

Les cocottes du week-end

Notre Petite Maison est une nouvelle fois fermée et nous ne savons pas jusqu'à quand. Alors nous avons eu l'idée de garder le contact et vous proposer, chaque fin de semaine, un plat de partage servi en cocotte facile à réchauffer et qui vous permettra de vivre un instant gourmand à la maison. Et pour encore plus de gourmandise, Sandrine va pâtisser une généreuse tarte dont elle a le secret...

Pour les 20, 21 et 22 novembre 2020

Potée de perdreau et foie gras au chou rouge
Pommes, poires et châtaignes, sauce relevée au genièvre
Tarte amandine, sablée et meringuée au coing

Pour les 27, 28 et 29 novembre 2020

Un grand classique : Carré d'agneau Champvallon aux cèpes
(Carré d'agneau cuit sur un lit de cèpes et pommes de terre cuits au bouillon)
Tarte amandine, sablée et meringuée aux poires et miel

Pour les 4, 5 et 6 décembre 2020

Moelleuse et légères, les quenelles de brochet et de féra comme j'ai appris à les cuisiner à la Tour d'Argent à Paris
Petit épeautre de Haute-Provence pour un risotto aux premières truffes noires
Ou
Lièvre à la royale à la façon du sénateur Couteau présenté comme un Parmentier aux saveurs viriles
(Les cuisses de lièvre sont longuement mitonnées au vin rouge, effilochées, ajoutées à une compotée d'oignons, échalotes, ail et liées de la sauce de braisage réduite et liée comme pour un civet. On ajoute quelques dés de foie gras pour la gourmandise...)
Gâteau aux pommes caramélisées, souvenir de goûter d'enfance

Pour les 11, 12, 13 décembre 2020

Le chou farci de pigeon, la cuisse en ballotine au foie gras
Les légumes de braisage ivres de madère, gratin célerin et pommes
Tarte sablée aux noix lustrée au sirop d'érable

Pour les 18, 19 et 20 décembre 2020

Fricassée de volaille fermière aux morilles, à la crème et au vin jaune du Jura
Gratin de gnocchis à la florentine
Tarte sablée aux agrumes

De quoi ravir vos papilles !

Les prix :
25 euros la portion pour la cocotte
6 euros la portion de tarte
Payement par chèque ou espèces

Pour accompagner votre plat nous vous conseillons de choisir un vin sur notre carte des vins.
Une réduction de 25% sera accordée sur le prix affiché.

Bien sûr nous sommes à votre écoute si vous avez des envies particulières :
Menu complet, foie gras, lièvre à la royale, pâté en croûte... nous pouvons peut-être répondre à
certaines de vos attentes.

Commande à retirer à la Petite Maison de Cucuron, place de l'étang, 84160 Cucuron
A partir du vendredi de 11h00 à 12h30 et de 17h30 à 19h30

Pour passer commande : 48 heures à l'avance avant votre retrait :
Par mail à info@lapetitemaisondecucuron.com
Par téléphone ou SMS au 06 60 88 84 26
Sur la messagerie de notre page Facebook « la petite Maison à Cucuron »

Merci, prenez soin de vous et à très vite...

