

CE MOIS
CHEZ OSCAR

L'ARTISTE DU
MOIS

L'OFFRE
DU MOIS

FOCUS
PARTENAIRE

LA RECETTE
DU CHEF

La Gazette



Ce mois chez Oscar

MAMIE, DÉJEUNONS CHEZ OSCAR

DIMANCHE 5 MARS

Mamie, déjeunons chez
OSCAR



NADÉGE
EN SALLE

MATTHIEU
EN CUISINE

OLIVIER
SUPERVISE

NOLWENN
À LA CREA

LÉA
À L'ORGANISATION



OSCAR
FAIT SON CINÉMA

**OSCAR FAIT
SON CINÉMA**

LUNDI 13 MARS

FROM DUBLIN
TO OSCAR

VENDREDI 17 MARS

**PAT
RIC
K'S
DAY**
MARCH 17
FROM DUBLIN
TO OSCAR

PÉPIN X OSCAR
SEMAINE DU 20 AU 26 MARS



SO FRENCHY
LUNDI 27 MARS



LE PRINTEMPS
CHEZ OSCAR
JEUDI 30 MARS

Ce mois
chez Oscar

L'Artiste du mois

LIVE SET - DIMANCHE 5 MARS DE 11H30 À 14H30



**GROUPE ACOUSTIQUE
TAQUINE**

À la rencontre de la chanson française, des mélodies pop et de la musique folk, Taquine propose des chansons fraîches et vivantes.

La voix pétillante de Juliette, soutenue par la guitare énergique de Jimmy et la contrebasse puissante de Rémi, se mêlent au son du violon, aux harmonies masculines et aux interventions captivantes de beatbox. Une vitalité organique émane de ce métissage original, entre douceur et intensité.

L'Offre du mois



OFFRE
SALLE DE SÉMINAIRE

Pour toute réservation de notre salle d'étude, **les pauses café et viennoiseries** vous sont offertes.

Du 1er au 31 Mars, sous réserve de disponibilités



Focus Partenaire

MAISON
PÉPIN



Vous pouvez retrouver leurs délices dans notre établissement lors d'un anniversaire, d'un événement d'entreprise ou régulièrement nos menus du jour.

La Maison Pépin, c'est avant tout une philosophie précise de la pâtisserie et de la chocolaterie. Des créations uniques et confectionnées avec des ingrédients de qualité, sélectionnés chaque jour soigneusement. Dans un laboratoire où la passion rythme le quotidien et se transmet aux apprentis, tout comme le savoir-faire.

Dégustez accompagné de nos plats, l'une de leur bouteille aux différents cépages.

Les Vignobles Chapoutier sont une entreprise familiale depuis plus de deux siècles ! Sept générations de vignerons passionnés ont façonné aujourd'hui l'un des plus beaux domaines viticoles du Rhône.

DOMAINE
CHAPOUTIER



La recette du Chef

FEUILLETÉS DE MAGRET DE CANARD, CHÈVRE ET MIEL



- 1 pâte feuilletée
- 1 buche de chèvre cendrée
- 3 cs de miel
- 20 tranches de magret de canard fumé
- 1 poignée de pousses d'épinard
- Huile d'olive

Étalez la **pâte**, puis découpez à l'emporte pièce des ronds de pâte. Placez les sur une toile de cuisson. Précuire ensuite la pâte pendant 20 min. Les feuilletés doivent bien monter et être bien croustillants.

Coupez la **bûche de chèvre** en tranches, puis assaisonnez les **pousses d'épinard** avec un peu d'**huile d'olive**.

Creusez votre feuilleté et posez une feuille d'épinard, une tranche de **magret** et un morceau de bûche de chèvre puis terminez par un filet de **miel**.

Ils nous font confiance

