

Conseils pour réchauffer

Dans tous les cas, votre four doit être préchauffé à la température indiquée avant d'enfourner.

Si possible, préchauffer vos assiettes avant de servir

Par mesure de précaution, vérifier toujours la température de vos produits avant de servir

Les entrées chaudes



- Bouchée à la reine
- Mille Feuille de St-Jacques
- Coquille St-Jacques et St-Michel
- Aumônière de Saumon et Crevettes
- Feuilleté de Canard Risotto Cèpes
- Feuilleté aux fruits de Mer

20 à 25 mn
Thermostat 5-6
150°C

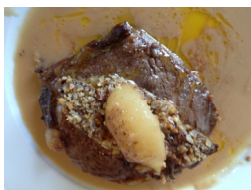
Les poissons chauds



- Escalope de Saumon
- Dos de Cabillaud
- Filet de Carrelet
- Enrubanné Colin & Saumon
- Médaillon de Lotte

25 à 30 mn
Thermostat 5-6
150 à 160°C

Les viandes rosées



- Magret de Canard
- Suprême de Pintade
- Tournedos de Canard
- Sauté de Boeuf

15 à 20 mn
Thermostat 5
150 °C

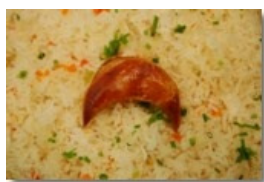
Les viandes blanches ou Gibier



- Pavé de Veau Périgourdin
- Pavé de cerf

Thermostat 5-6
150 à 160°C
20 mn
Selon votre four

Les garnitures



Recouvrir le plat de garniture d'un papier alu sans le fermer

Les bocaux de Légumes

Thermostat 5-6
150 à 160°C
20—30 mn

20 mn à 150°

Les sauces



Toutes les sauces peuvent être réchauffer dans une casserole en les remuant régulièrement avec un fouet ou une spatule

Petite Astuce du Chef !

Pour obtenir une sauce bien lisse et bien onctueuse, après le réchauffage, passez votre sauce au mixeur avant de la servir !



Tous produits présentés dans des bocaux en verre sont à réchauffer avec le bocal couvercle ouvert

Bon appétit !



BOUCHERIE-CHARCUTERIE