

## Novembre - Décembre 2022

**Être cuisinier responsable,**  
c'est d'abord privilégier la saison ! \_\_\_\_\_

Api Champagne Ardenne a à cœur de servir à ses convives des fruits et légumes de saison.

Le 15 novembre, nos chefs proposeront un velouté de butternut.



L'aliment du mois de novembre : le butternut



**Consommer maison, c'est trop bon ! \_\_\_\_\_**

Une vinaigrette traditionnelle, c'est un mélange d'huile, de vinaigre, de moutarde et de sel... et rien d'autre ! Contrairement aux vinaigrettes du commerce, la vinaigrette maison de nos chefs ne contient pas d'agents de conservation, d'additifs, d'arômes, de sucre ou de colorants artificiels.

Nos chefs varient les plaisirs avec une vinaigrette réhaussée d'une pointe de citron, ou encore de moutarde à l'ancienne. Du goût à tous les coups !

**Animer le temps du repas,**  
pour un moment convivial ! \_\_\_\_\_

Quel plaisir de vous régaler avec un repas italien. Nous débuterons avec une pizza margherita (maison). Ensuite, vous dégusterez des penne à la napolitaine.

Pour le repas de Noël prévu le 15 décembre, nos chefs vous prépareront une bûche maison.



Repas italien  
le 24 novembre 2022



Des produits qui poussent  
dans les Ardennes et  
finissent dans votre assiette

**Agir pour la planète,**  
en consommant local ! \_\_\_\_\_

Grâce à notre partenaire l'EURL Breteuil située au Châtelet-sur-Retourne (08) nos jeunes convives pourront retrouver dans leurs entrées, des carottes, du céleri et du panais qui ont été récoltés à deux pas de leur restaurant.

**Et maintenant,**  
*bon appétit !*

