**Fiche de Réchauffage**

**Viandes chaudes**

**Bouchée à la Reine**

25 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

**Brioche Ris de veau & foie frais**

30 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

**Croustillant cochon de lait**

30 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

**Cuisse de canard forestière**

30 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

**½ Magret fruits rouges**

30 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

**Poissons chauds**

**St Jacques aux petits légumes**

25 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

**Lotte Armoricaine**

35 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

**Escargots de Bourgogne**

10 minutes, Thermostat 4 ou 120°C

**Légumes & accompagnements**

15 Minutes Thermostat 4 ou 120°C

**Fricassée de cèpes**

**Pommes Dauphines**

**Pommes de terre forestières**

**Risotto aux cèpes**