

Consignes de Réchauffe :

Marbré de foie gras à la truffe :

Foie gras en portion individuelle sous vide.

A sortir du frigo 5 ou 10 mn avant le repas

Réchauffe: four chaud à 150°C, laisser la brioche quelques minutes ou 1 mn au micro-onde

Gratinée de Saint Jacques servie en coquille

Les Saint jacques sont pré-cuites servies avec leur garniture et sauce en coquille.

Réchauffe : four chaud position grill, 180°C poser la coquille dans un plat sans couvrir et laisser gratiner environ 10mn jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

Bouchée à la Reine et truffe noire

Tout est déjà pré-cuit, il vous suffira de réchauffer.

Réchauffe : four chaud, 150°C dans un plat adapté non couvert laissez environ 25 mn, si plusieurs portions laissez 30- 40mn.

Réchauffer la sauce à la casserole à feux doux ou au micro-onde dans un plat adapté.

Les Douceurs

Douceurs pouvant faire office de dessert ou pour accompagner vos cafés. Ne pas réchauffer.