

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, plus écologiques et plus présentables. Ils permettent de réchauffer et présenter les mets directement. Vérifiez votre capacité à ramener les plats.
- Si vous avez choisi la formule « plats jetables », vous pouvez réchauffer votre plat dans son conditionnement initial au four traditionnel à température de 160°C max. Si vous préférez transvaser les préparations à réchauffer dans vos plats, nous vous conseillons de passer le contenant jetable quelques secondes au micro-onde afin que la sauce ne reste pas figée au fond du plat.
- Toujours préchauffer le four 20 minutes avant son utilisation.
- Tous les temps indiqués ci-dessous sont variables en fonction de la qualité du four, du type d'énergie utilisé (gaz ou électrique) et de la taille des plats. (*Un plat de 2 personnes chauffera plus vite qu'un plat de 8 personnes*).
- Une SURVEILLANCE régulière et une INVERSION de la position 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-casseroles chaudes, Paninis sticks et Bonbons craquants : 3 à 6 minutes à 200°C ou thermostat 7.

Toutes les pièces froides apéritives sont à servir dès la sortie du réfrigérateur. Seules les « sphères culinaires » et « jardins suspendus » doivent être sortis 10 minutes avant de servir (soulevez légèrement la cloche afin d'évacuer la buée).

Ne découvrir la « sphère culinaire » et le « coffret Les Précieuses » qu'au dernier moment devant vos invités, effet de surprise garanti !

Les Jerky sont les seules pièces cocktail qui ne doivent jamais être mises au froid, ils doivent être maintenus à température ambiante.

Caviar Baeri : à déguster frappé (sur lit de glace).

Entrées chaudes et poissons chauds

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

Soupe aux truffes : 20 minutes à 150°C ou thermostat 5.

Tourte tout canard : Préchauffer le four à 180°C ou thermostat 6, enfourner 20 à 25 minutes et à mi-cuisson couvrir d'une feuille d'aluminium côté mat à l'extérieur et à garder sous surveillance. (Pour 1 à 2 personnes : 15 à 18 mn).

Entrées et plats froids

Terrine de foie gras, pâté en croûte et duo : sortir du réfrigérateur 10 minutes avant dégustation.

Tous les poissons froids et le « hérisson de légumes » sont à déguster bien frais, dès la sortie du réfrigérateur.

Plats de viandes

En plats porcelaine, compter en moyenne 12 et 18 minutes à 180°C ou thermostat 6.

En cocottes épicée ou contenant jetable, compter en moyenne 18 à 23 minutes à 160°C ou thermostat 5

Effiloché de bœuf, fondue de foie gras ou dôme de volaille confite : 12 mn à 160°C ou thermostat 4, à couvrir d'une feuille d'aluminium côté mat à l'extérieur.

Dinde fermière : 20 à 30 minutes à 170°C ou thermostat 5/6, à couvrir d'une feuille d'aluminium.

Jambon en croûte : 1h00 à 1h20 (selon la taille) à 140°C/150°C ou thermostat 5. À couvrir d'une feuille d'aluminium côté mat à l'extérieur et à garder sous surveillance. Chauffer à part la sauce à feu doux jusqu'à frémissement, puis verser au moment de servir.

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.

Filet de bœuf en brioche, façon Wellington, sauce aux truffes : sortir du réfrigérateur 20 minutes avant. 25 minutes à 160°C ou thermostat 5. À couvrir d'une feuille d'aluminium côté mat à l'extérieur. Retirer la feuille d'aluminium les 5 dernières minutes.

Les légumes

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

En cocottes épicée ou contenant jetable, en moyenne 18 à 23 minutes à 160°C ou thermostat 5

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

Gaufre aux 3 légumes ; Pomme Dauphin ; Champignons aux épinards ; Fond d'artichaut forestier ; Patate douce violon : 10 minutes à 160°C ou thermostat 5.

Tous les légumes peuvent être réchauffés au micro-ondes avec beaucoup de précautions et une surveillance régulière.

Cas particulier ne supportant pas le micro-onde : *Tatin de champignons ; Patate douce violon ; Gaufre de pommes de terre ; Rolls de Charlotte.*

Fromages : À sortir du réfrigérateur 20 minutes avant de servir.

Les desserts

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

Le coulis de framboises des nougats glacés devra être extrait de la boîte isotherme au préalable afin qu'il puisse décongeler à température ambiante.

RETOURS DES PLATS toute l'année (hors fêtes de fin d'année)

Les plats doivent être rendus propres, si possible avec leurs emballages non souillés.

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 de la livraison de votre commande. Ce chèque vous sera rendu lors de la restitution des plats.

SAINT-AUBIN SUR GAILLON : 02 32 54 06 33 / ERISAY RÉCEPTIONS - ZA des Champs chouette 1 – 2 Rue du bois de St Paul
Entre 9h00-13h00 et 14h00-17h00 du lundi au samedi.

ROUEN - Edouard DESLOUS 06 21 56 42 50 – Jérémy HÉRUBERT 07 50 71 53 53
LA CAVE DE ROUEN – ERISAY RÉCEPTIONS ROUEN – 39 RUE AUX OURS – 76000 ROUEN
Entre 9h00 et 19h00 du lundi au vendredi.

Le bureau de Rouen ne propose pas de permanence, il est prudent d'appeler avant de vous déplacer.

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

Les plats sont à nous retourner propres.

Nous procédons au recyclage de nos emballages : coffrets carton, plateaux en bois ou bambou, cloches, etc. Si possible, merci de penser également à les retourner s'ils ne sont pas souillés et suffisamment propres.

Dans le cas d'une livraison ou d'une reprise de matériel(s) consigné(s) par nos soins à votre domicile : les frais de transport seront facturés 0,80€ TTC par Km aller + retour (à partir de Saint-Aubin-sur-Gaillon).

Votre chèque de caution vous sera rendu lors du retour des plats ou sera détruit si vous ramenez vos plats à une adresse différente.

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

- Identifiez 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 le 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.*