

Les réservations pour les potages cuits en chaudron sur place (voir ci-dessous), seront disponibles à partir de 10h30.

Restaurants	Potages	Qté en Litres	X 10€
A L'Atelier du Chef Guillaume FOURCADE 24 Rue des Mourgues - Le Puy en V	Crémeux de Cèpes Cèpes Secs, Poireaux, Champignon de Paris, Carottes, Oignons, Crème, Lait, Fond Blanc Volaille.		
B Lycée Jean Monnet Daniel LOPEZ	Crémeux de Potimaron et Moules de Bouchot Potimarron, Moules de Bouchot, Pommes de terre, Oignons, Poireaux, Beurre, Huile, Crème, Thym, Laurier, Muscade, Cerfeuil.		
C Le Relais de Polignac Fabrice DUMOND Place de l'Église - Polignac	Capuccino de Potimarron et son Velouté au Safran de Polignac Potimarrons, Carottes, Pommes de Terre, Navets, Oignons, Ail, Safran, Laurier, Crème Fraîche et Lait Entier, Beurre, Poulet Fermier, Sel, Poivre.		

En cas de rupture de stock, merci d'indiquer 2 potages de remplacement :

NB : En fonction des quantités préparées par les restaurateurs, il est possible que certains potages (en rupture lors des réservations) soient de nouveau disponibles sur place samedi matin.

1er Potage de remplacement

N°

2eme Potage de remplacement

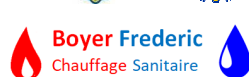
N°

Retrait des commandes le 17 novembre, entre 8 h 30 et 14 h 00, sous le chapiteau, place du Breuil.

Les chèques ne seront pas encaissés avant la livraison des potages.

NB : Les réservations par mail ne seront effectives qu'à réception du chèque correspondant.

NB : N'oubliez pas, vous pouvez consommer sur place !



LE POTAGE DES Chefs



SAMEDI 17 NOVEMBRE 2018

Place du Breuil

Le Puy-en-Velay

8 h 30-14 h

NOUVEAUTÉ 2018
assistez à la fabrication
des **soupes aux chaudrons.**



sur place ou à emporter
3€ le bol
10€ le pot
environ 1 litre



De grands chefs vous invitent à partager leur plaisir au bénéfice des actions de

habitat et humanisme



BON de COMMANDE des POTAGES

A retourner, **avant le 14 novembre** accompagné du règlement par chèque à :

Habitat et Humanisme 9 rue du Petit Vienne 43000 LE PUY-EN-VELAY

haute-loire@habitat-humanisme.org - [06.84.81.27.01](tel:06.84.81.27.01)

Nom, Prénom :

N°	Restaurants	Potages	Qté en Litres	X 10€
1	Bambou et Basilic Mickaël RUAT 18, Rue Grangevieille - Le Puy en V.	Velouté de champignons à la poudre de lard fumé Champignons, Crème, Lait, Oignons, Lards Fumés, Chapelure.		
2	Beaux Thés du Monde Tiphaine TESTUD 46 rue Pannessac - Le Puy en V	Velouté de Courges Olive Ancienne Courge "Olive", Oignons, Pommes de Terre, Crème, Sel, Poivre.		
3	Bel Horizon Guillaume CHAZOT Le Chambon sur Lignon	Velouté de châtaignes au lard Châtaignes, lard fumé, bouillon de volaille, crème.		
4	Brasserie 7 Instant Bruno CHARTIER 4 Rue Julien 43000 - Le Puy en V	Caldo Verde Choux Chinois, Pommes de Terre, Chorizo, Oignons.		
5	Brasserie La Trifole Olivier BERNIAUD 6 Place du Breuil - Le Puy en V	Velouté de Butternut et Orties Sauvages Courge Butternut, Orties Sauvages, Carottes, Poireaux, Oignons, Céleris branche, Crème, Sauce Soja.		
6	Chez Maria Maria 31 Avenue Foch - Le Puy en V	Soupe aux choux à la Portugaise Carottes, Pommes de Terre, Haricots Rouges, Choux Blancs, Pâtes, Huile Olive.		
7	Comme à la Maison M. BES et M. MEYER 7, Rue Séguret - Le Puy en V	Le Potage des Écureuils Céleris, Courges, Noisettes, Huile de Noisette, Lait, Crème, Oignons.		
8	Couleurs des Thés Arnaud PIALAT 7, rue Porte Aiguère - Le Puy en V	Velouté automnal aux châtaignes Potimarron, courge muscade, châtaignes, pommes d'eterre, carottes, crème, lait.		
9	Entrez les artistes Pascale SUC 29, rue Pannessac - Le Puy En V	Balade du Jardinier Uniquement des légumes de saison, pas de lait, pas de crème.		
10	ESAT Les Horizons Bernard BUISSON Rue de la Chapelle - Cussac / Loire	Couleur Carotte Carottes, Orange, Gingembre, Cumin.		
11	La Distillerie Bruno DRUINOT 11, rue Porte Aiguillère - Le Puy en V	Velouté de Champignons à l'huile de Truffe Champignons de Paris, Girolles, Huile de Truffe, Bouillon Volaille, Crème, Beurre, Échalottes.		
12	La Poste Hervé VIAL Route de St Agrève - Tence	Potage Izaü aux lentilles vertes Lentilles, Lardons, Oignons, Poireaux, Crème.		
13	L'âme des Poètes Corinne MOREAU 16, Rue Séguret - Le Puy en V	Soupe de Haricots Blancs au Romarin Haricots Blancs, Oignons, Carottes, Céleri Branche, Romarin, Ail, Huile d'Olive, Sel, Poivre.		
14	Le Bilboquet Mr PIALOUX 52, Fg St Jean - Le Puy en V	Potage Cultivateur Légumes Divers: Carottes, Oignons, Poireaux, Céleris.		

Téléphone * :

(* Indispensable en cas de problème avec votre commande)

N°	Restaurants	Potages	Qté en Litres	X 10€
15	Le Central Café Mario CIRAOLOMB 3, place Michelet - Le Puy en V	Central Café Potage Poireaux, Pommes de terre, Carottes, Céleri Blanche, Poivrons, Thym, Laurier, Sel, Poivre.		
16	Le Chamarlenc Florian ORIOL 19, rue Raphaël - Le Puy en V	Consommé de Bœuf aux Petits Légumes Paleron de Bœuf, Carottes, Navets, Petits Pois, Poireaux, Oignons, Persil, Thym, Laurier, Sel, Poivre.		
17	Le Chardon bleu Mr BOLANDER Place de l'église - Chaspinhac	Velouté de potimarron et choux-fleurs Potimarrins, choux-fleurs, lait.		
18	Le Haut Allier Philippe BRUN Pont d'Alleyras - Alleyras	Velouté de moules Coquillages, Moules, Fumet de poisson, produits laitiers, Épices, Vin Blanc, agrumes.		
19	Le Poivrier Maxence ROUSSEAU 69 Rue Pannessac - Le Puy en V	Velouté de Légumes Racines Panais, Carottes, Céleris, Noisettes, Noix, Lard, Produits Laitiers.		
20	L'Épicéa Cédric CALVET 9 Place Chatiague - Tence	Potage Witloof (Potage Flamand) Endives, Fenouil, Fourme d'Ambert, Oignons, Ail, Curcuma.		
21	L'Ermitage Laurent GAMBART 73, av de l'Ermitage - Le Puy en V	Minestrone de Chataignes et de Lentilles aux Becs d'Oiseaux Chataignes, Pâtes it., Lentilles, Potirons, Poireaux, Huile d'Olive (sans Gluten /colorant/conservateur).		
22	Les Saveurs du Velay J.-Pierre VIDAL 18, Place du marché - St Julien Ch.	Consommé à la Châtaigne Châtaignes, Fond Blanc Volaille, Crème, Lard.		
23	Les Voyageurs Rémi GILBERT 9 Av de la Roche Lamb. - ST Paulien	Potage Dubarry Choux Fleurs, Poireaux.		
24	Marco Polo Richard OLIVIER 46 rue Raphaël - Le Puy en V	Minestrone de légumes Carottes, Poireaux, Petis Pois, Haricots Verts, Fenouil, Céleris, Pâtes, Oignons, Huile Olive.		
25	Restaurant Régis et Jacques Marcon St Bonnet le Froid	Velouté aux champignons		
26	Restaurant La Cabale Philippe BERTRAND Route de Souchiol - Coubon	Soupe de betteraves Betterave Rouges, Pommes de terre, huile de noisette, crème, yaourt velouté, herbes		
27	Restaurant Le Viaduc G.BONNETON et O.GAILLARD Les Baraques -Cussac Sur Loire	Crème Dubarry Choux-Fleurs, crème, beurre		

Potages au chaudron, voir réservations au verso

... / ...