



DIMANCHE TOQUÉ



JARDINS DU BEFFROI DE MONS

DIM. 1 SEPT 2019 – 11H30 > 17H30

WWW.MONS2025.EU



INFOS PRATIQUES

Un passage chez un chef : **9€**
Repas pour les p'tits toqués : **6€**
Dessert : **4€**

Repas servis par les chefs de 12h30 à 15h
Réservation des plats non garantie après 15h,
aucun remboursement possible.
N'oubliez pas de réserver votre dessert !

Sur place : Vedett, Glace Bertrand Meurisse, Matouroux, Café Liegeois, Les Thélices de Sophie, Le chant d'Éole, La Maison des Vins Fins, Les Halles du Manège, Délisud et About it.

Et aussi : Petite restauration, plats végétariens et bar
Pour la sécurité de tous, les bouteilles ne sont pas autorisées.

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT

visitMons Grand-Place de Mons
+32 (0)65 33 55 80
www.mons2025.eu



FONDATION
MONS2025

EDITEUR RESPONSABLE: DOMINIQUE COMNOTTO

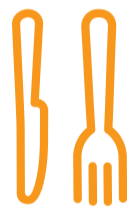


DIMANCHE TOQUÉ



JARDINS DU BEFFROI DE MONS
DIM. 1 SEPT 2019 – 11H30 - 17H30

WWW.MONS2025.EU



PIANO SONG FOOD – IGOR ET SIMON
Les recettes chantées d'Igor et Simon, la cerise sur le gâteau de cet après-midi gastronomique ! Le principe ? Vous choisissez une recette bien gourmande

CIE THANK YOU FOR COMING - MANGE TA MAIN !
Les comédiens Sara Selma Dolores et John-Moïse proposent MANGE TA MAIN ! Une incursion aigre-douce et piquante dans votre pique-nique, sur votre nappe à carreaux, au milieu de vos œufs mayonnaises. Une performance saignante à l'berdouille imaginée expressément pour le Dimanche Toqué.

LES BÊTES DE NICOLAS
Développer sa créativité, ses aptitudes, sa maniabilité, le tout dans une ambiance sûre et amusante, l'animation de boulangerie/pâtisserie autour du Cupcake de Nicolas saura ravir les yeux et l'appétit de vos enfants.

ATELIERS ENFANTS
En solo, entre amis ou en famille c'est l'occasion de profiter d'un dernier dimanche d'été avant la rentrée, le tout ponctué d'interventions artistiques décalées qui viendront titiller les esprits et les appétits !

LES TAPUES QUI BOIVENT DU LAIT
La Fondation Mons 2025 présente la dixième édition du Dimanche Toqué qui se tiendra le dimanche 1^{er} septembre. Une partie des chefs qui ont écrit l'histoire de cette journée gourmande sont à nouveau réunis pour le plus grand plaisir de vos papilles. Ensemble, ils ont imaginé des plats pour les grands et les petits afin de partager un moment de détente autour de l'art de la cuisine.

LES BÊTES DE NICOLAS
En solo, entre amis ou en famille c'est l'occasion de profiter d'un dernier dimanche d'été avant la rentrée, le tout ponctué d'interventions artistiques décalées qui viendront titiller les esprits et les appétits !

ATELIERS ENFANTS
Développer sa créativité, ses aptitudes, sa maniabilité, le tout dans une ambiance sûre et amusante, l'animation de boulangerie/pâtisserie autour du Cupcake de Nicolas saura ravir les yeux et l'appétit de vos enfants.

PIANO SONG FOOD – IGOR ET SIMON
Les recettes chantées d'Igor et Simon, la cerise sur le gâteau de cet après-midi gastronomique ! Le principe ? Vous choisissez une recette bien gourmande

POUR LES GOURMANDS

Recette du jour
« Alla Bolognese » et reggiano.
Saliccia grillée, orechiette, ragout

FRANCO LOMBARDO

Recette du jour
« Nuggets » de poulet pané aux céréales, ketchup maison et purée de pommes de terre-carottes.

LES GRIBAUMONTS

Recette du jour
Burger pur bœuf au Bq, tomate et oignons frits.

L'ENVERS

POUR LES PIT'TOQUÉS

POUR LES TOQUÉS

L'ENVERS

Recette du jour
Frites de Bar grillées au barbecue, pesto de roquette, ponzu-yuzu, tomate cerise, parmesan et pain Carasau (Sardaigne).

L'IMPÉRATIF

Recette du jour
Rue d'Arondeau, 29 – 7601 Roucourt

LES GRIBAUMONTS

Recette du jour
Baby lotte, charbon végétal, gombas, moules de nos côtes, bouillon thai lait de coco et citronnelle.

LES BÊTES DE NICOLAS

Recette du jour
Forc « Colombus », saucisse de Mortreau, lentilles vertes du Puy, légumes bio, émulsion d'ajonjolium fumé.

L'ORPHÉO

Recette du jour
Dessert pâtissier : Le ParkParadise : biscuit brownie foncé, mousse au chocolat noir 66% d'équateur, crêmeux au caramel et coulis de caramel beurre salé.

FRANCO LOMBARDO

Recette du jour
Mijoté de volaille au curry rouge "façon Bangkok" et son riz au jasmin sauté au wok.

LES THÈS DE SOPHIE

Venez créer votre thé glacé ! Sophie propose de faire découvrir à vos enfants les bienfaits, les goûts et les recettes irrésistibles de thés glacés pour bien terminer l'été.

LES THÈS DE SOPHIE

Recette du jour
Agnéau français deux cuissons terminé au grill, tajine de patate douce, duo de pois, bouligour et épices du Maghreb.

LES THÈS DE SOPHIE

Recette du jour
Agnéau français deux cuissons terminé au grill, tajine de patate douce, duo de pois, bouligour et épices du Maghreb.

LES THÈS DE SOPHIE

Recette du jour
Agnéau français deux cuissons terminé au grill, tajine de patate douce, duo de pois, bouligour et épices du Maghreb.