



DINER D'AMOUR A EMPORTER
JEUDI 13, VENDREDI 14 ET SAMEDI 15
FÉVRIER 2025

- LA PLANCHE APÉRITIVE A PARTAGER -

Truite gravlax – Foie gras de canard – Jambon Cul Noir – Magret de canard séché – 2 Pains individuels.

- L'ENTRÉE A PARTAGER - Tartelette de patate douce, mousseline et champignons.

- LE PLAT - 1 PLAT PAR PERS.

Magret de canard et le jus de viande à l'orange accompagné d'un riz aux légumes de saison.

ou

Saumon à la crème au curry, accompagné d'un riz aux légumes de saison.

- LE DESSERT A PARTAGER -

Le craquant d'amour chocolat fruit rouge.

BOX À 75€00 POUR 2 PERSONNES.



NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE CONFIANCE.
L'ENSEMBLE DES PLATS DE VOTRE COMMANDE À
EMPORTER EST À CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR
JUSQU'AU SERVICE.

Dégustation et Service

Pour débuter ce repas, nous vous invitons à dresser votre planche sur un plat à partager, idéal pour une expérience conviviale.

Réchauffage des plats chauds

Afin d'apprécier pleinement votre plat chaud, nous vous recommandons de procéder à une remise en température dans les conditions suivantes :

- **Au four** : 3 à 5 minutes dans un four préchauffé à environ 150-180°C. Placez les barquettes sans leur couvercle, en veillant à ne pas insérer les plats dans un four froid afin d'éviter qu'ils ne soient surcuits et desséchés.
- **Au micro-ondes** : Option plus rapide, nous vous conseillons de chauffer 2 à 4 minutes à puissance moyenne, après avoir retiré les couvercles en plastique ou en aluminium pour une meilleure répartition de la chaleur.

Dressage

Pour un dressage soigné, commencez par former un îlot avec le riz et les légumes. Disposez ensuite le magret ou le saumon à côté, en arrosant le tout avec le jus restant. Pour sublimer le plat, saupoudrez de ciboulette ou d'herbes fraîches et ajustez l'assaisonnement à votre goût.

Le dessert

Enfin, pour le dessert, nous vous recommandons de le partager en amoureux pour une touche finale de douceur à ce repas.