UN ITINÉRAIRE GOURMAND À CHAVILLE

Saveurs après saveurs,
laissez-vous surprendre
par la magie des fêtes de fin d'année.
Les commerçants chavillois
vous émerveilleront
grâce à des mets fins,
tels que le foie gras,
les huîtres,
la bûche de Noël…

Cette année, placez les fêtes sous le signe du raffinement avec votre **magasin Picard.** Misez sur la couleur et la transparence avec d'exquises cuillères apéritives : chutney de mangue et foie gras, espadon et lait de coco, avocat-crevette et tartare de tomate avec fromage de brebis.
Ensuite, jouez la carte du mystère avec un pain surprise aux huit céréales comprenant 50 mini-sandwichs, dont saumon fumé, caviar d'aubergine et fromage frais.

Incontournable foie gras

Que serait Noël sans le foie gras ? Le traiteur **Au Vrai Gourmet** vous surprend avec son suprême, une délicieuse galantine de foie gras truffé de premier choix. Retrouvez également ce met de fête chez la boucherie Le Palmier et la boulangerie À la Pointe de Chaville.

Le meilleur de la mer

Comme chaque année, **le marché de Chaville** vous offre le meilleur de la mer. **M. et Mme Texier** font le voyage depuis l'Ile-de-Ré pour vous proposer des huîtres Fines de Claire et Pleine Mer de qualité. Côté poissonnerie, Le **Nautilus** et **La Bassamoise** aiguisent vos sens avec des plateaux de fruits de mer subtilement composés : langoustes, homards, coquillage, tourteau...

Misez sur les grands classiques

Noël ne serait pas Noël sans un délicieux chapon. Le traiteur Au Vrai Gourmet le sert moelleux, accompagné de girolles. Si vous préférez le gibier, cet artisan ravira votre palais avec sa gigue de chevreuil sauce Grand Veneur. Épicez vos fêtes par une touche d'Orient avec la pastilla au pigeon et amandes de la **boucherie Le Palmier.**

Profitez de vos invités

Cette année, optez pour un menu prêt à servir. La **boucherie St Hubert** vous propose deux menus. 1er menu : en entrée, retrouvez la générosité du Sud-Ouest avec une assiette composée, puis succombez aux trois plats de fête avec une bouchée à la Reine et son ris de veau, une queue de lotte et un rôti de volaille farci. Le 2e menu propose la même entrée mais se limite à deux plats principaux, avec un pavé de saumon et un rôti de volaille.
La **Boulangerie Alix** propose également un service traiteur, forte d'une expérience de 20 ans chez le traiteur d'exception Raynier & Marchetti. En entrée, fois gras maison mariné au porto avec brioche au cumin ou assortiment de trois verrines (saumon-crème de ciboulette, St Jacques à la Méridionale, mousse d'avocat-crevettes). En plat principal, retrouvez une des plus grandes spécialités russes : le coulibiac de saumon servi avec des champignons au beurre, ail et persil finement hachés. En dessert, choisissez une bûche parmi six parfums.

Saveurs boulangères

Les boulangeries de Chaville vous proposent des pains aux saveurs originales pour les fêtes. **Au Temps du Levain** vous ravit avec son pavé de Chaville, un pain brioché aux noix et au miel. Goûtez également le pain aux châtaignes et au miel de la **boulangerie Valley** et le pain seigle-citron de la Pointe de Chaville. Pour accompagner le fromage, songez au bûcheron de la **boulangerie-pâtisserie Suard** et au pain au maïs de Bel Épi.

Petit tour à la cave

Suivez les conseils de votre **caviste Nicolas** pour accompagner vos repas. En apéritif, un brut blanc s'impose avec le Champagne de Venoge, Cordon Bleu. Puis dégustez votre foie gras

avec un blanc moelleux du Sud-Ouest, comme le Pacherenc du Vic Bilh. Préférez un blanc sec pour les fruits de mer, avec un Mercurey, Domaine Louis Max. Les viandes rouges se marient volontiers avec un Bordeaux St Estèphe, Château Coutelin Merville 2004 Cru Bourgeois, ou un Bourgogne Volnay de chez Joseph Drouhin. Le Champagne Henriot millésimé 2000 rehausse subtilement le dessert. Enfin, ne boudez pas votre plaisir, avec un Armagnac Ribertré millésimé 1989 en digestif.

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Douceurs sucrées

À la Pointe de Chaville vous régale avec sa bûche Capitole (biscuit, crème brûlée vanille, framboise et meringue italienne légère). D'autres parfums enchanteurs vous attendent à la boulangerie-pâtisserie Suard avec la Millénium (mousse chocolat-mûre, coulis de fruits rouges), la Montélimar (mousse de nougat, coulis de framboise) et la Royale (mousse chocolat, biscuit aux amandes, praliné croustillant). Faites briller les yeux de vos enfants avec la bûche aux bonbons de votre **boulangerie Paul.** Pour les plus grands, la boulangerie Valley propose la Champenoise, délicatement parfumée au Champagne.

Pour les gourmands, Au Temps du Levain propose d'excellentes truffes au chocolat faites maison. À la Pointe de Chaville vous séduit avec ses marrons glacés et ses chocolats. **Le Bel Épi** vous envoûte également avec ses croquants aux pistaches avec une mousse au chocolat. Craquez aussi pour les plateaux sucrés de la boulangerie Paul. Évadez-vous vers les horizons subtils du Portugal avec **La Chavilloise.** Au menu : les natas, ces délicieux petits flans portugais, gâteaux de fruits confits et tresses sucrées à la crème.

Fêtez la bonne année avec une galette des rois. Retrouvez ce classique dans vos boulangeries chavilloises début janvier. Cette année, Au Temps du Levain propose une collection de huit fèves à l'effigie des monuments anciens de Chaville. À la Pointe de Chaville et La Chavilloise offrent de leur côté une galette à la pomme, pour varier de la traditionnelle frangipane.

Mon beau sapin

Avant tout, choisissez votre sapin. Les amoureux des traditions préfèrent l'épicéa, pour son doux parfum de Noël. Les parents d'enfants en bas âge ou les amis de nos compagnons à quatre pattes préfèreront peut-être le Nordmann, qui ne perd pas ses aiguilles. Ensuite, parez votre porte d'une couronne de l'Avent, gage d'amitié envers vos convives. Sur la table, privilégiez de subtiles compositions de branchages peints, de fruits séchés et de fleurs de saison (hellébore, amaryllis, jacinthe et primevère). Pour le Nouvel An, préférez un centre de table en gui. Pour réaliser une décoration originale et soignée, demandez conseil à vos fleuristes chavillois : **Mardis Roses Création, Au Lys Royal, Passiflore, Air Blé Fleurs** et **Chaville Jardins.**

Tout sur la déco

Parez votre table de jolis photophores argent, or ou rouge signés **Isabelle Gauchoux-Bruna.** La créatrice propose aussi d'élégants soliflores métalliques aux mêmes teintes. Votre **magasin Monoprix** propose une myriade d'idées déco, dont la très jolie collection de verres et de flûtes étoilées et un sapin-bijou pour habiller vos poignées de porte. Si vous n'avez pas de nappe, égayez votre table avec des sets de tables colorés et pailletés : violet, fuchsia et noir seront du meilleur effet. Donnez un côté nature à votre sapin en l'habillant d'une guirlande en rondins de bois. Pour les gourmands, remplacez les traditionnelles boules par les macarons de votre boulangerie préférée.

Retrouvez toutes les coordonnées des commerçants mentionnés dans ce supplément,ainsi que leurs horaires d'ouverture pendant les fêtes, sur le site internet de la Ville www.ville-chaville.fr

PHOTOS © PHOVOIR - FOTOLIA • ATTENTION, L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.