



Philippe Baratte

Agitateur de saveurs!

Repas de fête à l'emporter

Nos mets sont cuisinés à basse température, ceci leur confère une tendreté exceptionnelle et garanti un maximum de nutriments.

Ils vous sont proposés sous deux formes :

- En sachets sous-vide
- En bocaux individuels en verre

Des fiches techniques sont jointes pour une mise en œuvre simple et réussie.

Les sachets sous-vides offrent de multiples avantages :

Buffet facilement dressé

Réchauffage facile

Repas servi bien chaud

Prix avantageux

Location de matériel de réchauffage et de service : 20.- /pièce

Les bocaux individuels permettent d'ajouter une touche d'originalité et d'écologie :

Prestation originale qui épate les convives

Prestation éco-responsable (pas de vaisselle jetable etc...)

Pas de restes (nombre de portions facile à calculer)

Réchauffage très facile

Pas de dressage à faire à la minute

Repas servi bien chaud

Pas de location de vaisselle ni de couverts





Philippe Baratte

Agitateur de saveurs!

Les prix indiqués sont par portion, en sachets sous-vide.

Pour le dressage en bocal, ajouter 3 CHF par bocal.

Les recettes authentiques

Boeuf

Effiloché confit au jus d'épices douces 8 CHF

Émincé mijoté au pinot noir du Valais 8 CHF

En pot au feu de petits légumes (carotte, poireau, navet ; céleri branche, boule et feuilles) 8 CHF

Carbonade à la bière blonde Valaisanne 8 CHF

Veau

Tendrons moelleux, jus à la tomate et zestes d'orange 10 CHF

Émincé, sauce crémeuse aux champignons 10 CHF

L'agneau

Épaule confite aux abricots et safran 8 CHF

Navarin mijoté au curry doux 8 CHF

Repas de fête à l'emporter

Souris entière (400g) confite aux abricots et safran 13 CHF

Porc

Pulled pork jus aux épices du soleil 8 CHF

Spare ribs sauce barbecue, miel et épices 9 CHF

Filet mignon escalopé sauce à la moutarde en grains 12 CHF

Poulet

Mitonné façon tom kha kai (lait de coco, citronnelle, gingembre, coriandre) 8 CHF

Émincé, sauce crémeuse aux champignons 8 CHF

Tajine de volaille aux fruits secs et amandes (dattes, figes, pruneaux, abricots) 8 CHF

Poularde en pot au feu de petits légumes (carotte, poireau, navet ; céleri branche, boule et feuilles) 8 CHF

Canard

Cuisse confite, sauce au merlot et champignons 11 CHF

Produits de la mer

Dos de cabillaud à l'infusion de mangue 8 CHF

Pavé de saumon sauce crémeuse au poivre vert 9 CHF

Gambas sautées, jus au lait de coco et curry rouge 12 CHF

Médallions de lotte sauce Armoricaïne 14 CHF

Végane

Tofu mariné puis mitonné en potée aux fruits secs (dattes, figes, pruneaux, abricots) 8 CHF

Les Garnitures

Légumes

Poêlée de champignons frais 4 CHF

Petits légumes de saison 4 CHF

Légumes du soleil rôtis 4 CHF

Fondue de poireaux 4 CHF

Étuvée de carottes jaune et orange 4 CHF





Philippe Baratte

Agitateur de saveurs!

Repas de fête à l'emporter

Féculents

Écrasée de pommes de terre à la fourchette, au beurre	4 CHF
Purée aux 3 céleris aux noisettes torréfiées	4 CHF
Patatines rôties aux épices et fines herbes	4 CHF
Riz aux échalotes	4 CHF
Duo de riz blanc et sauvage	4 CHF
Quinoa aux graines de sésame	4 CHF
Semoule de blé parfumée à l'huile d'olive et raisins	4 CHF
Semoule de blé au curcuma et mélange de fruits secs	4 CHF
Polenta crémeuse	4 CHF
Polenta au parmesan	4 CHF
Compotée de lentilles corail au bouillon de légumes	4 CHF
Potée de lentilles vertes du Puy aux carottes, oignons et laurier	4 CHF
Germes de blé aux olives et tomates séchées	4 CHF

Plats complets

Lasagnes pur bœuf	9 CHF
Chili con carne	10 CHF
Couscous aux trois viandes (poulet, agneau, merguez), légumes du soleil, semoule mentholée	15 CHF
Parmentier de canard, écrasée de pommes de terre et céleri, champignons des bois	16 CHF

Formule Roastbeef Buffet

Roastbeef "Tradition 1910"	
150g/pers	
Patatines rôties aux épices et fines herbes	
Sauce tartare	
5 variétés de salades	19.50 CHF

Mise en œuvre

Réchauffage des bocaux

Micro-ondes 700 watts : avec couvercle sans joint, 7 mn environ

Bain-marie ou casserole, eau frémissante : avec couvercle et joint, 45 mn

Four réglé à 85° C : avec couvercle, sans joint, posés sur une grille, 1h30 mn

Réchauffage des sachets sous-vide

Sur plat couvert, au four : 85° pendant, 1 heure

A la casserole : 25 minutes à feu doux, avec couvercle, filet d'eau au fond de la casserole au préalable, remuer de temps en temps

Provenances :

Bœuf : Suisse

Veau : Suisse

Poulet : Suisse

Porc : Suisse

Canard : France

Saumon : Norvège

Cabillaud, gambas : Groenland

Légumes : Suisse

Tofu : Suisse, Bio, sans OGM