

BAUMANN

INSTRUCTIONS DE CUISSON DE LA BOÎTE DE NOËL BAUMANN

Pour une bonne conservation, à la réception de votre boîte, vérifier son contenu et réfrigérer (et congeler les items qui doivent l'être) le tout le plus rapidement possible.

Lire attentivement les instructions de chaque repas avant la préparation de ces derniers

Pour recommander : Rendez-vous sur notre site web au
www.restaurantbaumann.com

Pour toutes questions ou informations, vous pouvez nous joindre par courriel
(serviceclients@restaurantbaumann.com) ou par téléphone au **819-340-8733!**

L'équipe Baumann vous remercie et vous souhaite :

BON APPÉTIT !!

Bonjour,

Merci de votre soutien et de votre achat de notre boîte de Noël 2021!!

Les méthodes de cuisson sont indiquées sur la plupart des produits.

Les items suivants doivent être conservés de cette façon:

-Saumon fumé (**GARDER CONGELÉ**) Vous pouvez décongeler ce produit 24 heures à l'avance au réfrigérateur en vous assurant de faire une fente dans le sac lors de la décongélation.

-Pâté du Lac St-Jean (**GARDER CONGELÉ**) le mode de cuisson est fait pour la cuisson congelée.

-Quiche et tarte au sucre (**GARDER CONGELÉ**)

-Pain brioché (**GARDER CONGELÉ OU RÉFRIGÉRÉ**)

-Cretons de poulet (**GARDER RÉFRIGÉRÉ**)

-Contre Filet de veau : Vous pouvez le garder au congélateur en attendant de faire la recette ou le mettre au réfrigérateur pour la décongélation qui prendra environ 24 à 48 heures considérant le poids du produit.

Pour la cuisson du contre-filet, nous suggérons, comme à l'habitude, de mettre le sac dans un chaudron d'eau frémissante (pas bouillante) pendant au moins 30 minutes.

Ensuite, vous pouvez sortir le sac de l'eau puis l'ouvrir (Attention aux brûlures) puis soit découpé le contre-filet en steaks individuels puis les faire poêler au beurre, soit le mettre en rôti au four à 425F pour terminer la cuisson.

La sauce au foie gras (**GARDER RÉFRIGÉRÉ**) se réchauffe au four micro-ondes ou dans un petit chaudron à feu doux.

Pour le ragoût de pattes (**GARDER RÉFRIGÉRÉ**), vous pouvez réchauffer le contenu dans un chaudron en remuant de temps en temps.

Toute l'équipe du Baumann vous souhaite de joyeuses fêtes!!

Pour toutes questions

serviceclient@restaurantbaumann.com

819-340-8733