

LES TOQUES BLANCHES
ROUSSILLON | OCCITANIE

La Senyera RESTAURANT

Restaurant La Senyera
81, St Jean
66500 Villefranche de Conflent
Tel : 04.68.96.17.65
Email : lasenyera@bbox.fr

MAÎTRE RESTAURATEUR
Cuisine entièrement "Faite Maison"

Merci à ma famille, mon équipe et ceux sans qui rien ne serait possible :

Papa, Sandrine,

Etienne et Perrine, pour les agrumes du Mas Bachès à Eus
Claude Sarda, D'Abies Lagrimus avec ses produits du Canigó
Jean Pierre Tixador, pour le Veau charolais bio de Sournia
La maison Guasch et ma fille Anna, pour les viandes d'appellation des Pyrénées (Xaï, Vedell, Rosée…)
Henri Poch, Meilleur Ouvrier de France Boulanger au couvent, à Ille sur Têt
Chloé et Ben, du Mas Guiter pour le fromage de vache
Caroline, de la maison Collverd, pour ses canards
Marie Neige Fabre, pour ses Huiles d'olives, à Ille sur Têt
Marie et Jean Mi de la maison Galia Grau, pour les produits de pâtisserie
Cémoi et Valrhona, pour le Chocolat
Jean Pierre, et l'équipe des Caves du Roussillon
Pépinou et Aurélie de la Pépinière du Conflent pour ses plantes d'extérieur
Aurore et Alex du Can Mathilde pour le porc fermier Tiretap's
Laura et Benoît de la maison Xifre et Successeurs
Cyrille et Céline du Domaine des 3 Orris
Paul Maury pour ses fromages de brebis de Mantet
Elodie et Greg de la Brasserie Cap d'Ona
Joël Garrette et Emeline Chouchou de la maison Sobraquès
Hugues di Francesco de la société Bacchus et Lafage
Illiberis et Marée service pour les fruits, légumes et poissons
Papy Jepe pour les fruits et légumes du potager en saison
La Famille Ato pour le miel du Rucher de Vernet
Fabienne Beunier et ses pleurotes de Montalba
Sebastien Esquerre et Mathieu Gonzalez pour les travaux divers

Tous ceux que j'ai dû oublier, ou que je rajouterais au fur et à mesure …