

ET AUSSI

Le Leaders Club remercie tous les acteurs de cette édition des Palmes de la Restauration 2010 !
La mise en œuvre générale a été assurée par les élèves du CEPROC, guidés par leurs professeurs mais cet événement s'est également déroulé avec la collaboration de :



unibail-rodamco

A TOUTES VAPEURS

Robert Petit - 01 44 90 95 75
atoutesvapeurs@yahoo.fr - www.atoutesvapeurs.com

ARC INTERNATIONAL

Dorothee Colin - 03 21 12 76 69
dorothee.colin@arc-intl.com - www.arcinternational.com

BADOIT-EVIAN

Virginie Larrière - 01 56 34 33 85
virginie.larriere@danone.com - www.danone.com

BLMD - Bardinet la Martiniquaise Distribution

Melinda Guérin-White - 01 43 53 86 73
melinda.guerinwhite@la-martiniquaise.fr
Raffi Sarhadian - 01 43 53 86 72
blmd@la-martiniquaise.fr
www.lamartiniquaise.fr

BONDUELLE FOODSERVICE

Jean-François Vankemmel - 03 20 43 79 86
jfvankemmel@bonduelle.com
www.bonduelle-foodservice.com

CASTEL FRERES

Philippe Barrett - 05.56.95.54.00
p.barrett@castel-freres.com - www.groupe-castel.com

CEGID

François Coquillard - 01 77 70 24 25
fcoquillard@cegid.fr - www.cegid.fr/chr/

CEPROC

Emmanuel Henry - 01.42.39.71.23
ehenry@ceproc.com - www.ceproc.com

ERACLEA

Giorgio Guerra - 01 56 71 68 71
gguerra@esp-da.fr - www.esp-da.fr

HOBART

Stéphane Guglielminetti - 01.64.11.60.92
stephane.guglielminetti@hobart.fr - www.hobart.fr

NICOLAS FEUILLATTE

Anouchka Gidon - 03 26 59 55 52
a.gidon@feuillatte.com - www.feuille.com

PANIBOIS

Philippe Sinet - 02 38 76 17 81
philippe.sinet@panibois.com - www.panibois.com

POMONA PASSION FROID

Thierry Navarro - 01 64 54 20 32
t.navarro@pomona.fr - www.pomona.fr

POMONA PRIM'AZUR

Carole Bonnefoy - 01 45 60 86 25
c.bonnefoy@primazur.com
www.pomona.fr

RESTAURATION INVESTISSEMENT

Guy de Soucy - 01 53 70 77 77
Guydesoucy@cofitem-cofimur.fr
www.restauration-investissement.fr

SEPELCOM/GL EVENTS

Marie-Odile Fondeville - 04 78 17 63 12
marie-odile.fondeville@sepelcom.com
www.sepelcom.com - www.gl-events.com

VIA LUMINARE

Victor Silvestre - 01 43 38 09 36
v.silvestre@via-luminare.fr
www.via-luminare.fr

UNIBAIL - RODAMCO

Valérie Britay - 01 53 43 73 68
Valerie.britay@unibail-rodamco.com
www.unibail-rodamco.fr

MARDI 9 MARS 2010
LE THÉÂTRE DU MERVEILLEUX
DES PAVILLONS DE BERCY

LES PARTENAIRES OFFICIELS
ET LES SPONSORS
SONT HEUREUX DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR
LEURS SPÉCIALITÉS MISES EN ŒUVRE
ET SERVIES PAR LES ÉLÈVES ET
LES PROFESSEURS DU 



Palmes de la Restauration
by leaders Club France 2010



LEADERS CLUB France - Passage de la Boule blanche - 50, rue du Faubourg Saint-Antoine 75012 Paris
Tél. + 33 1.55.78.20.20 - mail : info@leadersclub.fr www.palmesdelarestauration.fr - www.leadersclub.fr

LES PALMES DE LA RESTAURATION BY LEADERS CLUB FRANCE 2010

Ce soir, la cuisine du monde part à la rencontre de la gastronomie française.

Le Ceproc «fait sa Vapeur» avec des recettes «A Toutes Vapeurs» spécialement imaginées par les professeurs. Ils vous proposeront de déguster les petits paniers Panibois onctueusement garnis par les produits de nos partenaires, avant d'atteindre, la voie de la lumière avec Via lumineare qui illuminera joliment l'ensemble de nos buffets pour cette 15^{ème} édition.





PENDANT LE COCKTAIL D'ACCUEIL DE 18H00 À 19H30

FAITES SAUTER LA CRÊPE!

La crêpe dans tous ses états..

Démonstration et animation autour de la crêpe salée accompagnée de ses garnitures.

PENDANT LES PALMES DE LA RESTAURATION 2010 DE 19H30 À 21H15

-  Dahl de lentilles roses au gingembre et poisson mariné au lait de coco
-  Crème de coco pochas au chorizo
- Aubergine confite au tartare de tomate et concombre
- Boule de chèvre et artichaut mariné
- Pail polaire à la rilette de saumon
- Légumes cuisinés comme au wok et noix de saint-jacques
- Soupe d'avocats et pomelos aux crevettes
- Rilette de lapin aux olives Taggiashes
- Petit rouget au tartare de légumes, vinaigrette aux aromates
- Salade de Boulghour aux fruits secs et poulet coriandre fraîche

Pour accompagner cette soirée :

Castel Restauration vous propose un Médoc, Château Tour Prignac 2007,
Un Muscadet le Clos des Orfeuilles 2008.

Bardinet la Martiniquaise vous présente sa sélection Caraïbos de jus,
nectars et cocktails de fruits exotiques aux mille saveurs...



Vous propose One Fo(u)r Pink, pour elle, un Champagne Rosé, frais, délicat à la robe rose pâle so sweet avec une bonne longueur en bouche et une dominante de fruits rouges. One Fo(u)r Blue pour lui, un champagne brut élégant, bien équilibré aux notes florales et subtilement fruitées et d'une belle fraîcheur en bouche



Vous offre une sélection de cocktails originaux préparés en live par son barman.



Bières Heineken aluminium, la fraîcheur by night et Desperados...



Château Cavalier 2008
Côtes de Provence



Sensations intenses spécial Bar!



Pour sa verrerie lors du cocktail, Arc vous présente une sélection de ses nouveautés.

PUIS DÈS 20H30 LORS DE L'ANNONCE DES LAURÉATS, DÉCOUVREZ



La Réserve Particulière Nicolas Feuillatte, un champagne équilibré et élégant qui puise sa forte personnalité dans les crus d'exception.

PENDANT LE BUFFET D'ÎNATOIRE DES PALMES DE LA RESTAURATION 2010 DE 21H15 À 23H



A votre disposition sur les buffets, un menu "toutes vapeurs"

- Filet de mignon de porc linguinis, spaghettis frais aux girolles
- Panier tout légumes et œufs pochés
- Poulet Boulghour, pomme fruit à la menthe et courgettes
- Paniers de Cabillaud et de Saumon Fumé aux poireaux et tomates confites, champignons
- Rouget fenouil, piquillos et coriandre

Avec la participation de :



EN DESSERT :



Le plateau «So chic» • Carolines 4 saveurs • Farandoles gourmandes • Mini-macarons créatifs.



Retrouvez le meilleur de l'arôme avec les machines Eraclea.
La tradition du chocolat italien avec la chocolatière....voyagez en Italie...
Le graniteur, et son café à disposition sur nos buffets pour dégustation.