



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, celle-ci vous servira de bain-marie.

Les barquettes sont prévues pour le four uniquement en chaleur tournante, pas de grill ni de résistance. Pour les barquettes réchauffées au four traditionnel, retirez le film et pour les barquettes destinées au four à micro-onde, laissez le film et le micro-perforer celui-ci.

Nous apportons beaucoup de soin à la préparation de votre commande mais nous vous demandons de vérifier son exactitude dès que possible.

En cas de souci, nous pouvons y remédier avant 18h.

Les mises en bouche "voyages de Fêtes"

Froides

Noël à New York - Pastrami, foie gras, figue, oignon rouge grillé en pickles

Kiss from Oslo - Tartare de saumon mi-cuit aux fruits de la passion, crème au raifort

Chaudes

Parfum de Périgord - Velouté de butternut en cappuccino truffé

Réchauffez au micro-onde le velouté dans le pot en ayant déclipé le couvercle

Pour les pots de 1 à 3 pers. +/-1.5 à 2' et pour les plus gros pots 2/3'

Versez le velouté dans les petits bols puis disposez une petite cuillère de crème à la truffe

Tentation de Bangkok - Poulet croustillant sauce satay

Enfournez la barquette de poulet 5' à 180°

Disposez ensuite une petite cuillère de sauce cacahuètes dans la barquette

Les entrées

Froides

Termine de Foie gras mi-cuit au cacao, chutney de poire à la vanille et gingembre

Réchauffez la brioche 4/5' à 180°

Saumon confit, condiment thaï à la mangue

Chaudes

Ravioles au foie gras sauce Albufera, brunoise de topinambours, oignons frits

Micro-perforez le film de la barquette et passez au micro-onde

Pour les barquettes de 1 et 2 personnes 2/3'

Pour les barquettes à partir de 3 personnes 4/5'

Réchauffez les topinambours et oignons frits au four à 180° 3/4'

Disposez les ravioles et la sauce dans le fond de l'assiette puis les topinambours puis les oignons frits par dessus

Daurade, scampis & crevettes grises, sablé de légumes croquants, sauce beurre blanc au Champagne

Laissez les crevettes à température ambiante

Plongez le sac de sauce au bain-marie pour 15/20' en fonction de sa taille

Enfournez la barquette de poissons à 180° 10/12'

Disposez la sauce dans le fond de l'assiette puis la tartelette au centre et les poissons autour, terminez par les crevettes grises

Ravioles aux champignons, jus à la truffe

Servez dans une assiette creuse si possible

Plongez le sac de bouillon à la truffe 15/20' au bain-marie en fonction de sa taille

Micro-perforez le film de la barquette et passez au micro-onde

Pour les barquettes de 1 et 2 personnes, 2/3'

Pour les barquettes à partir de 3 personnes 4/5'

Disposez les ravioles et les champignons dans l'assiette puis versez le bouillon



Les plats

Filet de veau en croûte de noisettes, jus de veau réduit

Plongez le sac de sauce au bain-marie 15/20' en fonction de sa taille

Retirez les croûtes délicatement si elles sont dans la barquette ainsi que le buvard

*Enfournez la viande 8/14' à 180° en fonction de la cuisson souhaitée et du nombre de barquettes dans le four
2' avant la fin de la cuisson déposez délicatement la croûte sur la pièce de viande*

Ballotine de poulet jaune, cœur coulant au chorizo, pilon frit

Plongez le sac de sauce au bain-marie 15/20' en fonction de sa taille

Retirez le pilon frit de la barquette

Enfournez la ballotine 18/20' à 180° et 7' avant la fin ajoutez le pilon frit

Filet de biche au pain d'épices, sauce au Banyuls

Plongez le sac de sauce au bain-marie 15/20' en fonction de sa taille

Retirez délicatement les croûtes si elles sont dans la barquette ainsi que le buvard

*Enfournez la viande 8/14' à 180° en fonction de la cuisson souhaitée et du nombre de barquettes dans le four
2' avant la fin de la cuisson déposez délicatement la croûte sur la pièce de viande*

Risotto aux butternuts, noisettes, huile fumée

Plongez le sac de sauce 15' au bain-marie

Micro-perforez le film de la barquette et passez au micro-onde 4/5'

Ajoutez le crumble de noisette au moment de servir

Brochette de légumes d'hiver, arancini aux champignons et Parmesan,
Tartelette aux chicons, Pomme duchesse truffée

*Enfournez les accompagnements à 180° 14/18' pour les repas entre 1 et 3 personnes
et de 18/20' pour les plus grandes tablées*

Mousse de potimarrons

Réchauffez au micro-onde dans le pot

Pour les pots de 1 et 2 pers., retirez le couvercle et chauffez +/- 1.5'

A partir de 3 pers., déclipsez le couvercle et chauffez +/- 2/3'

*Joyeuses
fêtes*

Le menu enfant

Croquette de macaroni jambon fromage

enfournez 14/18' à 180°

Cordon bleu de volaille sauce suprême, dauphines

*enfournez 14/18' à 180°, si la sauce est dans un pot à part pour les plus nombreux,
réchauffer celle-ci au micro-onde 3' en ayant décliné le couvercle*

Mousse au chocolat