

# Maison ROCHETTE

Créateur culinaire Maître artisan chair-cuitier,  
Traiteur, Maître Pâtissier Chocolatier

Organisateur de réception, Mariage, semi-  
naire, cocktail, repas de famille, entreprises

5 & 7 rue Hippolyte Gomot 63200 Riom  
Halle du marché de Riom ( samedi matin)

Tel / Fax : 04.73.38.23.58  
[rochette.traiteur@orange.fr](mailto:rochette.traiteur@orange.fr)



Depuis 1958 une équipe à votre service

## Conseil de Rechauffage et de Dégustation

### Pensez a vous laver les mains avant toute manipulations d'aliments

#### Foie gras

Sortir votre foie gras du réfrigérateur 30 minutes avant de le consommer . Accompagner de compotée d' oignons ou chutney, de toasts ou de pain de campagne grillé à la minute afin qu'il soit tiède.

#### Terrines de légumes, viandes ou poissons

Sortir et servir sans attendre afin que le produit conserve toutes ses qualités.

#### Entrée froides à la pièce

Les entrées à base de foie gras ou de parfaits sont à sortir 20 à 30 minutes avant consommation afin qu'elles retrouvent toute leur souplesse et arômes .

Les entrées à base de légumes, viandes ou poissons sont à sortir juste au moment de les consommer.

#### Entrées chaudes à la pièce

Préchauffez votre four à 150 °c, enfournez pendant 20' en baissant la température à 120°c. Disposez une feuille d'aluminium sur le dessus des produits afin de limiter la coloration sur le dessus . Servir aussitôt.

#### Quiches Tartes et feuilletés à partager

Préchauffez votre four à 150 °c, enfournez pendant 35' en baissant la température à 120 °c. Disposez une feuille d'aluminium sur le dessus des produits afin de limiter la coloration sur le dessus. Servir aussitôt.

#### Les salades

En hiver sortez les quelques minutes avant consommation ( 10 ' environ).  
En été, la température ambiante étant élevée, il est conseillé de sortir juste au moment de la consommation tous les produits y compris les salades afin de préserver leur saveur, et garantir les conditions de conservations.

#### Fromages

Le fromage est de ce qu'il y a de plus délicat, trop froid

les arômes sont endormis, trop tempéré, les fromages coulent et dégagent une odeur pouvant importuner les convives. Idéalement préparer votre plateau, réservez le dans une cave à 14 / 16 °c à cette température vous avez de grande chance de satisfaire tout le monde.

#### Plats de viandes

Boeuf, agneau, canard : nos viandes sont servies juste marquées en cuisson soit bleue.

Dans un premier temps préchauffez votre four à 150 °c ensuite enfournez suivant la cuisson souhaitée.

- Pour obtenir un plat rosé ou saignant, enfournez 20' à 150°c
- Pour obtenir un plat à point, enfournez 25' à 150°c
- Pour obtenir un plat bien cuit, enfournez 30' à 150°c

Pour les autres viandes ( volaille, dinde, porc) réchauffez votre plat 30' à 150 °c.

Dans tous les cas nous déconseillons pour ces viandes le réchauffage micro ondes.

#### Plats de poissons ou de légumes

Le réchauffage au four traditionnel est ce qu'il y a de mieux, néanmoins les poissons et légumes se réchauffent aussi au micro ondes.

**Au four traditionnel** , dans un premier temps préchauffez votre four à 150 °c ensuite enfournez 25' à 150°c en prenant soin de couvrir le plat d'une feuille de papier d'aluminium afin que les produits ne se dessèchent pas.

**Au four à micro ondes**, chauffez par périodes successives de 2 à 3 minutes selon la puissance de votre four. Attendez 1 ' avant de servir votre plat . Attention pas d 'emballage en aluminium dans un micro ondes tranvaser dans un récipient pour micro ondes.

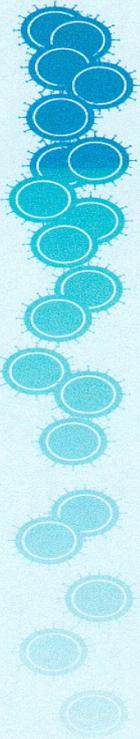
#### Les desserts

Au fruits, la fraîcheur est de rigueur, sortez l'entremets quelques minutes (5 à 10') avant consommation. Au chocolat ou au café, 20' à température ambiante permettront une remontée légère en température qui libèrera tous les arômes Dans tous les cas si vous servez une crème anglaise ou un coulis, sortez le à la dernière minute, l'un comme l'autre sont des produits fragiles et délicats



.Nous espérons que ces quelques conseils vous permettront de déguster dans de bonnes conditions tous les produits auxquels nous avons apportés la plus grande attention. Nous restons à votre disposition pour vous aider, n'hésitez pas à nous consulter. Notre équipe vous souhaite une Bonne dégustation.

## HYGIÈNE DES MAINS SIMPLE ET EFFICACE



**Mouillez**-vous les mains avec de l'**eau**



**Versez** du **savon** dans le creux de votre main



**Frottez**-vous les mains de 15 à 20 secondes : les **doigts**, les **paumes**, le **dessus des mains** et les **poignets**



**Entreleçez** vos mains pour nettoyer la zone **entre les doigts**



**Nettoyez** également les **ongles**



**Rincez**-vous les mains **sous l'eau**



**Séchez**-vous les mains si possible avec un **essuie-main** à usage unique



**Fermez** le robinet avec l'**essuie-main** puis jetez-le dans une poubelle

*Si vous n'avez pas d'eau ni de savon, utilisez une solution hydroalcoolique pour adopter les mêmes gestes (étapes 2, 3, 4 et 5). Veillez à vous frotter les mains jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches.*

**Les gestes de chacun font la santé de tous**



MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SPORTS

