FÊTES 2024

CONSIGNES POUR LA RECHAUFFE DES PLATS

Toute notre équipe vous souhaite de très bonne fêtes de fin d'année

Produits	Mode	Temps	Température
Cocktail chaudes:			
La Formule Cocktail « Chaud»	Four	5-7 min	180° / th 6/7
Entrées chaudes:			
Cassolette de St Jacques	Four	10/12 min	170° / th 5/6
Plats chauds:			
Suprême de chapon	Four	15/18 min	160° / th 5/6
Filet de bœuf Wellington	Four	20/25 min	140° / th 2/3
Filet de bœuf Wellington Individuel	Four	10/15 min	140° / th 2/3
Filet de bar en tournedos	Four	10/12 min	160° / th 5/6
Garnitures:			
« Aumonière de légumes » après la réchauffe y ajouté les viandes et poissons (l'emballage va au four)	Four	25 min	140°- 160°
Sauces : Toutes les sauces sont à réchauffer à la casserole jusqu'à frémissement et en mélangeant régulièrement (ci besoin ajoutez une cuillère d'eau)			
Vous devez d'abord faire la réchauffe des aumônières de légumes au four puis y ajouter les viandes ou poissons en temps voulu.			