

TARTIFLETTE

Composée de pommes de terre, de lardons, de reblochon et d'oignon et généralement accompagnée d'une bonne salade verte, la tartiflette est une spécialité culinaire française originaire de Savoie.

1. Tartiflette

Composed of potatoes, bacon, reblochon and onion and generally served with a good green salad, tartiflette is a French culinary specialty originating from Savoie.



2. Coq au Vin

Le coq au vin est un plat traditionnel de la cuisine française. Pour préparer ce plat, vous avez besoin d'un coq découpé en morceaux cuisiné dans du bon vin (généralement rouge, mais le riesling peut également faire l'affaire) et accompagné d'oignons, de carottes, d'un bouquet garni et de champignons.

2. Coq au Vin

The coq au vin is a traditional dish of French cuisine. To prepare this dish, you need a rooster cut into pieces and cooked in good wine (usually red, but Riesling can also be used) and served with onions, carrots, a bouquet garni and mushrooms.



Pot au feu

Pour réaliser ce plat, vous avez juste besoin de légumes et d'un peu de viande. Mettez tous ces ingrédients dans une grande casserole, remplissez-la d'eau et cuisinez le tout à petit feu.

Pot au feu

To make this dish, you just need vegetables and a little meat. Put all the ingredients in a large saucepan, fill it with water and cook it over a low heat.



Quiche lorraine

La quiche est – avec les bergamotes, les madeleines et la mirabelle – l'une des plus délicieuses spécialités culinaires lorraines. Recouverte de lardons et de migaine, cette tarte salée se consomme idéalement en entrée. Ce plat de cuisine traditionnelle française se déguste avec une bonne salade verte ou des endives

Quiche lorraine

Quiche is - along with bergamots, madeleines and mirabelle plums - one of Lorraine's most delicious culinary specialities. Covered with bacon and migaine, this salty tart is ideal as a starter. This traditional French cuisine dish is perfect with a good green salad or endives.



Crêpes



Les crêpes sont la spécialité bretonne par excellence. Accompagnées d'un bon bol de cidre, elles se consomment salées (crêpe de sarrasin) ou sucrées au moment du dessert. La crêpe est un symbole de la cuisine française plébiscité par les touristes étrangers.

Pancakes

Pancakes are the Breton speciality par excellence. Accompanied by a good bol of cider, they can be eaten salty (buckwheat pancakes) or sweetened at dessert time. The crêpe is a symbol of French cuisine that is highly appreciated by foreign tourists.

Cassoulet

Bien que ce plat soit originaire du Languedoc, on associe bien volontiers ce plat de cuisine traditionnelle française à la ville de Toulouse. Le cassoulet est un plat délicieux, mais calorique – il est notamment composé de haricots blancs, de confit de canard et de saucisse. C'est le plat idéal à manger en hiver.



Cassoulet

Although this dish originates from th
eLanguedoc region, we are happy toassociate this traditional French cuisine
dish with the city of Toulouse. Cassoulet is a delicious but caloric dish - it includes
white beans, duck confit and sausage. It is the ideal dish to eat in winter.

Huîtres

Principalement cultivées dans le bassin de Marennes-Oléron, les huîtres sont l'un des mets les plus consommés lors des fêtes de fin d'année.

Oysters

Mainly cultivated in the Marennes-Oléronbasin, oysters are one of the most [popular dishes](#) at the end of the year celebrations.



Bœuf bourguignon

Le bœuf bourguignon est l'un des plats les plus traditionnels (et les plus délicieux) de la gastronomie française. Pour préparer ce plat, il vous suffit de cuisiner du bœuf à petit feu dans du vin de Bourgogne. Accompagnez la viande avec des garnitures fraîches (champignons, pomme de terre vapeur, carotte...) et vous aurez la certitude de faire un bon repas. Évoquer les spécialités françaises et la cuisine traditionnelle sans parler du bœuf bourguignon était tout simplement impossible. Petite astuce pour encore plus de goût, ajoutez à ce plat un peu de lard fumé.

Beef bourguignon

Beef bourguignon is one of the most traditional (and delicious) dishes in French cuisine. To prepare this dish, simply cook beef over a low heat in Burgundy wine. Serve with fresh toppings (mushrooms, steamed potatoes, carrots. . .) and you will besure to make a good meal. To mention French specialities and traditional cuisine, not to mention Burgundian beef, was simply impossible. A little tip for even more taste, add a little smoked bacon to this dish.

