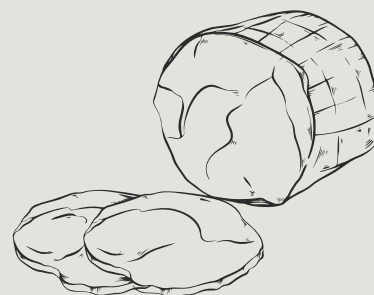
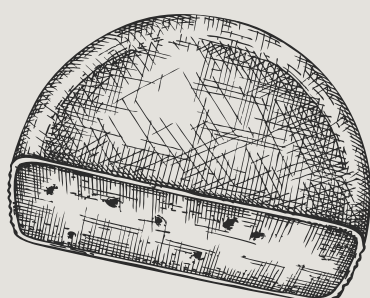


Casse - 2 Croûte Géant en plein air



LE CONCEPT DES CASSE-CROÛTES

Le casse-croûte, une tradition française qui rime avec convivialité, se réinvente le temps d'un événement unique en plein air. Pain, charcuterie, fromage, et un bon verre de vin : voilà les ingrédients d'un moment de partage simple mais authentique, à savourer entre amis ou en famille. Un rendez-vous que les commerçants de Clermont-Ferrand ont pris au sérieux.

Tout est parti d'une rencontre entre **Anthony de l'Amijoteur**, **Loïc de la Cave du Barbu** et **Lucas de la Boucherie Durif**. Commerçants et créateurs de contenus clermontois, qui se réunissent régulièrement pour partager des moments culinaires en vidéo : [voir la vidéo](#). 

Puis l'idée vient d'animer la ville de Clermont-Ferrand et d'offrir à toutes et tous un bon repas sur place ou à emporter. **Une première édition qui se concrétise en août dernier**, avec un menu inspiré de la **street food italienne et des accords mets vins** proposés par le caviste. L'occasion de partager un bon moment avec les acteurs de la gastronomie locale.

Un véritable succès, puisque la première édition en chiffres, c'est **120 menus vendus** et **une véritable fête sur place** pour les petits et les grands ! Des relais dans les journaux locaux et des sourires, dont voici un retour en images : [voir la vidéo](#). 

Nul doute que ce prochain rendez-vous hivernal saura ravir les participants !

Après une première édition estivale à succès, rendez-vous le 7 décembre 2024, rue Saint-Genès pour un nouveau casse-croûte géant en plein air ! Pour l'occasion, L'Amijoteur, la Boucherie Durif et la Cave du Barbu préparent un menu de saison hyper gourmand, à déguster entre amis ou en famille.

ANTHONY
MISCIOSCIA

DIRECTEUR
GÉNÉRAL

ANTHONY@LAMIJOTEUR.COM

+336 32 94 81 91

MENU & INFORMATIONS PRATIQUES

Le samedi 7 décembre, l'Amijoteur, la Boucherie Durif et La Cave du Barbu vous donnent rendez-vous rue Saint-Genès à Clermont-Ferrand pour partager un casse-croûte exceptionnel. Les passants pourront alors déguster un **menu unique et 100% maison, aux saveurs hivernales** : pomme de terre, raclette et jambon. Le tout accompagné d'un verre de vin chaud de saison !



MENU : VOIR LA VIDÉO

Pour vaincre le froid, un menu hivernal est proposé par les 3 organisateurs :

- Un pain préparé avec soin par un boulanger Clermontois.
- Un jambon de la Boucherie Durif.
- Une préparation de pommes de terre.
- Une sauce raclette fondante à souhait.
- Une option sans jambon pour les végétariens.

LE BON VIN

Côté vin, les participants peuvent faire le choix d'**un menu qui inclut un verre de vin chaud** préparé spécialement pour l'occasion. **La Cave du Barbu propose aussi des bouteilles** pour votre tablée : **c'est vous qui choisissez**, avec modération bien sûr.

Pour l'occasion, le devant de la Boucherie Durif et quelques places de parking sont privatisés et vous pourrez profiter d'une **centaine de places assises. Attention, premiers arrivés, premiers assis, mais les sandwiches seront aussi disponibles à emporter** pour les manger dans la rue en cas de besoin.

Pour réserver des repas et les places assises disponibles, n'hésitez pas à le faire directement sur la billetterie officielle : <https://ypl.me/z5k> (possibilité de trouver le lien sur l'Instagram de L'amijoteur)



07 DÉCEMBRE
2024

11H À 16H

RUE SAINT-GENÈS
CLERMONT-FERRAND

RÉSERVATION
EN LIGNE

À PROPOS DES ORGANISATEURS

L'Amijoteur - Présent sur Instagram, YouTube et TikTok, l'Amijoteur est un créateur de contenus culinaires qui partage quotidiennement ses recettes, astuces et bons petits plats en vidéo. Passionné de street-food, de saveurs italiennes et expert en communication, il multiplie les idées originales de collaboration et de contenus avec des restaurateurs, professionnel des métiers de bouche et food-trucks de la région Clermontoise.

La Cave du Barbu - La Cave Du Barbu est avant tout une histoire de passion pour le vin. Loïc, diplômé de l'université du vin, accueille ses clients et leur propose des bouteilles adaptées à leurs envies. Sa vision du métier de caviste est simple et décomplexée. Le Barbu souhaite que ses clients se sentent chez lui comme chez un ami, toujours à la recherche du meilleur vin correspondant à vos besoins.

Boucherie Durif - Boucherie-Restaurant Durif est une entreprise familiale clermontoise qui travaille avec des producteurs locaux pour proposer de la viande française et locale. Avec plus de 60 ans d'expérience, la boucherie charcuterie met à disposition une large variété de produits et de plats de qualité et assure un service traiteur pour différents événements. La boucherie est notamment reconnue dans la préparation de viande pour barbecue et travaille uniquement avec de la viande d'origine française.