



Les Casseroles du Café
 5180 Boul Bourque, Sherbrooke
 (819) 842-4528 option 1
 casseroles@groupe-massawippi.com
 www.casserolesducafe.com

Les Casseroles du Café
Marche à suivre – Menu du 16 au 22 avril

À-côtés

Soupe au miso Massawippi / Garniture asiatique (Gluten)

- Réchauffer la soupe dans une casserole.
- Déposer la garniture dans des bols et verser la soupe chaude sur la garniture.

Croquettes de smoked-meat à la reuben / Mayo Mille-Iles (Gluten, Lactose et œufs)

- Réchauffer les croquettes au four à 350 de 15 à 18 minutes.
- Servir avec la sauce Mille-Iles.

Pains aux courgettes et brisures de chocolat (Gluten, lactose et œufs)

- Se mange chaud ou froid à votre convenance.
- Suggestion : Ajouter un peu de tartinade de chocolat et noisettes de votre choix ainsi que de la crème glacée à la vanille.

Repas (Selon l'ordre suggéré pour la consommation)

Paella de poissons et fruits de mer

- Réchauffer le riz dans une casserole à feu moyen. Ajouter un peu d'eau ou de jus de tomates si nécessaire.
- Ajouter les poissons et fruits de mer sur le dessus et mettre la casserole au four à 385 de 15 à 18 minutes.
- Réchauffer les haricots jaunes au micro-ondes.
- Servir avec la rouille avec un gros morceau de pain.

Tartare de betteraves, miettes de feta et yogourt pommes et estragon / Croûtons de pain sans gluten / Rémoulade de céleri-rave (Lactose)

- Mettre les betteraves, les miettes de feta et le yogourt aux pommes dans un bol. Bien mélanger le tout.
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Servir avec les croûtons sans gluten et la remoulade de céleri-rave.

Penne arrabiata / Salade César classique (Gluten, lactose et œufs)

- Cuire vos pâtes à l'eau bouillante salée.
- Réchauffer la sauce dans un poêlon et ajouter les pâtes. Bien mélanger pour enrober les pâtes.
- Ciseler la romaine et mettre dans un grand saladier. Ajouter la vinaigrette, le bacon et le parmesan. Bien mélanger.

Haut de cuisse de poulet à l'ail et champignons / Polenta crémeuse / Carottes, brocoli et poivrons (Lactose)

- Réchauffer les haut de cuisse au four à 350 de 18 à 22 minutes.
- Réchauffer les légumes au four à 350 de 12 à 15 minutes.
- Réchauffer la polenta dans un poêlon. Ajouter un peu de lait et réchauffer à feu très doux, tout en remuant.
- Ne pas hésiter à ajouter du fromage et un peu de beurre pour terminer le tout.

Pâté chinois à la mexicaine / Salade de légumineuses (Lactose)

- Réchauffer le pâté chinois au four à 350 de 20 à 25 minutes.
- Servir avec la salade de légumineuses.

BBQ : Saucisses tomates et basilic des Gars de saucisses / Colcannon / Salsa de tomates grillées (Gluten, lactose et œufs)

- Cuire les saucisses sur le BBQ.
- Réchauffer le colcannon dans un poêlon en ajoutant un peu de beurre.
- Servir les saucisses avec le colcannon et la salsa de tomates grillées.

Blanquette de veau aux carottes sous croûte / Riz pilaf classique / Légumes (Gluten, lactose et œufs)

- Réchauffer la blanquette au four à 350 de 22 à 25 minutes.
- Réchauffer le riz et les légumes au micro-ondes.

Déjeuner : Pain doré au Grand Marnier et zestes d'orange / Coulis de chocolat blanc / Compote de mandarines (Gluten, lactose et œufs)

- Réchauffer les pains dorés au four à 350 de 12 à 15 minutes.
- Ajouter la compote de mandarines et laisser au four 2 minutes.
- Servir avec le coulis de chocolat blanc.

Bon appétit !