

SOUPE DES CHEFS

SAMEDI 9 FEVRIER 9H-18H

5€/Litre

RESTAURANTS

NOM DE LA SOUPE et ingrédients

L'Académie By IRTH	Crème potimarron et butternut aux éclats de Châtaignes : Butternut, potimarron, Crème fluide, bouillon de volaille, châtaignes.
Etal 36	Tourin à la tomate maison : Tomates, oignons, bouquet garni, assaisonnement.
Le Petit Gourmand	Velouté de butternut au safran du Gers
Brasserie le Maréchal	: Soupe de légumes : Pommes de terre, carottes, navets, poireaux, choux, bouquet garni, sel et poivre.
L'Arpège	avec l'AMBROISIE ----
Bistrot de l'Europe	Velouté de légumes du Bistrot : pommes de terre, poireaux, carottes, oignons + légumes du marché du jour.
L'EMPREINTE	Velouté de chou-fleur, poireau et châtaigne bio des Pyrénées, relevé à la cardamone : Châtaignes bio des Pyrénées (Cabanac), poireaux, échalotes, ail, crème de la ferme Sayous (Lourdes), eau, sel et poivre, Cardamone, chartreuse verte.
L'Ambroisie	Velouté de champignons de Paris à la crème : champignons de Paris, bouillon de volaille, roux blanc, beurre crème fraîche, sel, poivre blanc, muscade.

SOUPE DES CHEFS

SAMEDI 9 FEVRIER 9H-18H

5€/Litre

A 4 TEMPS Brasserie	Potage rustique façon Grand-Mère (le plein de vitamines !) : oignons jaunes, ail, carottes, pommes de terre, céleri boule et rave et céleri branche, navets, poireaux, fond blanc de volaille, sel et poivre, beurre.
La Cuisinerie	Velouté aux champignons de Madiran : Champignons, oignons, bouillon de volaille, crème fraîche, sel et poivre.
L'Aragon	Soupe de lentilles corail a la coriandre fraîche : Lentilles corail, coriandre fraîche, sel et poivre (présence de lactose, arachide, gluten).
Ô Bouchon St Ferréol	Soupe de Potiron et Potimarron : potiron, potimarron, poireaux, pommes de terre, sel, poivre, thym, crème liquide.
Best Western Hôtel Beau séjour	Potage DUBARRY : chou fleur, pommes de terre, oignons, crème, muscade, sel et poivre
Brasserie Le Bodegon	Velouté de Châtaignes au chorizo : Châtaignes, bouillon de bœuf, éclats de chorizo, sel, poivre limut.
Les Tables du Lys Bigourdan	Velouté de Butternut au cumin : Butternut, oignons, pommes de terre, Aromates, panais, crème, cumin, sel et poivre.

A commander auprès d'Elisabeth EDOUARD : ☎ 06 18 47 40 66 ou elisabeth.edouard@gmail.com