# Menu de noël

Rachel-cuisine.fr

## APÉRITIF

* [**Petits roulés de saumon**](http://rachel-cuisine.fr/2018/12/petits-roules-de-saumon.html)
* [**Brochettes de crevettes, litchis et menthe**](http://rachel-cuisine.fr/2018/12/brochettes-crevettes-litchis-et-menthe.html)
* [**Canard séché aux herbes**](http://rachel-cuisine.fr/2017/09/filet-mignon-seche.html)
* **Coupe de champagne, framboises écrasées**

## ENTRÉE

**- 6 huîtres ou 6 crevettes**

**-Salade de mâche, poires et noix**

## PLAT

* **Tournedos de canard,** [**sauce aux champignons**](http://rachel-cuisine.fr/2013/11/filet-mignon-de-porc-aux-champignons.html)
* [**Pomme de terre surprise, champignons et foie gras**](http://rachel-cuisine.fr/2018/12/pomme-de-terre-surprise-champignons-et-foie-gras.html)
* **Haricots verts en fagots**

## DESSERT

* [**Bûche poires, chocolat**](http://rachel-cuisine.fr/2016/12/buche-de-noel-legere-poires-chocolat.html)
* [**Mendiants**](http://rachel-cuisine.fr/2018/12/mendiants-gourmands-et-sains.html)

Rachel-cuisine.fr