

LA BOX: "MENU DE FÊTES!"

(A partir de mercredi 16 et sur commande, 24 h à l'avance)

Venez tout chercher froid et sous vide et finissez le boulot chez vous, le jour même ou le lendemain (48h maxi)!

à 60.- chf par personne Vins disponibles à la bouteille

Crevettes roses, crevettes grises, bulots et bigorneaux
Aïoli du chef et petite salade de wakame au sésame
Calamin la ronce, L. Fonjallaz, Epesses (22.- chf la btl)

Foie gras mis cuit en terrine au naturel,
gelée au porto rouge et brioche maison
Petite Arvine, P.A. Crettenand, Saillon (30.- chf la btl)

Suprême de pintade truffé, petit jus corsé
Pommes de terre confites à la graisse de canard et fagot de haricots verts
OU

Noix de St Jacques rôties à la citronnelle, sauce crème au kafir
Pommes de terre safranées et haricots verts
Clos du Châ teau, Domaine Bonvin, Sion (24.- chf la btl)

Bûche roulée au marron et chocolat, parfumée à l'amaretto,
et ses éclats caramélisés, tuile à la châtaigne
OU

Charlotte à la mangue et passion, crumble palet breton
Petite Arvine, P.A. Crettenand, Saillon (30.- chf la btl)

Suggestions de présentations du menu:



COMMENT FAIRE ??

1) Crevettes roses, crevettes grises, bulots et bigorneaux, aioli du chef et petite salade de wakame au sésame

Pas grand chose, disposer dans l'assiette suivant votre inspiration et servir avec un peu de pain de votre boulanger préféré, et du beurre (salé de préférence)

2) Foie gras mis cuit en terrine au naturel, gelée au porto rouge et brioche maison

Présenter le foie gras sur sa gelée au Porto.

vous pouvez passer la brioche au four 4 min à 140°C en chaleur tournante

Attention de ne pas l'oublier au four!

3) Suprême de pintade truffé, petit jus corsé

Pommes de terre confites à la graisse de canard et fagot de haricots verts OU

Noix de St Jacques rôties à la citronnelle, sauce crème au kafir

Pommes de terre safranées et haricots verts

Le four étant déjà à 140°C mettez y vos assiettes pour les chauffer.

- Les sauces: versez les sauces dans une petite casserole et faites les réchauffer tranquillement à feu doux
- Pour la pintade et les légumes: faites des petits trous dans les sacs sous vide (sauf celui de la sauce) et faites les réchauffer 3 min au micro onde à puissance moyenne.
- Pour les Saint Jacques ouvrez les sacs et disposez tout dans un plat, réchauffez au four traditionnel (chaleur tournante) à 140°C

Finition: Versez la sauce à l'aire d'une cuillère de manière artistique (disposez là en faisant des cercles avec votre cuillère par exemple) dans l'assiette. Ouvrez délicatement les sacs chauffés au micro-onde ou sortez le plat du four et sans vous brûler, présentez leur contenu au centre des assiettes, n'hésitez pas à ajouter une petite touche personnelle de décoration (branche de persil, ou de citronnelle, feuille de citron...)

4) Bûche roulée au marron et chocolat, parfumée à l'amaretto, et ses éclats caramélisés, tuile à la châtaigne

OU

Charlotte à la mangue et passion, crumble palet breton

Allez on sort tout du frigo, on dispose sur de jolies assiettes et on se lâche sur la présentation en s'aidant de sucre glace, ou de fruits secs.

Suggestion du chef: Si vous avez des assiettes noires, posez une cuillère ou fourchette sur l'assiette et saupoudrez la de sucre glace, enlevez la délicatement et hop vous avez un joli dessin dans votre assiette, ya plus qu'à disposer le dessert dessus!

Merci ! Et Bon Appétit!

Chef TDF