

Instructions de présentation des plats

Amuse-bouches : Conserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Potage : Dans une casserole, chauffer jusqu'à ébullition, sans faire bouillir. Placer le cresson et la charcuterie sur les assiettes.

Entrées froides

Foie gras, saumon fumé et mariné, ½ homard

Garder au frais et déposer sur l'assiette 15 minutes avant de servir.

Cannelloni au saumon fumé

Placer les asperges et la vinaigrette à côté.

Saumon mariné

Placer les légumes sur l'assiette, recouvrir avec le saumon, placer la sauce à côté

Gaspacho de homard

Verser le gazpacho dans l'assiette puis les morceaux de homard.

Salade de coquilles Saint-Jacques

Placer les coquilles Saint-Jacques dans une assiette, recouvrir des légumes.

Tartare de canard

Garder au frais avant de servir.

Placer le tartare dans une assiette, la salade et la vinaigrette à côté.

Salade d'épinards

Mélanger la salade avec la vinaigrette, placer la coppa sur le dessus.

Entrées chaudes Toujours préchauffer le four.

Sole

Placer les filets de poisson dans un four préchauffé à 150° pendant +/-12 minutes. La purée au micro four 1' par personne. La sauce dans une casserole.

Homard à la nage

Placer les morceaux de homard dans des assiettes creuses. Dans une casserole, chauffer le potage jusqu'à ébullition et le verser dans les assiettes.

Noix de Saint-Jacques

Placer les coquilles Saint-Jacques dans un four préchauffé à 180° pendant +/- 5 minutes. Faire chauffer les witloofs dans une casserole.

Feuilleté

Mettre le feuilleté au four à 150° pendant 10 minutes, réchauffer la sauce dans une casserole.

Plats principaux Toujours préchauffer le four

Homard.

Placer les morceaux de homard dans des assiettes creuses. Dans une casserole, chauffer le potage jusqu'à ébullition et le verser dans les assiettes. Réchauffer les pommes de terre au micro-ondes 1 minute par portion.

Sole

Placer les filets de poisson dans un four préchauffé à 150° pendant +/-12 minutes. Réchauffer la purée au micro four 1' par personne. Sauce dans une casserole.

Dinde farcie, sauce au porto.

Recouvrir les tranches de dinde de sauce dans un plat à four, mettre au four 160°, 10-20 minutes selon la quantité. Ne pas empiler trop de tranches, utiliser de préférence deux plats à four. Mettre la purée de céleri dans un micro four 90 secondes par portion

Turbot

Mettre au four préchauffé à 150° pendant +/- 8 minutes, faire chauffer la sauce dans une casserole. Réduire en purée dans un micro four 1 minute par portion.

Filet d'agneau

Mettre le filet d'agneau au four à 150° pendant 7 minutes. Réchauffer la sauce dans une casserole. Légumes au micro four 1' par personne

Filet de faisan.

Réchauffer le four à 160° +/- 10 minutes, vérifier la cuisson.

Noix de biche et filet de lièvre

Réchauffer le four à 160° +/- 5 minutes, vérifier la cuisson.

Filet de canard sauvage.

Filet de canard au four à 160°, réchauffer +/- 7 minutes, vérifier la cuisson.

Sauces

Dans une casserole, ne pas surchauffer.

Garnitures

Rösti ou croquettes : au four 10 minutes.

Pommes de terre écrasées fumées : au four +/- 15 minutes 150/160° ou au micro-ondes 2' par portion.

Gratin dauphinois : au four +/- 15 minutes 150/160° ou au micro-ondes 2' par portion.

Desserts

Desserts glacés : à conserver au congélateur à -18°, à sortir 5 minutes avant de servir.

Pâtisseries : à conserver au réfrigérateur, à sortir ½ heure avant de servir

Pomme pochée : placer la pomme sur l'assiette, verser la sauce autour.

Bon appétit