



Semaine du Goût – Quizz Gastronomique

Jeu concours :

Pendant toute la semaine du goût du 12 au 18 octobre vos commerçants du marché de la Baule vous proposent un quizz gastronomique.

3 paniers gourmands offerts gagnants.

Le dimanche 18 octobre un tirage au sort aura lieu pour départager ceux qui auront bien répondu à toutes les questions.

HUITRIC PRODUCTEUR

1 – Depuis quelle année sommes-nous présents sur le marché de La Baule ?

- -1927
- 1947
- 1967

2 – De quelle famille de légumes/fruits fait partie la tomate ?

- Les Solanacées
- Les cucurbitacées
- Les liliacées

3 – Quelle variété d'aubergine a un petit goût de champignon ?

- L'aubergine blanche
- L'aubergine graffiti
- L'aubergine italienne

LE FONDANT BAULOIS

1. Quel ingrédient n'est pas présent dans le Fondant Baulois ?

- Du caramel
- Des œufs
- De la farine

2. En quelle année est née la fameuse recette du Fondant Baulois

- 1981
- 2001
- 2011

3. Quelle est le petit dernier de nos délicieux desserts ?

- La cabine de plage gourmande
- Le Fondant Baulois à l'Orange
- Le Cake aux fruits confits

CAVAVIN

1- Quel est l'autre nom du cépage Muscadet?

- Folle Blanche
- Sèvre-et-Maine
- Melon de Bourgogne
-

2- Vous buvez quoi avec un fromage de chèvre?

- Un rouge tannique
- Un blanc sec
- Un Coca-Cola

3- Où se situe Savennières ?

- En Anjou
- Dans le Pays Nantais
- En Vendée

MAISON CHRISTOPHE ROUSSEL

1- Quels Sucres utilisons nous dans les cookies du marché ? (plusieurs réponses possibles)

- sucre blanc
- sucre rapadura
- sucre roux
- sucre muscovado

2- Quels Parfums Y A T'il dans nos madeleines ? (plusieurs réponses possibles)

- orange
- citron vert
- citron jaune
- miel toute fleur
- miel de brière

3- de quelle plantation et de quel pays provient la plus grande quantité de chocolat noir utilisé chez Christophe roussel pour la confection des gâteaux et bonbons de chocolats ?

FROMAGERIE PERRIN

- Citer 4 fromages de chèvres cendrés
- Citer 2 fromages corses
- Citer 5 desserts fabriqués par Pascal Beillevaire

LA TOUR DE PISE

1- Quel est l'ingrédient de notre tapenade verte?

- pesto
- roquette
- artichaut

2- Quelle pâte est utilisées pour cuisiner notre pain romain?

- Pâte brisée
- pâte feuilletée
- pâte à pizza

3 – de quelle ville de Provence notre rosé « Mip »

- Aix
- Puylobier
- St Molf

LA MAISON PUJOL

- Dans quels fruits ou/et légumes de saison trouve-t-on des anthocyanes?
- Qu'est ce qu'une crapaudine ?
- Citer 3 légumes racines

L'ÉCAILLEUR

1) Nos rillettes de thon maison sont réalisées avec

- Mme Loic
- Crème liquide
- Fromage blanc

2) Les Huîtres numéro deux sont de

- Mesquer
- Cancale
- L'île aux moines

3) L'assiette de saumon est réalisée avec un saumon de

- Norvège
- Ecosse
- France

MAISON LETEXIER

1- quel arbre produit des fruits sans faire de fleurs ?

- le mirabellier
- l'abricotier
- le figuier

2- quel produit n'a pas obtenu l'AOP (appellation d'origine protégée)?

- L'oignon rose de Roscoff
- le chasselas de Moissac
- la mirabelle de Lorraine

3- quelle courge n'est pas comestible?

- le pâtisson
- la Jack-o-lantern
- la coloquinte

BURBAN PRODUCTION

1) Quelle est la particularité de la fraise Mara des bois? :

- Elle pousse dans les bois
- Elle a le goût de la fraise des bois
- Elle a été découverte dans le bois de Boulogne

2) Combien de variétés de fraises cultivons nous?

- 4
- 5
- 6

3) Avec quelles herbes aromatiques pouvons-nous marier la fraise?

- Le basilic
- La sauge
- L'oseille

LE MARKET

1) Quel vin local proposons-nous

- el semillero
- muscadet sur lie
- cotes de Provence

2) Quelle marque de café proposons-nous

- lavazza
- carte d'or
- café grand mère

LE BILLOT

1°) Nous proposons en entrée des planches de charcuterie à partager avec du lomo, Est-ce :

- Du filet mignon de porc français fumé ?
- Du filet mignon de porc salé ?
- Du filet mignon de porc Salé puis fumé ?

2°) Dès l'automne nous avons un velouté de saison dans nos entrées, nous travaillons la sucrose du Berry de chez huitric, Est-ce

- Une petite salade ?
- Une courge ?
- une variété de chou ?

3°) Pour l'apéritif, nous vous proposons un communard, C'est une boisson à base de ?

- vodka ?
- vin rouge et liqueur de fruits ?
- Cognac ?

FONDANT LE BAULOIS MARYLOU

1/ Le Fondant au chocolat « Le Baulois® de MARYLOU » Est-il fabriqué?:

- en France
- à la Baule

(Attention il y a un piège)

2/Le Baulois ® de Marylou a-t-il été élu « Meilleur Fondant au chocolat »?:

- France
- Navarre

3/Est-il exclusivement fait d'ingrédients naturels? Lesquels?

LES 4 SAISONS

1) De quel pays est l'origine de la pomme de terre?

- Allemagne
- France
- Pérou

2) Quel est le premier pays à avoir cultivé la pomme de terre en Europe ?

- Angleterre
- France
- Espagne

3) combien de variétés de pomme de terre est cultivé en France (officiel)

- 68
- 185
- 223

BOULANGERIE MANCEAU

1 – Notre gros pain « Le Randonneur » est composé d’abricots, de miel, de noisettes et :

- noix
- cranberries
- raisins secs

2 – Combien de parfums de macarons existent t’ils dans notre boutique?

- 6
- 8
- 10

3 – Combien pèse une boîte de biscuits « Le Petit Batzien » ?

- 100g
- 150g
- 200g

FRANÇOIS BOURIAUD

1) D’où vient notre saumon:

- Écossé label rouge
- Norvège label rouge
- Baltique

2) Combien de temps pour obtenir un saumon fumé :

- 2 jours
- 4 jours
- 7 jours

1. Comment le saumon est il salé:

- Au sel sec
- sel humide

LA FERME DU LUGUEN

– Quelle est la race de nos canards ?

- Canard mulard
- Canard Colbert

– Nous avons réinventé le boudin ! sous quelle forme pouvez-vous le déguster chez nous ?

- fumé
- en tartinable
- Sec

– quel est notre produit phare ?

- le foie gras
- la rilette de canard
- le cassoulet de canard

CAVE NICOLAS

1) Quel est le cépage du Muscadet :

- Sauvignon
- Melon de Bourgogne
- Chardonnay

2) Quelle est la contenance d'un Nabuchodonosor de Champagne :

- 12 litres
- 15 litres
- 20 litres

3) Sur quelle île est produit le whisky Lagavulin :

- Mull
- Islay
- Noirmoutier

L'ART DES CHOIX

1) En charcuterie qu'est-ce qu'un chinois;

- un ustensile de cuisine
- un boyau de saucisson
- une partie du cochon

2) La rosette spécialité de:

- Nîmes
- Lyon
- Poitiers

3) La race or noir de Bigorre est de quelle région :

- Grand est
- centre
- sud-ouest

LE SCOUBIDOU

1) le coleslaw est une salade d'origine anglo-saxonne est composée de choux blanc, de carottes et de :

- pommes
- Ananas
- Noix de coco

2) Dans notre taboulé nous mettons beaucoup d'herbes fraîches : du persil, de la menthe, des oignons verts et :

- estragon
- Basilic
- Coriandre

3) Combien de pommes le faut il pour réaliser ma fameuse tarte aux pommes caramélisées (30cm):

- 6
- 7
- 8

POISSONNERIE PAON

1) A quel mois du calendrier républicain est parfois associé le homard

- thermidor
- Nivôse
- Frimaire

2) Comment prépare t'on souvent la lotte dans une sauce à base de tomates, ail, cognac :

- à la calabraise
- à la bretonne
- à l'américaine

3) De quel poisson utilise t'on les œufs pour faire le tarama

- lieu jaune
- Cabillaud
- Merlu

CHEZ YANNICK

1) Quelle est l'une des techniques d'élevage des huîtres

- le captage
- Le draguage
- Le mariage

2) Dans quel bassin est élevée l'huître plate « la gravette »

- Marennes -Oléron
- Than
- Arcachon

3) Quelles sont les catégories des huîtres

- 0,1,2,3,4,5
- 000, 0,1,2,3,4,5,6
- 000,00,0,1,2,3,4,5,6

CREMERIE DU TREHIC

1) Quelle est le dessert Spécialité maison à base de fromage blanc

- Yaourt
- Fontainebleau
- Mousse au chocolat

2) Quel est le fromage que l'on sert à la cuillère

- bleu d'Auvergne
- Roquefort
- Gorgonzola

3) Qu'est-ce que le tourteau chez nous

- un crabe
- un gâteau
- un fromage

CHARCUTERIE SALLÉ

1) Temps de cuisson du boudin blanc et à quelle température :

- 20 minutes à 180 degrés
- 20 minutes à 80 degrés
- 20 minutes à 8 degrés

2) Nombre d'os dans un pied de porc

- 22
- 32
- 42

3) Pour afficher un produit truffé minimum de pourcentage en truffes à respecter

- 2%
- 3%
- 4%

4) Quel est le temps de cuisson du saucisson sec:

- 2 heures à l'eau froide
- non il sèche
- 1 heure basse température

LA PETITE BAULOISE

1- Quel sont les ingrédients de la galette dite : complète :

- Andouille / fromage / œufs
- Jambon / fromage / œufs
- Jambon / œufs / chorizo

2- Comment s'appelle l'appareil de cuisson des crêpes et galettes en Bretagne:

- Bilig
- plancha
- Une poêle

3- Quel est l'ustensile pour tourner les crêpes et galettes en Bretagne

- la spatule
- Le rozell
- la Maryse

MAISON LOÏC

1- Quelle note de dégustation a l'huile d'olive de Toscane ?

- Artichaut / poivre
- Amande / poivre
- Fruité vert

2- Quelle est le volume de rosé d'Aix est exposé sur la table haute

- 26,25 litres
- 27,25 litres
- 28,25 litres

3- De combien de variétés de tablettes de chocolat vendons nous:

- 37

- 34
- 31