Médaillons de homard breton, Fondue tomatée et champignons, Jus de grecque truffé ou

Châtaignes fondantes, truffe noire et foie gras de canard,
Condiment de pommes

Confit de volaille des Landes

Tartare de légumes et d'herbes fraîches, Côtes de salade croquantes ***

Filet de bar de ligne à la plancha, Blancs de poireaux et céleri fondant, Sauce américaine coraillée

Mignon de veau de lait aux champignons et truffe noire du Périgord, Légumes de saison en beaux morceaux poêlés ou

Légumes gratinés aux sucs de cuisson, Jeunes épinards au beurre noisette ***

Brie de Meaux fourré de truffes noires

Aspic d'ananas et de fruits exotiques, Au parfum de citronnelle et menthe fraîche et

Croustillant choco-café au goût de moka

Colin mayonnaise
Bouchées financières
Langue de bœuf braisée
Choux-fleurs
Poulet de l'Allier
Quelques feuilles
Fromages
*

Dessert
Tartes aux fraises
Millefeuilles
Coupe de fruits
*
Champagne
Café—Liqueurs

14 Avril 1936

DÉJEUNER

Jambon à la Gelée

Aspic de Foie gras aux Cruffes et aux Listaches

Asperges en Branchens

Vol-au-Vents Financière

Cruitens de la Polore Meunière

Ligeons aux Letits Loins

Gigot d'Agneau aux Lommens

Salade

DESSERTS

Croquembouchew Letitw Fourw Corbeilles de Fruitw Gâteaux — Friandisew

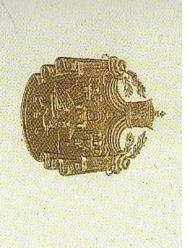
VINS

Côtes du Rhône — Clos d'Orcet Rommard — Volnay Champagne

Café - Liqueuro

- CE

AMBERT - IMP. G. VIDAL



CONSOMME DOUBLE MADRILÈNE

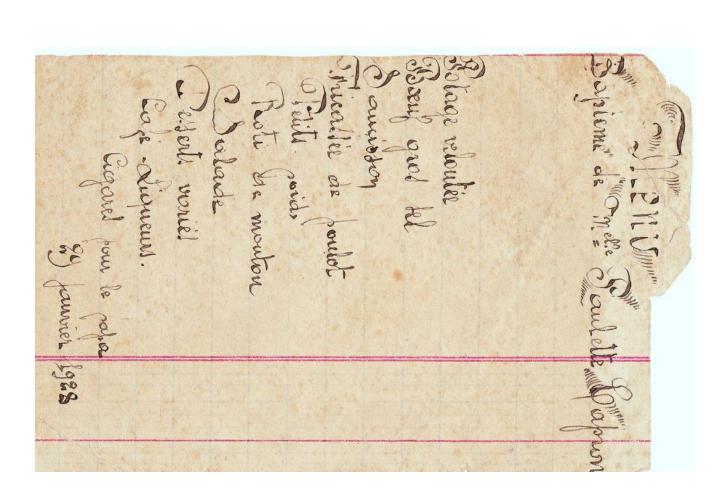
TRUITE SAUMONÉE EN BELLE-VUE POUILLY PUISSE 1983

CANAPES ROUENNAIS CHATEAU TALBOT 1950

CANETON AUX CERISES CHATEAU GRUAUD LAROSE 1963

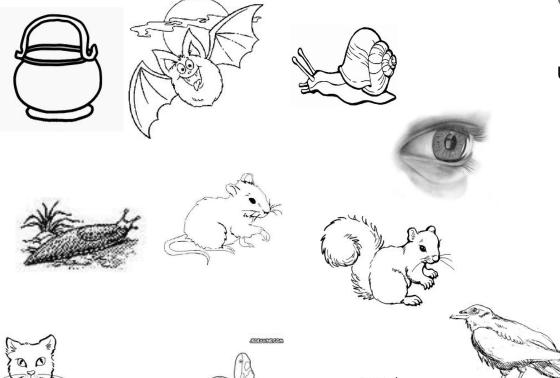
PARFAIT AUX FRAMBOISES MOET BY CHANDON

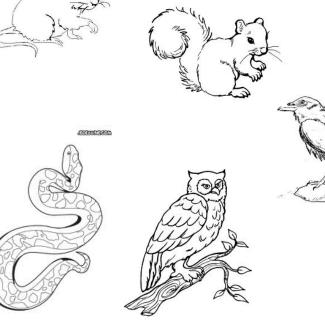
COOM, PERIGNON 1949)



Le monde d'une sorcière

Tu as lu plusieurs menus. En utilisant tes connaissances sur les sorcières, imagine une entrée, un plat, un dessert et une boisson pour le repas d'une fête de sorcières. Tu peux utiliser les mots qui te sont proposés sur cette fiche.







Un chaudron

Une chauve-souris

Un escargot

Un œil – des yeux

Une limace

Une souris

Un écureuil

Un corbeau

Un chat

Un serpent

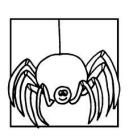
Un hibou – une chouette

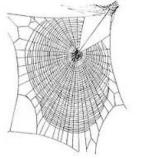
Un ver de terre

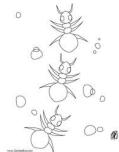
Une araignée

Une toile (d'araignée)

Des fourmis







Menu du lundi

Salade de tomates, mozzarella

• • •

Poulet aux olives Haricots verts frais

. . .

Fromage de chèvre

0 0 0

Gâteau au chocolat

Menu du mardi

Feuilleté d'escargot

. . .

Poisson vapeur, sauce citronnée Riz mêlé de courgettes

. .

camembert

0 0 0

Pêche rôtie au miel

Menu du mercredi

Salade verte, jambon de Parme et parmesan

Steak haché à la tomate Spaghettis au beurre

Yaourt nature agrémenté de confiture de fraise

Menu du lundi

Soupe de légumes

Veau à l'italienne Pommes de terre et carottes aux herbes de Provence

Fromage frais aux herbes

Tarte aux prunes

Des plats pour des menus

Des entrées :	Des plats de résistance:
Soupe de	Ragoût de
Feuilleté de	Rôti de
Salade de	à la vapeur
Terrine de	Quiche de
Pâté de	Tourte de
Pale de	Blanquette de
	 1
Des accompagnements :	Des fromages:
Emincé de	Fromage frais de
Etuvée de	Assortiment de
Cassolette de	fromages de
Marmite de	Yaourt nature à
Spaghettis à	
Pâtes à	
	Des desserts:
	Tarte à/aux

Des desserts:

Tarte à/aux

Gâteau à/aux...

Glace à/aux....

Crème à/aux....

Chou à la crème de

Tiramisu à

Grille d'écriture et de correction

	oui	non
J'ai imaginé une entrée.		
J'ai imaginé un plat de résistance.		
J'ai imaginé un accompagnement pour le plat.		
J'ai imaginé un dessert.		
J'ai utilisé des mots du répertoire (le monde d'une sorcière).		
J'ai soigné mon écriture.		