



CONSIGNES DE REMISE EN TEMPERATURE

L'ensemble des produits (froids et chauds) doit être sorti à température ambiante au moins 15 minutes avant consommation ou remise en température.

	 Four préchauffé au moins 15 min en position Chaleur tournante à ...	Durée de remise en température * peut nécessiter un ajustement en fonction du nombre de parts dans votre four	Couvercle ou papier aluminium
MISES EN BOUCHE TIÈDES	110°C (thermostat 3-4)	20 à 25 min*	sans
VIANDES / POISSONS			
Cocotte de St-Jacques	150°C (thermostat 5)	40 min*	sans
Filet de Bœuf	150°C (thermostat 5)	15 à 20 min*	sans
Magret de Canard	150°C (thermostat 5)	15 à 20 min*	sans
Volaille de Loué	150°C (thermostat 5)	15 à 20 min*	sans
Filet de Bar	150°C (thermostat 5)	15 à 20 min*	avec
Dos de Cabillaud	150°C (thermostat 5)	20 min*	avec
Aiguillettes de Volaille (menu enfant)	150°C (thermostat 5)	20 min*	sans
Hamburger (menu enfant)	150°C (thermostat 5)	10 min* (retirer la salade)	sans
LEGUMES			
L 1 Millefeuille & Flan	150°C (thermostat 5)	30 min*	sans
L2 Fondant & Duo	150°C (thermostat 5)	30 min*	sans
SAUCES	à la casserole à feu doux ou au four à micro-ondes		

Afin que tous les plats soient chauds en même temps, pensez à les enfourner en prenant en compte le temps de remise en température indiqué. Contrôler la chaleur à la sortie du Four avant de servir car cela peut varier d'un four à l'autre et selon les quantités.

Ne pas mettre les barquettes en plastique au four traditionnel. Réchauffer dans un conditionnement adapté au four.

Toute l'équipe de RENAUD Traiteur vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année !

Vous êtes satisfait ? Faites-le savoir en nous laissant un commentaire positif sur  Google



Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

| ORGANISATEUR DE RECEPTIONS |

ÉTABLISSEMENT PLACÉ SOUS AGRÈMENT SANITAIRE EUROPÉEN

1, rue Gobillon - 72220 Laigné en Belin - Tél. 02.43.47.03.90 - Fax 02.43.47.03.94

S.A.R.L. au capital de 232.000,00 € - RC Le Mans - Siret 521.328.484.00014

contact@renaud-traiteur.org - Internet : www.renaudtraiteur.fr



FR
72 155 002
CE