

Préparations chaudes

Les cuisiniers des préparations chaudes réalisent les potages, les plats principaux et les garnitures.

Préparations chaudes



Selon les recettes, les aliments sont cuits dans des fours vapeur, des marmites ou des sauteuses. En fonction des saisons, des plats traditionnels sont cuisinés tel que le hachis Parmentier, le pot-au-feu mais également des recettes originales tout au long de l'année à travers des menus thématiques.

[Voir l'étape précédente](#)

/

[Voir l'étape suivante](#)