



AU MENU de l'édition 2020



▶ Du VENDREDI 27 NOVEMBRE au JEUDI 3 DÉCEMBRE ◀

Velouté de Radis blanc acidulé aux sucres de yuzu ❄️

Créé par **Philippe BRAUN** (ancien bras droit de Joël ROBUCHON)

🧡 Au bénéfice des associations S.O.S. AMITIÉS : « pour équiper 1 ou 2 nouveaux postes pour recevoir les appels de personnes en grande détresse psychologique ou suicidaires » et LES LOUSQUETAIRES : « pour des séances de médiation animale au profit d'enfants et/ou adultes handicapés à et autour de Strasbourg »



▶ Du VENDREDI 4 DÉCEMBRE AU JEUDI 10 DÉCEMBRE ◀

Velouté de Potiron au Ribeaupierre à l'ail des ours ❄️

Créé par **Guillaume GOMEZ** (M.O.F. et Chef actuel des cuisines de l'Elysée)

🧡 Au bénéfice de l'association VOIX SANS FRONTIÈRES : « pour aider à travers le chant choral d'anciens enfants-soldats d'Ouganda à reprendre confiance en eux-mêmes et ceux qu'ils rencontrent à travers une force autre que la violence »



▶ Du VENDREDI 11 DÉCEMBRE AU JEUDI 17 DÉCEMBRE ◀

Velouté de Topinambour aux Marrons Glacés et au poivre de Kampot ❄️

Créé par **Nicolas STAMM** (Restaurant *La Fourchette des Ducs*** à Obernai)

🧡 Au bénéfice de l'association ÉPICES : « pour permettre à des jeunes issus de familles défavorisées du sud de l'Alsace d'accéder aux formations de la restauration par la prise en charge d'équipements trop onéreux pour leur famille »



▶ Du VENDREDI 18 DÉCEMBRE AU JEUDI 24 DÉCEMBRE ◀

Velouté Vichyssois aux arômes de Truffe

Créé par **Marc HAEBERLIN** (Restaurant *l'Auberge de l'III*** à Illhauesern)

🧡 Au bénéfice des associations HORSE UP : « pour financer une selle sécurisée avec arceau, taquets et étriers spécifiques permettant une activité équestre adaptée aux personnes handicapées physiques ou souffrant de troubles du comportement » et LES BLOUSES ROSES « Pour transmettre la mémoire de nos aînés en EHPAD en les valorisant à travers leurs récits imprimés dans 60 recueils et pour financer les produits nécessaires à des séances de manucure, apportant bien-être et sourire aux résidentes des EHPAD »

POUR COMMANDER :

<https://sentiersdetoiles.jimdofree.com>

06 60 24 62 38

sentiersdetoiles67@gmail.com



9 € le sachet
d'un litre