
CONSIGNES DE RÉCHAUFFE

Nos Chefs cuisiniers ont utilisé tous leurs talents dans la préparation de ces mets pour faire de vos repas de fin d'année des moments d'exception. Voici leurs conseils pour réchauffer au mieux vos plats.

Tous nos plats sont à conserver au froid (maximum 4°C) et à consommer le jour-même de leur achat ou livraison (sauf indication spécifique lors de l'achat).

LES ENTRÉES CHAUDES

FOURS SALÉS CHAUDS

Préchauffez votre four pendant 5 à 10 min, thermostat 4 (120°C).
Placez les fours salés chauds dans le four sous aluminium pendant 5 min, pour juste les tiédir.

QUICHES, COULIBIAC, VOL-AU-VENT À LA REINE

Préchauffez votre four pendant 5 à 10 min, thermostat 5/6 (160°C)
Temps de réchauffe : 4 pers : 20 min – 6 pers : 23 min – 8 pers : 25 min puis 5 min à four éteint.

COQUILLE SAINT-JACQUES À LA NORMANDE, ESCARGOTS

Préchauffez votre four pendant 5 à 10 min, thermostat 5/6 (160°C).
Temps de réchauffe : 10 à 15 min, puis 5 min à four éteint.

RISOTTO AUX GAMBAS ET LÉGUMES CROQUANTS

Préchauffez votre four pendant 5 à 10 min, thermostat 4/5 (140°C).
Temps de réchauffe sous aluminium : 10 à 15 min, puis 5 min à four éteint.

RAVIOLE DE HOMARD ET PETITS LÉGUMES

Préchauffez votre four pendant 15 min, thermostat 5/6 (160°C).
Temps de réchauffe : 10 à 15 min, puis 5 min à four éteint.

BOUDIN BLANC TRUFFÉ

Faites réchauffer à la poêle à feu moyen 20 min pour une peau croustillante.

LES POISSONS

TURBOT ET BAR

Préchauffez votre four pendant 5 à 10 min, thermostat 5/6 (160°C).
Temps de réchauffe : 2 pers : 15 min – 4 pers : 20 min – 6 pers : 25 min puis 5 min à four éteint.

NOIX DE SAINT-JACQUES SUR FEUILLETAGE COQUILLE

Temps de réchauffe identique aux poissons ci-dessus, puis 5 min de plus avec la coquille feuilletée.

TENDRES SAINT-JACQUES AUX MORILLES

Préchauffez votre four pendant 5 à 10 min, thermostat 5/6 (160°C).
Temps de réchauffe : 20 min, puis 5 min à four éteint.

LES VIANDES

CANETTE, AGNEAU, POULARDE, DINDE, VEAU

Préchauffez votre four pendant 5 à 10 min, thermostat 5/6 (160°C).
Temps de réchauffe : 2 pers : 15 min – 4 pers : 20 min – 6 pers : 25 min puis 5 min à four éteint.

CHAPON

Préchauffez votre four pendant 5 à 10 min, thermostat 5/6 (160°C).
Temps de réchauffe : 2 pers : 25 min – 4 pers : 30 min – 6 pers : 35 min puis 5 min à four éteint.

LES VIANDES FEUILLETÉES

JAMBON EN CROÛTE

Préchauffez votre four pendant 5 à 10 min, thermostat 5/6 (160°C).

Temps de réchauffe : 4 pers : 25 min – 6 pers : 35 min sous aluminium puis 5 min à four éteint.

FILET DE BŒUF DALLOYAU

Préchauffez votre four pendant 5 à 10 min, thermostat 5/6 (160°C).

Temps de réchauffe : 4 pers : 20 min – 6 pers : 25 min sous aluminium puis 5 min à four éteint.

LES SAUCES

Versez la sauce dans une casserole et faites réchauffer à feu moyen pendant 15 min.

LES LÉGUMES à réchauffer sous aluminium

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS, MARRONS BRAISÉS

Préchauffez votre four pendant 5 à 10 min, thermostat 5 (150°C).

Temps de réchauffe : de 2 à 4 pers : 15 min – de 6 à 8 pers : 20 min puis 5 min à four éteint.

PURÉE TRUFFÉE, RISOTTO AUX CÈPES, MOUSSELINE DE CÉLERI OU DE MARRONS, GRATIN DAUPHINOIS (indiv)

Préchauffez votre four pendant 5 à 10 min, thermostat 5 (150°C).

Temps de réchauffe : 20 min puis 5 min à four éteint.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Nos Chefs pâtisseries ont utilisé tous leurs talents dans la préparation de ces pâtisseries pour faire de vos repas de fin d'année des moments d'exception. Voici leurs conseils pour déguster au mieux ces douceurs.

Toutes nos glaces et sorbets sont à conserver au congélateur, nos entremets au froid (maximum 4°C).

BÛCHES, ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

Sortir du réfrigérateur et laisser à température ambiante (temps indiqué ci-dessous) avant dégustation.

BÛCHISSIME FRUITÉE

5 min

ENTREMETS CLASSIQUES ET ENTREMETS AUX FRUITS

5 min

(Saint-Honoré, Paris-Brest, Délice du Chef, Croquante aux agrumes...)

BÛCHE SYMPHONIE D'OPÉRETTE

10 min

Retirer délicatement la coque en chocolat pour découper la bûche et profiter de casser la coque ensuite.

AMUSES-BÛCHES, BONHOMME DE NEIGE, MADAME DES NEIGES

10 min

ENTREMETS CHOCOLAT, CAFÉ OU PRALINÉ

10 min

(Opéra, Echiquier, Macaron de Rêve®...)

BÛCHISSIMES MARRON, CHOCOLAT, CAFÉ

15 min

GLACES, SORBETS ET ENTREMETS GLACÉS

Sortir du congélateur et placer dans le réfrigérateur (temps indiqué ci-dessous) avant dégustation.

GLACES ET SORBETS

30 min

VACHERINS FRAMBOISE ET VANILLE-CHOCOLAT

15 à 20 min

BÛCHISSIMES GLACÉES

15 à 20 min

FLOCON DE NOËL, SOUFFLÉ CENDRILLON, CORNE D'ABONDANCE

15 à 20 min

ROBE DE PROFITEROLES®

15 à 20 min

Pour la Robe de Profiteroles®, laissez la sauce au chocolat au réfrigérateur 1h avant de servir.

Réchauffez la sauce durant 1 minute au micro-ondes (à 800W), dans son contenant sans le couvercle.