



Conseils pour réchauffer votre commande

Important: sortez vos plats du frigo 15 à 20 minutes avant de les réchauffer.

Le menu primeur

ENTRÉE

Crème de champignons, crumble de marrons et oignons frits

1. Réchauffer la crème de champignons dans une casserole à feu doux pendant 10 à 15 min en la remuant doucement. Ne pas faire bouillir !
2. Verser dans les assiettes ou les bols et parsemer de crumble.

PLAT

Dinde farcie, sauce au porto

1. Préchauffer votre four: chaleur tournante, 160°/170° max.
2. Réchauffer la dinde en sauce lorsque le four est à bonne température durant 20 à 25 min.

ACCOMPAGNEMENTS

Jardinière de légumes de saison, gratin de pommes de terre

1. Préchauffer votre four: chaleur tournante, 160°/170° max.
2. Réchauffer les légumes et le gratin de pommes de terre lorsque le four est à bonne température durant 15 à 20 min.

Le menu veggie

ENTRÉE

Crème de champignons, crumble de marrons et oignons frits

1. Réchauffer la crème de champignons dans une casserole à feu doux pendant 10 à 15 min en la remuant doucement. Ne pas faire bouillir !
2. Verser dans les assiettes ou les bols et parsemer de crumble.

PLAT

Risotto, tempura de légumes de saison

1. Préchauffer votre four: chaleur tournante, 160°/170° max.
2. Lorsque le four a atteint la bonne température, réchauffer les légumes en tempura pendant 10 à 15 min.
3. Pendant ce temps: réchauffer le risotto dans une casserole à feu doux et en la remuant régulièrement pendant 10 à 15 min. Ne pas faire bouillir !
4. Dresser le risotto sur une assiette et disposer les légumes en tempura par dessus.

Important: sortez vos plats du frigo 15 à 20 minutes avant de les réchauffer.

Le menu festif

ENTRÉE

Bisque de homard

1. Réchauffer la bisque de homard dans une casserole à feu doux pendant 10 à 15 min en la remuant doucement. Ne pas faire bouillir !
2. Verser la bisque dans les assiettes ou les bols.

PLAT

Chapon désossé farci, sauce aux morilles et au vin jaune

1. Préchauffer votre four: chaleur tournante, 160°/170° max.
2. Réchauffer le chapon en sauce lorsque le four est à bonne température durant 20 à 25 min.

ACCOMPAGNEMENTS

Jardinière de légumes de saison, écrasé de pommes de terre

1. Préchauffer votre four: chaleur tournante, 160°/170° max.
2. Réchauffer les légumes lorsque le four est à bonne température durant 15 à 20 min.
3. Dans le four préchauffé, recouvrez l'écrasé de pommes de terre d'un papier de cuisson pour conserver l'humidité. Réchauffez pendant 20 à 25 min. Il gardera ainsi sa texture onctueuse

OU
Cuire votre écrasé au bain-marie, comme un chef, à une température de 90° pendant 30 minutes.

Le menu forestier

ENTRÉE

Feuilleté aux champignons des bois

1. Préchauffer votre four: chaleur tournante, 160°/170° max.
2. Lorsque le four est à bonne température, réchauffer le feuilleté durant 3 à 5 min.
3. Réchauffer les champignons des bois dans une casserole à feu doux pendant 10 à 15 min. en remuant doucement.
4. Sur une assiette, disposer le feuilleté et couvrir de champignons des bois.

PLAT


Gigue de chevreuil, sauce Grand-Veneur


1. Préchauffer votre four: chaleur tournante, 160°/170° max.
2. Réchauffer la gigue de chevreuil en sauce lorsque le four est à bonne température durant 20 à 25 min selon la cuisson.

ACCOMPAGNEMENTS

Chicon braisé, pomme aux airelles, gratin de pommes de terre

1. Préchauffer votre four: chaleur tournante, 160°/170° max.
2. Réchauffer le tout lorsque le four est à bonne température durant 10 à 15 min.

	CUISSON AU FOUR PRÉCHAUFFÉ CHALEUR TOURNANTE	À COUVERT	À DÉCOUVERT
<p>APERÔ Bouchées classiques</p> <p>ENTRÉES Coquille Saint-Jacques parmentière Huîtres gratinées, fondue de poireau Cassolette de lotte et écrevisse au champagne Vol au vent gourmand au ris de veau Médaillon de filet de sole, saumon, petits légumes Filet de dorade, sauce tomatée, jeunes légumes et pommes de terre rissolées Risotto aux légumes de saison Tatin de tomate et aubergine</p>	<p>170°C</p> <p>170°C</p> <p>170°C</p> <p>170°C</p> <p>170°C</p> <p>150° - 160°C</p> <p>170°C</p> <p>170°C</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>20 min</p> <p>20 min</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>10 min</p> <p>20 min</p> <p>20 min</p> <p>20 min</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>15 - 20 min</p> <p>10 - 15 min</p> <p>10 - 15 min</p>
<p>POTAGES Crème de champignons Soupe de poisson Bisque de homard</p> <p>Réchauffer les potages à la casserole à feu doux en remuant régulièrement. Ne jamais porter à ébullition.</p>			
<p>VIANDES CUISINÉES Mignon de porc Pavé de veau Souris d'agneau confite, jus parfumé au romarin Orloff de porc au Comté Orloff de veau au Comté</p> <p>VOLAILLES CUISINÉES Chapon désossé farci Canard à l'orange Dinde désossée farcie Pintade farcie Orloff de dinde au Comté</p> <p>GIBIER CUISINÉS Civet de chevreuil sauce Grand Veneur Gigue de chevreuil sauce Grand Veneur Civet de marcassin sauce aux trois poivres</p> <p>PLATS EN CROÛTE Jambon de porcelet en croûte Carré de veau en croûte Filet de bœuf Wellington</p>	<p>170°C</p> <p>170°C</p> <p>170°C</p> <p>160° - 170°C</p> <p>160° - 170°C</p> <p>170°C</p> <p>170°C</p> <p>170°C</p> <p>170°C</p> <p>170°C</p> <p>170°C</p> <p>170°C</p> <p>170°C</p> <p>170°C</p>	<p>20 min</p> <p>20 min</p> <p>20 min</p> <p>20 - 30 min</p> <p>20 - 30 min</p> <p>35 min</p> <p>35 min</p> <p>35 min</p> <p>35 min</p> <p>25 - 30 min</p> <p>35 min</p> <p>35 min</p> <p>35 min</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>30 min/kg</p> <p>25 min/kg</p> <p>25 min/kg</p>

	CUISSON AU FOUR PRÉCHAUFFÉ CHALEUR TOURNANTE	À COUVERT	À DÉCOUVERT
ACCOMPAGNEMENTS Pommes de terre rissolées Pommes de terre grenailles confites ail et romarin Gratin dauphinois Spätzles Jardinière de légumes de saison Légumes racines rôtis Tomate à la provençale Poêlée de haricots verts à l'échalote Chicon braisé Chou rouge aux pommes Demi-pomme aux airelles	170°C 150°- 160°C 170°C 170°C 170°C 170°C 170°C 150°- 160°C 170°C 170°C 170°C	- - - - - - - - 15 min 10 min	20 min 15 - 20 min 30 min 15 min 20 min 20 min 20 min 15 - 20 min 15 - 20 min
SAUCES Toutes les sauces à servir chaudes <p style="text-align: right;">Réchauffer à la casserole à feu doux en remuant régulièrement. Ne jamais porter à ébullition.</p>			

CAS PARTICULIERS

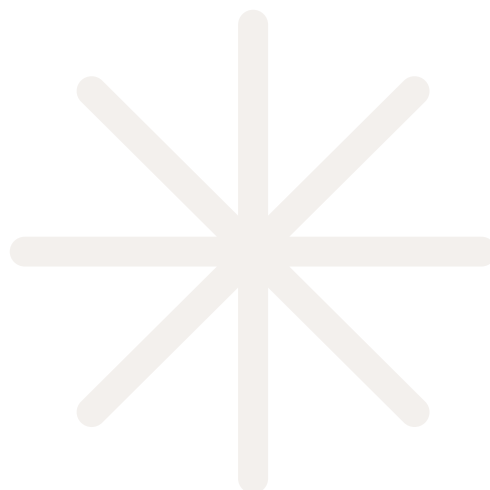
Ecrasé de pommes de terre à la truffe: nous vous recommandons de cuire votre écrasé au bain-marie, à une température de 90° pendant 30 minutes.

Choucroute de nouvel an avec pommes de terre rissolées:

1. Séparez les viandes de la choucroute
2. Réchauffez la choucroute à feu doux à la casserole en remuant régulièrement.
3. Réchauffez les viandes au four (160° - 170° C à couvert) avec un peu de jus de cuisson
4. Réchauffez les pommes de terre rissolées comme expliqué dans le tableau ci-dessus: rubrique accompagnements

CUISSON DE LA VOLAILLE

Voir page suivante



Cuisson de la volaille

VOLAILE PESÉE CRUE	CUISSON AU FOUR PRÉCHAUFFÉ CHALEUR TOURNANTE	NON-FARCIE	FARCIE
DINDE			
Dinde - 3 à 4 kg	170°C	2h30 à 2h45	3h à 3h15
Dinde - 4 à 5 kg	170°C	2h45 à 3h	3h15 à 3h45
Dinde - 5 à 6 kg	170°C	3h15 à 3h45	3h45 à 4h15
Rôti de dinde - 1 kg	170°C	-	50 min à 1h
Orloff de dinde - 1 kg	170°C	-	1h à 1h15
POULET - CANARD			
Poulet - 1,4 à 1,9 kg	170°C	1h30 à 2h00	-
Canard de Barbarie - +/- 3kg	180°C	2h à 2h15	-
Cuisse de canard - +/- 300g	170°C	1h à 1h15	-
Magret de canard - +/- 400g *			
PINTADE - CAILLE			
Pintade - 1,4 à 1,9 kg	170°C	1h15 à 1h30	-
Suprême de pintade - 1 kg	180°C	30 à 40 min.	-
Caille Jumbo - +/- 200g	180°C	20 à 25 min	-
CHAPON			
Chapon - 3 à 3,5 kg - cuisson lente **	160°C	3h à 3h30	3h à 3h15
Mini-chapon - 2 à 2,5 kg - cuisson lente **	160°C	2h15 à 2h30	3h30 à 4h

* Magret de canard - +/- 400g

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 15 à 20 minutes (selon la cuisson souhaitée : saignant ou à point).

Conseil : quadrillez la peau, cuisez d'abord à la poêle côté peau jusqu'à obtenir une belle coloration (3 à 5 minutes), puis finissez au four.

La température interne doit être : 54 °C pour saignant; 60 °C pour rosé ; 65 °C pour bien cuit.

** Cuisson lente des chapons et mini-chapon:

Les chapons ont une chair plus dense et plus grasse que les volailles classiques. Une cuisson lente permet aux fibres musculaires de se détendre progressivement, rendant la viande particulièrement moelleuse et juteuse.