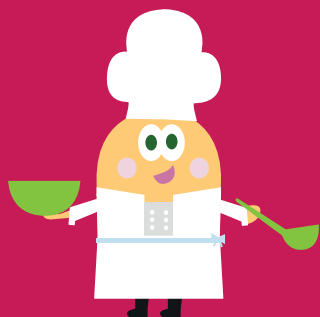




## C'Festin

1, rue Auguste Saint-Hilaire  
45000 Orléans  
02 38 77 95 75  
stenacle@free.fr

www.cfestin.fr



# C'FESTIN

## Stéphane AZUAR

La brasserie **C'Festin**, c'est son nom et elle le porte fort bien !

Les heureux parents, **Nadine** et **Stéphane** avaient très envie d'un endroit où se régaler et se rassasier, chaleureux où l'on se sentirait un peu comme chez soi. Résultat : notre couple de restaurateurs nous a concocté et mitonné aux petits oignons cette jolie brasserie qui fleurit bon la convivialité et la cuisine maison. Elle a ouvert ses portes début 2015.

Ici, la viande est estampillée «Blason Prestige Label Rouge», un gage de qualité. Les plats sont réellement cuisinés par un chef cuisinier et l'accueil est, lui aussi, soigné. Au choix : des formules adaptées à tous les budgets ainsi qu'une carte et un plat du jour à 8,50€.

Pour le bien-être de ses clients, **C'Festin** a misé sur des assises confortables, absorbant le bruit et sur une terrasse privative qui s'offre généreusement au soleil pour ceux qui apprécient un déjeuner en plein air aux beaux jours.

Mais afin que l'on s'y sente vraiment bien, **C'Festin** propose un concept aussi sympathique qu'original : la cave à vin accessible à la clientèle. Vous entrez dans l'espace vin, vous portez votre choix sur le nectar qui vous inspire, et comme si vous étiez chez vous, vous ramenez votre bouteille sur votre table.

**C'Festin**, c'est comme à la maison, c'est place Croix-Fleury à Orléans, et c'est ouvert midi et soir du lundi au vendredi.



Avec le soutien financier de :



# VERRINE DE POT-AU-FEU

« Blason Prestige » et sa mousseline de légumes

Stéphane AZUAR - C'Festin

Type de plat : Entrée

Pour 4 personnes

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 3h



FLEURY-LES-AUBRAIS

- > 800 g de collier de bœuf  
« Blason Prestige »
- > 1 os à moelle
- > 1 pied de veau
- > 1 tête d'ail
- > 1 oignon
- > Clou de girofle
- > 3 carottes
- > 3 navets
- > 3 poireaux
- > Bouquet garni
- > Sel, poivre
- > Ciboulette
- > 20 cl de crème fouettée

## PRÉPARATION

### La veille

Cuire le tout doucement en pot-au-feu pendant 3h.

### Une fois refroidi :

Couper la viande en petits cubes, séparer les légumes et mixer les légumes froids au blender avec du bouillon de pot-au-feu et la crème fouettée.

Dresser la viande dans les verrines et ajouter la mousseline de légumes. Décorer avec des brins de ciboulette.

Déguster frais !

Légumes fournis par :

**Monsieur GOUJON et Monsieur NORE**

Viande fournie par : **Les Ets Plainemaison** - Viande Blason Prestige - Bœuf Limousin - Label Rouge



Retrouvez toutes les recettes sur [www.mtonmarche.com](http://www.mtonmarche.com)

