

Menu Festif





Entrée

Cuire les boudins à la poêle
pendant 10 minutes
à feu moyen.
Mettre les vol-au-vent au four
pendant 20 minutes à 160 °C



Plat

Filets de poulet précuits + la sauce
fine champagne
(Réchauffer la viande dans un
plat avec couvercle dans un four
préchauffé à 180°C
pendant +/- 25 min





Accompagnements

Réchauffer la sauce pendant
trois minutes à feu doux

Mettre les gratins au four
pendant 25 minutes à 180 °C