

ACADEMIE CULINAIRE
DE LA COQUILLE SAINT-JACQUES
BULLETIN D'INSCRIPTION AU
DEJEUNER DU SAMEDI 5 AVRIL 2025 A PARTIR DE MIDI

A retourner par courrier à :

A.C.C.S.J. - M. PANIZZOLI Gérard
17, impasse de l'Oranda
44300 NANTES

AU PLUS TARD LE 24 MARS 2025 – IMPERATIVEMENT -

NOM : **PRENOM :**

Noms de vos accompagnants :

Montant de la Participation : 65 € par personne

Nombre de convives : X 65 € =

- **Règlement uniquement par chèque à libeller à l'ordre de A.C.C.S.J. (aucune inscription ne sera prise en compte si elle n'est pas accompagnée de son règlement).**
- **Les chèques seront encaissés après le repas.**
- **Désistement : pour tout désistement signalé au trésorier avant la date limite fixée au 24 mars 2025, le chèque ne sera pas encaissé et sera restitué. Au-delà, le trésorier négociera avec le restaurateur, mais sans garantie de remboursement.**
- **Lors de l'inscription, indiquez éventuellement vos préférences de placement (voisins de table,)**

Repas Assemblée Générale le samedi 05 Avril 2025

« Au restaurant Le 7 de Table »

580 Rue de l'Industrie 44522 Mesanger

o-o-o-o-o-o-o-o-

Menu

Amuse Bouche:

Pique de St Jacques snackée au beurre d'ail - Rillettes de poissons -

Mini Cassolette de St Jacques à la Tonka

2023 Coteaux d'Ancenis Malvoisie Domaine du Haut Fresno

2021 Fiefs Vendéens Chantonnay rouge Les Silex Domaine de la Barbinière

(Permanent sur le repas)

Saint Jacques Marinées au Soja et Citronnelle

Méli-mélo de Cebettes Choucs Chinois et Grenade

2020 Muscadet Terroirs Domaine Lucas Salmon

St Jacques en coquille, Mousseline de Patate Douce Violette

Pointes d'Asperges vertes et Crème d'Huitres

2016 Muscadet S et Cru Château Thébaud L'Orée du Château de la

Turmelière - Chéreau Carré

Tartare de St Jacques et Poire William infusée à la Cannelle

Et Vanille Bourbon

2021 Crémant de Loire brut blanc Royal Ackerman

Eaux Minérales Plate et Péillante - Café, Thé et Infusions