



[Téléchargez la fiche PDF](#)

ET SI ON MANGEAIT DANS LES BOIS ?



Et si pour une fois, c'était les enfants qui invitaient les parents à manger? Le Roitelet vous a préparé quelques idées futées pour un moment famille très nature...



1. Une déco 100% nature

Recréez ensemble une atmosphère 100% nature dans la maison. Ainsi, vous aurez l'impression d'être installés au fond des bois tout en restant bien au chaud, chez vous.

Vous pouvez utiliser des rondins de bois pour créer des fauteuils, de jolis galets au préalable rincés à l'eau pour indiquer le chemin, des branches d'arbre séchées peintes pour décorer la table, des guirlandes de fleurs ou de feuilles mortes à installer à l'entrée, de belles pommes de pin dans un vase, de petits oiseaux dessinés puis découpés à accrocher sur le mur...

A vous de réunir toute votre imagination pour créer une ambiance pique-nique en pleine nature dans votre salon.

2. Des saveurs 100% nature

Voyez la vie en vert!

Les recettes originales sont infinies pour un menu tout vert. Découvrez notre menu pour une soirée 100% naturelle.

Apéritif

Gazpacho de concombre décoré d'une feuille de basilic

Bâtonnets de courgette à tremper dans le guacamole et le tzatziki

Entrée

Velouté de petit pois

Plat principal

Tarte aux poireaux et au brie sur son lit de salade verte aux poivrons verts grillés. [Découvrez la recette !](#)

Dessert

Brochettes de pomme et raisins verts accompagnées d'une boule de glace pistache

Si c'est Papa ou Maman qui cuisine, tu seras assistant-chef. Ton rôle ? Superviser le chef, décorer les plats et préparer les ingrédients. Aux fourneaux !

3. Des rafraîchissements 100% nature

Toutes ces idées, ça donne soif. Nous vous avons gardé le meilleur pour la fin : il est temps de préparer des boissons vertes délicieuses.

Ce soir, au choix sur la carte :

Le Vert Pâle

Coupez un demi ananas en morceaux et glissez le tout dans une centrifugeuse. Ajoutez six branches de menthe fraîche. Mixez le tout. Servez frais dans de grands verres, et ajoutez une feuille de menthe pour la déco.

L'Eau Green

Dans une grande carafe d'eau, glissez une branche de menthe fraîche. Laissez reposer une heure avant de servir.

Le Mix Exotique

Cinq kiwis, une banane, un citron vert et une touche de miel liquide. Le tout dans la centrifugeuse. Servez rapidement, pour ne pas perdre les vitamines.

Régalez-vous !

tarte poireau et brie Roitelet

