

OPERATION SOUPE DES LIONS PAR LES CHEFS 2024

N°	RESTAURANT	NOM	Q.	INGREDIENTS
1	AU GOUT DU JOUR MOULINS	VELOUTÉ DE COURGETTE ET PATATE DOUCE AU LAIT DE COCO	20	Patate Douce, Échalotte, Poireaux, Courgette, Carottes, Lait de Coco, Herbes fraîches, Sel et poivre
2	AUVERGNE PRESTIGE MOULINS	VELOUTÉ DE MORILLES	20	Morilles, Échalotes, Beurre, Cognac, Bouillon de Légumes, Crème, Estragon
3	LE P'TI RESTO - E. GEOFFROY MOULINS	CAPPUCINO DE CHAMPIGNONS ÉCLATS DE CHÂTAIGNE	20	Échalotte, Beurre, Mélange forestier, Lait, crème, Châtaignes
4	DON CAMILLO MOULINS	VELOUTÉ DE POTIRON ET BUTTERNUT AU LARD FUMÉ GRILLÉ	15	Eau, Crème Fraîche, Potiron, Butternut, Lard Fumé, Romarin en infusion
5	LA PETITE AUBERGE	VELOUTÉ POTIMARRON LANGOUSTINES	15	Potimarron, Carottes, Oignons, Crème fraîche, Céleri, Langoustines
6	CHARLIE FOLIE'S	SOUPE POTIMARRON ET NOIX DE COCO	20	Potimarron, Noix de Coco, Pommes de Terre, Crème liquide, Lait
7	E.S.A.T. AVERMES	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	20	Champignons, Fond de Volaille, Échalotes, Pomme de Terre, Crème
8	E.S.A.T. AVERMES	CRÈME DUBARRY	20	Choux Fleurs, Bouillon Blanc de Veau, Oignons, Pomme de Terre, Crème
9	LE PARC MOULINS	SOUPE DE BUTTERNUT ET NAVET BOULE D'OR AUX CÈPES	30	Pomme de Terre, Navet Boule d'Or, Butternut, Carotte, Oignons, Crème, Beurre
10	I.F.I. 03 AVERMES	VELOUTÉ ÉPINARDS, CÉLÉRI AU BRIE DE MEAUX	20	Épinards, Fond blanc de Volaille, Céleri rave, Brie de meaux, Crème double
11	I.F.I. 03 AVERMES	VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX CREVETTES ET LAIT D'AMANDE	20	Potimarron, Fumet de poisson, Lait d'amande, Crevettes, Crème double, Beurre
12	LA BULLE D'AIR MOULINS	SOUPE SURPRISE	10	"Surprise"
13	LE COMMERCE	SOUPE d'AUTOMNE	20	Potiron, Pomme de terre, Carotte, Sésame torréfié
14	L'ATELIER 44 AVERMES	POTAGE TAILLÉ	10	Petits Pois, Carottes, Navets, Haricots Verts, Bouillon légumes
15	LE FRANCE MOULINS	POTÉE AUVERGNATE REVISITÉE	20	Choux, Carottes, Pommes de Terre, Poireaux, Oignons, Ail, Persil, Potrine Fumée, Saucisse Montbéliard
16	LE GRAND CAFE MOULINS	SOUPE BUTTERNUT-CAROTTES AU LAIT DE COCO	20	Butternuts, Carottes, Oignons Rouges, Échalotes, Lait de Coco, Curry
17	L'ORANGERIE NEUVY	VELOUTÉ DE BUTTERNUT	20	Butternut, Crème, Beurre 1/2 Sel
18	LE PETIT BOUCHON YZEURE	SOUPE CHOUX AU LARD	30	Choux, Pommes de Terre, Carottes, Lard, Bouillon
19	LE VALENTINO MOULINS	LE MINISTRONE	20	Choux, chou fleur, brocolis, carottes, pommes de terre, haricots rouges et tomates fraîches
20	LYCEE AGRICOLE NEUVY	SOUPE À L'OIGNON	30	Oignons, Vin Blanc, Bouillon de Volaille, Pommes de Terre, Carottes
21	LYCEE JEAN MONNET YZEURE	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DES BOIS ET PARMESAN	40	Cèpes, Mousseron, Parmesan, Citron, Beurre, Lait, Crème, Ail, Fond de volaille, Huile Olive, Thym, Muscade, Curcuma
22	DIVERS GENS MOULINS	SOUPE CHOUX FLEURS ET CUMIN	10	Choux Fleurs, Cumin, Crème - À CONSOMMER CHAUDE OU FROIDE
23	THIERRY TRAITÉUR YZEURE	VELOUTÉ VERT AU CANTAL	20	Courgettes, Cantal, Eau de Volvic
24	L'ECAILLER MOULINS	SOUPE DE POISSONS	20	Poissons, Concentré Tomates, Carottes, Oignons, Vin Blanc, Langoustine, Homard, Poireaux, Persil, Ail, Laurier, Paprika
25	LE CHEVAL BLANC CHEVAGNES	SOUPE À L'AIL	20	Pommes de Terre, Carottes, Ail, Persil, Crème
26	LE BISTROT DU MUSEE COUZON	VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS	20	Champignons,
27	AU FIL DES SAISONS NEUVY	VELOUTÉ DE BUTTERNUT	20	Oignons, Ail, Échalotes, Pommes de terre, Butternut, Bouillon légumes, Crème, Bouquet garni, Muscade, Piment Espelette
28	LE GOUT DES CHOSES CHEVAGNES	SOUPE DE BUTTERNUT ET CUMIN	25	Butternut, Cumin,
29	DEL ARTE	DEL ART'SOUPE	15	Pommes de terre, Carottes, Butternut, Oignons, Noisettes
30	LE PLAISIR DES SENS CHEMILLY	VELOUTÉ DE PATATES DOUCES	10	Patates Douces, Lait de Coco, Gingembre, Curry
31	LES TILLEULS SOUVIGNY	SOUPE DE LENTILLES AU LAIT DE COCO	20	Lentilles, Lait de Coco
32	LE BHC TOULON/ALLIER	VELOUTÉ DE LENTILLES VERTES	20	Lentilles Vertes, Bouillon Volaille, Lard Fumé
33	LA SOUPE DES LIONS	VELOUTÉ DE CÉLÉRI RAVE	45	Céleri Rave, Oignons, Pommes de Terre, Ail dégermé, Bouillon Volaille dégraissé, Eau, Huile olive