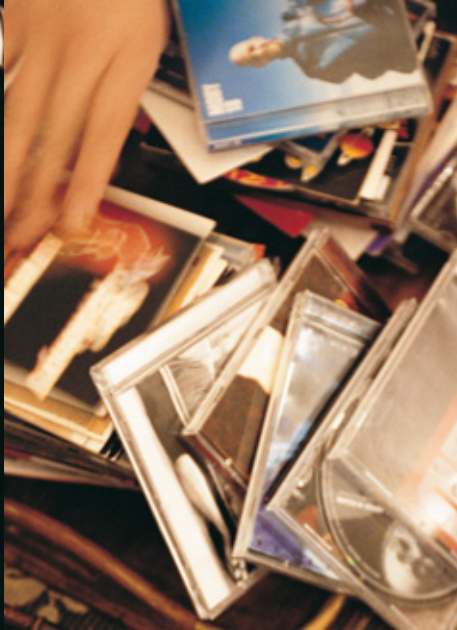




Lettura indispensabile

Chiariamolo subito: questo libro non è né per i sofisticati né per gli scansafatiche.

I sofisticati organizzano serate sfavillanti, in cui ogni cosa è stata ordinata per telefono. Le loro sono feste con sculture di ghiaccio, piramidi di coppe di champagne, piccola pasticceria dall'eleganza esclusiva, personale che cucina sul posto deliziosi assaggi e riempie il bicchiere degli invitati con il massimo della discrezione. È fantastico. Fatevi invitare.

Gli scansafatiche, invece, hanno fatto tutto da soli. Hanno aperto da soli le buste delle noccioline salate e di patatine prima di vuotarle, da soli, nei piatti di carta. Hanno spalmato da soli la tarama su 342 blinis, e sempre da soli hanno preparato 433 fette di pane a cassetta con salsine varie decorate da cetriolini. Hanno riscaldato da soli i würstel in barattolo all'inizio della serata, poi li hanno lasciati raffreddare sul tavolo del buffet, accanto alla senape rinsecchita, fino a quando non è arrivato il dolce, squisito, portato dagli invitati.

Avete capito bene. Le feste fatte in casa non accettano la mediocrità e non hanno niente a che vedere con le cene o i pranzi organizzati all'ultimo minuto che devono adattarsi alle esigenze della vostra vita.

La festa dovrà essere desiderata, organizzata, studiata e preparata, altrimenti è meglio lasciar perdere.

Dieci regole per una festa ben organizzata

Tranquilli, lo sforzo richiesto è più cerebrale che muscolare. Dimenticatevi i piatti troppo sofisticati e complessi. Optate per la semplicità e, il più spesso possibile, per l'eccellenza delle materie prime. Seguite queste dieci regole (ho ommesso alcune ovvietà come il fatto di avvisare i vicini di casa, predisporre un luogo in cui lasciare i cappotti, preparare del caffè in caraffe termiche presentabili, ecc.), traete ispirazione dalle ricette e dai temi di questo libro e tutto andrà benone.

1 Non pensate di essere Marchesi.

Questa volta non avete fatto ricorso a un catering esterno, quindi non cercate a tutti i costi di copiare le sue presentazioni. Questo consiglio vale anche per le cene e i pranzi: non cercate di ricreare i piatti di un ristorante. Se avete voglia di gustare la cucina di un grande chef, andate nel suo ristorante. Se desiderate della pasticceria mignon magnifica e tutta uguale, ordinatela.

Traete ispirazione da chi lo fa di mestiere, poi però fate semplicemente come a casa ma con fantasia e utilizzando le migliori materie prime a vostra disposizione.

Per quanto riguarda le bevande, cercate di armonizzare gli alcolici. È preferibile servire per tutta la serata un vino gradevole che avrete acquistato in abbondanza piuttosto che un mix portato dagli invitati. In questo modo si eviteranno i mal di testa e le bottiglie di qualità rovinata perché servite a una temperatura errata o al momento sbagliato.

2 Ragionate come un arredatore d'interni.

Cercate di ricordare le feste più belle della vostra gioventù. Invitati pigiati come sardine nella penombra, bicchieri sempre pieni e musica a tutto volume, obbligati a parlare, obbligati a ballare. Incapaci di non divertirsi.

Se desiderate un'atmosfera veramente brillante, non lasciate che i vostri invitati si disperdano e non relegate la pista da ballo a un altro angolo della casa. Ad ogni modo preparatevi: verso mezzanotte tutti quanti si ritroveranno in cucina.

Ponderate con cura la scelta del luogo in cui allestirete il buffet: non c'è niente di più mortale per l'atmosfera di una festa che degli invitati in fila indiana ad attendere il loro turno come in mensa. Se siete più di 25 sarebbe meglio organizzare due tavoli buffet

3 Stoviglie e posate: equipaggiatevi dei pezzi base o noleggiateli.

I negozi di casalinghi che organizzano svendite traboccano di stoviglie bianche, e da Ikea si trova sempre un set base a un prezzo molto basso. Scegliete un modello di piatto medio e una ciotolina, che potrà essere utilizzata per un'insalata, un dolce o una minestra. Se il numero dei miei invitati supera le 40 persone, allora prendo tutto a noleggio, scegliendo ancora una volta il modello base bianco o trasparente, che ha anche un costo più contenuto. In questo caso le stoviglie possono essere riposte nelle casse immediatamente dopo l'utilizzo, nascondendole sotto la tovaglia del tavolo del buffet.

Non ci sarà bisogno di lavarle e le potrete rendere così come sono. Comodo no?

4 Oltre i 25 invitati fatevi aiutare.

Se volete partecipare alla vostra festa, è indispensabile. Molto spesso con l'ausilio di un grembiule e di ottime istruzioni, ho riconvertito le mie baby-sitter in cameriere impeccabili. Paragonati alle mie 4 belve, 60 invitati euforici sono una passeggiata.

5 Non improvvisate la musica.

Impianti stereo surriscaldati e DJ amatoriali che si trasformano in dittatori dalla passione smodata per Eminem... È MOLTO difficile soddisfare tutti e attrezzarsi in maniera adeguata.

Intrattenere con la musica e far ballare 20 amici per una o due ore è alla vostra portata con un semplice CD che contenga le canzoni preferite da tutti e un buon impianto stereo di cui non avrete abusato all'inizio della serata.

Ma se si tratta di una festa in cui le generazioni si mescolano (matrimoni, fidanzamenti) e se volete far ballare 50 invitati per tutta la notte, è indispensabile farsi dare il nome di un buon DJ da una discoteca alla moda o da chi ha già organizzato una festa simile.

Quella del DJ è una professione e una passione vera e propria e i veri professionisti sanno capire l'atmosfera della festa in ogni istante e aggiustare il tiro con le canzoni giuste.





6 E i bambini? C'è sempre una soluzione!

Fino a dieci anni

Se fate una festa aperta anche ai bambini, organizzatevi in modo che ci sia una baby sitter per loro, del cibo adeguato e una stanza dove possono riposare, guardare un film e addormentarsi un po' più tardi del solito.

In una festa di adulti, però, la loro presenza è fortemente sconsigliata. E parlo per esperienza.

Immaginatevi un bimbo di 12 mesi che passa tra gli invitati come un vassoio di pasticcini verso le nove e mezzo di sera: niente di peggio per guastare l'atmosfera, fare macchie e trasformare il vostro look da femme fatale in quello di una mamma chioccia.

Altri esempi? Grazie ai fratelli maggiori, abbiamo sfiorato l'incendio in due occasioni. La prima volta con della Coca Cola versata sull'impianto stereo e sul portatile di Hubert (scusa ancora Huby...) e la seconda con l'accendi-spegni ossessivo di alcune candele.

Se i vostri bambini sono come i miei, una volta che si saranno addormentati anche una canzone come *Ricominciamo* di Pappalardo urlata in coro a 100 decibel da tutti gli invitati esattamente sotto la loro cameretta non li sveglierà.

Il problema è farli addormentare PRIMA dell'arrivo degli invitati.

Cercate di mettere insieme più tribù di bambini a casa di altri invitati, correndo però il rischio che anche loro facciano festa. Povera baby-sitter, speriamo almeno che sia esperta.

Dai dodici ai diciotto anni

In questo caso si può discutere. Per quanto mi riguarda ho avuto due tipi di esperienza. O vi faranno sentire delle vecchie mummie sghignazzando in un angolo e ridendo a crepapelle alla vista dei vostri invitati che ballano il rock sulla musica del loro CD di Eminem, oppure, se siete dei genitori che hanno un buon rapporto con i propri figli, si improvviseranno con gioia collaboratori/collaboratrici DJ. In ogni caso, non si deve esigere la loro presenza.

7 I gruppi di amici.

Noi tutti abbiamo dei gruppi di amici diversi fra loro. Per farli conversare gli uni con gli altri, un gioco a tema facile o un quiz simpatico tipo "indovina chi sono?" con degli indizi dati a ognuno, possono funzionare.

I più anziani

Non amo cadere nel criticabile giovanilismo di alcuni adolescenti di cui ho parlato al paragrafo precedente. I miei amici sessantenni e ultrasessantenni hanno tutti un'esistenza da raccontare, un'altra vita più libera ancora davanti a loro e niente più da provare agli altri. Quelli che partecipano alle mie feste parlano e si divertono con tutti e sono gli ultimi ad abbandonare la pista da ballo. Vedere per credere!

8 L'appetito vien, mangiando. Studiate l'ordine delle pietanze.

C'è sempre un momento critico, dopo il primo o il secondo bicchiere, in cui l'appetito dei vostri invitati si risveglia come quello dell'orco di Pollicino.

Fino ad ora avete servito solo degli stuzzichini, dei dip o altre delizie fai da te, ma all'arrivo della fame vera sarà necessario proseguire con una zuppa o una tartina che riempi bene il vuoto e poi continuare con degli stuzzichini prima di proporre il piatto principale.

È fondamentale che gli ospiti possano riempirsi il bicchiere senza sforzo. Lasciate sempre le bevande a loro disposizione, anche a costo di incaricare uno o due amici di fare il giro con una bottiglia di champagne o di limonata.

9 Calcolate le dosi.

Questa sì che è una cosa molto, molto difficile, e in questo caso non ho alcun suggerimento da darvi. Anche quando seguo i consigli degli esperti, preparo sempre il doppio di quello che rimane e la metà di quello che viene divorato per primo.

Un'altra cosa terribilmente ingiusta è che se un piatto è delizioso ma non ce n'è abbastanza, gli invitati si ricorderanno solo di aver patito la fame.

10 Servite cose semplici da mangiare.

Finger Food (da mangiare con le dita) o *Fork Food* (con la forchetta).

Per una festa in piedi, bandite tutto ciò che cola, sgocciola, si sbriciola in mano o che necessita dell'accoppiata coltello-forchetta e di un supporto più solido di quello offerto da un paio di ginocchia. Approfittate dell'ampia scelta di pani speciali e di pani a cassetta disponibile nei supermercati.

Atmosfera rilassata

E questi erano i miei consigli per quanto riguarda l'organizzazione della festa, ma adesso spazio ai menu!

Tutto quello di cui ho appena parlato costituisce solo la scena e gli accessori dello spettacolo, ma la cosa più importante di una festa sono gli attori, ovvero voi e i vostri invitati.

Non potrete mai costruire l'atmosfera, la scintilla che farà della vostra festa una serata geniale di cui si parlerà per anni. Questa magia è una cosa rara e fantastica, di cui, sfortunatamente, non possiedo la ricetta.

Insalata di scampi al pompelmo rosa e salsa mousseline al peperoncino di Espelette

Per 6 persone
20 minuti di preparazione
5 minuti di cottura

20 scampi crudi
3 pompelmi rosa
un albume
3 cucchiaini di maionese
2 cucchiaini di peperoncino di Espelette (un peperoncino originario dei paesi baschi, con una forma conica e un livello di piccantezza medio) o di un peperoncino di media piccantezza
pepe bianco macinato al momento, fleur de sel (sostituibile con sale marino macinato al momento)

In una casseruola capiente portate a ebollizione dell'acqua salata e pepata e immergetevi gli scampi per 4/5 minuti. Quindi fateli raffreddare e sgusciateli, conservando intatte le code.
Estraete la polpa dai pompelmi e tagliatela a pezzi.
Montate l'albume a neve e aggiungetelo alla maionese condita con il peperoncino. Unite tutti gli ingredienti in una ciotola e terminate con un po' di salsa mousseline appena prima di servire.

Insalata di radicchio alla feta e ai chicchi di melagrana

Per 6 persone
5 minuti di preparazione

3 cespi di radicchio rosso di Verona
6 foglie di cuore di lattuga
150 g di feta greca
una melagrana

Sfogliate il radicchio e tagliatelo a pezzetti insieme alla lattuga. Tagliate la feta a dadini, mescolatela alle foglie di insalata e spolverate il tutto di chicchi di melagrana. Servite con olio extravergine di oliva e aceto di vino bianco.

Insalata di granchio alle patate rosse e salsa al rafano

Per 6 persone
10 minuti di preparazione
20 minuti di cottura

12 piccole patate roseval (quelle con la buccia rossa e la polpa soda di colore giallo)
un cucchiaino di maionese
2 cucchiaini di panna fresca
2 cucchiaini di rafano
250 g di polpa di granchio cotta
una manciata di pepe rosa
pepe macinato al momento, fleur de sel (sostituibile con sale marino macinato al momento)

Lessate le patate, raffreddatele sotto l'acqua corrente, sbucciatele e tagliatele a rondelle.
Preparate la salsa mescolando la maionese, la panna e il rafano.
Prima di servire fate intiepidire le patate al microonde o al vapore, salatele, pepatele e copritele con la polpa di granchio. Aggiungete un po' di salsa al rafano e spolverate il tutto di pepe rosa.

Coleslaw Rose

Per 6 persone
15 minuti di preparazione

Per l'insalata:
200 g di cavolo cappuccio bianco tritato finemente
150 g di finocchio tritato finemente
una quindicina di ravanelli tagliati a rondelle

Per il condimento:
3 cucchiaini di succo d'arancia
2 cucchiaini di succo di limone verde
2 cucchiaini di salsa di soia
un cucchiaino d'olio di sesamo
2 cucchiaini di aceto di riso

Preparate il condimento in anticipo e mettete tutti gli ingredienti in una bella insalatiera subito prima di servire. Accompagnate con la vinaigrette a parte in modo che ognuno la possa dosare a piacimento.



Hachis per soddisfare tutti

L'hachis (una preparazione a base di carne, pesce o verdure cotti o crudi tagliati a frammenti minuscoli e utilizzati a strati) piace proprio a tutti. Forse perché si tratta di una ricetta in cui tutto è precotto (e in un certo senso "premasticato", per la gioia sia di chi non ha ancora i denti, sia di chi ha la dentiera) e meravigliosamente riscaldabile. E poi questo piatto richiede un'attrezzatura di servizio minima.

Ho un po' rivisitato gli ingredienti per evitare lo stile "mensa scolastica", che non fa molto festa, ma ora sta a voi giocare con le carni e le combinazioni che più vi piacciono. Ovviamente si può anche scegliere di lasciare l'hachis nella pirofila, con il purè che nasconde tutto, ma se io sono riuscita a sfornarlo, potete farcela anche voi.

La quantità esatta di patate dipende dalla grandezza del vostro stampo o della vostra pirofila.

Confit d'anatra ai gallinacci

Per 8 persone

25 minuti di preparazione

25 minuti di cottura (riscaldamento delle cosce d'anatra + purè)

6 cosce d'anatra confit

una dozzina di patate da purè

burro, latte, panna, sale, pepe per il purè

300 g di gallinacci (nel caso in cui non siate riusciti a trovarne di freschi a un prezzo ragionevole, ne potete acquistare di ottimi pronti per la cottura nel reparto surgelati)

3 scalogni tritati finemente

Scaldare le cosce confit in modo da eliminare il grasso che le riveste. Quindi ricavatene la carne e tagliatela a bocconcini. Preparare il purè di patate.

Fate appassire i gallinacci con gli scalogni e mettete da parte.

A questo punto potete preparare l'hachis disponendo la carne di anatra sul fondo della pirofila e ricoprendo poi tutto con i funghi.

Se avete intenzione di riscaldare questo piatto preparate l'anatra e il purè in anticipo, ma cuocete i funghi all'ultimo minuto.

Tutte le verdure

Qui sta veramente a voi decidere, in base alla stagione, alla forma e alla dimensione della vostra pirofila, al numero dei commensali e... alla vostra fantasia.

Vitello brasato con carote all'arancia

Per 8 persone

25 minuti di preparazione

un'ora e mezzo di cottura

un arrosto di vitello

2 carote sbucciate e tagliate a rondelle

2 cipolle tritate finemente

2 bicchieri di vino bianco

sale, pepe

gli spicchi di 2 arance tagliati a pezzi

una decina di patate da purè

latte, burro, panna per il purè

una decina di carote sbucciate e tagliate a tocchetti

olio extravergine di oliva, sale, pepe

Fate scaldare il forno a 180 °C.

Nel frattempo dorate la carne in un tegame di ghisa, aggiungete le 2 carote a rondelle e le cipolle tritate e bagnate con il vino. Aggiustate di sale e di pepe e infornate il tegame per 1 ora e mezzo circa. Quindi mettete le carote a tocchetti su una placca da forno, ungetele con l'olio extravergine di oliva e spolverizzatele con un po' di sale. Infornatele accanto alla carne per gli ultimi 40 minuti di cottura e, una volta tolte dal forno, mescolatele con le arance. Preparare il purè di patate.

Tagliate la carne cotta a bocconi e mescolatela con la cipolla, le carote e un po' di sugo di cottura.

Realizzate l'hachis disponendo prima uno strato di patate, poi uno di carote e infine uno di arance.

Spalla d'agnello con chutney grossolano

Per 8 persone

35 minuti di preparazione

2 ore di cottura

una spalla d'agnello da arrosto

una decina di patate da purè sbucciate

burro, latte intero o panna per il purè

sale, pepe

2 manciate di frutta secca aperta in due (prugne, pere, fichi...)

2 cucchiaini di "quattro spezie" (ovvero noce moscata grattugiata, pepe macinato, chiodi di garofano e cannella in polvere)

un cucchiaino di canna grezzo

2 mele boskoop o fuji sbucciate e tagliate a tocchetti

2 pere comice o william sbucciate e tagliate a tocchetti

2 manciate di uva sultanina molto chiara

Arrostite la spalla, ricavatene la carne e tagliatela a bocconcini. Fate cuocere le patate e riducetele in purea con del latte, del burro, del sale e del pepe. Quindi fate sobbollire la frutta secca per 5 minuti in un po' di acqua a cui avrete aggiunto le spezie e lo zucchero. Unite la frutta fresca e fate sobbollire ancora per 5 minuti facendo evaporare l'acqua in modo da ottenere un chutney morbido.

Nel piatto o nello stampo alternate degli strati di agnello, di patate e di chutney.





Indici

Indice analitico delle ricette

190

Finger food & mini sandwich

Bocconcini di foie gras	78
Bocconcini di riso alla noce di cocco e al cetriolo	130
Brioche tostata con fegatini di pollo al porto e bacche di ginepro	16
Carpaccio di salmone al pepe rosa	118
Cestini croccanti di gamberetti in salsa cocktail e ravanelli	100
Crostini alla confettura di cipolle rosse e formaggio di capra	16
Crostini alle mandorle	16
Croustade e shortbread	154
Croustons aux amandes	16
Endives, camembert, aïreles	154
Frittata di capelli d'angelo al lardo e al parmigiano	18
Galette di riso soffiato alla radice nera	78
Gamberetti in salsa cocktail	118
Garlic bread	16
Indivia, camembert e ribes	154
Lobster roll	54
Melanzane grigliate e arrotondate al pomodoro e al Saint-Moret	78
Mini bouchées à la reine... o quasi	18
Mini peperoni farciti di brandade	154
Nachos	54
Ostriche al caviale	78
Patate, rafano e anguilla affumicata	154
Ploughman's lunch (Il pranzo del contadino)	36
Rollmops	78
Sandwich al burro di arachidi e gelatina	54
Sandwich alla tapenade	78
Sandwich con bistecca e salsa steak	54
Tartelette di lingua di manzo ai capperi e crostini	18
Tartine alla brandade e al pepe	78
Tartine di burro al pepe rosa	100
Tartine di filetti di triglia alla brandade	100
Tartine di ogni genere	154
Tartine di tarama e uova di salmone su pane nero	118
Toast ai pistacchi e alle mandorle	130
Tramezzino ai due salmoni	32
Tramezzino al prosciutto cotto e cheddar	32
Tramezzino al roast-beef e rafano	32
Tramezzino di carne in scatola ai due tipi di pomodoro	32
Uova di quaglia ai semi di papavero	78

Dip

Asparagi arrostiti	130
Avocado, pomodoro, mascarpone e limone verde	14
Feta e peperoni	14
Hummus all'uva sultanina, arance e carote	118
Hummus di pisellini alle mandorle	130
Hummus e pinoli tostati	14
Pomodoro e salsa chili	14

Zuppe

Bloody mary soup	38
Partan bree	38
Porri e arancia	20
Spinaci e patate	20
Vellutata d'aglio e mandorle	20
Vellutata di asparagi al limone	82
Vellutata di cavolfiore e trombette da morto	82
Vellutata di pisellini alle mandorle e crostini al burro di limone confit	38
Zuppa al cerfoglio e prezzemolo	136
Zuppa alla tartiflette	104
Zuppa alla zucca speziata	122
Zuppa Bloody Mary	38
Zuppa di capesante e bacon	104
Zuppa di fagioli bianchi all'aglio e alle croste di parmigiano	20
Zuppa di fagioli bianchi alla pancetta	104

Zuppa di guacamole	134
Zuppa di pastinaca e mele allo zafferano e al cumino	38

Insalate

Barbietola, mele e sedano	176
Caesar's salad	176
Caprese	176
Ceviche di pesce spada	59
Coleslaw Rose	106
Cuori di palma, avocado, germogli di spinaci e limone verde	138
Courgettes grillées, feta, menthe	138
Dressed crabe allo yogurt, coriandolo e limone verde, insalata di rucola e germogli di spinaci con melba toast	36
Fagiolini verdi, taccole al vapore e olive verdi	138
Insalata arancione e gialla	118
Insalata di cetrioli thai	176
Insalata di gamberetti, mango e arachidi	59
Insalata di granchio alle patate rosse e salsa al rafano	106
Insalata di radicchio alla feta e ai chicchi di melagrana	106
Insalata di riso ai fagioli neri e salsa piccante	59
Insalata di scampi al pompelmo rosa e salsa mousseline al peperoncino di Espelette	106
Mozzarella, capperi, rucola	138
Zucchine grigliate, feta e menta	138

Piatti principali

Anatra all'arancia facile	122
Arrosto di cervo e verdure d'inverno	
arrostiti al miele	172
Arrosto di manzo	174
Arrosto di petti e cosce d'anatra con tegame di prugne e mele al miele	158
Capesante al vapore, mash e boudin nero ben cotto	86
Cappone alle spugnone	166
Chili extra hot	62
Coronation chicken	43
Cosciotto d'agnello arrosto "tradizionale"	162
Cosciotto d'agnello confit	162
Curry verde al pollo	142
Filetti di merluzzo su un letto di spinaci e mash e salsa all'erba cipollina	142
Galletti arrostiti e mash ai tre limoni	162
Omelette della prima colazione	43
Piccole cosce d'anatra in conserva	158
Pollo arrosto	174
Pollo e pasta ai funghi semplicissimo	86
Salmone lesso	174
Salmone scottato in brodo thai	108
Tranci di salmone appena arrostito	
salsa ai capperi, limone e salmone affumicato	172
Umido di manzo alla birra con crostini al cheddar	43

Hachis

Confit d'anatra ai gallinacci	168
Spalla d'agnello con chutney grossolano	168
Tutte le verdure	168
Vitello brasato con carote all'arancia	168

Accompagnamenti

Mash allo scalogno	158
Patate gratinate al cheddar e mais	36
Pesto di verdure di primavera	144
Tian di verdure	162
Zucca arrostita al miele, zenzero e cumino	122

Salse per la pasta

Broccoli, pinoli e mascarpone	24
Pecorino, limone e panna fresca	24
Salsa di pomodoro (Una buona...)	24
Verdure arrostate, basilico e olio extravergine di oliva	24

Formaggi

Brousse all'olio extravergine di oliva	86
Camembert alle mele caramellate	178
Formaggio di capra arrostito su pane brioche con composta croccante alle mele, ribes e mandorle	178
Formaggio di capra con salsa alle erbe	178
Terrina di stilton alle due pere	44
Toma corsa o basca con confettura di ciliegie nere	78
Torta di formaggio	178

Bevande

Cocktail all'albicocca	117
Grand Marnier e arancia spremuta	117
Limonade rose, sirop à l'eau de rose	99
Kir royal	99
Mojito	133
Royal Pimm's	31
Shot	75

Dessert

Blondies	64
Blueberry cobbler, ovvero il crumble all'americana	64
Composta di prugne secche al liquore	
di mandorla e gelato ai calisson	94
Crostata alle noci pecan e sciroppo d'acero	64
Crumble alle pere e ai ribes	26
Fragole, ribes e lamponi alla salsa di lamponi	180
Gelato al Christmas Pudding	49
Gelato alla mollica di pane e confettura di latte	26
Îles flottantes	94
La vera sherry trifle	49
Litchi e noce di cocco con gelato al cactus, ai litchi e alla tequila	112
Macedonia di arance all'acqua di fiori d'arancio	126
Macedonia di kiwi alla menta e alla cannella	146
Macedonia di litchi e pitaya	94
Macedonia di papaya e di mango, succo d'arancia e cioccolatini alla noce di cocco	182
Mele al forno con burro alla cannella e allo zucchero vergeoise	26
Meringhe	112
Meringhe alle fragole schiacciate (Eton Mess)	112
Meringhe alle more e ai mirtilli	90
Gâteau aux Petits Écoliers	184
Mousse agli After Eight accompagnata dal SUO biscotto	50
Mousse di pistacchi	146
Oreo al gelato al cocco e salsa di cioccolato	90
Pancakes allo sciroppo d'acero	64
Pudding di pane	26
Riso al latte alle due albicocche e alla vaniglia	126
Summer pudding al contrario	49
Tartelette alle gocce di cioccolato	186
Torta ai Petits Écoliers	184
Trifle all'arancia	126
Trifle rosa al rabarbaro e al cioccolato bianco	112