

## Kulinarische Adventsgrüße aus Frankreich

### Gourmetkoch Thierry Roussey kreiert weihnachtliches „Menu de Noël“

*München, 6. Oktober 2010: Den Advent mit Freunden bei einem exquisiten Essen in entspannter Atmosphäre daheim genießen? – Thierry Roussey, Ihr persönlicher Chefkoch, hat in diesem Jahr mit seinem „Menu de Noël“ erstmals ein spezielles vorweihnachtliches Menü kreiert, mit dem er seine Gäste verwöhnt. Drei Gourmet-Gänge und eine Überraschung erwarten die Genießer feiner französischer Küche bereits ab 79 Euro pro Person.*

Nicht nur bei Kindern steigt in der Vorweihnachtszeit von Tag zu Tag die Spannung. Auch Liebhaber exklusiver französischer Küche können sich in diesem Jahr besonders auf die Adventszeit freuen: Mit seinem „Menu de Noël“ lädt Privatkoch Thierry Roussey seine Gäste auf eine winterliche Reise durch Frankreich ein:

Vom Atlantik bringt Ihr persönlicher Chefkoch kurzgebratene Jakobsmuscheln mit Orangenwirsing als Gruß mit. Weiter geht die Reise in die Berge des Zentralmassiv, woher ein köstliches Rezept für Lammfilet in der Lebkuchenkruste mit Maronen-Apfel-Sauté stammt. Und die zum Dessert liebevoll angerichteten Fine tarte aux pommes feuilletée – Blätterteigtörtchen vom Apfel mit leicht gesalzener Karamell – lassen unweigerlich an die Provence denken. „Gerade zu Weihnachten bereite ich gerne traditionelle französische Rezepte zu“, freut sich Thierry Roussey. Und wie es zu Weihnachten Tradition ist, gibt es natürlich auch an diesem Gourmet-Abend noch eine kleine Überraschung!

Mit dem „Menu de Noël“ können Liebhaber der französischen Küche ihre Gäste ab dem ersten Adventwochenende eine Freude bereiten. Ab vier Personen bietet Thierry Roussey das Menü für 99 Euro pro Person an, ab sechs Personen für 79 Euro pro Person. Weitere weihnachtliche Menü-Vorschläge sowie die aktuellen Herbst-/Wintermenüs unter [www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de).

#### **Über Thierry Roussey**

*Der in München lebende Franzose Thierry Roussey – Ihr persönlicher Chefkoch – serviert seinen Kunden exklusive französische Küche in den eigenen vier Wänden. Für zwei bis zwölf Personen verwandelt er das heimische Wohnzimmer oder den Geschäftsraum von Firmen in ein Top-Restaurant. Dass französische Küche nicht teuer sein muss, zeigt der Preis: Drei Gänge bietet Roussey schon ab 68,00 Euro pro Person an. Neben vielen Privatpersonen zählen renommierte Unternehmen wie Peugeot Bayern, Jacques Wein Depot, Lacroix, Nestlé, Gore, Richemont Europa, oder die European Southern Observatory zu seinen Kunden. Seine berufliche Karriere startete Roussey 1986 nach dem Besuch einer Hotelfachschule und Ausbildung zum Sommelier sowie Barmann: Als Sommelier und „Maitre d`Hôtel“ war er in verschiedenen Restaurants und Sterne-Hotels in Kamerun, Frankreich und England tätig, darunter auch das 4-Sterne-Haus Sofitel und das Hotel Disneyland in Paris. Weitere Informationen sowie aktuelle Menüvorschläge unter [www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de).*

#### **Kontakt:**

Thierry Roussey  
Tel.: +49 (0) 89. 72 05 94 64  
Mobil: +49 (0) 151.19 36 25 62  
E-Mail: [cuisine@thierry-roussey.de](mailto:cuisine@thierry-roussey.de)  
[www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de)

Nadine Ormo Kommunikationsberatung & PR  
Tel.: +49 (0) 89.71 66 81 40  
Mobil: +49 (0) 151.27 52 10 87  
[nadine.ormo@authentic-ideas.de](mailto:nadine.ormo@authentic-ideas.de)  
[www.authentic-ideas.de](http://www.authentic-ideas.de)