MOREY TRAITEUR 7

La Feuille de Chou

Édito

En ce début d'année 2017, nous sommes ravis de vous parler d'**Anaïs Mazoyer** (25 ans) et **Mélina Boyer** (22 ans) qui ont participé au championnat de France du pâté en croute des moins de 30 ans… et en remportant respectivement la Médaille d'argent et la Médaille de Bronze !! La relève est assurée…
À l'occasion de Pâques, en plus des traditionnels agneaux de pays et bœuf Charolais, nous vous proposerons une viande Salers affinée : goûtez la différence…

Bonne lecture et bon appétit !

Pierre Morey et son équipe

Rôtisserie

Fin mars, nous aurons le plaisir de mettre en place une nouvelle rôtisserie avec du nouveau matériel.
Nous pourrons alors vous proposer plus de produits : volailles farcies, jarrets de porc confits…

Coup de cœur

…pour les «jeunes pousses»

de notre [toujours] jeune entreprise !!

La moyenne d'âge de notre personnel est de …39 ans. Elle témoigne d'un compromis permanent entre recherche d'expérience et engagement en Formation. Rigueur et goût du challenge ont toujours caractérisé l'esprit de la Maison Morey.
Se défier soi-même… pour innover, transmettre ses savoirs et faire école, faire et vivre ensemble intensément en partageant épreuves et émotions, être reconnu et parfois récompensé. Une médaille… et toute l'équipe est fière et honorée. Merci et encore Bravo Mesdemoiselles !

Caractéristiques des pâtés en croûte primés :

Anaïs, médaille d'Argent : pâté en croûte à base de canard avec un décor intérieur assez pointu ! Gros travail à faire sur plusieurs jours ! Viande marinée à base de Porto et vin blanc. Viande parfumée, goût caractéristique du canard.

Mélina, médaille de Bronze : Pâté en croûte de lapin, très goûteux et très moelleux. Marinade à base de cognac, d'oignons et carottes, utilisées notamment pour le décor intérieur. Mariage agréable entre le lapin et les légumes qui apportent un côté « diététique » à cette recette !

Lapin au vin blanc façon Grand-mère

Préparation, avec un beau lapin découpé en morceaux pas trop petits : Faire colorer à la cocotte les morceaux de lapin, les retirer. Faire revenir des oignons émincés. Ajouter des carottes, thym et laurier. Déglacer au vin blanc, ajouter du fond de volaille et faire cuire le lapin. Une fois cuit, le retirer et laisser réduire le bouillon de cuisson. Chinoiser, lier si nécessaire, ajouter un peu de moutarde à l'ancienne. Possibilité accompagner le lapin de champignons de Paris et de gratin dauphinois… En vin, un Givry rouge ou blanc fera parfaitement l'affaire…

Nouveau

Le bœuf Salers

Il déménage…

- **Viande très rouge, juteuse et savoureuse**
- **Une qualité de grain appréciée des professionnels de la restauration**
- **Un goût persistant et une belle « longueur en bouche »**

À la loupe

De saison…

Tartiflette, Morbiflette, Aligot, Mont d'Or et ses charcuteries fines !… Des spécialités montagnardes, Savoyardes que nous aimons aussi retrouver sur nos tables…

Goût et santé

Le lapin sous toutes ses formes

En pâté en croûte, en plats, en cuisinés civet, rôti au romarin ou bien accompagné de légumes «plancha», le lapin est une viande maigre contenant des oméga 3 et oméga 6…

MOREY TRAITEUR

TRADITION & INNOVATION CULINAIRES

22 av. Charles de Gaulle • 71880 Chatenoy-le-Royal • Tél. 03 85 87 83 36 • Fax 03 85 87 87 10 • www.morey-traiteur.fr

La Feuille de Chou ▪ Responsable de la publication : Pierre Morey ▪ Tirage : 800 exemplaires ▪ n°7 - Mars 2017