



Un repas étoilé pour les collégiens

publié le 23/03/2022

Descriptif :

Le repas proposé ce mardi 22 mars aux collégiens du Département a été imaginé par trois chefs étoilés charentais.

Le repas proposé ce mardi 22 mars aux collégiens du Département a été imaginé par trois chefs étoilés charentais : Julien Verrat (La Ribaudière à Bourg Charente), Guillaume Veysière (Les Sources de Fontbelle, Angoulême) et Matthieu Brudo (Moulin de la Tardoire, Montbron).

Il a été entièrement confectionné par l'équipe des cuisines et permet de faire découvrir la gastronomie française en mettant en valeur les produits issus du territoire charentais.

Menu étoilé du 22 mars

Entrée par Julien Verrat (élaboré en collaboration avec le chef Alain Darroze

Pois chiche des Charentes en salade tiède, rillettes de truite

Plat par Guillaume Veysière

Filet de volaille braisé au foin ; carottes et panais rôtis au four

Dessert par Matthieu Brudo (élaboré en collaboration avec le chef Mauro Colagrecó)

Tarte poire réglisse Chantilly

Portfolio



Documents joints

 affiche_menu-2 (PDF de 899.5 ko)

 presentation_des_chefs-2 (PDF de 14.3 Mo)