



PÂQUES
avec nos
PRODUCTEURS

FERME DE VILTAIN

Chemin de Viltain - 78350 Jouy-en-Josas 01 39 56 38 14 - www.viltain.fr

Entrées de fête

de Benjamin et Mélissa Delaye

Artisans charcutier-traiteur (92)



- Opéra de foie gras et chutney **NOUVEAU**

- Entremet de saumon **NOUVEAU**

Crème de mascarpone à la tomate confite et saumon fumé

- Pâté en croûte Richelieu

Ris de veaux & foie gras

- Pâté en croûte cocktail

Porc, canard et pistache

- Bouchée à la reine fermière **NOUVEAU**

Volaille jaune, truffe, champignon et quenelle de volaille

de Didier Pavard

Maître charcutier traiteur à Angerville (91)

- Terrine de pintade aux écrevisses

- Coulbiac au saumon (pour 6 pers.) sur commande

de William Kot

du Viviers de Vatierville (76)

Pisciculteur depuis 1929, la famille Kot perpétue une recette unique et traditionnelle pour fumer ses poissons.

- Filet de truite nature

- Filet de truite aux poivres rares

- Filet de truite beurre Maître d'hôtel

de Hugues Le Bourlay - Ôgravelaks

A partir de saumon écossais et selon la fameuse recette danoise, le saumon Gravlaks présente une délicate consistance confite.

- Saumon Gravlaks

de Eloi Verdelet

Producteur d'asperges à Heutrégiville (51)

- Asperges

Plateaux de fromages *des médaillés*

- St Nectaire fermier AOP

Fromagerie Dischamps Auvergne

- Brillat Savarin

Ferme de Juchy Ile de France



Fromages de chèvre

Ferme des Cossonières Indre & Loire

- Carré du Berry

- Palet

- Coeur Cendré



Carte des vins

• Saint Nicolas de Bourgueil **Bio**

de Gérald Vallu

Domaine La Cotellerie

• Chateaufort du pape blanc

Domaine St Laurent (84)

C'est aujourd'hui la 5^{ème} génération de viticulteurs qui produit les vins des Domaines St Laurent.

• Cahors-Clos Triguedina

Jean-Luc Baldes (46)

Agneau de lait de Lozère (IGP)

- Gigot
- Selle d'agneau
- Epaule
- Rôti de gigot
- Carré d'agneau
- Souris d'agneau

Les agneaux de Lozère de la filière ELOVEL sont issus de la race rustique blanche du Massif Central et vivent au sein de leur troupeau de naissance. Cette filière, créée à l'initiative des éleveurs, assure un circuit court entre producteurs et consommateurs.



Légumes de Pâques

- Le haricot tarbais
- Fèves fraîches
- Moquette de Vendée
- Flageolet Vergers de Cascoigne

de Céline Brunet

de la Ferme de la Mardelle aux Loups (89)

- Rôti de pintade - nature ou farci forestier
- Rôti de poulet - façon Orloff **NOUVEAU**
- Paupiette de volaille - façon Orloff **NOUVEAU**

Cuisson en cocotte – peut se cuire la veille et se réchauffer le jour même

Conseils de cuisson :

Le temps de cuisson pour un four à 200°C

Pour une viande rosée :

12 min par livre (500g)

Pour une viande à point :

15 min par livre (500g).

Recette Gigot d'agneau de Pâques

- Sortez le gigot environ 1 heure avant sa cuisson afin qu'il revienne à température ambiante.
Préchauffez le four à 180°C, chaleur tournante.
- Massez le gigot avec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive et déposez-le dans le plat de cuisson.
Salez-le, saupoudrez de piment d'Espelette et de romarin lavé et séché.
- Disposez 10 gousses d'ail non épluchées dans le plat de cuisson.
- Enfournez à four chaud pour 1 heure de cuisson (comptez 15 minutes par livre (500 g) si vous l'aimez rosé). Rajoutez 5 minutes de cuisson par livre si vous l'aimez plus cuit.
Une fois qu'il est cuit, recouvrez-le d'un papier d'aluminium et laissez-le reposer environ 30 minutes dans le four éteint, porte entre ouverte, avant de le découper et de le servir. Vous pouvez le réchauffer 5 minutes à 150°C juste avant de le découper.

Chocolats

de la Maison Pâris

Artisan chocolatier à Pontoise (95)

- Sujets de Pâques en chocolat noir, lait et blanc

Tous nos moulages sont garnis !



Nouveaux moulages en magasin

Chocolaterie Bonnat

Voiron (38)

- Œuf coquille au praliné royal

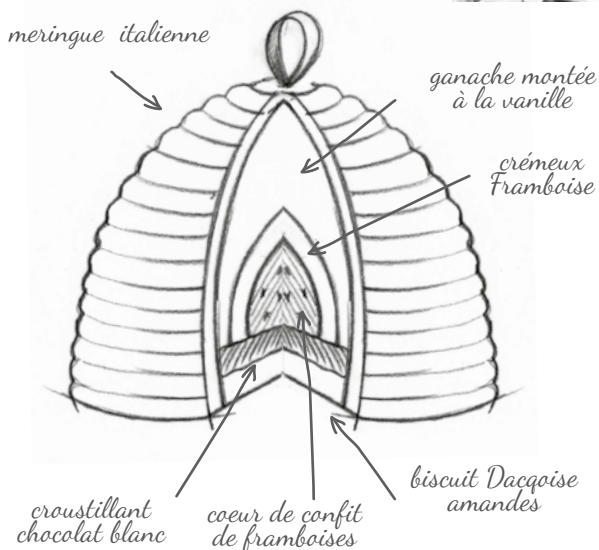


Pâtisseries de Pâques

de Sophie Laffitte

Les desserts d'ici (78)

- Dôme framboise vanille



de Laurent Goupil

Artisan pâtissier (78)

- Fraisier (6 personnes)
- Gâteau «Nid de Pâques» au chocolat (6 - 8 personnes)

Desserts glacés

de Martine Lambert

Artisan glacier à Deauville (14)

- le Merveilleux glacé

Meringue, sorbet framboise, crème chantilly glacée, framboises (fruits).

- Le Succulent

Trois couches de glaces : praliné noisettes, mousse chocolat, caramel avec amandes et noisettes torréfiées + son coulis de chocolat