

Au Clos Pierrepont : un bon repas pour une bonne action

[#DRAGUIGNAN](#) [#VIE LOCALE](#) | PAR P. G. | Mis à jour le 02/09/2019 à 10:16 | Publié le 02/09/2019 à 10:16



Le chef Julien Lépine et son épouse Magali organisateurs de cette soirée caritative. P. G.

Afin de marquer la fin de la saison estivale et pour la deuxième année consécutive le restaurant Le Clos Pierrepont organise un dîner caritatif ce vendredi.

Afin de marquer la fin de la saison estivale et pour la deuxième année consécutive le restaurant Le Clos Pierrepont organise un dîner caritatif ce vendredi. Que ce soit en cuisine, sous la houlette du chef Julien Lépine, ou pour le service en salle, dirigé par son épouse Magali, l'ensemble de l'équipe travaillera bénévolement.

Les fournisseurs habituels de l'établissement ont joué le jeu et proposé leurs produits gratuitement. La totalité de la recette sera donc reversée à l'Association française des malades du myélome multiple (Af3m) - affection de la moelle osseuse.

Au Clos Pierrepont : un bon repas pour une bonne action

[#DRAGUIGNAN](#) [#VIE LOCALE](#) | [PAR P. G.](#) | Mis à jour le 02/09/2019 à 10:16 | Publié le 02/09/2019 à 10:16

La soirée débutera à 19h30 par un apéritif musical servi dans le jardin. Il sera suivi d'un dîner à 50 euros par personne, boissons comprises. Pendant la soirée, des animations sont prévues avec une tombola et un spectacle d'hypnose.

Apéritif au champagne accompagné de canapés, déclinaison de tomates, focaccia aux oignons et truffes, ravioles de homard, canard en deux préparations filet rôti et cuisses en parmentier, dessert tout chocolat.

[f Partager](#)[Twitter](#)[✉ Mail](#)[Commentaire](#)

LE CLOS PIERREPONT

Vendredi 06 Septembre

MENU

**MENU À 50€ PAR PERSONNE
BOISSONS COMPRISES**

Apéritif au Champagne accompagné de Canapés

Déclinaison de tomates, focaccia aux oignons et truffes "Tuber Aestivum"

Ravioles de Homard et jus de crustacés

Canard en deux préparations; le filet rôti et les cuisses en parmentier; réduction de cassis

Le dessert tout Chocolat Valrhona

**INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS AU
04.94.50.21.30**

OU CONTACT@CLOSPIERREPONT.COM