

# Conseils pour chauffer vos plats



Ces conseils sont donnés à titre indicatif. Selon le modèle de votre four, les temps et températures peuvent varier.

Pensez à surveiller vos plats. Pour tous les plats, préchauffez votre four à 180-200°C (chaleur tournante)

Légende : ● Charcuteries et entrées – ● Poissons – ● Viandes – ● Légumes

Enfourner à 170°C  
pendant 20-25 minutes environ

- Cassolette de St Jacques poireaux
- Cassolette de boudin blanc Chaource
- Coque Saint Michel  
aux noix de Saint Jacques
- Coquille Saint Jacques
- Tatin de queues de gambas fenouil
- Feuilleté  
*escargots, St Jacques crevettes,*  
*ris de veau*
- Feuilletés apéritifs (10 minutes)

Enfourner à 140°C  
pendant 35-40 minutes environ

- Filet de Saint Pierre s. champagne
- Pavé de sandre rôti aux herbes
- Demi-langouste sauce armoricaine
- Gambas flambées s. Choron
- Filet de lotte sauce armoricaine
- Pavé de saumon porto échalote

Laisser la viande à température  
ambiante puis enfourner à 140°C  
pendant 10 minutes environ

- Pavé charolais sauce Périgueux  
(possibilité de passer les pavés à la poêle)

Enfourner à 160°C/170°C  
pendant 10-15 minutes environ

- Douzaine d escargots
- Fagot de haricots lardé

Enfourner à 140°C  
pendant 50-60 minutes environ

- Poirine de pintade sauce cèpes
- Sauté de sanglier sauce citronnelle
- Cuisse de canard sirop d érable
- Cuisse de chapon sauce foie gras
- Cuissot de chevreuil sauce grand veneur
- Ris de veau sauce morilles
- Suprême de poulet sauce foie gras
- Filet de veau (plutôt 40-45 minutes)

Enfourner à 160°C  
pendant 30-35 minutes environ

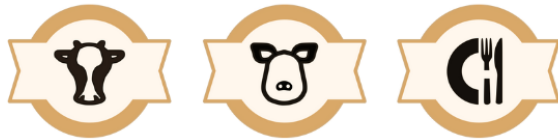
- Champignons persillés ou à la crème
- Marrons au jus

Enfourner à 160°C  
pendant 30-35 minutes environ  
au bain marie

- Soufflé de patates douces cèpes
- Millefeuille de pommes de terre  
aux morilles

Enfourner à 160°C  
pendant 50-60 minutes environ

- Gratin daupinois
- Risotto à la truffe d été et parmesan



**Jean-Yves Demont**

2024



**Téléphone**

04.77.71.24.53

**Adresse**

70 rue Charles de Gaulle  
42300 ROANNE

**E-mail**

traiteur-demont@orange.fr

**Site internet**

www.traiteur-demont-loire42.fr

*Jean-Yves Demont et toute son équipe vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année !*