



Grand Orb

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
EN LANGUEDOC

19^{ÈME}
ÉDITION

*Cuisines
dans la rue*

VENDREDI 14 JUIN 2019
à 19h30 *à la Tuilerie*
BÉDARIEUX



www.GrandOrb.fr

04 67 95 08 79



MENU

EAU THERMALE AVÈNE LE RESTAURANT

TOMATE GRENADINE, FRUITS
ROUGES, MENTHE FRAÎCHE
ACCOMPAGNÉ DU VIN « BLANC »
DES CAVEAUX DE CAPIMONT

LE BOUCHON D'ORB

TARTARE DE TRUITE SAUMONÉE DU
GRAVEZON
ACCOMPAGNÉ DU VIN « BLANC »
DU DOMAINE DE LA CROIX RONDE

LE BERBÈRE PALACE

TIMBALES DE RIZ SAUVAGE AUX
PETITS LÉGUMES
ACCOMPAGNÉ DU VIN « ROUGE »
DU DOMAINE DE PÉLISSOLS

L'ORTENSIA

PETIT POIS, CHÈVRE, NOISETTE,
ROMARIN
ACCOMPAGNÉ DU VIN « ROSÉ »
DU DOMAINE JOUVET

EAU THERMALE AVÈNE LE RESTAURANT

04 67 23 44 45 • AVÈNE
avene.hotel@pierre-fabre.com

LE RELAIS DE CEILHES

BERNARD BESSIÈRE : 04 67 23 42 09
CEILHES • www.accueil-avene.fr

LE BOUCHON D'ORB

JEAN PIERRE ALBRESPY :
04 67 97 70 45 - 06 67 72 89 24
LUNAS
contact@restaurant-hauts-canton.fr

LES RESTAURATEURS
INVITENT LES VIGNERONS
DE LA HAUTE VALLÉE DE
L'ORB QUI PROPOSERONT
UNE DÉGUSTATION DE VIN
EN ACCORD AVEC CHAQUE
ASSIETTE GOURMANDE.

TICKETS EN VENTE
À L'OFFICE DE TOURISME
GRAND ORB ET CHEZ
TOUS LES RESTAURATEURS

RÉSERVATION
FORTEMENT CONSEILLÉE

PLACES LIMITÉES
À 500 PERSONNES.

AU DESSERT, MOMENTS FORTS
AVEC LA PRÉSENTATION
DES CUISINIERS ET MISE
EN VALEUR DE LEUR
TRAVAIL EN PRÉSENCE DE
PERSONNALITÉS.
L'OCCASION DE REMERCIER
LES PARTICIPANTS À CETTE
19^{ÈME} ET DERNIÈRE ÉDITION
DES « CUISINES DANS
LA RUE ». NOUVELLES
PERSPECTIVES ET NOUVELLES
ORIENTATIONS POUR
L'ASSOCIATION « DES
CUISINES ET DES MONTS ».

ANIMATION MUSICALE :
GROUPE ORANGE TRIO MUSIC

7 ASSIETTES
DÉGUSTATION
ACCOMPAGNÉES
D'UN VERRE DE VIN
EN ACCORD AVEC
CHAQUE PLAT.

18€



CETTE MANIFESTATION EST ORGANISÉE PAR
L'ASSOCIATION « DES CUISINES ET DES MONTS »
ET LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
GRAND ORB EN PARTENARIAT AVEC LA
DIRECTION DES RELATIONS EXTÉRIEURES
DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE L'HÉRAULT.

www.GrandOrb.fr

LE RELAIS DE CEILHES

PETITS CHOUX À LA MOUSSE DE
ROQUEFORT CONDIMENT NOIX,
POMMES, CÉLERI

ACCOMPAGNÉ DU VIN « ROUGE »
DU DOMAINE DE L'AMETLIER

LA FORGE

PRESSÉ DE CONFIT DE GÉSIERS,
CROUTONS À L'AIL DE LAUTREC
ACCOMPAGNÉ DU VIN « ROUGE »
DE LA GRANGE DE PHILIP

ARTISAN PÂTISSIER «RICOT»

PINA COLADA COCO ANANAS
EXOTIQUE. MACARONS À L'ANCIENNE
À LA NOIX DE COCO

ACCOMPAGNÉ DE « PÉTILLANT »
MÉTHODE TRADITIONNELLE
DU CAVEAUX DE CAPIMONT



DANS LE CADRE
DU JUMELAGE
« BÉDARIEUX
OUARZAZATE » PRÉSENCE DU
BERBÈRE PALACE
OUARZAZATE MAROC.
www.ouarzazate.com et
www.leberberepalace.com

AVEC LA PARTICIPATION
DE LA SICA DU CAROUX

RESTAURANT L'ORTENSIA

MATHIEU VIDAL : 04 99 42 00 91
contact@lortensia.fr • www.lortensia.fr

LA FORGE

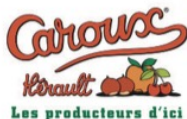
YANNICK DUGAS : 04 67 95 13 13
BÉDARIEUX • restaurantlaforge@sfr.fr

LE BERBÈRE PALACE

OUARZAZATE (MAROC)
info@hotel-berberepalace.com

ARTISAN PÂTISSIER

«RICOT» SYLVAIN RICOT :
04 67 23 80 46
LE BOUSQUET D'ORB
Mp.evans@neuf.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION