

GOURMAND



Cyril Lignac
Ses coups
de cœur
& conseils

BOUCHÉES,
VERRINES,
CUILLÈRES...

Buffet chic
pour le 31

PÂTISSERIE
Nos galettes
des rois maison

BUFFET CHIC POUR LE 31

DU 24 DÉCEMBRE 2014 AU 7 JANVIER 2015



ET AUSSI...
15 jours
de menus
délicieux

FRUITS EXOTIQUES
8 desserts craquants

Du 24/12/2014 au 07/01/2015
N° 309 2,85 €

3 264420 110085
Belgique 2,96 € - Luxembourg 2,88 €

APÉRO DÎNATOIRE

On n'en fait qu'une bouchée !

Ultra tendance, l'apéritif dînatoire demande peu d'organisation pour un résultat souvent bluffant. Faites le plein d'idées astucieuses pour en mettre plein la vue ! **Par Didier Lalbenque**



FAITES MOUSSER VOS ENVIES

Une bombe aux fruits, rien qu'aux fruits, pour donner de la fraîcheur, de la légèreté et de l'originalité à vos préparations. 4 parfums au choix : fraise, citron, framboise ou Passion.

- Flacon de 200 g, à partir de 10,95 €, Woos.



ORIGINALITÉ AVANT TOUT

Créez toutes sortes de combinaisons avec ces verrines doubles en verre transparent, emboîtables les unes dans les autres, qui séduiront à coup sûr vos convives.

- Lot de 12 verrines cintre-courbe, 38 €, KSL Living.

UN SERVICE IRRÉPROCHABLE

Un beau plateau en ardoise, 6 verrines et leurs 6 cuillères : tout le nécessaire pour une présentation raffinée de vos compositions.

- Coffret plateau, verrines et cuillères, 28 €, Ambiance & Styles.



À LA FILE INDIENNE

Un serveurur en forme d'arc et sa coupelle à sauce, idéal pour présenter à vos convives des brochettes gourmandes salées ou sucrées.

- Serveur arc, 25 €, Ambiance & Styles.



TOUT SE MANGE

Des verrines qui se dévorent avec leur contenu, une idée originale et écologique qui surprendra vos convives. En forme de pirogue, cuillère, lotus, ou tulipe, elles se prêtent à toutes vos inspirations.

- Pack de 25 verrines, 14,95 €, DO EAT.