



**Joël Garault**

## Suggestions des Chefs



Plats élaborés par notre chef étoilé Joël Garault  
et cuisinés par notre Chef Lions Christian Ferrari

Brouillade d'oeufs à la truffe	6€
Omelette truffée pour 2 personnes et sa verdure	11€
Gnocchis à la crème truffée	9€
Pates farfalle ou fusilli et leur sauce truffée	6€
Suprême de volaille truffée et sa garniture	11€
Velouté de potiron à la truffe	4€
Brie de Meaux truffé et mascarpone ,	6€
Beurre truffé au sel de Guérande	4€
Mandarine du pays	0.5€

## Boissons

eau	1.5€
Soda	2€
Bierre	2€
café	1.5€
vin chaud	3.5€
vin	3.5€
Apéritif à la Truffe	3.5€

« En Faveur des enfants et jeunes en difficultés »

## Le programme de la journée



**Michel Santinelli**

- 9h Début de la manifestation et vente des billets de Tombola et présentation des 2 paniers garnis
- 10h30 Démonstration des chiens truffiers
- 12h Restauration et dégustation de plats à base de truffe,
- 12h30 Discours des personnalités
- 15h Démonstration des chiens truffiers et chiens des particuliers
- 17h Tirage de la tombola pour les paniers garnis



*Tous les plats ci-contre peuvent être commandés  
sur place à partir de 11h30*

*Merci à la mairie de St Laurent du Var pour son aide apportée à cette manifestation*

