

Un grand merci à tous nos partenaires
qui œuvrent pour la scolarisation durable



*Soirée 2014 sous le
parrainage exceptionnel
de Mr Jacques Gantié*



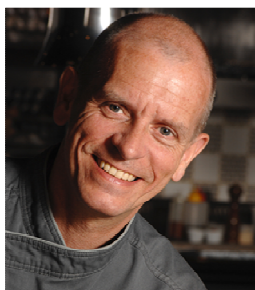
BÉNIN ENFANTS & AVENIR Association Loi 1901 - reconnue d'intérêt général
Président France : Paul Darmon - 06 64 18 03 34 - paul.darmon@hotmail.fr
<http://association-bea.org>

DÎNER CARITATIF ANNUEL
Restaurant Gastronomique Baie des Anges
Lycée hôtelier Paul Augier - Nice
Jeudi 16 octobre 2014 à 19h



« Nous remercions chaleureusement , tant notre Maître som-
melier que les Chefs et leurs équipes, qui contribuent chaque
année à nos côtés, à la réussite de notre action »

L'équipe BEA



Christophe CUSSAC
Chef de Cuisine
Hôtel Métropole Monaco
2 étoiles Guide Michelin



Didier ANIES
Chef de Cuisine
Grand Hôtel du Cap Ferrat
1 étoile Guide Michelin



Loïc Colliau
Maître Pâtissier
Hôtel Métropole Monaco



Jean-Pierre Rous
Maître Sommelier de France
Président de Slow Food Monaco

MENU GASTRONOMIQUE

Préparé par les Chefs étoilés Christophe Cussac et Didier Anies,
avec pour le dessert Loïc Colliau, Maître-Pâtissier du Métropole à Monaco.

Vins offerts par les viticulteurs.

APÉRITIF

Frivolités et bouchées de la Maison Mondino
Château de.....

POUR COMMENCER *par Christophe Cussac*
La royale de foie gras au Porto et parmesan
Château de.....

LE SAUMON *par Didier Anies*
Mariné aux herbes fraîches, mangue,
concombre et caviar d'aubergine
Château de.....

LE CABILLAUD *par Didier Anies*
Poché au romarin, artichauts violets et coquillages
Château de.....

LE VEAU *par Christophe Cussac*
La joue aux carottes fondantes et olives niçoises
avec purée « à la Robuchon »
Château de.....

LA POIRE *par Loïc Colliau*
Aux amandes à l'infusion de thé Darjeeling,
sorbet citron au miel épice
Château de.....

MIGNARDISES *par*
Café - Malongo

Accord mets et vins par Jean-Pierre ROUS,
Maître sommelier de France, Président de Slow Food Monaco