La Tablée des Chefs

Présente

LES BELLES ASSIETTES

Vendredi 09 juillet 2021

Pavillon d'Armenonville

Paris 16e

Le cocktail gastronomique & caritatif

Chers convives,

Quel plaisir de vous accueillir ce soir après de si longs mois sans cette si précieuse convivialité qui nous caractérise tant à La Tablée des Chefs. Cette soirée revêt une importance toute particulière suite à la crise que nous avons traversée et son succès nous permettra de poursuivre notre mission : nourrir les personnes dans le besoin et développer l'éducation culinaire de jeunes peu favorisés.

Cette soirée est rendue possible grâce aux chefs engagés à nos côtés Pierre Sang Boyer, François Daubinet, Nina Métayer, Eloïse Monziès, Yoni Saada et Simone Zanoni qui ont accepté de créer et réaliser le menu signature de ce cocktail et à nos fidèles partenaires. Grâce à eux, nous vous proposons une expérience aussi conviviale qu'unique dans le cadre exceptionnel du pavillon d'Armenonville. Votre présence ce soir est essentielle et aura un impact concret pour les milliers de bénéficiaires, familles, jeunes, que nous touchons chaque année.

Un grand merci de votre soutien et de votre présence. Nous vous souhaitons une excellente soirée en notre compagnie.

L'équipe de La Tablée des Chefs France,

PROGRAMME

19h30 ACCUEIL DES CONVIVES
Apéritif et buffet Traiteur

20h30 ANIMATIONS & DEGUSTATIONS CULINAIRES
Animation des Chefs
Buffet de fromages et pains spéciaux

22h00 FIN DES ANIMATIONS CULINAIRES
Bar, buffet Traiteur et ambiance musicale

23h30 FIN DE LA SOIRÉE

LES CHEFS

Ceux qui vous régaleront de leur création originale ce soir :

© Stéphane de Bourgies

Pierre Sang Boyer - Chef cuisinier
Tataki de canette, fruits rouges, chips de lotus et yondu

Simone Zanoni - Chef cuisinier
Tortelli de veau, pleurotes Monte-Christo

Yoni Saada - Chef cuisinier
Gravelax de saumon aux baies roses, betteraves, pickles

Eloïse Monziès - Cheffe cuisinière
Houmous aux haricots blancs, amande et citron parfumé au zaatar, jardin de légumes (V)

François Daubinet Chef pâtissier
Tartelette gianduja

Nina Métayer - Cheffe pâtissière
Tarte rhubarbe et fruits rouges

LES BUFFETS

LES BUFFETS BUTARD ENESCOT

Côté froid

Cerise au foie gras de canard cœur noisette
Foie gras à la cerise griotte, noisette torréfiée, pois gourmand, pain aux épinards

Gambas laquée et son cœur de radis multicolores
Gambas épicée au gingembre, radis

Chouchou de tomate crispy (V)
Petit chou garni d'une crème de tomate au basilic

Côté Chaud

Croque carré black saumon perle d'or
Mélange de saumons frais et fumé surmonté d'une viennoise de trompette de la mort

Gougère au fromage et croquant parmesan râpé (V)
Gougère garnie d'une crème de fromage muscadé gratinée au parmesan

Côté lunch

BLT Mini club
Sandwich composé de pastrami, blanc de volaille, tomate, iceberg lié d'une sauce mayonnaise aux herbes

Mini sandwich parmesan ricotta tomate confite artichaut basilic (V)

Côté Sucré

Cheesecake
Moelleux citron
Chou craquelin caramel
Macaron chocolat
Mini financier
Salade de fruits

BONNE DEGUSTATION

(V) = Plats végétariens

LES BUFFETS & BOISSONS

LE BUFFET DE FROMAGES

Offert par notre généreux partenaire La Ligue d'Improvisation de la Cuisine

PAINS SPECIAUX GONTRAN CHERRIER

Offert par notre généreux partenaire Gontran Cherrier – Boutique de Saint-Germain-en-Laye

LES BOISSONS

Offertes par nos généreux partenaires

Vins

Instant Terride Demi-sec, Gaillac en méthode ancestrale
Château de Terride

Le Bon, Chenin moelleux (blanc)
La Brute, Chenin sec (blanc)
Le Truand, Pineau d'Aunis, Grolleau et Gamay (rouge)
Domaine des Côteaux Blancs

Bières

Pils de Pantin
Session IPA
Gallia Paris

Thés glacés

Vallée du Nil, thé vert aux notes de jasmin et bergamote
Semaine 38, mélange aux saveurs d'épices automnales et de fruits tropicaux
Maison Nunshen

Eaux

Eaux micro filtrées, plate & gazeuse
Aquachiara

NE RATEZ PAS NOTRE PROCHAIN EVENEMENT !
Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux et inscrivez-vous dès maintenant à notre newsletter.

Un immense MERCI à tous les partenaires qui ont rendu cette évènement possible :

Metro France

Brand New Coat

Lomarec

Textma

Ogilvy Paris

Gontran Cherrier - Saint-Germain-en-Laye

La Ligue d'improvisation culinaire

Aquachiara

Frenchefs

Gallia Paris

Nunshen France

Château de Terride

Domaine des Coteaux Blancs

Cuisine Mode d'Emploi(s)

Et tous les chefs incroyables qui vous ont régalé ce soir !

La Tablée des Chefs

www.tableedeschefs.fr

CONTACT :
06 34 04 26 08
communiquer@tableedeschefs.fr