



NOS CONSEILS DE PREPARATION

ENTREES

6 très beaux escargots de Bourgogne : *Dresser dans un plat et réchauffer 6 minutes four chaud à 180 degrés.*

Pâté-croûte DLQ : *Sortir 10 minutes avant de déguster et dresser harmonieusement les pickles.*

Sashimi de Saumon à cru, marinade ponzu : *Conserver au frais jusqu'à la dégustation.*

Soupe de carotte infusée au gingembre : *Transvaser dans un récipient allant au micro-ondes, réchauffer 1 minute 30 ; ou réchauffer à la casserole quelques minutes à feu doux .*

Salade Thai julienne de légumes : *Conserver au frais jusqu'à la dégustation.*

Aubergine confite au miso : *Sortir 5 minutes avant de déguster.*

Poireaux confits, vinaigrette noisettes : *Sortir 5 minutes avant de déguster.*

PLATS

Préparation au bain-marie : Ôter l'étiquette, plonger la poche sous-vide dans une casserole d'eau juste frémissante et laisser réchauffer en suivant la durée indiquée pour chaque plat.

| | |
|--|---|
| Filet de bar à la provençale, aubergine | 6-7 minutes. |
| Curry de Lieu et curry de legumes | 8-10 minutes. |
| Blanquette de veau infusée au café | 10 minutes. |
| Confit de canard, pommes sarladaises | 8-10 minutes. |
| Pavé de bœuf, sauce au poivre pommes pailles | 5 minutes pour un résultat bleu. 7 minutes pour saignant. 12 minutes à point. → Servir les pommes paille à température ou réchauffées 3-4 minutes au four à 120° en ventilation. |

Croque-monsieur comté jambon Prince de Paris / vieux comté truffe noire/ Pastrami : *Au four en chaleur tournante à 180° pendant 10 minutes, 1 minute sous le grill du four pour coloration.*

Crumble pomme – Poire : *A réchauffer au four en chaleur tournante à 180° pendant 10 minutes*

*Pour les produits surgelés, nos conseils de préparation s'appliquent uniquement après décongélation.
En absence de décongélation , vous pouvez ajouter quelques minutes supplémentaires au temps de cuisson.*

22 rue Fourcroy – 75017 Paris
01 45 72 47 49

93 rue du Bac – 75007 Paris
01 43 35 18 96
contact@mamparis.com
www.mamparis.com

PLATS A PARTAGER

Bar de ligne en papillote : *Dans un four préchauffé à 160°, cuire la papillote 25-30 min. Dresser avec la sauce froide*

Épaulé d'agneau fermier confite : *Ôter l'étiquette. Plonger le sac sous-vide dans l'eau frémissante pendant 25 minutes, ajouter la poche de légumes pendant les 5 dernières minutes*

Filet de veau en croute, sauce crémeuse aux cèpes, pomme purée :

- Sauce cèpes : 2 minutes au bain-marie dans une casserole d'eau juste frémissante
- Pomme Purée : 2 minutes au micro-ondes
- Pour 2/3 personnes : Sortir 30 minutes au préalable. Dans un four chaud à 150° pendant 20 minutes
- Pour 4/6 personnes : Sortir 30 minutes au préalable. Dans un four chaud à 150° pendant 25 minutes
- Pour 6/8 personnes : Sortir 30 minutes au préalable. Dans un four chaud à 150° pendant 28 minutes

ACCOMPAGNEMENTS

Chou-fleur rôti, sauce caccio et pepe : *Dans un plat au four chaud à 150° pendant 15 minutes. Réchauffer la sauce 3 minutes au bain-marie et verser. Ou 2-3 minutes au micro-ondes.*

Pomme purée / Riz coco , : *1 min 30 au minutes au micro-ondes*

Pommes paille : *Déguster les pommes paille à température ou réchauffer 3-4 minutes au four à 120° en four ventilation.*

Pommes sarladaises/ Potimarron: *Ôter l'étiquette. Plonger le sac sous-vide dans l'eau frémissante pendant 3-4 minutes.*

BOX

Salade César : *À déguster frais, rajouter la sauce et les croutons .*

Saucisse au couteau, pomme purée : *Réchauffer 2 min au micro-ondes.*

Courgette farcie : *Réchauffer 4 minutes au micro-ondes.*

Tomates farcies : *Réchauffer 4 minutes au micro-ondes sans couvercle.*

Tout s'est bien passé ? Votre retour nous intéresse, laissez-nous un avis en scannant le code ci-dessous :



En cas de question ou souci, n'hésitez pas à nous contacter au 01 45 72 47 49, nous serions ravis de vous assister !

22 rue Fourcroy – 75017 Paris
01 45 72 47 49

93 rue du Bac – 75007 Paris
01 43 35 18 96
contact@mamparis.com
www.mamparis.com