

COMMENT COMMANDER ?

sur utraiteur.com



FLASHEZ
LE QR CODE
POUR ACCÉDER
AU SITE !

OU

Déposez votre bon de commande
rempli au rayon
Charcuterie-Traiteur
ou à l'accueil de votre magasin.

QUAND COMMANDER ?

Dès le mardi 25 novembre, vous pouvez passer commande !

POUR NOËL

jusqu'au vendredi 19 décembre :

- 16h sur Utraiteur.com
- 17h en magasin*.

POUR LE NOUVEL AN

jusqu'au vendredi 26 décembre :

*Hors plateaux de fruits de mer :
jusqu'au samedi 20 décembre 12h. jusqu'au samedi 27 décembre 12h.

QUAND RETIRER ?

Retrait des commandes **UNIQUEMENT*** :

- Mercredi 24 décembre pour Noël
- Mercredi 31 décembre pour le Nouvel An.

*Les modalités de prise et de retrait de votre commande peuvent varier selon votre magasin, pour plus de renseignements, rendez-vous à l'accueil.

BESOIN DE CONSEILS ?

RENDEZ-VOUS AU RAYON TRAITEUR DE VOTRE MAGASIN.

COMMENT RÉCHAUFFER ?



La Cuisine sous vide

Un produit cuit de cette façon garde son aspect original, ne perd pas ses propriétés alimentaires et maintient sa texture normale. La méthode est employée par de grands restaurateurs et bon nombre de grands chefs.

Le Réchauffage au bain-marie

Le bain-marie est la méthode la mieux adaptée pour le réchauffage des plats cuisinés sous vide; il va permettre à vos plats de réchauffer "à cœur" sans dessécher ni recuire, et aux sauces de se reconstituer. Cependant, si certaines d'entre elles peuvent parfois se délier, un simple coup de fouet suffit pour les reconstituer.