



Nous vous remercions de nous avoir choisi pour partager ce moment de fête et de joie avec vous !

Voici quelques conseils pour réchauffer votre menu.

Les temps de chauffe peuvent varier en fonction de votre four, du nombre de plats que vous y mettez et de la température de départ des plats.

Mais tout est cuit il n'y a qu'à réchauffer.

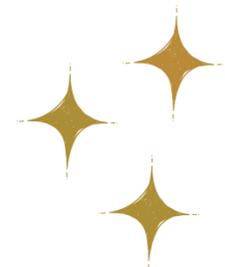
Préchauffez votre four en chaleur tournante et préparez une casserole à double fond d'eau frémissante.

Les barquettes sont prévues pour le four uniquement en chaleur tournante, pas de grill ni de résistance. Retirez le film pour four et pour le micro-onde laissez le film et le micro-perforer.

★ Nous apportons beaucoup de soin à la préparation de vos commandes mais nous vous demandons de vérifier son exactitude dès que possible. En cas de souci, nous pouvons y remédier avant 18h.

ENTRÉE FROIDE

Tataki de veau, émulsion au vieux Parmesan, ★
pickles de légumes grillés,
gel de Worcestershire, tempura d'oignon



*Enfournez les onion rings 10/12' à 180°
Ajouter quelques gouttes de vinaigrette sur le veau*

ENTRÉE CHAUDE

Belles gambas croustillantes, crème de butternut aux sésame et cacahuètes, sauté de légumes asiatiques

Retirer le film de la barquette, mettre les gambas au four pour 12/15', durant ce temps immerger le sac de sauce dans le bain-marie. Verser la sauce dans une assiette creuse, disposer les légumes au centre puis les gambas tout au tour. Ajouter une cuillère à café de dip cacahuète par dessus ainsi que la décoration



PLAT

Suprême de poulet landais cuit basse température, jus réduit légèrement crémé, bas de cuisse frit, cromesquis de maïs, tartelette aux marrons et pomme Canada, racines lardée, écrasée de pommes de terre au beurre d'Isigny

Retirer le film des barquettes, enfourner le poulet 15/17', les accompagnements 12' /15' à 180°, réchauffer la sauce dans le sac dans la casserole d'eau frémissante +/-15'

(Si vous disposez d'un Airfryer, réchauffez y les cromesquis 3/4)

Disposer la volaille droite sur l'assiette, napper de sauce, dresser les accompagnements tout autour

DESSERT

Rocher chocolat noisette ★
Sablé breton noisette, crémeux caramel noisette, glaçage rocher
Une crème anglaise accompagne le dessert

Ou

Framboise pistache
Génoise, mousse de framboise, crémeux pistache
Un coulis de framboise accompagne le dessert



LE MENU VÉGÉ

ENTRÉE FROIDE

Halloumi grillé,
émulsion au vieux Parmesan,
pickles de légumes grillés, gel de soja,
tempura d'oignon

Enfournez les onion rings 10/12' à 180°
Ajouter quelques gouttes de vinaigrette sur l'Halloumi

ENTRÉE CHAUDE

Pulled Jackfruit ,
crème de butternut aux sésame et cacahuètes, sauté
de légumes asiatiques

★ ★ *Retirer le film de la barquette, mettre au four pour
10/12', durant ce temps immerger le sac de sauce dans
le bain-marie. Verser la sauce dans une assiette creuse,
disposer les légumes au centre puis le pulled Jackfruit.
Ajouter la sauce cacahuète par dessus*

PLAT

Galette de légumineuses,
cromesquis de maïs, tartelette aux marrons et pomme
Canada, racines, écrasée de pommes de terre au beurre
d'Isigny

Retirer le film de la barquette, enfourner le 14/18' durant ce
temps, réchauffer la sauce dans le sac dans la casserole d'eau
frémillante

Disposer la galette sur l'assiette, napper de sauce, dresser les
accompagnements tout autour



LE MENU KID

ENTRÉE

★ ★ *Bretzel gratiné aux lardons et emmental, sauce fromage
Enfourner le bretzel durant 5/10',
réchauffer la sauce au micro-onde 1/2'*

PLAT

Cordon bleu de volaille, purée
Retirer le film et mettre la barquette au four pour 14/18'

DESSERT

Sapin brioché aux pépites de chocolat

TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE DE JOEYUSES ET
GOURMANDES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !!!