

Festival Chalabre en serenade 2023

REPAS GALA

Menu repas du samedi 12/08/2023

Entrée :

- Escalivada avec tomme de brebis locale, poitrine de canard fumée maison et tapenade de courgettes

Plat :

- Duo de veau/ bœuf ' Veau marengo ' + ' Brochette au romarin, pommes de terre grenaille aux herbes de Garrigues, légumes d'été et sauce romesco '

Dessert :

- Gâteau au fromage blanc et aux pêches

Informations pratiques

→ Parce que nous travaillons principalement avec des produits locaux et de la saison, nous essayons de commander la viande (veau ou bœuf) chez Marc Franc à Montjardin. Nous n'avons pas encore pu le contacter. Mais s'il réussit, ce sera de la viande bio du Limousin

→ Comme convenu, le nombre maximum de personnes est de 120 personnes

→ Pouvez-vous fournir 8 bénévoles pour dresser les tables (avant 18 h.) et servir et débarrasser les tables s'il vous plaît ? Nous sommes déjà 4 ' Nicolas, Mirella, Tijs et Hester, pour le côté cuisine, dresser les assiettes et pour assurer le bon déroulement du service

→ Le service du vin et des boissons n'est pas assuré par nous, y a-t-il des gens qui organisent tout ça ?

→ Compte tenu de l'heure du concert par la suite, il est préférable de commencer à l'heure. Nous avons pensé à 18h30 à table, pour que tout le monde puisse arriver puis commencer le repas à 19h au plus tard

→ Pour toutes questions ou souhaits, n'hésitez pas à nous contacter