



menu 4 les épices douces

publié le 17/01/2015

Descriptif :

recueil des fiches techniques du menu 4 sur les épices douces

Fiches techniques et feuille de marché du menu 4.

Le thème tourne autour des épices et de la santé.

Nous utiliserons des épices aux propriétés bénéfiques pour la santé.

Documents joints

 **amuse bouche menu 4** (PDF de 60.2 ko)

choux garni au saumon

 **dome chocolat orange** (PDF de 60.1 ko)

Dôme chocolat, insert marmelade d'orange et sablé aux épices.

 **feuille de marché menu 4** (PDF de 97 ko)

feuille de marché menu 4 épices douces

 **filet de dorade** (PDF de 60.8 ko)

filet de dorade, tatin d'endive, beurre de vin rouge

 **gigot d'agneau** (PDF de 62.3 ko)

gigot d'agneau en croûte d'épices, clafouti de légumes et purée de cerfeuil tubéreux

 **mignardises menu 4** (PDF de 34.9 ko)

tuile banane sésame noir et épices

cannelé aux épices

financier

 **pâté feuilleté** (PDF de 85.1 ko)

Tourte au canard et champignons

 **velouté de pois cassé** (PDF de 57.3 ko)

velouté de pois cassé aux coques et aux pétoncles



**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.