

MAISON 1890

— RESTAURANT - BOUTIQUE - TRAITEUR —

POUR EMPORTER INSTRUCTIONS TAKE-OUT

Tous nos plats sont entièrement cuits et n'ont besoin que d'être réchauffés pour que vous puissiez en profiter pleinement.
All of our meals are fully cooked and only need to be reheated for you to fully enjoy them.



RÈGLES DE BASE

- **Préchauffer le four** toujours 20 minutes avant son utilisation.
- Tous les temps varient en fonction de la qualité du four et du type d'énergie (gaz ou électrique).
- Une **SURVEILLANCE** régulière et une **INVERSION** des plats dans le four sont nécessaires.
- La règle essentielle est qu'il vaut mieux que les invités attendent les plats, plutôt que les plats attendent les invités!

BASIC RULES

- Always **preheat the oven** for 20 minutes before use.
- All times vary depending on the quality of the oven and the type of energy (gas or electric).
- Regular **MONITORING & INVERSION** of the dishes in the oven is necessary.
- The main rule is better that the guests wait for the dishes, rather than the dishes wait for the guests!



**ALLUMER LE FOUR
TURN ON THE OVEN**

LES ENTRÉES | THE STARTERS

Chèvre chaud | Warm Goat cheese

Pieuvre grillée | Grilled Octopus

Frites maison | Homemade French fries

MINUTES

12-15

12-15

10-12



375°F

190°C



LES PLATS | THE MAIN COURSES

Poisson du jour | Fish of the day

Pétoncles saisis | Seared scallops

Spaghetti d'homard | Lobster spaghetti

Gnocchis aux épinards et à la ricotta | Spinach & ricotta gnocchi

Risotto végétarien | Vegetarian risotto

Joues d'agneau braisées | Braised lamb cheeks

Crevettes grillées | Grilled shrimps

Poitrine de volaille fermière | Stuffed chicken breast

Pâtes à la truffe | Truffle pasta

Couscous de Georgette | Shoshana's couscous

Short rib de bœuf | Beef short rib

Osso buco de veau | Veal Osso Buco

MINUTES

15-18

15-18

20-25

20-25

20-25

25-30

20-25

20-25

20-25

25-30

25-30

25-30

MAISON 1890

— RESTAURANT - BOUTIQUE - TRAITEUR —

INSTRUCTIONS

PRODUITS SURGELÉS | FRESH FROZEN PRODUCTS



COQUILLE ST-JACQUES

CUIRE CONGELÉ +/- 30 MIN.
COOK FROZEN +/- 30 MIN.



375°F
190°C

PASTILLA DE CANARD CONFIT

PITHIVIER PORC ET VEAU

PÂTÉ D'AGNEAU ÉPICÉ

TARTE AUX ÉPINARDS ET
FROMAGE FETA

TOURTE AU SAUMON, ÉPINARDS
ET POIREAUX

DUCK CONFIT PASTILLA

MEAT PIE

SPICY LAMB PIE

SPINACH & FETA CHEESE PIE

SALMON, SPINACH & LEEK PIE

CUIRE CONGELÉ 1H / 1H15 OU JUSQU'À COLORATION
COOK FROZEN 1H / 1H15 OR UNTIL GOLDEN BROWN



425°F
220°C