



Invitation à la douceur

COLLECTION AUTOMNE-HIVER 2020-2021



LA MAISON LENÔTRE LA MAISON LENÔTRE LA MAISON LENÔTRE LA MAISON LENÔTRE LA MAISON LENÔTRE LA MAISON LENÔTRE LA MAISON LENÔTRE LA MAISON LENÔTRE



Edito

COLLECTION AUTOMNE HIVER 2020-2021

Invitation à la douceur

Il revient à la mémoire des souvenirs familiers. Les hivers sont froids mais le ciel s'éclaire d'un bleu radical quand le soleil brille. Le jour levé, les arbres s'illuminent de givre et l'herbe éclabousse les pieds de gouttelettes de glace. Dès le matin, on se réfugie dans le jardin d'hiver où tout inspire le confort et la chaleur. On déjeune frugalement puis à l'heure du thé, comme dans les pièces de Tchekhov, les amis et les voisins affluent pour refaire le monde. On ne boit pas que du thé et l'on commence de chanter, vite enivrés, grignotant d'intrigantes combinaisons de goûts raffinés ou des bouchées d'une délicate simplicité. C'est fête chaque soir. En cuisine, Fabrice officie. Il choisit toujours les meilleurs produits. On imagine qu'il a travaillé pour de grandes maisons, à Paris, sûrement, sinon pour d'illustres familles car sa cuisine est tantôt aussi subtile que dans les meilleurs restaurants, tantôt aussi simplement bonne qu'une volaille rôtie à la perfection pour un déjeuner du dimanche. Les sucreries sont de haute voltige, la pistache vient de Sicile et la noisette du Piémont, la crème, le beurre et les pommes sont de Normandie. Les nuits d'hiver sont une fête et tout invite à la douceur.



cocktail

PIÈCES SALÉES



Fleur de gressin
d'un fromage frais aux herbes & perles
d'arenkha



Tartare de saumon fumé
et houmous de lentilles roses
Câpres lilliput et rémoulade au coulis de romaine



Betterave jaune et quinoa rouge
à la pulpe de betterave et parmesan



Bouchée d'une blanquette de veau
Crèmeux de champignon eryngii et chips de riz soufflé



Cabillaud nacré
et crèmeux de pomme de terre rôtie
Câpres Lilliput et toast melba

animations
SALÉES



*La Saint-Jacques
en ceviche*



*Le Foie gras de canard
en deux façons*



*Le chou-fleur rôti
à la tranche*



Le boeuf et la pomme de terre

Autour du pain d'épice
Bonhomme et étoiles de pain d'épice

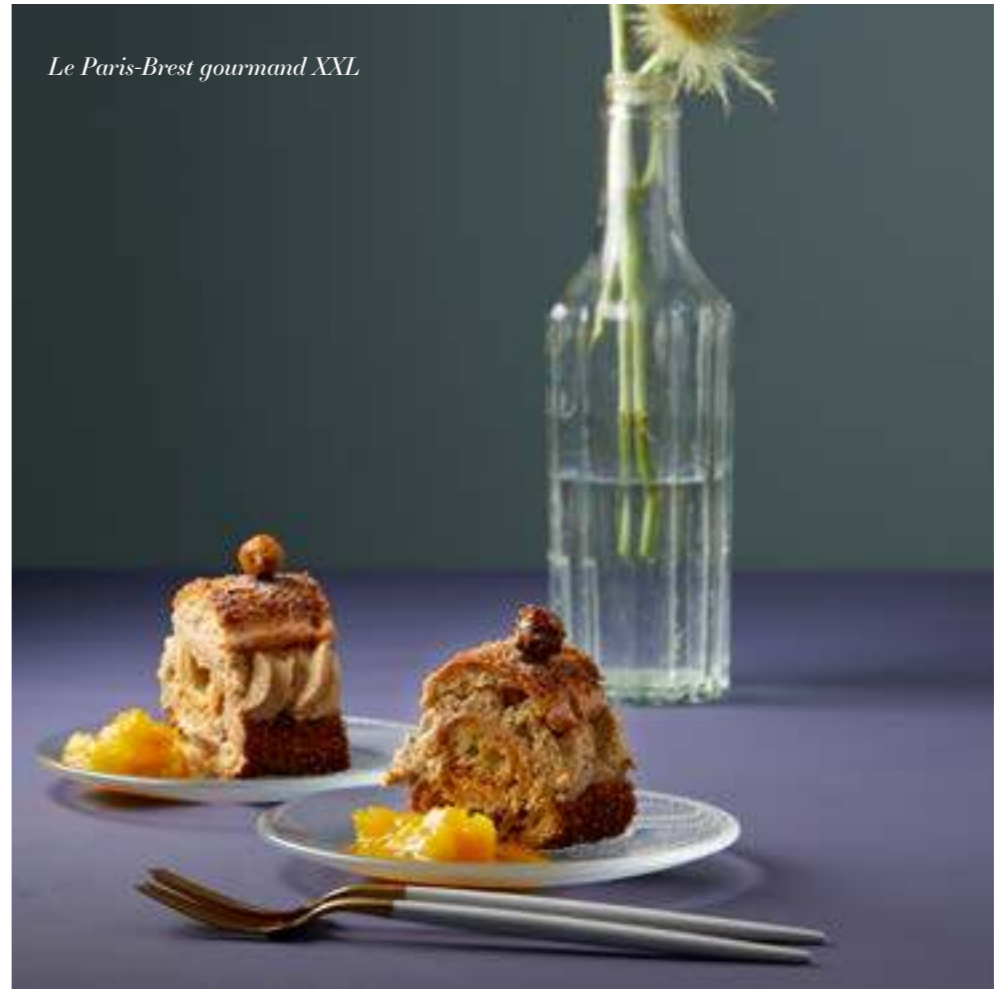


animations

SUCRÉES



Le Dartois géant au chocolat



Le Paris-Brest gourmand XXL



Comme un Apfel Strudel

Trio de religieuses en fleur



Carré à croquer au lait et cacahuètes

cocktail

PIÈCES SUCRÉES



Tartelette alsacienne au fromage blanc, pomme et cannelle, raisin blond



Duo de tuiles croquantes aux fruits

*Volaille champenoise de chez Monsieur Cogniard
en deux façons, garniture d'hiver*



*Saint-Jacques
marinées aux agrumes et avocat
Huile de pistache grillée*



*Mignon de veau,
mousseline de pomme de terre et girolles*

*Le homard, le potiron et la châtaigne
Chou-fleur Dubarry et émulsion de crustacés*



déjeuners & dîners
GOURMANDS

déjeuners & dîners

GOURMANDS



Soleil d'hiver
Brioche légère et gelée citron, menthe et gingembre, crémeux yuzu et zéphyr léger comme un Fontainebleau



Le Baba Mont Blanc
à la crème de marron, poire et vanille



CONTACTS

ÉQUIPE DE DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL



Franck BEUVIN
06 50 80 66 19
franck.beuvin@lenotre.fr

Emmanuelle LORY
06 72 75 97 46
emmanuelle.lory@lenotre.fr

Katia CARVALHO
06 09 39 14 81
katia.carvalho@lenotre.fr

Cécile YASTCHENKOFF
06 09 75 80 01
cecile.yastchenkoff@lenotre.fr