

PRODUITS À DÉCOUVRIR ET ANIMATIONS

Date et partenaire du jour	Burgers du jour (bistrot)	Animations culinaires	Animations produits
Samedi 25/02 Journée Nièvre	> Burger « Nièvre » et son rôsti Composé de pain régional, steak haché de viande bovine de race charolaise, jambon du Morvan snacké, crottin de Chavignol ou Nivernais, miel du Morvan, confit d'oignons, carottes râpées, salade	> Produits de la Nièvre Réalisées par les Toques Nivernaises, organisées par le Conseil Départemental de la Nièvre	> Produits fermiers de la Nièvre Organisée par l'association Morvan Terroirs > Craquants du Val de Loire, Négus et nougatives Organisée par le Conseil Départemental de la Nièvre
Dimanche 26/02		> Viande de cheval Réalisées par le chef Olivier Laboute, organisée par le GPPR, en partenariat avec la filière équine > Bleu de Gex Haut Jura, Emmental Grand Cru, Morbier Réalisées par le chef Olivier Laboute, organisée par le GPPR	> Kirsch de Fougerolles Organisée par le Syndicat de Défense et de Promotion du Kirsch de Fougerolles
Lundi 27/02	> Burger « Montagne du Jura » et son rôsti Composé de pain régional, steak haché de viande de « Bœuf Comtois », saucisse de Morteau snackées, morbier ou bleu de Gex, moutarde à l'ancienne, confit d'oignons, salade et cèleri	> Gruyère de France Réalisées par le chef Olivier Laboute, organisée par le GPPR, en partenariat avec le Syndicat Interprofessionnel du Gruyère	> Gruyère de France Organisée par le Syndicat Interprofessionnel du Gruyère
Mardi 28/02 Journée Côte-d'Or	> Burger « Côte d'or » et son rôsti Composé de pain régional, steak haché de viande bovine de race charolaise, Epoisses ou Brillat-savarin, ketchup de cassis, confit d'oignons, salade	> Produits de Côte-d'Or Réalisées par le chef Olivier Laboute, organisée par le GPPR	
Mercredi 01/03 Journée Yonne JOURNÉE OFFICIELLE > cocktail dans le hall 1 à 12h30 (réalisé par le chef Olivier Laboute et l'équipe du GPPR)	> Burger « Yonne » et son rôsti Composé de pain régional, brochette de 6 escargots, chaurce, ail des ours bio, confit d'oignons, salade (version végétarienne possible)	> Bœuf charollais de Bourgogne Réalisées par le chef Olivier Laboute, organisée par le GPPR, en partenariat avec la filière "Bœuf charollais de Bourgogne"	> Bœuf charollais de Bourgogne Présence de producteurs de bœuf charollais de Bourgogne > Fromages, crème et beurre Organisée par l'Association des fromages, crème, beurre sous indications géographiques bourguignons et champenois > Foie gras Organisé par le producteur Jérôme Rabuat (réseau Bienvenue à la Ferme)
Jeudi 02/03 Journée Saône-et-Loire	> Burger « Saône et Loire » et son rôsti Composé de pain régional, steak haché de viande bovine de race charolaise, charolais ou mâconnais, moutarde au pain d'épices, confit d'oignons, salade	> Volaille de Bresse Réalisées par le chef Olivier Laboute, organisée par le GPPR, en partenariat avec le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse	> Vin Mâcon Milly-Lamartine Organisée par le Conseil Départemental de Saône-et-Loire > Gaufrettes mâconnaises Organisée par le Conseil Départemental de Saône-et-Loire et la Confrérie des gaufrettes mâconnaises
Vendredi 03/03 Journée Pays de Montbéliard	> Burger « Montbéliard » et son rôsti Composé de pain régional, saucisse de Montbéliard, cancoillotte ou fromage « le Montbéliard », confit d'oignons, salade	> Produits du Pays de Montbéliard Réalisées par le chef Fabrice Piguet (consultant des métiers de bouche et Maître Cuisinier de France)	
Samedi 04/03		> Cancoillotte > Saucisses de Morteau et Montbéliard > Comté, Mont d'Or Réalisées par le chef Olivier Laboute, organisée par le GPPR, en partenariat avec l'Association pour la Promotion de la Cancoillotte et l'Association de Défense et de Promotion des Charcuteries et Salaisons IGP de Franche-Comté	> Cancoillotte Organisée par l'Association pour la Promotion de la Cancoillotte > Saucisses de Morteau et Montbéliard Organisée par le GPPR, en partenariat avec l'Association de Défense et de Promotion des Charcuteries et Salaisons IGP de Franche-Comté
Dimanche 05/03		> Produits de l'aquaculture et de la ranaculture Organisée par le Syndicat des Aquaculteurs de Franche-Comté Bourgogne	> Produits de l'aquaculture et de la ranaculture Organisée par le Syndicat des Aquaculteurs de Franche-Comté Bourgogne