



— BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR —

maison
Bray.

nos 

CONSEILS

POUR RÉCHAUFFER VOS PLATS



SORTIR LES PLATS du
réfrigérateur **30 MINUTES**
avant, et préchauffez votre four.

LES ENTRÉES CHAUDES & POISSONS

• Entrée petit bocal : 



OU



30 min à 150°C

3 à 4 min

• Entrée gros bocal : 



OU



45 min à 150°C

3 à 4 min

• Les coquilles St Jacques :



OU



20 min à 150°C

2 à 3 min

• Poissons portionnés :



OU



30 min à 150°C
(avec le film)

3 à 4 min

LES VIANDES

• Viandes portionnées :



OU



40 min à 150°C
(avec le film)

3 à 4 min

• Les mijotés et plats conviviaux :



OU



50 min à 140°C
(avec le film)

3 à 4 min

LES GARNITURES



40 min à 150°C
(avec le film)

OU



3 à 4 min

bon appétit!