

Fiche de Réchauffage

Viandes chaudes

Bouchée à la Reine

25 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

Pavé de Biche Rossini

30 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

Chapon farci aux poires

30 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

Cuisse de canard Mandiant ou Cèpes

30 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

Cocotte Ris de veau

30 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

Poissons chauds

Timbale St Jacques

25 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

Lotte Armoricaine

25 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

Escargots de Bourgogne

10 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

Dos de loup sauce Dieppoise

25 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

Marmite Sétoise

25 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

Légumes & accompagnements

15 Minutes Thermostat 4 ou 120°C

Poêlée de marrons

Fricassée de cèpes

Haricots verts

Pommes Dauphines

Crêpe de pomme de terre

Risotto + 5 minutes