

MENU Pâques

INSTRUCTIONS DE RÉCHAUFFE ET DRESSAGE

Veillez à sortir vos plats du frigo 15 minutes avant la réchauffe et préchauffer votre four à 180°



ENTRÉE

Velouté d'asperges

Réchauffer à feu doux dans un poêlon

Verser les condiments une fois servis

ENTRÉE

Minute de bar

2 à 3 minutes à découvert au four à 180°C

Sauce à réchauffer à feu doux dans un poêlon

Verser une fois le plat chaud



PLAT

Dos de saumon

8 à 10 minutes film percé au four à 180°C

Sauce à réchauffer à feu doux dans un poêlon

PLAT

Déclinaison d'agneau

10 à 12 minutes film percé au four à 180°C

Sauce à réchauffer à feu doux dans un poêlon



DESSERT

Meringue

Sortir 10 minutes avant de déguster et verser les fruits frais dessus.

L'équipe Difalux vous souhaite un joyeux repas de Pâques