



FAITS D'HIVER

À LA TABLE À RALLONGE
DE SAINT-LAURENT D'AIGOUZE

LA LETTRE DE SAISON D'UN AUBERGISTE FÊLÉ

« La patience et la confiance
sont comme l'amitié...et le chocolat
on n'en a jamais trop! »

L'aubergiste

MERCI

*à toutes les aventurier.es qui ont accepté de jouer ce jeu étrange
qui consiste à s'engager, sans savoir à quoi s'attendre dans ...*

**LA LOUFOQUE FIN D'ANNÉE
D'UNE ATYPIQUE CAMARGUE**

**PROGRAMME DE
«LA LOUFOQUE FIN D'ANNÉE»
DU 23 DÉCEMBRE 2023 AU 2 JANVIER 2024**

SÉJOUR «NOËL» DU 23 DÉC. AU 26 DÉC 2023

23 DÉC. |

14 À 16H00 : ATELIER-CUISINE DE LUTINS

16 À 17H00 : GOÛTER DE CONTEUR

20H00 : TABLE D'HÔTES VÉGÉTARIENNE

Apéritif sur table

-
Velouté de Châtaigne à la poire et au bleu
Riz safranné et Chatchouka de pois et légumes anciens
Pavlova de fruits d'hiver et son sorbet de verveine du jardin

24 DÉC. |

20H00 : CHALLENGE DE JEUX DE SOCIÉTÉ*

16 À 17H00 : GOÛTER*

17 À 18H30 : CINOCHÉ D'AUBERGE*

20H00 : RÉVEILLON DE NOËL

Apéritif festif

-
Tatin de carottes infusées de badiane,
oignon rouge, feta, miel de châtaigne et thym

-
Joues de porc confites à la bière brune de Camargue
carottes des sables et purée cardinale à l'orange

-
Retour d'Alpages

-
Farandole de Bûches surprises "Aux gourmandises de Rachel"

22H30 : SOIRÉE DE NOËL À L'ANCIENNE

CONTES AUTOUR DE LA CHEMINÉE

25 DÉC. |

10H00 : BRUNCH DE NOËL*

14 À 17H30 : ESCAPE-GAME DE NOËL - GOÛTER DES LUTINS

20H00 : TABLE D'HÔTES "TRADITION"

Apéritif sur table

-
Cappuccino de potirons à la Chantilly de curry
Couscous d'Arlette à la camarguaise
Salade d'agrumes à la fleur d'oranger

26 DÉC. |

20H00 : TABLE D'HÔTES "TRADITION"

Apéritif sur table

-

Terrine de chèvre aux betteraves rouges

Tajine camarguais aux légumes anciens

Tarte Bourdaloue aux poires miellées

27 DÉC. |

18-19H00 : SPECTACLE DU CONTEUR DU SUD-OUEST : OLIVIER DE ROBERT

19-20H00 : APÉRO CHAUD "AUTOUR DES BRASÉROS

20-24H00 : DÎNER DE CONTEURS

Soupe clairette à l'oignon

-

Cassoulet de Camargue

-

Poires au vin

-

VEILLÉE PARTICIPATIVE À L'ANCIENNE

28 DÉC. |

14H00 : RANDONNÉE «ORIENTÉE»

16H00 : GOÛTER

20H00 : TABLE D'HÔTES "TRADITION"

Apéritif sur table

Terrine de chèvre aux betteraves rouges

Tajine camarguais aux légumes anciens

Tarte Bourdaloue aux poires miellées

SÉJOUR «SAINT-SYLVESTRE» DU 30 DÉC. 2023 AU 2 JANV. 2024

30 DÉC. |

14 À 16H00 : ATELIER-CUISINE DE LUTINS

16 À 17H00 : GOÛTER DE CONTEUR

20H00 : TABLE D'HÔTES VÉGÉTARIENNE

Apéritif sur table

-

Velouté de Châtaigne à la poire et au bleu

Riz safranné et Chatchouka de pois et légumes anciens

Pavlova de fruits d'hiver et son sorbet de verveine du jardin

31 DÉC. |

20H00 : CHALLENGE DE JEUX DE SOCIÉTÉ*

16 À 17H00 : GOÛTER*

17 À 18H30 : CINOCHÉ D'AUBERGE*

20H00 : RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Apéritif festif

-

Velours de châtaignes au foie gras

-

Filet de rouget au champagne safrané

-

Agneau de 7 heures et sa folle purée à l'anis

-

Retour d'Alpages

-

Crème brûlée au pain d'épices et sa salade d'oranges

-

22H30 : SOIRÉE PARTICIPATIVE DE SAINT-SYLVESTRE À L'ANCIENNE

1ER JANV. 2024 |

10H00 : BRUNCH DU JOUR DE L'AN*

14 À 17H30 : ESCAPE-GAME DE NOËL - GOÛTER DES LUTINS

20H00 : TABLE D'HÔTES "TRADITION"

Apéritif sur table

-

Cappuccino de potirons à la Chantilly de curry

Couscous d'Arlette à la camarguaise

Salade d'agrumes à la fleur d'oranger

* (Réservé aux Réveillonneurs Hébergés)

D'AUTRES RECETTES

**TESTÉES À LA TABLE À RALLONGE
POUR NOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE**



DINDE DE NÖEL, CHOUX ROUGE BRAISÉ AUX POMMES

Patrick Cherri



LA DINDE DE NOËL

CHOUX ROUGE & POMMES D'API

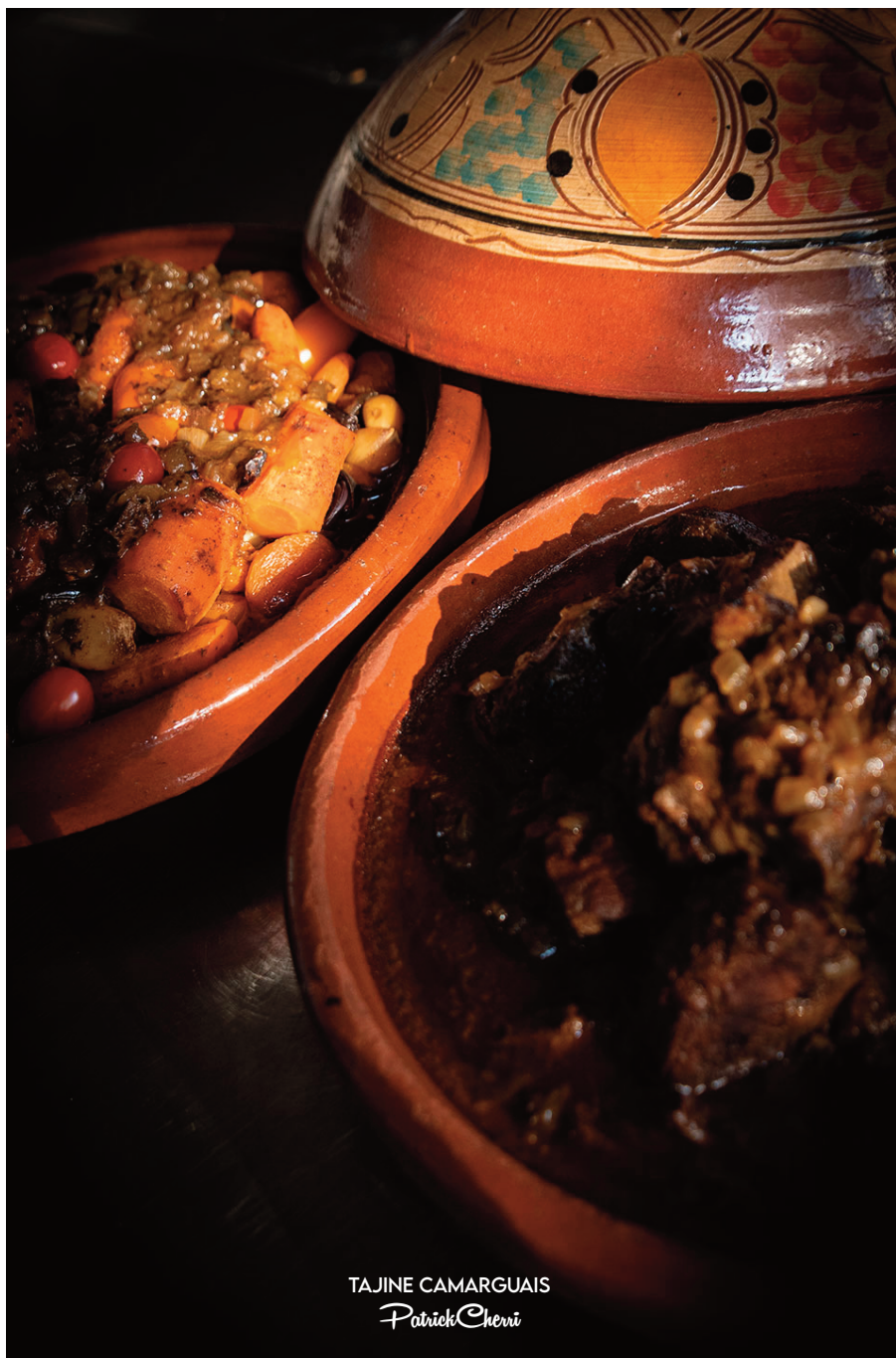
Fini les dindes sans libido qui sèchent désespérément
au bras de marrons à peine sortis de leur bogue.

Non! Je vous propose une dinde sexy à souhait qui à décidé,
c'est à la mode, de tester le trouple avec une pomme d'Api...
dans tous ses états et un chou rouge... de confusion?

Et si nous faisons tout un plat de cet amour à rallonge!

Ingrédients pour 3 pers

1 oignon
3 gousses d'ail
Hule d'olive
1 cuisse de dindes
3 pomme d'api
1/4 de chou rouge émincé
1 litre de jus de pommes
Mélange d'épices maison
(1/3 baies roses, 1/3 graines de coriandre et 1/3 de fenouil)



TAJINE CAMARGUAIS
Patrick Cherri

LE TAJINE CAMARGUAIS

Très souvent réalisé, à l'auberge, avec du paleron de taureau AOP de Camargue, voici une version plus abordable avec du poulet et les fameux citrons confits de l'aubergiste

Tant pis pour ceux qui arrivent en retard

Ingrédients pour 4 pers

- 4 gros morceaux de poulet
- 2 oignons
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 citron confit
- 1 citron jaume non traité
- 5 gousses d'ail
- 70 ml de vin blanc sec
- 1/2 cuillère à soupe de maïzena
- 2 tomates
- 1 cuillère à soupe de thym séché ou 3 brins de thym frais
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 125 ml de bouillon de volaille (maison)
- 1 cuillère à café d'un mélange curcuma/safran
- 1 cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café d'un mélange de persil et de coriandre, hachés
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 15 olives vertes

UN CADEAU ORIGINAL

UNE HISTOIRE DE CHARLOTTE GROSSETÈTE

Je vais vous parler de Tom qui était un des élèves de mademoiselle Chloé, dans l'école de Saint-Laurent d'Aigouze.

On dit que ce petit garçon n'avait qu'un seul défaut... mais qui s'entendait de loin : Il chantait super faux et la pluie se mettait à tomber dès qu'il entonnait le moindre refrain.

Un matin de décembre, mademoiselle Chloé, voulait apprendre à sa classe un chant pour le Père Noël. Très flatté, que l'on chante en son honneur, le Père Noël (qui a toujours un oeil sur notre village) décida de s'installer sur un confortable nuage, juste au-dessus de l'école, pour profiter de ce concert.

Un sourire radieux éclairait à l'avance sa barbe blanche.

Mademoiselle Chloé pris sa baguette de cheffe d'orchestre et frappa son petit pupitre pour donner le signal de départ.

Aux premières notes, le Père Noël sentit ses oreilles vibrer.

Il perdit l'équilibre car le confortable nuage venait de se crever dans une grosse averse.

Dans la classe, mademoiselle Chloé se mit à rire.

Elle savait bien qui provoquait cette tempête.

Elle dit en souriant :

- Mon petit Tom, il va falloir que tu laisses les autres chanter...

Tom obéit de bon coeur et le chant recommença. Cette fois, la musique monta harmonieusement jusqu'aux oreilles du Père Noël. Mais celui-ci était très triste de voir que Tom ne pouvait pas participer.

Il eut une idée de génie :

-Je sais ce que je vais offrir comme cadeau à ce petit bonhomme... Je vais lui réparer ses cordes vocales !

Pendant ce temps, Tom regardait distraitement la partition du chant.

En bas de la page, le Père Noël était dessiné sur son traîneau, tiré par des rennes...

En regardant de plus près, il se rendit compte que l'image s'animait.

Le Père Noël s'était glissé dans le dessin et lui faisait de grands signes pour l'inviter à monter dans le traîneau.

Occupés à chanter les autres enfants et mademoiselle Chloé n'avaient rien remarqué.

Ravi, Tom sauta sur le banc de bois et les rennes partir au galop.

Zouuuu!, le traîneau s'envola dans les airs en faisant d'incroyables loopings.

Tom riait à gorge déployée.

Discrètement, le Père Noël, fit un signe au lutin accordeur, habituellement chargé de régler les tintements de clochettes du traîneau.

Celui-ci se glissa dans la gorge déployée de Tom et avec son petit tournevis régla facilement ses cordes vocales.

Son travail terminé, le Père Noël se fit transparent pour se poser, sans bruit, sur la partition.

Tom se retrouva donc assis sur sa chaise, comme si rien ne s'était passé.

Sous l'effet du tournis, il se mit à chanter seul... Alors que tous les enfant avaient terminé leur chanson... et sa voix s'éleva... pure comme du cristal !

À la fin du chant, mademoiselle Chloé murmura :

- Je ne comprends rien à ce qui vient de se passer, mon petit Tom... mais je n'ai jamais entendu une voix aussi parfaite.

Le Père Noël, qui avait repris sa place sur son nuage, hocha la tête d'un air heureux.

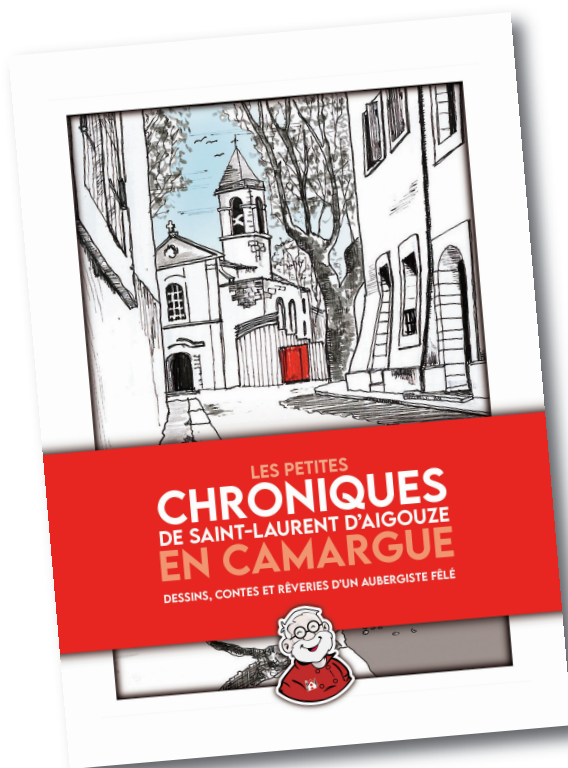
MERCI ET À TRÈS BIENTÔT

C'est, généralement, ainsi que se terminent les séjours effectués dans la GRANDE MAISON à RALLONGE inventée en 2004.

Et puisque le temps est aux cadeaux, pourquoi ne pas offrir à vos proches

LES PETITES CHRONIQUES DE SAINT-LAURENT D'AIGOUZE EN CAMARGUE

Faciles à commander sur www.editions.arallonge.fr



DÉCOUVREZ PLUS D'INFOS SUR CE DRÔLE DE MONDE À RALLONGE

<https://latablearallonge.com/>

