



## *Diner de Pâques*

*Dimanche 17 et Lundi 18 Avril 2022*

*Voici une liste de plat que nous pouvons vous préparer.*

*Ces plats sont fabriqués par nos soins et mis dans un récipient pouvant aller au four si cela est nécessaire.*

*Nous vous demandons de passer commande pour le mercredi 13 avril 2022 au plus tard. Par téléphone au 064/45 86 11, e-mail ou au magasin.*



## Agneau

### Epaule

- Epaule d'agneau aux tomates confites (oignon - olive) **25€ /kg**
- Epaule d'agneau herbes, fumés et cognac (oignon – gluten – œuf – sulfite – épices) **25€ /kg**
- Epaule d'agneau cumin et thym (olive – oignon) **25€/kg**

### Côte ou couronne

- Côte d'agneau en croûte aux herbes du jardin (oignon – lactose) **26€/kg**
- Côte d'agneau oriental (oignon – olive - sulfite ) **26€/kg**

### Souris

- Souris d'agneau confit au sirop de liège et estragon (oignon, huile) **20€/kg**

### Gigot

- Gigot d'agneau farci à la tapenade (Huile – oignon- olive) **29€/kg**
- Gigot d'agneau persil et menthe (oignon – lactose) **29€/kg**

## Cuisson au four basse température pour l'agneau

	<u>Saisir</u>	<u>Durée moyenne de cuisson au four traditionn el</u>	<u>Tempéra ture du four</u>	<u>Température à coeur</u>
<u>Carriée</u> (400g)	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> min	1 <sup>1</sup> / <sub>5</sub> heure	80° C	55° C
<u>Cotelette</u> (100g)	1 min	35 min	75° C	55° C
<u>Gigot avec os (2kg)</u>	10 min	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> heure	80° C	60° C
<u>Gigot sans os (1.3kg)</u>	6 min	3 heures	80° C	60° C
<u>Tranche de gigot</u> (200g)	1 min	55 min	75° C	60° C