Envie de retrouver La Ronde des Mousquetaires ?

6 chefs 6 services pour le ... samedi 6 mars !

Envie de retrouver La Ronde des Mousquetaires ?

Il n'est pas certain que soit très proche le jour où vous allez pouvoir déguster, de nouveau, sur place, les menus concoctés par les chefs regroupés dans la Ronde des Mousquetaires.

Alors, certains d'entre eux ont préparé une surprise pour les gourmands et les gourmets : **La Box des Chefs**.

La date choisie l'est plutôt bien puisque le lendemain, chacun aura l'occasion d'offrir un repas familial et gastronomique, le dimanche 7 mars, à l'occasion de la Fête des Grands-Mères.

Six chefs ont préparé six plats à emporter pour le samedi 6 mars

Auch, Hôtel de France et son chef, Vincent Casassus : **05 62 61 71 71** - ou mail : **reception@hoteldefrance-auch.com**

Auch, L'Atelier de Cuisine en Gascogne, et sa cheffe, Pascale Salam Jaubert : **06 07 33 22 16 -** ou mail : **pascale@latelier-de-cuisine-en-gascogne.com**

Cazaubon, Chateau Bellevue et sa cheffe, Charlotte Latreille : **05 62 09 51 95** ou mail : **chateau.bellevue@yahoo.fr**

Lannepax, La Falène et son chef, Fabien Armengaud : **05 62 65 76 92** ou mail : **lafalenebleue@gmail.com**

Lectoure, Racine Restaurant et son chef, Lionel Creteur : **05 62 28 07 41** ou mail : **info@racinerestaurant.fr**

Préneron, Auberge La Baquère et son chef, Thibault Lagoutte : **05 62 06 42 7 5** ou mail : **aubergelabaquere@hotmail.fr**

Ce menu préparé tout spécialement par ces chefs vous permettra de passer un bon moment à table, avec au milieu deux plats chauds, poisson et viande. Même si vous n'êtes pas doué pour la cuisine, tous les conseils, pour les déguster comme si vous étiez au restaurant, sont fournis à l'aide de fiches explicatives.

Comme ces chefs font tous déjà des plats à emporter, ils ont acquis une grande expérience dans ce domaine. Tout a été pensé pour vous faciliter la dégustation. Par ailleurs, tous les contenants sont recyclables, une grosse boîte et des barquettes individuelles, soit vous les garder pour un autre usage, soit direction le recyclage.

Les réservations sont déjà ouvertes mais dépêchez-vous d'en profiter ! Le nombre de box, environ 400, est volontairement limité car, en aucun cas, le président de La Ronde des Mousquetaires insiste sur cela : cette opération ne doit faire concurrence aux autres restaurateurs, ni même à ceux y participant. Il s'agit, selon Yoann Wojnarowicz, de retrouver les fidèles de La Ronde en leur proposant ce plaisir singulier.

Les points de retrait sont sensiblement les mêmes, à la différence près que si vous êtes dans l'est du département, du côté toulousain, vous n'avez pas été oublié.

- **Auch**, Hôtel de France : 2, place de la Libération
- **Cazaubon**, Chateau Bellevue : 19, rue Joseph Cappin
- **L'Isle-Jourdain**, Maison Ducauze, Tél. **05 62 07 34 88** ou mail : **maisonducauze@gmail.com** : 1 & 8, place Saint-Bertrand
- **Lannepax**, La Falène : Place de la Mairie
- **Lectoure**, Racine Restaurant : 123, rue Nationale
- **Préneron**, la Baquère : au lieu-dit du même nom, La Baquère

Samedi 6 Mars 2021

La Box des Chefs

Le Menu à emporter
Par les chefs de la Ronde Des Mousquetaires

''Vitamines Rouges''
Betterave / oignon rouge / grenade / Haricot Berloti / noisette torréfiée / huile caméline moutarde de Gascogne et vinaigre de vin.
Par Pascale Salam-Jaubert, L'atelier de Cuisine en Gascogne à Auch

Marbré de foie gras à la truffe noire,
Condiment butternut / pignons de pins / Vinaigre balsamique
Par Thibault Lagoutte, Auberge La Baquère à Preneron

Truite rose du Gers en croûte de levain,
jus d'herbes sauvages fermentées
Par Lionel Creteur, Racine Restaurant à Lectoure

Suprême de Poulet fermier, mousseline de persil à la noisette torréfiée, crème infusée à l'ail noir du Gers
Par Charlotte Latreille, Château Bellevue Cazaubon

Déclinaison du Napoléon de Dominique Bouchait (MOF Fromager)
à la truffe Noire
Par Vincent Casassus, Hôtel de France à Auch

Pomme confite au cidre, Sablé au thé Matcha,
bavaroise caramel beurre salé et baies de Goji
Par Fabien Armengaud, La Falène à Lannepax

45 € Ttc