

Extract of Médiathèque Jacques BAUMEL

<https://www.mediatheque-rueilmalmaison.fr/Fetes-maison>

Fêtes maison

- Les collections - Bibliographies - Musique, Cinéma, Arts & Loisirs - Loisirs créatifs, cuisine, déco, danse, sport ... - Cuisine -



Publication date: mardi 1er mars 2011

Description:

Tables en fêtes, petits plats dans les grands !

Copyright © Médiathèque Jacques BAUMEL - Tous droits réservés

Décorez votre table de fête, préparer un savoureux menu, faire plaisir à ce que vous recevez : que du plaisir !



RECEVOIR

Cliquez sur les images et découvrez !

Arts de la table

Tables à thèmes :

20 ambiances, 80 recettes, 180 idées déco

Isabelle Bizard

Albin Michel

LOI 641.568 BIZ

Alliant gastronomie et décoration, cet ouvrage propose 20 ambiances de tables créatives (tables graphiques, poétiques, récréatives, pratiques) et leurs recettes gourmandes.

Le Pliage de serviettes

Didier Boursin

Dessain et Tolra

LOI 641.568 BOU

Propose plus de quarante modèles de pliage de serviette, et cinq modèles d'accessoires en papier plié. Avec pour chaque modèle, l'indication du niveau de difficulté et une description des différentes étapes.

Les Décors de table de Cendrine

Cendrine Dominguez

Hachette pratique (Toqué de cuisine)

LOI 641.568 DOM

Propose une vingtaine d'exemples de tables bien dressées et une centaine d'idées pour mettre en scène les composantes d'une belle table : chaises, fleurs, serviettes, éclairage.

[](#)  [Arts de la table](#)

De table en table :

histoires de décors et de saveurs

Gwendolyn El Atreby

Ouest France

LOI 641.568 ELA

Décors de tables présentés selon les saisons et classés par couleurs (repas vert, rouge, jaune...). Evocation de

certains usages, mets ou créations relevant de l'art de la table. Des astuces pour créer une ambiance et des recettes traditionnelles.



Je n'ai que 6 chaises pour 25 invités :

spécial fêtes pour manger debout, assis et couché

Anne-Cécile Fichaux

Dormonval (Un chef, une styliste et vous)

LOI 641.568 FIC

Kate la styliste et Jean-François le cuisinier apportent des solutions pratiques pour réussir la cuisine et la décoration dans une ambiance ou un thème particulier. Dans ce volume, ils proposent des conseils pour accueillir de manière simple et conviviale un grand nombre de personnes chez soi.

Bien recevoir

Sylvie Girard-Lagorce

Solar

LOI 641.568 GIR

Conseils pratiques pour maîtriser l'organisation de ses réceptions (famille, amis et relations, soirées à thèmes), du lancement des invitations au rangement, en passant par la préparation et la décoration. Avec une cinquantaine de recettes et un carnet pratique.

Les Décors salés et sucrés

Emmanuel Humblot

Dormonval

LOI 641.568 HUM

Trucs et astuces pour mettre en valeur les plats de fête en rivalisant avec les grands chefs et créer des décors pour des boissons, des pâtisseries, des entrées et des garnitures.

Idées déco pour vos plats

[](#)

Simon Lycett

Solar

LOI 641.568 LYC

Présente de nombreuses idées, faciles à réaliser, pour donner un air de fête à un plat ou décorer tout un repas selon l'événement et la saison. En 8 parties : techniques de décoration, décor de la table, décor de circonstance, décor au quotidien, table des enfants, boissons, au fil des saisons, tables de fête.

[](#)  [Arts de la table](#)

[](#) 

Mes recettes déco

[](#)

Franck Schmitt

Temps apprivoisé

LOI 641.568 SCH

Quand la cuisine s'amuse avec les couleurs et les formes, quand le plaisir de déguster rivalise avec le plaisir de regarder. Apéritifs, verrines, plats de gala ou petits en-cas entre amis, délices salés ou péchés mignons, donnez du relief à vos recettes ! Un livre de cuisine décorative et créative, facile à réaliser pour des décorations simples et sympathiques.

Décors de tables

[](#)

Catherine Labourdette

SAEP

LOI 642.8 LAB

Propose de dresser une belle table en toutes circonstances en réalisant divers accessoires : photophores, lumignons, décors d'assiettes, de verres ou de couverts pour un dîner romantique, un goûter d'enfants, une table africaine ou encore un brunch au jardin.

20 idées pour la table

Sabine Alaguillaume

Fleurus

LOI 745. ALA

Des idées pour décorer sa table au quotidien ou pour les grandes occasions : nappes brodées, guirlandes de table, verres décorés, saladiers peints, pots à couverts.

[arts de la table](#)

Recettes pour recevoir

Pour recevoir, cocktails du soir...

Cocktails

Solar (Horizons gourmands)
LOI 641.2 COC

Voici des recettes de cocktails faciles à réaliser, détaillées étape par étape, pour tous les goûts et tous les budgets : cocktails aux couleurs gaies, cultes ou tendance, avec ou sans alcool, avec ou sans shaker : blue lady, caïpirovka, cherry colada, gin fizz.

Punchs :

100 recettes exotiques
Nadine Jeanne
Dormonval
LOI 641.2 JEA

Des recettes du soleil pour ces boissons à base de rhum, de sirop de sucre de canne, de thé, de fruits et d'épices, à déguster froides ou chaudes pour accompagner la fin d'un repas ou réchauffer une soirée d'hiver.

Un repas de fête !



Fêtes bio :

recevoir au fil des saisons

Valérie Cupillard

La Plage

LOI 641.563 CUP

Des menus complets, pour les fêtes mais aussi pour recevoir tout au long de l'année, à base de produits biologiques, surtout de légumes et de fruits, adaptés à la saison, au type de fête, aux convives. Prix Gourmand world cookbook award 2003.

Tables à thèmes :

20 ambiances, 80 recettes, 180 idées déco

Isabelle Bizard

Albin Michel

LOI 641.568 BIZ

Alliant gastronomie et décoration, cet ouvrage propose 20 ambiances de tables créatives (tables graphiques, poétiques, récréatives, pratiques...) et leurs recettes gourmandes.

Recettes de fêtes

Aglaé Blin

Flammarion

LOI 641.568 BLI

Propose cent recettes d'entrées, de plats de viande et de poisson, et de desserts, pour les repas de fête : anniversaires, Noël, nouvel an, repas de famille

Fêtes maison



Trish Deseine
Marabout
LOI 641.568 DES

L'auteur propose près de 160 recettes pour toutes les occasions et pour des fêtes à thèmes. Des recettes sophistiquées, mais simples à réaliser, sont proposées pour 6, 12, 20 ou plus de 30 personnes.

[!\[\]\(cbe80b694ebd74fcfe136a095b608235_img.jpg\) Repas de fête](#)

[!\[\]\(a03a7eb2f4046e1d3c76772003e549ea_img.jpg\)](#)

Osez le luxe :

[](#)

recettes simples pour produits d'exception
Stéphane Glacier
Dormonval (Arts de la table)
LOI 641.568 GLA

Après une présentation des produits, des conseils pour les acheter, les cuisiner au mieux et des recettes de base, l'auteur vous révèle ses recettes classées par thème, depuis le caviar aux desserts, en passant par les coquilles Saint-Jacques, la lotte ou les viandes : raviolis de caviar et saumon fumé, vol-au-vent de l'océan, carré d'agneau rôti, crémeux à la vanille de Tahiti.

Petites fêtes de famille

[](#)

Delphine Montalier
Marabout
LOI 641.568 MONT

Des leçons de cuisine et des conseils pour organiser des repas de fête, des courses à la décoration, en passant par les cocktails. Propose 40 recettes et des menus pour six fêtes thématiques.

Carrément... jaune

Carrément... vert

Carrément... noir

Carrément ... rose

Nathaly Nicolas-lanniello

Fleurus (Carrément bon)

LOI 641.568 NIC

25 recettes pour personnaliser votre table (repas et décoration) dans une même couleur.

Recettes pour recevoir :

leçon de cuisine

Anne-Sophie Pic

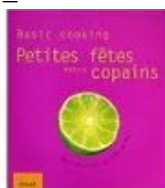
Hachette pratique

LOI 641.568 PIC

Seule femme chef française au sommet de la gastronomie depuis 2007, triplement étoilée, et maman d'un petit Nathan, Anne-Sophie Pic s'applique à transmettre le savoir hérité de son père et de son grand-père en l'adaptant à la vie quotidienne, aussi bien dans l'école de cuisine Scook qu'elle vient d'ouvrir à Valence, que dans ce premier volume "Recettes pour recevoir". Il s'agit d'un livre d'apprentissage de la cuisine développé de façon intuitive et non magistrale, pour conduire le lecteur à pratiquer une cuisine simple en toute confiance.

[](#)  [_Un repas de fête](#)

Petites fêtes entre copains :



pour réussir tous vos repas de fête

Cornélia Schinharl
Solar (Basing cooking)
LOI 641.568 SCH

Des conseils pour réussir les fêtes entre amis (accueil des invités, aménagement de l'espace, choix des boissons d'accompagnement) suivis de recettes variées de tous les pays.

Mes recettes déco

Franck Schmitt
Temps apprivoisé
LOI 641.568 SCH

Un livre de cuisine décorative et créative : apéritifs, verrines, plats de gala, petits en-cas, délices salés ou sucrés.

Tables de fêtes et idées pour recevoir



Marie-Claire (Marie-Claire idées)
LOI 641.568 TAB


En 14 thématiques (Halloween, Noël, goûters d'enfants, déjeuner champêtre...), propose 200 idées d'ouvrages et des leçons pratiques pour créer des ambiances de fête.

Flambez : des recettes d'exception

Fanny Triboulet
Saep (La Cuisine de Clémentine)
LOI 641.568 TRI

Après des conseils pour bien flamber (matériel, alcools, techniques...), propose des recettes classées thématiquement depuis les cocktails jusqu'aux glaces, en passant par les crustacés, le veau ou les entremets : tarte alsacienne flambée, civet de roussette, tournedos au cognac, crêpes au Cointreau, omelette norvégienne.

[<span class='spip_document_9016 spip_documents spip_documents_left' style='float:left;'](#)  [_Repas de fête](#)

[<span class='spip_document_10040 spip_documents spip_documents_right' style='float:right;'](#) 

Pour se mettre en bouche !...

<span class='spip_document_9874 spip_documents spip_documents_left' style='float:left;'

<span class='spip_document_9875 spip_documents spip_documents_left' style='float:left;'

<span class='spip_document_9876 spip_documents spip_documents_left' style='float:left;'

<span class='spip_document_9877 spip_documents spip_documents_left' style='float:left;'

<span class='spip_document_9878 spip_documents spip_documents_left' style='float:left;'

<span class='spip_document_9879 spip_documents spip_documents_left' style='float:left;'

Agar-agar, verrines gourmandes

Sylvie Aït-Ali

ESI (Cuisine conviviale)

LOI 641.812 AIT

Partez à la découverte de 30 recettes à réaliser à partir de cette algue au pouvoir gélifiant : aspic de queues d'écrevisses, crabe au pamplemousse vert et à l'avocat, bavarois normand. Autant de saveurs exquises et de textures surprenantes à déguster sans attendre ! Avec des indications sur la difficulté, le temps et le budget nécessaire.

Petits dîners autour d'une table basse :

tout à piquer, à picorer et à déguster

Noémie André

Larousse (Album Larousse)

LOI 641.812 AND

Imaginez une autre façon de recevoir avec ces petites bouchées à savourer du bout des doigts ! Faciles et rapides à faire, ces recettes gourmandes feront de vos apéritifs, de vos buffets et de vos dîners un moment festif et ludique.

Apéros & mini-bouchées

Marabout (Marabout chef)

LOI 641.812 APE

De la pendaison de crémaillère au cocktail le plus chic, pas besoin d'être cordon bleu pour bien recevoir. Des recettes pour sortir de la routine, associer de nouvelles saveurs. Pas de soucis, ces recettes sont faciles et ont été testées plusieurs fois pour vous.

Buffet à volonté

Larousse (Esprit gourmand)

LOI 641.812 BUF

Vous avez toujours un bon prétexte pour inviter vos amis, mais vous manquez parfois d'idées... Choisissez votre thème buffet classique, méditerranéen ou asiatique, et découvrez toutes sortes de recettes de brochettes, de tartelettes, de bruschettas, de sushis et de petites douceurs sucrées, à picorer et grignoter sans modération. Avec ces 150 recettes de petits-fours, recevez autant que vous voulez !

[](#)  [Pour se mettre en bouche](#)

Cakes gourmands

Alice Delvaille

City (Les Carnets gourmands)

LOI 641.812 CAK

Sucrés, salés, en entrée, en dessert, pour un apéro ou un dîner, les cakes sont parfaits. Et ils permettent toutes les fantaisies gourmandes ! Laissez-vous tenter par un cake au pistou niçois ou aux noix de Saint Jacques et aux poireaux. Et en dessert, pourquoi ne pas proposer un délicieux cake citron et vanille, un cake aux cerises confites ou tout simplement un cake marbré. Succès garanti !

Verrines inavouables

Seymourina Cruse

Hachette pratique (Soc chic)

LOI 641.812 CRU

Des secrets de cuisinier pour préparer des verrines, sucrées ou salées, avec tout ce que l'on peut trouver dans ses placards. Laissez-vous séduire par ces péchés gourmands.

Les Amuse-bouches du monde :

163 recettes

Frédéric Drussy

Ouest-France

LOI 641.812 DRU

Présente 163 recettes originaires de pays connus pour ce type de cuisine : le Japon, les Iles, l'Orient, l'Inde et le Mexique. Complète le premier ouvrage paru en février 2003 qui se limitait aux pays d'Europe.

Verrines exotiques

Stéphanie Ellin

ESI (Cuisine conviviale)

LOI 641.812 ELL

Faites voyager vos convives grâce à ces verrines venues du monde entier. Des recettes appétissantes, faciles. Préparez vos papilles au voyage !

Pains surprises et autres mini-sandwichs

Marabout (Les Petits plats Marabout)

LOI 641.812 PAI

Des idées pour confectionner soi-même des pains surprises contenant chacun quatre sortes de petits sandwichs. Vous apprendrez à les découper, à associer les ingrédients en fonction du type de pain. Des recettes faciles sur différents thèmes : classique, terroir, brunch.


Amuse-bouches


Ghizlane Tijani-Fabing

SAEP

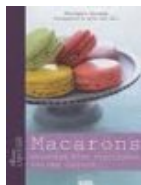
LOI 641.812 TIJ

Des amuse-bouches pour ouvrir l'appétit, voici des recettes faciles à préparer et pour certaines pouvant être réalisées la veille. Les minipizzas calzone, les minibrochettes, les torsades feuilletées n'auront plus de secret pour vous. Osez également les briwats aux fromages, les acras de morue, les mini rouleaux de printemps. Un délice pour les papilles !

[](#)  [Pour se mettre en bouche](#)

Quelques douceurs...



Mignardises sucrées

Aït-Ali

ESI (Cuisine conviviale)

LOI 641.86 AIT

Une trentaine de recettes de sucreries en tout genre : mini-tatins, cannelés, sablés aux fruits frais, bouchées au caramel, macarons.

Desserts festifs

Sylvie Aït-Ali
ESI (Cuisine conviviale)
LOI 641.86 AIT

Avis aux gourmands ! Feuilleté, crème pâtissière, chocolat, ganache. Voici 30 recettes de desserts à réaliser pour toutes vos fêtes. Etape par étape, vous êtes guidés grâce à des photos attrayantes qui vous donneront l'eau à la bouche !

Scrapcooking : la magie de Noël

Rose Brémard
Mango
LOI 641.86 BRE


Cupcakes, sucettes, bûches glacées et roulées, maisons à croquer, bouchées en chocolat... Découvrez les petits cadeaux gourmands qui feront pétiller les yeux des grands et des petits. Voici une vingtaine de recettes agrémentées d'une adorable décoration et d'un papier transfert tout simplement magique pour réaliser vos décors. C'est tout cela le scrapcooking.

J'aime les biscuits roses :

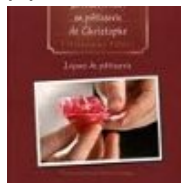
25 recettes rose poudré
Violette Desbois
Ed. Culinaires (Les P'tits carrés)
LOI 641.86 DES

Rose tendre, poudré, craquant, le biscuit rose de Reims accompagne aussi bien un thé, qu'un café, un champagne ou même un vin rouge. Découvrez des desserts raffinés et colorés à base de ce biscuit léger : macarons rose poudré, sablés maison aux biscuits roses, madeleines toutes roses, cheesecake à la poudre de biscuits roses, glace au yaourt et aux biscuits roses, verrines au chocolat blanc et aux biscuits roses.

[!\[\]\(47734e4656765d20df4fdbd5b7aff048_img.jpg\) Quelques douceurs](#)

La Décoration en pâtisserie de



Christophe
Christophe Felder
Minerva (Leçons de pâtisserie)
LOI 641.812 FEL

Un cours permettant d'apprendre à décorer ses gâteaux, à sublimer un dessert, à travailler des matières comme le sucre, la pâte d'amandes. Après ses explications, l'auteur propose une recette pour les mettre en pratique en réalisant un dessert original.

Fondant et moelleux

Johanna Lucchini
SAEP (Fraises des bois)
LOI 641.86 LUC

Les fondants, au coeur de chocolat ou de caramel coulant, excitent les papilles et réveillent nos sens, comme les moelleux, dont l'onctuosité parfaite demande un peu d'efforts pour trouver le temps de cuisson idéal, le dosage de chocolat, de sucre ou de fruits qui vous convient le mieux, mais au final, leur dégustation - même celle des recettes "ratées" - vous récompensera largement.

Macarons :

recettes bien expliquées, succès assuré...

Bérengère Abraham
Larousse (Albums Larousse)
LOI 641.86 MAC

Vert pistache, jaune citron ou rose framboise, à la violette, à la rhubarbe ou à la réglisse, il suffit d'une recette bien expliquée pour que vos macarons soient tous aussi beaux et bons que ceux des pros : ronds, craquants et fondants à la fois. Une si douce tentation ! Les étapes de la recette, des trucs et astuces sont expliquées.

Vacherins :

comme chez le pâtissier... ou presque

Paul Simon

Marabout (Les Petits plats Marabout)

LOI 641.862 GLA

Le Vacherin revient à la mode, relooké ! Dessert de fête et de grand maman, le voici modernisé et décliné à souhait ! Pas loin de 40 recettes très faciles. Que vous soyez très pressé : 10 recettes express avec les produits du placard ! Que vous ayez un peu plus de temps : les 30 recettes qui suivent vous permettront de maîtriser parfaitement la meringue, la meringue italienne, la génoise, les coulis de fruits et la chantilly minute !

Le Meilleur des cupcakes :

75 recettes de mini gâteaux fantaisie

Marie Joly

City

LOI 641.865 JOL

Délicieux, originaux, ludiques : les cupcakes ont toutes les qualités et sont des gourmandises très tendances. Les cupcakes sont des gâteaux miniatures recouverts d'un léger glaçage coloré. Laissez-vous tenter par des cupcakes aux pistaches et aux noisettes, des cupcakes au tiramisu, des cupcakes au thé vert, aux fruits ou des muffins à la figue. Recettes délicieuses et inratables.

[!\[\]\(f219cfc00b8db0cd1a81ae1fc9afaf28_img.jpg\) Quelques douceurs](#)

Cuisine de France, du monde

Cuisine de France

Noël en Alsace :

de l'Avent à l'Épiphanie, traditions et gourmandises

Laurence Dalon

Dormonval (Arts de la table)

LOI 641.594 4 ALS

Illustré de photographies restituant l'ambiance festive qui règne dans toute l'Alsace de la période de l'Avent à l'Épiphanie, cet ouvrage propose de mieux connaître les traditions alsaciennes de Noël, des idées de décors et de recettes pour vivre chez soi cette fête : réaliser de petits gâteaux (les bredele), des décorations pour la maison, la table de Noël et le sapin, choisir le menu de Noël.

Délices de Provence

Serge Panarotto

Edisud

LOI 641. 594 4 PRO

Gourmands, gourmets, amoureux de la Provence, ce livre est fait pour vous. Retrouvez les grands classiques de la gourmandise provençale, les treize desserts mais aussi des saveurs nouvelles. Outre l'histoire de ces différents mets, des recettes simples à réaliser vous sont proposées.

Cuisine du monde

Douceurs orientales

Isabelle Côte

Dormonval (Arts de la table)

LOI 641.567 COT

Une promenade entre les étals de pâtisserie orientale, un soir de Ramadan, est une véritable fête. Des yeux, d'abord : toute la palette des ors est présente. Fête du palais, ensuite : le fondant de la pâte d'amandes, les parfums du miel, de l'eau de rose et de la fleur d'oranger, le moelleux des beignets, le croquant des amandes ou des pistaches. Tant de félicités font regretter la brièveté de ces délicieux moments. Mais, vous pouvez reproduire ces délices pour un chaleureux goûter en famille, entre amis, autour d'un thé à la menthe ou d'une citronnade parfumée. Si la réalisation de ces savoureuses pâtisseries demande parfois du temps, la plupart d'entre elles sont faciles à réaliser. Alors, n'attendez plus pour vous lancer dans l'aventure ! Zlabias, mounas, seffa, loukoums, makroudes aux amandes, gâteau aux dattes et aux noix, confiture de dattes fraîches, glace au lait d'amandes, citronnade n'auront plus de secret pour vous !

Petites cuillères à l'italienne

Laura Zavan
Marabout
LOI 641.594 5 ITA

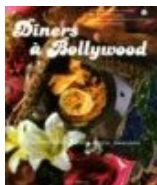
Des petites cuillères italiennes ? Pour tous les fans d'antipasti ! Voici une trentaine de recettes salées et sucrées à base de mozzarella, pesto, tomates séchées, parmesan, mascarpone, à déguster bien fraîches !

Russie la cuisine de ma mère

Pavel Spiridonov
Minerva (La Cuisine de ma mère)
LOI 641.594 7 RUS

Reportage à Saint-Pétersbourg en juillet 2006. Le photographe Djamel Dine Zitout a suivi Pavel pendant 15 jours afin de découvrir les us et coutumes de sa ville et surtout les habitudes et les traditions culinaires de sa famille. Dans l'imaginaire, la cuisine russe est bercée de caviar, de blinis et de vodka. Dans la réalité, elle utilise des ingrédients simples et peu onéreux.

Dîners à Bollywood :



50 recettes salées, sucrées, épicées, enamourées
Dramandra Khassar
LOI 641.595 IND

50 recettes indiennes, sucrées et salées, imaginées par Dramandra Khassar comme autant de sortilèges amoureux pour éblouir sa promise, de la rencontre aux fiançailles.

[](#)  [Cuisine de France, du monde](#)

Sushis et compagnie

[](#)

Marabout (Marabout chef)
LOI 641.595 JAP

Fraîcheur des produits, simplicité, préparation rapide, présentation raffinée, légèreté, la cuisine japonaise a beaucoup à offrir pour le plaisir des yeux et du palais. Cet ouvrage vous présente l'art de la table japonaise, l'étiquette du bien manger, les différents ingrédients puis vous expose la préparation de sushis et sashimi, yakitori, soupes et nouilles, viandes, poissons.

La Cuisine de Moussa :

[](#)

80 recettes africaines irrésistibles
Alexandre Bella Ola
First Edition
LOI 641.596 AFR

Vous connaissez déjà les acras de morue, le poulet yassa, le mafé au boeuf ou encore le blanc-manger coco ? Retrouvez dans ce livre les grands classiques de la cuisine africaine remis au goût du jour et découvrez des recettes insolites et savoureuses inspirées de la cuisine de rue. Alexandre Bella Ola, célèbre chef des restaurants Rio dos Camaraos et moussa l'Africain, vous embarque dans un merveilleux voyage en Afrique noire. Aloko à l'ivoirienne,

poulet bicyclette, poisson salé à la congolaise, crème brûlée à la citronnelle, verrines de banane au chocolat. De l'entrée au dessert, en passant par les boissons, étonnez vos invités et chatouillez leurs papilles avec 80 recettes simplissimes à réaliser !

Festins créoles :

160 recettes délicieuses des Antilles

Babette de Rozières

Marabout

LOI 641.597 ANT

Une petite envie de vacances aux Antilles ? Retrouvez dans cet ouvrage une sélection des plats antillais les plus célèbres : Colombo, acras de morue. Et des meilleurs cocktails, avec la véritable recette du Ti-punch. Un livre indispensable pour tous les amoureux des Antilles ! Le célèbre Chef Babette de Rozières présente ses recettes et ses trucs pour réussir ces recettes savoureuses.

[!\[\]\(aa53ad6fea213b8b2226d3077e30533a_img.jpg\) Cuisine de France, du monde](#)