



MAISON DE BACON

LA MAISON DE BACON & LA PÉTANQUE DES TOQUÉS
VOUS PROPOSENT DE PARTICIPER AU

Dîner de
Gala Caritatif

AU PROFIT DE L'ASSOCIATION
ANTOINE ALLÉNO

POUR LUTTER CONTRE LES VIOLENCES FAITES AUX ENFANTS

LE 22 SEPTEMBRE 2024

664 BOULEVARD DE BACON, 06160 ANTIBES

Date

DIMANCHE 22
SEPTEMBRE 2024

Lieu

LA MAISON
DE BACON



MAISON DE BACON

L'ASSOCIATION ANTOINE ALLÉNO

lutte contre les violences faites aux enfants.
Elle apporte soutien et protection aux jeunes victimes,
tout en sensibilisant le public à cette cause essentielle.

LA MAISON DE BACON

est une référence gastronomique sur la Côte d'Azur,
connue pour sa cuisine raffinée et son cadre exceptionnel.
Sous la direction du chef Nicolas DAVOUZE,
elle incarne l'excellence culinaire française.

LA PÉTANQUE DES TOQUÉS

créée en 2007 par Jacques MAXIMIN, rassemble des
chefs et professionnels de la gastronomie pour un concours
de pétanque, où chaque équipe apporte un plat à
partager. Un événement qui depuis 2019 met chaque
année en lumière une association systématiquement
dédiée aux enfants, et qui récolte au travers de cette
journée conviviale des fonds pour cette dernière.





Pourquoi participer ?

En réservant une table, vous soutenez une cause essentielle. 50% des fonds récoltés seront reversés à l'association Antoine ALLÉNO, le reste couvrant les frais de la soirée.

De plus, une oeuvre unique de l'artiste plasticien Richard WOLECK, créée spécialement pour l'événement à partir du Trophée « Chef Toqué » emblématique de LA PÉTANQUE DES TOQUÉS, lui-même réalisé par l'Artiste SHAGMAC, sera mise aux enchères pour augmenter notre contribution.

La Pétanque des Toqués s'engage à reverser également les fonds récoltés lors de son tournoi du lendemain, afin de soutenir comme chaque année la cause d'une association dédiée aux enfants, et donc cette année l'association Antoine ALLÉNO.



Le dîner

MENU SIGNÉ NICOLAS DAVOUZE
BOCUSE D'OR FRANCE, CHEF EXÉCUTIF
DE LA MAISON DE BACON.

19h30 Cocktail d'accueil sur le Roof Top

Dégustation de caviar de la Maison Kaviari.

Barbajuan végétal

Fleurs de courgettes

Choux céleri truffe

Tataki de bœuf à la plancha.

Brioche du partage, émulsion huile d'olive citron vert

20h30 Dîner à la Maison de Bacon

Ravioles de langoustes cuisinées dans son fumet tiédis

•

Tartare de Sériole Méditerranée, condiments citron de pays,
pousses de la ferme de Gabin

•

Aiguillette de Saint Pierre en bouillabaisse,
pain melba et rouille de la Maison de Bacon

•

Tarte sablée citronnée, meringuée et mentholée, gel de Limoncello

•

Mignardises de Vincent Riou et ses équipes.

Chocolats Yannick Alléno.



MAISON DE BACON

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT VOTRE TABLE

avec Maïna ou Olivia par téléphone

au +33 4 93 61 50 02 ou

par mail à reservation@maisondebacoon.fr

664 Boulevard de Bacon, 06160 Antibes

www.maisondebacoon.fr

Ensemble, faisons une différence.

