

SAUCISSES MAISON

POISSONS ET FRUITS DE MER

Saucisse saumon et crevette

Érable, poivre et chipotlé

Portugaise

Orange

Saucisse fruit de mer

(poisson blanc, crevette et pétoncle)

Lime et coriandre

Cari rouge et lait de coco

Saucisse poisson blanc et pétoncle

Fines herbes

Saucisse crevette et pétoncle

Mangue

Saucisse saumon

Italienne

CUISSON IMPORTANT:

- Décongeler avant la cuisson
- Ne pas faire bouillir
- Étendre un filet d'huile
- Tourner à la mi-cuisson

Cuire 15 minutes

Si agrumes piquer à la toute fin

Attendre 2 minutes avant de servir

AU FOUR : 300 F. sur papier parchemin

BBQ : cuisson indirecte

IDÉE : Repas – canapé – raclette

Poissonnerie L'Arrivage

450-755-1715

poissonnerielarrivage.com