

La table du lieu-dit vous propose une cuisine inspirée par le goût du voyage avec un maximum de produits locaux.



Les Amis de La Confédération Paysanne 20 ans du 13 au 15 juillet 2023

Service à l'assiette sous forme de buffet. Pain et Vaisselle comprise
1 à 2 bénévoles pour envoyer les assiettes peuvent être bienvenus

Jeudi Midi 13 juillet – 150 pers

ASSIETTE REPAS à 12 €

Taboulé, Gaspacho de légumes, Farçou

Poulet au Citrons Confit ou Tofu

La Ferme aux Chênes Rouges

oooooooooooo

Fondant au chocolat au poivre

oooooooooooo

Jeudi Soir 13 juillet – 150 pers

ASSIETTE REPAS à 12 €

Beignet de Courgette - Tapenade

Kefta de veau, Semoule aux abricots secs,

légumes à couscous

GAEC de Gabioles .

oooooooooooo

Moelleux végan à l'avoine, Caramel salé au chocolat.

Vendredi midi 14 juillet – 150 pers

ASSIETTE REPAS à 12 €

Burger

Galette de Pomme de Terre râpée, Laguiole, Tomato

mesclun Galette de veau ~ d'agneau aux épices.

GAEC de Gabioles et Sallèle à St Izaire.

oooooooooooo

Madeleine, sablé breton au sésame, Salade de fruit.

Vendredi soir 14 juillet – 150 pers

ASSIETTE REPAS à 12 €

Samoussa au manioc et poireaux.

Achards de légumes avec ou sans piment.

Rougail saucisse ou végé. Riz Parfumé

Charcuterie du Viala

oooooooooooo.

Baklavas d'ici et là

oooooooooooo

Samedi midi 15 juillet – 150 pers

ASSIETTE REPAS à 12 €

Gaspacho Melon Pastèque au Basilic

Tacos d'Agneau ou Végé, Sauce Curry

GAEC des Truels du Larzac

oooooooooooo.

Fondant au chocolat piment, cannelle

oooooooooooo

Samedi soir 15 juillet – 150 pers

ASSIETTE REPAS à 12 €

Mousse au Roquefort, Farçou, sauce Tzatziki

Pastilla de Chevreau ou Végé aux Amandes,

Risotto aux olives

GAEC des Truels du Larzac

oooooooooooo.

Macaron au Miel, Mousse à la Verveine, Sablé

Je m'engage à travailler avec les maraîchers locaux, la biocoop et les épiceries de producteurs.



Michot Aurélie
La table du Lieu-Dit
5 rue de l'industrie
12400 St Affrique
michot.aurelie@orange.fr
06-76-82-34-22