

Commission restauration

Pendant tout le week-end, un snack sera ouvert. Vous pourrez y trouver saucisses et tranches de lard grillés, des frites et pour les plus gourmands en dessert vous pourrez vous régaler avec des crêpes et des gaufres.

Les repas du vendredi soir au dimanche soir seront préparés par le traiteur Etienne PLACE du « Carré des Lys ».

Apprenti à 15 ans, à 19 ans BEP et BAC PRO en poche. Il remporte le concours des Cuisiniers de la Loire, ce qui lui a permis de partir aux Etats Unis, et de travailler dans un restaurant. A 21 ans, il monte son affaire et maintenant il travaille avec 12 salariés. Il a construit un bâtiment qui soit adapté à son activité. Le déménagement est prévu hiver 2018.



<https://carredeslys.fr>