

The menu card has a dark green background. It is decorated with gold and white snowflakes of various sizes, mostly concentrated at the top and sides. A thin gold rectangular border frames the central text area. At the bottom, there are horizontal gold glitter trails and small starburst motifs. The text is centered and uses a mix of gold, white, and script fonts.

MENU *de Fêtes*

ENTRÉE

Terrine de poisson
aux deux saumons

PLAT

Sauté de canard à l'orange
Pommes Rösti

DESSERT

Tiramisu

MENU

de Fêtes

ENTRÉE

Terrine de poisson aux deux saumons

- 400 gr de saumon frais
 - 250 gr de saumon fumé
 - 400 gr de fromage blanc
 - 200 gr de crème
 - 150 gr de carottes coupés en petits cubes
 - 4 œufs
 - 100 gr d'emmental rapé
 - 100 gr d'échalotes ciselées
 - 30 gr de Maïzena
 - 10 gr de sel
-

- Cuire le poisson frais à la vapeur ou à la poêle, ainsi que les carottes.
- Émietter le poisson cuit et couper le saumon fumé en cubes.
- Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème et le fromage blanc.
- Ajouter l'emmental râpé, les échalotes ciselées, la Maïzena et le sel.
- Incorporer le saumon frais, le saumon fumé et les carottes.
- Verser l'appareil dans un moule à cake ou une terrine.
- Cuire 40min à 150°C.

MENU

de Fêtes

PLAT

Sauté de canard à l'orange

- 4 cuisses de canard
 - 50 gr de sucre
 - 1 orange
 - 1 oignon
 - 10 cl de jus d'orange
 - 5 cl de vinaigre de cidre
 - 50 cl de bouillon de volaille
-

- Préchauffer le four à 200°C
- Couper les cuisses de canard en deux au niveau des articulations.
- Tailler l'oignon en gros morceaux et l'orange en rondelles.
- Dans une cocotte, faire colorer les morceaux de canard, puis les réserver.
- Retirer l'excédent de graisse et faire colorer l'oignon et les rondelles d'orange.
- Ajouter le sucre et le vinaigre, puis laisser caraméliser.
- Déglacer avec le jus d'orange.
- Remettre les morceaux de canard, saler et poivrer.
- Ajouter le bouillon de volaille et 25 cl d'eau.
- Couvrir et cuire 45 min au four.

MENU

de Fêtes

PLAT

Pommes Rösti

- 750 gr de pommes de terre
 - 1 gros œuf ou 2 petits
 - 120 gr d'oignons (environ 1 gros oignon)
 - 50 gr farine
 - 50 gr de beurre
 - 50 ml d'huile d'olive
 - 10 gr de sel
 - 2 gr de poivre
-

- Râper les pommes de terre et les oignons, puis presser le mélange pour en extraire l'eau.
- Dans un cul-de-poule, mélanger les pommes de terre et les oignons avec la farine.
- Ajouter l'œuf (ou les œufs), le beurre fondu, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- Sur une plaque allant au four et recouverte de papier cuisson, déposer des petits tas du mélange et bien les presser pour former les röstis.
- Cuire au four pendant 1 heure à 180°C.

MENU

de Fêtes

DESSERT

Tiramisu facile

- 3 cl d'Amaretto
 - 500 gr crème liquide
 - 30 biscuits cuillère
 - Café
 - 10 gr de vanille liquide
 - 125 gr sucre
 - 500 gr de mascarpone
 - 50 gr de cacao
-

- Bien fouetter la mascarpone avec le sucre et la vanille.
- Monter la crème liquide afin qu'elle soit ferme.
- Incorporer délicatement la crème au mélange de mascarpone.
- Préparer du café et bien le sucrer.

Montage

- Dans une verrine ou une terrine (chemiser le fond de papier film si vous souhaitez démouler).
- Disposer une première couche de crème mascarpone
- Ajouter une couche de biscuits cuillère trempés dans le café.
- Reproduire l'opération deux autres fois.
- Terminer en saupoudrant de cacao.