



NOUVEAU



LE CHAPEAU DE "MARGUERITTE"

Nous vous présentons notre nouvelle formule de grillade -"ALL INN"

Cette formule comprends:

* L'appareil avec bruleurs (Location).

* Les viandes:

Lard "LIVAR"--canard--steack de Boeuf--Esc de volaille (250 gr p/pers)

* Assortiment de crudités, sauces, pt pommes de terre en chemise

* Ratatouille "Maison"

Comment procéder

Surprenez vos invités

* Allumez les bruleurs (+/-10 min avant de passer à table)

* Commencez avec le lard pour ainsi "graisser" le chapeau

Accrochez le aux pics et laissez le cuire

* Remplissez le bord du chapeau avec la ratatouille

* Faites cuire vos autres viandes de la même façon

Avantages * Pas de fumée

* Les sucs de viandes ne finissent pas par charboniser pendant la cuisson

Prix p /pers:--"All inn"

6 Personnes-17,50€

4 Personnes-19,00€

5 Personnes-18,50€

1 Bouteille de "Rousette" GRATUIT

Caution : 50€--L'appareil doit être rapporté complet et nettoyé



DE HOED VAN "MARGUERITTE"

Wij stellen U onze nieuwe formule grillade -"ALL INN" voor

Cette f/Deze formule omvat:

* Het apparaat met branders (huur)

* De vleessoorten

Verras uw genodigden

"LIVAR" spek--eend--rundslapjes--gevogeltelapjes (250 gr p/pers)

* Assortiment rauwkost, sausjes, aardappeltjes in de pel

* Ratatouille "van 't huis"

Werkwijze

* Branders aansteken (+/-10 min alvorens te starten)

* Begin met het spek om de "hoed" in te vetten

Hang de sneetjes aan de pinnetjes en laat bakken

* Vul de boord van de hoed met de "Ratatouille"

* U kan uw vlees verder bakken

Voordelen * Geen rookvorming

* De vleessappen verbranden niet bij het bakken en geven goede smaak af

Prijs p /pers:--"All inn"

6 Personnes-17,50€

4 Personen-19,00€

5 Personen-18,50€

1 fles "Rousette" GRATIS

Waarborg : 50€--Het materieel dient compleet en afgewassen teruggebracht te worden



NIEUW

