



Petits plats réconfortants

Célébrez la saison avec des saveurs qui réchauffent le cœur! Commencez avec des bouchées de crabe rangoon servies dans des coupes en pâte filo croustillante, puis savourez un riche macaroni au fromage garni de croustilles. Accompagnez le tout d'un Shirley Temple à la cerise, un cocktail sans alcool pétillant. Pour terminer votre repas en beauté, choisissez entre le savoureux gâteau Paradis sur terre ou un classique, le tiramisu au chocolat infusé au café. Ce festin hivernal vous gardera bien au chaud et comblera vos papilles!



APÉRITIF

Bouchées de crabe rangoon

PRINCIPAL

Macaroni au fromage garni de croustilles

BOISSON

Shirley Temple à la cerise

DESSERT

Gâteau Paradis sur terre

Tiramisu au chocolat

ACTIVITÉ DE BRICOLAGE

LANTERNES HIVERNALES EN POT MASON

Transformez un pot Mason en lanterne réconfortante. Recouvrez l'extérieur de colle et de sel d'Epsom pour lui donner un aspect givré, puis placez une bougie à l'intérieur. Décorez-la avec de la ficelle, des pommes de pin ou un ruban pour un look festif.



Bouchées de crabe rangoon

Une entrée croustillante et crémeuse, faite de crabe, de fromage à la crème et de mélange à sauce hollandaise Dr. Oetker, le tout servi dans une coupe en pâte filo feuilletée avec une sauce cocktail acidulée.



Macaroni au fromage garni de croustilles

Un macaroni au fromage classique, mais encore plus crémeux grâce aux sauces au fromage et Alfredo Dr. Oetker, parsemé d'une garniture de croustilles de pommes de terre pour y ajouter du croquant.



Shirley Temple à la cerise

Un cocktail sans alcool pétillant, préparé avec les cristaux à la cerise et au punch tropical Dr. Oetker, auxquels on ajoute du soda citron-lime et une cerise au marasquin. Une boisson parfaite pour la saison!



Gâteau Paradis sur terre

Un délicieux dessert étagé fait de gâteau blanc moelleux, de pouding instantané à la vanille Dr. Oetker crémeux, de garniture fouettée et de garniture pour tarte aux cerises, le tout parsemé de granola pour une petite touche croustillante.



Tiramisu au chocolat

Cette gâterie légère et décadente est faite d'étages de biscuits sablés imbibés de café, de mousses au chocolat et au tiramisu Dr. Oetker, et de garniture fouettée.

Visitez www.oetker-professional.ca/fr ou par email info@oetker-professional.ca pour découvrir ces recettes de vacances d'hiver faciles à préparer et des informations sur les produits!

Code de commande	GTIN	Description	Format	Portions par CAISSE
1-90-034012	10058336340120	Cerise cristaux de boisson	12 x 425 g	216 x 250 mL
1-90-034027	10058336340274	Punch tropical cristaux de boisson	12 x 425 g	216 x 250 mL
1-90-034016	10058336340168	Citronnade cristaux de boisson	12 x 425 g	216 x 250 mL
1-90-028249	10058336282499	Mélange à sauce Alfredo	4 x 510 g	104 x 125 mL
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
1-90-048333	10058336483339	Vanille mélange à pouding instantané	2 x 1 kg	94 x 1/2 tasse
1-90-082223	10058336822237	Tiramisu mélange pour mousse instantanée	4 x 616 g	164 x 1/2 tasse
1-90-082293	10058336822930	Chocolat mélange pour mousse instantanée	4 x 616 g	164 x 1/2 tasse