



Menu gastronomique - Saint Vincent 2019

Quatre grands chefs de l'Yonne se sont réunis chez Festins de Bourgogne pour finaliser et tester le menu proposé lors des deux banquets de la Saint-Vincent Tournante 2019. Une promesse de saveurs pour ce repas gastronomique !

Précision et professionnalisme étaient au rendez-vous dans les locaux de Festins de Bourgogne ce 18 septembre dernier. Le traiteur renommé basé à Chemilly sur Yonne a réuni quatre grands chefs du département : Jean-Michel Lorain (La Côte Saint-Jacques), Marc Meneau (L'Espérance), Ryo Nagahama (Au Fil du Zinc) et Olivier Vidal (MOF chocolatier 2007) pour une dernière répétition générale, suivie d'une dégustation des plats servis lors des banquets de la Saint-Vincent Tournante de Bourgogne 2019.



Photo @Heko Köster

Deux rendez-vous à noter : samedi 26 janvier 2019 à 19h et dimanche 27 janvier à 13h30 pour déguster ce menu gastronomique dans une ambiance festive et traditionnelle de grand banquet. Les réservations se font en ligne uniquement sur le [site officiel Vézelay 2019](http://site.official.vézelay2019.fr) et le tarif est fixé 150€ par personne, vins compris. Dans une ambiance "Paulée" chaque convive peut également apporter ses propres bouteilles pour les déguster entre amis.

Saint-Vincent

TOURNANTE 2019



VÉZELAY

26 & 27 JANVIER

Menu Banquet de Saint-Vincent 2019

GOUGÈRES BOURGUIGNONNES

VÉZELAY 2017 CUVÉE SPÉCIALE SAINT-VINCENT

CROMESQUIS D'ESCARGOT

TOAST DE BOUDIN NOIR

VÉZELAY 2017 CUVÉE SPÉCIALE SAINT-VINCENT

L'HUITRE EN GELÉE D'EAU DE MER

TRUITE DE CRISENON PERLES DE MANIOC, ET SON CAVIAR DE TRUITE

GELÉE DE POMME

RECETTE DE MARC & PIERRE MENEAU

VÉZELAY 2017 CUVÉE SPECIALE SAINT-VINCENT

MOUSSELINE DE BROCHET, CRÈME D'ÉCREVISSES

RECETTE DE RYO NAGAHAMA, CHEF « AU FIL DU ZINC » À CHABLIS

BOURGOGNE VÉZELAY 2016 CUVÉE SPECIALE SAINT-VINCENT

VOLAILE FERMÈRE À LA VAPEUR DE CRÉMANT DE BOURGOGNE

RECETTE DE JEAN-MICHEL LORAIN « LA CÔTE SAINT JACQUES » À JOIGNY
GEVREY-CHAMBERTIN 2014 - CUVÉE DES VIGNERONS DE GEVREY-CHAMBERTIN

SOUMAINTRAIN FERMIER À PARTAGER

AMOUR DE CERISE

PRÉPARÉ PAR OLIVIER VIDAL, CHOCOLATIER CONFISEUR À AUXERRE, MOF 2007

CAFÉ

CALISSON AU CASSIS

Menu élaboré par FESTINS DE BOURGOGNE, Didier Chapuis et son équipe

Contact Presse

Sophie Woillez - Commission Communication

mail : contact@vezelay2019.fr

tél : +33 (0) 6 17 10 17 74