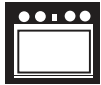


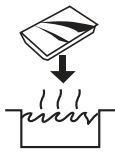


# Conseils<sup>t</sup> de remise en

Plats à chauffer	 Four préchauffé	 cuisson à couvert	 cuisson à découvert	 Bain Marie
Savouris chaudes	150°C		15min.	
Poisson	180°C	25min.		
Viande blanche (Veau)	180°C	30min.		
Volaille tranchée	180°C	30min.		
Jambon croûte	160°C		50min.	
Rôti de Veau Orloff	180°C	30min		
Filet de Boeuf (saignant)	200°C		15min.	
Filet de Boeuf (à point)	200°C		20min.	
Filet de Boeuf (bien cuit)	200°C		30min.	
Filet de Boeuf Wellington	200°C		35min.	
Paëlla maison (fond à part, verser sur la paëlla, remuer de temps à autre)	180°C	30min		
Légumes	180°C	25min.		
Riz	180°C	25min.		
Gratin Dauphinois	180°C	20min.	10min.	
Galette de pommes de terre	180°C		20min.	
Pâtes	150°C	45min.		
Nage de Homard		5min.		90°C
Blanquette de Veau		15min.		90°C

\*enlever le film alimentaire avant de mettre les plats au four

de Schnékert  
*Traiteur*