

# JEUDI 09 OCTOBRE 2025

6<sup>e</sup>  
EDITION



## Menu du territoire Isère (Flexitarien)

### Entrée

Gaspacho de betterave  
Tartare de shiitake BIO grillés  
Mousse de chèvre pasteurisé  
Pickles de betteraves

### Plat

Haut de cuisse de volaille fermière confite à la sauge, Sauce blanche  
Crème de panais, carottes glacées au miel d'acacia

### Fromage

Saint Marcellin  
Gelée de raisin  
Compotée d'oignons

### Dessert

Tartelette à la poire et verveine  
Crème montée au pralin de noix du Dauphiné



Soutenu  
par

  
**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE**  
Liberté  
Égalité  
Fraternité

  
RÉSEAU  
**Restau'c**  
DU PRODUIT AU CONVIVE

  
**AGORES**  
L'intelligence collective de la restauration territoriale



  
Les marchés  
de gros de France

  
Les Entreprises  
au service de la  
Restauration  
Collective



# JEUDI 09 OCTOBRE 2025

6<sup>e</sup>  
EDITION



## Menu du territoire Isère (Végétarien)

### Entrée

Gaspacho de betterave  
Tartare de shiitake BIO grillés  
Mousse de chèvre pasteurisé  
Pickles de betteraves

### Plat

Médailillon de butternut en croûte  
Chou frisé aux lentilles du Trièves  
Sauce Mornay au bleu du Vercors

### Fromage

Saint Marcellin  
Gelée de raisin  
Compotée d'oignons

### Dessert

Tartelette à la poire et verveine  
Crème montée au pralin de noix du Dauphiné



Soutenu  
par

  
**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE**  
Liberté  
Égalité  
Fraternité

  
RÉSEAU  
**Restau'c**  
DU PRODUIT AU CONVIVE

  
**AGORES**  
L'intelligence collective de la restauration territoriale



  
Les marchés  
de gros de France

  
Les Entreprises  
au service de la  
Restauration  
Collective

