

PREVENTE MENU SAINT VALENTIN 2 PERSONNES

je vous propose un nouveau menu pour LA saint Valentin 2021.

Ce MENU spécial 2021, pour 2 personnes, a été confectionné par mes soins. Il est composé d'une soupe très fine et d'une très belle association Potimarron et coquillages. Cette soupe sera suivie d'une viande tendre bien assaisonnée accompagnée d'une purée de patates douces très légère !

- 1) Velouté de potimarron bio, châtaignes, coques et safran du Gâtinais 600g
- 2) 1 filet mignon extra en croûte (label rouge AUVERGNE) farcie d'une fondue de champignons à la crème épaisse de Normandie, persil, ail, thym et herbes aromatiques. entre 600 et 700 g
- 3) purée de patates douces avec un zeste de gingembre frais. 450g

la soupe et la purée sont mises sous vide et se conservent 8 jours

la tourte est fabriquée le jour ou la veille de chaque livraison dans la ruche.

la tourte peut se garder 5 jours au frais à 3°C

la terrine est à cuire environ 1h00 avant service à 200°C + 5 mn repos au four (toutes les dernières consignes seront fournies à la livraison.

La pâte et la farce de légumes sont faits maison !

A conserver à 3°C

menu ultra frais et copieux

Ce menu peut être congelé !

LIVRAISON uniquement mercredi 10, jeudi 11, vendredi 12 et samedi 13 février.

A DEGUSTER DIMANCHE 14 FEVRIER.

SI VOUS SOUHAITEZ RECEVOIR CE MENU SPECIAL, AU DERNIER MOMENT, vous pouvez commander dans une ruche et être livrée dans une autre ruche exceptionnellement pour le menus SPECIAL SAINT VALENTIN 2021. Je livre 62 ruches en Ile de France.

N'hésitez pas à me contacter pour toutes vos questions par SMS OU DEMANDE SPECIALE

07 71 70 43 07

je vous en remercie.

Martine Verrechia