



MAISON STEFFEN

vosre boucherie · charcuterie



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.

APÉRITIFS À CHAUFFER

Amuses-bouches feuilletés à chauffer

NOS POTAGES

Consommé de queue de bœuf

Bisque et salpicons de homard

Soupe de potiron aux éclats de noisettes

Crème de moule au safran

NOS ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques

Quiches Classiques Lorraine / Poireaux / Oignons / Aux deux saumons

LE POISSON, CONTRE VENTS ET MARÉES

Filet de bar rôti sur peau (#4421)

Filet de Saint-Pierre rôti (#4418)

Retour de pêche (#4442)

Rosace de sole Limande farcie d'une mousseline aux écrevisses (#4444)

LA VOLAILLE, REINE DES BASSES-COURS

Filet de poulet fermier (#4425)

Suprême de pintade Label rôti (#4426)

Filet, Magret de canard (#4428 - #4472)

La Dinde fermière farcie aux marrons (#4411)

Emincé de poulet (#4422)

LA VIANDE, LE CHOIX DU BOUCHER

Traditionnel rôti de porc Orloff, crème aux champignons de Paris

Traditionnel rôti de veau Orloff, crème aux champignons de Paris

Carré d'agneau de lait rôti

Médallions de veau rôti aux morilles

Involtini de bœuf (#4440)

Paupiette de veau (#4427)



10 minutes



à feu doux



à feu doux



à feu doux



à feu doux



20 minutes



15 minutes



15 minutes



15 minutes



15 minutes



20 minutes



30 minutes



20 minutes



15 minutes



45-50 minutes



25 minutes



45 minutes



45 minutes



30 minutes



20 minutes



30-40 minutes



30-40 minutes

LES VIANDES MIJOTÉES AU COIN DU FEU

Mijoté de bœuf à la bourguignonne

Traditionnelle blanquette de veau

PARTAGEONS LE MÊME PLAT !

Judd

Gaardebounen

Choucroute Royale – le chou

Choucroute Royale – les viandes

Paëlla Valenciana

Chili con carne tradition Tex-mex

LES CROÛTES, POUR LA TRADITION

Noix de Jambon prétranchée en croûte, sauce duchesse

Jambon de porcelet en croûte, sauce duchesse

Traditionnel rôti de porc Orloff en croûte

Traditionnel rôti de veau Orloff en croûte

LES FEUILLETÉS, PARCE QUE C'EST SI BON...

Faux filet de bœuf en feuilleté

Filet de bœuf en pâte feuilletée

Filet de bœuf Wellington

Filet Mignon de porc en pâte feuilletée

Filet Mignon de veau en pâte feuilletée

LES PETITS GOURMETS

Blanc de poulet sauce suprême

PETITS PLATS CUISINÉS

Civet de marcassin à l'ancienne

Civet de lièvre mijoté au coin du feu, oignons, champignons

Civet de chevreuil Grand veneur

Gigue de chevreuil rôtie, jus réduit aux aïrelles

Médallions de biche (#4438)

Médallions de marcassin (#4460)

NOS ACCOMPAGNEMENTS - DES FÉCULENTS PLEIN DE SAVEURS

Mini pommes de terre aux lardons

Tagliatelles

Gratin dauphinois

Risotto

Späetzles sautées

DES LÉGUMES PLEIN DE FRAÎCHEUR

Fricassée de légumes

Carottes glacées

Chou rouge braisé au vin rouge et épices douces

Fagots de haricots verts

Tomates provençales

Choux fleurs et brocolis au gratin

Chou vert braisé

Chicons

½ poire et marmelade d'aïrelles

½ pomme et marmelade d'aïrelles



30-40 minutes

30-40 minutes

15 minutes

40 minutes

30-40 minutes

15 minutes

40 minutes

à feu doux

1h30-2 heures

2h30-3 heures

45-60 minutes

45-60 minutes

20 minutes par kg

20 minutes par kg

20 minutes par kg

15 minutes par kg

17 minutes par kg

15 minutes

40 minutes

40 minutes

40 minutes

20 minutes

15 minutes

15 minutes

20 minutes

15 minutes

20-25 minutes

25 minutes

15 minutes

15 minutes

10-15 minutes

25 minutes

10-15 minutes

10-15 minutes

20 minutes

25 minutes

15 minutes

15 minutes

15 minutes