


CONSIGNES DE REMISE EN TEMPÉRATURE

L'ensemble des produits (froids et chauds) doit être sorti à température ambiante au - 15 minutes avant consommation ou remise en température.

	 Four préchauffé au - 15 min à ...	Durée de remise en température * peut varier selon la quantité de parts à réchauffer	Couvercle
CASSOLETTE			
Cassolette Bretonne	110°C (thermostat 3-4)	50 min	sans
VIANDES / POISSONS			
Filet de Bœuf	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min*	
Tournedos de Chapon	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min*	
Pièce d'Autruche	150°C (thermostat 5)	15 min*	
Filet de Bar	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min*	
Pavé de Saumon	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min*	
Burger de Poulet	150°C (thermostat 5)	10 min (retirer la salade)	sans
SAUCES	à la casserole à feu doux ou au four à micro-ondes		
LÉGUMES	150°C (thermostat 5)	25 à 30 min*	Sans

Pensez à enfourner vos plats en fonction du temps de réchauffe indiqué pour que tous soient prêts en même temps.
(Contrôler la chaleur avant service)

Les plats chauds sont à réchauffer dans un conditionnement adapté au four
(ne pas mettre les barquettes en plastique au four traditionnel).

Toute l'équipe de RENAUD Traiteur vous remercie de votre confiance
et vous souhaite d'agréables fêtes de fin d'année !