

Le dîner Côté mer

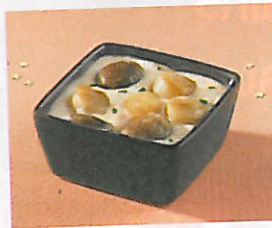
Les inconditionnels des produits de la mer trouveront ici de quoi se régaler avec la crème de l'agroalimentaire, tout en restant raisonnables côté budget!

SAUMON LABEL ROUGE
Sur ce marché disputé, Armorik propose un saumon haut de gamme label Rouge norvégien ou écossais.
PVI 8,50€ POUR 6 TRANCHES



FRAMBOISIER GLACÉ
Nestlé reconduit pour 2013 ces desserts inspirés des pâtisseries traditionnelles, avec une bûche glacée Framboisier, une autre façon Opéra et un dessert macarons et caramel salé. PVI 7,39€ LES 900 ML

SAINT-JACQUES SUBLIMÉES
Le top des produits de la mer s'invite au moment du plat de résistance, avec une cassolette de Saint-Jacques (30%) et de marrons (18%) cuisinés au sauternes, signée La Compagnie artique. PVI 5,99€ LES 2 X 110 G



NOTE FRUITÉE
Pour sortir des sentiers battus, Qualité Traitreur suggère deux accompagnements: pommes garnies d'airelles et un soufflé aux champignons de Paris. PVI 1,80€

Le dîner Côté terre

Adeptes de la viande, ce menu s'adresse à vous! Une sélection de produits en habit de fêtes a été réalisée par la rédaction. Suivez le guide...



COUP DE PROJECTEUR SUR LE FOIE GRAS
La firme des Landes propose LE foie gras! Cuit à basse température, Delpeyrat promet des qualités organoleptiques supérieures pour ce foie gras entier, estampillé IGP du Sud-Ouest. PVI 21,95€ LES 200 G (5-6 PARTS)

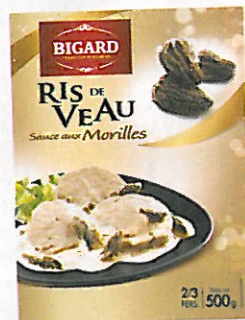
CHAMPIGNONS EN GRATIN
La marque propre de Casino propose des petits gratins de cèpes et de bolets bien présentés pour accompagner les viandes. PVI 3,45€ 4 X 100 G



CHAMPAGNE CONFIT
C'est la petite touche qui fera un grand effet. Lucullus enrichit sa gamme de confits pour sublimer le foie gras et dresser une assiette digne d'un restaurant gastronomique. PVI NC



HAPPY END
Häagen-Dazs suggère de finir en beauté ce repas festif, avec une glace onctueuse au marc de champagne, accompagnée de morceaux de truffes. Une saveur en édition limitée. PVI 5,25€



MORILLES ET RIS DE VEAU
Bigard s'appuie sur des plats typiques pour des solutions pratiques. Ici, les ris de veau français sont déjà cuisinés avec les morilles. PVI NC