





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <p><b>Autres légales</b></p> <p>7353871001 - DL</p> <p><b>DÉCLARATION D'ABSENCE</b></p> <p>7353871001 - DL</p> <p>à 17 h 00 inclus, soit pendant 31 jours consécutifs.</p> <p>En matière d'Absence aux jours et heures d'ouverture habituels.</p> <p>Le commissaire enquêteur se tiendra à la disposition du public en matière</p> | <p><b>Regime matrimonial</b></p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|

AVIS DE  
GÉRANCE-MANDAT  
MODIFICATIONS  
STATUTAIRES  
RÉQUÊTE  
EN DÉCLARATION  
Tribunal judiciaire de Paris  
Le procureur de la République près le  
Tribunal judiciaire de Paris, communiqué  
aux requérants, les décisions  
n° 15-10-1444 et n° 15-10-1445  
RCS Paris 15 533 758 116  
RCS Paris 15 533 758 116  
7354572901 - RM  
d'Adresses aux dates et horaires sus-  
visés ;  
- mercredi 14 février 2024 de 9 h 00 à  
12 h 00 ;  
CHANGEMENT  
DE RÉGIME

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]

SA - 10087294723625

[illegible][illegible]

**DE SIÈGE SOCIAL** La responsabilité générale extraordinaire du 14.10.1992 a décidé le transfert

**DE DISSOLUTION** L'AGE des actionnaires du 31.12.01

Exercer à six mois le délai de publication de la décision conformément à l'article 127 du Code civil.

95560 Prestige.

M. OUDIN Christian en qualité de commissaire enquêteur pour mener l'enquête susdite.

M. OUDIN Christian en qualité de commissaire enquêteur pour mener l'enquête susdite.

12 février 2024 à 9h00 au 16 mars 2024

la société est fixée au 78, rue de la Plan-  
chette, 95050 Saint-Benoît-sous-Fort.  
Moukelté mentionne : le siège social de la  
société est fixé au 42, rue de la Malraux  
Paris, 75010 Armandy ;

Moukté Benabdoun, le directeur du Tré-  
sor, déclare avoir :

- Moukté Benabdoun, le directeur du Tré-

ENFIN UN SITE UNIQUE

adresses :  
 01 toute correspondance devra être  
 adressée :  
 L'Association des Maçons de France, 95800  
 Compiègne, 03 44 00 00 00  
 02 les demandes de renseignements  
 doivent être adressées à :  
 L'Association des Maçons de France, 95800  
 Compiègne, 03 44 00 00 00

[illegible]

RECITIFICATIF  
ADDITIF

Pour avis.

Etat de jugement.  
RG n° 22/0041.  
Par jugement en date du 29 decem-  
bre 2023 le Tribunal judiciaire de Poi-

[illegible]

**DE CONSTITUTION**

La société a pour objet, en France et à l'étranger les activités de :

- travaux d'installation, d'équipements
- travaux d'entretien

Pour acte SFP du 21/01/2024, il a été constitué une SASU ayant les caractéristiques suivantes :

(N°d'acte : 8596), de la manière suivante :

Le 8 mai 1945, à 09:00 heures, au siège social de la société, 11000 Cassephone, exerçant au 52-55, avenue du Grand Terres, 11000 Cassephone.

[illegible][illegible]

|                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <p>7354532601 - VS</p> <p><b>EUROPA STOCK</b></p> <p>Président : M. JAMES Stephan, de-<br/>VOLKSWAGEN Financial Services</p> <p>Durée : 99 ans,<br/>Capital : 100 euros.</p> <p>Gaëlle, Pav NI, 95160 Montmorency,<br/>IDF</p> <p>- Caisse d'Epargne et de Prévoyance<br/>- DIAC</p> | <p><b>PERKINEN</b></p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|

[illegible]

PCB Pontisat B338 619 971  
Santé : 03651997100016  
DISSOLUTION

L'AGE des actionnaires du 31 décembre 2023 est réparti comme suit :

| Tranche d'âge   | Nombre d'actionnaires | Partenaires |
|-----------------|-----------------------|-------------|
| Moins de 20 ans | 1                     | 0           |
| 20 à 30 ans     | 1                     | 0           |
| 31 à 40 ans     | 1                     | 0           |
| 41 à 50 ans     | 1                     | 0           |
| 51 à 60 ans     | 1                     | 0           |
| 61 à 70 ans     | 1                     | 0           |
| Plus de 70 ans  | 1                     | 0           |
| <b>Total</b>    | <b>6</b>              | <b>0</b>    |

Le tableau ci-dessus est établi sur la base des données déclarées par les actionnaires au 31 décembre 2023.

- du que le Trésor Public et les organes  
 mes sociaux qui ont déclaré leur  
 créance à la Ste Administration devront pro-  
 duire à titre définitif dans un délai de  
 CENTRALEDES MARCHÉS.COM

**Votre prochain marché est ici**

**FACILE** Accès simple et rapide aux informations des particuliers et professionnels appartenant à vos réseaux

[illegible]

La Gacette.



# L'œuf, ingrédient fétiche des chefs

Cette semaine, le chef parisien Arnaud Bapiste, révélé lors de la saison 12 de Top Chef, et la cheffe pâtissière Stéphanie Bienvenu, finaliste de la 8<sup>e</sup> saison du Meilleur Pâtissier, partagent leurs recettes à base d'œufs à la demande du SNPO (Syndicat national des Industriels et Professionnels de l'œuf).

## Œuf mollet au vert, gratiné au parmesan

Pour 4 personnes : 7 œufs, 120 g de roquette, 50 g de parmesan en poudre, 50 g de copeaux de parmesan, 1 c. à soupe de moutarde Savarè, 20 cl d'huile de pépins de raisin, 30 g de chapelure fine.



Crédit: topchef.fr/marché

Réaliser une mayonnaise en mélangeant les 3 œufs, la moutarde Savarè et l'huile de pépins de raisin. Pocher 100 g de roquette dans de l'eau bouillante bien salée, laisser cuire 4 à 5 minutes, puis bien refroidir dans une eau glacée. Mixer ensuite à l'aide d'un robot afin d'obtenir une purée lisse et nappante.

Mélanger une partie de la mayonnaise et de la purée de roquette pour obtenir une mayonnaise bien verte.

Cuire les œufs dans l'eau bouillante pendant 5 minutes pour obtenir des œufs mollets. Mélanger le parmesan en poudre et la chapelure.

Dresser l'œuf mollet et le napper de mayonnaise verte, terminer avec de la chapelure, préalablement brulée au chalumeau et les copeaux de parmesan frais.

Une recette du chef Arnaud Bapiste.

## Flan pâtissier

Pour un flan 18 cm de diamètre sur 6 cm de hauteur : pâte sucrée : 90 g de sucre glace tamisé, 30 g de poudre d'amandes ou de noisettes, pistaches, etc., 250 g de farine T55 tamisée, 2 g de sel fin, 120 g de beurre doux froid, 55 g d'œuf entier, Appareil à flan : 100 g d'œufs, 70 g de maizena, 300 g de crème liquide entière, 150 g de sucre, 700 g de lait entier, 1 gousse de vanille (facultatif).



CDH

Pâte sucrée : Sabler la pâte, c'est-à-dire mettre la farine, le sel, le sucre glace et le beurre coupés en petits morceaux dans le bol du robot. L'ensemble se fait à la main dans un saladier et mélange jusqu'à obtenir une texture proche du sable. Ajouter ensuite l'œuf et arrêter de pétrir la pâte dès qu'elle forme une boule homogène. Étaler votre pâte sur une épaisseur de 4,5 mm, mettre au frigo pendant 3 heures.

Forcer votre cercle préalablement foncé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Couper la base et le placer au congélateur (pendant 1 heure minimum).

Appareil à flan : Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille. En parallèle, fouetter les œufs avec le sucre puis une fois le mélange homogène, ajouter la maizena, fouetter à nouveau. Ajouter la moitié du lait chaud dans le premier mélange (œuf, crème, sucre et maizena) en fouettant constamment, puis remettre le tout dans la casserole.

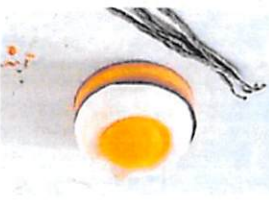
Faire cuire la crème sur feu doux, jusqu'à ce qu'elle épaississe. Ajouter ensuite la crème liquide, mixer ou mélanger vivement. Débarasser alors la crème dans le fond cru congelé.

CDH

Une recette de la cheffe Stéphanie Bienvenu.

## Tarte mangue/passion illusion œuf

Pour 8 tartelettes : Pâte sucrée : 90 g de sucre glace, 30 g de poudre d'amande, 2 g de sel, 110 g de beurre, 1 œuf, 250 g de farine T55. Biscuit Joconde : 1 gros œuf, 50 g de sucre, 150 g de poudre d'amande, 50 g de sucre, 15 g de farine, 45 g de blancs d'œufs, 25 g de sucre. Praline Pécan : 160 g de sucre, 240 g de noix de pécan, 3 g de fleur de sel. Confit Mangue passion : 70 g de purée de fruit de la passion, 70 g de purée de mangue, 25 g de sucre, 4 g de pectine NH. Chantilly légère : 400 g de mascarpone, 100 g de crème liquide 30%, 40 g de sucre glace, 1 gousse de vanille.



CDH

Pâte sucrée (à réaliser la veille) : sabler le beurre, mettre la farine, le sel, le sucre glace et le beurre coupés en petits morceaux dans le bol du robot. L'ensemble se fait à la main dans un saladier et mélange jusqu'à obtenir une texture proche du sable. Ajouter ensuite l'œuf et arrêter de pétrir la pâte dès qu'elle forme une boule homogène. Étaler votre pâte sur une épaisseur de 4,5 mm, mettre au frigo pendant 3 heures.

Forcer votre cercle préalablement foncé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Couper la base et le placer au congélateur (pendant 1 heure minimum).

Appareil à flan : Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille. En parallèle, fouetter les œufs avec le sucre puis une fois le mélange homogène, ajouter la maizena, fouetter à nouveau. Ajouter la moitié du lait chaud dans le premier mélange (œuf, crème, sucre et maizena) en fouettant constamment, puis remettre le tout dans la casserole.

Faire cuire la crème sur feu doux, jusqu'à ce qu'elle épaississe. Ajouter ensuite la crème liquide, mixer ou mélanger vivement. Débarasser alors la crème dans le fond cru congelé.

CDH

Une recette de la cheffe Stéphanie Bienvenu.

## Sabayon d'œuf mariné

Pour 4 personnes : 4 œufs, 20 cl de vinaigre de riz, 20 cl de sauce soja, 20 cl d'oignons crus, 1 tomate, 15 cl d'huile d'olive, 200 g de beurre, 50 g d'oignons crus, 1 tomate.



Crédit: topchef.fr/marché

Réaliser comme une papillote et mettre au four à 180° pendant 25 minutes environ. Séparer les jaunes d'œufs des blancs et mettre les jaunes à mariner dans la sauce soja et le vinaigre de riz. Tailler l'oignon rouge, la tomate et les poireaux en julienne.

Dans une casserole, faire revenir l'oignon, les poireaux et la tomate. Faire compoter pendant environ 15 minutes.

Monter le sabayon avec les œufs marqués, un filet d'eau et incorporer ensuite le beurre bien frais.

Dresser la piperaie dans le fond de l'assiette et terminer avec le sabayon et les oignons crus.

Une recette du chef Arnaud Bapiste.