

*Les maisons Loiseau se mettent aux couleurs des Jeux
Olympiques pour le passage de la Flamme en Côte d'Or
Le 12 juillet 2024*

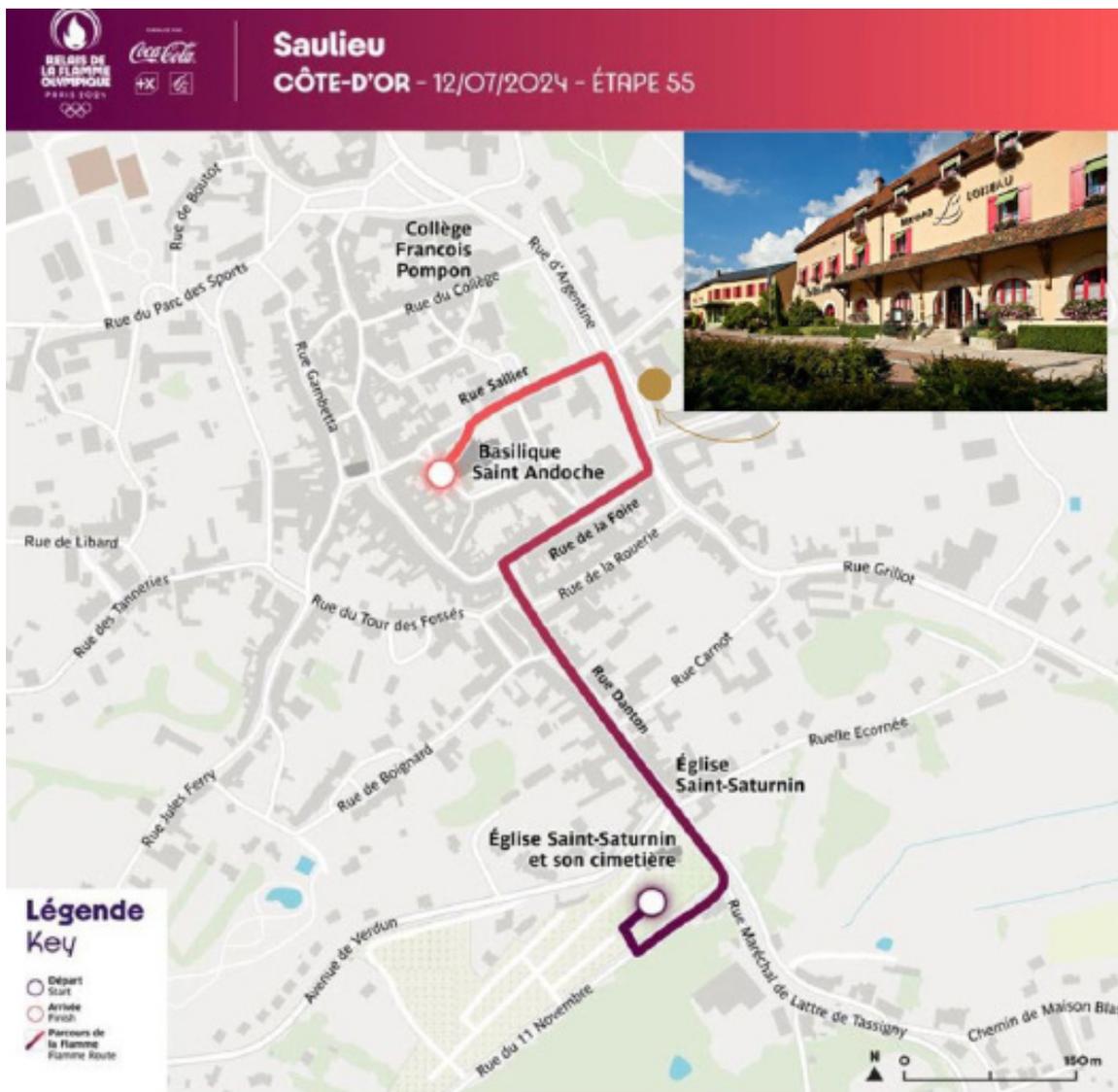


Dessin inspiré de Georges Vilard

C'est LE sujet d'actualité de cet été et nous sommes très fiers aujourd'hui de vous l'annoncer officiellement : Bérangère Loiseau portera la Flamme olympique à Saulieu !

Un moment historique à Saulieu

Nous aurons le plaisir de la voir passer devant le Relais Bernard Loiseau : tout un symbole pour nos équipes qui sont les marathoniens de la gastronomie. Nous n'avons qu'un mot à dire aux athlètes : tous « **au taquet** » !



La Flamme brillera à Saulieu à partir de 10h sur un parcours de 939 mètres le vendredi 12 juillet 2024 passant sur l'avenue Bernard Loiseau.



« Fierté incroyable d'être porteur de la Flamme Olympique. Le 12 juillet celle-ci passe à Saulieu dans le département de la Côte d'Or un haut lieu du patrimoine gourmand français ! La performance sportive rencontre celle de l'excellence gastronomique : la niaque en héritage mon père. Je pense à toutes nos équipes qui réalisent des exploits au quotidien, se dépassent chaque jour pour aller toujours plus loin dans l'excellence, et ce pour le bonheur de tous »
cite Bérangère Loiseau

De nombreuses animations sont attendues sur cette journée du 12 juillet 2024.

Le menu 100% Côte d'Or - 100% Olympique sera proposé au Bistrot «Loiseau du Morvan» pour le déjeuner,

Truite de l'Aube

crème foisonnée à la racine de raifort et sauce et sorbet d'herbes fraîches

Volaille rôtie

légumes estivaux du potager des Bergeries

Framboises en pavlova

Tarif
38€

Des bouchées salées et sucrées du restaurant la Côte d'Or seront en vente au « village gastronomique » place Monge.

À la pâtisserie-chocolaterie de Saulieu et dans tous nos restaurants, retrouvez notre **médaille en chocolat** durant toute la durée des Jeux Olympiques !

Un délicieux chocolat noir fourré au praliné feuilleté amandes et noisettes.

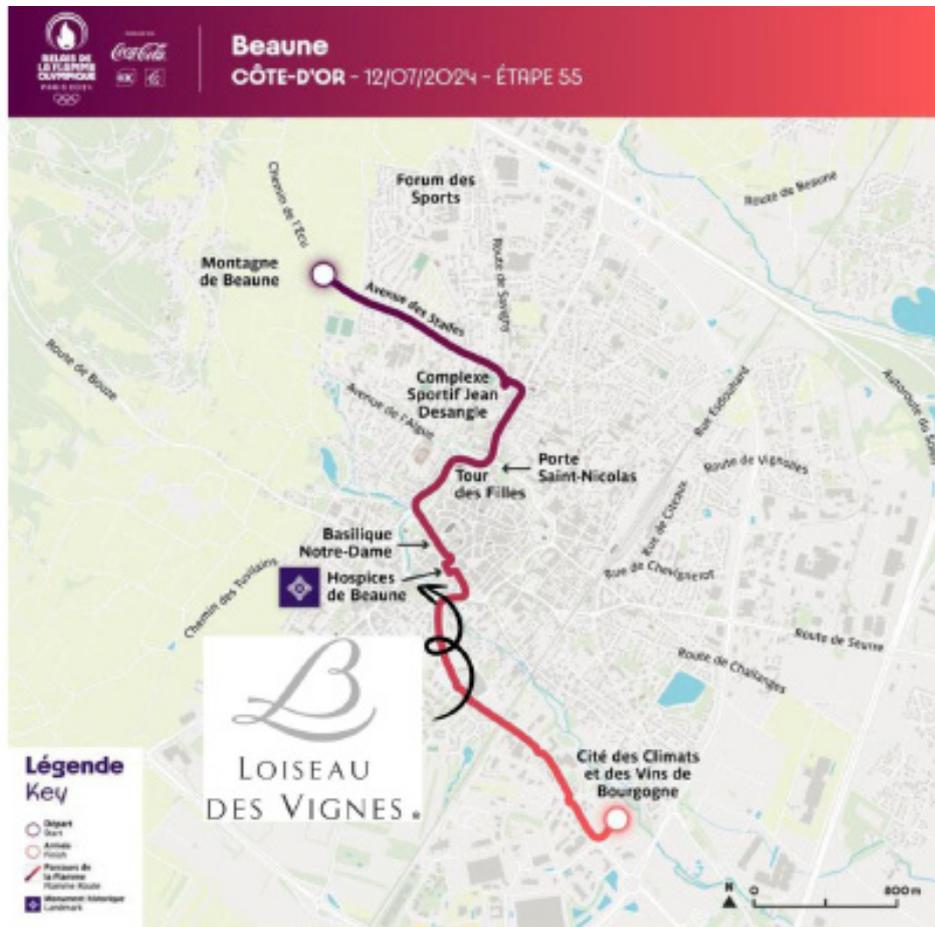
Tarif
7€



Dans nos autres restaurants aussi nous fêtons la Flamme !

À Beaune :

La flamme passera à partir de 11h25 non loin de «Loiseau des Vignes» sur un parcours de 4,5 km.



Le menu olympique du déjeuner :

Tartare de tomates
Et espuma de mozzarella 100% Côte d'Or

Canettes des Dombes
Tagliatelles de céleri et jus de viande réduit au beurre de pêche de vignes

Soupe de fraise
Glace tagète et petits fruits rouges

À Dijon :

La flamme passera aux alentours du centre-ville avec un départ de la Cité de la gastronomie et du vin à 18h, pour une arrivée prévu à 19h30 au parc de la Comlombière.

Le menu olympique du dîner :

Comme un œuf en meurette
nuage de blanc et jaune confit fumé au foin

Le Veau de Clavisy
*le filet rosé, jus court au Noilly Prat, embeurrée en croûte de moelle
et sauce jaune d'œuf façon Bernard Loiseau,
au truffe de la Saint-Jean*

La Rhubarbe
*Fraise, nuage blanc et rhubarbe confite,
crème glacée hibiscus*

Tarif
95€

Le Groupe Bernard Loiseau

2 avenue Bernard Loiseau
21210 Saulieu

Réservations :
03 80 90 53 53
contact@bernard-loiseau.com
www.bernard-loiseau.com



LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE

Pour toute demande de précision, ou
souhait de reportage ou d'interview :

Cassandra Oppin
cassandra.oppin@bernard-loiseau.com

