



料理講師
ミカエル・レザンニ
Mickaël Rezzani

Les Nouvelles du chef

シェフの美味しいものニュース

10月のメニュー

octobre 2012

Le Salon d'Alain サロン・ダラン

1h de cuisine + 1h cours de français + 1h de repas : 3h en français

1h フランス語で料理 + 1h フランス語授業 + 1h フランス語で会話

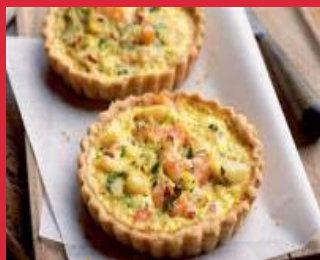
下記の授業においても、サロン・ダランに準じたお食事をご提供いたします。

F.TGV スピードフランス語 2h フランス語授業 + お食事 : 毎週2時間フランス語
2h cours de français + plateau repas : 2h en français par semaine

E.E.T スピード・イングリッシュ 2h 英語授業 + お食事 : 毎週2時間英語
2h English lesson + meal : 2h of English by week

Croisière クロワジエール 月に2回 3h フランス語授業 + お食事
2 fois par mois 3h cours de français + plateau repas

du 2 au 7 octobre



menu

Tarte aux fruits de mer
海の幸のタルト

Biscuit mousseline à l'orange
ビスキュイ・ムスリン オレンジ風味

ヘルシー・フレンチ



du 10 au 14 octobre



menu

Tournedos de saumon
サーモンのフィレ トゥーナード

Crème renversée aux potiron
かぼちゃのプリン

ヘルシー・フレンチ



du 17 au 21 octobre



menu

Poulet en croûte de sel
鶏の塩包み焼き

Tarte à la rhubarbe
ルバーブのタルト

フランス家庭の味



du 24 au 28 octobre



menu

Jambon braisé à la sauce diable
豚の腿肉の蒸し焼き・ディアブルソース

Panna cotta aux fruits de saison
季節のフルーツのパンナ・コッタ

フランス家庭の味

