



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 14.00 €
- Crevettes Nobashi 16.00 €
- Saumon d'Ecosse laqué mi-cuit 16.00 €
- Porc braisé ChâShû 16.00 €
- Canard laqué 16.00 €
- Bœuf Irlandais 19.00 €
- Bœuf Japonais Wagyu 27.50 €
- Chef Piquant à la poitrine de porc braisé 18.00 €

MAIS ENCORE ...

- Soupe Miso au Tofu 04.00 €
- Salade Thaï au Saumon ou Bœuf (menthe, cacahuète, coriandre) 16.00 €
- Tartare Saumon d'Ecosse label rouge 14.50 €
- Crevettes Nobashi 5 / 9 p. 9.50 € / 14.50 €
- Croquettes de Crevettes grises du Chef – 2 / 3 p. 11.00 / 15.50 €
- Brochette de Poulet Yakitori caramélisé – 4 p. 7.50 €
- Magret de Canette laqué, riz sauté cantonais 15.00 €
- 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

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 - 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 feux 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

