



LES MISS TERRE RIEUSES

NOTRE SOIRÉE CONCERT & GASTRONOMIE

LE 2 FÉVRIER 2019 AU CHÂTEAU DE PLEUJOUSE



Deux voix magiques, un piano,
Marianne Cuenin et Christel Schlüchter.



L'APÉRITIF

Nous commençons cette nouvelle année,
avec douceur et beauté.

Nous accueillons les « Miss Terre Rieuses »,
Mariane Cuenin et Christel Schlüchter,
pour sublimer ces voix magique, un piano.

Pour accompagner ces moments précieux, nous vous ferons
découvrir nos dernières créations en toute modestie.

Nous vous accueillons donc le samedi 2 février,
à partir de 19 heures, pour l'apéritif.

Pour l'ensemble de la soirée
(apéritif, repas, vins, café, concert)
il vous en coutera frs150.- par personne.

Le saumon d'Ecosse confit et fumé,
petit sablé, « noix et fleur de sel ». Râpe de citron vert.

•
La petite soupe de tomate, l'huile de l'olivier,
poivre blanc du Penja.

•
Le croquant de pied de porc, pain perdu.
L'estragon, le galanga.

•
La croustadine, « poitrine de canard séchée,
poireau et gingembre confit ».

•
Le croquela, « compote de pomme, copeaux de tête de
moine, sel de ciboulette, moutarde ».

•
Le faux nougat de daurade confite, fenouil,
miel des forêts aux épices.

•
Le vacherin fribourgeois, jambon cru d'Ajoie,
prunes au porto.

Le MENU

La petite terrine de jeune sandre,
infusion d'amandes et de persil grillé.
La mousse de crème, pain d'épices, écorce d'orange.

•
Le pâté des « Princes Evêques », revisité par nos soins.
La damassine du Château.
Jus corsé, copeaux de foie gras. Les cœurs de persil racine.

•
Le mille feuilles, la gourmandise de chocolat crème
Petite tarte de chocolat fondu, « Alto El Sol »,
confiture de fruits des bois.
La glace « potiron muscat caramélisé, vanille bourbon »

Catherine et Gérard,
Artisans cuisiniers, Passion et Convivialité