



Fiche recette de Noël  
**Jambon en crouste**

**4 personnes**



1. Enfourner à four chaud 220° pendant 20 minutes
2. Réduire à 180° pendant 1H
3. Décalotter la crouste du jambon puis le sortir et le trancher
4. Bonne dégustation

joyeux Noël avec la Boucherie  
Maechling



Fiche recette de Noël  
**Jambon en crouste**

**6 personnes**



1. Enfourner à four chaud 220° pendant 20 minutes
2. Réduire à 180° pendant 1H30
3. Décalotter la crouste du jambon puis le sortir et le trancher
4. Bonne dégustation

joyeux Noël avec la Boucherie  
Maechling



Fiche recette de Noël  
**Jambon en crouste**

**8 personnes**



1. Enfourner à four chaud 220° pendant 20 minutes
2. Réduire à 180° pendant 2H
3. Décalotter la crouste du jambon puis le sortir et le trancher
4. Bonne dégustation

joyeux Noël avec la boucherie  
Maechling



Fiche recette de Noël  
**Filet de boeuf Wellington 4 personnes**



1. Préchauffer votre four à 210°
2. Enfourner une fois le four chaud 20 minutes toujours à 210°
3. Puis réduire à 180° pendant encore 30 minutes
4. Sortir le Wellington du four trancher et servir

joyeux Noël avec la Boucherie  
Maechling



### Fiche recette de Noel

#### Filet de boeuf Wellington 6 personnes



1. Préchauffer votre four à 210°
2. Enfourner une fois le four chaud 20 minutes toujours à 210°
3. Puis réduire à 180° pendant encore 1H05
4. Sortir le Wellington du four trancher et servir

joyeux Noël avec la boucherie Maechling

### Fiche recette de Noel

#### Filet de boeuf Wellington 8 personnes



1. Préchauffer votre four à 210°
2. Enfourner une fois le four chaud 20 minutes toujours à 210°
3. Puis réduire à 180° pendant encore 1H
4. Sortir le Wellington du four trancher et servir

joyeux Noël avec la boucherie Maechling

### Fiche recette de Noel

#### Canette



1. Préchauffez votre four à 220°
2. Badigeonner votre volaille farcie avec un peu d'huile
3. Enfournez la une fois le four chaud pendant 20 minutes toujours à 220°
4. Réduire ensuite votre four à 180° et laissez la encore en cuisson 1h10
5. N'oubliez pas d'arroser de temps en temps avec le jus de cuisson se dégageant de la volaille
6. Éteindre le four et laisser la volaille farcie reposer 10 minutes porte du four fermé puis sortir et découper

joyeux Noël avec la Boucherie Maechling

### Fiche recette de Noel

#### Chapon de Noel



1. Préchauffez votre four à 220°
2. Badigeonner votre volaille farcie avec un peu d'huile
3. Enfournez la une fois le four chaud pendant 20 minutes toujours à 220°
4. Réduire ensuite votre four à 180° et laissez la encore en cuisson 1h30
5. N'oubliez pas d'arroser de temps en temps avec le jus de cuisson se dégageant de la volaille
6. Éteindre le four et laisser la volaille farcie reposer 10 minutes porte du four fermé puis sortir et découper

joyeux Noël avec la boucherie Maechling



## Fiche recette de Noel

### Chapon fermier



1. Préchauffez votre four a 220°
2. Badigeonner votre volaille farcie avec un peu d'huile
3. Enfournez la une fois le four chaud pendant 20 minutes toujours a 220°
4. Réduire ensuite votre four à 180° et laissez la encore en cuisson 1h10
5. N'oubliez pas d'arroser de temps en temps avec le jus de cuisson se dégageant de la volaille
6. Éteindre le four et laisser la volaille farcie reposer 10 minutes porte du four fermé puis sortir et découper

joyeux Noel avec la boucherie  
Maechling



## Fiche recette de Noel

### Chapon de pintade



1. Préchauffez votre four a 220°
2. Badigeonner votre volaille farcie avec un peu d'huile
3. Enfournez la une fois le four chaud pendant 20 minutes toujours a 220°
4. Réduire ensuite votre four à 180° et laissez la encore en cuisson 1h10
5. N'oubliez pas d'arroser de temps en temps avec le jus de cuisson se dégageant de la volaille
6. Éteindre le four et laisser la volaille farcie reposer 10 minutes porte du four fermé puis sortir et découper

joyeux Noel avec la Boucherie la  
Maechling



## Fiche recette de Noel

### Dinde fermière



1. Préchauffez votre four a 220°
2. Badigeonner votre volaille farcie avec un peu d'huile
3. Enfournez la une fois le four chaud pendant 20 minutes toujours a 220°
4. Réduire ensuite votre four à 180° et laissez la encore en cuisson 1h30
5. N'oubliez pas d'arroser de temps en temps avec le jus de cuisson se dégageant de la volaille
6. Éteindre le four et laisser la volaille farcie reposer 10 minutes porte du four fermé puis sortir et découper

joyeux Noel avec la Boucherie  
Maechling



## Fiche recette de Noel

### Poularde fermière



1. Préchauffez votre four a 220°
2. Badigeonner votre volaille farcie avec un peu d'huile
3. Enfournez la une fois le four chaud pendant 20 minutes toujours a 220°
4. Réduire ensuite votre four à 180° et laissez la encore en cuisson 1h10
5. N'oubliez pas d'arroser de temps en temps avec le jus de cuisson se dégageant de la volaille
6. Éteindre le four et laisser la volaille farcie reposer 10 minutes porte du four fermé puis sortir et découper

joyeux Noel avec la Boucherie  
Maechling



## Fiche recette de Noel

### Pintade fermière



1. Préchauffez votre four a 220°
2. Badigeonner votre volaille farcie avec un peu d'huile
3. Enfournerez la une fois le four chaud pendant 20 minutes toujours a 220°
4. Réduire ensuite votre four à 180° et laissez la encore en cuisson 1h
5. N'oubliez pas d'arroser de temps en temps avec le jus de cuisson se dégageant de la volaille
6. Éteindre le four et laisser la volaille farcie reposer 10 minutes porte du four fermé puis sortir et découper

joyeux Noel avec la Boucherie  
Maechling

## Fiche recette de Noel

### Chapon fermier farci



1. Préchauffez votre four a 220°
2. Badigeonner votre volaille farcie avec un peu d'huile
3. Enfournerez la une fois le four chaud pendant 20 minutes toujours a 220°
4. Réduire ensuite votre four à 180° et laissez la encore en cuisson 1h40
5. N'oubliez pas d'arroser de temps en temps avec le jus de cuisson se dégageant de la volaille
6. Éteindre le four et laisser la volaille farcie reposer 10 minutes porte du four fermé puis sortir et découper

joyeux Noel avec la Boucherie  
Maechling

## Fiche recette de Noel

### Pintade fermière farcie



1. Préchauffez votre four a 220°
2. Badigeonner votre volaille farcie avec un peu d'huile
3. Enfournerez la une fois le four chaud pendant 20 minutes toujours a 220°
4. Réduire ensuite votre four à 180° et laissez la encore en cuisson 1h20
5. N'oubliez pas d'arroser de temps en temps avec le jus de cuisson se dégageant de la volaille
6. Éteindre le four et laisser la volaille farcie reposer 10 minutes porte du four fermé puis sortir et découper

joyeux Noel avec la Boucherie  
Maechling

## Fiche recette de Noel

### Chapon de pintade farcie



1. Préchauffez votre four a 220°
2. Badigeonner votre volaille farcie avec un peu d'huile
3. Enfournerez la une fois le four chaud pendant 20 minutes toujours a 220°
4. Réduire ensuite votre four à 180° et laissez la encore en cuisson 1h20
5. N'oubliez pas d'arroser de temps en temps avec le jus de cuisson se dégageant de la volaille
6. Éteindre le four et laisser la volaille farcie reposer 10 minutes porte du four fermé puis sortir et découper

joyeux Noel avec la Boucherie  
Maechling



Fiche recette de Noël  
**Poularde fermière  
farci**



1. Préchauffez votre four à 220°
2. Badigeonner votre volaille farcie avec un peu d'huile
3. Enfournerez la une fois le four chaud pendant 20 minutes toujours à 220°
4. Réduire ensuite votre four à 180° et laissez la encore en cuisson 1h20
5. N'oubliez pas d'arroser de temps en temps avec le jus de cuisson se dégageant de la volaille

6. Éteindre le four et laisser la volaille farcie reposer 10 minutes porte du four fermé puis sortir et découper

joyeux Noël avec la Boucherie  
Maechling



Fiche recette de Noël  
**Roti de magret de  
canard et paupiette de  
chapon**



1. Préchauffez votre four à 220°
2. Badigeonner votre rôti farci avec un peu d'huile
3. Enfournerez le une fois le four chaud pendant 20 minutes toujours à 220°
4. Réduire ensuite votre four à 180° et laissez le encore en cuisson 20 minutes
5. N'oubliez pas d'arroser de temps en temps avec le jus de cuisson se dégageant du rôti

6. Éteindre le four et laisser le rôti reposer 10 minutes porte du four fermé puis sortir et découper

joyeux Noël avec la Boucherie  
Maechling



Fiche recette de Noël  
**Tourte**



1. Préchauffer votre four à 180°
2. Enfournerez une fois le four chaud 30 minutes à 180°
3. Sortir la tourtes du four trancher et servir

joyeux Noël avec la Boucherie Maechling



Fiche recette de Noël  
**Remise en température des  
plats traiteur et des  
garnitures en portion  
unique**



1. Préchauffer votre four à 110°
2. Enfournerez une fois le four chaud 20 minutes toujours à 110°
3. Sortir du four et servir

joyeux Noël avec la Boucherie Maechling





*Fiche recette de Noel*

Remise en  
température des plats  
traiteur 5 personnes



1. Préchauffer votre four à 110°
2. Enfournerez une fois le four chaud 30 minutes toujours à 100°
3. Sortir du four et servir

*joyeux Noël avec la Boucherie Maechling*



*Fiche recette de Noel*

Remise en température  
des coquilles st-jacques



1. Préchauffer votre four à 210°
2. Enfournerez une fois le four chaud 20 minutes toujours à 210°
3. Sortir du four et servir

*joyeux Noël avec la Boucherie Maechling*



*Fiche recette de Noel*



*Fiche recette de Noel*

