

<u>Explication commerciale</u>	<u>Matériel Client</u>	<u>Matériel de service</u>	<u>Remarques</u>	<u>Illustration</u>
<p><u>Dôme de saumon fumé, taboulé aux crevettes</u> Préparation d'origine libanaise, de semoule de blé, menthe, persil haché, huile d'olive et jus de citron ; dans cette entrée froide, présentée sous forme de dôme, elle sera agrémentée de crevettes grises et recouverte de fines tranches de saumon fumé.</p>	<p>Couteau et fourchette à entremets</p>	<p>Dressage sur assiette en cuisine -- !! Attention : communication avec la cuisine pour s'informer du support dans lequel sera présentée cette entrée !!</p>	<p>..... </p>	
<p><u>Risotto aux fèves des marais et fruits de mer</u> Entrée chaude composée de riz crémeux, cuit lentement dans un fumet de poisson et agrémenté de fèves des marais [légumineuse de couleur verte, ressemblant à un gros pois aplat]. Un assortiment de fruits de mer complète la décoration de ce plat. (Moules, crevettes, calamars, poulpe, coques, etc...)</p>	<p>Fourchette, couteau et cuillère à entremets (S'il n'est pas nécessaire de couper la garniture de tentacule de poulpe, on peut prévoir une fourchette et une palette à poisson)</p>	<p>Dressage en assiette creuse, en cuisine -- !! Attention : communication avec la cuisine pour s'informer du support dans lequel sera présenté cette entrée !!</p>	<p>..... </p>	
<p><u>Asperges à la flamande</u> <u>Spécialité belge</u> ; entrée chaude composée d'asperges blanches de Malines, pochées et nappées d'une préparation type gribiche, à base de blancs et jaunes d'œufs durs, montés au beurre et assaisonnés de sel, poivre, persil haché et noix de muscade. La préparation de la « flamande » se réalise en salle, devant le client.</p>	<p>Couteau et fourchette à entremets</p>	<p>Matériel : voir fiche technique</p>	<p>Anciennement, on ne consommait que les pointes des asperges ; elles se croquaient en saisissant l'asperge par la tige. On prévoyait donc un rince-doigts pour cette entrée. Aujourd'hui, la totalité de l'asperge est pelée et elle est entièrement consommée à l'aide des couverts à entrée. Le rince-doigts est donc devenu obsolète...</p>	

<u>Explication commerciale</u>	<u>Matériel Client</u>	<u>Matériel de service</u>	<u>Remarques</u>	<u>Illustration</u>
<p>Entrecôte façon « Gendarme à New-York », pommes Pont-Neuf. Entrecôte de bœuf, sautée à la poêle, dont la sauce est préparée en déglaçant l'ustensile au vin blanc et échalotes, montée au beurre, et agrémentée de persil haché. Dans le classique du cinéma français, sorti en 1965, l'adjutant Gerber (M. Galabru) badigeonne cependant la pièce de bœuf de moutarde, et mouille au vin rouge... Accompagnée de pommes de terre taillées en forme rectangulaire épaisse et cuites comme une pomme Château. (pochée puis dorée au four) Navets glacés en garniture</p>	<p>Grande fourchette et couteau à steak</p>	<p>Si l'entrecôte est découpée en salle, matériel voir Fiche Technique ;</p>	<p>L'entrecôte n'est pas, contrairement à ce que son nom laisse penser, un morceau de bœuf découpé entre les côtes, mais bien dans la même pièce que la côte de bœuf ; elle est désossée, et taillée plus finement, généralement pour un couvert.</p> <p>La recette classique la plus proche de celle du film s'appelle « Entrecôte Bercy ».</p> <p>Ne pas oublier de demander l'appoint de cuisson à la commande et de le renseigner sur le BDC <u>avant</u> de le déposer en cuisine.</p>	 
<p>Carré de porc braisé « Choisy », pommes bouchon. Le carré de porc est une pièce regroupant plusieurs côtes de porc ; il recevra une cuisson mixte, d'abord dans un fond blanc, pour se terminer au four, lui donnant couleur et concentration des arômes. La garniture « Choisy » est composée de laitue braisée et pommes Château. (voir carte 1)</p> <p>Ici, nous proposerons des pommes de terre taillées en forme cylindrique, mais cuites comme des pommes Château.</p>	<p>Grands couverts de base</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plateau blanc + planche à découpe - couteau ½ chef - assiette dépôt couverts - assiette de débarras - plaque chauffante 	<p>Attention : le carré de porc est une pièce imposante, le temps de cuisson à prévoir est assez long (il dépend de la taille de la pièce) ; encore une fois, c'est en communiquant avec le chef de cuisine que vous vous enquerrez du temps de cuisson à prévoir.</p>	

<u>Explication commerciale</u>	<u>Matériel Client</u>	<u>Matériel de service</u>	<u>Remarques</u>	<u>Illustration</u>
<p><u>Poulet au gros sel, sauce aux morilles, tagliatelles fraîches</u></p> <p>Poulet cuit au four dans une coque de gros sel. Il sera présenté tel quel, et découpé devant vous ; il est accompagné d'une sauce crème aux morilles (champignon noir noble) et de pâtes fraîches taillées en languettes fines et longues.</p>	<p>Grands couverts de base (éventuellement, vous prévoyez une cuillère pour les clients désireux (tagliatelles))</p>	<p>Voir fiche technique</p>	<p>La cuisson des volailles en gros sel demande le double de temps par rapport à une cuisson classique (au four ou en casserole)</p>	
<p><u>Crumble aux poires</u></p> <p>Dessert composé de poires caramélisées aromatisées de cannelle et saupoudrées de brisures de pâte sablée dorées au four. Une boule de sorbet à la poire vient apporter une touche de moelleux à ce dessert.</p>	<p>Cuillère et fourchette à entremets</p>	<p>Dressage en cuisine ; service simplifié.</p>	<p>Dessert chaud ; faire marcher, respecter le temps de cuisson et servir immédiatement. Renseignez-vous sur la vaisselle utilisée pour la présentation de ce dessert, pour vous éviter de mauvaises surprises en plein service 😊 !</p>	
<p><u>Saint-Honoré chocolaté (individuel)</u></p> <p>Dessert composé d'un chou pâtissier, posé sur une base de pâte feuilletée et farci de crème au chocolat (classiquement, vanille).</p>	<p>Cuillère et fourchette à entremets</p>	<p>Dressage en cuisine ; service simplifié.</p>	<p>Renseignez-vous sur la vaisselle utilisée pour la présentation de ce dessert, pour vous éviter de mauvaises surprises en plein service 😊 !</p>	

L'Irish Coffee proposé dans cette carte fait l'objet d'une fiche technique dédiée.