

LA ROTONDE

Aix en Provence



2ème édition du Trophée Golf de la Rotonde

Le samedi 14 mai, aura lieu la 2ème édition du Trophée de la Rotonde au golf club d'Aix-Marseille Les Milles. L'inscription se fait auprès de l'accueil du golf au 0442242041.

*Tarif membre : 10€ / adulte et 5€ / enfant
Tarif non-membre : tarif membre + green fee
Formule : Shamble à 2 - cumul des 2 scores*

La remise des prix se tiendra le dimanche 15 mai, à partir de 19h à la Rotonde, autour d'un cocktail dînatoire. Amateurs de clubs ou experts de backspin, n'attendez plus pour vous inscrire. Nombre de places limitées.

DEUXIÈME ÉDITION TROPHÉE
LA ROTONDE
Aix-en-Provence

SAMEDI 14 MAI 2022

FORMULE
SHAMBLE À 2
CUMUL DES 2 SCORES

REMISE DES PRIX
Cocktail Dînatoire
DIMANCHE 15 MAI 2022
à la
LA ROTONDE
Aix-en-Provence
à partir de 19h00

INSCRIPTION AUPRÈS DU SECRETARIAT DU GOLF CLUB AIX-MARSEILLE
04 42 24 20 41



Lillet night fever

Continuons sur nos événements à venir ! Vous connaissez certainement le Lillet. Il est sans nul doute l'apéritif tendance du moment. Et pourtant, la marque n'est pas si récente. La maison Lillet, du nom éponyme de ses fondateurs, est née à Podensac, en Gironde en 1872. Décliné en plusieurs couleurs, rouge, blanc, rosé, le Lillet assemble fruits et vin pour un goût unique. Venez découvrir l'histoire et le savoir-faire de Lillet lors d'une dégustation le vendredi 13 mai dès 18h à la Rotonde. *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*





La parole du chef

Encore un classique à la Rotonde, la sole meunière ! Cette saveur de panure persillée croustillante avec son jus de beurre citronné fait de ce poisson blanc un plat apprécié par beaucoup. Mais connaissez-vous son origine ? Elle vient de Normandie et si l'on s'en tient à son étymologie, la sole meunière fait référence à la femme du meunier, travaillant dans les moulins à farine. Et sans farine, pas de panure croustillante ! L'histoire raconte que la sole meunière serait l'un des plats préférés à la cour du roi Louis XIV. Quelques centaines plus tard, elle plaît toujours autant !

Zoom sur Riederer

Depuis un certain temps, la Rotonde collabore avec la Maison Riederer, célèbre pour ses pâtisseries. Pour les Aixois, Riederer est une coutume. Elle est fondée en 1780 par le suisse Franz Riederer et s'installe à Aix en Provence. Pendant quelques années, Riederer appartient à la chocolaterie Puyricard, renommée dans la région également mais en 2013, elle retrouve son indépendance avec Benjamin Simonian. Emmanuel Schlick, chef-pâtissier confectionne ces douceurs à Gardanne. Le Trianon est sans doute l'incontournable de la maison. Mais vous vous laisserez tout autant séduire par le Castel, le Mauricien ou encore le Java ! Retrouvez le Trianon et le Millefeuille à la Rotonde.



Infos Pratiques

Votre restaurant est ouvert tous les jours de 7h30 à 1h30.

Pour toute réservation, vous pouvez nous contacter au 04 42 91 61 70.



[La Rotonde](#)



[larotonde.aix](#)

