

2005年度洛桑美食节

**Festival de gastronomie chinoise
du 25 janvier au 12 février 2005**

Restaurant de Dorigny, Lausanne
http://www.unil.ch/central/page3081_fr.html
en collaboration avec
l'Association Vaud-Shaanxi/Chine
<http://www.sinoptic.ch/vaud-shaanxi/>

一月二十五日 周二
Mardi 25.01.2005

冷菜:

冷炆瓜条
双椒兔丁

Entrées :

Lamelles de concombres en salade
Émincé de lapin aux deux poivres

热菜:

豆瓣鱼
宫保鸡丁
白油豆腐
双冬牛柳

Plats :

Poisson à la sauce aux pois du Sichuan
Sauté de poulet aux épices et aux arachides style « Gongbao »
Tofu cuit dans son jus parfumé
Bœuf aux champignons et aux pouces de bambou

汤:

三鲜汤

Soupe :

Potage aux trois trésors

小吃:

春卷
扬州炒饭

Garnitures :

Rouleaux de printemps
Riz sauté de Yangzhou

Dessert

Prix : Frs 65.--

一月二十六日 周三
Mercredi 26.01.2005

冷菜:

四川泡菜
花椒鸡丁

Entrées :

Légumes marinés à la sichuanaise
Émincé de poulet au poivre du Sichuan

热菜:

豉椒鱼条

红烧牛肉

太白鸡

番茄炒蛋

Plats :

Dés de poisson à la sauce aux poivrons et aux haricots fermentés

Bœuf bouilli à la sauce soja

Poulet style « Taibai »

Œufs brouillés à la tomate

汤:

酸菜粉丝汤

Soupe :

Potage aux vermicelles et aux légumes marinés

小吃:

饺子

三鲜炒饭

Garnitures :

Raviolis

Riz sauté aux trois trésors

Dessert

Prix : Frs 65.--

一月二十七日 周四

Jeudi 27.01.2005

冷菜:

香卤鸭脯

葱油香菇

Entrées :

Magret de canard

Champignons parfumés à l'huile de ciboulette

热菜:

干烧蛙腿

粉蒸牛肉

野鸡红肉丝

清炒笋瓜

Plats :

Cuisses de grenouilles grillées

Bœuf à la vapeur et à la semoule de riz

Filaments de porc en sauce rouge

Courgettes sautées

汤:

紫菜蛋花汤

Soupe :

Potage aux algues et à l'œuf

小吃:

芝麻煎包

炒饭

Garnitures :

Pains fourrés frits au sésame

Riz sauté

Dessert

Prix : Frs 67.--

一月二十八日 周五
Vendredi 28.01.2005

冷菜:

五香熏鱼
酱酥花仁

Entrées :

Poisson parfumé aux cinq épices
Arachides à la sauce soja

热菜:

糖醋大虾
水煮牛肉
红烧肉
干煸四季豆

Plats :

Crevettes aigres douces
Bœuf piquant au poivre du Sichuan
Lard frais bouilli longuement à la sauce soja
Haricots verts cuits à sec

汤:

粟米羹

Soupe :

Soupe épaisse au maïs doux

小吃:

担担面
什锦炒饭

Garnitures :

Nouilles sauce piquante style « Dandan »
Riz sauté aux plusieurs trésors

Dessert

Prix : Frs 67.--

一月二十九日 周六

Samedi 29.01.2005

冷菜:

糖醋排骨

姜汁豇豆

Entrées :

Petits travers de porc aigre doux

Asperges chinoises au gingembre

热菜:

西芹虾球

回锅肉

板栗烧鸡

香煎土豆饼

Plats :

Boulettes de crevettes au céleri

Lard frais cuit deux fois

Boulettes sauce soja aux marrons

Galettes de pomme de terre grillées

汤:

番茄蛋花汤

Soupe :

Potage à l'œuf et à la tomate

小吃:

抄手

青椒肉丝炒饭

Garnitures :

Mini-raviolis

Riz sauté aux filaments de porc et de poivron

Dessert

Prix : Frs 66.--

二月一日 周二
Mardi 01.02.2005

冷菜:

红油鸡块
蒜泥黄瓜

Entrées :

Poulet à l'huile rouge
Concombres à l'ail

热菜:

香酥大虾
红烧兔
宫保鸡丁
干煸土豆丝

Plats :

Crevettes croustillantes
Lapin à la sauce soja
Sauté de poulet aux épices et aux arachides style « Gongbao »
Filaments de pomme de terre sautés à sec

汤:

榨菜肉丝汤

Soupe :

Soupe aux filaments de porc et aux légumes marinés

小吃:

玉米煎饼
番茄牛肉盖浇饭

Garnitures :

Galettes de maïs grillées
Riz avec une sauce au bœuf et à la tomate

Dessert

Prix : Frs 65.--

二月二日 周三

Mercredi 02.02.2005

冷菜:

虎皮三丝卷

香卤鸡腿

Entrées :

Tofu fourré aux trois filaments

Cuisses de poulet parfumées

热菜:

橙汁虾仁

干煸蛙腿

土豆烧排骨

豉油西兰花

Plats :

Crevettes à l'orange

Cuisses de grenouilles grillées

Petit travers de porc cuits avec pommes de terre

Brocolis aux haricots fermentés

汤:

番茄牛肉汤

Soupe :

Potage au bœuf et à la tomate

小吃:

四川炒面

三鲜盖浇饭

Garnitures :

Nouilles sautées à la sichuanaise

Riz avec une sauce aux trois trésors

Dessert

Prix : Frs 66.--

二月三日 周四
Jeudi 03.02.2005

冷菜:

香酥鸭
香油西芹

Entrées :

Canard croustillant
Céleri en branche à l'huile de sésame

热菜:

珍珠牛蛙
孜然羊肉
鱼香茄子
回锅肉

Plats :

Cuisses de grenouilles « perles »
Agneau au cumin
Aubergines aigres piquantes
Lard frais cuit deux fois

汤:

三鲜汤

Soupe :

Potage aux trois trésors

小吃:

蒸包子
咖哩炒饭

Garnitures :

Petits pains fourrés à la vapeur
Riz sauté au curry

Dessert

Prix : Frs 67.--

二月四日 周五

Vendredi 04.02.2005

冷菜:

糖醋排骨

珊瑚萝卜

Entrées :

Petits travers de porc aigres doux

Radis rouges en salade

热菜:

糖醋鱼条

腰果鸡丁

葱爆羊肉

木耳玉米笋

Plats :

Dés de poisson aigres doux

Émincé de poulet aux noix de cajou

Agneau sauté aux oignons

Mini maïs aux champignons noirs

汤:

金针菇鸡丝汤

Soupe :

Potage aux filaments de poulet

小吃:

清汤杂酱面

蛋炒饭

Garnitures :

Nouilles à la sauce à la viande

Riz sauté

Dessert

Prix : Frs 67.--

二月五日 周六

Samedi 05.02.2005

冷菜:

麻辣牛肉

姜汁豇豆

Entrées :

Bœuf très piquant

Asperges chinoises au gingembre

热菜:

翡翠虾仁

红烧肉

豉椒兔

鱼香风腿

Plats :

Crevettes « Jade »

Lard frais bouilli longuement à la sauce soja

Lapin au poivre et aux haricots fermentés

Cuisses de poulet aigres piquantes

汤:

三鲜粉丝汤

Soupe :

Potage aux vermicelles

小吃:

抄手

炒饭

Garnitures :

Mini-raviolis

Riz sauté

Dessert

Prix : Frs 68.--

二月八日 周二 (大年三十)

Mardi 08.02.2005 (Réveillon du Nouvel An Chinois)

冷菜:

五香熏鱼

葱油香菇

Entrées :

Poisson parfumé aux cinq épices

Champignons parfumés à l'huile de ciboulette

热菜:

芦笋虾球

豉椒烤鱼

干煸鸡

香酥排骨

回锅牛肉

麻婆鸡丁

Plats :

Boulettes de crevettes aux courgettes

Poisson grillé au poivre et aux haricots fermentés

Poulet cuit à sec

Travers de porc croustillants

Bœuf cuit deux fois

Émincé de poulet de la « Mère Ma »

汤:

什锦海鲜汤

Soupe :

Potage aux fruits de mer

小吃:

饺子

四川炒面

Garnitures :

Raviolis

Nouilles sautées à la sichuanaise

甜点:

元宵

Dessert :

Boulettes sucrées au riz glutineux

Dessert

Prix : Frs 80.--

二月九日 周三 (初一)

Mercredi 09.02.2005 (Nouvel An Chinois)

冷菜:

红油泡菜

柠檬鸡丁

Entrées :

Légumes marinés à l'huile rouge

Émincé de poulet au citron

热菜:

豆腐虾仁

孜然羊肉

回锅肉

白汁青元

Plats :

Crevettes avec tofu

Agneau au cumin

Lard frais cuit deux fois

Pois cuits dans un jus à la viande

汤:

三鲜口蘑汤

Soupe :

Potage aux champignons

小吃:

春卷

炒饭

Garnitures :

Rouleaux de printemps

Riz sauté

甜点:

元宵

Dessert :

Boulettes sucrées au riz glutineux

Dessert

Prix : Frs 70.--

二月十日 周四
Jeudi 10.02.2005

冷菜:

蛋酥花仁
糖醋排骨

Entrées :

Arachides frits à l'œuf
Petits travers de porc aigres doux

热菜:

香酥鱼排
孜然牛柳
蘑菇烧鸡
蚂蚁上树

Plats :

Poisson croustillant
Bœuf au cumin
Poulet à la sauce soja et aux champignons
Vermicelles avec porc haché

汤:

牛肉豆腐羹

Soupe :

Potage au bœuf et au tofu

小吃:

天府炒面
虾仁炒饭

Garnitures :

Nouilles sautées à la sichuanaise
Riz sauté aux crevettes

Dessert

Prix : Frs 67.--

二月十一日 周五

Vendredi 11.02.2005

冷菜:

蒜炆黄瓜

红汤牛柳

Entrées :

Concombres à l'ail

Bœuf froid à la sauce rouge

热菜:

干烧大虾

香煎鱼

红烧肉

干煸豇豆

Plats :

Crevettes cuites à sec

Poisson grillé sauce parfumée

Lard frais bouilli longuement à la sauce soja

Haricots verts sautés

汤:

酸辣汤

Soupe :

Potage aigre piquant

小吃:

饺子

炒饭

Garnitures :

Raviolis

Riz sauté

Dessert

Prix : Frs 68.--

二月十二日 周六
Samedi 12.02.2005

冷菜:

怪味腰果
五香熏鱼

Entrées :

Noix de cajou aux mille saveurs
Poisson parfumé aux cinq épices

热菜:

香烤鳗鱼
红烧兔
葱烧鸡
锅贴番茄

Plats :

Anguilles grillées
Lapin à la sauce soja
Poulet parfumé à l'oignon en tige
Tomates farcies à la viande

汤:

三鲜汤

Soupe :

Potage aux trois trésors

小吃:

北方水饺
炒饭

Garnitures :

Raviolis pochés du nord
Riz sauté

Dessert

Prix : Frs 68.--