



Votre Repas « Comme au Restaurant »

*POUR LES FÊTES



GRÉGORY
COUTANCEAU



FICHE DE REMISE EN TEMPÉRATURE DE VOS PLATS

TOUS LES PLATS DE VOTRE MENU « COMME AU RESTAURANT » ONT ÉTÉ PENSÉS POUR ÊTRE DRESSÉS DANS VOS ASSIETTES DE FÊTES ET RÉCHAUFFÉS SELON LES CONSIGNES DE CE LIVRET.

www.commeaurestaurant.net



A CONSERVER ENTRE 0°C ET +4°C | A CONSOMMER DANS LES 24H | NE PAS CONGÉLER.



Partie 1 - Réchauffer

Consignes pour réchauffer vos plats

Le menu célébration

Pithiviers de filets de Caille aux cèpes et pousses d'épinards

Légumes racines confits à la graisse de canard, jus court aux senteurs des sous-bois

Le Pithiviers

- Mettre à four chaud (170°) pendant 8 minutes sans couvercle

Légumes racines confits à la graisse de canard

- Mettre à four chaud (170°) pendant 8 minutes sans couvercle

Jus corsé des sous-bois

- Mettre au micro-ondes pendant 30 secondes environ avec couvercle

Pavé de lotte en croûte d'agrumes

« Confy » de carottes de couleurs au sumac, sauce de légumes corsée

Pavée de lotte en croûte d'agrumes

- Mettre à four chaud (170°) pendant 7 minutes sans couvercle

Confy de carotte de couleur au sumac

- Mettre à four chaud (170°) pendant 7 minutes sans couvercle

Sauce de légumes corsée

- Mettre au micro-ondes pendant 30 secondes environ avec couvercle

Le menu des lutins

Suprême de poulet rôti

Pomme darphin, petits légumes et sauce aux champignons

La volaille

- Mettre à four chaud (180°) pendant 8 minutes

Pommes darphin et petits légumes

- Mettre à four chaud (180°) pendant 8 minutes

La sauce

- Mettre au micro-ondes pendant 30 secondes environ avec couvercle

La cocotte des fêtes

LA COCOTTE - 4 PERSONNES

La Cocotte des Fêtes

Ballotine de pigeon au foie gras, mille-feuille de patate douce et céleri, jus corsé à l'oignon confit

La Cocotte

- *Attention à bien retirer le film avant mise en réchauffe*
- Mettre à four chaud (170°) pendant 30 minutes

Servir bien chaud !

Ces temps de réchauffe sont donnés à titre indicatif, cela peut varier selon votre four.

Nous vous conseillons, comme les chefs, de contrôler avant de dresser !!!



Consigne de réchauffe

Menu Végétarien

Le plat végétarien

Mille-feuilles de légumes racines à la truffe noire « Tuber Melanosporum »

Pommes de terre, ratte, pickles et jus corsé de légumes

Mille-feuilles de légumes racines à la truffe noire, pommes de terre et ratte

- Mettre à four chaud (170°) pendant 7 minutes

Jus corsé de légumes

- Mettre au micro-ondes pendant 30 secondes environ avec couvercle

Ces temps de réchauffe sont donnés à titre indicatif, cela peut varier selon votre four.

Nous vous conseillons, comme les chefs, de contrôler avant de dresser !!!



ENTRÉE

Palet de betterave confit et grillé
Houmous de betteraves jaune et chioggia et chips, huile de persil



PLAT

Mille-feuilles de légumes racines à la truffe noire « Tuber Melanosporum »
Pommes de terre, ratte, pickles et jus corsé de légumes

Partie 2 - Dresser

pour ravir vos convives



Le menu célébration



ENTRÉE

Twister de Foie gras de Monsieur Morille
Poire au vin rouge, brioche dorée réduction de vin aux épices



ENTRÉE

Finger de Mousseline de Noix de Saint Jacques snackée
Et ciboulette, chips, choux fleurs de couleurs en coulis et en pickles à la vanille grand crus



PLAT

Pithiviers de filets de Caille aux cèpes et pousses d'épinards
Légumes racines confits à la graisse de canard, jus court aux senteurs des sous-bois



PLAT

Pavé de lotte en croûte d'agrumes
« Confy » de carottes de couleurs au sumac, sauce de légumes corsée



DESSERT

Bûchette au citron Cédrat et praliné de sésame noir
Mousse chocolat noir Caraïbes 66%, insert crémeux chocolat blanc, biscuit pain d'épices et son croustillant praliné noisette, glaçage rocher et crème anglaise aux 4 épices



DESSERT

La boule de neige aux saveurs exotiques
Mousse légère à la noix de coco, cœur coulant de mangue, fruits de la passion frais et zestes de combava, biscuit pain de Gênes à la banane, croustillant noix de coco et coulis exotique vanillé



Agape(s)

Cuisine Nomade
PAR GRÉGORY COUTANCEAU



Envoyez nous vos plus beaux dressages
sur Instagram avec le tag
@agapes_gregorycoutanceau



En cas de soucis, n'hésitez pas à nous contacter au
05 46 41 90 79
ou par mail à l'adresse
contact@agapes-gregorycoutanceau.com



Flashez ce QR Code pour consulter les
allergènes de notre carte des fêtes.

Le chef Grégory Coutanceau et toute
son équipe vous souhaite de passer de
joyeuses fêtes de fin d'année !

