

Toute l'équipe de C-Gastronomie vous remercie pour votre commande.
Si vous avez choisi des produits à réchauffer, voici quelques conseils pour vous accompagner.
Nous vous souhaitons une excellente dégustation... Régalez-vous !

CONSEILS DE RECHAUFFE

Apéritifs	Nems de gambas au curry rouge	Disposez sur une plaque ou grille munie d'un papier cuisson les pièces apéritives puis enfournez à 170°C-190°C environ 10 mn	
	Croques jambon à la truffe		
	Burgers Lyonnais		
	Burgers de bœuf Limousin		
	Burgers au foie gras de canard		
	Assortiments de feuilletés		
	Bouchées chaudes		
Entrées chaudes		AU FOUR	MICRO-ONDE 800W SANS COUVERCLE
	Velouté de potimarron, noix de muscade, éclats de noisettes torréfiées et marrons	Otez le joint, repositionnez le couvercle, enfournez à 140°C environ 25 mn	Environ 4 mn à 600W
	Velouté de cèpes au foie gras et huile d'olive		
	Vol-au-vent de quenelle de brochet, noix de Saint-Jacques, sauce homardine	Sur une plaque ou grille munie de papier cuisson, enfournez à 170°C environ 15 à 20 mn	
	Sabayon de coquillages au Chardonnay, légumes de saison glacés	Enfourez sans couvercle à 160°C, environ 15 à 20 mn, faites gratiner si besoin	
	Escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé	Enfourez à 200°C, environ 7 à 10 mn	
Plats complets		AU FOUR BARQUETTES SANS COUVERCLE	MICRO-ONDE 800W SANS COUVERCLE
	Quenelle de St-Jacques, crevettes sauvages, sauce homardine, fondue de poireaux et potimarron rôti	Enfourez à 160°C, environ 20 mn	Environ 4 mn à 600W
	Filet de canard rôti, purée de pommes de terre à la truffe, jus au piment d'Espelette		
	Quasi de veau meunière, jus de veau à la truffe d'été, jardinière de légumes de saison		
	Sauté de sanglier aux aïelles, sauce poivrade, mousseline de butternut et noisettes grillées	Enfourez à 150°C, environ 20 à 30 mn	Environ 4 mn à 600W
	Turban de sole, crevettes et noix de St-Jacques, sauce normande au whisky, cocotte de mini -légumes		
	Filet de lotte bretonne à l'armoricaine, jeunes pousses d'épinards, carottes fondantes et pommes vapeur		
	Dos de saumon des îles Hébrides cuit à basse température, riz basmati aux légumes, huile d'herbes au citron		
	Suprême de poulet fermier aux morilles, sauce à la crème de Bresse et vin jaune, linguine blé dur		
	Mijoté de ris de veau à la crème de Bresse, cèpes bouchons, risotto de petit épeautre		
	Tournedos de paleron de bœuf et foie gras poêlé façon Rossini, gratin dauphinois		
Filet de poulet, sauce crème, linguine au blé dur (plat enfant)			
Filet de bœuf en croûte Wellington sauce au foie gras	Disposez sur une plaque ou grille munie d'un papier cuisson, enfourez à 180°C, entre 30 et 40 mn selon grosseur, réchauffez la sauce en casserole ou bain-marie. Température à cœur: bleu 44°C, saignant 50°C, à point 55°C, bien cuit 60°C		
Accompagnements		AU FOUR BARQUETTES SANS COUVERCLE	MICRO-ONDE 800W SANS COUVERCLE
	Gratin dauphinois, crème fraîche et noix de muscade	Enfourez à 170°C, 20 à 30 mn	Environ 4 mn à 600W
	Jardinière de légumes de saison à l'huile d'olive	Enfourez à 150°C, environ 20 mn	Environ 4 mn à 600W
	Risotto de petit épeautre au mascarpone et parmesan		
	Poêlée de champignons des bois aux marrons		