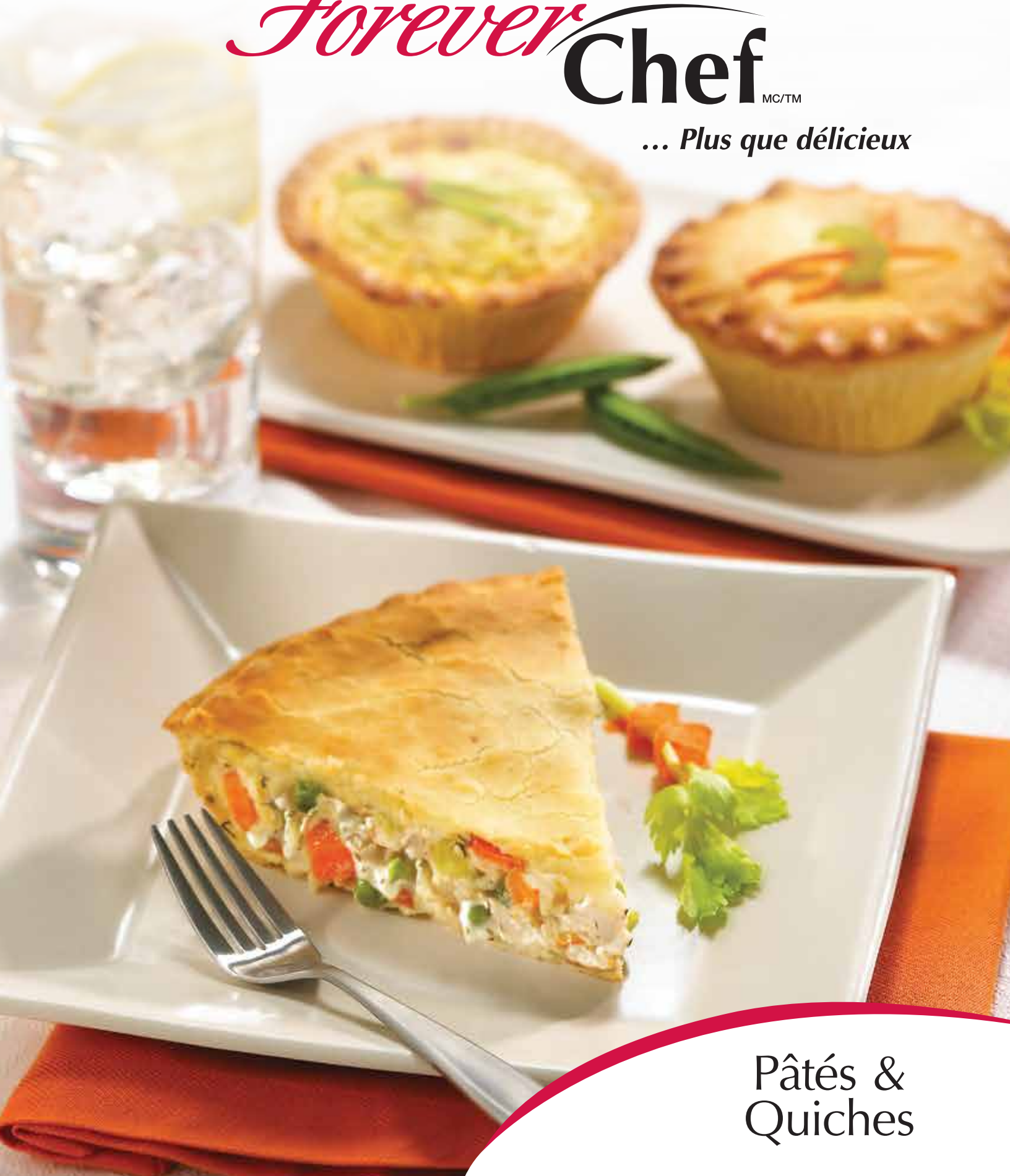


Forever Chef^{MC/™}

... Plus que délicieux



Pâtés &
Quiches

Pâtés & Quiches

Caractéristiques

- Cuits à la perfection
- Emballés individuellement et surgelés à air pulsé
- Variété de garnitures savoureuses
- Établissement enregistré fédéral

Avantages

- Apparence et qualité constantes
- Prévient les bris et prolonge la durée de vie
- Permet une flexibilité du menu
- Assure la qualité et la sécurité alimentaire

Pâté au poulet

Poulet et légumes dans une sauce Béchamel crémeuse; fait avec de la viande blanche uniquement

Code

Dimension

Format

100786

10"

3 x 1 kg

Tourtière

Recette canadienne traditionnelle : une combinaison savoureuse de porc, de bœuf et de pommes de terre en cubes avec le mélange d'épices de notre chef

Code

Dimension

Format

100784

10"

3 x 1 kg

Pâté au saumon

Unique et coloré ! De tendres morceaux de saumon combinés à des pommes de terre mousseline, de la crème et des carottes

Code

Dimension

Format

100785

10"

3 x 1 kg

Quiche Lorraine

Une garniture crémeuse faite maison composée d'allumettes de jambon, d'œufs, de lait et de fromage finement râpé

Code

Dimension

Format

100782

10"

3 x 800 g

Mode de cuisson : Cuire surgelé. Retirer la pellicule plastique avant de cuire. Placer sur la grille du milieu. Le résultat peut varier selon le type de four.

Four conventionnel : Pâtés 10" : 415°F (210°C) 60 minutes
Quiches 10" : 415°F (210°C) 45 minutes

Four convection : Pâtés & Quiches 10" : 350°F (175°C) 30 minutes