

Le 7 Mars 2023

# M E N U

## *Amuse-Bouche*

Cromesquis d'Escargot

Mousse de Comté et sa chapelure fumée

Boudin de calamar au velouté de vin jaune

Finger de ris de Veau, Veau et Morille

Blanc de blanc - Champagne EIFFEL

## *Entrée*

Tartare de Truite, pesto de fanes de radis  
et Vinaigrette de Yuzu

Côte du Jura Tradition 2019 - domaine BAUD

## *Plat*

Ballotine de Volaille de Bresse farcie à la Morteau, Jus corsé  
et son Millefeuille de Charlottes gratiné au Comté

Trousseau 2019 - domaine ROLET

## *Assiette de fromages affinés*

Comté, Morbier, Mamirolle

Bordeau Supérieur 2018 - Cuvée Rhéa

## *Dessert*

Poire pochée au Cassis,  
Mousse Mascarpone  
et sa dacquoise aux amandes.

Macvin - domaine BAUD

Le 7 Mars 2023

CUISINE  
MODE  
D'EMPLOI(S)  
LA FORMATION AUX MÉTIERS  
DE LA RESTAURATION  
AVEC THIERRY MARX

## NOUS REMERCIONS L'ENSEMBLE DES PARTENAIRES POUR LEUR PARTICIPATION À CE DÎNER CARITATIF

### LES FOURNISSEURS

#### La saucisse de Morteau

Salaisons Renaudot aux fins

Leslie Schmitt Interporc Franche Comté

#### Les escargots

Yannick GEROME de la Maison Jacot Billey

#### La Volaille de Bresse

Emmanuel BERTRAND de BVBAGRI

#### La Truite

Pisciculture des Rivières

#### Les autres fournitures

Transgourmet

#### Les fromages

Fruitière des Suchaux

ENIL Besançon Mamirolle

#### Le chocolat

Xavier BRIGNON, Pâtissier Chocolatier

#### Les Vins

Clémentine BAUD - Domaine BAUD

Jean Pascal PEQUIGNOT - Domaine ROLET

Les Grappes

#### Champagne Eiffel

Hervé Taïeb

### LES CHEFS

#### Christian PILLOUD

Chef étoilé - Restaurant Mon Plaisir à  
Chamesol



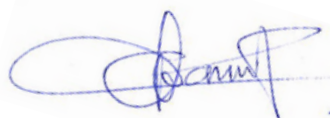
#### Philippe GAVAZZI

Chef retraité du restaurant La Cheminée à  
Montfaucon



#### Pascal GARNIER

Chef formateur - Cuisine Mode d'Emploi(s)



#### Andréa GILABERT

Formatrice Service en restauration  
Cuisine Mode d'Emploi(s)



CUISINE  
MODE  
D'EMPLOI(S)  
LA FORMATION AUX MÉTIERS  
DE LA RESTAURATION  
AVEC THIERRY MARX

