

Menus for 3rd IAPTI Conference 2015 - Bordeaux, France

Eventbrite link to register: <http://tinyurl.com/ortr3u5>

Vendredi, soirée d'ouverture, à partir de 18:30, Théâtre le Levain

Buffet par Qui de la Poule

- Crème brûlée tomates séchées parmesan,
- Financier salé aux noix et compotée d'oignons,
- Œufs brouillés aux algues wakamé et laitue de mer,
- Salmorejo chantilly de jambon de Bayonne,
- Fromage de brebis de la vallée d'Ossau,
- Brochette de seitan laqué au sésame,
- Carpaccio de bœuf, pesto de cueillette sauvage,
- Minis Cannelés

Vin, crémant, bière, cidre, jus de fruits, eau minérale
Thé, café

Friday, pre-conference party, from 6:30 pm, Théâtre le Levain

Buffet by Qui de la Poule

- Sundried tomatoes crème brûlée with Parmesan
- Savoury financier (almond sponge cake) with walnuts and onion compote
- Scrambled eggs with wakame and sea lettuce
- Salmorejo with chantilly and Bayonne ham
- Basque ewe's cheese from the Ossau Valley
- Seitan brochette with a sesame glaze
- Beef carpaccio with foraged-basil pesto
- Mini-cannelés

Wine, crémant, beer, cider, fruit juice, mineral water
Tea, coffee

Menus for 3rd IAPTI Conference 2015 - Bordeaux, France

Eventbrite link to register: <http://tinyurl.com/ortr3u5>

Samedi midi, Hôtel Mercure

Buffet italien

(eau minérale et café inclus)

Pour commencer :

- Soupe maison
- Plateau de charcuterie (mortadelle, jambon cru et coppa)
- Salade de tomate et mozzarella au pesto vert
- Carpaccio de bœuf au vinaigre balsamique et copeaux de parmesan

Antipasti :

- Aubergines grillées
- Boutons d'artichauts à la romaine
- Poivrons grillés au four

Plats chauds :

Escalope de veau parmesane, crème de fenouil
Filet de rouget au four sauce aux câpres et raisins secs

Garnitures :

Gratin de blettes
Lasagne à la viande et légumes

Sélection de fromages :

Gorgonzola, Fontina

Le sucré :

Panna cotta
Tiramisu à ma façon
Baba au limoncello
Tarte citron meringuée

Animation :

Fontaine de chocolat et brochettes de fruits

Saturday midday, Hôtel Mercure

Italian buffet

(mineral water and coffee included)

Starters:

- Home-made soup
- Selection of cooked meats (mortadella, cured ham, coppa)
- Tomato and mozzarella salad with green pesto
- Beef carpaccio with balsamic vinegar and Parmesan shavings

Antipasti:

- Grilled aubergines
- Artichoke hearts, Roman style
- Roast peppers

Hot dishes:

Parmesan veal cutlet, fennel cream
Roast mullet filet with a capers and raisin sauce

Vegetables:

Swiss chard gratin
Meat and vegetable lasagne

Cheese selection:

Gorgonzola, Fontina

Sweets:

Panna Cotta
House-style tiramisu
Limoncello baba
Lemon meringue pie

To liven things up:

Chocolate fountain and fruit brochettes

Menus for 3rd IAPTI Conference 2015 - Bordeaux, France

Eventbrite link to register: <http://tinyurl.com/ortr3u5>

**Samedi soir, dîner de gala,
Hôtel Mercure**

**Menu « IAPTI »
(eau minérale, vin et café inclus)**

**MERCI DE FAIRE VOTRE CHOIX
AVANT LE 24 AOÛT**

Pour commencer :

Tartare de saumon, crumble aux herbes et sa crème
Gaspacho d'avocat
Salade de magrets fumés, billes de melon et pointes d'asperge

Pour continuer :

Suprême de poulet au miel et citron confit
Dos de lieu noir au piment d'Espelette et fondue de tomates
Tian de légumes, pommes grenaille, légumes vapeur

Le sucré :

Panna cotta, menthe fraîche et brisures de framboises
Brunoise de fruits et glace mangue passion
Entremet forêt noire

PLUS CONCERT :

Kei's band (jazz sud-africain)

**Saturday evening, gala dinner,
Hôtel Mercure**

**'IAPTI' menu
(mineral water, wine and coffee included)**

**PLEASE MAKE YOUR CHOICE
BEFORE 24th AUGUST**

Starters:

Salmon tartar, herb crumble with cream
Avocado gazpacho
Salad of smoked duck breast fillets, melon balls and asparagus tips

Mains:

Chicken supreme with honey and lemon confit
Black pollock with Espelette pepper and tomato fondue
Vegetable tian, new potatoes, steamed vegetables

Sweets:

Panna Cota, fresh mint and raspberries
Chopped fruits with mango and passion fruit ice cream
Forêt noire bavarois

CONCERT BONUS:

Kei's band (South African jazz)

Menus for 3rd IAPTI Conference 2015 - Bordeaux, France

Eventbrite link to register: <http://tinyurl.com/ortr3u5>

Dimanche midi, Hôtel Mercure

Buffet du Sud-Ouest

(eau minérale et café inclus)

Pour commencer :

- Soupe maison
- Panier de légumes croquants et ses sauces
- Grenier médocain et grattons
- Tartare de saumon
- Salade sarladaise, magret fumé et lard paysan
- Croustade de confit de canard aux pommes

Animation :

Jambon de Bayonne, toasts à l'ail

Plats chauds :

Axoa de veau
Pavé d'esturgeon au vin rouge et poireaux

Garnitures :

Poêlée de légumes à l'ail blanc
Écrasé de pommes de terre

Sélection de fromages :

Ossau Iraty, cantal, crottin de chèvre
Confit de vin

Le sucré :

Macaron
Cannelés
Pastis gascon
Tarte amandine aux pommes
Corbeille de fruits de saison

Sunday midday, Hôtel Mercure

South-West buffet

(mineral water and coffee included)

Starters:

- Home-made soup
- Basket of crunchy garden vegetables and sauces
- Grenier médocain (typical Medoc dish with pork, garlic and spices) and grattons (pork crackling)
- Salmon tartar
- Sarladaise salad, smoked duck breast fillets and bacon
- Duck confit croustade with apples

To liven things up:

Bayonne ham, garlic toasts

Hot dishes:

Veal axoa
Sturgeon pavé with red wine and leeks

Vegetables:

Mixed fried vegetables with white garlic
Mashed potatoes

Selection of cheeses:

Ossau Iraty (ewe's cheese), cantal cheese, goat's cheese
Wine confit

Sweets:

Macarons
Cannelés
Gascon pastis
Amandine apple pie
Basket of seasonal fruit

Menus for 3rd IAPTI Conference 2015 - Bordeaux, France

Eventbrite link to register: <http://tinyurl.com/ortr3u5>

Dimanche à partir de 20:30 :

Café du Levant

24-25, Rue Charles Domercq 33800 Bordeaux



Avec une bouteille de Bordeaux Rouge, Blanc ou Rosé Château Les Hauts de La Gaffellière pour 3 personnes et eau minérale (Badoit et Evian)

Le choix devrait être fait avant le 27 août

Propositions de plats végétariens et végétaliens sur place

Entrée :

Melon, Epaulé de Jabugo, réduction de Porto
Saumon Fumé sur place au bois de Hêtre
Foie-Gras de Canard mi-cuit au poivre d'Arosteguy

Plat :

Côtelettes de Canard gras du Sud-Ouest
Faux-Filet de Boeuf Simmental
Poisson Sauvage du Jour, selon l'arrivage (Thon, Merlu, Cabillaud...)

Dessert :

Mille-Feuille (pâte feuilletée et Crème Diplômée à la vanille Bourbon)
Paris-Brest (le grand classique, une couronne de pâte à choux garnie d'une crème pâtissière au pralin)
Carpaccio d'Ananas
Glace Noix de Coco et Sirop léger au Rhum, comme une Pinacolada

Café

Sunday from 8:30 pm:

Café du Levant

24-25, Rue Charles Domercq 33800 Bordeaux



With a bottle of Château Les Hauts de la Gaffellière Bordeaux red, white, or rosé wine for 3 people and mineral water (Badoit and Evian)

Choices to be made by 27th August

Vegetarian and vegan dishes available on the day

Starter:

Melon, Jabugo shoulder, reduction of Port wine
Salmon smoked on the spot with beechwood
Duck foie gras mi-cuit with Arosteguy pepper

Main course:

Cutlets of duck South Western style
Simmental sirloin
Fish of the day, as available (tuna, hake, cod...)

Dessert:

Mille-feuille (puff pastry and crème diplomate with Bourbon vanilla)
Paris-Brest (a classic: choux pastry ring filled with praline-flavoured cream)
Pineapple carpaccio
Coconut ice cream and light rum-flavoured syrup, Piña Colada style

Coffee