



Le Rive Gauche

Restaurant - Hôtel



# Nos **CONSEILS** *de réchauffe*

## *Découverte et Épicurien : plat (poisson et viande)*

Réchauffer 10 à 12 minutes au four traditionnel, chaleur tournante ou normal à 170°C **OU** au micro-ondes pendant 1m30 à 2 minutes, à puissance moyenne  
Pour la sauce, faire chauffer dans une casserole ou au bain marie à feu très doux

## *Découverte : Oeuf en meurette*

Pour la réchauffe des oeufs en meurette, le Chef préconise :

5 minutes au four à 180°C sans le couvercle (attention dégustez l'entrée de suite après cuisson) **OU** 1 minute au micro-ondes avec le couvercle (indications pour un micro-ondes de 800 Watts)

## *Découverte : Le sablé aux oignons*

Pour la réchauffe du sablé aux oignons, le Chef préconise :

7 à 8 minutes à 180°C au four **OU** au micro-ondes pendant 30 secondes  
car le sablé doit être servi tiède.

Une fois chaud, servir avec la salade d'endives, pommes et carmines

Pour la sauce, réchauffer à la casserole.

***Bonne dégustation !***