



MAISON
MAURIN
TRAITEUR

CONSEILS
DE
PRÉPARATION



CONSEILS DE PRÉPARATION & DE REMISE EN TEMPÉRATURE

LES APÉRITIFS

BOUCHON TROYEN, GOUGERES & CAKE

- A réchauffer pendant 3 à 5 minutes dans un four préchauffé à 160°C.
- Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

NAVETTES

- A sortir environ 20 minutes à l'avance du réfrigérateur.

BROUILLADE D'ŒUF

- A sortir environ 20 minutes à l'avance du réfrigérateur. Peut aussi se manger tiède.

LES ENTREES

FOIE GRAS SOUS-VIDE

- Sortir le foie gras du sous-vide au minimum 2h avant la dégustation et conserver au réfrigérateur. A sortir environ 30 minutes à l'avance du réfrigérateur.

FOIE GRAS A LA COUPE

- A sortir environ 30 minutes à l'avance du réfrigérateur.

L'ŒUF PARFAIT & LE TARTARE

- A sortir environ 20 minutes à l'avance du réfrigérateur.

LES ASPERGES

- A sortir environ 20 minutes à l'avance du réfrigérateur.
- Peuvent aussi se manger tièdes.

COQUILLE SAINT-JACQUES

- A faire gratiner et réchauffer à 180°C pendant 15 à 20 minutes.
- Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

LES FEUILLETES & LES PÂTÉS EN CROÛTE

TOURTES & PÂTÉ DE PÂQUES

- Sortir environ 45 minutes à l'avance du réfrigérateur.
- Réchauffer environ 45 minutes à 150°C. Le cœur doit être chaud lorsqu'on y insère un couteau.
- Ne pas hésiter à couvrir d'aluminium pour éviter que le feuilletage noircisse.

BOUCHÉE A LA REINE

- Sortir 30 minutes à l'avance du réfrigérateur. Réchauffer environ 15 minutes à 160°C.

PÂTÉS EN CROÛTE

- A sortir environ 30 minutes à l'avance du réfrigérateur. Ne pas réchauffer.

LE POISSON, LES VIANDES & LES GARNITURES

De manière générale, nous vous déconseillons l'utilisation du four à micro-ondes.

POISSON & VIANDES

- Sortir environ 30 minutes à l'avance du réfrigérateur et réchauffer au four durant environ 20 minutes à 160°C à couvert. Vérifier la température à cœur du produit.

GARNITURES

- Sortir environ 30 minutes à l'avance du réfrigérateur et réchauffer au four durant environ 20 minutes à 160°C à couvert. Vérifier la température à cœur du produit.

LES DESSERTS

A sortir environ 20 à 30 minutes à l'avance du réfrigérateur.

Les conseils de préparation et de remise en température sont donnés à titre indicatif pour une dégustation optimale. Chaque four étant différent, il est possible d'ajuster à la hausse ou la baisse la température ainsi que le temps.



03 25 40 28 03

contact@maisonmaurin.fr

Marché des Halles
Place de l'Hôtel de Ville
10000 Troyes

www.maisonmaurin.fr