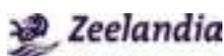


TENDANCE

# SNACKING



NOUS REMERCIONS  
**TOUS NOS PARTENAIRES**  
POUR LEUR PARTICIPATION À CETTE ÉDITION 2022



Les poids, tailles et conditionnements présentés dans notre catalogue sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de nos fournisseurs.  
Ce catalogue est une sélection de produits, pour connaître l'ensemble de notre offre, consultez votre distributeur UNL.

Pour + d'informations sur l'ensemble de notre offre, consultez votre distributeur

# SOMMAIRE

<b>PAINS</b> .....	p.02	<b>POISSONS</b> .....	p.35
● Pavé d'épeautre .....	p.04	<b>LÉGUMES</b> .....	p.36
<b>PRODUITS FRAIS</b> .....	p.05	● Mini burgers aux olives .....	p.38
● Oeuf poché florentine gratiné .....	p.07	<b>SALADES / FRITES</b> .....	p.39
● Asperges à la flamande .....	p.08	<b>CONDIMENTS</b> .....	p.40
<b>FROMAGES</b> .....	p.09	<b>SAUCES</b> .....	p.41
● Tarte courgette chèvre .....	p.11	● L'oriental .....	p.42
● Sandwich chèvre bacon.....	p.12	● Sandwich feuilleté jambon cru-béarnaise .....	p.43
● Sandwich poulet, cheddar, noix .....	p.13	● Quiches individuelles .....	p.44
● Tartine chorizo, courgettes grillées et comté.....	p.14	<b>PRÊT À GARNIR</b> .....	p.45
● Bagel basque à la tomme de brebis.....	p.16	● Tartelettes rondes pomme caramel .....	p.46
<b>TARTINABLES</b> .....	p.17	● Tartelettes fraise pistache .....	p.47
● Wrap poulet, mayo .....	p.17	● Pizza à l'italienne .....	p.48
● Pita poulet parfumée aux épices.....	p.18	<b>SUR LE POUCE</b> .....	p.49
<b>CHARCUTERIE</b> .....	p.19	<b>SUCRÉE</b> .....	p.50
● Salade vosgienne.....	p.21	● Wrapez fraise mascarpone.....	p.51
● Pizza pepperoni et mozzarella ..	p.22	<b>EMBALLAGES / ÉQUIPEMENTS</b>	
● Sandwich jambon, pesto, tomates séchées et parmesan .....	p.24	<b>ENTRETIEN</b> .....	p.52
● Sandwich rôti de porc et bacon .....	p.25	● Poke bowl saumon avocat .....	p.55
● Tartine rosette copeaux de foie gras et chutney de clémentines .....	p.26	● Meringue au sucre cuit .....	p.56
● Tartine aveyronnaise .....	p.27	● Hamburger .....	p.59
● Hot dog parisien .....	p.28		
<b>VIANDES</b> .....	p.29		
● Kebab healthy .....	p.30		
● Le catalan .....	p.31		
● Sandwich poulet.....	p.32		
● Sandwich au poulet rôti.....	p.34		

## ● RECETTES

CC : CUVILLÈRE À CAFÉ - CS : CUVILLÈRE À SOUPE - QS : QUANTITÉ SOUHAITÉE

**Bun'n Roll** ❄️

beurre (avec moule) - 85g

**Ciabatta** ❄️

nature - 180g

**Pain Bagnat** ❄️

90g ou 160g

**Panini** ❄️

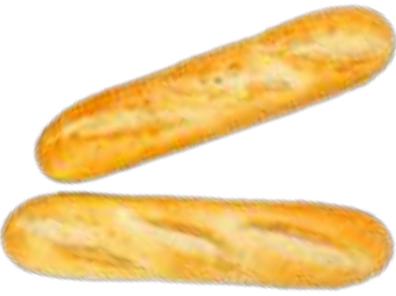
110g, 120g ou 140g

**Pain Nordique** ❄️

Ø16,5 cm - 55g

**Wraps** ❄️

nature - Ø 30cm - 1650g



### Demi Flûte ❄️

3 coupes de lame  
27/30 cm - 140g



### Petit pain ❄️

carré, losange ou rectangle  
40g, 55g ou 60g



### Pain burger ❄️

77g



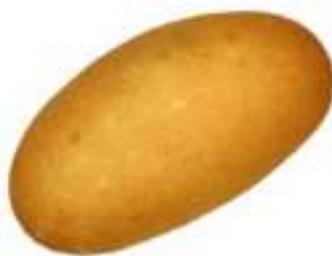
### Demi baguette ❄️

farinée, Sésame, Pavot ou  
multigraines - 140g



### Bagel ❄️

nature, Sésame ou Pavot - 115g



### Pain kebab ❄️

110g

NOUVEAU



## CRÈME DE LEVAIN

Épeautre  
Bidon 5kg



© lesaffre

*Une odeur légère de noisette  
Un goût agréable sans acidité trop marquée  
Une mie « douce » et moins  
marquée que sur une base seigle*

### INGRÉDIENTS

**200g de crème de  
Levain d'Épeautre  
Livendo**

1000g de farine  
d'épeautre T110 sur  
meule

700g d'eau

18g de sel

5g de levure  
L'hirondelle 1895

50g de bassinage

### PRÉPARATION

Pétrir le tout au pétrin à spirale 10 minutes à vitesse lente  
+ 1 à 2 minutes à vitesse rapide.

La pâte doit se décoller de la cuve.

Tempérer la pâte à 23°C (+/-1°C). Pointer 1h30 avec  
1 rabat à 45 minutes. Blocage froid masse 3°C entre 12 et  
16 heures.

Réchauffer 1 heure à température ambiante.

Diviser la pâte (400g) et mettre en forme puis détendre  
20 minutes. Façonner sur couche farinée. Apprêt 1 heure  
à 26°C.

Après avoir préchauffé le four à 270°C, cuire en baissant  
progressivement la température jusqu'à 190°C. Cela  
permet d'avoir une bonne cuisson à cœur sans avoir une  
couleur prononcée. Après cuisson, laisser ressuer sur grille.

Le plus souvent écrasée à la meule de pierre, la farine d'épeautre conserve les minéraux et les fibres. Les produits obtenus ont généralement une mie dense et brune avec une croûte croustillante.



### Margarine

barquette



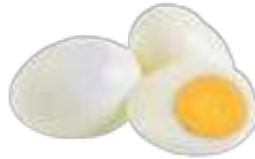
### Beurre tartinable

1/2 sel, doux ou léger  
(plaquette ou barquette)



### Oeufs coquilles

colis de 60 à 360  
(selon calibre)



### Oeufs durs

écalés (poche ou seau)

Existe en b a m e \*



### Yaourts

natures ou aromatisés



#### Lait



1/2 écrémé  
entier - brique 1l

#### Crème fluide



Pâtisserie  
30% MG - brique 1l

#### Crème fluide



Foisonnement  
35% MG - brique 1l

#### Crème Légère



Cuisson & Liaison  
20% MG - brique 1l



**Blancs en neige**

Barquette 300g

**Œufs durs écalés**

Poule au sol « Mieux Être Animal »  
Alvéole 90 oeufs



**Blanc d'œuf**

Poule au sol « Mieux Être Animal »  
Bouteille 1kg



**Jaune d'œuf**

Poule au sol « Mieux Être Animal »  
Bouteille 1kg



**Œuf entier**

Poule au sol « Mieux Être Animal »  
Bouteille 5kg



**Œuf entier**

Poule au sol « Mieux Être Animal »  
Bouteille 2kg

# ŒUF POCHÉ FLORENTINE GRATINÉ

Pour 6 personnes 



## ŒUFS POCHÉS

Alvéole 48 oeufs



### INGRÉDIENTS

6 œufs pochés  
Cocotine  
480g d'épinards en  
branche  
0,5L de béchamel  
200g d'emmental  
râpé

### PRÉPARATION

#### Sauce Mornay

Faire la béchamel et ajouter l'emmental râpé.  
Mélanger les épinards avec la mornay.  
Dresser dans le plat de service.  
Déposer dessus l'**œuf poché**.  
Recouvrir d'emmental et passer au four pour gratiner.  
Servir.



# ASPERGES À LA FLAMANDE

Pour 1 assiette 

## ŒUFS DURS ÉCALÉS



### INGRÉDIENTS

2 oeufs cuits et écalés  
¼ de bouquet de persil  
frisé  
75g de beurre  
7 asperges belges  
Noix de muscade  
Sel  
Poivre

### PRÉPARATION

Mettre de l'eau froide dans une grande casserole, ajouter une pincée de sel. Éplucher les asperges à l'aide d'un économiseur, les placer dans l'eau froide. Faire chauffer la casserole à feu moyen. Porter l'eau à ébullition, retirer la casserole du feu mais laisser les asperges encore quelques minutes dans l'eau bouillante.

Mettre le beurre dans une casserole, faire fondre à feu doux. Lorsque le beurre est clarifié, le verser dans une autre casserole. Le maintenir chaud à feu très doux.

Écraser **les oeufs cuits et écalés**, mais pas trop pour avoir encore des petits morceaux. Rincer le persil, retirer les tiges et hâcher finement les feuilles. Mélanger le persil aux oeufs et assaisonner avec de la noix de muscade, du sel et du poivre.

Verser le beurre clarifié sur les oeufs, bien mélanger. Disposer les asperges sur une assiette et verser le mélange sur les asperges.

**Chèvre**

bûches, tranches ou dés

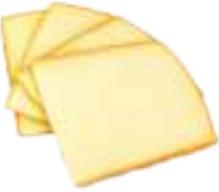
Existe aussi en \*

**Bleu**bloc, brique,  
tranches ou cubes

Existe aussi en \*

**Roquefort**1/2 pain, portions  
ou dés

Existe aussi en \*

**Raclette**

entière ou tranches

Existe aussi en \*

**Mozzarella**

bloc, billes ou tranches

Existe aussi en \*

**Brebis**

cubes

Existe aussi en \*

**Emmental**bloc, tranches,  
dés ou râpé**Reblochon**

entier ou tranches

Existe aussi en \*

**Camembert**entier, portions  
ou tranches

Existe aussi en \*

**Fromage fondu**Cheddar, Emmental,  
Mozzarella, Raclette**Comté**meule, tranches  
ou râpé**Cantal**tranches, dés,  
portions ou râpé



### **Fromage de chèvre fondant affiné** ❄️

Tranches 7g - Ø42mm  
Barquette 800g

*Idéal pour pizzas, quiches, paninis,  
tourtes Chèvre Épinards.*



### **Mozzarella Fondante** ❄️

Tranches 13g - Ø65mm  
Barquette 800g

*Idéal pour pizzas, quiches, paninis,  
préparations chaudes.*



### **Mozzarella Fondante** ❄️

Billes 5g  
Barquette 800g

*Idéal pour donner libre court à  
vos idées de salades originales.  
Peut s'utiliser aussi chaud sur  
Pizza.*



### **Bleu** ❄️

Cubes 14mm  
Barquette 800g

*Idéal pour donner libre court à vos  
idées de salades originales. Peut  
s'utiliser aussi chaud sur Pizza.*



### **Feta AOP** ❄️

Cubes 14mm  
Barquette 1,3kg

*Pour de somptueuses recettes de  
salades savoureuses.*



### **Gorgonzola DOP** ❄️

Cubes 14mm  
Barquette 800g

*Pour des salades aux saveurs de  
l'Italie. Peut s'utiliser aussi chaud  
sur Pizza.*

# TARTE COURGETTE CHÈVRE



## CHÈVRE ❄️

Tranche 6g - Ø42mm  
Barquette 800g



## INGRÉDIENTS

8 à 10 tranches de  
fromage de chèvre

5 courgettes  
moyennes

50cl de crème fraîche

3 œufs

1 fond de pâte brisée

Poivre

Sel

Herbes de Provence

## PRÉPARATION

Éplucher les courgettes. Les couper en tronçon de 1,5cm environ. Les faire revenir dans une poêle préalablement huilée (huile d'olive de préférence).

Saler et poivrer, saupoudrer d'herbes de Provence. Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6-7).

Garnir le moule à tarte avec la pâte. Ranger dessus les tronçons de courgettes. Poser régulièrement les **tranches de chèvre** sur les courgettes.

Combler avec le reste des rondelles de courgettes.

Mélanger la crème avec les œufs, saler. Ajouter un peu de lait et mélanger le tout.

Recouvrir la tarte avec cette préparation.

Faire cuire pendant 30 à 40 minutes.

Manger de préférence tiède.



# SANDWICH CHÈVRE BACON

10 minutes Pour 4 personnes



## CHÈVRE AFFINÉ

Tranche 7g – Ø42mm  
Boîte 500g



### INGRÉDIENTS

20 tranches de  
Chèvre Affiné  
Soignon

8 tranches de pain de  
campagne

2 pommes Granny

16 tranches de bacon

Noisettes pilées

### PRÉPARATION

Couper les pommes en allumettes.

Les répartir sur 4 tranches de pain.

Ajouter les tranches de bacon puis les tranches de  
**Chèvre affiné Soignon**.

Répartir les noisettes pilées.

Réfermer avec la seconde tranche de pain.

# SANDWICH POULET, CHEDDAR, NOIX

10 minutes  Pour 2 personnes 

## CHEDDAR FUMÉ APPLEWOOD

Tranches 30g  
Barquette 500g



### INGRÉDIENTS

- 2 tranches de Cheddar fumé Applewood
- 1 cc de mayonnaise
- 1 cc d'huile de noix
- 15g de noix concassées
- 1 poulet rôti coupé finement
- 1 avocat mûr
- Feuilles de salade
- 2 baguettes aux céréales
- Sel / Poivre

### PRÉPARATION

Dans un bol, mélanger la mayonnaise, l'huile de noix, les noix concassées, le sel et le poivre.

Disposer les tranches de **Cheddar fumé Applewood** sur les moitiés des baguettes et les faire griller jusqu'à ce que le fromage fonde.

Disposer par-dessus quelques feuilles de salade puis les morceaux de poulet ainsi qu'une bonne cuillerée de mayonnaise aux noix.

Un sandwich gourmand avec le goût délicatement fumé du Cheddar Applewood.



# TARTINE CHORIZO, COURGETTES GRILLÉES ET COMTÉ

Pour 10 tartines 



## TRANCHES DE COMTÉ

Spécial sandwich  
Flowpack 480g



### INGRÉDIENTS

- 10 tranches de Comté  
Spécial Sandwich  
Entremont  
Professionnel
- 10 tranches de pain de  
campagne
- 50 tranches de  
chorizo
- 4 à 5 courgettes  
longues
- 5 à 6 branches de  
thym
- 15cl d'huile d'olive
- Sel / Poivre
- Pignons de pin
- Feuilles de basilic

### PRÉPARATION

#### Les courgettes :

Laver les courgettes. Les sécher puis les couper en tranches épaisses dans la largeur (rondelles). Les badigeonner au pinceau d'un peu d'huile d'olive. Les parfumer de thym effeuillé. Saler, poivrer.

Griller les tranches de courgettes sur les deux faces soit sous le grill du four en les tournant à mi-cuisson soit à la poêle-grill (compter 1 à 2 minutes de chaque côté).

#### Montage des tartines :

Préchauffer le four en mode grill ou le toaster.

Déposer sur chaque tranche de pain de campagne des rondelles de courgettes grillées, du chorizo et les **Tranches de Comté** en alternant les couleurs. Poivrer.

#### Cuisson et service :

Toaster les tartines sous le grill du four de façon à faire fondre le fromage.

Au moment du service, parsemer de pignons de pin torréfiés et de feuilles de basilic frais.

Servir sans attendre.



### **Cantal AOP**

Dés - Président Professionnel  
Barquette 500g



### **Emmental**

Dés - Président Professionnel  
Barquette 500g



### **Chèvre**

Dés - Président Professionnel  
Barquette 500g



### **Fromage de Brebis**

Dés - Salakis  
Barquette 500g



### **Roquefort AOP**

Dés - Société  
Barquette 500g



### **Tartimalin**

Beurre léger doux 40% MG  
Président Professionnel  
Barquette 500g



# BAGEL BASQUE À LA TOMME DE BREBIS

10 minutes Pour 4 personnes



## TOMME DE BREBIS

Dés pour salades et pizzas  
Barquette 500g



### INGRÉDIENTS

- 100g de dés de Tomme de brebis  
LOU PERAC
- 4 pains Bagels
- 100g de beurre  
Tartimalin doux  
Président Professionnel
- 20g de poudre de  
piment d'Espelette
- 80g de tomates  
confites
- 4 tranches de jambon  
italien
- 50g de mâche

### PRÉPARATION

- Toaster le Bagel et le couper en 2 dans le sens de la longueur.
- Mélanger le beurre avec la poudre de piment puis tartiner les 2 faces du Bagel.
- Ajouter 1 tranche de jambon, les **dés de Tomme de brebis**, les tomates confites et quelques feuilles de mâche.
- Servir rapidement.

Ajouter une pincée de piment d'Espelette dans le beurre Tartimalin pour un bagel avec encore plus de caractère !



### Préparations pour sandwichs

poulet, thon, surimi, légumes...



### Spécialités à tartiner

caviar d'aubergine, confit de tomates ou tapenade



### Fromages à tartiner

natures ou parfumés



## WRAP POULET MAYO

### INGRÉDIENTS

#### Tartinable de Poulet Mayo

Tortilla de blé  
Feuilles de laitue romaine  
Bacon frit croustillant  
Œufs en tranches  
Anchois  
Copeaux de parmesan  
Oignons de printemps

### PRÉPARATION

Garnir la moitié du wrap de laitue romaine.

Répartir ensuite une couche généreuse de **Poulet Mayo**.

Parsemer de bacon frit croustillant et de quelques tranches d'œuf.

Terminer par des anchois, des copeaux de parmesan et des oignons de printemps émincés.

Rouler fermement, découper de biais et déguster !

### TARTINABLE POULET MAYO

Barquette 1kg



# PITA POULET PARFUMÉE AUX ÉPICES



25 minutes ⌚ Pour 10 pièces 👥

## ST MÔRET®

Tartiner & Cuisine  
Barquettes 500g ou 1kg



*Une tenue parfaite à chaud comme à froid  
Une dénomination « fromage » facile à revendiquer  
Un fromage 100% français*

## INGRÉDIENTS

Pain Pita

10 pains pita

Roquette

Poulet au ras-el-hanout

1,3kg de filets de poulet

**50g de Beurre doux de**

**La Laiterie de**

**Condé-sur-Vire**

**Elle & Vire®**

3 à 5g de ras-el-hanout

Fleur de sel

Poivre du moulin

Sucre

Fromage frais épicé

**500g de fromage frais**

**St Môret®**

350g de carottes

Ras-el-hanout

4 à 5 cuillères d'eau

Fleur de sel

Poivre du moulin

Sucre

## PRÉPARATION

Poulet au ras-el-hanout

Tailler le poulet en lamelles de 3 à 4 cm de longueur. Faire sauter le poulet dans le beurre. Au ¾ de la cuisson, ajouter le ras-el-hanout et assaisonner. Finir de cuire, débarrasser et réserver au frais.

Fromage frais épicé

Éplucher, laver et émincer les carottes. Les cuire à couvert avec un peu d'eau et saler. Les égoutter et les mixer. Réserver au frais. Détendre le **fromage frais St Môret®** à la spatule, ajouter la purée de carottes avec le sel, le poivre, le sucre et le ras-el-hanout selon votre goût et assaisonner.

Dressage

Ouvrir le pain pita au ¾. Monter la pita en commençant par le fromage frais épicé, puis le poulet et terminer par la roquette.

Pour une version libanaise, remplacer le fromage frais aux carottes épicé par du houmous. Pour un houmous réussi, mélanger 300g de **Cream Cheese** avec 220g de pois chiches, 10g de citron pressé, 60g d'huile d'olive, 70g de pâte de sésame, 5g d'ail, saler et poivrer.

Recette de Sébastien Faré

## Jambon supérieur

Découenné  
dégraissé  
barquette 720g



## Jambon Serrano

entier, tranches ou allumettes



## Jambon sec

entier, tranches ou allumettes



## Chorizo

entier, tranches ou allumettes

Existe aussi en ❄️



## Coppa

tranches



## Pepperoni

tranches



## Salami

entier ou tranches



## Saucisson sec



### Lardons

crus ou cuits

Existe n t a u s s i e n \*



### Epaule ou jambon DD

entier, tranches ou dés

Existe n t a u s s i e n \*



### Merguez

entières ou morceaux

Existe n t a u s s i e n \*



### Saucisses

Francfort, Morteau ou  
Strasbourg



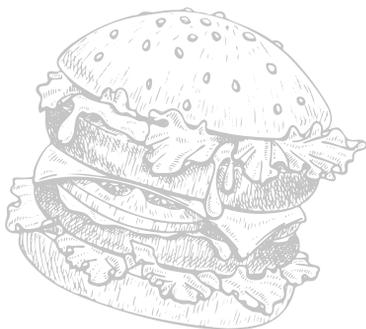
### Terrines

de campagne, de sanglier,  
de lapin...



### Knacks

(existent aussi en cocktail)



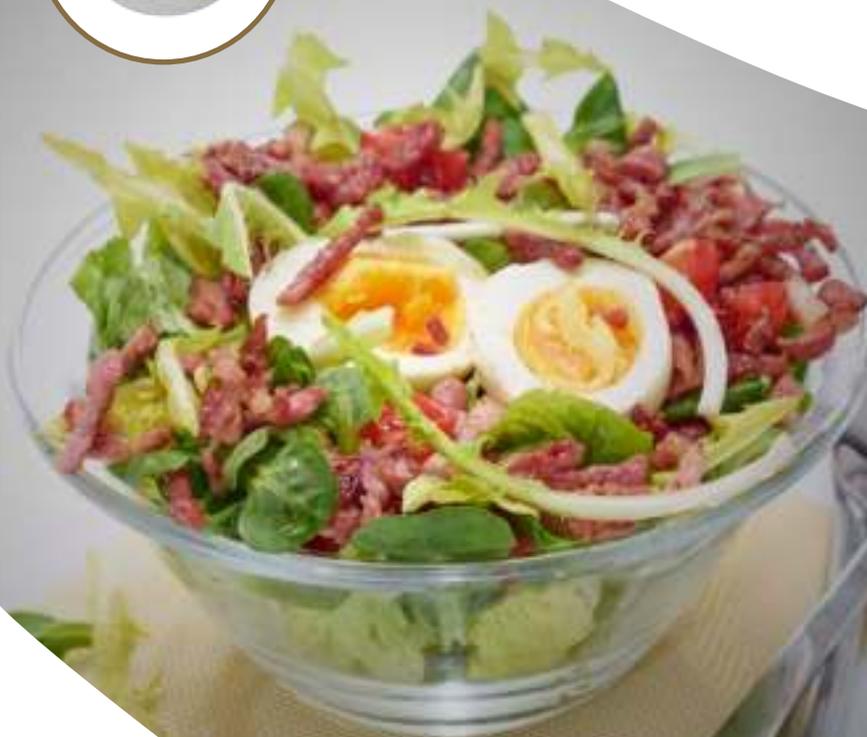
### Rillettes

du Mans, d'oie, de thon ou de  
saumon



## LARDONS CRUS FUMÉS ❄️

Dés 5x5x25mm  
Sachet 2kg



### INGRÉDIENTS

- 1 sachet de lardons  
5x5x25mm
- 1 salade
- 4 pommes de terre
- 1 sachet de croustons  
nature
- 12 tomates cerises
- 2 oeufs
- 1 pot de crème fraîche  
épaisse
- Vinaigre balsamique

### PRÉPARATION

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur. Pendant ce temps, trier, laver et essorer la salade.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, faire revenir les **lardons**. Réserver.

Garder le gras que ces derniers auront rendu dans la poêle puis y mélanger du vinaigre balsamique et ajouter de la crème fraîche (à convenance).

Ensuite, faire cuire 2 oeufs au plat.

Pour servir, dans une assiette ou un gros bol, mettre d'abord la salade, puis les pommes de terre coupées en dés, les **lardons** et les croustons.

Disposer ensuite les tomates cerises au-dessus et un oeuf au plat.

Arroser de sauce au vinaigre balsamique et à la crème fraîche concoctée au préalable.

# PIZZA

## PEPPERONI & MOZZARELLA

Pour 1 pizza 



### PEPPERONI

Spécial pizza  
Barquette 500g



#### INGRÉDIENTS

12 tranches de  
Pepperoni CAULA  
1 pâte à pizza  
Coulis de tomate  
120g de mozzarella  
Feuilles de basilic  
Sel  
Poivre

#### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).  
Mélanger le coulis de tomate, saler et poivrer.  
Égoutter la mozzarella et la couper en tranches.  
Dérouler la pâte à pizza et la placer sur une plaque allant  
au four en mettant un papier cuisson dessous.  
Badigeonner de coulis de tomate et répartir les tranches  
de mozzarella.  
Enfourner 15 minutes.  
Ajouter les tranches de **Pepperoni** et les feuilles de basilic.  
Enfourner à nouveau 5 minutes.



*Le cœur du bon.*

*Aides culinaires qui se travaillent à froid comme à chaud pour de multiples utilisations en entrée ou en plat (pizza, salade, burger, etc). Les produits doivent être consommés cuits.*



### Bacon fumé

50x10g  
Barquette 500g



### Poitrine fumée n°1

Sans couenne - 25 tranches  
Barquette 500g net s/atm



### Bâtonnets fumés

8x6mm  
Barquette 1kg s/atm



### Lardons fumés

Barquette 1kg net s/atm

### Lardons fumés allumettes

Barquette 1kg net s/atm



### Jambon supérieur DD

20x50g  
Barquette 1kg

*Le jambon cuit est un incontournable de la gamme JEAN FLOCH. Appuyée sur la qualité des matières premières, la marque a toujours travaillé la charcuterie dans le respect des recettes traditionnelles. Prêt à l'emploi, il s'utilise froid ou chaud dans vos sandwiches, salades, pizzas, etc.*





# SANDWICH

## JAMBON, PESTO, TOMATES SÉCHÉES ET PARMESAN

Pour 2 sandwichs



### JAMBON CUIT

Tranches 45g  
Barquette 20 tranches



### INGRÉDIENTS

4 tranches de jambon cuit  
8 tomates séchées  
QS de Pesto  
1 poignée de copeaux de Parmesan  
1 baguette

### PRÉPARATION

Couper la baguette en deux et tartiner de pesto.  
Couper les tomates séchées et les disposer dans les sandwichs.  
Ajouter les **tranches de jambon** et les copeaux de parmesan par-dessus.  
Refermer le sandwich et déguster.



# SANDWICH

## RÔTI DE PORC & BACON

AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

7 minutes  Pour 4 sandwichs 



### RÔTI CUIT SUPÉRIEUR

12 tranches x45g  
Barquette 540g



#### INGRÉDIENTS

- 4 tranches de rôti de porc
- 8 demi-tranches de bacon
- 8 tranches de pain pita à l'huile d'olive et ail
- 16 pétales de tomates confites
- 32g d'olives noires dénoyautées et émincées
- 1 avocat
- 7ml de jus citron vert
- 10ml de crème liquide
- Tabasco
- Sel / Poivre timut

#### PRÉPARATION

##### Guacamole :

Eplucher et dénoyauter les avocats, mixer la chair au cutter avec le jus de citron, le tabasco, la crème liquide, le sel et poivre.

##### Sandwich :

Sur chaque tranche de pita étaler le guacamole, disposer 2 pétales de tomates confites, 4g d'olives émincées et 2g de basilic ciselé.

Griller le bacon 2 minutes sous la salamandre.

Mettre 2 demi-tranches de bacon et 1 tranche de rôti de porc dans le pain pita.



# TARTINE ROSETTE COPEAUX DE FOIE GRAS & CHUTNEY DE CLÉMENTINES

10 minutes ⌚ 15 minutes 🍴 Pour 4 tartines 👥

## ROSETTE PUR PORC

Tranchée  
50 tranches x10g  
Barquette 500g



### INGRÉDIENTS

12 tranches de  
**Rosette**  
8 tranches de pain de  
campagne  
60g de copeaux de  
foie-gras  
20g de sucre  
10ml de vinaigre de vin  
rouge  
8g de miel de  
châtaignier  
2 clémentines  
45g de dattes  
10g de pousses de  
légumes germées  
10g de pousses de  
salade

### PRÉPARATION

#### Garniture

Éplucher les clémentines. Couper grossièrement les dattes et les clémentines (garder quelques segments entiers).

Réaliser un caramel avec le sucre et le miel puis déglacer avec le vinaigre, ajouter les clémentines et les dattes.

Laisser cuire 15 minutes à feu moyen.

#### Montage

Tartiner les tranches de chutney, déposer dessus les rosettes enroulées, les copeaux de foie-gras, quelques morceaux de clémentines et dattes ainsi que quelques pousses germées et feuilles de salade.



# TARTINE AVEYRONNAISE

Pour 2 tartines



## JAMBON SEC

Sans conservateur  
(sans nitrate ajouté et sans nitrite)  
Barquette 500g



### INGRÉDIENTS

**2 tranches de  
Jambon sec sans  
conservateur**

2 tranches de pain de  
campagne

100g de Roquefort de  
l'Aveyron

2 cs de tomates  
séchées

2 pincées de mesclun

3 noix

Un filet d'huile de noix

Poivre

### PRÉPARATION

Couper 2 généreuses tranches de pain frais.

Couper les tranches de **jambon sec sans conservateur** en morceaux.

Ajouter sur la tranche de pain une pincée de mesclun et une cuillère à soupe de tomates séchées.

Couper en lanières le Roquefort et l'ajouter sur la tranche de pain.

Ajouter le **jambon** tranché.

Finir par déposer quelques morceaux de noix, verser un filet d'huile de noix et saupoudrer de poivre.



# HOT DOG PARISIEN

Pour 1 Hot-Dog 



## SAUCISSE DE STRASBOURG

« Hot-Dog géant »

Env. 75g

s/v 1400g

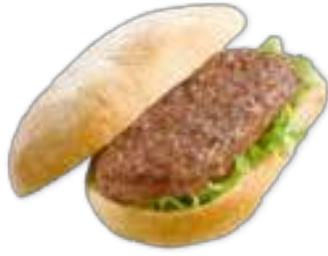


### INGRÉDIENTS

- 1 saucisse de Strasbourg « Hot-Dog géant »
- Fromage râpé (Gruyère, Emmental ou Comté)
- Lait
- 1 déjeunette
- Sauce moutarde, ketchup et/ou mayonnaise

### PRÉPARATION

- Mettre du fromage râpé dans un récipient et le recouvrir de lait. Réserver et reposer pendant 1 heure.
- Prendre une déjeunette de pain et la trancher dans la longueur.
- Tartinier cette dernière de moutarde / ketchup / mayonnaise.
- Déposer la saucisse de Strasbourg « Hot-Dog géant » sur la déjeunette et recouvrir de fromage râpé.
- Passer le tout au grill.
- Servir avec une petite salade et bonne dégustation.

**Viande hachée** ❄️**Steacks hachés** ❄️

crus ou cuits

**Aiguillette de poulet panée** ❄️

multicéréale ou nature

**Emincés de poulet** ❄️

nature, Tex Mex, kebab, curry ou Tikka

**Filets de poulet** ❄️

crus ou cuits

**Emincés kebab** ❄️

## ÉMINCÉ DE KEBAB

Barquette 800g



### INGRÉDIENTS

200g d'émincé de Kebab

2 pains Banh Mi  
ou 2 demi-  
baguettes tradition

1 concombre

2 carottes

1 radis noir ou 1 céleri

1 oignon rouge

1 échalote

1 citron vert

100g de fromage  
blanc 0%

10cl de crème  
semi-épaisse

1 cc d'ail en poudre

QS d'herbes  
aromatiques  
(ciboulette, coriandre...)

QS d'huile d'olive

QS de sel et poivre

### PRÉPARATION

#### Sauce blanche :

Dans un bol, mélanger le fromage blanc, la crème fraîche, l'échalote taillée très finement, la ciboulette ciselée, le jus d'un citron, l'ail en poudre, du sel et du poivre. Réserver au frais.

#### Légumes :

Éplucher et laver les légumes. Tailler les carottes et le céleri ou radis en petits bâtonnets. Émincer finement l'oignon rouge. À l'aide d'un économe, réaliser de fines lamelles de concombre.

Utiliser crus ou faire sauter 2 minutes dans un Wok avec un filet d'huile d'olive.

#### Dressage :

Faire revenir la viande dans un peu d'huile d'olive. Dans le pain coupé en 2, disposer la sauce blanche sur chaque face. Alternier viande et légumes lors du dressage.

Terminer avec quelques feuilles de coriandre.

## MOELLEUX SPÉCIAL BURGER ❄️

150g



### INGRÉDIENTS

1 hâché moelleux  
spécial burger 150g

- 1 pain à burger façon  
ciabatta
- 1 tranche de  
mimolette
- 3 rondelles de chorizo  
espagnol
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 pincée d'herbes de  
Provence
- QS de sel et poivre
- 1 pincée de sucre

### PRÉPARATION

Laver et tailler les poivrons en fines lamelles, puis les laisser compoter dans l'huile d'olive avec les herbes de Provence et une pincée de sucre à feu doux pendant 45 minutes.

Cuire et assaisonner le **hâché** selon la demande du client.  
Sécher au four le chorizo 5 minutes à 160°C.

Garnir le pain avec 8 lamelles de poivrons confits, le **hâché** cuit, le fromage et les rondelles de chorizo.

Passer le burger 5 minutes au four à 160°C.



# SANDWICH POULET

Pour 1 sandwich

## ÉMINCÉS DE POULET RÔTI ❄️

7,9mm – 50% cuisse 50% filet  
Sachet 1kg



### INGRÉDIENTS

Émincés de poulet rôti **Volaille Française**

Baguette de pain et graines de pavot

Concombre

Tomates cerises

Roquette

Feuilles de betterave

Pousses de légumes

Fromage frais

Ciboulette

Sel / Poivre

### PRÉPARATION

Couper la baguette dans le sens de la longueur. Ciseler la ciboulette et la mélanger avec le fromage frais. Saler et poivrer à convenance puis réserver.

Couper quelques tomates et quelques rondelles de concombre.

Commencer par tartiner le pain avec la préparation pour apporter de la fraîcheur au sandwich.

Placer les rondelles de concombre sur la sauce et ajouter ensuite les **émincés de poulet rôti Volaille Française**, les feuilles de betterave et roquette ainsi que les pousses de légumes.

Pour apporter de la couleur, ajouter quelques morceaux de tomates au sandwich.



**Émincés cuisse de poulet curry** ❄️

7mm – Cuit – Halal  
Sachet 1kg

*Déjà cuit, prêt à l'emploi.  
À utiliser tel quel dans des  
sandwichs, pains pita, salades...*



**Émincés cuisse de poulet Tex Mex** ❄️

7mm – Cuit – Halal  
Sachet 1kg

*Déjà cuit, prêt à l'emploi.  
À utiliser tel quel dans des  
sandwichs, pains pita, salades...*



**Émincés cuisse de poulet kebab** ❄️

7mm – Cuit – Halal  
Sachet 1kg

*Déjà cuit, prêt à l'emploi.  
À utiliser tel quel dans des  
sandwichs, pains pita, salades...*



**Tranchettes filet de poulet rôti** ❄️

7mm – Cuit  
Sachet 2,5kg

*Déjà cuit, prêt à l'emploi.  
À utiliser tel quel dans des  
sandwichs, salades César...*



**Tranchettes de bacon crispy** ❄️

Sachet 500g

*Poitrine de porc cuite et grillée,  
saveur fumée. À utiliser dans des  
burgers, salades César...*



**Aiguillettes de poulet panées** ❄️

Halal – Sachet 1kg

*Aiguillettes de poulet cuites  
enrobage cornflakes, produit très  
croustillant. À proposer en cornet  
avec des frites, ou en assiette  
avec salade et sauce.*



# SANDWICH AU POULET RÔTI

## FRAÎCHEUR



### TRANCHETTES FILET DE POULET RÔTI ❄️

7mm – Cuit  
Sachet 2,5kg



#### INGRÉDIENTS

Tranchettes de filet  
de poulet rôti Europa  
Cuisson

Pain baguette

Sauce grecque  
(yaourt ou crème  
fraîche) + Ciboulette

Salade roquette

Tomates

Concombre

Oignon rouge

#### PRÉPARATION

Ciseler la ciboulette et la mélanger avec le yaourt ou la crème fraîche, réserver.

Couper le pain puis le tartiner de sauce grecque.

Placer les tomates coupées en rondelles, les **tranchettes de filet de poulet rôti**, puis les rondelles de concombre et d'oignon rouge.



### Saumon fumé ❄️

nature, tranches, tranchettes,  
ou chutes



### Saumon au naturel

poche



### Maquereaux

mariné, tomate, moutarde  
ou escabèche



### Thon au naturel

boîte ou poche



### Sardines

tomate ou à l'huile



### Anchois

à l'huile



### Spécialités de la mer

à tartiner





### Aubergines

lamelles grillées  
(boîte ou sachet)

Existe nt a ussi e n \*



### Artichauts

cœurs entiers, quartiers  
ou fonds (boîte)



### Carottes

rondelles  
(sachet)



### Champignons

coupés  
(boîte ou sachet)

Existe nt a ussi e n \*



### Courgettes

rondelles ou tranches  
grillées (boîte ou sachet)

Existe nt a ussi e n \*



### Épinards \*

branches ou hâchés  
(sachet)



### Haricots verts \*

(sachet)



### Poireaux coupés \*

50% blancs/50% verts  
(sachet)



### Poivrons

rouges, verts ou jaunes  
lanières, gouttes, quartiers ou  
purées (boîte ou sachet)

Existe nt a ussi e n \*





### Julienne\*

classique  
(sachet)



### Macédoine\*

de légumes (sachet)



### Ratatouille\*

(sachet)



### Ail\*

dés (sachet)



### Basilic\*

(sachet)



### Échalotte\*

(sachet)



### Oignons

émincés, cubes ou grelots  
(boîte ou sachet)

Existe nt a ussi e n \*



### Persil\*

(sachet)



# MINI BURGERS AUX OLIVES

Pour 8 burgers 

## DÉLICE D'OLIVES NOIRES

Recette italienne  
Bocal plastique 900g



### INGRÉDIENTS

- 80g de Délice d'olives noires BROVER
- 250g de farine type 55
- 50g d'huile d'olive
- 80g d'eau
- 25g de sucre
- 5g de sel
- 12g de levure de boulanger
- 50g d'olives Kalamata BROVER
- 16g de cornichons rondelles spécial burger BROVER
- 8g de cubes de tomates confites BROVER
- 8 nuggets de poulet
- 8 tranches de chèvre rondin
- 50g d'ail des ours

### PRÉPARATION

#### Buns :

Mélanger l'eau et la levure.

Dans la cuve du batteur mettre la farine, le sel, le sucre. Ajouter le mélange eau/levure, puis l'huile.

Débarrasser et laisser pousser à température ambiante pendant 1 heure.

Bouler à 60g et laisser pousser de nouveau à température ambiante. Les dorer puis cuire à 160°C pendant 10 à 12 minutes.

#### Montage :

Couper les buns en 2, les toaster. Lisser de **Délice d'olives noires**.

Mettre à frire les nuggets de poulet. Les déposer sur les buns olive. Ajouter les rondins de chèvre, cornichons rondelles, dés de tomates confites.

Fermer par le chapeau et piquer d'une olive Kalamata et d'ail des ours.



Cubes de tomates confites à l'huile  
Boîte 4/4



Olives Kalamata  
Boîte 4/4



Cornichons rondelles Spécial burger  
Bocal 3/1



### Indian Summer ❄️

Quinoa, tomates, fèves, pois chiches, poivrons, graines de courge, épices (sachet)



### Bella Ciao ❄️

Pâtes, épinards, tomates, mozzarella, pesto (sachet)



### Spartacus ❄️

Riz noir, tomates, risoni, feta, concombres, oignons, olives (sachet)



### Sunny Vibes ❄️

Quinoa, riz, tomates, chou, oignons, poireaux (sachet)



### Green Valley ❄️

Sarrasin, épinards, fèves, petits pois, oignons, miel (sachet)



### Frites ❄️



### Frites allumettes ❄️



### Pomme sautées ❄️



### Frites Steakhouse ❄️



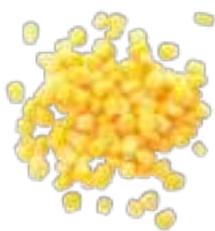
### Garniture pizza

(boîte)



### Sauce tomate

boîte 5/1



### Maïs doux

(boîte)



### Tomates

confites (boîte) pelées concassées (boîte ou BIB)



### Olives

vertes ou noires  
entières ou dénoyautées  
(boîte ou seau)



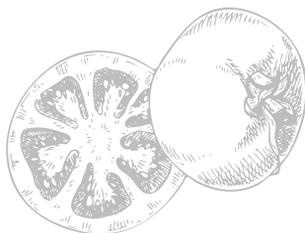
### Cornichons

émincés, tranches ou rondelles  
(boîte ou bocal plastique)



### Câpres

(boîte ou pot)



#### Cornichons



En rondelles  
boîte 5/1



80/120  
boîte 5/1

#### Antipasti



Tomates séchées  
A l'huile - Poche  
520g

#### Artichauts



Cœurs entiers  
Boîte 3/1

#### Olives noires



En rondelles  
Boîte 3/1

#### Thon



Au naturel  
Poche 600g





### Huiles

tournesol, olive, colza, arachide...  
(bouteille ou bidon)



### Sauce salade

nature ou légère  
(bidon, stick ou flacon)



### Ketchup, moutarde ou mayonnaise

(seau, bidon, stick ou flacon)



### Sauces

algérienne, barbecue, curry,  
samourai...  
(stick ou flacon)



### Épices

safran, poivre, paprika, sel & poivre  
(pot ou sachet)



## SAUCE ALGÉRIENNE

Squeeze 950g



### INGRÉDIENTS

Sauce Algérienne  
Gyma

- 1 pain galette
- Lamelles d'oignon  
rouge
- Feuilles de salade
- Émincés de poulet  
kebab
- Poivrons grillés
- Coriandre
- Oignons frits

### PRÉPARATION

Dans un pain galette, ajouter la **sauce Algérienne Gyma** en bonne quantité, soit 30 à 40 grammes.

Disposer quelques lamelles d'oignon rouge et quelques feuilles de salade.

Ajouter des morceaux de poulet kebab et des poivrons grillés.

Parsemer de coriandre et d'oignons frits.

Servir.

Vous préférez une salade ? Remplacez le pain galette par du blé dur précuit et vous voilà transportés de l'autre côté de la Méditerranée.

# SANDWICH FEUILLETÉ JAMBON CRU-BÉARNAISE

45 minutes  Pour 60 parts 

## RISSO SAUCE BÉARNAISE

Squeeze 1L



### INGRÉDIENTS

#### 1L de Risso Sauce Béarnaise

2kg de farine  
150g de sucre  
40g de sel

140g de levure  
900g d'eau

#### 200g de St-Allery Révolution Bloc

#### 1kg de St-Allery Révolution Plaque

60 tranches de jambon cru  
60 œufs

500g de pickles d'échalotes

500g de salade

### PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, et laisser reposer pendant 20 minutes au congélateur. Donner 2 tours doubles avec le **St-Allery Révolution Plaque**, puis abaisser la pâte à 3mm d'épaisseur et découper des bandes de 15cm de long et 6cm de large.

Placer du papier cuisson dans le fond d'un moule pour baguette, disposer les rectangles de croissant dessus et laisser pousser pendant 30 minutes.

Ajouter un papier cuisson par-dessus avec un tube en métal et faire cuire pendant 20 minutes à 180°C. Laisser refroidir la préparation.

Pour la garniture, faire cuire les œufs pendant 9 minutes dans de l'eau portée à ébullition. Lorsqu'ils sont cuits, écailler les œufs et les découper en petits morceaux.

Découper des morceaux de jambon cru en lamelles et déposer 15-20g de **sauce RISSO Béarnaise** à l'intérieur de la pâte feuilletée.

Déposer la garniture dans le feuilletage.



## PRÉPARATION POUR SAUCE BLANCHE

Sac 10kg



### INGRÉDIENTS

- 300g de préparation pour sauce blanche Zeelandia
- 1000g de pâte feuilletée recette traditionnelle
- 1000g d'eau
- 100g de jambon fumé (julienne)
- 150g d'emmental râpé
- 10g de ciboulette

### PRÉPARATION

- Étaler la pâte feuilletée à 2mm. Foncer des petits moules à tarte. Réserver.
- Mélanger l'eau avec la **Préparation pour sauce blanche**. Battre pendant 3 minutes en 3ème vitesse.
- Incorporer le jambon, 100g d'emmental râpé et la ciboulette ciselée.
- Remplir les moules foncés à l'aide d'une poche.
- Terminer en recouvrant la préparation avec le restant d'emmental râpé.
- Cuire 20 – 25 minutes à 180°C, four à sole.



### Pâte feuilletée\*

disques ou plaques



### Pâte pizza\*

disques, plaques ou boules



### Pâte brisée\* beurre ou margarine

fonds de tarte et de tartelette  
bords droits ou cannelés



### Pâte sucrée\*

fonds de tarte et de tartelette  
bords droits ou cannelés



### Pâte à choux\*

vol au vent, éclair, choux, choux  
lunch



### Éclair



Baba  
Savarin



Chou  
lunch



Mini tartelette  
sucrée

### Bouchée Hôtelière





# TARTELETTES RONDES POMME CARAMEL

Pour 12 tartelettes 



## TARTELETTE RONDE SUCRÉE

Bords droits – Pur beurre  
Ø80mm – H18mm  
35g



### INGRÉDIENTS

#### Mousse caramel

##### Caramel :

75g de sucre

60g de glucose

85g de beurre

120g de crème

2g de sel

10g de gélatine

50g d'eau

##### Pâte à bombe :

80g de jaunes d'œuf

40g de sucre

20g d'eau

340g de crème

#### Compotée de pommes

6 pommes Granny  
Smith

120g de sucre

½ gousse de vanille

### PRÉPARATION

#### Mousse caramel :

Faire un caramel à sec avec le sucre et le glucose.

Déglacer avec le beurre et la crème tiédie puis ajouter le sel et la gélatine préalablement réhydratée, refroidir à environ 32°C.

Faire une pâte à bombe avec les jaunes, l'eau et le sucre puis incorporer la crème fouettée.

Mélanger les 2 préparations.

Couler en demi-sphère et surgeler.

#### Compotée de pommes :

Couper les pommes en brunoise.

Ajouter le sucre et la vanille et laisser compoter à feu doux jusqu'à la texture souhaitée.

#### Montage :

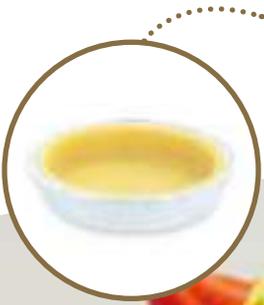
Remplir la tartelette de compotée de pommes et déposer une demi-sphère de mousse caramel préalablement glacée en vert. Décorer.

Pour réaliser une pâte à bombe : Dans un bain-marie (à 60 / 70 °C), mélanger le sirop (eau + sucre) et les jaunes d'œuf puis refroidir l'appareil à bombe au batteur.



# TARTELETTES FRAISE PISTACHE

Pour 10 tartelettes



## TARTELETTE SUCRÉE ❄️

Crue – Pur beurre  
Ø110mm – H20mm  
50g



### INGRÉDIENTS

#### Fond frangipane :

130g de beurre mou  
100g de sucre  
130g de poudre  
d'amande  
2 œufs  
1 cs de rhum ambré  
(facultatif)

#### Confit de fraises :

250g de fraises  
110g de sucre  
1g de pectine  
25g de glucose  
2,50g de jus de citron

#### Chantilly pistache :

500g de crème  
75g de sucre  
25g de pâte de  
pistache

#### Montage :

QS de fraises fraîches  
QS de brisures de  
pistaches

### PRÉPARATION

#### Fond frangipane :

Dans un saladier, travailler le beurre mou à l'aide d'un fouet. Ajouter les œufs, la moitié du sucre et continuer de fouetter énergiquement. Ajouter le reste du sucre, le rhum puis la poudre d'amande. Bien mélanger. Garnir les **fonds de tartelettes** et enfourner pour 20 minutes environ à 180°C.

#### Confit de fraises :

Nettoyer et équeuter les fraises avant de les couper en fins morceaux. Cuire les fraises avec le sucre, la pectine et le glucose à 103°C. En fin de cuisson, ajouter le jus de citron.

#### Chantilly pistache :

Fouetter la crème à vitesse moyenne jusqu'à foisonnement. Ajouter le sucre et la pâte de pistache puis fouetter de nouveau.

#### Montage :

Garnir les fonds frangipane de confit de fraises (environ 40g par tartelette). Avec une poche à douille, dresser la chantilly pistache au centre de la tartelette (environ 60g par tartelette). Couper les fraises en quartiers puis les disposer autour de la chantilly.

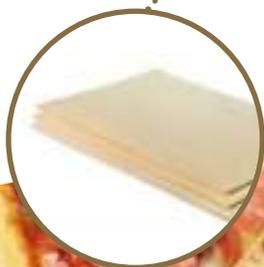
Décorer de brisures de pistaches.

# PIZZA À L'ITALIENNE

Pour 1 pizza 

## DEMI-PLAQUE FEUILLETÉE ❄️

36 x 28cm



### INGRÉDIENTS

1 demi-plaque  
feuilletée

25cl de sauce tomate

20 tomates cerises

6 tranches de jambon  
de Parme

2 burratas

QS de roquette

1 pincée de poivre

### PRÉPARATION

Laisser décongeler la **demi-plaque feuilletée** 30 minutes.

Préchauffer le four à 190°C.

Placer la **demi-plaque feuilletée** sur du papier cuisson et la piquer.

Passer la **demi-plaque feuilletée** à blanc au four 20 minutes. Placer une petite plaque au centre afin que seuls les bords se lèvent.

Étaler la sauce tomate sur le fond.

Découper les burratas en lamelles et les tomates cerises en deux.

Disposer alternativement les lamelles de burrata et les tomates cerises.

Déposer le jambon de Parme puis la roquette et poivrer.

Dorer les bords à l'œuf avant la cuisson pour leur donner un aspect brillant.



### Quiches ❄️

Lorraine, 3 fromages ou saumon  
brocolis  
200g



### Panini jambon ❄️

180g



### Gourmande Chèvre ou Lardons ❄️

310g



### Croque-Chèvre Lardons ❄️

champêtre ou forestière  
(sachet)



### Croque - Monsieur ❄️

200g



### Croque Pomme de terre Lardons ❄️

220g



### Feuilleté Hot Dog ou Merguez ❄️

150g



### Feuilleté ❄️

Porc, Volaille et légumes, Comté,  
Chèvre, épinards, saumon....  
110g ou 200g



### Tartelette Bacon emmental ou saumon aneth ❄️

58g



**Beignets** \*  
(existent en mascottes et mini)



**Donuts** \*



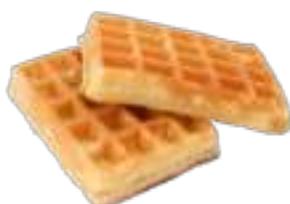
**Muffins** \*



**Madeleines** \*  
nature, chocolat noisette, fraise



**Mini viennoiseries** \*



**Gaufres** \*



**Éclairs** \*  
chocolat, café ou vanille



**Mille-feuille** \*



**Cookies** \*



**Cornets à glaces**



**Brownie** \*



# WRAPEZ

## FRAISE MASCARPONE

15 minutes Pour 10 portions



### FEUILLE GÉNOISE NATURE

8mm  
PCB : 6 ou 14



### INGRÉDIENTS

- 1 feuille de génoise nature Jean Ducourtieux
- 500g de purée de fraise
- 10g de feuilles de gélatine
- 400g de crème liquide
- 100g de mascarpone

### PRÉPARATION

#### Gelée de fraise :

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide puis l'incorporer dans la purée de fraise et chauffer l'ensemble à 50°C. Laisser refroidir au réfrigérateur.

#### Crème mascarpone

Monter au batteur 400g de crème liquide avec 100g de mascarpone.

#### Préparation :

Disposer devant vous, face poudrée de sucre contre votre plan de travail, une **feuille de génoise nature Jean Ducourtieux**. Décoller la feuille de papier sulfurisé et reposer la **feuille de génoise** dessus. Abaisser légèrement la **feuille de génoise** à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Pocher avec une large douille plate la crème mascarpone et la gelée de fraise en diagonale l'une après l'autre. Utiliser la feuille de papier sulfurisé pour rouler la **feuille de génoise**. Laisser prendre au réfrigérateur 1 heure.

#### Montage :

Sortir les roulés du réfrigérateur. Un roulé permet la réalisation de 5 wraps (soit 10 wraps pour 1 feuille de génoise). Couper dans le roulé 2 longueurs de 23cm. Recouper ensuite chacune de ces 2 portions en 2, au milieu, en biseau. Ajuster en biseau l'extrémité du reste du roulé pour un 5<sup>ème</sup> wrap.



La recette en images : flashez le QR code !



**Barquettes jetables**



**Cornets à frites**



**Boîtes burgers**



**Boîtes salades**



**Pots à sauces**



**Gobelets**



**Couverts, vaisselles  
et serviettes jetables**



**Supports parts  
triangle ou rectangle**



**Boîtes à pizzas**



**Pailles en carton**



**Sacs cabas papier**



**Essuie-mains**



**Gants**



**Torchons de cuisine**



**Sacs poubelle**



**Friteuse**



**Micro-onde**



**Grill panini**



### Film Aluminium

Professionnel  
rouleau 200x0,33m



### Film étirable

Professionnel  
rouleau 300x0,30m ou 300x0,45m



### GRAISS VIT

Agent de démoulage  
pour plaques et moules  
bidon 5l



### AGENT DE DÉMOULAGE

spray 600ml



### Poches pâtisseries

Jetables - 30x45cm  
boîte distributrice 100 poches  
ou rouleau 200 poches



### Papier cuisson

fabrication française  
60x40cm  
boîte 500 feuilles





# POKE BOWL SAUMON AVOCAT



## SALADIERS KRAFT AVEC REVÊTEMENT PLA

680ml ou 840ml  
*Zéro plastique. Entièrement biodégradables.*



## COUVERCLES POUR SALADIERS EN KRAFT

Kraft : fermeture optimale pour le transport.  
Ou PLA : pour libres services ou vitrines  
*Matière d'origine végétale.*

### INGRÉDIENTS

400g de saumon frais  
3 cs de sauce soja  
1 cs d'huile de sésame  
10g de gingembre frais  
320g de riz noir de Camargue  
120g d'édamame (ou de fèves pelées)  
2 avocats  
1/2 concombre  
1/2 botte de coriandre  
Graines de sésame blanc et noir  
200g de tomates cerise  
4 cs de billettes de quinoa soufflé  
Quelques morceaux de gingembre mariné  
1/2 sachet de roquette  
Algues de votre choix (facultatif)  
1 citron vert  
Sel, poivre du moulin

### PRÉPARATION

Détailler le saumon en cubes et le déposer dans un plat. Ajouter la sauce soja, l'huile de sésame et le gingembre frais pelé et finement hâché. Couvrir de film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

Faire cuire le riz noir selon les instructions du paquet puis égoutter et laisser refroidir.

Faire également cuire les fèves édamame selon les instructions de l'emballage. Après cuisson, les passer sous un filet d'eau froide et réserver.

Réhydrater les algues, puis les égoutter et réserver.

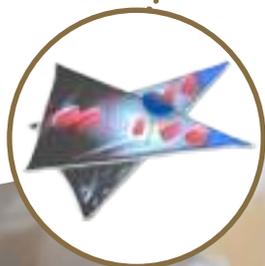
Éplucher et détailler le concombre en fines tranches. Éplucher les avocats, ôter les noyaux et détailler en tranches fines.

Répartir le riz noir dans le fond de 4 **saladiers kraft**. Disposer les autres ingrédients harmonieusement dessus : les tomates cerise coupées en 2, les tranches de concombre, celles d'avocat, de la roquette, les algues réhydratées et les morceaux de gingembre. Saler et donner un tour de moulin à poivre.

Déposer les morceaux de saumon mariné sur le dessus et ajouter les billettes de quinoa soufflé. Saupoudrer avec les graines de sésame, le jus de citron vert et la coriandre ciselée.

Servir immédiatement ou réserver au frais.

# MERINGUE AU SUCRE CUIT



## POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES

Rouleau  
Souples, ultra résistantes,  
thermocellables  
Liasse – 30x54cm



### INGRÉDIENTS

#### Poche pâtissière jetable

200g de blanc d'œuf  
75g de sucre en  
poudre

#### Sucre cuit

300g de sucre en  
poudre  
80g d'eau

### PRÉPARATION

Cuire 300g de sucre en poudre avec de l'eau. Il faut atteindre la température de 115°C (l'utilisation d'un thermomètre à sonde électronique est possible).

Dans le même temps, monter les blancs en neige au batteur électrique et les serrer en intégrant 75g de sucre en poudre.

Lorsque le sucre atteint 115°C, le verser à petite vitesse sur les blancs d'œuf montés en neige fermes, puis battre le tout à grande vitesse jusqu'au refroidissement complet de la préparation.

Dresser à la **poche pâtissière jetable** la préparation sur une pâte sucrée, ou dresser en l'état et mettre au réfrigérateur.

Elle est idéale pour sublimer une tarte, une omelette norvégienne ou encore des macarons.



## bolhero



### Bols et plats en verre "bolhero"

Contenants en verre réutilisables répondant parfaitement aux besoins des artisans engagés dans une démarche zéro déchet et aux nouveaux enjeux de la consigne !

- Verre recyclé résistant aux chocs et aux lavages intensifs.
- Fabrication française.
- Garantie sans bisphénol, sans phtalate, sans plomb et sans PET.
- Résistance jusqu'à 220°C. Compatible avec la cuisson au four classique et au four micro-ondes (sans couvercle).
- Indice environnemental « l'EFFet Vert » A-.



### Sac sandwich avec fenêtre cellulose

100 % adapté au libre-service et à la consommation nomade.

- Fabriqué à partir de matériaux renouvelables.
- Papier kraft brun et fenêtre en cellulose. 100% recyclable dans la filière papier.
- Indice environnemental « l'EFFet Vert » C.





NOUVEAU

## BARQUETTE COOK LUNCH

90cl  
132x132 – H50 mm  
Carton 180 moules + 180 couvercles



Surgélation



Cuisson



Micro-Ondes



Esthétique



### Le moule 2 en 1 :

Moule de cuisson et barquette prêt à livrer, grâce à son couvercle adapté, amovible.

Moule de cuisson en carton micro-cannelure, couleur kraft, avec film intérieur. Sans le couvercle, le moule passe au four jusqu'à +220°C, au micro-ondes et en surgélation -40°C.

Fond 100% étanche, grâce à ses coins repliés : parfait pour les plats en sauce.

Le couvercle est fabriqué en rPET (PET recyclé).

#### Utilisations :

Chaude (sans le couvercle) : plats cuisinés, plats à réchauffer, etc.  
Ou froide : salade de pâtes, de riz, poké bowl, etc.



## LUNCHBOX BAGASSE

1 compartiment  
4 lots de 50 pièces

*Résiste au chaud et au froid.  
Fabriquée avec de la fibre de bambou,  
répond parfaitement à la demande de réduction  
des emballages.  
La contenance de cette boîte BAGASSE peut contenir  
un grand BURGER avec les frites  
Évite d'utiliser plusieurs contenants*



### INGRÉDIENTS

1 pain à burger  
150g de steak hâché  
2 tranches de cheddar  
5g de beurre  
1 cs d'huile de tournesol  
1 cs de ketchup  
1 petite laitue  
2 rondelles d'oignon  
2 rondelles de tomate  
Quelques rondelles de cornichon  
1 pincée de sucre  
Sel

### PRÉPARATION

Couper le pain burger en 2 et le toaster dans une poêle avec un peu d'huile de tournesol.  
Après quelques minutes, saisir le steak quelques minutes sur chaque face.  
Récupérer vos pains à burger et les toaster à nouveau dans le gras de la viande. Réserver.  
Tailler la tomate en tranches, émincer la salade laitue et tailler très finement à la mandoline des rondelles d'oignon.  
Pendant ce temps, préparer les oignons frits.  
Disposer 2 tranches de cheddar sur les steaks et laisser fondre sous la salamandre.  
Dresser le burger : enduire du ketchup sur le pain. Placer ensuite les steaks avec le cheddar et les oignons frits. Placer les cornichons tranchés, la rondelle de tomate, la salade puis les oignons. Saler et saupoudrer d'une pincée de sucre, déposer le chapeau.  
Déposer les frites autour du burger.



Recyclable



Fabrication française

### LUNCHIPACK VISION salades



1200ml - Carton 160 barquettes + couvercles  
850ml - Carton 160 barquettes + couvercles  
500ml - Carton 375 barquettes + couvercles



*Adaptée aux formules snacking, salades, sucrées. Parfaite visibilité du contenu grâce à sa fenêtre anti-buée. Retardateur à l'humidité et à la graisse. Fermeture facile et rapide. Bonne résistance à la manipulation. Empilage facile et stable. Compostable (norme EN13432)*

### LUXIFOOD GARDEN



850ml - 1200ml  
Carton 160 barquettes

*Utilisations chaudes et froides. Fermeture sécurisée 8 clips. Fond micro-ondable. Couvercle rPET anti-buée. Grande visibilité. Compostable (norme EN13432)*

**NOUVEAU**



### PACKIPACK triangle

153x165x120x5mm  
Paquet de 50



*Format adapté aux parts individuelles type Flan. Système de fermeture facile et rapide. Bonne résistance à la manipulation. Stockage à plat gain de place.*

### PACKIPACK boîtes éclair



Avec ou sans fenêtre  
170x60x60mm  
Paquet de 50



*Emballage idéal pour la star des pâtisseries, l'éclair. Existe avec fenêtre de visibilité pour les formules snacking « prêt à partir ». Système de fermeture facile, rapide et sécurisé. Possibilité de préparation anticipée avec la version fenêtre pour mise en comptoir direct. Compostable (norme EN13432)*

### PACKIPACK Boîte poignée



10x10x6 hu 10cm  
Paquet de 50



*L'indispensable boîte pour les entremets individuels. Protection assurée. Compostable (norme EN13432)*

### PACKIPACK VISION Kit individuel



Avec fenêtre et barquette de cuisson  
Carton 60 boîtes + 60 barquettes



*Kit tout en 1 avec boîtes, barquettes cuisson en bois et papier cuisson prêt à l'emploi. Permet une préparation anticipée et mise en rayon pour vente à emporter. Compostable (norme EN13432)*

### LUNCHIPACK snacking



Avec ou sans fenêtre  
10,5x10,5x5cm - 12,5x12,5x5cm - 14x14x5cm - 16x16x5cm  
Paquets de 50



*Boîtes snacking en carton Kraft brun avec et sans fenêtre de visibilité. Avec 4 tailles proposées la gamme couvre particulièrement bien les besoins en tarterie salée ou sucrée, croque-monsieur et d'autres créations originales. Carton kraft brun, protection intérieure contre l'humidité et la graisse, gamme pratique à utiliser. Compostable (norme EN13432)*



# Les adhérents



## Auvergne Rhône-Alpes

- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1 • Sté ALPI GOURMET          | 74 350 ALLONZIER-LA-CAILLE   |
| 2 • Sté ARTIMAT SAINT FLOUR   | 15 100 ROFFIAC               |
| 3 • Sté DAUBOURG              | 01 000 SAINT-DENIS-LÈS-BOURG |
| 4 • Sté GINEYS                | 38 121 REVENTIN-VAUGRIS      |
| 5 • Sté LABO                  | 63 800 COURNON               |
| 6 • Sté PELLERIN DISTRIBUTION | 26 540 MOURS-SAINT-EUSÈBE    |
| 7 • Ets RUEZ                  | 01 100 OYONNAX               |

## Bourgogne Franche-Comté

- |                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| 8 • Sté GOT DISTRIBUTION    | 71 000 MÂCON          |
| 9 • Sté GOT DISTRIBUTION    | 71 530 CRISSEY        |
| 10 • Ets GUILLIN et Fils    | 39 570 PERRIGNY       |
| 11 • Sté MOREL – PATICERISE | 25 000 BESANÇON       |
| 12 • Sté RICHOUX            | 89 290 CHAMPS S/YONNE |

## Bretagne

- |                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| 13 • Sté BONDU  | 29 674 MORLAIX                |
| 14 • Sté PAVIOT | 35 136 ST-JACQUES-DE-LA-LANDE |

## Centre Val de Loire

- |                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| 15 • Sté BOULANGER DISTRIBUTION | 28 600 LUISANT     |
| 16 • Sté ROGER                  | 36 000 CHÂTEAURoux |

## Grand Est

- |                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| 17 • C.B.PL          | 57 970 YUTZ        |
| 18 • COOP BOULPAT    | 68 000 COLMAR      |
| 19 • Sté DEROCHE EST | 51 110 CAUREL      |
| 20 • G.A.B.P         | 67 240 BISCHWILLER |

## Hauts-de-France

- |                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 21 • Sté DEROCHE PICARDIE         | 80 103 ABBEVILLE      |
| 22 • Sté CERF DELLIER             | 62 110 HENIN BEAUMONT |
| 23 • Sté SODICHEF Magasin POUBEAU | 60 740 SAINT-MAXIMIN  |

## Île de France

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| 24 • Sté DEROCHE | 94 801 VILLEJUIF |
| 25 • Ets ESNAULT | 91 070 BONDOUFLE |

# dans votre région

## Normandie

- |                            |                              |
|----------------------------|------------------------------|
| 26• Ets BLAIS              | 14 120 MONDEVILLE            |
| 27• Sté BLAIS DISTRIBUTION | 27 930 ÉVREUX-GUICHAINVILLE  |
| 28• Sté DEROCHE NORMANDIE  | 27 310 HONGUEMARE-GUENOUILLE |
| 29• Sté DIFOMAP            | 61 100 LA LANDE-PATRY        |
| 30• Sté SODIBO             | 14 100 HERMIVAL-LES-VAUX     |

## Nouvelle-Aquitaine

- |                 |                         |
|-----------------|-------------------------|
| 31• Sté GOUDEAU | 86 530 CENON S/VIENNE   |
| 32• Sté LEGEAY  | 16 130 GENSAC-LA-PALLUE |

## Occitanie

- |                                    |                      |
|------------------------------------|----------------------|
| 33• Sté ARTIMAT DISTRIBUTION       | 12 100 CREISSELS     |
| 34• Sté ARTIMAT CHANAC             | 48 230 CHANAC        |
| 35• Sté GALIA GRAU                 | 66 100 PERPIGNAN     |
| 36• Sté JAUFFRES CLEMENTZ          | 30 100 ALÈS          |
| 37• Sté LES MARAÎCHERS D'OCCITANIE | 31 140 AUCAMVILLE    |
| 38• Sté OCCITANIE DISTRIBUTION     | 81 000 ALBI          |
| 39• Sté OCTODIS                    | 82 000 MONTAUBAN     |
| 40• Sté SOCODIF                    | 31 800 SAINT-GAUDENS |
| 41• Sté SOFRAMA                    | 30 470 AIMARGUES     |

## Provence-Alpes-Côte d'Azur

- |                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| 42• Sté CREMAT        | 06 200 NICE       |
| 43• Sté GINEYS        | 84 270 VEDÈNE     |
| 44• Sté GINEYS        | 83 170 BRIGNOLES  |
| 45• Sté LA PELLE D'OR | 06 340 LA TRINITÉ |

## Pays-de-la-Loire

- |                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| 46• Sté FUSEAU  | 49 070 BEAUCOUZÉ             |
| 47• Sté GABOPLA | 44 984 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE |

## La Réunion

- |                |                     |
|----------------|---------------------|
| 48• Sté FUSEAU | 97 410 SAINT-PIERRE |
|----------------|---------------------|

## Wallonie – Belgique

- |                   |            |
|-------------------|------------|
| 49• Sté PANIBLOND | 70 33 MONS |
|-------------------|------------|





LA  
**FORCE**  
D'UN RÉSEAU

---

[www.unl-sas.fr](http://www.unl-sas.fr)