LE GRAND REPAS

C'est bientôt l'heure du grand repas, un événement annuel qui repose sur un concept simple : **le même menu, le même jour, partagé par tous les citoyens d'un même territoire.** Cette année, **« Le Grand Repas » aura lieu le jeudi 19 octobre.**

Coulommiers, se trouvant dans le département de Seine-et-Marne, fait partie du territoire de l'Académie de Créteil et nous sommes heureux et fiers que ce soit un chef et talent de notre ville qui ait été choisi pour être le parrain de ce territoire et élaborer les recettes qui sont communes aux trois départements qui le composent.

Vous êtes tous invités, que vous soyez des professionnels de la restauration ou bien des particuliers, à reproduire les recettes du chef du restaurant L'Atmosphère, notre cher Hugues Perrin.
? N'hésitez pas à partager vos photos avec nous avec le #coulommiersgrandrepas, en nous mentionnant sur vos réseaux sociaux et/ou en nous envoyant vos réalisations par message.

?? **Au menu :**
? Entrée : Coleslaw, mayonnaise vegan à la carotte et chips de carotte.
? Plat : Pilons de poulet au curry, briardines de couleur au pesto de courgette, sauce coulommiers.
? Dessert : Quatre quarts au coquelicot et pommes caramélisées.

À travers le menu concocté par Hugues Perrin, en partenariat avec Armor Cuisine, chargé de préparer les repas, c'est tout le savoir-faire des professionnels de la gastronomie et de la restauration collective de Coulommiers que nous sommes heureux de partager avec le plus grand nombre.

RETROUVEZ LES RECETTES DU CHEF HUGUES PERRIN :

ENTREE

COLESLAW, MAYONNAISE VEGAN À LA CAROTTE ET CHIPS DE CAROTTE

Restaurant Traiteur Coulommiers

ATMOSPHERE
1 rue de la Pêcherie
01.64.20.96.23

Ingredients

Mayonnaise vegan

- 200gr de moutarde
- 40gr de purée d'amande
- 115gr de lait de soja
- 115gr de jus de carottes
- 1kg d'huile de tournesol

coleslaw

- carottes
- choux blanc
- noisettes



Préparation

1. Rapper le choux et les carottes, mélanger avec les noisettes.
2. Pour la mayonnaise, mélanger la moutarde, la purée d'amande, le jus de carottes et le lait de soja. Puis émulsionner en incorporant l'huile de tournesol peu à peu.
3. Faire des tranches fines de carottes, les passer à la friteuse afin d'obtenir des chips

PLAT

PILONS DE POULET AU CURRY, BRIARDINES DE COULEUR AU PESTO DE COURGETTES, SAUCE AU COULOMMIERS

Restaurant Traiteur Coulommiers
ATMOSPHERE
1 rue de la Pêcherie
01.64.20.96.23

Ingredients

Pâtes au pesto de courgettes

- Briardines tricolores
- Courgettes rôties
- huile d'olive
- basilic
- ail
- pignons de pin

Poulet sauce Coulommiers

- pilons de poulet
- curry en poudre
- 1L de crème liquide
- 750gr de Coulommiers



Préparation

1. Chauffer la crème et la laisser réduire, incorporer le Coulommiers en morceaux, laisser fondre puis mixer le tout.
2. Enrober les pilons avec la poudre de curry puis les cuires en mode rôtisserie
3. mixer tous les ingrédients du pesto jusqu'à la consistance souhaitée





Publié le 12 octobre 2023

MAIRIE DE COULOMMIERS

13 rue du général de Gaulle
77120 COULOMMIERS

01 64 75 80 00

Nous contacter

Copyright 2026 Mairie de Coulommiers