



## ENTRÉE

### SOUPE DE BETTERAVE ROUGE, CHOU-RAVE ET POMME

10

Ingrédients pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires par personne : 0,51 €

- 2 l eau
- 10 g **Knorr Professional Bouillon de Légumes en Poudre**
- 375 g betteraves rouges cuites
- 125 g chou-rave, en morceaux
- 150 g Jonagold, en morceaux
- 150 g oignon rouge coupé
- 140 g **Knorr Professional Potage de Légumes Oubliés**
- 200 ml crème
- 150 g crème épaisse



PRÉPARATION



## PLAT PRINCIPAL

### HACHÉ EN HABIT DE SAINT-VALENTIN

10

Ingrédients pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires par personne : ±3 €

- FEUILLETÉS**
- 1,5 kg hachis
  - 80 g **Knorr Primerba Basilic**
  - 0,8 feuilles pâte
  - 100 g Parmesan, râpé
  - 100 g roquette
- GARNITURE**
- 1 kg de brocoli en bouquets
  - 500 g de tomates en grappes
  - huile d'olives
  - poivre et sel
- PURÉE DE POMMES DE TERRE**
- 500 g **Knorr Gourmet Purée de Pommes de Terre**
  - 2,5 l eau
- SAUCE**
- 1 l eau
  - 150 g **Knorr 1-2-3 Sauce Demi-Glace**
  - 20 g **Knorr Primerba Thym**



PRÉPARATION



## PLAT PRINCIPAL VEGGIE

### CRISPY NOCHICKEN BURGER, PÂTES ET SAUCE TOMATES

10

Ingrédients pour 10 pers.

€

Coûts alimentaires par personne : 1,67 €

- 10 pc **The Vegetarian Butcher™ Crispy NoChicken Burger**
- SAUCE**
- 100 g oignons, en petits dés
  - 5 g **Knorr Professional Poivron Purée d'Épices**
  - 5 g **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
  - 300 g **Knorr Professional Tomatino Poche Sauce Tomato**
- PÂTES**
- 500 g **Knorr Professional Fettucini All'uovo Pâtes**
  - 3 g **Knorr Professional Bouillon de Légumes en Poudre**



PRÉPARATION



#### INNOVATION

L'alternative végan au burger de poulet pané premium. Riche en protéines pour lutter contre les carences.