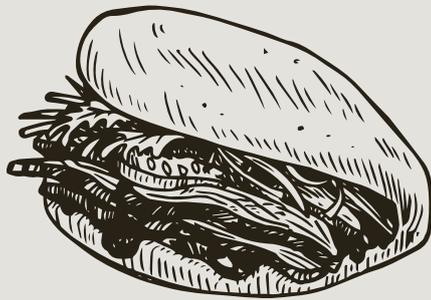


L'AMIJOTEUR - LA CAVE DU BARBU - BOUCHERIE DURIF VOUS INVITENT

Casse - 3 Croûte Géant en plein air



Malgré une annulation pour intempérie lors de l'édition hivernale, L'Amijoteur, la Boucherie Durif et la Cave du Barbu ont préparé en secret une toute nouvelle édition du casse-croûte géant. Rendez-vous le **samedi 07 juin 2025 de 12h à 16h**, toujours rue Rue Saint-Gènes, pour partager un moment convivial et gourmand.

LE CASSE-CROÛTE GÉANT, QU'EST-CE QUE C'EST ?

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 un bon repas à partager sur place ou à emporter chez soi. Une première édition qui se concrétise en août 2024, avec un menu inspiré de la street food italienne et des accords mets vins proposés par le caviste. Un bon moment partagé avec les acteurs de la gastronomie locale.

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](#).



Malgré une édition avortée en décembre dernier pour cause d'intempérie, les organisateurs ont travaillé en secret pour préparer une toute nouvelle édition, qui aura lieu en juin !

ANTHONY
MISCIOSCIA

DIRECTEUR
GÉNÉRAL

ANTHONY@LAMIJOTEUR.COM

06 32 94 81 91

MENU & INFORMATIONS PRATIQUES

Le **samedi 7 juin 2025**, l'Amijoteur, la Boucherie Durif et La Cave du Barbu vous donnent rendez-vous rue **Saint-Gènes à Clermont-Ferrand** pour partager un casse-croûte exceptionnel. Les passants pourront déguster **un menu sandwich 100% maison** composé de poulet (ou de pois chiches grillés pour les végétariens), des condiments et d'une sauce fraîche aux herbes. Le tout sublimé par un crumble aux pommes et aux abricots, avec la possibilité d'ajouter un verre de vin à sa commande. De quoi parfaitement commencer l'été et fêter l'arrivée des beaux jours !

MENU : VOIR LA VIDÉO

Pour l'arrivée des beaux jours, un sandwich hyper gourmand et frais sera proposé à la vente :

- **OPTION VIANDE** : poulet poché au bouillon
- **OPTION VÉGÉ** : pois chiches grillés aux herbes
- **LA SAUCE** : yaourt grec, herbes et citron
- **LES CONDIMENTS** : tomate séchées, pousses d'épinard et copeaux de parmesan
- **LE PAIN** : pain rond individuel
- **LE DESSERT** : Crumble maison pomme & abricot

Comptez **10€ pour le sandwich** seul, **13€ avec dessert**, et **16€ pour la formule complète avec un verre de vin**.

LE BON VIN

Les participants pourront **ajouter un verre de vin à leur menu**, spécialement choisi par Loïc de La Cave du Barbu. Il proposera aussi **une sélection au verre ou à la bouteille** pour votre table : c'est vous qui choisissez, avec modération bien sûr.

PREMIERS ARRIVÉS, PREMIERS ASSIS

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/Keb/t> (possibilité de trouver le lien sur nos comptes Instagram)



07 JUIN 2025

12H 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. Il possède également **un blog** qui permet de cultiver sa cuisine et d'apprendre des techniques et astuces pour s'améliorer. Passionné de street food et de saveurs italiennes, expert en communication, il multiplie les collaborations avec des restaurateurs et food-trucks de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

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.