MOREY TRAITEUR 9

La Feuille de Chou

Édito

Chez Morey Traiteur, l'été fut propice aux travaux :

- le parking devant le magasin a été étanchéifié et resurfacé afin d'offrir un espace mieux adapté à nos animations régulières et rendre la place plus accueillante pour notre clientèle.
- les espaces de vie pour notre personnel ont été agrandis et rénovés : vestiaires, cuisine, salon-salle à manger pour pauses et réunions
- enfin, une nouvelle pièce -50 m²- a été créée en sous-sol et conditionnée en salle climatisée pour le montage de plateaux-repas, cocktails et buffets.

Un mieux-être pour mieux vous servir !

Champignons des bois

Ils s'associent parfaitement avec toutes les viandes, en particulier les grillades, mais aussi avec les plats en sauce… Cuits à la plancha ils sont excellents pour la santé et légers pour l'esto-mac.

Coup de cœur

…animé, le parking

Mettre en avant des produits de saison et vous faire découvrir quelques spécialités ! Tel est l'objectif de nos animations extérieures devant le magasin. Et vous êtes toujours plus nombreux à venir déguster un morceau de porc noir de Bigorre, une bouchée de coquille Saint-Jacques pêchée la veille ou une verrine surprise de nos traiteurs ou pâtissiers. En suivant les prévisions météo nous tâcherons de vous avertir par e-mail plusieurs jours à l'avance de l'évènement et de son programme.

Terrine de légumes d'automne

Facile à faire, pratique à consommer en accompagnement de nombreux plats. Une courte Recette-exemple :

Réaliser une farce à base de volaille, de carottes cuites, d'œufs et de crème. (1/4 de chaque). Cuire séparément tous les légumes que vous voulez incorporer dans la terrine dans de l'eau salée. Carottes, fond d'artichaut, marrons, champignons, haricots verts… Bien les égoutter, les passer éventuellement à la poêle pour les sécher (champignons) Ensuite procéder au montage par couche en mettant un peu de gélatine à chaque étage de légumes. Cuire pendant 1h30 environ à 100°c au bain marie. (63°c à cœur). Ajouter un peu de gelée chaude à la sortie du four. Laisser refroidir au réfrigérateur au moins 24h avant le démoulage. Couper en tranches pas trop fines et accompagner d'une petite sauce.

Recette

Bodega de gambas, petits légumes et herbes fines

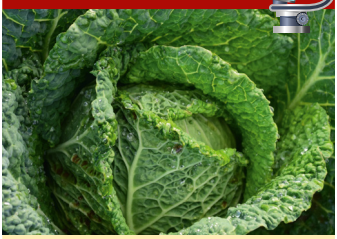
Petit montage dans un verre de poissons et légumes. Ce plat allie finesse des gambas et du saumon à la légèreté des petits légumes confits.
Cette entrée peut se décliner aussi en mise en bouche ou en apéritif présentée à chaque fois dans des verres ou verrines de tailles différentes. Vous pourrez l'accompagner d'un petit pain toasté «minute» ou encore d'une salade type mesclun…
Un Montagny 1er cru, un Givry blanc ou encore un Rully sera le parfait complément !

À la loupe

Nouveaux produits de fêtes…

Persillé de homard, mini-barquette de légumes, crème citronnée. Entremet au foie gras et figues, Foie gras au Parmesan ou au Pain d'épices, sans oublier les classiques Escargots de Bourgogne au beurre de Bresse, les poulardes et chapons… il est permis de commencer à se régaler…

Goût et santé



Le chou

À partir du quintal d'Alsace, ce chou pouvant atteindre 10 kilos, on produit donc de la choucroute (20 calories pour 100 grammes). Réputé pour sa teneur en vitamines C (20 mg pour 10 grs), c'est un vrai bon produit de saison pour accompagner viandes et poissons !

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°9 - Octobre 2017