

LES COMMERÇANTS PARTENAIRES

Vous pourrez retrouver les produits du Brunch auprès de vos commerçants :

- Boucherie-Charcuterie Saveurs du Pré
- Boucherie-Charcuterie La Bouch' B
- Boulangerie Jouannet
- Boulangerie Bio Pomme de Mie
- Boulangerie-Pâtisserie Maquart
- Domaine de Limagne
- Espace Toubio
- Fromager Julien Hurand
- Fromager et primeur Christian Deschamps
- Fromagerie Tous les fromages
- Maraicher Eliane Prodel
- Pâtisserie Alexis Ladvie
- Traiteur Père David
- Torréfacteur et épicerie fine Apar'thé

SAMEDI 19 OCTOBRE • 9H A 13H
GRAND MARCHÉ DE VICHY

Démonstrations de cuisine en « live »
suivies d'une dégustation gratuite.
Animations proposées par le restaurant pédagogique
Le Réflexe – IFIO3 Vichy.

Jérôme **POUCHOL**, de l'école **IFIO3** vous propose de venir déguster leurs créations culinaires à base de produits locaux. De nombreux petits plats aussi savoureux les uns que les autres pour le plus grand bonheur de vos papilles !

Forum de l'alimentation financé par



**LE GRAND
MARCHÉ**
DE VICHY

INFORMATIONS

Office de Tourisme de Vichy
04 70 98 71 94 – contact@vichydestinations.fr
www.vichymonamour.fr

TERRAUX

LE BRUNCH DU GRAND MARCHÉ

PRÉSENCE
DE CHEFS

DIMANCHE 20 OCTOBRE • 10H30 > 14H



Composé généreusement de produits locaux

RÉSERVATION OBLIGATOIRE SUR
vichymonamour.fr ou à l'Office de Tourisme
Places limitées

LA SEMAINE
DU
GŔ

**LE GRAND
MARCHÉ**
DE VICHY

« Brunch » est la contraction des mots anglais Breakfast et Lunch, il s'agit d'un repas pris dans la matinée qui fait à la fois office de petit déjeuner et de déjeuner. Succulent mélange entre aliments sucrés et salés, c'est avant tout un moment convivial que l'on aime partager en famille ou entre amis.

A l'occasion de la Semaine du Goût, le Grand Marché vous ouvre sa mezzanine pour un brunch exceptionnel, composé avec les produits de ses commerçants et cuisinés par des chefs locaux. Ainsi, venez profiter d'un buffet gourmand où chacun pourra venir se servir en fonction de ses goûts et de son appétit.

Les animations

AMBIANCE MUSICALE

Vous pourrez savourer votre brunch tout en vous laissant emporter par la douce mélodie de la harpe de Flora Francescut. Cette artiste aux multiples talents, harpiste, chanteuse et compositrice, transcende les genres et les époques. Formée en harpe et en informatique musicale, elle explore des répertoires aussi variés que le classique, le celtique et la culture pop, y intégrant des reprises de chansons rock, blues et pop.

GOURMANDISE D'ALEXIS LADVIE

Alexis Ladevie vous invite à une démonstration gourmande en direct. Sous vos yeux, il préparera une délicieuse brioche façon pain perdu, accompagnée d'une glace vanille et d'un coulant au caramel beurre salé fait maison. Une expérience culinaire irrésistible qui éveillera vos papilles.

PRESSOIR À POMMES

Vous pourrez assister au pressage des pommes d'Eliane Prodel et à la mise en bouteille de leurs jus. Celui-ci pourra être savouré lors du Brunch mais également disponible à la vente à emporter. Cette méthode de fabrication ancestrale est un vrai plaisir pour les yeux.

LE PETIT PLUS

Le jour de l'événement, grâce aux coupons mis à votre disposition, vous aurez la possibilité de bénéficier de 10% de réduction sur la plupart des produits proposés lors du Brunch par les commerçants du Grand Marché. Une liste détaillant l'origine de chaque produit vous sera également fournie. Profitez de cette occasion pour soutenir nos commerçants locaux tout en réalisant des économies.

Tarifs et billetterie

TARIFS

- Plein tarif : 29€
- Tarif réduit (- de 14 ans) : 19€

RÉSERVATION OBLIGATOIRE SUR

vichymonamour.fr ou à l'Office de Tourisme de Vichy (04 70 98 71 94)

Nombre de places limitées



Menu

PLAISIRS MATINAUX

Pains, mini viennoiseries, miel, confitures, pâte à tartiner, beurre

ENTRÉES

Planche de charcuterie, planche de fromages, assiette de saumon fumé, salade de quinoa aux figues et chèvre

PLATS DES CHEFS

Plat au choix(*)

Traditionnel pâté aux pommes de terre Bourbonnais

› Réalisé par Alexis Ladvie

OU

Ballotine de volaille farcie aux champignons et épinards

Mousseline de carottes et son jus

› Réalisé par Alexandre Paszkudzki, chef du restaurant du Midland Hôtel

Autour de l'œuf (*)

L'œuf brouillé au bacon d'Alexis Ladvie

OU

L'œuf meurette, sauce vin rouge et garniture grand-mère d'Alexandre Paszkudzki

(*) choix possible dans la limite des stocks disponibles

GOURMANDISES

Granola bowl, crumble aux pommes, muffin chocolat ou myrtilles, brioche façon pain perdu, fontaine de chocolat, brochette de fruits, fruits frais

BOISSONS

Thé, café, chocolat chaud, jus de fruits (orange, pomme, abricot)

BOISSONS HORS MENU

Pastillade, bières, vins, mousseux

En supplément : entre 3€ et 15€

