



Nouveauté

Qualité

Tradition

## L'ÉPIPHANIE



L'épiphanie et sa fameuse galette des rois approchent, ainsi nous vous proposons des galettes frangipanes afin de partager un moment de convivialité lors de cette fête.

L'Épiphanie se fête le 6 janvier.

*Pensez à nous contacter pour réserver au plus vite vos galettes*



**Les carottes utilisées**

**pour réaliser notre**

**fameuse recette de**

**carottes râpées sont**

**produites par de petits**

**producteurs des Hauts**

**de France. Elles sont**

**récoltées de septembre**

**à novembre, et sont**

**ensuite conservées**

**naturellement grâce à**

**la terre présente sur**

**leur peau.**

## DES VITAMINES POUR CONTRER LE FROID

Pour éviter la fatigue du froid d'hiver, nous vous proposons une variété de fruits remplis de vitamines.

Notre producteur nous propose des fruits de qualité provenant d'une agriculture raisonnée. Alors n'hésitez pas à goûter les clémentines, les pommes et les oranges qui sont des fruits de saison et qui vous apporteront la vitalité pour tenir la journée.



## NOS ORANGES

Dans l'objectif de vous fournir des agrumes de qualité, SAGERE s'est engagé dans un partenariat avec un producteur espagnol pour toute la durée de la saison.

Nous avons choisi la marque Raquel, qui a la particularité de stocker les agrumes naturellement après leur récolte, sans ajout de traitements chimiques.



**Nous soutenons le**

**tissu économique et**

**les filières agricoles de**

**la région où nous**

**sommes implantés :**

**les Hauts de France.**



## Menu de Noël

Pour le plaisir de vos papilles en cette fête d'exception, nous offrons aux enfants des pères Noël en chocolat et pour les adultes des papillotes chocolat praline.

*Bonne dégustation*



## Cake à la carotte et à l'orange

**Ingrédients :** 1 yaourt nature (qui servira de mesure), 3 œufs, 2 oranges non traitées, 3 carottes, 2 pots de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 3 pots de farine, 1 sachet de levure pâtisseries, ½ pot d'huile de tournesol.

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Peler les carottes et les râper fin
3. Prélever le zeste et le jus des 2 oranges
4. Ajouter tous les ingrédients dans l'ordre, en mélangeant à chaque fois
5. Verser dans un moule à cake préalablement beurré et fariné
6. Faire cuire 50 à 55 minutes (à surveiller)
7. Laisser refroidir sur une grille

*Astuce : vous pouvez y ajouter de la cannelle et des noix pour un cake encore plus gourmand !*



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Dans une démarche d'innovation et d'évolution, nous avons désormais un QR code pour vous diriger simplement sur notre site internet

*Nous vous invitons à le tester et à le flasher*



Application Android : QR Code Lecteur  
Application Apple : QR Reader

Rue Benjamin Delessert - 60510 BRESLES

☎ : 03 44 07 – 30 80 ou 00 86 – **Fax** : 03 44 07 – 30 87 ou 98 80

www.sagere-restauration.fr

