

LES CONSEILS DU CHEF POUR RÉCHAUFFER VOTRE PLAT

Saucisse au couteau purée

Mettre dans un plat la purée, la saucisse puis versez le reste de jus. Mettre au four pendant 25 minutes à 120°. OU 2:30 AU MICRO-ONDES

Coquillettes au jambon

Faire chauffer une poêle à feu doux. Incorporez délicatement et remuer à l'aide d'une cuillère en bois pendant 3 minutes. OU 2:00 AU MICRO-ONDES

Ravioles du Royans

Beurrer un plat et disposer la fondue de poireaux et les ravioles puis le couvrir d'un papier sulfurisé. Mettre au four à 160° pendant 15 minutes. OU 2:00 AU MICRO-ONDES

Parmentier d'agneau printanier

Déposer le contenu dans un plat adapté, puis réchauffer le tout au four entre 120° et 140° pendant 15 à 20 min OU 2:00 AU MICRO-ONDES

Carbo'vergnate

Faire chauffer une poêle à feu doux. Incorporez délicatement, ajouter 3 cuillères à soupe d'eau et remuer à l'aide d'une cuillère en bois pendant 3 minutes. OU 2:00 AU MICRO-ONDES

Quiche Lorraine

Mettre la tarte dans un plat adapté au four à 120° pendant 20 minutes OU 1:00 AU MICRO-ONDES



MINI VERTE

petits pois, haricots verts et sauce shimichuri.



SANDWICH BAGUETTE

thon, tomates confites, mayo épicée.



SALADE BISTROT "CÉSAR"

chèvre, haricots verts, petits pois & poulet.



PARMENTIER D'AGNEAU PRINTANIER

gigot d'agneau, purée de petits pois, chapelure.



RIZ AU LAIT

vanille



CAKE AU CITRON

