

SCHARPANTGEN

BOUCHERIE - CHARCUTERIE
PARTY SERVICE

www.scharpantgen.lu

Pour le réchauffement de nos articles préparés :

Au four :

Avant de placer le plat dans votre four, préchauffez-le

Four à air pulsé 180 °C (Umluft) ou Four traditionnel 190 °C (Ober – und Unterhitze)

A la casserole ou cocotte ou poêle :

Mettez ou versez la préparation dans une casserole aux dimensions bien adaptées à la quantité. Réchauffez à feu doux sans porter à ébullition, en remuant de temps en temps.

Article	Réchauffement Au / À ... °C	Temps de réchauffement
Apéritifs à chauffer	Four → 160 °C	10 min.
Coquilles St. Jacques	Four → 160 °C	35 minutes
Feuilletés au fromage et jambon (Hâmeposchen)	Four → 220 °C	20 min.
Quiches divers (lorraine, poireaux ou saumon)	Four → 160 °C	30 min.
Prince Orloff de veau & de porc préparé avec sa sauce	Four → 160 °C	50 min.
Civet de chevreuil & Civet de marcassin préparé	Four → 160 °C ou casserole	40 min.
Vol au vent maison & Goulasch de boeuf et sa sauce	Four → 160 °C ou casserole	35 min.
Magret de canard rôti sur peau sauce orange	Four → 160 °C	15 min.
Rosace de sole limande farcie d'une mousseline écrevisses	Four → 160 °C	20 min.
Mignon de porc farci (champignons & légumes)	Four → 160 °C	1h10
Poitrine de Veau farcie	Four → 160 °C ou cocotte	90 min.
Rôti de dinde (FILET)	Four → 160 °C ou cocotte	50 min.
Rôti de dinde (CUISSÉ)	Four → 160 °C ou cocotte	75 min.
Rôti de porc saumoné & fumé	Four → 160 °C	50 min.
Jambon de porcelet salé & fumé avec ou sans os	Four → 160 °C	2h30–3h00
Epaule de porcelet salé & fumé avec ou sans os	Four → 160 °C	1h45–2h00
Carré de porcelet salé & fumé avec ou sans os	Four → 160 °C	50 min.
Nos sauces diverses	Casserole	à feu doux
Gratin dauphinois	Four → 160 °C	60 min.
Mini pommes de terre aux lardons	Poêle (après 15 min. ajouter le lard en cube)	15 min & 5 min.
Spätzle précuit	Poêle & beurre	10 min.
Choux rouge aux pommes	Four → 160 °C ou cocotte	30 min.
Fagots d'haricots fins	Four → 160 °C	10 - 15 min.
Pommes aux airelles	Four → 160 °C	20 min.
Soupes diverses	Casserole	à feu doux
Chili con carne	Casserole	à feu doux
Dinde fermière & Dinde fermière farcie	Four → 160 °C	1h00 par kg