

Le bistrot



1 - NEWS. Les côtés de ce plateau en cuir se plient. Plateau pliable imprimé sur cuir, Feel & Co, 55 x 41 cm, 59 €. **2 - GOURMANDISE.** Du plaisir en toute simplicité avec cette bûche à la mousse de chocolat, vanille et noix de pécan. Bûche de Noël, Popelini, 8 personnes, 68 €. **3 - ÉLÉGANTE.** Un ustensile parfait pour le café ou pour filtrer et servir les bouillons comme au restaurant. Cafetière Chambord, Bodum, 8 tasses, 49,90 €. **4 - REVISITÉ.** Un sans-faute pour ces pâtés en croûte sans gelée aux saveurs et feuilletage des plus délicats. Pâtés en croûte foie gras-volailles et lièvre à la royale d'Arnaud Nicolas, en exclusivité pour la boucherie Metzger, de 11 € à 14,90 € les 100 g. **5 - PIQUANT.** Un moulin traditionnel pour apporter la petite touche de poivre qui change tout. Poivrier en bois, 30 cm, Peugeot, 60 €. **6 - DIGESTIF.** Une bouche tout en rondeur pour clôturer un bon dîner. 18 year old double cask matured whisky, Aberlour, 67 €. **7 - SCANDINAVE.** Un gros morceau d'un poisson dont on ne saurait se passer. Saumon de Norvège fumé selon la méthode traditionnelle et pré-tranché, Sefa, 800 g, 76 €. **8 - DOUBLE USAGE.** Pratique ce porte-verre à la fois égouttoir et présentoir. Arbre à verres en inox, L'Atelier du Vin, 79 €. **9 - SIMPLEMENT BEAU.** Série de verres à vin, à eau et flûte conçue pour optimiser la dégustation. Set de verres collection Good Size, L'Atelier du Vin, 26 € les 3. **10 - ANTICHUTE.** Salière, poivrière et vases en porcelaine sont habilement aimantés sur un plateau en acier. Coffret plateau Jey, Guy Degrenne, 60 €.

