

DE RETOUR  
CHEZ OSCAR

CE MOIS  
CHEZ OSCAR

LE BROCANTEUR  
DU MOIS

FOCUS  
PARTENAIRE

L'OFFRE  
DU MOIS

LA RECETTE  
DU CHEF

# La Gazette





Retrouvez la Nouvelle carte de La Cuisine  
des Copains tous les dimanches chez Oscar



**LA CUISINE  
DES COPAINS**

LA CUISINE  
DES COPAINS

# De Retour chez Oscar

Le rendez vous des dimanches sont de retour  
chez Oscar, nous vous avons concocté une  
nouvelle carte pour Octobre 🍷

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

Au 04 37 57 09 83



# Ce mois chez Oscar

MARDI 3 OCTOBRE  
PRIVATISATION



MERCREDI 11 OCTOBRE  
JPO



VENDREDI 13 OCTOBRE  
BURGER PARTY



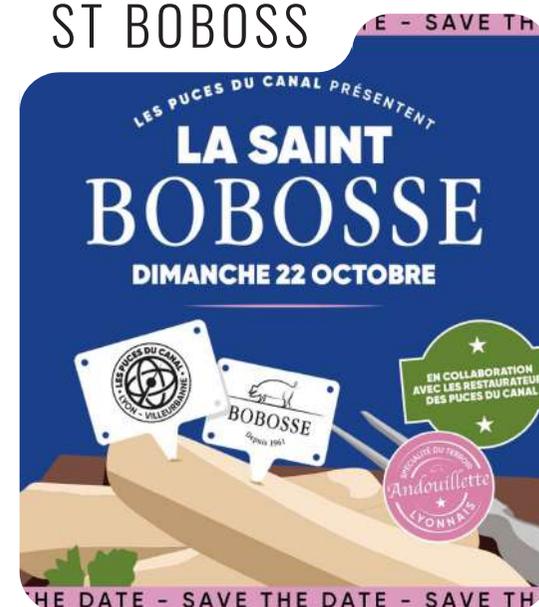
DU 16 AU 20 OCTOBRE  
SEMAINE DU GOÛT

MARDI 17 OCTOBRE  
PRIVATISATION



JEUDI 19 OCTOBRE  
BUSINESS  
BREAKFAST

DIMANCHE 22 OCTOBRE  
ST BOBOSSE



---

Ce mois  
chez Oscar

---

---

# Ce mois chez Oscar

---

MERCREDI 25 OCTOBRE  
PASTA DAY



JEUDI 26 OCTOBRE  
AFTER WORK

# Le Brocanteur du mois

---



Chemin Des Clos

En 2011, Marine Bigatin ouvre sa seconde adresse aux Puces du Canal à Villeurbanne !

Bons retours, bien ancrée dans le milieu broc', les yeux s'ouvrent, appréciant la déco, le design, le petit atelier se remplit progressivement, se cherche, rencontre des regards avisés de décorateurs et photographes qui l'encourage fortement à passer à la vitesse supérieure ! Un engouement pour le vintage des fifties pour petits et grands dans un premier temps qui dérivera vite vers un éclectisme élégant qui fonctionne bien à des prix attractifs.

# Focus Partenaire

Mon Joli Jour



Mon Joli Jour

---

**Retrouvez Mon Joli Jour chez Oscar lors de votre mariage**

Découvrez Mon Joli Jour et son équipe d'organisatrices de mariages dévouées à la réussite de l'organisation de votre jour J.

Que vous souhaitiez une organisation partielle ou un accompagnement de A à Z, que vous souhaitiez vous marier au milieu des vignes ou en bord de mer, leur équipe est là pour vous apporter la solution afin de réaliser pour vous le mariage de vos rêves et sur mesure.



# L'Offre du Mois

---

SÉMINAIRE



## FORMULES SÉMINAIRE

---

1/2 JOURNÉE  
À PARTIR DE 45€ HT PAR PERSONNE

---

1 JOURNÉE  
À PARTIR DE 59€ HT PAR PERSONNE

---

# La recette du Chef

## GRATIN DE COURGE



- 600 g de courge
- 2 oeufs
- 2 c.à.s de crème fraîche épaisse
- 100 g de gruyère
- 1 pointe de noix de muscade râpée

Faire cuire la courge dans une cocotte (suivre le temps de cuisson indiqué dans le manuel de votre cocotte). Après la cuisson, faire égoutter la courge afin qu'elle ait rendu toute son eau.

Mélanger les œufs, la crème, la moitié du gruyère, le sel, le poivre et une pointe de noix de muscade râpée. Mélanger cette préparation à la courge. Mixer le tout.

Verser dans un plat à gratin et parsemer du reste du gruyère. Faire cuire 30 min dans le four à 200°C.

# Ils nous font confiance



Et pourquoi pas vous ?