


LES INFOS

Nos cuisiniers sont à l'honneur !

Chaque mois un des membres de notre société sera à l'honneur afin de vous faire une présentation pour chacun d'entre eux, ils vous partageront leurs recettes coup de cœur d'un plat, une entrée ou même d'un dessert que vous retrouverez dans votre menu du mois à l'aide de l'onglet  si vous souhaitez le déguster.

Ce mois ci, c'est David qui nous présente sa recette de l'Aji de Gallina, une spécialité péruvienne. Depuis deux ans et demi, David apporte son talent et sa créativité à la brigade du Marmiton. Curieux et passionné, il puise son inspiration dans ses nombreux voyages.

Grand amoureux de l'Amérique du Sud, David a exploré des lieux magiques comme Cuzco et la vallée sacrée des Incas, où il a découvert les richesses de la cuisine péruvienne. Ces expériences ont non seulement enrichi son répertoire culinaire, mais lui ont également permis de s'immerger dans des cultures fascinantes.

En dehors de la cuisine, David est un véritable sportif. Entre course à pied, randonnées et trails, il trouve son équilibre dans la nature et les grands espaces. Toujours prêt à relever de nouveaux défis, il incarne l'énergie et la détermination qui transparaissent aussi dans sa manière de travailler.

RECETTE

Aji de Gallina

Préparation pour 4 personnes

Ingrédients

- 3 effilochés de poulets
- 1 Aji (piment ou poivrons jaune)
- 100g de cacahuètes
- 1 cube de bouillon de volaille
- Crème liquide
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon

Préparation: 20 min

Cuisson: 40 min

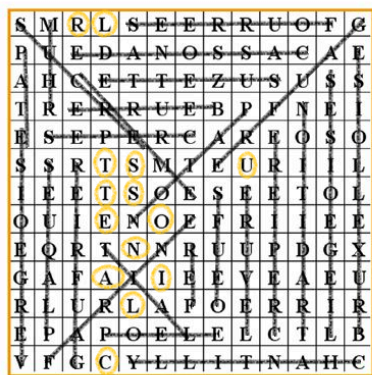
- 2 tranches de pain de mie (facultatif)
- Pommes de terre vapeurs
- Oeufs durs
- Olives noires
- Sel
- Poivre



1. Faire cuire l'effiloché de poulet avec le bouillon de volaille, puis réserver.
2. Couper les oignons et l'ail, puis découper les piments (Aji) ou le poivron jaune très finement.
3. Faire frémir les poivrons dans le bouillon, ajouter l'ail et l'oignon cru, un peu de sel et de poivre. Remuer régulièrement, rajouter les cacahuètes, puis mixer.
2. Effiloche le poulet et l'ajouter à la préparation. Incorporer la crème fraîche. Pour épaissir, vous pouvez ajouter du pain de mie préalablement ramolli dans du lait.
3. Couper les pommes de terre en lamelles.
4. Pour le dressage, déposer une lamelle de pomme de terre, ajouter la préparation au poulet par-dessus, puis disposer un demi-œuf dur et une olive noire. Servir avec du riz.

SOLUTIONS JEUX

Février 2025



- | | | |
|-------------|--------|-------|
| BRUXELLOISE | FARINE | POELE |
| LIEGEOISES | GAUFRE | SUCRE |
| CASSONADE | LEVURE | LAIT |
| CHANTILLY | CREME | PATE |
| TRADITION | OEUF | RHUM |
| VERGEOISE | PATON | FER |
| CREPIERE | | |
| FOURREES | | |
| GAUFRIER | | |
| PLAQUES | | |
| SUZETTE | | |
| BEURRE | | |
| CREPES | | |



MOT A TROUVER:
CROUSTILLANTES

Le Marmiton

— LE TRAITEUR DE VOS ENVIES —

FÊTE DES GRANDS-MÈRES



Origine de la Fête des Grands-Mères

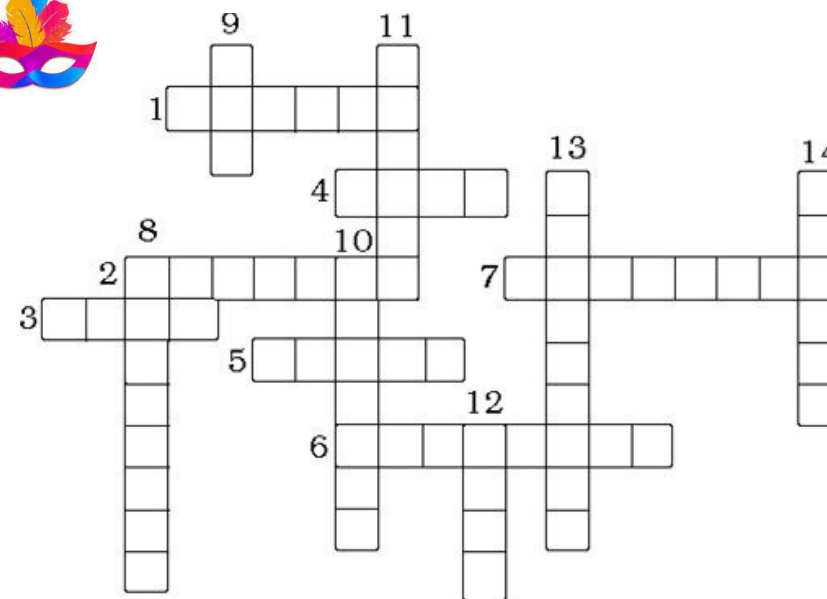
La fête des grands-mères est un hommage rendu par les petits-enfants à leurs mamies, mais aussi une manifestation visant à valoriser le rôle des grands-mères dans notre société. A l'origine, la Fête des grands-mères n'était pas du tout une célébration religieuse ou historique. Non, c'était, tout simplement une fête... commerciale ! Créée en 1987 par René Monnier le fondateur de la célèbre marque de café « Grand'Mère », cette célébration avait alors pour but de promouvoir l'enseigne et booster ses ventes.

La date de la Fête des grands-mères est fixée au premier dimanche du mois de mars.

JEUX

Mots croisés

- 1- Pour se cacher le visage
- 2- Un habit complet
- 3- A Nice on le fleurit pour le carnaval
- 4- La ville du sud de le France où se déroule un grand carnaval
- 5- Avant le mercredi
- 6- Petit morceau de papier qu'on se lance
- 7- Un personnage au costume bariolé
- 8- Il se termine le soir du Mardi gras
- 9- On y danse pas tous en rond
- 10- Instrument de musique à secouer
- 11- Ville d'Italie célèbre pour son carnaval
- 12 - On la fait à l'occasion du carnaval
- 13 - Bande de papier qui se déroule quand on la lance
- 14- Les Gilles s'y promènent le Mardi gras



☎ 04 84 25 35 71 (siège social)

✉ contact@lemarmiton.net

🌐 www.lemarmiton.net



Les menus sont établis sous réserve de modifications ; toute annulation à moins de 72h hors week-end et hors jours fériés avant la date de passage sera facturée.



Menu
Mars 2025

	lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars	samedi 08 mars	dimanche 09 mars
SEMAINE 10	M	Cake jambon olives* Lasagnes chèvre épinards	Carottes râpées aux amandes Escalope viennoise Pommes de terre sautées	Chou blanc Léolie Croziflette*	Quiche à l'oignon Ragoût de porc aux légumes*	Endives fermière* Rouille à la Sétoise	Poireau sauce béarnaise Paëlla*
	1	Fromage Fruit	Fromage Yaourt	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Moelleux aux pommes	Fromage Compote
	S	Soupe à l'oignon Yaourt	Velouté de courgettes Yaourt	Velouté de petits pois Yaourt	Potage panais/choux fleur Yaourt	Potage crécy Yaourt	Velouté de navets Yaourt
	S+	Beignets de légumes	Tarte à la ratatouille	Gratin de pâtes au thon	Pomme de terre farcie maison*	Galette complète*	Feuilleté champignon
SEMAINE 11	M	Betteraves en meurottes Poisson pané Riz	Salade de sardines Endives au jambon*	Croque monsieur de dinde Poisson à la Bordelaise Poêlée gersoise	Chou-fleur ravigote Poulet au citron Riz	Champignons à la Grecque Poitrine de veau farcie Poêlée méridonale	Feuilleté au comté Chausson volaille bolo Carottes fondantes
	2	Fromage Fruit	Fromage Fromage	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Moelleux aux pommes	Fromage Compote
	S	Soupe à l'oignon Yaourt	Velouté de courgettes Yaourt	Velouté de petits pois Yaourt	Potage panais/choux fleur Yaourt	Potage crécy Yaourt	Velouté de navets Yaourt
	S+	Beignets de légumes	Tarte à la ratatouille	Gratin de pâtes au thon	Pomme de terre farcie maison*	Galette complète*	Feuilleté champignon
SEMAINE 12	M	Flan d'asperge Couscous	Pois chiche charcutière Steak de veau Légumes printaniers	Betteraves Figaro Risotto aux champignons	Pizza Royale Fricassé de poulet Petits pois carottes	Radis beurre Potée Savoyarde*	Chou blanc aux noix et raisins Brandade parmentière
	1	Fromage Fruit	Fromage Yaourt	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Profiteroles	Fromage Fruit
	S	Velouté de courgettes Yaourt	Potage poireaux/pdt Yaourt	Soupe de lentilles Yaourt	Velouté de champignons Yaourt	Velouté de celeri Yaourt	Velouté de potiron Yaourt
	S+	Aubergine farcie *	Tarte endive au curry	Quiche brocolis/poivrons	Quiche poulet/poireau	Gratin de champignons	Tomate farcie *
SEMAINE 13	M	Œufs à la mayonnaise Paupiette de poisson Duo de brocolis	Carottes râpées aux raisins Tajine de bœuf Haricots lingots blancs	Salade de maquereau Veau marengo Epinards au curry et coco	Chou fleur sauce cocktail Boulettes de bœuf à la tomate Boulgour	Cake chèvre/tomate basilic Mijoté de pois chiches à la tomate thon et poivrons grillés	Feuilleté hot dog* Côte de porc* Purée de légumes
	2	Fromage Fruit	Fromage Yaourt	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Profiteroles	Fromage Fruit
	S	Velouté de courgettes Yaourt	Potage poireaux/pdt Yaourt	Soupe de lentilles Yaourt	Velouté de champignons Yaourt	Velouté de celeri Yaourt	Velouté de potiron Yaourt
	S+	Aubergine farcie *	Tarte endive au curry	Quiche brocolis/poivrons	Quiche poulet/poireau	Gratin de champignons	Tomate farcie *
SEMAINE 10	M	Macédoine aux asperges Linguines aux poireaux/crevettes	Salade de poireaux Goulash de porc* Purée de pommes de terre	Endives au bleu Aji de Gallina	Carottes râpées mimosa Hachi parmentier de bœuf	Betteraves aux fruits Merlu sauce curry Tagliatelles au pesto	Feuilleté fromage Steak haché sauce poivre Poêlée de légumes
	1	Fromage Fruit	Fromage Yaourt	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Marbré	Fromage Fruit
	S	Velouté de courgettes Yaourt	Potage poireaux/pdt Yaourt	Soupe de lentilles Yaourt	Velouté de champignons Yaourt	Consommé de légumes Yaourt	Velouté de potiron Yaourt
	S+	Aubergine farcie *	Tarte endive au curry	Quiche brocolis/poivrons	Quiche poulet/poireaux	Gratin de champignons	Tomate farcie *
SEMAINE 11	M	Saucisson à l'ail / beurre* Moussaka	Mousse de canard Cordon bleu de dinde Haricots beurrés	Salade Lyonnaise* Paupiette de veau Pdt et champignons grillés	Quiche poivrons courgettes Filet de poulet Poêlée printanière	Salade de museau Chipolatas* Ratatouille	Chou-fleur gribiche Risotto saumon courgettes
	2	Fromage Fruit	Fromage Yaourt	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Marbré	Fromage Fruit
	S	Velouté de courgettes Yaourt	Potage poireaux/pdt Yaourt	Soupe de lentilles Yaourt	Velouté de champignons Yaourt	Consommé de légumes Yaourt	Velouté de potiron Yaourt
	S+	Aubergine farcie *	Tarte endive au curry	Quiche brocolis/poivrons	Quiche poulet/poireaux	Gratin de champignons	Tomate farcie *
SEMAINE 12	M	Pois chiche Andalou Œufs à la florentine	Salade de crudités Chili con carne Riz	Poireaux sauce mozzarella Tartiflette*	Endives aux agrumes Boulettes de bœuf Pâtes aux poivre	Céleri remoulade Ragoût de pois chiche Chorizo et épinards*	Salade de betteraves Lasagnes aux saumon
	1	Fromage Fruit	Fromage Yaourt	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Crème spéculos	Fromage Fruit
	S	Velouté de poireaux Yaourt	Velouté de carottes au cumin Yaourt	Soupe de poisson Yaourt	Potage printanier Yaourt	Potage dubarry Yaourt	Velouté de courgettes Yaourt
	S+	Crêpe aux fruits de mer	Quiche jambon roquefort *	Feuilleté de légumes	Beignets de brocolis	Far aux poireaux	Galette de légumes
SEMAINE 13	M	Radis beurre Lasagnes à la bolognaise	Asperges vertes Camarguaise Saucisses* Lentilles	Champignons à la provençale Carbonade de bœuf flamande Navets fondants	Quiche Lorraine* Filet mignon* au miel Jeunes carottes	Salade d'avocat aux crevettes Fish and chips	Feuilleté au poulet Lapin aux pruneaux Salsifis en persillade
	2	Fromage Fruit	Fromage Yaourt	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Crème spéculos	Fromage Fruit
	S	Velouté de poireaux Yaourt	Velouté de carottes au cumin Yaourt	Soupe de poisson Yaourt	Potage printanier Yaourt	Potage dubarry Yaourt	Velouté de courgettes Yaourt
	S+	Crêpe aux fruits de mer	Quiche jambon roquefort *	Feuilleté de légumes	Beignets de brocolis	Far aux poireaux	Galette de légumes

Exemplaire client à conserver

(*) PLATS CONTENANT DU PORC

Les menus sont établis sous réserve de modifications, Toute annulation à moins de 72H hors week-end avant la date de passage sera facturée