

# VOS MENUS

MISE EN BOUCHE... P. 10

HISTOIRES  
DE CONFÉRENCIERS P. 162

GLOSSAIRE P. 166

INDEX P. 170

## MENU QUÉBÉCOIS P. 19

*Entrées*

- Chaudrée de morue
- Soupe aux gourganes

*André Maurice*

*Plats principaux*

- Perdrix au chou
- Agneau aux petits haricots et légumes du jardin

*Dessert*

- Tarte aux bleuets

## MENU AMÉRINDIEN P. 25

*Entrée*

- Soupe amérindienne

*Plat principal*

- Chili con carne

*Dessert*

- Bannique ou pain amérindien  
(*Fried bread*)

*Éric  
Courtade*

*Jean-Louis Mathon*

## MENU LOUISIANAIS P. 29

*Entrée*

- Soupe à la crème d'écrevisses

*Plat principal*

- Jambalaya

*Dessert*

- Pouding au pain et raisins (*Bread pudding*)

*Jean-Bernard  
Buisson*

## MENU VÉNÉZUÉLIEN P. 35

*Entrée*

- Crème d'avocats

*Plat principal*

- Poulet à la sauce blanche

*Dessert*

- Gelée de mangues

Julie Baudin

## MENU COLOMBIEN P. 39

Entrée

- Arepas

Plat principal

- Ragoût de poulet (*Sudado de pollo*)

Dessert

- Flan au café (*Leche asada*)

## MENU MARQUISIEN P. 47

Entrée

- Chaud-froid de thon rouge

Plat principal

- Chèvre à la Liliane (*Teikipupuni*)

Accompagnements

- Taros frits façon Ua Pou
- Uru au lait de coco comme à Hapatoni

Dessert

- Pirogues de mangues au citron vert à la Félicienne

Robert Blondin  
et Sylvie Guertin

François Picard  
et Cécile Clocheret

## MENU VIETNAMIEN P. 65

Entrée

- Salade vietnamienne

Plat principal

- Poisson au caramel

Dessert

- Flan vietnamien

Sébastien et  
Dany Braquet

## MENU CAMBODGIEN P. 69

Entrées

- Rouleaux à la patate douce et au gingembre
- Rouleaux de printemps à la khmère

Plats principaux

- Brochettes de bœuf grillées
- Travers de porc à l'anis étoilé

Desserts

- Gaufres au lait de coco
- Gâteau grillé à la banane et au riz gluant

## Serge Oliero MENU NÉO-ZÉLANDAIS P. 51

Entrées

- Salade d'épinards aux fraises
- Moules à la néo-zélandaise

Plat principal

- Chaussons d'agneau aux kiwis

Dessert

- Pavlova

## MENU AUSTRALIEN P. 57

Entrée

- Salade de laitue

Plat principal

- Surf and Turf

Dessert

- Pavlova

Jean Charbonneau  
et Wei Dong

Ugo Monticone et Julie Corbeil

## MENU INDIEN P. 77

Entrée

- Pakoras d'aubergines

Plat principal

- Poulet *tandoori masala*

Desserts

- Gulab jamun
- Le thé: *masala chai*

Maxime Jean

## MENU NÉPALAIS P. 83

- Momos végétariens

## MENU CHINOIS P. 87

Entrées

- Salade de concombre (Liang ban huang gua)
- Œufs de cent ans

Plat principal

- Raviolis chinois (Jiaozi)

Dessert

- Fruits frais

Jean Charbonneau  
et Wei Dong

## MENU RUSSE P. 93

Entrée

- Bortsch

Plat principal

- Pelmini
- Bœuf Stroganov

Dessert

- Vatrouchka

Michel Drachousoff

Gérard Bagès

## MENU NORVÉGIEN P. 103

Entrées

- Hareng au curry
- Fricassée de saumon sauce au cheddar et poivre vert

Plat principal

- Flétan norvégien au four et salade de concombre

Dessert

- Crème des trolls

Patrick Bureau

## MENU AUTRICHIEN P. 107

Entrée

- Soupe tyrolienne au vin blanc

Plat principal

- Ragoût viennois (Tafelspitz)

Desserts

- Tarte de Linz (Linzertorte)
- Gâteau au chocolat (Sachertorte)

Luc Giard

## MENU IRLANDAIS P. 113

Entrée

- Chaudrée de la mer (Chowder)

Plat principal

- Braisé d'agneau irlandais (Irish lamb stew)

Dessert

- Tea Brack

David Dueoin

## MENU BRETON P. 117

Plats principaux

- Crêpe bretonne au beurre de roquefort
- Galette folle au fromage de chèvre

Dessert

- Crêpe Suzette

Alain et Marie-Thérèse  
Wodey

## MENU ALSACIEN P. 121

Entrée

- Tarte flambée (Flammeküeche)

Plat principal

- Choucroute garnie à l'alsacienne

Desserts

- Strudel aux pommes
- Tarte au fromage blanc

Emmanuel Braquet

## MENU PROVENÇAL P. 127

Entrée

- Pissaladière

Plat principal

- Mijoté de cuisses de lapin à la tapenade et son tian de légumes

Dessert

- Maspépain au coulis de fraises

## MENU ESPAGNOL P. 131

Entrée

- Calmars frits

Mario Gregor

Plat principal

- Paella

Dessert

- Crème catalane (crème brûlée)

Alain et Sylvaine de la Porte

## MENU CRÉTOIS P. 141

Entrée

- Boulettes de courgettes (Kolokithokeftedes)

Plat principal

- Agneau ou chevreau aux courgettes (Arni me kolokythia)

Dessert

- Gâteau aux noix (Karydopita)

Mario Introia

## MENU ITALIEN P. 135

Entrée

- Petits gâteaux de ricotta et laurier

Plats principaux

- Risotto aux cèpes frais
- Spaghettis sauce tomate accompagnés de polpette à la viande de bœuf et de veau à la sicilienne

Dessert

- Tiramisu

Anne-Sophie Tiberghien

## MENU TUNISIEN P. 145

Entrées

- Salade tunisienne
- Salade mechouia
- Brick à la viande hachée
- Soupe chorba

Plat principal

- Couscous tunisien

Desserts

- Gâteau aux dattes
- Gâteau à l'orange
- Thé à la menthe

## MENU ÉGYPTIEN P. 153

Entrée

- Soupe de lentilles

Maximilien Dauber

Accompagnements

- Beurre de sésame (tahiné)
- Purée d'aubergines
- Foul

Plats principaux

- Poivrons farcis
- Ragoût de bœuf aux aubergines
- Boulettes de viande hachée aux pois chiches