

COMMENT ÇA FONCTIONNE

Il s'agit d'un Kit TACOS prêt à réchauffer qui se conserve jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.

- Commande par téléphone uniquement :
418-720-7257
- De préférence 1 jour à l'avance.
- Dès le mardi, vous pouvez réserver pour la semaine en cours.
- Les commandes pour le jour-même seront acceptées dans la mesure du possible. Entre 10h et 15h30

Vous récupérez votre commande à la date convenue, entre 17h et 18h pendant les heures d'ouverture à Alma.

250 SCOTT OUEST (coin Begin)

VOTRE KIT TACOS

Une PERS. / 21\$ OU 25\$ COMPREND :

- • Votre choix de viande
- • Un contenant d'oignons et coriandre
- • Oignons à faire sauter
- • Les trois sauces TACOS Y SALSA
- • Des limes
- • Et bien sûr, les tortillas !

Le tout pour faire 4 à 5 tacos / personne

- • Et les secrets pertinents... pour bien réussir vos tacos.

Soyez rassurés, rien n'est trop piquant !

DISPONIBLES EN TOUT TEMPS

Poulet 21\$

Porc effiloché 21\$

Boeuf suadero 25\$

Ceviche de crevettes (250 ml) 15\$

Salade de légumineuses noires (500ml) 8\$

DISPONIBLES EN EXTRA

EN TOUT TEMPS

Le kit croustilles et sauces TACOS Y SALSA 18\$

Les sauces TACOS Y SALSA
en différents formats à l'unité

5 oz / 5\$ 250 ml / 10\$ 500 ml / 12\$

1 sac de croustilles 6\$

Riz TACOS Y SALSA

250 ml / 4\$ 500 ml / 6\$

TOUJOURS TAXES INCLUSES

*Chaque semaine, le menu sera annoncé sur
la page facebook de
TACOS Y SALSA!*



MODE DE CUISSON

VOICI UN PETIT GUIDE QUI VOUS PERMETTRA DE VOUS FAIRE DE BONS TACOS À L'IMAGE DE TACOS Y SALSA !

Tout d'abord, sachez que cuisiner des tacos est une expérience.

L'ambiance et l'environnement joue beaucoup dans le voyage !

Alors, avant d'ouvrir votre sac, jouez de ce projet !

Créer votre ambiance et vivez une expérience TACOS Y SALSA...sans moi.

DÉBALLEZ VOTRE SAC

Disposez sur la table les 3 sauces Tacos y Salsa, le contenant d'oignons, de coriandre et de lime.

Des assiettes, quelques cuillères et des serviettes de table. Essentiel !

VERSION IMPRIMABLE

LES CUISSONS

ACCESSOIRES

- 1 grand poêlon
Si vous êtes plusieurs, une plaque de cuisson ou un poêle à raclette
- Pince
- Huile végétale

VIANDE

- Si la viande est encore un peu congelée, placez-la au micro-ondes une 1minute.
- Pendant ce temps, dans le poêlon, ajouter l'huile végétale et faites sauter les oignons du petit sac.
- Faites-les griller, juste bien ! Pas trop !
- Lorsqu'ils sont légèrement caramélisés, tassez-les dans un coin du poêlon.
- Faites réchauffer la viande à leurs côtés, en petite quantité.
- Tassez-la près des oignons cuits.
Il restera un espace pour faire chauffer vos tortillas.

LA TORTILLA

- Le poêlon doit être assez chaud mais pas trop. J'ajuste la chaleur à médium-fort.
- *Essentiel* de mettre de l'huile sous la tortilla. Celle-ci va frémir un peu.
- Laissez-la ainsi environ 30 secondes pour lui laisser le temps de chauffer et d'aller chercher son petit côté crousti.
Pas sec, elle doit rester souple.

LE TACO

Une fois la tortilla prête, déposez-la dans une assiette

- Ajoutez-y une petite quantité de viande et d'oignons caramélisés.
- Quand je dis « *petite quantité de viande* », j'entends un judicieux mélange de viande et d'oignons pour que le taco ne soit pas trop gros.
- Garnissez le tout d'oignons crus et de coriandre.
- Mettez-en à votre goût puis assaisonnez avec les sauces et le jus de lime.

Ne faites pas chauffer toute la viande en même temps. Elle réchauffera en quelques secondes !

Une bonne tortilla, bien chauffée, restera souple et savoureuse.
L'huile joue un rôle primordial dans le processus.
Pas plus, pas moins, juste assez !

Un bon rapport dans la quantité de viande et d'oignons permettra la chimi avec la tortilla. C'est le secret !

Un repas molo dure environ 1 heure et ben du plaisir. Un voyage dans les tropiques !



Share

Like