SOIRÉES À THÈME

RESTAURANT

Ô SAVEURS

OCT 2023 › AVR 2024

Ecole hôtelière d'Avignon

ECOLEHOTELIEREAVIGNON.FR

Chers clients,

L'Ecole Hôtelière d'Avignon vous présente le programme des soirées à thème du Restaurant Ô Saveurs. Arts de la gastronomie, service en salle, sommellerie… Des menus sous le signe de l'excellence, de la créativité et de la convivialité, préparés et servis par nos élèves, apprentis et stagiaires, sous la direction de leurs professeurs. Nos établissements étant à caractère pédagogique, nous vous remercions de votre compréhension pour les éventuelles imperfections dans le déroulement de votre repas, et nous vous souhaitons une belle aventure culinaire.

MODALITÉS DE RÉSERVATION

Réservation dès réception de votre règlement par chèque de la totalité de la prestation, libellé à l'ordre de la CCIV. Ce dernier sera encaissé le jour de la soirée.

Toute demande d'annulation devra nous parvenir au minimum 48h avant la date de la soirée. A défaut, le chèque sera remis à l'encaissement. Pour les soirées, nous vous demandons de vous présenter au restaurant entre 19h et 19h30 car nos locaux devront impérativement être libérés pour 22h.

SOIRÉES À THÈME

RESTAURANT Ô SAVEURS

MER 18 OCT 2023 19H

ITALIE

Focaccia jambon de parme et mozzarella

–

Tipi de gambas en risotto crémeux

–

Pavé de veau laqué au Marsala
Polenta aux éclats d'olives et tomates séchées
Pancetta croustillante

–

Tiramisu
Crème mentholée

40€ HORS BOISSONS

MER 29 NOV 2023 19H

VINS PRIMEURS

Capuccino de nos sous-bois

–

Cochon du Ventoux aux noisettes
et verdurette aux herbes
Pot au feu de poulette au foie gras
en croute dorée

–

Mont blanc

45€ VIN COMPRIS

MER 20 DÉC 2023 19H

ESPRIT DE NOËL SCANDINAVIE

Sillsmorgas et raksmorgas

–

Graved lax de saumon aux oignons rouges
Moutarde douce

–

Pavé de cerf aux airelles
Ragoût de champignons des bois
et topinambours

–

Délice des Elfes

35€ HORS BOISSONS

MER 24 JANV 2024 19H

CRUS DES CÔTES DU RHÔNE

Crème de chèvre frais aux fruits secs
-
Délice du comtat au saveur de sauge et mâche
en vinaigrette de butternut
-
Dos de Sandre laqué au vin rouge
Choucroute au lard fumé
-
Poire en trompe l'œil

45€ VINS COMPRIS

MER 14 FÉV 2024 19H

SAINT VALENTIN

Sucette de foie gras au pain d'épices
Pomme d'amour au sésame
-
Raviole de langoustine au foie gras
Jus coraillé & Tuile dentelle
-
Médaillon de veau foie gras/passion
Crêpes aux herbettes
Coup de cœur
-
Lingot croustillant au fruits rouges et litchis

50€ HORS BOISSONS

MER 3 AVR 2024 19H

RETOUR DE PÊCHE

Crème de nos écaillers
-
Soupe de poissons de nos pointus
Rouille et croutons
-
Fricassée de nos côtes aux petits légumes
Dôme crème brulée

60€ HORS BOISSONS

MER 24 AVR 2024 19H

ACTIUM LES GRANDS MARCHÉS DE PROVENCE

Capuccino de petits pois au pesto
-
Retour de cueillette de notre potager
-
Paëlla de nos maraîchers
-
La fraise

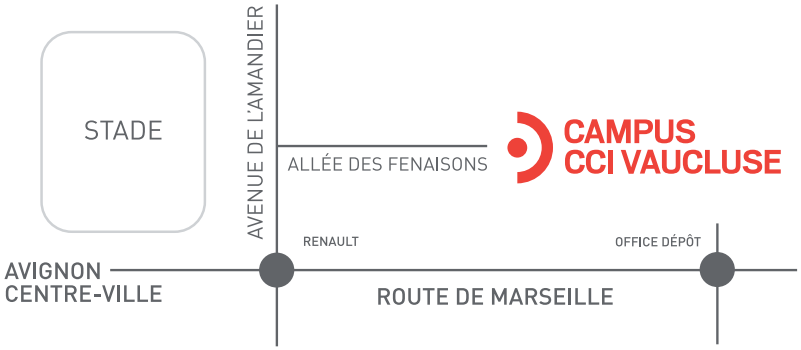
45€ VINS BIOS ET BIODYNAMIE COMPRIS

ECOLEHOTELIEREAVIGNON.FR

LE RESTAURANT Ô SAVEURS

VOUS ACCUEILLE
SUR RÉSERVATION
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

RÉSERVATION 04 90 13 86 16 ▪ resa@vaucluse.cci.fr



INTER RHÔNE

CCI VAUCLUSE