

# Carte

50€ pour 2 personnes

## PANIER BRASERO

- **GRILLADES**

(environ 600g de viande)

- **LÉGUMES DE SAISON**

(environ 1kg)

- **2 BIÈRES LOCALES** 

- **MARSHMALLOWS** 

- **1 PAQUET DE BISCUITS**  

- **BEURRE ÉCHIRÉ** 

(environ 75 g)

### RECETTE DE POMMES DE TERRE BRAISÉES

Avant toute chose, il vous faut de bonnes braises. En attendant que les bûches brûlent, vous pouvez laver et/ou éplucher les pommes de terre. Ensuite, enroulez-les de plusieurs couches de papier aluminium.

Laissez-les cuire environ 20 minutes en les retournant régulièrement. Vous pouvez piquer les pommes de terre avec la pointe d'un couteau pour voir si elles sont tendres. Une fois qu'elles le sont, retirez-les des braises, sans vous brûler.

Bonne dégustation !

### COMMENT ALLUMER UN FEU EN 3 ÉTAPES

- 1** Construire une tour composée de six à huit bûchettes d'allumage dans votre foyer.
- 2** Placez un allume-feu naturel au milieu de la tour.
- 3** Enfin, allumez votre feu. Pour éviter qu'il ne s'éteigne, ajoutez des bûches plus volumineuses.

Tous nos contenants (bocaux, bouteilles, petits pots...) sont consignés à hauteur de 1€ par pot. Merci de les remettre dans le panier afin de permettre à nos producteurs locaux de les récupérer ! Si vous souhaitez emporter avec vous des confitures ou des tartinades pour les terminer, merci de laisser le montant de la consigne sur la Boîte-À-Silence.

# Carte

75€ pour 4 personnes

## PANIER BRASERO

- **GRILLADES**

(environ 1,2 kg de viande)

- **LÉGUMES DE SAISON**

(environ 2kg)

- **4 BIÈRES LOCALES** 

- **MARSHMALLOWS** 

- **2 PAQUETS DE BISCUITS** 

- **BEURRE ÉCHIRÉ** 

(environ 75 g)

### RECETTE DE POMMES DE TERRE BRAISÉES

Avant toute chose, il vous faut de bonnes braises. En attendant que les bûches brûlent, vous pouvez laver et/ou éplucher les pommes de terre. Ensuite, enroulez-les de plusieurs couches de papier aluminium.

Laissez-les cuire environ 20 minutes en les retournant régulièrement. Vous pouvez piquer les pommes de terre avec la pointe d'un couteau pour voir si elles sont tendres. Une fois qu'elles le sont, retirez-les des braises, sans vous brûler.

Bonne dégustation !

### COMMENT ALLUMER UN FEU EN 3 ÉTAPES

- 1** Construire une tour composée de six à huit bûchettes d'allumage dans votre foyer.
- 2** Placez un allume-feu naturel au milieu de la tour.
- 3** Enfin, allumez votre feu. Pour éviter qu'il ne s'éteigne, ajoutez des bûches plus volumineuses.

Tous nos contenants (bocaux, bouteilles, petits pots...) sont consignés à hauteur de 1€ par pot. Merci de les remettre dans le panier afin de permettre à nos producteurs locaux de les récupérer ! Si vous souhaitez emporter avec vous des confitures ou des tartinades pour les terminer, merci de laisser le montant de la consigne sur la Boîte-À-Silence.

Allergènes :



Céréales contenant du gluten



Lait



Oeuf