

MENUS À EMPORTER
FOODCULTURE days
25-29 novembre 2020

Rue d'Italie 40, 1800 Vevey



APÉRITIVO
MERCREDI 25 + JEUDI 26: 16:00-19:00
VEND 27: 16:00-20:00

Reblochon de Moudon tiède
Poires rôties, sauge croquante

Sauce de myrtilles fermentées des montagnes de
Garfagnana (Toscane)

Libum: pain de miel recouvert de chanterelles
(spécialité romaine)



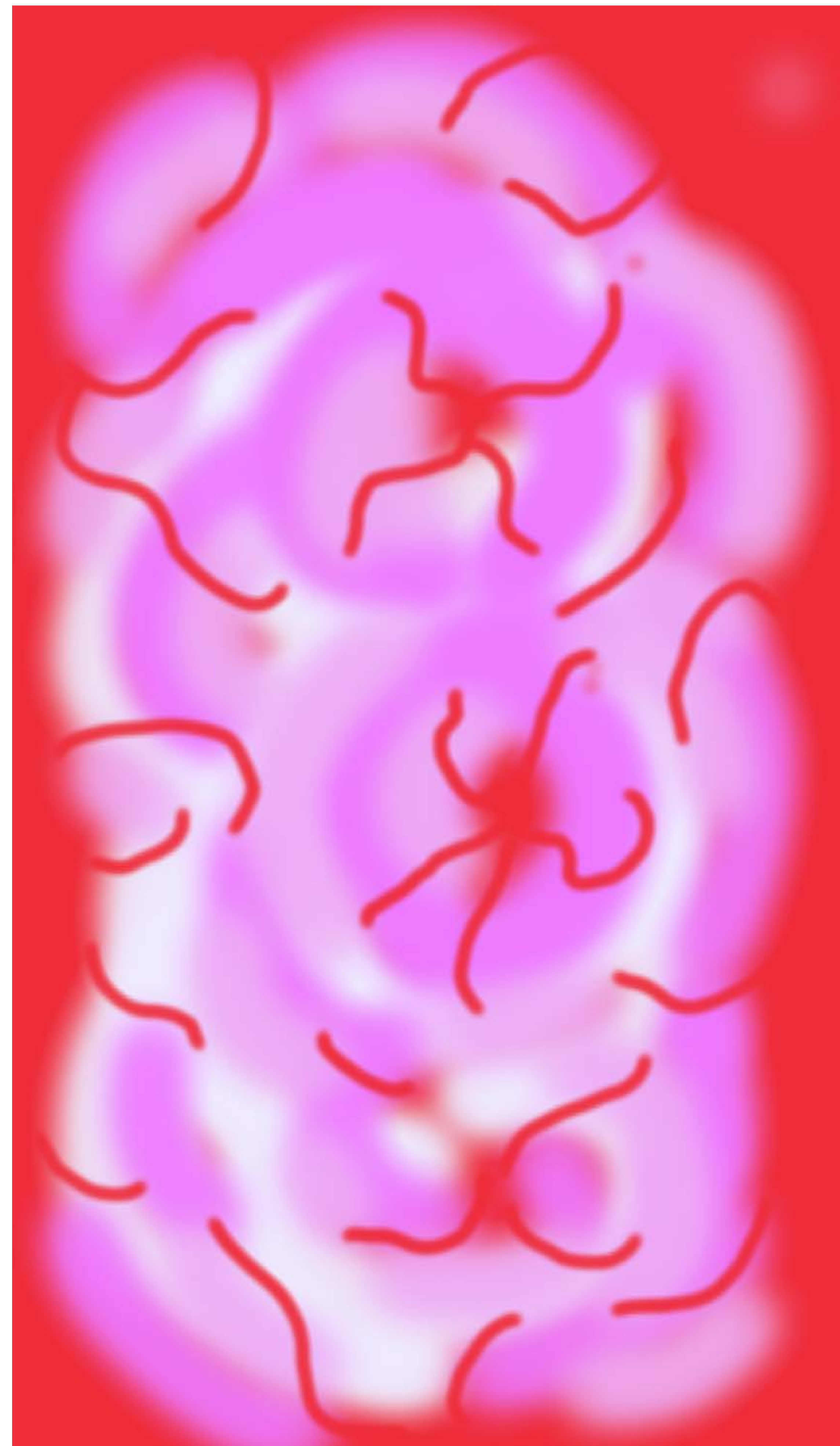
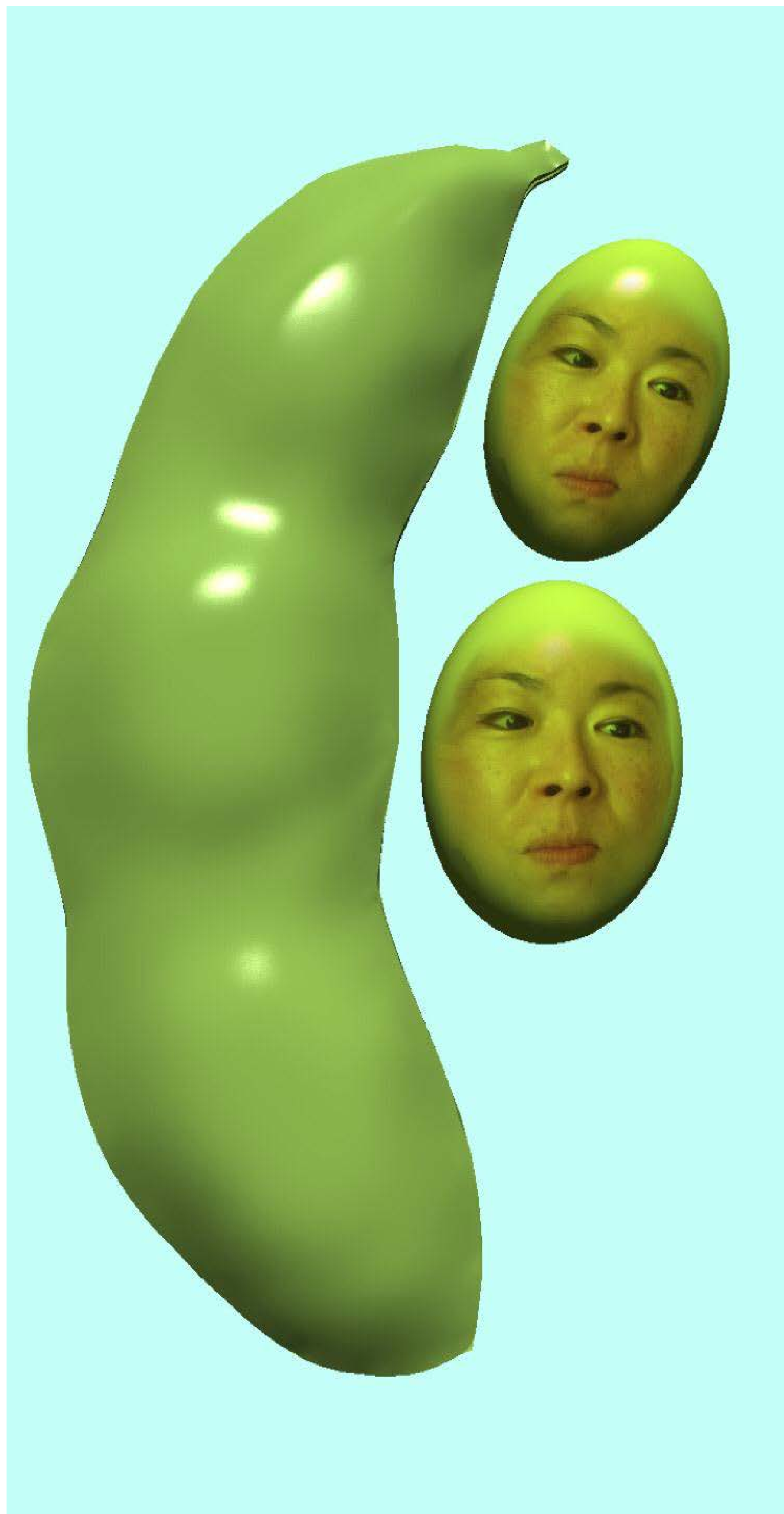
JEUDI 26.11

AYUMI SAITO (JP)

(SOIR)

Curry japonais aux légumes de saison

Dessert: Matcha Cheese Cake



Céline Pugin

VENDREDI 27.11

AYURVÉDA PAR MELANIE (MU)

(MIDI)

Kitchari ~ sticky rice

Chips croquantes de chou Kale

Citrouille rôtie au four et pickle de poireaux

Yogurt au Citron pour accompagner

(SOIR)

Pancakes salés au levain

Ricotta faite maison

Betteraves rouges et chou Kale rôtis

Citron au Kosho



SAMEDI 28.11

AYUMI SAITO (JP)

(MIDI)

Sandwich Bahn Mi (Vietnam) par Cang Tin

(SOIR)

Bibimbap à la manière Bunbunsamama

Dessert: Matcha Cheese Cake



DIMANCHE 29.11

ELISA DA PRATO (IT)

(MIDI)

Soupe épicée “Triologie de Potirons”

Onions farcis aux champignons de la région et fromage gratiné

Libum: pain de miel recouvert de chanterelles (spécialité romaine)

(SOIR)

Filet de truite arc-en-ciel en papillote (origine: Lac de Blausee dans l’Oberland bernois) avec des graines de moutarde et citrons confis, Patates chaudes et légumes fumés



“I’m not crazy about reality, but it’s still the only place to get a decent meal.” - Groucho Marx

ÉPICERINE FINE - À L'EMPORTER

- Sauce de myrtilles sauvages fermentées des montagnes de Garfagnana (Toscane) 20.- la bouteille
- Cèpes sauvages des montagnes de Garfagnana (Toscane) - 30.- (100 gr)
- Citrons et Cédrats confits 10.-
- Citrons confits et chili de Calabre 10.-
- Poudre de tomates séchées (condiment) 5.-/sachet

BOISSONS

- Sélection de boissons artisanales: Maté, Kombucha et boisson fermentée surprise (recette d'antan!, sur demande)

PRIX

- Option Végétarienne: 18.- / 23.- (livraison)
- Option Poisson (suisse, BIO): 28.- / 33.- (livraison)
- Apéritvo (par pers.): 15.- / 20.- (livraison)
- Plateau apéritivo (5 pers): 70.- / 80.- livraison
- Dessert du jour 5.- / 10.- (livraison) (disponibilité selon l'humeur des cheffes)
- Sélection de boissons artisanales: 6.-
- Important: 10.- de consigne pour le contenant Recircle

COMMANDE

- Commande 2 jours avant conseillée pour les plats du jour et 24h avant pour les apéritivo via Margaret à info@foodculturedays.com ou 0041 79 138 44 34.
- Nous livrons à Lausanne aussi (point collecte: Riponne)
- Nous livrons à domicile sur la Riviera et à Lausanne aux personnes ne pouvant pas se déplacer (quarantaine, maladie, seniors). Les fonds sont réservés à l'association. Adresse: Rue d'Italie 40, 1800 Vevey

HORAIRES COLLECTE DES REPAS

(TOUS LES MIDI)
12:30

(SOIR)
MERCREDI: 18:00-19:00
JEUDI: 18:00-19:00
VENDREDI: 18:00-19:00
SAMEDI: 17:00-18:00
DIMANCHE: 18:00-19:00

FCD x RADIO 40
26-29 NOV, 10:00-22:00

En parallèle, une programmation radio sera diffusée durant 4 jours sur www.radio-40.ch. Des versions sonores des projets programmés à la III^e édition de FCD ont été pensés par les artistes, chercheur.euse.s et chef.f.e.

