de Schnékert Traiteur

Menu de Pâques 2024
Conseils de préparation

Sachet Bamkuch Konfekt	Mettre à table pour vos invités
Trio de Quiches	Mettre au four à 150°c 15 min
Entrée I – Assiette Froide Bouquet d'Asperges Blanches Baden-Baden Mimosa Saumon fumé Royal	A sortir l'assiette 20 minutes avant dégustation
Entrée II - Britt vum Haff	A réchauffeur à la casserole
Suprême de Volaille grillé « Label Rouge » Sauce aux Morilles	Mettre au four à 180° 25-30min
Jardinière de Légumes Gratin Dauphinois	Mettre au four à 180° 25-30min
ou	
Couronne d'Agneau Jus au Thym	Mettre au four à 180° 25-30min
Flageolets et Concassé de Tomate	Mettre au bain marie 10 minutes
Pommes de Terre Grenaille	Mettre au four à 180° 25-30min
ou	
Risotto Printanier Pointes d'Asperges Vertes, Sole, Saint Jacques, Scampi et Champignons Eryngii	Mettre au four à 180° 25-30min à couvrir avec une feuille aluminium remuer de temps à autre
Sauce crème d'Asperges	A réchauffeur à la casserole
Dessert Œuf en Chocolat Noir Croustillant Chocolat Blanc Compotée Rhubarbe / Fraise Mousse Vanille	Si souhaité arroser avec le coulis fraises