

Velouté de Cresson et petits croûtons

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

Blanquette de Veau et riz Basmati

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

Onolet de Veau et pommes Grenailles, crème de foie gras

1. Remettez en température l'onolet de Veau à Four chaud à 160° chaleur tournante sans grill : toute les 8 min vous reprenez un degré de cuisson
2. Réchauffez Les Pommes Grenailles en suivant le même process
3. Réchauffez la sauce au micro-onde dans un autre contenant

Suprême de volaille et pommes Grenailles, crème de Comté

4. Remettez en température Le suprême de Volaille à Four chaud à 160° chaleur tournante sans grill : 10Min en l'arrosant d'un verre d'eau et d'un carré de beurre afin qu'il ne se dessèche pas
5. Réchauffez Les Pommes Grenailles en suivant le même process
6. Réchauffez la sauce au micro-onde dans un autre contenant

Notre Burger à Retravailler chez Vous !

1. Finalisez la cuisson de votre Haché à vous Chaud à 160° - Toute les 6min vous passez un degré de cuisson et nous vous le cuissons 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

Moelleux au chocolat et 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

Gâteau au chocolat à 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