

Comment faire réchauffer mon repas ?

Bocaux : ENLEVEZ LES CLIPS ET JOINTS, REMETTEZ LES COUVERCLES.

Barquette : SOULEVEZ LÉGÈREMENT LES 4 COINS DE VOS BARQUETTES, LAISSEZ L'OPERCULE.

Placez tous vos bocaux et/ou barquettes dans votre four froid,
(Entrées chaudes + plats + garnitures)

Montez entre 100 et 120°C,

Une fois votre four à température, laissez :
vos entrées 15min à 20 min.

Les plats et les garnitures, 15 à 20 min de plus que vos entrées.

Si vous n'avez pas d'entrées :

Une fois votre four à température, laissez réchauffer 30 à 40 min.



Conseils pour la dégustation des viandes rouges :

Bleu : 10 min de plus que vos entrées, ou 25 min

Saignant/Rosé : 15 min de plus que vos entrées, ou 30 min

À point : 20 min de plus que vos entrées, ou 35 min

Les temps et températures indiqués restent des indications et peuvent varier selon votre type de four.

Nous récupérons nos bocaux, nos clips et nos joints propres soit :

- lors d'une prochaine commande,
- vous nous les déposez dans un coffre mis à votre disposition au portail d'entrée du Domaine de Givray à Trouy Bourg (18570). Au rond-point « Porte de Trouy » de la rocade, prendre direction Trouy Bourg, premier chemin à droite. [Adresse GPS : 209 Givray 18570 Trouy](#)

MERCI !