

### RÉUSSIR SON APÉRITIF



PAIN SURPRISE - CANAPÉS  
CLUBS PÉRIGOURDINS / NORDIQUES  
VERRINES FROIDES - CHAOURSEC



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 **120 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 cœur 43°). Quand le feuilletage est cuit, le filet l'est aussi.
- **VOLAILE 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 !!!