

# CONSEILS CUISSONS

## BOUCHERIE CHARNEL



### TRAITEUR :

- Petits fours chauds : réchauffer au four à 180° pendant 7 minutes, départ à chaud.
- Cassolette de chapon : réchauffer au four à 160° pendant 15 minutes, départ à chaud.
- Cassolette de noix de Saint-Jacques : Four chaud à 160° pendant 15 minutes.
- Escargot de bourgogne : Four chaud à 160° pendant 8 minutes.
- Tartine Foie Gras : Four chaud à 180° pendant 7 minutes.
- Vol au vent aux Ris de Veau : Four chaud à 180° pendant 12 minutes.
- Bar crème Saint-Jacques: réchauffer au four à 180° pendant 10 minutes, départ à chaud.
- Chapon sauce Morilles et Foie gras : réchauffer au four à 160° pendant 15 minutes, départ à chaud.
- Demi magret de canard aux champignons forestiers : réchauffer au four à 160° pendant 12 minutes, départ à chaud.
- Souris d'agneau confite au thym : réchauffer au four à 180° pendant 15 minutes, départ à chaud.

- Bœuf périgourdin : réchauffer au four à 180° pendant 10 minutes, départ à chaud.
- Jarret de porc confit : 20 minutes à 180°, four chaud.
- Filet mignon ibérique aux morilles : réchauffer au four à 180° pendant 10 minutes, départ à chaud.
- Risotto aux morilles: réchauffer au four à 180° pendant 10 minutes, départ à chaud.
- Gratin dauphinois et fagot de haricots verts : réchauffer au four à 160° pendant 15 à 20 minutes, départ à chaud.
- Menu Enfant : réchauffer au four à 180° pendant 12 minutes, départ à chaud.

### VIANDES CRUES:

- Poulet: 1h30 départ à froid 180°
- Poulet farci: 2h15 départ à froid 180°
- Poularde: 1h30 départ à froid 180°
- Poularde farcie: 2h15 départ à froid 180°
- Chapon: 2h00 départ à froid 180°
- Chapon farci: 3h00 départ à froid 180°
- Pintade: 45 minutes départ à froid 180°
- Pintade Farcie : 1h départ à froid 180°
- Pintade chaponnée : 1h15 départ à froid 180°
- Pintade chaponnée farcie : 1h30 départ à froid 180°
- Pigeon : 25 minutes départ à froid 180°
- Coquelet : 35 minutes départ à froid 180°
- Caille : 30 minutes départ à froid 180°
- Caille farcie : 45 à 50 minutes départ à froid 180° puis laissez reposer 10 minutes après cuisson.
- Rôti de magret de canard à l'ancienne : 20 minutes départ à chaud 240°
- Rôti de magret périgourdin : 20 minutes, départ à chaud à 240°.

- Rôti de Gibiers : départ à chaud à 240°, temps selon le temps.
- Tournedos de gibiers : saisir chaque face.
- Gigot d'agneau : 1h00 départ à chaud 240°
- Carré de côtes d'agneau : 15 minutes départ à chaud 240°
- Souris d'agneau : 15 minutes départ à chaud 240°
- Filet d'agneau romarin : 15 minutes départ à chaud 240°
- Faux filet d'agneau : 15 minutes départ à chaud 240°
- Noix de gigot : 15 minutes départ à chaud 240°
- Carré de côtes de Veau : départ à froid, 180°, temps selon le poids
- Rôti de Veau quasi ou Orloff : départ à froid 180°, temps selon le poids
- Millefeuille de Veau : départ à froid 180°, temps selon le poids
- Carré savoyard : départ à froid 25 minutes à 180° avec pomme de terre en dessous
- Spécialités de filet mignon : 45 minutes départ à froid 180°
- Côte de bœuf : saisir à la poêle puis mettre au four à 240°, temps selon le poids
- Filet de bœuf : départ four chaud 240°, temps selon le poids
- Onglet de bœuf ou Pavé de boeuf: saisir à la poêle
- Rôti de bœuf : départ four chaud à 240°, temps selon le poids.
- Sauces : réchauffer pdt 2min au micro-onde ou 7min casserole.