



## LA BINERIE

### **Festin des fêtes – Instructions pour réchauffer**

#### Ragoût de boulettes (format familial) - congelé

- Chauffer à 400°F pour 75 minutes avec le couvercle
- Diminuer le four à 375°F puis chauffer pour un autre 60 minutes avec le couvercle

\*Il est important que la sauce bouille pour assurer une belle texture\*

#### Pâté à la dinde (format familial) - congelée

- Chauffer à 400°F SANS le couvercle pour 45 à 60 minutes où jusqu'à ce que la pâte soit dorée
- Diminuer le four à 375°F puis chauffer pour un autre 45 à 60 minutes AVEC le couvercle

#### Tourtière (8 pouces) – congelée

- Placer le produit sur une plaque à biscuit. Chauffer à 375°F pour 45 à 60 minutes.

#### Dinde tranchée – congelée (s'il y a lieu)

- Chauffer à 375°F pour 1 heure à 1h30 AVEC le couvercle

### **Holiday Feast – Instruction to warm up**

#### Meatballs with gravy (Family size) – frozen

- Heat for 75 minutes at 400°F with the lid
- Heat for another 60 minutes at 375°F with the lid.

\*It is important that the sauce boils for a good texture\*

#### Turkey pie (Family size) – frozen

- Heat to 400°F without the lid for 45 to 60 minutes or until the crust is golden.
- Heat for another 45 to 60 minutes at 375°F WITH the lid

#### Meat pie – frozen

- Place the product on a cookie sheet. Heat to 375°F for 45 to 60 minutes

#### Sliced turkey – frozen (if applicable)

- Heat to 375°F for 1 hour to 1 hour 15 minutes WITH the lid