



thanksgiving  
avec

Le Coq & Fils  
THE POULTRY HOUSE

Avec son nouveau Coq & Fils, Antoine Westermann propose aux Parisiens américanophiles et aux Américains à Paris de célébrer Thanksgiving à la maison ou au restaurant, autour d'une superbe dinde... tradition oblige !

Américain de cœur, le chef aime cette fête incarnant à merveille le plaisir du partage puisqu'elle est née de la réunion des colons anglais et des amérindiens qui se sont rapprochés autour d'un repas et ont partagé leur culture culinaire.

Pour l'occasion il met à l'honneur l'une de ses dindes favorites, originaire des Etats-Unis et dont la légende veut qu'elle soit la toute première race importée en France au 16<sup>ème</sup> siècle : la Dinde Rouge des Ardennes.



# LA DINDE ROUGE DES ARDENNES

*de la ferme d'Isabelle et  
Cyriaque Godefroy  
à Renneville*

est élevée pendant 200 jours en plein air.  
Belle pièce d'environ 3,5 kg, de race rustique  
et de croissance lente, elle offre une délicieuse  
chair généreuse et persillée.

Elle sera proposée **LE JEUDI 25 NOVEMBRE**

## **EN CLICK AND COLLECT ET LIVRAISON**

- Dinde Rouge des Ardennes entière,  
pochée prête à rôtir - 165 euros
- Dinde Rouge des Ardennes entière rôtie  
à la broche, jus de volaille - 190 euros
- Purée de patate douce,  
potiron au gingembre & noix torréfiées - 9 euros
- Chutney de cranberries et orange - 3 euros

## **ET À LA CARTE DU RESTAURANT LE COQ & FILS POUR LE DÎNER**

- Dinde Rouge des Ardennes rôtie,  
jus de volaille, meatloaf d'abattis snacké,  
chutney de cranberries & orange - 40 euros
- Purée de patate douce,  
potiron au gingembre & noix torréfiées - 10 euros

# Le Coq & Fils

THE POULTRY HOUSE



*Le Coq & Fils*

98 rue Lepic

75018 Paris

01 42 59 82 89

[lecoq-fils.com](http://lecoq-fils.com)

Suivez Le Coq & Fils sur [Facebook](#) et sur [Instagram](#) !

Contact Presse

L'Instant C

Afsaneh Salehi

[afsaneh@instantc.fr](mailto:afsaneh@instantc.fr)

07 86 50 32 93

Photos ©TheTravelBuds