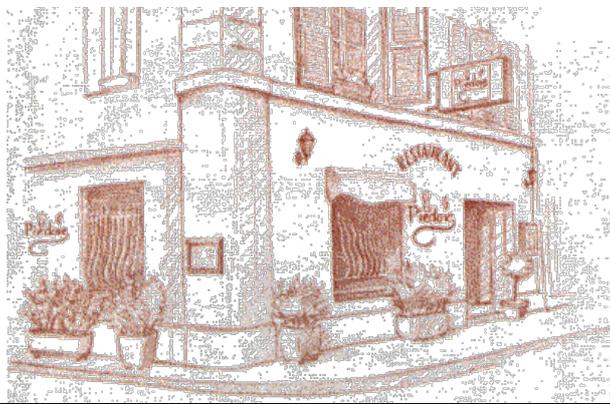




Restaurant d'application
 Lycée professionnel commercial et hôtelier
AUGUSTE ESCOFFIER
 2, rue Georges Baudoux, Pointe de l'Artillerie
 BP 371 - 98845 NOUMÉA Cedex
 Téléphone 27 63 88

Site internet <http://www.ac-noumea.nc/lpch/>

Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 09 mars	Mousse de chèvre frais aux jeunes asperges Sauce vierge Brochette d'agneau grillée Beurre d'anis Pomme duchesse Tomate provençale Délice au chocolat lacté et citron vert, feuillantine pralinée Sorbet framboise poivron rouge	
Mardi 10 mars		Cannelloni de jeunes poireaux Crevettes à la plancha écume iodée Crumble au parmesan Magret de canard en croûte de pain d'épices Sauce aigre douce croustillant de racines Poêlée de fruits de saison L'assiette tout chocolat pur origine
Jeudi 12 mars		<u>Régalons-nous Calédonien</u> Mi-cuit de thon jaune aux fines herbes salade de papaye verte aux agrumes Rougail tomate gingembre et citronnelle Filet mignon de cerf en aigre doux façon Rossini Purée de patate carry Choux kanak à l'huile de noisette Salade de roquette Mousse au chocolat Guanaja, banane, Gingembre et citron, succès coco

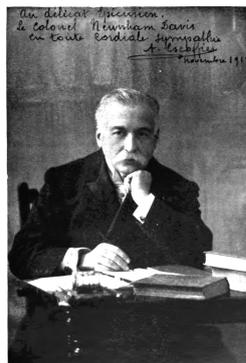


Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 16 mars	Tartare de thon jaune aux parfums du pays Tuile croustillante au sésame Jambonnette de volaille fermière aux crevettes émulsion safranée Chips de patate Gratin de papaye verte Larme chocolat aux griottes confites Fleur d'hibiscus sorbet au thym	
Mardi 17 mars		Cannelloni de jeunes poireaux, crevettes à la plancha, écume iodée, crumble au parmesan Magret de canard en croûte de pain d'épices, sauce aigre douce, croustillant de racines Poêlée de fruits de saison Assiette spéculos et sablés Crème glacée, quenelle de mousse vanille
Jeudi 19 mars		Médaillon de foie gras à la vanille Chutney d'ananas Dos de vivaneau rôti Jus de volaille à l'huile de citron confit Purée de patate curry Omelette Norvégienne ananas coco Sauce cannelle au sucre muscovado



Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 23 mars	Gaspacho au parfum de citronnelle Mini brochettes tièdes Pétoncle chorizo melon Pintadeau grillé à l'américaine Sauce diable Pomme croquette Wok de brocolis aux noix de pécan Fraicheur glacée au Gianduja Biscuit rose Fraises confites au romarin	
Mardi 24 mars		Consommé salpicon de légumes Foie gras poêlé, huile de noisette Filet de mahi-mahi aux herbes fraîches en papillote, beurre blanc Tarte citron revisitée sorbet citron vert
Jeudi 26 mars		Mi-cuit de thon jaune aux fines herbes Salade de papaye verte aux agrumes Rougail tomate gingembre et citronnelle Filet mignon de veau aux asperges Girolles et jus corsé Craquelin à l'orange et chocolat Jivara Sorbet mandarine de Canala

Escoffier
L.P.C.H.



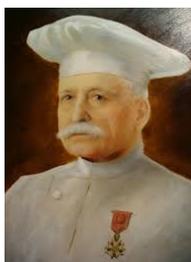
M. ESCOFFIER



Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 30 mars	Flamiche calédonienne au crabe Pavé de mahi-mahi viennois au beurre de vanille Ecrasée de patate carry épicée Courgettes glacées Cappuccino coco cœur arabica givré Samossa au chocolat grand cru	
Mardi 31 mars		Consommé salpicon de légumes Foie gras poêlé et huile de noisette Filet de mahi-mahi aux herbes fraîches en papillote, beurre blanc Croquant de fruits secs Pomme verte au fenouil
Jeudi 2 avril		Mi-cuit de thon jaune aux fines herbes Salade de papaye verte aux agrumes Rougail tomates gingembre et citronnelle Filet mignon de veau aux asperges Girolles et jus corsé Coulant chocolat noir Sorbet fromage blanc de Sarraméa

Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 20 Avril	Poêlée d'encornets à la piperade déstructurée Jeunes pousses d'épinards Mignon de porc aux herbes Sauce robert, garniture Clamart Coque chocolatée givrée à la noix de coco, mangue et ananas caramélisés	
Mardi 21 avril	Méli-Mélo de légumes et fruits du moment aux crevettes anisées Vinaigrette à l'orange Pièce de bœuf rôti au jus de thym façon Richelieu Tarte quetsches-streusel	Galette de blé à la compotée d'andouille Moutarde à l'ancienne Carré d'agneau Tarte Tatin provençale Jus infusé au réglisse Douceur chocolatée
Mercredi 22 avril	Gaspacho de concombre à la menthe Croustillants de crevettes du lagon aux fines herbes Curry de volaille aux épices douces Riz aux amandes Irish coffee	
Jeudi 23 avril	Crème renversée aux champignons caramel de porto Cassolette de bœuf à la bière Basmati aux épices raisins blonds Endives braisées Paris Brest	
Vendredi 24 avril	Gaspacho Andalou Croustillants de crevettes du lagon marinées au curry Ballottine de volaille aux pruneaux Pommes Darphin aux noix Flan de poivron Croustillants de pavot Trifle aux fruits des bois Eclats de caramel	

Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 27 avril	Dartois forestier au comté Aïoli du lagon, légumes pays Croûtons de rouille Dôme caramel café Biscuit aux noix, crème de whisky	
Mardi 28 avril	Chèvre affiné rôti au miel citronné Mesclun aux pignons Carré d'agneau en croûte persillée Tian de légumes aux pétales de tomates confites, anchoïade Baba aux fraises	Marinade de saumon en carpaccio à l'anis Jambonnette de volaille farcie aux crevettes Pomme cocotte flan de courgettes Mille-feuille de mangue et d'ananas rôtis Sorbet passion
Mercredi 29 avril	Gazpacho de concombre à la menthe Croustillants de crevettes du lagon aux fines herbes Curry de volaille aux épices douces, Riz aux amandes Caramélia	
Jeudi 30 avril	Crème Dieppoise, tartine croustillante au beurre de crevettes Tournedos de thon mi-cuit sésame et vanille de Lifou Tubercules des loyautés à la papaye St Honoré à la crème de marrons	<u>Promenade en Nouvelle Zélande</u> Gravlax de saumon de Nouvelle Zélande crème acidulée, salade mélangée croquante Noisette d'agneau en croûte d'épices Poires pochées Marmelade d'orange et jus corsé Pavlova aux kiwis, crème glacée Bailey's





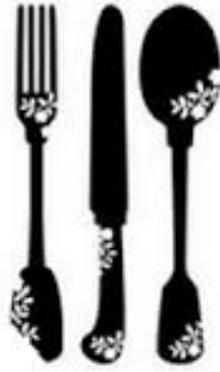
Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 4 mai	Saumon fumé de Nouvelle Zélande blinis sour cream aneth aux œufs de poisson Suprême de volaille fermière Vallée d'Auge Risotto crémeux aux girolles Fraise en tartelette bicolore, sorbet au basilic, coulis de kiwi et streusel	
Mardi 5 mai	Asperges vertes rôties au parmesan Œuf poché minute à la Morteau Entrecôte de bœuf Belle Hélène Pomme Pont Neuf et squash Vergers d'Alsace de la pâtisserie Gross Obernai	Soupe de poisson du lagon, croustillant de rouget à l'ail et basilic Pavé de mahi-mahi au gingembre Papayes vertes étuvées et pomme anglaise Carré forêt noire Compotée de griottes Crème glacée au vieux rhum
Mercredi 6 mai	Crème de squash et huile de citron confit Croustillant de moules Suprême de pintadeau farci aux cèpes Purée de pomme de terre Praliné citron	
Jeudi 7 mai	Crique de pomme de terre aux saveurs du lagon Noisettes d'agneau en croustillant de cresson Bottillon d'asperges en habit fumé Champignons de courgette Charlotte bavaroise vanille framboise	



Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 11 mai	Croustillant de parmesan au saumon fumé vinaigrette au wasabi Onglet grillé sauce béarnaise Tagliatelles de légumes en shop sue Pomme paillason Sablé Breton Crèmeux de citron meringué	
Mardi 12 mai	Spirale feuilletées aux asperges Emulsion aux agrumes Pavé de mahi-mahi crumble d'épices Cannelloni de courgettes et aubergines Noisettine pâtisserie Christian Strasbourg	Huîtres en gelée de poireaux, œufs de saumon Crumble pommes poires, vinaigrette à la pomme liane Pot au feu de cuisse de canard confite "comme dans le Gers" Tourte aux pommes de terre et lardons Noisettine, pâtisserie Christian Strasbourg
Mercredi 13 mai	Crème de squash et huile de citron confit Croustillant de moules Suprême de pintadeau farci aux cèpes Purée de pomme de terre Tendre partage	

Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 18 mai	Crevettes et goujonnettes en salade fantaisie Pavé de bœuf à l'ancienne Cantal et légumes en harmonie Noisettine (Pâtisserie de Christian Strasbourg)	
Mardi 19 mai	Charlotte de saumon Piperade en granité Vinaigrette de coques Parmentier de canard aux deux pommes Mille-feuille mangue crème vanillée	Tourte de canard confit Foie gras Mesclun de jeunes pousses vinaigrette balsamique Filet de pouate braisé façon dieppoise Légumes vapeur pommes au curcuma La fraise en tartelette bicolore Sorbet au basilic, coulis de kiwi et streusel
Mercredi 20 mai	Salade fraîcheur aux crevettes et agrumes, vinaigrette à la mangue Dos de mahi-mahi au lard fumé Beurre genevoise, caviar d'aubergine et toast de tapenade Le Rouge Absolu	
Jeudi 21 mai	Ravioles au pistou et fromage frais Mousse de roquette au thym Dos de vivaneau glacé façon bonne femme, gratin de choux de chine et julienne étuvée Forêt noire	La cuisine Bourgeoise Marmite de crevettes au bourgogne aligoté Parmentier de joues de bœuf braisées et brisure de truffes Salade gourmande Crêpes Suzette crème glacée Tagada
Vendredi 22 mai	Crème de squash Croustillants de moules Dos de mahi-mahi au lard fumé Beurre rouge, caviar d'aubergine, toast de tapenade Œuf à la neige miel pistache Tuile aux amandes	





Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Mardi 26 mai	Petites quiches de crabes et son coulis de crustacés au coco frais Douceur de volaille à la diable et confits de légumes grillés Eclairs coco passion, glace vanille	Tourte de canard confit Foie gras mesclun de jeunes pousses Vinaigrette balsamique Filet de pouete braisé façon dieppoise Légumes à la vapeur, pommes au curcuma. St Honoré vanille chocolat, glace Snickers
Mercredi 27 mai	Salade fraîcheur aux crevettes et agrumes, vinaigrette à la mangue Dos de mahi-mahi au lard fumé Beurre rouge, caviar d'aubergine Toast de tapenade Savarin au vieux rhum, crème chantilly	
Jeudi 28 mai	Crème brûlée au foie gras Vivaneau rôti à cœur au Serrano Risotto aux cèpes crème forestière Mille-feuille crème légère à la vanille	La cuisine Bourgeoise Marmite de crevettes au bourgogne aligoté Parmentier de joues de bœuf braisées et brisure de truffes Salade gourmande Tourtière Gasconne aux pommes confites caramel au beurre salé
Vendredi 29 mai	Crème Dubarry et flan de foie gras Croustillant aux baies roses Entrecôte à la confiture d'échalotes Tomates provençales Brochettes de pommes de terre Tarte au citron meringuée	

Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 1 juin	Samossa de poisson au chorizo à la menthe Côtes d'agneau en croûte de Massis Caviar d'aubergine et polenta crémeuse Grenoblois	
Mardi 2 juin	Féroce d'avocat en tube croustillant Comme un tagine d'agneau Légumes à la marocaine et semoule à la fleur d'oranger Mousse chocolat lait crémeux passion	En route pour le sud de l'Europe Mezedes du caillou ... Pressé de tomate au basilic Jambon Pata Negra ibérico Granité au xérès Risotto ai fruti del mare Tuile de reggiano Délice au chocolat lacté citron vert Feuillante pralinée, sorbet framboise poivron rouge
Mercredi 3 juin	Tartare de thon jaune en cappuccino et huîtres de Dumbéa Magret de canard de canard aux pêches Pomme Anna Compotée de golden à la cannelle Tropique	
Jeudi 4 juin	Mille-feuille de tomates aux crevettes curry Pavé de bœuf flambé aux 3 poivres Arlequin de légumes et pressé de pommes Tropézienne	L'invité du mois Un restaurateur calédonien investit notre cuisine avec nos élèves LAURENT MONTFORT Du restaurant "La Chaumière"
Vendredi 5 juin	Tartare de thon jaune en cappuccino Huitre de Dumbéa Magret de canard aux pêches Pommes Anna Compotée de golden à la cannelle Tulipe façon "Pina Colada"	

Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 22 juin	Gnocchi romaine en "bruschetta" Mesclun aux pignons Filet de vivaneau bonne-femme Pomme vapeur flan d'épinard muscadé Cannelé moelleux au chocolat Cœur de banane rôti au muscovado Lait citronnelle et glace mascarpone	
Mardi 23 juin	Crème renversée aux champignons Caramel de porto Cassolette de bœuf à la bière Basmati aux épices et raisins blonds Endives braisées Religieuse Tagada sauce carambar	En route pour le sud de l'Europe Mezedes du caillou ... Pressé de tomate au basilic Jambon Pata Negra ibérico Granité au xérès Risotto ai frutti del mare Tuile de Reggiano Minestrone de fruits frais Gelée de gingembre Granité menthe fraîche Spaghetti de pâte à cigarette
Mercredi 24 juin	Tartare de thon jaune en cappuccino Huîtres de Dumbéa Magret de canard de canard aux pêches Pomme Anna Compotée de golden à la cannelle Tarte au citron revisitée	
Jeudi 25 juin	Méli-Mélo légumes et fruits du moment Crevettes anisées Vinaigrette à l'orange Pièce de bœuf rôtie au jus de thym façon Richelieu Profiterole au chocolat Craquelin aux amandes	Promenade en Nouvelle Zélande : Gravlax de saumon de Nouvelle Zélande Crème acidulée et salade mélangée croquante Noisette d'agneau en croûte d'épices Piores pochées Marmelade d'orange et jus corsé Macaron à la pistache sorbet au coco
Vendredi 26 juin	Chartreuse de Saint-Jacques, coquillages du lagon, nage de légumes vanillée Mignon de veau, caviar d'aubergine aux cèpes, coulis de persil Mille-feuille princesse mangue kiwi Sauce pomme liane	

Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 29 juin	Pâté chaud de cerf en croustade au parfum de combava, réduction au porto Carré d'agneau persillé Bouquetière de légumes Soupe d'ananas pina colada, cake coco citron vert et tempura d'ananas	
Mardi 30 juin	Velouté de moules aux paillettes Médailon de veau au paprika Ragoût de petits légumes potagers Tarte amandine aux framboises en crumble, crème anglaise à la verveine	En route pour l'Europe du nord et central Tartine de hareng rollmops bortsch à notre façon Mi-cuit de saumon fumée au bois de hêtre Sauce à l'aneth Pomme de terre au raifort Triangle caramel combawa, crème glacée
Mercredi 1 Juillet	Croustillant de chèvre, chutney aux fruits secs Crème fouettée à l'huile de noisette Mahi-mahi au vin rouge Fondue de poireaux aux girolles Tarte tout chocolat	
Jeudi 2 juillet	Tarte fine de la mer au safran petite Salade croquante Jambonnette de volaille aux crevettes Pommes parisienne Tomate rôtie en mille-feuille de mousseline Bouchon au rhum Brochette de fruits aux pains d'épices Sorbet chocolat grand cru	Balade gourmande dans le sud-ouest de la France : Comme Michel Bras Crème de squash aux coques, croûte de pain et huile de citron Filet de saumon mi-cuit au lait d'amande et cocotte légumes de saison Savarin compotée d'orange Glace aux pruneaux
Vendredi 3 Juillet	Croustillants de chèvre Chutney aux fruits secs Crème fouettée à l'huile de noisettes Perroquet au vin rouge Fondue de poireaux aux girolles Riz au lait crémeux cardamome aux fruits rouges Tuile dentelle à l'orange	

Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 6 juillet	Crème Conti en cappuccino Côte de veau au vin jaune et aux morilles, méli-mélo de salsifis et chou de chine aux herbes St Honoré vanille chocolat Glace Snickers	
Mardi 7 juillet	Effeillé terre-mer en habit rose de Tasmanie Pavé de veau au pain d'épices Gratiné de la méditerranée Crème brûlée et tuiles dentelles	En route pour l'Europe du nord et central Tartine de hareng rollmops Bortsch à notre façon Mi-cuit de saumon fumée au bois de hêtre Sauce à l'aneth pomme de terre au raifort Croustille Chocolat
Mercredi 8 juillet	Croustillant de chèvre Chutney aux fruits secs Crème fouettée à l'huile de noisette Mahi-mahi au vin rouge Fondue de poireaux aux girolles Tarte tout chocolat	
Jeudi 9 juillet	Asperges vertes rôties au parmesan Œuf poché minute à la Morteau Entrecôte de bœuf Belle Hélène Pommes Pont-neuf et squash Mousse fraîche au citron Tuiles aux amandes	Crème Parmentier Escalope de foie gras poêlé et huile de truffe Darne de rouget grillée sauce vierge Mini ratatouille Ispahan glacé
Vendredi 10 juillet	Papillote de crevettes Légumes croquants Beurre de fenouil Pastilla de canard sur un boulgour safrané aux pignons torréfiés Pavlova oranges et framboises coulis de mangues	

Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Mercredi 15 Juillet	Encornets farcis Bouillon mousseux aux crevettes Le Hamburger d'Escoffier Le broussard façon Rossini Le Tiramisu	
Jeudi 16 juillet	Asperges en émulsion d'agrumes Pavé de mahi-mahi crumble d'épices Cannelloni de courgettes et aubergines Tarte citron meringuée	Crème Parmentier et escalope de foie gras poêlé et huile de truffe Darne de rouget grillée sauce vierge et mini ratatouille Parfait glacé thé matcha Coulis de Fraises au saké de Kobe
Vendredi 17 juillet	Encornets farcis Bouillon mousseux aux crevettes Hamburger d'Escoffier : Le Broussard Bavarois coco et citron vert	





Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 20 Juillet	Fricassée d'escargots Polenta crémeuse au parmesan Magret de canard Victoria Pont-neuf de manioc Timbale de pois gourmands à l'ail et au gingembre Macaron glacé framboise sorbet letchi	
Mardi 21 Juillet	Raviole au pistou et fromage frais Mousse de roquette au thym Dos de vivaneau glacé façon Bonne- femme Gratin de choux de chine Julienne étuvée Sablé breton Crème diplomate aux agrumes	Cannelloni de saumon fumé aux crevettes, râpé de papayes vertes et fraîcheur de pamplemousse Canard Apicius, déclinaison de poires et légumes racines Délice mangue vanille, soupe de kiwis
Mercredi 22 Juillet	Encornets farcis Bouillon mousseux aux crevettes Le Hamburger d'Escoffier: le broussard façon Rossini Entremets Mangue Passion	
Jeudi 23 juillet	Charlotte de saumon, piperade en granité Vinaigrette de coque Parmentier de canard aux deux pommes Tarte tout chocolat	Brochette de st jacques à la citronnelle, sauce en gazpacho Carré d'agneau rôti, jus au romarin Gratin dauphinois et légumes vert Pets de nonne frits, marmelade de citron et tuiles dentelle à l'orange
Vendredi 24 juillet	Tartine de jambon de pays Figues et gaspacho de mangues Tourtière d'agneau Aubergines et tomates, jus corsé Gratin de poires aux amandes, sorbet williams	

Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 27 Juillet	Aumônière aux fruits de mer Entrecôte double sauce au poivre du Vanuatu, fond d'artichaut Argenteuil et pommes miettes Entremets poire chocolat chiboust caramélisée	
Mardi 28 Juillet	Coque croustillante de grecques de légumes sur flan d'asperges Coulis de crevettes Retour du chasseur Pomme Anna et pok choy de saison Tarte fine aux pommes Glace vanille, caramel au beurre salé	Mille-feuille de thon jaune et tofu Crème de wasabi et caramel de soja Filet de daguet au foin de Provence Jus au cacao et potiron en déclinaison automnale Le carmina
Mercredi 29 Juillet	Croustillant de pomme de terre et tazar fumé, œuf mollet et crème acidulée aux fines herbes Dos de saumon au lard fumé, beurre rouge, caviar d'aubergine et toast de tapenade Le carmina	
Jeudi 30 juillet	Petites quiches de crabes et son coulis de crustacés au coco frais. Douceur de volaille à la diable et confits de légumes grillés Tarte aux fruits frais	Brochette de st jacques à la citronnelle Sauce en gazpacho Carré d'agneau rôti, jus au romarin Gratin dauphinois et légumes verts Délice au chocolat lacté et citron vert Feuillantine pralinée Sorbet framboise poivron rouge
Vendredi 31 Juillet	Crevettes en brochette de citronnelle, wok de légumes croquants, émulsion de betteraves Parmentier de canard aux patates douces, poêlée de champignons, roquette acidulée Charlotte aux framboises sauce chocolat	



Dates	Déjeuner restaurant panoramique Menu à 2310 F TTC	Dîners Restaurant Panoramique Menu à 3990 F TTC
Lundi 3 août	Délice de noix de Saint-Jacques et boudin noir aux pommes granny Pavé de thon jaune Purée de pois-chiche cumin coco et sa sauce vierge de légumes en tartare Croustillant d'amandes aux fruits	
Mardi 4 août	Mille-feuille de tomates aux crevettes curry Pavé de bœuf flambé aux 3 poivres Arlequin de légumes Pressé de pommes Forêt noire du Titisee	Pilaf de blé tendre aux cèpes Caille en deux cuissons Jus infusé au romarin Pavé de mahi-mahi pané aux aromates Curry de chouquettes Riz coco croustillant Verrine Banana and toffee pie Mille-feuille chocolat à la crème de pruneaux
Mercredi 5 août	Croustillant de pomme de terre et tazar fumé œuf mollet Crème acidulée aux fines herbes Dos de saumon au lard fumé Beurre rouge caviar d'aubergine Toast de tapenade Fraisier	
Jeudi 6 août	Bouillabaisse de légumes à l'œuf coulant Magret de canard aux poires sauce miel et citron samossa de choux fleur Tarte aux fraises	Croustillant de crevettes aux herbes fines, légumes croquants et vinaigrette à la mangue Magret de canard en croute de pain d'épices sauce aigre douce, croustillant de racines et Poêlée de fruits de saison Tourtière aux mangues, crème brûlée à la vanille du Caillou et craquant aux amandes

