


CONSIGNES DE REMISE EN TEMPERATURE

L'ensemble des produits (froids et chauds) doit être sorti à température ambiante au - 15 minutes avant consommation ou remise en température.

	 Four préchauffé au - 15 min à ...	Durée de remise en température * peut varier selon le nombre de parts/produits présents dans votre Four	Couvercle
CASSOLETTE			
Cassolette Bretonne	110°C (thermostat 3-4)	50 min	sans
VIANDES / POISSONS			
Filet de Bœuf	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min*	sans
Tournedos de Chapon	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min*	sans
Pièce d'Autruche	150°C (thermostat 5)	15 min*	sans
Filet de Bar	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min*	avec
Pavé de Saumon	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min*	avec
Burger de Poulet	150°C (thermostat 5)	10 min (retirer la salade)	sans
SAUCES	à la casserole à feu doux ou au four à micro-ondes		
LEGUMES	150°C (thermostat 5)	25 à 30 min*	Sans

Pensez à enfourner vos plats en fonction du temps de réchauffe indiqué pour que tous soient prêts en même temps.
(Contrôler la chaleur à la sortie du Four avant de servir)

**Les plats chauds sont à réchauffer dans un conditionnement adapté au four
(ne pas mettre les barquettes en plastique au four traditionnel).**

Toute l'équipe de RENAUD Traiteur vous remercie de votre confiance
et vous souhaite d'agréables fêtes de fin d'année !