Repas du 19.12.2013

Menu de Noël: Foie gras sur toast et salade de lentilles Coq au vin et pommes-de-terre grenaille Vacherin glacé Flan caramel Salade de fruits Café-thé-tisane et autres boissons selon désir

Pour ce repas de fête, nous sommes 25 personnes. Dès 9 heures, les hommes s'affairent à mettre les tables et les chaises en place. Annick dispose le menu sur la petite table à l'entrée

et, dès que Eva a arrangé sa belle décoration, nous dressons le couvert.

De plus en plus de marmitons arrivent, de sorte que la cuisine déborde et les dames qui préparent la salade de fruits finissent par se réfugier dans le hall d'entrée.

Dès 11 heures, un apéro bienvenu est servi dans le hall avec les petits « graillons » de Doris. Une photo du groupe est prise avant l'arrivée du gros de nos « clients ».

Après un mot de bienvenue, l'entrée est entamée et la bonne humeur est de mise. Le plat qui suit est tellement bon qu'on se lèverait la nuit pour en manger. Il y a longtemps que je n'ai pas mangé du coq au vin et celui-ci est un délice...

Nous passons aux desserts et là, que de surprises : un magnifique vacherin glacé, une salade de fruits merveilleuse et un flan sublime !

Pendant le café, il y a quelques discours et des vœux sont formés pour les Fêtes et la nouvelle année à venir. Puis des remerciements aux divers marmitons closent ce magnifique repas de fête.

Alfred Meyer