

Nos partenaires

Yellow box restauration Equip'hotel
Classhotel Groupe flo Robur
Caraihos Charvet
Riso Malongo Forbes group
Pillivuyt Pomona Cambro
Molinel Club Med Cimm
Euresto Hobart Heineken
President Professionnel Eurolam
Deglon Grand marnier Deglon
Sanipousse Barry callebaut
Spigol Editions bpi Guy degrenne
LDE Chomette Laplace
Bragard Garnier Thiebaut
Rougie Nestle professional
L'hotellerie restauration Sodexo Lejeune sas
Robot Coupe Dimo gestion

22ème CONGRES





Les sections hôtellerie-restauration des lycées

Le Corbusier de Soissons ;
Colard-Noël de Saint-Quentin ;
Charles de Gaulle de Compiègne ;
Roberval de Breuil-le-Vert ;
Le Marquenterre de Rue ;
Saint-Martin et La Hotoie d'Amiens

vous proposent pour le diner du

Vendredi 27 mars 2015

Champagne Pannier
Pacherinc-du-Vic-Bilh
Brouilly 2013 AndréVonnier
Cuvée Grand Marnier

Menu

Buffet apéritif Champagne et canapés



Consommé de foie gras acidulé

Chou pack choï

Laguiole fruité

Mousse de lait et pain brûlé



Joue de bœuf en bourguignon et ses carottes glacées

Gnocchis à la romaine



Entremets chocolat-vanille

Café