

Méthode de remise à température

Catalogue de Pâques 2023



		
Apéritif – hors-d'oeuvre chauds	180°	10 – 15 min
Mini burger à réchauffer	160°	10-15 min
Finger Food Chaud en cercle en bois	160°	20 min
Préparations en cercle en Bois <i>(Curry de légumes, scampis à la crème, filets de sole, filet de bar & St Jacques)</i>	160°	25-30 min
Les entrées et plats d'asperges en PAPILOTE à faire cuire au four dans la papillote	150°	20 min
Toutes les soupes et consommés	Chauffer en casserole à feux doux	15 min
Menu VAN GOGH	Soupe: en casserole à feu doux 15 min Orloff de veau en sauce : 180°C – 25 - 30 min Sauce : en casserole à feu doux 10-15 min Gratin : 180°C - 30 – 35 min Légumes chauds : 150°C – 20 min	
Menu PICASSO	Scampi crème en cercle en bois : 160°C 25 –30 min Ballotine de volaille en sauce : 160°C 30 – 35 min Sauce : en casserole à feu doux 10-15 min Mini-pdt farcis : 160°C 20 – 25 min Légumes chauds : 150°C – 20 min	
Menu RUBENS	Filet de bar en cercle en bois : 160°C 25 –30 min Filet de bœuf : 160°C 20 - 25 min +5min de repos Sauce : en casserole à feu doux 10-15 min Mini-pdt farcis : 160°C 20 – 25 min Légumes chauds : 150°C – 20 min	
Menu DA VINCI	Asperges blanches, saumon fumé 150°C - 20 min Couronne d'agneau : 160°C - 20 min + 5 min de repos Sauce : en casserole à feu doux 10-15 min Gratin : 180°C - 30 – 35 min Légumes chauds : 150°C – 20 min	
Menu enfant DONALD	Hamburger de bœuf : 160°C – 20 min Pommes de terre et brocoli: 150°C – 15-20 min	

Buffet complet – Le Grand Gourmet	Filet de bœuf : 160°C 20 - 25 min +5min de repos Sauce : en casserole à feu doux 10-15 min Filet de bar en sauce : 160°C – 20 - 25 min Mini-pdt farcis : 160°C 20 – 25 min assortiment de légumes : 150°C – 20 - 25 min	
Filet de veau en pâte feuilletée	160°C	30 – 40 min + 5 min de repos
Roast-Beef en croûte	160°C	30 – 40 min + 5 min de repos
Jambon cuit en croûte	160°C	40 – 45 min + 5 min de repos
Filet Wellington de bœuf	160°C	30 – 35 min + 5 min de repos
Vol au Vent	Chauffer en casserole à feux doux	15 – 20 min
Rôti Orloff (porc, dinde, veau) en sauce	180°	25-30 min
Châteaubriand	160°	25 min +5min de repos
Couronne d'agneau	160°	20-25 min +5 min de repos
Lapin en sauce	160°C dans sa barquette	35 - 40 min
TOUTES LES SAUCES	Chauffer en casserole à feux doux	15 min
Gratin de pommes de terre	180°	40min grande taille/petite taille 30min
Pommes de terre farcies	160°	20 – 25 min
Asperges blanches sous-vide	à cuire dans son emballage sous-vide dans l'eau chaude (non bouillante)	10 – 15 min
Pommes de terre grenaille	150°	20 – 25 min
Assortiment de légumes chauds	150°	20 – 25 min

