



menu 1

publié le 11/09/2013

l'automne en normandie

Descriptif :

Fiche technique et documents d'organisation

Vous trouverez ci-joint les différents documents d'organisation pour réaliser le menu 1 autour du terroir Normand. Ce billet est constitué des fiches techniques de chacune des partie. Il sera complété par la suite avec la feuille de marché, la feuille de commande et le document d'organisation.

Documents joints



amuse bouche (PDF de 326.1 ko)

fiche technique amuse bouche : émulsion de langoustine



canon d'agneau (PDF de 331.2 ko)

fiche technique de la viande : canon d'agneau en croûte verte, flan de carottes et galette croustillante d'oignons caramélisés



crème de moule façon VGE (PDF de 347.4 ko)

fiche technique de l'entrée chaude : Crème de moule au lait et au cidre en croûte de feuilletage



crêpes normandes (PDF de 355.1 ko)

fiche technique du second dessert :

crêpes flambées au calvados



entrée froide (PDF de 354.9 ko)

fiche technique de la 2ème entrée : saumon fumé blinis tiède et crème aigrette



limande au pommeau (PDF de 319.5 ko)

fiche technique du poisson : filet de limande au pommeau, fondue de poireau et pomme vapeur



quatre quart normand (PDF de 358.4 ko)

fiche technique du dessert : quatre quart normand aux pommes caramélisé comme une tatin, sauce caramel au beurre salé



**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.