

MENU PORTUGAIS

MARDI 10 MARS 2026



CHAMONIX-MONT-BLANC



La gastronomie portugaise est une cuisine traditionnelle et familiale. Nombreux sont les plats influencés par :

- l'océan Atlantique et les produits de la mer,
- la tradition méditerranéenne avec le pain, l'huile d'olive, le vin et les agrumes,
- les saveurs rapportées des anciennes colonies avec les épices.

L'équipe de la cuisine propose de déguster quelques spécialités.

SALADE VERTE BIO ET CHORIZO

Au Portugal, le mot chouriço désigne une grande famille de saucisses séchées ou fumées. Les plus connues sont :

- Chouriço de carne, à base de viande de porc, ail, paprika et vin.
- Chouriço mouro : noir, préparée avec du sang de porc, plus rustique et puissant.



BRANDADE DE POISSON MAISON

L'équipe de la cuisine a choisi cette recette qui se rapproche du bacalhau à Brás. Ce plat traditionnel est confectionné à base de morue effritée, d'oignons, de pommes de terre frites. Le tout est incorporé dans des œufs battus, et généralement décoré avec des olives noires et du persil.

D'origine incertaine, ce plat aurait été créé par un tavernier du Bairro Alto, quartier pittoresque de Lisbonne. Le nom « Brás » découlerait tout simplement de son nom qui, autrefois, s'orthographiait « Braz ».

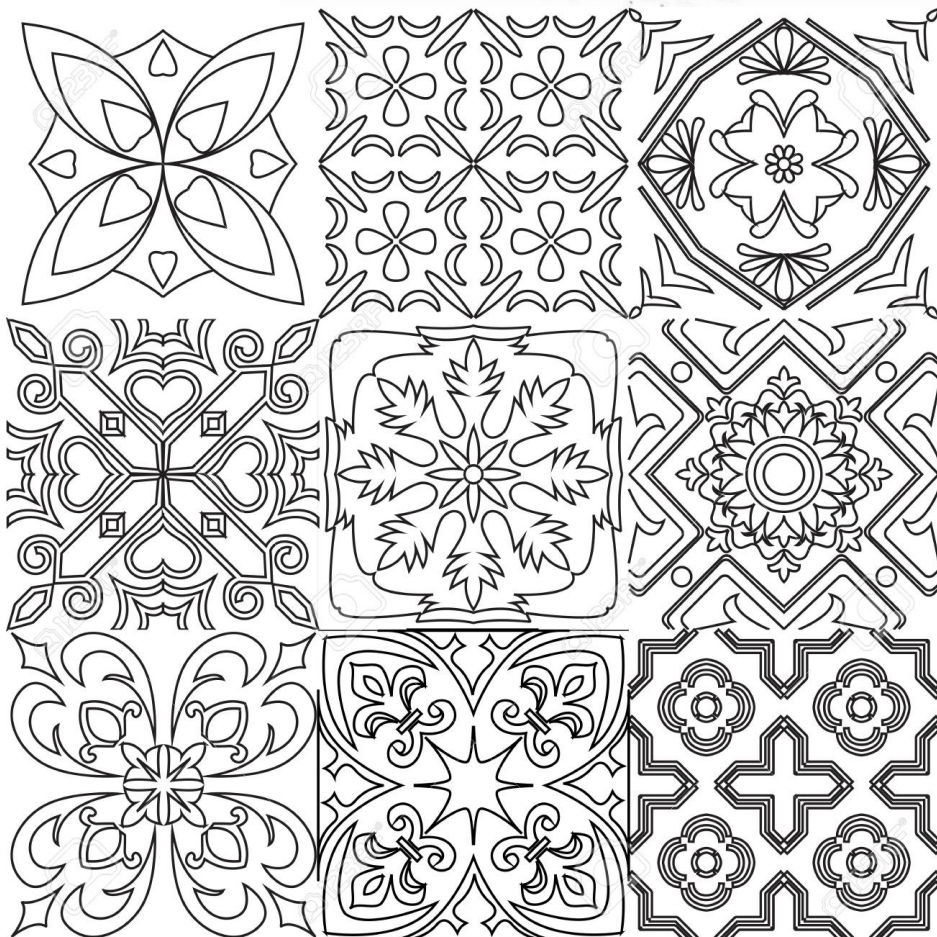


PASTÉIS DE NATA

C'est une pâtisserie typique qui s'apparente à une sorte de flan pâtissier, parfois dégustée tiède. Il semble qu'elle ait été créée au XIX^{ème} siècle par des religieuses du Monastère des Hiéronymites, situé dans la petite ville de Belém, non loin de Lisbonne.

LE COIN DES ENFANTS

A TON TOUR
DE COLORIER
CE COQ,
SYMBOLE DU
PORTUGAL



ET AUSSI CES
AZULEJOS,
CARREAUX DE
FAÏENCE
DÉCORÉ QUE
L'ON TROUVE
AUSSI BIEN À
L'INTÉRIEUR
QU'À
L'EXTÉRIEUR
DES BÂTIMENTS.

