



Newsletter de Décembre 2007

- ▣ [Nouveau site Fabrice Catering](#)

www.fabrice-catering.com

A travers ce nouveau site vous trouverez,
Des infos sur nos nouveaux produits,
Des actualités et les offres du moment,
Des adresses dignes de vos réceptions,
La recette du moi et parfois des trucs de cuisiniers.

Ce site est en constante mis à jour,
Glissez le dans vos favoris afin d'être les premiers informés.



▪ **Le 08 janvier 2008 Fabrice Catering inaugure** la nouvelle salle de réception du musée des sciences et technologies de Haïfa, Mada Tech. Si vous souhaitez être à la première loge, Recevoir entre 50 et 250 personnes, faire vivre une journée inoubliable a vos invites.



▪ **Organisez votre soirée au night-club Luna**
L'espace de cette discothèque se transforme pour votre Bar ou Bat Mistvah
Vous pourrez y recevoir jusqu'à 150 personnes, avec une grande facilité de stationnement,

Contactez Dorit au 048767646



▣ **La recette du mois**

Galettes de pommes de terre :

400 g de pommes de terre cuites

60 g d'oignons haches

60 g de fromage jaune râpé

70 g de farine

2 œufs battus

80 g de crème fraîche

Sel (1 cuillère a café de sel rase) , poivre du moulin

Faire cuire dans l'eau bouillante salée les pommes de terre épluchées.

Faire une purée et incorporer tous les autres ingrédients. Mélanger le tout.

Laissez reposer la pate 1H00 au frigo.

Façonner des boules de pates et les aplatir avec la main.

Cuire dans une poêle huilée des deux cotes.





☐ Trucs de cuisinier

Pour réussir les pommes de terre sautées, il faut impérativement les sécher dans un torchon après les avoir taillés en rondelles épaisses. Les faire sauter souvent pour qu'elles cuisent régulièrement. Il est préférable de les saler au dernier moment.

A suivre...