



# CONSEILS DE RÉCHAUFFE & SERVICE

(Les températures sont à titre indicatif selon les appareils que vous utilisez.)

## POUR VOS FEUILLETÉS, PETITS FOURS SALÉS ET BOUCHÉES CHAUDES



**FOUR**  
TRADITIONNEL

**160**  
DEGRÉS

**5 À 10**  
MINUTES

Four traditionnel préchauffé à 160°C. Recouvrir d'une feuille aluminium, chauffer environ 5 à 10 minutes.

## POUR VOS ENTRÉES ET PLATS CHAUDS



**FOUR**  
TRADITIONNEL

**180**  
DEGRÉS

**20 À 30**  
MINUTES

### LES POISSONS ET CRUSTACÉS GRATINÉS

(Coquille St Jacques et homard ou langouste Thermidor)  
Four traditionnel préchauffé à 180°C. Couvrir d'une feuille aluminium, chauffer entre 20 et 30 minutes.



**FOUR**  
TRADITIONNEL

**160**  
DEGRÉS

**20 À 30**  
MINUTES

### LES FEUILLETAGES

Saumon en feuilleté, croustade de fruits de mer, aumônière de crêpe, feuilletage de jambon, croustillant de champignons.  
Four traditionnel préchauffé à 160°C. Couvrir d'une feuille aluminium et chauffer entre 20 et 30 minutes.



**FOUR**  
TRADITIONNEL

**180**  
DEGRÉS

**15**  
MINUTES

### LES ESCARGOTS

Four traditionnel préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.



**JUSQU'À**  
ÉBULLITION

**FOUR**  
MICRO-ONDE

**QUELQUES**  
MINUTES

### LES VELOUTÉS ET SOUPES

Réchauffer lentement, en casserole jusqu'au premier bouillon, passer les garnitures quelques minutes au micro ondes et les déposer dans les bols ou assiettes préalablement chauffés, verser le liquide bouillant et servez aussitôt.



**FOUR**  
TRADITIONNEL

**160**  
DEGRÉS

**20 À 25**  
MINUTES

### POUR VOS POISSONS PRÉPARÉS

Four traditionnel préchauffé à 160°C. Couvrir d'une feuille aluminium, chauffer entre 20 et 25 minutes.



**FEU**  
DOUX

**140°C**  
15-20 MINUTES

**1 À 2**  
MINUTES

Faire chauffer doucement la sauce en casserole et vos garnitures à four doux, 140°C pendant 15 à 20 min ou au micro ondes 1 à 2 min.  
*En cas de retard de service, diminuer votre four à 130° pour maintenir à chaud !*



**FOUR**  
TRADITIONNEL

**160**  
DEGRÉS

**10 À 20**  
MINUTES

### POUR VOS VIANDES BLANCHES ET VOLAILLES, AGNEAU

Four traditionnel préchauffé à 160°C. Couvrir d'une feuille aluminium, chauffer entre 10 et 15 minutes pour une cuisson rosée et 20 minutes pour une cuisson à point.



**FEU**  
DOUX

Faire chauffer doucement la sauce en casserole.

*En cas de retard de service, diminuer votre four à 130°C pour maintenir à chaud !*



**FOUR**  
TRADITIONNEL

**170**  
DEGRÉS

**15**  
MINUTES

### POUR VOTRE FILET DE BŒUF WELLINGTON

Four traditionnel préchauffé à 170°C. Couvrir d'une feuille aluminium, chauffer 15 minutes pour une cuisson saignante.



**FEU**  
DOUX

Faire chauffer doucement la sauce en casserole.

Allonger le temps de cuisson de 5 à 10 minutes pour une cuisson à point.

*En cas de retard de service, diminuer votre four à 130° pour maintenir à chaud !*



**FEU**  
DOUX

**10**  
MINUTES

**FOUR**  
MICRO-ONDE

### POUR LE GIBIER

Laisser mijoter en casserole à feu doux (viande et sauce) pendant 10 min environ, faire revenir au beurre noisette, les spätzlis. De préférence faire chauffer vos légumes au micro-ondes afin qu'ils ne dessèchent pas.



## POUR VOS GARNITURES



**FOUR**  
TRADITIONNEL



**160**  
DEGRÉS



**15+10**  
MINUTES

Four traditionnel préchauffé à 160°C.  
Couvrir hermétiquement d'une feuille aluminium,  
chauffer pendant 15/20 min, puis enlever l'aluminium  
et repasser au four pendant 10 minutes.  
*En cas de retard de service, diminuer votre four  
à 130° pour maintenir à chaud !*

## SERVICE PIÈCES FROIDES ET CHAUDES ET PRÉSENTATION



**À LA**  
MINUTE

### POUR LE SERVICE DE VOS APÉRITIFS FROIDS

Sortez vos plateaux au moment de servir  
pour garantir une bonne tenue des mousses  
et la fraîcheur des garnitures.



**QUELQUES**  
MINUTES



**80 À 130°C**  
20 MINUTES

### POUR ASSURER DES ASSIETTES CHAUDES

Vous pouvez chauffer vos assiettes quelques minutes  
au micro ondes sinon chauffez-les pendant 20 minutes  
entre 80°C et 130°C maximum au four.

*Si vous ne disposez que d'un seul four, vous pouvez  
exécuter cette opération une fois que les garnitures sont  
chaudes et que vous baissez la température du four à 130°.*



### POUR LA PRÉSENTATION SUR ASSIETTE

Étaler toutes vos assiettes sur votre table de travail,  
dresser et décorer alternativement viande/poisson  
puis garnitures et enfin la sauce au dernier moment,  
servir rapidement avant que cela ne refroidisse.



### POUR LA PRÉSENTATION SUR PLAT

Préchauffer votre/vos plat(s), assembler  
vos préparations selon votre goût,  
repasser le plat au four, saucer au dernier  
moment et servir.



## DESSERTS & DÉLICES GLACÉS



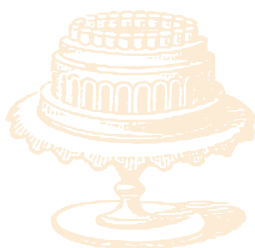
**À LA**  
MINUTES

Sortez vos desserts au moment de servir  
pour garantir une bonne tenue des mousses  
et la fraîcheur des garnitures.



**20**  
MINUTES

Sortir les desserts glacés au préalable  
20 minutes du congélateur en les plaçant  
dans le bas de votre réfrigérateur.



*Nous vous souhaitons de passer un agréable repas !*



**KAEMPFF-KOHLER**  
LUXEMBOURG