

BAUMANN

INSTRUCTIONS DE CUISSON DES PRODUITS DÉRIVÉS

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 !!

LASAGNE À LA VIANDE (GARDER CONGELÉ)

Ingrédients :

Pâtes alimentaires, bœuf, porc, tomates broyées, jus de tomates, pâte de tomates, huile de canola, huile d'olive, piments chilis en flocons, clou de girofle, ail, sel, poivre, poivrons, oignons, carottes, céleris, basilic, origan

Allergies :

Blé

Préparation :

Préchauffer le four à 350F.

Retirer le couvercle de plastique de la lasagne puis la déposer sur une plaque de cuisson.

Mettre la lasagne au four pendant 1h à 1h30 ou jusqu'à ce qu'elle soit chaude.

Vous pouvez piquer la pointe d'un couteau pour vérifier la chaleur interne.

Déguster!

PÂTÉ CHINOIS AU PORC EFFILOCHÉ (GARDER CONGELÉ)

Ingrédients :

Épaule de porc, sauce BBQ, ketchup, sirop d'érable, sauce chipotlé, miel, ail, huile de canola, maïs, crème, pommes de terre déshydratées, crème, eau, beurre

Allergies :

Lait

Préparation :

Préchauffer le four à 350F.

Retirer le couvercle de plastique du pâté chinois puis la déposer sur une plaque de cuisson.

Mettre le pâté chinois au four pendant 1h à 1h30 ou jusqu'à ce qu'elle soit chaude.

Vous pouvez piquer la pointe d'un couteau pour vérifier la chaleur interne.

Déguster!

MAC & CHEESE BAUMANN (GARDER CONGELÉ)

Ingrédients :

Gouda fumé, fromage cheddar, pâtes alimentaires, crème, lait, fécule de maïs, brocolis, chapelure de pain, ail, huile de canola

Allergies :

Lait et blé

Préparation :

Préchauffer le four à 350F.

Retirer le couvercle de plastique du mac & cheese puis la déposer sur une plaque de cuisson.

Mettre le mac & cheese au four pendant 1h à 1h30 ou jusqu'à ce qu'elle soit chaude.

Vous pouvez piquer la pointe d'un couteau pour vérifier la chaleur interne.

Déguster!

CANNELLONIS SAUCE ROSÉE (GARDER CONGELÉ)

Ingrédients :

Cannellonis à la viande (pâtes alimentaires, porc, bœuf, épices), tomates broyées, jus de tomates, pâte de tomates, crème, parmesan, sel, poivre, basilic, ail, origan, huile de canola), fromage mozzarella

Allergies :

Lait et blé

Préparation :

Préchauffer le four à 350F.

Retirer le couvercle de plastique des cannellonis puis la déposer sur une plaque de cuisson.

Mettre les cannellonis au four pendant 1h à 1h30 ou jusqu'à ce qu'elle soit chaude.

Vous pouvez piquer la pointe d'un couteau pour vérifier la chaleur interne.

Déguster!

POULET AU BEURRE (GARDER CONGELÉ)

Ingrédients :

Poitrine de poulet, poivrons rouges grillés, tomates broyées, pâte de tomates, oignons, gingembre, cari jaune, Garam Masala, ail, huile de canola, beurre, cumin, cannelle, lait de coco

Allergies :

Lait

Préparation :

Dans un chaudron d'eau frémissante, pas bouillante, réchauffer le sac de poulet au beurre pendant 15 à 20 minutes.

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

Déguster!

SAUCE SPAGHETTI

Ingrédients :

Bœuf, porc, tomates broyées, jus de tomates, pâte de tomates, huile de canola, huile d'olive, piments chilis en flocons, clou de girofle, ail, sel, poivre, poivrons, oignons, carottes, céleris, basilic, origan

Allergies :

PÂTÉ AU POULET (GARDER CONGELÉ)

Ingrédients :

Poitrine de poulet, crème, lait, farine, beurre, céleris, carottes, pois verts, sel, poivre, pâte à tarte (farine de blé enrichie, graisse végétale et/ou animale, eau, sucre, sel, cassonade, vinaigre blanc)

Allergies :

Lait et blé

Préparation :

Préchauffer le four à 375F.

Mettre le pâté sur la grille du four et le cuire pendant 1h30 à 1h45.

Vous pouvez piquer la pointe d'un couteau pour vérifier la chaleur interne.

Déguster!

PÂTÉ AU SAUMON (GARDER CONGELÉ)

Ingrédients :

Saumon atlantique, sel, poivre, pommes de terre déshydratées, crème, beurre, ail, huile de canola, pâte à tarte (farine de blé enrichie, graisse végétale et/ou animale, eau, sucre, sel, cassonade, vinaigre blanc)

Allergies :

Poisson, blé et lait

Préparation :

Préchauffer le four à 375F.

Mettre le pâté sur la grille du four et le cuire pendant 1h30 à 1h45.

Vous pouvez piquer la pointe d'un couteau pour vérifier la chaleur interne.

Déguster!

PÂTÉ MEXICAIN (GARDER CONGELÉ)

Ingrédients :

Porc, bœuf, poivrons, oignons, ketchup, relish, sauce chili, sel, poivre, pâte à tarte (farine de blé enrichie, graisse végétale et/ou animale, eau, sucre, sel, cassonade, vinaigre blanc)

Allergies :

Poisson, blé et lait

Préparation :

Préchauffer le four à 375F.

Mettre le pâté sur la grille du four et le cuire pendant 1h30 à 1h45.

Vous pouvez piquer la pointe d'un couteau pour vérifier la chaleur interne.

Déguster!

TOURTIÈRE PORC ET BŒUF (GARDER CONGELÉ)

Ingrédients :

Porc, bœuf, clou de girofle, sel, poivre blanc, oignons, (farine de blé enrichie, graisse végétale et/ou animale, eau, sucre, sel, cassonade, vinaigre blanc)

Allergies :

Poisson, blé et lait

Préparation :

Préchauffer le four à 375F.

Mettre le pâté sur la grille du four et le cuire pendant 1h30 à 1h45.

Vous pouvez piquer la pointe d'un couteau pour vérifier la chaleur interne.

Déguster!

COQUILLES ST-JACQUES (GARDER CONGELÉ)

Ingrédients :

Poisson blanc, pétoncles, crevettes, simili-crabe, crème, farine, beurre, céleris, oignons, carottes, fromage mozzarella, pommes de terre déshydratées, ail, huile de canola, sel, poivre

Allergies :

Poisson, fruits de mer, blé et lait

Préparation :

Préchauffer le four à 375F.

Mettre la coquille sur une plaque de cuisson cuire pendant 1h30 à 1h45.

Vous pouvez piquer la pointe d'un couteau pour vérifier la chaleur interne.

Déguster!