



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

**Pour vos feuilletés et petits fours salés:**

Four traditionnel préchauffé à 160°. Recouvrir hermétiquement d'une feuille aluminium, chauffer environ 3 à 5 minutes suivant le feuilleté

**Pour vos entrées chaudes :**

**Les poissons et crustacés gratinés :**

(Coquille St Jacques, Homard Thermidor)

Four traditionnel préchauffé entre 160° et 170°. Couvrir hermétiquement d'une feuille aluminium et chauffer entre 8 et 12 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°. Couvrir hermétiquement d'une feuille aluminium et chauffer entre 20 et 30 minutes.

**Les Escargots:**

Four traditionnel préchauffé à 180° pendant 8 à 12 minutes en vérifiant régulièrement

**Les veloutés et soupes :**

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

**Pour vos Viandes blanches et volailles, et poissons préparés :**

Four traditionnel préchauffé entre 160° et 170°. Couvrir hermétiquement d'une feuille aluminium, chauffer entre 10 et 15 minutes.

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

**Gibiers mijotés**

Tous les gibier en sauce (Civet de lièvre, estouffade de marcassin, etc.) réchauffer en casseroles doucement et ajouter un peu d'eau si besoin

Pour les gibiers rôtis (Filet de chevreuil, faisan, etc) préchauffer le four à 160° Couvrir hermétiquement d'une feuille aluminium et chauffer entre 12 et 18 minutes suivant la grosseur du produit

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

**Gibiers en médaillons et noisettes**

Pour les gibiers rôtis (Filet de chevreuil, faisan, etc) préchauffer le four à 160° Couvrir hermétiquement d'une feuille aluminium et chauffer entre 12 et 18 minutes suivant la grosseur du produit

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

### **Pour votre Filet de bœuf Wellington**

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

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

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

### **Pour votre Dinde de Noel :**

Four traditionnel préchauffé à 160°. Couvrir hermétiquement d'une feuille aluminium, chauffer pendant 1h30, en arrosant de temps à autre avec le jus de cuisson.

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

### **Pour vos Garnitures :**

Four traditionnel préchauffé à 160°. Couvrir hermétiquement d'une feuille aluminium, chauffer pendant 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 !

### **Pour assurer des assiettes Chaudes :**

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

### **Les desserts glacés :**

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

### **Les bûches traditionnelles crème au beurre:**

sortir du réfrigérateur 20 minutes avant de les déguster.

### **Les bûches traditionnelles mousse:**

Il n'est pas nécessaire de les sortir du réfrigérateur avant de les consommer.

**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 vos goûts, repasser le plat au four, saucer au dernier moment et servir.

Nous vous souhaitons de passer un agréable repas et de très bonnes fêtes