

## *Un Partenariat...*

*Merci, Merci, Merci à la Fondation pour la Recherche Médicale d'avoir donné l'opportunité aux étudiants de la classe de 1<sup>ère</sup> année B.T.S MHR de participer à cette action.*

*Il ne faut pas croire... Nos étudiants attachent une grande importance à la santé, à la nutrition et au bien-être de l'humanité !!!*

*Leur implication dans ce projet a été **Exemplaire**, voir même surprenant, et n'a fait que les renforcer et les sensibiliser autour d'une cause qui touche chacun d'entre nous.*

*Un grand MERCI à EUX !!!*

*« La Réussite est Humaine »*

## *Boissons*

*« Envolée » Méthode Champenoise*

*Rémy Breque*

*Cidre Bouché brut « BIO »*

*Le Petit Clos Normand - Ferme Craquelin*

*A.O.C Bergerac Rouge fûts de chêne « Bio » 2015*

*Château Tuquet Monceau*

*Cidre Bouché ½ Sec « BIO »*

*Le Petit Clos Normand - Ferme Craquelin*

*Eaux Minérales*

*Boissons Chaudes*



## *MENU*

### *Apéritif*

*Quelques Amuse-Bouche pour Commencer*

~~~

### *Mise en Bouche*

*Marinière de Coques et Moules de Pays, Ciboulette et Eclats de Noisettes, Siphon de Panais.*

~~~

### *Entrée*

*Ballotin de Cabillaud en Habit de Lard Paysan, Aubergine Fumée et Crème Carbonara*

~~~

### *Plat*

*Joue de Bœuf Confite et Servie à la « Royale », Céleri, Blond d'Anjou en Tartelette*

~~~

### *Dessert*

*Douceur de Chocolat Noir, Meringue, Crèmeux à la Mandarine et Zestes d'Orange Confits*

