

4^e Soirée de Gala de l'Académie Nationale de Cuisine 13
Mardi 25 Octobre 2016 à 19 h
La Bauquière Avenue Jean Giono 13190 Allauch

C'est à partir de 19 h que débutera le protocole d'intronisation à l'ANC

4^{ème} Soirée de GALA



de l'Académie Nationale de Cuisine 13
Mardi 25 Octobre 2016 à 19h00



La Bauquière

JD Jean-David
traiteur

La Bauquière Avenue Jean Giono
13190 ALLAUCH

Invité d'honneur l'humoriste

ZOZE
de Marseille



A l'occasion de cette soirée, aura lieu le protocole d'intronisation à l'ANC 13
Apéritif dînatoire, repas gastronomique à couper le souffle pour 45€ par personne



Pour tous renseignements et inscriptions contacter:

Eric MARRA - Tél. 06 07 31 07 24

marra.eric@orange.fr

Bulletin d'inscription

Personne Nom-----Prénom-----

Personne Nom-----Prénom-----

Personne Non-----Prénom-----

Personne Nom----- Prénom-----

Personne Nom----- Prénom-----

Adresse : -----

Tel : -----votre adresse mail : -----

Repas Gastronomique à la Bauquière à Allauch Nombres de personnes : ____ X 45 € = ____

Seules les réservations acquittées seront effectives.

(Tenue de cocktail souhaitée)

(((Chèque libellé à l'ordre de : La Bauquière)))

Attention : les inscriptions, ne pourront plus être remboursées

Bulletin d'inscription à imprimer et envoyer par la poste avant le 10 Octobre 2016 à :

M. Eric Marra

La Palmeraie 15 Avenue des Combattants d'A F N

13700 Marignane

Pour tout renseignement, contactez M. Eric Marra Délégué de l'Académie Nationale de Cuisine des Bouches du Rhône tel : 06 07 31 07 24 Email : marra.eric@orange.

19 h 00 Protocole d'intronisation à l'ANC

Suivi du Cocktail apéritif et sa farandole de créations salées

Le dîner est réalisé par le chef Jean-David Cohen ANC et son équipe

Entrée : Tortellini de Gambas, jus de favouilles, crème de yuzu.

Plat : Paleron de bœuf braisé Rossini, petits légumes de Provence, confiture d'échalotes, polenta snackée.

Fromage : Brie de Meaux aux mendiants, pousses d'épinard à l'huile d'olive de Château Virant.

Dessert : Signature Dalloyau + une coupe de Champagne

Pour le vin , le repas sera accompagné d'un « Côtes du Rhône »