



THÉOULE SUR MER

L'Automne à Théoule

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Du **1er octobre au 03 novembre 2024**, pour la 13^{ème} année, les Restaurateurs de Théoule sur Mer proposent des menus aux couleurs de l'automne...

Une manifestation renouvelée : « **Tout l'Automne dans votre assiette !** ». Tout un mois, de pause gourmande avec comme « **invités** » : **Le champignon et les produits D'Automne**, qui seront mis à l'honneur dans votre assiette. Produit de saison et de proximité par excellence, on le trouve à profusion dans toute la région.

Les restaurateurs vont proposer tous les jours, en plus de leur carte habituelle, une formule menu-dégustation « **tout champignon** » (5 plats au total) :

- **Chez Philippe**
- **Le Coup D'Fourchette**
- **Comme à la Maison**
- **Le Bistrot de Lérins**
- **Les Voiles de Théoule**
- **La Maréa**

Inauguration publique « Champignonnade » Mercredi 25 septembre à 17h Parvis de la salle de Fêtes avec la participation du centre de loisirs « Les Moussaillons » et la « Médiathèque ».

Chacun de leur menu-dégustation à un rapport « prix-qualité-plaisir » imbattable, parce que « **L'automne à Théoule** » est une **formule « tout compris », vin, eau et café inclus, de 60 à 69 €** selon la catégorie de l'établissement, de quoi ravir toutes les bourses des épicuriens !

Envie d' « Oreilles-de-Judas », Consommé de Paupiette de Chapon Parfumé à la Truffe..., de « Chiche de Patate » (Gnocchi) Ragoût de Morilles & Brocoli Sauté »..., d'une « Poêlée de Seiche aux Girolles & Chorizo » ... d'un « Dos de Cabillaud Sauce aux Morilles & Vin Jaune, Risotto Crémeux » ou encore d'une « Douceur Glacée de Potimarron, Croquant de Chocolat & Praliné » pas de doute par leur créativité, les chefs ont vraiment appuyé sur le champignon !

... Avec une telle pause à Théoule, à ne pas manquer pour découvrir, en dehors de la horde des vacanciers, des plats d'automne magnifiques et simples à la fois... de la Terre à l'Assiette.

Du 1^{er} octobre au 03 novembre, tous les jours, laissez-vous charmer par l'Automne et le Champignon à Théoule Sur Mer !

Visuels disponibles sur demande

Contact presse : Dominique Baldini +33(0)4 93 49 28 28 - ot@theoule-sur-mer.org