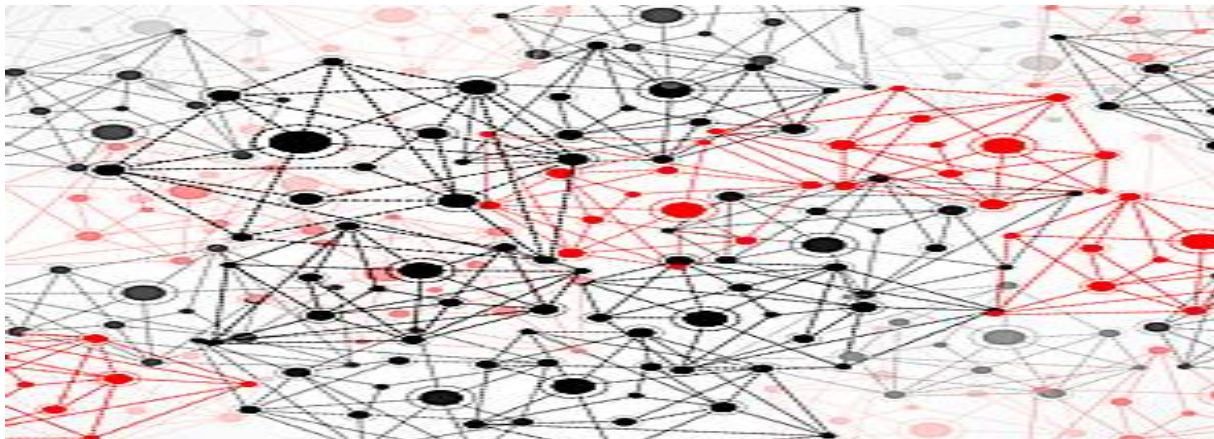
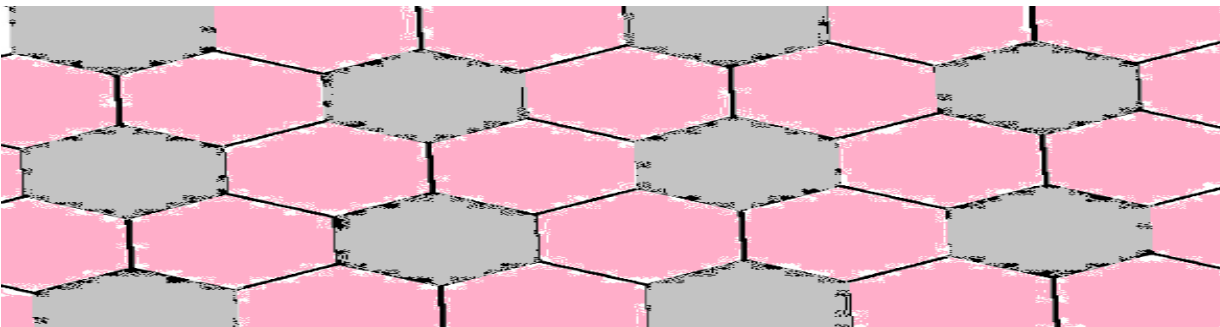


HEXAGONE

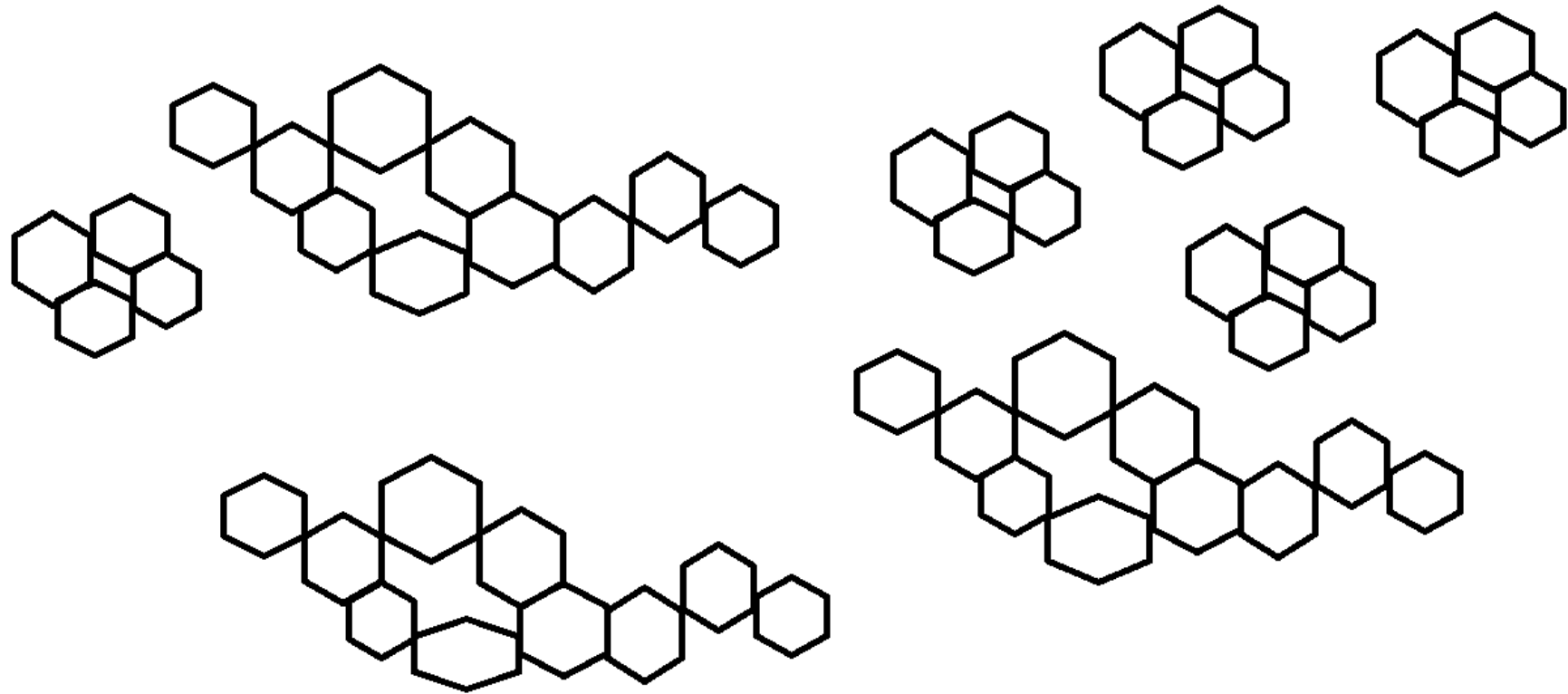
Un réseau désigne un ensemble interconnecté, fait de composants et de leurs interrelations, autorisant la circulation en mode continu ou discontinu de flux ou d'éléments finis.



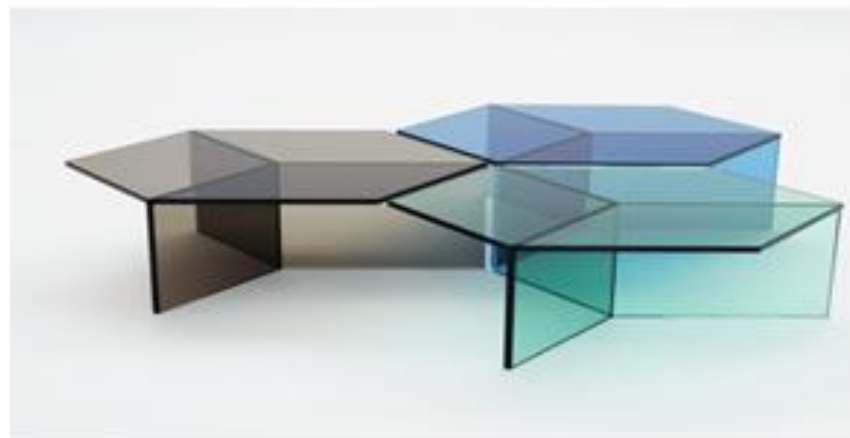
Nous nous sommes inspirés de la forme hexagonale pour représenter le réseau. Cette forme nous rappelle les cellules et les différentes interactions entre les éléments.

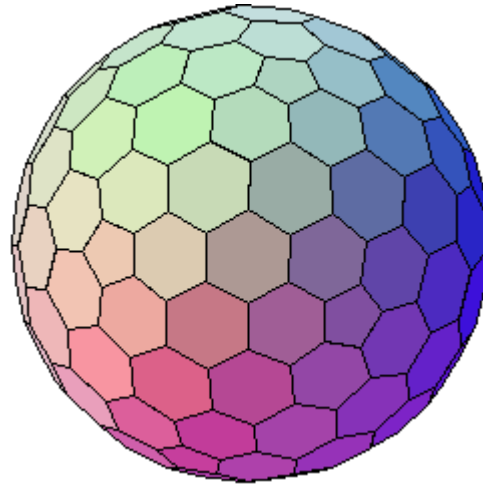


ORGANISATION DE LA SALLE



Tables et Chaises





Nous avons choisi des tables de forme hexagonale qui rappelle le thème du réseau. Les lampes auront la forme d'un géode qui rappelle le réseau et l'interrelation entre les éléments et les cellules.

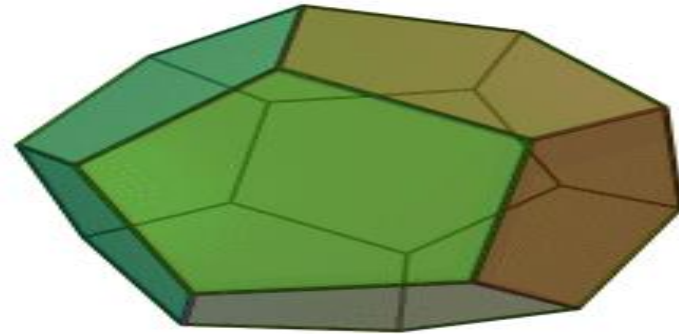
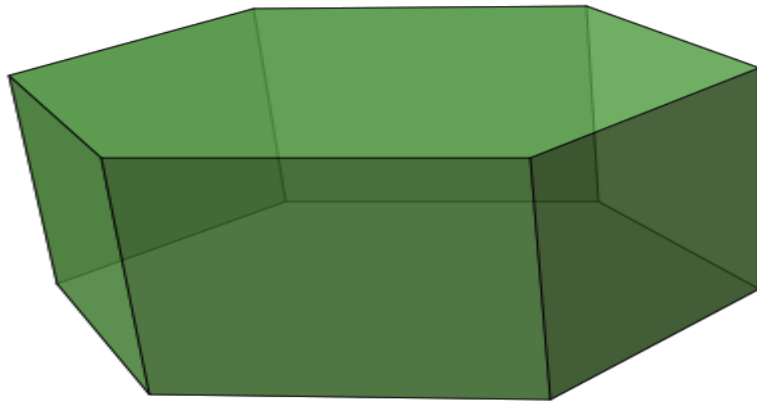
Le Menu

Le menu sera évidemment en relation avec le thème réseau qu'on représente dans ce projet à travers la forme hexagonale.

Pour les assiettes, nous optons pour des assiettes plates et creuses en forme d'hexagone.



Le menu sera rédigé sur des supports inspirés de la forme hexagonale :



En guise d'entrée, nous avons choisi les nouilles chinoises, leur forme étant très représentative du réseau et des relations entre les objets.

En ce qui concerne le plat principal, il s'agira d'un cordon bleu : le poulet étant un ensemble de cellules qui représentent un réseau, et l'intégration du jambon et du fromage dans le centre de l'escalope représente un noyau, ou encore une fois, un réseau.

Et finalement, le dessert sera constitué d'un gâteau de mousse au chocolat avec un nuage de barbe à papa et des noisettes caramélisées. La mousse étant très représentative du thème réseau, nous y avons rajouté la barbe à papa qui renforce cet effet.

Entrée : Soupe aux nouilles chinoises

Source : www.lesfoodies.com



Ingrédients

- 0.500 L de bouillon de volaille
- 3 petits pieds de ciboule
- 4 branches de coriandre fraîche
- 1 peu de gingembre frais
- 1 peu de piment fort
- 2 à trois cuillères à café de sauce soja
- 1 cuillère à café d'huile de sésame
- 0.080 kg de nouilles chinoises aux œufs
- 0.120 kg de filet de poulet

Préparation:

- Eplucher et laver la ciboule. La tailler en tronçons biseautés.
- Eplucher le gingembre. Le tailler en fines lamelles et ensuite en julienne.
- Effeuille la coriandre.
- Emincer très finement 1/4 de chaque piment.
- Emincer très finement le filet de poulet, un peu comme du carpaccio.
- Porter à ébullition le bouillon de volaille, ajouter la sauce soja et l'huile de sésame. Ajouter les nouilles et cuire à frémissement. A mi cuisson, ajouter la ciboule, le gingembre, la coriandre et le piment, mélanger. Finir de cuire à frémissement. En fin de cuisson, porter à ébullition et éteindre le feu.
- Ajouter les fines escalopes de poulet et dresser.

Plat : Cordon Bleu

Source : www.recette-de-cuisine.aufeminin.com



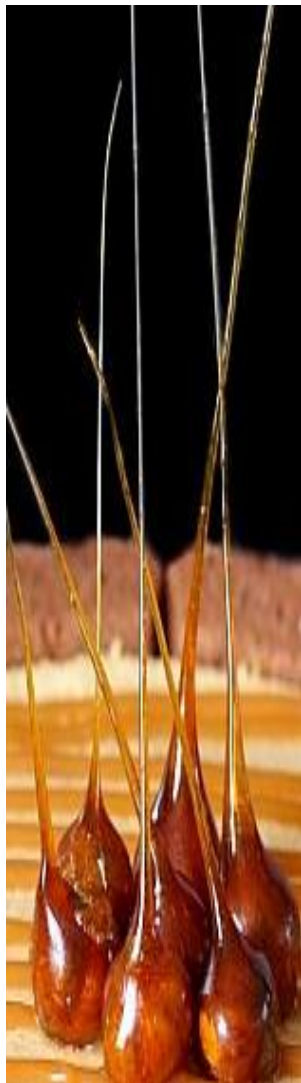
Ingrédients

- 6 fines escalopes de veau
- 6 tranches de jambon cru
- 6 tranches de gruyère
- 150 g de farine
- 2 œufs
- 150 g de chapelure
- 50 g de beurre
- sel et poivre

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Déposer une tranche de jambon et de gruyère sur chaque escalope puis la plier en 2.
- Les passer successivement dans la farine, l'œuf battu et la chapelure.
- Faire dorer dans le beurre puis les déposer dans un plat à four beurré.
- Enfourner pour 15 à 20 minutes de cuisson.

Dessert : Gâteau de mousse au chocolat avec un nuage de barbe à papa



Ingrédients

Noisettes caramélisées :

- Quelques noisettes
- 10gr d'eau
- 100gr de sucre

Fond de biscuit :

- 200gr de petit beurre.
- 100gr de beurre.

Mousse au chocolat :

- 250 gr chocolat noir
- 200gr crème fraîche
- 300gr de crème chantilly

Préparation:

Noisettes caramélisées :

- Faire torréfier les noisettes entières sur une plaque au four à 180° quelques minutes
- Prendre des cure-dents et percer chaque noisette sans la couper en faisant une sorte de sucette
- Préparer un morceau de polystyrène ou de carton et le placer en hauteur en le faisant tenir avec un poids
- Disposer dessous un morceau de papier sulfurisé destiné à recevoir le surplus de caramel
- Faire un caramel brun avec l'eau et le sucre
- Plonger chaque noisette dans le caramel et la piquer sur le support tête en bas en laissant couler le caramel
- Laisser figer

Fond de biscuit :

- Faire fondre le beurre.
- Mixer le biscuit et y rajouter le beurre.

Mousse au chocolat :

- Faire bouillir la crème et y faire fondre le chocolat.
- Mélanger jusqu'à l'obtention d'une ganache homogène.
- Laisser refroidir la ganache.
- L'incorporer à la chantilly.