



SLOW FOOD MONACO RIVIERA CÔTE D'AZUR 2018

DINER DE GALA

Chers Membres, Chers Amis SlowFoodiens,
Comme promis nous allons réaliser notre Gala Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur du printemps, dans la pure philosophie du mouvement. C'est le renouveau de la vie et des produits.

DES PRODUITS DU TERROIR, DE LA MEDITERRANEE ET DE LA CONVIVIALITE



pour transmettre et partager notre passion du bon et du beau guidée par les techniques des plus grands Chefs, comme entre autres notre généreux et discret ami *Mario Muratore*

À cette occasion, nous organiserons et tirerons une **TOMBOLA DE PRESTIGE ET CARITATIVE** au bénéfice de la Fondation du Prince Albert II de Monaco et du programme des Jardins Potagers Slow Food en Afrique

Nous vous recevrons le
SAMEDI 2 JUN 2018
à partir de 19 heures 30

au **FAIRMONT MONTE CARLO**
Salle de la Mer

Menu élaboré et signé par notre chef exécutif et Meilleur Ouvrier de France, *Philippe Joannès*

COCKTAIL pour l'accueil et la mise en bouche

PIECES FROIDES

rigatoni à la ricotta,
crumble aux noisettes du piémont
courgette d'Italie aux petits œufs
petits violets épineux à la tapenade
pois gourmands au thon tataki
vitello tonnato à la fleur de câpre

PIECES CHAUDES

barbajuans Monégasques
gambas croustillantes
mini croque jabugo sablé aux cèpes et tomates

ANIMATION CULINAIRE Atelier Saumon mi doux «Le Borvo»

Clos de Caille
Blanc AOC Côtes
de Provence 2017
en Magnum



Champagne
Armand
de Brignac
Brut Gold
en Jéroboam



LE MENU pour le plaisir

AMUSE-BOUCHE Accras de poissons de roches et pomme douce,
nuage citron IGP de Menton

ENTREE Conchiglioni aux aromates, gamberoni à l'huile douce
et balsamique; *hommage à Mario Muratore*

POISSON Denti de Méditerranée cuit au four,
petits pois à la française «Cyril des Pêcheries»

VIANDE Paleron de Veau fondant contisé au foie gras,
cromesquis de pommes de terre à la truffe
et pointes d'asperges

FROMAGE Coffret gourmand de petits chèvres de la Fromagerie
Mons Philippe Calouet, *Meilleur Ouvrier de France*

DESSERT Transparence de fraises gariguettes, espuma de verveine
et meringue craquante de notre Chef Pâtissier
Stéphane Delvert

EAU MINERALE Fonte de' Medici Sorgente Toscana

LE CAFE Malongo, Moka d'Ethiopie
commerce équitable et organique de Sidamo

LES MIGNARDISES Agrimontana

Château Roubine, AOC
Côtes de Provence, Rosé
Cuvée Inspire, 2017



Château Rasque, AOC
Côtes de Provence
Blanc de Blanc, 2017
en Magnum

Tenuta Carretta, Cayega
Roero Arneis DOCG, 2017
en Magnum



Château de Gragnos,
Rouge, AOC
Saint-Chinian, 2012



Château du Haut Mayne
AOC Sainte Croix du Mont,
2014



POUR NOUS REJOINDRE

SLOW FOOD MONACO
RIVIERA CÔTE D'AZUR **2018**
DINER DE GALA



Fairmont
MONTE CARLO

12 Avenue des Spélugues
98000 Monaco
PARKING ASSURÉ
tél. 37793156795
www.fairmont.com



POUR CE GALA nous comptons sur votre chère présence pour honorer notre ami, Mario Muratore, et approuver aussi le changement radical de la date du gala annuel.

150 couverts: prix de 140 euros aux membres à jour de leur cotisation et 150 euros pour les invités.

Tenue de ville avec cravatte pour les messieurs. Port de l'escargot obligatoire. Les dames seront belles et parfumées.

LE REGLEMENT en chèque français ou virement bancaire à envoyer au Président. Il faut respecter strictement la procédure:

- réservation téléphonique au 06 62 48 09 89
- confirmation par l'envoi du formulaire ci-dessous ainsi que du chèque ou du virement.

Nous vous remercions de réserver rapidement sachant que les chèques ne sont jamais encaissés avant la manifestation.

Pas de chèque ou virement bancaire pas de réservation officielle. Toute réservation non honorée sera due sauf raison majeure. Respectons les hôteliers et restaurateurs qui nous reçoivent.

POUR LE VIREMENT

Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur - Société Générale, 16 Av. Costa (MC)
BIC: SOGEMCM1 - R.I.B.: 30003 01504
000372724613 - IBAN: MC58 3000 3015
0400 0372 7246 136



SLOW FOOD® MONACO RIVIERA CÔTE D'AZUR

5 Avenue Princesse Alice MONACO (MC) info@slowfoodmonaco.mc www.slowfoodmonaco.mc



Réservation à retourner à



Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur - Monsieur J. PIERRE ROUS,

1 Rue Val Fleuri, Rés. Le Val bât 1 - 06190 Roquebrune Cap Martin

**SLOW FOOD MONACO RIVIERA CÔTE D'AZUR 2018
DINER DE GALA**

NOM(S) ET PRÉNOM(S):

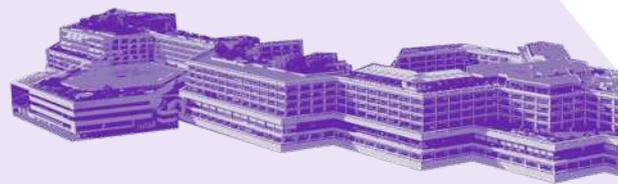
TÉL.: ADRESSE: J'INSCRIS N°: PERSONNES

AU DÎNER DU 2 JUIN 2018. JE JOINS UN RÈGLEMENT DE € À L'ORDRE DE SLOW FOOD MONACO RIVIERA CÔTE D'AZUR.

A RENVoyer AVANT LE 25 MAI 2018

RESERVATION DES CHAMBRES

SLOW FOOD MONACO 2018
RIVIERA COTE D'AZUR
DINER DE GALA



Fairmont
MONTE CARLO

12 Avenue des Spélugues

98000 Monaco

PARKING ASSURÉ

tél. 37793156795

www.fairmont.com

L'HOTEL FAIRMONT de Monte-Carlo sera ravi d'accueillir les participants qui souhaiteraient séjourner à l'occasion du dîner Slow Food.

Chambre Fairmont vue jardin	199.00€/nuit par chambre
Chambre Fairmont vie vue circuit	242.00€/nuit par chambre
Chambre Deluxe vue mer	259.00€/nuit par chambre
Chambre Premium vue mer	281.00€/nuit par chambre
Suite vue jardin	484.00€/nuit par suite
Suite Riviera	581.00€/nuit par suite

Petit-déjeuner en supplément.

Ces tarifs préférentiels sont accordés sous réserve de disponibilité.

Afin de Vous soulager dans l'organisation des réservations, nous avons mis en place un portail de réservation sur lequel Vous pourrez effectuer directement Votre réservation, sous réserve de disponibilité, en renseignant Vos coordonnées et carte de crédit à titre de garantie.

Vous recevrez directement une confirmation par email.

Ci-dessous le lien pour les réservations:

<https://book.passkey.com/go/galaslowfood>



CONDITIONS DE RESERVATION:

Tarif préférentiel sous réserve de disponibilité

Condition de réservation : une carte de crédit est demandée au moment de la réservation en garantie.

POLITIQUE DE RESERVATION:

En cas de non présentation, de diminution de séjour ou d'annulation tardive, soit moins de 72 heures avant la date d'arrivée, un montant correspondant à une nuit de séjour sera facturé.

