

Inscription

Plusieurs configurations de tables sont possibles, soit 4, 6 ou 8 personnes.

Inscription par e-mail à l'adresse paligenoud@websud.ch ou par téléphone au 078 760 97 12 en y indiquant les informations demandées ci-dessous.

Prénom et nom du responsable de la table :

.....

Adresse e-mail :

N° de téléphone :

Table de (cocher le choix souhaité) :

4 personnes 6 personnes 8 personnes

Le formulaire encadré est interactif: vous pouvez le compléter directement sur un ordinateur, un téléphone, etc., puis l'enregistrer ou faire une capture d'écran avant de l'envoyer à l'adresse indiquée plus haut.

Le paiement de la soirée se fera à votre arrivée pendant l'apéritif d'accueil.

Moyens de paiement : cash et TWINT uniquement.



Souper de soutien de La Gérinia

*Le samedi 25 avril 2026 à 18h30
Au restaurant de la Résidence St-Martin à Cottens*



*Synergie de formation entre la
Résidence Saint-Martin
et les Trois Tours sous l'ère
d'Alain Baechler*

C'est sous la baguette
de **Clément Buffetrille**,
légendaire chef de rang des Trois Tours
et **Nicolas Magnin**,
chef de cuisine de la Résidence Saint-Martin,
que nous vous proposons une soirée gastronomique
Accord mets et vins.

Cette soirée de soutien réunira pour l'occasion
les ancien·nes apprenti·es devenu·es
des professionnel·les reconnu·es pour vous servir
et vous faire vivre une magnifique expérience
empreinte d'un zeste de souvenir.

Désirant ne plus être impliqué dans des projets
en cuisine, le chef étoilé Alain Baechler
nous souhaite néanmoins un agréable moment.

Lieu de réception



Le restaurant de la Résidence Saint-Martin vous accueille avec plaisir dans un cadre moderne et lumineux.

Notre mission est de créer un lien entre la vie de la maison et le monde extérieur en proposant à nos résident-es, leur famille, les ami-es et autres visiteur-euses de partager un moment convivial autour de la table.



Au mois de janvier 2026 «Le Saint-Martin» a adhéré officiellement à la charte «Cuisinons notre région» et a obtenu le label «Fait Maison» concrétisant plus de 25 années d'engagement de haute qualité par le travail et les compétences du chef de cuisine Nicolas Magnin tout en soutenant une formation de qualité à plus de 24 apprenti-es cuisinier-ères.



C'est donc avec beaucoup de fierté que ce Gérinien, Nicolas Magnin, accompagné de Clément Buffetrille, vous accueille pour ce repas de soutien.

Un grand merci à la direction de la Résidence Saint-Martin d'avoir donné la possibilité de réaliser cet événement.

Belle soirée et bon appétit...

Menu

Apéritif de bienvenue

Mise en bouche
Panna cotta de foie gras et mini cuchaule

Tartare de thon à la crème de wasabi

Ballotine de suprême de poulet « Patte Noire de la Gruyère »
et courgette sur un nid de nouilles aux morilles

Ribeye de veau au confit d'oignons rouges
Sauce corsée au Médoc
Pommes Byron
Composition autour des asperges

Bavarois aux fruits de la passion
surmonté d'une mousseline de chocolat « ACAÏOU 70 % »

Café/Thé

Prix de la soirée « menu accord mets et vins » 160 francs par personne.