

INSPIRATION DES FÊTES # 2 : Tendances 2012 pour une tablée festive!

L'EXPERT : MARTIN PATENAUDE – CHEF DES ÉCOLES CULINAIRES LE CHOIX DU PRÉSIDENT $^{\rm MD}$



« Vous voulez organiser une soirée du temps des fêtes des plus mémorables? Servez à vos invités les plats les plus en vogue : ils ne seront pas prêts d'oublier votre accueil! Avec un brin de préparation et en établissant votre menu à l'avance, vous vous assurerez une réception sans accroc. »

• REPAS DE HORS-D'ŒUVRE

Plutôt que d'offrir un repas à quatre services, préparez un assortiment de trempettes spéciales et de savoureuses bouchées qui flatteront le palais de chacun.



Trempette saumon fumé PC^{MD}

Cette savoureuse trempette crémeuse est minutieusement parsemée de saumon sauvage issu de la pêche durable. Créez d'élégants hors-d'œuvre en déposant une cuillerée de trempette sur d'épaisses tranches de concombre, et garnissez de ciboulette.

Prix : 4,49 \$





Collection de hors-d'œuvre fruits et fromage en pâte phyllo PC^{MD}

Une vraie révolution à table! Les savoureux mélanges de morceaux acidulés canneberges-brie et pommecheddar, et la combinaison mangue-fromage de chèvre avec un soupçon de gelée au jalapeno laisseront vos invités pantois!

Prix : 9,99 \$

Mini-brie triple crème PC^{MD}

Faits de lait 100 % canadien, ces mini-brie sont parfaits pour vos réceptions des fêtes, soit incorporés à votre plateau de fromages, soit enveloppés de pâte phyllo et garnis de gelée ou de compote. Amusezvous à ajouter à chacun une garniture différente!

Prix : 5,99 \$

• SERVEZ LES CLASSIQUES DES FÊTES SANS ÊTRE DÉBORDÉS!

Pour vous accompagner dans vos préparatifs des fêtes, voici deux repas traditionnels spécialement conçus pour vos permettre de monter une table digne des grands chefs, sans avoir à rester des heures derrière vos fourneaux.





Rôti de poitrine de dinde facile à découper avec farce aux canneberges et sauce PC^{MD}

Si une dinde complète s'avère trop grosse, essayez cette succulente poitrine de dinde farcie et désossée, idéale pour 4 à 6 convives. Prête en 3 heures, elle est déjà farcie d'une savoureuse farce aux canneberges et la sauce style maison est incluse.

Prix: 12,99 \$

Gigot d'agneau semi-désossé au romarin et à l'ail facile à découper $^{\rm MC}$ $PC^{\rm MD}$

Ce tendre gigot d'agneau est partiellement désossé, préparé en coupe papillon et assaisonné de romarin et d'ail. Il se cuit en 2 heures et peut servir de 10 à 12 personnes!

Prix : 29,99 \$

• DESSERTS SUR BÂTONNET & SUCRÉS-SALÉS

Quoi de mieux que des aliments qui se mangent avec un bâtonnet? Leur popularité tient peut-être au fait qu'ils permettent aux convives de se rassasier avec modération... Quoi qu'il en soit, ils sont partout! De mignonnes petites bouchées, comme les Gâteaux au fromage sur bâtonnet *le Choix du Président*^{MD} en saveurs irrésistibles de « Caramel salé » et « Triple chocolat », satisferont à coup sûr l'enfant – et le gourmet – en vous!





Gâteaux au fromage sur bâtonnet PC^{MD}

Enrobé de savoureux chocolat et saupoudré de morceaux de caramel salé croquant, notre gâteau au fromage crémeux est un péché mignon sucré-salé qui vous fera chavirer!

Prix : 6,99 \$

Maïs soufflé au caramel enrobé de chocolat au lait PC^{MD}

Une explosion de saveur et de textures! À la fois sucré et salé, croquant et crémeux, ce nouveau maïs soufflé au caramel enrobé de chocolat plaira à tous.

Prix: 3,99 \$

Pour découvrir les nouveautés et d'inspirantes idées recettes *le Choix du Président*^{MD}, visitez <u>pc.ca</u>. Vous pouvez également interagir avec nous sur notre page Facebook <u>facebook.com/lechoixdupresident</u>.

Finalement, découvrez les plus récentes vidéos de Martin Patenaude, porte-parole et chef des écoles culinaires *le Choix du Président*^{MD} sur la chaîne YouTube <u>le Choix du Président</u>.

Notez que des échantillons de produits, des exemplaires du journal *Trouvailles* de *Choix du Président* des fêtes et des images à haute résolution sont disponibles sur demande.