

Préparation des ingrédients

Les salades

- 1/ Lavez-vous les mains
- 2/ Découpez les feuilles de salade
- 3/ Rincez les, puis essorez les.
- 4/ Mettez la salade dans les saladiers, avec les couverts à salade
- 5/ Mettez les de côté (il n'est pas nécessaire de remettre la salade au réfrigérateur).
- 6/ Ajoutez la vinaigrette dans les saladiers à la dernière minute pour qu'ils soient déposés sur les tables.

Le mélange mâche et roquette de la galette végétarienne

- 1/ Lavez-vous les mains
- 2/ Rincez les feuilles de mâche et de roquette
- 3/ Essorez les
- 4/ Mettez les de côté dans deux grands récipients pour pouvoir garnir les galettes végétariennes le moment venu (il n'est pas nécessaire de remettre la salade au réfrigérateur)

Le mélange forestier de la galette végétarienne

- 1/ Lavez-vous les mains
- 2/ Epluchez les oignons et émincez les.
- 3/ Ouvrir les bocaux de champignons, rincez les et égouttez les.
- 4/ Dans une grande casserole, faites revenir les oignons dans du beurre
- 5/ Ajoutez les champignons et continuez à mélanger régulièrement.
- 6/ Salez et poivrez, retirez du feu et maintenez au chaud dans des bacs du bain marie.

Le chocolat chaud

- 1/ Coupez les carrés de chocolat dans les tablettes
- 2/ Faire fondre au bain marie avec un peu de lait
- 3/ Ajouter du lait au fur et à mesure pour que le chocolat soit plus onctueux (il faut qu'il reste suffisamment épais pour être étaler)
- 4/ Retirez du feu et maintenez au chaud dans des bacs du bain marie

Les œufs

- 1/ Défaire le plastique entourant les œufs pour faciliter la cuisson des œufs au moment du service.

Fonctionnement du bain marie

- 1/ Remplir la cuve d'eau avant de brancher la prise
- 2/ A l'aide des rallonges à votre disposition brancher vous sur une prise avec un symbole différent de ceux utilisés par les crêpières (carré / étoile / triangle dessiner sur les prises)

3/ Installez les bacs et les couvercles

4/ Mettre en route

5 / Déposer les préparations qui doivent être gardé au chaud dans les bacs de l'appareil en veillant à bien refermer les couvercles

Les ingrédients préparés à l'avance doivent être mis de côté sur les tables de préparation. Le bain marie sera sur la table avec les crêpières pour faciliter la mise en place au moment du service.