

Cocktail hour chez Denise

On aime la formule cocktail parce qu'elle permet de recevoir beaucoup de monde tout en profitant de nos invités.
Denise Cornellier, traiteuse d'expérience, partage ses trucs et ses conseils de chef pour réussir cet exercice de style sans fausse note.



▲
Denise Cornellier
et son collègue,
Jacques Robert

Denise Cornellier pratique son métier de traiteuse et d'organisatrice d'événements depuis plus de 25 ans et réussit encore à impressionner ceux qui font appel à elle pour un dîner intime ou une soirée de gala, ou qui participent à un de ses ateliers gourmands ou encore qui se laissent tenter par ses plats préparés, en vente à sa boutique du boulevard Saint-Laurent. Et depuis que le chef Jacques Robert du réputé restaurant Au tournant de la rivière s'est joint à son équipe, il ne semble plus y avoir de limites aux projets et aux réalisations de Cornellier Traiteur.

Elle a accepté avec générosité de partager son expérience de pro en proposant de nombreux modèles de menus dans lesquels elle a eu la bonne idée d'inclure les recettes des autres chefs invités de ce spécial Fêtes gourmandes en plus de donner deux recettes de bouchées parmi les plus populaires auprès de sa clientèle. Un dernier conseil de la chef: n'hésitez pas à mettre sur la table un mélange d'aliments achetés et cuisinés. L'important, c'est de passer un moment agréable en bonne compagnie sans trop se casser la tête.

Menus cocktail sur mesure en formule simple ou plus élaborée

Formule grignotines

Dans ce cas, on dépose tous les aliments sur un meuble, une console, une table d'appoint ou une table centrale, accompagnés des rafraîchissements que les convives se servent eux-mêmes. C'est le temps de sortir votre belle vaisselle et votre argenterie des armoires! Ne mettez pas tout à plat sur la table, ajoutez de la hauteur avec des plateaux à étages et des éléments de décor, et éclairez le tout avec beaucoup de bougies.

Tout simplement

Olives marinées et noix épicées – Crudités telles que fenouil, céleri ou endives – Tapenade, houmous, purée d'artichaut, caviar d'aubergine – Terrine de légumes, mousse de foie de volaille et rillettes – Madeleines au fromage de chèvre et confiture d'oignon – Chips de légumes, sablés et pailles au fromage, variétés de biscottes et de crâquelins, focaccia, fougasses – Pain brioche et pain d'épice – Fruits frais.

Plus élaborée

Gravlax, esturgeon, truite ou saumon fumés – Blinis et œufs de poisson – Saumon, esturgeon ou poisson volant accompagnés de crème sure et de ciboulette – Huîtres sur écailles, vinaigre aromatisé et citron – Canard séché ou viande des Grisons et poire.

Formule avec bouchées

Les bouchées que l'on offre sur un plateau de service sont bien évidemment les vedettes des cocktails. Vous pouvez faire le service vous-même, mais rien

ne vous empêche de déposer le tout sur les tables d'appoint. L'expérience m'a appris que les bouchées chaudes sont toujours très appréciées. N'hésitez pas à décorer vos plateaux avec des fleurs comestibles, des fines herbes ou de petits objets liés à la thématique de votre soirée.

Tout simplement

Mini croque-monsieur – Mini-pâtés à la viande – Poireaux et boudin – Croquettes de morue d'Helena (p. 47) – Petites bouchées asiatiques chaudes telles que mini-rouleaux impériaux, Dim Sum – Billes corinthiennes (recette ci-contre) – Champignons farcis – Mini-éclairs à la sauce Mornay de l'Académie culinaire (p. 73) – Tartes fines à l'oignon et à la poire – Pissaladières – Pruneaux au bacon – Mini-brochettes de raviolis, sauce parmesan – Crevettes aux graines de sésame, sauce avocat et coriandre.

Plus élaborée

Pétoncles Princesse en ceviche de Normand Laprise (p. 45) – Baluchons d'escargots – Mini-tartares en verrine – Feuilletés de champignons – Crème brûlée de foie gras de canard d'Anne Desjardins (p. 44) – Cuillères de betterave et saumon mariné – Risotto d'orge, whisky, canard confit – Verrines de homard sur céleri-rave à la pomme verte et à la truffe – Cailles aux épices (recette ci-contre).

Encore plus élaborée

Shooter d'huîtres de Rafaële et Jessica (p. 57) – Mini-potages servis dans une tasse à expresso: Potage d'asperges au lait de coco de Jessica et Ra-

faële (p. 51) – Cappuccino de champignons sauvages – *Caldo verde* d'Helena (p. 47).

Formule repas

Pour faire de ce cocktail un vrai repas, deux options s'offrent à vous: servir une vingtaine de bouchées par personne ou servir une dizaine de bouchées par personne avec un plat principal convivial déposé sur la table ou servi en assiette individuelle et ne nécessitant qu'une fourchette pour être mangé.

Par exemple: Coulibiac – Plat mijoté avec ses petits légumes style blanquette de veau – Morue à la braza d'Helena (p. 47) – Cassolette de fruits de mer – Parmentier de canard – Poulet aux olives et à la crème de Jessica et Rafaële (p. 52) – Tourtes – Saumon – Vol-au-vent au poulet ou aux fruits de mer.

+ Fromages, fruits et mignardises

Les fromages sont déposés sur la table avec un bel assortiment de pains, de biscottes, etc. Mieux vaut un ou deux fromages présentés en large portion que trop de variétés: par exemple, un camembert aux canneberges. Complétez avec des fruits séchés et des fruits de saison tels que des clémentines, des cerises ou des lichis.

Les mignardises: Rochers d'amandes salées et sucrées – Mini-éclairs à la crème pâtissière de l'Académie culinaire (p. 73) – Tartelettes portugaises et tarte à la citrouille d'Helena (p. 49) – Mignonne crème d'avocat de Rafaële et Jessica (p. 52) – Suçons au chocolat et piment d'Espelette – Macarons – Nougats – Fruits confits – Gâteaux aux fruits, sucre à la crème, etc.

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES DIFFÉRENTS TYPES DE COCKTAILS

Grignotines, de 17 h à 19 h, différents aliments simples déposés sur la table, 1 bouteille pour 3 à 4 personnes.

5 à 7, de 17 h à 19 h, 5 à 10 bouchées froides ou chaudes par personne, offertes ou déposées sur la table, 1 bouteille pour 3 à 4 personnes.

Cocktail, de 17 h à 20 h, 10 à 15 bouchées froides ou chaudes par personne, offertes ou déposées sur la table, 1 bouteille pour 2 à 3 personnes.

Cocktail dînatoire, de 18 h à 22 h, 20 bouchées froides ou chaudes par personne ou 10 bouchées et 1 plat convivial, 1 bouteille pour 2 personnes, fromages et mignardises.

PLATEAU DE BOUCHÉES:

billes corinthiennes et émulsion légère au basilic, rouleaux impériaux de Bangkok et sauce aigre-douce, cailles aux épices et au gingembre, sandwichs grillés au prosciutto et au fromage Douanier de Fritz Kaiser.



Les recettes

Cailles aux épices

INGRÉDIENTS (pour 24 bauchées) :

6	cailles désossées
½ c. à thé	sel
½ c. à thé	poudre d'ail
½ c. à thé	poudre d'oignon
½ c. à thé	origan
½ c. à thé	thym
¼ c. à thé	paprika
¼ c. à thé	poivre
¼ c. à thé	cumin

Préparation :

Coupez les cailles désossées en quatre. Mélangez toutes les épices ensemble dans un bol et enrobez bien les cailles du mélange. Saisissez les cailles à feu vif, côté peau en premier. Cuissez 7 à 10 minutes dans un four préchauffé à 190 °C (375 °F). Servez immédiatement.

▼ Cocktail au Loft Cornellier



Billes corinthiennes

INGRÉDIENTS

(pour une quarantaine de billes) :

¾ tasse	crème à 35 %
2 c. à soupe	chapelure
500 g	bœuf haché
4 c. à soupe	raisins de Corinthe
4 c. à soupe	pignons (noix de pin)
1	petit oignon, coupé en dés
2	œufs
1	clou de girofle
½ c. à thé	cannelle
2 c. à thé	sel

Préparation :

Versez la crème sur la chapelure. Laissez reposer 5 minutes. Incorporez le bœuf haché et le reste des ingrédients. Mélangez bien. Façonnez le mélange en petites boulettes. Cuissez à 190 °C (375 °F) pendant 7 à 10 minutes. Servez les billes chaudes, piquées d'un cure-dent, et accompagnées de l'émulsion légère au basilic.

Émulsion légère au basilic

INGRÉDIENTS (pour 2 tasses) :

½ botte	basilic
½ botte	ciboulette hachée grossièrement
1	œuf
1 c. à soupe	vinaigre de xérès
1 c. à soupe	moutarde de Dijon
1 c. à thé	jus de citron
2 c. à soupe	eau froide
¼ c. à thé	sel
¼ c. à thé	poivre
1 tasse	huile de canola ou huile de pépin de raisin

Préparation :

Broyez ensemble au robot tous les ingrédients sauf l'huile pendant 9 secondes. Versez l'huile en filet à vitesse moyenne pendant 3 à 4 minutes. Versez dans un petit bol et servez avec les billes à température ambiante.

Pour les commandes du temps des Fêtes : pour Noël, jusqu'au lundi 20 décembre; pour le Jour de l'An, jusqu'au mardi 28 décembre. Cornellier Traiteur, 5354, boul. Saint-Laurent, Montréal | 514 272-8428 | www.cornelliertraiteur.com

Plats surgelés disponibles en tout temps à la boutique Cornellier :
Tartellette de pétoncle sur brandade de morue – Parfait de ris de veau – Bisque de homard à l'orange – Tourte de ris de veau, volaille et morilles – Renversé aux pruneaux et chocolat de Jacqueline, sauce chaude des Aztèques.

Plats froids à la carte en décembre :
Bavarois de foie gras et écrevisses – Millefeuille de betteraves au saumon fumé du Tourant de la Rivière – Soupe d'artichaut, sauté de champignons, lait moussé aux câpres – Canard laqué, oïsse confite sur chutney d'ananas au poivre vert, légumes racines rôtis – Agneau de Madame Roch, le cané, le jarret et la pastilla aux parfums d'Orient – Tartie aux poires, roquefort, pacanes rôties – Crème brûlée à l'érable et allemande pochée à la vanille – Coque de chocolat Forêt-Noire 2010

BOUTIQUE



L'aubergine

MOBILIER · DÉCORATION · MODE · CADEAUX

12 000 pieds carrés
D'IDÉES-CADEAUX À DÉCOUVRIR

Cuisine, gourmet, accessoires et produits de salle de bain, literie, luminaires, décoration maison...

Vêtements, accessoires mode, bijoux, décoration de Noël...



Pour une durée limitée.

Avec tout achat de 100 \$ et plus, recevez un ensemble de **3 SACS À COSMÉTIQUES D'UNE VALEUR DE 40 \$**

BOUTIQUE L'AUBERGINE

212, boul. Labelle, Rosemère – 450 435-3535

boutiquelaubergine.com