

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.

CHILI CON CARNE, CHIPS DE MAÏS, FROMAGE RÂPÉ, CRÈME SÛRE

Ce repas comprend :

- Chili con carne
- Chips de maïs
- Crème sûre avocat
- **Fromage râpé**

Ingrédients :

CHILI (porc, bœuf, haricots noirs, maïs, piments chili, oignons, carottes, céleris, épices cajun, sel, poivre, cumin, coriandre, cannelle), CRÈME SÛRE (crème sûre, avocat, jus de lime, coriandre), fromage cheddar/Monterey Jack

Allergies :

Lait et soya (fromage râpé), lait (crème sûre), blé (chips de maïs)

Préparation :

Dans un chaudron d'eau frémissante, pas bouillante, réchauffer le sac de chili pendant 10 à 15 minutes.

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

Servir le chili accompagné de chips de maïs, de fromage et de crème sûre.

Note de congélation : Le chili se congèle.

HOT-DOG, SAUCE SECRÈTE BAUMANN, SALADE DE CHOU

Ce repas comprend :

- Saucisses
- Pains hot-dogs
- Sauce secrète
- Chou/carotte
- Vinaigrette salade de chou

INGRÉDIENTS :

Saucisses de bœuf fumé, SAUCE SECRÈTE (mayonnaise, ketchup, moutarde baseball, relish, paprika, poudre d'ail, poudre d'oignons), chou vert, carottes

ALLERGIES :

Blé (pains hot-dogs), œufs (sauce secrète et vinaigrette chou)

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).

Dans un bol, mélanger le chou/carottes et la vinaigrette. Saler et poivrer au goût.

Garnir les pains avec les saucisses. Ajouter la sauce secrète

Déguster!

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

PIZZA PEPPÉRONI FROMAGE

Ce repas comprend :

- Croûtes pizza
- Sauce tomates
- Fromage mozzarella
- Peppéronis

INGRÉDIENTS :

Pitas grecs, SAUCE TOMATES (oignons, tomates broyées, jus de tomates, basilic, origan, piments chili en flocons), fromage mozzarella, peppéroni

ALLERGIES :

Blé (croûtes pizza), lait (fromage mozzarella)

PRÉPARATION :

Préchauffer le four à 425F.

Sur une plaque de cuisson, déposer les croûtes à pizza, ajouter la sauce tomates, le fromage mozzarella et les peppéronis. Cuire pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré et que la croûte soit croustillante.

***Notes de congélation :** Tous les ingrédients se congèlent.