DE RETOUR CHEZ OSCAR

CE MOIS CHEZ OSCAR

L'ARTISTE DU MOIS

FOCUS PARTENAIRE

L'OFFRE DU MOIS

LA RECETTE DU CHEF

La Gazette

De Retour chez Oscar

Retrouvez La Cuisine des Copains tous les dimanches chez Oscar

LA CUISINE DES COPAINS

LA CUISINE DES COPAINS

Le rendez vous des dimanches sont de retour chez Oscar, nous vous avons concocté une carte 💪

Les places sont comptées, appelle Nad' pour réserver ta table ! 😉

Au 04 37 57 09 83

Ce mois chez Oscar

VENDREDI 1 SEPTEMBRE

AFTER WORK

LA CUISINE DES COPAINS

TOUS LES DIMANCHES

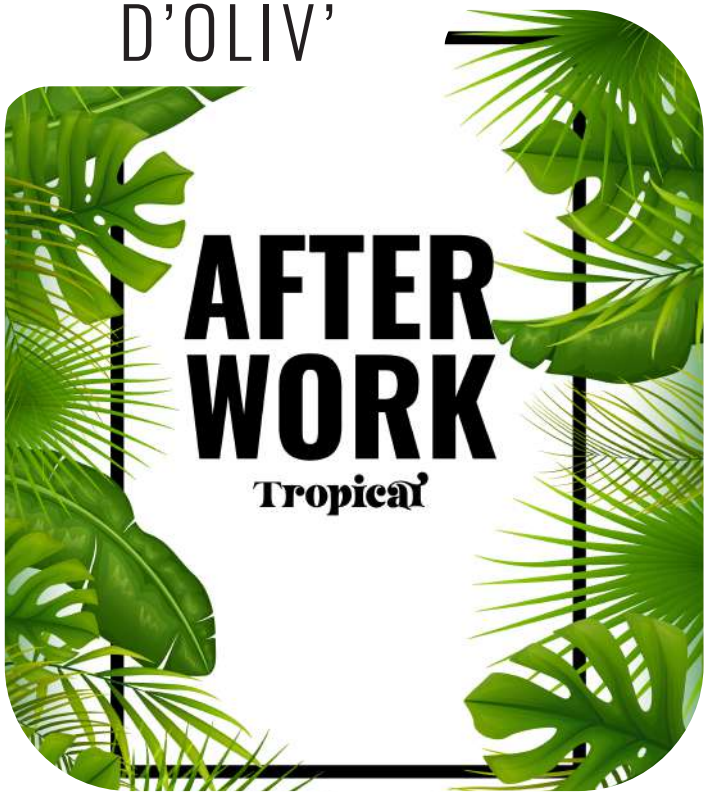
LA CUISINE
DES COPAINS

MARDI 12 SEPTEMBRE

BUSINESS
BREAKFAST

VENDREDI 28 SEPTEMBRE

AFTER WORK
C'EST L'ANNIVERSAIRE
D'OLIV'



Ce mois chez Oscar

L'Artiste du mois

Retrouvez DJ Nomore chez Oscar le 1 septembre

DJ NOMORE

Nomore est un artiste lyonnais de 26 ans passionné des styles Afro House & Melodic Techno.

Il commence la production en mars 2014 ayant été influencé par Shadow Child, Detroit Swindle & Hot Since 82. Son univers est jugé comme atypique & puissant.

Depuis 2017, il est membre du collectif français XLR Events en tant que DJ résident & Marketing Manager.

Focus Partenaire

Retrouvez les installations de VSS chez Oscar lors de vos évènements

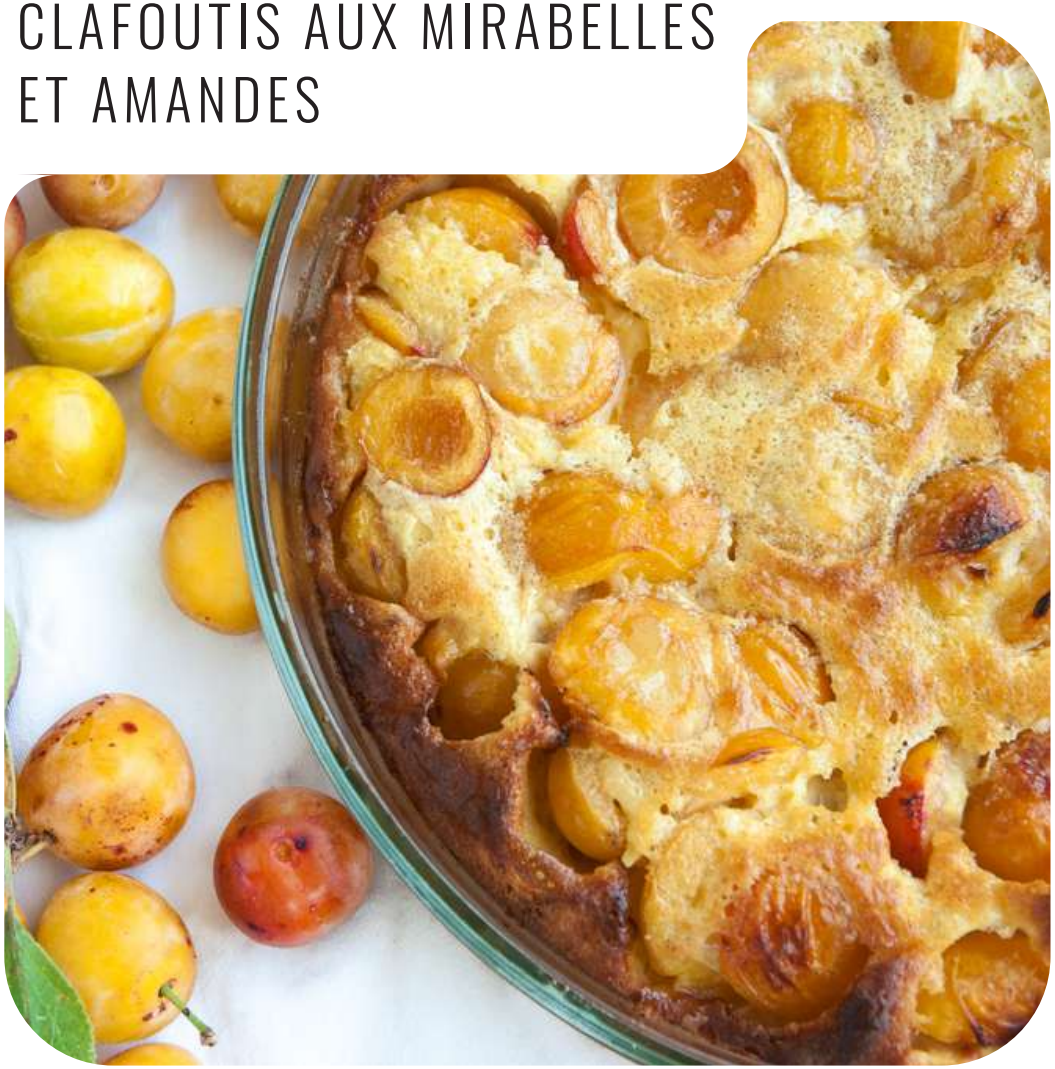
Implantés dans la région lyonnaise, VSS propose des prestations techniques et de la location de matériel pour vos événements en France et à l'étranger. Passionnés par leur métier, ils s'engagent à vous délivrer le meilleur de la qualité dans nos différents services. Vous avez une idée d'événement en tête ? Ils seront là pour vous accompagner techniquement dans sa réalisation.

L'Offre du Mois

Pendant tout le mois de Septembre, les pauses sont offertes lors des séminaires

La recette du Chef

CLAFOUTIS AUX MIRABELLES ET AMANDES



- 500 g de mirabelles
- 300 g de lait soit 30 cl
- 200 g d'oeufs soit 4
- 120 g de cassonade
- 100 g de farine
- 30 g de poudre d'amandes
- 25 g de beurre
- 0,50 g de sel soit 1 pincée

Laver, sécher, dénoyauter et couper en 2 les mirabelles. Dans un moule beurré, déposer les mirabelles. Saupoudrer d'un tiers de la cassonade (40 g). Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, battre les oeufs avec la cassonade et la pincée de sel. Incorporer la farine au fur et à mesure, puis le lait et la poudre d'amandes.

Mélanger et verser dans le moule sur les prunes. Mettre au four pour 50 minutes jusqu'à ce que le clafoutis soit doré. Déguster froid.

Ils nous font confiance

Recommandé par ONLY LYON TOURISME ET CONGRÈS 2023

Dior by MANUFACTURE

PHILIPS

Galeries Lafayette

SNCF

BIODERMA LABORATOIRE DERMATOLOGIQUE

GRANDLYON la métropole

LAFORÊT

EDF

les Mousquetaires

COLAS

RENAULT TRUCKS

BANQUE POPULAIRE

BNI

LA POSTE

LDLC ASVEL

GEDIMAT Au coeur de l'ouvrage.

WÜRTH ELEKTRONIK MORE THAN YOU EXPECT

Caduceum Solutions that matter

atlantic CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE ET CHAUFFE-EAU

efor

effiCity .com

cirilGROUP

LSP La Sphère des Possibles

VEOLIA

AFFAIRE CONCLUE

BYmyCAR.fr

In Extenso

TOYOTA

Ramsay Santé Médipôle Hôpital Privé

VINCI

BNP PARIBAS

Et pourquoi pas vous ?