



MAISON
MAURIN
TRAITEUR

CONSEILS
DE
PRÉPARATION

CONSEILS DE PRÉPARATION & DE REMISE EN TEMPÉRATURE

LES APÉRITIFS

BOUCHONS TROYENS, GOUGERES, CROQUE A LA TRUFFE & CAKES

- À 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 nappe l'intérieur de la brioche.
- À 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

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

CROUSTILLANT DE SAINT-JACQUES, MAYONNAISE À LA BISQUE DE HOMARD

- Cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 7 à 9 minutes pour avoir une belle couleur dorée.
- Servir avec la mayonnaise froide.

LES HORS D'ŒUVRE & LES ENTREES

LANGOUSTE, MARBRE, SAUMONS (mariné & fumé), TARTARE & CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS

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

COQUILLE SAINT-JACQUES

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

ESCARGOTS

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

BOUDINS BLANCS

- À 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

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

FOIE GRAS À LA COUPE

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

FOIE GRAS EN TERRINE

- À démouler en prenant soin de passer la terrine en verre sous l'eau chaude. Si besoin s'aider de la lame d'un couteau fin et le découper.
- Laisser reposer 1h au frais.
- À sortir environ 30 minutes avant dégustation du réfrigérateur.

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 brunisse

LE PLAT VEGE, LES POISSONS, LES VIANDES & LES GARNITURES

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

POISSONS & VIANDES (sauf RIS DE VEAU)

- 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. *Nota : les poissons sont livrés en légère sous cuisson pour avoir un poisson nacré ou bien cuit selon le temps de réchauffe choisi.*

RIS DE VEAU

- Sortir environ 30 minutes à l'avance du réfrigérateur et réchauffer à feu doux dans une cocotte ou une casserole à couvert durant 20 à 30 minutes. Vérifier la température à cœur du produit.

DAUPHINOIS (classique & cèpes), POMMES DAUPHINES, FAGOT DE LEGUMES & POÊLÉE 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 (nature & truffe)

- 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.



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