



SAGERE SAS
ZI de BRESLES
Rue Benjamin Delessert
60510 BRESLES



Nos nouvelles recettes du mois

🕒 **Céleri rémoulade aux noisettes** – Lundi 28 Février

Retrouvez notre traditionnelle recette de céleri rémoulade maison, agrémentée de noisettes concassées.



🕒 **Hachis parmentier purée de brocolis** – Jeudi 10 Mars

C'est à Antoine Parmentier, qui a vécu au XVIII^e siècle, que l'on doit l'invention du hachis qui porte son nom. Agronome, nutritionniste, il vante au roi Louis XVI, qu'il sert, les mérites de la pomme de terre qui vient tout juste d'être importée d'Amérique du Sud.

Nous vous proposons une revisite de cette recette avec un purée de brocolis.

Goûtez et donnez votre avis sur le livre d'or !



NOTE D'INFORMATION

Menus Mars 2022
Du 28/02/2022 au 03/04/2022

Vous avez apprécié le brocolis ?
Servez le en potage !

Velouté de brocolis pour 6 personnes :

1 kg de Brocolis, 2 oignons, 1,5L de bouillon de volaille (eau + 3 cubes), 1 bouquet garni, 2,5dL crème, sel et poivre

Nettoyez les bouquets de brocolis, raccourcissez les trognons de 5 cm et retirez les feuilles.

Faites fondre les oignons à feu doux dans une noix de beurre. Ajoutez les brocolis.

Mouillez du bouillon de volaille et portez à ébullition. Ajoutez le bouquet garni et laissez mijoter 30 mn, jusqu'à ce que les brocolis soient cuits.

Mixez le tout et ajoutez la crème, assaisonnez à votre goût.



Si vous avez des questions vous pouvez contacter votre chargé de la relation client ou le service saisie de commande au 03.44.07.30.80.

Toute l'équipe SAGERE vous souhaite un bon appétit !

