



MENU DE NOËL

Tartare de saumon fumé
avec de l'huile végétale et des crostinis



Soupe de chou Romanesco
aux noix grillées
avec du basilic rouge et de la baguette



Roulade de dinde au chutney de canneberges
avec des pommes de terre rôties
et légumes glacés



Eton mess
avec meringue, crème
et fruit de la passion



MENU DE NOËL

Tartare de saumon fumé
avec de l'huile végétale et des crostinis



Soupe de chou Romanesco
aux noix grillées
avec du basilic rouge et de la baguette



Roulade de dinde au chutney de canneberges
avec des pommes de terre rôties
et légumes glacés



Eton mess
avec meringue, crème
et fruit de la passion



MENU DE NOËL

Tartare de saumon fumé
avec de l'huile végétale et des crostinis



Soupe de chou Romanesco
aux noix grillées
avec du basilic rouge et de la baguette



Roulade de dinde au chutney de canneberges
avec des pommes de terre rôties
et légumes glacés



Eton mess
avec meringue, crème
et fruit de la passion



LE MENU

Découpez les coins le long des pointillés. Pliez le menu le long des lignes et collez la face A à la face B.

MENU INDIVIDUEL

Tout le monde veut son propre menu ? Coupez les menus le long de la ligne de pliage. S'il vous en faut davantage, vous les trouverez sur notre blog. Recherchez "menu de Noël" et imprimez le nombre de menus dont vous avez besoin !

LIGNE DE PLIAGE

LIGNE DE PLIAGE



FACE A