



# Bouillon

## SERVICE!

### les conseils du Chef

pour réchauffer votre plat

#### Saucisse au jus purée

Mettre dans un plat la purée,  
la saucisse puis verser le reste de jus.  
Mettre au four pendant 25 minutes à 120°.  
OU 2:30 AU MICRO-ONDES

#### Coquillettes au jambon

Faire chauffer une poêle à feu doux.  
Incorporer délicatement et remuer à l'aide  
d'une cuillère en bois pendant 3 minutes.  
OU 2:00 AU MICRO-ONDES

#### Ravioles du Royan

Beurrer un plat et disposer la fondue  
de poireaux et les ravioles puis le  
couvrir d'un papier sulfurisé.  
Mettre au four à 160° pendant 15 minutes.  
OU 2:00 AU MICRO-ONDES

#### Parmentier de canard

Mettre au four à basse température  
120/140° pendant 15 min  
OU 2:30 AU MICRO-ONDES

#### Poulet à la Niçoise

Mettre au four à basse température  
120/140° pendant 15 min  
OU 2:30 AU MICRO-ONDES

#### Pâtes aux crevettes

Faire chauffer une poêle à feu doux.  
Incorporer délicatement et remuer à l'aide d'une  
cuillère en bois pendant 3 minutes.  
OU 2:00 AU MICRO-ONDES



