



**Dès le jeudi soir à 18h,
retrouvez-nous pour un
apéritif sur le stand de la
confiterie CHATELAIN**



Stand 2.1 B43

Venez déguster nos recettes exclusives
préparées par le Chef
Michel Meissonnier, disciple d'Escoffier,
à partir des délicieux produits des
entreprises agroalimentaires
de la région Sud !



Au menu du Vendredi 24 septembre

Rendez-vous sur les stands des entreprises
concernées aux horaires indiqués !

11 HEURES

INSTANT SALÉ

Nems à la riste d'aubergines, fourrés au dés
d'olives cassées, confit d'oignons,
mélange de graines

Avec les produits de JEAN MARTIN (riste),
JUSTE BIO (graines), CONFITURERIE JM
CHATELAIN (confit)



2.1 C35



4. H63



2.1 B43

16 HEURES

INSTANT SUCRÉ

Cookie purée de noix de cajou & chocolat

Avec les produits d'AGRO SOURCING
(noix de cajou)



4. H69

13 HEURES

INSTANT SALÉ

Tartines rôties : huile d'olive, crème
d'anchois, tomates confites, amandes
Avec les produits du château CALISSANE

(huile d'olive),

GIL TRAITEUR (tomates confites),
COLOR FOODS (amandes salées)



2.1 B36



2.1 B33



2.1 B35

18 HEURES

**Retrouvez-nous pour un
apéritif sur le stand de
NICE GOURMET**



2.1 A42



Au menu du Samedi 25 septembre

Rendez-vous sur les stands des entreprises concernées aux horaires indiqués !

11 HEURES

INSTANT SALÉ

Socca Chips servies avec houmous, anchoïade, tapenade et délice de pois chiches au chèvre frais

Avec les produits de NICE GOURMET (chips), la Conserverie AU BEC FIN (délice de pois chiches), GIL TRAITEUR (houmous), OLIVES ARNAUD (anchoïade), MOULIN SAINT MICHEL (tapenade)



2.1 B33



2.1 A42



2.1 B38



2.1 B44



2.1 C33

13 HEURES

INSTANT SALÉ

Sauté de porc aux olives cassées OU Fondue de poivrons et oignons, dés d'olives cassées, purée d'anchois

Avec les produits des Ets FILLIERE (sauté de porc), OLIVES ARNAUD (olives cassées)

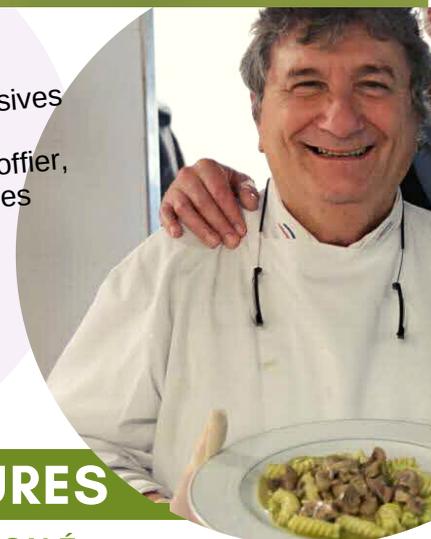


2.1 B34



2.1 B44

Venez déguster nos recettes exclusives préparées par le Chef Michel Meissonnier, disciple d'Escoffier, à partir des délicieux produits des entreprises agroalimentaires de la région Sud !



12 HEURES

INSTANT SALÉ

Gnocchi au tartare de tomates, basilic, ail, fromage

Avec les produits de PFCPA (gnocchi), GIL TRAITEUR (tartare de tomates)



2.1 B37



2.1 B33

16 HEURES

INSTANT SUCRÉ

Rocher coco

Avec les produits de JUSTE BIO (coco râpée)



18 HEURES

Retrouvez-nous pour un apéritif sur le stand des Ets FILLIERE



2.1 B34



Au menu du Dimanche 26 septembre

Rendez-vous sur les stands des entreprises concernées aux horaires indiqués !

11 HEURES

INSTANT SALÉ

Mets surprises à base de produits truffés selon
l'humeur du Chef

Avec les produits de TRUFFIÈRES DE RABASSE

**TRUFFIÈRES
DE RABASSE**

2.1 A34

13 HEURES

INSTANT SALÉ

Andouillettes en brochette avec sauce tapenade,
pignons de pin et huile d'olive

Avec les produits des Ets FILLIERE (andouillettes),
COLOR FOODS (pignons de pin), MOULIN SAINT
MICHEL (huile d'olive)



2.1 B38



2.1 B34



2.1 B35

Venez déguster nos recettes exclusives
préparées par le Chef
Michel Meissonnier, disciple d'Escoffier,
à partir des délicieux produits des
entreprises agroalimentaires
de la région Sud !



12 HEURES

INSTANT SALÉ

Raviolis chèvre-ciboulette, sauce aux dés de
tomates, pesto, poivrons et huile d'olive

Avec les produits de la Conserverie Au BEC FIN (pesto),
ATELIERS BIO DE PROVENCE (raviolis),
CHÂTEAU CALISSANE (huile d'olive)



2.1 B36



2.1 C37



2.1 C33

16 HEURES

INSTANT SUCRÉ

Madeleines à la poudre de dattes fourrées
au praliné ou à la pâte calisson

Avec les produits de AGRO SOURCING (poudre de
dattes), CONFITURERIE JM CHATELAIN (praliné),
ANDRÉ BOYER (pâte calisson)



4. H69



2.1 B43



4. H67