

FICHE TECHNIQUE



Nous vous remercions sincèrement d'avoir choisi de célébrer ce moment joyeux avec nous !

Voici quelques recommandations pour réchauffer votre menu.

Les temps de réchauffage peuvent varier selon votre four, le nombre de plats que vous y insérez, ainsi que la température de départ de ceux-ci. Tout est déjà cuit, il suffit donc de réchauffer.

Préchauffez votre four en mode chaleur tournante à 180° et préparez une casserole avec de l'eau frémissante à double fond comme bain-marie.

Les barquettes sont conçues exclusivement pour le four en chaleur tournante ; ne pas utiliser le grill ou la résistance.

Retirez le film pour le four, tandis que pour le micro-ondes, laissez le film en place et percez-le légèrement.

Nous portons une attention particulière à la préparation de vos commandes, mais nous vous prions de vérifier leur exactitude dès que possible. En cas de problème, nous pouvons le résoudre avant 18h.

Les mises en bouche

-Cannelloni de magret fumé aux figues et fromage frais

-Aiguillette de poulet aux noix de cajou

Enfournez 4/5' les aiguillettes ou passez au Air Fryer 5'
servir avec le dip cacahuètes

-Tempura de Gambas, mayonnaise légère au Wasabi

Enfournez uniquement les gambas 4/5', ou passez au Air Fryer 4'
reposez dans le pot en kraft
et servir avec la mayonnaise au wasabi

-Croquette de macaroni jambon fromage

Passez au Air fryer 5' à 200° ou à la friteuse 2' à 170°
ou au four 6/7' à 200°

Toute l'équipe vous souhaite de tout cœur de joyeuses fêtes et une année 2026 remplie de délices !

Indications pour les petites barquettes pour les plus grosses se conformer aux indications sur la barquette si elles disposent d'un macaron de réchauffe suivez ses indications.



Les entrées

Foie gras de canard maison , crumble de noisettes
caramélisées, caramel au beurre salé, brioche

Tiédir la brioche au four 4/5'

--

Croustillant de magret de canard aux épices asiatiques,
purée de patate douce

Déposez le croustillant de canard sur une plaque allant au four
et réchauffer 8/10' à 180° pendant ce temps mélanger la
vinaigrette aux légumes et disposez ceux-ci ainsi que la purée
de patate douce sur les assiettes.

--

Petites brochettes de Saint Jacques, sauce beurre blanc
parfumée à la vanille, légumes croquants

immergez le sac de sauce dans un bain-marie pour 15'

Retirez le feuilleté de l'emballage et de la barquette, enfournez la
barquette 8/10' et le feuilleté sur une plaque au four 2'

--

Filet de bar en croûte de pistaches,
beurre d'agrumes, mousse de cèleri

immergez le sac de sauce dans un bain-marie pour 15' et
Enfourez la barquette 8/10'.

Les plats

Ballotine de Dinde farcie aux marrons , sauce au Cidre, légumes
caramélisés, purée de butternut , pomme de terre Anna

immergez le sac de sauce dans un bain-marie pour 15'
et enfourez la barquette 14/16'.

--

Pièce de veau "Rôtisserie" sauce au Vin rouge,
duo de légumes racines, pomme amandine

immergez le sac de sauce dans un bain-marie pour 15'
et enfourez la barquette 11/13'.

--

Autour de la biche: pièce de biche sauce Grand Veneur,
chicon farci au poivre noir, cromesquis de poire et airelles , gratin
de pomme de terre aux cèpes

immergez le sac de sauce dans un bain-marie pour 15' et Enfourez la
barquette 11/13'.

