La Blonde d'Aquitaine à Biarritz

5, 6 et 7 septembre 2014

BIARRITZ 2014
CONCOURS NATIONAL
BLONDE D'AQUITAINE

Les repas éleveurs

JARDINS & SAVEURS Traiteur événementiel

TRAITEURS DE FRANCE

Jardins et Saveurs, traiteur de France.

Au menu, un service sur mesure pour mieux répondre à vos attentes.

Pensés économiques et qualitatifs , composés de produits régionaux, les repas du midi allieront cuisine de tradition, consistance et convivialité.

Dîner d'accueil





Jeudi 4 septembre

Verre de Sangria Basque

Pressé de carrelet aux piments Piquillos et herbes fraîches

Brochette de bœuf blond d'Aquitaine aux tomates confites, pomme au four à la crème et ciboulette

Fromage de vache Lou Pouquet

Le gâteau Basque

Vin – café,thé,infusion (inclus)





Repas du midi *

Salade de pomme de terre aux oignons,olives et œufs durs	*Rillettes de saumon,vinaigrette au citron et aneth*	*Méli mélo de pennes aux légumes grillés et copeaux de Manchego*
Pavé de truite des Pyrénées en escabèche, riz aux poivrons	*Poulet fermier rôti, jus court à l'estragon, pommes grenailles aux lardons et oignons*	*La marmite de Parmentier de canard façon civet au vin de Béarn*
Carré frais fermier	*Pyrénées pur brebis*	*Fromage frais en verre bodega*
Salade de fruits frais, crumble de pain d'épice	*Crème de mon enfance à la vanille*	*Tartelette aux fruits du moment*
Vin – café,thé,infusion (inclus)	*Vin – café,thé,infusion (inclus)*	*Vin – café,thé,infusion (inclus)*

* *En fonction de l'approvisionnement des produits quelques modifications pourront être apportées aux menus.*
Les plats de résistances seront servis chauds.

BIARRITZ 2014
CONCOURS NATIONAL
BLONDE D'AQUITAINE

Les soirées

La soirée Bodega/Tapas



Producteurs Fermiers du Pays Basque

De l'authentique et du festif pour une soirée Bodega/Tapas avec les producteurs et produits fermiers du Pays Basque.





A croquer en musique!

Apéritif et vins inclus.

La soirée de Gala

Jardins et Saveurs



Entre goût et mise en scène, la soirée de Gala devrait à la fois satisfaire vos papilles et vous surprendre !

Sans tout dévoiler... un voyage dans nos terres et des parfums de mer. Ce grand cocktail dînatoire déclinera notre terroir en pièces salées, sucrées, croquantes, fondantes, en ateliers, buffets à thèmes et stands animés.



Et pour pimenter la soirée, quelques surprises à la clef.

A parcourir et déguster à votre gré !

Vins, jus de fruits et bière inclus.

