



Le roi des forêts revêtira-t-il son manteau blanc pour Noël ?

Le températures baissent, l'hiver arrive à grand pas et pour vous réchauffer, vos restaurants Elior vous proposent de bons plats !

La fin d'année a été riche en événements. Nous reviendrons sur le dernier Plat Toque de l'année 2019, sur le traditionnel Repas de Noël servi le 12 décembre ainsi que sur la dernière animation de l'année, jamais vue dans les restaurants ...

Ce mois-ci:

- **Retour sur** le Plat Toque Saucisses aux cèpes, sur le traditionnel Repas de Noël et sur la dernière animation de l'année autour des Marrons et Châtaignes.
- **A venir...** les animations 2020 en commençant par fêter les rois et le Nouvel An Chinois
- **Zoom sur...** le Challenge Sapin de Noël 2019
- **Quoi de neuf dans vos restaurants ?** La nouvelle gamme de produits laitiers
- **Quoi de neuf dans vos assiettes ?** Les plats végétariens proposés au Repas de Noël

Bonne lecture,
Bonnes fêtes de fin d'année
L'équipe Elior Airbus Helicopters



Plat Toque

Saucisses aux cèpes, risotto butternut, girolles et parmesan

Jeudi 5 Décembre



plat Toque



La saucisse aux cèpes est produite par la Charcuterie Cabrol située à La Salvetat-sur-Agoût, au cœur du parc régional Naturel du Haut Languedoc, dans l'Hérault, à 700 mètres d'altitude.



Le traditionnel Repas de Noël

Jeudi 12 Décembre

Dans les coulisses, on s'affaire ...

Les collaborateurs Elior étaient pleinement mobilisés pour préparer et servir le traditionnel repas de Noël à plus de 7600 convives sur l'ensemble des trois restaurants.

Menu de Noël 2019

Mi-cuit de foie gras en terrine,
brioche parfumé et chutney poire châtaigne

Petit panier de saumon façon œuf cocotte,
mélange de pousses et mousse légère acidulée

Velouté de lentilles vertes, tartine figue et morbier,
crème fine au Sauternes (entrée végétarienne) ✓

Demi-langouste froide en Bellevue,
sauce cocktail aux épices douces

Demi-langouste grillée sauce Américaine

Effiloché de bœuf confit et foie gras en feuilletage,
poêlée de légumes.
Sauce fine aux marrons grillés du Chef étoilé G. Sourrieu

Demi filet de loup, risotto de bolognese écrevisses
et pointe d'agrumes, velouté de crustacés safrané

Mitonné de légumes oubliés, risotto gourmand
aux mendiants de Noël (plat végétarien) ✓

Demi Saint Marcellin parfumé

Lingot chocolat noir

Clémentine fraîche

Quelques chiffres

1,7 tonnes de langoustes

5550 assiettes de foie gras

1940 petits paniers de saumon

365 veloutés de lentilles

1 tonne de pommes de terre grenaille

5200 assiettes d'effiloché de bœuf

1850 assiettes de demi filet de loup

370 mitonnés de légumes oubliés

420 kg demi saint marcellin

750 kg de clémentines



Le traditionnel Repas de Noël

Jeudi 12 Décembre

En salle, les convives se régalent ...

Plus de 7600 convives servis dans une ambiance festive



Animation Marrons & Châtaignes

Mardi 17 Décembre

Animation
Mardi 17 Décembre

Marrons & Châtaignes

Un menu autour du Marron et de la Châtaigne était proposé :

- Velouté potiron BIO et châtaigne
- Pennes à la crème de chèvre, éclats de marrons grillés
- Pana cotta au lait BIO et crème de marron
- Bûche « au mètre » chocolat et marrons confits

Défi relevé par nos Chefs pâtissiers !



Une bûche pâtissière de près de 3 mètres !





A venir...

Animations et événements dans vos restaurants – année 2020

En janvier 2020

En janvier dans vos restaurants,
Venez fêter les rois et déguster
nos délicieuses galettes et gâteaux des rois
sur place ou à emporter !

Épiphanie



Nouvel an chinois



En janvier dans vos restaurants,
Nous fêterons également
le Nouvel An Chinois!





Zoom sur...

Le Challenge Sapin de Noël 2019

Les restaurants Elior ont participé à l'élection du Sapin de Noël 2019.

Sur chacun des restaurants, une équipe de 3 personnes a participé à la réalisation du plus joli sapin de Noël,

Ce n'était pas une mince affaire pour le jury de nommer le plus joli !

**Le SAPIN de NOEL
du W1 a été élu
SAPIN DE NOEL 2019**



New !

QUOI DE NEUF DANS VOS RESTAURANTS ?

Pour renouveler la gamme de produits laitiers et intégrer de nouvelles saveurs, les restaurants proposent une nouvelle vitrine de yaourts et produits laitiers.

Des références BIO ont été rajoutées.

Des choix de yaourts à base de lait de brebis et de soja sont intégrées et testées.



Lait de
brebis

Soja

New !

QUOI DE NEUF DANS VOS ASSIETTES ?

Pour le repas de Noël 2019,
des plats végétariens ont été proposés

En ENTRÉE, au-delà du foie gras et du saumon, une 3ème
entrée végétarienne a été servie

 ***Velouté de lentilles vertes,
tartine figue et morbier,
crème fine au Sauternes***



En PLAT, au-delà du demi filet de
loup et de l'effiloché de bœuf, un
3ème plat végétarien a été servi



 ***Mitonné de légumes oubliés, risotto
gourmand aux mendiants de Noël***