



*de Schnékert  
Traiteur*

**+3°C**

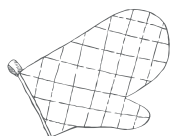


**GARDEZ VOS PLATS COMMANDÉS AU FRAIS  
PENSEZ À METTRE VOS PLATS AU FRIGO (+3°C)**

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

 [info@schnekert.lu](mailto:info@schnekert.lu)  
 [www.schnekert.lu](http://www.schnekert.lu)  
 [schnekert](https://www.facebook.com/schnekert)

# CONSEILS DE REMISE EN TEMPÉRATURE



## PLATS À CHAUFFER

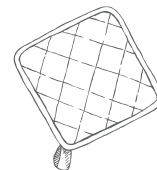
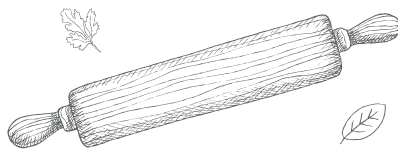
FOUR  
PRÉCHAUFFÉ

CUISSON  
À COUVERT

CUISSON  
À DÉCOUVERT

\*BAIN MARIE

Savouries 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	45 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.	
Filet de Boeuf Wellington (saignant)	180°C	50 min.		
Paëlla maison (fond à part, verser sur la paëlla, remuer de temps à autre)	180°C	30 min.		
Tri de pâtes maison	180°C	20 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.	
Emballage sous-vide Pâtes Purée pommes de terre Riz Légumes		5-10 min.		90°C
Nage de Homard (sous vide)		5 min.		90°C



\*BAIN MARIE = Porter à ébullition une marmite avec de l'eau, diminuer le feu et à mettre le sachet fermé dans l'eau suivant les indications des conseils de remise en température.