SAVEURS ET DÉLICES D'ITALIE · TRAITEUR – ÉPICERIE FINE

CONSEILS DE RÉCHAUFFE

Menus festifs 2026
Buon Natale !

1 · Au frais
Dès le retrait, au réfrigérateur (0 à 4 °C). À consommer avant la date indiquée sur l'étiquette.

2 · Sortir à l'avance
Sortir les plats du frigo 20 à 30 minutes avant de les réchauffer.

3 · Four doux et couvert
Four préchauffé, plat couvert d'aluminium : les viandes et poissons restent moelleux.

4 · Chaud à cœur
Chauffer à cœur (au moins 63 °C). Ne jamais recongeler un plat réchauffé.

Plat	Comment le réchauffer ou le servir
ENTRÉES	
Porchetta et pane Guttiau	Se déguste à température ambiante : sortir 20 min avant. Pane Guttiau : 2 min au four à 150 °C pour retrouver son croquant.
Foie gras mi-cuit	Servir frais : sortir du frigo 10 min avant. Toaster légèrement le pain brioché.
Tentacule de poulpe	Se mange froid ou tiède. Pour le tiédir : 5 à 8 min au four à 150 °C, couvert, avec ses pommes de terre.
PRIMI · PÂTES ET GNOCCHI	
Cannelloni saucisse ou version végétarienne	Four préchauffé à 180 °C, 20 à 25 min : couvert d'aluminium les 15 premières minutes, puis à découvert pour gratiner.
Gnocchi à la truffe y compris version végétarienne	Poêle antiadhésive à feu doux, 5 à 6 min, avec 2 cuillères à soupe d'eau ou de crème. Remuer délicatement.
Cappellacci aux gambas	Casserole à feu doux, 5 à 8 min, dans leur sauce. Ne pas faire bouillir, remuer doucement.
SECONDI · VIANDES ET POISSONS	
Suprême de poulet fermier	Four à 170 °C, 10 min, couvert, en arrosant de jus. Grenailles : dans le même plat ou à la poêle.
Médaillon de veau rôti	Four à 80 °C, 10 min, couvert avec son jus pour ne pas le dessécher. Polenta : casserole à feu doux avec un filet de lait ou d'eau.
Pavé de saumon rôti	Four à 140 °C, 8 à 10 min, couvert. Ne pas trop chauffer, la chair est délicate. Mousseline : casserole à feu doux.
APÉRITIFS	
Pièces chauffées panada, focaccia, croquette	Four à 160–170 °C : 5 à 8 min (panada, focaccia), 8 à 10 min (croquette).
Pièces froides bignè, verrines	À servir frais : sortir 10 min avant. Velouté de butternut : à servir frais ou réchauffé doucement.
DESSERTS	
Tiramisù · panna cotta	À garder au frais jusqu'au service. Sortir 10 min avant de servir.
Profiteroles	Ne pas réchauffer. Sortir 15 min avant de servir.

Les temps de cuisson sont indicatifs et varient selon votre four. Un doute ? Contactez-nous, nous serons ravis de vous conseiller.

Tél. 01 43 91 89 96 (9h–16h) contact@saveurs-delices-italie.com www.saveurs-delices-italie.com