

## COMMENT PRÉPARER VOS PLATS ?

### LÉGUMES RÔTIS



Réchauffer la poche de légumes au bain marie



Ouvrir la poche avec des ciseaux et dresser avec votre plat !

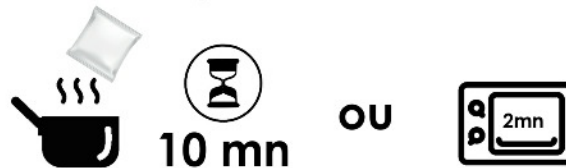


## COMMENT PRÉPARER VOS PLATS ?

### RISOTTO D'ÉPEAUTRE



Réchauffer la poche de risotto au bain marie



Ouvrir la poche avec des ciseaux et dresser avec votre plat !



## COMMENT PRÉPARER VOS PLATS ?

### RAVIOLES DE SAUMON



Réchauffer la poche de ravioles au bain marie  
ou au micro-onde



Ouvrir la poche avec des ciseaux et dresser !



## COMMENT PRÉPARER VOS PLATS ?

### SAUCE CAROTTE COCO



Réchauffer la poche de sauce  
au bain marie



Ouvrir la poche avec des ciseaux et dresser  
sur assiette avec la tarte tatin et les garnitures !



## COMMENT PRÉPARER VOS PLATS ?



### PASTILLA DE BŒUF MIJOTE

Préchauffer le four  
Faire cuire la pastilla à 190° pendant 13mn



13 mn



190°

Dresser la pastilla avec les accompagnements !



## COMMENT PRÉPARER VOS PLATS ?



### MÉDAILLON DE VOLAILLE

Réchauffer la poche de chapon en sauce  
au bain marie



12 mn

Ouvrir la poche avec des ciseaux et dresser  
sur assiette avec les accompagnements !



## COMMENT PRÉPARER VOS PLATS ?



### MAHI-MAHI

Réchauffer la poche de poisson en sauce  
au bain marie



12 mn

Ouvrir la poche avec des ciseaux et dresser  
sur assiette avec les accompagnements !



## COMMENT PRÉPARER VOS PLATS ?



### TATIN DE PATATE DOUCE

Préchauffer le four  
Faire cuire la tatin de légumes à 190° pendant 15mn



8 mn



180°

Dresser la Tatin avec les accompagnements !

