

# LES MIXÉS EN FÊTES MENU

5 Haché

## MENU 1

Mousseline volaille et figes façon chutney - *Verrines entrées (FVIA22)* ou Entrée du jour texture tendre

Mijoté de bœuf aux cèpes - *Viandes à trancher hachées (FHMA19)* accompagnement du jour

Bûche de Noël mangue-chocolat - *Bûche de Noël (DFM001)*

## MENU 2

Mousseline de céleri aux cèpes et canard fumé - *Verrines entrées (FVIA20)* ou Entrée du jour texture tendre

Dinde de Noël aux marrons et pain d'épices - *Viandes à trancher (FHMA14)* accompagnement du jour

Entremet cassis et crème de marrons - *Verrines desserts (DVIU06)*

## MENU 3

Salade de homard aux petits légumes - *Verrines entrées (FVIA21)* ou Entrée du jour texture tendre

Bouchées de dinde aux épices de Noël - *Bouchées fondantes 450 g (FFNS03)* accompagnement du jour

Gâteau au chocolat - *Dessert mixé multiportion (DMM001)*

## MENU 4

Saumon à la crème d'aneth - *Verrines entrées (FVIA05)* ou Entrée du jour texture tendre

Sucré salé de poulet à la mandarine - *Viandes à trancher (FMMA18)* accompagnement du jour

Verrine façon cheese cake pomme cannelle - *Verrines desserts (DVIU10)*

**Suggestions :** Amusez vous avec notre gamme **Les modulables** (riz, pâte, lentilles, tomate, poireaux, bœuf, porc, poulet, poisson).

**Contactez votre conseiller pour vous aider à concocter votre menu !**

Recettes à partager,  
à sublimer puis à dresser !!

NUTRISIENS

# LES MIXÉS EN FÊTES MENU

4 Mixé lisse

## MENU 1

Mousseline volaille et figues façon chutney - *Verrines entrées (FVIA22)*

Bar à l'armoricaine et riz au romarin - *Plats complets classiques 300g (FPID08)*

Fraîcheur ananas, crémeux au citron vert - *Verrines desserts (DVIU09)*

## MENU 2

Mousseline de céleri aux cèpes et canard fumé - *Verrines entrées (FVIA20)*

Dinde aux marrons et fenouil - *Plats complets classiques (FPIS16)*

Verrine façon cheese cake pomme cannelle - *Verrines desserts (DVIU10)*

## MENU 3

Salade de homard aux petits légumes - *Verrines entrées (FVIA21)*

Bœuf aux cèpes et écrasé de pomme de terre - *Plats complets classiques (FPID07)*

Douceur de chocolat à l'orange - *Verrines desserts (DVIU03)*

## MENU 4

Saumon à la crème d'aneth - *Verrines entrées (FVIA05)*

Duo de poisson blanc et homard petits légumes - *Plats complets classiques (FPIA21)*

Entremet cassis et crème de marrons - *Verrines desserts (DVIU06)*

### Options :

- plats complets formés 270 g : PSOF02, PSOF03, PSOF01
- pour les petits mangeurs veloutines 180 g : FVAA06, FVAA05
- viandes individuelles : NMIA22, NMIA21, NMIA19, NMIA14 et accompagnement au choix

**Contactez votre conseiller pour vous aider à concocter votre menu !**

Recettes individuelles,  
prêtes à être dégustées !!

NUTRISIENS

# LES MIXÉS EN FÊTES MENU

5 Haché

## MENU 1

Salade de homard aux petits légumes - *Verrines entrées (FVIA21)*  
ou Entrée du jour texture tendre

Mijoté de bœuf aux cèpes - *Viandes cuisinés 100g (NHIA19)*  
accompagnement du jour

Bûche de Noël mangue-chocolat - *Bûche de Noël (DFM001)*

## MENU 2

Mousseline volaille et figues façon chutney - *Verrines entrées (FVIA22)*  
ou Entrée du jour texture tendre

Dinde de Noël aux marrons et pain d'épices - *Viandes cuisinés 100g (NHIA14)*  
accompagnement du jour

Gâteau au chocolat - *Dessert mixé multiportion (DMM001)*

## MENU 3

Saumon à la crème d'aneth - *Verrines entrées (FVIA05)*  
ou Entrée du jour texture tendre

Bouchées fondant de canard sauce panais poire - *Viandes cuisinés 150g (FFIA05)*  
accompagnement du jour

Entremet cassis et crème de marrons - *Verrines desserts (DVIU06)*

## MENU 4

Mousseline de céleri aux cèpes et canard fumé - *Verrines entrées (FVIA20)*  
ou Entrée du jour texture tendre

Sucré salé de poulet à la mandarine - *Viandes cuisinés 100g (NHIA18)*  
accompagnement du jour

Fraîcheur ananas, crémeux au citron vert - *Verrines desserts (DVIU09)*

**Suggestions :** Amusez vous avec notre gamme **Les modulables** (riz, pâte, lentilles, tomate, poireaux, bœuf, porc, poulet, poisson).

**Contactez votre conseiller pour vous aider à concocter votre menu !**

Recettes individuelles,  
prêtes à être dégustées !!

NUTRISENS

# LES MIXÉS EN FÊTES MENU

4 Mixé lisse

## MENU 1

Mousseline volaille et figues façon chutney - *Verrines entrées (FVIA22)*

Saint Jacques, poisson blanc et cerfeuil - *modulables festifs (FFMA02)*  
accompagnement du jour

Verrine façon cheese cake pomme cannelle - *Verrines desserts (DVIU10)*

## MENU 2

Mousseline de céleri aux cèpes et canard fumé - *Verrines entrées (FVIA20)*

Volaille aux champignons - *modulables festifs (FFMA01)*  
accompagnement du jour

Fraîcheur ananas, crémeux au citron vert - *Verrines desserts (DVIU09)*

## MENU 3

Salade de homard aux petits légumes - *Verrines entrées (FVIA21)*

Bar et pointe de citron - *Poissons cuisinés à trancher mixées (FMMA15)*  
accompagnement du jour

Bûche de Noël mangue-chocolat - *Bûche de Noël (DFM001)*

## MENU 4

Saint Jacques, poisson blanc et cerfeuil - *Modulables festifs (FFMA02)*

Dinde de Noël aux marrons et pain d'épices - *Viandes cuisinés à trancher*  
accompagnement du jour *(FMMA14)*

Gâteau au chocolat - *Dessert mixé multiportion (DMM001)*

**Suggestions :** Amusez vous avec notre gamme **Les modulables** (riz, pâte, lentilles, tomate, poireaux, bœuf, porc, poulet, poisson).

**Contactez votre conseiller pour vous aider à concocter votre menu !**

Recettes à partager,  
à sublimer puis à dresser !!

NUTRISENS