

le
pense-fêtes
gourmand
2018

Champagne
Pata negra
Foie gras
Coffrets
Douceurs
Bûches
Épiphanie
Vins

Champagne



Albert Beerens

Cuvée Signature
60 % pinot noir,
25 % chardonnay,
15 % meunier

Tél. (0)3 25 27 11 88
La bouteille de 75cl :
45€
<http://www.champagnebeerens.com>



Édouard Brun

Millésime 2008
50 % pinot noir
50 % chardonnay

Tél. (0)3 26 55 20 11
La bouteille de 75cl :
38€
<http://www.champagne-edouard-brun.fr>



Charles Clément

Cuvée Natura
42 % chardonnay,
36 % pinot noir,
22 % pinot meunier

Tél. (0)3 25 92 50 75
La bouteille de 75cl :
30€
<http://www.champagne-charles-clement.fr>



Collet

Cuvée Collection privée
100 % meunier
vieilles vignes

Tél. (0)3 26 55 15 88
La bouteille de 75cl :
38€
<http://www.champagne-collet.com>

Pata negra



Labeyrie

Cette charcuterie fine révèle une texture, une couleur et un arôme de noisette typiques.

PATA NEGRA EN ROSACE

Prêts à déguster grâce à leur disposition en rosace, ces pétales de Paleta Pata Negra égayeront les tables de fêtes des plus gourmets.

Aussi pratique qu'esthétique, ce plateau ravira les papilles avec sa texture fine et son affinage 18 mois pour des moments de dégustation d'exception.

Plateau en rosace de Paleta Pata Negra affinée 18 mois minimum -

100g : 10,99€

<http://www.labeyrie.com/>

Quel vin avec la pata negra ?

HERMITAGE BLANC 2016

Grand classique

Marsanne 95 %, roussanne 5 %

Robe jaune pâle aux légers reflets verts. Au nez, notes de fleurs d'acacia, de tilleul et zeste de citron. Bouche harmonieuse entre matière, fraîcheur et une touche saline, fruitée agrumes pamplemousse – citron, vanille et noisette grillée en finale.

Cave de Tain l'Hermitage

La bouteille de 75cl : 35,20€

Tél. (0)4 75 08 20 87

<http://www.cavedetain.com>



Foie gras



Labeyrie

GRANDE TRADITION

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest grande tradition en torchon 270g :

39,99€

<http://www.labeyrie.com/>



Jean Larnaudie

COLLECTION RÉSERVE 1951

Pour rendre hommage à son année de création 1951

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest

120g à 340g :

16,90€ à 44,90€

<https://www.larnaudie.com/>



Jean Larnaudie LE PLAISIR

Le chef étoilé Éric Guérin a imaginé une nouvelle recette surprenante, en exclusivité. Cette année, le chef mise sur l'originalité en associant la rondeur d'un alcool de pomme à la fraîcheur de la graine de fenouil. Et pour apporter de l'intensité en bouche, le chef a choisi de sublimer sa recette avec du sel de Guérande, un de ses ingrédients fétiches, et du poivre de Tellichery, réputé pour être à la fois délicatement relevé, boisé et citronné.

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit. 120g à 340g : 16,90€ à 44,90€

<https://www.larnaudie.com/>

Foie gras



Labeyrie

MA TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

Inclus pour réaliser votre terrine :
1 lobe de foie gras pré-cuit
+ 1 terrine et sa presse
+ 1 sachet de poivre sauvage de Madagascar
Temps de préparation : 20 minutes

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 250g :
29,99€

<http://www.labeyrie.com/>

Quel vin avec le foie gras ?

CHÂTEAU LA PEYRE Rayon d'or 2016
AOC Bordeaux supérieur - Sémillon 75 %, muscadelle 25 %

Vin riche en exotisme et fruit jaune doté d'une belle fraîcheur équilibrant à merveille la sucrosité.

La bouteille de 75cl : 8€
Tél. (0)6 59 86 94 36
<https://www.facebook.com/pg/chateaulapeyre/>

LES VIGNERONS DE TUTIAC Sirona 2015
AOC Sauternes - Sémillon 100 %

La bouche présente une attaque franche, généreuse qui enveloppe le palais par ses sucres résiduels mais cela, sans la moindre sensation de lourdeur, mais avec beaucoup d'acidulé et de vivacité.

La bouteille de 75cl : 15,90€
Tél. (0)5 57 32 48 33
<https://www.tutiac.com/fr/>



Coffrets

Jean Martin

BOX DE NOËL



Assortiment de 9 produits emblématiques de la région, sélectionnés avec soin auprès des partenaires aux savoir-faire et traditions provençales.

28€

<http://www.jeanmartin.fr>



Château Sainte Roseline

**COFFRET 3 BOUTEILLES
CRUS CLASSÉS ROUGE**

*Cuvée Lampe de Méduse rouge 2015,
Cuvée Prieure rouge 2013,
Cuvée La chapelle de Sainte-Roseline
rouge 2013*

3 bouteilles de 75cl : 77,20€

<https://www.boutique-sainteroseline.com>

Coffrets



BROUILLADE D'ŒUFS AUX TRUFFES

Préparation : 20 minutes - Cuisson 10 minutes

Ingrédients pour 6 personnes

10 œufs

30g de truffe fraîche (ou de brisures de truffe)

10g de beurre

20cl de crème fraîche entière

2 cuillères à soupe d'huile à la truffe Sélection Cauvin

1 brin d'estragon

Sel, poivre du moulin

1. Casser la partie supérieure des coquilles d'œufs, vider l'intérieur dans un saladier, rincer les coquilles et réserver. Peigner l'extérieur avec de la peinture alimentaire dorée et laisser sécher.
2. Brosser et sécher la truffe, puis l'émincer finement. Battre les œufs en omelette, ajouter ensuite 10g de truffe et assaisonner.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu moyen, ajouter les œufs et remuer sans cesse avec un fouet pour éviter que les œufs ne collent. Lorsque les œufs ont coagulé, ajouter la crème fraîche, l'huile à la truffe et mélanger.
4. Répartir la brouillade dans les coquilles d'œufs, déposer ensuite quelques truffes sur le dessus et un peu d'estragon haché. Servir immédiatement.



Cauvin

LA CAVE À HUILE SÉLECTION

*3 huiles premium
dont les profils gustatifs élaborés
par des goûteurs d'élite
ont été labellisés par le guide
Gault et Millau.*

Huile de noix avec éclats

Huile de truffe avec éclats

Huile de noisette avec éclats

Le coffret de 3 bouteilles de 25cl : 15€

<http://www.huilecauvin.com/>

Douceurs



Canasuc

CANDI

Un bâtonnet et du sucre cristallisé
aux allures diamantaires composé de sucre roux
et de sucre blanc

9,50€

<http://www.canasuc.com>



Puyricard

COFFRET
UN NOËL EN PROVENCE

Coffret rassemblant
les incontournables
des 13 desserts de Noël
(calissons, nougats, fruits secs,
fruits confits, mendiants,
calissons et riad,
bonbons de chocolat...)

Coffret de 700g : 66€
<https://www.puyricard.fr/>



Léonidas

COFFRET CADEAU
SAPIN DE NOËL

Sélection de 10 pralines de luxe
de qualité supérieure

11€

<https://e-shop.leonidas.com>



Miel Martine
COFFRET DÉGUSTATION

3 nouvelles saveurs
de la miellerie provençale :
acacia, châtaignier et toutes fleurs.

Coffret de 3 pots de 60g : 13,90€
<https://www.mielmartine.fr>

Bûches

Monte-Carlo Société des Bains de Mer

ÉTOILE SABLÉE, ANANAS ET CITRON VERT

Biscuit madeleine ananas, mousse citron vert, insert marmelade ananas, sur un lit de crumble et glaçage Dulcey.

Bûche de Noël 8 personnes : 70€

Commande 24h à l'avance :

Hôtel de Paris Monte-Carlo, Place du Casino.

Du 20 décembre 2018 au 2 janvier 2019

Tél. +377 98 06 31 59



Hôtel Métropole Monte-Carlo

Bûche de Christophe Cussac et Patrick Mésiano délicatement enveloppée dans un écrin rouge carmin, écho au décor féérique sur le thème des cadeaux par milliers, composée d'un délicieux biscuit roulé au crémeux cazette ultra fondant relevé d'un glaçage gourmand au chocolat et aux éclats de noisettes

Dégustation sur place, dans les restaurants de l'hôtel.

4-6 personnes : 95€

Vente sur commande, par email

metropole@metropole.com

Tél. +377 93 15 15 15

Bûches

Lac chocolatier

BÛCHE GLACÉE MANDARINE

Biscuit aux amandes, sorbet mandarine, cœur de crème glacée vanille de Madagascar

**Bûche de Noël 5-6 personnes :
36€**

Lac Barla

18, rue Barla, 06300 Nice

Tél. (0)4 93 55 37 74



InterContinental Marseille - Hôtel-Dieu

ALTITUDE 26.16. *Sous une mousse au chocolat du Brésil cuvée Limeira 50 %, cette bûche de Yoan Dessarzin, en forme de télécabine rouge et marron, renferme un biscuit moelleux à la noisette du Piémont, une compotée de cassis et une gelée au thé Lincang du Yunnan, qui apporte des notes d'agrumes et de fruits rouges.*

4 à 6 personnes : 85€. Disponible jusqu'au 7 janvier 2019
Pré-commande obligatoire 24h à l'avance au (0)4 13 42 42 40



Bûches



Amorino

BÛCHE GLACÉE MANDARINO

*Bûche composée de glace
chocolat noir d'Equateur,
d'un coulis de mandarine,
de noisettes et de feuilles
d'or alimentaire.*

6-8 personnes : 34€
Liste des boutiques sur
<http://www.amorino.com>

Le Negresco

*Cette année, les bûches de Noël de Fabrice Didier riment avec exotisme.
Bienvenue à la fraîcheur et aux couleurs des fruits exotiques.*

6-8 personnes : 45€ (achat sur place 37, promenade des Anglais 06000 Nice ou à emporter).
En vente également sur <http://www.lenegresco.com> ou par e-mail : restauration@lenegresco.com



Épiphanie



L'Épiphanie est le nom de la fête des Rois. Chaque année, le premier dimanche après le 1er janvier, cette fête a le mérite de réunir, autour d'une gourmandise, grands et petits dans une ambiance joyeuse et quasi identique depuis des siècles, avec tous les petits rituels qui l'accompagnent

BRIOCHE DES ROIS PROVENÇALE

Préparation : 20 min

Pousse : 6 h

Cuisson : 25 min

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 650 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 12 g de beurre
- 1 cube de levure de boulanger
- 12 cl de lait
- 3 gros oeufs
- 3 c à s de fleur d'oranger
- 2 c à s de miel d'oranger
- 1 c à c de sel
- 200 g de mélange de fruits confits

Préparation :

Émietter et délayer la levure dans 3 cuillères à soupe d'eau tiède puis la laisser reposer 15 minutes.

Couper le beurre en petits morceaux. Le travailler dans une jatte avec 100g de sucre en ajoutant les œufs, le lait tiède et 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger.

Verser la farine, la levure et la pincée de sel.

Bien pétrir la pâte plusieurs minutes pour obtenir une boule lisse et sans grumeaux.

Couvrir et laisser pousser 3 à 4 h dans une pièce tiède.

Enfoncer vos pouces dans la pâte, la reformer en boule et la déposer sur une plaque de cuisson anti-adhésive. Laisser gonfler encore 2 h sous un torchon.

Préchauffer le four à 180° C.

Former un trou au centre de la boule puis l'étirer pour former une couronne.

Enfourner et laisser cuire la brioche 25 minutes environ.

Préparer le sirop en portant à ébullition 2 cuillères à soupe de miel et 5 cl d'eau.

Couper les fruits confits en morceaux.

Laisser tiédir la brioche à la sortie du four.

Badigeonner de sirop et décorer généreusement de fruits confits.

Tradition : On coupe toujours une part supplémentaire pour le pauvre qui viendrait frapper à la porte.

Épiphanie



Fouquet's Cannes

Une galette des rois Fouquet's imaginée façon Pithiviers par Pierre Gagnaire, avec une pâte feuilletée dorée à souhait, une frangipane onctueuse et gourmande, une fève signée Richard Orlinski...

Dès le mois de janvier 10, la Croisette à Cannes à consommer sur place ou à emporter
<https://www.hotelsbarriere.com/>

Le Negresco

La galette des rois par Fabrice Didier se compose d'une délicate pâte feuilletée légèrement caramélisée et garnie d'une frangipane aux fruits de la passion.

*8 personnes : 40€ (achat sur place 37, promenade des Anglais 06000 Nice ou à emporter).
En vente également sur <http://www.lenegresco.com>
ou par e-mail : restauration@lenegresco.com*





*Gérard et Michelle Bernar
vous souhaitent de **joyeuses fêtes** et une **belle année** 2019*