

ENTRÉES	PRÉPARATION
POTAGE DU MOMENT (500ML) 2 PORTIONS	RÉCHAUFFER DANS UN CHAUDRON À FEU MOYEN JUSQU'À FRÉMISSEMENT ET SERVIR
POTAGE DU MOMENT (1 L) 4 PORTIONS	RÉCHAUFFER DANS UN CHAUDRON À FEU MOYEN JUSQU'À FRÉMISSEMENT ET SERVIR
SALADE DU MARCHÉ, VINAIGRETTE AU BASILIC	MÉLANGER LA VINAIGRETTE À LA SALADE JUSTE AVANT DE SERVIR
SALADE CESAR / 1 PERS	MÉLANGER LA VINAIGRETTE À LA SALADE JUSTE AVANT DE SERVIR
MEDAILLON DE FOIE GRAS AU TORCHON /pers (SERVI AVEC PAIN BRIOCHÉ, GELÉE DE POMETTE)	FAIRE GRILLE LE PAIN DANS LE GRILLE PAIN ET SERVIR
FEUILLETÉ DE PÉTONCLES FLAMBÉS AU PERNOD /2 PERS	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 FRÉMISANTE PENDANT 2-3 MINUTES ET SERVIR.

DIVERS	PRÉPARATION
RIZ MAISON POUR 2 PERSONNES (16OZ)	RÉCHAUFFER AU MICRO-ONDE LE TEMPS NÉCESSAIRE SELON LA PUISSANCE DE CELUI-CI
POMMES DE TERRE MAISON POUR 2 PERSONNES (16OZ)	RÉCHAUFFER AU MICRO-ONDE LE TEMPS NÉCESSAIRE SELON LA PUISSANCE DE CELUI-CI OU POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS, TRANSFÉREZ LES POMMES DE TERRE DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR À 350 F DANS UN FOUR PRÉCHAUFFÉ ENVIRON 12 MINUTES.
LEGUMES POUR 2 PERSONNES (16 OZ)	RÉCHAUFFER AU MICRO-ONDE LE TEMPS NÉCESSAIRE SELON LA PUISSANCE DE CELUI-CI. REMUEZ OCCASIONNELLEMENT

PLATS	PRÉPARATION
PÂTES AU SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE TOMATES FONDANTES ET FINES HERBES	METTRE LE SAC AVEC LES PATES DANS L'EAU FRÉMISSANTE PENDANT 5 MIN.  METTRE LE SAC SOUS VIDE AVEC LA SAUCE ET LE POULET PENDANT 7 MIN DANS L'EAU FRÉMISSANTE ET VERSER SUR LES PÂTES DÉJÀ RÉCHAUFÉES.
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 MIN.  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.
BAVETTE DE BŒUF SAUCE POIVRADE (SERVIE AVEC LÉGUMES DU MARCHÉ ET POMMES DE TERRE)	CUIRE LA PIÈCE DE VIANDE SELON VOTRE GOÛT ET LAISSER REPOSER LA PIÈCE QUELQUES MINUTES.  METTRE LE SACHET DE SAUCE DANS L'EAU FRÉMISSANTE PENDANT 3 MIN ET VERSER SUR LA PIÈCE DE VIANDE CHAUDE. RÉCHAUFFER LES LÉGUMES ET LES POMMES DE TERRE 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 LA SAC AVEC L'AGNEAU DANS L'EAU FRÉMISSANTE PENDANT 8 MIN.  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.