

Retrouvez recettes et astuces sur
www.olivesdespaigne.fr

Restaurant Le Fogón

45, Quai des Grands Augustins
75006 Paris
Chef : Alberto Herraiz

Contacts Presse : Agence Cap & Cime
Adeline Chazelle – 01 55 35 08 14 – achazelle@capetcime.fr
Jennifer Potts – 01 55 35 08 16 – jpotts@capetcime.fr



DÉJEUNER DE PRESSE

Mardi 14 septembre 2010

Tapitas

Olive d'Espagne farcie au Martini blanc
Olive d'Espagne façon Oscar Tusquets
Papillote d'olives d'Espagne

Vin blanc Manzanilla

Tapas

Salade «Malagueña »

pommes de terre, morue, olives d'Espagne

Dorade à la plancha

ratatouille estivale et olives d'Espagne confites

Mini Filet Mignon et sa pâte d'olives d'Espagne

Vin blanc Verdejo

Plat

Paella de thon, de jambon ibérique et d'olives d'Espagne

Vin rouge rioja « Remelluri reserva 2004 »

Dessert

Mousse au chocolat, poivrons « del piquillo »
et olives d'Espagne confites

Vin d'oranges ou vin Condado de Huelva

Café gourmand

Olives d'Espagne au chocolat noir