

REMISE EN TEMPÉRATURE

LES PIÈCES APÉRITIVES ET LE SAUMON

PIÈCES APÉRITIVES FROIDES

L'ensemble des pièces apéritives froides doit être sorti à température ambiante au moins 15/20 minutes avant dégustation.



PÂTÉ CROUTE APÉRITIF

Sortir les tranches à température ambiante au moins 15/20 minutes avant dégustation.



PIÈCES APÉRITIVES CHAUDES

Préchauffer le four à 110°C ou thermostat 3-4. Enfourner pendant 20 à 25 minutes

Ne pas mettre les barquettes en plastique au four traditionnel. Réchauffer dans un conditionnement adapté au four.



SAUMON FUMÉ

Sortir le saumon à température ambiante au moins 15/20 minutes avant dégustation.



REMISE EN TEMPÉRATURE

LES ENTRÉES

Toutes les entrées doivent être sorties à température ambiante au moins 15/20 minutes avant dégustation.

E1 ECLAIR DÉCLINAISON DE
CHOUX-FLEURS, CAROTTES
JAUNES ET GINGEMBRE



E2 FOIE GRAS GLACÉ AU
JASNIÈRES ÉPICÉ, PAIN
D'ÉPICES



E3 SAINT-JACQUES, DORADE,
VINAIGRETTE AGRUMES,
SABLÉ SÉSAME



E4 SAUMON FUMÉ



REMISE EN TEMPÉRATURE

LES PLATS

Afin que tous les plats soient chauds en même temps, pensez à les enfourner en prenant en compte les temps de remise en température indiqués. Contrôler la chaleur à la sortie du four avant de servir car les temps peuvent varier d'un four à l'autre et selon les quantités.

Ne pas mettre les barquettes en plastique au four traditionnel. Réchauffer dans un conditionnement adapté au four.
Préchauffez vos assiettes de service pour garantir une température de dégustation idéale.

P1 CHAPON FARCI SAUCE JASNIÈRES, PURÉE DE PATATES DOUCES, PANAIS RÔTIS, PLEUROTÉS

Préchauffer le four à 150°C ou thermostat 4/5.

Panais rôtis, pleurotes : enfourner pendant 30 minutes.

Chapon farci : enfourner pendant 20/25 minutes.

Purée de patate douce : à la casserole à feux doux ou au micro-ondes.

Sauce Jasnières : à la casserole à feu doux ou au micro-ondes.



P3 FILET DE BAR CRÈME DE LANGOUSTINES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU YUZU, GALETTE D'ÉPINARDS

Préchauffer le four à 150°C ou thermostat 4/5.

Écrasé de pommes de terre yuzu, galette d'épinards : enfourner pendant 30 minutes.

Filet de bar : enfourner pendant 15/20 minutes.

Sauce crémée langoustine : à la casserole à feu doux ou au micro-ondes.

P2 PAVÉ DE BICHE SAUCE AU POIVRE DE SICHUAN, PRESSÉ DE POMMES DE TERRE TRUFFÉ, BUTTERNUT RÔTI, CHAMPIGNONS DE PARIS

Préchauffer le four à 150°C ou thermostat 4/5.

Butternut rôti, champignons de Paris : enfourner pendant 30 minutes.

Pavé de biche : enfourner pendant 20/25 minutes.

Sauce au poivre : à la casserole à feu doux ou au four à micro-ondes.



P4 RAVIOLES MORILLES ÉPINARDS RICOTTA, CRÈME DE TOPINAMBOUR

Faire bouillir une casserole d'eau salée (0.75L pour 1 portion) avec un trait d'huile olive. Plonger **les ravioles** pendant 3/4 minutes dans l'eau frémissante puis les égoutter.

Crème de topinambour : à la casserole à feu doux ou au micro-ondes.

Sauce au herbes fraîches : à servir froide sur les ravioles au dressage.

REMISE EN TEMPÉRATURE

LES DESSERTS ET BûCHES PÂTISSIÈRES

Tous les desserts individuels doivent être sortis à température ambiante 15 minutes avant dégustation.

E1 CHOCOLAT



E2 MARRON CASSIS



E3 PRALINÉ PÉCAN



E4 POIRE



Les bûches doivent être sorties à température ambiante 20 à 30 minutes avant dégustation. Pour la découpe, utiliser un couteau à lame lisse préalablement passée sous l'eau chaude. Essuyer la lame entre chaque tranche pour obtenir une coupe franche.

BûCHE CHOCOLAT



BûCHE PRALINÉ PÉCAN



BûCHE MARRON CASSIS



BûCHE POIRE



REMISE EN TEMPÉRATURE

LE MENU ENFANT

SAUMON FUMÉ

Sortir l'entrée à température ambiante au moins 15/20 minutes avant dégustation.



BURGER DE VOLAILLE, POMMES RÖSTIES

Préchauffer le four à 150°C ou thermostat 4/5. Retirer la salade et enfourner pendant environ 10 minutes.

Ne pas mettre les barquettes en plastique au four traditionnel. Réchauffer dans un conditionnement adapté au four.



BÛCHE AU KINDER

Sortir le dessert à température ambiante au moins 15 minutes avant dégustation.



Qui fait encore sa pâte feuilletée maison ?

PENSEZ À RENAUD TRAITEUR POUR VOTRE GALETTE DES ROIS

Galettes frangipanes et briochées faites maison, de la pâte jusqu'à la décoration, dans notre atelier à Laigné-Saint-Gervais par notre brigade de pâtissiers.

Réservez la vôtre sur www.renaudtraiteur.fr dès le 27 décembre.



02.43.47.03.90
contact@renaud-traiteur.org
www.renaudtraiteur.fr