



menu 3 festif

publié le 04/12/2014

Descriptif :

Fiches techniques et feuille de marché pour le menu 3 festif

Documents joints

-  **amuse bouche brouillade d'oeuf au saumon fumé** (PDF de 69.5 ko)
Amuse bouche : brouillade d'œuf au siphon parfumé au saumon fumé et palmito de saumon
-  **caille farcie** (PDF de 60.1 ko)
caille farcie aux champignons et noix, sauce morille vin jaune/savagnin
-  **entrée** (PDF de 58.9 ko)
variation saint jacques et foie gras
-  **feuille de marché repas festif 2014** (PDF de 98.7 ko)
feuille de marché du repas festif
-  **médailillon de lotte** (PDF de 60.2 ko)
médailillon de lotte flambé au whisky
-  **mignardises** (PDF de 32.6 ko)
mignardise repas festif
-  **tartelette briochée** (PDF de 60.1 ko)
tartelette briochée aux fruits exotiques, glace raisin-rhum



**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.