




CONSIGNES DE REMISE EN TEMPERATURE


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


	 Four préchauffé au moins 15 min en position Chaleur tournante à ...	Durée de remise en température * peut nécessiter un ajustement en fonction du nombre de parts dans votre four	Couvercle ou papier aluminium
MISES EN BOUCHE TIÈDES	110°C (thermostat 3-4)	20 à 25 min*	sans
VIANDES / POISSONS			
Noix de veau	150°C (thermostat 5)	15 à 20 min*	sans
Pavé de cerf	150°C (thermostat 5)	15 à 20 min*	sans
Suprême de pintade	150°C (thermostat 5)	15 à 20 min*	sans
Dorade royale	150°C (thermostat 5)	15 à 20 min*	avec
Aiguillettes de volaille (menu enfant)	150°C (thermostat 5)	20 min*	sans
Hamburger (menu enfant)	150°C (thermostat 5)	10 min* (retirer la salade)	sans
ACCOMPAGNEMENTS			
A1 Millefeuille & carottes et châtaignes	150°C (thermostat 5)	30 min*	sans
A2 Risotto & potimarron et pleurotes	150°C (thermostat 5)	30 min*	sans
SAUCES	à la casserole à feu doux ou au four à micro-ondes		

Afin que tous les plats soient chauds en même temps, pensez à les enfourner en prenant en compte le temps de remise en température indiqué. Contrôler la chaleur à la sortie du Four avant de servir car cela peut 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.

Toute l'équipe de RENAUD Traiteur vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année !

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

  Suivez-nous sur les réseaux sociaux !