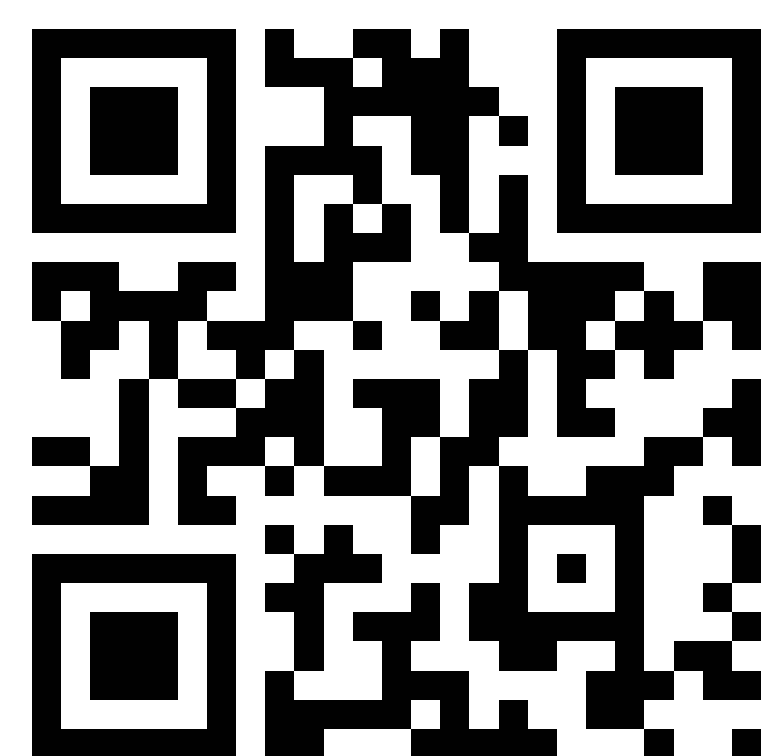


	Jeudi 28 AVRIL	Vendredi 29 AVRIL	Samedi 30 AVRIL	Dimanche 1 ^{ER} MAI	Lundi 2 MAI	Mardi 3 MAI	Mercredi 4 MAI	Jeudi 5 MAI	Vendredi 6 MAI	Samedi 7 MAI	Dimanche 8 MAI	Lundi 9 MAI
										JOURNÉE AMAZON		
11h00	ZALG Sublimez vos plats avec des dés d'algues à poêler	QUITOQUE Crevettes sauce aigre-douce	QUITOQUE Keftedes (boulettes de viande), salade de concombre à la menthe et pommes de terre sautées	QUITOQUE Salade de poulet mariné à la coriandre.	SENS NATUREL FOOD Entremet exotique à base de Mangue et sa génoise	GRAAM Pancakes colorés aux fruits pimpés pour un goûter rigolo	LIV HAPPY FOOD Verrine Liv croustillante à la framboise	GRAAM Atelier petit déjeuner ensoleillé aux fruits pimpés	QUITOQUE Beignets de courgette au jambon de Paris et parmesan AOP	PHILIPPE CONTICINI Atelier pâtisserie	QUITOQUE Pad thai végétarien	COSMETO&FOOD Nectar Superfood Baobab
12h00												
12h45	LIV HAPPY FOOD Spaghetti feta & tomates roties	MIAMEUR FAMILY Croquettes aux herbes fraîches et velouté petit-pois/menthe, feta et noisettes torréfiées	COSMETO&FOOD Crêpes Végan au beurre de cacao	GRAAM Crêpes veggies aux légumes pimpés pour un repas rigolo	KOMI Tacos de poulet à la KOMI	YUMGO Mousse au chocolat 100% gourmande et végétale !	GRAAM Atelier déjeuner sur le pouce coloré aux légumes pimpés	ZALG Sublimez vos plats avec des dés d'algues à poêler	YUMGO Mousse au chocolat 100% gourmande et végétale !	PHILIPPE CONTICINI Atelier pâtisserie	ZALG Sublimez vos plats avec des dés d'algues à poêler	SENS NATUREL FOOD Réalisation d'une galette végétale. « Steak végétal »
13h45												
14h30	OCTAVE KASAKOLU Chef des Tantes Jeanne Dégustation de boeuf de kobe et Kagoshima	JIMINIS & INOVEAT Cookies au chocolat, fruits rouges et vers Molitor	GRAAM Mignardises aux fruits pimpés pour un goûter croustillant en famille	BUBBLE FEVER Apprenez à faire votre Bubble Tea de A à Z	GRAAM Atelier petits creux gourmands aux fruits pimpés	CAKE MASTER Gâteau Napolitain	POTAGER VERITABLE Madeleines salées basilic et tomates séchées	OCTAVE KASAKOLU Chef des Tantes Jeanne Préparation de sauce miso et accords mets vins	CAKE MASTER Choco Délice Géant	VICTOIRE (LE MEILLEUR PATISSIER) Atelier pâtisserie pour les enfants	BUBBLE FEVER Apprenez à faire votre Bubble Tea de A à Z	JIMINIS & INOVEAT Cookies au chocolat, fruits rouges et vers Molitor
16h00												
16h45	GRAAM Bouchées aux légumes pimpés pour un apéro croquant en famille	MIAMEUR FAMILY Cookies vegan et sans gluten aux myrtilles et amandes & energy balls façon brownies	POTAGER VERITABLE Poke bowl pensées et coriandre	POTAGER VERITABLE Rouleaux de printemps menthe- shiso et sa sauce cacahuète	ALSACE FREY-SOHLER Dégustation de vins	JIMINIS & INOVEAT Sablé salé aux grillons	AGATTO Mochi à la fraise	ALSACE FREY-SOHLER Dégustation de vins	AGATTO Mochi à la fraise	VICTOIRE (LE MEILLEUR PATISSIER) Atelier pâtisserie pour les enfants	COSMETO&FOOD Cake Bissap à l'hibiscus	GRAAM Atelier apéro veggie super canon aux légumes pimpés
18h15												



Retrouvez
votre animation
en ligne

Ateliers adaptés aux enfants

**NOCTURNE
AMAZON**
19h - 20h
20h30 - 21h30
MOHAMED CHEIKH
Atelier de cuisine

**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE**
#foiredeparis



INSCRIPTION EN LIGNE ET SUR PLACE À L'ESPACE ATELIER CUISINE ET VINS - PAVILLON 3