



Produits

Conseils de préparation


Astuces

■ Les Pièces Cocktails Froides

<ul style="list-style-type: none"> ◆ Canapés ◆ Pains surprises 	<ul style="list-style-type: none"> • A conserver au frais, éviter les endroits humides. • A consommer rapidement.
--	---



■ Les Pièces Cocktails Chaudes


<ul style="list-style-type: none"> ◆ Croustades, feuilletés, feuilleté d'escargots  	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffer le four et réchauffer th 5/6 (150-180°C) pendant 10 min. • Ne pas utiliser le micro-ondes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Couvrir d'une feuille d'aluminium pour éviter de sécher la pâte. • Poser sur un papier sulfurisé pour la cuisson.
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Escargots au champagne, thon mariné 	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffer le four et réchauffer th 5/6 (150-180°C) pendant 10 min. 	<ul style="list-style-type: none"> • Déposer dans de petites coupelles et utiliser des pics pour saisir les pièces.

■ Les Entrées et Plats Froids

<ul style="list-style-type: none"> ◆ Entrées et plats froids 	<ul style="list-style-type: none"> • Conserver entre 0° et 4°C. • Sortir du réfrigérateur 1/4 H avant de servir.
---	--



■ Les Entrées Chaudes






<ul style="list-style-type: none"> ◆ Chaussons, feuilletés et pithiviers  	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffer le four et réchauffer th 5/6 (150-180°C) pendant 10 min. • Réchauffer la sauce à part. • Ne pas utiliser le micro-ondes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Couvrir d'une feuille d'aluminium pour éviter de sécher la pâte. • Poser sur une papier sulfurisé pour la cuisson. • Napper l'assiette de la sauce, sans couvrir la pâte.
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Coquilles st jacques, chartreuse d'écrevisse 	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffer le four et réchauffer th 5/6 (150-180°C) pendant 10 min. 	



■ Les Quiches et Pizzas

<ul style="list-style-type: none"> ◆ Quiches et pizzas 	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffer le four et réchauffer th 5/6 (150-180°C) pendant 10 min. • Ne pas utiliser le micro-ondes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poser sur un papier sulfurisé pour la cuisson.
---	---	--

■ Les Plats Chauds

<ul style="list-style-type: none"> ◆ Dindes et chapons  	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffer le four et réchauffer à four moyen th 5/6 (150-180°C) pendant 30 min. 	<ul style="list-style-type: none"> • Couvrir d'une feuille d'aluminium et arroser régulièrement avec le jus de cuisson (éviter le dessèchement de la viande).
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Civets de gibier 	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffer à feu doux à la casserole ou au four. 	
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Pavés de biche, grenadins de veau, filets de bœuf, carrés d'agneau, magret de canard 	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffer le four et réchauffer à four moyen th 5/6 (150-180°C) pendant 20 min. 	
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Filet de bœuf en croûte 	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffer le four et réchauffer à four moyen th 5/6 (150-180°C) pendant 30 min. • Réchauffer la sauce à part. • Ne pas utiliser le micro-ondes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Couvrir d'une feuille aluminium pour éviter de sécher la pâte. • Napper le plat de la sauce, sans couvrir la pâte.
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Tajines   	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffer le four et réchauffer à four moyen th 5/6 (150-180°C) pendant 15 min. • Au micro-ondes, 5 min environ à 750W. 	

■ Les Accompagnements


<ul style="list-style-type: none"> ◆ Flans de légumes, purées et gratins 	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffer le four et réchauffer à four moyen th 5/6 (150-180°C) pendant 10 min. • Au micro-ondes, 5 min environ à 750W. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saisir les gratins en fin de cuisson pour dorer le dessus (th 10, durant 3/5 min, en surveillant).
---	--	--

■ Les Desserts

<ul style="list-style-type: none"> ◆ Bûches et entremets 	<ul style="list-style-type: none"> • Conserver au froid (0 à 3°C) et sortir au dernier moment.
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Mignardises 	<ul style="list-style-type: none"> • Sortir quelques minutes avant de servir.



■ Les Vins Conseillés

<ul style="list-style-type: none"> ◆ avec les Pièces Cocktail 	<ul style="list-style-type: none"> • Champagne • vin blanc pétillant (Cerdon...) • vin doux (Jurançon...)
<ul style="list-style-type: none"> ◆ avec les Charcuteries 	<ul style="list-style-type: none"> • Vin rouge fruité (vins d'Anjou, vins de Loire, Beaujolais...)
<ul style="list-style-type: none"> ◆ avec les Entrées de Poissons 	<ul style="list-style-type: none"> • Vin blanc sec léger (Bourgognes, vins de Loire...)
<ul style="list-style-type: none"> ◆ avec les Gibiers 	<ul style="list-style-type: none"> • Vin rouge tannique (vin de Bordeaux ou du Sud Ouest)
<ul style="list-style-type: none"> ◆ avec les Viandes Rouges 	<ul style="list-style-type: none"> • Vin rouge (bourgognes, côtes du Rhône...)
<ul style="list-style-type: none"> ◆ avec les Tajines  	<ul style="list-style-type: none"> • Vin Marocain ou Algérien (Boulaouane...) • Thé à la menthe sucré
<ul style="list-style-type: none"> ◆ avec les Desserts 	<ul style="list-style-type: none"> • Vin blanc doux • Champagne doux

**Pour toute question,
n'hésitez pas à nous joindre
au 04.37.25.30.50**

www.sassolas.fr

