

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
- Vins du **Domaine de Caseneuve** à Cotignac
- Le nombre de places est limité.

Réservations : à partir du 1er septembre
(règlement à l'ordre du Comité du Coing de Cotignac)
à l'Office de Tourisme
04 94 04 61 87

bulletin d'inscription sur le site :
<http://www.coingdecotignac.fr>



COTIGNAC

Dimanche 23 Octobre

9ème année



SOUS CHAPITEAU

Chapitre de la Confrérie,
stands de dégustation, repas à base de coings...
Animations gratuites.

La Fête du Coing vous est proposée par
Le Comité du Coing de Cotignac avec le soutien de la Municipalité.

Office de Tourisme 04 94 04 61 87
<http://www.coingdecotignac.fr>



NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

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**
- **Harmonie de Barjols**
- 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

Coquicots" 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