

CONSEILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE

COMMANDES CARTE TRAITEUR

Filets de perche ou de féra

Papier à papillote qui passe au four pour garder l'humidité du produit.

160°C - 15min

Cuisses de grenouilles

Papier à papillote qui passe au four pour garder l'humidité du produit.

Ajouter une noix de beurre dans la papillote.

160°C - 20min

Paella & Tajine & Couscous

160°C - 25 à 35 min

+ Réchauffer le jus de cuisson à la casserole afin d'en ajouter selon vos envies.

Sauté de poulet & Tartiflette

160°C - 20 à 25 min

Sauté de veau

160°C - 15 à 35 min

Jambon braisé

160°C - 30 à 35 min

Burgers

Moelleux : le burger dans sa papillote

Croustillant : le burger ouvert en 2 sans le papier papillote

150°C - 15min

Feuilletés & chaussons

180°C - 10 à 15min

Lasagnes

160°C - 20 à 25 min

Gratin dauphinois

180°C - 15 à 25 min

P.d.t sautées

180°C - 25 à 35 min

Poêlée de légumes

160°C - 25 à 35 min

