

MARCHÉ DE LA COQUILLE

ST JACQUES

samedi 20
dimanche 21
mars 2021
> à partir de 9h
Espace Coupole



Un marché à ciel ouvert dans le respect des règles sanitaires

Coquilles entièrement pêchées
en baie de Saint-Brieuc

Plats cuisinés et produits des terroirs à emporter



Villard de Lans
VERCORS

Organisation "Cuisine et passion en Vercors"
Infos : www.villarddelans.com - www.fete-de-la-coquille.fr



EDITION SPÉCIALE



Le mot du Président, Claude Ruel

Dans ce contexte particulier, c'est un vrai bonheur de pouvoir mettre en place le Marché de la coquille Saint-Jacques. Notre association est heureuse d'annoncer cette édition spéciale covid les 20 et 21 mars 2021. Bien sûr tout se déroulera dans le respect des normes sanitaires en vigueur durant cet événement. C'est de notre responsabilité et c'est notre souhait pour le bien-être de nos visiteurs. Grâce à tous, nous ferons de cette manifestation un grand moment de bonheur.



produits seront également présents pour vous faire découvrir leurs spécialités (cidre, algues, conserves maritimes, kouing amann).

PROGRAMMATION

Dès 8h du matin le samedi 20 mars, un tonnage important de coquilles Saint-Jacques sera acheminé au départ de la baie de Saint-Brieuc. De nombreux partenaires producteurs et ambassadeurs de beaux



PLATS À EMPORTER

C'est la nouveauté de cette édition, pas de dégustation sur place mais des plats cuisinés à emporter, élaborés par des chefs, à base de coquilles Saint-Jacques.

Ces plats savoureux sont à commander sur le site et à récupérer auprès des chefs sur le lieu du marché, place Mure-Ravaud.

MARCHÉ DE LA COQUILLE ST JACQUES

Vous pouvez réserver dès maintenant vos coquilles Saint-Jacques à la "Poissonnerie du Vercors", 88 rue de la République à Villard de Lans (règlement par chèque), par bon de commande (ci-dessous) ainsi que sur le site Internet www.fete-de-la-coquille.fr



Samedi 20 et dimanche 21 mars, les restaurateurs du plateau participent activement en vous proposant durant le week-end des plats cuisinés à emporter élaborés à partir de la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc (reservation site Internet).



CUISINE ET PASSION EN VERCORS

Chemin du Frier 38250 VILLARD DE LANS - Tél 06 48 63 71 49

Votre nom :

Prénom :

Adresse :

Ville, code postal :

Tél : Mail :

Bon de commande

Date	Modalités
	Paiement à la commande Les commandes non accompagnées du règlement ne seront pas enregistrées. Date limite de réception du bon de commande au mercredi 17 mars.

Quantité	Unité	Description	Prix unitaire	Prix total
	6 kg	Colis de 6 kg de coquilles	30 €	
	13 kg	Colis de 13 kg de coquilles	60 €	
	400 g	Barquette de noix décoquillées	22 €	
	1 kg	Barquette de noix décoquillées	54 €	
			Total TTC	

Envoyer votre bon de commande accompagné de votre règlement par chèque à "Cuisine et Passion en Vercors" F. Bonnefond - 361 rue de la Fleur du Roy 38250 Villard-de-Lans.

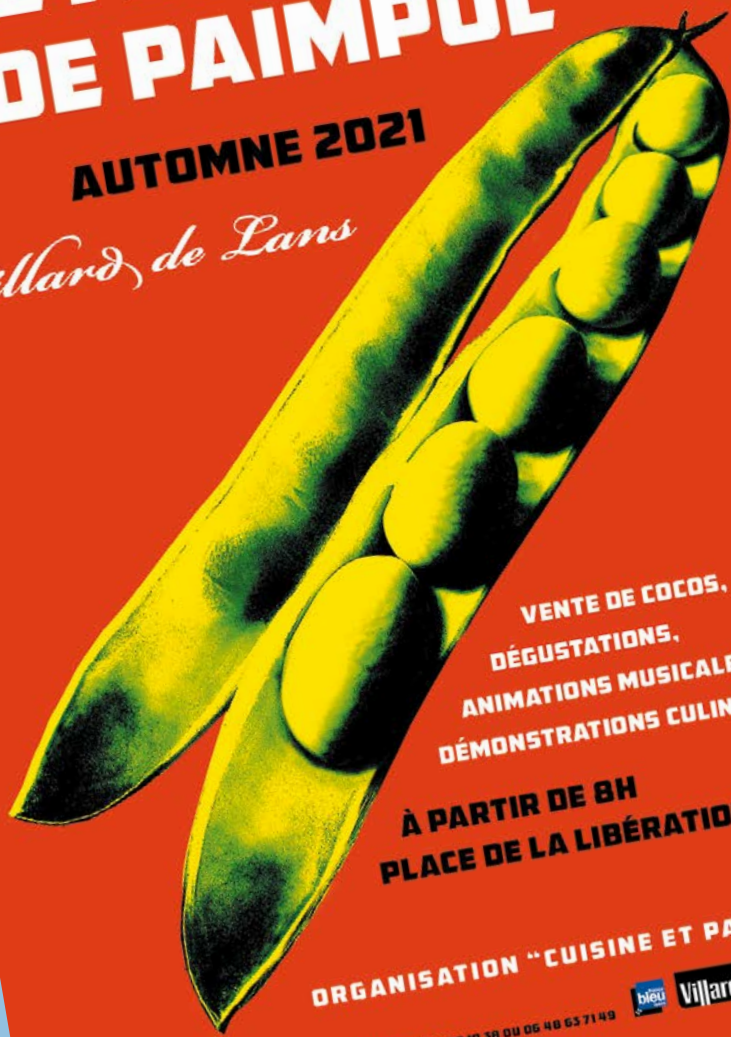
Livraison : vos commandes seront à retirer le samedi 20 mars 2021 de 8h30 à 18h ou le dimanche 21 mars 2021 de 8h30 à 12h sur notre stand devant la Coupole à Villard de Lans.

CUISINE ET PASSION EN VERCORS
VOUS DONNE DORES ET DÉJÀ RENDEZ-VOUS CET AUTOMNE POUR
SA TRADITIONNELLE FÊTE DU COCO DE PAIMPOL

FÊTE DU COCO DE PAIMPOL

AUTOMNE 2021

Villard de Lans



**VENTE DE COCOS,
DÉGUSTATIONS,
ANIMATIONS MUSICALES,
DÉMONSTRATIONS CULINAIRES...**

**À PARTIR DE 8H
PLACE DE LA LIBÉRATION**

ORGANISATION "CUISINE ET PASSION"



Villard de Lans
VERCORS