



L'équipe BEA

Merci, Merci, Merci !

« En ces temps difficiles, que dire de la solidarité indéfectible de nos partenaires historiques : aux chefs et leurs équipes, à nos partenaires fournisseurs, à la direction, aux élèves ainsi qu'au personnel enseignant du Lycée Hôtelier Jeanne et Paul Augier de Nice,

MENU BEA 2024

Jeudi 7 Novembre 2024 à 19h00

au Restaurant Gastronomique La Rotonde

Lycée hôtelier Jeanne et Paul Augier, Nice

Soirée annuelle Bénin Enfants & Avenir 2024



MENU GASTRONOMIQUE

Vins sélectionnés et présentés par Christophe Gorgeret

L'APÉRITIF *par Stéphane Viano, Eric Brujan et Etienne Descoings*

Frivolités salées
Sélection par l'Epicurien de produits fins
Cocktails et Mocktails (sans alcool)

L'ENTRÉE *par Patrick Raingeard*

Crevettes rôties à la fève de tonka, purée d'avocat au miso et jus de têtes
Domaine Goichot « Les Buzeron » Chardonnay Bourgogne 2023

LE POISSON *par Christophe Cussac*

Saint-Pierre aux artichauts, bouillon de coriandre
Domaine Goichot « Les Buzeron » Chardonnay Bourgogne 2023

LA VIANDE *par Didier Aniès et Jean-Marc Delacourt*

Paleron de bœuf cuit lentement, quelques légumes d'automne
Château Petit Mangot « St-Emilion » 2020

LE DESSERT *par Patrick Mésiano*

Forêt noire, confit et sorbet griottes

LES MIGNARDISES *par Patrick Mésiano*

Café - Malongo



*L'accueil et le service sont assurés gracieusement par les élèves et professeurs
du Lycée Hôtelier Jeanne et Paul Augier - Nice*