

**CHEZ  
ANDRÉ**

*Maison Gourmande  
depuis 1933*

**Conseils Barbecue**

**ou Plancha**



Sortez vos viandes du réfrigérateur 10 à 20 minutes avant de les cuire. Laissez-les à l'air libre mais à l'abri du soleil. Badigeonnez votre grille d'huile. L'huile chaude empêchera que la viande n'attache à la grille.

## Brochettes

Faire saisir et tourner sur chaque face pendant 5 à 10 minutes :  
5 minutes pour le Boeuf / 8 minutes pour le Veau / 10 minutes pour le Poulet ou le Porc

## Saucisses

Ne piquez pas vos saucisses pour que le jus reste bien à l'intérieur et leur donne plus de moelleux et saveurs.

Retourner vos saucisses avec une pince plutôt qu'une fourchette.

Utilisez la braise et non les flammes pour cuire vos saucisses.

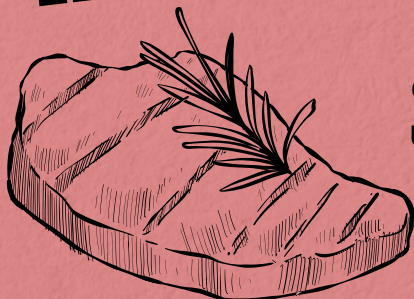
## Viandes marinées

Adapter temps de cuisson en fonction du type de viande et de la taille du morceau

### APRÈS LA CUISSON

Laissez reposer à couvert votre viande quelques instants après cuisson.

**LES P'TITS** 



Nos saucisses sont **embossées à la main dans du boyau naturel** uniquement (meilleure tenue à la cuisson).

Notre gamme barbecue est **100% viande française.**  
**Sans additif alimentaire.**  
**Conservateurs & colorants d'origine naturelle** uniquement.

# Idées Marinades



## BOEUF

Huile d'Olive & Herbes  
Moutarde

♥ **Entrecôte Chimichurri**  
(Vinaigre, citron, poivron, oignon)

## VEAU

Huile d'Olive, Miel Citron et Basilic

♥ **Tendron de Veau Huile de Sésame, sauce Soja, Citron Vert et Citronnelle**

## PORC

♥ **Rouelle de Porc Huile Moutarde Piment d'Espelette**  
Huile + herbes, curry ou paprika

## AGNEAU

Huile/Origan Frais/ Ail & Oignon  
Huile/Menthe/Citron

♥ **Collier d'Agneau Huile/Cumin/ Thym & Romarin frais**

## VOLAILLE

♥ **Magret de Canard Miel/Sauce Soja**  
Poulet Huile/Ail/ herbes fraîches (thym, origan, romarin...)

Lorsque vous faites mariner la viande, **assurez-vous de la conserver au réfrigérateur pour éviter toute contamination bactérienne.** Placez-la dans un récipient hermétique ou dans un sac refermable.

# Barbecue idéal ...

**EN FAMILLE**  
(2 ADULTES  
2 ENFANTS)

4 Brochettes  
8 Saucisses

*ou*

1 Filet Mignon  
8 Saucisses

**ENTRE AMIS**  
(8 ADULTES)

2 Côtes de Boeuf  
16 Saucisses

*ou*

8 Grillades de Porc  
16 Saucisses

**RÉUNION DE FAMILLE**  
(10 ADULTES  
6 ENFANTS)

3 T Bone  
2 Filets Mignon  
16 Saucisses

*ou*

8 Brochettes  
2 Ribs  
32 Saucisses