

l'Yonne

la Bourgogne aux portes de Paris

1995



Photo Yonne et Tourisme J.C. RABY

COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME DE L'YONNE

Association *yonnelourisme*

1/2, quai de la République, 89000 AUXERRE.

Du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 12 h, et de 14 à 18 h 30

(le vendredi, jusqu'à 17 h 30).

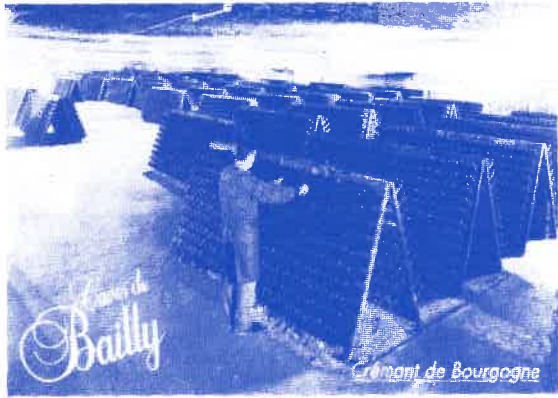
Tél. 86.52.26.27 - Télécopie 86.51.68.47

FLORANGE-DP - AVALLON - TOURNAY - AUXERRE



ISSN 0241 4570

CAVES DE BAILLY



VOYAGE AU CENTRE DE LA TERRE

Haut lieu du Crémant de Bourgogne, en plein cœur du vignoble Auxerrois, les Caves de Bailly occupent de très anciennes carrières.

En effet, huit siècles durant, la pierre en a été extraite par la main de l'homme, et a contribué à la construction de célèbres monuments Parisiens.

Visites guidées : Ouvert tous les jours.

particuliers : avril à septembre de 14 h 30 à 17 h 00

octobre - novembre - décembre et mars : le dimanche à 16 h 00

prix : 20 f par personne.

groupes : toute l'année sur rendez-vous

prix : 15 f par personne.

comprenant : visite guidée - dégustation et le verre souvenir

Christian GUERAULT : *Attaché commercial*

BP 3 - F 89530 SAINT BRIS LE VINEUX

Tél. 86.53.34.00 - Télex 800023 - Fax 86 53 80 94



LES MACHERINS - 4, rue de Madrid 89470 MONTEAU
Tél. 86.40.59.47 - Fax 86.40.59.44

Avec la convention EQUIPAGE,
vous donnez le cap,
nous sommes là pour le tenir.

Parce que la vie est trop importante pour qu'on laisse le hasard la gérer, la Banque Populaire a créé Equipage. Equipage, convention de relation Banque Populaire, vous offre un service personnalisé et de multiples avantages dont vous profiterez pleinement. Venez découvrir Equipage dans nos agences.



Nous ne sommes pas populaires sans raisons



Le président et les membres de l'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne remercient bien sincèrement les commerçants qui, par leur publicité, ont permis d'établir ce recueil et prient les lecteurs de leur réserver leurs achats.



Frédéric VAUTHIER, apprenti cuisinier au Relais Paris-Nice de Joigny
- Premier apprenti de l'Yonne
- Meilleur apprenti de Bourgogne
- Finaliste du Concours National du meilleur apprenti cuisinier de France
Formé par Messieurs Jean Claude et Claude GODARD du "Modern'Hôtel" de Joigny et de Patrick BEGUIGNE du "Relais Paris-Nice"



Un cuisinier au XVIIe siècle,
par Mariette

*L'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne
représente la tradition culinaire.*

Cuisiniers

*suivant vos compétences et votre ambition
vous recherchez une place de commis, 1^{er} commis
1/2 chef, chef de partie ou chef
adressez-vous à l'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne
4, rue Champs-Bonhomme
89290 ÉGRISSELLES-VENOY
par courrier de préférence, en indiquant votre n° de téléphone
pour réponse*

amicale des cuisiniers de L'YONNE

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président d'honneur :

M. Francis BERTIER

Président actif :

M. Gabriel BOURGEOIS

Vice-présidents :

M. Jean BRETON

M. Charles GODARD

M. Michel MORET

Secrétaire administratif :

M. Philippe GUILLEMIN

Correspondants de secteur :

Avallon : M. Michel GAUTHIER

Sens : M. Michel VASSARD

Tonnerre : M. Guy ROY

Trésorier :

M. Daniel AUBLANC

Trésorier adjoint :

M. Jean-Pierre BONDOUX

Contrôleurs financiers :

M. Vallery GUENIAT

M. Bernard PELLERIN

Membres du bureau :

M. Michel GIRARDOT

M. Jean-Pierre SAUNIER

M. Xavier SCHEGG



Chers Collègues Chers Amis,

Première Foire-Exposition de mai dans les nouveaux locaux de Auxerrexpo.

Durant cette semaine, nous allons œuvrer de notre mieux pour satisfaire les nombreux visiteurs qui passeront devant notre stand.

Notre programme comprendra :

- 6 expositions de plats froids réalisés par nos chefs.*
- 4 concours d'apprentis cuisiniers*
- 2 démonstrations culinaires par des chefs restaurateurs.*

Gabriel BOURGEOIS
président actif

Nous terminerons le dimanche 28, par une journée dégustation offerte par les Crémant de Bourgogne de Bailly, accompagné d'amuse gueules fabriqués à notre stand.

Nous serons également présent sur les Foires de Tonnerre et Migennes où nous sommes déjà des habitués.

Peut-être verrons nous l'an prochain, les métiers de bouche représentés à la Foire de Sens ?

Après nos Concours traditionnels du meilleur apprenti cuisinier de l'Yonne et du concours interdépartemental des apprentis de Dijon, nous clôturerons notre année par un dîner-gala organisé par nos collègues de Sens.

Notre brochure de recette est tirée à 4000 exemplaires et a pour thème les hors d'œuvre chauds et froids.

C'est avec satisfaction que je constate un retour à la cuisine classique dans nos restaurants, avec une certaine attirance vers l'utilisation des produits du terroir.

Par contre, dans le domaine de la formation, il est regrettable de ne plus exiger de références professionnelles sérieuses pour former nos apprentis. Pour faire de bons ouvriers, il faut de bons maîtres.

Réapprendre le sens de l'effort et des responsabilités à nos jeunes, pour les sortir de la stagnation dans laquelle ils se trouvent.

Notre profession est un métier d'art, ne laissons pas disparaître notre travail créatif. Il nous faut assurer notre avenir en formant des jeunes qui pourront nous succéder en s'appuyant sur les racines du passé.

C'est le souhait, qui j'espère, permettra peut-être de contribuer à traverser le «marasme» que nous passons.

Nous devons garder la place de leader que nous occupions à travers le monde.

Ayons confiance en notre beau métier de cuisinier.

Bonne année 1995, dans le travail et la joie.

De bonnes adresses :

- **AMICALE DES CUISINIERS de la Côte d'Or**
Monsieur Roland SURDOL, 3 Boulevard de Sévigné - 21000 Dijon
- **AMICALE DES CUISINIERS de Saône et Loire**
28, rue Denon - 71100 Chalon sur Saône
- **AMICALE DES CUISINIERS du Jura**
Café du Palais, 7 place de l'Hôtel de Ville - B.P. 34 - 39000 Lons-Le-Saunier

NOTRE CARNET

Nos joies

C'est avec beaucoup de plaisir que nous avons appris la naissance de Maxime GIRARDOT. A notre ami Michel et l'heureuse maman, nous adressons nos très sincères félicitations.

Notre brochure 1995 est tirée à 4000 exemplaires, faites la connaître, c'est notre meilleure publicité

NOTRE DINER GALA aura lieu le lundi, 9 octobre à Sens

- L'après-midi visite du Musée de Sens
- En soirée, Repas-gala accompagné d'un orchestre local

Nous serons présents

- **1^{re} Foire de Mai à Auxerrexpo** du 20 au 27 Mai
 - Exposition de plats froids
 - Concours d'apprentis cuisiniers
 - Démonstration culinaire par nos chefs restaurateurs
 - Dégustation offerte au public
- **Foire de Tonnerre** du 25 au 28 Août
 - Exposition de plats froids
 - Journée des chefs de l'Avallonnais
 - Concours d'apprentis
- **Foire de Migennes** du 29 au 1^{er} Octobre
 - Exposition de plats Froids
 - Concours d'apprentis cuisiniers
 - Dégustation

FUTURS CUISINIERS

- vous terminer vos études scolaires
- vous êtes indécis sur votre avenir professionnel
- vous ignorez les possibilités que vous offre le métier de cuisinier ?

Le Centre Interprofessionnel de Formation des Apprentis d'Auxerre, le C.I.F.A. est à votre disposition pour vous apprendre et vous aider à obtenir les diplômes que vous souhaitez. Pour vous renseigner utilement et vous diriger éventuellement sur des établissements de notre département, écrivez-nous.

AMICALE DES CUISINIERS DE L'YONNE

4, rue Champs-Bonhomme - 89290 EGRISSELLES-VENOY



Résultats de nos concours



1994 - **CONCOURS D'APPRENTIS** : à l'exposition Gastronomique du 10 Avril à Sens

Le Samedi 9 Avril

1^{er} Sébastien TARDIF, "Hôtel de Paris et de la Poste" à Sens

Seconds ex-équo { Sébastien VELHANN "La Tour de Chero" à Chéroy
Vincent MARNOT "La Madeleine" à Sens

Le Dimanche 10 Avril

1^{er} Johnny GAC "La Madeleine" à Sens

Seconds ex-équo { Olivier RAILLARD "Hôtel de Paris et de la Poste" à Sens
Damien SERHANE "La Potinière" Sens

- CONCOURS DE CUISINE, FOIRE DE TONNERRE

26-27-28 Août

1^{er} Mathieu PAPA "Hôtel des Voyageurs" à Maligny

Seconds ex-équo { Michael LECHARPENTIER "Auberge la Beursaudière" à Nitry
Philippe LEGRAND "Auberge St Père" à Tonnerre

- CONCOURS D'APPRENTIS A LA FOIRE DE MIGENNES

30 Septembre - 1^{er} Octobre

Le Vendredi 1^{er} Hervé COMMEAU "Restaurant l'Aquariums" à Auxerre

Seconds ex-équo { Emilien GOUTARD "Auberge Relais des Cygnes" à Champlay
Cédric PICHARD "Auberge l'Orée des Champs" à Epineau les Voves

Le Samedi 1^{er} Aurélien VASSEUR "Moderne Hôtel" de Joigny

2^e Théodore DAMIER "Hôtel les Tilleuls" à St Florentin

- CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE L'YONNE

Le 3 Octobre, Lauréat Frédéric "Relais Paris Nice" à Joigny

- CONCOURS REGIONAL DU MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE

1^{er} Frédéric VAUTIER "Relais Paris-Nice" à Joigny

- CONCOURS INTERDEPARTEMENTAL DES APPRENTIS DE BOURGOGNE-FRANCHE COMTÉ

1^{er} de l'Yonne : Christophe BOUDJADJA, "Restaurant Les Capucins" à Avallon

2^e Michaël LECHARPENTIER

3^e Sébastien TARDIF

Ex-Equo Hervé COMMEAU - Damien SERHANE

- CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI DE FRANCE

Finaliste : Frédéric VAUTIER

HOTEL RESTAURANT *** NN

Hostellerie du Moulin des Ruats

Moulin Etape

Jocelyne et Jean Pierre ROSSI

à 3 Kms d'AVALLON dans la Vallée Verdoyante du cousin

Tél. 86.34.07.14 - Fax 86.31.65.47

ROGNON DE VEAU BRAISE AU VIN D'EPINEUIL

Pour 4 personnes :

2 rognons de veau entiers et semi dégraissés,
1 bouteille de vin rouge d'Epineuil, 1 dl de
Porto blanc, 1/2 dl d'armagnac jeune, 1 dl de
jus de veau, 50 g de beurre, 0,300 kg de
brunoise de légumes (oignon, carotte, céleri,
blanc de poireau), 2 gousses d'ail épluchées,
écrasées, 50 g de moutarde blanche, sel,
poivre, 1 branche de thym, un soupçon de
laurier, 150 g de feuillage

Dans une casserole assez haute, faire suer au
beurre la brunoise de légumes à couvert.
Pendant ce temps, faire revenir à la poêle vos
rognons après les avoir assaisonnés de sel et
de poivre.

La pellicule de graisse restant sur vos rognons
étant bien dorée : poser les rognons sur les
légumes, faire suer encore pendant 5 minutes

toujours à couvert. Flamber à l'armagnac,
ajouter le thym et le laurier, déglacer au Porto
et mouiller avec le vin rouge, laisser réduire
quelques minutes. Ajouter le jus de veau.
Couvrir et mettre au four une heure. Vos
rognons doivent être complètement braisés.

Les retirer de la casserole, enlever la graisse
qui pourrait rester autour, passer la sauce au
chinois fin, dégraisser ce fond de braisage,
ajouter alors la moutarde, bien diluer au
fouet.

Dans une cocotte en terre mettre les rognons,
arroser d'un filet de Porto, mettre le couvercle
et le fermer hermétiquement avec un boudin
de feuillage, que vous dorerez avec un œuf
battu. Mettre au four ou bain-marie 20
minutes. Retirer du four, poser la cocotte sur
le plat de service avec un fin gratin dauphinois
(très mince et sans fromage).

Jean Pierre ROSSI "Hostellerie du Moulin des Ruats" - AVALLON

ŒUFS POKES A LA BOURGUIGNONNE

Faire bouillir dans une casserole pas trop haute un demi-litre de vin rouge ; y faire pocher les œufs. Les égoutter sur un linge propre ; le jaune doit être maintenu liquide. Saler et poivrer le vin et ajouter un bouquet garni ; le laisser réduire un moment puis retirer le bouquet et lier le vin avec un peu de beurre manié de farine pour obtenir une sauce assez onctueuse. Hors du feu, incorporer 50 à 60 gr de beurre frais - pour un demi-litre de sauce et 8 œufs - Terminer avec une goutte de patelle pour bien foncer la couleur de la sauce ; rectifier l'assaisonnement. Dresser les œufs sur les tranches de pain frits ; passer au four un instant ; servir en nappant de la sauce ; facultatif : persil haché au tout dernier moment.

Il est possible d'ajouter à la sauce des champignons émincés et sautés au beurre et petits lardons frits.

Jean Claude SAILLY "Le Saint Pèlerin" - AUXERRE

Les Tilleuls

RESTAURANT - HOTEL

Bruno et Nicole HUBERT



Logis de France
Hôtel silencieux

vous accueillent dans un cadre
chaleureux pour un moment
d'évasion, tout en savourant
une cuisine saisonnière

3, rue Descourtives
89600 SAINT FLORENTIN
Tél. 86.35.09.09



Restaurant

Carte bleue
American Express
Tickets restaurant

56, rue Saint-Pèlerin
89000 AUXERRE ☎ 86.52.77.05



La Tour de Chéroy

3, place de la Concorde 89690 CHÉROY

☎ 86 97 53 43

Fermé Lundi et Mardi - Juillet et Août lundi soir et Mardi

ŒUFS POCHEs DU CHEF

Cuire au four sur un lit de gros sel 4 grosses pommes de terre.
Les couper en deux, creuser en forme de caisse en réservant l'intérieur.
Travailler la pulpe avec une fourchette, du beurre et de la crème, incorporer des dés de jambon ou petits lardons.
Garnir l'intérieur à moitié, ajouter une cuillerée de fondue d'épinards, placer dessus un œuf poché.
Napper d'une sauce Hollandaise ou d'une sauce crème.
Parsemer de parmesan et gratiner au four très chaud

Michel SAILLARD "La Tour de Chéroy" - CHÉROY

JAMBON PERSILLE A LA BOURGUIGNONNE

Denrées pour 8 personnes :

2,500 kg de palette de porc,
0,070 kg de persil,
0,010 kg d'ail,
0,040 kg d'échalote,
0,060 kg de vin blanc,
0,015 litre d'armagnac,
0,001 litre de vinaigre,
0,006 kg de poivre,
0,002 kg de muscade,
0,060 kg d'oignon,
0,060 kg de carotte,
1 bouquet garni,
Poivre en grain en quantité suffisante.

1°) Eplucher les oignons, les carottes, les échalotes et l'ail. Equeuter le persil.
2°) Tailler les oignons et les carottes en grosse mirepoix.
3°) Cuire la palette pendant 2H30 dans une

eau frémissante avec la garniture aromatique (oignon, carotte, bouquet garni et poivre en grain).

4°) Laver le persil. Hacher le persil, l'ail et l'échalote.

5°) Les mélanger avec le poivre, la muscade.

6°) Une fois la palette cuite, la désosser et la couper en lanières d'environ 2 cm d'épaisseur.

7°) Mélanger la palette avec le vin blanc, l'armagnac, le vinaigre et le mélange précédemment obtenu.

8°) Monter la terrine et couler de la gelée dessus.

9°) Cuire au four (température maxi) dans une plaque à rôtir au bain-marie pendant 10 minutes au frémissement de l'eau, soit au total 20 minutes.

Presser légèrement les terrines avant de les rentrer en chambre froide.

Jean Pierre SAUNIER "Le Maxime" - AUXERRE

RESTAURANT

Le Maxime

J.P. SAUNIER

CHEF DE CUISINE

3-4-5, quai de la Marine

89000 AUXERRE

Tél. 86.52.04.41 Fax 86.51.34.85

FILIGRANE
FILIGRANE
FILIGRANE
IMPRIMERIE



67, RUE DE LYON 89200 AVALLON

☎ 86 31 65 91 FAX 86 34 19 02

18, RUE G. POMPIDOU 89700 TONNERRE

☎ 86 55 10 73 FAX 86 54 47 63

30, RUE BOURNEIL 89000 AUXERRE

☎ 86 52 57 43 FAX 86 52 56 92



Les Huîtres

L'huître, de la famille des ostréidés, est un mollusque lamelli-branchi, bivalve, acéphale hermaphrodite.

Comment les manger crues ?

Les ouvrir seulement au moment de les manger, assurez-vous pour chacune, qu'elles soient bien vivantes, en explorant ses réflexes (on touche simplement le bord des lamelles qui se rétractent si l'animal est vivant).
Ajoutez les simplement soit de jus de citron, soit d'une sauce composée d'échalotes ciselées très fines, de vinaigre de vin, d'un peu de vin blanc sec et d'un soupçon de poivre blanc moulu et accompagné de tartine de pain noir beurré 1/2 sel. Tonifiez-vous alors avec une gorgée de bon vin blanc sec.

GOUGERE A MA FAÇON

Dans une casserole mettre un demi-litre de lait, une pincée de sel - environ 5 g - une prise de poivre, 125 g de beurre ; porter à ébullition dès que le beurre est fondu, y jeter alors 250 g de farine en pluie, mais hors du feu. Remuer avec une spatule en bois pour bien mélanger la farine ; remettre la casserole sur le feu et travailler pour "dessécher" la pâte, qui ne doit plus coller à l'intérieur de la casserole et bien se détacher de la spatule .

Hors du feu, incorporer un à un, 8 à 9 œufs selon leur grosseur ; puis 150 g de gruyère râpé ou détaillé en petits dés, vraiment très petits, ce qui est mieux.

Sur une plaque huilée, et à l'aide d'une poche munie d'une douille unie, disposer de petits tas de pâte, bien ronds. Egaliser la surface avec un pinceau trempé dans l'œuf battu. Décorer avec quelques dés de gruyère qu'il faut incruster à la surface de la pâte. Cuire à four chaud pendant une vingtaine de minutes.

Caroline MICHAUT de Villecerf



J. Gorage

L'artisan
Boulangier - Pâtissier

Pâtisserie de Tradition
Grand Choix de Pains Spéciaux
Entremets Glacés - Chocolats Maison

1, rue Carnot - 89200 AVALLON
Tél. 86.24.14.04



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE ÉPINEUIL : rouge et rosé
CHABLIS ET CHABLIS 1^{er} CRU : Vaucopins

Jean-Claude MICHAUT

Propriétaire-Récoltant

ÉPINEUIL, 89700 TONNERRE - TÉL. 86.55.24.99

Notre stand à la Foire de Tonnerre est
sous la responsabilité de notre collègue
Guy ROY
de l'Auberge St Père à Tonnerre



Autrefois, en Province, un grand dîner était
une affaire d'Etat. On en parlait trois mois
avant et la digestion durait six semaines.



Félicitations au lauréat du Concours d'apprentis
cuisiniers à la Foire de Tonnerre

L'amour de la table est une passion que certains n'ont guère avant quarante ans. La
gastronomie délicate est un signe d'intelligence et d'esprit.

BRASILIA

MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO



Rue de Rome 89470 MONETEAU
tèl : 86.40.50.50



LICENCE DÉTAT N° 189.010
CAUTION B.N.P.
Resp. Civ. La Concorde

A VOTRE SERVICE DEPUIS 1972

JOVITOUR

Voyages, vacances, croisières
tous billets

10, quai du Général-Leclerc 89300 JOIGNY
Tél. 86.62.16.31 - Fax 86.62.50.70 - Télex 801636



Logis de France

Entre Avallon et Vézelay

Repas à la terrasse

Parc ombragé

89200 PONTAUBERT - Tél. 86.34.13.81 - Fax 86.34.23.32

HOTEL-RESTAURANT★★ NN

Les Fleurs

Monique et Michel GAUTHIER

ŒUFS POELES A L'ECHALOTE



Divertissement de musique et de danse
au cours d'un banquet chez les Grecs.

Vous faites fondre dans la poêle un bon
morceau de beurre, puis vous cassez dessus un à
un vos œufs bien frais sans qu'ils se touchent.
Lorsque le blanc commence à prendre, arroser
avec une cuillerée de la poêle.
Retirer délicatement vos œufs sur un plat chaud
en attente. Jetez alors dans le beurre fumant
deux cuillerées d'échalotes hachées et laissez
roussir ; ajoutez une cuillerée de vinaigre et
versez "chilant" sur les œufs

Michel GAUTHIER "Les Fleurs"
PONTAUBERT

RISSOLES A LA REINE

Enlever à l'emporte pièce rond de feuilletage de 6 centimètres de diamètre, coucher
au milieu une cuillère d'appareil à bouchée à la reine serré ; humecter les bords et ramener
un côté sur l'autre en appuyant légèrement pour mieux les souder ; les faire frire, ou les
cuire au four. Dans le dernier cas, on les dore. On les accompagne d'une sauce madère ou
Perigueux.

Vallery GUENIAT Ex. chef de cuisine - AVALLON

Sermizelles Hôtel

M. et M^{me} Jean-Claude DRUJON

BAR
HOTEL
RESTAURANT

PLACE DE LA GARE, SERMIZELLES
89200 AVALLON ☎ 86.33.41.03

HOSTELLERIE DE LA FONTAINE



Chambres personnalisées
Téléphone

CONFORT ET CALME
RESTAURANT
(réservez)

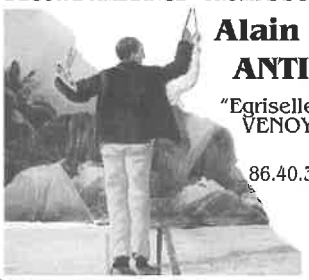
NOCES - BANQUETS

16, rue de Reigny, 89460 ACCOLAY
Tél. 86.81.54.02 - Fax 86.81.52.78



Auberge de l'Espérance
 Claude et Annie SIMON
 Fermeture hebdomadaire
 le dimanche soir et le lundi
 3, rue du Général-de-Gaulle 89270 VERMENTON
 ☎ 86.81.50.42

Restaurant
Le Relais
 Des Gourmets
 M. HAMELIN
 45-47, rue de Paris 89200 AVALLON
 ☎ 86.34.18.90
 Fermé le mardi soir et mercredi

DECOR D'AMBIANCE - TROMPE L'OEIL

Alain ANTIER
 "Egriselles"
 VENOY
 Tél. 86.40.32.26

LA MADELEINE
 Restaurant Climatisé
 SALON PARTICULIER (laboratoire, repas d'affaires et séminaires) de 6 à 15 couverts
 chef de cuisine : Patick GAUTHIER
 1, rue Alsace-Lorraine - 89100 SENS
 (Angle boulevard du Mall, parking en face, fermé Dimanche soir et lundi)
RESERVATION au 86 65 09 31
 Télécopie : 86 95 37 41

TRUITES AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Pour 8 personnes :
 8 truites d'environ 250 g chacune, 36 gros escargots, beurre, persil, ail, échalote, sel et poivre du moulin.
 Préparer un beurre à escargots traditionnel.
 Vider les truites, retirer l'arête par le dos, laver, éponger.
 Beurrer l'intérieur avec le beurre à escargots en pommade, garnir avec 4 escargots par truite, assaisonner et refermer.
 Envelopper chaque truite avec du papier aluminium, les placer dans un plat, mettre à cuire pendant 15 minutes à 200°.
 Dresser sur un plat de service, s'accompagne volontiers de pommes à l'anglaise et d'un Sauvignon de Saint Bris.

Claude SIMON "L'Espérance" - VERMENTON

PETITES BOUCHEES SOUVAROFF

Faire une abaisse très fine, y tailler 4 petites cercles de 3 cm de diamètre environ. Sur plaque à pâtisserie bien propre, coucher des petits ronds, répartir sur le milieu un morceau de foie gras et une lamelle de truffe, recouvrir d'un autre rond. Faire une petite cheminée sur le milieu, cuire à four chaud environ 10 minutes. Au sortir du four, faire couler par le trou ménagé pour la cheminée, une cuillère à café de sauce Rossini, faite de demi-glace, liée avec un peu de foie gras, parfumée au Porto et montée au beurre.



Hure de saumon

Notre brochure 1995 est tirée à 4000 exemplaires, faites la connaître, c'est notre meilleure publicité

VELOUTE AUX CEPES

400 g de cèpes (petits)
 80 g de beurre
 30 g de farine
 1,5 litre de consommé
 20 cl de crème
 2 jaunes d'œuf
 3 branches de cerfeuil
 Sel et poivre

Nettoyer les cèpes, les laver et les essuyer, séparer les pieds des chapeaux.

Préparer un roux blond et mouiller avec le consommé. Ajouter les pieds de cèpes mixés.
 Cuire 20 minutes.
 Emincer les chapeaux et les faire suer à la poêle. Réserver au chaud.
 Passer le velouté. Lier avec la crème et les jaunes. Ajouter les champignons émincés.
 Ajuster sel et poivre.
 Dresser en soupière avec le cerfeuil haché.

Daniel AUBLANC "Les Capucins" - AVALLON

TRUFFES EN COCOTTE SELON COLETTE

"Baignée de bon vin blanc très sec, salée sans excès, poivrée avec tact, la truffe cuira dans la cocotte noire couverte. Pendant 25 minutes, elle dansera dans l'ébullition constante, entraînant dans les remous et l'écume - tels des tritons joueurs autour d'une noire Amphitrite - une vingtaine de lardons, mi-gras, mi-maigres, qui étoffent la cuisson. Point d'autres épices ! Et raca sur la serviette cylindrée, à goût et relent de chlore, dernier lit de la truffe cuite ! Vos truffes viendront à la table dans leur court-bouillon. Servez-vous sans parcimonie."



Filets de Sole aux Champignons

HOTEL-RESTAURANT

D. AUBLANC, chef de cuisine




LES CAPUCINS

6, avenue Paul-Doumer

89200 AVALLON - Tél. 86.34.06.52 - Fax 86.34.58.47

M.PORTAL, chef de cuisine
AUBERGE DES SOURCES
 SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

★★ NN  - Salle de Banquet
 - Mariage
 Logis de France - Séminaire

Tél. 86.41.55.14 - Fax 86.41.90.31
 DRUYES-LES-BELLES-FONTAINES

RESTAURANT - BAR

HOTEL DE LA VILLE D'AUXERRE
 ANCIEN RELAIS DE POSTE

TOUCY — TÉL. 86.44.02.77

Salle de 10 / 100 cts

Propriétaire-chef de cuisine : Roger Durocher

L'Auberge des 7 Ecluses

Laurent JACQMIN

Banquets

Repas d'Affaires

Fermé lundi soir et mardi
Février à janvier

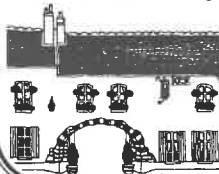


ROGNY (Yonne) - site agréable
Tél. 86.74.52 90 - Fax 86.74.56.77

HOSTELLERIE DE L'ÉCU



Restaurant-Bar Logis de France



3, rue Carnot
89140 PONT-
SUR-YONNE
86.67.01.00

Sortie
autoroute A6

89200
AVALLON

Tél. 86.34.02.85
Fax 86.34.09.98

Relais

Fleuri Logis de France



HOTEL *** NN
RESTAURANT
BAR

Tennis
Piscine
Salle pour séminaires



Notre voyage d'étude chez «Lanson» en Champagne

ŒUFS EN MEURETTE AU VIN D'ÉPINEUIL

Mettre à bouillir dans une casserole, une bouteille de vin rouge d'Épineuil, ajouter une gousse d'ail légèrement écrasée et une brindille de thym.

Après réduction de moitié, ralentir le feu et casser un par un les œufs, ramener le blanc sur le jaune, compter environ 4 minutes de cuisson.

Les sortir avec un écumoire et les réserver. Passer votre cuisson dans une passoire fine et lier avec du beurre manié avec de la farine. Rectifier l'assaisonnement et ajouter une garniture de petits oignons glacés et de petits lardons frits.

Dresser les œufs sur des croûtons frits et légèrement ailés et napper avec sauce et garniture.



Le saviez-vous ?

Le champagne est produit A.O.C. et il ne peut être élaboré qu'à partir de la méthode traditionnelle dite "champenoise".

Sur le bouchon doit être inscrit le mot "Champagne".

Sur l'étiquette, doivent apparaître les indications suivantes :

- "Champagne" et éventuellement le millésime,
- le nom de la marque sous laquelle il est vendu,
- les initiales N.M. pour négociant manipulant, R.M. pour récoltant manipulant, C.M. pour coopérative de manipulation, M.A. pour marque secondaire appartenant à un N.M. qui commercialise le champagne d'un autre négociant ou récoltant.
- ces initiales sont en outre suivies d'un numéro sous lequel est inscrite la marque du Comité interprofessionnel du champagne.

Les types de cuvée :

Brut : de 0 à 15 grammes/litre de sucre, **Extra dry** : de 12 à 20 grammes/litre de sucre, **Sec** : de 17 à 35 grammes/litre de sucre, **Demi-sec** : de 33 à 50 grammes/litre de sucre, **Doux** : plus de 50 grammes/litre de sucre.

Les bouteilles :

Quart 1/4 de bouteille, Demi 1/2 de bouteille, Médium 3/4 de bouteille, Bouteille 75 cl, Magnum 2 bouteilles, Jéroboam 4 bouteilles, Rehoboam 4 bouteilles, Mathusalem 8 bouteilles, Salmanazar 12 bouteilles, Balthazar 16 bouteilles, Nabuchodonosor 20 bouteilles

L'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne

représente la tradition culinaire.

TARTE A L'OIGNON

Garnir une tourtière d'une abaisse de pâte feuilletée ; la piquer légèrement avec les pointes d'une fourchette.

D'autre part, faire revenir sans trop de coloration un gros oignon haché très finement ; incorporer cette "fondue" d'oignon à 2 œufs, 1 jaune d'œuf, 2 décilitres de lait, 1 décilitre de crème, le tout bien battu et mélangé et assaisonné de haut goût avec sel, poivre et muscade. Cet appareil sera utilisé pour emplir la tourtière foncée de pâte. Faire cuire au four à chaleur assez vive. Les proportions conviennent pour une tarte de 6 personnes.

BAR-HOTEL
RESTAURANT
TRAITEUR

L'Aquarius



31, avenue Gambetta, AUXERRE
Tél. 86.46.95.02

Restaurant - Grilladerie

**COLORADO
GRILL**

45, boulevard Vauban

89000 Auxerre

Tél. 86.46.95.70 - Fax 86.51.29.80

**Auberge du
Cheval Blanc**

HOTEL - RESTAURANT

CUISINE TRADITIONNELLE
SPECIALITES LOCALES
BANQUETS PENSION DEMI-PENSION
REPAS D'AFFAIRES

Philippe et Sonia AMAND

86.34.55.07

55, rue de Lyon
89200 AVALLON



RESTAURANT

Le Gourmillon

CARTE
MENUS

REPAS D'AFFAIRES

8, rue de Lyon - 89200 AVALLON

86.31.62.01

Fermé le lundi

Alain Renaudin



"Les Tillouls"
Terrasse au bord de l'eau
Salons

Logis de France
Restaurant
Hôtel calme et confort



Tél. 86.42.22.13 Fax 86.42.23.51
89290 VINCELOTES

Ets
GOURLET



FRUITS - PRIMEURS en gros
FRUITS secs - LÉGUMES secs

Z.I. B.P. 53 - 89200 AVALLON
Tél. 86.34.14.87 - Fax 86.34.57.77



HOTEL ★★
RESTAURANT ★

Logis de France
La Croix-Blanche
Lionel SUCHOT

L'étape des gourmets
Mariages - Banquets - Séminaires
Jardin - Parking Fermé
9, rue Victor-Guichard
89100 SENS - Tél. 86.64.00.02

L'Escale
87 *Route de Paris*
Le Prieur Villeblevin
Villeblevin

M. et M^{me} DENIS
Propriétaires, chef de cuisine :
Fermé lundi soir et mardi

L'ESCARGOT,

*C'est toi cher escargot, que je veux célébrer,
Mollusque délectable, honneur de la Bourgogne ;
Quand le four t'a doré, je le dis sans vergogne,
Des cupules d'argent j'aime à te retirer.*

*Le beurre, un peu jaune, te sied, et c'est merveille
Que ton parfum discret d'ail et persil haché ;
On est de bonne humeur après t'avoir mâché
Et l'on trouve divin le fond de la bouteille.*

Gautron du Coudray



Les Lauréats de notre Concours d'Apprentis à la Foire de Tonnerre



Nos apprentis cuisiniers au Concours Interdépartemental de Bourgogne Franche-Comté, à la Foire Gastronomique et internationale de Dijon.

FILET DE ROUSSETTE AUX PRIMEURS

Pour 4 personnes :
Roussette 600g, algues 100 g, petits pois 100 g, haricots verts 100 g, fèves 100 g, sel, poivre, jus de citron, huile de noix décor, pamplemousse rose, tomate.

Sur feuille d'aluminium, déposer un lit d'algues ; poser dessus les filets de roussette, fermer la papillote. Cuire au four.

Cuire séparément à l'anglaise tous les légumes.
Présentation : poser sur une assiette les filets de roussette, verser un peu de vinaigrette, déposer les légumes.
Décor : tranche de pamplemousse, tomate, algues, etc...

Jean Pierre BONDOUX, ALEFPA "Maison des Jeunes Georges Aulong"
Château de la Motte - GURGY



Table de Lucullus

Hôtel de la Fontaine



★★ NN (face à l'église)
Chambres tout confort

89200 PONTAUBERT
(entre Avallon et Vézelay)

BAR TABAC
86.34.02.87

BAR - RESTAURANT



Logis de France
Hôtel des Grottes
★ NN

89270 ARCY-SUR-CURE
Tél. 86.81.91.47 - Fax 86.81.96.22
R.N. 6 (à 500 m des Grottes) PARKING

Hôtel de bon confort,
à 6 km de Sens,
sur la route de Nemours,
dans un cadre rustique :

RELAIS DE VILLEROY

M. CLÉMENT, propriétaire, chef de cuisine

89100 VILLEROY
Tél. 86.88.81.77

Restaurant fermé
le dimanche soir et le lundi
Hôtel fermé
le dimanche soir

auberge de la Vieille France



R.N. 6 - LE PETIT-CHAUMONT
Tél. 86.96.62.08
Fermé mardi soir et mercredi



Au carrefour de la Bourgogne et de la Champagne, à deux pas de la cathédrale, une hostellerie de prestige alliant tradition et qualité, gastronomie et confort.

L'HOTEL de PARIS et POSTE

SENS

Tél. 86.65.17.43 - Fax 86.64.48.45

Les Frères GODARD

MENU D'HIVER

Salade de Pigeonneau au Chutney de Tomates

Parmentier de Morue Fraîche au Jus d'Ailerons

*Tarte Briochée au Suprême de Pomelo
Glace au Réglisse*

Philippe GODARD

"Hôtel de Paris et de la Poste", Sens

LE PATE DE MAQUEREAUX AUX POMMES ECHALOTEES ET WHISKY

1 kg de maquereaux fumés et kippers, 400 g de pommes de terre, 100 g d'échalotes, 150 g de poitrine demi sel, sel, poivre, whisky et Drambuie.

Passer le maquereau ou le kippers sous la salamandre puis effeuiller les filets. Cuire les pommes en peau puis les éplucher. Tailler la poitrine en fins lardons, les faire revenir rapidement à la poêle. Passer rapidement le tout au robot coupe, puis au tamis. Saler, poivrer, puis aromatiser avec le whisky et le Drambuie. Mettre le tout dans une terrine, cuire au four au bain-marie à 150°. Servir en tranche avec du pain grillé.

Philippe GODARD "Hôtel de la Poste" - SENS

HOTEL ** RESTAURANT **
LOGIS DE FRANCE



Josiane et Daniel Lelu

*Parking, Jardin d'été, Cadre agréable
Fermé mercredi soir et jeudi*

55, route de Genève 89100 MALAY-LE-PETIT

Restaurateur ** Tourisme

Jardin d'été - Salle au bord de l'eau



176, avenue de Senigallia - SENS

Tél. 86.65.13.63

Fax 86.65.90.85

B. BOURREAU la **Vanne**

Chef de cuisine

Propriétaire

Parking privé

assuré

15 juin au 15 septembre : 7/7

ensuite fermé dimanche soir et mardi

RESTAURANT - SALON DE THE
Francis et Odile SALAMOLARD

Cuisine raffinée dans un cadre agréable et champêtre

Auberge de l'Atré

Spécialités : Poissons, Crustacés, Champignons, Gibiers

Les Lavaults - QUARRÉ-LES-TOMBES (Yonne)

Tél. 86.32.20.79 (Entre Saulieu et Vézelay)

Fermé Mardi soir et Mercredi hors saison



LA MOUSSELINE DE SANDRES AU LARD FUME au vin rouge de Tannay

Détail pour 8 personnes :

700 g de chair de Sandre, 500 g de crème fraîche, 4 œufs, lard fumé, sel, poivre, ciboulette, noix de muscade.

Tout d'abord, passer la chair des Sandres au robot préalablement désarêtés, ajouter les œufs et la crème. Laisser tourner quelques secondes, tamiser la farce ainsi obtenue.

Couper le lard fumé en lamelles afin de pouvoir les disposer dans les terrines en les chevauchant.

Assaisonner la farce (sel, poivre, ciboulette, noix de muscade).. Garnir les terrines,

rabattre le lard au milieu. Pocher au bain-marie. Recouvrir d'un papier aluminium avant de mettre au four (thermostat 7) durant 35 minutes.

Laisser reposer hors de la plaque.

Pour réaliser la sauce au vin rouge de Tannay : réduire le vin rouge de Tannay avec des échalotes ciselées. Ajouter le fumet de poisson. Monter légèrement au beurre, passer et ajouter une petite pointe de sucre, saler, poivrer.

Dressage de l'assiette : couper une tranche de terrine par personne, napper de la sauce.

Francis SALAMOLARD "Auberge de l'Atré" - LES LAVAUTS

TARTARE DE CARPE ET DE SAUMON MARINE

Pour 4 personnes :

300 g de filets de carpes sans arête, 400 g de filet de saumon, 1 dl de mayonnaise, 1 dl de crème fouettée, huile d'olive, 1 citron vert, sel, poivre, 1 concombre, sauge, 1 botte de ciboulette

Tailler les filets de carpe en petits dés. Escaloper le saumon en 12 belles tranches.

Dans un récipient, mélanger la carpe, la mayonnaise, le sel et le poivre, 1/2 botte de ciboulette ciselée, et réserver au frais.

Dans une assiette, étaler les filets de saumon, les assaisonner, verser l'huile d'olive, le citron vert, et laisser mariner environ 30 minutes.

Au moment de servir, disposer au centre de chaque assiette le tartare de carpe. Répartir autour le saumon, la sauge, et le concombre taillé en julienne.

Parsemer du reste de ciboulette ciselée.

Servir accompagné de pain de campagne grillé.

Olivier KLEIN "Les Chenets" - VALLOUX

BAR RESTAURANT

La Tannière

M. Chognon J.Claude

Voutenay-sur-Cure - Tél 86.33.40.84

RESTAURANT

«*Les Chenêts*»

Cadre agréable, repas d'affaires

Mr Olivier KLEIN

R.N. 6 - VALLOUX

89200 AVALLON

Tél. 86.34.23.34

Fermé le lundi soir et le mardi

**HOTEL DU ROCHER
RESTAURANT**

Camille PROT

**NOCES - BANQUET
FERMÉ LE LUNDI
PARKING**

Vallée du Cousin - 11, rue des Isles Labaume
89200 AVALLON
Tél. 86.34.19.03

Le Castel

Hôtel - Restaurant ** NN



Logis de France

*Restaurant de Tradition
Confort et Décor
Agréables*

Relais du Silence

Place de l'Eglise
89660 MAILLY-LE-CHATEAU (LE HAUT)
Tél. 86.81.43.06 - Fax 86.81.49.26

Martine et John Cavalli
Restaurant

51, rue Cécile de Marsangis
Tél. 86.65.31.08
89100 SENS

TERRASSE EN BORD DE L'EAU
Fermé lundi soir et mardi

La Patinoière

La Petite — — —
— — — **Auberge**

Dominique et Nathalie CALMUS

**PLATS A EMPORTER
NOCES - BANQUETS**

12, route de Paris 89210 CHAMPLOST
Tél. 86.43.11.09

MENU DE PRINTEMPS

Meurette de Langoustines aux Oeufs de Caille et Pointes Vertes

Ris de Veau aux Carottes Fondantes sur galette de Semoule

Macaron Glacé au Nougat

Philippe GODARD
"Hôtel de Paris et de la Poste", Sens

GRATIN DE QUEUES D'ECREVISSES

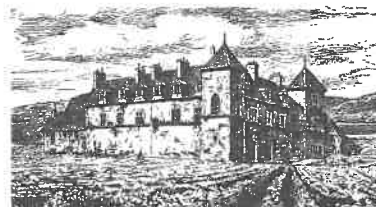
Faire cuire, 4 douzaines d'écrevisses dans un court bouillon bien relevé.
Décortiquer les queues d'écrevisses, puis les faire sauter dans un beurre d'écrevisse, flamber au cognac.
Retirer les queues d'écrevisses, ajouter 2 dl de crème, réduire, assaisonner sel et cayenne, monter au beurre d'écrevisse.
Disposer les queues d'écrevisses sur un lit d'épinards, napper avec la sauce.
Faire un glaçage, moitié hollandaise moitié sauce, passer à la salamandre et servir.

Daniel AUBLANC "Les Capucins" - AVALLON

Menu datant de la création de la très noble Confrerie des Chevaliers du Tastevin

*DEJEUNER offert par les Propriétaires du
CLOS DE VOUGEOT*

*à Messieurs les Membres de la Presse Française
et Etrangère conviés en Bourgogne à l'occasion
des «QUATRE GLORIEUSES»*



MENU

Les Porcelets en gelée
Le Brochet à la Dom Goblet
Le Râble de Lièvre à la royale
Les Asperges en branche, sauce hollandaise
Les Poulardes de Bresse truffées et rôties à la broche au feu de sarments du Clos
Les Fromages du Pays
Les Gougères
Les Fruits de saison
Café
Vieux Marc du Clos de Vougeot

Les bonnes bouteilles que vous dégusterez ont été offertes par :

MM. ANDRÉ, à Aloxe Corton	CLOS DE VOUGEOT	1929
E. BELORGEY, à Vougeot	—	1928
C. CERF & R.FRIBOURG	—	1928
CONFURON-BORNOT, à Vosne-Romanée	—	1929
DROUHIN-LAROZE, à Gevrey-Chambertin	—	1928 et 1926
DUVERGEY-TABOUREAU, à Meursault	—	1929
RENÉ ENGEL, à Vosne-Romanée	—	1928
J. FAIVELEY, à Nuits	—	1926
L. GRIVELET-CUSSET, à Nuits	—	1923
F. GRIVELET-MODOT, à Chambolle-Musigny	—	1929
LOUIS GROS, à Vosne-Romanée	—	1928
MORIN PÈRE ET FILS, à Nuits	—	1921
EUGÈNE MUGNERET, à Vosne-Romanée	—	1929
CHARLES NOELLAT, à Vosne-Romanée	—	1929
Madame GEORGES NOIROT, à Vosne-Romanée	—	1928 et 1929
POULET PÈRE ET FILS, à Beaune	—	1929
Général REBOURSEAU, à Gevrey-Chambertin	—	1926 et 1929
VIEILLES CAVES DE BOURGOGNE, à Beaune	—	1928



*À la campagne, au calme repos,
pêche, détente autour
d'une bonne table*

*noces
banquets
repas d'affaires
pensions*

**BAR - RESTAURANT
DU CENTRE**

Daniel AMORY
Propriétaire - Traiteur
89200 MAGNY
Tél. 86.33.08.63

ID FROID ❄️

23, rue du Général Leclerc - 89200 AVALLON

VENTE - INSTALLATION - DEPANNAGE

Matériel Professionnel
Grandes Cuisines
Climatisation

Tél. Atelier / Bureau Tél. Véhicule
86.34.46.00 86.31.50.86
Fax 86.34.05.82

**Institut des Vins
de Producteurs
Domaine de Bacchus**

Daniel TREMBLAY


LIGNORELLES
89800 CHABLIS
Tél./Fax. 86 47 49 20

CEDAIRA — — —
— — — **Multiservice**

Restaurant ouvert aux particuliers
et aux groupes sur demande

Rue des Gaillottes
89000 AUXERRE
Tél. 86.46.86.11 Fax 86.46.47.84

PÂTISSERIE



Vente aux particuliers
Livraison à domicile

Dominique DELZARD

13, Route Nationale 6 - 89290 AUGY
Tél. 86.53.68.71

HOTEL ** NN

21 chambres
RESTAURANT
Salles de banquets
Garage
Jardin fleuri

HOTEL DE SEIGNELAY
M. RAFESTIN

CUISINE ET SPÉCIALITÉS BOURGUIGNONNES
VINS RÉGIONAUX

2, rue du Pont - 89000 AUXERRE
Tél. 86.52.03.48 - Fax 86.52.32.39

BOURGOGNE 

PRODUITS FRAIS

Produits Laitiers - Charcuterie
Pâtisserie Industrielle - Surgelés

Av. Jean Mermoz - BP 235
89004 AUXERRE Cédex
Tél. 89 46 85 40 - Télécopie 86 46 86 21

RESTAURANT

"La Chênevotte"

Famille LUCIANI

Sortie A. 6 Avallon - Direction Saulieu
RN 6 SAINTE-MAGNANCE

Fermé le mardi soir 89420
☎ 86 33 14 79

FEUILLETE D'ESCARGOTS A L'IRANCY

Pour 6 personnes :
400 g de feuilletage,
1 œuf,
1 oignon,
1 tomate,
ail,

2 dl de crème,
3 dz d'escargots,
150 g de poitrine fumée,
100 g de champignons de Paris,
1/2 bouteille de vin rouge d'Irancy,
100 g de beurre.

Préparer, découper et cuire deux abaisses de feuilletage l'une sur l'autre. Après cuisson, réserver. Dans un sautoir, faire revenir au beurre un oignon finement ciselé, ajouter le vin rouge, laisser réduire. Monder, épépiner et concasser la tomate, ajouter à la réduction, ajouter également la crème, puis les champignons émincés et cuits, ainsi que la garniture de poitrine fumée détaillée en petits lardons et blanchis. Rectifier après réduction, l'onctuosité et l'assaisonnement. Terminer avec une pointe d'ail et les escargots. Retirer le chapeau de votre bouchée, remplir l'intérieur avec la garniture. Passer au four, dresser, placer au milieu un bouquet de persil frisé.

Patrick MURGUET Chef de Cuisine - Hôtel de Seignelay

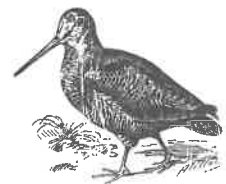
FLAN D'ASPERGES VERTES ET SA BRUNOISE AU PISTOU

Pour 6 personnes :
30 asperges vertes, 4 tomates bien mûres, 250 g de crème, 3 dl de beurre blanc, 3 œufs, sel fin, poivre du moulin, basilic, fines herbes.

Cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée, rafraîchir. Bien les égoutter, réserver 18 têtes, passer le reste au mixeur. Laisser reposer sur un tamis afin d'enlever l'excès d'eau. Verser dans un bol, incorporer les œufs, la crème, assaisonner. Beurrer l'intérieur de 6 ramequins, remplir avec l'appareil. Mettre à cuire au bain-marie dans un four à 160° pendant une heure. Moudre les tomates, épépiner et couper en petits dés réguliers avant de les ajouter dans le beurre blanc, ainsi que le basilic ciselé. Dresser sur assiette chaude en démontant le ramequin, napper avec la sauce et décorer avec les pointes d'asperges tièdes et fines herbes.

Régis BOUROTTE Chef de Cuisine "Mercure"

Le vin me rit, je le caresse ;
C'est lui qui bannit ma tristesse
Et réveille tous mes esprits :
Nous nous aimons de même force
Je le prends, après j'en suis pris,
Je le porte, et puis il m'emporte.



TERRINE DE LEGUMES ET SON COULIS DE DE TOMATES

Pour 4 personnes :
125 g de carottes, 150 g de petits pois, 3 artichauts, 4 belles feuilles d'épinards, 150 g de haricots verts, coulis de tomate.
Farce : 200 g de chair de jambon demi-sel, 1/2 cl d'huile d'arachide, 1 jus de citron, 1 blanc d'œuf, sel fin, poivre du moulin.

Cuire les légumes séparément en laissant les carottes entières. Passer le jambon au mixeur, assaisonner. Tapiser le fond d'un moule rectangulaire de feuilles d'épinards pochés, étaler une couche de farce ensuite ranger par couche carottes, haricots verts, artichauts, petits pois et farce. Recouvrir d'un papier beurré, cuire au bain-marie 30 minutes à environ 150°. Réserver au froid. Dresser en tranches sur assiette avec un coulis de tomates

Jack DURAND Ex. Chef de Cuisine - Restaurateur

Bertrand

- un spécialiste à votre disposition par camion laboratoire
- dératissage : rat, souris, mulots...
- traitement des charpentes
- désinfection
- désinsectisation, moustiques, etc...

Devis gratuits

JOIGNY, route de Chamvres 

Tél. 86.62.12.99 Fax 86.62.07.07



FOURNITURES POUR
BOULANGERIES
PÂTISSERIES
HOTELLERIES
COLLECTIVITÉS

CHERST-PERCEAU
5, rue Héric - B.P. 335
89005 AUXERRE CEDEX
Tél. 86.46.30.84

"Les Deux Compères"



Bar à Bières - Vin Régionaux -
Tabac - Menu du Jour - Banquets

Fermé le lundi soir
89420 MONTRÉAL
Tél. 86 32 19 47

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE SAINT-BRIS



Jocelyne et
Philippe Defrance

Caves du XII^e siècle

5, rue du Four
89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX
Tél. 86.53.39.04 - Fax 86.53.66.46



Le Dauphin

Pour un moment d'évasion

Il est préférable de réserver votre table



RN 77 - 89570 NEUVY-SAUTOUR - Tél. 86.56.30.01 - Fax 86.56.40.00



HELIXBERNN®

(Escargot de Bernon)
LA FONTAINE DE BERNN
s.a.r.l.

2, rue de la Fontaine
10130 BERNON
Tél. 25 70 08 34
69 (1) 69 06 16 11



Notre vitrine à la Foire de Migennes
Nombreux plats exposés

Les Escargots et les Moines

On dit que les moines, autrefois, friands d'escargots, en consommaient en grande quantité. Il faut dire que pendant le carême, et le jeûne en général, la chair d'escargot n'étant pas assimilée à la viande, les escargots étaient expédiés par milliers vers les monastères par les producteurs éleveurs ou par les ramasseurs tout simplement, des régions où la récolte s'avérait abondante.

MENU D'ETE

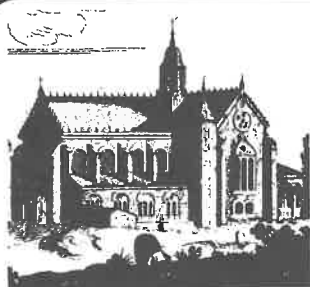
Beignet de Rouget à l'Ail Doux et Tomate

Fricassée d'Agneau de Lait aux Petits Légumes et Jus d'Epices

Melon Glacé aux Baies Rouges et Badiane

Philippe GODARD

"Hôtel de Paris et de la Poste", Sens



L'Abbaye D. et Ch.
Saint-Michel CUSSAC ★★★★★

89700 TONNERRE Tél. 86.55.05.99



Relais et Châteaux
Relais gourmand



Cadre médiéval
Parc fleuri - Panorama - Tennis



Didier CHAPUIS

FOIES GRAS D'OIE ET DE CANARD
PLATS CUISINES A EMPORTER
COCKTAILS

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS SUR DEMANDE
89250 CHEMILLY-SUR-YONNE
Tél. 86 47 94 00 - Fax : 86 47 79 47

BROUILLADE COQUE AUX ASPERGES SAUVAGES

12 œufs, 70 g de beurre, 24 petites asperges sauvages, sel fin, poivre du moulin.
Le joli mot ancien de brouillade, plein de chaleureuse rusticité, signifie ce que l'on obtient quand on vient de brouiller des œufs. La seule difficulté de cette recette, et encore c'est plus une question d'attention que de réelle difficulté, est d'ouvrir les œufs avec de petits ciseaux. Surtout pas de panique si vous ratez le premier, le coup de main vient vite.
La cuisson de la brouillade doit être lente, le chef vous conseille une cuisson au bain-marie. Cette recette se réalise dans une atmosphère de douceur et de tendresse. Pour la cuisson des œufs n'utilisez donc pas de fouet, mais plutôt une spatule en bois, qui donnera à vos gestes rondeur et délicatesse.
Le chef vous déconseille aussi d'ajouter de la crème à la brouillade parce qu'elle liquéfierait les œufs. Préférez une noix de beurre, qui ne changera pas l'appareil et gardera intact le goût de l'œuf.
Le mariage des asperges sauvages et des œufs brouillés est parfait. Il enchantera les papilles de vos invités. Le vin ne s'allie guère aux œufs et aux asperges. Mais notre sommelier va vous étonner. Il vous conseille de surprendre vos invités en leur servant un Fino de Xérès très frais, grand vin aux arômes d'amandes grillées.
Garnir l'intérieur des coquilles, avec œufs brouillés mélangés avec des dés d'asperges. Décorer avec les pointes.

Dominique BOUCHET Ex Chef de Cuisine "La Tour d'Argent" - PARIS

L'Amicale des Cuisiniers de l'Yonne

représente la tradition culinaire.

L'homme de bon goût et d'esprit ne doit pas se décourager dans la tâche difficile de former une bonne cave, quel héritage il aura à transmettre au fils a petit-fils qui portera son nom.



Ets DAVIGNON-KERDRAON
SARL

Boyaux - Matériel
Fournitures pour Charcuteries

Rue J.B. Chauveau
ABATTOIRS - 89000 AUXERRE
Tél. 86.46.93.64 Fax 86.51.44.85

salaisons
auxerroises s.a.

ÉTS PAUL SAVY ET FILS
CHARCUTERIE EN GROS
ET DEMI-GROS

45, avenue Jean-Mermoz
89000 AUXERRE
Tél. 86.46.76.72

Au rendez-vous des Pêcheurs

14, route d'Auxerre
89470 MONETEAU
Tél. 86 40 63 32

HOTEL RESTAURANT Aux Rives de l'Yonne

Cuisine soignée - Quai d'accostage
Terrasse au bord de l'eau
Jacky FAGUAIS, Chef de Cuisine

89400
LAROCHE ST CYDROINE
Tél. 86.80.05.70

Le Saint-Père

BAR - RESTAURANT ★★
ses spécialités régionales, son cadre rustique

Michelle et Guy ROY

2, rue Georges-Pompidou 89700 TONNERRE - Tél. 86.55.12.84

Fermé le dimanche soir et lundi

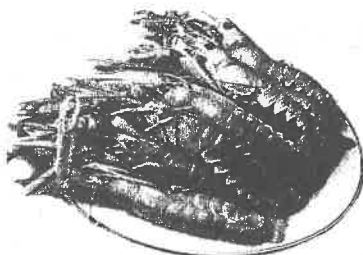
GRATIN DE LANGOUSTINES DES PECHEURS

Vous ne trouverez pas de langoustines vivantes chez votre poissonnier. Raison de plus pour savoir en reconnaître la fraîcheur. L'odeur est un sûr, une indication. La carapace doit être brillante et la queue bien ferme. La cuisson doit être rapide, les plonger dans un court-bouillon vinaigré et fortement assaisonné. Après cuisson, les égoutter.

Dans une sauteuse, faire tomber une échalote ciselée, quelques champignons de Paris coupés en julienne, remuer et flamber au whisky, ajouter crème fraîche, laisser réduire jusqu'à l'onctuosité voulue, rectifier l'assaisonnement et ajouter les queues de langoustines décortiquées.

Remuer l'ensemble, verser dans un plat à gratin, saupoudrer d'un mélange de gruyère rapé et fines herbes, gratiner.

Jacky FAGUAIS "Aux rives de l'Yonne"



FRITOTS DE BLANC DE VOLAILLE

Faire mariner dans un filet d'huile, jus de citron et fines herbes, des lamelles de blanc de volaille, égoutter.

Tremper dans une pâte à frire. Traiter grande friture (garniture persil frit). Servir à part une sauce tomate.

Valley GUENIAT

BOUDIN DE CANARD AU FOIE GRAS

75 g de beurre pommade, 250 g de pain de mie, (il doit rester 150 g paré), 300 g de viande de canard, 2 œufs, 1 blanc, 100 g de foie gras cru, 1/4 l de lait, sel, poivre.

Mettre le pain de mie à tremper. Passer au cutter dans l'ordre la viande, le beurre, les œufs et le blanc, le pain de mie, sel, poivre. Bien tourner : il doit avoir une farce lisse. Débarrasser la farce dans un saladier, ajouter le foie gras coupé en petits dés. Puis emboyaouter dans du boyau à boudin. Faire des petits boudins de 10 cm de long, poché pendant 10 minutes. Se sert comme du boudin blanc.

Guy ROY "Le Saint Père" - TONNERRE

SOUPE DE COURGE A LA CREME AUX HERBES

Pour 4 personnes :

un beau quartier de courge ou de potiron, 1,5 dl de crème fraîche, 2 cuillerées d'herbes hachées, 1 pincée de sucre, 50 g de beurre, 100 g de pain de campagne, 100 g de gruyère râpé.

Mettre à cuire dans de l'eau bouillante salée environ 1 kg de chair de potiron pendant une vingtaine de minutes. Bien égoutter et passer au moulin à légumes. Faire bouillir la crème et incorporer en remuant la purée de potiron, ajouter le sucre, un peu de muscade, rectifier l'assaisonnement. Servir très chaud dans une soupière, parsemer des herbes, accompagner à part de tranches de pain frits au beurre et gruyère râpé.

Dominique COURTAIN "La Marmite Bourguignonne" - LIGNY LE CHATEL

Claude LEROUX

FROMAGER-AFFINEUR

2, route de Laroche-Migennes

89400 BRION

Tél. 86.91.90.57

SPÉCIALITÉ DES FROMAGES
FERMIERS AFFINÉS



Hôtel du Commerce * NN RESTAURANT - BAR - P.M.U.

Salle pour Banquet

D. Gobillot

3, rue Gatelot
89250 SEIGNELAY
Tél. 86.47.71.21

RELAIS TOURISTIQUE REPAS D'AFFAIRES

★★ NN
RESTAURANT
HOTEL DE L'EST
Centre ville

J. WARBURTON
chef de cuisine

Tél. 86.35.10.35
Route de Troyes
89600 Saint-Florentin
parking dans l'hôtel

LA MARMITE BOURGUIGNONNE

25, rue du Carrouge
89144 LIGNY-LE-CHATEL
Tél. 86.47.43.74

Chef de cuisine :
Dominique Courtain
Fermé le jeudi



Auberge de l'Armançe

Restaurant

CADRE RUSTIQUE
SITUE AU BORD DU BIEF DE L'ARMANCE

Propriétaire chef de cuisine
Pascal DUJON

17, rue du Faubourg du Pont
89600 Saint-Florentin

☎ 86.35.00.98

GARNIER

SURGELES

DES SPÉCIALISTES
POUR VOUS LIVRER.

Z.I. du Guenou 89380 APPOIGNY

Tél. 86.53.04.59

Fax 86.53.11.48

FRIGÈCREME



RESTAURANT

Le Relais des Ailes



AÉRODROME D'AUXERRE-BRANCHES

Ouvert 7 jours sur 7 le midi

Vendredi et samedi également en soirée

Réservation : 86 48 22 98

Relais des Cygnes



RESTAURANT - BAR
REPAS D'AFFAIRES - SÉMINAIRES
NOCES - BANQUETS
REPAS EN TERRASSE

CHAMPLAY

Réservations
86.62.28.17

TOURTE DE SAINT-JACQUES

Ebarber, laver et pocher vos Saint-Jacques.

Garnir les intérieurs de votre tourte avec les Saint-Jacques escalopées, quelques moules décortiquées et queues de bouquet, champignons émincés.

Napper de sauce armoricaine, refermer votre tourte avec une abaisse de feuilletage.

Cuire au four de 20 à 25 minutes.

Servir avec un Chablis 1^{er} Cru de préférence.

Philippe GUILLEMIN "Hôtel de la Poste" - CHABLIS

Notre brochure 1995 est tirée à 4000 exemplaires,
faites la connaître, c'est notre meilleure publicité

HUITRES AU CHAMPAGNE

Pour 2 personnes :

12 huîtres plates, 12 cl de champagne,
2 jaunes d'œufs, 1 cuillerée à café d'eau
crème, 1 cuillerée à café d'eau, poivre.

1^o) Préparation des huîtres :

Les ouvrir et décoller délicatement leur
chair de la coquille à l'aide d'une lame de
couteau. Réserver la chair et filtrer l'eau
des huîtres au travers d'un linge propre.
Laver les coquilles concaves des huîtres, les
caler sur un plat rempli de gros sel.
Réserver au chaud à l'entrée du four.

2^o) Préparation de la sauce :

Verser le champagne dans une petite

casserole, le faire bouillir et réduire des 3/4
de son volume. Le laisser tiédir. Y ajouter
les jaunes d'œufs, la crème et l'eau puis
fouetter sur un endroit pas trop chaud
jusqu'à obtention d'une sauce épaisse mais
onctueuse.

3^o) Présentation :

Pocher les huîtres 30 secondes dans leur
eau filtrée, les égoutter et les replacer dans
leurs coquilles. Reprendre la sauce et y
incorporer en fouettant l'eau de pochage
des huîtres. Poivrer. Recouvrir chaque
huître d'une cuillerée de sauce champagne
et passer 30 secondes à four très chaud
pour donner une jolie couleur dorée.

Claude GODARD "Modern'Hotel" - JOIGNY

MEURETTE DE RIVIERE AU VIN ROUGE D'IRANCY

Pour 2 personnes :

1 morceau de sandre, environ 180 g

1 morceau de perche, environ 120 g,

2 œufs, 2 échalotes, 3 champignons émincés,

0,80 g de lardons fumés, 0,50 cl d'irancy rouge et 0,50 cl de vin rouge ordinaire,

2 croûtons grillés, frottés à l'ail,

Persil haché.

Saler, poivrer et fariner les morceaux de poissons. Les faire revenir avec un peu de beurre. Une fois saisis, les réserver au chaud. Dégraisser votre récipient, y ajouter les échalotes ciselées, les lardons et les champignons. Singer avec 2 cuillères à soupe de farine tamisée, et ajouter les 0,50 cl d'irancy et laisser frémir à feu doux pendant 1/2 heure, voire 3/4 d'heure. Vérifier l'assaisonnement.

A part, faire chauffer votre vin rouge ordinaire jusqu'à ébullition. Baisser votre feu, ajouter les 2 œufs, attention à ce que les œufs soient bien mollets. Les retirer et les poser délicatement sur les filets de poissons. Recouvrir le tout avec votre sauce onctueuse et chaude. N'oublier pas les croûtons et votre persil haché et bon appétit.

Patrick LEGA "Relais des Ailes" - Aérodrome - AUXERRE BRANCHES
89380 APPOIGNY

CREPES FOURREES AUX NOIX DE PETONCLE ET MOULES

Préparer un appareil de pâte à crêpes à laquelle on ajoute 2 cuillerées de ciboulette haché.

Cuire les crêpes et réserver au chaud.

Séparer cuire les noix de pétoncles et les moules que vous décortiquerez (réserver de la cuisson de moules).

monder 2 belles tomates, épépiner et couper en petits dés, les faire suer au beurre avec une échalote ciselée. Faire un roux blond, mouiller avec la cuisson de moules, crème, ajouter la tomate concassée, rectifier onctuosité et assaisonnement.

Fourrer les crêpes avec les pétoncles et les moules, ajouter une cuillerée de sauce, refermer la crêpe et disposer sur un plat allant au four.

Bien chauffer, entourer avec le reste de la sauce et parsemer de ciboulette finement ciselée.

Xavier SCHEGG Professeur de Cuisine au C.I.F.A.

LA GASTRONOMIE
DE BOURGOGNE

CHABLIS ANDOUILLETES

PRODUIT
HAUT DE GAMME

- Ets ROUSSELET et Fils -

Spécialité Andouillette de Chablis au Canard

15, rue Auxerroise

89800 CHABLIS Tél. 86 42 11 28 Fax 86 42 81 99

*** NN RESTAURANT *** NN



HOTEL DE PARIS

Chef de cuisine,
propriétaire :

Patrice CHAUVIN

MIGENNES

Tél. 86.80.23.22

Fax 86.80.31.04

CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE FORMATION
D'APPRENTIS



3, rue Jean-Bertin

B.P. 189

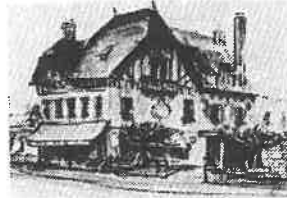
89003 AUXERRE CEDEX



Jean Claude et Claude GODARD

Maîtres-cuisiniers de France

Modern'Hotel



Restaurant ****
Table réputée
Le rendez-vous des
gourmets
CUISINE CRÉATIVE
ET TRADITIONNELLE
SON SERVICE TRAITEUR

BAR-SALON DE THÉ
"LE MAYÉDOR"
Rue Robert-Petit, JOIGNY
Tel. 86.62.16.28
Fax 86.62.44.33

PISCINE - TENNIS - SAUNA U.V.A - JARDIN FLEURI

SALADE DE POISSONS CRUS MARINES

Marché pour 4 personnes :

Ingrédients principaux
160 g de filet de poisson (saumon, daurade ou bar),
2 cuillères à café d'huile d'olive,
1/2 échalote,
10 g de poivre vert,
40 g de gingembre,
1 cuillère à soupe d'ailles,
1 citron,
1 laitue,
sel, poivre.

Méthode de travail :

1°) A l'aide d'un couteau fin et tranchant, détailler le filet de poissons en fines escalopes presque transparentes.
2°) Les disposer dans un plat creux et les recouvrir de sel, poivre, échalote hachée,

poivre vert et huile d'olive. Laisser mariner 15 minutes.

3°) Blanchir des tranches de gingembre puis tailler en fins bâtonnets, peler le citron et tailler les zestes de la même façon et les ébouillanter aussi.

Présentation :

Laver et préparer la laitue en chiffonade, ciselée en lanières de la largeur d'un petit doigt.

L'assaisonner de sel, poivre et du jus de 1/2 citron et la disposer au milieu des assiettes. Eparpiller sur la laitue la julienne de gingembre et de citron ainsi que les ailles. Disposer tout autour, tels des pétales de fleur épanouie, les fines escalopes de poisson cru mariné.

Rafraichir avant de servir.

Claude GODARD "Modern'Hotel" - JOIGNY

RILLETTE DE SAUMON

Quantité double de saumon frais / saumon fumé.

Dans une cocotte, faire chauffer de l'huile d'olive, oignons, vin blanc, ajouter du saumon frais, désarêté et coupé en morceaux.

Après cuisson, ajouter le saumon fumé, assaisonner modérément avec un peu de ciboulette hachée.

Christian LONGUET "L'Orée des Champs"

RESTAURANT



Sophie et Christian
LONGUET

*vous accueillent
Repas coin du feu
ou terrasse ombragée
en saison*

R.N. 6
89400 ÉPINEAU-LES-VOVES
Tél. 86.91.20.39
Parking privé

Relais Paris-Nice+



Logis de France

**Le Bistrot
de Joigny**

Une gentille auberge
avec terrasse et grand jardin
Son restaurant touristique où l'on vous servira
une cuisine agréable et régionale
Rond-point de la Résistance 89300 JOIGNY
Tél. 86.62.06.72

Chablis

premiers cru
COTE DE LECHET
VAILLONS

Bernard DEFAIX
PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR
MILLY

89800 CHABLIS Tél. 86.42.40.75

HOTEL - RESTAURANT DU CENTRE

Chez Bilou
Alain

M. et M^{me} Alain LE DOZE
63, 65, rue de l'Hôpital
89700 TONNERRE

Tél. 86.55.10.56 - Fax 86.55.10.63

ASPERGES A LA CREME MOUSSANTE AU BASILIC ET JAMBON DU MORVAN

Pour 4 personnes :

20 belles asperges blanches,
1 grosse tomate (pour le décor),
1 bouquet de basilic,
2,5 dl de crème,
1 jus de citron,
4 belles tranches de jambon du Morvan,
sel fin, 1 pointe de poivre de cayenne,
1 filet d'huile d'olive.

Eplucher, cuire et rafraichir les asperges.
Sauce moussante : mettre dans un

mixer, la crème, le jus de citron, le basilic, un peu de cuisson d'asperges réduites, le sel, le poivre, mixer le tout et réserver.

Pour le décor, émonder la tomate, épépiner et couper en dés.
Dresser dans une assiette les tranches de jambon en rosette, les asperges tièdes, les cubes de tomate, décorer avec les feuilles de basilic et napper de sauce autour.

Olivier GODILLON "Hôtel Restaurant du Centre" - TONNERRE

ANDOUILLETTE VIGNERONNE

Pocher une andouillette de Chablis environ 15 minutes.

A part, cuire des pommes de terre en robe des champs (BF 15 ou Nicolas), les éplucher puis les couper en rondelles, assaisonner de sel fin, poivre du moulin, échalotes ciselées, persil haché, vinaigre de vin et huile.

Servir très chaud les pommes de terre garnies de tranches d'andouillettes de 1/2 centimètre d'épaisseur.

Philippe GUILLEMIN "Hôtel de la Poste" - CHABLIS

hôtel
restaurant de la poste
bar



Françoise et Philippe GUILLEMIN sont heureux de vous accueillir
24, rue Auxerroise, CHABLIS - Tél. 86.42.11.94



GRANDS VINS DE CHABLIS
DOMAINE Alain GEOFFROY

CHABLIS «Domaine Le Verger»

CHABLIS 1^{er} CRU : Fourchaume-Beuroy-Vau Ligneau

4, rue de l'Équerre - BEINES 89800 Chablis - Tél. 86.42.43.76 Fax 86.42.13.30

Découvrez le vignoble, vu du ciel, en hélicoptère avec notre service HELI-CHABLIS

MENU D'AUTOMNE

Joue de Lotte au Verjus et Raisins Frits

Chartreuse de Faisan en Habit Vert, Fricassée de Cèpes et Marrons

Gratin de Poires Williamine, Glace aux Noix

Philippe GODARD

"Hôtel de Paris et de la Poste", Sens

TARTELETTES AUX ŒUFS BROUILLES ET POINTES D'ASPERGES

Pour 4 personnes :

4 fonds de tartelettes en pâte Brisée fine,
300 g de pointes d'asperges vertes,
70 g de beurre,
8 œufs extra frais,
2 cuillerées à soupe de crème fraîche,
50 g d'œufs de saumon.

1^o) Laver les pointes d'asperges et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Egouttez-les et rafraîchissez-les.

2^o) Beurrez 4 moules à tartelette, foncez-les avec la pâte Brisée et les cuire.

3^o) Battez les œufs en omelette en y ajoutant sel et poivre. Prenez une jatte supportant la

chaleur et enduisez-la de 15 g de beurre fondu. Mettez-y les œufs et mélangez en tournant régulièrement au bain-marie jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Ajoutez 2 cuillerées à soupe de crème fraîche en fin de cuisson.

4^o) Retirez la jatte du bain-marie puis ajoutez les pointes d'asperges très délicatement pour ne pas les casser. Répartissez les œufs brouillés dans les fonds de tartelettes sortant du four.

5^o) Décorez des pointes d'asperges, des œufs de saumon et des pluches de cerfeuil.

Servez aussitôt.

Jean Claude DUBOIS "Chef de Cuisine"

RESTAURANT BERGERAND
HOTEL DE L'ÉTOILE
Roger PRÉVOST

4, rue des Moulins
89800 CHABLIS
Tél. 86.42.10.50
Fax 86.42.81.21



Le Haulignot

RESTAURANT ★★

Chef de Cuisine Jean Claude DUBOIS

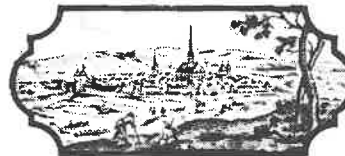
89800 BEINES
CHABLIS

Tél. 86.42.48.48



Fermé le Dimanche soir et Lundi

Grands vins de Chablis



Propriétaires-Viticulteurs

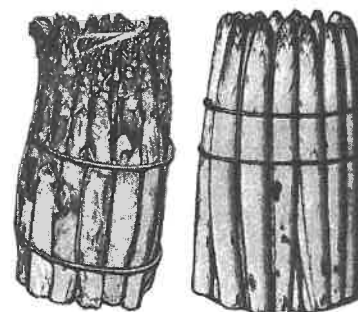
Domaine VOCORET et ses Fils

Caveau : 40, route d'Auxerre, 89800 Chablis - Tél. 86.42.12.53 - Fax 86.42.10.39

Chablis grands crus : Vaudésir,
Les Clos, Blanchot, Valmur

Chablis premiers crus :
Montée de Tonnerre,
Mont-de-Milieu,
Forêt, Montmains, Vaillon,
Côte de Lechet

Chablis



Asperges de Lauris Asperges d'Argenteuil

**ASPERGES DE CHARBUY
AU SAUMON FUME**

Entourer des petites bottes d'asperges tièdes dans une tranche fine de saumon fumé.

Placer dans un plat beurré allant au four.

Napper avec une sauce crème terminée avec un jaune d'œuf et un soupçon de noix de muscade.

Saupoudrer de Comté râpé et gratiner au four.

Marion GEOFFROY
Chennevière/Marne

ŒUFS POCES AU FENOUIL

Laver soigneusement les fenouils, coupez-les en deux par le milieu.

Beurrer un plat pour cuisson à l'étouffée et faire cuire les fenouils après les avoir salés.

Pocher les œufs un à un dans de l'eau vinaigrée pendant 4 minutes, après cuisson les ramener à l'eau tiède et égoutter sur un papier absorbant.

Poser les œufs sur les moitiés de fenouil.

Napper avec une petite sauce crème légèrement safranée.



Présentation de plat au Moyen-Age



Spécialités
Poissons
Crustacés
Fruits de mer

RESTAURANT

84, rue de Paris 89000 AUXERRE
Tél. 86.52.87.87 - Fax 82.52.05.85



**BOULANGERIE
PATISSERIE
M. STERKE
PAIN CUIT
DANS
UN FOUR A BOIS**

Spécialité de mousse de framboise et charlotte
Confiserie - Glace

Ouvert 7 jours sur 7, pour votre service
91, rue du Pont - 21, place Charles Lepère
89000 AUXERRE - Tél. 86.52.35.93