



# MENU A EMPORTER

| Ô SI PRÈS

## Carte

### NOS RAVIOLIS CHINOIS

- Ravioli Jiao Zi au porc et légumes  
5 pièces / 9 pièces — 8.50 € / 13.50 €

### RAMEN

#### Nouilles chaudes en bouillon ou froides en salade

- Végétariennes au Tofu et Miso 15.00 €
- Crevettes Nobashi 17.00 €
- Saumon d'Ecosse laqué mi-cuit 17.00 €
- Porc braisé ChâShû 17.00 €
- Canard laqué 17.00 €
- Bœuf Irlandais 19.00 €
- Bœuf Japonais Wagyu 28.50 €
- Chef Piquant à la poitrine de porc braisé 19.00 €

### MAIS ENCORE ...

- Soupe Miso au Tofu 04.50 €
- Salade Thaï au Saumon ou Bœuf (menthe, cacahuète, coriandre) 17.00 €
- Tartare Saumon d'Ecosse label rouge 17.00 €
- Crevettes Nobashi 5 / 9 p. 9.50 € / 14.50 €
- Croquettes de Crevettes grises du Chef – 2 / 3 p. 12.00 / 16.00 €
- Brochette de Poulet Yakitori caramélisé – 4 p. 7.50 €
- Magret de Canette laqué, riz sauté cantonais 17.00 €
- Poulet frit japonais Karaage – 5 / 9 p. 9.50 € / 14.50 €

## Menu à 38 €

MÊME MENU PROPOSÉ AU RESTAURANT :

[http://www.osipres.be/menus/Osipres\\_MENU.pdf](http://www.osipres.be/menus/Osipres_MENU.pdf)

Possibilité de prendre une entrée, un plat ou un dessert/fromage seul :

ENTREE : 17 €

PLAT : 21 €

DESSERT / FROMAGE : 9 €

■ Vous désirez votre commande à réchauffer ? Une fiche technique est disponible ci-dessous afin de vous guider au mieux dans la préparation des mets.

■ Commandes uniquement par téléphone au 010/860 310

■ Délais pour toute commande : si possible la veille 😊

■ Enlèvements des commandes : au restaurant

Ô si près restaurant – Rue du Fond Cattelain 2 à Mont-Saint-Guibert (Axis Parc)

[www.osipres.be](http://www.osipres.be) - 010/860 310



| Ô SI PRÈS

# MENU A EMPORTER

## *Fiche technique – 1/2 – Au Menu*

**PRECHAUFFER DIRECTEMENT VOTRE FOUR A 80°C MAXIMUM**

**Temps de cuisson moyen des plats : 20-25 min.**

**Laisser davantage de temps si nécessaire (le temps dépend de votre four).**

**Toutes les préparations peuvent être dégustées dans le contenant prévu à cet effet.**

### **ENTREE**

#### **Entrée froide**

Votre entrée est prête à être dégustée telle quelle 😊

#### **Entrée chaude**

Enfourner votre entrée environ 20 min. jusqu'à ce qu'elle soit chaude et déguster avec la sauce/bouillon qui l'accompagne, réchauffé préalablement dans un caquelon ou au micro-ondes.

#### **Ris de Veau**

Enfourner le ris de veau au four à 80 °C sans son couvercle durant 20-25 min.

### **PLAT**

#### **Poisson**

Enfourner votre plat au four à 80 °C avec son couvercle durant 20-25 min et réchauffer la sauce dans un poêlon à feu doux jusqu'à une seule ébullition. Verser cette dernière directement dans votre plat à votre convenance. Votre plat est prêt 😊

#### **Viande/Volaille**

Enfourner la barquette avec/sans son couvercle durant +/- 20 min et réchauffer le jus dans un poêlon jusqu'à frémissement. Verser ce dernier directement dans votre plat à votre convenance. Votre plat est prêt 😊

### **DESSERT / FROMAGE**

**Desserts** : A déguster tel quel.

**Assortiment de fromage** : A déguster à température ambiante. Nous vous recommandons ainsi de les sortir du frigo en début de repas.



| Ô SI PRÈS

# MENU A EMPORTER

## *Fiche technique – 2/2 – A la Carte*

### ***Ravioli Jiao Zi au porc et légumes***

Enfourner environ 20 min. jusqu'à ce qu'ils soient chauds et déguster avec la sauce qui l'accompagne.

### ***RAMEN – nouilles japonaises au bouillon de légumes***

Réchauffer le bouillon dans un poêlon à feu doux jusqu'à une seule ébullition.

Pendant ce temps, réserver les garnitures sur le côté (œuf, tofu, saumon ou bœuf) et réchauffer les nouilles quelques secondes au micro-ondes dans son contenant prévu à cet effet. Redéposer les garnitures sur les nouilles, verser le bouillon par-dessus et déguster. Vous pouvez également réchauffer les nouilles directement dans le bouillon quelques secondes en veillant à ne pas les surcuire et qu'elles restent ainsi al dente.

### ***Magret de Canette laqué, riz sauté***

Enfourner à 80° environ 20 min. jusqu'à ce qu'il soit chaud à cœur et déguster.

### ***Soupe Miso au Tofu***

Réchauffer dans une casserole à feu doux jusqu'à légère ébullition

### ***Crevettes Nobashi, sauce tartare maison – Brochette de Poulet Yakitori caramélisé***

### ***Poulet frit japonais Karaage – Croquettes de Crevettes grises du Chef***

Enfourner environ 20 min. jusqu'à ce que ce soit chaud et déguster (avec la sauce qui l'accompagne).

Les Croquettes de Crevettes grises peuvent également être réchauffées +/- 4 min. à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes à cœur.



*Toute l'équipe de l'Ô si près vous remercie chaleureusement pour votre soutien et vous souhaite un excellent appétit ☺*

*« La vraie cuisine est une forme d'art, un cadeau à Partager »  
Au plaisir de vous retrouver et excellent Appétit !*

*N'hésitez pas à partager votre dégustation sur nos réseaux sociaux et nous suivre pour découvrir toute notre actualité en images*



et

