



fiche technique menu 2 terre et mer

publié le 29/10/2014

Descriptif :

recueil des fiches techniques pour le menu 2 terre et mer

Documents joints

-  **feuille de marché du menu 2** (PDF de 282.7 ko)
feuille de marché du menu 2
-  **fiche technique amuse bouche** (PDF de 242.3 ko)
recette du croustillant d'agneau et mesclun à la vinaigrette d'algues
-  **fiche technique bar sauté** (PDF de 83 ko)
bar portion sauté accompagné de bettes en 2 cuissons, d'une purée de patate douce et d'une sauce au pineau
-  **fiche technique dessert** (PDF de 245.2 ko)
2 galettes charentaise garni d'un confit de pomme belchard au caramel, 1/2 poire pochée au vin rouge épicé et quenelle de glace au cognac
-  **fiche technique escargots** (PDF de 193.5 ko)
raviole à l'encre de seiche, farce à base d'escargots cuisinés à la charentaise, servit dans un consommé de volaille aux aromates
-  **fiche technique huitres** (PDF de 248.4 ko)
fiche technique sur la variation d'huitre : 1 fine de claire nature, 1 spéciale nature, une huitre chaude au sabayon de vin effervescent, une huitre froide en gelée et écume de citron, une huitre gratinée avec un velouté.
-  **fiche technique mignardises** (PDF de 233.5 ko)
tuile dentelle au pineau, rocher coco, meringue
-  **fiche technique râble** (PDF de 248.4 ko)
1/2 râble farci aux épinards et à la langoustine, accompagné de tagliatelles de légumes frais, de pomme croquette et d'une sauce aux crustacés.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.