

ENTRÉES	PRÉPARATION
POTAGE DUBARRY	RÉCHAUFFER DANS UN CHAUDRON À FEU MOYEN JUSQU'À FRÉMISSEMENT ET SERVIR
FEUILLETÉ DE PÉTONCLES FLAMBÉS AU PERNOD	METTRE LE FEUILLETÉ DANS UN FOUR PRÉCHAUFFÉ À 350 F PENDANT 2 MINUTES DANS UN RÉCIPIENT ALLANT AU FOUR. METTRE LE SAC SOUS-VIDE DANS L'EAU FRÉMISSANTE PENDANT 2-3 MINUTES ET SERVIR.

PLATS	PRÉPARATION
MACREUSE DE BŒUF BRAISÉE À LA TRAPPISTE DE FLOREFFE (SERVIE AVEC LÉGUMES DU MARCHÉ ET POMMES DE TERRE)	METTRE LA SAC AVEC LA MACREUSE DANS L'EAU FRÉMISSANTE PENDANT 7 MINUTES. METTRE LE SACHET DE SAUCE DANS L'EAU FRÉMISSANTE PENDANT 3 MIN ET VERSER SUR LA PIÈCE DE VIANDE DÉJÀ CHAUDE. RÉCHAUFFER LES LÉGUMES ET LES POMMES DE TERRE AU MICRO-ONDE LE TEMPS NÉCESSAIRE SELON LA PUISSANCE DE CELUI-CI.
COQUILLE DE FRUITS DE MER GRATINÉE À LA SUISSE (SERVIE AVEC LÉGUMES DU MARCHÉ ET RIZ MAISON)	METTRE LA COQUILLE AU FOUR PRÉCHAUFFÉ À 350°F PENDANT 12-15 MINUTES. RÉCHAUFFER LES LÉGUMES ET LE RIZ AU MICRO-ONDE LE TEMPS NÉCESSAIRE SELON LA PUISSANCE DE CELUI-CI.
JARRET D'AGNEAU SUR CRÈME DE BLEU AU VIEUX PORTO (SERVI AVEC LÉGUMES DU MARCHÉ ET POMMES DE TERRE)	METTRE LE SAC AVEC L'AGNEAU DANS L'EAU FRÉMISSANTE PENDANT 8 MINUTES. METTRE LE SACHET DE SAUCE DANS L'EAU FRÉMISSANTE PENDANT 3 MIN ET VERSER SUR LA PIÈCE DE VIANDE DÉJÀ CHAUDE. RÉCHAUFFER LES LÉGUMES ET LES POMMES DE TERRE AU MICRO-ONDE LE TEMPS NÉCESSAIRE SELON LA PUISSANCE DE CELUI-CI.
CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE AIGRE-DOUCE AU CASSIS (SERVIE AVEC LÉGUMES DU MARCHÉ ET POMMES DE TERRE)	METTRE LA SAC AVEC LA CUISSE DE CANARD DANS L'EAU FRÉMISSANTE PENDANT 7 MIN. METTRE LE SACHET DE SAUCE DANS L'EAU FRÉMISSANTE PENDANT 3 MIN ET VERSER SUR LA PIÈCE DE VIANDE DÉJÀ RÉCHAUFÉE. RÉCHAUFFER LES LÉGUMES ET LES POMMES DE TERRE AU MICRO-ONDE LE TEMPS NÉCESSAIRE SELON LA PUISSANCE DE CELUI-CI.