

*La nature, notre futur*

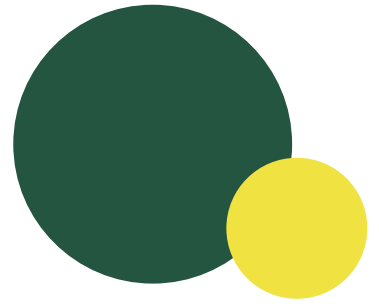
# 프레드릭 조노 쉬프 봉듀엘 갈라디너

Frédéric Jaunault

세계 최대 야채 가공 회사,  
봉듀엘과 함께하는 특별한 자리에 초대합니다.

**SIB** 

**GALA DINNER 2026.06.09**  
French Gastronomy Experience



# CONTANTS

## 03p \_ AMUSE-BOUCHE

Mousseline d'artichauts,  
grillé de choux-fleur aux saveurs d'agrumes

아티초크 무슬린, 시트러스 향의 컬리플라워 그릴

아티초크 · 컬리플라워 · 시트러스(레몬·오렌지·라임·포멜로) · 바질 · 지롤 버섯

## 04p \_ ENTRÉE

Gaspacho de pois maraîcher,  
tartare de saumon au kimchi de poire

완두콩 가스파초, 배 김치를 곁들인 연어 타르타르

완두콩 · 연어 · 배 김치 · 민트 · 고수 · 생크림

## 05p \_ PLAT PRINCIPAL

Cœur de filet de bœuf aux morilles

모렐 버섯을 곁들인 소 안심 스테이크

소 안심 · 모렐 버섯 · 송아지 육수 · 포트 와인 · 파르메산 감자 그라탕 · 루콜라

## 06p \_ FROMAGE

Cœur de pomme, camembert rôti, jus de cidre au poivre

사과 콩포트와 까망베르 구이, 후추 시드르 소스

까망베르 · 사과 · 시드르 · 백후추 · 포르치니 버섯

## 07p \_ DESSERT

Framboise melba au cointreau et au poivre de sichuan

코인트로와 사천 후추 향 산딸기 멜바

산딸기 · 화이트 초콜릿 · 코인트로 · 산딸기 소르베 · 사천 후추

## AMUSE-BOUCHE

# Mousseline d'artichauts, grillé de chou-fleur aux saveurs d'agrumes

아티초크 무슬린, 시트러스 향의 컬리플라워 그릴

아티초크와 바질의 부드러운 퓨레, 구운 컬리플라워, 그리고 시트러스 에멀전으로 완성한  
아뮤즈부쉬입니다. 산뜻한 시트러스 향과 고소한 아티초크의 조화가 맛을 돋웁니다.

| 조리 재료                 |       |
|-----------------------|-------|
| 봉듀엘 아티초크 버팀 60-70     | 3 kg  |
| 봉듀엘 컬리플라워             | 5 kg  |
| 봉듀엘 병아리콩 통조림          | 2 kg  |
| 삼펠랑 지롤버섯              | 3 kg  |
| 다레갈 냉동 다진마늘블럭         | 50 g  |
| 다레갈 냉동 샐롯슬라이스         | 300 g |
| 다레갈 바질                | 100 g |
| 양파                    | 1 kg  |
| 올리브오일                 | 1 L   |
| 레몬                    | 8개    |
| 자몽                    | 8개    |
| 라임                    | 10개   |
| 오렌지                   | 8개    |
| 생강 (신선)               | 40 g  |
| 생민트                   | 1 다발  |
| 꽃소금, 에스펠레트 고춧가루, 타바스코 | 적당량   |

## 조리 방법

1. 아티초크와 컬리플라워를 소금물에 살짝 데친 후 로보쿱으로 곱게 간다.
2. 팬에 올리브오일을 두르고 잘게 썬 양파를 천천히 콩피한다.
3. 병아리콩을 로보쿱으로 곱게 간다.
4. 상단 토핑용으로 일부의 컬리플라워와 샐롯은 올리브오일을 뿌려 오븐에서 로스팅한다.
5. 두 가지 퓨레에 올리브오일과 다진 마늘을 넣어 후무스처럼 부드럽게 만든다.
6. 여러가지 시트러스 과즙과 허브, 올리브오일로 비네그레트를 만든다. 지롤 버섯은 버터에 볶은 뒤 기름을 제거한다.
7. 후무스와 기타 모든 재료를 조화롭게 플레이팅한다.



봉듀엘  
병아리콩 통조림



봉듀엘  
아티초크 버팀



봉듀엘  
컬리플라워



삼펠랑  
지롤버섯



다레갈  
냉동 다진마늘 블럭



다레갈  
냉동 샐롯슬라이스



다레갈  
냉동 바질

## ENTRÉE

Gaspacho de pois maraîcher,  
tartare de saumon au kimchi de poire

완두콩 가스파초, 배 김치를 곁들인 연어 타르타르

신선한 완두콩으로 만든 가스파초 위에 배 김치와 함께 버무린 연어 타르타르를 올린 앙트레입니다.  
크리미한 완두콩 수프와 새콤달콤한 김치의 조합이 독창적입니다.

## 조리 재료

|                    |        |
|--------------------|--------|
| 봉듀엘 완두콩            | 5 kg   |
| 양파                 | 2 kg   |
| 다레갈 냉동 다진마늘블럭      | 50 g   |
| 파슬리                | 300 g  |
| 다레갈 냉동 민트          | 200 g  |
| 연어                 | 4 kg   |
| 엘렌비르 엑셀런스 휘핑크림 35% | 3 L    |
| 배 김치               | 500 g  |
| 오렌지                | 10개    |
| 신선 배               | 10개    |
| 생강                 | 100 g  |
| 올리브오일              | 1 L    |
| 땅콩기름               | 500 ml |
| 생민트, 생고수           | 각 2 다발 |
| 굵은소금               | 적당량    |

## 조리 방법

1. 큰 냄비에 양파슬라이스, 냉동마늘블럭, 얇게 썬 생강을 기름에 볶습니다.
2. 완두콩을 넣고 물을 자작하게 부어 약 10분간 끓입니다. 곱게 갈아 시누아(체)에 내립니다.
3. 스프를 졸인 후 생크림을 넣고 간을 맞춥니다. 서빙 직전에 민트와 고수를 다져 넣습니다.
4. 연어를 작은 큐브로 잘라 오렌지 비네그레트, 올리브오일, 생민트와 고수로 양념합니다.
5. 다진 김치와 신선한 배 큐브를 섞어 배김치를 완성합니다.
6. 깊은 접시에 연어 타르타르를 놓고 위에 김치를 올린 뒤 차가운 완두콩 수프를 주변에 돌려 냅니다.

봉듀엘  
완두콩다레갈  
냉동 다진마늘 블럭다레갈  
냉동 민트엘렌비르 엑셀런스  
휘핑크림 35%

## PLAT PRINCIPAL

## Cœur de filet de bœuf aux morilles

모렐 버섯을 곁들인 소 안심 스테이크

구운 소고기 안심에 모렐버섯과 허브 소스를 얹고, 파마산을 더한 부드러운 감자 그라탕을 곁들인 메인 요리입니다. 고급스러운 프렌치 레스토랑의 정통 디쉬입니다.

| 조리 재료      |        |
|------------|--------|
| 소고기 안심     | 10 kg  |
| 삼펠랑 모렐버섯   | 4.5 kg |
| 봉듀엘 감자 그라탕 | 7.5 kg |
| 봉듀엘 미니 양파  | 1.5 kg |
| 양파         | 2 kg   |
| 다레갈 냉동 타임  | 50 g   |
| 다레갈 건조 파슬리 | 200 g  |
| 루꼴라        | 적당량    |
| 엘렌비르 고메버터  | 적당량    |

| 소스 재료              |      |
|--------------------|------|
| 화이트와인              | 3 L  |
| 포트와인 (레드)          | 2 L  |
| 송아지육수              | 4 L  |
| 엘렌비르 엑셀런스 쿠킹크림 35% | 2 L  |
| 그라나 치즈 분말          | 2 kg |
| 엘렌비르 고메버터          | 적당량  |

## 조리 방법

1. 양파슬라이스, 타임, 파슬리를 볶은 뒤 화이트와인을 넣어 완전히 졸입니다.
2. 포트와인을 넣고 다시 졸인 후 송아지육수를 추가합니다. 시누아에 내려 버터로 몽테합니다.
3. 모렐버섯을 올리브오일과 버터에 볶아 소스에 넣고 보온합니다.
4. 감자 그라탕에 생크림과 파마산을 추가해 약 20분간 오븐에서 그라티네합니다.
5. 미니 양파를 황금색이 될 때까지 볶은 뒤 물과 버터를 넣어 조립니다.
6. 안심을 원하는 굵기로 조리합니다.
7. 서빙 접시에 안심을 놓고 소스와 모렐버섯을 끼얹습니다. 미니 양파와 올리브오일에 무친 루꼴라를 곁들입니다. (감자 그라탕은 별도로 제공합니다.)



봉듀엘  
감자 그라탕

봉듀엘  
미니 양파

삼펠랑  
모렐버섯

다레갈  
냉동 타임



다레갈  
건조 파슬리

엘렌비르  
고메버터

엘렌비르 엑셀런스  
쿠킹크림 35%

그라나 치즈분말

## FROMAGE

Cœur de pomme, camembert rôti,  
jus de cidre au poivre

사과 콩포트와 까망베르 구이, 후추 시드르 소스

오븐에 구운 까망베르 치즈에 버터에 콩피한 사과와 바삭하게 볶은 포르치니버섯을 곁들이고,  
시드르 만든 우아한 후추 소스를 끼얹은 프로마쥬 코스입니다.

## 조리 재료

|           |       |
|-----------|-------|
| 삼펠랑 모델버섯  | 2 kg  |
| 양파        | 500 g |
| 까망베르 치즈   | 12개   |
| 사과        | 40개   |
| 엘렌비르 고메버터 | 100 g |
| 다레갈 냉동 타임 | 적당량   |

## 소스 재료

|                    |        |
|--------------------|--------|
| 시드르                | 3 L    |
| 백후추                | 적당량    |
| 엘렌비르 엑셀런스 휘핑크림 35% | 500 ml |
| 엘렌비르 고메버터          | 적당량    |

## 조리 방법

1. 까망베르를 삼각형 형태로 자르고 굵게 으깬 후추를 위에 뿌린 뒤 오븐에서 굽습니다.
2. 냄비에 사과 껍질과 양파슬라이스를 넣고 사과 시드르를 부어 절반으로 줄입니다. 생크림을 넣고 잠시 끓인 뒤 버터로 몽테합니다. 시누아에 내립니다.
3. 팬에 버터를 두르고 사과를 황금색이 될 때까지 볶아 콩피합니다.
4. 매우 뜨거운 팬에서 포르치니를 바삭하게 볶고 허브를 넣어 간을 맞춥니다.
5. 서빙 접시에 구운 까망베르를 놓고 사과와 포르치니를 올린 뒤 소스를 끼얹어 냅니다.

삼펠랑  
모델버섯다레갈  
냉동 타임엘렌비르  
고메버터엘렌비르 엑셀런스  
휘핑크림 35%

까망베르 치즈

## DESSERT

# Framboise melba au cointreau et au poivre de sichuanjus de cidre au poivre

코인트로와 사천 후추 향 산딸기 멜바

바질향의 화이트 초콜릿 무스 위에 신선한 산딸기를 올리고 감귤 비네그레트와 꿀 튀일로 장식한 디저트입니다. 코인트로의 오렌지향과 사천 후추의 화한 느낌이 우아하게 어우러집니다.

| 조리 재료             |        |
|-------------------|--------|
| 후레쉬 바질            | 적당량    |
| 국산 산딸기            | 6 kg   |
| 산딸기 소르베           | 1.5 L  |
| 코인트로              | 1 L    |
| 설탕 시럽             | 1 L    |
| 단풍당 시럽            | 1 L    |
| 에델바이스 36%         | 2 kg   |
| 엘렌비르 엑셀런스 휘핑크림35% | 3 L    |
| 사천 후추             | 40 g   |
| 오렌지               | 15개    |
| 레몬                | 10개    |
| 라임                | 10개    |
| 스타아니스             | 5개     |
| 생민트, 생바질          | 적당량    |
| 젤라틴               | 2g/10장 |

## 조리 방법

1. 녹인 화이트 초콜릿에 생크림과 허브를 넣어 가나슈를 만듭니다. 4°C에서 24시간 굳힌 후 상티이처럼 휘핑합니다.
2. 감귤류 제스트와 신선한 허브를 넣은 비네그레트를 만듭니다.
3. 서빙 접시에 산딸기를 담고 산딸기 소르베 크벨과 바질 화이트 초콜릿 무스를 올립니다.
4. 감귤 비네그레트를 끼얹고 마지막에 꿀 튀일을 올려 마무리합니다.

| 튀일 재료     |      |
|-----------|------|
| T55       | 400g |
| 꿀         | 400g |
| 엘렌비르 고메버터 | 400g |
| 설탕        | 400g |



엘렌비르  
고메버터



엘렌비르 엑셀런스  
휘핑크림 35%



코인트로 60%



단풍당 시럽



에델바이스 36%  
화이트 초콜릿



T55 밀가루



국산 산딸기