

METHODE DE RECHAUFFEMENT

MENUS ET BUFFETS LA TABLE EN FETE 2023

MENU LE GRAND MENU

Soupe : Crème de potiron (1-7)

À chauffer dans une casserole à feu doux pendant 10 – 15 min

Entrée : Scampi à la crème, riz et tomates confites en cercle en bois *au four* à (1-2-4-7-12)

150°C pendant 20-25 min

Plat : Filet de bœuf, sauce crémeuse aux trois poivres, gratin de p.d.t, assortiment de légumes (1-7-12)

Viande : au four à 160°C pendant 30 min et laisser reposer pendant 10 min en papier aluminium

Sauce : À chauffer dans une casserole à feu doux pendant 10 – 15 min (7-12)

Gratin : au four à 180°C petite taille 35min/45min grande taille (1-7)

Légumes : au four à 150°C couvert pendant 25 min

Dessert : Boule de Noël en chocolat (1-3-7)

MENU BEETHOVEN

Entrée : Consommé de bœuf aux légumes (9)

À chauffer dans une casserole à feu doux pendant 10 – 15 min

Plat : Prince "Orloff" de veau, sauce crémeuse aux champignons, gratin de pommes de terre, assortiment de légumes (1-7-12)

Viande : au four à 160°C pendant 45 min

Sauce : À chauffer dans une casserole à feu doux pendant 10 – 15 min (1-7)

Gratin : au four à 180°C petite taille 35min/45min grande taille (1-7)

Légumes : au four à 150°C couvert pendant 25 min

Dessert : Boule de Noël en chocolat (1-3-7)

MENU CHEVREUIL

Entrée : Velouté aux champignons de bois (1-7)

À chauffer dans une casserole à feu doux pendant 10 – 15 min

Plat : Civet de chevreuil façon chasseur, spätzle, poire pochée au vin rouge, chou rouge et endives braisées (12,1)

Viande : À chauffer dans une casserole à feu doux pendant 20 – 25 min

Spätzle et légumes : au four à 140°C couvert pendant 20 min (1)

Poire pochée au vin rouge : Faire cuire avec le jus en casserole à feux doux 15 min (12)

Dessert : Boule de Noël en chocolat (1-3-7)

MENU BACH

Entrée : Bisque de homard (2-7)

À chauffer dans une casserole à feu doux pendant 10 – 15 min

Plat : Suprême de pintade farci, sauce aux champignons, pommes de terre farcies, assortiment de légumes (1-7)

Viande : au four à 150-160°C pendant 20 – 25 min

Sauce : À chauffer dans une casserole à feu doux pendant 10 – 15 min (7-12)

Pommes de terre farcis : au four à 150 -160°C pendant 15 - 20 min (7)

Légumes : au four à 150°C couvert pendant 25 min

Dessert : Boule de Noël en chocolat (1-3-7)



MENU MOZART

Entrée : Pavé de dorade en cercle en bois, sauce crémeuse au Riesling, légumes et riz (1—2-4-7-12)
150°C pendant 20-25 min

Plat : Filet de bœuf, sauce crémeuse aux trois poivres, gratin Dauphinois, assortiment de légumes (1-7-12)

Viande : au four à 160°C pendant 25 - 30 min et laisser reposer pendant 5 min

Sauce : À chauffer dans une casserole à feu doux pendant 10 – 15 min (7-12)

Gratin : au four à 180°C petite taille 35min/45min grande taille (1-7)

Légumes : au four à 150 -160°C pendant 15 – 20 min

Dessert : Boule de Noël en chocolat (1-3-7)

MENU AMADEUS

Entrée : Scampi à la crème, riz et tomates confites en cercle en bois *au four à (1-2-4-7-12)*
150°C pendant 20-25 min

Plat : Filet de veau en croûte de pains d'épices, réduction au vin rouge, gratin de pommes de terre, assortiment de légumes (1-7-12)

Filet de veau en croûte : au four à 160°C pendant. 25 - 30 min et laisser reposer pendant 5 min

Sauce : À chauffer dans une casserole à feu doux pendant 10 min (12)

Gratin : au four à 180°C petite taille 35min/45min grande taille (1-7)

Légumes : au four à 150°C couvert pendant 25 min

Dessert : Boule de Noël en chocolat (1-3-7)

Buffet plaisir d'hiver

Poissons : Pavé de dorade, sauce aux écrevisse (1-4-7-12)
150°C pendant 20-25 min

Viande : Filet mignon de veau, sauce crémeuse aux trois poivres (1-7-12)

Viande : au four à 160°C pendant. 25 - 30 min et laisser reposer pendant 5 min

Sauce : À chauffer dans une casserole à feu doux pendant 10 min (7-12)

Pommes de terre farcis : au four à 160°C pendant 35 min (1)

Légumes : au four à 150°C couvert pendant 25 min

MENU MICKEY

Entrée : Mini pizza - *au four à 180° - 10 min*

Plat : Filet de poulet croquant : *au four à 160° - 15.min (1)*

Rösti : au four à 160° - 20 min (1)

Compote : à froid

Dessert : Mousse au chocolat (1)

Allergènes : 1=Gluten, 2=Crustacés, 3=Œufs, 4=Poisson, 5=Arachide, 6=Soja, 7=Lait, 8=Fruits à coques, 9=Céleri, 10=Moutarde, 11=Sésame, 12=Sulfites, 13=Lupin, 14=Mollusque



NIESSEN
TRAITEUR