

JEUDI 20 OCTOBRE 2022



Partageons un menu unique

Drôme Ardèche

PARTICIPONS À UNE EXPÉRIENCE DE VIVRE ENSEMBLE

Organisé par

www.legrandepas.fr





Olivier SAMIN,
Chef du restaurant
le Carré d'Alethius *



Christian MOUKTARIAN,
Chef de cuisine des
hôpitaux Drôme Nord

MENU DRÔME ARDÈCHE ÉLABORÉ PAR NOS CHEFS PARRAINS LOCAUX

**Meli melo bettrave pomme
et fromage de chèvre**

**Bœuf carotte aux épices, duo de pomme
de terre et patate douce**

**Brownie chocolat aux noix,
graines de courges et pignons de pin**



Le Grand Repas est un moment de vivre ensemble et de partage gourmand et unique en France.
Le Grand repas revient le jeudi 20 octobre 2022, chaque menu est élaboré et conçu
par une marraine ou un parrain Chef local, à partir de produits locaux et de saison.
Un instant de partage culturel et gastronomique unique sur notre territoire.

AUX CÔTÉS DE L'ASSOCIATION LE GRAND REPAS, NOUS NOUS ENGAGEONS À :



**Lutter
contre le
gaspillage
alimentaire**



**Éduquer
au goût,
santé et
bien-être**



**Valoriser
des produits,
producteurs
et terroirs**



Bon appétit !



Agence Kibilaï

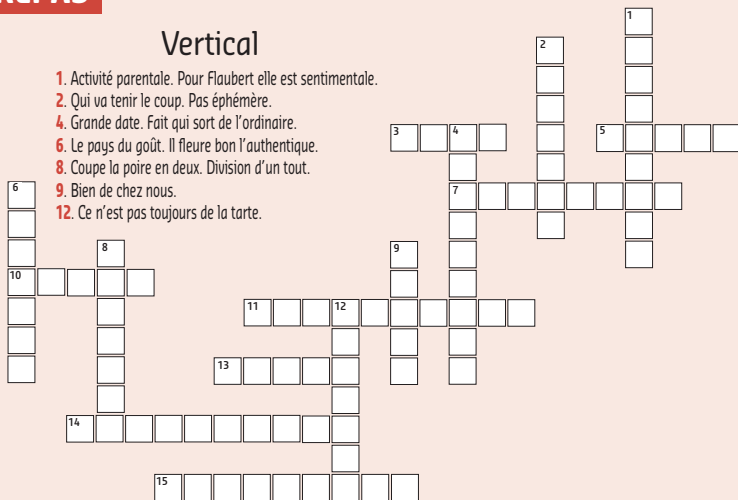
LES MOTS DU GRAND REPAS

Horizontal

3. De gare ou d'orchestre. Tête autrefois.
5. Se dit en levant un verre. Suit la bonne année.
7. Respect de la nature. Défence de l'environnement.
10. Bonheur pour le palais.
11. Fournit le consommateur.
13. Se prennent généralement à heures fixes.
14. Il fait l'objet d'un aménagement depuis quelques années.
15. Le fait de plusieurs personnes. Contraire d'individuel.

Vertical

1. Activité parentale. Pour Flaubert elle est sentimentale.
2. Qui va tenir le coup. Pas éphémère.
4. Grande date. Fait qui sort de l'ordinaire.
6. Le pays du goût. Il fleurit bon l'authentique.
8. Coupe la poire en deux. Division d'un tout.
9. Bien de chez nous.
12. Ce n'est pas toujours de la tarte.



**RETROUVEZ
toutes les informations
sur votre territoire**



www.legrandrepas.fr