



LES CASSEROLES
du café

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

Les Casseroles du Café
Marche à suivre – Menu du 7 au 13 mai

À-côtés

Crème d'oignons doux au xérès
-Réchauffer dans une casserole.

Bruschetta de courgette grillée, noix de pins et feta (Gluten, œufs et lactose)
-À déguster sur des craquelins ou du pain grillé.

Pouding au riz et lait de coco / Compote d'ananas à la vanille et wasabi (Gluten, œufs et lactose)
-Mettre la compote d'ananas sur le pouding et déguster.

Repas (Selon l'ordre suggéré pour la consommation)

Guédille aux crevettes, goberge et saumon / Mayonnaise à l'estragon / Rémoulade de céleri-rave et carottes à l'huile d'olives (Gluten, œufs et lactose)

2 pains par personne

- Mettre du beurre sur vos pains et faire rôtir à la poêle.
- Garnir les pains avec la farce aux crevettes et poissons.
- Dégustez avec la remoulade.

Dos de morue aux piments d'Espelette / Orgetto aux épinards, édamamé et parmesan / Compote d'aubergines et courgettes aux olives (Lactose)

- Réchauffer l'orgetto dans une casserole à feu doux.
- Réchauffer la morue au four à 350 de 6 à 9 minutes.
- Réchauffer doucement la compote d'aubergines dans une casserole.
- Dans le fond d'une assiette, mettre l'orgetto. Ajouter le poisson sur le dessus et terminez avec la compote.

Salade César / Spring roll frits au végé-pâté de Bio-Bon (Gluten, œufs et lactose)

- Cassez la salade romaine et mettre dans un saladier.
- Ajouter les croûtons, le parmesan, les œufs et la vinaigrette. Bien mélanger.
- Réchauffer les spring roll au four à 350 de 12 à 15 minutes.
- Accompagnez la salade avec les rouleaux.

Empanadas la viande / Mesclun (Gluten et lactose)

- Réchauffer les empanadas au four à 350 de 12 à 15 minutes.
- Mélanger les légumes avec la mesclun et une partie de la vinaigrette.
- Conservez l'autre partie de la vinaigrette pour tremper les empanadas.
- Dégustez avec les chips de plantain.

Kebab d'agneau gingembre et coriandre / Pain pita / Tzatziki / Oignons et concombre marinés / Couscous israélien / Légumes grillés (Gluten, lactose et œufs)

- Réchauffer les kebabs au four à 350 de 15 à 20 minutes ou réchauffer au BBQ.
- Réchauffer doucement les pitas.
- Mettre la tzatziki sur les pitas. Ajoutez les kebabs et les oignons marinés. Refermez en sandwich.
- Servez avec la salade de couscous israélien.

Nouilles aux œufs et ragoût de poulet aux tomates séchées / Gremolata (Gluten, lactose et œufs)

- Mettre la frittata à réchauffer au four à 350 pendant 20-25 minutes.
- Mélanger la vinaigrette avec le mesclun et servir avec la frittata.

Côtelettes de porc cajun / Gratin de champignons / Grelots et carottes / Sauce aux poivrons (Lactose)

- Mettre les grelots et les carottes sur le BBQ en chaleur indirecte de 25 à 30 minutes en remuant de temps en temps.
- Réchauffer le gratin de champignons directement sur le BBQ de 15 à 20 minutes.
- Mettre les côtelettes de porc sur le BBQ à feu élevé. Bien faire griller sur les deux côtés et retirer pour laisser la viande reposer.
- Servir les légumes avec le gratin et les côtelettes. Arroser avec la sauce.

Bon appétit !