



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

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

## CAS PARTICULIERS

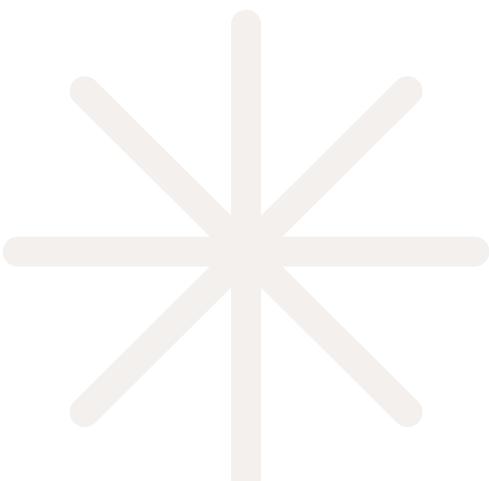
**Ecrasé de pommes de terre à la truffe:** nous vous recommandons de cuire votre écrasé au bain-marie, à une température de 90° pendant 30 minutes.

## 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

| VOLAILLE PESÉE CRUE                         | CUISSON AU FOUR<br>PRÉCHAUFFÉ<br>CHALEUR<br>TOURNANTE | NON-FARCIE   | FARCIE      |
|---|---|--------------|-------------|
| <b>DINDE</b>                                |   |              |             |
| 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   |
| <b>POULET - CANARD</b>                      |   |              |             |
| 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 *               |   |              |             |
| <b>PINTADE - CAILLE</b>                     |   |              |             |
| 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  | -           |
| <b>CHAPON</b>                               |   |              |             |
| 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.