

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 cuisses de grenouilles
- Gratin fruits de mer
- Coque Saint Michel aux noix de Saint Jacques
- Coquille Saint Jacques
- Croustade saumon poireaux
- Feuilleté *escargots, fruits de mer, ris de veau aux morilles*
- Feuilletés apéritifs (10 minutes)

Enfourner à 140°C
pendant 35-40 minutes environ

- Filet de dorade royal
- Pavé de sandre sauce Riesling
- Demi-langouste sauce armoricaine
- Dos de loup de mer sauce Champagne
- Filet de lotte sauce armoricaine
- Pavé de saumon à l'oseille

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 d'asperges

Enfourner à 140°C
pendant 50-60 minutes environ

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

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 potimarron
- Mousseline de légumes (brocolis-carottes)

Enfourner à 160°C
pendant 50-60 minutes environ

- Gratin daupinois
- Gratin forestier
- Risotto aux girolles et parmesan



BOUCHERIE

CHARCUTERIE

TRAITEUR

JEAN YVES
DEMONT

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 et toute son équipe vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année!