



Nouveauté

Qualité

Tradition

## LA CHANDELEUR



Après avoir fêté l'Épiphanie accompagnée de sa galette en Janvier, nous nous retrouvons un mois après pour fêter la Chandeleur accompagné de ses crêpes.

Autrefois appelée « Chandeleuse », elle se fête le 2 février soit 40 jours après Noël.

## DE BONS PETITS PLATS POUR PALLIER LE FROID !

En attendant l'arrivée du printemps et des beaux jours, rien de mieux que de se réchauffer avec de bons plats d'hiver.

Cette saison encore nous avons concocté pour vous des recettes réconfortantes telles que la tartiflette, la quiche Ch'ti, la tarte savoyarde ou encore le classique mais tant apprécié pot au feu. Des plats que vous avez pu retrouver dans nos menus cet hiver.



## L'ENDIVE

L'endive est un produit de saison hivernale qui peut se manger aussi bien froid en salade, que chaud en gratin. Découvrez la recette simple et rapide des endives au jambon.

Nos endives proviennent de la commune de Romescamps (60220).



Nos légumes d'accompagnement Bonduelle nous sont livrés crus (surgelés) dans notre cuisine, et nous les cuisons au four vapeur.

Cette méthode limite la perte des minéraux et vitamines hydrosolubles.

Chez Sagere, nous favorisons les produits locaux, c'est pourquoi les légumes Bonduelle que nous sélectionnons proviennent de notre région Les Hauts de France.

Pour encore plus de clarté et de transparence, Bonduelle réalise une traçabilité par champs.



Zoom sur...

## La Saint Valentin

Fêtée le 14 février, elle prend son origine en Grande Bretagne au XIV<sup>è</sup> siècle. La date du 14 février a été choisie car on pensait que les oiseaux choisissaient ce jour pour s'accoupler.

## La Saint Patrick

Fêtée le 17 mars en l'honneur du patron de l'Irlande : Saint Patrick. C'est une fête religieuse célébrée par les irlandais depuis le IX<sup>è</sup> siècle. La couleur verte symbolise le printemps.

## ENDIVES AU JAMBON

**Ingrédients pour 4 personnes :** 8 endives - 8 tranches de jambon blanc - 100g de fromage râpé - 60g de beurre - 75cl de lait - 50g de farine - Sel/poivre

1. Nettoyer les endives
2. Réalisez la béchamel : Faites fondre le beurre, y ajouter la farine en mélangeant. Retirez du feu et laissez tiédir. Y ajouter le lait chaud et mélanger. Remettre sur le feu et faire épaissir.
3. Hors du feu, ajouter le fromage râpé, saler, poivrer et laisser en attente
4. Préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7)
5. Entourer chaque endive d'une tranche de jambon, déposez les dans un plat beurré.
6. Couvrir de béchamel et de fromage râpé. Cuire 15 minutes.

**BON APPÉTIT !**

## LE SAVIEZ-VOUS ?

La fête des grand-mères a été créée en 1987 par la marque de café « Café Grand'Mère ».

On ne l'oublie pas le :  
**Dimanche 5 mars 2017**



Rue Benjamin Delessert - 60510 BRESLES

☎ : 03 44 07 – 30 80 ou 00 86 – Fax : 03 44 07 – 30 87 ou 98 80

