

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 lotte
- Cassolette fruits de mer
- Coque Saint Michel aux noix de Saint Jacques
- Coquille Saint Jacques
- Feuilleté
escargots, grenouilles, jambon morilles, ris de veau aux morilles
- Feuilletés apéritifs (10 minutes)

Enfourner à 140°C
pendant 35-40 minutes environ

- Boudin blanc aux cuisses de grenouilles
- Brochette de filet de sole
- Demi-langouste sauce armoricaine
- Filet de bar sauce à l'oseille
- Filet de lotte sauce armoricaine
- Filet de St Pierre sauce champagne
- Pavé de saumon crème échalote Porto

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

Enfourner à 140°C
pendant 50-60 minutes environ

- Caille désossée farcie sauce foie gras
- Sauté de sanglier à la bière
- Cuisse de canard sauce au miel
- Cuisse de chapon sauce morilles
- Cuisson de chevreuil sauce grand veneur
- Ris de veau sauce morilles
- Suprême de pintade sauce au cidre
- Suprême de poulet sauce foie gras

Enfourner à 160°C
pendant 30-35 minutes environ

- Champignons persillés ou à la crème
- Pomme confite garnie de gelée de groseilles

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

- Fondant de pommes de terre aux cèpes
- Millefeuille de pommes de terre
aux morilles
- Soufflé de marrons brocolis
- Râpé de pommes de terre

Enfourner à 160°C
pendant 50-60 minutes environ

- Gratin dauphinois
- Gratin pommes de terres aux brisures
de morilles
- Risotto aux champignons et parmesan



70, rue Charles de Gaulle
ROANNE



04.77.71.24.53



www.traiteur-demont-loire42.fr



traiteur-demont@orange.fr



Traiteur Jean Yves Demont



JEAN YVES
DEMONT

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