

Pascal RISS

Chef de Cuisine de la Table Côté Jardin à St Maximin
et sa Brigade
vous proposent

Menu Fête du Coing

du 23 octobre 2011

*Macaron salé sucré chèvre
et coing à l'origan*



*Marbré de foie gras,
magret, coing, chutney de coing
et trait de compote de coing acidulée,
quelques tranches de pain d'épices*



*Volaille fermière farcie puis braisée
en cocotte dans son jus acidulé
polenta aux fruits du mendiant
et coing confit*



*Tarte tatin caramélisée aux coings
et romarin, sorbet automnal,
un trait de bulgare à la vanille*

- 35 € par personne (vin compris)
- Vins du **Domaine de Caseneuve** (Cotignac)
- Le nombre de places est limité.

Réservations :

(règlement à l'ordre du Comité du Coing de Cotignac)

- > au **Comité du Coing** : 06 38 44 22 84
Mairie - 83570 Cotignac
- > à l'**Office de Tourisme** : 04 94 04 61 87
475 route de Carcès - 83570 Cotignac
- > bulletin d'inscription sur le site :
<http://www.coingdecotignac.fr>



NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

COTIGNAC

23 octobre 2011



FÊTE du COING

SOUS CHAPITEAU

La Fête du Coing vous est proposée par
le Comité du Coing de Cotignac avec le soutien de la municipalité

Comité du Coing de Cotignac : 06 38 44 22 84
Office de tourisme : 04 94 04 61 87

www.coingdecotignac.fr

FÊTE du COING

sous chapiteau

EVENEMENT

Troisième Chapitre de la
Confrérie du Coing de Cotignac.

15h : rassemblement au bas du Cours Gambetta

La Confrérie se rendra Place de la Mairie pour la
cérémonie d'intronisation.

De 10h à 17h

ANIMATIONS GRATUITES

- Compagnie *La Rumeur*
- *Bandol Jazz Orchestra*
- *Fanfare de Tourves*
- Structures gonflables

VISITES GRATUITES

- **Visite de la Crèche Provençale Panoramique**
offerte par l'association Les Amis de Cotignac,
près de la caserne des pompiers
- **Visite du Musée**
offerte par l'association Cotignac Autrefois et Aujourd'hui,
rue St Joseph

Le Comité du Coing de Cotignac

Vous propose :

☞ Un repas gastronomique au coing

élaboré par

Pascal RISS*

Maître Restaurateur Varois

Membre de l'association Génération Cuisine et Cultures
Disciple d'Escoffier

Pascal Riss présente une cuisine élaborée et inventive
évoluant au fil des saisons.

Coup de cœur Guide Gantier 2009.

☞ Buvettes

☞ Stands tout coing :

confitures, gelées, pâtes, crêpes

* menu au verso

Gui Gedda

Voilà 8 ans que Gui Gedda participe à la Fête du Coing.

Chef de cuisine provençale, il vous propose des plats à
emporter ou à consommer sur place.

Démonstration, vente et dédicace de ses nombreux ouvrages
culinaires.

Les cafés, restaurants, pizzerias, traiteurs

vous proposent dimanche à midi des menus à base de coings
(réservations conseillées)

Brasserie des 4 Saisons

04 94 04 60 17

Café du Cours

04 94 04 60 14

Crêperie "La Sarrazine"

04 94 37 74 70

Salon de thé "La Truffière"

04 94 80 89 05

Traiteur Robert Bordery

04 94 78 18 29

Modern'Bar

04 94 86 59 42

Noël Traiteur

06 74 38 21 69

Pizzeria "La Tarente"

04 94 04 75 31

Restaurant du Cours

04 94 04 78 50

Glacier "Paulette Café"

Restaurant "La Fontaine"

04 94 04 79 13

Restaurant "La Table des

Coquelicots"

04 94 69 46 07

Restaurant "La Terrasse"

04 94 04 67 93

Restaurant "Le Clos des

Vignes" 04 94 04 72 19

Restaurant "Les 3 Marches"

04 94 04 65 99

"Le Temps de Pose"

04 94 04 69 17