

# toqués d'Oc

**TOULOUSE**

*présente les chefs  
et leurs recettes !*



**David BIASIBETTI**



## Restaurant Ô Saveurs

Natif de Castelginest, David Biasibetti, découvre sa passion pour la bonne cuisine dès son plus jeune âge. Formé à l'école hôtelière de Mazamet, il a une double formation en cuisine et pâtisserie.

Bientôt les 21 ans de O SAVEURS, et une 15ème année Etoilé.

O SAVEURS à Rouffiac Tolosan, c'est aujourd'hui des «menus surprise», pour faire découvrir ou redécouvrir des produits frais, locaux, avec des plats originaux, inspirés au fil des saisons.

**POISSON**  
*La recette!*

**PAVÉ DE BAR RÔTI, MOUSSELINE DE  
CHOUX FLEUR, MARINIÈRE DE COQUE  
AU LAIT DE COCO**

avec les produits de

groupe pomona

**GUIVARC'H SAS**  
Les secrets de la Mer

**SOULAGE  
FAVAREL**  
les experts artémis

*Samedi*  
2019  
**28 sept.**

**Le grand Marché, M.I.N**  
**de 11h30 à 16h**

[www.toquesdoc.fr](http://www.toquesdoc.fr)

**Les Toqués d'Oc Toulouse remercient leurs partenaires**

ORGANISÉ PAR :



PARTENAIRES :



AVEC LA PARTICIPATION DE :

