



l'œil. Il y en a de toutes sortes et pour tous les goûts : ris de veau accompagné de truffes et de foie gras, ou encore canard avec des truffes et du foie gras. Comme le reste, ces spécialités sont confectionnées sur place, par les artisans de la maison. Il est également difficile de résister devant les étalages de terrines et de charcuterie, l'une des grandes spécialités de cette adresse. Dirigée par Guy Feryn, le propriétaire, la Maison Pou compte environ 40 salariés. L'enseigne a été récompensée par l'oreille d'or du fromage de tête, champion de France en 2009, et médaille d'or en 2010.

Une explosion de saveurs à la maison Pou

Créée en 1830, la prestigieuse Maison Pou, reconnue comme un des fleurons de la charcuterie traditionnelle, est une des plus vieilles enseignes de France dans son secteur. Comme chaque année, la carte de Noël est prête depuis fin novembre. Au menu : un formidable foie gras d'oie ou de canard français (Sarlat en Périgord), du homard, de la langouste, etc. Lorsqu'on entre dans la boutique, les somptueux pâtés en croûte frappent particulièrement

Les fêtes à l'heure indienne

Le restaurant Ashiana propose à ses clients de finir l'année sur une note indienne, savoureuse et épicée, douce et énergisante !

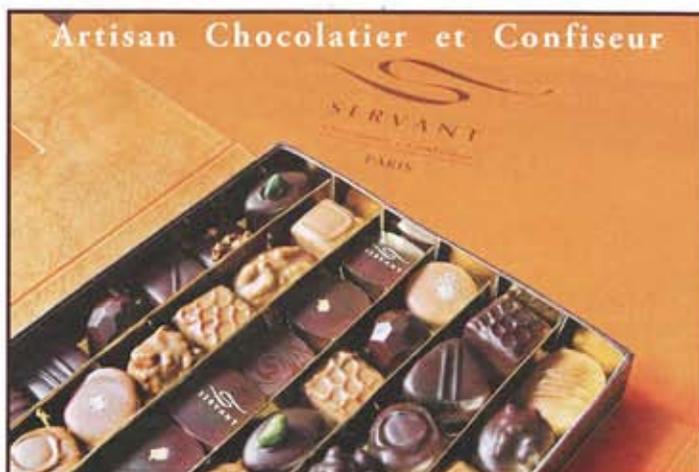
Dans un décor raffiné respectant le style typiquement indien, monsieur Bhalla et son équipe vous reçoivent à dîner le soir du 31 décembre pour partager vos rires et vos vœux, mais surtout pour fondre de plaisir. Au programme : une carte truffée



de délices... les amateurs de fruits de mer apprécieront les recettes originales du chef telles les crevettes Madras ou Sagwala. A base d'agneau, de porc, de poulet ou de poissons, tous les plats du restaurant apporteront aux convives une note d'épices orientales agrémentées de pistaches, noix et amandes.

Ashiana est ouvert 7 jours sur 7 et propose des formules, midi et soir. Réservez vite, les places sont limitées.

Voir Carnet d'adresses page 66



Maison fondée en 1913

Coffrets de Chocolats, Marrons glacés, Truffles, Fruits confits, Glaces Berthillon
Ouverture le Dimanche de 10h30 à 13h



SERVANT
22 bis, rue de Chartres, Neuilly
01 47 22 54 45
www.chocolaterie-servant.com

Commencer l'année au Chalet : une combinaison gagnante



La famille Brun vous accueille tous les jours pour vous offrir une cuisine de qualité, dans un cadre sobre et original. La carte de son chef est réconfortante : plusieurs formules autour des spécialités des sommets : fondue, tartiflette, raclette... le tout Paris en parle ! A l'occasion des fêtes de fin d'année, le restaurant restera ouvert les deux réveillons et les lendemains de fêtes. Vous pourrez y dîner entre amis ou en famille, à la carte et sans majoration de prix ! Trois salles peuvent accueillir 180 couverts. Formules personnalisées pour les groupes, déjeuners, diners ou réceptions de tous genres. Les enfants se régaleront avec un menu spécial. Et pour les adultes, plusieurs formules adaptées, classiques, rapides et dynamiques sont proposées le midi comme le soir. Les menus "tout languiste" sont à tester sans trop attendre !

Voir Carnet d'adresses page 66