

## Invitation au dîner de la Sainte-Barbe 2015

L'année 2016 sera marquée par le bicentenaire de l'école des Mines de St Etienne ;  
IMRA s'associe à cet évènement en organisant le traditionnel  
**dîner de la Sainte-Barbe à St ETIENNE**

**Le Jeudi 3 décembre à partir de 20 h  
au Café du Faubourg\*  
17 rue Clovis Hugues  
42000 SAINT ETIENNE**

*Tarif : 35 € par personne*

*Tarif réduit\* : 20 € par personne*

*(\*) : applicable aux 4 dernières promotions sorties et aux élèves de 3<sup>ème</sup> année  
(Apéritif + menu + café ou thé + petit Rhum maison)*

**Règlement sur place.**

**Inscriptions avant le lundi 23 NOVEMBRE 2015**

auprès de Jean-Paul TORRE : [jptorre08@gmail.com](mailto:jptorre08@gmail.com)

**En précisant obligatoirement :**

Votre NOM, Prénom

Votre année de Promo

Le nombre d'accompagnants

Votre choix de l'entrée et du plat principal :

**Entrées :**

**Cheesecake** de butternut au chèvre frais, aiglefin fumé, roquette

OU

**Tourte de cèpes** et foie gras, émulsion de jus viande, salade.

**Plats Principaux :**

**Filet de turbo**, blinis de topinambour et tombée de poireaux au curry, émulsion de crustacés.

OU

**Souris d'agneau** en Parmentier à la pistache, jus de viande réduit au balsamique.

**Dessert**

Farandole de desserts maison

\* Belle table dans un cadre remarquable, le **Café du Faubourg** est une brasserie du début du XXème siècle dont les moulures et les boiseries ont été conservées puis relevées par une pointe de modernité.

Ce souci esthétique se retrouve aussi dans les assiettes puisque le mot d'ordre du **Café du Faubourg** est « Mangez bon et beau ! » L'équipe du restaurant a ainsi collaboré cette année avec les étudiants du BTS Design de produits du lycée Honoré-d'Urfé de Saint-Étienne pour développer le sens du beau dans l'assiette, à travers des recherches gourmandes qui inversent les codes culinaires usuels et interpellent notre perception du bon goût des plats.

Laissons-nous donc porter jusqu'au Faubourg pour découvrir les résultats de cette expérience...

Les vins seront choisis par le groupe régional du club Mines-œnologie parmi les découvertes faites lors des sorties conviviales de l'année.

La localisation stéphanoise de la soirée devrait être l'occasion privilégiée d'un rassemblement élargi des membres Intermines de la nouvelle "grande région", de Lyon à Clermont-Ferrand, dont nous serons ce soir-là à moins d'un mois de la naissance officielle.

Nous comptons sur vous !

