

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 la quantité de parts à réchauffer	Couvercle
ENTREES CHAUDES			
Pavé de Cabillaud	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min *	sans
Cassolette St Jacques Langoustines	110°C (thermostat 3-4)	50 min	sans
VIANDES / POISSON			
Canette Fermière	150°C (thermostat 5)	15 à 20 min *	sans
Pièce de Biche	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min *	sans
Noix de Veau	150°C (thermostat 5)	15 min *	sans
Pavé de Cabillaud	150°C (thermostat 5)	10 à 15 min *	sans
Burger de Poulet	150°C (thermostat 5)	5 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 avant service)

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 !