



**4 QUEEN ELIZABETH DRIVEWAY.
OTTAWA, ON K2P 2H9**

Prices Are Per Person.

Please note that price is subject to change.

Prix par personne.

**Veillez prendre note que les prix sont sujets à
changer.**



The Meals

The meals are already cooked and ready to reheat. The meals come frozen and have been prepared with farms products slowly cooked by Chef Salvatore, and can be reheated as follow:

For plastic containers:

1. Take the meal out of the freezer 24 hours before and leave in the fridge.
2. The next day place the meal in a pot. Low to medium heat, and slowly bring to boil, don't forget to stir once or twice.

For aluminum containers:

3. Preheat the oven at 350 Fahrenheit.
4. Place the in the oven lids off.
5. If defrosted the day before in the fridge, the meal will take 20 to 30 minutes

Thai Curry chicken Stew- Made with Fresh poultry, Curry paste, coconut milk, sweet potatoes, cauliflower, onions, celery, cilantro **\$10 per portion minimum 2 portions**

Italian meat balls- Made with Fresh ground beef. Made with onions, garlic, parsley, milk, bread, breadcrumbs, eggs, parmesan cheese, salt & pepper. **\$10 per portion, minimum 2 portions**

Italian sausage Basil and red pepper sauce- Made with Spicy Italian pork sausages, tomato sauce with sautéed onions, garlic, basil and red peppers. **\$9 per portion minimum 2 portions**

Duck Confit- Confited in Duck fat for hours to become tender and tasty. **\$10 each**

Shepard's pie- Beef with fresh Yukon potato, onion, garlic, corn, peas, parsley. **\$10 per portion minimum 2 portions**

The Raw Proteins:

Duck Magret- Chez Suzanne's Farm Organic free range. **\$15 each**

6oz Center Cut Atlantic Salmon Filet- **\$8 each**

7oz Chicken supreme- sauce grand mère Pearl onions, bacon, farm mushrooms. **\$10 each**



Les repas

Les repas sont déjà cuits et prêts à réchauffer. Les repas sont congelés et ont été préparés avec des produits agricoles lentement cuits par le chef Salvatore, et peuvent être réchauffés comme suit :

Pour les contenants en plastique :

- 1. Sortir le repas du congélateur 24 heures avant et le laisser au réfrigérateur.**
- 2. Le lendemain, mettre le repas dans une casserole. À feu doux ou moyen, et porter lentement à ébullition, ne pas oublier de remuer une ou deux fois.**

Pour les contenants en aluminium :

- 3. Préchauffer le four à 350 Fahrenheit.**
- 4. Placez au four sans le couvercle.**
- 5. S'il est décongelé la veille au réfrigérateur, le repas prendra de 20 à 30 minutes.**

Les Plats Cuisiner:

Ragoût de poulet au cari thaïlandais - Fait de porc frais, pâte de cari, lait de coco, patates douces, chou-fleur, oignons, céleri, coriandre 10 \$ par portion minimum 2 portions

Boulettes de viande - Fait avec du bœuf, oignon, ail, persil, lait, pain, chapelure, œufs, fromage parmesan, sel et poivre. 10 \$ par portion minimum 2 portions

Confit de canard- Confit dans la graisse de canard pendant des heures pour devenir tendre et savoureux. 10 \$ chacun

Saucisses au Basil et piment rouge – Saucisses au porc épicées, tournée dans une sauce tomate au Basil et piments rouges. 10 \$ par portion minimum 2 portions

Les protéines crues :

Magret de Canard- Chez Suzanne Farm Bio en plein air. 15 \$ chacun

Filet de saumon de l'Atlantique de 6 oz coupé au centre - 8 \$ chacun

7oz Poulet suprême- sauce grand-mère Oignons perlés, bacon, champignons fermiers. **\$10 each**