

La ville de Théoule-sur-Mer
& l'Office de Tourisme seront heureux
de vous accueillir pour cette quatorzième
édition qui marie l'Art et le Vin.

Théoule-sur-Mer
Salon
ARTS & VIN



16 & 17 Octobre 2021

Renseignements Office de tourisme
Tél. 04 93 49 28 28
ot@theoule-sur-mer.org



L'abus d'alcool est dangereux



Plats des menus susceptibles d'être modifiés
en cas de rupture d'approvisionnement
des matières premières.

25^{ème}
KERMESSE
AUX POISSONS
DE THÉOULE

FÉVRIER* 2022

Venez goûter la mer,
c'est ce qu'on fait de mieux...
à Théoule-sur-Mer !

Office de Tourisme : Tél. 04 93 49 28 28
www.theoule-sur-mer.org - ot@theoule-sur-mer.org

photo non contractuelle pour 2022

Renseignements : Office de Tourisme **** (Cat. 1)
2, Corniche d'Or - 06590 Théoule-sur-Mer
T. 04 93 49 28 28 - F. 04 93 49 00 04
Site : www.theoule-sur-mer.org
E.mail : ot@theoule-sur-mer.org



THÉOULE-SUR-MER

10^{ème} Automne
à Théoule

*Tout l'Automne
dans votre assiette !**

**DU 1^{er}
AU 31 OCTOBRE**



Donnez-nous votre
avis sur l'évènement

* Les champignons peuvent varier selon les arrivages du marché

Les Voiles de Théoule

1 avenue Charles Dahon - Tél. 04 92 97 17 97

Du 1er au 31 octobre

fermé dimanche soir et lundi toute la journée

Champignon Farci

Terrine Forestière Maison & ses Pickles

Velouté Champêtre & ses Tempura Boisés,
Tartines de Mousse de Jambon Cru

Filet de Saint Pierre en Croûte de Cèpes,
Purée de Marrons, Julienne de Légumes

Aumonière de Chèvre à la Crème de Morilles

Ile Flottante Truffée

55 €

1/2 Bouteille de Vin, 1/2 Bouteille d'eau & Café compris

Le Coup d'Fourchette

15 bis, avenue Charles Dahon - Tél. 04 93 93 50 05

Du 1er au 22 octobre - *Fermé le mercredi*

Salade d'Haricots Verts au Champignons,
Foie Gras Poêlé, Vinaigrette au Gingembre

Risotto aux Ragout de Morilles & Pointes d'Asperges

Grosse Gambas Rôtie aux Girolles Clous en Persillade

Pavé d'Agneau en Croûte, Jus Réduit,
Gratin Dauphinois & Cèpes

La Petite Douceur de Limoncello

Ananas Poché au Sirop de Safran,
Mascarpone & Crumble

60 €

1/2 Bouteille de Vin, 1/2 Bouteille d'eau & Café compris

Chez Philippe

Le Suveret - Port de Théoule - Tél. 04 93 49 87 13

Du 1er au 31 Octobre *Fermé le dimanche soir & lundi*

Œuf Basse Température, Crème de Paimpol,
Girolles & Poudre de Chorizo

Les Noix de Saint Jacques Façon Rossini

Les Paupiettes de Sole Farcies aux Pleurotes
& Jus Corsé au Homard

Petit Chèvre & son Miel à la Truffe

Le Millefeuille Pistache Framboise

60 €

1/2 Bouteille de Vin, 1/2 Bouteille d'eau & Café compris

75 €

*1/2 Bouteille de Champagne, 1/2 Bouteille d'eau
& Café compris*

Le Bistrot de Lérins

Avenue de Lérins - Tél. 04 93 49 50 59

Du 1er au 15 Octobre

Velouté des Sous-Bois Façon Capuccino

Raviolis à la Truffe Blanche, Copeaux de Foie Gras

Goujonnette de Sole Meunière aux Chanterelles,
Jeunes Pousses d'Epinard

Lingot de Magret Rôti aux Girolles, Pommes Grenailles

Crottin de Chavignol Truffé & ses Fruits Secs

Truffes au Chocolat, Chantilly aux Marrons

65 €

1/2 Bouteille de Vin, 1/2 Bouteille d'eau & Café compris

Le Maréa

16 avenue du Trayas - Tél. 04 93 75 19 03

Du 1er au 31 octobre

Du mercredi au dimanche, midi & soir

Emulsion de Champignons de Couche
au Goût Fumé, Huitres Fines de Claires
& Trompettes de la Mort

Purée de Pommes de Terre au Beurre Demi Sel,
Cèpes Rôtis & Œuf Parfait

Filet de Saint Pierre Poêlé, Jus d'oignons Grillés,
Vieux Balsamique & Girolles

Magret de Canard cuit Basse Température,
Saveur du Siam, Jus de Pamplemousse
& Shitakés Braisés.

Palet Chocolat Noir Parfumé
à la Truffe Mélanosporum.

79 €

*1/2 Bouteille de Côte de Provence, 1/2 Bouteille d'eau
& Café compris*

89 €

*Forfait découverte, 1/2 Bouteille d'eau
& Café compris*