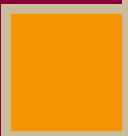
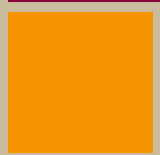




Nathalie Arbefeuille



Photograph by Yong Chong Soon



Cocktail Passion

Entertaining with Love 🌸 L'art de Recevoir



Come sample the
passion of **french finger food.**
If you like what you see here,
you will **enjoy the full edition.**

- 16 TUNA BELLEY BRUCHETTA, SPINACH AND MUSHROOMS
Ventre De Thon En Tartine, Epinards, Champignons
- 18 ROASTED VEGETABLE TARTS
Petites Tartes Aux Légumes Confités
- 20 POTATO TOAST WITH SMOKED SALMON AND DILL
CHANTILLY
Toasts De Pomme De Terre Au Saumon Fumé Et Chantilly
- 22 CRAB TOAST, CHILI, PARSLEY AND LEMON
Toast Au Crabe, Piment, Persil Et Citron
- 24 POACHED FOIE GRAS IN RED WINE AND PEPPERS ON A
BRIOCHE TOAST
Foie Gras Poché Au Vin Rouge Et Aux Poivres Sur Un Toast De
Brioche
- 26 GORGONZOLA TOASTS WITH FRESH PEAR
Toast Au Gorgonzola Et Poire Fraîche
- 28 SUNNY SIDE UP QUAIL EGG ON CRISPY TOAST WITH
TAPENADE
Toast À La Tapenade Et Oeuf De Caille Au Plat
- 30 PARMESAN CHEESE SABLÉS, ESPELETTE CHILI
Petits Sablés Au Parmesan Et Piment D'Espelette
- 32 IKURA BLINIS, WASABI WHIPPED CREAM
Blinis À L'ikura, Crème Fouettée Au Wasabi
- 34 GOAT CHEESE GAVOTTE WITH DRIED TOMATOES
Gavotte De Chèvre Aux Tomates Confités

- 36 MINI CROQUE MONSIEUR
Mini Croque Monsieur
- 38 MINI TARTS WITH ROASTED TOMATOES
AND GORGONZOLA
Mini Tartes Aux Tomates Confités Et Gorgonzola
- 40 SCALLOP CONES, GUACAMOLE AND TABASCO
TOMATOES
Cônes De Saint-Jacques, Guacamole Et Tomates Au Tabasco
- 42 TUNA TARTARE WITH PISTACHIO AND SESAME SEEDS
MUSTARD CREAM
Tartare De Thon Aux Pistaches Et Sésame, Crème De Moutarde
- 44 SALMON TARTAR IN PINK RADISH JELLY CHIVE CREAM
Tartare De Saumon En Gelée De Radis Rose, Crème De
Ciboulette
- 46 TOMATO TIRAMISU
Tiramisu Aux Tomates Confités
- 48 GREEN ASPARAGUS VERRINES IN JELLY, ASPARAGUS AND
ORANGE ESPUMA
Verrines D' Asperges Vertes En Gelée, Espuma Asperge Orange
- 50 POACHED QUAIL EGG IN "PIPERADE", GARLIC SOLDIERS
AND BLACK OLIVE DRESSING
L'oeuf De Caille Poché En Pipéradé, Mouillette À L'ail Et
Vinaigrette À L'huile D'olive Noire
- 52 PUMPKIN CREAM, GOAT CHEESE RAVIOLI
Crème De Potiron, Raviolis Au Chèvre

- 54 SCALLOPS TARTAR, CUCUMBER JELLY, GOAT CHEESE
AND CUCUMBER ESPUMA
Tartare De St-Jacques, Gelée De Concombre, Espuma Chèvre
Concombre
- 56 CUCUMBER GASPACHO, HERBS RICOTTA
Gaspacho De Concombre Ricotta Aux Herbes
- 58 GREEN PEA GUACAMOLE PRAWN ESPUMA ROASTED
BREAD POWER
Guacamole De Petits Pois, Espuma Aux Gambas, Pain Brûlé
- 60 SHRIMP TEMPURA WITH REVISED TARTAR SAUCE
Tempura De Crevettes, Sauce Tartare Revisitée
- 62 TOMATO GASPACHO, CRAB TARTAR, ASIAN TOMATO
KETCHUP
Gaspacho Glacé De Tomates, Tartare De Crabe, Ketchup
Asiatique
- 64 REVISED SPRING ROLL WITH CRAB AND KING PRAWNS
Rouleau De Printemps Révisé Au Crabe Et Gambas
- 66 BEEF CARPACCIO IN A SPOON WITH 'AL DENTE',
VEGETABLES,
MUSTARD SPOOM
Carpaccio De Boeuf En Cuillère Légumes 'Al Dente', Spoom
À La Moutarde Ancienne
- 68 MELTING MORELS CROMESQUIS
Cromesquis de morilles fondantes

- 72 VIOLET MACARON WITH BLACK CURRENT MOUSSE AND
BLUE BERRIES
Macaron À La Violette, Mousse Au Cassis Et Myrtilles
- 74 CRÊPE AUMONNIÈRE WITH STRAWBERRIES AND VANILLA
CHANTILLY
Aumonière Aux Fraises Et Chantilly Vanillée
- 76 SMALL VANILLA AND CARAMEL CHOUX
Petits Choux Vanille Et Caramel
- 78 SMALL THIN APPLE TARTS
Tartes Fines Aux Pommes
- 80 RASPBERRY AND LYCHEE ESPUMA
Espuma Framboise - Lychee
- 82 CHURROS AND THE SUZETTE JUICE
Churros Et Jus Façon Suzette
- 84 PINEAPPLE AND CHESTNUT VERRINE
Verrine D'Ananas En Gelée Et Confit, Espuma Châtaigne Ananas
- 86 MINI CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA ICE CREAM
Mini Fondant Au Chocolat, Glace Vanille

- 88 CHOCOLATE MOUSSE, COLD MINT ESPUMA
Mousse Au Chocolat, Espuma Menthe Glaciale
- 90 MINI RASPBERRY SUCCESS
Mini Succès Aux Framboises
- 92 CHOCOLATE MACARON WITH SMOOTH GINGER
CREAM
Macaron Au Chocolat, Crème Légère Au Gingembre
- 94 LEMON MOELLEUX AND CRÉMEUX
Moelleux Et Crémeux Au Citron
- 96 PEAR CLAFOUTIS
Clafoutis Aux Poires
- 98 BABA IN A GLASS WITH ORANGE AND RUM SOUP
Baba Dans Un Verre, Soupe À L'Orange Et Au Rhum
- 100 COFFEE LIÉGEOIS WITH COFFEE CARAMEL TOFFEE
Café Liégeois, Caramel Toffee Au Café
- 102 STRAWBERRY TIRAMISU, PISTACHIO PRALINÉ
Tiramisu Aux Fraises, Praliné Pistache

- 104 ICY COCONUT LOLLIPOP HOT CHOCOLATE DIP
Sucettes Glacées Coco, Chocolat Chaud
- 106 MINI PASSION FRUIT TART WITH MERINGUE
Mini Tartes Passion Meringuées
- 108 TATIN APPLE IN A VERRINE, CARAMEL ESPUMA
Verrine Pommes Tatin, Caramel En Espuma
- 110 PETITE VANILLA CRÈME BRÛLÉE
Mini Crème Brûlée À La Vanille
- 112 COCONUT MOUSSE, COCONUT CARAMEL AND
COCONUT TUILE
Mousse, Caramel Et Tuile À La Noix De Coco
- 114 CRISPY CANNELÉS
Cannelés Croustillants
- 116 CHOCOLATE BONBONS WITH MANGO TARTAR AND
FRESH MINT
Bonbons Au Chocolat, Tartare De Mangue Et Menthe Fraîche
- 118 NOUGAT MACARONS
Macarons Au Nougat

Preparation Steps

Étapes De Préparation

Sunny Side Up Quail Egg On Crispy Toast With Tapenade (Recipe refer P.28)

Toast À La Tapenade Et Oeuf De Caille Au Plat (Recette P.28)



Place individual quail egg in small cup before pouring into the frying pan over med low heat/Placez chaque oeuf de caille dans un petit récipient avant de le verser dans une poêle sur feu moyen

3 HOURS BEFORE SERVING / 3 HEURES AVANT DE SERVIR

Transfer the set quail egg (soft at the yolk part) onto cutting board/Une fois cuits (le jaune doit encore être coulant) placez-les sur une planche à découper

Cut with ring and keep in a overturned container/Coupez-les à l'aide d'un cercle et réservez-les dans une boîte plastique mise à l'envers

Roast Tomato (Recipe refer P.34, P38 & P.46)

Rôtissez la Tomate



1 DAY BEFORE SERVING / 1 JOUR AVANT DE SERVIR

Halved the cherry tomato, put in thyme & oil, season with salt and pepper/ Coupez les tomates cerises en deux, ajoutez le thym et l'huile, assaisonnez avec du sel et du poivre

1 DAY BEFORE SERVING / 1 JOUR AVANT DE SERVIR

After 2 hours of baking at 150°C/ Après 2 heures de cuisson à 150°C

Scallops Cone, Guacamole And Tabasco Tomatoes (Recipe refer P.40)

Cônes De Saint-Jacques, Guacamole Et Tomates Au Tabasco (Recette P.40)



1 DAY BEFORE SERVING / 1 JOUR AVANT DE SERVIR

Cut the spring roll wrapper to a 8 cm x 8 cm square/Coupez des carrés de pâte à rouleau de printemps de 8 cm de côté

1 DAY BEFORE SERVING / 1 JOUR AVANT DE SERVIR

Prewrap the metal cone with baking paper. Wrap the cone with the square spring roll wrapper/Enroulez d'abord les cônes métalliques de papier sulfurisé puis enroulez les carrés de pâte à rouleau de printemps autour de ces cônes

1 DAY BEFORE SERVING / 1 JOUR AVANT DE SERVIR

Brush the edge with flour solution to seal/ À l'aide d'un pinceau, appliquez un peu de farine diluée dans de l'eau pour coller les bords des cônes



1 DAY BEFORE SERVING / 1 JOUR AVANT DE SERVIR

Bake it in the oven/Cuisez-les au four

1 DAY BEFORE SERVING / 1 JOUR AVANT DE SERVIR

When is baked, remove from the oven then remove the baked cone by light pushes/Une fois cuits, retirez-les du four puis détachez-les délicatement des cônes métalliques

BEFORE SERVING / JUSTE AVANT DE SERVIR

Fill the cone right before serving/ Remplissez le cône juste avant de le servir

Tuna Belley Bruchetta, Spinach And Mushrooms

Ventre De Thon En Tartine, Epinars,
Champignons

Makes : 12 portions

Preparation time : 40 mins

Cooking time : 1 hr + 15 mins

Pour 12 personnes

Temps de préparation : 40 mins

Temps de cuisson : 1 hr + 15 mins

Steps - 01



02



03



04



Gorgonzola Toasts With Fresh Pear

Toast Au Gorgonzola Et Poire Fraîche

Tips/ Petits Plus

You can cook and cut the puff pastry 1 day in advance. Keep it in an airtight container at room temperature / Vous pouvez cuire et découper la pâte feuilletée un jour à l'avance. Réservez là dans un boîte hermétique à température ambiante.



Steps - 01



02



03



04





Tomato Tiramisu

Tiramisu Aux Tomates Confites

Makes : 15 tiramisu

Preparation time : 45 mins

Cooking time : 2 hrs

Ingrédients pour 15 tiramisu

Temps de préparation : 45 mins

Temps de cuisson : 2 hrs

Tips/ Petits Plus

Roast the cherry tomatoes a few days before and you can build the "tiramisu" 1 day in advance in the glasses / Vous pouvez préparer ce tiramisu un jour à l'avance dans les petits verres. Vous pouvez aussi confire vos tomates plusieurs jours en avance.

Violet Macaroon
With Black
Current Mousse
And Blue Berries

**Macaron À La Violette,
Mousse Au Cassis Et
Myrtilles**



Pineapple And Chestnut Verrine

Verrine D'Ananas En Gelée Et Confit, Espuma Châtaigne Ananas



Steps - 01



02



03



Exclusive!

Learn **3** recipes from
Cocktail Passion book
with **Nathalie Arbefeuille** in person
Only RM170 per person

FREE!
Cocktail Passion book
with every registration



Date: 27/08/2010

Time: 2pm – 4pm

Venue: Nathalie Gourmet Studio



Please make full payment 3 days before class starts. Fax or e-mail payment slip for confirmation. Venue address will be sent after payment confirmation.

Banking details:

Bank particulars: HSBC, Damansara Heights Branch, Kuala Lumpur
Account Holder: Nathalie Gourmet Studio Sdn. Bhd.
Account Number: 359-367455-101
Swift Code: HBMBMYKL

For registration , please call **03-8075-9168** or e-mail **editor@augustpub.com**

AUGUST

P U B L I S H I N G

Bill to: _____ Ship to: _____

Order Ref: _____

Date: _____

Mode of payment:

Credit card (VISA / MASTERCARD)

Issuing Bank _____

Credit card number _____ Expiry date _____

Cheque (Please state cheque no _____)

August Publishing Sdn Bhd (665084-U)

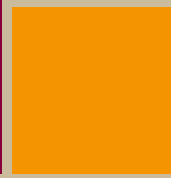
3A-10, IOI Business Park, 1, Persiaran Puchong Jaya Selatan, Bandar Puchong Jaya, 47170 Puchong, Selangor, MALAYSIA.

T+6 03 8075 9168 F+6 03 8070 0388 editor@augustpub.com www.augustpub.com

AUGUST
LIVING

Order Form

ISBN	Author	Title	Pub Year	Price (RM)	Quantity	Total (RM)
978-983-3317-79-0	Nathalie Arbefeuille	Cocktail Passion Entertaining with Love L'art de Recevoir	2010	RM135		



'Passion has to be shared', this is how we can sum up Nathalie's cooking, self-taught Chef, who has recently opened her first restaurant in Kuala Lumpur. Her pleasure for cooking is present in each of her creations. Her cooking is a reflection of herself, full of passion and generosity. Each creation is done to the highest degree of finesse, subtlety and has an imprint of many past memories and unforgettable encounters.

Following the book 'Cuisine Passion', her new book '**Cocktail Passion**' reveals to you all Nathalie's secrets and advice in order to offer unique moments to share without limits with friends at your cocktail parties. When entertaining is more than just a pleasure, it becomes a passion...

«La passion se partage», voilà comment pourrait se résumer la cuisine de Nathalie, Chef autodidacte ayant récemment ouvert son premier établissement à Kuala Lumpur. Tant derrière les fourneaux qu'à table, le plaisir se retrouve dans chacun de ses plats. Passionnée et généreuse, sa cuisine est à son image, tout en finesse et en subtilité, créative mais aussi empreinte de souvenirs et de rencontres passées.

Faisant suite à 'Cuisine Passion', ce livre vous révélera tous les secrets et conseils de Nathalie afin de faire de vos cocktails des moments uniques à partager sans modération. Quand recevoir est plus qu'un plaisir et devient une passion...

AUGUST
LIVING

www.augustpub.com
editor@augustpub.com

ISBN 978-983-3317-79-0



9 789833 317790 >