

PLAN DU GRAND MARCHÉ

BOULEVARD DE LA MUTUALITÉ



■ Corner
 ■ Espace de restauration
 ■ Boissons
 ■ Espace jeux et divertissement
■ *Les extras : eau, pain, condiments, plateaux, serviettes, couverts

MENU

CORNERS PLANCHE

- PLANCHE LIBANAISE** NEW
Houmous et son pain Libanais
5€
- PLANCHE DE FROMAGES AUVERGNATS**
Chamberat, Cantal, Bleu d'Auvergne, fromage de Rochefort, crottin de chèvre
5€
- PLANCHE DE CHARCUTERIE**
Jambon cru et blanc, terrine, rosette, chorizo
5.50€
- PLANCHE ASIATIQUE**
2 samoussas, 2 nems et 1 ravioli frit
5.50€
- PLANCHE DU SUD-OUEST**
1 tranche de rilette de canard au foie gras, 1 tranche de cou farci et 4 tranches de magret séché
9€

CORNER GRILLADES

- PAVE DE BŒUF**
7€
- JAMBON AUX HERBES**
7€
- SAUCISSES**
Lot de deux
2.50€
- MERGUEZ**
Lot de deux
2.50€
- ARAIGNÉE DE PORC MARINÉE À L'AIL DES OURS** NEW
4.50€
- AIGUILLETES DE POULET THYM/CITRON** NEW
6€

ACCOMPAGNEMENTS ET AUTRES PLATS

- Servis au Corner Grillades
- FLAN DE COURGETTES** NEW
3.50€
 - RIZ CANTONNAIS AUX LÉGUMES**
3€
 - SALADE MAROCAINE**
Tomates, concombre, poivrons grillés et oignons rouges
5€
 - PAELLA MAISON**
Poulet, chorizo, merguez, chipirons, crevettes, moules
11.50€
 - TARTE TOMATE / ST NECTAIRE**
5€
 - CORNER FRITES**
 - PORTION DE FRITES MAISON**
3.50€

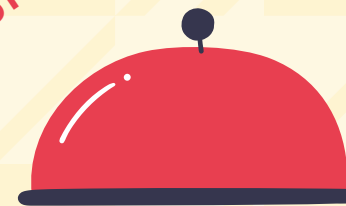
CORNER DOUCEURS SUCRÉES

- COUPE DE FRAISES**
Avec ou sans chantilly
3€
- GLACE FERMIERE À L'ITALIENNE** NEW
Yaourt / chocolat
4€
- TROMPE L'OEIL CITRON** NEW
Biscuit meringué, crémeux citron, confit citron/menthe
5.50€
- ROYAL FEUILLETINE** NEW
Entremet chocolat et praliné
4.50€
- TARTELETTE FRAMBOISE**
4.50€
- PÂTISSERIES ORIENTALES**
Assortiments de 3 pâtisseries
4.50€

Dans la limite des stocks disponibles.

© confidences

LE GRAND MARCHÉ SE LA JOUE FOOD COURT!



BBO

DIM.
12
JUIL.

DU
GRAND MARCHÉ

11H
À
15H

PRÉVENTES
10 et 11 JUILLET

8 CORNERS DE RESTAURATION

5 POINTS BOISSONS



LE GRAND MARCHÉ
DE VICHY

Cette année encore, le Grand Marché se transforme en Food Court

Venez déguster les délicieux plats spécialement concoctés pour l'occasion par les commerçants, composés de produits locaux, dans une ambiance conviviale et festive



⚡ VENEZ DÉGUSTER ⚡

Le BBQ, comment ça marche ?

1. **Le point d'accueil** : à partir de 11h, venez sur notre point accueil situé à l'entrée du Grand Marché **acheter vos tickets** qui vous serviront à **retirer vos mets** sur les différents corners prévus à cet effet.
2. **Les corners** : munis de vos tickets, rendez-vous sur le ou les corners thématiques de votre choix (5 corners Planche, 1 corner Grillades et accompagnements, 1 corner Frites et 1 corner Desserts) **pour commander et retirer les plats et gourmandises** qui vous auront séduits.
3. **Les espaces de restauration** : avec vos consommations, **installez-vous** dans l'un de nos quatre espaces de restauration et... **régalez-vous** !



8 corners gourmands

- **5 corners Planche** : Auvergnate, Asiatique, Libanaise..., vous aurez un **large choix** pour tous les budgets (entre 5€ et 9€).
- **Grillades et accompagnements** : Des délicieuses **grillades** cuisinées spécialement pour l'occasion **sur un brasero** (à partir de 2.50€) sont à venir chercher ici. Les accompagnements (chauds ou froids) et autres plats seront aussi servis sur ce corner.
- **Frites** : Les **frites maison** ont désormais leur propre corner (3.50€ la portion)
- **Desserts** : Pâtisseries, glaces ou coupes de fraises... pour finir cette journée sur une agréable note sucrée (à partir de 3€).



4 espaces de restauration

- **La Mezzanine** : tables en **intérieur** à l'**étage** du Grand Marché avec vue imprenable sur les étals
- **L'Esplanade** : tables en extérieur abritées par des parasols avec un **espace babyfoot et un coin enfants**
- **La Terrasse** : tables en **extérieur** à l'ombre pour apprécier la douceur de l'été
- **Le Lounge** : fauteuils en **intérieur** dans une ambiance cosy

DANS UNE AMBIANCE ⚡ CONVIVIALE ⚡

Boissons et plaisirs

Le Bar

Une sélection de **bières** et de **sodas et cocktails** parfaite pour se désaltérer par une journée ensoleillée

La Vinothèque

Ici les **vins** seront les stars de la journée. En bouteille ou en verre, la Cave à Louise vous réserve de jolies surprises, de quoi éveiller les papilles

Boissons chaudes

AparThé, la Brasserie du Grand Marché et la Ferme du Grand Marché sont à votre disposition pour vous servir **thé, café, cappuccino ou autre boissons chaudes** pour venir clôturer ce bon moment



Ambiance musicale festive

Deux groupes de musique animeront les espaces de restauration pour votre plus grand plaisir.



Espace jeux et divertissement

Sur l'**Esplanade** cette année, préparez-vous à vivre des moments inoubliables ! Rejoignez-nous pour une partie endiablée de **baby-foot** entre amis. Les plus jeunes, quant à eux, pourront laisser libre cours à leur créativité avec des séances de **coloriage** sur les murs (ou presque) et du **maquillage**.

⚡ GAGNER DU TEMPS ⚡

LES PRÉVENTES AU GRAND MARCHÉ, COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

Afin d'améliorer votre expérience, un système de préventes sera mis en place au sein du Grand Marché.

Date : vendredi 10 et samedi 11 juillet

Horaires : de 9h à 12h

Lieu : point « accueil » (emplacement indiqué sur le plan du flyer)

Concept : Vous pourrez acheter à l'avance les tickets correspondant aux mets de votre choix. Le jour du barbecue, il ne vous restera plus qu'à les présenter aux différents corners pour récupérer directement vos commandes. Le fonctionnement reste identique, seule l'attente en caisse le jour J disparaît !