

Journal : Bretons en cuisine

Date : Novembre - décembre 2025

Numéro : 0062 - ISBN 20364

Titre : Nos menus de fêtes !

Sous titres : Nos idées desserts festifs

Classement : Armoire de la Chambre

Sommaire :

ENTRÉES / SNACKING

- Chanterelles et champignons de Paris, ajo blanco
- Feuilletés roulés aux épinards et chèvre frais
- Gougères aux crevettes grises
- Huîtres et condiment ananas, kiwi
- Huîtres gratinées en persillade
- Merlan épinards et sarrasin
- Mini-bouchées aux champignons et beurre d'escargot
- Petites tourtes terre-mer
- Sablés à la farine de sarrasin, thym et fromage
- Sacristains gourmands au lard et aux pruneaux
- Saint-Jacques en croûte d'ail noir, tombée de champignons et épinards
- Soufflé de merlan
- Terrine de canard et au foie gras au cidre en gelée
- Velouté de carotte et patate douce au curry, langoustines snackées et chapelure citronnée
- Velouté de panais, rondelles de pied de cèpes snackées, huile pimentée croquante

PLATS

- Canard au miel et à la grenade, mousseline de carotte aux épices
- Canon de merlan, chou-fleur 2 textures
- Cassoulet breton
- Coque de butternut gratinée à la tomme affinée
- Coucou de Rennes rôtie aux fruits secs, gnocchis de potimarron à la crème de parmesan
- Filet mignon en croûte, purée de panais
- Filet mignon de porc à basse température en croûte d'herbe, jus corsé, choux de Bruxelles et pommes de terre à la suédoise
- Gnocchis de butternut au beurre de sauge
- Langue de boeuf, betteraves, citron, aneth
- Magret de canard au café, raisins et légumes d'automne
- Orge et sarrasin au canard confit
- Palourdes en marinière de cidre
- Parmentier de canard au céleri
- Paupiettes végétariennes sauce forestière et feuilles de lasagnes
- Pavés de saint-pierre snackés, sauce verte et purée de topinambours rôtis
- Poulet rôti au thym, pommes et pruneaux
- Quenelles de merlan, crème d'estragon, étuvée de légumes
- Sauté de porc aux coques et poireaux
- Travers de boeuf au caramel de soja, ananas et échalotes frites
- Wellington de légumes d'hiver, sauce brune à l'oignon

DESSERTS

- Barres coco annanas
- Beignet d'ananas au riz soufflé, sirop de miel et anis étoilé
- Bûche chocolat sarrasin et passion
- Layer cake pomme caramel, forêt de biscuits au gingembre
- Mini-palets bretons chocolat et épices
- Mousse au chocolat au caramel au beurre salé
- Pain d'épices moelleux
- Poires pochées au cidre
- Tarte fine feuilletée à l'ananas et sorbet ananas sans sorbetière
- Trifle passion, ananas
- Vacherin pomme vanille

BOISSONS

- Gineaupom
- Marguerite pomme-cannelle