



Lunchtime

Conseils de remise en température de vos plats festifs

Conscient de la confiance que vous nous témoignez et soucieux d'assurer le succès gastronomique de votre fête, nous aimerions vous donner quelques conseils et astuces pour la préparation des plats commandés. Les températures indiquées sur cette fiche sont à titre indicatif et dépendent des appareils que vous utilisez à domicile.

Avant de commencer nous vous conseillons de mettre un tablier pour protéger vos vêtements festifs.

Les canapés apéritifs chauds

Four traditionnel préchauffez - le à **150°C**.

Enlevez le couvercle ! **(Il n'est pas adapté à la haute température !)**

Le plateau d'apéritif est approprié pour le four.

Mettez les canapés dans votre four et chauffez-les environ 10 minutes.

Les entrées chaudes

Les soupes

Réchauffez la soupe dans une casserole jusqu'au premier bouillon.

Remuez la soupe de temps en temps. Pendant la cuisson, chauffez les bols ou assiettes de soupe dans votre four à 80°C et versez le velouté dans les bols prévus. Servez cette entrée le plus vite possible.



Lunchtime

Les plats principaux de poisson

Filet de sole roulé au chorizo (porc)

Four traditionnel préchauffé à **150°C**.

Enlevez le couvercle ! (Il n'est pas adapté à la haute température !)

Placez le plat traiteur et chauffez le pendant **20 minutes**.

En cas de retard de service, diminuez votre **four à 80°C** pour le maintenir au chaud !

Damier de sole et de saumon

Four traditionnel préchauffé à **150°C**.

Enlevez le couvercle ! (Il n'est pas adapté à la haute température !)

Placez le plat traiteur et chauffez le pendant **20 minutes**.

En cas de retard de service, diminuez votre **four à 110°C** pour le maintenir au chaud !

La brochette de St Jacques

Four traditionnel préchauffé à **150°C**.

Enlevez le couvercle ! (Il n'est pas adapté à la haute température !)

Placez le plat traiteur et chauffez le entre **10 à 15 minutes**.

En cas de retard de service, diminuez votre **four à 80°C** pour le maintenir au chaud !

Cannelloni aux homards

Four traditionnel préchauffé à **180°C**.

Enlevez le couvercle ! (Il n'est pas adapté à la haute température !)

Placez le plat traiteur et chauffez le pendant **20 minutes**.

En cas de retard de service, diminuez votre **four à 110°C** pour le maintenir au chaud !

Les plats principaux de viande

Civet de biche

Four traditionnel préchauffé à **150°C**.

Enlevez le couvercle ! (Il n'est pas adapté à la haute température !)

Placez le plat traiteur recouvert d'une feuille d'aluminium dans votre four et chauffez le pendant **15 à 20 minutes**.

En cas de retard de service, diminuez votre **four à 110°C** pour le maintenir au chaud !



Lunchtime

Magret de canard rôti

Four traditionnel préchauffé à **150°C**.

Enlevez le couvercle ! (Il n'est pas adapté à la haute température !)

Placez le plat traiteur recouvert d'une feuille d'aluminium dans votre four et chauffez le pendant **15 à 20 minutes (viande rosée)** vérifiez la cuisson et prolongez quelques minutes selon votre goût.

En cas de retard de service, diminuez votre **four à 80°C** pour le maintenir au chaud !

Caille farcie aux morilles

Four traditionnel préchauffé à **150°C**.

Enlevez le couvercle ! (Il n'est pas adapté à la haute température !)

Placez le plat traiteur recouvert d'une feuille d'aluminium dans votre four et chauffez le pendant **15 à 20 minutes**.

En cas de retard de service, diminuez votre **four à 110°C** pour le maintenir au chaud !

Filet de bœuf et sa sauce au pain d'épices

Four traditionnel préchauffé à **150°C**.

Enlevez le couvercle ! (Il n'est pas adapté à la haute température !)

Placez le plat traiteur recouvert d'une feuille d'aluminium dans votre four et chauffez le pendant **15 à 20 minutes (viande rosée)** vérifiez la cuisson et prolongez quelques minutes selon votre goût.

En cas de retard de service, diminuez votre **four à 80°C** pour le maintenir au chaud !

Feuilleté d'étoile filante farcie à la volaille (plat spécial enfant)

Four traditionnel préchauffé à **150°C**.

Enlevez le couvercle ! (Il n'est pas adapté à la haute température !)

Placez le plat traiteur recouvert d'une feuille d'aluminium dans votre four et chauffez le pendant **15 à 20 minutes**.

En cas de retard de service, diminuez votre **four à 110°C** pour le maintenir au chaud !

Les plats végétariens

Parmentier de potiron (VG)

Four traditionnel préchauffé à **150°C**.

Enlevez le couvercle ! (Il n'est pas adapté à la haute température !)

Placez le plat traiteur recouvert d'une feuille d'aluminium dans votre four et chauffez le pendant **30 minutes**.

En cas de retard de service, diminuez votre **four à 80°C** pour le maintenir au chaud !



Lunchtime

Surprise de légumes en papillotes (VG)

Four traditionnel préchauffé à **150°C**.

Enlevez le couvercle ! (Il n'est pas adapté à la haute température !)

Placez le plat traiteur recouvert d'une feuille d'aluminium dans votre four et chauffez le pendant **20 minutes**.

En cas de retard de service, diminuez votre **four à 80°C** pour le maintenir au chaud !

Les garnitures

Les garnitures de légumes

Enlevez le couvercle ! (Il n'est pas adapté à la haute température !)

Placez le plat traiteur recouvert d'une feuille d'aluminium dans votre four et chauffez le plat le même temps que votre plat de poisson ou de viande.

En cas de retard de service, diminuez votre **four à 80°C** pour le maintenir au chaud !

Les garnitures aux pommes de terre, riz, polenta et pommes de terre douces

Enlevez le couvercle ! (Il n'est pas adapté à la haute température !)

Placez le plat traiteur recouvert d'une feuille d'aluminium dans votre four et chauffez le plat le même temps que votre plat de poisson ou de viande.

En cas de retard de service, diminuez votre **four à 80°C** pour le maintenir au chaud !

Pour assurer des assiettes chaudes

Vous pouvez chauffer vos assiettes quelques minutes à la micro-onde sinon chauffez les assiettes pendant **10 minutes à 80°C dans votre four**. Si vous ne disposez que d'un seul four, vous pouvez exécuter cette opération une fois que les garnitures sont chaudes et que vous baissez la température du four à 80°C.

La présentation des plats sur les assiettes

Étalez toutes vos assiettes sur votre plan de travail, dressez et décorez alternativement viande/poisson puis garnitures et enfin la sauce au dernier moment, servez rapidement le plat avant que cela ne refroidisse.



Lunchtime

Les desserts

Verrines de Noël du Chef

Sortez les verrines du réfrigérateur 10 minutes avant le service.

La bûche de Noël chocolat blanc et framboise (14 et 28 cm)

Sortez la bûche du réfrigérateur 10 minutes avant de la déguster.

La bûche traditionnelle au spéculoos (14 et 28 cm)

Sortez la bûche du réfrigérateur 10 minutes avant de la déguster.

La bûche chocolat praliné (14 et 28 cm)

Sortez la bûche du réfrigérateur 10 minutes avant de la déguster.

Etoile de Noël (18 cm)

Sortez le gâteau du réfrigérateur 10 minutes avant de la déguster.

Douceur au chocolat (18 cm)

Sortez le gâteau du réfrigérateur 10 minutes avant de la déguster.

Gâteau festif (26 cm)

Sortez le gâteau du réfrigérateur 10 minutes avant de la déguster.

*Lunchtime vous souhaite
de joyeuses fêtes gourmandes*