



GSHC SAISON 2019-2020 - MENUS DES LOGES

MENU 1 – 18 FEVRIER 2020

Cubique de saumon d'Ecosse, crème de yuzu, pickles de betterave Chioggia

Demi sphère de paleron confit au jus, épinards et sablé parmesan

Chouquette au comté

Saltimbocca d'aiguillettes de poulet, jus au vinaigre balsamique

Cannelloni ricotta épinards gratinés au parmesan Reggiano

Macaron rose framboise

Crème brûlée pistache

Financier bergamote façon cupcake

MENU 2 – 21 FEVRIER 2020

Dôme de chèvre et moutarde à l'ancienne, sablé aux noix

Duxelles d'escargots en persillade et pommes rattes

Mini bagels au jambon de Parme et fines herbes

Jarret de cochon fermier de Jussy braisé, haricots borlotti et concassé de tomates au thym

Flan de courge au cumin

Choux à la crème

Tartelette ananas rôti et vieux rhum agricole

Verrine façon « Kinder Bueno »



MENU 3 – 28 FEVRIER 2020

Crème de hummus, mouillette de pain pita

Mini wrap poulet curry crudités

Verrine de quinoa et saumon gravlax, voile de safran

Blanquette de volaille fermière sauce suprême

Riz vénéré et légumes arlequin

Madeleinette choco coco

Mini crème brûlée à l'eau de rose

Cannelé bordelais, crème au rhum ambré

MENU 4 – PLAYOFF 7 OU 10 MARS 2020

Roulade de saumon fumé en pain toasté et philadelphia

Brochette de légumes grillés et mozzarella

Panier sésame noir et son tartare de bœuf suisse

Cordon bleu maison de volaille sauce tartare

Pommes country, tomates cerises rôties au thym

Mini brookie crème anglaise pistache

Panna cotta « Oréo »

Tartelette framboise



MENU 5 – PLAYOFF 12 OU 14 MARS 2020

Verrine de concombre au lait de coco, radis noir et menthe fraîche

Carré de gorgonzola figue et magret fumé

Madeleine au saumon et pesto de roquette

Boulettes de bœuf suisse à la napolitaine

Gratin de macaronis au fromage des alpages suisses

Tartelette chocolat, miel, lavande

Mini tropézien maison

Macaron nutella