

LES MIXÉS EN FÊTES MENU

4

Mixé lisse

MENU 1

Onctueux de volaille et pommes façon chutney - *Verrines entrées (FVIA24)*

Poisson - *Modulables (MFMA02)*
accompagnement du jour

Verrine façon cheesecake de Noël pommes, cannelle - *Verrines desserts (DVIU11)*

MENU 2

Velouté frais de pommes, céleri et magret de canard fumé- *Verrines entrées (FVIA23)*

Poulet - *Modulables (MFMA01)*
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 vert - *Poissons cuisinés à trancher mixées (FMMA15)*
accompagnement du jour

Bûche de Noël vanille-chocolat - *Bûche de Noël (DFM002)*

MENU 4

Poisson - *Modulables (MFMA02)*

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 !!

NUTRISIENS

LES MIXÉS EN FÊTES MENU

5 Haché

MENU 1

Onctueux de volaille et pommes façon chutney - *Verrines entrées (FVIA24)*
ou Entrée du jour texture tendre

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

Bûche de Noël vanille-chocolat - *Bûche de Noël (DFM002)*

MENU 2

Velouté frais de pommes, céleri et magret de canard fumé- *Verrines entrées (FVIA23)*
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

Duo de volaille & canard à la farce de Noël - *Viandes à trancher (FMMA20)*
accompagnement du jour

Verrine façon cheesecake de Noël pomms,e cannelle - *Verrines desserts (DVIU11)*

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 !!

NUTRISSENS

LES MIXÉS EN FÊTES MENU

4 Mixé lisse

MENU 1

Onctueux de volaille et pomme façon chutney - *Verrines entrées (FVIA24)*

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

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

MENU 2

Velouté frais de pomme, céleri et magret de canard fumé- *Verrines entrées (FVIA23)*

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

Verrine façon cheesecake de Noël pommes, cannelle - *Verrines desserts (DVIU11)*

MENU 3

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

Bœuf aux cèpes et écrasé de pommes 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 vanille-chocolat - *Bûche de Noël (DFM002)*

MENU 2

Velouté frais de pommes, céleri et magret de canard fumé- *Verrines entrées (FVIA23)*
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

Velouté frais de pommes, céleri et magret de canard fumé- *Verrines entrées (FVIA23)*
ou Entrée du jour texture tendre

Duo de volaille & canard à la farce de Noël - *Viandes cuisinés 100g (NHIA20)*
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 !!

NUTRISSENS