

Menu à emporter

CONSIGNES POUR LA RECHAUFFE DES PLATS

	Mode	Temps	Température
<u>Entrées chaudes:</u>			
Croustillant de Gambas au poivre du Timut, légumes grillés	Four	10/12 min	180° / th 6/7
<u>Plats chauds:</u>			
Médaille de veau	Four	10/12 min	160° / th 5/6
Magret de canard mi cuit mi fumé	Four	10/12 min	160° / th 5/6
Cassolette granvillaise	Four	8/10 min	160° / th 5/6
Filet de bar poêlé	Four	8/10 min	160° / th 5/6
<u>Garnitures:</u>			
gratin dauphinois, écrasé de pomme de terre aux fines herbes et petit légumes,	Four	20/30 min	170° / th 5/6

Vous devez d'abord faire la réchauffe des garnitures dans la boîte en bois ou le plat mis à disposition puis y ajouter les viandes et poissons en temps voulu

ATTENTION : Il reste évident que ces indications ne sont que des conseils afin d'optimiser la consommation des plats que vous avez pu choisir mais il vous faudra tout de même surveiller la réchauffe car celle-ci reste aléatoire en fonction des fours utilisés.

Menu à emporter

CONSIGNES POUR LA RECHAUFFE DES PLATS

	Mode	Temps	Température
<u>Entrées chaudes:</u>			
Croustillant de Gambas au poivre du Timut, légumes grillés	Four	10/12 min	180° / th 6/7
<u>Plats chauds:</u>			
Médaille de veau	Four	10/12 min	160° / th 5/6
Magret de canard mi cuit mi fumé	Four	10/12 min	160° / th 5/6
Cassolette granvillaise	Four	8/10 min	160° / th 5/6
Filet de bar poêlé	Four	8/10 min	160° / th 5/6
<u>Garnitures:</u>			
gratin dauphinois, écrasé de pomme de terre aux fines herbes et petit légumes,	Four	20/30 min	170° / th 5/6

Vous devez d'abord faire la réchauffe des garnitures dans la boîte en bois ou le plat mis à disposition puis y ajouter les viandes et poissons en temps voulu

ATTENTION : Il reste évident que ces indications ne sont que des conseils afin d'optimiser la consommation des plats que vous avez pu choisir mais il vous faudra tout de même surveiller la réchauffe car celle-ci reste aléatoire en fonction des fours utilisés.