

Velouté de Céleri Rave, Œuf de Truite

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

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

Sauté de Veau aux olives et aromates, semoule aux légumes d'hiver

1. Remettez le Sauté 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
2. Pour la Semoule, avec une noix de beurre, vous pouvez la réchauffer au micro-onde à 800W

Choucroute de Poitrine snackée, Saucisse : Francfort, fumée à l'Alsacienne et Lyonnaise

1. Remettez la Choucroute 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

Dos de Cabillaud rôti, riz noir façon pilaf et sauce Grenobloise

1. Remettez en température le Dos de cabillaud à Four chaud à 160° chaleur tournante sans grill : 7Min en y ajoutant un filet d'huile d'olive
2. Réchauffez la garniture dans son contenant d'origine et la sauce mais avec un changement de contenant

Onglet de Veau Poêlé pomme grenaille sauce au poivre

1. Remettez en température l'Onglet à Four chaud à 160° chaleur tournante sans grill : toute les 8 min vous franchirez un degré de cuisson
2. Réchauffez Les Pommes Grenailles en suivant le même process
3. Vous pouvez chauffer la sauce au micro-onde 1 min à 300w

Cuisse de canard Confit, sauce à l'orange et Pomme de terre sautées en persillade

1. Remettez en température la cuisse de canard chaud à 160° chaleur tournante sans grill 8 minutes
2. Réchauffez les pommes sautées au four pendant une 10 de minutes au four, même température que la cuisse
3. Vous pouvez chauffer la sauce au micro-onde 1 min à 300 w

Notre Burger à Retravailler chez Vous !

1. Finalisez la cuisson de votre Haché à fous 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 inferieur 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 poires

1. Réchauffez la A four chaud à 160° 7min max

Brownie chocolat aux Noix Caramélisée

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 recuire