

CARTA
LAFAYETTE

Al Vacío

INSTRUCCIONES DE NUESTRO CHEF
Paso a paso...



Brasserie
LAFAYETTE
MADRID

Bon appetit!



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.



Calabaza asada con crema fresca

- 1** Calentar la calabaza durante un minuto en una olla con agua hirviendo.
- 2** Sacar de la bolsa y emplatar. Encima de la calabaza colocar la crema fresca fría.
- 3** Sal pimentar al gusto.

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



Vichyssoise con crutons y aceite de hierbas

- 1** Se recomienda tomar la crema fría.
 - 2** Si se quiere tomar caliente llenar una cazuela de agua. Llevar a punto de ebullición (hervir). Introducir la bolsa de Vichyssoise y regenerar durante 1 minuto.
 - 3** Emplatar la crema y añadir los crutones
-



Crema de pimientos asados con polvo de beicon y aceite de oliva

- 1** Se recomienda tomar en frío, pero también se puede calentar. Introducir la bolsa en una cazuela con agua caliente durante 1 minuto.
 - 2** Emplatar la crema de pimientos y añadir el beicon.
-

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



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.
-



Espárrago blanco con crema de apio navo y crujiente

- 1** Calentar los espárragos y la crema de apio durante un minuto al baño maría en una olla con agua hirviendo.
- 2** Sacar de la bolsa y emplatar. Encima de la crema de apio colocar los espárragos y espolvorear el crujiente.
- 3** 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



Zanahoria vichy con crema fresca de perejil

- 1** Regenar las zanahorias en agua hirviendo durante 1 minuto.
- 2** Sal pimentar al gusto.



Balotine de foie y rillette 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.



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



Ensalada tibia de verduras con vinagreta

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

2 Mezclar y añadir sal maldon o sal normal.

Opcional añadir pimienta.



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.

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



Roast-beef con encurtidos y salsa suave de jengibre

- 1** Montar la carne en un plato y servir junto a los encurtidos y la salsa de jengibre.
- 2** Sal pimentar al gusto
- 3** Importante dejar respirar la carne durante 5 minutos.



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.

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



Carrilleras Bouirguignon

- 1** Calentar la carrilleras dentro de una cazuela con agua hirviendo durante 10 minutos
- 2** Sal pimentar al gusto



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 sartén 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



Queso Comté (24 meses)

- 1** Atemperar el queso media hora.
- 2** Cortar el queso en bastoncitos.

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



Piña asada con crema inglesa y crumble

- 1** Calentar la piña en un baño maría. Calentar agua en una olla hasta que hierva. En ese momento introducir la bolsa de piña y regenerar durante 45 segundos. También se puede tomar en frío.
- 2** Colocar la piña en el plato. Añadir en un lado la crema inglesa, encima la piña y espolvorear el crumble.

Sugerencia

Se recomienda añadir una quenelle de helado de vainilla.



Brownie, salsa caramelo y crumble negro

- 1** Calentar el caramelo en agua caliente durante 40 segundos.
- 2** Servir la salsa inglesa en un plato más bien hondo.
- 3** Disponer el brownie sobre el caramelo y añadir el crumble negro

* 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



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

SU CAJA TAMBIEN INCLUYE UN POQUITO DE NUESTRA
MANTEQUILLA “LAFAYETTE”



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 perdían 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.

Bon appetit!

