LYCÉE VAL DE BIÈVRE

Mercredi 13 octobre, en gare d'Austerlitz, pour l'opération « Chefs de gare » organisée par « Pain Vin & Compagny » les élèves de première année en production et services en restauration accompagnés de leurs professeurs M. PERRUCHOT et de M. MOUEZANT ont ravi les papilles des passants en leurs offrant des bouchées réalisées à partir de produits locaux.

Une belle journée riche d'échanges

Au menu

Bouchées salées

Cresson de Mériville en vichyssoise et sa mousse de lait
Volaille de Houdan en chaud froid, moutarde de Meaux et chou de pontoise
Pomme Faro rôtie, Coulommiers

Bouchées sucrés

Poires de Groslay pochée, gelée de vin des coteaux de Suresnes
Traditionnel fontainebleau et myrtilles
Niflette de Provins

Préparatifs sur place

On s’organise

Dressage des bouchées

Echanges avant de prendre le train

Un invité surprise

La fine équipe