



INAUGURATION



Vendredi 5 et Samedi 6 octobre 2018



ANIMATIONS

Découvrez le programme !



Animations culinaires

Cuisinons à la Menthe poivrée !

- Cours de cuisine
- Démonstrations
- Dégustations

Rencontre avec nos producteurs

« Nos produits ont une histoire »

- Découvrez les secrets de fabrication de nos producteurs locaux et régionaux



SmooCycle

Faites le plein de vitamines !

- Pédalez sur un vélo/ blender et réalisez vos jus de fruits et smoothies

Jeux/Concours

- Estimez le prix du caddie
- La Chasse au trésor
Chassez les intrus et gagnez le trésor !



Les animations culinaires

Cuisinons à la Menthe poivrée !



Réaliser un délicieux smoothie avec les fruits de saison, étonner ses amis avec une nouvelle recette vegan, faire du pain perdu un dessert inoubliable... La Menthe poivrée vous invite à son atelier culinaire animé par Virginie Parou, Chef de cuisine diplômée de l'École Méderic à Paris. Elle réalise ses recettes et animations en partenariat avec nos producteurs locaux et régionaux. Osez, venez, participez, dégustez !



Comment ça marche ?

Un cours de cuisine débute toutes les heures - 8 participants par cours - dégustation des réalisations en fin de cours - pas d'inscription au préalable

En présence de nos fournisseurs locaux et régionaux

Olivier LEFEBVRE de Cabrichou

Elevage de chèvres
Production traditionnelle de fromages fermiers

Emmanuel RAY de la Brasserie de Chevreuse « Volcelest »

Brasserie artisanale en Chevreuse labellisée bio
Brassage traditionnel
Grande variété de bières non filtrées et non pasteurisées

Thierry CUISIN des «Potagers de Marcoussis»

Chantier d'insertion professionnelle par le maraîchage biologique
Fruits et légumes biologiques
Conserverie

Philippe KLEIN de la Grange d'Asse

Pommes de terre
Pommes et jus de pomme bio

Rick VANDOOREN « Les pains Budibio »

Farine bise « Vald'or » produite à la ferme
100% meule de pierre
Pain cuit au feu de bois

Jean-Noël HUILLION

Sélection de fromages de chèvre et brebis
Charcuterie fine en provenance d'Italie

Le Programme des animations culinaires



Vendredi 05 Octobre
de 14h à 19h30



Cocktail de
bienvenue
La Menthe poivrée

14 h : Les smoothies

2 smoothies aux fruits de saison

15 h : Les Petits gâteaux

Financiers et madeleines

Avec les Farines de Budibio

16 h : Les Fromages

Verrine betterave/chèvre

Papillote de poulet au chèvre

En partenariat avec Olivier LEFEBVRE de « Cabrichou »

17 h : La Bière

Croustillant de fruits d'automne-caramel à la bière

En partenariat avec Emmanuel RAY de la Brasserie de Chevreuse « Volcelest »

18 h : L'apéritif

Crème de thon, rillettes de sardines et verrines

NB : recettes réalisées sous réserve de modifications liées aux approvisionnements

Le Programme des animations culinaires



**Samedi 06 Octobre
de 9h30 à 19h30**



Cocktail de
bienvenue
La Menthe poivrée

10 h : Les smoothies

Smoothies detox

11 h : Les légumes de saison

Crumble de butternut - Soupe d'automne

En partenariat avec Thierry CUISIN des «Potagers de Marcoussis»

12 h : La cuisine vegan

Falafels aubergines/pois chiches - Tzatziki au yaourt

13 h : Les légumes secs

Dal de lentilles - Risotto aux champignons

14 h : Pause

15 h : Les fruits d'automne

Gâteau renversé aux pommes caramélisées - verrines pommes/
concombre/hareng

En partenariat avec Philippe KLEIN de « la Grange d'Asse »

NB : recettes réalisées sous réserve de modifications liées aux approvisionnements

Le Programme des animations culinaires



**Samedi 06 Octobre
de 9h30 à 19h30**

16 h : Le goûter

Pain perdu comme autrefois - chocolat chaud

En partenariat avec Rick VANDOOREN des « pains Budibio »

17 h : Le fromage

Tartelette chèvre miel/romarin - Roulé de speck au chèvre frais

En partenariat avec Jean-Noël HUILLION

18 h : L'apéritif

Crème de thon, rillettes de sardines et verrines



NB : recettes réalisées sous réserve de modifications liées aux approvisionnements