



料理講師
ミカエル・レザニ
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 2013

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 1 au 6 Octobre



menu

Cabillaud aux figues et à la citronnelle

いちじくとレモングラス風味の鱈

Dacquoise aux amandes et à la crème de marron

アーモンドとマロンクリームのだこワーズ

Cuisine du chef
シェフの野心作



du 8 au 13 Octobre



menu

Lasagne fraîche à la farine de châtaigne, garnie de saumon et d'épinards

栗粉を使ったサーモンとほうれん草の自家製ラザニア

Soufflé de potimarron à la vanille

バニラ風味のカボチャのスフレ

Cuisine du chef
シェフの野心作



du 15 au 20 Octobre



menu

Poulet farci au beurre de noix servi avec pommes fruits au four

鶏のクルミバター包みと林檎のオーブン焼

Tarte au sirop d'érable

メープルシロップのタルト

Cuisine du Québec
カナダ・ケベック地方の料理



du 22 au 27 Octobre



menu

Travers de porc caramélisé au sirop d'érable

メープルシロップでキャラメリゼした豚のスペアリブ

Crumble de poire au chocolat

チョコレート風味の洋梨のクランブル

Cuisine du Québec
カナダ・ケベック地方の料理

