Comment réchauffer vos plats préparés

Tous nos plats préparés sont prêts à être réchauffés.

Au four **À la casserole**

Dans notre liste de plats à réchauffer, ces icônes vous indiquent ce que nous préconisons d'utiliser.

Réchauffer au four
Avant de placer le plat dans votre four, préchauffez-le

Four à air pulsé
160 degrés

Four traditionnel
170 degrés

Réchauffer à la casserole

Versez votre préparation dans une casserole aux dimensions bien adaptées à la quantité. Réchauffez à feu doux sans porter à ébullition, en remuant de temps en temps.

	Temps de réchauffement
Apéritifs à chauffer	
Amuses-bouches feuilletés à chauffer	10 minutes
Nos Potages	
Consommé de queue de bœuf	à feu doux
Bisque et salpicons de homard	à feu doux
Soupe de potiron aux éclats de noisettes	à feu doux
Soupe de lentilles, croûtons à l'ail	à feu doux
Crème de moule au safran	à feu doux
Soupe de poisson (5507)	à feu doux
Velouté de volaille	à feu doux
Nos Entrées Chaudes	
Coquille Saint-Jacques	15-20 minutes
Quiches Classiques (Lorraine / Poireaux / Oignons / Aux deux saumons)	15 minutes
Le Poisson, contre vents et marées	
Filet de dorade (4415)	15 minutes
Filet de bar rôti sur peau (4421)	15 minutes
Filet de Saint-Pierre rôti (4418)	15 minutes
Retour de pêche (4442)	15 minutes
Filet de sandre rôti (4419)	15 minutes
Filet de rouget (4420)	10 minutes
Rosace de sole Limande farcie d'une mousseline aux écrevisses(4444)	15-20 minutes
Brochette de Saint-Jacques et scampis (4405)	10 minutes
La Volaille, reine des basses-cours	
Filet de poulet fermier (4425)	30 minutes
Suprême de pintade Label rôti (4426)	15 minutes
Filet, Magret de canard (4428 - 4472)	15 minutes
La Dinde fermière farcie aux marrons (4411)	45-50 minutes
Fricassée de poulet (4412)	30 minutes
La Viande, le choix du boucher	
Traditionnel rôti de porc Orloff, crème aux champignons de Paris	45 minutes
Traditionnel rôti de veau Orloff, crème aux champignons de Paris	45 minutes
Carré d'agneau de lait rôti (4423)	30 minutes
Selle de veau « Produit du terroir » rôtie, champignons des bois	25 minutes
Médaillons de veau rôti aux morilles	20 minutes
Médaillons de porc fermier au poivre vert	20 minutes
Involtini de boeuf (4440)	30-40 minutes
Paupiette de veau (4427)	30-40 minutes
Les viandes mijotées au coin du feu	
Mijoté de bœuf à la bourguignonne	40-45 minutes
Navarin d'agneau aux légumes de saison	40-45 minutes
Traditionnelle blanquette de veau	40-45 minutes

Partageons le même plat !	
Gratin de penne au jambon et duo de fromages	30 minutes
Judd	15 minutes
Gaardebounen	40 minutes
Choucroute Royale – le chou	30-40 minutes
Choucroute Royale – les viandes	15 minutes
Paëlla Valenciana	40 minutes
Chili con carne tradition Tex-mex	à feu doux
Les Croûtes, pour la tradition	
Noix de Jambon prétranchée en croûte, sauce duchesse	1h30-2 heures
Jambon de porcelet en croûte, sauce duchesse	2h30-3 heures
Traditionnel rôti de porc Orloff en croûte	45-60 minutes
Traditionnel rôti de veau Orloff en croûte	45-60 minutes
Les Feuilletés, parce que c'est si bon...	
Filet de boeuf en pâte feuilletée	20 minutes par kg
Filet de boeuf Wellington	20 minutes par kg
Filet Mignon de porc en pâte feuilletée	15 minutes par kg
Filet Mignon de veau en pâte feuilletée	17 minutes par kg
Les Petits Gourmets	
Blanc de poulet sauce suprême	15 minutes
Filet de poisson pané	15 minutes
Petits plats cuisinés	
Civet de marcassin à l'ancienne	30 minutes
Civet de lièvre mijoté au coin du feu, oignons, champignons	30 minutes
Civet de chevreuil Grand veneur	30 minutes
Gigue de chevreuil rôtie, jus réduit aux airelles	20 minutes
Médaillons de biche (4438)	15 minutes
Médaillons de marcassin (4460)	15 minutes
Carré de sanglier (4457)	20 minutes
Nos Accompagnements	
Des féculents plein de saveurs	
Purée de pomme de terre Charlotte « Maison »	20 minutes
Mini pommes de terre aux lardons	20 minutes
Tagliatelles	15 minutes
Gratin dauphinois	20-25 minutes
Poêlée de pommes ratte au romarin	15-20 minutes
Risotto	20 minutes
Späetzles sautées au beurre de ferme	15 minutes
Des légumes plein de fraîcheur	
Fricassée de légumes	15 minutes
Carottes glacées	10-15 minutes
Chou rouge braisé au vin rouge et épices douces	20 minutes
Fricassée de champignons à la ciboulette	20 minutes
Fagots de haricots verts	10-15 minutes
Tomates provençales	10-15 minutes
Choux fleurs et brocolis au gratin	20 minutes
Chicons	15 minutes
Petits pois et carottes	15 minutes
1/2 Poire et marmelade d'airelles	15 minutes
Timbale de courgettes	20 minutes
Timbale de brocolis	20 minutes
Timbale de champignons	20 minutes