



5th International Symposium-Workshop
on Frugivores and Seed Dispersal
13-18 June, 2010 – Le Corum – Montpellier, France
www.fsd2010.org





5th International Symposium-Workshop
on Frugivores and Seed Dispersal
13-18 June, 2010 – Le Corum – Montpellier, France
www.fsd2010.org



Sunday 13 June 2010

Welcome Cocktail Wine & Cheese

Présentations des fromages de France

*Présentation des fromages sur mini piques, en petites assiettes dégustation
Pains de campagne, pains aux olives, pains aux noix*

Languedoc et Auvergne

*Bleu des Causses, Pélardon, Pérail de brebis, Tomme du Larzac
Cantal, Saint Nectaire, Laguiole, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne*

Val de Loire et Bordelais

Crottin de Chavignol, Chabichou du Poitou

Est

*l'Epoisses, Vacherin, Comté
Münster, Maroilles, Langres, Reblochon, Beaufort*

Normandie et Ile de France

*Camembert, Pont l'Evêque, Livarot
Brie de Meaux*

Pièces autour du fromage

*Gougères au fromage
Toastinettes de brousse aux fines herbes
Mini buns au carré frais et ciboulette*

Pièces fraîcheur

*Assortiment de mini légumes en bâtonnets
sauce anchoïade*

Boissons

*Bar à vins : Sélections de vins blancs, vins rouges et vins rosés Languedoc
Roussillon
Jus de fruits, Perrier, Coca Cola, eau plate*



5th International Symposium-Workshop
on Frugivores and Seed Dispersal
13-18 June, 2010 – Le Corum – Montpellier, France
www.fsd2010.org



Monday 14 June 2010

Lunch buffet : White Menu

Buffet d'entrées

Emincé de concombres à la coriandre et à la menthe
Verrines de salade de céleri rave, Emmenthal, pomme, ananas
Spaghettis de courgettes et vinaigrette au romarin
Pousses de bambous aux épices douces
Petites tartines à la brandade de morue
Coupelles de tartare de rascasse au citron vert
Jambon à l'os

Plats chauds servis au buffet

Emincé d'agneau du Causse et parfums de sauge
Filet de daurade sur sauce Ivoire parfumée au thym
Galette de pommes de terre aux fines herbes / Riz basmati

Buffet de fromages et de desserts

Tomme des hauts cantons, Bleu des Causses, Caillé de brebis,
Pavé de Lozère, Chèvre
Verrine de panacotta à l'ancienne
Corbeilles de fruits

Boissons

Eau minérale plate,
2 bouteilles de vin par table (1 blanc 1 rouge)
Thé, café et son palet de chocolat



5th International Symposium-Workshop
on Frugivores and Seed Dispersal
13-18 June, 2010 – Le Corum – Montpellier, France
www.fsd2010.org



Tuesday 15 June 2010

Lunch Buffet : Red-Orange-Yellow Menu

Buffet d'entrées – Starter Buffet

Duo de tomates et mozzarella
Carottes confites au miel et au cumin
Gaspacho à la menthe poivrée
Poivrons rouges et jaunes marinés à l'huile d'olive
Seiches et sépions à la palvasienne
Filets de rougets en escabèche
Soubressade

Plats chauds servis au buffet – Main Course

Filet de canette au jus de mûres
Dos de saumon au safran et au fenouil
Lasagnes au confit de tomates / Riz pilaf aux petits légumes

Buffet de fromages et de desserts – Cheese and dessert

Tomme des hauts cantons, Bleu des Causses, Caillé de brebis,
Pavé de Lozère, Chèvre

Crème brûlée à la catalane
Corbeilles de fruits

Boissons - Drinks

Eau minérale plate,
2 bouteilles de vin par table (1 blanc 1 rouge)
Thé, café et son palet de chocolat



5th International Symposium-Workshop
on Frugivores and Seed Dispersal
13-18 June, 2010 – Le Corum – Montpellier, France
www.fsd2010.org



Wednesday 16 juin 2010

Lunch Buffet : Brown-Violet Menu

Buffet d'entrées – Starter Buffet

Verrine de lentilles et citron confit
Artichauts violets du Languedoc en barigoule
Caviar d'aubergines
Petites madeleines salées aux olives
Petits pains grillés et saveurs de tapenade d'olives noires
Pissaladières aux anchois de Collioure
Galabard

Plats chauds servis au buffet

Emincé de boeuf d'Aubrac sur caramel d'épices et de vin rouge
Escalope de Saint Pierre aux oignons confits
Ratatouille parfumée au basilic / Risotto au Parmesan

Buffet de fromages et de desserts

Tomme des hauts cantons, Bleu des Causses, Caillé de brebis,
Pavé de Lozère, Chèvre
Dagobert tout chocolat
Corbeilles de fruits

Boissons

Eau minérale plate,
2 bouteilles de vin par table (1 blanc 1 rouge)
Thé, café et son palet de chocolat



5th International Symposium-Workshop
on Frugivores and Seed Dispersal
13-18 June, 2010 – Le Corum – Montpellier, France
www.fsd2010.org



Thursday 17 juin 2010

Déjeuner buffet : Green Menu

Buffet d'entrées – Starter Buffet

Poivrons verts marinés à l'huile d'olive
Verrine de guacamole et saumon mariné
Haricots verts sauce gribiche
Petits pots de légumes et sauce anchoïade
Crème brûlée aux petits pois
Terrine de poissons aux herbes
Jambon de pays

Plats chauds servis au buffet

Emincé de volaille fermière sur velours de tapenade d'olives vertes
Filet de cabillaud en habit vert
Petit gratin de pois gourmands / fine polenta à l'huile d'olive Risotto au
Parmesan

Buffet de fromages et de desserts

Tomme des hauts cantons, Bleu des Causses, Caillé de brebis,
Pavé de Lozère, Chèvre

Verrine de framboises sous crème pistache
Corbeilles de fruits

Boissons

Eau minérale plate,
2 bouteilles de vin par table (1 rosé 1 rouge)
Thé, café et son palet de chocolat



5th International Symposium-Workshop
on Frugivores and Seed Dispersal
13-18 June, 2010 – Le Corum – Montpellier, France
www.fsd2010.org



Thursday 17 juin 2010

Banquet - Closing Ceremony Apéritif Buffet

*Assortiment de petits fours servis chauds
(tapenade, anchois, sésame, saucisse)
Assortiment de mini brochettes fraîcheur
(figue jambon, framboise Pélardon, Cantal raisin...)
Olives Lucques, Picholines du Gard
Boissons apéritif
Kir Royal au Brut de Chardonnay, Muscat, Punch planter maison
Jus de fruits, Perrier, eaux minérales*

Banquet Menu

*Filets de rougets glacés à la vinaigrette de tapenade sur fines courgettes aux herbes
ou Mini catalane au foie gras et cuisses de cailles confites sur mesclun de griottines au Xérès
ou Assiette du Languedoc : caviar d'aubergines, poivrons grillés, confit d'artichauts du Roussillon, tapenade d'olives noires, toasts et mesclun
Noisette d'agneau du Causse rôtie sur coulis de tapenade d'olives noires
ou Filet de canette saisi à feu vif sur saveurs de jus de mûres
ou Filet de daurade en croustillant de bacon sauce Ivoire au thym
Garniture de légumes*

Assiette de fromages affinés des hauts cantons
Roquefort, Laguiole, Pélardon et ses fruits secs

Assiette gourmande :
*Tutti Frutti aux fruits rouges, Tuile aux amandes
Crème glacée ou sorbet Gérard Cabiron Meilleur Ouvrier de France
Eclats de chocolats et de fruits, Crème vanillée*

*Eau minérale plate, Vin blanc et vin rouge sélection régionale de qualité,
Café et petits nougats*