

inspi

TRAITEUR DE SAISON



avril 2024

NOS SAVEURS DU MOMENT

Le retour du printemps...

Avril nous fait entrer dans le printemps, avec ses légumes primeurs qui apportent des couleurs à nos recettes, ses viandes, poissons et fromages qui apportent de la diversité dans nos assiettes.

Au potager, nous apprécions particulièrement les feuilles d'oseille, d'épinard, de cresson, de frisée, ainsi que l'artichaut, le chou-fleur et le croquant des radis. Les asperges sont là, mais nous privilégions les vertes, de pleine saison.

-

Le verger fournit encore des agrumes comme le citron de Nice ou des fruits dits d'hiver comme la pomme, la poire ou le kiwi. Les fruits exotiques sont plus accessibles, avec davantage de goût que pendant les fêtes. La rhubarbe, en apparence plus modeste, est l'un de nos



ingrédients préférés. Pour les fraises, un peu de patience, nous préférons attendre la pleine saison...

-

La marée nous apporte de nouveaux poissons en quantité tels que le cabillaud ou le turbot. La saison des huîtres touche à sa fin, on se tourne vers les praires, les palourdes et les premiers crustacés de printemps.

-

Chez notre artisan boucher, c'est l'agneau de 100 jours qui est l'honneur. Les volailles grasses sont plus rares, mais le poulet jaune se cuisine avec la star des sous-bois, dont il faut absolument profiter en avril : la morille.

-

Côté crèmerie, on célèbre les fromages de chèvre tels que le Sainte Maure de Touraine, le crottin de Chavignol ou le Selles sur Cher. Les laitages de printemps, le beurre, la crème, le fromage blanc fermier ou artisanal ont un goût plus frais que pendant l'hiver

... pour inspirer vos évènements culinaires

Au fil des saisons, du marché et de son inspiration, le chef imagine des recettes qui changent chaque mois et se déclinent au gré de vos envies.



Asperges vertes à l'oseille, pickles de jaune d'œuf, "sponge cake"

-

Radis multicolores à l'aigre douce, salade frisée, croûtons chauds au beurre noisette

-

Cabillaud cuit "à la nacre" au citron de Nice, chou pointu, carottes nouvelles au beurre

-

Praires farcies, pain perdu frotté à l'ail des ours, écume de jus

-

Volaille jaune fermière moelleuse à la crème de maïs, polenta au curry jaune

-

Morilles farcies à la farce fine de volaille et vin jaune, mousseline de pommes de terre

Baron d'agneau à la sauge, purée d'artichaut à l'huile d'olive, brioche au jus

-

Oeuf onsen au Sainte Maur de Touraine, épinards à la sarriette, croustade

-

Soufflé crémeux au Saint Marcelin, pomme de terre croustillante

-

Mille-feuilles croquant mangue-ananas, glace à la citronnelle

-

Finger de rhubarbe et pomme, sablé amande, mousse à la cardamome

«Des saveurs de pleine saison qui se déclinent en pièces cocktails, animations culinaires, buffets thématiques, brunchs, déjeuners ou dîners.

Contactez-nous pour construire votre évènement
culinaire de saison sur mesure.



inspi

TRAITEUR DE SAISON

Paris 10

contact@inspi.paris / 06 76 62 75 55

www.inspi.paris