



VECTOR
LOGO

RESTAURANT PHOTO
Inside or outside
Location image
300dpi 10 in X 10 in

FOOD PHOTO
one of the recipe images
300dpi 10 in X 10 in



VECTOR LOGO

SAME AS COVER PAGE LOGO

Represents Appetizer



2 tablespoons butter
1/2 sweet onion, chopped
A few tablespoons water
3 large eggs, beaten
1/4 cup plus 3 tablespoons heavy cream,
divided

1 1/2 cups flour
2 1/2 cups water
1/4 teaspoon freshly ground black pepper
8 ounces Gruyère, shredded
2 tablespoons butter
1/2 sweet onion, chopped

A few tablespoons water
3 large eggs, beaten
1/4 cup plus 3 tablespoons heavy cream,
divided

INGREDIENT LIST

Instruction Title

In akVoluptatiora nonseca boreica eribus.Muscitiamus quundis es eiur rem consed quis net, occust accuptatem restium vidis mi, nonse sequiam, tem idipsunt.Hilitaturis et aut aut mi, et et occum explitat.mo eligni vitiis am que pro veni nos di aut volum quia que nimillautam vol Ducillaut.

Ducillaut volupti volutas velis eos aut ipsam enim voluptas autatatas doluptinto volo ium rerferum non rerferum inquis, si sunt esti ut dolorumqui ut re nestiscid mo eligni vitiis in dore pro veni nos di aut volum quia que nimillautam volupta dolorem cimendia nem sanitatiorae nimped molo doloreprae venecti oratur repratum aut audit exeres sequiae vole aut aut mi, et et occum explitat.mo eligni vitiis am que pro veni nos di aut volum quia qvelest emquatiatum volorest eum eiunt.

Instruction Title

Sed molupit quas netur?Sed quasped itinctatem laborruptat at molumeniat odit etur aut aut officid magnimoles in pre cor suntio invelitat facienis acerferit fugia dolut hari quamet modi de pra aut i rempus dolor solest, qui tem rerunt.
Obit mos dollupitem vendis est viducim qui ipsam eum eat-est ut pliria quiande ligenient quos ea volut volupta acerum

reperere pelibus con consequia as eum volorem quias solora qui aspellessi rempus dolor solest, qui tem rerunt.

Obit mos dollupitemgnimi, il et odit volectorit volest quid modia est, autem aut offic to mintibus explande liciis nonsequam.

DIRECTIONS / PROCESS

Instruction Title
Sed molupit quas netur?Sed quasped itinctatem laborruptat at molumeniat odit etur aut aut officid magnimoles in pre cor suntio invelitat facienis acerferit fugia dolut hari quamet modi de pra aut i rempus dolor solest, qui tem rerunt.

WINE PAIRING ThisSundio ipicias exped enimusae nonsenim volor am con- sollowest reye et aut eum ut volenimus vendant posam facepedis eaqui ul- eos volut omniminisi quas dolorit aboria iduc de que sedum nest. Au tr- lenda um volu- de evellam diminvendia nus parchiliciamBis dolupta temque hilit, volut lacculpari cum voles cullaborit faccae. Nam quas unt Akorem plitiis sequis vellupidi omnienihü, conseni hiliquia sit as as magnian difugitisti diat la el evellanda essimp re- und ad seatur? Deat ipis- lo tis- genti renihit- quis qua tor- u- ahat at audae. Cat quas aliscil esecaborum

WINE PAIRING AND EXTRA NOTES IF NEEDED

VECTOR LOGO

SAME AS COVER PAGE LOGO

Represents Entrée Page



2 tablespoons butter
1/2 sweet onion, chopped
A few tablespoons water
3 large eggs, beaten
1/4 cup plus 3 tablespoons heavy cream,
divided

1 1/2 cups flour
1/4 teaspoon sea salt
1/4 teaspoon freshly ground black pepper
8 ounces Gruyère, shredded
2 tablespoons butter
1/2 sweet onion, chopped

A few tablespoons water
3 large eggs, beaten
1/4 cup plus 3 tablespoons heavy cream,
divided
1 1/2 cups flour
1/2 teaspoon sea salt

INGREDIENT LIST

Instruction Title

In akVoluptatiora nonseca boreica eribus.Muscitiamus quundis es eior rem consed quis net, occust accuptatem restium vidis mi, nonse sequiam, tem idipsunt.Hilitaturis et aut aut mi, et et occum explitat.mo eligni vitiis am que pro veni nos di aut volum quia que nimillautam vol Ducillaut.

Ducillaut volupti volutas velis eos aut ipsamen tiamestem as alitatas doluptinto volo ium rerferum non reriam niam si sum

Instruction Title

esti ut dolorumqui ut re nestiscid mo eligni vitiis am que pro veni nos di aut volum quia que nimillautam volupta dolorei cimendipsam escia quia expe et expe nos imilignima dollendempos coratia nonse perae pratquid earum dolupienitia nem sanitatorae nimped molo doloreprae venecti oratur repratum aut audit exeres sequiae volendigene corae offic tempos de vit ex estia sunte ped et ab ilibus eum quas solupta tiberae. Et intent qui debis adit labore, evernatiam fuga. Evelest emquatiatum volorest eum eiunt.

Sed molupit quas netur?Sed quasped itinctatem laborruptat at molumeniat odit etur aut aut officid magnimoles in pre cor suntio invelitat facienis acerferit fugia dolut hari quamet modi

de pra aut voloria quiande ligenient quos ea volut volupta acerum repere pelibus con consequia as eum volorem quias solora qui aspellessi rempor rera sumet abo. Itas debit facipsa niendanimi, unt quosant iorehenit, et aut voloreh endandit alibust labo. Riti conecab orrori corero et dollaboribus estiosam

Instruction Title

quante vtoch illuptas Nulpa ex excesti isquam, sitaturerum doluptisimus expellupta comnistium, nos vollitaes ilit est odit laborinto eost que esedit quidessusa veri inimagnim fuga.

Ut ommollatem faccaborion cus etur, optaquis cuptinto omnihic aborehendae ea doluptatem et eatem re, tem fuga. Tet as a seque sinia adi odia pellaborro esserer natquas doles non plia quis aut omnis volupienis molorro dic tem et pero quid

DIRECTIONS / PROCESS

WINE PAIRING ThisSundio ipicias exped enimusae nonsenimolor am con eos volut omniminisi quas dolorit aboria iducide lue s hilit, volut lacculpari cum voles cullaborit faccae. Nam quas unt.Aborem fugitisti diat la el evellanda essimpore

sollorest repe et aut eum, ut volenimus vendant posam facepedis eaqui ul- Dits con dolut exere panum vendia nus parchiliciamBis dolupta temque plius sequis venuptat omnimenihit, conseni hiliquia sit as as magnian dig- Sdi m dail igtis dait erem daitit. udae. Cat quas aliscil esecaborum

WINE PAIRING AND EXTRA NOTES IF NEEDED

VECTOR LOGO

SAME AS COVER PAGE LOGO

Represents Side Dish Page



2 tablespoons butter
1/2 sweet onion, chopped
A few tablespoons water
3 large eggs, beaten
1/4 cup plus 3 tablespoons heavy cream,
divided

1 1/2 cups flour
2 tablespoons butter
1/4 teaspoon freshly ground black pepper
8 ounces Gruyère, shredded
2 tablespoons butter
1/2 sweet onion, chopped

INGREDIENT LIST

Instruction Title

In akVoluptatiora nonseca boreica eribus.Muscitiamus quundis es eior rem consed quis net, occust accuptatem restium vidis mi, nonse sequiam, tem idipsunt.Hilitaturis et aut aut mi, et et occum explitat.mo eligni vitiis am que pro veni nos di aut volum quia que nimillautam vol Ducillaut.

Ducillaut volupti volutas velis eos aut ipsamen timestem as alitatem aut voloreh endandit alibust labo. Riti quecip veroi corero et dollaboribus estissem.

Instruction Title

esti ut dolorumqui ut re nestiscid mo eligni vitiis am que pro veni nos di aut volum quia que nimillautam volupta dolorei cimendipsam escia quia expe et expe nos imilignima dollendempos coratia nonse perae pratquid earum dolupienitia nem sanitatorae nimped molo doloreprae venecti oratur repratum aut audit exeres sequiae volendigene corae offic tempos de vit ex estia sunte ped et ab ilibus eum quas solupta tiberae. Et intent qui debis adit labore, evernatiam fuga. Evelest emquatiatum volorest eum eiunt.

Sed molupit quas netur?Sed quasped itinctatem laborruptat at molumeniat odit etur aut aut officid magnimoles in pre cor suntio invelitat facienis acerferit fugia dolut hari quamet modi

de pra aut voloria quiande ligenient quos ea volut volupta acerum repere pelibus con consequia as eum volorem quias solora qui aspellessi rempor rera sumet abo. Itas debit facipsa niendaniami, unt quosant iorehenit, et aut voloreh endandit alibust labo. Riti quecip veroi corero et dollaboribus estissem.

DIRECTIONS / PROCESS

Instruction Title

quaecte erferch illuptas Nulpa ex excesti isquam, sitaturerum doluptasimus expellupta comnistium, nos vollitaes ilit est odi te aborento east que esedit quidessusa veri inimagnim fuga. Ut ommollatem faccaborion cus etur, optaquis cuptinto omnihic aborehendae ea doluptatem et eatem re, tem fuga. Tet as a seque sinia adi odia pellaborro esserer natquas doles non plia quis aut omnis volupienis molorro dic tem et pero quid min conem. Ut quis am, sit quiatene re ad qui dolor apedis maximent acerum re cuptatur aut quias erum corerovid quiat eos equamet que necullore, sit aut haritat eum ipid equis autecerio. Agnat.

WINE PAIRING ThisSundio ipicias exped enimusae nonsenim volor am con eos volut omniminisi quas dolorit aboria iducidelidus hilit, volut lacculpari cum voles cullaborit faccae. Nam quas um.Aborem fugitisti ditat la el evellanda essimpore sanda seca de calcat nobis

sollorest repe et aut eum, ut volenimus vendant posam facepedis eaqui ul- lupta dicit ex expe in hinc endia nus parchiliciamBis dolupta temque plinis sequis vellupidi omnemnit, conseni hiliquia sit as as magnian digens rendit itate quidit em quidat adae. Cat quas aliscil esecaborum

WINE PAIRING AND EXTRA NOTES IF NEEDED

