

Rôtissoire à louer

Pour vos fêtes, communions, mariages, ...



- Moteur électrique 220 V
- Grille barbecue
- Transportable sur une remorque
- A partir de 125,00 eur tvac/jour
- Possibilité de livraison

Info et réservation

Esprit Métal - Stephen Vandersmissen
rue du Village 73
B 4161 Villers-aux-Tours

Tél. +32 (0)4 383 76 03
Gsm +32 (0)476 27 67 13
+32 (0)475 38 35 40

info@espritmetal.be - www.espritmetal.be

Rôtissoire à louer

Pour vos fêtes, communions, mariages, ...

220 v - sur remorque - 2 broches - grille barbecue

0476.276.713 - 0475.383.540

www.espritmetal.be



CHECK-LIST

Fourni	
	Pointe en laiton
	2 Broches
	Aiguille pour recoudre
	Commande du moteur (6 tour par minute conseillé)
	Brochette métal
	Grille barbecue
	Tisonnier
A vous procurer pour la mise sous broche	
	Fil culinaire
	Fil de fer 1 mm
	3 vis à bois neuves de 150 mm
	Visseuse
	Pince coupante
	Pince universelle
	Couteaux
	1/4 kg gros sel marin par cochon / épices éventuelles
	Bac eau + savon
	Draps vaisselle
	Tabliers
A vous procurer pour la cuisson	
	Rallonge électrique
	1/4 m ³ de bois bien sec - bûches fendues
	Allumettes
	Allume feu
	Hache
	Petite brosse
	Ramassette
	Sceau pour cendres
A vous procurer pour la découpe	
	Planche à découpe
	Sacs poubelle
	Poubelle
	Nappe plastique de découpe (à jeter)
	Couteau
	Table(s)
	Tonnelle
	Bain-Marie (env. 30 eur tvac - www.mascaron.be)
A vous procurer pour la vente au détail	
	Sauce andalouse, ketchup, mayonnaise, moutarde
	Sel fin, poivre
	Pain
	Salade
	Serviettes
	Caisse + monnaie
	Tarif
	Horaire

- coût de la viande en fonction du marché (abattoir de Xhignesse 0495.518.799)

- il faut compter pour un repas environ 400 g (os compris) par personne

- 5 à 6 heures de cuisson seront nécessaire pour 30 kg

- il faudra environ 0,4 m³ de bois bien sec

- il faut environ 1 heure pour la mise sur broche

- nous pouvons nous occuper de la mise sur broche et de la cuisson

- les flammes ne doivent jamais toucher la viande

- ne jamais placer des braises sous la viande de porc, mais les placer en retrait à l'emplacement des jambons

- ne pas aroser la viande, la peau devient caoutchouteuse (percer éventuellement les boursouflures)

- la viande est cuite lorsqu'une aiguille (brochette métal par exemple) qui a été piquée dans le jambon reste chaude au contact de la peau du poignet

- déplacement gratuit dans les 25 km (4160 Anthisnes)

Rôtissoire à louer

Pour vos fêtes, communions, mariages, ...

220 v - sur remorque - 2 broches - grille barbecue

0476.276.713 - 0475.383.540

www.espritmetal.be



ATTACHER SUR LA BROCHE



placer la pointe en laiton et serrer avec du fil de fer.
Introduire la broche



fixer, à l'aide de vis à bois, à la broche en passant par
le colonne vertébrale



cercler de fil de fer torsadé en double



cercler de fil de fer torsadé en double



bien attacher les os du bassin,



saler au gros sel marin

Rôtissoire à louer

Pour vos fêtes, communions, mariages, ...

220 v - sur remorque - 2 broches - grille barbecue

0476.276.713 - 0475.383.540

www.espritmetal.be



ATTACHER SUR LA BROCHE



recoudre



attacher les pattes au fil de fer, ne pas percer d'une vis comme dans cet exemple, les os vont casser à la cuisson. Mieux vaut permettre que les pattes coulissent



utiliser du bois bien sec



faire du feu à l'emplacement des jambons, ne pas faire de feu au milieu. Ne pas placer des braises en dessous de la viande. Les flammes ne doivent pas toucher la viande



saler la peau au gros sel 15 minutes avant la fin de la cuisson



la viande est cuite lorsqu'une aiguille (brochette métal par exemple) qui a été piquée dans le jambon reste chaude au contact de la peau