



Sandikala
restaurant

Sandikala chez vous 2022

[Conseils de préparation]

Nous vous conseillons de déguster nos préparations directement dans nos récipients en verre.

We advise you to eat our preparations directly in our glass jars.

< Nos apéritifs >

À déguster à température ambiante servi sur un toast ou autre

Best eaten at room temperature served on a toast or.....

< Nos salades & Nos Entrées froides >

À déguster froid sous 3 jours. Sauce à ajouter, si livrée à part.

To be eaten cold and for maximum freshness within 3 days, sauce to be spooned on top if served apart.

< Nos entrées chauds & Nos Plats chauds >

À déguster chaud : réchauffer au bain-marie de préférence pendant 15 à 20 minutes ; ou au four dans le bocal fermé, à 120°C chaleur tournante 5 – 10 minutes, (ou micro-ondes)

To be eaten hot: reheat in a bain-marie preferably for 15 to 20 minutes; or in the oven in the closed jar, at 120°C hot air 5 - 10 minutes, (or microwave).

< Condiments >

À utiliser en accompagnement pour amener plus de saveurs à un de nos plats ou pour un autre repas

To be served with one of our dishes to increase the spice levels or to be used for another meal.

< Nos Desserts & Mignardises >

Prêts à manger et à déguster dans les 3 jours suivant la livraison pour une fraîcheur maximale.

To be eaten cold and for maximum freshness within 3 days.