

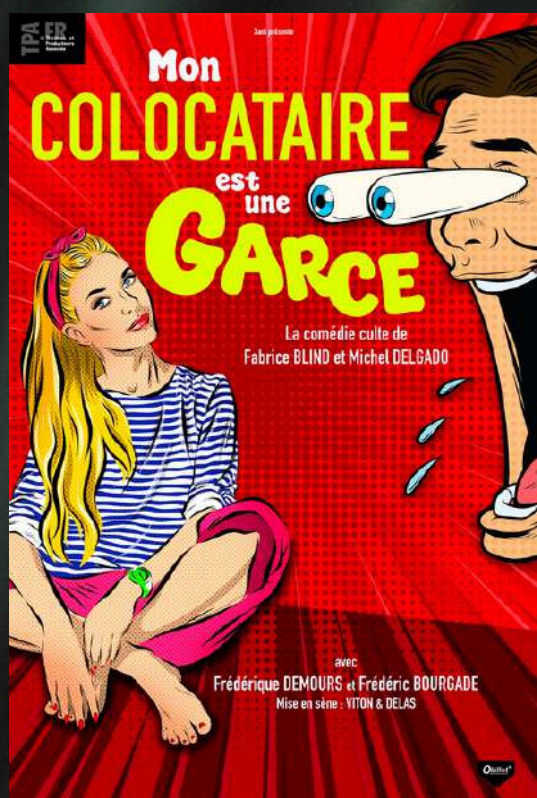
LE CLAS INSERM DE BORDEAUX LIMOGES POITIERS VOUS PROPOSE :

# DÎNER-THÉÂTRE

## “Mon colocataire est une garce”

MO  
le bistro de molière

AU THÉÂTRE MOLIÈRE LE 19 NOVEMBRE  
SPECTACLE À 20H ET DÎNER EN 2ÈME PARTIE



Nadège et Hubert sont d'anciens camarades de classe. Nadège est jolie avec de la suite dans les idées, Hubert est naïf et timide... 25 ans plus tard, un soir, Nadège frappe à la porte d'Hubert et va chambouler le quotidien de ce vieux garçon.

Auteur : Fabrice Blind, Michel Delgado  
Artistes : Frédérique DEMOURS, Frédéric BOURGADE  
Metteur en scène : Viton & Delas  
Assistant de mise en scène : Cha GODARD

LA SOIRÉE COMPREND LE SPECTACLE À 20H, ARRIVÉE 15 MINUTES AVANT. SUIVI D'UN REPAS COMPOSÉ D'UNE ENTRÉE/ PLANCHE GOURMANDE, D'UN PLAT ET D'UN DESSERT. LE TOUT EST ACCOMPAGNÉ DE 2 BOISSONS AUX CHOIX.

	tarif CE	Ayant droit Inserm *	Universitaire adhérent Clascub**
	sans subvention	35%	10%
repas + théâtre	54,00 €	35,10 €	48,60 €

\* 1 place par ayant droit INSERM

\*\* 2 places par adhérent CLASCUB

Les paiements se font par chèque à l'ordre du "CAES Inserm – CLAS de Bordeaux"

Inscriptions, choix du menu et paiement par chèque avant le **25 octobre** auprès de [elina.casas@inserm.fr](mailto:elina.casas@inserm.fr)

# MENU DU BISTRO

TOUT EST POSSIBLE CHEZ **MO**, UN **BISTRO ATYPIQUE**, NICHÉ AU CŒUR DU **THÉÂTRE MOLIERE** !

ENTREZ DANS L'UNIVERS **GOURMAND, FESTIF ET CHALEUREUX** DE MO, LE BISTRO DE MOLIERE, QUI S'INSCRIT DANS LA GRANDE TRADITION DES RESTAURANTS D'ARTISTES ET DE COMÉDIENS.

LA CARTE SIGNÉE PAR LE **CHEF THIERRY WILCOX** EST CELLE D'UNE **BRASSERIE D'ANTAN REVISITÉE AVEC TALENT. UN VÉRITABLE THÉÂTRE DE SAVEURS QUE LE CHEF MET EN SCÈNE POUR COMBLER TOUS LES GOURMANDS.**

## PETITE PLANCHE GOURMANDE POUR L'ENTRÉE :

LÉGUMES À CROQUER : TOMATES ET RADIS

JAMBON FUMÉ IGP VENDÉEN (FROTTÉ À L'EAU DE VIE ET AUX HERBES)

RILLETTES DE VOLAILLE À LA GRAISSE DE CANARD (MAISON) / CHORIZO CULAR

GOUDA BORDELAIS AU PIMENT D'ESPELETTE ET POIVRE VERT, AFF 5 MOIS SUR DE L'ÉPICÉA

GRESSIN AU PARMESAN ET HUILE D'OLIVE (MAISON)

HOUMOUS AU POIVRONS GRILLÉS (MAISON)

## PLATS:

- RISOTTO D'ÉPEAUTRE ET BUTTERNUT AUX NOISETTES GRILLÉES ET PARMESAN
- CASSOLETTE DE MERLAN ET MOULE, PARFUMÉE À LA CRÈME DOUCE À L'AIL. ÉTUVÉE DE RIZ ROUGE IGP, CAROTTES ET FÈVES DE SOJA
- CROQUANT D'EFFILOCHÉ DE BŒUF FRANÇAIS, SAUCE BARBECUE MAISON. ÉCRASÉ DE PDT ET CHÂTAIGNE DE LIMOUSIN.
- FILET MIGNON DE PORC À L'ORANGE ET GRAINE DE SÉSAME. ÉCRASÉ DE PDT ET CHÂTAIGNE DU LIMOUSIN.

## DESSERTS:

- CRUMBLE PARFUMÉ AUX NOISETTES, COMPOTÉE DE POMMES ET POIRES CARAMÉLISÉES
- PANNA COTTA AU LIMENCELLO, GÂTEAU CROQUANT CITRON
- TARTELETTE LÉGÈRE AU CHOCOLAT ET FRAMBOISE.