



Branche Loire Pays Roannais

Roanne, le 2 juillet 2019



Diner de Gala

Nage de foie gras aux saveurs Kasei et
Consommé de canard aux truffes de Bourgogne.

Navarin de Homard et Coquille St Jacques flambée Kitchoman.

Par Frédéric Doucet : Ma pièce d'exception de Charolaise
maturée imprégné de whisky de Bourgogne (Michel Couvreur).

Brillat Savarin truffé et brochette de raisin à partager avec son
pain aux noix et compoté de figes et whisky Caol Ila.

Chocolat Vila Gracinda Billes givrées de Mackinlay's

Information allergène

A votre demande, nous pourrons vous donner une liste des allergènes contenus

Slainthe

Jean FLECK

Président Commandeur

Coordonnées contact :

Jean Fleck – 25 chemin de Malentras – 42300 VILLEREST

les.fleck42@orange.fr

06 80 48 88 33