

uni



TENDANCE SNACKING

• CATALOGUE DE LA RESTAURATION NOMADE 2026 •

NOUS REMERCIONS
TOUS NOS PARTENAIRES
 POUR LEUR PARTICIPATION À CETTE ÉDITION 2026



Les poids, tailles et conditionnements présentés dans notre catalogue sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de nos fournisseurs.

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

Sommaire

PAINS P.05

Pain bagnat aux légumes d'été.....	p.06
Tartines soleil d'or.....	p.07
Wrap de tortilla de blé au jambon et fromage	p.08
Navettes au saumon fumé.....	p.09
Banh mi.....	p.10
Baguette Fournée terroir.....	p.11
Croq in Roll	p.12
Focaccia estivale	p.13

PRODUITS FRAIS P.15

Gaufre d'œufs brouillés au bacon et poivrons	p.16
Crêpe suzette.....	p.17

FROMAGES..... P.19

Pizza Automnale Veggie.....	p.21
Pizza Spicy Poulet	p.22
Tartelettes aux figes, chèvre affiné et jambon	p.23
L'Océan vert.....	p.24
Aperitwist – Recette chèvre.....	p.25
Quiche rustique au Cantal râpé AOP	p.27
Bagel new-yorkais	p.28
Panini montagnard	p.29

CHARCUTERIE P.31

Sandwich rosette, chèvre & pesto	p.33
Pizza Bianca jambon supérieur, champignons & poivre citronné	p.34
Quiche au Chorizo.....	p.35
La fougasse espagnole façon Embutidos	p.36
Sandwich au jambon, pesto, tomates séchées & parmesan.....	p.37
Bricks de l'Aveyron à l'Aligot & Coppa	p.38
Ficelle au Chorizo.....	p.39

VIANDES P.41

Sandwich tranchettes de poulet Tex-Mex.....	p.43
Tacos Tex Mex au Maïs et sauce Salsa.....	p.44

SALADES..... P.47

La salade Mambonito au poulet mariné.....	p.49
---	------

CONDIMENTS P.51

Tramezzino.....	p.52
Bagel Rôti de Porc Moutarde Hamal	p.53

SAUCE..... P.55

Wrap poulet croustillant à la sauce Caesar	p.57
Accras accompagnés de sa sauce burger.....	p.58
Wrap boulettes kefta sauce andalouse.....	p.59

PRÊT À GARNIR P.61

Quiche Lorraine individuelle.....	p.62
Éclairs salés surf & turf	p.63

SUR LE POUCE..... P.65

Torsade feuilletée façon Italienne	p.66
Millefeuille vanille & compotée fraise rhubarbe	p.70
Crunchy Noisettes Bouchée gourmande.....	p.72
Cake Noisettes façon Bueno.....	p.76
Produits Ideal'	p.77

EMBALLAGES P.79

Emballages alimentaires	p.82
Cake chorizo, feta, miel et thym.....	p.83
Papier cuisson très haute performance	p.84
Serviettes de table	p.85
Éclairs au chocolat	p.86
Burger de saumon.....	p.87

Tendance Pains

Pain bagnat aux légumes d'été	p.06
Tartines soleil d'or	p.07
Wrap de tortilla de blé au jambon et fromage	p.08
Navettes au saumon fumé.....	p.09
Banh mi.....	p.10
Baguette Fournée terroir	p.11
Croq in Roll.....	p.12
Focaccia estivale	p.13





Pain bagnat aux légumes d'été



Pour 1 pain bagnat

Préparation : 10 à 15 min

Difficulté : facile

Pain bagnat

160 g
Carton 20 pièces

Ingrédients

- 1 pain bagnat malté
- 40 g de fromage frais (type feta émiettée ou fromage frais nature)
- 30 g de poivrons rouges, coupés en petits dés
- 30 g de poivrons jaunes, coupés en petits dés
- 30 g de concombres coupés en petits cubes ou tranches fines
- 1 petite poignée de pignons de pin
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Optionnel : quelques herbes fraîches, basilic ou persil

Préparation

Couper le **pain bagnat** en deux dans le sens de la largeur (vertical) et creuser légèrement l'intérieur.
Arroser modérément l'intérieur du pain d'un filet d'huile d'olive.
Répartir le fromage frais ou la feta émiettée sur les deux côtés du pain.

Ajouter harmonieusement les légumes d'été coupés en petits dés.
Parsemer de pignons de pin.
Saler, poivrer et ajouter éventuellement les herbes fraîches.
Presser légèrement le pain et servir dans une assiette ou un emballage en papier alimentaire.

Astuce pour un rendu parfait :

Couper les légumes finement pour une répartition homogène dans le pain.

Faites légèrement torrifier les pignons de pin à sec pour renforcer leur goût.

Pour encore plus de gourmandise, vous pouvez griller légèrement le pain avant le montage.

N'hésitez pas à décliner vos recettes avec l'ensemble de la gamme de pains bagnat Brio'gel.



Tartines

soleil d'or



Pain Forestier

Sac 10 kg

Sauce

Sac 10 kg

Ingrédients

- 500 g de **KOMPLET Pain Forestier**
- 500 g de farine de blé
- 19 g de sel
- 30 g de levure
- 680 g d'eau
- 280 g de **KOMPLET Sauce**
- 1 L de lait
- 30-35 g de curry déshydraté

Préparation

Pain Forestier :

Pétrissage : 3 min en 1ère vitesse puis 12 min en 2ème vitesse.
Température de la pâte : 25°C.

Pointage : 30 min.

Apprêt : 50 min.

Cuisson : 240°C four tombant à 210°C pendant 45 min.

Sauce :

Mélanger à grande vitesse la **préparation pour Sauce** et le lait dans la cuve du batteur-mélangeur jusqu'à obtention d'une sauce lisse et onctueuse.

Incorporer le curry dans la sauce puis remélanger environ 2 min en première vitesse.

Tartines :

Trancher le **PAIN FORESTIER**.

Tartiner généreusement la SAUCE au curry sur les tranches de pain.

Disposer des émincés de poulet rôti sur la sauce, puis parsemer de copeaux de mozzarella et d'herbes de Provence.

Cuisson :

170°C pendant 12 min.



FOOD PLUS
le goût du service

Wrap de tortilla de blé au jambon et fromage

Pour 2 wraps 



Tortilla de blé ❄️

Ø 30 cm - 91 g

Ingrédients

- 2 tortillas de blé
- 2-3 tranches de jambon blanc
- Fromage en tranches ou en lamelles (emmental, gouda ou cheddar)
- 1 tomate
- Feuilles de salade verte (laitue)
- 2 cuillères à soupe de sauce (fromage frais, mayonnaise légère ou sauce yaourt)
- Sel, poivre

Préparation

Préparer les ingrédients

Laver la salade.

Couper la tomate en petits dés.

Couper le fromage en lamelles si besoin.

Garnir la tortilla

Étaler la sauce sur toute la surface de la tortilla.

Ajouter une couche de salade.

Disposer le jambon plié.

Ajouter le fromage et les dés de tomate.

Saler et poivrer légèrement.

Rouler le wrap

Replier légèrement les bords.

Rouler bien serré.

Couper en deux en biais.



mademoiselle
DESSERTS



Navettes

au saumon fumé



Mini navettes ❄️

Carton 120 pièces

Ingrédients

- **Mini navettes**
- 1 concombre
- 5 tranches de saumon fumé
- 250 g de fromage frais
- De la roquette

Préparation

Faire décongeler **les navettes** 1h à température ambiante.
Les trancher partiellement en deux dans le sens de la longueur.
Tartiner l'intérieur de la navette d'une couche de fromage frais.
Faire des tranches fines de concombre et les disposer sur le fromage.
Ajouter quelques feuilles de roquette et un morceau de saumon fumé.

D'autres mariages gourmands : beurre moutarde et jambon / magret de canard, tomate, crème de camembert / Mozzarella, pesto et tomate séchée...

Petit plus : et pourquoi pas une version sucrée également ?
Préparez des cubes de pommes caramélisées pour garnir les navettes, vous pouvez également napper légèrement de caramel beurre salé.



POULLAILLON

Banh mi



Pour 1 Moricette® 



Grande Moricette® ❄️

120 g

Carton 60 pièces

Ingrédients

- 1 grande Moricette® 120 g surgelée
- Émincés de poulet
- Graines
- Salade sucrine
- Coriandre

Sauce Jus de citron

- 120 g de mayonnaise Clean
- 66 g de jus de citron vert
- 14 g d'épaississant naturel à base de fibre végétale

Garniture

- 114 g de carottes râpées
- 36 g de pousses de haricots mungo
- 50 g de jus de citron

Préparation

Trancher horizontalement la **grande Moricette®**.

Dresser la **grande Moricette®** comme suit : pain, sauce au jus de citron, graines, émincés de poulet, mélange de garnitures : carottes, pousses de haricots mungo et jus de citron suivi de la salade sucrine et de feuilles de coriandre.


NB : Appliquer la sauce au jus de citron dans la **grande Moricette®** à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère.



Baguette

Fournée terroir



Pour 10 baguettes 
Pièces de 350 g

Fournée Terroir

Farine de tradition Française
Sac 15 kg

Ingrédients

- 2000 g de **Fournée Terroir**
- 1400 g d'eau
- 36 g de sel
- 80 g d'eau bassinage
- 100 g d'ES7470C
- 16 g d'Hirondelle 1895

Préparation

Pétrissage : 10 minutes – vitesse lente
Pétrissage : 1 minute – vitesse rapide
Pointage : 30 minutes à 24°C
Pousse en masse : 15 h à 4°C – 70 % HR
Division / pesée : 350 g
Détente : 20 min à 25°C
Façonnage : Baguette
Fermentation finale : 45 min à 25°C
Scarification : 5
Cuisson : 20 minutes à 260°C



Croq in Roll



Pour 35 pièces 

Panovite Maïs

Sac 15 kg

Ingrédients

- 2000 g de **PANOVITE MAÏS**
- 40 g de levure
- 1200 g d'eau
- Tranches de fromage
- Tranches de jambon
- Graines de maïs décor

Préparation


Pétrir toutes les matières premières jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène.
Température de la pâte : 26 °C.
Repos : 10 min.


Étaler la pâte au niveau 3 du laminoir, puis congeler brièvement la pâte pour faciliter la découpe.
Découper la pâte en tranches de 14 cm de haut et 8,5 cm de large.


Déposer une tranche de fromage et une tranche de jambon de 12 cm de haut et 7,5 cm de large.
Rouler comme un pain au chocolat.
Second levage : 60 min à 32°C (80 % d'humidité relative).
Pour la cuisson, précuire à 200°C pendant 12 min avec 5 sec de vapeur, puis cuisson complète à 200°C pendant 15 min avec 5 sec de vapeur.



Focaccia estivale

Pour 1 plaque 60 x 40 cm 

Préparation : 20 min 

Cuisson : 30 min 

Ingrédients

Garniture

- 460 g de tomates fraîches
- 400 g de courgettes
- 400 g d'aubergines
- 400 g de poivrons jaunes
- 110 g d'huile d'olive
- 110 g de parmesan
- 45 g de basilic
- 10 g de sel
- 3 g de poivre

Pâte à focaccia

- 1740 g de farine T65
- 230 g de farine d'épeautre
- 1480 g d'eau à 28°C
- 33 g de sel
- 18 g de levure fraîche
- 100 g d'huile d'olive

Préparation

Garniture :

Préparer les légumes et faire revenir à la poêle avec l'huile d'olive.

Pâte à focaccia :

Pétrir 5 min en 1ère vitesse, 5 min en 2ème vitesse et ajouter l'huile d'olive.

Pointage : 60 à 90 min avec rabat à 30 min entre 22°C et 24°C. Détailler 4 pâtons de 900 g et les façonner en rectangle (utiliser de l'huile d'olive dessus et dessous).

Mettre 2 pâtons sur le fond de la plaque, ajouter la garniture et recouvrir avec les 2 autres pâtons. Faire des trous avec les doigts pour donner un peu de texture.

Apprêt :

30 à 45 minutes entre 22°C et 24°C.

Cuire pendant 20 min à 250°C avec un peu de buée.

Tendance Produits frais

Gaufre d'œufs brouillés au bacon et poivrons	p.16
Crêpe suzette	p.17







COCOTINE[®]
L'ŒUF AU CŒUR DE LA CUISINE

Gaufre d'œufs brouillés au bacon et poivrons



Pour 10 personnes 

Préparation : 20 min 

Difficulté : Facile 

Œufs brouillés

500 g

Ingrédients

- 500 g d'œufs brouillés Cocotine
- 10 Gaufres
- 10 tranches fines de Bacon
- 1 Poivron rouge
- Herbes (coriandre ou persil)

Préparation

Faire revenir le bacon dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Égoutter sur du papier absorbant et réserver.

Couper les poivrons en fines lamelles et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.


Réchauffer les gaufres à la poêle puis y ajouter les **œufs brouillés** par-dessus, suivi du bacon croustillant et des poivrons.

Ajouter un peu d'herbes fraîches pour décorer.

Déguster les gaufres immédiatement, accompagnées de viennoiseries ou de fruits frais pour un petit-déjeuner ou un brunch équilibré !



Crêpe suzette

Pour 10/12 crêpes 



Mix crêpes

Bouteille 1 kg

Ingrédients

- 1L de notre **mix liquide pour crêpes**
- 50g de beurre
- Le jus et le zeste de 2 oranges
- 50g de sucre
- 2 cs de Grand Marnier (ou Cointreau)

Préparation

Secouer bien le carton, verser **la pâte** dans une poêle bien chaude et faites cuire les crêpes.

Dans une autre poêle, faites fondre le beurre avec le sucre, le jus et le zeste d'orange.

Ajouter les crêpes pliées en quatre et laissez-les s'imprégner de la sauce.

Verser le Grand Marnier, flamber... et server aussitôt !

Astuce :

Proposez-les en version mini à emporter pour un dessert chic et pratique, prêt à séduire tous les palais.

Tendance Fromages

Pizza Automnale Veggie	p.21
Pizza Spicy Poulet	p.22
Tartelettes aux figues, chèvre affiné et jambon	p.23
L'Océan vert.....	p.24
Aperitwist – Recette chèvre	p.25
Quiche rustique au Cantal râpé AOP.....	p.27
Bagel new-yorkais	p.28
Panini montagnard	p.29



AUGMENTEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES GRÂCE À UN SNACKING ATTRACTIF !

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

sMôret

TARTARE

ISLOS
-ΙΣΛΟΣ-
TECHNOLOGIE FROMAGE SAISON



**ADAPTÉS À TOUS LES USAGES
À CHAUD ET À FROID**



CREAM CHEESE
Elle & Vire Professionnel
Barquette 1 kg
29680101

ST MÔRET
Barquette de 1 kg
29465201

TARTARE
Ail & Fines herbes
Barquette 1 kg
29465301

FETA ISLOS
Cubes en saumure
Barquette 900 g
20817201

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

**FACILE, RAPIDE À METTRE EN ŒUVRE
ET PERSONNALISABLE À VOLONTÉ !**



NOUVELLE RECETTE

*Une texture plus
fondante, un goût
plus équilibré pour
un dessert toujours
aussi gourmand !*



Panna Cotta
Vanille Bourbon
1L UHT - 20987601

Tiramisù
60% Mascarpone
1L UHT - 28924403

Pot de Crème au
Chocolat Valrhona
1L UHT - 26741703

GOLD TIME

**DES PRÉPARATIONS PRATIQUES POUR
DES PÂTISSERIES DE QUALITÉ ARTISANALE**



Préparation pour
BROWNIES
Sac 5 kg - 26853601

Préparation pour
MUFFINS
Sac 5 kg - 26853501

Préparation pour
COOKIES
Sac 5 kg - 26853401
Sac 12,5 kg - 26853201

SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

FOOD SERVICE

RETROUVEZ PLUS D'INFORMATIONS SUR WWW.SAVENCIA-FD-FOODSERVICE.COM

Savencia Fromage & Dairy Foodservice RCS Versailles 389 330 739 - Janvier 2026




Pizza Automnale

Veggie



Pour 1 pizza 

Préparation : 15 min 

Chèvre Affiné ❄️

Tranches - Ø 42 cm

Boîte 500 g

Ingrédients

- **Mozzarella râpée 45 % MG Cantadora**
- **Crème fraîche épaisse 30 % MG Grand Fermage**
- **Tranches de Chèvre Affiné IQF Soignon**
- Courge butternut
- Feuilles de chou Kale
- Champignons bruns
- Petite poire
- Épinards frais
- Noisettes et noix torréfiées
- Sirop d'érable
- Sucre roux
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

Hacher les épinards et les mélanger à la **Crème fraîche Grand Fermage**. Assaisonner.

Couper la poire en quartiers et la caraméliser dans une poêle avec une noix de beurre et une cuillerée de sucre.

Détailler le butternut en petits cubes, émincer les champignons et couper les feuilles de chou Kale.

Saisir les champignons dans une poêle chaude, assaisonner et réserver.

Répéter l'opération avec les cubes de butternut.

Abaissier la pâte à pizza.

Étaler la crème aux épinards sur la pâte à pizza.

Parsemer la **Mozzarella Cantadora** et enfourner une première fois.

Sortir la pizza du four, disposer les quartiers de poire caramélisée, les petits cubes de butternut, les champignons émincés et les **Tranches de Chèvre IQF Soignon**.

Enfourner une nouvelle fois.

Avant de servir, ajouter les feuilles de chou Kale, arroser la pizza d'un filet de sirop d'érable et parsemer de noix et noisettes concassées.



Pizza

Spicy Poulet

Pour 1 pizza

Préparation : 10 min



Mozzarella râpée 40 % MG

Sachet 2,5 kg

Ingrédients

- **Mozzarella râpée 40 % MG Maestrella**
- Sauce tomate
- Piments antillais
- Petits filets de poulet
- Poivron vert
- Oignon rouge
- Paprika
- Cumin
- Piment d'Espelette
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

Trancher des petits morceaux de poulet, les arroser d'un filet d'huile d'olive et les mélanger au paprika, au cumin et au piment d'Espelette. Assaisonner.

Saisir les morceaux de poulet à la plancha pendant 3 à 4 min. Détailler le poivron vert et l'oignon rouge en rondelles. Abaisser la pâte à pizza.

Étaler la sauce tomate, parsemer la **Mozzarella Maestrella**, disposer quelques rondelles de poivron et d'oignon rouge, les piments antillais et les morceaux de poulet grillés. Enfourner.



Tartelettes aux figes, chèvre affiné et jambon



Chèvre affiné ❄️

Tranches – Ø 42 mm

Barquette 1,2 kg

Pour 4 personnes

Environ 8 tartelettes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Difficulté : Facile

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- **8 tranches de Chèvre affiné Ø 42 mm**
- 1 oignon rouge
- 2 figes fraîches
- Quelques tranches de jambon sec
- Poivre sauvage de Madagascar (1 tour de moulin)

Préparation

Émincer l'oignon et le faire rissoler dans une poêle avec un peu de matière grasse.

Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce.

Couper le jambon sec en petits morceaux et les figes en rondelles.

Piquer la pâte, déposer une couche d'oignon, le jambon sec, une tranche de **Chèvre affiné** et une rondelle de figue.

Faire cuire 20 min à 180°C.



L'Océan vert

Pour 10 personnes 



Tartimalin cream cheese

Origine France
Barquette 1 kg

Ingrédients

- 10 croissants buns
- 200 g de **Tartimalin cream cheese Président Professionnel**
- 200 g de pousses d'épinard
- 3 pommes Granny Smith
- 500 g de crevettes roses décortiquées
- 200 g de pickles d'oignon rouge

Préparation

Tartiner le croissant bun de **Tartimalin cream cheese**.
Ajouter les pousses d'épinard et les pommes coupées en fines lamelles.
Répartir les crevettes et les pickles de manière uniforme.
Refermer le croissant bun et servir.

Astuce :

La pause déj' optimale : gourmande, généreuse et nomade

Les recettes de croissants buns garnis sont idéales pour des repas sur le pouce. Faciles à emporter, elles peuvent être emballées dans une boîte à lunch ou un carton alimentaire, permettant à vos clients de savourer des repas gourmands et équilibrés où qu'ils soient.



Aperitwist

Recette chèvre



Pour 30 personnes / 100 parts 



Beurre doux 82 % MG

Rouleau 250 g

Beurre doux 84 % MG

Plaque 1 kg

Ingrédients

Pâte à croissant

- 1115 g de farine T55
- 1115 g de farine T45
- 85 g de levure
- 1150 g de lait
- 40 g de sel
- 190 g de sucre
- 220 g de **Beurre doux 82 % MG Lescure**
- 1 kg de **Beurre doux 84 % MG Lescure**

Assaisonnement

- 600 g d'échalotes
- 75 g de Beurre doux 82 % MG
- 6 g de ciboulette ciselée

Garniture Cream Cheese

- 1575 g de Cream cheese Elle & Vire
- 175 g de farine T55
- 250 g d'œufs
- Chèvre, figue, noix (35 g environ par viennoiserie)

Dorure

- 200 g de jaune d'œuf
- 200 g de lait

Préparation

Pâte à croissant

Mélanger les farines T45 et T55, le sel, le sucre, le beurre en morceaux et la levure délayée dans le lait. Pétrir en 1^{ère} vitesse pendant 5 min puis 3 min en 2^{ème} vitesse.

Bouler puis laisser pointer 1 h. Rabattre la pâte et la mettre au froid. Réaliser avec le beurre plaque de tourage un tour double puis un tour simple. Laisser reposer au réfrigérateur.

Assaisonnement

Ciseler les échalotes et les cuire avec le beurre. Ajouter la ciboulette ciselée.

Garniture Cream Cheese

Mixer le Cream Cheese, la farine et les œufs au robot. Ajouter l'assaisonnement. Pocher 20 g de cet appareil dans des moules ronds en silicules de 4,5/5 cm et déposer les garnitures (chèvre, figues et noix). Le total doit faire 55 g environ.

Dorure

Mélanger les ingrédients ensemble.

Montage

Déposer la pâte non tournée abaissée à 2,5 mm sur le pàton touré. Étaler à 2,5 mm d'épaisseur. Couper l'abaisse en deux dans la largeur. Humidifier à l'eau l'une des moitiés et les superposer. Humidifier avec de l'eau le côté "non touré" et saupoudrer de graines de pavot et presser légèrement à l'aide d'un rouleau. Détailler la garniture en bandes de 2 x 18 cm (entre 35 et 40 g). Vriller puis souder ensemble. Faire pousser dans un cercle beurré de 8 cm de diamètre pendant 1h30 à 28°C puis dorer. Insérer la garniture Cream Cheese congelée. Cuire à 170°C pendant 17 min.



DES FROMAGES FRANÇAIS TAILLÉS POUR LES PROS



Les tranches : le format incontournable pour la préparation de sandwichs, paninis et feuilletés.



Emmental tranches sandwich
500 g - U55940



Raclette tranches
800 g - U82319



Comté tranches sandwich
480 g - U22979



Cantal tranches sandwich
600 g - U73194



DÉCOUVREZ NOS BEURRES TARTINABLES AU LAIT 100 % FRANÇAIS



BEURRE DOUX 40 % M.G.
Spécial sandwich - 1 kg - U22977




BEURRE DEMI-SEL 40 % M.G.
Spécial sandwich - 1 kg - U23021



Quiche rustique au Cantal râpé AOP

10 portions 

Difficulté : Facile 



Cantal râpé gros brins

Sachet de 2 kg

Ingrédients

Pâte à tarte

- 300 g de farine complète
- 300 g de farine T45
- 300 g de beurre mou
- 45 g de jaune d'œuf
- 10 cl d'eau
- 10 g de sel

Appareil à quiche

- 500 g d'œufs entiers
- 400 g de crème épaisse
- 200 g de lard fumé
- **400 g de râpé Cantal AOP Entremont Professionnel**
- 6 g de poivre

Préparation

Verser tous les ingrédients de la pâte à tarte dans un robot. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Si nécessaire, ajuster l'humidité en ajoutant un peu d'eau ou de farine. Débarrasser, filmer et laisser reposer 30 min minimum au froid positif.

Foncer des moules à tarte de 10 cm de diamètre et 3 cm de hauteur. Cuire à blanc à 170°C pendant 20 min. Réserver sans démouler.

Dans un cul de poule, fouetter les œufs et la crème, puis ajouter le reste des ingrédients pour l'appareil à quiche.

Garnir les fonds de tarte de l'appareil et enfourner 15 min à 180°C jusqu'à ce que les quiches soient bien gonflées.

Servir chaud ou froid.



Bagel new-yorkais

Pour 10 portions 



Cream cheese Debic

Seau 1,5 kg

Ingrédients

SAUMON GRAVLAX

- 1300 g de saumon
- 100 g de sucre
- 50 g de sel
- 2 citrons
- 75 g d'aneth
- 20 g de graines de coriandre
- 10 g de poivre noir
- 5 g de graines de fenouil
- 3 g de baies de genévrier

GARNITURE

- 800 g de **Cream cheese Debic**
- 10 bagels
- 2 tomates
- 20 g de câpres
- 100 g d'oignon rouge
- 40 g d'aneth

Préparation

Couper le saumon et percer la peau sur tout le filet pour que l'humidité puisse s'échapper pendant la marinade.

Râper le zeste des deux citrons et les mélanger dans un mixeur avec tous les autres ingrédients. Recouvrir le saumon du mélange de sel, de sucre et d'épices et le laisser mariner au réfrigérateur pendant 2 jours.

Rincer et sécher en tapotant.

Enlever la peau et les parties grasses et foncées du saumon et Laisser sécher au réfrigérateur pendant un jour supplémentaire pour obtenir une texture parfaite.

Dressage

Si nécessaire, faire cuire les bagels.

Ouvrir le bagel et étaler le **cream cheese** sur les deux parties du bagel.

Couper le saumon en tranches très fines et le placer sur le bagel tartiné de **cream cheese**.


Disposer une tranche de tomate, des câpres, de l'aneth et des rondelles d'oignon finement tranchées sur le dessus, fermer et servir.




Panini

montagnard

Pour 4 personnes 

Préparation : 15 min 

Cuisson : 20 min 



Emmental Valmartin

Tranchettes

Braquette 500 g

Ingrédients

- 4 pains à panini
- 1 paquet de **Tranchettes d'Emmental Valmartin**
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 8 tranches de speck ou jambon cru
- 1/2 oignon rouge
- 4 poignées de roquette
- Sel, poivre, muscade
- 1 CS de vin blanc (optionnel)

Suggestion :

Vous pouvez snacker vos paninis simplement à la poêle ou les griller au four à 200°C pendant 10 à 15 min si vous n'avez pas d'appareil à grill. Le pain ne sera pas strié mais tout aussi bon !

Préparation

Découper l'oignon rouge en fines lamelles et rincer la roquette à l'eau claire.

Mettre en préchauffage votre appareil à panini ou bien votre four.

Préparer la sauce fromagère :

Dans une petite casserole, verser 1 pot de crème fraîche épaisse. Ajouter 8 **tranchettes d'Emmental Valmartin**, du poivre et de la muscade. Le vin blanc en option. Remuer doucement à feu doux pendant 8 à 12 min jusqu'à obtenir une belle sauce fromagère plutôt épaisse et filante. La laisser réduire encore un peu si trop liquide. Retirer du feu et réserver avec un couvercle le temps de la préparation.

Couper les pains à panini. Garnir avec 1 bonne cuillère à soupe de sauce fromagère, quelques lamelles d'oignons rouges, 2 ou 3 tranches de speck ou jambon cru par-dessus, et 2 **tranchettes d'Emmental Valmartin** pour 1 panini. Terminer par 1 poignée de roquette et deux tours de moulin à poivre. Fermer votre panini et placez-le dans l'appareil à grill. Snacker pendant 4 à 5 minutes.

Il faut que le fromage soit fondu et le pain bien strié. Pendant ce temps, préparer le panini suivant, et ainsi de suite. Manger chaud, bon appétit !

Tendance Charcuterie

Sandwich rosette, chèvre & pesto	p.33
Pizza Bianca jambon supérieur, champignons & poivre citronné	p.34
Quiche au Chorizo	p.35
La fougasse espagnole façon Embutidos	p.36
Sandwich au jambon, pesto, tomates séchées & parmesan	p.37
Bricks de l'Aveyron à l'Aligot & Coppa	p.38
Ficelle au Chorizo	p.39



CHIFFONNADE

-Nature & Fumée-



CHIFFONNADE DE JAMBON FUMÉ

Fumage 100% naturel. Jambon supérieur coupé fin (0.7 à 1.5 mm) pour un **visuel qualitatif** sur des pizzas ou encore des planches apéritives. **20 tranches de 25g.**

CODE PRODUIT : 601 102 241

Un poids réduit, mais un effet volume garanti.

JAMBON SUPÉRIEUR TYPE CHIFFONNADE

Jambon supérieur découenné, dégraissé, tranché fin (0.7 à 1.5 mm). **35 tranches de 25g.** Élaboré à partir de **viande de porc origine France.**

CODE PRODUIT : 601 116 141



POITRINE

-Tranchée-



POITRINE TRANCHÉE

Poitrine tranchée, fumé naturellement au bois de hêtre, avec un tranchage régulier de 2.3 à 2.5 mm, sans couenne ni cartilage. **Notre étuvage maîtrisé limite les résidus à la cuisson.**

CODE PRODUIT : 405 103 201

**CHARCUTIER CRÉATEUR
DE VALEUR ET D'INNOVATION**

À vos côtés depuis 1954



Sandwich rosette, chèvre & pesto

Pour 4 sandwiches 



Rosette pur porc

Tranchée 10 g – VPF

Barquette 50 tranches

Ingrédients

- 20 à 25 tranches de **Rosettes Montagne Noire**
- 8 tranches de pains traditionnels (avec graines si possibles)
- 160 g de fromage de chèvre à tartiner
- 80 g de pesto à la genovese
- 40 à 60 g de pickles d'oignon rouge
- 2 belles poignées de mâche
- Quelques feuilles de basilic

Préparation

Couper le pain en grosses tranches épaisses. Les toaster légèrement si souhaité afin d'apporter du croustillant tout en conservant le cœur moelleux.

Étaler une couche généreuse de fromage de chèvre à tartiner sur la tranche inférieure. Ajouter ensuite une fine couche de pesto à la Genovese pour relever l'ensemble.

Déposer quelques feuilles de mâche, puis quelques pickles d'oignon rouge pour apporter fraîcheur et acidité.

Disposer le **Rosette Montagne Noire** en chiffonnade (5 à 6 tranches) afin de créer du volume et un visuel gourmand.

Ajouter quelques feuilles de basilic frais, puis refermer le sandwich avec la tranche supérieure du pain.



Pizza Bianca jambon supérieur, champignons & poivre citronné

Pour 1 pizza 



Jambon supérieur type chiffonnade

Origine France
35 tranches de 25 g

Ingrédients

- 1 pâton à pizza
- 45 à 60 g de crème fraîche 35 % MG
- 110 à 130 g de fior di latte bien égouttée
- 40 g de champignons de Paris frais émincés
- 20 g d'oignons doux très finement ciselés
- 60 à 70 g de **Chiffonnade de jambon cuit supérieur**
- Huile d'olive vierge extra
- Citron confit (écorce)
- Poivre noir
- Jus de citron frais (optionnel)
- Zeste de citron

Préparation

Abaissier le pâton sur un plan de travail légèrement fariné afin d'obtenir un disque régulier d'environ trente centimètres, en conservant un bord légèrement plus épais.

Étaler la crème de manière homogène, puis répartir les champignons émincés et l'oignon finement ciselé.

Ajouter la fior di latte en pétales afin d'assurer une fonte douce et uniforme, puis arroser très légèrement d'huile d'olive.

Enfourner la pizza dans un four à bois pendant environ 60 à 90 secondes, jusqu'à ce que la pâte soit bien développée, dorée et croustillante, et que le fromage soit parfaitement fondu.


À la sortie du four, déposer immédiatement la **Chiffonnade de jambon** cuit afin de préserver son moelleux. Ajouter une petite touche de condiment au citron confit et au poivre, zester très légèrement le citron pour apporter de la fraîcheur, puis terminer par un tour de poivre noir et un filet d'huile d'olive extra vierge.




Quiche au Chorizo



Pour 4 personnes 

Préparation : 15 min 

Cuisson : 40 min 

Allumettes de Chorizo

Barquette 500 g

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 50 g d'emmental
- 100 g de lardons
- 1 pâte feuilletée
- **200 g d'Allumettes de chorizo CAULA**
- 3 œufs entiers
- 25 cl de lait
- Sel
- Poivre

Préparation

Garnir le fond de votre moule à tarte de la pâte feuilletée puis piquer la pâte feuilletée. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Dans une poêle, faire revenir à feu vif les lardons pendant 3 min puis enlever le gras. Préparer les **allumettes de chorizo caula** et couper l'emmental en cubes.


Dans un saladier, mélanger avec une spatule les œufs, la crème fraîche et le lait. Saler et poivrer.

Garnir le fond de la pâte feuilletée des lardons, les **allumettes de chorizo caula** et l'emmental puis ajoutez le mélange. Enfourner pendant 25 à 30 min.



La fougasse espagnole

façon Embutidos

Pour 3 fougasses 



Allumettes de chorizo Embutidos

Barquette 500 g

Ingrédients

- 325 g d'eau
- 3 g de levure
- 9 g de sel
- 500 g de farine T55 tradition
- 70 g d'huile d'olive
- 40 g d'olives
- 40 g de tomates séchées
- 50 g de poivron vert
- 200 g d'**Allumettes de chorizo Embutidos GAMBOA**
- 1 gousse d'ail
- Basilic frais
- 3 g de safran (facultatif)

Préparation

Mettre l'eau, la levure, la farine, le sel et l'huile d'olive dans la cuve du robot, puis lancer le pétrissage pendant 4 min en première vitesse afin de mélanger les ingrédients. Poursuivre ensuite le pétrissage 6 min en deuxième vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, souple et bien structurée. Incorporer alors les olives, les tomates séchées, le poivron vert et les **Allumettes de chorizo Embutidos GAMBOA**, en veillant à une répartition homogène sans déchirer la pâte.

Laisser la pâte en pointage long au froid entre 12 à 24 h à environ 4°C. Diviser ensuite la pâte en trois pâtons de poids équivalent, puis les laisser en détente 20 min à température ambiante.

Façonner les pâtons en formes ovales, puis réaliser plusieurs entailles à la corne pour obtenir l'aspect traditionnel de la fougasse. Disposer sur plaque et laisser en apprêt jusqu'à ce que les pièces soient légèrement gonflées et bien détendues. Enfourner 15 min à 250°C, jusqu'à obtenir une fougasse bien dorée, croustillante à l'extérieur et moelleuse à cœur.

Pendant la cuisson, préparer une huile aromatisée en faisant chauffer doucement l'huile d'olive avec la gousse d'ail, le basilic et, si souhaité, le safran, sans coloration. À la sortie du four, badigeonner généreusement les fougasses encore chaudes au pinceau avec cette huile parfumée afin d'apporter brillance, intensité aromatique et une finition méditerranéenne marquée.



Sandwich au jambon, pesto, tomates séchées & parmesan

Pour 1 Sandwich 



Jambon cuit

Barquette 500 g

Ingrédients

- 4 tranches de jambon cuit Label Rouge
- 8 tomates séchées
- 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 sandwiches.
Ajouter les **tranches de jambon** et les copeaux de parmesan dessus.
Refermer le sandwich et déguster !



Une recette croustillante et fondante qui marie la tradition aveyronnaise de l'aligot avec la gourmandise de la coppa, le tout enveloppé dans une feuille de brick dorée.

Saisons Cros

Bricks de l'Aveyron à l'Aligot & Coppa

Pour 4 personnes



Tranches de Coppa

50 tranches
Barquette 500 g

Ingrédients

- 8 feuilles de brick
- 400 g d'aligot (maison ou artisanal)
- 16 **tranches fines de Coppa**
- 1 jaune d'œuf (pour la dorure)
- Huile neutre ou beurre fondu (pour la cuisson)
- Poivre noir du moulin

Préparation

Préchauffer le four à 190°C (chaleur statique).
Réchauffer doucement l'aligot afin qu'il soit bien filant mais pas liquide.
Déposer une feuille de brick sur le plan de travail.

Disposer 2 **tranches de Coppa** au centre, ajouter une belle cuillerée d'aligot, puis poivrer légèrement.
Replier la feuille de brick en rectangle ou en triangle bien serré.
Badigeonner de jaune d'œuf ou de beurre fondu pour une belle coloration.

Disposer les bricks sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Enfourner 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.

Conseils & Accords :

Server immédiatement pour profiter du contraste entre le croustillant de la brick et le fondant de l'aligot. Accompagner d'une salade verte à la vinaigrette légèrement moutardée. Accord parfait avec un vin rouge de l'Aveyron (Marcillac).



Ficelle au Chorizo

Pour 4 fournées

Préparation : 5 min

Cuisson : 25 min



Bâtonnet de chorizo cuit pelé ❄️

5 x 5 x 25 mm
Barquette 1 kg

Ingrédients

- 7,5 g de levure
- 70 g de **bâtonnet de chorizo**
- 260 g de farine
- 150 ml d'eau
- 100 g d'emmental
- Sel, pavot, sésame

Préparation

Sauter rapidement le **chorizo** à la poêle, l'égoutter si besoin puis le refroidir.

Délayer la levure dans l'eau tiède, ajouter la farine, les aromates et le sel, puis pétrir environ 2 min au robot. Incorporer ensuite l'emmental râpé et le chorizo en fin de mélange.

Couvrir et laisser pousser au minimum 1 h (idéalement autour de 24–26°C).

Dégazer la pâte, la répartir dans les moules (ou façonner en ficelles), couvrir d'un torchon et laisser apprêter.

Cuire à 220°C pendant 25 min, en réalisant la cuisson 2 ficelles par 2 ficelles, puis laisser refroidir sur grille.

Tendance Viandes

Sandwich tranchettes de poulet Tex-Mex.....	p.43
Tacos Tex Mex au Maïs et sauce Salsa	p.44
Sandwich rose au poulet	p.45



EUROPA CUISSON, 35 ANS D'EXCELLENCE & D'ENGAGEMENT



Forte de **35 ans d'expérience**, Europa Cuisson, entreprise basée en **Belgique**, s'appuie sur un savoir-faire reconnu et une exigence constante en matière de performance et de responsabilité.

Europa Cuisson propose une **large gamme de produits** – rôtis, panés, cuits vapeur ou épicés – conçus pour **s'adapter aux besoins spécifiques de chaque client**.

L'engagement de l'entreprise se traduit par des **certifications exigeantes** :

IFS, HACCP, Halal et le Bien-être animal, garantes de la sécurité alimentaire, de la traçabilité et du respect des normes les plus strictes.



Responsabilité Environnementale

Europa Cuisson agit concrètement pour réduire son impact :

- **Production d'énergie renouvelable** grâce à des panneaux photovoltaïques, une éolienne et une station de prétraitement des eaux sur site
- **Démarche d'amélioration continue**, appuyée par un bilan carbone annuel et un audit énergétique



L'humain au cœur de notre démarche

- **Plus de 13 nationalités**, reflet de son engagement en faveur de la diversité et de l'inclusion
- **Actions concrètes** en faveur du bien-être, de la santé et de la sécurité des collaborateurs

Europa Cuisson conjugue ainsi **qualité européenne, savoir-faire produit, responsabilité environnementale** et **engagement humain** pour construire un modèle durable et performant.



Sandwich

tranchettes de poulet Tex-Mex

Pour 1 Sandwich 



Émincés de cuisse de poulet rôti Tex-Mex ❄️

Cuits - 7 mm - Halal

Sachet 1 kg

Ingrédients

- Pain rustique précoupé
- **Tranchettes de poulet Tex-Mex (déjà cuites, prêtes à l'emploi)**
- Pesto
- Tomates cerises
- Oignon rouge émincé
- Mozzarella

Préparation

Ouvrir le pain.
Tartiner le pesto sur la base.
Ajouter les **tranchettes de poulet Tex-Mex** (froides ou légèrement réchauffées).
Ajouter les tomates cerises (coupées en deux ou légèrement poêlées selon l'organisation).
Parsemer d'oignon rouge.
Ajouter quelques tranches de mozzarella.
Refermer le sandwich.

Option chaude : passage rapide au four pour fondre la mozzarella.

Avantages :

Aucune cuisson obligatoire
Montage en moins d'une minute
Produits prêts à l'emploi
Version chaude ou froide possible



Tacos Tex Mex

au Maïs et sauce Salsa

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min



Émincés de poulet Tex Mex ❄️

Halal – Cuits
Sachet 1 kg

Ingrédients

- 2 épis de Maïs
- 20 g de beurre
- 2 tomates
- 1 avocat
- Huile neutre
- Coriandre
- Cheddar
- Sauce Salsa
- 8 tortillas de maïs
- 400 g d'**émincés Tex Mex**
Gastronome
Professionnels

Préparation

Faire cuire les épis de maïs dans une sauteuse avec le beurre et l'huile jusqu'à ce que le maïs soit bien doré.

Disposer sur les tortillas la sauce salsa, les **émincés Tex Mex** et le maïs égrainé.

Placer les tacos avec la sauce, le maïs et les émincés au grill pendant 5 min avec le cheddar.

En sortie de grill, ajouter des tranches d'avocat, de la tomate et de la coriandre sur les tacos chauds.



JAMBON CUIT SUPÉRIEUR

barquette 16 x 45 g - U75014

Pour **1 centime** de plus, faites entrer la **qualité France** dans vos sandwiches !

- ✓ Origine France
- ✓ Traçabilité garantie
- ✓ Soutien à nos éleveurs



LE VPF + CHER ? PAS VRAIMENT !

Écart moyen constaté :
+ 0,30€/kg par rapport à l'UE

Sur 1 tranche de 45 g : **+ 0,013€**

= 1 centime seulement !



Fiche technique



Tendance Salades

La salade Mambonito au poulet mariné p.49





Salade Bella Ciao ❄️

Épinards, mozzarella, pâtes, pesto et tomates



Salade Indian Summer ❄️

Fèves, graines de courge, pois chiches, poivrons, quinoa, tomates et épices



Salade Mambonito ❄️

Riz noir, tomates, avocat, haricots azuki, sauce



Salade Spartacus ❄️

Concombres, feta, oignons, olives, risoni, riz noir et tomates



Salade Sultan of Swing ❄️ Tartare de tomates ❄️

Couscous géant, concombres, courgettes grillés, tomates, poivrons rouges grillés, poivrons jaunes grillés, olives noires émincées

“Pico de Gallo”



Les salades **“Cuisin’Easy” DARTA** sont prêtes à servir, Elles sont élaborées à base de légumes, de céréales et de légumineuses, Elles sont une solution saine, originale, économique et pratique pour dynamiser votre offre snacking, conditionnées en sachets de 1,25 kg pour ne pas gaspiller.

Pratiques et polyvalentes, les salades **Cuisin’Easy** s’adaptent à votre organisation grâce à deux process de décongélation : une solution lente au réfrigérateur (16 à 20 h) ou un mode express en 40 à 50 secondes au four professionnel type Mery Chef à 260°C.

Leur **DLUO** secondaire de 5 jours après décongélation facilite la gestion et limite les pertes. Garanties sans conservateurs, sans colorants et sans arômes artificiels, elles offrent une tenue parfaite sans relargage d’eau, sont portionnables et pensées pour un usage zéro gaspillage.



La salade Mambonito

au poulet mariné

Pour 4 personnes 



Salade Mambonito ❄️

Riz noir, tomates, avocat, haricots azuki, sauce
Sachet 1,25 kg

Ingrédients

- 800 g de **salade Mambonito**, décongelée
- 400 – 500 g de filet de poulet
- 3 CS d'huile d'olive
- 1 CS de jus de citron
- 2 gousses d'ail, pressées
- 1 CC de paprika fumé
- ½ CC de cumin
- ½ CC d'origan
- Sel et poivre
- Optionnel : ½ CC de flocons de piment

Préparation

Mélanger l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail, le paprika fumé, le cumin, l'origan, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une marinade homogène.

Déposer le poulet dans la marinade et laisser reposer au moins 30 min (plus longtemps donnera encore plus de saveurs)

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et cuire le poulet à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit bien doré et entièrement cuit.

Laisser reposer quelques instants puis le couper en lanières.

Répartir les lanières de poulet sur la salade **Mambonito**.

Tendance Condiments

Tramezzino	p.52
Bagel - Rôti de porc à la moutarde	p.53



BROVER
LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

Tramezzino



Caviar d'aubergines

Pot 900 g

Préparation de tomates spécial Bruschetta

Boîte 4/4

Oignons crispy

Sachet 1 kg

Ingrédients

- 500 g de farine Tipo 00
- 8 g de fleur de sel
- 16 g de levure fraîche
- 60 g de sucre
- 300 g de lait entier
- 100 g de beurre
- 1 œuf
- QS piment d'Espelette
- Mozzarella en tranches
- Jambon cuit
- Œuf dur
- Roquette
- Cébettes émincées
- **Caviar d'aubergines**
- **Préparation de tomates spécial Bruschetta**
- **Oignons crispy**

Préparation

Dans la cuve d'un batteur, mélanger le lait, la levure et l'œuf. Incorporer la farine, le sel et le sucre et pétrir 10 à 12 min. Finir avec le beurre pommade et le piment d'Espelette.

Laisser pousser à température ambiante pendant 30 min, puis dégazer et réserver au réfrigérateur pour la nuit.

Mouler et mettre en pousse pendant 90 min. Cuire à 175°C pendant 35 min.

Après complet refroidissement, tailler de belles tranches. Les faire revenir à la poêle au beurre et à l'huile d'olive.


Montage :

Entre 2 tranches de pain brioché revenues dans le beurre et l'huile d'olive, placer en couches successives les ingrédients suivants : roquette, cébettes émincées, **préparation de tomates spécial bruschetta BROVER**, mozzarella, jambon cuit, œuf dur en tranches et **caviar d'aubergines BROVER**. Parsemer de cébettes émincées et **d'oignons crispy BROVER**.



Bagel

Rôti de porc à la moutarde

Pour 1 Bagel 



Rôti de porc à la moutarde

Barquette 1 kg

Ingrédients

- 1 Bagel aux sésames
- 60 g de **Rôti de porc à la moutarde**
- 4 quartiers de tomates séchées
- 1 oignon rouge
- 6 feuilles de roquettes
- QS de poivre

Préparation

Couper le bagel en deux, puis tartiner généreusement la base avec le **Rôti de porc à la moutarde**.

Émincer finement l'oignon rouge et le répartir dans le bagel, avec les quartiers de tomates séchées et quelques feuilles de roquette.

Terminer par quelques tours de moulin à poivre selon vos envies.
Bonne dégustation !

Tendance Sauce

Wrap poulet croustillant à la sauce Caesar	p.57
Accras accompagnés de sa sauce burger.....	p.58
Wrap boulettes kefta sauce andalouse	p.59



NOUVEAU



DÉCOUVREZ NOTRE

Sauce Fromagère

SPÉCIALE
Tacos

PRÊTE À L'EMPLOI



BRIQUE 1 LITRE

- AVEC DE LA CRÈME LÉGÈRE 18% MAT. GR
- UN GOÛT INTENSE & DÉLICIEUX D'EMMENTAL
- UNE TEXTURE AU NAPPANT OPTIMAL & UNE ONCTUOSITÉ EN BOUCHE



APPLICATION MULTI-USAGES

Croque-monsieur, lasagnes, gratins, lasagnes, pâtes, accompagnement de viandes, sauce à dipper...




APPLICATION

À la cuillère, au pochon ou au squeeze





Wrap poulet croustillant à la sauce Caesar

Pour 2 wraps 



Sauce Caesar GYMA

Bouteille 950 g

Ingrédients

- Sauce Caesar GYMA
- Galettes de wrap
- Salade
- Tomates
- Parmesan

Préparation


Étaler la **sauce Caesar GYMA** sur la galette de wrap.
Ajouter le poulet, la salade, les tomates coupées et le parmesan.
Rouler bien serré et couper en deux.


Plus qu'à déguster !




Accras accompagnés de sa sauce burger

Pour 1 personne 

Préparation : 10 min 

Cuisson : 15 min 

Préchauffer le four :
10 minutes à 180°C 



Sauce California Burger

Bouteille 970 ml

Ingrédients

- Sauce **California Burger LESIEUR PROFESSIONNEL**
- 100 g d'un mélange Boulgour-Quinoa cuit
- 140 g d'accras
- 30 g de courgette
- 4 pièces de radis
- 1 petite tomate (60 g)
- 2 brins de coriandre fraîche
- 25 g de vinaigrette
- ½ petit citron jaune

Préparation

Laver tous les légumes. Détailler la courgette non épluchée et la tomate en petits dés de 1 cm de côté. Ajouter les radis coupés en fines rondelles.

Placer les accras au four Th 6 durant une dizaine de minutes. Assaisonner le tout en mélangeant délicatement avec la vinaigrette.

Ajouter le jus d'un demi-citron et la coriandre ciselée.

Dresser en box, en séparant la salade tout en fraîcheur et les accras, avec un dôme généreux de sauce **California burger**.



Risso
RÉVÉLONS LE GOÛT

Wrap boulettes kefta sauce andalouse

Pour 12 portions

Préparation : 25 min

Cuisson : 10 min

Coûts approximatif : 2,70€/portion



RISSO Long Life

Seau 10 L

RISSO Sauce Andalouse

Bouteille 1 L

RISSO Restaurant 20 %

Barquette 2 kg

Ingrédients

Pour les boulettes kefta :

- 1000 g de viande hachée
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- 2 œufs
- 2 pommes de terre
- 50 g de chapelure
- 1 botte de persil plat
- 1/2 CAC de coriandre moulue
- 1/2 CAC de carvi
- 1/2 CAC de curcuma
- 2 CAC de paprika
- 1 CAC de sel
- Poivre
- Féculé de maïs
- Matière grasse à frire **RISSO Long Life**

Garniture :

- 600 g de poivrons grillés
- 3 oignons rouges
- 30 g de feuilles de menthe
- 300 g de feta
- 360 g de sauce **RISSO Andalouse** (30 g par portion)

Préparation

Hacher l'oignon et le persil finement

Cuire la pomme de terre à l'eau, éplucher, et réduire en purée.

Dans une calotte, mélanger ensemble la viande, les oignons, le persil, la purée de pomme de terre, l'ail écrasé, les œufs, la chapelure et les épices.

Former des palets de 30 g.

Passer dans la féculé de maïs et frire dans le **RISSO Long Life** à 170°C durant 4 min.

Sortir sur papier absorbant.

Déposer un trait généreux de sauce **RISSO andalouse**, puis les boulettes kefta, les poivrons en lanières, l'oignons rouge émincé finement, quelques feuilles de menthe et la feta émietée et de nouveau un trait de sauce **RISSO Andalouse**.

Déclinaison possible en sandwich baguette ou ciabatta :

Dans la baguette et le pain ciabatta, tartiner le **RISSO restaurant 20 %** puis déposer :

Les boulettes kefta, les poivrons en lanières, l'oignons rouge émincé finement, un trait généreux de sauce **RISSO Andalouse**, quelques feuilles de menthe et la feta émietée.

Tendance Prêt à garnir

Quiche Lorraine individuelle	p.62
Éclairs salés surf & turf	p.63

Savoureuse
..et ça se voit !





Savoureuse
...et ça se voit !

Quiche Lorraine

individuelle



Quiche lorraine ❄️

250 g

Carton 18 pièces

Une quiche individuelle conditionnée en barquette papier.

Fabrication artisanale avec fonçage manuel.

Un produit prêt à cuire (cuisson 40 min sans préparation spécifique).

Quiche à base de pâte feuilletée : produit irrégulier (traditionnel) et croissant.

Une garniture et appareil riche : œufs entiers, crème, lait...

Remise en œuvre :

35 – 40 min à 180° C



Éclairs salés surf & turf

Poulet et écrevisses sur son lit de tzatziki

Pour 7 pièces 



Éclair grand modèle

Pur beurre - 14,2 g
Carton 90 pièces

Ingrédients

7 éclairs grand modèle Ideal'

Sauce tzatziki

- 2 g de jus de citron vert
- 6 g de menthe fraîche
- 175 g de yaourt grec épais non sucré
- 5 g d'ail frais
- 95 g de concombre (retirer les graines)
- 3 g de sel
- 2 g de poivre

Garniture

- 200 g d'écrevisses
- 180 g de filet de poulet
- 20 g de sauce soja
- 1 g de flocons de piment

Préparation

Sauce tzatziki

Couper le concombre en petits cubes, mélanger avec l'ail haché, le yaourt grec, assaisonner et réserver au froid.

Garniture

Couper les filets de poulet en cubes, les cuire dans une poêle chaude avec un peu de beurre. Ajouter la sauce soja vers la fin, réduire.

Mettre au froid.

Passer les écrevisses dans une poêle chaude avec un peu de beurre et de sauce soja. Assaisonner et ajouter un peu de jus de citron vert.

Mettre au froid.

Montage

Couper le dessus de l'éclair en V (enlever la partie coupée). L'utiliser dans une autre préparation.

Pocher le tzatziki dans le fond de l'éclair, placer les écrevisses et morceaux de poulet harmonieusement.

Ajouter quelques gouttes de citron vert sur la longueur de l'éclair et de la menthe ciselée sur le dessus.

Tendance Sur le pouce

Torsade feuilletée façon Italienne	p.66
Millefeuille vanille & compotée fraise rhubarbe	p.70
Crunchy Noisettes Bouchée gourmande	p.72
Cake Noisettes façon Bueno.....	p.76



Créer. Partager. Progresser.



Torsade feuilletée

façon Italienne



Pour 1 torsade 

Torsade ❄️

Beurre 23 % - PAC

Pièce 250 g

Ingrédients

- 1 Torsade feuilletée
- Graines de sésame
- Pesto
- Jambon cru italien
- Mozzarella
- Tomates confites
- Roquette

Préparation

Bloquer la **torsade feuilletée** la veille à 4°C dans un filet à baguette préalablement recouvert de papier cuisson.

Mettre en pousse entre 2h/2h30 à 28°C (80% d'hygrométrie).

Dorer à l'œuf puis parsemer de graines de sésame, et faire cuire 20/22min à 170°C.

Couper la torsade en trois, et réaliser une fente.

Tartiner de pesto. Garnir le tout de vos ingrédients italiens composés de pesto, jambon, mozzarella, tomates confites et roquette. Il ne reste plus qu'à disposer votre torsade italienne en vitrine ! De jolies couleurs du soleil afin d'égayer la curiosité de vos clients.



Au coeur

de votre offre snacking avec
le **Crémeux Noisette façon
Bueno ancel**



- Une texture onctueuse et un goût de noisette savoureux.
- Prêt à l'emploi.
- Stable à la congélation.
- S'utilise en garniture et fourrage de gâteaux, biscuits, viennoiseries et pâtisseries.



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

NOUVEAU

PHILIPPINES 68%

NÉ AU COEUR DES 7 000 ÎLES



Grâce à une torréfaction douce et une sélection rigoureuse de fèves philippines, ce chocolat de couverture noir incarne la richesse volcanique du terroir, mêlant amertume et douceur, avec des notes aromatiques de fruits secs, sublimées par une pointe de figes et de rhum.

Idéal pour moulage, enrobage, ganaches et desserts raffinés.



OUR MOST DISTINCTIVE TASTE PROFILES

RUSTIC EXPERIENCE
PHILIPPINES

TASTE:
Bitterweet with Rich Dried Fruit and Rummy Fig Notes

68% min. Cocoa Solids
41% Fat

DARK CALLETS™

WITH BEANS FROM:
Philippines

LOW-ROASTED COCOA BEANS

COUVERTURE DARK CHOCOLATE

SUPPORTING SUSTAINABLE COCOA BEANS
WE CRAFT FROM BEAN TO BAR

1kg e - 2.2lbs

Net Weight | Poids Net
Nettogewicht | Peso Netto
Peso Neto | Peso Líquido
Nettovægt | Καθαρό Βάρος



DOONY'S®

Idéal à personnaliser !



CODE	DÉSIGNATION PRODUIT	POIDS/ PIÈCE	PIÈCES/ CARTON	TEMPS DE DÉCONGÉLATION
U82035	DOONY'S® DONUT NATURE FOURRÉ PÂTE À TARTINER CHOCO-NOISETTE	58 g	72	+/- 120 min
U82034	DOONY'S® DONUT NATURE	48 g	72	+/- 120 min



DOONY'S®

U82033	DOONY'S® DONUT SUCRE	49 g	72	+/- 120 min
U82032	DOONY'S® DONUT CHOCO	55 g	72	+/- 120 min
U82030	DOONY'S® MINI DONUT SUCRE	18 g	110	+/- 120 min
U82031	DOONY'S® MINI DONUT CHOCO	20 g	110	+/- 120 min



DOONY'S®

U76645	DOONY'S® MAGIC MIX BOX	69 g	60	+/- 120 min
U76647	DOONY'S® WONDER MIX BOX	61 g	60	+/- 120 min





Millefeuille vanille

& compotée fraise rhubarbe



Fraises entières équeutées ❄️

Sachet 1 kg

Ingrédients

Mousse vanille

- 145 g de chocolat blanc Ivoire
- 645 g de crème Fleurette liquide
- 1 gousse de vanille
- 2,5 feuilles de gélatine

Étape 1

Hydrater la gélatine 10 min dans l'eau froide puis l'essorer.

Chauffer un tiers de la crème (environ 215 g) puis, hors du feu, y laisser infuser pendant 30 min la vanille grattée. Retirer la gousse et porter à ébullition.

Ajouter la gélatine et mélanger bien. Verser le mélange en deux fois sur le chocolat blanc haché. Mélanger au centre pour bien démarrer l'émulsion. Après avoir obtenu une texture lisse et homogène, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Conserver au réfrigérateur pendant 12h minimum. Le reste de crème est ajouté au moment du montage.

Ingrédients

Compotée fraise rhubarbe

- 225 g de rhubarbe
- 75 g de **Fraises lavées et équeutées**
- 50 g de sucre semoule
- 12 g de jus de citron
- 8 g de pectine

Étape 2

Dans une casserole, faire réduire la rhubarbe, les deux tiers du sucre et le jus de citron à feu moyen pendant 15 min, en remuant régulièrement.


Ajouter ensuite les fraises préalablement lavées, équeutées et coupées en gros dés et remettre à cuire 5 min à feu moyen. Continuer de remuer de temps en temps.


Mélanger le reste de sucre et la pectine, et verser en pluie sur la compotée, tout en remuant. Laisser bouillir 1 min, verser la préparation dans un récipient et placer au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle ait complètement refroidi.




**FRUITS
ROUGES**
& Co.

Pour 5 personnes 

Préparation : 60 min 

Cuisson : 50 min 

Difficulté : Difficile 

Ingrédients

Pâte feuilletée

- 1 Pâte feuilletée rectangle prête à cuire
- 4 CS de sucre glace

Ingrédients

250 g de **Fraises lavées et Équeutées**

Étape 3

Préchauffer le four à 180°C. Réaliser des trous dans la pâte feuilletée à l'aide d'une fourchette et la disposer entre 2 plaques de cuisson, protégée par du papier sulfurisé.

Enfourner 35 min. Sortir la plaque du four et appuyer sur celle du dessus pour chasser l'air. Retirer la plaque du dessus, couper la pâte en 3 rectangles dans le sens de la longueur (10 cm de large environ chacun) et remettre au four 10 min sans la plaque et le papier sulfurisé par-dessus.

Saupoudrer uniformément toute la surface avec du sucre glace et enfourner pour 4-5 min à 200°C, le temps que le sucre glace ait fondu.

Étape 4

Montage et finitions

Battre la mousse vanille au fouet, de façon à obtenir une texture lisse et homogène, puis ajouter le reste de crème fleurette bien froide (430 g), et la monter comme une crème fouettée.

Positionner le premier rectangle de pâte feuilletée, face caramélisée sur le plan de travail. Par-dessus, pocher en alternance sur la longueur une ligne de mousse vanille et une ligne de compotée fraise rhubarbe, à l'aide d'une poche munie d'une douille unie d'1 cm environ. Poser une seconde plaque de pâte feuilletée puis la garnir de la même manière avec la mousse et la compotée. Terminer par la dernière plaque de pâte feuilletée, face caramélisée sur le dessus et lisser les bords du millefeuille.

Pour faciliter la découpe, placer une vingtaine de minutes au congélateur puis le faire pivoter sur le côté de façon à le couper sur la tranche. Couper 5 parts et décorer la longueur avec les fraises et le reste de mousse vanille (en utilisant une douille st honoré ou une poche coupée en biseau).



Crunchy Noisettes

Bouchée gourmande



Beurre de cacao

1 kg

Lactée Supérieure 38 %

5 kg



**Zéphyr™
Caramel 35 %**

2,5 kg

**Chocolat noir Origine®
Philippines 68 %**

1 kg



**Pure pâte Noisettes
100 %**

5 kg

Praliné Noisettes 50 %

5 kg

Ingrédients

Pâte à Linzer

- 60 g de jaunes d'œufs
- 140 g de beurre doux
- 25 g de sucre glace
- 25 g de poudre d'amandes
- 1 g de cannelle en poudre
- 6 g de rhum ambré
- 150 g de farine T55

Praliné collé à la vanille grillée

- 20 g de gousses de vanille épuisées
- 470 g de **Praliné Noisettes 50 %**
- 94 g de **Pure Pâte Noisettes 100 %**
- 24 g de poudre de lait écrémé
- 78 g de **Beurre de Cacao**
- 56 g de **Chocolat noir Origine® Philippines 68 %**

Caramel tendre au Zéphyr™ Caramel 35 % :

- 90 g de sucre semoule
- 10 g de sirop de glucose DE40
- 75 g de crème liquide 35 % MG
- 1 gousse de vanille
- 50 g de beurre doux
- 25 g de **Zéphyr™ Caramel 35 %**
- 2,5 g de fleur de sel



Chef Alexis Sanson

Pour 24 bouchées
gourmandes 



Créer. Partager. Progresser.™

Préparation

Pâte à Linzer :

Dans un cul de poule fermé hermétiquement, faire cuire les jaunes d'œufs au micro-ondes jusqu'à coagulation.

Après refroidissement, mixer les jaunes au Robot-Coupe. Mélanger au batteur à feuille, le beurre, les jaunes d'œufs cuits mixés, le sucre glace, la poudre d'amandes, la cannelle et le rhum ambré. Homogénéiser l'ensemble.

Ajouter la farine puis débarrasser et filmer au contact. Réserver à + 3°C pendant 12 h. Abaisser au laminoir à 2,5 mm. Passer à - 35°C. Détailler à l'emporte-pièce et disposer sur un silpain® sur une plaque perforée.

Faire cuire au four ventilé à 150°C pendant 7 min environ.

Laisser refroidir à température ambiante.

Praliné collé à la vanille grillée :

Disposer les gousses de vanille épuisées sur un silpain® sur une plaque perforée.

Torréfier au four à 180°C pendant 30 min. Laisser refroidir.

Mixer au Robot-Coupe jusqu'à l'obtention d'une poudre.

Dans un cul de poule, mélanger le **Praliné Noisettes 50 %**, la **Pure Pâte Noisettes 100 %** et la poudre de lait écrémé.

Dans une bassine plastique, fondre le **Beurre de Cacao** et le **Chocolat noir Origine® Philippines 68 %**

Mélanger les deux préparations et la vanille en poudre.

Laisser refroidir jusqu'à l'obtention d'un mélange pommadeux.

Cadrer dans 3 cadres de 18 x 18 x 0,8 cm.

Laisser cristalliser à + 3°C pendant 15 min puis à + 17°C pendant 12 h.

Caramel tendre au Zéphyr™ Caramel 35 % :

Faire caraméliser le sucre semoule et le sirop de glucose.

Porter à ébullition la crème liquide avec la gousse de vanille.

Décuire le caramel avec la crème.

Ajouter ensuite, le beurre doux, le **Zéphyr™**

Caramel 35 % et la fleur de sel.

Émulsionner au mixeur plongeant.

Laisser cristalliser à température ambiante pendant 12 h minimum avant utilisation.

Montage et finitions :

À l'aide d'un emporte-pièce, détailler le praliné, déposer la pâte à Linzer par-dessus, puis retourner.

Pocher le caramel afin de recouvrir le praliné (10 g par bouchée).

Recouvrir le caramel de demi-noisettes torréfiées (15 g par bouchée).

Puis, enrober avec du **Chocolat de couverture noir Origine® Philippines 68 % Callebaut®** et laisser cristalliser.



Sans conservateurs ni colorants artificiels



FARINE DE BLÉ FRANÇAIS



SANS HUILE DE PALME

Croustillant à l'extérieur & moelleux à l'intérieur



Fourrage généreux chocolat noisette



Fourrage généreux confiture de framboise

CONSIGNES DE PRÉPARATION POUR DES CŒURS MOELLEUX ET DORÉS



Mettre les cœurs surgelés directement sur une plaque.



Enfourner dans le four préchauffé à 190°C.



Sortir du four après 4 min.



Laisser refroidir avant dégustation

- ✓ **Praticité** : produit surgelé & conservation 5 jours sous blister après décongélation
- ✓ **Simplicité** : remise en œuvre rapide en quelques minutes au four
- ✓ **Originalité** : une forme innovante qui permet une belle visibilité & animation auprès de vos clients
- ✓ **Créativité** : faites parler votre créativité, tremper les cœurs dans du chocolat, ajouter un topping ou un décor sur le dessus

Découvrez nos CŒURS FOURRÉS

Juste à DORER



UN PRODUIT, DE MULTIPLES USAGES



Une forme originale pour animer vos vitrines, rayons et buffets.



Saint-Valentin, fête des mères, Octobre Rose...

Chaque moment a sa façon de célébrer l'amour et la gourmandise avec un joli cœur.



De nombreux formats de vente pour offrir :

en sachet, en lot, en blister, à l'unité ou en formule café/dessert.



CHACUNE DE NOS RECETTES EST UNE HISTOIRE

St Michel Biscuits, 2 boulevard de l'Industrie Contres - 41700 Le Controis-en-Sologne - France - +33 (0)2 54 79 79 79
stmichelprofessionnel@stmichel.fr




www.stmichelpro.fr





Cake Noisettes

façon Bueno

Pour 4 cakes à insert 
Silikomart Kyoto



Crèmeux Noisette

Façon Bueno
Seau 3 kg

Baking Powder

Pot 1 kg

Ingrédients

Masse à cake

- 300 g de beurre pommade
- 130 g de sucre
- 170 g de cassonade
- 260 g de noisettes en poudre torréfiées
- 2 g de sel
- 300 g d'œufs
- 100 g de lait entier
- 375 g de farine
- 11 g de **Baking Powder ancel**

Insert crèmeux noisette façon Bueno

- 500 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

Glaçage façon Rocher chocolat au lait

- 1000 g de **Glaçage façon Rocher Chocolat au Lait ancel**

Préparation

Émulsionner au batteur, à la feuille, le beurre, les sucres, la poudre de noisette, le sel et les œufs, en les incorporant progressivement. Ajouter le lait suivi de la farine tamisée avec la levure chimique. Répartir dans les moules graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** puis cuire environ 25 min à 160°C. Laisser refroidir les cakes avant de les fourrer.

Faire fondre le glaçage au micro-ondes ou au bain-marie à 40°C.

Montage & Finition

À l'aide d'une poche, garnir les cakes de crèmeux noisette façon Bueno. Glacer les cakes avec le **glaçage façon Rocher**. Une fois le glaçage figé, dresser le **crèmeux noisette façon Bueno** à la poche munie d'une mini douille Saint-Honoré. Décorer de noisettes torréfiées.



Film Aluminium

Professionnel
Rouleau 200 x 0,33 m



Film étirable

Professionnel
Rouleau 300 x 0,30m ou 300 x 0,45 m



GRAISS VIT

Agent de démoulage pour
plaques et moules
Bidon 5l



AGENT DE DÉMOULAGE

Spray 600 ml



Poches pâtisseries

30 x 54 cm paquet de 100 poches
ou rouleau 200 poches
27 x 50 cm boîte distributrice
100 poches



Papier cuisson

Fabrication française
60 x 40 cm
Boîte 500 feuilles

Tendance Emballages

Emballages alimentaires	p.82
Cake chorizo, feta, miel et thym.....	p.83
Papier cuisson très haute performance	p.84
Serviettes de table	p.85
Éclairs au chocolat	p.86
Burger de saumon.....	p.87





INNOV'

Crokus présente



Plateaux Excellence

Plateaux carton noirs à **finition élégante**, disponibles en **plusieurs tailles**.

Conçus pour les usages traiteur, snacking et vente à emporter, ils assurent une tenue **adaptée à la manipulation et à la livraison**.

Compatibles avec des **couvercles noir/blanc ou noir/kraft**, ils constituent un **support neutre** mettant en valeur les produits présentés.





LOI AGEC

La stratégie 3R



La loi **AGEC** vise à transformer notre économie linéaire (produire, consommer, jeter) en une **économie circulaire** (produire, consommer, réutiliser, recycler).

Avec la loi **AGEC**, la France prévoit la fin de la mise sur le marché des emballages en **plastique à usage unique** d'ici 2040.

Le décret d'application de la loi **AGEC**, dit décret **3R**, a introduit en 2021 les objectifs pour la période de 2021 à 2025.

Depuis le **1^{er} janvier 2022**

Les services de portage quotidien de repas à domicile, doivent utiliser de la vaisselle réemployable (assiettes, couverts, gobelets, récipients, couvercles).

Depuis le **1^{er} janvier 2023**

Les restaurants accueillant plus de 20 couverts en places assises, doivent utiliser de la vaisselle réemployable pour les repas et les boissons servis sur place (assiettes, couverts, gobelets, récipients, couvercles).

① Les objectifs seront ensuite révisés tous les 5 ans, jusqu'en 2040.



20% de réduction des emballages plastiques à usage unique d'ici fin 2025, dont au minimum la moitié obtenue par recours au réemploi et à la réutilisation.

STRATÉGIE 3R



Tendre vers 100% de recyclage des emballages en plastique à usage unique d'ici 2025.



Tendre vers une réduction de 100% des emballages en plastique à usage unique non essentiels d'ici fin 2025.

AGEC : Anti-Gaspillage pour une **E**conomie **C**irculaire.

Sources : <https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire> | article L. 541-10-17 du code de l'environnement

POUR RÉPONDRE À CETTE ÉVOLUTION RÉGLEMENTAIRE,
NOUS VOUS PROPOSONS *des Solutions*

**PUBLI
EMBAL**





Aluplast

emballages alimentaires


ALUPLAST est un intervenant majeur sur l'Aluminium et propose une gamme très large de produits.


Les produits en aluminium résistent au four traditionnel, au four micro-ondes et au congélateur et restent étanches pour les préparations.


L'aluminium est **recyclable**.




Cake chorizo, feta, miel et thym

Pour 1 cake 

Préparation : 10 min 
Repos : 15 min

Cuisson : 40 à 45 min 

Difficulté : Facile 



Assiettes Évasion

Blanches – Canne à sucre – Sans PFAS – 20 x 10 x 1 cm
carton 4 paquets de 50

Couvercle pour assiettes Évasion

PET – 20 x 10 cm, carton 4 paquets de 50

Ingrédients

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 8 cl d'huile d'olive
- 120 g de chorizo en petits dés
- 120 g de feta en dés
- 60 g de tomates séchées égouttées
- 1 CS de miel
- Thym (ou origan)
- Poivre
- 1 petite poignée de roquette ou basilic haché (optionnel)

Préparation

Préchauffer le four à 170°C puis chemiser le moule à cake. Dans un saladier, mélanger la farine et la levure chimique, puis incorporer les œufs, le lait et l'huile d'olive. Travailler l'ensemble délicatement jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène, sans chercher à trop la battre afin de conserver un cake moelleux.

Ajouter ensuite le chorizo coupé en petits dés, la feta, les tomates séchées bien égouttées, le miel et les herbes aromatiques, puis poivrer légèrement. Mélanger juste ce qu'il faut pour répartir la garniture de manière uniforme. Verser la préparation dans le moule, lisser légèrement la surface et enfourner jusqu'à ce que le cake soit bien doré et cuit à cœur. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

À la sortie du four, laisser le cake tiédir avant de le démouler.

Conseils :

Parfait pour l'apéro, un brunch ou un pique-nique

Se conserve 2 à 3 jours au frais

Utiliser les plateaux Évasion pour présenter vos cakes en vitrine !



Papier cuisson Salamandre®

Paquet 250 feuilles

L'allié malin pour économiser vos ressources

Conçu pour un usage intensif, le **papier cuisson Salamandre®** offre une excellente tenue jusqu'à 220°C, même en conditions de cuisson répétées. Grâce à son silicone double face et à son véritable papier sulfuré, il garantit un démoulage parfait sans ajout de matière grasse. Réutilisable jusqu'à seize passages au four, il permet de réduire la consommation de papier tout en optimisant les coûts, sans compromis sur la qualité ni sur l'hygiène. Un allié parfait en restauration rapide !

Panier



Panier repas chaud M
168 x 122 x 40 / 0,85 L

Caisse de 100



Panier repas chaud carré
116 x 116 x 40 / 0,5 L

Caisse de 200

Vendu en kit : panier + couvercle

- Étanche! Fond pelliculé
- Apte au micro-ondes à la congélation jusqu'à -30° C et au Four Traditionnel (sans le couvercle) jusqu'à 220° C
- Fabrication Française



Serviettes de table



Serviettes

29 x 30 cm

Ouate 1 pli Extra blanc

Paquet de 500 serviettes

Carton de 10 paquets

Serviettes de table à usage unique.

Plus spécialement destinées à la restauration rapide.

Modèle d'entrée de gamme en épaisseur simple, grand classique incontournable.

Toucher doux, un produit permettant de nombreux styles de présentation sur table.

Confectionnées en paquet de 500 serviettes : pratique & économique.



mbpack

Éclairs au chocolat

Pour 4 à 6 éclairs



Poche à douille

300 x 540 mm

Ingrédients

Pour la pâte à choux :

- 80 g de farine
- 25 cl d'eau
- 60 g de beurre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
-

Pour la garniture :

- 50 cl de lait
- 100 g de chocolat noir
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 40 g de maïzena

Préparation

Préparer la pâte à choux :

Faire bouillir l'eau avec le beurre et le sel.

Hors du feu, ajouter la farine d'un seul coup et mélanger vigoureusement.

Remettre sur feu doux et dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des parois.

Incorporer les œufs un à un.

Former des éclairs sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourner à 180°C pendant 25 min sans ouvrir le four.

Préparer la crème au chocolat :

Faire chauffer le lait avec le chocolat.

Fouetter les jaunes avec le sucre puis la maïzena.

Verser le lait chaud dessus puis remettre sur feu jusqu'à épaississement.

Garnir les éclairs :

Laisser refroidir les éclairs.

Les garnir de crème à l'aide d'une poche à douille 867025

- Poches Pat. Conik Premium - PEBD – 300 x 540 mm - PochetteVrac – 3 Cls - Chaud



Burger de saumon



Pour 10 burgers

Préparation : 70 min

Cuisson : 13 min

Papier cuisson Ideal'

41 grammes – 60 x 40 cm

Boîte 500 feuilles

Ingrédients

Pâte à burger

- 505 g de farine T65
- 20 g d'encre de seiche
- 345 g d'eau à 28°C
- 8 g de sel
- 7 g de levure fraîche
- 25 g de beurre
- 25 g de poudre de lait
- 12 g de sucre
- 56 g de graines de sésame (topping)

Garniture pour 1 sandwich

- 112,5 g de duo de saumon en ballotine
- 33 g de guacamole
- 14 g de feta
- 14 g de dés de tomates
- 14 g de dés de concombre
- 9,5 g de salade de Mesclun

1 feuille de papier cuisson
Ideal'

Préparation

Faire une ballotine de saumon (frais et fumé) et mettre au froid.

Pâte à burger :

Pétrir 5 min en 1ère vitesse, 5 min en 2ème vitesse.

Pointage : 60 à 90 min entre 22°C et 24°C.

Peser à 100 g et bouler (laisser reposer 10 min).

Bouler une 2ème fois, rouler les pâtons dans les graines de sésame puis mettre sur une plaque de cuisson (avec papier cuisson).

Apprêt : 60 à 90 minutes entre 22°C et 24°C.

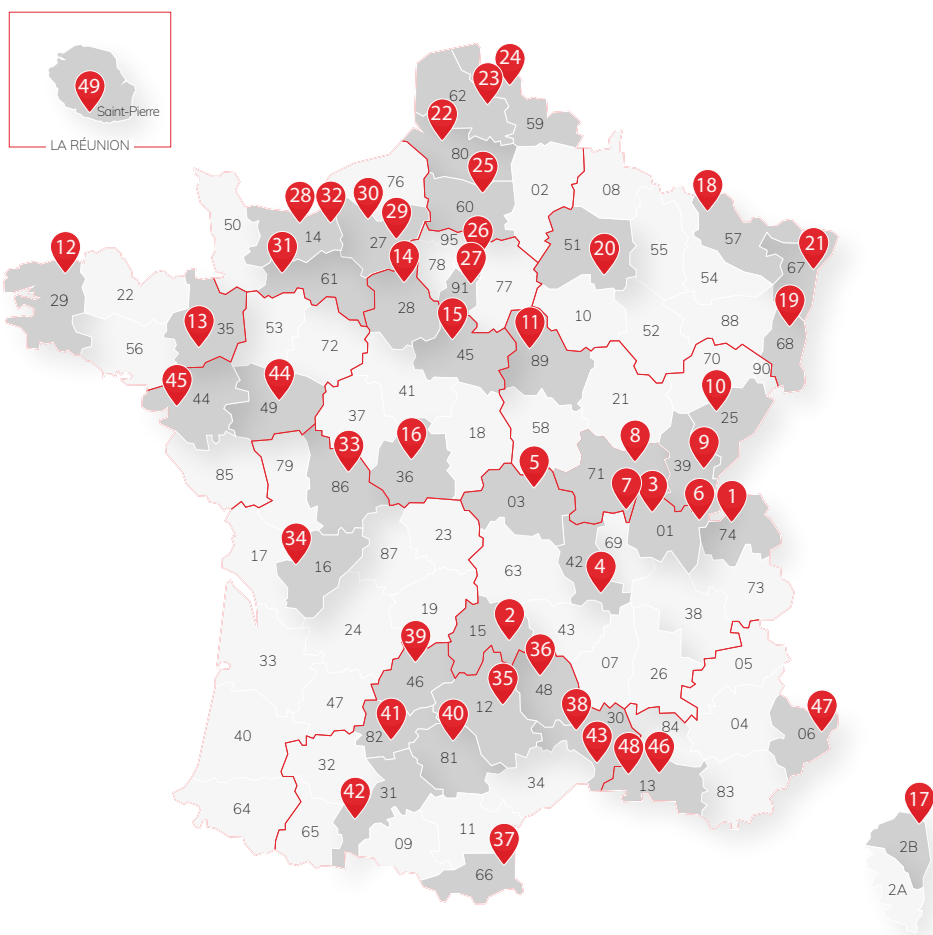
Cuire pendant 12 à 13 min à 220 °C avec beaucoup de buée.

Montage :

Couper et garnir avec le guacamole, la feta, la tomate, le concombre et la salade mesclun.

Pour finir, ajouter des tranches de duo de saumon en ballotine.

Les adhérents en France



et en Europe



Les adhérents dans votre région

Auvergne Rhône-Alpes

- 1 • Sté ALPI GOURMET 74 350 Allonzier-La-Caille
- 2 • Ets ARTIMAT ST FLOUR 15 100 Roffiac
- 3 • Sté DAUBOURG 01 000 St-Denis-Lès-Bourg
- 4 • Sté LA FORÉZIENNE 42 160 Andrézieux Boutheon
- 5 • Sté MAGPRA 03 400 Toulon-sur-Allier
- 6 • Ets RUEZ 01 100 Oyonnax

Bourgogne Franche-Comté

- 7 • Sté GOT DISTRIBUTION 71 000 Mâcon
- 8 • Sté GOT DISTRIBUTION 71 530 Crissey
- 9 • Ets GUILLIN ET FILS 39 570 Perrigny
- 10 • Sté MOREL 25 000 Besançon
- 11 • Sté RICHOUX 89 290 Champs-sur-Yonne

Bretagne

- 12 • Sté BONDU 29 600 St-Martin-des-Champs
- 13 • Ets PAVIOT 35136 St-Jacques-de-la-Lande

Centre-Val de Loire

- 14 • Sté BOULANGER DISTRIBUTION 28 600 Luisant
- 15 • Sté LAVARENNE DISTRIBUTION 45 590 Saint-Cyr-en-Val
- 16 • Sté ROGER 36 000 Châteauroux

Corse

- 17 • Sté SDGC 20 620 Biguglia

Grand Est

- 18 • C.B.P.L 57 970 Yutz
- 19 • COOP BOUL/PAT 68 000 Colmar
- 20 • Sté DEROCHE EST 51 110 Caurel
- 21 • Sté G.A.B.P 67 240 Bischwiller

Hauts-de-France

- 22 • Sté DEROCHE PICARDIE 80 103 Abbeville
- 23 • Sté CERF DELLIER 62 110 Henin-Beaumont
- 24 • Sté MARCALI 59 160 Lomme
- 25 • Sté SODICHEF 60 740 Saint-Maximin

Île-de-France

- 26 • Sté DEROCHE 94 801 Villejuif
- 27 • Sté ESNAULT 91 070 Bondoufle

Normandie

- 28 • Sté BLAIS 14 120 Mondeville
- 29 • Sté BLAIS DISTRIBUTION 27 930 Évreux-Guichainville

- 30 • Sté DEROCHE NORMANDIE 27 310 Honguemare Guenouville
- 31 • Ets DIFOMAP 61 100 La Lande-Patry
- 32 • Sté SODIBO 14 100 Hermival-les-Vaux

Nouvelle-Aquitaine

- 33 • Ets GOUDEAU 86 530 Cenon-sur-Vienne
- 34 • Sté LEGEAY 16 130 Gensac-La-Pallue

Occitanie

- 35 • Sté ARTIMAT DISTRIBUTION 12 100 Creissels
- 36 • Ets ARTIMAT CHANAC 48 230 Chanac
- 37 • Sté GALIA GRAU 66 100 Perpignan
- 38 • Sté SIBEL DISTRIBUTION 30 100 Alès
- 39 • Sté LVA DISTRIBUTION 46 500 Rignac
- 40 • Sté OCCITANIE DISTRIBUTION 81 000 Albi
- 41 • Sté OCTODIS 82 000 Montauban
- 42 • Sté SOCODIF 31 800 Saint-Gaudens
- 43 • Sté SOFRAMA 30 470 Aimargues

Pays-de-la-Loire

- 44 • Sté FUSEAU 49 070 Beaucauzé
- 45 • Sté GABOPLA 44 984 Sainte-Luce-sur-Loire

Povence-Alpes-Côte d'Azur

- 46 • Sté CENTRALDIS 13 290 Aix-en-Provence
- 47 • Sté LA PELLE D'OR 06 340 La Trinité
- 48 • Sté SAF 13 200 Arles

La Réunion

- 49 • Sté FUSEAU 97 410 Saint-Pierre

Belgique

- 50 • Sté PANIBLOND 70 33 Mons

Espagne

- 51 • Sté ANGEL ARBOIX 08 504 Sant Julià de Vilatorca

Irlande

- 52 • Sté GALWAY FOOD INGREDIENTS H91PY9P Galway

Roumanie

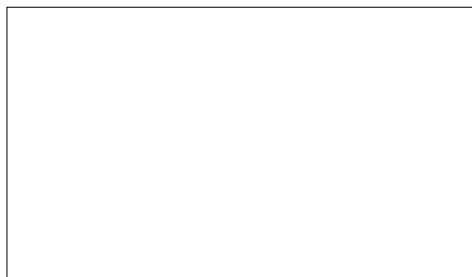
- 53 • Sté BAKERY FORMARE SERVICE SECTEUR 4 - Bucarest



La **force** d'un réseau



La **force** d'un réseau



www.uni-sas.fr



LE TRI
+ FACILE



CATALOGUE



BAC
DE
TRI