

CONSIGNES DE CONSERVATION ET RECHAUFFAGE

Tous nos plats doivent être mis au réfrigérateur à 3°C et consommés dans les 48 heures.

(Dans tous les plats cités il peut y avoir des allergènes. Surtout n'hésitez pas à nous demander si vous êtes allergique ou intolérant à certains ingrédients avant de consommer.)

* **Cake foie gras et figues séchées :** * Four chaud chaleur tournante 150°C ou thermostat 5 pendant 5 minutes environ. Servir tiède.

* **Cake au saumon fumé et curry :** * Four chaud chaleur tournante 150°C ou thermostat 5 pendant 5 minutes environ. Servir tiède.

* **Foie gras de canard maison mi-cuit :** * A remettre au frais (*température 3°C*) et sortir au dernier moment.

* **Saumon fumé maison :** * A remettre au frais (*température 3°C*) et sortir au dernier moment.

* **Maki maison, crabe et Saint-Jacques marinées, coulis de mangue au citron vert :** * A remettre au frais (*température 3°C*) et sortir au dernier moment.

* **Salade de gésiers, magret de canard fumé maison, crumble à l'emmental et romarin :** * A remettre au frais (*température 3°C*) et sortir au dernier moment

* **Entrée végétarienne :** * A remettre au frais (*température 3°C*) et sortir au dernier moment.

* **Filet de merlu, sauce butternut et cinq épices :** * Four chaud chaleur tournante 150°C ou thermostat 5. Mettre la barquette au four sans l'opercule pendant 15/20 minutes environ suivant la quantité (ou plus si besoin). Vérifier la cuisson. Servir bien chaud.

* **Filet de canette aux abricots secs, marrons, boudin blanc :** * Four chaud chaleur tournante 150°C ou thermostat 5. Mettre la barquette au four sans l'opercule pendant 15/20 minutes environ suivant la quantité (ou plus si besoin). Vérifier la cuisson. Servir bien chaud.

* **Suprême de pintade rôtie, crème aux morilles :** * Four chaud chaleur tournante 150°C ou thermostat 5. Mettre la barquette au four sans l'opercule pendant 15/20 minutes environ suivant la quantité (ou plus si besoin). Vérifier la cuisson. Servir bien chaud.

* **Cœur de faux-filet de bœuf, chorizo, paprika fumé, pommes de terre au four :** Four chaud chaleur tournante 150°C ou thermostat 5. Mettre la barquette au four sans l'opercule pendant 15/20 minutes environ suivant la quantité (ou plus si besoin). Servir bien chaud.

* **Nage de légumes (mogette, carotte, pommes de terre, céleri, navet...) OU plat végétarien :** * Micro-onde pendant 1 à 3 minutes suivant la quantité ou sur feu doux pendant 10 minutes environ suivant la quantité. Servir bien chaud.

* **Sélection de fromages :** * A remettre au frais (*température 3°C*) et sortir 1 heure avant.

* **Mont-blanc (meringue, pâte de marron, chantilly, oranges confites) :** * A remettre au frais (*température 3°C*) et sortir au dernier moment.

* **Poire, spéculos, 4 épices (spéculos, poire, caramel au beurre salé, chantilly 4 épices) :** * A remettre au frais (*température 3°C*) et sortir au dernier moment.

* **Chocolat, noisette, café (crumble cacao, mousse praliné, sauce chocolat café, noisettes caramélisées) :** * A remettre au frais (*température 3°C*) et sortir au dernier moment.

Bonne dégustation.