



## CONSIGNES DE REMISE EN TEMPERATURE

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

	 <b>Four préchauffé au moins 15 min en position Chaleur tournante à ...</b>	Durée de remise en température <b>* varie selon le nombre de parts/produits présents dans votre Four</b>	Couvercle ou papier aluminium
<b>CASSOLETTE</b>			
Cassolette de St-Jacques	110°C (thermostat 3-4)	50 min	sans
<b>VIANDES / POISSONS</b>			
Filet de Bœuf	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min*	sans
Pièce de Biche	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min*	sans
Volaille et Caillette	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min*	avec
Filet de Bar	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min*	avec
Saumon aux Gambas	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min*	avec
Burger de Poulet	150°C (thermostat 5)	10 min (retirer la salade)	sans
<b>SAUCES</b>	à la casserole à feu doux ou au four à micro-ondes		
<b>LEGUMES</b>	150°C (thermostat 5)	25 à 30 min*	Sans
<b>MISES EN BOUCHE TIÈDES</b>	110°C (thermostat 3-4)	20 à 25 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 à la sortie du Four avant de servir)**

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 !*

Vous êtes satisfait ? Faites le savoir en nous laissant un commentaire positif sur  Google