

# BAUMANN

## INSTRUCTIONS DE CUISSON DU FESTIN DE NOËL BAUMAN 2022

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](http://www.restaurantbaumann.com)

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

L'équipe Baumann vous remercie et vous souhaite :

**BON APPÉTIT !!**

# TARTINE DE GRAVLAX DE SAUMON, PAIN FOCACCIA, FROMAGE BRIE, PICKLES D'OIGNONS ROUGES

## Ce repas comprend :

- Gravlax de saumon
- Pains focaccias aux herbes
- Fromage brie
- Pickles d'oignons rouges

## INGRÉDIENTS :

Saumon atlantique (sel, sucre, épices), pains focaccias aux herbes, PICKLES (oignons rouges, sel, sucre, vinaigre blanc, eau, épices à marinade), fromage brie

## ALLERGIES :

BLÉ (PAIN FOCACCIA), POISSON (GRAVLAX DE SAUMON), LAIT (FROMAGE BRIE)

## Préparation :

Préchauffer le four à 400F.

Sur une plaque de cuisson, déposer les pains focaccias ouverts de manière à avoir 2 tartines pour 1 pain. Couper le fromage brie en tranches minces et les déposer sur les pains. Mettre au four jusqu'à ce que le pain soit croustillant et que le fromage soit fondu.

Sortir les pains du four et ajouter le gravlax de saumon et les pickles d'oignons. Vous pouvez également ajouter votre vinaigrette favorite sur la tartine.

Déguster!

**\*Note de congélation :** Les pains focaccias, le fromage brie et le gravlax de saumon se congèlent.

# PÂTÉ AU SAUMON

## Ce repas comprend :

- Pâté au saumon (GARDER CONGELÉ)

## Ingrédients:

Saumon atlantique, farine de blé, graisse végétale et/ou animale, eau, sucre, sel, cassonade dorée, vinaigre blanc, pommes de terre déshydratées, ail, huile de canola, crème, beurre, sel

## Allergies :

Blé, lait et poisson

## Préparation :

Cuire congelé.

Préchauffer le four à 350F.

Cuire le pâté au saumon pendant 1h15 à 1h30 ou jusqu'à ce qu'il soit cuit.

Servir et déguster!

## \*Notes de congélation :

# CASSOULET

## Ce repas comprend :

- Cassoulet

## Ingrédients :

Saucisses de porc (épices, sel, sulfites), haricots blancs, tomates, sucre, sel, canard confit, céleris, carottes, bouillon de poulet, féculé de maïs)

## Allergies :

Sulfites (cassoulet)

## Préparation :

Dans un chaudron d'eau frémissante, pas bouillante, réchauffer le sac de cassoulet pendant 20 à 25 minutes.

Sortir le sac de cassoulet de l'eau puis l'ouvrir (attention aux brûlures).

Servir et déguster!

**Note de congélation :** Le cassoulet se congèle.

# RÔTI DE FAUX-FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE, PURÉE DE LÉGUMES RACINES, BROCOLIS ET HARICOTS VERTS

## Ce repas comprend:

- Rôti de faux-filet
- Sauce au poivre
- Purée de légumes racines
- Brocolis
- Haricots verts (GARDER CONGELÉ)

## Ingrédients :

Faux-filet de bœuf (oignons déshydratés, poivre, piments de sichuan, coriandre, origan, cumin, paprika, sel), SAUCE POIVRE (os de volaille, oignons, carottes, céleris, thym, crème, lait de beurre, levure, sel, glutamate monosodique, fécule de maïs, farine de blé, maïs, betteraves, huile de canola, protéines végétales, oignons, épices), PURÉE (navets, carottes, crème, beurre, sel, poivre, pommes de terre déshydratées, pommes de terre), haricots verts

## Allergies :

Lait (sauce au poivre et purée de légumes racines)

## Préparation :

Dans un chaudron d'eau frémissante, pas bouillante, réchauffer le sac de faux-filet pendant 20 à 30 minutes.

Dans un chaudron, ou au four micro-ondes, réchauffer la purée de légumes racines en remuant de temps en temps.

Dans un chaudron, ou au four micro-ondes, réchauffer la sauce au poivre en remuant de temps en temps.

Laver les brocolis et les découper en petits fleurons. Dans une poêle, faire sauter les haricots verts pendant quelques minutes puis ajouter une cuillère de beurre. Ajouter les fleurons de brocolis. Saler et poivrer au goût. Réserver.

Sortir le sac de faux-filet de l'eau puis l'ouvrir (attention aux brûlures). Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, vous pouvez mettre le rôti au four à 425F pendant quelques minutes. Coupe le faux-filet en portions.

Servir le faux-filet accompagné de sauce au poivre, de purée de légumes racines et d'haricots verts au beurre.

Déguster!

**\*Note de congélation :** Le faux-filet, la purée de légumes racines et la sauce au poivre se congèlent.

## **POUDDING CHÔMEUR, CONFITURE DE PETITS FRUITS**

**Ce repas comprend:**

- Pudding chômeur
- Confitures de petits fruits

**Ingrédients :**

POUDDING (Farine, lait, extrait de vanille, œufs, eau, sucre, cassonade, sirop d'érable, poudre à pâte, beurre), CONFITURE (framboises, bleuets, mûres, sucre, jus de citron)

**Allergies :**

Lait, œufs et blé (pudding chômeur)

**Préparation :**

Préchauffer le four à 350F.

Retirer le couvercle du pudding et réchauffer pendant 10 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le pudding soit chaud.

Sortir du four et ajouter la confiture de petits fruits.

Déguster!

**\*Note de congélation :** Le pudding chômeur et la confiture de petits fruits se congèlent.