

FG canard EN BLOC SOUS VIDE (à partir de 300g) prix pour 100g

Préparation

A l'aide d'un couteau fin, trempé dans de l'eau chaude, découper le nombre de tranches souhaitées dans le bloc.

Conseils

Servir accompagné de pain de campagne grillé ou de brioche grillée, d'un chutney et de gelée.

lesvins

Pinot Gris Grand Cru, Sauterne, Gewurztraminer

FG de canard EN TRANCHE au fil des saisons

Préparation

Sortir votre boîte du réfrigérateur environ 15 minutes avant dégustation.

Conseils

Servir accompagné de pain de campagne grillé ou de brioche grillée, d'un chutney et de gelée.

lesvins

Pinot Gris Grand Cru, Sauterne, Gewurztraminer

Bouchée à la reine de mon arrière Grand-Père Paul Wagner

Préparation

Une heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur.
Chauffer le sachet directement dans de l'eau frémissante pendant au moins 15 minutes, l'eau ne doit pas bouillir (80°).
Porter la sauce à ébullition dans une grande casserole en remuant.
Couper les sachets à l'aide de ciseaux, puis égoutter la viande dans une passoire et égoutter les quenelles.
Verser la viande dans la sauce avec les quenelles, porter à ébullition pendant 15 secondes.
Passer les croûtes au four 5 minutes à 160° sur "chaleur tournante".
Servir sur des assiettes chaudes.

Conseils

A déguster tel quel ou accompagnée de nouilles à l'alsacienne ou de spaetzles.
Facultatif : verser quelques gouttes de jus de citron et fines herbes hachées dans la sauce.

lesvins

Riesling Grand Cru, Santenay 1er Cru, Meursault, Corton-Charlemagne, Puligny-Montrachet

Spaetzles "faits maison", en sachet sous vide pour 2 pers

Préparation

Une heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur. Chauffer au micro-ondes, au bain marie dans de l'eau chaude ou directement dans une poêle.

Conseils

Ajouter un léger râpé de muscade fraîche avant de servir.

lesvins

Bûche Irish coffee (pour 4 à 6 personnes)

Préparation

Sortir du réfrigérateur 15 minutes avant de servir.

Conseils

Tremper le couteau dans l'eau chaude avant de trancher le nombre de parts souhaité.

lesvins

Champagne ou Crémant, Gewurztraminer, Vin doux naturel

Presskopf (300g en verrine individuelle, env 6 tranches)

Préparation

Sortir le presskopf de sa verrine à l'aide d'un couteau en l'insérant tout autour. Découper le nombre de tranches souhaité.

Conseils

Servir avec la sauce gribiche, une salade de saison, des pickles de légumes ou sur des toasts.

lesvins

Pouilly-Fumé, Sancerre, Riesling Grand Cru, Mâcon

Bouillon thaï parfumé (pour 2 personnes)

Préparation

Plonger le sachet dans de l'eau à 80° pendant 15 minutes, puis faire bouillir le bouillon.

Conseils

Juste avant de servir, verser le contenu du sachet au travers d'une passoire et répartir la garniture dans des assiettes chaudes ou des bols, puis verser le bouillon bouillant.

lesvins

Pouilly-Fumé, Sancerre, Riesling Grand Cru, Mâcon

Bûche Vanille (pour 4 à 6 personnes)

Préparation

Sortir du réfrigérateur 15 minutes avant de servir.

Conseils

Tremper le couteau dans l'eau chaude avant de trancher le nombre de parts souhaité.

lesvins

Champagne, Crémant, Gewurtraminer, Vin doux naturel

Brochette de gambas et de saint-jacques

Préparation

Sortir le plat du réfrigérateur 1 heure avant le service. Chauffer sans le couvercle à 180° pendant 20 minutes. Faire bouillir la sauce à part.

Conseils

Servir bien chaud dans une assiette chaude.

lesvins

Civet de homard

Préparation

Sortir le plat du réfrigérateur 1 heure avant le service. Chauffer sans le couvercle à 180° pendant 20 minutes. Faire bouillir la sauce à part.

Conseils

Servir bien chaud dans une assiette chaude.

lesvins

Faugères, Cornas, Saint-Emilion, Gigondas

Duo de mignon de veau farci

Préparation

Une heure avant, sortir le plat du réfrigérateur. Chauffer le four à 180° chaleur tournante. Enfourner pendant 20 minutes, sans le couvercle. Laisser reposer pendant 5 minutes, chauffer la sauce à part. Dresser dans une assiette bien chaude

Conseils

Peut être accompagné de pressé de légumes, spaetzles ou tartelette de champignons ou purée de patate douce

lesvins

Chambolle-Musigny, Savigny-les-Beaumes, Saint-Joseph, Pinot Noir

Dôme de homard, touteau et macédoine

Préparation

Sortir le plat du réfrigérateur 15 minutes avant le service.

Conseils

Servir accompagné de notre vinaigrette à la bisque de homard ou de la crème aigrelette aux agrumes et raifort.

lesvins

Pouilly-Fumé, Sancerre, Riesling Grand Cru, Mâcon

Entremets agrumes (pour 4 à 6 personnes)

Préparation

Sortir du réfrigérateur 15 minutes avant de servir.

Assortiment 3 amuse-bouche

Préparation

Sortir votre box du réfrigérateur 15 minutes avant de la déguster

Tartelette aux champignons

Préparation

Sortir le plat du réfrigérateur 1 heure avant le service.
Enlever le couvercle et chauffer à 180° pendant 12 minutes.

Pressé de légumes

Préparation

Sortir le plat du réfrigérateur 1 heure avant le service.
Enlever le couvercle et chauffer à 180° pendant 12 minutes.

Tourte de chapon en millefeuille

Préparation

Une heure avant le service, sortir le plat du réfrigérateur.
Préchauffer le four à 180° sur "chaleur tournante".
Chauffer vos feuilletés sur une plaque pendant 25 min, la croûte doit être bien sèche et croustillante, puis laisser reposer pendant 5 minutes.
Chauffer la sauce et servir le tout sur assiettes bien chaudes.

Purée de patate douce et lait de coco (150g)

Préparation

Chauffer le contenu au micro onde ou dans une casserole à feu doux en remuant

Filet de bœuf Wellington pour 4 pers

Préparation

Une heure avant, sortir la boîte du réfrigérateur. Chauffer le four à 180° chaleur tournante. Enfourner pendant 45 à 50 minutes selon la cuisson souhaitée. Laisser reposer pendant 10 minutes, chauffer la sauce à part. Trancher le Wellington et dresser dans des assiettes bien chaudes, napper de sauce.

Conseils

Tremper le couteau dans l'eau chaude avant de trancher le nombre de parts souhaité.

Conseils

Conseils

Conseils

Conseils

Pour une belle présentation, vous pouvez couper le feuilleté en deux.
Servir avec une salade, de saison : mâche, endive, scarole, frisée ou pressé de légumes, purée de patate douce ou gfieldi hardepfel knepfls

Conseils

Conseils

Accompagnée de pressé de légumes, spaetzles, gâteau de champignons ou purée de patate douce

lesvins

Champagne, Crémant, Gewurtraminer, Vin doux naturel

lesvins

Champagne, Muscat, Crémant d'Alsace

lesvins

lesvins

lesvins

Chambolle-Musigny, Savigny-les-Beaumes, Saint-Joseph, Pinot Noir

lesvins

lesvins

Faugères, Gevrey-Chambertin, Pommard, Pauillac, Saint-Emilion

Gfildi hardepfel kepfles

Préparation

Sortir la barquette du réfrigérateur 1 heure avant le service
Chauffer au four à 180° pendant 10 à 12 minutes sans le couvercle

Conseils

lesvins

Gâteau de pigeon au foie gras

Préparation

Sortir la barquette du réfrigérateur 1 heure avant le service
Chauffer le au four à 180° pendant 15 à 20 minutes sans couvercle, chauffer la sauce à part

Conseils

servir avec une purée de patate douce ou gfildi hardepfel knepfles

lesvins

Consommé de champignons (pour 2 pers) - 750ml

Préparation

Plonger le sachet dans de l'eau à 80° pendant 20 minutes,

Conseils

Juste avant de servir, verser le contenu du sachet dans une casserole, donner une ébullition et servir dans des assiettes chaudes ou des bols.

lesvins

Damier de thon et foie gras de canard

Préparation

Sortir le plat du réfrigérateur 15 minutes avant le service. Servir accompagné d'une tranche de pain de campagne grillée.

Conseils

lesvins

Quenelles de brochet

Préparation

Sortir le plat du réfrigérateur 1 heure avant le service.
Chauffer sans le couvercle à 180° pendant 20 minutes.
Faire bouillir la sauce à part.

Conseils

Servir bien chaud dans une assiette chaude.

lesvins

Terrine maigre de gibier - bocal 350g

Préparation

Sortir la terrine de son bocal et découper le nombre de tranches souhaitées

Conseils

Servir en apéritif ou en simple entrée avec du pain grillé et des cornichons

lesvins

Fumé - magret de canard (300g)

Préparation

Trancher finement

Conseils

Servir en apéritif sur des toasts ou sur une salade ou tel quel

lesvins

Fumé - mignon de cochon (300g)

Préparation

Trancher finement

Conseils

Servir en apéritif sur des toasts ou sur une salade ou tel quel

lesvins

Fumé - lotte (300g)

Préparation

Trancher finement

Conseils

Servir en apéritif sur des toasts ou sur une salade ou tel quel

lesvins

Fumé - saumon (300g)

Préparation

Trancher finement

Conseils

Servir en apéritif sur des toasts ou sur une salade ou tel quel

lesvins

Fumé - thon (300g)

Préparation

Trancher finement

Conseils

Servir en apéritif sur des toasts ou sur une salade ou tel quel

lesvins