

Repas du 18 septembre 2014

Apéritif

Salade d'automne aux pignons

Poulet au citron à la grecque et ses pommes-de-terre

Cheese cake à la figue et framboises, cheese cake à la pêche et aux abricots

Café, thé, tisanes

Avant l'apéritif et en attendant les convives attardés, Galina lave et prépare les ingrédients pour une subtile salade mélangée, comprenant doucette, roquette, pignons frits, endives, tomates cerises, etc...

Quant à Clarisse, notre doyenne en cuisine, elle s'affaire pour préparer son poulet à la grecque au citron avec ses pommes-de-terre rôties.

Les petites mains préparent les tables et s'occupent des services et de la décoration florale.

Enfin, à 11h30, l'apéritif est servi dans le hall d'entrée. Nous étions seulement 12 personnes cette fois-là. Une grande partie des absents étant peu bien, en vacances ou excusés. Ce qui ne nous empêcha pas d'être joyeux et décontractés à table pour apprécier ce magnifique repas. La surprise finale fut les deux tourtes préparées la veille par Annick... !

Vin rouge, eau et, pour terminer, un bon café réjouirent tous les participants.

Antoine et Marie-Jeanne furent, bien sûr, des nôtres ainsi que John, l'époux d'Annick, dont nous avons eu le plaisir de faire la connaissance. Nous avons également apprécié la présence d'une nouvelle convive, Simone.

Edith