



DELECTUS



Vous souhaitez de délicieuses fêtes de fin d'année



Voici quelques consignes pour réchauffer et servir les plats. Les barquettes ainsi que l'opercule peuvent aller au four (jusque 200°). Préchauffer le four. Chaleur tournante Chaque four étant différent, n'hésitez pas à vérifier que vos plats soient chauds avant de servir		
Entrée	Flan de homard aux herbes, bisque de crevettes	Mettre la barquette fermée* au four 15 à 25 min à 140°, sauce au micro ondes (sans opercule) ou dans un caquelon
	Saumon gravlax, vinaigrette miel moutarde et crème aigrelette	Servir frais
	Foie gras de canard à la Chartreuse MOF	Servir frais
Plat	Caille farcie au foie gras, jus de champignons crémé, poêlée de légumes d'hiver	Mettre au four sans couvercle 15 à 25 min à 140°, sauce au micro ondes (sans opercule) ou dans un caquelon
	Suprême de pintadeau farci à la crevette Gambero Rosso, légumes croquants et sauce aux morilles	Mettre au four sans couvercle 15 à 25 min à 140°, sauce au micro ondes (sans opercule) ou dans un caquelon
	Filet de biche en croûte de fruits secs, légumes racines, mousseline de patate douces	Mettre au four 15 à 20 min à 140° sauce au micro ondes (sans opercule) ou dans un caquelon
	Papillote de bar, nage de légumes et crème de citronnelle	Mettre au four 20 à 30 min à 140°
Dessert	Bombe chocolat, pralin et crème brûlée à l'orange	Servir frais, ouvrir et déguster
	Tiramisu de Noël	Servir frais, ouvrir et déguster

* si barquette en plastique, veuillez perforer l'opercule au préalable