

CONSIGNES DE SERVICE

Températures

Pièces cocktail

Fantaisies assorties et beignets : 3 à 6 minutes à 200°C ou thermostat 7

Mini plats en sauce (exemple : jambonneau de caille) : 15 à 18 minutes à 180°C ou thermostat 6

Mini casseroles chaudes : 3 à 6 minutes à 200°C ou thermostat 8

Bonbon foie gras à sortir au dernier moment

Entrées chaudes et poissons chauds

Entre 12 et 18 minutes à 180°C ou thermostat 6

Cas particulier (*soupe aux truffes*) 20 minutes à 150°C ou thermostat 5

Plats de viandes

Entre 12 et 18 minutes à 180°C ou thermostat 7

Cas particuliers pour la viande :

Jambonneau de pintade farci, dinde fermière : 20 à 30 minutes à 170°C

Jambon en croûte : 1h00 à 1h20 à 140°C/150°C sous surveillance (à couvrir si coloration)

Jarret de veau, épaule d'agneau, cuissot de cochon de lait : 1h00 à 140°C

Pavé de veau de 20 à 25 minutes à 170°C

Poissons chauds

Papillote de bar et Saint-Jacques, essence de truffes à faire réchauffer dans un plat en porcelaine 20 minutes à 180°C ou thermostat 6 à mi-hauteur – ATTENTION : le papier Crystal ne doit pas toucher le haut du four.

Les légumes

Entre 12 et 15 minutes à 180°C ou thermostat 6

Cas particulier (*gratin dauphinois*) : 12 à 20 minutes à 180°C ou thermostat 6

Tous les légumes peuvent supporter une remise en température au MICRO ONDES avec beaucoup de précaution et de surveillance régulière.

Cas particulier ne supportant pas le micro-onde: *beignet de courgettes – pommes sautées – champignons sautés*

Les desserts

Les bûches crème au beurre, les bûches macarons, le Nicolas et les tartes aux fruits cuits (pommes, normande, mirabelles,...) sont à servir tempérés

La sauce chocolat pour les profiteroles est à sortir de la boîte isotherme en arrivant et la chauffer au micro-ondes sans couvercle ou au bain marie

Règles de base

Tous les temps indiqués sont variables en fonction de la taille des plats.

(*Un plat de 2 personnes chauffera plus vite qu'un plat de 8 personnes*)

Tous les temps varient en fonction de la qualité du four et du type d'énergie (gaz ou électrique)

Une SURVEILLANCE régulière et une INVERSION des plats dans le four sont nécessaires

La règle essentielle est qu'il vaut mieux que les invités attendent les plats, plutôt que les plats attendent dans le four les invités

Consignes pour les plats

Si vous avez choisi la formule « plats jetables » les contenants plastiques ne vont pas au four, il est donc nécessaire de transvaser les éventuelles préparations que vous souhaiteriez passer au four.

Si vous avez choisi la **formule « plats consignés » un chèque de caution de 100€** vous sera demandé à l'enlèvement ou à la livraison et vous sera restitué au retour des plats rendus propres.

Le retour des plats consignés ce fera à l'endroit de l'enlèvement du lundi au samedi de :
9h00 à 12h00 et 14h00 à 17h00

Dans le cas d'une livraison :

Le retour des plats s'effectuera au Golf de Mont Saint Aignan ou à Saint Aubin sur Gaillon. **Vernon ??**

Dans le cas d'une reprise de matériel consigné par nos soins à votre domicile :

Les frais de transport seront facturés 0,65€ TTC du Km aller + retour (base Saint-Aubin-sur-Gaillon).

Les plats sont à nous retourner propres avec emballage si possible pour recyclage.

Pour toutes informations complémentaires, veuillez nous contacter au 02.32.54.06.3

Retour des plats UNIQUEMENT pour les fêtes de fin d'année

À ST-AUBIN-SUR-GAILLON

Pour Noël, retour, le 26 décembre entre 8h30-12h30 et 14h00-18h00 et le 27 décembre entre 8h30 et 12h30 et 14h-18h00.

Pour le nouvel an, retour entre 8h30-12h30 et 14h00-18h30 les 2 et 3 janvier.

À ROUEN / Retour au 39, rue aux Ours

Le 26 décembre et 2 janvier entre 8h00 et 20h00

À PARIS / Retour Quai du point du Jour - Bleu Seine

Le 26 décembre et 2 janvier entre 14h00 et 16h30.

À BEAUVAIS / Retour au parking IXINA, face à Mr Bricolage

Le 26 décembre et 2 janvier entre 12h00 et 15h00.

À ORGEVAL / Retour au Château de Béthemont

Le 26 décembre et 2 janvier entre 10h30 et 17h00.

À EVREUX / Retour Les jardins de Joséphine

Le 26 décembre et 2 janvier entre 10h30 et 15h00.

AU HAVRE / Retour à la Galerie Art en Seine - 6 rue Raoul Dufy

Le 26 décembre et 2 janvier entre 9h00 et 18h00

Les plats sont à nous retourner propres avec emballage si possible pour recyclage.