

Menus des soirs stage octobre 2016

Lundi : kir, velouté de potimarron aux champignons, salade forestière en tulipe, ballotine de volaille aux senteurs des bois, fromage de pays, glace aux cèpes façon dame blanche.

Mardi : kir, potage forestier, cassolette de moules aux cèpes, travers de porc en croute de champignons, fromage du pays, gâteau aux noisettes et champignons, crème anglaise.

Mercredi : kir, crème dubarry jus de moule et pleurote, vol au vent forestier, marmite de veau du plateau, fromage de pays, papillote de pomme rôtie.

Jeudi repas de gala : apéritif limousin et ses amuses bouches, thé aux champignons, timbale de saumon de fontaine à l'oseille, demi perdreau façon royal, coulomier farci forestier, champignon glacé.

Les boissons prises au bar et hors repas seront à régler directement au restaurateur

Pour information : liste des recettes prévues dans le livret qui vous sera remis :

Potages :

Velouté potimarron aux champignons

Potage forestier

Crème dubarry jus de moules et pleurotes thé aux champignons

Entrées :

Salade forestière en tulipe

Vol au vent forestier

Croustade de trompettes de la mort aux petits légumes

Tartine au cantal et cèpes

Poissons :

Timbale de saumon de fontaine à l'oseille

Cassolette de moules aux cèpes

Filet d'omble chevalier mousseline de girolles et cèpes

Cuisses de grenouille au bouillon ailés et cèpes

Viandes :

Marmite de veau du plateau

Demi-perdreau façon royal

Ballotine de volaille senteur des bois

Travers de porc en croute de champignons

Fromage

Coulomier farci forestier

Dessert

Papillote de pomme rôtie

Champignon glacé

Gâteau aux noisettes et champignons, crème anglaise

Crème brûlée aux champignons

Glace aux cèpes façon dame blanche

Les recettes effectuées avec par les stagiaires se trouvent dans cette liste