



GSHC SAISON 2019-2020 - MENUS DES LOGES

MENU 1 – 10 JANVIER 2020

Toast de foie-gras sur pain d'épices

Blinis au jambon cru, crème au raifort et tomates séchées au sumac

Panna cotta de bisque de homard, émulsion de betterave au vinaigre de framboise

Parmentier de canard confit et jus court

Choux rouge braisé

Dhal de lentilles et patate douce

Mini cupcakes

Brownie et framboises

Verrine bounty

MENU 2 – 14 JANVIER 2020

Mini kebab basquaise en pain pita

Accras sauce canut

Verrine de pommes et magret fumé

Couscous royal, semoule orientale, légumes confits
poulet, agneau, merguez

Tartelette pistache et orange

Chou garni

Clafoutis de poire romarin



MENU 3 – 18 JANVIER 2020

Maki de roastbeef et fromage frais sur sablé parmesan

Verrine de cèpes et marrons, velours de butternut

Cromesquis au fromage cheddar et piment jalapenos sur guacamole

Pavé de saumon au safran et petits légumes, cannelloni ricotta épinards

Entremet chocolat croquant

Tartelette citron meringuée

Panna cotta pistache chocolat

MENU 4 – 23 JANVIER 2020

Pop cake au fromage

Pâté en croûte maison

Panna cotta de topinambour et crumble d'olives

Pot-au-feu grand-mère

*jarret de bœuf, paleron, plat de côtes, poireaux, carottes, navet, céleri, os à moelle,
pommes fondantes, sauce gribiche*

Tartelette passion

Entremet framboise chocolat croquant

Pomme tatin au mascarpone



MENU 5 – 30 JANVIER 2020

Verrine pomelos, crevettes, surimi, quinoa

Club sandwich poulet curry

Mini muffins assortis

Pilon de poulet sauce barbecue, pommes grenailles rôties au romarin, cowboy baked beans

Forêt noire en verrine

Mini financier crème pralinée

Mini tartelette aux noix