

Ecrit par le 22 novembre 2024

## (Vidéo) Fête des mères, et si on se mettait les pieds sous la table ?

Helen traiteur propose un menu Fête des mères pour le week-end du 29 et du 30 mai. Au menu ? Un moment unique composé de 4 pièces cocktails : 'Ecrin de tomate et pointe d'asperge au pesto génois' ; 'Aïoli végétal' ; 'Saumon mariné à la betterave et pétale d'oignon rouge en pickles' et 'Maki de Saint-Jacques aux légumes d'été'.

L'entrée ? Ce sera un Gravlax de truite d'Ardèche & d'huile de mandarine. Un Filet de maigre de méditerranée rôti sur peau 'contisé' au citron de Menton servi avec une fleur de courgette au naturel et olivade de légumes.

Quant au dessert ? On meurt d'envie de goûter cette Dacquoise aux amandes, mousse de thé aux fruits rouges, cœur cassis. La note gustative ? Des Feuilles de thé noir aux fruits rouges. Un dessert imaginé par [Frédéric Hawecker](#), Meilleur Ouvrier de France.

Et pour commander ? C'est [ici](#) ! Le menu pour une personne est à 45€. On peut se faire livrer ou retirer son repas : 884, avenue du Général Leclerc à Morières-lès-Avignon. Plus d'infos ? [helenalamaison@helen.fr](mailto:helenalamaison@helen.fr) 04 90 33 31 73. Les commandes sont à retirer de 10h à 12h samedi et dimanche.

M.H.