

JOURS DE FÊTES À CHAVILLE!



En cette fin d'année,
Chaville Magazine et
les commerçants de la ville
vous ont concocté une sélection
de produits gourmands pour vous
régaler complétée de quelques
idées de décoration pour vous aider
à dresser le couvert. Patience, il ne
reste plus que quelques jours avant de
passer à table et profiter de ce moment
que nous vous souhaitons délicieux.



Que la fête commence

Pour vous mettre en appétit, piochez quelques idées salées parmi les produits de nos commerçants chavillois.

Le traiteur **Au Vrai Gourmet** vous indique une sélection de produits maison avec des entrées froides (foie gras de canard ou d'oie truffé, verrines saumon/basilic...) ou chaudes (boudins blancs aux morilles, coquilles Saint-Jacques...).

Monoprix vous propose un tarama au caviar, un confit de porto ou un foie gras de canard entier du Sud-Ouest cuit au torchon et **Picard** des coquilles Saint-Jacques apéritives ou des macarons au bloc de foie gras de canard.

Vue sur mer

La poissonnerie **Vents et marées** vous réglera de ses fruits de mer de premier choix. Sur le marché, **Nautilus** complètera ses plateaux de langoustes coupées, de homards et de saumon fumé. **Coquillages et crustacés** prévoit également des rôtis de poisson (saumon, haddock, cabillaud...) et, nouveauté 2012, un espace traiteur (quiches au poisson et fruits de mer) assorti d'un rayon des îles (crabes farcis, accras, boudins de morue...).

Vous aimez les huîtres de Marennes, de Bretagne ou de Normandie? Le nouveau **Casino** en proposera toute une sélection.

Tout un plat... de résistance !

Au Vrai Gourmet vous invite à épater vos convives avec un moelleux de chapon aux morilles, un filet de pigeonneau sauce foie gras ou un pavé de cerf au jus de truffe. Pour **Picard**, deux nouveautés : du chapon confit aux figues et aux marrons ou du civet de chevreuil aux épices de Noël. Vous avez également la possibilité de commander des volailles (dindes, chapons...) 100 % bio chez **Biocoop**.



Pour vos plus folles recettes, vous pourrez vous procurer des fruits exotiques (mangue, ananas...), fruits secs et autres aides culinaires chez **Nature et compagnie**. Sans oublier une variété de produits gourmands à la boucherie **Le Saint-Hubert** et chez vos habitués primeurs, épicerie et magasins **Cocci Market, Coccinelle, Spar et Franprix**.



Pour une bouchée de pain

Les amateurs de produits biologiques choisiront du pain sans gluten ou du pain d'épice de **Biocoop** aux fruits secs, aux cranberries et aux graines de tournesol chez **Nature et compagnie**

ou spéciaux à **La Boulangerie**

Alix qui vous recommande également sa "baguette Puits-sans-vin", feuilletée au beurre salée.

La Pointe de Chaville suggère d'accompagner votre foie gras avec son pain d'épice maison ou ses pains spéciaux au seigle noir, aux raisins, aux noix ou aux figues ou ses petits pains individuels avec les prénoms de vos invités inscrits en chocolat. **La Boulangerie** façonne un pain à la châtaigne avec une variante feuilletée pour la **Boulangerie-Pâtisserie Suard** ou avec de l'orange chez **Paul**.





Farandole de desserts

Vos boulangers-pâtisseries ont inventé des bûches, plus appétissantes les unes que les autres. **La Pointe de Chaville** vous étonnera avec ses Prince noir (chocolat noir et poire) et Capitole (crème brûlée à la vanille avec framboises et meringue italienne) et **Le Bel Épi** avec ses bûches royales et malgaches. Outre ses bûches au chocolat et à la confiture de lait ou au fromage blanc avec du cassis, **Paul** confectionne des brioches de Noël (étoilées aux raisins et à la crème pâtissière) et **La Boulangerie Alix** des couronnes bordelaises, avec fruits confits, sur commande. Chez **Olivier le boulanger**, il faudra choisir entre trois spécialités: bûche à la mousse au chocolat et feuillantine pralinée, aux fruits rouges ou à la mousse de spéculos au cœur caramel beurre salé.



À la **Boulangerie**, vous aurez le choix entre la bûche Courchevel (génoise, mousseline et framboise enrobées de

crêpes), l'igloo (mousseline vanille et coulis de cassis) ou la tarte aux marrons. La **Boulangerie-Pâtisserie Suard** vous concoctera un "brésilien" (biscuit moelleux, compotée d'orange, crémeux chocolat et mousse au chocolat blanc) ou un "petit-Antoine" (biscuit noisette, praliné croustillant, moelleux et chantilly au chocolat).



Alcools aux choix*

Si **Biocoop** vous propose un muscat de Noël ou une bière de Noël, **Nicolas** vous conseille pour accompagner avec goût et originalité vos dîners de réveillon. En apéritif avec le foie gras, testez le gouleyant Loupiac, Château de Ricaud, 2003.

Ensuite, pour le repas, vous trouverez des vins en promotion (jusqu'au 8 janvier): un Sancerre blanc 2011 (pour les huîtres et fruits de mer) ou un Haut-médoc 2009, cru bourgeois Château d'arcins, médaille d'or (vin rouge corsé pour les volailles et chapons). Ce caviste vous conseille également en Champagne un Château de Bligny (brut) et en apéritif ou au dessert, un Crémant de Bordeaux, fruité. Touche originale, l'apéritif à la figue



peut servir à déglacer les magrets ou volailles ou à accompagner un plateau de fromages.



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



Mon beau sapin, roi des forêts

Reste à choisir un des jolis sapins de Noël, bien en vue chez tous vos fleuristes. **Casino** en a commandé plus de 500! **Mai en septembre** reconduit son "opération sapins": un petit village composé de sapins du Morvan et des



Vosges (livrés gratuitement) devant la boutique. Autres éléments de décoration, vous pourrez glaner quelques branches pailletées, couronnes de l'Avent, guirlandes de Noël en branches de sapins chez **Fleurs de Chaville**. **Les Mardis Roses Créations** confectionne des centres de tables, avec boules et bougies et **Chaville Jardin** avec des mini-plantes comme les roses de Noël. Pour les compositions florales, les stars de l'hiver restent les poinsettias ou étoile de Noël, jacinthes, hellébores, amaryllis et orchidées même si **Passiflore** ose l'exotisme en mélangeant ananas et anthurium.

La table, tout un art

Pour un décor de rêve, piochez dans l'atelier de peinture sur porcelaine et verre **Dînon Dis Oui**: vaisselle, assiettes et flûtes peintes à la main, tasses à café, verrines et mugs. **Isabelle Bruna-Gauchoux** vous aide à décorer votre table avec d'élégants étuis à bouteille en Toile de Jouy, des panières et coussins odorants dans des motifs assortis, des boules de Noël, suspensions et photophores. Si besoin, il sera toujours temps de

filer à **Monoprix** pour un décor de table tout en transparence avec des bougeoirs, des photophores et des boules en verre, des sets de table, nappes et serviettes en lurex argent à parsemer de confettis de flocons blancs irisés. Touche finale et raffinée pour accompagner vos fins de soirée: tisanes de Noël chez **Nature et compagnie** ou truffes, mendiants, marrons glacés et célèbres douceurs belges du nouveau **Léonidas** qui propose également quelques plateaux "renne et bonhomme de neige" ou "renne et père Noël", tout chocolat bien sûr.

À votre tour de faire votre marché en vous rendant chez vos commerçants et artisans locaux pour passer de joyeuses fêtes! ■



PHOTOS © PHOTOIR - FOTOLIA

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

