



## Conseils de remise en température de vos plats festifs

Conscient de la confiance que vous nous témoignez et soucieux d'assurer le succès de votre St. Valentin, nous aimerions vous donner quelques conseils et astuces pour la préparation de vos 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 plats principaux

#### ***Ballotine de la mer***

Four traditionnel chauffé à 140°C.

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

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

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

#### ***Magret de canard aux fruits rouges***

Four traditionnel chauffé à 140°C.

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

Chauffez le plat pendant 15 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 !

#### ***Délice de Butternut à la fourme d'Ambert***

Four traditionnel chauffé à 140°C.

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

Chauffez le plat pendant 15 minutes.

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 au micro-ondes 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 assiette**

Étalez les assiettes sur votre table 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.

## **Vos desserts**

### ***Dacquoise aux deux chocolats***

Sortez le dessert du réfrigérateur 10 minutes avant dégustation

### ***La douceur de chocolat blanc***

Sortez le dessert du réfrigérateur 10 minutes avant dégustation

**Toute l'équipe de Lunchtime vous souhaite une  
agréable Saint - Valentin !**

