



CHAVILLE EN FÊTE...

À l'approche des fêtes de fin d'année, *Chaville Magazine* et les commerçants de Chaville vous aident à préparer vos menus de réveillons. Vous découvrirez ici une sélection de produits gourmands et d'idées de décoration, pour passer un moment délicieux avec vos proches. N'hésitez pas à rencontrer vos commerçants et artisans, pour découvrir tous leurs produits et glaner des astuces pour vos recettes.

Que la fête commence !

Commencez les festivités par un subtil mélange de saveurs. **Monoprix** aiguise vos sens avec une mousse de céleri à la crème fraîche, ou un tartare de crevettes cuites, délicieux sur un blinis. La boulangerie **Paul** ravit vos invités avec son pain surprise (charcuterie, saumon, fromage ou mixte). **Picard** vous séduit aussi par ses mini-macarons au foie gras ou ses verrines créatives (noix de Saint-Jacques, chèvre ou saumon).



Le meilleur de la mer

Sur le marché de Chaville, **La Bassamoise** vous séduit par une sélection de produits frais, du homard breton vivant à la langoustine cuite d'Australie, sans oublier les coquilles Saint-Jacques, les huîtres, les crevettes et les coquillages issus de pêche "petit bateau". Toujours sur le marché, les amateurs de tarama, d'oursin et de bigorneaux apprécieront les produits du **Nautilus**, qui propose aussi des bulots cuits, du caviar de hareng fumé ou encore des pinces de crabe. Nouvellement installée à Chaville, la **Poissonnerie Vents et Marées** étonnera vos invités par un large éventail de fruits de mer de premier choix.



Les magasins **Franprix**, **Coccinelle** et **Monoprix** proposent, comme chaque année, une variété de produits gourmands.

Plats gourmands

Cette année, le traiteur **Au Vrai Gourmet** vous présente une sélection de produits maison : du foie gras d'oie truffé de Sarlat, du saumon fumé d'Écosse, sans oublier le boudin blanc aux morilles et le moelleux de chapon. Les consommateurs de produits halal préféreront se rendre à la **Boucherie Le Palmier**, où ils trouveront des pintades et dindes crues, des pastillas aux fruits de mer, au poulet ou à l'agneau, ainsi que des rôtis de bœuf. En accompagnement, **Picard** innove avec un mille-feuille aux asperges.



Pains spéciaux

Les amateurs de pain biologique se rendront à la **Boulangerie Alix**, qui propose des pains aux figues, aux noix ou aux raisins. **Le Bel Épi** opte pour un pain châtaigne-figues, de même que **La Boulangerie-Pâtisserie Suard**, en version feuilletée. **La Pointe de Chaville** vous délecte notamment d'un pain d'épices maison, succulent avec le foie gras. **La Boulangerie-pâtisserie** reste dans la tradition, avec un pain aux figues ou au seigle, tandis qu'**Au temps du Levain** propose un pain à la châtaigne. Enfin, la **Boulangerie Paul** varie avec un pain aux noix ou toasté brioché.



Douceurs d'hiver

Vos boulangers-pâtisseries ont imaginé pour vous des bûches exquises. **La Boulangerie-Pâtisserie** vous séduit par le Champenois (mousseux, coulis de framboise, biscuit pistache et meringue italienne), tandis qu'**Au Temps du Levain** vous régale avec la Marron (mousse aux marrons, génoise chocolat et pointe de whisky). Vous préférerez peut-être la Mystère (biscuit moelleux, mousse vanille, crème brûlée caramel) de la **Boulangerie-Pâtisserie Suard**, ou la Velours, sublimement matelassée, de la **Boulangerie Alix** (biscuit, gelée de framboises, crème de meringue). **Le Bel Épi** vous charme par la Royale (biscuit, praliné chocolat, génoise chocolat), tandis que **La Pointe de Chaville** vous étonne avec son Prince noir (biscuit amandes, bavaroise vanille, mousse chocolat noir, poire). La **Boulangerie Paul** propose une bûche poire-caramel, ainsi qu'un plateau de mignardises (éclairs au



chocolat, tartelettes framboise et tartelettes abricot).

Les amateurs de chocolats maison se rendront à la **Boulangerie Alix**, à la **Boulangerie-Pâtisserie** et à **La Pointe de Chaville**.

Vous retrouverez également, début janvier, la traditionnelle galette des rois chez tous vos artisans.

À déguster avec modération...

Grâce aux conseils du caviste **Nicolas**, le sommelier, c'est vous! En apéritif, servez un Champagne Magenta, brut supérieur ou un Røederer brut premier.

Un Chablis, côte de Léchet 2008 (blanc) accompagnera très bien vos fruits de mer.

Pour le foie gras, préférez un Coteau du Layon 2009. Les viandes blanches se marieront mieux avec un Château Patache d'Aux, Médoc, cru bourgeois supérieur, 2007 (rouge). Optez plutôt pour un Châteauneuf du Pape, Château Mont Redon, 2006, en accompagnement de viandes rouges, de gibier ou de fromage. Enfin, pour le dessert, laissez-vous séduire par un moelleux de cidre à 9°.

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





La main verte

Comme chaque année, vos fleuristes vous proposent des sapins fraîchement coupés (Nordmann, épicéa et Nobilis), en pot ou floqués de fausse neige blanche, ainsi que les traditionnelles fleurs en cette période de l'année: hellébore, amaryllis, jacinthes, poinsettias, narcisses, etc.

Mai en Septembre mène une "Opération sapins" sur le marché et livre gratuitement sur Chaville, Sèvres et Viroflay. Côté décoration, ornent votre table de cactus, présentés dans une petite coque de bateau, ou de micro-orchidées en pots dorés ou argentés.



Nouvellement installé au carrefour du Puits-sans-Vin, le magasin **Et puis des fleurs** égaye votre intérieur de branches pailletées, de couronnes de l'Avent, de centres de tables et de guirlandes de Noël en branche de sapin.

Les Mardis Roses Créations décoorent votre table avec des sapins miniatures, des centres de table, des roses pailletées ou encore de ravissantes compositions florales.

Chaville Jardin vous séduit par des chemins de table en branches de sapin, des guirlandes, des photophores et des compositions. Les amateurs d'azalées et d'orchidées se rendront chez **Passiflore**, qui présente aussi des compositions exotiques et à base de fruits.

Home sweet home*

La créatrice Chavilloise **Isabelle Gauchoux-Bruna** donne un air de fête à votre table, avec de charmants étuis à

bouteille (vins et champagnes) et des paniers à pain. Une collection de suspensions et de photophores décorera votre sapin ou la maison. Côté art de la table, Cécile Boucaut, de l'atelier **Dînon Dis oui**, vous propose des collections de vaisselle en porcelaine et en verre, pour rendre votre dîner unique. Si vous aimez les strass, allez chez **Monoprix**: vaisselle à liseré doré, bougeoir en métal noir, mais également, les traditionnelles boules et guirlandes de Noël. Optez pour la collection "Highland" si vous préférez les tons pastel: boules en crochet, cœur en tissus à suspendre et vaisselle assortie.

* *Bien chez soi.*

Et n'oubliez pas, ceci n'est qu'une mise en bouche... À vous de découvrir la richesse et la qualité des produits proposés en vous rendant chez vos commerçants et artisans locaux.

Bonnes fêtes à tous! ■



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

Retrouvez les coordonnées et les horaires d'ouverture des commerçants cités dans ce supplément, sur le site www.ville-chaville.fr

