

REPAS

Vendredi 10 septembre

Menu gastronomique à 120.-

(par le chef Pascal Aubert de la clinique du Noirmont, secondé par la Confrérie des Loitche-Potches)

Marbré de sandre et langoustine, mesclun aux salicornes et crème de crustacés

- Dos de turbotin grillé, carnaroli au citron vert, émulsion de potimarron

- Variation de canard nantais et canette effilée, confit à l'échalote grise et rôti basse température, réduction de vieux porto, fondant de légumes racines

- Fromage de la région et confiture de noix et raisins

- Pointu aux épices et Macaé 62% «Valhrona», crémeux de passiflore, croquant caramélisé aux grûes de cacao, pains aux levains maison, chocolat et mignardises.

Boissons et vins non compris

Accueil à 19:30 aux caisses

Samedi 11 septembre

Atelier & Menu Equilibre et Saveurs des algues

à 45.-

(par Marine Sontag)

Feuilletés apéritifs aux fines herbes de la mer

- Caviar de nori sur toast et légumes de saisons

- Papillote en laitue de mer et pommes vapeur

- Melon surprise

- Thé iodé

- Vins sélectionnés par Marine (supplément CHF 10.-)

Boissons et vins non compris

Accueil à 17:00 aux caisses

Samedi 11 septembre 2010

Menu REVELATION

à 122.22

(par Claudine et Christian Demierre)

Champagne gratiné

- Densité

- Cone

- Fumerole

- Salade sans salade

- Les 36 heures

- Fromage du fond du lac

- Bricelet virtuel

- Café maboule

Grands Vins hongrois et boissons de notre cru afin de mieux vous surprendre

Boissons et vins compris

Accueil à 19:30 aux caisses

Durant toute la Foire aux Saveurs et aux Vins de l'Arc et à toutes heures, vous pourrez manger les spécialités suivantes:

La cuisine du Banneret Wisard de Grandval préparée par S. Oester.

L'assiette froide du fumoir du Banneret Wisard à 21.-

Le jambon à l'os avec salade de pommes de terres à 18.-

Les spécialités du Val d'Hérens de la Ferme valaisanne

Raclette au fromage d'alpage de Thyon 2000 à 5.-

Assiette valaisanne à 23.-

Tartare de boeuf de la race d'Hérens à 23.-

Tarte aux abricots à 6.50

RESTAURATION SUR PLACE

Restauration

La Foire aux Saveurs et aux Vins de l'Arc innove cette année avec d'authentiques pintes, carnotzets et restaurants répartis dans la Foire pour vous permettre de vous restaurer de façon agréable, de réunir vos amis autour d'un verre ou tout simplement de vous reposer un instant. Vous pourrez découvrir des spécialités du Congo, d'Italie et de Thaïlande dans les restaurants de la Foire aux Saveurs et aux Vins de l'Arc.

Horaire des restaurants

vendredi	10 septembre	16:00 - 23:30
samedi	11 septembre	10:00 - 23:30
dimanche	12 septembre	10:00 - 18:00

De nombreux exposants vous feront également découvrir leurs spécialités dans des pintes à l'intérieur même de la Foire. Ne manquez pas les fondues au Vacherin de la Gruyère, les spécialités valaisannes, des mets de caractère grec ou encore les cassoulets du Périgord.

Bar à vins

Vous pourrez également déguster de nombreux vins et spécialités et finir dans la fête votre visite de la Foire aux Saveurs et aux Vins de l'Arc au bar à vins de la Foire (ouvert jusqu'à 01:30 sauf dimanche).

BULLETIN D'INSCRIPTION A NOUS RETOURNER

Je m'inscris aux ateliers et repas suivants:

- Vendredi 10 septembre 2010 dès 19:30
Menu gastronomique élaboré par le chef Pascal Aubert de la clinique du Noirmont, secondé par la Confrérie des Loitche-Potches
- Samedi 11 septembre 2010 dès 17:00
Atelier & Menu Equilibre et Saveurs des algues avec Marine Sontag, formatrice CUISINE-SAVEURS DES ALGUES
- Samedi 11 septembre 2010 dès 19:30
Menu REVELATION cuisine et gastronomie moléculaire élaboré par la Table d'Hôtes REVELATION de Claudine et Christian Demierre de Vaulruz

Prénom: _____
Nom: _____
Adresse: _____
NPA Localité: _____
Tél.: _____
Email: _____

Je serai accompagné de personne(s)

Veuillez nous retourner votre inscription:

par fax au +41 32 493 70 90
par email à philippe.monnerat@forum-arc.ch
par poste à l'adresse suivante:
FORUM DE L'ARC - rue Industrielle 98 - CP 521 - 2740 Moutier 1

