

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 bœuf** : 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.