

SOLID STASH FESTIVE MENU

1. CONSEILS POUR GAGNER ENCORE PLUS DE TEMPS :



12 heures avant	Mettez les plats suivants au réfrigérateur pour les décongeler : 1. Caponata à la citrouille 2. Soupe à la crème de tomate (placer dans un bol allant au micro-ondes avec un couvercle) 3. Ragoût de vin rouge de seitan, pommes et chicorée
3 heures avant	1. Décongelez les petits pains au four pendant 15 minutes, faites-les cuire complètement et conservez-les à température ambiante 2. Faites griller les noix et préparez la vinaigrette pour votre salade avec l'entrée (facultatif)
2 heures avant	1. Sortez le pudding au gâteau au caramel du congélateur
1 heure avant	2. Sortez le pot de pesto du congélateur

3. SUGGESTION DE PRÉSENTATION

Jetez un coup d'œil aux magnifiques photos du menu festif sur www.solid-stash.com/festive-menu pour des suggestions de service.



4. INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION PAR PLAT

SUR LA TABLE : DES MINI PETITS PAINS

	Temps de préparation	Décongeler pendant 15 min + cuire au four pendant 5-6 min
 · ○ H	Ravitaillement	Four (180-190 degrés)

Sortez les petits pains du congélateur 15 minutes à l'avance. Cuire au four préchauffé à 180-190 degrés pendant 5-6 min. Placer dans un panier/bol sur la table avec l'apéritif et le plat à soupe.




ENTRÉE : CAPONATA DE POTIRON

	Temps de préparation	2 à 12 min (plus longtemps si cuit sur une cuisinière plutôt qu'au micro-ondes)
 ·○ H	Ravitaillement	1. Micro-ondes (mais si nécessaire : la cuisson du feu peut aussi se faire avec un peu d'eau, prend plus de temps) 2. Facultatif : cercle de service/bol, roquette, pignons de pin, vinaigrette

Faites chauffer complètement la caponata congelée (en remuant régulièrement) au micro-ondes (+/- 7-12 min à température moyenne, ou seulement 1-2 min si elle est déjà décongelée au réfrigérateur). Si nécessaire, chauffer à intervalles de 30 secondes jusqu'à ce qu'il soit tiède.




Facultatif : Pendant que la caponata chauffe (ou : quelques heures à l'avance) : préparez une simple vinaigrette avec de la bonne huile d'olive, du jus de citron, une pincée de sel et éventuellement un peu de sucre (goûtez !). Faites griller doucement une petite poignée de pignons de pin (ou d'autres noix) dans la poêle/four jusqu'à ce qu'ils soient dorés et parfumés. À l'aide d'un cercle de service/bol, faites une belle tranche de Caponata sur une belle assiette et disposez une poignée de roquette par personne dessus. Garnir avec la vinaigrette et les noix. Mais la Caponata est tout aussi délicieuse dans un bol, sans salade, avec les mini pains au four pour tremper !

SOEP : SOUPE À LA CRÈME DE TOMATE ET PESTO DE BASILIC

	Temps de préparation	4 à 15 min
 	Ravitaillement	Micro-ondes ou feu de cuisson

Sortez le pot de pesto (transparent) du congélateur une heure à l'avance et laissez-le décongeler sur le comptoir. Placez la soupe (congelée ou déjà décongelée) dans un bol allant au micro-ondes et réchauffez-la au micro-ondes. Remuez régulièrement. Vous pouvez également le réchauffer dans une marmite sur une cuisinière (ajoutez un petit filet d'eau et remuez souvent). La soupe doit être chaude, mais ne doit pas bouillir. Servez dans de jolis bols avec une cuillerée de pesto en guise de décoration, pour un contraste de couleurs et de saveurs festif.

PLAT PRINCIPAL : RAGOÛT DE VIN ROUGE SEITAN, POMMES, CHICORÉE ET CROQUETTES

	Temps de préparation	Ragoût : 3-18 min. Pommes et chicorée : 3-25 min. Croquettes : 3-20 min.
 	Ravitaillement	Ragoût : cuisinière ou micro-ondes. Pommes et chicorée : four (160 degrés) & papier sulfurisé ou micro-ondes. Croquettes : four (200 degrés) ou friteuse.

SÉITAN DE CÉLERI-RAVE ET RAGOÛT DE VIN ROUGE

Retirez l'emballage et placez le contenu dans une marmite ou un plat allant au micro-ondes. Ajouter 2 à 3 cuillères à soupe d'eau et chauffer doucement sur la cuisinière avec le couvercle (température moyenne, 12 à 18 min lorsqu'il est congelé ; 5 à 7 min lorsqu'il est décongelé) ou au micro-ondes (6 à 12 min pour congelé ; 3 à 4 min pour décongelé), en remuant doucement souvent, jusqu'à ce que le contenu soit bouillant. Ajoutez un peu d'eau supplémentaire et réduisez le feu si la sauce devient trop sèche.

POMMES & COCHENILLES





Préchauffez le four à 160 degrés et placez la chicorée et les pommes sur une grille recouverte de papier sulfurisé (assurez-vous que les morceaux ne sont pas trop proches les uns des autres). Chauffer au four chaud pendant 12-15 min s'il est déjà décongelé ; et pendant 25-30 min s'il est encore congelé. Couvrez et gardez au chaud si vous allez ensuite préparer les croquettes au four (= à une température beaucoup plus élevée, donc les accompagnements ne peuvent pas tous être mis au four en même temps !).

Si vos pommes et vos endives ont déjà été décongelées à l'avance, vous pouvez également les réchauffer au micro-ondes plutôt qu'au four (= pratique si vous préparez les croquettes au four). Chauffer à température moyenne à intervalles de 90 secondes jusqu'à ce qu'il soit bien chaud.

CROQUETTES

Friteuse : Faites chauffer l'huile à 175°C. Remplissez le panier à friture à 1/2 avec le produit et faites-le frire pendant 3 minutes. Four : Préchauffez le four à 200°C. Enfournez le produit pendant 18-22 min. Retournez-les régulièrement. Pour des résultats optimaux, utilisez un produit congelé et respectez le temps et la température de cuisson recommandés. Réduire le temps de cuisson pour les petites quantités.

DESSERT : GÂTEAU AU CARMEL DÉCADENT ET IJS DE NOIX DE PÉCAN AU CARMEL SALÉ

	Temps de préparation	90 sec - 8 min
 	Ravitaillement	Micro-ondes ou four (160 degrés)
	Astuce de chronométrage	Sortez le gâteau au caramel décadent du congélateur +/- 2 heures à l' avance et Ni l'un ni l'autre ne déclenche (ou : mangez-moi froid !)

Placer le gâteau au caramel congelé sur une ou plusieurs assiettes allant au micro-ondes et chauffer au micro-ondes pendant 90 secondes (température moyenne). Vérifiez que le gâteau est complètement décongelé et, si nécessaire, réchauffez-le par intervalles de 10 à 20 secondes. Alternative : décongeler dans un four préchauffé à 160°C pendant 10-15 min, ou : laisser décongeler au réfrigérateur pendant plusieurs heures / toute la nuit.

Servir tiède ou à température ambiante avec une boule de glace.

Product info: Allergenen, ingrediënten & andere belangrijke informatie

VOORGERECHT: PUMPKIN CAPONATA

Vegan. Plantaardig. Glutenvrij. Lactosevrij. Sojavrij.

Verpakking bevat: ongeveer 330g diepgevroren vegan Siciliaanse pompoen caponata: een zoetzure bereiding op basis van gerosterde butternut pompoen en rode ui, tomaten, balsamico azijn, extra vierge olijfolie, zwarte olijven, kappertjes en rozijnen. | **Allergenen info: bevat sulfiet** (maar kan sporen van alle allergenen bevatten!) | **Te gebruiken tot:** 05/06/2024 (maar vaak langer houdbaar) | **Bewaar** op een stabiele temperatuur ≤ -18°C. Eens uit de vriezer, koel bewaren en binnen de 24u consumeren. Niet opnieuw invriezen. | Met liefde **geproduceerd** op 05/12/2023 door Solid Stash (Pinch of Lily BV, geregistreerd adres Oude Belleghemstraat 48A 8550 Zwevegem). Batch #255. | **Ingrediënten:** kerstomaten in tomatenpuree (42%; kerstomaten, tomatensap); butternut pompoen (29%); rode ui (21%); balsamico azijn van Modena (2%; wijnazijn, geconcentreerde druivenmost, kleurstof: **sulfiet**ammoniak(karamel); extra vierge olijfolie; verse peterselie; kristalsuiker; zwarte ontpitte olijven (water, olijven, zout, stabilisator (E579) – kan sporen van pitten bevatten); gele rozijnen (rozijnen, zonnebloemolie, conserveermiddel (E220, bevat **sulfiet**)); verse look; kappertjes op azijn (kappertjes, azijn, water, zout); zeezout; zwarte peper.

(FR) ENTRÉE : CAPONATA DE POTIRON *Végétalien. Sans gluten. Sans soja. Le paquet contient* : environ 330g de caponata de potiron sicilienne végétalienne surgelée : une préparation aigre- douce à base de courge butternut et d'oignon rouge rôtis, de tomates, de vinaigre balsamique, d'huile d'olive extra vierge, d'olives noires, de câpres et de raisins secs. | **Info allergènes** : **contient du sulfite** (mais peut contenir **des traces de tous les allergènes** !) | **A utiliser jusqu'à** : 05/06/2024 (mais se maintient souvent plus longtemps) | **Conserver** à une température stable ≤ -18°C. Une fois sorti du congélateur, gardez-le au frais et consommez-le dans les 24 heures. Ne pas recongeler. | **Produit** avec amour sur 05/12/2023 par Solid Stash (Pinch of Lily BV, siège social Oude Belleghemstraat 48A 8550 Zwevegem). | Batch #255. | **Ingrédients** : tomates cerises en purée de tomates (42% : tomates cerises, jus de tomates) ; courge musquée (29%) ; oignon rouge (21%) ; vinaigre balsamique de Modène (2% : vinaigre de vin, moût de raisin concentré, colorant : caramel au **sulfite** et à l'ammoniaque) ; huile d'olive extra vierge ; persil frais ; sucre ; olives noires dénoyautées (eau, olives, sel, stabilisateur (E579) - peut contenir des traces de pépins) ; raisins secs jaunes (raisins secs, huile de tournesol, conservateur (E220, contient du **sulfite**) ; ail frais ; câpres au vinaigre (câpres, vinaigre, eau, sel) ; sel marin ; poivre noir.

SOEP: A. TOMATO CREAM SOUP

Vegan. Plantaardig. Glutenvrij. Lactosevrij.

Verpakking bevat: ongeveer 500g diepgevroren vegan roomsoep van tomaat. | **Allergenen info: bevat soja** (maar kan sporen van alle allergenen bevatten!) | **Te gebruiken tot:** 07/06/2024 (maar vaak langer houdbaar) | **Bewaar** op een stabiele temperatuur ≤ -18°C. Eens uit de vriezer, koel bewaren en binnen de 24u consumeren. Niet opnieuw invriezen. | Met liefde **geproduceerd** op 07/12/2023 door Solid Stash (Pinch of Lily BV). Batch #257. | **Ingrediënten:** hele gepelde tomaten op sap (26%; gepelde tomaten, tomatensap, zuurteregelaar: citroenzuur); ui (19%); bouillon (64%: water, geconcentreerde groentebouillon (wortel, ui, prei, zout, gistextract, suiker, champignon, xanthaangom, johannesbroodpitmeel, aroma's, laurier)); plantaardige margarine (plantaardige oliën en vetten (waarvan 71% **soja**, palm, lijnzaad; in wisselende verhoudingen), water, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren versterd met citroenzuur; **sojalecithinen**), zout (0,5%), dextrose, gepelde **sojabonen** (0,3%), conserveermiddel (E202), voedingszuur (citraenzuur), natuurlijk aroma, vitamines (vitamine A, vitamine D2)); lookgranulaat; peper; zeezout; koolzaadolie; sojaroem (0,3%: zonnebloemolie, **sojabonen**, suiker, emulgator (sucrose-esters van vetzuren), xanthaangom, guar, carraghénane, zout, carrageen, zeezout, aroma); Violife cream cheese (0,3%: water, kokosnootolie (23%), zetmeel, zeezout, zuurteregelaar: glucono-delta-lacton, aroma's, olijextract, vitamine B12).

(FR) SOUPE : A. SOUPE CRÈME DE TOMATES. *Végétalien. Sans gluten. Le paquet contient* : environ 500g de soupe crémeuse végétalienne au tomates. | **Info allergènes** : **contient du soja** (mais peut contenir **des traces de tous les allergènes** !) | **A utiliser jusqu'à** : 07/06/2024 (mais se conserve souvent plus longtemps) | **Conserver** à une température stable ≤ -18°C. Une fois sorti du congélateur, gardez-le au frais et consommez-le dans les 24 heures. Ne pas recongeler. | **Produit** avec amour le 07/12/2023 par Solid Stash (Pinch of Lily BV). Lot #257. | **Ingrédients** : tomates entières pelées dans au jus (26% : tomates pelées, jus de tomates, correcteur d'acidité : acide citrique); oignons (19%); bouillon (64% : eau, bouillon de légumes concentré (carotte, oignon, poireau, sel, extrait de levure, sucre, champignon, gomme xanthane, gomme de caroube, arômes, laurier)); margarine végétale (huiles et graisses végétales (dont 71 % de **soja**, de palme, de lin ; en proportions variables), eau, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras estérifiés à l'acide citrique ; lécithines de **soja**), sel (0,5 %), dextrose, graines de **soja** pelées (0,3%), conservateur (E202), acide alimentaire (acide citrique), arôme naturel, vitamines (vitamine A, vitamine D2)); granules d'ail; poivre; sel marin; huile de colza ; crème de soja (0,3% : huile de tournesol, arômes : caramel au **sulfite** et à l'ammoniaque) ; huile d'olive extra vierge ; persil frais ; sucre ; xanthane, gomme guar, carraghénane, zout, carrageen, zeezout, aroma) ; Violife cream cheese (0,3%: water, kokosnootolie (23%), zetmeel, zeezout, zuurteregelaar: glucono-delta-lactone, arômes, extrait d'olive, vitamine B12).

SOEP: B. BASIL PESTO

Vegan. Plantaardig. Glutenvrij. Lactosevrij.

Verpakking bevat: ongeveer 15g diepgevroren vegan pesto van basilicum, bieslook en peterselie. Een smaakvolle topping voor de roomsoep van tomaten voor twee personen. | **Allergenen info: bevat sesam** (maar kan sporen van alle allergenen bevatten!) | **Te gebruiken tot:** 07/06/2024 (maar vaak langer houdbaar) | **Bewaar** op een stabiele temperatuur ≤ -18°C. Eens uit de vriezer, koel bewaren en binnen de 24u consumeren. Niet opnieuw invriezen. | Met liefde **geproduceerd** op 07/12/2023 door Solid Stash (Pinch of Lily BV). Batch #257bis. | **Ingrediënten:** extra vierge olijfolie (38%); verse basilicum (13%); verse bieslook (4%); verse peterselie (9%); water (25%); verse look; Violife cream cheese (18%: water, kokosnootolie (23%), zetmeel, zeezout, zuurteregelaar: glucono-delta-lacton, aroma's, olijextract, vitamine B12); zeezout; peper; sesampasta (volwaardige gerosterde **sesam**).

(FR) SOUPE : B. PESTO DE BASILIC, PERSIL ET CIBOULETTE. *Végétalien. Sans gluten. Le paquet contient* : environ 15 g de pesto végétalien surgelé à la base de basilic, ciboulette et persil. Une garniture savoureuse pour le potage de tomates pour deux personnes. | **Info allergènes** : **contient du sésame** (mais peut contenir des traces de **tous les allergènes** !) | **A utiliser jusqu'à** : 06/07/2024 (mais a souvent une durée de conservation plus longue) | **Conserver** à une température stable ≤ -18°C. Une fois sorti du congélateur, conserver au frais et consommer dans les 24 heures. Ne pas recongeler. | **Produit** avec amour le 07/12/2023 par Solid Stash (Pinch of Lily BV). Lot #257bis. | **Ingrédients** : huile d'olive extra vierge (18%) ; basilic frais (13%) ; ciboulette fraîche (4%) ; persil frais (9%) ; eau (25%) ; ail frais ; Fromage frais Violife (18% : eau, huile de coco (23%), amidon, sel marin, correcteur d'acidité : glucono-delta-lactone, arômes, extrait d'olive, vitamine B12) ; sel de mer; poivre; pâte de sésame (**sésame** complet grillé).

SOEP: C. MINI BREAD ROLLS

Vegan. Plantaardig. Lactosevrij. Sojavrij.

Verpakking bevat: een assortiment van vier mini-tafelbroodjes in verschillende variëteiten, om zelf af te bakken in de oven. Bijgerecht bij het voor- en soepgerecht voor twee personen. Ongeveer 120 gram. | **Allergenen info: bevat gluten, sesamzaad en soja** (maar kan sporen bevatten van: melk, ei, soja) | **Ten minste houdbaar tot einde:** 01/2024 | **Bewaren** bij temperatuur kleiner dan of gelijk aan -18°C. Na ontdoing niet opnieuw invriezen. | **Geproduceerd** door Pastridor (Lantmannen Unibake Londerzeel Nijverheidsstraat 3, 1840 Londerzeel) | **Ingrediënten:** MINI CIABATTA: TARWEbloem, water, TARWEzuurdesem (water, gefermenteerde TARWEbloem, zout), gist, olijfolie (2,3%), gejoedeerd zout, TARWEGluten, TARWEmoutmeel, meelverbeteraar (E300). Decoratie: TARWEbloem. MINI TRIANGLE TARWE ROGGE: TARWEbloem (49,2%), water, ROGGEbloem (6,4%), ROGGEvlokken (2,9%), TARWEvlokken (2,3%), gist, SESAMZAAD, lijnzaad, zonnebloempitten, TARWEGluten, gejoedeerd zout, dextrose, TARWEmoutmeel, meelverbeteraar (E300), koolzaadolie. Decoratie: lijnzaad, SESAMZAAD. MINI BROODJE MET SESAMZAAD: TARWEbloem, water, SESAMZAAD (5,0%), zout, gist, raapzaadolie. MINI BROODJE MET POMPOENPITTEN: bloem (TARWE, ROGGE), water, pompoenpitten (13,0%), gist, zout, glucose (TARWE). MINI KEIZERBROODJE MET ROGGE: TARWEbloem (57,0%), water, ROGGEbloem (7,0%), zout, gist, GERSTEMout, SOYaboon, lijnzaad, kruidenmix. Kan sporen bevatten van: melk, ei en noten.

SOUPE : C. DE MINI PETITS PAINS *Végétalien. Sans soja. Le paquet contient* : un assortiment de quatre mini pains de différentes variétés, à cuire soi-même au four. Servez avec l'entrée et la soupe. Pour deux personnes. Environ 120g. | **Informations sur les allergènes** : **contient du gluten, sésame et soja** (mais peut contenir des traces de : lait, œuf, soja, graines de sésame) | **A utiliser jusqu'à fin** : 01/2024 | **Stocké** à des températures inférieures ou égales à -18°C. Ne pas recongeler après le dégivrage. | **Produit** par Pastridor (Lantmannen Unibake Londerzeel Nijverheidsstraat 3, 1840 Londerzeel) | **Ingrédients** : MINI CIABATTA: farine de BLÉ, eau, levain de BLÉ (eau, farine fermentée de BLÉ, sel), levure, huile d'olive (2,3%), sel iodé, gluten de BLÉ malté, agent de traitement de la farine (E300). Décoration: farine de BLÉ. MINI TRIANGLE BLÉ SEIGLE: farine de BLÉ (49,2%), eau, farine de SEIGLE (6,4%), flocons de SEIGLE (2,9%), flocons de BLÉ (2,3%), levure, GRAINES DE SESAME, graines de lin, graines de tournesol, gluten de BLÉ, sel iodé, dextrose, farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine (E300), huile de colza. Décoration: graines de lin, GRAINES DE SESAME. PETIT PAIN AUX GRAINES DE SÉSAME: farine de BLÉ, eau, GRAINES DE SESAME (5,0%), sel, levure, huile de colza. PETIT PAIN AUX GRAINES DE POTIRON: farine (BLÉ, SEIGLE), eau, graines de potiron (13,0%), levure, sel, glucose (BLÉ). PETIT PAIN EMPÉREUR AU SEIGLE: farine de BLÉ (57,0%), eau, farine de SEIGLE (7,0%), sel, levure, malt d'ORGE, graine de SOJA, graines de lin, mélange d'épices. Peut contenir des traces de: lait, œufs & noix.

HOOFDGERECHT: A. CELERIAK SEITAN & RED WINE RAGOUT

(NL) Voor alle info, inclusief ingrediënten, allergenen en houdbaarheidsdatum: zie label op productverpakking | (FR) PLAT PRINCIPAL : A. RAGOÛT DE SEITAN DE CÉLERI RAVE ET DE VIN ROUGE - Pour tous infos (ingrédients, allergènes ...): voir l'étiquette sur l'emballage.

HOOFDGERECHT: B. APPLES

Vegan. Plantaardig. Glutenvrij. Lactosevrij.

Verpakking bevat: twee gerosterde appels met veenbessencompote (ongeveer 250 gram). Voor twee personen. Serveer als één van de bijgerechten bij de seitan ragout. | **Allergenen info: bevat soja** (maar kan sporen van alle allergenen bevatten!) | **Te gebruiken tot:** 06/06/2024 (maar vaak langer houdbaar) | **Bewaar** op een stabiele temperatuur ≤ -18°C. Eens uit de vriezer, koel bewaren en binnen de 24u consumeren. Niet opnieuw invriezen. | Met liefde **geproduceerd** op 06/12/2023 door Solid Stash (Pinch of Lily BV). Batch #256. | **Ingrediënten:** appels; bereide veenbessen (veenbessen (50%), Saccharose, Glucose-Fructose Sirop, Verdikkingsmiddelen (gemodificeerd maïszetmeel E1422, pectinen E440), Conserveermiddel (kaliumsorbaat E202)); plantaardige margarine (plantaardige oliën en vetten (waarvan 71% **soja**, palm, lijnzaad; in wisselende verhoudingen), water, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren versterd met citroenzuur; **sojalecithine**), zout (0,5%), dextrose, gepelde **sojabonen** (0,3%), conserveermiddel (E202), voedingszuur (citraenzuur), natuurlijk aroma, vitamines (vitamine A, vitamine D2)), kristalsuiker.

PLAT PRINCIPAL : B. POMMES *Végétalien. Sans gluten. Le paquet contient* : deux pommes rôties avec compote d'airelles (environ 250g). Pour deux personnes. Servir comme l'un des accompagnements du ragout de seitan. | **Info allergènes** : **contient du soja** (mais peut contenir des traces de tous les allergènes !) | **A utiliser jusqu'à** : 06/06/2024 (mais se conserve souvent plus longtemps) | **Conserver** à une température stable ≤ -18°C. Une fois sorti du congélateur, gardez-le au frais et consommez-le dans les 24 heures. Ne pas recongeler. | **Produit** avec amour le 06/06/2023 par Solid Stash (Pinch of Lily BV). Lot #256. | **Ingrédients** : pomme ; canneberges préparées (canneberges (50%), saccharose, sirop de glucose-fructose, épaississants (amidon de maïs modifié E1422, pectines E440), conservateur (sorbate de potassium E202)) ; margarine végétale (huiles et graisses végétales (dont 71 % de **soja**, de palme, de lin ; en proportions variables), eau, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras estérifiés à l'acide citrique ; lécithines de **soja**), sel (0,5 %), dextrose, graines de **soja** pelées (0,3%), conservateur (E202), acide alimentaire (acide citrique), arôme naturel, vitamines (vitamine A, vitamine D2)) ; sucre cristallisé.

HOOFDGERECHT: C. ENDIVES

Vegan. Plantaardig. Glutenvrij. Sojavrij. Lactosevrij.

Verpakking bevat: ongeveer acht halve gekarameliseerde witloofstronkjes (+/- 350 gram). Voor twee personen. Serveer als een van de bijgerechten bij de seitan ragout. | **Allergenen info: kan sporen van alle allergenen** bevatten. | **Te gebruiken tot:** 04/06/2024 (maar vaak langer houdbaar) | **Bewaar** op een stabiele temperatuur ≤ -18°C. Eens uit de vriezer, koel bewaren en binnen de 24u consumeren. Niet opnieuw invriezen. | Met liefde **geproduceerd** op 04/12/2023 door Solid Stash (Pinch of Lily BV). Batch #255. | **Ingrediënten:** witloof, olijfolie, kristalsuiker, zout, **nootmuskaat**, peper.

PLAT PRINCIPAL : C. ENDIVES *Végétalien. Sans gluten. Sans soja. Le paquet contient* : environ huit demi-morceaux d'endives caramélisées (+/- 350g). Pour deux personnes. Servir comme l'un des accompagnements du ragout de seitan. | **Info allergènes** : peut contenir **des traces de tous les allergènes** . | **Utilisez jusqu'à** : 06/05/2024 (mais se maintient souvent plus longtemps) | **Conserver** à une température stable ≤ -18°C. Une fois sorti du congélateur, gardez-le au frais et consommez-le dans les 24 heures. Ne pas recongeler. | **Produit** le 04/12/2023 par Solid Stash (Pinch of Lily BV). Lot #255. | **Ingrédients** : chicons, huile d'olive, sucre cristallisé, sel, **noix de muscade**, poivre.

HOOFDGERECHT: D. OVEN CROQUETTES

Vegan. Plantaardig. Sojavrij. Lactosevrij.

Verpakking bevat: 16 diepgevroren vegan aardappelkroketjes, geschikt voor zowel de oven als de friteuse. Voor twee personen. Serveer als een van de bijgerechten bij de seitan ragout. | **Allergenen info: bevat gluten** (en kan sporen van melk bevatten) | **Ten minste houdbaar tot:** 01/2024 | **Bewaar** op een stabiele temperatuur ≤ -18°C. Eens uit de vriezer, koel bewaren en binnen de 24u consumeren. Niet opnieuw invriezen. | **Geproduceerd door** McCain Foods Belgium Nijverheidsstraat 2 - 2280 Grobbendonk | **Ingrediënten:** aardappelen, paneermeel (**gluten**), gedroogde aardappelen, zonnebloemolie, tarwebloem (**gluten**), zout, stabilisator E464 en E471, kruiden.

PLAT PRINCIPAL : D. CROQUETTES AU FOUR *Végétalien. Sans soja. Le paquet contient* : 16 croquettes de pommes de terre végétaliennes congelées, convenant aussi bien au four qu'à la friteuse. Pour deux personnes. Servir comme l'un des accompagnements du ragout de seitan. | **Info allergènes** : **contient du gluten** (et peut contenir des traces de lait) | **Utilisation avant la fin de** : 01/2024 | **Conserver** à une température stable ≤ -18°C. Une fois sorti du congélateur, gardez-le au frais et consommez-le dans les 24 heures. Ne pas recongeler. | **Produit** par McCain Foods Belgium Nijverheidsstraat 2 - 2280 Grobbendonk | **Ingrédients** : pommes de terre, chapelure (**gluten**), flocons de pommes de terre, huile de tournesol, farine de blé (**gluten**), sel, stabilisateurs E464 et E471, épices.

DESSERT: A. DECADENT TOFFEE CAKE

(NL) Voor alle info, inclusief ingrediënten, allergenen en houdbaarheidsdatum: zie label op productverpakking | (FR) Pour tous infos (ingrédients, allergènes ...): voir l'étiquette sur l'emballage

DESSERT: B. SALTED CAMEL PECAN ICE CREAM

(NL) Voor alle info, inclusief ingrediënten, allergenen en houdbaarheidsdatum: zie label op productverpakking | (FR) Pour tous infos (ingrédients, allergènes ...): voir l'étiquette sur l'emballage.

festive menu

On the Table

Selection of mini bread rolls

Starter

Pumpkin Caponata

Soup

Tomato Cream Soup
with Basil Pesto

Sharing Main

Mama's Celeriac Seitan and Red Wine Ragout with
Mushrooms and Carrots

&

Roasted Apple with Cranberry Compote
Caramelised Endives
Croquettes

Dessert

Decadent Toffee Cake with Salted
Caramel Pecan Ice Cream

solid stash

