

1ère semaine des vacances d'hive

Lundi



Tartiflette roulée dans le moule FT 2020

Par Emmanuelle Barrois



Vin chaud avec icookin TA 923097

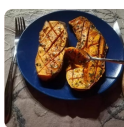
Par Emmanuelle Barrois



Sablés au sésame

Par Chef Laurent Deregnaucourt

Mardi



Patates douces dans le moule rectangulaire familial FX 5950

Par Emmanuelle Barrois



Sorbets aux fruits démo icookin

Par Emmanuelle Barrois

Mercredi



Burger Italien

Par Chef Ulric Durnez



Tiramisu

Par Chef Laurent Deregnaucourt

Jeudi



Beignets de poulet

Par Chef Stéphane Bour .



Flans de légumes dans le moule briochette FP 3282 ou FP 4282

Par Emmanuelle Barrois



Crème au praliné noisette MC 60 et chocolat avec icookin TA 923097

Par Emmanuelle Barrois

Vendredi



Oeufs à la coque avec icookin TA 923097

Par Emmanuelle Barrois



Gâteau de coquillettes au jambon et à la tomate

Par Chef Ulric Durnez



Brownies aux noix du Périgord

Par Chef Laurent Deregnaucourt

Samedi



Tartelettes fondue de poireaux au chèvre ou nature dans le moule FP 2675

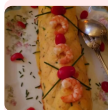
Par Emmanuelle Barrois



Café gourmand

Par Chef Laurent Deregnaucourt

Pour un parfait équilibre sur ce repas, ajouter une salade d'endives avec des noix



Bûche saumon et crevettes roses dans le moule Bûche FX 200 et la toile décor matelassé NF 133

Par Emmanuelle Barrois



Aïoli Marseillais avec icookin TA 923097

Par Emmanuelle Barrois



Panna cotta moule rond FX 328 avec la toile fleur FI 3001

Par Emmanuelle Barrois

Pour accompagner la bûche si elle est dégustée chaude une petite sauce crème fraîche, moutarde et jus de citron qui est mentionnée dans la recette sera parfaite ou si elle est dégustée froide, faire ma recette de l'aïoli Marseillais