



Samedi 29 novembre 2014 à 15h00,
au Centre Albert Camus
de Séméac,
Démonstration culinaire

30
à Séméac!

Accueil : amuse-bouche

Festi'Lys

Escalope de foie gras de canard poêlée
sur une tarte végétale,
Jus corsé en vinaigrette

Dos de cabillaud poché au thé,
Courge spaghetti aux coques et à la
coriandre

Pavé d'agneau des Pyrénées confit et rôti
en croûte, haricots tarbais

Sélection « la fromagerie »

Bûche traditionnelle parfum Inde
Malabar

Café « Inde Malabar Moussonné »

Accords : pains, vins, fleurs, arts de la
table...

Gâteau des rois

"La cuisine est le plus ancien des arts parce que Adam naquit à jeun".
Brillat Savarin



Samedi 29 novembre 2014 à 15h00,
au Centre Albert Camus
de Séméac,
Démonstration culinaire

30
à Séméac!

Accueil : amuse-bouche

Festi'Lys

Escalope de foie gras de canard poêlée
sur une tarte végétale,
Jus corsé en vinaigrette

Dos de cabillaud poché au thé,
Courge spaghetti aux coques et à la
coriandre

Pavé d'agneau des Pyrénées confit et rôti
en croûte, haricots tarbais

Sélection « la fromagerie »

Bûche traditionnelle parfum Inde
Malabar

Café « Inde Malabar Moussonné »

Accords : pains, vins, fleurs, arts de la
table...

Gâteau des rois

"La cuisine est le plus ancien des arts parce que Adam naquit à jeun".
Brillat Savarin