

Merci

Cette soirée a lieu grâce à la générosité et à l'implication de chacun(e) des participants.

L'intégralité des recettes et des dons est reversée à la Ligue contre le cancer.

Ce soir, vous faites avancer la recherche et reculer le cancer.



UN ÉVÈNEMENT CONÇU ET ORGANISÉ PAR
Coleen HERVÉ, Lou-Anne CORVASIER, Margot DA SILVA, Manoha DE SONNEVILLE, Chloé GALBRUN et Marina SANCHEZ Y AIRES,
dans le cadre de leur projet tutoré à l'IUT du Mans.

Le graphisme du flyer a été réalisé bénévolement par l'agence **A tribu** (www.tribu.fr) et l'imprimerie **Compo 72** (www.compo72.fr) en a réalisé gracieusement l'impression.



LE DÎNER DES CHEFS

Soirée
gastronomique
au profit de la Ligue
contre le cancer



mardi 4 février 2020
Domaine de Chapeau



Je me ligue : Le dîner des chefs [72]

AU MENU

BULLES D'ACCUEIL | 19H30

Avec des frivolités élaborées par les chefs
F. Ricordeau, R. Roullier & W. Sarazin

Bulles d'accueil offertes par **Christophe Croisard**



REPAS | 20H30

ENTRÉE | F. RICORDEAU (L'épi'Curieux)

Saint-Jacques rôties, ravioles salicornes
& crème de chou-fleur
*Accompagnée d'un chardonnay
du Domaine d'Orchys*

Les Saint-Jacques et les légumes
sont offerts par Metro, le pain
par la boulangerie Ô Délice's Sarthois

PREMIER PLAT | R. ROULLIER (Le Bistrot des gourmets)

Médailillon de lotte aux couteaux persillés,
émulsion de coquillages au combava
*Accompagné d'un valençay blanc, proposé
par Éric Bourget (Le Kiosqu'à vin)*

Les lottes sont offertes
par Estivin Bonafruits, les légumes par Metro
et le pain par la boulangerie Métivier

DEUXIÈME PLAT | W. SARAZIN (Popote & Papilles)

Pressé de bœuf façon Rossini,
palet de pomme de terre & persil racine
*Accompagné d'un languedoc rouge, proposé
par L'Un des sens*

Le bœuf est offert par Sologne frais,
le foie gras par Sysco Brake, les légumes
par Metro et le pain par la boulangerie Métivier

DESSERT | M. TAKAYANAGI (Pâtisserie Takayanagi)

Composition d'agrumes
*Accompagnée d'un champagne A. Bergère,
proposé par Philippe Croix (Millésime)*

Les fruits sont offerts par Metro

Café avec 2 mignardises

Le café est offert par Sarthe et Anjou Boissons,
l'eau par Danone



ILS ONT ÉLABORÉ
ET CUISINÉ CE DÎNER
GASTRONOMIQUE

François RICORDEAU de L'épi'Curieux,
4 Rue de la Vieille Porte, 72000 Le Mans
02 43 77 15 63 - restaurant-lepicurieux.fr

Romain ROULLIER du Bistrot des Gourmets
6 Rue Barbier, 72000 Le Mans
02 43 43 06 86

William SARAZIN de Popote & Papilles
24 Rue du Docteur Leroy, 72000 Le Mans
02 43 80 78 05 popoteetpapilles.fr

**Masatoshi TAKAYANAGI de la pâtisserie
salon de thé TAKAYANAGI,**
12 Rue du Tertre, 72000 Le Mans
09 52 45 07 47 - takayanagi.fr



MISE À DISPOSITION DU LIEU

Abderrahim MOUSSADDAQ,
Directeur du Domaine de Chapeau
Chemin de Chapeau
72190 Neuville-Sur-Sarthe
02 43 29 17 94 - 06 12 11 37 05

Anne-Sophie CHESNEL,
Cheffe de Projet événementiel - 06 60 71 57 03
contact@domainedechapeau.com



ANIMATIONS

DJ JUSTIN

Facebook - Justin Namara
justinnamara.aeroradio.fr

Saxophoniste, Félix HARDOUIN

Facebook - Félix Hardouin

Magicien, Clément HIBON



DÉCORATION

Maison Marguerite (fleuriste)

7 Place du Hallai, 72000 Le Mans
09 86 25 07 57 - maisonmarguerite.fr

Réception du Maine

Rue Blaise Pascal, 72700 Allonnes
02 43 80 68 08 - receptiondumaine.com

Alpha-Service

Rue Jean Cocteau, 72190 Coulaines
02 43 24 21 49 - alpha-service-ouest.com

Blanchisserie New'Mans

15 Rue Hector Berlioz, 72000 Le Mans
02 43 54 88 38 - jamesblanchisserie@gmail.com

Éclairage, Corentin Deleplancque