

Vivre CÔTÉ PARIS

N° 30 • DÉCEMBRE 2013 / JANVIER 2014 • www.cotemaison.fr

5 APPARTEMENTS
SURPRISES

IDÉES, CADEAUX, SORTIES...
LA LISTE DE NOS ENVIES

PLEINS FEUX SUR
LES CHAMPS-ÉLYSÉES

ÉVENTAILLISTE, ARTISAN DE L'AIR

RECETTES DE FÊTES
ET MALLE AUX DÉLICÉS

Lumières.
SUR LA ville

EXPRESS @ ROULARTA

M 03015 - 30 - F: 6,00 € - RD



FRANCE METROPOLITAINE € 6 / DOM € 7,2 / BEL € 7 / CH P8 12 / A € 9 / CAN \$ par 10,50 / D € 9 /
ESP € 7 / GR € 7 / IT € 7 / LUX € 7 / MA MAD 80 / NL € 9 / PORT 90 / T € 7 / TOM CFP 1200 / USA \$ 10,5

Pot-au-feu au foie gras



Glace vanille meringuée

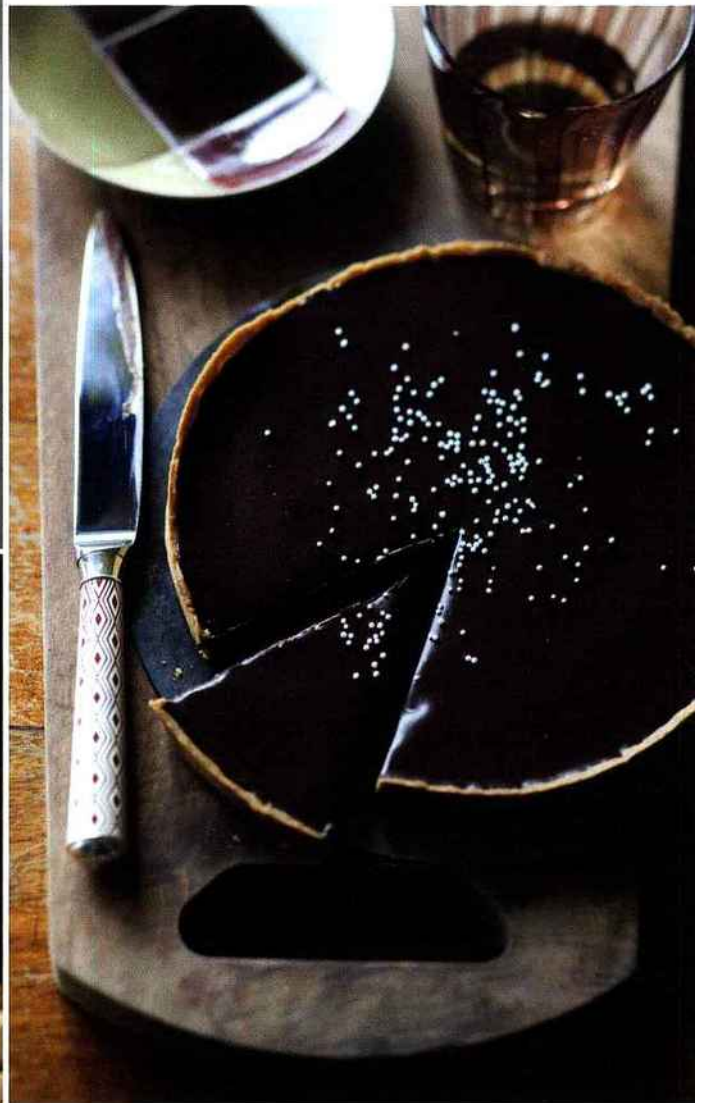


Salade d'oranges et petits sablés de Noël



Page de gauche, en haut, glace à la vanille meringuée, photophore, Diptyque, bols, Isabelle de Marjorie, chaise "Surpil", DCW. En bas, la salade d'oranges et ses sablés, coupelle en verre et assiette, CFOC. Tarte chocolat-marron sur une planche à découper en noyer de France, et couteau, Ercuis. Gobelet en verre, CFDC, et petite assiette japonaise.

Page de droite, sur une planche en ardoise, Guy Degrenne, la bûche aux marrons, couverts, CFDC et bols argentés du Japon. RECETTES PAGE 167



Tarte chocolat-marron