



de Schnékert
Traiteur

CONSEILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE

Route des 3 Cantons,
L-8399 Windhof/Koerich (Luxembourg)
Tél. (+352) 2828 9009

✉ info@schnekert.lu
🌐 www.schnekert.lu
f [schnekert](#)

PLATS À CHAUFFER

	FOUR PRÉCHAUFFÉ	CUISSON À COUVERT	CUISSON À DÉCOUVERT	BAIN MARIE
Savories chauds	150°C		15 min.	
Poisson	180°C	20 min.		
Viande blanche (Veau)	180°C	25 min.		
Volaille tranchée	180°C	25 min.		
Jambon croûte	160°C		50 min.	
Rôti de veau orloff	180°C	30 min.		
Filet de Boeuf (saignant)	200°C		15 min.	
Filet de Boeuf (à point)	200°C		20 min.	
Filet de Boeuf (bien cuit)	200°C		30 min.	
Noisette de chevreuil / Dos de Daim	180°C		20 min.	
Paëlla maison (fond à part, verser sur la paëlla, remuer de temps à autre)	180°C	30 min.		
Légumes	180°C	25 min.		
Riz	180°C	25 min.		
Gratin Dauphinois	180°C	20 min.	10 min.	
Galette de pommes de terre	180°C		20 min.	
Pâtes / purée de pommes de terre (sous vide)		5-10 min.		90°C
Nage de Homard (sous vide)		5 min.		90°C

**GARDEZ VOS PLATS COMMANDÉS AU FRAIS.
PENSEZ À METTRE VOS PLATS AU RÉFRIGÉRATEUR (+3°C)
POUR CONSERVER LEUR FRAÎCHEUR ET PRÉSERVER LEUR GOÛT.**

