

Bonjour,

Behalve dat ik een Franse achternaam heb, ben ik ook echt een liefhebber van Frankrijk en het Franse leven. Ook ben ik inmiddels al weer 20 jaar samen met een mooie Française en kom daardoor regelmatig in Frankrijk en mag dan genieten van heerlijke Franse gerechten en natuurlijk de wijnen. Vandaar dat het voor mij vaststond dat er naast de Italiaanse en Spaanse ook een Franse proeverij moest komen.

“La douce France” Frankrijk, misschien wel het mooiste en meest veelzijdige vakantieland van Europa. Het land ‘entre mer et montagnes’ (tussen zee en bergen) van eindeloze stranden in Aquitaine, de Loire, de heerlijk geurende lavendelvelden van de Provence, de hoge besneeuwde toppen van de Alpen en natuurlijk de historische steden zoals Parijs. Maar het meest proef je het Franse leven in de dorpjes met lokale marktjes waar het leven lijkt te hebben stilgestaan.



Stel je voor, een diner op een terras onder de platanen in een Frans dorpje. Rechts naast je staan een paar oude mannetjes een potje petangue te spelen en je hoort dat ze fanatiek zijn. Links wordt het dorpsfeest opgebouwd. Er staan lange tafels, de wijn wordt op tafel gezet en de burgemeester zet de muziek aan, Gilbert Bécaud. Je schenkt de wijn nog eens bij en neuriet mee met de muziek..... Zo ongeveer deze sfeer in combinatie met de heerlijke gerechten uit de Franse keuken en een goede wijn, daarvan kan ik het ultieme geniet gevoel krijgen.

Onze Chef Marcel Vergeer heeft op culinair gebied zijn best gedaan, de rest van de sfeer en het Franse gevoel kun je nog versterken met een lekker achtergrond muziekje van bijvoorbeeld Julien Clerc, Jean Ferrat, Michel Delpech of Charles Aznavour.

Bon Appetit!

Edwin Dufais



Heb je een leuke foto gemaakt? Deel het met ons op social media en maak kans op een fles wijn.

MENUKAART

FRANSE

PROEVERIJ

 **Dufais**
catering & events



BEREIDINGSWIJZE WARMER GERECHTEN:

1. Verwarm de oven voor op 100 graden.
2. Plaats de gerechten met schaal en folie in de oven.

Let op! De schalen waar de gerechten op liggen zijn geschikt voor de oven. Zorg ervoor dat je het folie er omheen laat zitten als je de gerechten in de oven schuift.

3. Verwarm de gerechten gedurende 40 minuten.

EETSMAKELIJK!

KOUDE GERECHTEN

Salade Niçoise: groene salade met o.a. tonijn, garnalen en een kwarteleitje

Steak tartare van het Limousin rund met truffel, augurkjes en kappertjes

Franse Ganda ham met camembert, druiven, balsamico en vijgen

Gegrild stokbroodje met pulled procureur, Dijon mayonaise en gedroogde Franse worst

Stokbrood met kruidenboter

WARMER GERECHTEN

Boeuf bourguignon: in rode wijn gestoofd rundvlees, champignons en uitjes met pommes duchesse

Canard Orange: gebraiseerde eendenborst met o.a. sinaasappel

Bonne femme van groenten en spekjes

Entrecote met café de Paris boter

Tartiflette: aardappelgratin met crème fraîche en kaas

Tongschar gevuld met gemarineerde zalm in kreeften-cognac saus

DESSERT

Crème brûlée met vanille en rietsuiker

Profiterole met pure chocolade

Rijstbavaroise met Grand-Marnier en kersen

