



Menu festif du Cinco de Mayo!

Célébrez le Cinco de Mayo à la manière de Dr. Oetker Professional, avec des saveurs audacieuses, des touches fantaisistes et une ambiance festive à chaque bouchée ! Commencez par un cocktail pétillant sans alcool, le Piñata Paloma à la pêche, une explosion de douceur et de piquant. Accompagnez-le d'un guacamole crémeux et de chips au citron acidulé pour un croquant citronné parfait. Pour le plat principal, savourez des enchiladas crémeuses au poulet, un plat réconfortant irrésistible. Et pour finir en beauté? Des coupes de pouding Margarita sans alcool, une version amusante et rafraîchissante du cocktail classique.

De la première gorgée à la dernière cuillerée, chaque instant est une invitation à la fête!



BOISSON

Piñata Paloma
à la pêche

PLAT PRINCIPAL

Enchilada crémeuse
au poulet

ENTRÉE

Guacamole et chips
au citron acidulé

DESSERT

Coupes de pouding
Margarita sans alcool



Piñata Paloma à la pêche

Lumineuse, pétillante et irrésistiblement rafraîchissante, cette boisson effervescente combine les cristaux de saveur à la pêche Dr. Oetker et le mélange professionnel pour le bar à la lime acidulée pour un équilibre parfait entre acidité et douceur. Servie sur des glaçons, c'est une explosion pétillante de couleurs et de saveurs qui surprend à chaque gorgée.



Guacamole et chips au citron acidulé

Le guacamole crémeux est rehaussé d'une touche acidulée grâce à un soupçon de cristaux de saveur Citronnade Dr. Oetker, qui ajoutent une note vive et citronnée à chaque cuillerée. Accompagné de chips tortilla croustillantes saupoudrées d'un assaisonnement puissant et savoureux, c'est une collation que vous allez adorer.



Enchilada crémeuse au poulet

Du poulet tendre entouré de tortillas moelleuses prend une touche mexicaine audacieuse grâce à des épices chaudes comme le chili, le cumin et le paprika. Nappées de mélanges pour sauce hollandaise et sauce au fromage Dr. Oetker, puis cuites au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées, croustillantes et bouillonnantes, ces enchiladas offrent un pur réconfort avec une note vibrante. Garnies de salsa fraîche, de coriandre et d'oignons verts, chaque bouchée est une véritable fiesta : riche, vivante et pleine de saveur.



Coupes de pouding Margarita sans alcool

La poudre pour gelée à la lime et le mélange pour pouding à la vanille Dr. Oetker s'allient pour former une gourmandise onctueuse aux notes d'agrumes, rehaussée d'une touche supplémentaire de mélange professionnel pour le bar à la lime pour une saveur audacieuse et rafraîchissante. Bordé de miettes de biscuits écrasés pour un clin d'œil espiègle au verre à margarita classique et garni d'une tranche de lime fraîche, ce dessert crémeux offre une finale acidulée et gourmande qui termine le repas en beauté.

Visitez www.oetker-professional.ca/fr ou écrivez à l'adresse info@oetker-professional.ca pour découvrir ces recettes à préparer pour célébrer le Cinco de Mayo et des informations sur les produits!

Code Dr. Oetker	GTIN	Description	Format	Portions par CAISSE
1-90-028253	10058336282536	Mélange à sauce hollandaise	4 x 400 g	400 x 30 mL
1-90-028292	10058336282925	Mélange à sauce au fromage	4 x 640 g	300 x 60 mL
1-90-034016	10058336340168	Cristaux de boisson Citronnade	12 x 425 g	216 x 250 mL
1-90-034020	10058336340205	Cristaux de boisson Pêche	12 x 425 g	216 x 250 mL
1-90-035520	10058336355209	Mélange professionnel pour le bar Lime Langis	6 x 939 g	96 x 250 mL
1-90-048333	10058336483339	Mélange à pouding instantané Vanille	2 x 1 kg	94 x 1/2 cup