

BONNES FÊTES !

Chaville Magazine vous propose ce supplément "spécial fêtes", un panaché de conseils gourmands pour accompagner vos réveillons de fin d'année. N'hésitez pas à rencontrer vos commerçants chavillois pour découvrir leurs produits et glaner des idées de recettes et de cadeaux.



CHAVILLE



Un petit tour du côté de la halle du marché

À l'occasion des fêtes de fin d'année, votre marché sera ouvert exceptionnellement les mercredis 24 et 31 décembre aux horaires habituels (mais fermera les jeudis 25 décembre et 1^{er} janvier). Les amateurs de viande iront à la **Boucherie Pineau** ou à la **Rôtisserie** acheter des poulets, des pintades et des canettes cuits sur place et commander des cha-

Suggestions du chef

Pour les réveillons de Noël ou du Nouvel An, ils s'occupent de tout ! **Au vrai gourmet** propose des menus à base de produits maison : foie gras d'oie truffé, langouste à la parisienne, pavé de cerf à la sauce foie gras, chapon fermier aux morilles ou faisán au jus de truffe à accompagner d'un gratin de pommes de terre aux cèpes ou d'un flan aux girolles. La carte d'**Aymé traiteur** annonce du saumon fumé norvégien, de la terrine de noix de Saint-Jacques et d'écrevisses et du foie gras de canard mi-cuit. Parmi les suggestions de **Picard surgelés**, vous



trouvez des mini-feuilletés d'escargot en apéritif, des coquilles aux noix de Saint-Jacques cuisinées au vin de Sancerre ou un foie gras assaisonné à la Fine Champagne pour une entrée chaleureuse puis une dinde farcie aux pommes, figes et marrons pour une mélodie gustative bien orchestrée. Les fins cuisiniers choisiront leurs pièces de viande eux-mêmes à la boucherie **Saint-Hubert** ou commanderont leurs volailles de Noël (dindes, chapons, oies, canards...) chez **Biocoop**. Vous préférez une soirée exotique ? Le traiteur **New Shanghai** vous cuisine ses traditionnels plats asiatiques. ■

Pains spéciaux et bûches de Noël au choix

À la **Pointe de Chaville**, vous aurez le choix entre des tourtes de seigle, du pain de campagne aux figes, aux abricots ou raisin-pistache-noisette, des cakes fait maison au pain d'épices et toute une gamme de bûches mélangeant les saveurs : fraise-verveine, menthe-chocolat, caramel-pomme, poire-chocolat, vanille-framboise ou fruits exotiques. La **Boulangerie** façonne du pain à la châtaigne, aux figes, aux noix, un "fleurisou" au levain de seigle et des bûches "igloo" (mousse à la vanille avec compotée d'abricots et sablé de spéculos)



pons. Pour le plateau de fromage, vous filerez **Chez Polette**. Pour un menu marin, vous opterez pour les fruits de mer et les poissons de **Nautilus** ou les langoustes, langoustines, crevettes de Madagascar, homards bretons et poissons "de petits bateaux" (bars, soles, lottes, colins...) de l'étal d'**HB Marée**. Sur la place du marché, l'ostréiculteur vendéen **Jean-Luc Bertrand** installera son banc d'huîtres, comme chaque année. ■



tée" (avec une mousse de fraise, un suprême de citron, une fine couche de chocolat et un coulis de fruits rouges). **Chez Paul**, outre les pains de campagne, complets ou multi-graines, vous craquerez peut-être pour la charlotte multi-fruit ou la bûche roulée. **Olivier le boulanger** annonce des brioches de l'Avent, des stollen et des mannalas alsaciens, du pain d'épices maison et des bûches délicieusement parfumées au chocolat-praline, aux fruits rouges (avec un cœur de cassis) ou exotiques (au cœur crémeux et citron vert). Envie d'un "pavé de Chaville" ou d'un pain feuilleté à la châtaigne et à la figue ? Direction la **boulangerie-pâtisserie Suard** qui confectionne également des bûches "tendance" (à base de madeleine à la violette, de coulis de cassis et d'une bavaroise à la violette) et "macaron" (avec un biscuit citron, de la confiture à la framboise et une mousse citron). Enfin, la **boulangerie Aze-roual** confectionne un pain rond aux figues et des bûches "royale" (avec un biscuit craquant praliné) ou "malgache" (tout chocolat). ■



ou "Courchevel" (framboisier enrobé de crêpes), une tarte "diva" (au chocolat avec une mousse de marrons glacés), du crumble (abricot-pistache ou rhubarbe-pomme) et une spécialité de la maison, le macaron à l'ancienne (avec une ganache d'amande enrobée de copeaux de chocolat). Dans le four de la **boulangerie-pâtisserie Alix** doreront des pains spéciaux bio et sa fameuse "baguette Puits-sans-Vin" en pâte feuilletée et au beurre salé. Vous pourrez commander (72h à l'avance) des omelettes norvégiennes ou des pains surprise maison et bio. En dessert, ce pâtissier conseille une bûche "marquise" (au chocolat intense) ou "frui-



À consommer avec modération

Pour accompagner vos plats en sauce, vos viandes blanches mais également vos huîtres et plateaux de fruits de mer, **Nicolas** vous conseille un Pouilly fumé Tonelum légèrement exotique avec des notes de pêche, de mangue et de passion. Idéal pour une fin de soirée en toute élégance, goûtez ce champagne d'Ay à la fois classique et original, le "Deutz" aux bulles très fines.

Attention ! L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. ■

Une fin de soirée en partage

Pour prolonger les agapes, tentez vos convives avec les macarons aux saveurs de Noël (pain d'épices, calisson, châtaigne et thé de Noël) de la **Factory**. Vous trouverez de délicieux coffrets gourmands, mélangeant des produits d'épicerie fine avec des chocolats, des marrons glacés mais aussi 45 variétés de thés présentés avec une gamme de vaisselle pour servir ou à offrir chez **Léonidas**. Pour d'autres cadeaux originaux, **Les Petits Maraîchers** composent des corbeilles remplies d'épices, de thés, de miels ou de vins et **Nature et Cie** des coffrets de cosmétiques bio, de chocolats ou de thés de Noël, à la demande également. Succès garanti ! ■

La touche décorative

Il est encore temps d'acheter un sapin de Noël (Nordmann, épicéa, Nobilis...) chez vos fleuristes chavillois. Pour décorer votre intérieur ou pour combler vos hôtes, à vous les bouquets fantaisie, les centres de tables, les couronnes de l'Avent et autres compositions florales à base de jacinthes, poinsettias ou orchidées chez **Chaville Jardins**, **Flours de Chaville**, **Mai en septembre** ou **Mardis Roses Création**. Enfin chez **Eecool**, vous trouverez vos bûches ou granules de bois pour une chaleureuse soirée devant l'âtre de la cheminée. ■

Galettes des rois à déguster

Les commerçants du marché, en partenariat avec la mairie, vous invitent à partager 200 galettes des rois les samedi 3 et dimanche 4 janvier. ■



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