



M

MAISON  
MAURIN  
TRAITEUR

CONSEILS  
DE  
PRÉPARATION



## CONSEILS DE PRÉPARATION & DE REMISE EN TEMPÉRATURE

### LES APÉRITIFS

#### **BOUCHONS TROYENS, GOUGERES, CROQUE A LA TRUFFE, KOUGLOF & CAKE**

- A réchauffer pendant 5 à 10 minutes dans un four préchauffé à 160°C selon la taille des pièces.
- Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

#### **BRIOCHETTE A L'ESCARGOT**

- Positionner la brioche à l'envers pour que le beurre d'ail nape l'intérieur de la brioche.
- A réchauffer pendant 5 à 7 minutes dans un four préchauffé à 160°C.
- Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

#### **PAIN SURPRISE, NAVETTES, MINI VERRINES & BOX DE LEGUMES**

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

### LES HORS D'ŒUVRE & LES ENTREES

#### **HOMARD, LANGOUSTE, MARBRE, SAUMONS (mariné, fumé et au naturel) & TARTARE**

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

#### **COQUILLE SAINT-JACQUES**

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

#### **ESCARGOTS**

- A faire gratiner à 200°C environ pendant 8 minutes. Le beurre doit « chanter ».

#### **BOUDINS BLANCS**

- A faire colorer à la poêle dans une noisette de beurre ou bien au four environ 10 minutes à 180°C en ayant pris soin de faire des incisions dans la peau.

#### **BOUCHÉE A LA REINE, TARTELETTE AUX MORILLES & FEUILLETE ENFANT**

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

### LE FOIE GRAS

#### **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 & CHUTNEY AUX AIRELLES**

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

## **BRIOCHE FEUILLETEE A LA FLEUR DE SEL**

- A réchauffer pendant 5 minutes à 160°C.

## **LES TOURTES A PARTAGER**

- Sortir environ 45 minutes à l'avance du réfrigérateur.
- Réchauffer environ 45 minutes à 160°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.
- La sauce homardine du bar en croûte peut être réchauffée doucement au micro-ondes ou à la casserole

## **LES POISSONS, LES VIANDES & LES GARNITURES**

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

### **POISSONS & VIANDES**

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

### **DAUPHINOIS AUX CEPES, POMMES DAUPHINES & FAGOT DE LEGUMES**

- 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.

### **PURÉE & RISOTTO**

- Idéal à réchauffer au micro-ondes pour éviter la formation d'une croûte en surface ou à réchauffer à la casserole à feu doux jusqu'à remise à température.

## **LES DESSERTS**

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

## **LA GALETTE DES ROIS**

**Peut se manger légèrement tiédie : à réchauffer pendant 10 minutes à 150°C.**

**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.**



Bouchon Troyen



Kouglof salé



Homard en Bellevue



Foie gras & co



Feuilleté «sabin»



Navette au homard



Coquille Saint-Jacques



Bar en croûte



Box de légumes



Tartelette aux morilles



Galette des Rois



Bûche chocolat et coco



Magret de canard farci

**03 25 40 28 03**

contact@maisonmaurin.fr

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

[www.maisonmaurin.fr](http://www.maisonmaurin.fr)