

514-521-6789	RESTAURANT CHEZ VICTOIRE	1453 ave. Mont-Royal Est, Montréal			
ITEM	INSTRUCTION	Noix	Lactose	Gluten	vegetarien
Arancinis aux champignons	Réchauffer 15 minutes au four à 425 F.	-	oui	oui	oui
Calamars marinés	À griller sur le BBQ 5 minutes de chaque côté (à 450F)	-	-	-	-
Coquille du pêcheur	Mettre la coquille congelée 45 minutes au four à 375 F.	-	oui	oui	-
Croquettes frites de poisson	Réchauffer 15 minutes au four à 425 F.	-	oui	oui	-
Hachis parmentier boeuf & wapiti	Mettre le hachis congelé 45 minutes au four à 375 F.	-	oui	-	-
Kit à cavatelli au ricotta maison	Cuire les pâtes 4 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouter. Dans la même casserole, mettre la bisque crémeuse à feu moyen et la remuer environ 3 minutes. Ajouter tout le reste, sauf le crumble de pumpnickel que vous ajouterez sur le dessus à la toute fin avant de servir.	-	oui	oui	-
Magret de canard entier de la ferme Hudson	Mettre le sac 15 minutes dans un bain d'eau chaude. Ensuite, poêler le magret à feu moyen/élevé 3 minutes du côté gras, puis 1 minute du côté chair.	-	oui	-	-
Moelleux au chocolat	Cuire 12 à 15 minutes au four à 450 F. Le résultat doit être cuit à l'extérieur, et fondant à l'intérieur.	-	oui	oui	oui
Onglet de boeuf	À griller sur le BBQ, selon la cuisson désirée.	-	-	oui	-
Poulet cuit sous-vide	Sortir le poulet du frigo 30 minutes à l'avance pour le tempérer. Réchauffer soit au four à 400F pendant 10 minutes, ou bien sur le BBQ 4 minutes de chaque côté à 500F.	-	-	-	-
Rack entier de "baby back ribs" de porc fumé	Réchauffer au four à 400F pendant 10 minutes, ou bien sur le BBQ 4 minutes de chaque côté à 500F.	-	-	-	-
Risotto aux champignons & pois vert	Réchauffer 5 minutes dans une poêle à feu moyen en ajoutant le bouillon de légumes. Remuez sans cesse. Ajouter les copeaux de parmesan sur le dessus avant de servir.	-	oui	-	oui
Risotto au homard & crevettes nordiques	Portez le bouillon à ébullition. Ajouter le riz et cuire pendant 3 minutes. Ensuite, ajouter les asperges, le citron confit, le cube de beurre ainsi que le parmesan en poudre. Remuez constamment jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Ajoutez les morceaux de crustacés pré-cuit au dernier moment.	-	oui	-	-