

Europe de l'Ouest

Grande Bretagne/Irlande	
Principaux repas	Spécialités
<p>Petit déjeuner (Breakfast) : Petit déjeuner copieux avec thé, café, céréales, porridge, oeufs, saucisses.</p> <p>Déjeuner (Lunch) : Il est très léger : sandwiches, fisch and chips ou beans on toast.</p> <p>Dîner (Dinner, high tea) : Repas léger composé d'un plat unique. Dans les grandes occasions le supper est un repas complet servi vers 21h00.</p>	<p>Cocktail de Langoustines (Sauce anglaise, langoustines)</p> <p>Irish stew (Ragoût de mouton, P de T)</p> <p>Haggis (Panse de brebis farcie)</p> <p>Pudding</p> <p>Apple Crumble (Pommes, beurre, rasins)</p>
Produits marqueurs	Boissons locales
-	-
-	-
-	-
-	-

Pays-Bas	
Principaux repas	Spécialités
<p>Petit déjeuner (Ontbijt): Petit déjeuner copieux et complet avec café, céréales, oeufs et charcuteries.</p> <p>Déjeuner (Middageten) : C'est un repas simple et léger composé d'un sandwich.</p> <p>Dîner (Avondeten) : Repas le plus important, en famille à 18h00 et se composant d' un plat simple mais consistant.</p>	<p>Potage de pois cassés</p> <p>Hutspot (Pot au feu)</p> <p>Escaplopes de veau au Gouda (Veau, jambon, Gouda, chapelure)</p> <p>Pannekoeken (Brioche au Gouda, pommes et raisins secs)</p>
Produits marqueurs	Boissons locales
-	-
-	-
-	-

Belgique/Luxembourg	
Principaux repas	Spécialités
<p>Petit déjeuner (Déjeuner): Petit déjeuner classique avec café, thé, tartines et confitures mais copieux.</p> <p>Déjeuner (Dîner) : C'est un repas complet et copieux.</p> <p>Dîner (Souper) : C'est un repas léger.</p>	<p>Carbonade flamande (Boeuf, bière)</p> <p>Hochepot des Flandres (Ragoût de boeuf, mouton, navets P de T, genièvre)</p> <p>Beignets aux pommes</p> <p>Pain perdu</p>
Produits marqueurs	Boissons locales
-	-
-	-
-	-
-	-

Autriche/Allemagne	
Principaux repas	Spécialités
<p>Petit déjeuner (Frühstück) : Petit déjeuner copieux avec café, thé, tartines, confitures, fromages, charcuteries.</p> <p>Déjeuner (Mittagessen) : Il se prend à 14h00, c'est un repas léger qui se compose d'un plat.</p> <p>Goûter (Kaffe und Kuchen) : Copieux avec café, thé et de savoureuses pâtisseries.</p> <p>Dîner (Abendbrot) : Repas léger composé de charcuteries et fromages.</p>	<p>Rollmops (Hareng)</p> <p>Wienschnitzel (Escalope viennoise)</p> <p>Himmel und Erde (Boudin blanc, noir et purée)</p> <p>Apfelstrudel (Gâteau fourré aux pommes)</p>
Produits marqueurs	Boissons locales
-	-
-	-
-	-
-	-

Suisse	
Principaux repas	Spécialités
<p>Petit déjeuner : Café, thé, tartines, yaourts et Muesli.</p> <p>Déjeuner (Dîner) : Il se prend à 12h00, c'est un repas complet mais accompagné de vin blanc ou de bière.</p> <p>Dîner (Souper) : C'est un repas complet qui parfois se prend autour d'une grande tasse de café.</p>	<p>Raclette (Fromage, P de T, viande des grisons)</p> <p>Fondue (fromages fondus, pain)</p> <p>Tarte aux quetsches (Pruneaux)</p> <p>Beignets aux cerises</p>
Produits marqueurs	Boissons locales
-	-
-	-
-	-

