

02.12.2010 - 00:00 Uhr

Globus Menu de Noël 2010: La fête des sens avec Tanja Grandits Restaurant Stucki, Bâle



Spreitenbach (ots) -

Le menu de Noël 2010 de Globus sera concocté par la grande cheffe Tanja Grandits qui a non seulement créé ce menu extraordinaire mais aussi divers produits, à savoir toute une palette de mets préparés, des mélanges d'épices fines et des marinades permettant de reproduire chez soi les recettes de la cuisine étoilée.

La fête des sens. Dans le fameux restaurant bâlois Stucki, Tanja Grandits, cuisinière émérite, émerveille les papilles de ses clients. Son art culinaire se nourrit de l'harmonie des contrastes, de couleurs et d'une myriade d'épices et de fines herbes. Les menus légers et digestes de Tanja Grandits gratifiée de 18 points au Gault Millau et d'une étoile au Guide Michelin, suscitent l'engouement des gourmets et des critiques gastronomiques.

Le menu de Noël 2010 :

- Salami de canard au poivre de Sichuan et à la menthe, sablés au parmesan et au piment
- Sandre mariné aux agrumes, accompagné de légumes au vinaigre et de confit de kumquats
- Soupe de lentilles jaunes au cumin étoilé et à la noix de coco,

accompagnée de pain plat grillé

- Noix de Saint-Jacques rôties au sésame, accompagnées de légumes marinés et de beurre blanc au wasabi
- Filet de veau glacé au soja et au leckerli, accompagné de céleri et de gnocchis au basilic thaï
- Crème brûlée à l'époisses au chutney de figues et de lavande, accompagnée de pain aux figues séchées
- « Cheesecake » à la crème et au spéculoos, aux fruits de la passion et aux feuilles de citron vert
- Truffes au nougat blanc tandoori et pralinés au chocolat et à la coriandre

Les produits de Tanja Grandits - une sélection :

- Sablés au parmesan et au piment, 120 g, CHF 13.90
- Salami de canard au poivre de Sichuan et à la menthe, 200 g, CHF 23.90
- Glaçage au soja et au leckerli de Bâle, 150 ml, CHF 10.90
- « Cheesecake » à la crème, au spéculoos et aux fruits de la passion, 140 ml, CHF 11.90

Sur le site www.globus.ch vous trouverez les recettes du menu de Noël de Tanja Grandits ainsi que les dates de passage de la cuisinière étoilée dans les succursales de Globus. Nous restons à votre entière disposition pour répondre à vos questions et vos demandes d'informations détaillées.

Matériel photo:

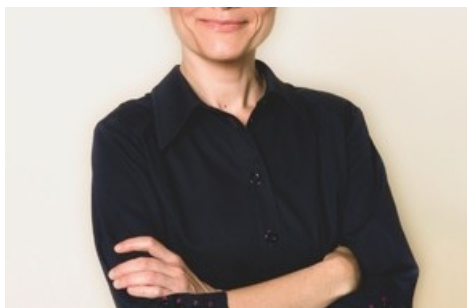
Sur le site <http://pressebilder.globus.ch> (Identifiant : presse; mot de passe: media), vous trouverez des photos actuelles, ainsi que le Magazine en format PDF.

Contact:

Globus Information produits, Nathalie Schambacher
Tél. : 021 342 92 98, nathalie.schambacher@globus.ch

Service de presse des Grands Magasins Globus, Jürg Welti
Industriestrasse 171
8957 Spreitenbach
Tél. 058 455 22 04, media@globus.ch

Medieninhalte





Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100004627/100615231> abgerufen werden.