

FG canard EN BLOC SOUS VIDE (à partir de 300g) prix pour 100g

**Préparation**

A l'aide d'un couteau fin, trempé dans de l'eau chaude, découper le nombre de tranches souhaitées dans le bloc.

**Conseils**

Servir accompagné de pain de campagne grillé ou de brioche grillée, d'un chutney et de gelée.

**lesvins**

Pinot Gris Grand Cru, Sauterne, Gewurztraminer

FG de canard EN TRANCHE

**Préparation**

Sortir votre boîte du réfrigérateur environ 15 minutes avant dégustation.

**Conseils**

Servir accompagné de pain de campagne grillé ou de brioche grillée, d'un chutney et de gelée.

**lesvins**

Pinot Gris Grand Cru, Sauterne, Gewurztraminer

ROYAL Pâté en croûte de homard

**Préparation**

Une demi heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur.

**Conseils**

Servir avec la crème aigrette

**lesvins**

Pinot Gris fruité et sec, Jurançon sec  
Pinot blanc, Riesling Grand Cru, Pouilly Fumé, Sancerre, Chablis

Lasagne de homard à la florentine

**Préparation**

Une heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur.  
Préchauffer le four à 180° sur "chaleur tournante".  
Chauffer la barquette sans couvercle pendant 15 minutes.  
Pendant ce temps, faire chauffer la sauce dans une casserole.  
Dresser la lasagne et sa garniture sur des assiettes bien chaudes.  
Napper de sauce et servir aussitôt.

**Conseils**

Pour rendre la sauce mousseuse, la passer au mixer après ébullition ou fouetter énergiquement avec un peu de crème fraîche.

**lesvins**

Corton-Charlemagne, Chassagne Montrachet, Châteauneuf-du-Pape  
Riesling Grand Cru, Santenay 1er Cru, Puligny-Montrachet

Pojarski de pigeon

**Préparation**

Une heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur.  
Préchauffer le four à 180° sur "chaleur tournante".  
Chauffer vos feuilletés sur une plaque pendant 25 min pour une cuisson rosée et 30 min pour une cuisson à point, la croûte doit être bien sèche et croustillante, puis laisser reposer pendant 5 minutes.  
Chauffer la sauce et servir le tout sur assiettes bien chaudes.

**Conseils**

Pour une belle présentation, vous pouvez couper le feuilleté en deux.  
Servir avec une salade, de saison : mâche, endive, scarole, frisée ou avec une bouquetière de légumes.

**lesvins**

Chorey-Les-Beaunes, Chassagne-Montrachet, Savigny-les-Beaune, Volnay, Pinot Noir

Bouchée à la reine de l'arrière Grand-Père Paul Wagner

**Préparation**

Chauffer le sachet directement dans de l'eau frémissante pendant au moins 15 minutes, l'eau ne doit pas pas bouillir (80°). Porter la sauce à ébullition dans une grande casserole. Couper les sachets à l'aide de ciseaux, puis égoutter la viande dans une passoire; égoutter les quenelles. Verser la viande dans la sauce avec les quenelles, porter à ébullition pendant 15 secondes. Passer les croûtes au four pendant 5 minutes à 160° chaleur tournante.

**Conseils**

A déguster tel quel ou accompagnée de nouilles à l'alsacienne ou de spaetzles.  
Facultatif : verser quelques gouttes de jus de citron et fines herbes hachées dans la sauce.

**lesvins**

Riesling Grand Cru, Santenay 1er Cru, Meursault, Corton-Charlemagne, Puligny-Montrachet

**Spaetzles "faits maison" pour 2 pers****Préparation**

Une heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur. Chauffer au micro-ondes sans couvercle ou directement dans une poêle.

**Conseils**

Ajouter un léger râpé de muscade fraîche avant de servir.

**lesvins****Bûche exotique (pour 6 personnes)****Préparation**

Sortir du réfrigérateur 15 minutes avant de servir.

**Conseils**

Tremper le couteau dans l'eau chaude avant de trancher le nombre de parts souhaité.

**lesvins**

Champagne ou Crémant, Gewurztraminer, Vin doux naturel

**Presskopf (300g en verrine individuelle, env 6 tranches)****Préparation**

Sortir le presskopf de sa verrine à l'aide d'un couteau en l'insérant tout autour. Découper le nombre de tranches souhaité.

**Conseils**

Servir avec la sauce gribiche, une salade de saison, des pickles de légumes ou sur des toasts.

**lesvins**

Mâcon  
Pinot blanc, Riesling Grand Cru, Pouilly Fumé, Sancerre, Chablis

**Chutney vin chaud, orange (150g 2-4pers)****Préparation**

Sortir du réfrigérateur 30 minutes avant le service.

**Conseils****lesvins****Crème aigrelette aux œufs de poisson (150g)****Préparation**

Sortir du réfrigérateur 30 minutes avant le service.

**Conseils****lesvins****Bûche Vanille (6 personnes)**

**Préparation**

Sortir du réfrigérateur 15 minutes avant de servir.

**Conseils**

Tremper le couteau dans l'eau chaude avant de trancher le nombre de parts souhaité. Pour la touche finale, arrosez-la de kirsch

**lesvins**

Champagne, Crémant, Gewurtraminer, Vin doux naturel

**Saumon fumé (les 300g)**

**Préparation**

Sortir les sachet 15 minutes avant.

**Conseils**

Trancher finement sur un toast au beurre.

**lesvins**

**Bar, fischneckes de poissons, sauce champagne**

**Préparation**

Une heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Enlever le couvercle de la barquette et passer au four pendant 20 minutes à 180°. Servir sur assiettes chaudes avec la sauce très chaude.

**Conseils**

Faire bouillir la sauce et la fouetter avec quelques gouttes de jus de citron juste avant de servir

**lesvins**

Champagne, Riesling, Bourgogne blanc, Côte du Rhône blanc  
Riesling Grand Cru, Santenay 1er Cru, Puligny-Montrachet

**Bouillon thaï et raviolis de gambas pour 2 personnes**

**Préparation**

Verser le contenu de la verrine de bouillon dans une casserole et porter à ébullition. Chauffer la garniture à part, sans couvercle 2 minutes au micro-onde ou au four à 170°C pendant 15 minutes

**Conseils**

Juste avant de servir, verser le bouillon sur les raviolis chauds, dans des assiettes chaudes ou des bols.

**lesvins**

Pinot blanc, Riesling Grand Cru, Pouilly Fumé, Sancerre, Chablis

**Tajine de Saint-Jacques et gambas aux épices**

**Préparation**

Une heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Enlever le couvercle de la barquette et passer au four pendant 20 minutes à 180°. Servir sur assiettes chaudes avec la sauce très chaude.

**Conseils**

Faire bouillir la sauce et la fouetter avec quelques gouttes de jus de citron juste avant de servir.

**lesvins**

Riesling Grand Cru, Santenay 1er Cru, Puligny-Montrachet

**Sauce porto et truffe (1/2L)**

**Préparation**

Chauffer le contenu dans une casserole en remuant

**Conseils**

**lesvins**

**Jus de veau (1/2l)**

**Préparation**

Chauffer le contenu dans une casserole.

**Conseils**

Peut se congeler.

**lesvins**

Tartelette aux champignons

**Préparation**

Sortir le plat du réfrigérateur 1 heure avant le service.  
Enlever le couvercle et chauffer à 180° pendant 12 minutes.

**Conseils**

*lesvins*

Finger Choco noisette pour 1 pers

**Préparation**

Sortir le Finger 15 minutes avant.

**Conseils**

*lesvins*

Purée de légumes racines (150g)

**Préparation**

Chauffer le contenu au micro onde ou dans une casserole à feu doux en remuant

**Conseils**

*lesvins*

Sauce champagne (1/2L)

**Préparation**

Chauffer le contenu dans une casserole en remuant

**Conseils**

Emulsionner au mixer au dernier moment pour plus d'onctuosité

*lesvins*

Sauce morille (1/2L)

**Préparation**

Chauffer le contenu dans une casserole en remuant

**Conseils**

*lesvins*

Amuse bouche Trilogie pour 4 pers

**Préparation**

Sortir la boîte du réfrigérateur 1 heure avant,  
Puis à chauffer au four dans la boîte sur chaleur tournante à 150°C pendant 20 min

**Conseils**

*lesvins*

Partition de sorbets et glace (pour 6 personnes)

**Préparation**

Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir. Tremper le couteau dans l'eau chaude avant de couper le nombre de parts souhaité

**Conseils**

*lesvins*

Champagne, Crémant, Gewurtraminer, Vin doux naturel

Filet de bœuf Wellington pour 4 pers

**Préparation**

Une heure avant, sortir la boîte du réfrigérateur. Chauffer le four à 180° chaleur tournante. Enfourner pendant 45 à 50 minutes selon la cuisson souhaitée. Laisser reposer pendant 10 minutes, chauffer la sauce à part. Trancher le Wellington et dresser dans des assiettes bien chaudes, napper de sauce.

**Conseils**

Accompagnée de pressé de légumes, spaetzles, gâteau de champignons ou purée de patate douce

**lesvins**

Faugères, Gevrey-Chambertin, Pommard, Pauillac, Saint-Emilion, Chorey-Les-Beaunes, Chassagne-Montrachet, Savigny-les-Beaune, Volnay, Pinot Noir

**Pâté en croûte de chapon, truffe et foie gras****Préparation**

15 minutes avant le service sortir le pâté en croûte du réfrigérateur.

**Conseils**

Pour une belle présentation, vous pouvez le couper en deux. Servir avec une salade, de saison : mâche, endive, scarole, frisée ou avec une bouquetière de légumes.

**lesvins**

Chorey-lès-Beaune, Chambolle-Musigny, Chassagne-Montrachet, Savigny-les-Beaune, Volnay, Pinot Noir

**Emincé de veau aux champignons****Préparation**

Une heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur. Chauffer le sachet directement dans de l'eau frémissante pendant au moins 15 minutes, l'eau ne doit pas bouillir (80°). Porter la sauce à ébullition dans une casserole en remuant. Couper les sachets à l'aide de ciseaux, puis égoutter la viande

**Conseils**

servir sur assiette, accompagné de spaetzles

**lesvins****Sauce Nantua (1/2l)****Préparation**

Chauffer le contenu dans une casserole en remuant

**Conseils****lesvins****Gelée à la bière de Noël (150g/2-4 pers)****Préparation**

Sortir du réfrigérateur 30 minutes avant le service.

**Conseils****lesvins****VEGE Tourte de légumes et champignons****Préparation**

Préchauffer le four à 180°C sur "chaleur tournante". Chauffer la tourte sur une plaque pendant 25 à 30 minutes.

**Conseils****lesvins**

Chorey-Les-Beaunes, Chassagne-Montrachet, Savigny-les-Beaune, Volnay, Pinot Noir

**Glace églantine (500ml)****Préparation**

Sortir le pot du congélateur 5 à 10 minutes avant de servir.

**Conseils****lesvins**

Sorbet coing (500ml)

**Préparation**

Sortir le pot du congélateur 5 à 10 minutes avant de servir.

**Conseils**

*lesvins*

Sorbet agrumes (500ml)

**Préparation**

Sortir le pot du congélateur 5 à 10 minutes avant de servir.

**Conseils**

*lesvins*