

# FESTIVAL



Semaines du  
**MANGER  
LOCAL**

## Côté restauration

### Une restauration solidaire et durable !

En 2014, une nouvelle formule voit le jour ! Cette année le festival propose une restauration conviviale avec plusieurs prestataires et espaces, aux saveurs gourmandes du Vexin et d'ailleurs... Des offres diversifiées, de la restauration légère au menu complet. Venez en famille la découvrir, la savourer, soutenir les produits locaux et surtout la partager ensemble ! de la cuisine familiale, du frais, du bon qui respecte les saisons et valorise les productions de qualité.



Quant au contenu, les produits de saison, "bio" ou issus de producteurs locaux et de circuits courts sont privilégiés. Histoire de sensibiliser les festivaliers, aux enjeux de la consommation citoyenne responsable et du gaspillage.

**dans le cadre des « Semaines du Manger Local Paris et Ile-de-France » Du 13 au 28 septembre 2014, dans toute l'Ile-de-France, les productions locales sont mises à l'honneur au festival Césarts sur l'espace restauration et dans le village des producteurs locaux.**



Préservez la biodiversité en consommant des fruits et légumes locaux de saison !

# LES FORMULES GOURMANDES :

4 espaces de restauration avec :

l'association le goût des autres

le foodtruck Yellowbus

le nouveau camion cuisine du Vexin

le camion Kristy crêpes et galettes bretonnes



**KRISTY-CREPES**  
GALETES - CREPES  
BOISSONS



Restauration sur place autour du bio et du local, une offre riche et diversifiée avec différentes formules rapides, menus festival, buvettes, foods trucks, gaufres, galettes salées, crêpes sucrées, jus de fruits frais, viennoiseries, glaces bio...



## Menu Festival 2014 :

**Qui?** Corine Meaume d'Ableiges

**Quoi?** ici pas de burger, mais des plats variés et de qualité fait maison en fonction du marché de la cuisine française traditionnelle. Et bien sûr, des desserts travaillés, au menu des plats bien mitonnés...

ici tout est fait du jour avec du frais, du bio et/ou du local ! une cuisine l'écoute de la météo et de la température ambiante !

**Où ?** sur l'espace restauration du festival

**Combien?** menu: 10 à 12 € ou Plat + dessert 10 € Tout est servi avec du pain bio.

## des formules légères et rapides :

concoctées par Corine, notre "Cléopâtre" du Vexin

Quiches (2) + salade 6 € Soupe 5 \ + saucisse ou lard 6 \ possibilités de sandwiches et de gâteaux !!!



## Un petit conseil ! Pensez à réserver vos repas ...

Vous serez sûrs d'être servis !

**comment ? Il vous suffit de passer commande à**

Corinne Meaume au **06 22 49 07 38**

## LE YELLOWBUS :



**NOUVEAUTE  
2014**



**c'est quoi le yellobus ?**

**Un joli bus transformé en restaurant itinérant avec une terrasse de plus de 30 places ! Chaque jour, le YELLOW BUS propose : - des plats et desserts maison qui varient et sont préparés à base de produits frais. Ces plats, allient simplicité, fraîcheur et équilibre. Le YELLOW BUS propose aussi au quotidien des vrais sandwiches chauds variant régulièrement (exemple : chorizo-crudités, chèvre-ciboulette-crudités, jambon-fromage-crème fraîche...) En été, la grande terrasse vous permet une vraie détente au soleil avec un avant goût de vacances ...**

**Le YELLOW BUS s'attache à proposer des menus complets pour un prix moyen à moins de 10€.**

# LE CAMION CUISINE DU VEXIN

100% Street cuisine 100% Terroir



Chaque recette est composée de produits frais issus directement des producteurs de la région du Vexin

Nos menus sont évolutifs en fonction des saisons, ce qui vous garantira la fraîcheur de nos produits

**NOUVEAUTE  
2014**



## LES FRITES DU VEXIN MAISON !



**En attendant, pour vous mettre en appétit, voici notre CHEESECAKE maison avec son coulis de fruits rouges.**

**NOUVEAU !**



# KRISTY-CREPES

## GALETES – CREPES

### BOISSONS



#### **AVIS AUX GOURMANDS !**

**petits et grands vont se régaler** Avec les délicieuses galettes de sarrasin salées, les crêpes bretonnes, des formules repas, du cidre... toute une gamme complète à des tarifs accessibles à tous ! sans oublier le caramel beurre salé maison ! Et les jus de fruits frais. La carte est disponible sur [www.festivalcesarts.fr](http://www.festivalcesarts.fr)



**Jus de fruits frais**



sont également à votre disposition pour vous rafraichir :

## deux buvettes solidaires

au profit du secours populaire du Val d'Oise sont à votre disposition tout le dimanche aux heures d'ouverture du festival.



## POUR LE GOUTER

**dégustez les gaufres du Vexin de Mr Duval !**

**Le saviez-vous ?** Un kilo de haricots verts cultivé dans votre région nécessite près de 12 fois moins d'énergie pour sa production et son transport que s'il est produit en Afrique et acheminé par avion ! Mais son mode de production est également important : 1 kilo de tomates cultivé sous serre chauffée revient à utiliser un litre de pétrole, selon le WWF. **Respecter la saisonnalité est donc tout aussi important pour réduire notre empreinte écologique et lutter contre les changements climatiques !**