



Les Plats Conviviaux

Tarif au kilo, vendu en pièce entière, sans garniture, réservation une semaine à l'avance.

- Escargots du Pays et sauce tomate, lard et noix :

Les escargots du Tarn, lard de la ferme La Bonnicarde. Vendu sous vide en sauce pour 4 personnes (environ 25 escargots par personne). Les escargots sont en coquille.

Vendu par 100 (environ 100 escargots pour 4 personnes) en poche sous vide.

Tarif au kilo : 33 euros le kilo.

Réchauffe :



Ouvrir et verser les escargots et la sauce dans une casserole, mettre à feu très doux en remuant de temps en temps jusqu'à ce que ce soit chaud.



Ouvrir et verser les escargots et la sauce dans un ou deux plats adaptés avec leurs couvercles. Mettre puissance max environ 5 mn. Servir et manger.

- Filet mignon de porc, jambon de Pays, mozzarella et sauge, cuit en croûte :

Cuit au four en croûte et vendu sous vide à la pièce. Compter environ 1 filet mignon pour 3 personnes.

Tarif au kilo : 42.00 euros le kilo

Réchauffe :



Sortir délicatement de la poche sous vide. Mettre dans un plat adapté graissé, à four chaud, 160°C environ 15-20 mn. Dresser, découper et manger !

● Confit de Canard :

Cuisse de canard de la Souque d'Anglès, confite sous vide à basse température. La cuisson basse température permet de garder la viande moelleuse mais ferme. Vendue à la pièce sous vide.

Tarif au kilo : 20.50 euros

Réchauffe :



Sortir la cuisse de la poche sous vide et laisser un peu de graisse autour, mettre dans un plat adapté à four chaud 180°C jusqu'à coloration. Servir et manger.

● Seiches à la sétoise :

Blancs de seiche Cuisinés avec olives, ail, tomates, vin blanc, et aromates. Servie avec une rouille.

Mis sous vide après cuisson pour un transport et une conservation plus facile.

Vendu pour 4 personnes, prix au kilo.

Réchauffe :



Ouvrir la poche et verser le contenu dans une casserole à feux très doux, remuer régulièrement. Mettre dans un plat de service et manger !

Tarif au kilo : 42 euros le kilo.

● Les Sauces :

Vendu par 100 gr (environ pour 2 personnes)

- Jus de viande maison : 5 euros les 100 gr
- Sauce champignons : 3 euros les 100 gr
- Sauce blanquette au thym : 3 euros les 100 gr
- Sauce Rossini (jus de viande, brisure de truffe et dés de foie gras poêlés) : 12 euros les 100gr



Faire réchauffer la sauce à la casserole à feux très doux sans cesser de remuer



Faire chauffer la sauce dans un plat adapté au micro-ondes à puissance 3 environ 2 minutes.