



Conseils pour réchauffer votre commande

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

Le menu de Pâques

ENTRÉE

Œuf croustillant dans son nid de spaghetti de courgette, crème de topinambour, chips de jambon cru de Kirsch le Boucher

Variante végétarienne : les chips de jambon sont remplacés par une tuile au parmesan

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 160–170 °C maximum.
2. Réchauffez l'œuf lorsque le four est à bonne température durant 3 à 5 min.
3. Réchauffer les spaghetti de courgette dans une casserole à feu doux pendant 5 à 7 min, en remuant doucement.
4. Réchauffer la crème de topinambour dans une casserole à feu doux pendant 5 à 7 min, en remuant doucement.
5. Disposer les chips de jambon ou la tuile au parmesan avant de servir.

PLAT: LE VEAU

Poitrine de veau farcie aux morilles, ris de veau et vin jaune, asperges blanches grillées, duxelles de champignons, gratin dauphinois et sauce au porto

1. Préchauffer votre four à chaleur tournante à 160 °C (170 °C max).
2. Réchauffer la poitrine de veau, les asperges, la duxelles de champignons et le gratin de pommes de terre lorsque le four est à bonne température, pendant 7 à 10 min.
3. Réchauffer la sauce au porto dans une casserole à feu doux pendant 5 à 7 min, en remuant doucement.



Suggestion de présentation pour l'œuf croustillant



Suggestion de présentation pour la poitrine de veau farcie



PLAT: L'AGNEAU

Gigot d'agneau piqué à l'ail et au romarin, asperges blanches grillées, duxelles de champignons, gratin dauphinois et sauce au miel et romarin

1. Préchauffer votre four à chaleur tournante à 160 °C (170 °C max).
2. Réchauffer le gigot d'agneau, les asperges, la duxelles de champignons et le gratin de pommes de terre lorsque le four est à bonne température, pendant 7 à 10 min.
3. Réchauffer la sauce miel et romarin dans une casserole à feu doux pendant 5 à 7 min, en remuant doucement.

PLAT VÉGÉTARIEN

Asperges en déclinaison : raviolis d'asperges, velouté d'asperges, poêlée d'asperges, champignons et pecorino

1. Préchauffer votre four à chaleur tournante à 160 °C (170 °C max).
2. Réchauffer les asperges et les champignons lorsque le four est à bonne température, pendant 3 à 5 min.
3. Réchauffer la crème d'asperges dans une casserole à feu doux pendant 5 à 8 min en remuant doucement. Dès que c'est chaud, ajouter les raviolis d'asperges et poursuivre la cuisson pendant 5 à 7 min en remuant délicatement.
4. Ajouter les copeaux de pecorino avant de servir.

DESSERT

Dôme de chocolat Grand Cru Caraïbes 66 %, fraise et rhubarbe, biscuit génoise à la vanille

Conservez le dessert au réfrigérateur et sortez-le quelques minutes avant dégustation.

Bonne dégustation !



Suggestion de présentation pour le gigot d'agneau



Suggestion de présentation pour la déclinaison d'asperges



Suggestion de présentation pour le dessert



	TEMPÉRATURE	À COUVERT	À DÉCOUVERT
PLATS DE GIBIER			
Civet de marcassin	170°C	35 min	-
Civet de chevreuil	170°C	35 min	-
Gigue de chevreuil	170°C	35 min	-
Rôti de biche	170°C	20 - 25 min	-
PLATS EN CROÛTE			
Jambon de porcelet en croûte	170°C	-	30 min/kg
Carré de veau en croûte	170°C	-	25 min/kg
Filet de bœuf Wellington	170°C	-	25 min/kg
Rôti de biche en croûte	170°C	-	20 min/kg
Filet de saumon en croûte	170°C	-	20 min/kg
Feuilleté de noisettes d'ageau	170°C	-	20 min/kg
VÉGÉTARIEN / VEGAN			
Tartelette des bois, champignons	170°C	-	10 - 15 min
Risotto aux champignons des bois	170°C	-	10 - 15 min
ACCOMPAGNEMENTS			
Pommes de terre rissolées	170°C	-	20 min
Pommes de terre grenailles confites	150°C - 160°C	-	15 - 20 min
Ecrasé de pommes de terre à la truffe	<i>voir ci dessous</i>	-	-
Gratin dauphinois	170°C	-	30 min
Purée de p.d.t et de patates douces	170°C	15 - 20 min	-
Jardinière de légumes de saison	170°C	-	20 min
Tomate à la provençale	170°C	-	20 min
Poêlée de haricots verts à l'échalote	170°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	-
Spätzle	170°C	-	15 min

CAS PARTICULIERS

Choucroute garnie 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

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.



MISE EN TEMPÉRATURE À LA CASSEROLE



POTAGES

Tous les potages

Réchauffer les potages à la casserole à feu doux en remuant régulièrement. Ne jamais porter à ébullition.

SAUCES

Toutes les sauces

Réchauffer à la casserole à feu doux en remuant régulièrement. Ne jamais porter à ébullition.

Cuisson de la volaille

VOLAILE PESÉE CRUE	CUISSON AU FOUR PRÉCHAUFFÉ CHALEUR TOURNANTE	NON-FARCIE	FARCIE
DINDE			
Dinde fermière - 3 à 4 kg	170°C	2h30 à 2h45	3h à 3h15
Dinde fermière - 4 à 5 kg	170°C	2h45 à 3h	3h15 à 3h45
Dinde fermière - 5 à 6 kg	170°C	3h15 à 3h45	3h45 à 4h15
Rôti de dinde fermière - 1 kg	170°C	-	50 min à 1h
Orloff de dinde - 1 kg	170°C	-	1h à 1h15
POULET - CANARD			
Poulet de Bresse - 1,2 à 1,6 kg	170°C	1h30 à 2h00	-
Canard de Barbarie - +/- 3kg	180°C	2h à 2h15	-
Cuisse de canard - +/- 250g	170°C	50 min. à 1h	-
Cuisse de canard confite - 200 à 250g	170°C	1h	-
Magret de canard - +/- 350g*			
PINTADE - CAILLE			
Pintade fermière - 1,2 à 1,5 kg	170°C	1h00 à 1h15	-
Suprême de pintade - 180 à 200g	180°C	14 à 18 min.	-
Caille Jumbo - 200g à 250g	180°C	20 à 30 min	-
CHAPON			
Chapon fermier - 2,8 à 3,7 kg - cuisson lente **	160°C	3h à 3h30	3h15 à 3h45
Mini-chapon - 2 à 2,5 kg - cuisson lente **	160°C	2h15 à 2h40	2h45 à 3h

* Magret de canard - +/- 350g

Température : 180 °C

Temps de cuisson : 12 à 18 minutes (Saignant : 12-14 min / Rosé : 14-16 min / Bien cuit : 16-18 min)

Conseil : quadrillez la peau, cuisez d'abord à la poêle côté peau jusqu'à obtenir une belle coloration (3 à 4 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.