

# Conseils de remise en température

## COFFRET GOURMAND CHAUD

Réchauffer directement sur le plateau (ôter le couvercle transparent) dans un four chaud à

**180°C** durant **3 à 5 min**

## COFFRET PRESTIGE CHAUD

Réchauffer directement sur le plateau (ôter le couvercle transparent) dans un four chaud à

**180°C** durant **3 à 5 min**

## PAIN ARDENNAIS ET BAGUETTE

Vous pouvez chauffer le pain avant le service pendant **6 minutes** four chaud **160 degrés**.

## KIT GRAVLAX DE SAUMON

1. Tranchez délicatement le saumon, en fines lamelles pour révéler toute sa douceur.
2. Préparez le pain de seigle : taillez quelques belles tranches, puis faites-les dorer **5 minutes** dans un four chaud à **220°C** ou simplement au grille-pain, jusqu'à obtenir un joli croustillant.

Dressage :

- réalisez une quenelle de crème d'aneth aux agrumes confits
- déposez à ses côtés les tranches de saumon, avec générosité.

## KIT MARBRÉ DE FOIE GRAS

1. Rendre les brioches moelleuses : passez-les **1 minutes** dans un four chaud à **220°C**, juste le temps qu'elles retrouvent leur douceur et leur parfum.
2. Ouvrez le bocal de confiture et réalisez de jolies quenelles dans vos assiettes, pour une touche sucrée délicate.
3. Préparer le foie gras :
  - chauffez légèrement la lame d'un couteau sous l'eau chaude,
  - tranchez le foie gras avec douceur pour obtenir de belles lamelles nettes,
  - n'hésitez pas à réchauffer la lame entre deux découpes pour un résultat parfait



1/7



Établissement deux écotables



# Conseils de remise en température

## SAINT JACQUES GRATINÉE

1. Sortez la coquille Saint-Jacques du réfrigérateur et laissez-la reposer **15 minutes** à température ambiante pour révéler pleinement ses arômes.
2. Préchauffez votre four à **200°C**, retirez le couvercle, puis déposez la coquille sur une plaque.
3. Enfournez pendant **10 minutes**, jusqu'à obtenir une belle coloration gratinée.
4. dans une assiette, formez un petit lit de gros sel pour stabiliser la coquille, puis déposez-la délicatement dessus.

## COCOTTE D'ESCARGOTS

1. Sortez la cocotte d'escargots du réfrigérateur et laissez-la reposer **10 minutes** à l'air libre.
2. Préchauffez votre four à **200°C**, retirez le couvercle, puis placez la cocotte au four.
3. Réchauffez **10 minutes**, jusqu'à ce que la préparation soit bien chaude et parfumée.

### Dressage :

- déposez une petite serviette dans une assiette et installez-y la cocotte pour une présentation chaleureuse. Vous pouvez également dresser directement dans l'assiette, en repositionnant délicatement la pâte feuilletée sur le dessus.

## RAVIOLES AUX CEPES

Deux options selon votre matériel :

- Micro-ondes : **2 minutes**.
- Four chaud à **200°C** : **8 minutes**.

## RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE

Deux options selon votre matériel :

- Micro-ondes : **3 à 4 minutes**.
- Four chaud à **200°C** : **5 minutes**.

# Conseils de remise en température

## FILET DE CHEVREUIL AUX AIRELLES

1. Préchauffez votre four à **200°C**.
2. Réchauffez les gratins dauphinois **5 minutes**, dans leur caissette en bois (retirez le film et le carton doré).
3. Placez le filet de chevreuil (dans son support blanc) au four en même temps, après avoir retiré le couvercle transparent.
4. Chauffez la sauce, dans une casserole ou au micro-ondes.

## COCOTTE DE POISSONS

1. Sortez la cocotte de la mer ainsi que le risotto et laissez-les reposer **10 minutes** à température ambiante.
2. Préchauffez votre four à **180°C**, puis déposez la cocotte **10 minutes** pour un réchauffage homogène.

### Service :

- dégustation directement dans la cocotte ou dressage à l'assiette, selon vos préférences.

## FILET DE BOEUF WELLINGTON

1. Préchauffez le four à **200°C** et préparez un bain-marie.
2. Sortez le filet de bœuf Wellington de son emballage et laissez-le reposer **20 minutes** à température ambiante.
3. Cuisson : déposez le filet sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez **20 à 25 minutes**, ventilation maximale.
  - Lorsque **10 minutes** de cuisson restent, ajoutez les gratins dauphinois au four, dans leur caissette en bois (**retirez le film et le carton doré**).
4. Chauffez la sauce, au micro-ondes ou dans une petite casserole.
5. Dressage : tranchez, disposez, nappez... et servez chaud.

### Astuces pour un résultat parfait

- Utilisez un couteau à pain pour couper le Wellington sans abîmer le feuilletage.
- Chauffez vos assiettes au four quelques minutes avant de servir.
- Vous pouvez trancher le filet à la sortie du four, puis le remettre dans le four éteint le temps de dresser : il restera parfaitement chaud.

3/7

# Conseils de remise en température

## BAR EN CROUTE

1. Sortir le bar en croûte de son emballage et le laisser reposer **20 minutes** à température ambiante.
2. Cuisson : déposer le bar sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfourner **15 à 20 minutes** dans un four à **200°C**, ventilation maximale.
3. Préparer l'accompagnement :
  - Préparer un bain marie et plonger les poches sous vide de risotto encore fermé durant **8 minutes**.
4. Réchauffer la sauce, au micro-ondes ou dans une petite casserole.

### Astuces pour un résultat parfait :

- Coupez le bar avec un couteau à pain pour préserver la croûte dorée.
- Chauffez vos assiettes quelques minutes au four avant de dresser.
- Après cuisson, vous pouvez détailler le bar, puis le remettre dans le four éteint le temps d'assembler vos assiettes afin qu'il reste bien chaud

## MENU DE NOEL

### Retirer les fleurs et micro-pousse avant de réchauffer

### FINGER D'EXCEPTION

1. Sortez le finger du réfrigérateur ôter l'opercule  
Ce produit se déguste froid afin de préserver l'équilibre des saveurs et la finesse du foie gras.

### CHAPON DE LA FERME HOTTIER

1. Sortez l'ensemble des éléments du réfrigérateur et laissez-les reposer **20 minutes à température ambiante**.
2. Préchauffez votre four à 180°C.
3. Retirez le couvercle transparent.

### Enfournez :

- le suprême de chapon et le cromesquis : **10 minutes à 180 degré**
  - le gratin dauphinois : **10 minutes, dans sa caissette en bois à 180 degré**
5. Réchauffez le jus à la truffe dans une petite casserole ou au micro-ondes, sans le faire bouillir.

### Service :

- Disposez le suprême et le cromesquis dans l'assiette, ajoutez le gratin dauphinois, puis nappez délicatement de jus chaud.

# Conseils de remise en température

## BÛCHE FAÇON TATIN

1. Sortez la bûche du réfrigérateur et déguster
2. Conservez-la au frais jusqu'au moment du service.

### Service :

Tranchez à l'aide d'un couteau lisse, nettoyé entre chaque coupe pour une présentation parfaite.

## MENU DE SAINT SYLVESTRE

Retirer les fleurs et micro-pousse avant de réchauffer

### SAINT-JACQUES & SAUMON EN BRIOCHE

1. Sortez la brioche du réfrigérateur et laissez-la reposer **20 minutes à température ambiante**.
2. Préchauffez votre four à **160°C**.
3. Retirez le film protecteur.
4. Enfourez la brioche **3 minutes**, jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude à cœur, sans coloration excessive et dégustez le l'entrée froide avec la sauce.

### LONGE DE VEAU DU LIMOUSIN

1. Sortez l'ensemble des éléments du réfrigérateur et laissez-les reposer 20 minutes à température ambiante.
2. Préchauffez votre four à **180°C**.
3. Retirez le couvercle transparent.

Enfourez :

- la longe de veau : **10 minutes**,
- les croustilles d'osso buco : **10 minutes**,
- la cocotte de crème de pommes de terre rôties : **10 minutes, dans sa cocotte**.

Réchauffez la sauce morilles dans une petite casserole ou au micro-ondes, sans ébullition.

### BÛCHE COMME UN MONT BLANC

Sortez la bûche du réfrigérateur et déguster.

- Conservez-la au frais jusqu'au moment du service.



5/7



Établissement deux écotables

**avec**  
RESTAURANT

**MOSEL**  
QUALITÉ MOSELLE

# Conseils de remise en température

## COTE ENFANT

### Mauricette jambon & comté (85 g)

À déguster froide ou légèrement tempérée.

### Suprême de volaille

À réchauffer au four **12 à 15 minutes à 170°C.**

### Gratin de macaronis au comté

À réchauffer au four **12 à 15 minutes à 170°C.**

### Compote de pommes

À déguster froide ou à température ambiante.

### Mousse au chocolat

À déguster froide.

## BRUNCH DE L'AN NOUVEAU

### Côté salé

Bagel saumon fumé, crème à l'aneth

À déguster froid ou légèrement tempéré.

### Assortiment de charcuteries, fromages & beurre

À sortir du réfrigérateur **10 à 15 minutes avant dégustation.**

### Quiche aux légumes de saison au comté

À réchauffer au four **10 à 12 minutes à 170°C.**

### Œufs Bénédict

À réchauffer doucement au micro-onde, **1 fois 30 secondes**

### Pain

À déguster tel quel ou légèrement réchauffé selon préférence.

### Côté sucré

#### Croissant

À déguster tel quel ou légèrement réchauffé.

#### Pancakes

À réchauffer **quelques minutes au four à 150°C.**

### Pâte à tartiner noisette & confiture maison

À conserver à température ambiante.

### Brioche perdue pomme confite / caramel fleur de sel

À réchauffer **5 à 8 minutes au four à 150°C.**

### Cookies chocolat / noisette

À déguster tels quels ou légèrement tiédés.



Établissement deux écotables

**avec**  
RESTAURANT





# Conseils de remise en température

## VACHERIN GLACÉ

1. Sortir le vacherin **30 minutes** à l'air ambiant avant la dégustation

## BÛCHES

Sortez la bûche du réfrigérateur **et déguster.**

- Conservez-la au frais jusqu'au moment du service.

### Service :

- Tranchez à l'aide d'un **couteau lisse**, essuyé entre chaque coupe pour une présentation nette.

## BÛCHES SNICKERS

Sortez la bûche du réfrigérateur **et déguster.**

- Conservez-la au frais jusqu'au moment du service.

### Service :

- Tranchez à l'aide d'un **couteau à dents**, essuyé entre chaque coupe pour une présentation nette.



7/7



Établissement deux écotables

**avec**  
RESTAURANT

