



ART DE LA TABLE

La table luxueuse de GoldenEye

Pour les fêtes, la couleur or éblouira vos convives jusqu'au bout des fourchettes. La table se pare d'une vaisselle en matière précieuse : cristal pour les verres, or pour les assiettes, les mini-cocottes et les mugs, tenue de smoking pour les couverts, ronds de serviette bijoux... Même les accessoires de table les plus banals deviennent de véritables trésors comme les sets de table de Laura Ashley, la salière et la poivrière design par Doris Bank, les bougeoirs de Leonardo. Ajoutez d'autres éléments en or, saupoudrez d'étoiles dorées et vous obtiendrez une table sous le signe du glamour et du luxe !



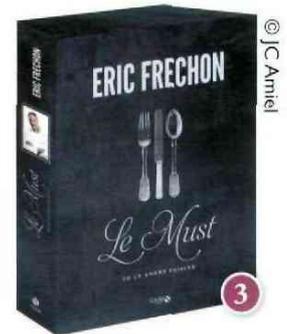
1. Nappe Diamant Le Jacquart Français à partir de 176 €. BHV
2. Set de 4 mugs POL'S POTTEN, porcelaine avec décor doré peinte à la main, 18 €. BHV
3. Duo sel et poivre céramique blanche et or design Doris Bank, 345 €. Lessirare.fr
4. Ronds de serviette Bijou, marron-doré, 4,50 €. Winkler
5. Set de table or, 27 € le lot de 2. Laura Ashley
6. Père Noël or jaune mat, 17,95 €. Leonardo
7. Bougeoirs Crystal porcelaine et or mat, 17,95 €. Leonardo
8. Étoiles dorées à répandre, 6,90 €. Becquet
9. Collection Dampierre GOLD avec gravure en relief inspirée des motifs décoratifs du XVIII^{ème} siècle, verre à vin. 50 € le coffret de 6 - flûte, 48 € le coffret de 6. Cristal d'Arques Paris
10. Mini-Cocotte en céramique coloris or, 3 € l'unité. Equinoxe
11. Couverts orfèvres de création de la marque Delarboulas, manche en étain doré, prix sur demande. André Verdier
12. Seau, vasque, coupe, mini-coupe SymbÖL, design Éric Berthès, de 196 € à 1027 €. Orfèvre d'Anjou





Un menu en or

Si vous déclinez le thème or pour votre table de fête, autant vous dire que vos invités attendent un menu et des produits à la hauteur de votre décoration. Quoi de plus naturel alors que de commencer la dégustation par l'or noir de la Sologne : le caviar impérial ! La Maison Nordique vous propose ce produit prestigieux au goût de noisette iodée. Surprenant ! Dégustez ensuite un foie gras d'oie entier en millefeuille avec ses truffes, de la Maison de la Truffe. Enfin, à la manière d'un grand chef triplement étoilé, cuisinez pour vos convives un plat gastronomique digne des plus grands restaurants ! Avec le livre d'Eric Frechon « Le Must de la bonne cuisine », choisissez parmi les 180 recettes faciles et rapides à préparer. On vous propose de réaliser notamment cette délicieuse tourte au canard. Enfin, terminez ce repas en beauté. Appréciez le champagne d'exception de la maison Duval-Leroy qui rend hommage à l'art de vivre à la française en s'associant à une prestigieuse manufacture de cristal, la maison Baccarat, pour mettre en valeur la cuvée de 22 Meilleurs Ouvriers de France sommeliers. Goûtez ces bulles délicates aux arômes de fleurs blanches, de fruits jaunes et de brioches qui s'associeront parfaitement avec la bûche « Eternamé » signifiant « rends-moi éternelle ». Née de l'association entre la Chef Hélène Darroze et la créatrice de joaillerie Sarah Besnaiou, cette bûche est une création en chocolat, relevée par l'acidité du Kumquat et la rondeur de la noisette puis parsemée de feuilles d'or. Pour ne rien gâcher, ce bijou délicieux est vendu au profit de l'association Bonne Etoile pour rendre le sourire aux enfants atteints de maladies et de handicaps physiques. Une belle action en cette veillée de Noël.



1. Boîte de caviar impérial, 240 € la boîte de 100 g, La Maison Nordique
2. Foie gras d'oie entier, 470 € le kilo, La Maison de la Truffe
3. « Le Must de la bonne cuisine », best-of de 180 recettes d'Eric Frechon, 49,90 €. Solar Editions
4. Bûche « Eternamé » pour 6 personnes, en édition limitée, en vente dans le restaurant Hélène Darroze, 80 €.
5. Coffret de Noël Champagne Duval-Leroy, 500 €.