

LA CARTE & LES CHEFS DU « GRAND PIQUE-NIQUE DES CHEFS » DIMANCHE 3 JUIN 2018 AU CHATEAU DE SASSENAGE

Côté salé – 5€ / plat

"Focaccia, chèvre frais & légumes croquants" *
FLORIAN POYET – Restaurant Badine, Grenoble

"Gaufre à l'aneth & gravlax de truite"
BRICE LAMBERT – Restaurants Saint-Vincent, Grenoble

"Galantine de pintade aux noix de Grenoble, pistaches et abricots, mayonnaise siphonnée citron & safran"
CYRILLE CASSAGNE – Quinte & Sens, Poizat

"Omble chevalier fumé, carotte du potager & vinaigre"
ROMAIN HUBERT – L'Emulsion (1 étoile Michelin)

"Burger pain brioché curcuma, tomate & mozzarella" *
MICHAEL BOKIS – Restaurant Angelis, Grenoble

"Tourton de homard et herbes de Chartreuse"
MICHAEL BREUIL – Brasserie Le Brigade, Grenoble

"Wrap au bleu du Vercors & truite fumée"
OLIVIER RANERI – Restaurant Le Duo, La Tronche

"Waffle burger grenoblois boeuf et légumes"
ALEXANDRE CASA – Restaurant L'Odace, Grenoble

"Salade de poulpes façon Papi Antoine"
GÉRARD CARBONE – Le Tablier Bariolé, Sassenage

* végétarien

Côté sucré – 4€ / dessert

"Macaron finger coco, fraise, rhubarbe"
THIERRY COURT – Thierry Court Créations, Grenoble

"Pâtisserie de saison"
PIT - LES GÉNÉRATIONS – Les Générations, Grenoble

"La goutte de trop : chocolat, noix & Chartreuse" *
LAURENT CHAMPON – Pâtisserie Champon, Voiron & Vinay

"Le Bonnevaux : cassis, chocolat, amande & noisette" *
FRANCK JOUVENAL – Maison Jovenal, La Côte-Saint-André

"Cupcake fruits rouges, sarriette, coco & confiture de lait"
VALENTINA BRES – Rêves et Gâteaux, Saint Egrève

"Coupe de fruits de saison sélection MOF" *
MAXIME LAFRANCESCHINA – Halles Charly, Seyssinet-Pariset

* sans gluten

La vente des tickets repas se fait

exclusivement en ligne sur : www.iseregastronomie.fr

Infos pratiques :

- Entrée gratuite, de 10h à 17h
- Accès : Route D1532 – Allée du Château, 38 360 Sassenage

A propos d'Isère Gastronomie / Isère Food Festival :

Isère Gastronomie était à l'origine un projet lancé en 2016 avec cinq jeunes chefs isérois et des acteurs locaux. Son but : faire rayonner la gastronomie iséroise à l'intérieur et au-delà des frontières du Dauphiné, à travers l'image et les rencontres. Aujourd'hui, en se rattachant à l'association Isère Food Festival, « l'idée est de créer un mouvement capable de fédérer les acteurs locaux du bien manger et de l'animer tout au long de l'année à travers des projets participatifs de valorisation du terroir et des savoir-faire », explique Nadège Perrin, Présidente de l'association.

Un événement également soutenu par :

- La Ferme à Dédé
- Le Relais de Sassenage
- BV Viandes