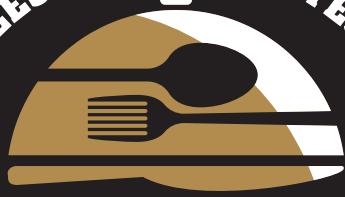




LES TABLES D'HÔTES



UN MOMENT DE PARTAGE
autour d'un bon repas

Tout public



Thèmes et menus
des prochaines
dates au dos



Un collectif de bénévoles se réunit un **VENDREDI SUR 2** pour cuisiner des plats faits maison, préparés à partir de produits locaux, frais et de saison.

Ce repas est l'occasion de se rassembler dans une ambiance conviviale et chaleureuse, où échanges et bonne humeur sont au rendez-vous.

Ouvert à tous, sur inscription
REPAS de 12h à 15h



Bénévoles, étudiants et enfants de moins de 12 ans : 2 €/repas / Tout public : de 4 € à 7 €/repas

La fabrique du LIEN SOCIAL Christiane Faure

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h45 à 18h30 / 42 rue des Voiliers
17000 La Rochelle / 05 46 41 06 73 / accueil@christianefaire.fr
www.christianefaire.fr

VILLE DE LA
ROCHELLE



TABLES D'HÔTES MENU

JANV./FÉV./MARS

DRESS CODE :
couronne des rois



9 JANVIER Fête des Rois

- *Velouté de brocolis au parmesan*
- *Blanquette de poulet, purée colorée*
- *Gâteau à l'orange avec fève*



DRESS CODE :
rouge et blanc

6 MARS REPAS RÉUNIONNAIS



- *Achards*
- *Rougail saucisses*
- *Gâteau à l'ananas*

DRESS CODE :
accessoires des îles

DRESS CODE : CODE VESTIMENTAIRE



23 JANVIER

REPAS VÉGÉTARIEN

- *Salade d'endives, noix et abricots secs*
- *Crozets, champignons, crème et parmesan*
- *Tarte amandine aux poires*



DRESS CODE :
Montagne

20 FÉVRIER

REPAS italien

- *Salade italienne au jambon de parme*
- *Macaronade*
- *Tiramisu*



DRESS CODE :
couleur du drapeau

20 MARS

LE PRINTEMPS

- *Carottes rapées au citron*
- *Carbonara à la pomme*
- *Salade de fruits de saison*



DRESS CODE :
les fleurs, couleurs
du printemps...