



MENU DE NOËL

Soupe de panais parfumée d'huile de romarin à la truffe

*agrémentée de yaourt et servie avec
une baguette croustillante*



Bonbon au saumon avec des crevettes grises de la Mer du Nord

*fourré de pomme-ricotta et servi
avec une vinaigrette à l'aneth*



Jambon braisé avec des pommes de terre à la suédoise

*servi avec un poireau fondant en vinaigrette
et des fagots de haricots verts au lard*



Cheesecake au citron vert sur un lit de spéculoos

*avec des groseilles et des copeaux
de chocolat blanc*



MENU DE NOËL

Soupe de panais parfumée d'huile de romarin à la truffe

*agrémentée de yaourt et servie avec
une baguette croustillante*



Bonbon au saumon avec des crevettes grises de la Mer du Nord

*fourré de pomme-ricotta et servi
avec une vinaigrette à l'aneth*



Jambon braisé avec des pommes de terre à la suédoise

*servi avec un poireau fondant en vinaigrette
et des fagots de haricots verts au lard*



Cheesecake au citron vert sur un lit de spéculoos

*avec des groseilles et des copeaux
de chocolat blanc*



MENU DE NOËL

Soupe de panais parfumée d'huile de romarin à la truffe

*agrémentée de yaourt et servie avec
une baguette croustillante*



Bonbon au saumon avec des crevettes grises de la Mer du Nord

*fourré de pomme-ricotta et servi
avec une vinaigrette à l'aneth*



Jambon braisé avec des pommes de terre à la suédoise

*servi avec un poireau fondant en vinaigrette
et des fagots de haricots verts au lard*



Cheesecake au citron vert sur un lit de spéculoos

*avec des groseilles et des copeaux
de chocolat blanc*

FACE B



AU MENU

Découpez les coins le long des pointillés. Pliez le menu le long des lignes et collez la face A à la face B.

MENU INDIVIDUEL

Chacun veut son propre menu ? Coupez-les le long de la ligne de pliage. S'il vous en faut davantage, vous les trouverez sur notre blog. Recherchez "menu de Noël" et imprimez-en autant que vous voulez !

LIGNE DE PLIAGE

LIGNE DE PLIAGE



FACE A