

Début le samedi 1<sup>er</sup> juillet 2023

# LE TOUR

- ✓ **POTAGE :**  
Bisque de homard au fenouil, fruits de mer et basilic
- ✓ **PLAT PRINCIPAL :**  
Mijoté de cuisses de poulet avec une sauce au vin rouge et purée d'herbes
- ✓ **SAUCES & DIPS :**  
Sauce Dugléré - Sauce Maltaise - Dip à l'aïoli français



## POTAGE

### Bisque de homard au fenouil, fruits de mer et basilic

€ Coûts alimentaires par personne : 1,55 €

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 2 l eau
- 100 g fromage frais nature
- 200 g **Knorr Professional Soupe de Poisson à la Bretonne**
- 150 g fenouil
- 10 g **Knorr Professional Concentré Liquide Concentrate Légumes**

#### La garniture

- 150 g crevettes hollandaises
- 75 g ciboules

#### PRÉPARATION



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI



### SOUTENEZ VOTRE CYCLISTE BELGE PRÉFÉRÉ !

Plongez votre maison de repos dans une **ambiance typiquement belge** et encouragez nos cyclistes. Le kit d'animation composé de « **matériel de décoration belge** », disponible via Cook & Save, vous facilite la tâche ! Tous ensemble pour le maillot jaune !



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI



## PLAT PRINCIPAL

### Mijoté de cuisses de poulet avec une sauce au vin rouge et purée d'herbes

#### INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

€ Coûts alimentaires par personne : 2,59 €

#### Poulet

- 1,5 kg cuisse de poulet
- huile d'olive
- poivre et sel

#### Sauce

- 300 g oignon
- 750 g champignons de Paris
- 1 kg carottes en dés
- 1,5 l **Knorr Garde d'Or Sauce à la Bordelaise**
- 30 g **Knorr Primerba Thym**

#### Poulet en sauce

- 2 dl crème
- 30 g **Knorr Primerba Fines Herbes**
- 2 l eau

#### Purée

- 500 g **Knorr 1-2-3 Purée de Pommes de Terre Base Froide**

#### PRÉPARATION



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI



7 POINTS

23 POINTS

13 POINTS

13 POINTS



*Sprint, ascension, contre-la-montre...*  
 Marquez des points **COOK & SAVE** avec ces sauces et dips  
 typiquement français!

SAUCE



LE MAILLOT VERT

## Sauce Dugléré

Coûts alimentaires par personne : 0,55 €

INGRÉDIENTS  
 POUR 20 PERSONNES

- 500 ml Knorr Garde d'Or Sauce Vin Blanc
- 25 g Knorr Primerba Fines Herbes
- 250 g Knorr Professional Napoletana Poche Sauce Tomato

PRÉPARATION



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI



SAUCE

LE PULL À POIS

## Sauce Maltaise



Coûts alimentaires par personne : 0,36 €

INGRÉDIENTS  
 POUR 20 PERSONNES

- 500 ml Knorr Garde d'Or Sauce Hollandaise
- 100 ml jus d'orange
- 125 g crème fouettée



**ASTUCE :**  
 Ce classique français se marie parfaitement avec les asperges et les plats à base de pommes de terre.



PRÉPARATION



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI

DIP

LE MAILLOT JAUNE

## Dip à l'aioli français



Coûts alimentaires par personne : 0,10 €

INGRÉDIENTS  
 POUR 10 PERSONNES

- 150 g Hellmann's Yoghurt style Dressing
- 200 g Hellmann's Real Mayonnaise
- 25 g Knorr Primerba Ail
- 10 g Conimex Sambal Oelek

PRÉPARATION



SCANNEZ OU CLIQUEZ ICI



**ASTUCE :**  
 Servez ce dip typiquement français en accompagnement des **The Vegetarian Butcher™ NoChicken Nuggets** croustillants. Un en-cas idéal pendant l'une des courses.

