

<http://agoras2019.fr/spip.php?article141>



Jeudi 24 octobre 2019

# Le menu du dîner de gala

- Organisation des agoras -

Date de mise en ligne : dimanche 17 février 2019

---

Copyright © AGORAS 2019 LORRAINE - Tous droits réservés

---

Pour ce dîner la régionale de Lorraine a souhaité vous faire découvrir la gastronomie Lorraine. Ce repas se déroulera dans la cadre prestigieux des salons de l'hôtel de ville de Nancy par l'un des plus grand traiteur de Lorraine.

Bon appétit...

La régionale.

 LA GASTRONOMIE | Dîner Lorrain 

Créations originales, sur mesure réalisées en laboratoire par nos Chefs



22/01/2018 24-10-2019-543-LD-APHG 5

 LA GASTRONOMIE | Apéritif 

**Les pièces lorraines**  
4 pièces dans l'assortiment

Crèmeux comme une quiche lorraine, charilly de lardons  
En oup- salade vosgienne aux lardons  
Le lorrain, crèmeux aux lardons, salade fraîche et moutarde  
Tartine d'andouille du val d'Ajol  
Vervats Stanislas



22/01/2018 24-10-2019-543-LD-APHG 6

 LA GASTRONOMIE | Dîner de gala 

**1ère Menu**

**Pâté lorrain**  
Vando de woez marinée au grès de Toul  
Sabote réillé aux pignons de pin

•

**Corneue une potée lorraine**  
Le chou dans le bocal aux carottes et pommes de terre  
Un petit salé au jus

•

**Munster Gérémié au cœur de fruits secs**  
Munster fourré de crumble de fruits secs, compote de coing

•

**Soupe de quetsches de verger**  
Macaron praliné, sorbet



22/01/2018 24-10-2019-543-LD-APHG 7

 **LES BOISSONS** | Vous rafraîchir... 

**Dapéritif**

**Flûte Lorraine**  
Liquueur de bergamote, pétillant de Moselle, mirabelle fruit

Facturation à la consommation réelle  
9,50 € HT la bouteille ouverte

Consommation estimée = 35 bouteilles

•

Pour les personnes ne souhaitant pas d'alcool, nous proposons du jus de pomme lorrain.

4,50 € HT la bouteille



22/01/2018 24-10-2019-543-LO-APHG 9

 **LES BOISSONS** | Vous rafraîchir... 

**Softs Diners**  
Vittel – San Pellegrino  
Café Américain – thé

•

**Les vins de Moselle**  
(sous réserve de disponibilité à la date de votre événement)

Château de Vaux Blanc - Les Graphtes  
Domaine Kékassy - Moselle  
(base 1,5)

Château de Vaux Rouge  
Haut de Bassière Moselle  
(base 2,7)

Déplacement forfaitaire  
9,90 € HT vin blanc / 13,30 € HT vin rouge par bouteille ouverte



22/01/2018 24-10-2019-543-LO-APHG 10