


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 Antony qui nous présente sa recette de Osso bucco de dinde.

Depuis un an, Antony évolue au sein du Marmiton, où il met autant de passion et d'exigence dans la gastronomie que dans la musique. Pour lui, qu'il s'agisse d'une mélodie ou d'un plat, tout repose sur l'harmonie et l'émotion.

Depuis son plus jeune âge, Antony baigne dans l'univers de la musique. À seulement 6 ans, il rejoint un orchestre, jouant de l'accordéon et du piano avec une telle passion qu'il deviendra champion d'Europe et du monde.

Mais une nouvelle passion s'éveille en lui plus tard : la cuisine. Inspiré par son beau-frère, cuisinier de métier, cette vocation devient rapidement une évidence, l'amenant à se perfectionner dans la cuisine italienne.

Ses racines familiales en Italie jouent un rôle essentiel dans son approche de la cuisine.

Les repas conviviaux autour de la table, l'odeur des plats mijotés et les recettes transmises de génération en génération l'inspirent profondément. Sa maison familiale en Italie est un lieu où il retourne régulièrement pour se ressourcer et s'imprégner des saveurs authentiques et des traditions qui nourrissent son art culinaire.

RECETTE

Osso bucco de dinde

Préparation pour 4 personnes

Préparation: 10 min / Cuisson: 40 min

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 oignon
- 4 morceaux de dinde
- 1 boîte de concentré de tomates
- 1 grosse boîte de tomates pelées
- Paprika
- Parmesan
- Sel
- Poivre



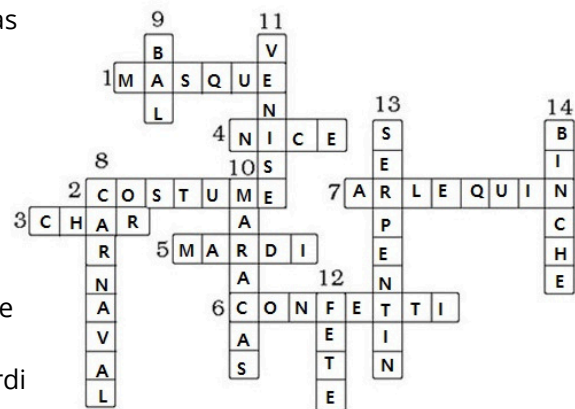
- Faire dorer les oignons avec les morceaux d'osso buco pendant quelques minutes.
- Rajouter le concentré de tomate, puis les tomates pelées. Bien mélanger de façon à ce que les tomates s'écrasent en purée.
- Ajouter une grosse cuillère à café de paprika, couvrir et laisser cuire 40 mn.
- A la fin, avant de servir, mettre les 2 cuillères de crème fraîche, mélanger, et saupoudrer de parmesan râpé.
- Vous pouvez servir avec des tagliatelles

SOLUTIONS JEUX

Mars 2025

- 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



Le Marmiton

— LE TRAITEUR DE VOS ENVIES —

L'ORIGINE DES OEUFS DE PAQUES

Le chocolat n'arrive que très tardivement dans cette tradition. À partir du XVIIIe siècle, dans les hautes sphères de la société, certains œufs sont vidés pour être remplis de chocolat liquide.

Ce n'est qu'au milieu du XIXe siècle, que la technique permettant de solidifier le chocolat, est mise au point. Elle se démocratise à la fin du Second Empire.

Depuis cette époque, les fêtes de Pâques sont associées aux œufs, poules et autres figures en chocolat !



JEUX & BLAGUES



Cherche & trouve



UNE BLAGUE POUR UN SOURIRE !

Qu'est-ce qui est blanc quand on l'envoie en l'air et jaune quand il redescend ?

jnəo un

☎ 04 84 25 35 71 (siège social)

✉ contact@lemarmiton.net

🌐 www.lemarmiton.net



SUIVEZ-NOUS!

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 Avril 2025

	lundi 31 mars	mardi 01 avr	mercredi 02 avr	jeudi 03 avr	vendredi 04 avr	samedi 05 avr	dimanche 06 avr	
SEMAINE 14	M	Salade de champignons Cervelas à l'Alsacienne* Haricots coco au beurre	Celeri à l'orange Quenelle de volaille Blé à la Savernoise	Pâté de campagne* Ragoût de porc aux légumes*	Pizza poulet et fromage Tête de veau Haricots verts	Gaspacho de concombre Aiguillette de poulet marinée Riz de Camargue	Salade Alsacienne Lasagnes aux saumons	Salade de betterave Rôti de veau à la Normandie Pommes noisettes
	S	Fromage Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Dessert lacté	Fromage Marbré Italien	Fromage Compote	Fromage Croisillon abricot
	S+	Salade Asiatique Dessert lacté	Salade Méditerranéenne* Dessert lacté	Salade Parmentière Dessert lacté	Blé à la Niçoise Dessert lacté	Salade Bulgare Dessert lacté	Salade Tex/Mex Dessert lacté	Salade de lentilles Dessert lacté
	S+	Samoussa	Tomate farcie *	Feuilleté au chèvre	Croque monsieur*	Quiche au saumon	Cake moelleux à la carotte	Galette de sarrasin*
SEMAINE 15	M	Œufs en gelés/jambon de dinde Aubergine farcie Salade verte	Salade de sardine Endives au jambon*	Radis beurre Steak haché sauce roquefort Pâtes au pesto	Endives au bleu et noix Saumonette Epinard curry/coco	Calamar à la Romaine Mijoté de pois chiche à la tomate thon et poivrons grillés	Feuilleté de la mer Saucisse de volaille Purée de légumes	Rillettes du Mans* Boulettes sauce moutarde Haricots beurrés
	S	Fromage Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Dessert lacté	Fromage Marbré Italien	Fromage Compote	Fromage Croisillon abricot
	S+	Salade Asiatique Dessert lacté	Salade Méditerranéenne* Dessert lacté	Salade Parmentière Dessert lacté	Blé à la Niçoise Dessert lacté	Salade Bulgare Dessert lacté	Salade Tex/Mex Dessert lacté	Salade de lentilles Dessert lacté
	S+	Samoussa	Tomate farcie*	Feuilleté au chèvre	Croque monsieur*	Quiche au saumon	Cake moelleux à la carotte	Galette de sarrasin*
SEMAINE 16	M	Crumble de crudité Saucisse de Montméliard* Lentilles	Terrine de légumes Paëlla*	Brocolis sauce poivron Poulet rôti	Cake tomate mozza Merguez Ratatouille	Salade sirtaki Sauté de porc à la moutarde* Purée de pommes de terre	Salade Lyonnaise* Pâtes à la Carbonara*	Carottes râpées aux raisins Rôti de bœuf Pommes duchesses
	S	Fromage Fruits	Fromage Compote	Pommes sautées Fromage Fruit	Fromage Dessert lacté	Fromage Panna Cotta	Fromage Compote	Fromage Beignet aux pommes
	S+	Salade Camarguaise Dessert lacté	Salade Océane Dessert lacté	Salade Bretonne* Dessert lacté	Blé pêcheur Dessert lacté	Salade Comtoise Dessert lacté	Salade Parisienne* Dessert lacté	Salade Auvergnate* Dessert lacté
	S+	Beignets de Légumes	Millefeuille poireaux/bacon*	Croissant au jambon*	Tarte provençale	Nems	Omelette aux oignons	Wrap aux légumes
SEMAINE 17	M	Œufs farcis à la Russe Tielle à la Sétoise Salade composée	Assiette charcutière* Sauté d'agneau Haricots verts	Crêpe jambon/emmental Croustillant fromager Rôstis de légumes	Salade Auvergnate* Colombo de poulet Riz safrané	Terrine aux saumons Filet de morue à la crème Julienne de légumes	Feuilleté comté Paupiette de saumon Courgettes à la béchamel	Pâté de tête* Choucroute* Fromage
	S	Fromage Fruits	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Dessert lacté	Fromage Panna Cotta	Fromage Compote	Fromage Beignet aux pommes
	S+	Salade Camarguaise Dessert lacté	Salade Océane Dessert lacté	Salade Bretonne* Dessert lacté	Blé pêcheur Dessert lacté	Salade Comtoise Dessert lacté	Salade Parisienne* Dessert lacté	Salade Auvergnate* Dessert lacté
	S+	Beignets de Légumes	Millefeuille poireaux/bacon*	Croissant au jambon*	Tarte provençale	Nems	Omelette aux oignons	Wrap aux légumes
SEMAINE 18	M	Chou rouge râpé Couscous Semoule	Flamenkueche* Bouchée à la reine* Salade verte	Salade d'endives Franc Comtoise Tripes de Caen* Pommes de terre persillées	Quiche 3 Fromages Steak haché sauce poivre Rôstis de légumes	Papeton d'aubergines Lasagnes à la Bolognaise	Feuilleté Dubarry Moussaka	Paté de foie* Rôti de dinde Purée de légumes
	S	Fromage Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Dessert lacté	Fromage Tartelette à l'abricot	Fromage Compote	Fromage Dessert de pâques
	S+	Salade Californienne Dessert lacté	Salade César Dessert lacté	Salade Atlantique Dessert lacté	Blé à la Grecque Dessert lacté	Salade de radis à l'orientale Dessert lacté	Macédoine de légumes Dessert lacté	Salade de lentilles au légumes Dessert lacté
	S+	Tortilla	Tarte poivrons/chorizo/feta*	Gratin de Gnocchis courgettes	Wrap au saumon	Beignets de brocolis	Gratin d'artichauts	Quiche Lorraine*
SEMAINE 19	M	Salade Vosgienne Dos de colin Mijoté d'aubergine à la tomate	Asperge sauce cocktail Lapin à la moutarde Polenta crémeuse	Accras de morue Bœuf Bourguignon Carottes persillées	Artichaut Gribiche Pané de blé/fromage/épinards Flageolet	Œufs en gelés au jambon* Fish and chips Légumes	Poireaux vinaigrette Jambonneau* Purée à l'ail des ours	Salade sirtaki Gigot d'agneau Haricots verts
	S	Fromage Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Dessert lacté	Fromage Tartelette à l'abricot	Fromage Compote	Fromage Dessert de pâques
	S+	Salade Californienne Dessert lacté	Salade César Dessert lacté	Salade Atlantique Dessert lacté	Blé à la Grecque Dessert lacté	Salade de radis à l'orientale Dessert lacté	Macédoine de légumes Dessert lacté	Salade de lentilles au légumes Dessert lacté
	S+	Tortilla	Tarte poivrons/chorizo/feta*	Gratin de Gnocchis courgettes	Wrap au saumon	Beignets de brocolis	Gratin d'artichauts	Quiche Lorraine*
SEMAINE 20	M	Saucisson à l'ail/ beurre* Coq au vin Carottes	Macédoine de légumes Paëlla*	Gaspacho pomme/tomate/concombre Gratin de pâtes au jambon*	Pissaladière Andouillette* Purée	Betterave en meurotte Rouille à la sétoise	Champignons à la Grecque Brandade de morue	Radis croquant Rôti de porc* Flageolet
	S	Fromage Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Dessert lacté	Fromage Tiramisu	Fromage Compote	Fromage Tarte citron meringuée
	S+	Salade Niçoise Dessert lacté	Salade Vénitienne Dessert lacté	Salade Strasbourgeoise* Dessert lacté	Taboulé à l'orientale Dessert lacté	Salade Indienne Dessert lacté	Quinoa à la Mexicaine Dessert lacté	Salade de lentilles à la Grecque Dessert lacté
	S+	Pizza royale*	Aubergine farcie	Accras de Morue	Quiche au thon	Feuilleté épinard	Clafoutis tomate et chèvre	Galette complètes*
SEMAINE 21	M	Salade Landaise Cuisse de poulet Pommes de terre grenailles	Crêpe aux champignons Poisson meunière Poêlée de légumes	Pois chiche à l'orientale Langue de bœuf Haricots plats	Salade beaucaire Galette de boulgour aux épinards Salade composée	Tomate mozzarella Osso bucco de dinde Tagliatelle	Feuilleté hot dog Sauté de dinde à l'Italienne Aubergine Parmesane	Salade de museau de bœuf Tielle à la Sétoise Salade verte
	S	Fromage Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit	Fromage Dessert lacté	Fromage Tiramisu	Fromage Compote	Fromage Tarte citron meringuée
	S+	Salade Niçoise Dessert lacté	Salade Vénitienne Dessert lacté	Salade Strasbourgeoise* Dessert lacté	Taboulé à l'orientale Dessert lacté	Salade Indienne Dessert lacté	Quinoa à la Mexicaine Dessert lacté	Salade de lentilles à la Grecque Dessert lacté
	S+	Pizza royale*	Aubergine farcie	Accras de Morue	Quiche au thon	Feuilleté épinard	Clafoutis tomate et chèvre	Galette complètes*

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