



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 chou-fleur, éclats de marrons et d'oignons croustillants

1. Réchauffer la crème de chou-fleur dans une casserole à feu doux pendant 5 à 10 minutes, en remuant délicatement. Ne pas faire bouillir.
2. Verser dans les assiettes ou les bols, puis parsemer d'éclats de marrons et d'oignons croustillants.

PLAT

Dinde de Noël farcie, sauce parfumée au Porto

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 160-170 °C maximum.
2. Lorsque le four est à température, réchauffer la ballotine de dinde en sauce pendant 20 à 25 minutes.

ACCOMPAGNEMENTS

Jardinière de légumes de saison, purée de pommes de terre

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 160-170 °C maximum.
2. Réchauffer les légumes pendant 15 à 20 minutes lorsque le four est à température.
3. Réchauffer la purée de pommes de terre dans une casserole à feu doux pendant 10 à 15 minutes, en remuant régulièrement. Ne pas laisser attacher.

Dresser sur assiette et servir sans attendre.



Suggestion de présentation pour la dinde de Noël farcie en tranches

Conseils pour réchauffer votre commande

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

Le menu festif

ENTRÉE

*Bouillabaisse, raviole de langoustine
et éclats d'oignons croustillants*

1. Réchauffer la bouillabaisse de poisson dans une casserole à feu doux pendant 10 à 15 minutes, en remuant délicatement. Ne pas faire bouillir.
2. Ajouter les ravioles et laisser réchauffer encore 5 minutes.
3. Verser dans les assiettes ou les bols, parsemez d'éclats d'oignons croustillants

VOUS AVEZ CHOISI LE BŒUF

Le bœuf de Guy Kirsch

Cœur d'entrecôte tranché finement, sauce chimichurri

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 160-170 °C maximum.
2. Réchauffer le bœuf pendant 5 à 12 minutes, selon la cuisson souhaitée :
 - 5 minutes : bleu
 - 7 à 8 minutes : saignant
 - 8 à 10 minutes : à point
 - 10 à 15 minutes : bien cuit
3. Napper de sauce chimichurri et ajouter la fleur de sel avant de servir.



Suggestion de présentation de la pintade



Suggestion de présentation du bœuf en tranches

VOUS AVEZ CHOISI LA PINTADE

*Suprême de pintade fermière,
sauce au vin jaune et aux morilles*

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 160-170 °C maximum.
Lorsque le four est à température, réchauffer la pintade en sauce pendant 10 à 15 minutes.

ACCOMPAGNEMENTS

Purée truffée, brocolini, panais, morilles

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 160-170 °C maximum.
2. Réchauffer les légumes et les morilles pendant 5 à 8 minutes lorsque le four est à température.
3. Réchauffer la purée de pommes de terre à la truffe dans une casserole à feu doux pendant 10 à 15 minutes, en remuant délicatement. Ne pas laisser attacher.

Dresser sur assiette et servir sans attendre.

Conseils pour réchauffer votre commande

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

Le menu de gibier

ENTRÉE

Tatin d'oignon et de poire, foie gras et gelée aux airelles, champignons des bois

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 160–170 °C maximum.
2. Lorsque le four est à température, réchauffer la tartelette pendant 10 à 15 minutes.
3. Ajouter les dés de foie gras maison juste avant de servir.



Suggestion de présentation de la tartelette tatin

PLAT

Rôti de biche, sauce venaison, chou rouge aux pommes, chicon braisé et purée de topinambour

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 160–170 °C maximum.
2. Lorsque le four est à température, réchauffer le rôti de biche en sauce pendant 10 à 15 minutes.

ACCOMPAGNEMENTS

Chicons, chou rouge, shimeji et purée de topinambour

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 160–170 °C maximum.
2. Réchauffer les légumes et les champignons pendant 5 à 7 minutes lorsque le four est à température.
3. Réchauffer la purée de topinambour dans une casserole à feu doux pendant 10 à 15 minutes, en remuant délicatement. Ne pas laisser attacher.
4. Réchauffer le chou rouge dans une casserole à feu doux pendant 10 à 15 minutes, en remuant régulièrement.

Dresser sur assiette et servir sans attendre.

Conseils pour réchauffer votre commande

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

Le menu veggie

ENTRÉE

Crème de chou-fleur, éclats de marrons et d'oignons croustillants, tortellinis aux cèpes

1. Réchauffer la crème de chou-fleur dans une casserole à feu doux pendant 5 à 10 minutes, en remuant délicatement. Ne pas faire bouillir. Ajouter les tortellini aux cèpes et laisser réchauffer encore 5 minutes.
2. Verser dans les assiettes ou les bols, puis parsemer d'éclats de marrons et d'oignons croustillants.

PLAT

Gnocchis de patate douce, poêlée de champignons et jeunes légumes

1. Préchauffer votre four: chaleur tournante, 160°/170° max.
2. Lorsque le four est à température, réchauffer les jeunes légumes et la poêlée de champignons pendant 10 à 15 minutes.

Crème de piquillos

1. Réchauffer la crème de piquillos dans une casserole à feu doux pendant 5 à 8 minutes, en remuant délicatement.
2. Ajouter les gnocchi de patate douce et laisser réchauffer encore quelques minutes, sans faire bouillir.

Dresser sur assiette et servir sans attendre.




Suggestion de présentation des gnocchis de patate douce, poêlée de champignons et jeunes légumes


CONSEILS POUR RÉCHAUFFER VOTRE COMMANDE

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



MISE EN TEMPÉRATURE AU FOUR À CHALEUR TOURNANTE

N° DE PAGE BROCHURE		TEMPÉRATURE	À COUVERT	À DÉCOUVERT
Page 7	APERÔ Bouchées classiques	170°C	-	10 min
Page 31	ENTRÉES Coquille Saint-Jacques parmentière	170°C	-	20 min
Page 31	Huîtres gratinées, fondue de poireau	170°C	-	20 min
Page 31	Cassolette de lotte et écrevisse	170°C	-	20 min
Page 31	Médallions de filet de sole et saumon	170°C	20 min	-
Page 31	Filets de dorade	150° - 160°C	-	15 - 20 min
Page 15	VIANDES CUISINÉES Joue de bœuf braisé	170°C	35 min	-
Page 15	Mignon de porc	170°C	20 min	-
Page 15	Pavé de veau	170°C	20 min	-
Page 15	Souris d'agneau confite, jus parfumé	170°C	20 min	-
Page 15	Orloff de porc au Comté	160° - 170°C	20 - 30 min	-
Page 15	Orloff de veau au Comté	160° - 170°C	20 - 30 min	-
Page 16	La choucroute de Nouvel-An	voir p.suivante	-	-
Page 16	VOLAILLES CUISINÉES Orloff de dinde au Comté	170°C	25 - 30 min	-
Page 16	Parmentier de canard	170°C	25 - 30 min	-
Page 16	Dinde fermière désossée farcie	170°C	35 min	-
Page 16	Suprême de pintade fermière	170°C	35 min	-
Page 16	Poularde farcie aux marrons	170°C	35 min	-

N° DE PAGE BROCHURE		TEMPÉRATURE	À COUVERT	À DÉCOUVERT
	GIBIER CUISINÉS			
Page 16	Civet de marcassin	170°C	35 min	-
Page 16	Civet de chevreuil	170°C	35 min	-
Page 16	Gigue de chevreuil	170°C	35 min	-
Page 16	Rôti de biche	170°C	20 - 25 min	-
	PLATS EN CROÛTE			
Page 17	Jambon de porcelet en croûte	170°C	-	30 min/kg
Page 17	Carré de veau en croûte	170°C	-	25 min/kg
Page 17	Filet de bœuf Wellington	170°C	-	25 min/kg
Page 17	Rôti de biche en croûte	170°C	-	20 min/kg
Page 17	Filet de saumon en croûte	170°C	-	20 min/kg
	VÉGÉTARIEN / VEGAN			
Page 18	Tartelette des bois, champignons	170°C	-	10 - 15 min
Page 18	Risotto aux champignons des bois	170°C	-	10 - 15 min
	ACCOMPAGNEMENTS			
Page 18	Pommes de terre rissolées	170°C	-	20 min
Page 18	Pommes de terre grenailles confites	150°C - 160°C	-	15 - 20 min
Page 18	Ecrasé de pommes de terre à la truffe	<i>voir ci dessous</i>	-	-
Page 18	Gratin dauphinois	170°C	-	30 min
Page 18	Purée de p.d.t et de patates douces	170°C	15 - 20 min	-
Page 18	Jardinière de légumes de saison	170°C	-	20 min
Page 18	Tomate à la provençale	170°C	-	20 min
Page 18	Poêlée de haricots verts à l'échalote	170°C	-	15 - 20 min
Page 18	Chicon braisé	170°C	-	15 - 20 min
Page 18	Chou rouge aux pommes	170°C	15 min	-
Page 18	Demi-pomme aux airelles	170°C	10 min	-
Page 18	Spätzle	170°C	-	15 min

CAS PARTICULIERS

Page 16 - 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

Page 18 - 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

N° DE PAGE
BROCHURE



Page 13
Page 13
Page 13

POTAGES

Crème de chou fleur
Soupe de poisson
Bisque de homard

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

Page 17

SAUCES

Toutes les sauces

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

Cuisson de la volaille

VOLAILLE 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.