

#### Velouté de Cresson, petits croûtons & Pignons de pins torréfiés

1. Remettez en Température au Micro-onde à 800W pendant 1Min dans son contenant d'origine sans le couvercle
2. Y ajouter les croûtons et les pignons de pins avant de le consommer

#### Œuf cocotte et crème de Reblochon, lardons & mouillette

1. Au four Micro-onde 2 fois une minute, à contrôler suivant puissance
2. Y ajouter les lardons et faire légèrement toaster la mouillette pour la tiédir

#### Blanquette de Veau et riz Basmati

1. Remettez la blanquette en température au Micro-onde à 1000W pendant 4 minutes et vérifier suivant modèle - Vous pouvez bien sûr la remettre en température en usant de la casserole à feux doux

#### Emincé de Volaille au curry et lait de coco, riz Basmati

1. Remettez l'émincé de volaille en température au Micro-onde à 1000W pendant 4 minutes et vérifier suivant modèle - Vous pouvez bien sûr la remettre en température en usant de la casserole à feux doux

#### Filet de Bar et « poêlée de légumes de saison », sauce crustacée

1. Remettez en température le filet de Bar à Four chaud à 160° chaleur tournante sans grill : 7min
2. Réchauffez la garniture dans son contenant d'origine et la sauce mais avec un changement de contenant

#### Mapret de Canard en sucré-salé et pommes Grenailles

1. Remettez en température le Mapret de Canard à Four chaud à 160° chaleur tournante sans grill : toute les 8 min vous rebrancherez un degré de cuisson
2. Réchauffez Les Pommes Grenailles en suivant le même process
3. Vous pouvez consommer la sauce à température ambiante

#### Parmentier de Boudin Noir aux deux pommes

1. Remettre en température au Micro-onde 2min suivant puissance

#### Filet Mignon de Porc et purée de Pomme de Terre

1. Remettez en température le Filet Mignon de porc à Four chaud à 160° chaleur tournante sans grill : toute les 8 min vous rebrancherez un degré de cuisson
2. Réchauffez la purée au four micro-onde avec une noix de beurre suivant puissance du Four
3. Réchauffer la sauce avec la purée en la changeant de contenant

#### Notre Burger à Retravailler chez Vous !

1. Finalisez la cuisson de votre Haché à Four Chaud à 160° - Toute les 6min vous passez un degré de cuisson et nous vous le cuisons un degré en dessous de votre commande
2. Mettez en même temps que votre steak, le pain à toaster, le fromage dessus et le bacon et les oignons à réchauffer
3. Une fois la cuisson terminée, assemblez le tout !
  - ✓ Répartissez la sauce sur la partie inférieure du pain toasté
  - ✓ Le Steak dessus, la tranche de bacon, la confiture d'oignons la rondelle de tomate
  - ✓ Refermez avec la partie supérieure sur laquelle le fromage aura fondu au four

#### Vacherin glacé et coulis de fruits rouges

1. Remettez le Vacherin au congélateur pour le conserver
2. Sortez le Vacherin 30min avant de le consommer

#### Tartelette amandine aux pommes

1. Réchauffez la à Four chaud à 160° 7min max

#### Gâteau au chocolat & poire pochée, caramel laitier

1. Remettez-le en Température au micro-onde à faible puissance ou au four, mais à four chaud peu de temps afin de ne pas le cuire