

## Les festifs d'Agis, qualité et originalité dans l'assiette

31 Oct. 2019



A peine le mois de décembre entamé, c'est avec un certain plaisir que l'on voit les lumières de Noël apparaître dans les rues et sur les façades. C'est tout un pays qui se prépare à profiter des meilleurs moments de l'hiver. Pour beaucoup, Noël est avant tout un moment de partage, où l'on peut enfin réunir ses amis et sa famille autour de la table. Que l'on vive loin ou dans la rue à côté, les fêtes de fin d'année sont des moments d'exception où l'on laisse le stress et les soucis à l'entrée. A table, on ne fait que profiter ! Du côté de l'assiette, les fêtes de fin d'année peuvent ressembler à un grand marathon. C'est l'occasion de feuilleter les livres de cuisine et de se laisser tenter par des recettes festives et traditionnelles. Si elles font saliver, ces recettes peuvent parfois sembler compliquées à réaliser. Mais, que ce soit pour les grands repas en famille, entre amis, ou même un petit dîner en solo, le plus malin est d'allier qualité et simplicité. Ainsi, Agis propose une gamme de plats festifs et traditionnels, élaborée à partir de produits nobles et de qualité. Et pour préparer ces plats, rien de plus simple : réchauffez-les simplement au bain-marie ou au micro-ondes. Le résultat ? Une chaleur homogène, et le goût au rendez-vous. Il ne reste plus qu'à dérouler le menu ! Après une crème brûlée au foie gras de canard ou quelques noix de St-Jacques avec leur sauce hollandaise à la truffe comme entrée, Agis vous propose un pavé de veau aux girolles ou un traditionnel chapon et sa sauce foie gras. Les amateurs de gibier craqueront pour le sauté de cerf à bière de Noël quand les amoureux des fruits de mer préféreront sans doute la lotte à l'américaine ou le filet de bar et sa sauce à la bisque de homard. Enfin, au moment de servir vos plats, vous n'aurez qu'à suivre nos conseils pour maîtriser parfaitement le dressage, et vous obtiendrez facilement une assiette digne des plus grands Chefs. Grâce au savoir-faire traiteur d'Agis, les classiques de la tradition française sont à présent à la portée de toutes les tables.