



Dinerbox Le Barrage

Wat leuk dat u voor onze dinerbox heeft gekozen.

Wij hopen dat u geniet van dit drie gangen menu en wij op deze manier een stukje van Le Barrage bij u thuis kunnen brengen.

Op de achterkant staat de bereidingswijze. Verwarm de oven goed voor en begin met het brood af te bakken.

Wij wensen u veel plezier met de bereiding en natuurlijk...

**Eet smakelijk
namens Team Le Barrage!**

Bereidingswijze

Voorgerechten

R Rustiek landbrood

Geserveerd met olijfolie, roomboter en pittige tonijn tapenade

- Het brood 15 min op 220 graden in de oven
- Serveer met de bijbehorende bakjes **R**

2 Bouillabaisse

Met coquille en mosselen

- Giet de inhoud van het bakje **2** in een pan en breng het tegen het kookpunt aan

3 Taco's

Gevuld met zalm en guacamole

- Vul de taco's met bakje **3**

B Beef tataki (OM SAMEN TE DELEN)

Licht gegaarde ossenhaas, gemarineerd in ponzu-soy

- Serveer met de bijbehorende bakjes **B**

Hoofdgerecht (OM SAMEN TE DELEN)

5 Chateaubriand

Groene asperges, gepofte knoflook, mini courgette, rode wijnjus en aardappelgratin

- De chateaubriand 17 min op 190 graden in de oven
- Plaats na 7 min de groenten in de oven voor de laatste 10 min
- Verwarm de saus **5** 10 min in kokend water met het vuur uit

Dessert (OM SAMEN TE DELEN)

6 Guilty Pleasure

Cheesecake met passievrucht, mango en rood fruit

