Lundi 20 octobre 2025

à l'école hôtelière de Cannes

Lundi 20 octobre 2025 à l'école hôtelière de Cannes

Émiettée de Saumon au Fenouil & au Poireau, Marmelée de Chou-Fleur & Butternut, Demi-Fenouil braisé.

Mijotée de Bœuf aux Épices & Légumes de saison, Champignons, Carottes, Panais, Céleri Rave.

avec le pain de Jean-Paul VEZIANO

Pomme & Coing au Miel, Sablé au Thym frais et au Poivre, Ganache aux Chocolats noir & lait. Émiettée de Saumon au Fenouil & au Poireau, Marmelée de Chou-Fleur & Butternut, Demi-Fenouil braisé.

Mijotée de Bœuf aux Épices & Légumes de saison, Champignons, Carottes, Panais, Céleri Rave.

avec le pain de Jean-Paul VEZIANO

Pomme & Coing au Miel, Sablé au Thym frais et au Poivre, Ganache aux Chocolats noir & lait.



Cuisiné et Pâtissé par les COVINATORS:

Cathy CASADO, Manu CASADO, Lucien DALIAN, Arnaud DÉCOMBE, Titouan DÉCOMBE, François DEVOS, Christian GIMELLO, Alain HASCOËT, Sandy MARTELLI, Jean-François PHILIPPE, Laurent POULET, Thomas RAMOS, Jean-Louis RIZZO, Bruno SEILLERY, Ylan SELMANE, Lucien SILLA, Jean-Paul VÉZIANO, Catherine ZUCCONI.

Cuisiné et Pâtissé par les COVINATORS :

Cathy CASADO, Manu CASADO, Lucien DALIAN, Arnaud DÉCOMBE,
Titouan DÉCOMBE, François DEVOS,
Christian GIMELLO, Alain HASCOËT, Sandy MARTELLI,
Jean-François PHILIPPE, Laurent POULET, Thomas RAMOS,
Jean-Louis RIZZO, Bruno SEILLERY, Ylan SELMANE, Lucien SILLA,
Jean-Paul VÉZIANO, Catherine ZUCCONI.

Rien ne serait possible sans la :







Les Chefs cuisinent
pour
les Soignants, les Routiers,
les Pompiers, les Forces de l'Ordre
et les Enfants Orphelins
www.pomweb.fr\LesChefsCuisinentPour.html

Aujourd'hui un déjeuner concocté pour vous les Enfants.

Aujourd'hui un déjeuner concocté pour vous les Enfants.

Et pour vous accompagner dans la Vie :

Règle n°23

Ce que l'on est capable de rêver, on est capable de le faire.



www.laurentpoulet.com

Et pour vous accompagner dans la Vie :

Règle n°23

Ce que l'on est capable de rêver, on est capable de le faire.



www.laurentpoulet.com



