



LES CASSEROLES
du café

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

Les Casseroles du Café
Marche à suivre – Menu du 23 au 29 avril

À-côtés

Potage de brocolis

- Réchauffer la soupe dans une casserole.

Déroulé feuilleté façon pizza / Mayo américaine

- Réchauffer les déroulés au four à 350 de 12 à 15 minutes.
- Servir avec la mayo américaine.

Gâteau au fromage aux fraises (Gluten, lactose et œufs)

- Simplement déguster.

Repas (Selon l'ordre suggéré pour la consommation)

Burger de bœuf aux oignons caramélisés, pancetta, fromage à la crème chipotle, tomates et cornichons / Rondelles d'oignons (Gluten, lactose et œufs)

- Réchauffer la galette de burger au four à 350 de 8 à 10 minutes.
- Ajouter le mélange d'oignons et pancetta et le fromage à la crème. Remettre au four environ 10 minutes.
- Réchauffer doucement le pain brioché et monter le burger en ajoutant les tomates et les cornichons.
- Les rondelles d'oignons ont eu un peu de problème avec l'humidité donc pour les réchauffer, bien les séparer et les mettre sur une plaque. Réchauffer au four à 350 de 12 à 15 minutes.

Salade composée au saumon mariné style gravlax, concombre, melon sous-vide, fenouil émincé et canneberges séchées / Vinaigrette poivre et pastis

- Dans un grand bol, mettre tous les ingrédients sauf le saumon. Bien mélanger le tout.
- Mettre la salade dans les assiettes et diviser le saumon sur chaque salade.

Tofu parmigiana / Riz frit aux noix torréfiées / Légumes (Gluten, lactose et œufs)

- Mettre le tofu sur une plaque, ajouter la sauce tomates dessus et le fromage.
- Réchauffer au four à 350 de 18 à 22 minutes.
- Dans une grande casserole, faire sauter le riz et les légumes ensemble.
- Servir le tofu sur le mélange de riz et de légumes.

Boulettes de porc sauce aigre-douce / Couscous / Ratatouille (Gluten, lactose et œufs)

- Mettre les boulettes avec la sauce dans un plat allant au four.
- Réchauffer les boulettes au four à 350 de 15 à 18 minutes.
- Le couscous et la ratatouille peuvent se réchauffer au micro-ondes.

Linguine au beurre, basilic, parmesan et citron confit / Chèvre frit / Salsa de tomates confites (Gluten, lactose et œufs)

- Cuire vos pâtes dans l'eau bouillante salée.
- Mettre le beurre à fondre très lentement dans une casserole.
- Lorsque les pâtes sont cuites, les égoutter et les ajouter dans la casserole de beurre.
- Réchauffer les croquettes de chèvre au four à 350 de 5 à 8 minutes (à vérifier pour qu'elles n'éclatent pas).
- Juste avant de servir els pâtes, ajouter la salsa de tomates confites. Mélanger et servir.

Colombo de cuisses de poulet / Casserole de légumes rôtis aux arômes antillais

- Mettre le poulet et la sauce dans un plat allant au four. Réchauffer au four à 350 de 20 à 22 minutes.
- Réchauffer les légumes au poêlon ou au micro-ondes.
- Servir le poulet sur les légumes et arroser avec la sauce.

*BBQ : Filet d'épaule de bœuf / Marinade romarin et thym / Mac & cheese / Légumes / Sauce aux herbes (Gluten, lactose et œufs) *Les filets sont portionnés au poids et non de façon individuelle**

- Mettre les filets d'épaule sur le BBQ très chaud. Laisser cuire à la cuisson médium-saignant.
- Mettre le mac & cheese et les légumes directement sur le BBQ.
- Réchauffer doucement la sauce.
- Trancher le filet d'épaule. Servir avec le mac & cheese, les légumes et la sauce.

Extra gourmandise / Short ribs de boeuf

- Mettre les short ribs, avec le sac, directement dans une marmite d'eau frémissante. Laisser réchauffer de 15 à 18 minutes.

*Extra gourmandise / Gaspacho andalouse *Déguster dans les premiers jours**

- Il se peut que la soupe soit séparée. Bous n'avez qu'à mixer au mélanger à main ou encore au mélangeur sur pied, elle devrait revenir bien lisse.

Bon appétit !