## **Yannick Krumm**

De: "Vincent Bédat" <vincent bedat@bluewin.ch>

À: <a.fleury@marcel-aubert-sa.ch>; <andre.fleury@bluewin.ch>;

<benjamin.mamie@rmontavon.ch>; <benjmam@yahoo.fr>; <g.salomon@jag.ch>;
<gilles.salomon@ajoie-net.ch>; <jean-pascal.chavanne@belgacom-ics.com>;
<jp.chavanne@bluewin.ch>; <koch.olivier@gmail.com>; <Olivier.Koch@eta.ch>;

<t.de.falcis@jag.ch>; <tdf@evard.ch>; <yannick.krumm@freesurf.ch>;

<Yannick.Krumm@nsn.com>; <Yannick.Krumm@sunrise.ch>

Envoyé: samedi 10 octobre 2009 20:31

**Objet :** Hello MicroMec ! J'ai encore besoin d'une réponse de ta part...

## Salut Mec!

Avant tout, merci de noter déjà (encore) que notre rencontre est fixée au 24 octobre 2009 et le rendez-vous à 14 heures devant la patinoire de Porrentruy (non, désolé, nous ne ferons pas de sport cette fois-ci ;-) )

Le programme de l'après-midi vous parviendra sous peu, mais vous savez déjà que le repas du soir se passera (très bien, c'est sûr...) au Château de Pleujouse; vous savez peut-être également que l'équipe de cuisine, les Artisans Cuisiniers, ne peuvent garantir une bonne réalisation que si nous prenons tous le même menu... ben oui, il va falloir rester groupiert ou se passer de manger!

Ces braves artisans m'ont fait trois propositions de menu, j'en ai sélectionné une que je vous soumets ci-dessous avec la prière de me dire si sa composition ne vous provoquera aucune allergie ou autre convulsions, ou encore d'autres réactions plus dégueulasses...;-)

Menu à CHF 56.-- (par personne, évidemment :-) ) (et sans les boissons...)

Mousseline de jeune sandre, amandes et sucs de persil.

Pot-au-feu au gingembre caramélisé.

Émulsion de beurre Nantais.

**Croques de curry Madras.** 

**>>>** 

Poitrine de canette cuite dans ma sélection de poivres torréfiés. Raisins à l'anis. Gratin « pommes et crème, jeune Gruyère d'Auberson ». Royale de champignons sauvages.

**>>>** 

Notre trilogie de fromage sélectionnée par nos soins.

**> > >** 

Petit farz breton cuit « minute », prunes, épices douces. Infusion de fée verte. Noix rôties.

Merci donc de me dire rapidement si tu es allergique ou sous un régime particulier et je demanderai aux artisans ce qu'il peuvent faire pour toi; cette approche peut également s'appliquer à ton épouse si tu le souhaites ;-). Mes respects à vos épouses si vous y pensez, merci !

Cordialement et MicroMèquement,

**Vincentement**