



## On a testé pour vous... Le Repas de Noël

Nous étions cinq, Élise, Marie-Agnès, Françoise, Jérôme et Christine, le 12 décembre à 12h15, au collège, pour notre premier repas test. La date choisie au hasard, en fonction de nos disponibilités, était celle du repas de Noël! Nous étions conscients du surcroît de travail occasionné par l'organisation de cette fête et prêts à renoncer pour venir un autre jour, cela aurait été dommage! Monsieur Daniel, le gestionnaire, nous expliquait que le repas de Noël avait toujours lieu un jeudi car le personnel de cuisine pouvait en commencer la préparation la veille. Dès l'entrée dans le restaurant nos scrupules se sont tus pour laisser parler notre appétit devant un menu fort alléchant.



*Saumon, filet d'empereur et deux légumes  
fromage, bavaois rouge et friandise*

**Saumon fumé ou foie gras**

**Pommes dauphines ou poêlée de champignons  
Pintade, biche ou filet d'empereur**

**Fromages en robes de fête**

**Bavaois, fruits rouges ou chocolat, ou fruit**

**Friandise**

Toute l'équipe de la cuisine, et même du renfort, était au service afin de maintenir une bonne fluidité de la file et proposait des indications sur les plats, l'ambiance était à la fête avec un peu d'excitation et le fond sonore un peu plus fort que d'habitude.

La dégustation fut unanime.

**Le saumon et son blini, et le foie gras et sa compotée d'oignons, étaient de belle qualité et accompagnés d'un lit de salade très fraîche.**

**Le plat principal, chaud et copieux, était fin et goûtu. Le poisson (de luxe) était fort bien cuit, sans excès, la biche tendre, sans doute marinée, et dans une sauce délicieuse, la pintade bien moelleuse. Les pommes dauphines étaient parfaites, bien grillées dessus et fondantes dedans, et les champignons des bois plein de saveur.**

**Un effort avait été fait sur le fromage, petit format frais enrobé d'un hachis d'oignon parfumé. Du pain frais était proposé avec.**

**Les fruits au choix étaient de saison. Le bavaois aux fruits rouges, léger après ce festin, était parfait. Le bavaois au chocolat a été moins apprécié, un peu fade et mou dans sa crème anglaise, il n'était pas à la hauteur du reste.**

**La friandise festive, en chocolat au lait enveloppé de papier doré, était presque superflue mais nous l'avons mangé quand même!**



*Foie gras, filet de biche et deux  
légumes, bavaois au chocolat*



*Saumon fumé, pintade et deux  
légumes, fromage, bavaois au  
chocolat*

***Un grand merci au collège  
pour son accueil  
et à la cuisine pour son  
énorme cœur à l'ouvrage  
au profit de nos enfants.***