

CONSIGNES DE CONSERVATION ET RECHAUFFAGE

(* Allergènes, n'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes dans les plats cités)

- **Foie gras de canard maison** : A remettre au frais (*température 3°C*) et sortir au dernier moment.
- **Cake au haddock et algues, crudités et vinaigrette citron** : * A remettre au frais et sortir au dernier moment.
- **Carpaccio de Saint-Jacques marinées aux noisettes, coleslaw maison** : * A remettre au frais et sortir au dernier moment.
- **Saumon fumé à la maison** : * A remettre au frais et sortir au dernier moment.

- **Poisson suivant arrivage au paprika fumé** : * Chauffer 10/15 minutes environ suivant la quantité (ou plus si besoin) au four à 150°C environ. Vérifier la cuisson. Servir bien chaud.
- **Suprême de pintade rôtie, crème acidulée aux herbes de Provence** : * Chauffer 15/20 minutes environ suivant la quantité et la cuisson souhaitée (ou plus si besoin) au four à 150°C environ. Servir bien chaud.
- **Nage de Saint-Jacques, panais et moules marinées au curry maison** : * Sur le feu, porter à frémissement tout doucement pendant 2/3minutes suivant la quantité et vérifier la cuisson. Servir bien chaud.
- **Risotto crémeux aux légumes de saison** : * A réchauffer au micro-ondes ou tout doucement sur le feu. Attention que le risotto n'accroche pas.

- **Verrine de mousse vanille, crémeux mangue, coulis passion et biscuit noix de coco** : * A remettre au frais et sortir au dernier moment.