

**ET AUSSI**

Le Leaders Club remercie tous les acteurs de cette édition des Palmes de la Restauration 2009 !  
La mise en œuvre générale a été assurée par les élèves du CEPROC, guidés par leurs professeurs mais cet événement s'est également déroulé avec la collaboration de :



RESTAURATION  
Investissement  
COFITEM-COFIMUR



unibail-rodamco

**A TOUTES VAPEURS**

Robert Petit - 01 44 90 95 75  
atoutesvapeurs@yahoo.fr - www.atoutesvapeurs.com

**BACARDI-MARTINI**

Thierry Caloin - 01 49 45 48 00  
tcaloin@bacardi.fr - www.bacardi-martini.fr

**BADOIT-EVIAN**

Marie-Laure Jarry - 01 56 34 33 65  
Marie-laure.jarry@danone.com - www.danone.com

**BONDUELLE FOODSERVICE**

Jean-François Vankemmel - 03 20 43 79 86  
jfvankemmel@bonduelle.com  
www.bonduelle-foodservice.com

**CARAIBOS**

Melinda Guérin-White - 01 47 23 61 53  
M.GUERIN-WHITE@caraibos.com - www.caraibos.com

**CASTEL FRERES**

Philippe Barrett - 05.56.95.54.00  
p.barrett@castel-freres.com - www.groupe-castel.com

**CEGID**

François Coquillard - 01 77 70 24 25  
fcoquillard@cegid.fr - www.cegid.fr/chr/

**CEPROC**

Emmanuel Henry - 01.42.39.71.23  
ehenry@ceproc.com  
www.ceproc.com

**CROQ' DES LOMBARDS**

Alain Alexanian  
alainalexanian@gmail.com  
www.alainalexanianconsulting.com

**HOBART**

Stéphane Guglielminetti  
01.64.11.60.92  
stephane.guglielminetti@hobart.fr - www.hobart.fr

**KRAFT FOODS**

Guillaume Prieur - 01 34 88 70 00  
gprieur@krafteurope.com - www.kraft.com

**NICOLAS FEUILLATTE**

Anouchka Gidon - 03 26 59 55 52  
a.gidon@feuillatte.com  
www.feueillatte.com

**PANIBOIS**

Philippe Sinet - 02 38 76 17 81  
philippe.sinet@panibois.com - www.panibois.com

**POMONA PASSION FROID**

Thierry Navarro - 01 64 54 20 32  
t.navarro@pomona.fr - www.pomona.fr

**POMONA PRIM'AZUR**

Carole Bonnefoy - 01 45 60 86 25  
c.bonnefoy@primazur.com  
www.pomona.fr

**RESTAURATION INVESTISSEMENT**

Guy de Soucy - 01 53 70 77 77  
Guydesoucy@cofitem-cofimur.fr  
www.restauration-investissement.fr

**SEPEL COM/GL EVENT S**

Marie-Odile Fondeville - 04 78 17 63 12  
marie-odile.fondeville@sepelcom.com  
www.sepelcom.com - www.gl-events.com

**UNIBAIL - RODAMCO**

Valérie Britay - 01 53 43 73 68  
Valerie.britay@unibail-rodamco.com  
www.unibail-rodamco.fr

**MARDI 31 MARS 2009**

**LE THÉÂTRE DU MERVEILLEUX  
DES PAVILLONS DE BERCY**

Les Partenaires Officiels  
et les Sponsors  
sont heureux de vous faire découvrir  
leurs spécialités mises en œuvre  
et servies par la  
promotion TOR du 

**Palmes de la Restauration**  
by Leaders Club France 2009



LEADERS CLUB France - Passage de la Boule blanche - 50, rue du Faubourg Saint-Antoine 75012 Paris  
Tél. + 33 1.55.78.20.20 - Mail : info@leadersclub.fr www.palmesdelarestauration.fr - www.leadersclub.fr

# LES PALMES DE LA RESTAURATION BY LEADERS CLUB FRANCE 2009

Tout au long de cette soirée, découvrez la scénographie très originale des buffets imaginés par les élèves de la promotion TOR du Ceproc, déclinée autour du développement durable pour un clin d'oeil «BIO», mais aussi de façon éphémère le concept «A Toutes Vapeurs» vous proposera ses petits paniers Panibois onctueusement garnis par les produits de nos partenaires, et le «Croc' des Lombards» durant l'apéritif importés le temps d'une magnifique soirée au Théâtre du Merveilleux



## PENDANT LE COCKTAIL D'ACCUEIL DE 18H00 À 19H30

**CROQ LOMBARDS** Le Croc' des Lombards en live, Alain Alexanian vous propose de découvrir un panaché de croq's : Tartare de concombres et saumon au citron confit, coriandre et ciboulette •Lamelles de Kébab méditerranéen sur salade de choux blanc carottes et céleris branches •Trio de crabes, de tourteaux et de langoustines à la tombée de poivrons grillés marinés •Foie gras poêlé à l'aigre doux sur une légère compotée de rhubarbe et de griottes et mini légumes et leurs senteurs de campagne



## PENDANT LES PALMES DE LA RESTAURATION 2009 DE 19H30 À 21H15

- Soupe de chou vert et petits pois au gingembre et haddock
- Bouillon de volaille aux herbes
- Lentilles vertes, tofu, dés de foie gras caramélisés au poivre de Sechouan
- Tapenade d'artichauts à l'huile de truffes, copeaux de parmesan et magret fumé
- Mousse d'avocat au siphon et œufs de saumon
- Mini wraps "Surprises"
- Rémoulade de céleri bio, saumon fumé, noisettes grillées et son huile
- Tomates mozzarella avec : menthe, basilic, coriandre

Pour accompagner toute cette soirée :  
CASTEL FRERES vous propose un Château Tour Prignac 2005,  
un Côte de provence Château Cavalier  
CARAIBOS, sa sélection de jus de fruits orange et ananas Max Havelaar



## EN APÉRITIF, VOUS EST PROPOSÉ



Vous propose One Fo(u)r Pink, pour elle, un Champagne Rosé, frais, délicat à la robe rose pâle so sweetly avec une bonne longueur en bouche et une dominante de fruits rouges. One Fo(u)r Blue pour lui, un champagne brut élégant, bien équilibré aux notes florales et subtilement fruitées et d'une belle fraîcheur en bouche



Bacardi - Martini et Carabos s'associent pour vous offrir une sélection de cocktails préparés en direct par leurs barmans : le Mango intense, la Vodka Guarana, L'aloé intense, Myrthille Colada, Rhum Gingembre intense, Sunrise Intense



Bières Heineken aluminium...  
La fraîcheur by Night



Vin Château Cavalier  
Rosé Côte de Provence



La pureté des Alpes dans un écrin unique



L'inimitable fine bulle, légère et élégante de Badoit : un classique revisité

## PUIS DÈS 20H30 LORS DE L'ANNONCE DES LAURÉATS, DÉCOUVREZ



La Réserve Particulière Nicolas Feuillatte, un Champagne floral et élégant (composé de 40% pinot noir, 20% chardonnay et 40% pinot meunier). Une robe or clair, un nez floral mêlé de saveurs fruitées : poire, mirabelle, figue, mais aussi amande et noisette. Un champagne équilibré et élégant qui puise sa forte personnalité dans les crus d'exception

## PENDANT LE BUFFET D'ÎNATOIRE DES PALMES DE LA RESTAURATION 2009 DE 21H15 À 23H



- A votre disposition sur les buffets, un menu "toutes vapeurs"
- Foie gras de canard, spaghettis frais, figues demi sèches et huile de noix
  - Panier tout légumes et œufs pochés
  - Poulet façon satay, chou vert, pomme fruit et huile de cacahuètes
  - Saumon aux poireaux et à l'orange, huile d'olive safranée

Avec la participation de :



## EN DESSERT :



Tranche de cake, fraises et sirop à la verveine et à l'huile d'olive



Verrines gourmandes, Mini éclairs, Mignardises au chocolat, Farandole Gourmande, Mini-macarons



Retrouvez le meilleur de l'arôme avec les machines à café Carte Noire Club !  
Un choix de 8 boissons chaudes de marques de renom : espresso, café long et décaféiné Carte Noire, capuccino Maxwellhouse... une utilisation intuitive