



Vaux, le 23 octobre 2023

Chère/cher camarade Centralienne /Centralien et Supélec,

Le Groupe Nord-Est des Centraliens de Lille est heureux de te convier au traditionnel repas de Saint-Eloi qui aura lieu cette année le :

vendredi 1^{er} décembre 2023, à 20h00
au restaurant « La Fleur de Ly »

5 rue des Piques
57000 METZ
(Tél : 03 87 74 01 23)

Le menu et un plan de localisation sont donnés dans les deux pages suivantes.

Les conjoint(e)s sont naturellement les bienvenu(e)s.

L'inscription est demandée par courrier postal **avant le 13 novembre 2023** à l'aide du bulletin réponse ci-dessous. Le coût du repas au restaurant est de 50 € par personne à régler sur place le soir même.

Espérant vous y retrouver nombreux,
Bien cordialement,

Jean-Pierre EGOT (ECLi70)

Portable : 06 32 10 97 59
egot.jp@gmail.com

Bulletin réponse - Repas de St Eloi le 1^{er} décembre 2023
à retourner **avant le 13 novembre** à Jean-Pierre EGOT,
8 rue du Coteau, 57130 VAUX

M/Mme
Ecole : Promo : Téléphone (portable si possible) :
E-mail :

Nombre de personnes :

..... × 50 euros

Totaleuros



Bienvenue à la Fleure de Ly

Récemment, Thierry Saveurs a passé le flambeau à la Fleure de Ly, ou plutôt à Nicolas Rapenne qui ouvre ainsi son second établissement, le premier étant EL THEATRIS, place de la comédie où il œuvre de main de maître et a ainsi acquis une belle notoriété dans la ville.

C'est un ancien hôtel particulier du XVII^e siècle, situé dans une jolie petite ruelle, entre la cathédrale et la Moselle...autrefois, cette jolie bâtisse portait le nom de fleure de Ly, inscription gravée sur le tympan de la porte...il était donc naturel que l'établissement retrouve son véritable nom « LA FLEURE DE LY ».

Dans une ambiance feutrée, moquette rouge, nappes couleur crème, un cadre élégant, venez passer un moment confortable, tranquille, mais aussi vos rencontres d'affaires.

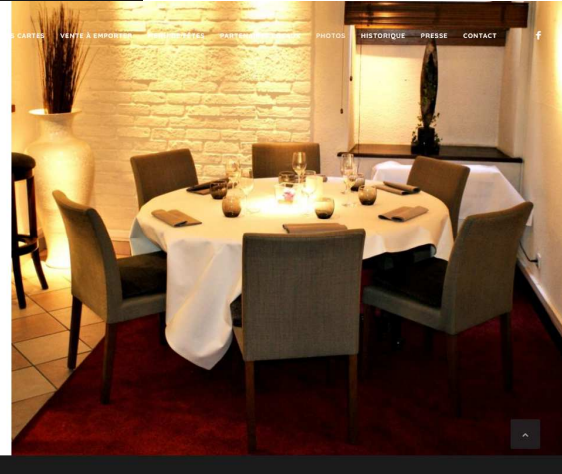
Côté cuisine, la note épicée sera conservée mais revue et corrigée...

La carte élaborée à partir de produits frais valorise les produits locaux.

Les soirs d'été, vous y apprécierez la jolie petite terrasse...

Tout est réuni pour vous faire passer un inoubliable moment...la relève est assurée...

Bienvenue à la Fleure de Ly et longue vie...



Le menu du Marché comprend : entrée, plat, dessert, boissons (Kir, 2 verres de vin, eau minérale et boisson chaude) :

Menu Du Marché

Entrées au choix

Velouté de champignons à la fève de tonka,

Crème onctueuse à la noisette.

Salade de lentilles de la ferme de la Gloriette,

Haddock, crémeux coriandre.

Plats au choix

Émincé de rumsteck angus,

Panais, châtaigne et coing, sauce aux airelles.

Filet de merlu au beurre de citron vert,

**Crémeux brocolis à la noix de muscade,
suprême et sauce pamplemousse.**

Desserts au choix

Comme un Millefeuille,

Pomme, crémeux caramel, glace vanille.

Riz au lait exotique,

Coco, mangue ananas et passion.



Repas de Saint – Eloi 2023

**Vendredi 1^{er} décembre 2023, à 20h00
au restaurant « La Fleur de Ly »**

*5 rue des Piques
57000 METZ
(Tél : 03 87 74 01 23)*

