



Festival de la **Gastronomie**

Chefs invités, Marché des producteurs, Repas gastronomiques, Concours, Démonstrations



Château de **QUINTIN**

SAMEDI

11
JUIN

DIMANCHE

12
JUIN

2022

www.festivalgastronomiequintin.fr

02.96.74.99.75 | festivaldelagastronomie22@gmail.com

Les *menus* des repas gastronomiques ...

Samedi 11 juin 20h00
soir

Apéritif

Amuse bouche

Benjamin Agu, Manoir le Quatre Saisons, St-Brieuc
Panacotta asperges, langoustines crispy, coulis de tomate et paprika fumé

...

Entrée

David Royer, Castel Ac'h, Plouguerneau
Tartare de bœuf et huîtres de chez Legris, croquant au sarrasin, herbes et fleurs de nos potagers

...

Plat *

Nicolas Carro, Hôtel Carantec, Restaurant Nicolas Carro *
Le pigeon de nid au sang de la Ferme d'Eneour au café, l'artichaut petit violet de Carantec

...

Fromage

...

Dessert *

Samuel Selosse, la Table d'Asten*, Binic
Crèmeux Tapachula whisky, malté soufflées, glace au seigle

Café

Dimanche 12 juin 12h00
midi

Apéritif

Pré Entrée

Sébastien David, La Table d'Edgar, St-Brieuc
Maki végétal de langoustines, petits pois mentholé et bouillon infusé à la citronnelle

...

Entrée *

Guillaume Pape, L'Embrun *, Brest
Maquereau grillé à la flamme, artichaut du Léon en texture et crème crue

...

Plat *

Anthony Avoine, Manoir de Lan Kerellec *, Trébeurden
Barbue côtière, viennoise aux anchois et câpres, cima di rapa au grill et jus brun infusé à l'estragon

...

Fromage

...

Dessert

Antoine Le Nôtre, Champion Grand Ouest, Championnat France Dessert, Lamballe
Fleur de Bretagne. Biscuit Strensel et mousse sarrasin, compotée gel et sorbet fraise

Café

www.festivalgastronomiequintin.fr

info-résa Repas gastronomiques du Festival ...

Au menu : Apéritif, amuses bouches, entrée, plat, fromage, dessert, café. Accords mets/vins **60 €**

*2 Repas d'exception, dans la salle de réception du Château. 120 places par repas
Menus à 6 ou 8 mains. Chefs différents le samedi soir et le dimanche midi
Présentation des chefs en salle.*

Ouverture de la billetterie en avant-première SAMEDI 7 MAI de 14h à 18h

samedi 7 mai

Soyez les premiers à réserver vos places !

Rendez-vous à MJC de Quintin. Les Quinconces, 22800 QUINTIN

A partir du 8 mai (attention ! Les places sont limitées. Ne tardez pas à réserver vos repas)

1 / Choisissez la date de votre repas. Samedi soir ? ou dimanche midi ?

2 / Réservation en priorité par mail : festivaldelagastronomie22@gmail.com

SMS ou tél : 06.61.49.87.43 ou 06.82.24.02.65

Merci de communiquer votre nom, ville, N° de tél portable et adresse mail

3 / IMPORTANT ! pour officialiser votre réservation !

Envoyez par la poste votre règlement par chèque à l'ordre du

« Festival de La Gastronomie » 60 € / repas. Pas de tarif enfant. Chèque à expédier à :

Festival de la Gastronomie, Place de la Mairie, 22800 QUINTIN

A réception de votre chèque, votre commande sera validée et vous recevrez un mail de confirmation de votre commande

4 / Vous recevrez un mail pour vous rappeler votre réservation quelques jours avant le Festival. Il suffira de vous présenter dans la cour du Château à la date et heure prévue

www.festivalgastronomiequintin.fr

