



Cher client,
Nous sommes ravis que vous ayez choisi
le Quatrième Mur à la maison.

Notre menu change chaque semaine au gré de l'inspiration du Chef.

Voici quelques informations complémentaires
concernant votre menu pour une dégustation optimale.
Si vous souhaitez réchauffer votre menu.

Pour l'entrée :

Verser la vinaigrette sur l'entrée.

Pour la raviole :

(avec étiquette sur le couvercle = PLAT)

Retirer l'escalope de foie gras, réserver, remuer le contenant du crémeux de champignon, le verser sur la raviole. Placer le tout au micro-onde, sans le couvercle, 45 secondes à puissance moyenne. Ajouter l'escalope de foie gras à la fin de la réchauffe, environ 10 secondes.
(Comptez le double de temps pour la raviole plat)

Pour le plat :

Remuer la sauce avant de la verser dans le plat.
Chauffer le tout 45 sec à puissance moyenne au micro-onde sans le couvercle.

C'est prêt, il ne vous reste plus qu'à vous régaler.
N'oubliez pas de nous partager votre expérience sur Instagram
avec le @quatrieme.mur

A bientôt.

LE QUATRIÈME MUR
www.quatrieme-mur.com



Cher client,
Nous sommes ravis que vous ayez choisi
le Quatrième Mur à la maison.

Notre menu change chaque semaine au gré de l'inspiration du Chef.

Voici quelques informations complémentaires
concernant votre menu pour une dégustation optimale.
Si vous souhaitez réchauffer votre menu.

Pour l'entrée :

Verser la vinaigrette sur l'entrée.

Pour la raviole :

(avec étiquette sur le couvercle = PLAT)

Retirer l'escalope de foie gras, réserver, remuer le contenant du crémeux de champignon, le verser sur la raviole. Placer le tout au micro-onde, sans le couvercle, 45 secondes à puissance moyenne. Ajouter l'escalope de foie gras à la fin de la réchauffe, environ 10 secondes.
(Comptez le double de temps pour la raviole plat)

Pour le plat :

Remuer la sauce avant de la verser dans le plat.
Chauffer le tout 45 sec à puissance moyenne au micro-onde sans le couvercle.

C'est prêt, il ne vous reste plus qu'à vous régaler.
N'oubliez pas de nous partager votre expérience sur Instagram
avec le @quatrieme.mur

A bientôt.

LE QUATRIÈME MUR
www.quatrieme-mur.com

Cher client,
Nous sommes ravis que vous ayez choisi
le Quatrième Mur à la maison.



Notre menu change chaque semaine au gré de l'inspiration du Chef.

Voici quelques informations complémentaires
concernant votre menu pour une dégustation optimale.
Si vous souhaitez réchauffer votre menu

Pour l'entrée :

Verser la vinaigrette sur l'entrée.

Pour la raviole :
(avec étiquette sur le couvercle = PLAT)

Retirer l'escalope de foie gras, faire chauffer une poêle, poêler le foie gras aller/ retour
(ou 2 min au four à 180°).
Remuer le contenant du crémeux de champignon, le verser dans une casserole,
Faire chauffer à feu doux en remuant au fouet jusqu'à émulsion.
Dans une casserole, faire chauffer un fond d'eau (2mm),
y déposer délicatement la raviole sur un papier sulfurisé,
couvrir et faire chauffer à feu doux quelques minutes pour réchauffer.
Assembler les différents éléments.

Pour le plat :

Dans une casserole à feu moyen, faire chauffer la sauce pendant 2 minutes.
Dans une poêle, faire chauffer les filets de caille
1 minute de chaque côté à feu doux.
Faire chauffer la purée pendant 5 minutes dans une casserole à feu moyen.
Assembler le tout & dégustez.

C'est prêt, il ne vous reste plus qu'à vous régaler.
N'oubliez pas de nous partager votre expérience sur Instagram
avec le @quatrieme.mur

A bientôt.

LE QUATRIÈME MUR
www.quatrieme-mur.com

Cher client,
Nous sommes ravis que vous ayez choisi
le Quatrième Mur à la maison.



Notre menu change chaque semaine au gré de l'inspiration du Chef.

Voici quelques informations complémentaires
concernant votre menu pour une dégustation optimale.
Si vous souhaitez réchauffer votre menu

Pour l'entrée :

Verser la vinaigrette sur l'entrée.

Pour la raviole :
(avec étiquette sur le couvercle = PLAT)

Retirer l'escalope de foie gras, faire chauffer une poêle, poêler le foie gras aller/ retour
(ou 2 min au four à 180°).
Remuer le contenant du crémeux de champignon, le verser dans une casserole,
Faire chauffer à feu doux en remuant au fouet jusqu'à émulsion.
Dans une casserole, faire chauffer un fond d'eau (2mm),
y déposer délicatement la raviole sur un papier sulfurisé,
couvrir et faire chauffer à feu doux quelques minutes pour réchauffer.
Assembler les différents éléments.

Pour le plat :

Dans une casserole à feu moyen, faire chauffer la sauce pendant 2 minutes.
Dans une poêle, faire chauffer les filets de caille
1 minute de chaque côté à feu doux.
Faire chauffer la purée pendant 5 minutes dans une casserole à feu moyen.
Assembler le tout & dégustez.

C'est prêt, il ne vous reste plus qu'à vous régaler.
N'oubliez pas de nous partager votre expérience sur Instagram
avec le @quatrieme.mur

A bientôt.

LE QUATRIÈME MUR
www.quatrieme-mur.com