VOTRE RENDEZ-VOUS TRIMESTRIEL D'INFORMATION

65

Juin 2023

1 ENQUÊTE DE SATISFACTION
2 ANIMATION ZÉRO GASPI
3 LES RECETTES ZÉRO GASPI
4 ANIMATION À VENIR

1 COMPTE RENDU DE L'ENQUÊTE DE SATISFACTION

réalisé du 27 au 31 mars

VOS RÉPONSES À L'ENQUÊTE DE SATISFACTION

Eldora SA - Restaurant CUT 65, BC GE
MARS 2023

Vous avez été 77 à répondre à l'enquête de satisfaction, merci de votre participation !

Nos engagements

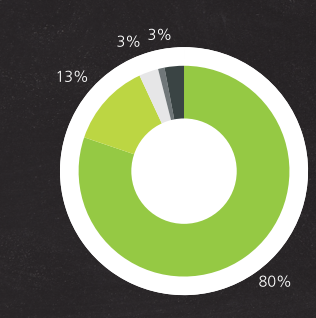
Dans la continuité de l'enquête, Eldora s'engage sur les mesures suivantes:

- Renouveler la planification des plats et des menus.

Votre satisfaction générale

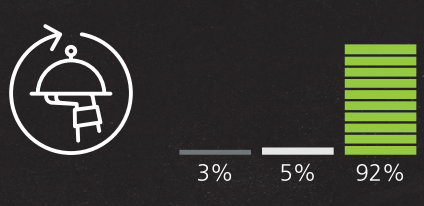
94%

par niveau de satisfaction

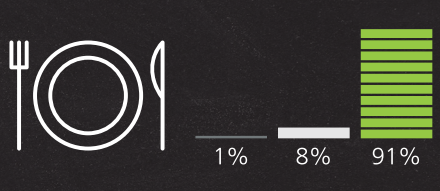


Satisfaction 2022 92%

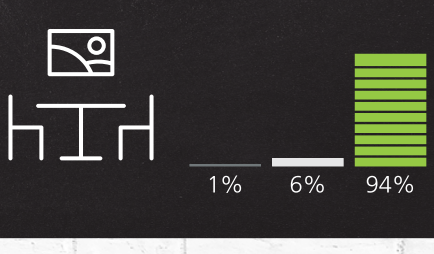
Accueil & Service



Repas & Présentation



Espace de restauration



2 ANIMATION ZÉRO GASPI

Votre Animation « Zéro Gaspi » dans votre restaurant du lundi 26 juin au vendredi 30 juin

Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à s'engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, pour des raisons économiques, environnementales et sociétales.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est l'une des priorités d'Eldora qui propose un programme d'une semaine au sein des entreprises. L'objectif est de collecter les restes laissés dans les assiettes, de dresser un constat sans jugement et sans moralisation, et d'accroître la sensibilité de la population au gaspillage alimentaire.

SEMAINE ZÉRO GASPI
TOUS CONTRE
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

ZERO WASTE WEEK
ALL AGAINST FOOD WASTE

3 LES RECETTES ZÉRO GASPI

Recette du Chef Mickael

FILET DE DAURADE ROYALE RÔTI

Au 65, le mardi 27 juin de 11h à 15h

RECETTE POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

Pour la Daurade
2 daurades royale d'environ 600 gr chacune

Pour le Risotto
1 oignon
800 ml de bouillon de légumes
(Possibilité de le réaliser soit même, laisser cuire des parures de légumes dans de l'eau pendant 60 minutes et filtrer pour récupérer le bouillon)
1 pincée de sel
20 cl de vin blanc sec
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
300 g de riz pour risotto
7 carottes
100 g de parmesan râpé

Pour le pesto de fanes
Citron pressé
70 g d'huile d'olive
40 g d'amandes
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
35 g de parmesan râpé
50 g de fanes de carottes

Pour la sauce à l'oseille
1 échalote
15 cl de vin blanc
25 cl de fumet de poisson
20 gr de beurre
20 cl de crème
2/3 bottes d'oseille
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Marche à suivre
Pour commencer demander à votre poissonnier de lever le filet de dorade et qu'il vous mette de côté toutes les arêtes pour faire un fumet de poisson maison pour la sauce.

Sauce à l'oseille
Faire un fumet de poisson de poisson avec les arêtes:
1. Faire revenir les échalotes dans un peu de beurre; ajouter le vin blanc, l'oseille et le fumet de poisson et laisser réduire de moitié.
2. Ajouter un peu d'eau (environ 5 cl) et laisser encore réduire.
3. Ajouter la crème et laisser un peu épaissir.
4. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
5. Mixer au blender pour que la sauce soit bien mousseuse et servir.

Risotto
1. Coupez finement l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec l'huile d'olive à feu moyen pendant quelques minutes.
2. Épluchez les carottes et taillez-les en brunoise. Gardez les épluchures.
3. Faites revenir les morceaux de carottes 10 minutes avec l'oignon dans la poêle.
4. Ajoutez le vin blanc puis le riz pour risotto et attendez que celui-ci absorbe le vin.
5. Laissez cuire le risotto une vingtaine de minutes en versant régulièrement du bouillon de légumes
6. Ajoutez un peu de sel et le Parmigiano Reggiano. Mélangez bien.
7. Pour le pesto de fanes de carottes, mixez ensemble tous les ingrédients dans un robot de cuisine jusqu'à obtenir une texture bien homogène.
8. Mélangez le pesto de fanes au risotto.
9. Avec les épluchures des carottes, nous allons préparer des chips de carottes. Placez-les sur une plaque et versez un peu d'huile d'olive, du sel, du poivre.
10. Enfournez pendant 10 minutes à 180°.

Filet de Daurade
Rôtir le filet de daurade à la poêle côté peau, bien les assaisonner avec du sel et poivre du moulin, les retourner côté chair, soyer très vigilant sur la cuisson.

Le conseil du chef Mickael
Si la sauce vous semble un peu trop acide, ajouter un peu de crème.

Le saviez-vous?
Les épluchures des radis, carottes, navets, poireaux, chou-fleur, fenouils contiennent de la vitamines B9 et C. Les zestes: les zestes d'agrumes sont parfaits pour réduire le cholestérol, les inflammations ou les maladies cardiovasculaires.

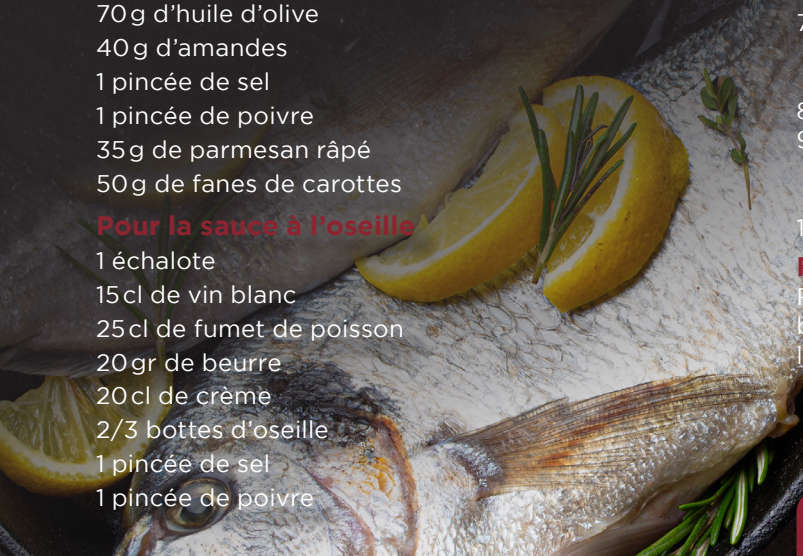
PAIN PERDU FAÇON GRAND-MÈRE

Au 65, le mardi 27 juin de 11h à 15h

RECETTE POUR 4 PERSONNES

Ingrédients
4 belles tranches de pain rassis ou brioche (complet, nature, céréale...)
2 œufs
165 g de lait (demi-écrémé, amande, soja, entier...)
15 g de beurre
1 gousse de vanille

Marche à suivre
1. Mélangez le lait et la gousse de vanille.
2. Prenez vos tranches assez épaisses si possible.
3. Il est important d'utiliser du pain rassis car il va mieux se déliter dans le lait.
4. Trempez directement le pain/brioche dans le lait avec la gousse de vanille.
5. Ajoutez des œufs battus à côté.
6. Trempez le pain/brioche dans les œufs.
7. Vous pouvez soit mélanger le lait avec les œufs et le sucre, c'est rapide.
8. Dans une poêle, mettez une noisette de beurre.
9. Déposez votre pain perdu sur la poêle et laissez-le cuire. On retourne le pain/brioche et on la saupoudre de sucre pour la caraméliser.
10. On fait de même de l'autre côté.



Le conseil d'Elodie
Pour accompagner votre pain perdu, je vous propose d'y ajouter quelques fruits de saison (pomme, fraise, framboise...), pour encore plus de gourmandise un peu de crème, des fruits secs ou du caramel.

Le saviez-vous
Dans le Canada francophone, on parle de « pain doré », traditionnellement accompagné de sirop d'érable.

4 ANIMATION À VENIR

- **JUIN,** TOUS LES MARDIS ENTRECÔTE
  TOUS LES JEUDIS BARBECUE
  Du 12 au 16 – Semaine Libanaise
  Du 19 au 23 – Fête de l'été
  Du 26 au 30 – Zéro-Gaspi
- **JUILLET,** TOUS LES JEUDIS BARBECUE
  Du 4 au 6 – Fruits rouges
- **AOÛT,** TOUS LES JEUDIS BARBECUE
  Du 14 au 18 – La coupe du monde féminine