

ROCK'N TOQUES 2019 : PROGRAMMATION CULINAIRE

VENDREDI 7 JUIN

SAMEDI 8 JUIN

DIMANCHE 9 JUIN

SALÉ

11H30 > 14H30

Caramel & Compagnie « El Gringo » : Fajitas, boeuf émincé aux herbes aromatiques, frijoles rojos, légumes de la baie de Saint-Brieuc.

Pastilla Tempura « Fish'N Roll Andalou » : Rouleau croustillant farci avec cabillaud, crevettes, vermicelles de soja, carotte, oignons, citron confit, fromages, herbes aromatiques et épices. Sauce fromage blanc et snack d'amandes.

Aux Pesked* « Ensemble » : Focaccia, tian de légumes, volaille label rouge grillée des Fermiers de l'Argoat, confiture aux épices et gingembre.

Desserts Events « Moji'toque » : Compoté de Fraise, crémeux Mojito (citron vert, menthe, rhum, cassonade), chantilly mascarpone vanille.

Abalain Chocolaterie Pâtisserie « Pêches-Framboises » : Dessert en verrine au coulis de pêche, framboises pochées dans un sirop à la vanille, crème légère aux éclats de nougatine concassées et fleur de violette.

11H30 > 14H30 (BRUNCH)

Plats :

Aux Pesked* : Salade d'herbes au blé noir et sa brochette de volaille Yakitori.

La Vieille Tour* : Asperges, pomelos, tomates confites, sabayon à l'orange.

La Marne : Filet de thon mi-cuit au saté, condiment persil-gingembre, makis de légumes au soja et wasabi.

Dessert : Pâtisserie Ozanne :

Fromages : Bleu du Vercors, Saint-Marcellin, Vercorais

Boisson : Le P'tit Fausset : «Pépin Sonnant», jus de pomme pétillant bio

SUCRÉ

15H > 18H (P'TITS CREUX)

La Crêperie de Youenn «Le « chick» c'est chic » : champignon, vin blanc, marinade blanc de poulet, comté.

La Crêperie de Youenn « T'as le look coco » : crêpe chocolat blanc, noix de coco, fraises.

15H > 18H (P'TITS CREUX)

La Crêperie de Youenn «Le « chick» c'est chic » : champignon, vin blanc, marinade blanc de poulet, comté.

La Crêperie de Youenn «T'as le look coco» : crêpe chocolat blanc, noix de coco, fraises.

SALÉ

SUCRÉ

18H30 > 22H30

La Vieille Tour* « L'ARTRØCKTISSERIE » : Veau Bretanin cuit entier à la broche au feu de bois, servi dans un pain pizza (aioli de pommes de terre fumées, roquette, tomates bio)

Le Manoir des 4 Saisons « Banderilla » : Brochette de volaille et chorizo, riz sauvage safrané, guacamole au piment d'Espelette.

Caramel & Compagnie « El Gringo » : Fajitas, boeuf émincé aux herbes aromatiques, frijoles rojos, légumes de la baie de Saint-Brieuc.

Desserts Events « Apple breizh » : Mousse pomme, pommes caramélisées, confiture de lait, crumble reconstitué.

Les Petits Gâteaux « Garde la pêche ! » : Chou garni d'une ganache montée infusée à la verveine, crémeux pêche de vigne, confit abricot-pêche blanche et éclats crunchy.

SALÉ

SUCRÉ

18H30 > 22H30

Zen : Cabillaud aux herbes vietnamiennes, jus d'agrumes, sommités de chou fleur et kumquats confits, pain de riz violet.

Aux Pesked* « Ensemble » : Focaccia, tian de légumes, volaille label rouge grillée des Fermiers de l'Argoat, confiture aux épices et gingembre.

La Vieille Tour & Charlie Winston : Bun Xao

La Cantine des Chefs : « Vo-fast-good » Quasi de veau basse temperature, grenailles, aubergine et tomate confite au curry yaourt

Ô Saveurs « Transparence Acidulée » : crémeux citron, fraise vergeoise, ganache montée chocolat blanc-citron vert, cake citron, marmelade pamplemousse, sponge cake matcha.

Abalain Chocolaterie Pâtisserie « Freizh à donf » : Moelleux amande-fruits rouges, jus de fraises et fraises fraîches, coque de meringue, chantilly infusée à l'estragon.

18H30 > 22H30

Ô Saveurs « Le Focacci'Ô » : Comme une focaccia, bœuf de 15 heures, tzatziki fromage blanc pickles de légumes, condiment de tomates fumées et lard snacké.

Domaine de Boisgelin « Kig'Salitos » : Burritos à la poitrine de porc confite et snakée, purée de carotte, fritons de porc grillés, câpres, misouna, carotte rôtie.

Auberge Tiegezh* : quasi de veaux au beurre de roquette et purée de pomme de terre croustillante au pesto.

Zen : Cabillaud aux herbes vietnamiennes, jus d'agrumes, sommités de chou-fleur et kumquats confits, pain de riz violet.

Abalain Chocolaterie Pâtisserie « Chocolat/fruits exotiques » : Baba cacao, sirop exotique sans alcool, gelée tendre chocolat au lait, crémeux passion-mangue-yuzu, brunoise mangue-ananas.

Pâtisserie Ozanne :