

BAUMANN

INSTRUCTIONS DE CUISSON DE LA BOÎTE DU SUPERBOWL 2023

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 (serviceclient@restaurantbaumann.com) ou par téléphone au **819-340-8733!**

L'équipe Baumann vous remercie et vous souhaite :

BON APPÉTIT !!

AILES DE POULET BUFFALO

Ce repas comprend :

- Ailes de poulet Buffalo
- Sauce Ranch

INGRÉDIENTS :

Ailes de poulet (sauce Red Hot, cassonade, vinaigre de cidre, beurre), SAUCE RANCH (crème sûre, mayonnaise, poivre, aneth, ail, huile de canola, poudre d'oignons)

ALLERGIES :

Lait et œufs (sauce Ranch), lait (ailes de poulet)

Préparation :

Préchauffer le four à 400F.

Sur une plaque de cuisson, déposer les ailes Buffalo et les cuire au pendant 20 à 30 minutes en les retournant à mi-cuisson.

Servir les ailes de poulet accompagnées de sauce Ranch.

Déguster!

***Note de congélation :** Les ailes de poulet se congèlent.

CÔTES LEVÉES BBQ

Ce repas comprend :

- Côtes levées

Ingrédients:

Côtes levées de porc du Québec (paprika, poudre d'ail et d'oignons, miel, ail, épices, sel)

Allergies :

Préparation :

Préchauffer le four à 400F.

Sur une plaque de cuisson, déposer les côtes levées et les badigeonner de votre sauce BBQ préférée. Réchauffer les côtes levées pendant 15 à 30 minutes en les badigeonnant quelques fois pendant la cuisson.

Déguster!

***Notes de congélation** : Les côtes levées se congèlent.

MAC & CHEESE BAUMANN

Ce repas comprend :

- Pâtes alimentaires
- Sauce mac & cheese
- Chapelure à l'ail

Ingrédients :

SAUCE MAC (fromage cheddar, fromage gouda fumé, lait, crème), chapelure panko (ail, huile de canola), pâtes alimentaires

Allergies :

Lait (sauce mac & cheese), blé (pâtes alimentaires, chapelure à l'ail)

Préparation :

Porter un chaudron d'eau à ébullition et ajouter une pincée de sel. Cuire les pâtes alimentaires pendant 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

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

Égoutter les pâtes et les remettre dans le même chaudron. Ajouter la sauce mac & cheese chaude. Mélanger.

Servir dans des bols et ajouter la chapelure à l'ail.

Note de congélation :

CHIPS DE MAÏS ET TREMPETTE AU FROMAGE ET BACON

Ce repas comprend:

- Chips de maïs
- Trempeur fromage/bacon

Ingrédients :

Chips de maïs, TREMPETTE (fromage à la crème, fromage cheddar, épices, stabilisateur, lait évaporé, bacon, oignons verts, ciboulette, crème)

Allergies :

Lait (trempeur fromage/bacon)

Préparation :

Déguster!

***Note de congélation** : La sauce poutine, le poulet et le fromage skouik se congèlent.

HOT-DOG, SAUCE SECRÈTE BAUMANN, OIGNONS FRITS

Ce repas comprend :

- Saucisses
- Pains hot-dogs
- Sauce secrète
- Oignons frits

INGRÉDIENTS :

Saucisses de bœuf fumé, SAUCE SECRÈTE (mayonnaise, ketchup, moutarde baseball, relish, paprika, poudre d'ail, poudre d'oignons), oignons frits (échalotes françaises, féculé de maïs, épices, farine de blé)

ALLERGIES :

Blé (pains hot-dogs, oignons frits), œufs (sauce secrète)

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 400F.

Sur une plaque de cuisson, déposer les saucisses et les cuire pendant 10 à 15 minutes en les retournant à mi-cuisson. Ajouter les pains hot-dogs sur la plaque à la fin de la cuisson des saucisses (quelques minutes seulement).

Garnir les pains avec les saucisses. Ajouter la sauce secrète et les oignons frits.

Déguster!

***Notes de congélation** : Les saucisses et les pains hot-dogs se congèlent.