



www.mselisabeth.com

email : croisieres@mselisabeth.com

Cours de cuisine

du 20 au 22 octobre 2009.

Le 20 octobre

Déjeuner : ● Salade de vermicelles et crevettes
● Mousse de kiwis

Dîner : ● Tartelette fine provençale.
● Filet de pintade farci aux petits légumes, sabayon de jus d'herbe.

Le 21 octobre

Déjeuner : ● Frittata aux légumes
● Mangue rôtie au thym et au miel

Dîner : ● Thon mi-cuit aux épices orientales
● Magret de canard cuisson basse température, papeton d'aubergines et purée de patate douce.
● Crumble aux pommes et aux framboises

Le 22 octobre

Déjeuner : Ravioles de saumon à la bisque de crevettes
Tartelettes aux pommes et caramel au romarin

Prix : 299 € par personne en cabine double (supp. Single : 120 €)
Navigation de Bougival à L'Isle Adam



www.mselisabeth.com

email : croisieres@mselisabeth.com

Du 18 au 20 novembre 2009
Gastronomie asiatique asiatique

Le 18 novembre

- Dîner :
- Potage aux scampis
 - Filets de panganus au soja et petits légumes

Le 19 novembre

- Déjeuner :
- Salade de papaye verte au gingembre
 - Crème caramel au combava

- Dîner :
- Dim-sum porc et crevettes
 - Canard aux 5 épices
 - Tarte au gingembre

Le 20 novembre

- Déjeuner :
- Ravioles de crevettes dans un bouillon au coriandre
 - Salade de fruits frais

Prix : 299 € par personne en cabine double (supp. Single : 120 €)



www.mselisabeth.com

email : croisieres@mselisabeth.com

Du 1^{er} au 3 décembre 2009.
Menus de fête

1^{er} décembre

- Dîner :
- Waterzooi de scampis et homard
 - Mousse de citron vert

2 décembre

- Déjeuner :
- Œuf poché, sauce mousseline à la truffe
 - Salade
 - Tarte aux noix

- Dîner :
- Soufflé à la bisque d'écrevisses
 - Filet de faon, chicons braisés, purée de céleri rave, compote d'airelles
 - Petit pot de crème Matcha

3 décembre

- Déjeuner :
- Bavarois de poisson, sauce nantua
 - Gâteau au marron

Prix : 299 € par personne en cabine double (supp. Single : 120 €)
