

	Cuisson	Découpe manuelle	Mixer/Blender	KitchenAid	Autre	Assemblage
<i>JEUDE</i>	<p>FOUR poivron FOUR cake n°1 FOUR cake n°2</p> <p>courgettes + tomates coeur d'artichaut pêches pochées réduire sirop</p>	<p>échalotes émincées courgettes en cube tomates en cubes poivrons cuits en cubes concombre lanières artichaut en cube roquefort (cake) chèvre (cake) tomates (cake) pêches en 8</p>		<p>préparation pour cake n°1 préparation pour cake n°2 parmesan en copeaux</p>	<p>égoutter/rincer lentilles assaisonner les lentilles congeler cake (ou emballer soigneusement ?) égoutter soigneusement les pêches égoutter légumes dégorger le concombre</p>	
<i>VENDREDI</i>	<p>boudin noir cuisson pomme saumon frais suite crème pâtissière caramel (choux) caramel au beurre salé (tarte) chocolat fondu crème citron sucre au boulé</p> <p>FOUR pancetta* FOUR jambon* FOUR pain* (à conserver ensuite, après complet refroidissement, dans des boites hermétiques)</p>	<p>pommes en cubes betterave lanières tomate cerise en 2 feta figues en 8 saumon lanières melon bille fraise en deux céleri en cube chips jambon pain mouillettes pamplemousse cube</p>	<p>pâté Hénaff chèvre + 20cl crème légère maïs + 160cl crème liq. légè. crème de saumon asperge + 150cl fleurette ent. pancetta</p>	<p>blanc en neige appareil au chocolat chantilly pour Hénaff (40cl) chantilly pour ricotta (50cl) chantilly wasabi (30cl) préparation crème pâtissière préparation tarte citron préparation crème beurre</p>	<p>foie gras en boudin finalisation crème au chocolat mélange Hénaff/chantilly mélange Ricotta/chantilly passer crème maïs au chinois mélange saumon/céleri roulé saumon/concombre roulé betteraves chèvre finalisation crème pâtissière remplissage des choux glaçage café égoutter les asperges</p>	<p><i>vol-au-vent légumes</i> <i>vol-au-vent boudin</i> <i>vol-au-vent Hénaff</i> <i>brochettes betteraves</i> <i>verrines maïs*</i> <i>brochettes tomate/olive/feta</i> <i>verrines saumon</i> <i>verrines lentille*</i> <i>vol-au-vent foie gras</i> <i>brochettes saumon/concomb</i> <i>chou café</i> <i>chou amaretto</i> <i>tartelettes chocolat</i> <i>tartelettes citron</i> <i>tartelettes fleur oranger</i> <i>tartelettes pêches</i> <i>brochettes fruits</i></p>
<i>SAMEDI</i>					<p>décongeler cake (si nécessaire) marinade crevette siphon crème asperge</p>	<p>brochettes crevettes cakes bouchées verrines asperge*</p> <p><i>dispatching plateau !!!</i></p>

**ajouter les chips et divers mouillettes dans les verrines au dernier moment*