

RÉUSSIR SES PRÉPARATIONS POUR LES FÊTES

FICHE CONSEILS

RÉUSSIR SON APÉRITIF



PAIN SURPRISE
CANAPÉS
CLUBS PÉRIGOURDINS / NORDIQUES
VERRINES FROIDES
CHAOURCEC



Sortir du réfrigérateur
10 min avant
de servir



MINI COCKTAILS
MINI FEUILLETÉS
VERRINES CHAUDES
PANIER EXOTIQUE



Réchauffer **5 à 10 min**
à **120°/140°** max.
avant de servir



SAUCISSES
BOUDINS BLANC COCKTAIL
BOUDINS NOIRS COCKTAIL



Réchauffer **5 min**
dans eau frémissante
avant de servir

RÉUSSIR SON / SES ENTRÉE(S)



FOIE GRAS
SAUMON FUMÉ
CHARCUTERIE MAISON
BALLOTTINES À L'ANCIENNE
PLATEAU 5 CHARCUTERIES
ARDOISES GOURMANDES
ENTRÉE DE LA MER



Sortir du réfrigérateur
10 min avant
dégustation



CAVIAR
D'AQUITAINE

- Sortir **30 min** avant dégustation.
- Poser la boîte ou autre récipient contenant le caviar sur un lit de glace.
- Déguster avec cuillère en porcelaine pour ne pas altérer le goût et briser les grains (**pas d'inox ni argent**)
- Accompagner de Champagne brut, cépage 100% Chardonnay.



COQUILLE SAINT-JACQUES



Réchauffer 10/15 min à **180°C** avant de servir

BOUCHÉES ET CROUSTADES



Réchauffer 30 min à **160°C** avant de servir

ESCARGOTS BOURGOGNE



Réchauffer 5 min à **180°C** avant de servir
(retirer dès que le beurre « fristouille »)

BOUDIN BLANC



Retirer la peau et réchauffer au four 6 à 10 min
à **160°C** avant de servir OU à la poêle avec du beurre

RÉUSSIR SES PLATS PRINCIPAUX :

UN RÉCHAUFFAGE À 120°C AVEC LE FILM PROTECTEUR PERMET DE NE PAS DESSÉCHER LES ALIMENTS



SAVEUR
POISSONS
CUISINÉS

- **CASSOLETTES** : réchauffer **60 min à 100°C** avec le film (retirer le fleuron et réchauffer à part) avant de servir
- **POISSONS** : Torsade, filet bar, pavé de saumon
 - Plat individuel : peut être réchauffé au micro-ondes **2'30 min**
 - Plat porcelaine : réchauffer **60 à 90 min à 100°C** avec film (selon le nombre de parts)



SAVEUR
VIANDES
CUISINÉES

- **PLAT INDIVIDUEL** : peut être réchauffé au micro-ondes environ **2'30 min** selon puissance
- **PLAT PORCELAINE** : réchauffer **60 à 90 min à 120°C** avec film + aluminium (selon le nombre de parts)
- **FILET DE BŒUF EN CROUTE** : cuisson à **180°** environ **40 min.** (Sonde à coeur 43°). Quand le feuilletage est cuit, le filet l'est aussi.
- **VOLAILLE CUITE ENTIÈRE** : réchauffer **60 à 120 min** à 100 °C avec film (selon taille)

RÉUSSIR SON ARDOISE DU FROMAGER



METTRE À TEMPÉRATURE AMBIANTE **20 MIN** AVANT DE SERVIR



RÉUSSIR SON DESSERT



METTRE À TEMPÉRATURE AMBIANTE **10 MIN** AVANT DE SERVIR



CES CONSEILS NE SONT QUE DES INDICATIONS ET DÉPENDENT DE LA PUISSANCE DE VOTRE FOUR, DE LA TAILLE DU PLAT ET DU NOMBRE DE PLATS DANS LE FOUR...

SOYEZ VIGILENT(E) ET PENSEZ A SURVEILLER VOS PLATS !!!