



*Le goût n'est pas dans la sophistication*

**Voici nos conseils pour un réveillon réussi !**

**Cette liste a été affinée et est la seule à respecter pour votre réchauffage**

**Ne jamais dépasser 175° pour les barquettes en PVC noires**

**Pour un réchauffage au four n'oubliez pas de retirer l'opercule transparent des barquettes en PVC noires.**

**Si vous introduisez plus de 4 barquettes dans votre four, augmentez les temps de 35%**

### **Entrées à la carte**

**Les croustillons au fromage, les croquettes aux crevettes grises, les croquettes au ris de veau, les croquettes de volaille et croquettes de chicon au gratin.**

Mettre au frigo 15' et plonger les croquettes congelées dans une friteuse à 150° pendant 6'

**La brioche maison pour accompagner vos plats :** à rôtir légèrement au four ou au grille-pain

Attention ça brule très vite

### **La cassolette de Saint-Jacques et moules façon dieppoise**

Enfourner la cassolette en porcelaine au four à 220° jusqu'à une légère coloration

Le plus vite sera le mieux

### **Le pâté de Damien (le pâté + le pickles)**

Déballer et sortir du frigo 20 min avant de déguster

### **Les plats à la carte**

**Le dos de cabillaud de ligne (un bac cabillaud + un bac légumes cabillaud)**

Le cabillaud au four 20' à 175° (remplacer le film plastique par une feuille d'aluminium)

Les légumes au four 15' à 175° (remplacer le film plastique par une feuille d'aluminium)

ou au micro-onde (percer l'opercule)

### **Le ris de veau de lait rôti**

*(un bac ris de veau, un bac chicon et un bac croquettes)*

Réchauffer le ris de veau au four 20' à 175° (remplacer le film plastique par une feuille d'alu),

les chicons à 180° au four à couvert ou au micro-onde (percer l'opercule).

Pommes croquettes en friteuse à 180° jusqu'à coloration.

## **Le poulet de Bresse rôti entier à partager (de 2 à 4 personnes)**

*(un bac poulet bresse, un bac écrasé poulet, un bac pomme poulet, choux bruxelles, chicons, jus, salade et vinaigrette)*

Réchauffer le poulet à découvert au four 170° pendant 20 minutes, les légumes dans leur bac au four (remplacer l'opercule par une feuille d'aluminium) ou de préférence au micro-ondes (percer l'opercule) la sauce brune en casserole et arroser le poulet dans le bac de réchauffage avant de servir. Épicer la salade avec toute la vinaigrette au dernier moment et bien fatiguer.

## **Le demi-coq faisane en 2 recettes**

*(Un bac faisane, un bac saucisse faisane, un bac croquettes)*

### Premier service

Les suprêmes, sauce fine champagne, pomme aux aïelles, choux de Bruxelles, pommes croquettes

### Second service

Les pattes en saucisse à la brabançonne, jus de faisane rôti

### Réchauffage :

Les deux services au four 20' à 170° (remplacer le film plastique par une feuille d'aluminium) ou au micro-ondes (percer l'opercule) les croquettes en friteuse à 180°

## **Desserts :**

**La buche roulée crème au beurre :** à sortir du frigo une heure (idéalement servir à 15°) avant de la déguster. Tremper votre couteau à l'eau chaude entre chaque découpe de tranche.

**Le gâteau crème citron :** tenir au frigo jusqu'au service.

**Pour toutes questions techniques ou conseils, n'hésitez pas à contacter Emilie jusqu'à 14h au 0470/10 60 33**

**[www.traiteur-fernez.com](http://www.traiteur-fernez.com)**

