



# CAJA "LAFAYETTE"

PARA 2 PERSONAS, INCLUYE ESTA SEMANA:

UN POQUITO DE NUESTRA MANTEQUILLA "LAFAYETTE"

Balotine de foie y rilette de pato  
Puerros confitados con salsa

Salmón marinado  
Ensalada tibia de verduras con vinagreta

Pechuga de pollo a las finas hierbas con yogurt y cítricos  
Mini patatas confitadas al horno con hierbas provenzal

Compota de manzana con crumble cítrico y caramelo  
Brownie ligero de chocolate, salsa inglesa

## LA CAJA INCLUYE DE REGALO:

BOTELLA DE VINO: BLANC, ROUGE O ROSÉ  
+ ENVÍO GRATIS SI LO PIDES CON UN DÍA DE ANTELACIÓN

49€

Y RECUERDA QUE AL ESTAR AL VACÍO, TIENES TODA UNA SEMANA PARA CONSUMIRLO

1



Pide por  
whatsapp  
**620 826 479**

2



Deja nombre  
y dirección  
de envío

3



Recibe nuestra llamada  
de confirmación de entrega y  
cobro de su pedido por tarjeta  
o por transferencia

## ELIJA SU REGALO CON LA CAJA LAFAYETTE



Vin de France "La Tournée" blanc  
Vin de France "La Tournée" rosé  
Vin de France "La Tournée" rouge

(Consultar disponibilidad)

SI LO PIDES CON UN DÍA DE ANTELACIÓN TE LO LLEVAMOS GRATIS  
(PEDIDO MÍNIMO 35€)

# ¿Quieres una caja personalizada?

## CARTA DE PLATOS "AL VACÍO"

Mantequilla Lafayette	2€
Calabaza asada con crema fresca de hierbas	4€
Vichyssoise con crutons y aceite de hierbas	6€
Crema de pimientos asados con crujiente de beicon y aceite de oliva	6€
Puerros confitados con salsa	6€
Zanahoria vichy con crema fresca de perejil	6€
Balotine de foie y rilette de pato	10€
Ensalada tibia de verduras con vinagreta	6€
Salmón marinado	12€
Roast-beef con encurtidos y salsa suave de jengibre	12€
Pechuga de pollo a las finas hierbas con yogurt y cítricos	12€
Carrilleras bourguignon	12€
Mini patatas confitadas al horno con hierbas provenzales	6€
Queso comté (24 meses)	4€
Compota de manzana con crumble cítrico y caramelo	5€
Brownie ligero de chocolate, salsa inglesa	5€

## NUESTROS VINOS & CHAMPAGNES

	Vin de France "La Tournée" • (blanc, rosé, rouge)	10€
BLANCO	Domaine Romy • 2018 • Bourgogne	18€
TINTO	Château Le Clos du Notaire • 2015 • Bordeaux	18€
TINTO	Château du Courlat • 2008 • Lussac Saint-Emilion	24€
CHAMPAGNE	Champagne Bonnaire	35€

El concepto de comida para mandar a domicilio que está desarrollando y elaborando la **Brasserie Lafayette** va un paso más allá. El cliente da el último toque de cocción al alimento para obtener un producto fresco y a la temperatura adecuada.

Son elaboraciones que están cocinadas y seguidamente **envasadas al vacío**, respetando en todo momento los niveles de temperatura para que no se produzcan ningún tipo de contaminación.

El producto que se puede consumir el mismo día, se puede reservar en la nevera con una semana de caducidad o por otra parte el alimento se podría congelar.

Un nuevo formato fácil de manejar y que permite al cliente controlar los tiempos. Siempre acompañado de **pequeñas instrucciones**. La terminación de cada plato puede llevar como máximo unos 10 minutos, lo que da en cierto modo la sensación de que se está cocinando.

Durante el estudio de este concepto de diferentes fases se descubre que todas las recetas tradicionales, cocinadas, envasadas y congeladas nunca perderían su calidad y frescor a la hora de regenerarse, (pasta, verduras, carne e incluso pescado) de tal manera que el cliente obtendrá un **producto de primer nivel**.

## GASTOS DE ENVÍO PARA PEDIDOS REALIZADOS EN EL MISMO DÍA A CUENTA DEL CLIENTE

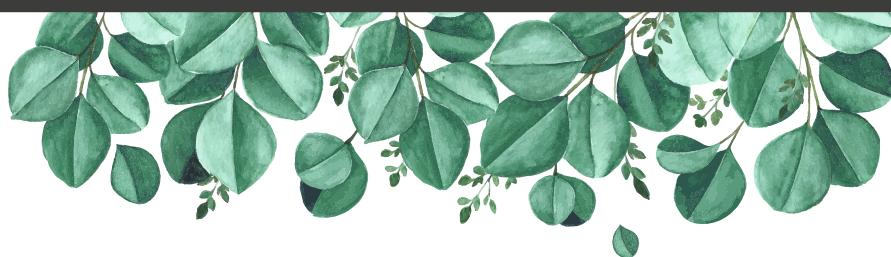
*Brasserie*  
**LAFAYETTE**  
M A D R I D

Calle Recaredo, 2,  
T. 912 60 69 12  
[brasserielafrayette.es](http://brasserielafrayette.es)



# INSTRUCCIONES DE NUESTRO CHEF

**Paso a paso...**



*Brasserie*  
**LAFAYETTE**  
M A D R I D

---

Bon appetit!



**SE RECOMIENDA** ABRIR LOS PAQUETES DE UNO EN UNO, EVITANDO QUE SE MEZCLEN SALSAS Y RECETAS



## Balotine de foie y rilette de pato

- 1 Sacar la pieza de la bolsa de vacío y dejar atemperar durante 5 minutos.
- 2 Añadir encima sal maldon.

**Sugerencia** *Se recomienda tomar con pan tostado.*



## Puerros confitados con salsa

- 1 Calentar el puerro dentro de la bolsa en una olla con agua hirviendo durante 1 minuto.
- 2 Colocar los puerros sobre un plato y poner la salsa a lo largo de los puerros.
- 3 Finalizar echando el crujiente por encima de la salsa.
- 4 Sal pimentar al gusto. Siempre se recomienda utilizar sal maldon.

TODOS LOS PLATOS TIENEN UNA CADUCIDAD DE UNA SEMANA DESDE FECHA DE ENVÍO



**SE RECOMIENDA** ABRIR LOS PAQUETES DE UNO EN UNO, EVITANDO QUE SE MEZCLEN SALSAS Y RECETAS



## Salmón marinado

**1** Regenerar el salmón en su bolsa en agua hirviendo durante 40 segundos (1 minuto si se desea más hecho).

O sacarlo de su bolsa 10 minutos antes de tomar.

### Sugerencia

*Se le puede añadir un poco de soja con aceite de oliva y zumo de lima.*



## Ensalada tibia de verduras con vinagreta

**1** Esta ensalada de verduras se toma en frío. Sacar de la bolsa y verter las verduritas sobre un recipiente.

**2** Mezclar y añadir sal maldon o sal normal.

*Opcional añadir pimienta.*

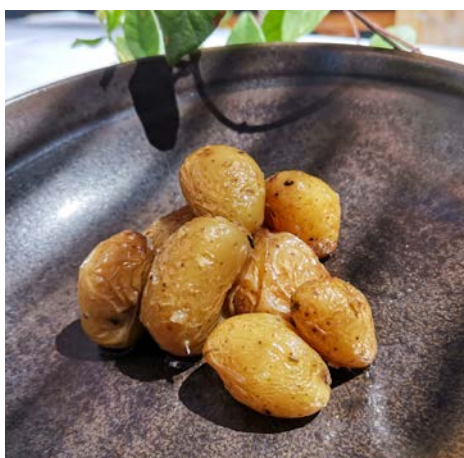
TODOS LOS PLATOS TIENEN UNA CADUCIDAD DE UNA SEMANA DESDE FECHA DE ENVÍO

**SE RECOMIENDA** ABRIR LOS PAQUETES DE UNO EN UNO, EVITANDO QUE SE MEZCLEN SALSAS Y RECETAS



## Pechuga de pollo a las finas hierbas con yogurt y cítricos

- 1 Pre calentar el horno a 200 grados.
- 2 Introducir la pechuga de pollo sobre una bandeja de horno y calentar durante 5 minutos.
- 3 Se puede regenerar la pechuga de pollo dentro de la bolsa y en una cazuela con agua hirviendo durante un minuto.
- 4 Sal pimentar al gusto.
- 5 Cortar la pechuga en trozos de unos 4 cm.
- 6 Anadir la salsa en la base del plato o encima de las pechugas troceadas.



## Mini patatas confitadas al horno con hierbas provenzal

- 1 Calentar las patatas al baño maría. Introducir la bolsa con las mini patatas en una cazuela con agua hirviendo durante un minuto. Tambien se pueden saltear en una sarten bien caliente durante un minuto.
- 2 Sal pimentar al gusto.

TODOS LOS PLATOS TIENEN UNA CADUCIDAD DE UNA SEMANA DESDE FECHA DE ENVÍO

SE RECOMIENDA ABRIR LOS PAQUETES DE UNO EN UNO, EVITANDO QUE SE MEZCLEN SALSAS Y RECETAS



## Compota de manzana con crumble cítrico y caramelo

- 1 Calentar la manzana en un baño María. Calentar agua en una olla hasta que hierba. En ese momento introducir la bolsa de compota de manzana y regenerar durante un minuto. También se puede tomar en frío.
- 2 Calentar el caramelo en agua caliente durante 40 segundos.
- 3 Colocar la manzana en el plato. Anadir en un lado la salsa de caramelo y encima de la manzana el crumble.

### Sugerencia



Se recomienda añadir una quenelle de helado de vainilla.



## Brownie ligero de chocolate, salsa inglesa

- 1 Servir la salsa inglesa en un plato más bien hondo.
- 2 Disponer el brownie sobre la salsa.

\* TOMAR EN FRÍO

### Sugerencia



Se recomienda añadir una quenelle de helado de vainilla.

TODOS LOS PLATOS TIENEN UNA CADUCIDAD DE UNA SEMANA DESDE FECHA DE ENVÍO

**SE RECOMIENDA** ABRIR LOS PAQUETES DE UNO EN UNO, EVITANDO QUE SE MEZCLEN SALSAS Y RECETAS



## Mantequilla Lafayette

- 1 Atemperar la mantequilla media hora.
- 2 Ponerle sal, al gusto.

TODOS LOS PLATOS TIENEN UNA CADUCIDAD DE UNA SEMANA DESDE FECHA DE ENVÍO