

Communiqué de Presse

6 Février 2023

La truffe à l'honneur.

Lundi 27 février 2023
au restaurant Le Colvert
à Saint-Lieux-Les-Lavaur



Les chefs des Cuisineries françaises vous attendent au restaurant le Colvert, le 27 février 2023, pour venir déguster la truffe dans tous ses états, lors du désormais traditionnel Dîner des chefs, organisé par les Cuisineries françaises et l'union professionnelle des artisans du goût fait maison. Les festivités débiteront à partir de 20h00.

Pensez à réserver dès maintenant :

Les Cuisineries
199, chemin de la rivière
81170 Milhars
Tél. : 05 63 56 06 58 / 06 03 51 48 03
lesartisansdugout@outlook.fr
cuisineriesfrancaises@outlook.fr

Les artisans du goût fait maison : La marque de la reconnaissance alimentaire artisanale pour le bien-être des consommateurs

- Une marque contrôlée par Bureau Veritas
- Une fabrication 100% faite-maison
- Des produits frais régionaux
- La transparence vers les consommateurs

Une marque regroupant toute la filière alimentaire artisanale de la « Terre à l'Assiette », Porteuse de **Vérité**, de **Plaisir** et au service de la **Santé** des consommateurs.



Accord mets et vins

Du Domaine Rotier

Mise en bouche

Soupe cordaise truffée

Pascal Doucet

Galantine de volaille au foie gras truffée

Pascal Doucet

Brouillade truffée en coque d'oursins

Jean-Pierre SAYSSET

Mousseline de cabillaud crémeux gorgonzola

Pépites de truffes melanosporum cordaise

Sandrine Caramelli

Spoom

Jean-Pierre SAYSSET

Raviole de ris d'agneau aux truffes

Et son ragout de salsifis

Christophe MESSONNIER

Poitrine de veau du Lauragais

Farce truffée mousseline topinambour et rave.

Christophe MESSONNIER

Cervelle de canut truffé

Sandrine Caramelli

Dessert surprise

Vin de Gaillac

Domaine Rotier