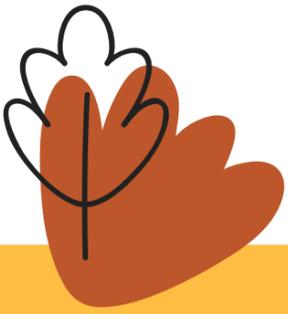


Le Grand Repas



Jeudi 9 octobre 2025



Pour la 3^e année consécutive, Les Capucins participent au Grand Repas !

Une fois par an, le même jour, l'Association fédère les acteurs de la restauration collective et traditionnelle qui proposent aux citoyens d'un même territoire de partager un même menu local. Chaque menu est élaboré et conçu par un ou plusieurs Chefs local, à partir de produits locaux et de saison.

Cette année, le territoire de l'anjou est représenté par **Régis LEGAIN**, chef du restaurant Le Bosquet Les Ponts-de-Cé (49) et **Régine HERVÉ**, cheffe de la cuisine Papillote et Compagnie Angers (49) .

Menu *

Entrée

TARTE D'AUTOMNE
(TRIO DE CHOUX ET TOMME D'ANJOU)



Plat principal

DOS DE LIEU NOIR FRAIS SAUCE POULETTE
PURÉE DE POMMES DE TERRE « FAÇON ROBUCHON »



Dessert

DÉLICE ROSE & SON SABLÉ



*Ce menu sera le seul proposé ce jour.