



## Idées de menus

### Apéritif

1 flute de champagne

1 toast œuf de lump

Saumon fumé sur toast de concombre

verrine guacamole, crabe et radis rose

Ships de poire au roquefort

### Menu 1

Assiette de la mer

(4 huîtres, 1 pince de crabe, 3 praires)

Pintade rôtie flambée au cognac

Purée de Potimarron

Brie de Meaux

Bavarois aux Framboises

### Menu 2

Foie gras

Chutney de tomates vertes

Noix de Saint-Jacques rôtie

Sauce au Crément de Bourgogne

Ecrasée de patates douces

Vacherin Mont d'Or

Omelette norvégienne

## Recettes

### Ships de poire au roquefort

Découper à la mandoline de fines tranches de poire non épluchée et les faire cuire au four sur une plaque à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Mettre 1 dé de roquefort sur chaque ship.

### Verrine de crabe au guacamole

Dans une verrine mettre une cuillère à café de guacamole, une cuillère à café de crabe nature, décorer avec des rondelles de radis roses.

### Bavarois aux framboises

300 g de framboise  
150 de sucre glace  
12 g de gélatine  
250 ml de crème liquide fouettée

Mixer les framboises, rajouter le sucre glace.

Incorporer les feuilles de gélatine fondues au bain marie avec un peu d'eau.

Laisser refroidir.

Fouetter la crème liquide en chantilly.

Lorsque le mélange commence à solidifier incorporer la chantilly à la préparation refroidie.

Mettre dans un moule légèrement mouillé sur les parois et le mettre dans le congélateur 15 à 20 minutes puis au réfrigérateur ou dans un saladier rempli de glace au réfrigérateur.

