

Nos conseils de

Réchauffe 2024

Menu des Lutins* ?

Feuilleté Fromage > 20min à 160°C
Rôti de Dinde > couvert 45-50min à 160°C
Pommes Dauphines > couvert 20min à 160°C pour 1 à 3 parts
35-40 min pour 4 parts et plus

Menu Plaisir* ?

Brioche Océane > couvert 15min à 160°C
Filet Mignon > couvert 45-50min à 160°C
Gratin Dauphinois > 30min à 160°C pour 1 à 3 parts
45min pour 4 à 9 parts, 1h pour 10 parts et plus

Menu Prestige* ?

Coquille St Jacques & Fruits de mer > 15min à 160°C
Escargots > 12min à 160°C
Boudin Blanc Tuffé en Brioche > recouvert d'aluminium 15min à 160°C

Lotte à l'Américaine	}	Couvert 45-50min à 160°C
Jarret d'Agneau		

Rôti de Chapon > couvert 35-40min à 160°C
Risotto Artichauts > couvert 20min à 170°C
Gratins (Cardons ou Dauphinois) > couvert 30min à 160°C pour 1 à 3 parts
45min pour 4 à 9 parts, 1h pour 10 parts et plus

Nos conseils pour votre Volaille :

Rôti Chapon > 1h40 à 150°C

Chapon	}	1h30 à 160°C, puis 1h15 180°C
Dinde		

Poularde > 1h30 à 170°C
Pintade > 1h15 à 170°C

* Nos barquettes alu avec couvercle sont adaptées pour passer au four. Nous vous recommandons l'utilisation du four en chaleur tournante & préchauffé.

Saucisson à Cuire / Boudin ?

Saucisson à Cuire (à la truffe et/ou pistaché) > départ en eau froide, au frémissement baisser le feu et décompter 40min
Boudin Blanc (porto, à la truffe ou d'Antan) > à griller à la poêle 3-4min de chaque côté OU en papillote au four 15min à 170°C

Entrées Chaudes* ?

Escargots > 12min à 160°C
Coquille St Jacques & Fruits de mer > 15min à 160°C
Feuilleté Crustacés > 20-25min à 160°C
Grenouilles Persillées > couvert 15min à 160°C

Plats* ?

Sauté Cerf	}	Couvert 45-50min à 150°C
Cuisse Canette		
Paleron Veau		
Gigolette Pintade		
Filet de Bar	}	Couvert 35-40min à 150°C
Dos de Bonite		

Accompagnements* ?

Gratins (Cardons ou Dauphinois) > couvert 30min à 160°C pour 1 à 3 parts
45min pour 4 à 9 parts, 1h pour 10 parts et plus
Gratin Patates Douces > couvert 30-35min à 160°C
Purée de PdT Truffe > couvert 20-25min à 160°C
Flan Potimarron & Chorizo > couvert 20-25min à 160°C

Plateau Ephémère* ?

15-20min à 160°C

Nos conseils sont à adapter selon la puissance de votre four. Pour les plats contenant 8 parts et plus, n'hésitez pas à augmenter la chauffe de 5 à 15min.