

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 loseille
- 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
- Cuissot 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 daupinois
- 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

 BOUCHERIE

 CHARCUTERIE

 TRAITEUR

JEAN YVES
DEMONT

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