

Europe du Nord et Centrale

Pays Scandinaves	
Principaux repas	Spécialités
<p>Petit déjeuner : Petit déjeuner complet et copieux : flocons d'avoine, céréales, fromages, tartines, confiture avec thé et café.</p> <p>Déjeuner : Il se prend à 12h30, c'est un repas léger qui se compose de tranches de pain garnies ou d'un plat chaud. Un verre de bière accompagne le repas.</p> <p>Goûter : C'est un en-cas pris dans l'après-midi et composé de pain et fromage.</p> <p>Dîner : Assez léger, il se compose d'un plat de viande ou poisson et d'un fruit ou d'un fromage.</p>	<p>Gravad Lax (Saumon cru mariné)</p> <p>Smörgåsbord (Grand buffet avec harengs marinés, anguille fumée, charcuteries, bière et Aquavit)</p> <p>Noisette de Renne aux morilles (Rennes de Laponie)</p> <p>Canard à la Finlandaise (Canard, airelles, crème)</p> <p>Roedgroed (Fraises et framboises)</p>
Produits marqueurs	Boissons locales

Europe Centrale	
Principaux repas	Spécialités
<p>Petit déjeuner : Petit déjeuner copieux avec café, thé, tartines, charcuteries, oeufs et fromages.</p> <p>Déjeuner : Il se prend assez tard en Roumanie et en Pologne (15h00, 16h00). C'est un repas complet qui débute souvent par un potage à la viande ou de légumes, mais le dessert et souvent absent.</p> <p>Dîner : C'est un repas léger avec un fruit en dessert.</p>	<p>Soupe d'agneau (Agneau, épinards, muscade)</p> <p>Salade de hareng (Hareng, concombre, raifort)</p> <p>Paprikarche de Carpe (Carpes, paprika, poivron, tomate)</p> <p>Goulash (Boeuf, oignons, paprika, P de T, tomate, cumin)</p> <p>Compote de poires à la bière</p> <p>Abricots farcis (Abricots, noix)</p>
Produits marqueurs	Boissons locales

