

la Carte des fêtes

LES CONSIGNES DE RÉCHAUFFAGE

LES BRIOCHÉS DE LA PANIFACTURE

EN PORTION :

° LAISSER DANS LE PAPIER D'ALU ET RÉCHAUFFER 15 MINUTES AU FOUR À 180°C

EN ENTIER :

° LAISSER DANS LE PAPIER D'ALU ET RÉCHAUFFER 35 MINUTES AU FOUR À 180°C

SAUCE AUX CHAMPIGNONS DE BOIS :

° AJOUTER UN PEU D'EAU POUR LA DÉTENDRE ET RÉCHAUFFER À LA CASSEROLE

POULET PRINCE DE DOMBES À LA CRÈME

À CONSERVER AU FRIGO

° RÉCHAUFFER 1 HEURE AU BAIN MARIE À EAU FRÉMISSANTE, BOCAL OUVERT

OU

° VERSER DANS UNE COCOTTE ET RÉCHAUFFER À COUVERT À FEU DOUX

CROSNES EN MEURETTE

À SERVIR EN ACCOMPAGNEMENT OU EN ENTRÉE AVEC DES CROÛTONS ET DU PERSIL HACHÉ

° FAIRE MIJOTER 7 MINUTES DANS UNE CASSEROLE À COUVERT

CŒURS DE CARDON DES JARDINS DE VARTAN

° DISPOSER LES CARDONS DANS UN PLAT À GRATIN

° AJOUTER SELON VOS GOÛTS : CHAPELURE, PARMESAN OU FROMAGE RÂPÉ

° RÉCHAUFFER AU FOUR PENDANT 25 MINUTES À 180°C PUIS 2 MINUTES SUR GRILL

GRATIN DE SAINT-JACQUES ET ENCORNET

° RÉCHAUFFER AU FOUR PENDANT 10 MINUTES À 180°C PUIS 2 MINUTES SUR GRILL

CHOU FARCI

° RÉCHAUFFER LE BOUILLON À LA CASSEROLE

° ENLEVER LE FILM ALIMENTAIRE DU CHOU ET LE METTRE DANS UN PAPIER ALU

LA PORTION :

° RÉCHAUFFER 15 MINUTES AU FOUR À 170°C

EN ENTIER :

° RÉCHAUFFER 45 MINUTES AU FOUR À 170°C

Joyeuses fêtes

DE LA PART DE TOUTES NOS ÉQUIPES

