

NEWSletter

Institution **NOTRE-DAME LA RICHE** à Tours

ZOOM SUR



C'est reparti !

Vendredi 4 octobre 2019

Quelques idées farfelues, un soupçon de détermination et beaucoup d'enthousiasme ont été les ingrédients du succès de cette deuxième édition de la journée d'intégration des BTS. Un programme chargé qui commençait à 14h tapantes ce vendredi 4 octobre, pour se poursuivre jusque tard dans la soirée.

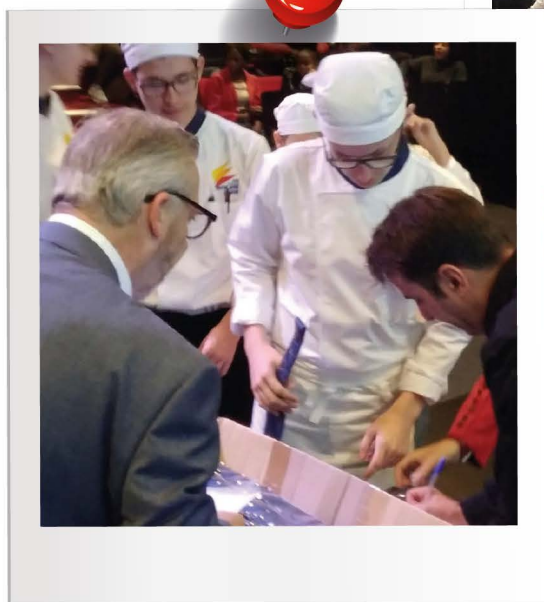




Soirée de remerciements

Mardi 1er octobre 2019

Vous êtes de plus en plus nombreux chaque année à courir sous les couleurs de notre Institution pour les 10 et 20 kms de Tours (ainsi que pour le marathon !). Notre-Dame La Riche remercie chacun d'entre vous pour son implication dans le développement de notre établissement. MERCI BEAUCOUP et à l'année prochaine !



Remise des cravates et des foulards pour parfaire la tenue professionnelle

Mardi 8 octobre 2019



ACTUALITÉ



Opération « Cornet de frites » Jeudi 3 octobre 2019

Sur le même principe que le bol de riz,
mais façon Ch'tis, toujours dans la joie et la
bonne humeur !



CA APEL Lundi 7 octobre 2019

Repas gastronomique et gourmand à La Gabarre

Mardi 8 octobre

À l'occasion d'un moment d'échange coordonné entre restaurateurs, chefs de cuisine et l'Institution Notre-Dame La Riche à Tours, les Automnales de la Gastronomie organisaient un repas de prestige autour des produits de la renaissance avec différents acteurs locaux de la gastronomie tourangelle.

Ce repas fut l'occasion de préparer et d'élaborer un menu gastronomique pour 55 convives au restaurant d'application La Gabarre.

Ce menu était l'occasion de réunir trois entités fortes afin d'élaborer un repas gourmand de haute voltige. Un grand chef, un restaurateur et son chef, ainsi qu'une classe d'élèves de l'école hôtelière. Tous trois, collaborant à l'unisson afin de finaliser un moment gourmand à six mains sous le parrainage des organisateurs des Automnales de la Gastronomie.

Pensé et concocté par le chef nouvellement étoilé Gaétan Evrard (l'Evidence à Montbazou 37), avec l'aide du chef du restaurant l'Escapade Gilles Emart à Tours, cet exercice devait être à la hauteur de l'évènement afin de répondre aux exigences de qualité, d'authenticité, de tradition, le tout bien évidemment dans la modernité et dans le plus pur respect de notre Terroir ligérien : Terre d'histoire et de gastronomie. Les harmonies avec les mets et vins étaient concoctées pour l'occasion par Franck Guimon, le propriétaire du restaurant l'Escapade. Exercice ne manquant pas de style, que venaient renforcer les équipes en cuisine et en salle de l'école hôtelière de Notre-Dame La Riche.



Avec la présence de M. GELFI, Conseiller Départemental

Remise des dictionnaires aux 6èmes

Mercredi 9 octobre

À VOS AGENDAS

Soirée Caritative

Une participation de 25€
vous sera demandée.

Au menu : choucroute
(formule tout compris).

Les bénéfices de cette soirée
seront reversés à l'association
« Flamme En Rose ».

Oktoberfest ROSE

Cette année, Notre-Dame La Riche délocalise la fête de la bière à
Tours. À l'occasion de l'Oktoberfest, l'Institution s'associe à
« Flamme En Rose » pour la lutte contre le cancer du sein.

»»»»»»»» **Jeudi 17 octobre** ««««««««

À PARTIR DE 18H30 À LA GABARRE
13 RUE DE LA BOURDE À TOURS



Soirée Disciples d'Auguste Escoffier

Lundi 14 octobre

MENU

Cappuccino de cèpes mousse au lard Roi Rose

**

Petit pâté feuilleté, foie de volaille, caille et figues, sauce au vin de Chinon

**

Duo de Chevreuil (daube et dos rôti à juste température)

Poêlée de champignons des bois, Crèmeux de panais vanillé

**

Sélection de 3 fromages de chèvre fermiers

**

Dessert La classique Tarte Vigneronne

sur réservation uniquement

06.22.58.07.56

lagabarre@ndlr.fr

