



Les Casseroles du Café
 5180 Boul Bourque, Sherbrooke
 (819) 822-4777 option 1
 casseroles@groupe-massawippi.com
 www.casserolesducafe.com

Les Casseroles du Café
Marche à suivre – Menu du 14 au 20 janvier

À-côtés

Crème de choux-fleur, poireaux et parmesan

-Réchauffer ensemble dans une casserole le bouillon et l'orge.

Croquette de choux et pommes de terre / Relish de courgettes / Chapelure Doritos (Gluten, lactose, œufs)

-Réchauffer au four à 350* de 10 à 12 minutes. Servir avec la relish de courgettes.

Pause-café (Gluten, lactose, œufs)

-Dégustez, tout simplement. Peut se manger chaud ou froid.

Repas (Selon l'ordre suggéré pour la consommation)

Risotto aux asperges, champignons et fromage de chèvre / Gremolata de roquette (Lactose)

-Réchauffer le risotto doucement dans une casserole tout en remuant. Ajouter un peu d'eau, de vin ou de crème.

-Lorsque tout est chaud, ajouter la gremolata de roquette sur le dessus.

Saumon en croûte de parmesan / Sauce pesto rosso / Riz pilaf / Carottes nantaises au miel et citron (gluten, lactose et œufs)

-Réchauffer le saumon et les carottes au four à 350 de 10 à 12 minutes.

-Réchauffer le riz dans une casserole ou au micro-ondes.

-Réchauffer doucement la sauce pesto rosso dans une casserole.

Poutine aux quartiers de pommes de terre, fromage en grains de Coaticook, saucisses italiennes, oignons rôtis et sauce brune (Lactose)

-Réchauffer les pommes de terre au four à 350 de 12 à 15 minutes.

- Vous pouvez réchauffer la sauce dans la même casserole que les saucisses et les oignons.

- Assembler votre poutine.

Linguine aux boulettes de viande, poivrons, oignons, sauce brune aigre-douce, petits pois et crumble aux herbes (Gluten et œufs)

-Cuire vos pâtes dans l'eau bouillante salée.

-Réchauffer les boulettes de viande avec la sauce dans une casserole.

-Servir la sauce et les boulettes sur les pâtes cuites. Ajouter le crumble aux herbes.

Tofu façon bourguignonne (haricots noirs, carottes et oignons perles) / Purée de céleri-rave et pommes de terre à l'huile d'olives

- Réchauffer le tofu bourguignon dans une casserole tout en remuant doucement.
- Réchauffer la purée au micro-ondes.

Cuisse de poulet marengo / Polenta crémeuse au romarin / Légumes / Croûtons (Gluten, lactose)

- La sauce est dans le même sac que le poulet. Vous pouvez mettre le sac dans l'eau bouillante pour réchauffer le tout OU réchauffer au four à 350 de 25 à 28 minutes.
- Dans une casserole, mettre la polenta et ajouter un peu d'eau ou de lait. Réchauffer doucement tout en remuant.
- Réchauffer les légumes au four à 350 de de 8 à 10 minutes.
- Ajouter les croûtons sur le poulet au moment de servir.

Sandwich au rôti de bœuf façon fondue chinoise / Mayo au curry / Purée d'oignons à la bière / Fromage / Salade de brocoli crémeuse

- Réchauffer doucement le pain.
- Réchauffer légèrement la pure d'oignons et le bœuf.
- Assembler le sandwich en ajoutant la mayo et le fromage.
- Servir avec la salade de brocoli.

Bon appétit !