

CONSIGNES DE SERVICE OU DE REMISE EN TEMPÉRATURE

Règles de base

- Il est toujours préférable de choisir des « plats consignés » car ces derniers sont à la fois plus pratiques et plus présentables. Ils permettent de réchauffer et présenter les mets directement.
- Si vous avez choisi la formule « plats jetables » il est nécessaire de transvaser les éventuelles préparations qui nécessitent de passer au four. Pour ce faire il est opportun de passer le contenant quelques secondes au micro-onde de façon à ce que la sauce ne reste pas figée au fond du contenant.
- Tous les temps indiqués ci-dessous sont variables en fonction de la taille des plats
(*Un plat de 2 personnes chauffera plus vite qu'un plat de 8 personnes*).
- Préchauffer le four toujours 20 minutes avant son utilisation.
- 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.

Pièces cocktail

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

Mini plats en sauce (exemple : jambonneau de caille) : 15 à 18 mn à 180°C ou thermostat 6. Si moins de 8 pièces : 8 à 12 minutes.

Mini cassolettes chaudes : 3 à 6 minutes à 200°C ou thermostat 7.

Toutes les pièces froides apéritives sont à servir dès la sortie du réfrigérateur.

Les Jerky sont les seules pièces cocktail, qui ne doivent jamais être misent au froid, cette nouveauté doit être maintenue à température ambiante.

Agatha et caviar : sortir du réfrigérateur 20 mn avant la dégustation. Caviar Baeri : à déguster frappé (sur lit de glace).

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.

Vol au vent : Chauffer la croute feuilletée et la garniture séparément 10mn à 180°C. et faire le montage juste avant de servir.

Entrées et Plats froids

Terrine de foie gras : sortir du réfrigérateur 10 minutes avant dégustation.

Tous les poissons froids sont à déguster bien frais, dès la sortie du réfrigérateur.

Plats de viandes

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

Cas particuliers pour la viande :

Jambonneau de pintade farci, dinde fermière : 20 à 30 minutes à 170°C ou thermostat 5/6

Jambon en croûte : 1h00 à 1h20 (selon la taille) à 140°C/150°C ou thermostat 5 sous surveillance. A couvrir d'une feuille d'aluminium et à garder sous surveillance.

Jarret de veau, cuissot de cochon de lait : 1h00 à 140°C ou thermostat 4 ou 5.

Pavé de veau de 20 à 25 minutes à 170°C ou thermostat 5/6.

Lièvre à la Royale : 12 minutes à 160°C.

Les légumes

Entre 10 et 12 minutes à 180°C ou thermostat 6

Cas particulier :

Gratin dauphinois : 12 à 20 minutes à 180°C ou thermostat 6.

Gaufre aux 3 légumes : 10 minutes à 160°C.

Tulipe de pomme de terre : 10 minutes 160°C.

Daïkon braisé : 10 minutes 160°C.

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: *Jalapeños, tatin de champignons, gaufre de pommes de terre, pomme de terre lardée, pommes de terre sautées et champignons sauvages et le Bayaldi.*

Les desserts

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

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

CONSIGNES POUR LE RETRAIT DE VOS PLATS POUR LA SAINT-VALENTIN

Pour les commandes en plats consignés, **un chèque de caution de 100€ à l'ordre d'ERISAY RÉCEPTIONS vous sera demandé à l'enlèvement ou lors de la livraison de votre commande.**

Ce chèque vous sera rendu lors de la restitution des plats (ceux-ci doivent nous être rendus **propres**).

Pour les enlèvements du 12, 13 et 14 Février, afin de limiter l'attente, **merci de préparer à l'avance votre chèque de caution et de vous munir de votre facture ainsi que de votre mail d'accusé de réception de commande.**

Consignes sanitaires spéciales COVID 19 : Nous vous conseillons de venir seul si cela est possible. **Le port du masque est obligatoire.**

ENLÈVEMENT DE VOTRE COMMANDE pour les 12,13 et 14 Février.

À ST-AUBIN SUR GAILLON :

02 32 54 06 33 / ZA des Champs chouette 1- Rue du bois de St Paul

Les 12 et 13 Février entre 9H00 et 17H30

Le 14 Février entre 9H00 et 12H00.

Pour le 13 Février UNIQUEMENT

À ROUEN : entre 14h30 et 16h30

Edouard DESLOUS 06 21 56 42 50 _ Rive DROITE, à l'UPR (Union Portuaire Rouennaise)

Sur le parking de façade du 66, quai de Bois-Guilbert.

Pas de distribution au Golf de Mont-Saint-Aignan.

à EVREUX : entre 14h30 et 16h30

Isabelle ERISAY 06 86 46 72 86 / Les Jardins de Joséphine, 3, bis rue des Quinconces (dans la rue du collège de Navarre)

RETOUR DES PLATS POUR LA SAINT-VALENTIN

À ST-AUBIN-SUR-GAILLON / Retour ZA des champs chouette 1 / 02 32 54 06 33

Le lundi 15 Février de 9H00 à 17H30

À ROUEN / Retour au 39, rue aux Ours (et non pas à l'UPR) / Edouard DESLOUS 06 21 56 42 50

Le lundi 15 Février de 8H30 à 19H00.

À EVREUX / Retour Les jardins de Joséphine / Isabelle ERISAY 06 86 46 72 86

Le lundi 15 Février de 11H00 à 15H00.

Dans le cas où vous avez choisi de vous faire livrer : Le retour des plats s'effectuera de préférence à Saint-Aubin-sur-Gaillon ou à Rouen.

Les plats sont à nous retourner propres. Nous procédons au recyclage de nos emballages : coffrets carton, merci si possible de penser également à nous les retourner s'ils sont suffisamment propres.

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

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

Dans le cas où vous décideriez de ramener vos plats consignés dans une ville différente de celle où vous avez retirés vos plats :

- Identifier vos plats ou son emballage avec le nom et la date de votre commande
- Merci de prévenir le responsable du lieu où vous auriez dû le ramener afin que ce dernier procède à la destruction de votre chèque de caution (dans ce cas, aucun chèque de caution ne sera renvoyé par courrier).
- Merci de préciser sur le lieu de retour final votre nom, le jour et lieu de retrait initial.

Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez nous contacter au 02 32 54 06 33.

Nous vous remercions pour votre confiance et vous souhaitons une bonne dégustation.