



uni

Le Guide

RESTAURATION

Sommaire

Point marché : La restauration	p.4	Fromage	p.22
Une diversification progressive des assiettes	p.5	Recette : Smash burger à la fourme d'Ambert AOP	p.22
Les nouveaux critères de choix des clients	p.5	Légumes	p.23
Tendances culinaires 2026	p.6	Recette : Poulpe aux saveurs d'occident et d'Asie	p.26
Tendances formules du midi	p.7	Frites	p.27
Tendances internationales	p.8	Recette : Sauce dip Million Dollar	p.27
Tendances restauration	p.9	Viande	p.28
		Recette : Tartare du Sud-Ouest	p.30
Produits frais	p.10		
Recette : Eclair avocat et épices douces	p.11	Sélection premium	p.32
		Truffe	p.32
Pain	p.14	Champignons	p.33
Recette : Burger pesto et burrata	p.15	Recette : Morilles au vin jaune	p.34
		Sauces, fonds, bouillons	p.35
Entrée	p.16	Dessert	p.37
Prêt à garnir	p.16	Prêt à garnir	p.37
Recette : Quiche au fromage de chèvre et ratatouille	p.16	Produits frais	p.38
Recette : Bouchée feuilletée volaille crémée aux champignons et jus réduit	p.17	Recette : Verrine agrumes passion	p.40
Charcuterie	p.18	Chocolat	p.41
		Histoire Cacao Barry	p.43
Sauces et condiments	p.19	Recette : Écorce florale aux deux chocolats	p.44
		Ingrédients	p.45
Plat	p.20	Recette : Paris-Brest chocolat pistache	p.46
Pâtes	p.20		
Recette : Carbonara	p.20	Législation et labels	p.47
Pizzas	p.21		
Recette : Pizza Marinara 2.0	p.21	Remerciements	p.48

Point marché : La restauration

6,7 milliards



Repas servis chaque année en restauration en France.

La restauration reste un secteur incontournable du quotidien des Français et représente un marché extrêmement dynamique malgré les transformations du secteur.

66%

Des consommateurs surveillent le prix de leur déjeuner.

Le prix est devenu l'un des critères principaux dans le choix d'un restaurant, surtout pour les repas du midi.



22,2 €

Ticket moyen en restaurant à table le midi en semaine.

Même dans la restauration traditionnelle, les consommateurs restent attentifs au prix de leur déjeuner.

1 consommateur sur 3



Se fait livrer un repas à domicile.

La livraison transforme progressivement les habitudes de consommation et influence aussi l'organisation des restaurants.

80%

Des restaurateurs fréquentent les cash & carry pour leurs achats.

Ces circuits d'approvisionnement restent essentiels pour l'achat de produits alimentaires en restauration.



80%

Des achats d'impulsion des restaurateurs sont déclenchés par une promotion.

32%

Des achats des restaurateurs concernent les marques de distributeurs.

Les MDD gagnent du terrain, notamment pour maîtriser les coûts dans un contexte inflationniste.

Une diversification progressive des assiettes



La progression des pratiques flexitariennes et la curiosité croissante pour les alternatives végétales influencent durablement les cartes. Sans bouleverser les fondamentaux de la gastronomie française, ces évolutions traduisent une attente de variété, d'équilibre et de modernité. Pour la restauration traditionnelle, il s'agit plus d'une adaptation stratégique que d'une rupture.

54 % des établissements n'observent pas de surcoût lié au bio.



Les nouveaux critères de choix du clients

Critère	Importance (0-5)	Implications pour l'offre
Prix perçu / rapport qualité-prix	★★★★★ (5/5)	Proposer des offres lisibles (menus, formules) et un positionnement prix clair pour rassurer le client.
Qualité des produits / fraîcheur	★★★★☆ (4/5)	Valoriser la qualité et le goût pour justifier le prix et fidéliser.
Expérience globale en salle	★★★★☆ (4/5)	Soigner l'accueil, le service et l'ambiance pour renforcer l'expérience.
Durabilité / origine produits	★★★☆☆ (3/5)	Mettre en avant l'origine des produits et les engagements responsables.
Rapidité / Praticité	★★☆☆☆ (2/5)	Optimiser le service et proposer des solutions pratiques (à emporter).

Tendances culinaires 2026



Des assiettes gourmandes, visuelles et créatives

En 2026, les tendances culinaires confirment une évolution claire des attentes des consommateurs : plus de naturalité, plus d'originalité et davantage de gourmandise. Les restaurateurs misent sur des ingrédients authentiques, des saveurs marquées et des recettes visuellement attractives.

Dans un contexte où l'image joue un rôle clé, notamment sous l'influence des réseaux sociaux, les plats doivent désormais être aussi photogéniques que savoureux. Couleurs naturelles, textures généreuses et présentations gourmandes deviennent de véritables leviers pour séduire les clients et renforcer l'attractivité des cartes.

Focus ingrédients : les saveurs qui montent

Certains ingrédients s'imposent progressivement dans les cuisines professionnelles et inspirent de nouvelles créations culinaires. Les chefs jouent sur les contrastes de goûts, de textures et de couleurs pour proposer des recettes modernes et différenciantes.

Parmi les produits particulièrement en vogue, on retrouve notamment la **pistache**, le **matcha**, les **agrumes intenses** comme le yuzu ou le combava, mais aussi les **herbes fraîches**, les **fruits rouges**, le **miel artisanal** ou encore les **fromages frais** tels que la burrata ou la ricotta.

Du côté des cuisines végétales, les **légumineuses** (pois chiches, lentilles, pois cassés) et les **champignons** comme le shiitaké ou les pleurotes gagnent également en popularité, tout comme les **piments doux ou fumés**, qui apportent une touche aromatique subtile.



Focus produit : la pistache, saveur star du moment

Longtemps associée aux glaces et à la pâtisserie traditionnelle, la pistache connaît aujourd'hui un véritable renouveau dans la restauration. Sa couleur naturelle et son goût intense en font un ingrédient particulièrement apprécié pour créer des recettes gourmandes et visuellement attractives.

Elle s'invite désormais dans de nombreuses créations :

- Desserts et pâtisseries modernes
- Viennoiseries gourmandes
- Boissons lactées et cafés aromatisés
- Sauces ou accompagnements pour des plats salés.

Sa forte présence sur les réseaux sociaux contribue également à son succès, faisant de la pistache l'une des saveurs les plus visibles dans les tendances culinaires actuelles.



70%

des consommateurs

choisissent aussi un plat pour son aspect visuel. (Tendance liée à l'influence des réseaux sociaux et du partage de contenus food).

1 client sur **3** découvre un restaurant ou un plat via les réseaux sociaux.

Tendances formules du midi

Face aux contraintes de temps des actifs et à la recherche d'un bon rapport qualité-prix, la formule du midi confirme son retour en force dans les restaurants. Simple, rapide et accessible, elle permet aux établissements de fidéliser une clientèle régulière tout en garantissant un flux constant en semaine.

Focus : un prix attendu et maîtrisé

Le positionnement tarifaire reste déterminant pour séduire la clientèle du midi. Les études du secteur montrent que **le ticket moyen du déjeuner en France se situe autour de 16,2 €**, tandis que dans les restaurants traditionnels, il atteint généralement entre **18 et 23 €**.

Pour rester attractifs, de nombreux établissements proposent ainsi des **formules déjeuner comprises entre 13 et 18 €**, permettant de concilier accessibilité et rentabilité.

Focus : des formules adaptées au rythme du midi...

Les restaurateurs déclinent aujourd'hui plusieurs types de formules afin de répondre aux attentes de rapidité et de simplicité des clients.

LA FORMULE RAPIDE

Souvent composée d'une **entrée + plat ou plat + dessert**, elle répond aux contraintes de temps du déjeuner.

Prix moyen : **13 à 15 €**

LA FORMULE COMPLÈTE

Plus traditionnelle, cette formule **entrée + plat + dessert** séduit les clients souhaitant profiter pleinement du moment du déjeuner.

Prix moyen : **16 à 18 €**

LA FORMULE BISTROT

Inspirée des brasseries traditionnelles, cette formule associe **plat du jour, verre de vin et café**.

Prix moyen : **17 à 20 €**

... et des plats incontournables pour le déjeuner !

Si les tendances culinaires évoluent, certains plats restent **des valeurs sûres dans les restaurants et brasseries**. Simples, gourmands et faciles à comprendre pour les clients, ils constituent souvent la base d'une carte efficace.

Parmi les grands classiques que les clients attendent toujours :

- **L'entrecôte frites**, symbole de la brasserie française
- **Le burger maison**, décliné au bœuf, au poulet ou en version végétarienne
- **La salade César**, appréciée pour son équilibre entre fraîcheur et gourmandise
- **Le pavé de saumon**, alternative plus légère à la viande
- **Le tartare de bœuf**, incontournable des cartes de bistrot
- **Les pâtes gourmandes**, souvent déclinées à la crème, aux champignons ou au saumon
- **Les plats de volaille**, comme le poulet rôti ou l'escalope
- Et côté dessert, **le moelleux au chocolat**, indétrônable auprès des clients.



À retenir pour les restaurateurs

La formule du midi reste aujourd'hui **un pilier de la restauration traditionnelle**. Pour être efficace, elle doit répondre à trois critères essentiels : rapidité de service, simplicité de production et bon rapport qualité-prix.

Le **plat du jour** constitue également un outil stratégique pour renouveler l'offre, valoriser les produits de saison et optimiser la gestion des coûts.

Bien pensée, la formule déjeuner permet ainsi de **fidéliser la clientèle locale et de sécuriser l'activité en semaine**.

Tendances internationales

Quand les inspirations du monde arrivent dans les restaurants.

À l'ère des réseaux sociaux et de la mondialisation culinaire, les tendances food circulent plus vite que jamais. Des recettes devenues virales sur TikTok ou Instagram aux concepts venus d'Amérique du Nord, d'Asie ou d'Europe du Nord, les influences internationales inspirent de plus en plus les restaurateurs français.

Ces tendances apportent de nouvelles saveurs, des formats originaux et des plats très visuels, capables de séduire une clientèle en quête de découverte. Pour les professionnels de la restauration, elles constituent également une source d'inspiration précieuse pour renouveler les cartes et créer des expériences culinaires différenciantes.



Focus : l'essor des ramen et nouilles premium

Très populaires au Japon et aux États-Unis, les bars à ramen artisanaux se développent progressivement en Europe et séduisent une clientèle toujours plus large.

Le succès de ces établissements repose sur plusieurs éléments clés :

- Des **bouillons longuement mijotés**,
- Des **nouilles artisanales**,
- Des **garnitures variées** comme l'œuf mariné, le porc braisé ou les légumes.

Réconfortante et authentique, cette cuisine attire autant pour son goût que pour l'expérience culinaire qu'elle propose.



Les recettes internationales qui cartonnent sur les réseaux

Les réseaux sociaux jouent aujourd'hui un rôle majeur dans la diffusion des tendances culinaires. Certaines recettes deviennent virales en ligne avant d'apparaître dans les restaurants.

Parmi les plats les plus populaires :

- Les **pâtes à la feta rôtie**, devenues virales sur TikTok,
- Les **ramen crémeux revisités**, très présents sur les réseaux,
- Les **pâtes au citron et ricotta**, inspirées de la cuisine italienne simple,
- Le **birria ramen**, mélange de cuisine mexicaine et japonaise,
- Le **burek des Balkans**, apprécié pour sa pâte croustillante et sa préparation spectaculaire.

Ces recettes partagent souvent les mêmes caractéristiques : **simplicité, gourmandise et fort impact visuel**, ce qui les rend particulièrement adaptées aux contenus publiés sur les réseaux sociaux.

+1 milliard de vues

La recette des pâtes à la feta rôtie a dépassé le milliard de vues sur TikTok.

Tendances restauration

Le retour en force des bouillons

Depuis quelques années, les restaurants de type bouillon connaissent un véritable renouveau en France. Inspiré des établissements populaires apparus à Paris au XIX^e siècle, ce concept revient aujourd'hui sur le devant de la scène en proposant une cuisine française simple, rapide et accessible.

Historiquement, les bouillons ont été créés pour servir des repas chauds et bon marché aux travailleurs parisiens. Après avoir presque disparu au fil du temps, ce modèle séduit à nouveau les consommateurs, en particulier dans un contexte où le pouvoir d'achat devient une préoccupation centrale.

Aujourd'hui, les bouillons répondent parfaitement à une attente forte : manger au restaurant à prix abordable, tout en retrouvant des plats traditionnels et réconfortants.



Focus : un concept simple et efficace

Le succès des bouillons repose sur un principe clair : proposer une **carte courte composée de grands classiques de la cuisine française**, servis rapidement et à prix très attractifs.

Parmi les recettes emblématiques souvent présentes à la carte :

ENTRÉES

Œufs mayonnaise	2 à 4€
Poireaux vinaigrette	3 à 5€
Céleri rémoulade	-
Soupe à l'oignon	-

PLATS

Saucisse purée	9 à 10€
Coquillettes jambon-fromage	8.5€ ~
Bœuf bourguignon	10 à 13€
Entrecôte frites	13 à 14€
Confit de canard	-
Poulet rôti	-

DESSERTS

Mousse au chocolat	3 à 4€
Tarte au citron	3 à 4€
Riz au lait	2,80 à 3€
Ile flottante	-

Cette cuisine simple, lisible et authentique rappelle **la tradition des bistrotts et de la cuisine familiale**, ce qui contribue largement à son succès.

Une clientèle large et intergénérationnelle

L'un des atouts majeurs des bouillons est leur capacité à **attirer une clientèle très diversifiée**.

On y retrouve notamment :

- Étudiants
- Familles
- Groupes d'amis
- Salariés
- Touristes

Les prix accessibles, l'ambiance conviviale et le service rapide permettent aux bouillons de toucher **un public large et varié**.

2000 couverts par jour

Certains bouillons parisiens servent jusqu'à 2 000 clients quotidiennement.

15 à 20[€]



Le prix moyen d'un repas complet entrée + plat + dessert dans un bouillon.

Produits frais



Beurre doux 82% MG Charentes-Poitou AOP

LESCURE

U56416

Mini-motte - 15 g
4 x 100 pc



Beurre demi-sel 82% MG Charentes-Poitou AOP

LESCURE

U56417

Mini-motte - 15 g
4 x 100 pc



Crème entière liquide 35% MG

BAIGNES

U74204

Spéciale foisonnement
6 x 1 L ou 1 x 10 L

Produit polyvalent, peut s'utiliser pour des plats comme des desserts.



Crème Excellence 35% MG

ELLE & VIRE

U21998

6 x 1 L



Crème légère 12% MG

ELLE & VIRE

U21915

Cuisine et liaison
6 x 1 L



Crème légère acidifiée 12% MG

ELLE & VIRE

U64569

Onctueuse
6 x 1 L



RECETTE

Éclair avocat et épices douces

 Difficulté : **moyenne** | Portions : **10** | Coût par portion : **1,23€**

Ingrédients

PÂTE À CHOUX

25 cl d'eau
4 œufs
125 g de farine
100 g de beurre
3 g de sel fin

CRÈME FOUETTÉE ET GARNITURE

25 cl de crème liquide 35% MG
Baignes
50 g de citron
120 g d'orange à jus
15 g de paprika fumé

6 avocats
15 g de pousses de betterave
150 g d'oignon rouge
1 feuille de gélatine
Sel et poivre



Étapes de préparation

Réaliser la pâte à choux. Pocher les éclairs avec une douille cannelée et cuire la pâte.

Préparer les crèmes fouettées :

La crème fouettée aux agrumes et paprika fumé : Fouetter la crème liquide 35% MG Baignes, prélever la moitié de la crème fouettée et incorporer les zestes de citron et d'orange ainsi que le paprika fumé. Disposer en poche et réserver au froid.

La crème fouettée à l'avocat :

Réaliser une purée fine avec un avocat et un peu de jus de citron. Réhydrater la gélatine et la fondre dans un peu de crème liquide tiède. Mélanger le reste de crème fouettée avec la purée d'avocat ainsi qu'avec la crème collée à la gélatine.

Monter les éclairs :

Émincer très finement l'oignon rouge. Prélever la chair des avocats puis les émincer finement dans la largeur. Citronner légèrement. Couper les éclairs en deux dans la longueur, disposer une couche des deux crèmes fouettées puis l'avocat finement émincé et l'oignon rouge. Ajouter des pointes des deux crèmes fouettées et refermer les éclairs.

Pocher sur le dessus la crème fouettée à l'avocat. Dresser avec un rappel des éléments dans l'assiette.

Astuce du chef

« On peut aussi brûler la chair de l'avocat au chalumeau afin de stopper l'oxydation et apporter une saveur légèrement fumée. »



Une gamme large pour VOS RECETTES



NOUVEAUX PRODUITS



Beurre de tourage Charentes-Poitou AOP 82% MG 2 kg - prédécoupé
Code UNL : U81351

Utilisation : beurre de tourage indispensable pour la préparation des **viennoiseries** et **pâtes feuilletées**.



Clients ciblés :
Boulangerie,
Pâtisserie,
Labo GMS.



Lait origine France, collecté dans la zone AOP Charentes-Poitou.



Beurre de tourage 82% MG 2 kg - prédécoupé
Code UNL : U81350

Utilisation : beurre de tourage indispensable pour la préparation des **viennoiseries** et **pâtes feuilletées**.



Clients ciblés :
Boulangerie,
Pâtisserie,
Labo GMS.



Lait origine France.

NOS RÉFÉRENCES LES PLUS VENDUES EN RHD EN GAMME CRÈME FRAÎCHE



Crème Fraîche Épaisse 30% MG 5 L
Code UNL : U19917

Utilisation : idéal pour l'**incorporation** et les **préparations culinaires**.



Clients ciblés :
Toutes
Restaurations
hors domicile
et Labo GMS.



Grand pouvoir nappant, idéale pour les préparations onctueuses.



Crème Fraîche Épaisse légère 15% MG 5 L
Code UNL : U19916

Utilisation : idéal pour l'**incorporation** et les **préparations culinaires**.



Clients ciblés :
Toutes
Restaurations
hors domicile et
Labo GMS.



Idéale en sauce froide. Tenue parfaite à la cuisson, résiste aux acides (citron) et alcools.

UN PRODUIT UNIQUE SUR LE MARCHÉ

LA RÉFÉRENCE LA PLUS VENDUE EN RHD DANS CETTE GAMME

DEPUIS 1890
SOIGNON
N°1 du fromage de chèvre* en France



Bûche de Chèvre affiné emballée 1 kg
Code UNL : U68677

Utilisation : fromage comme **ingrédient**.



Clients ciblés :
Toutes
Restaurations
hors domicile
et Labo GMS.



Produit emballé qui garanti une hygiène parfaite et une conservation optimale, pas de dessiccation.

Mélusine



Chèvre long 180 g
Code UNL : U19926

Utilisation : fromage comme **ingrédient** ou sur **plateau**.



Clients ciblés :
Toutes
Restaurations
hors domicile et
Labo GMS.



Produit emballé qui garanti une hygiène parfaite et une conservation optimale, pas de dessiccation.

*Source Nielsen : total marché chèvre, marques nationales, total marché GMS, année 2024



Retrouvez-nous sur notre site internet :
www.eurialfoodservice-industry.fr

Eurial Food Service & Industry
CS 70816 - 44308 Nantes Cedex

MAESTRELLA, numéro 1 de la mozzarella et du fromage à pizza

1^{ère} référence la plus vendue en RHD dans notre gamme



Mozzarella râpée 40% MG/ES
2,5 kg
Code UNL : U19936

Utilisation : fromage comme ingrédient pour **pizza** ou **gratin**.

Clients ciblés :
Toutes Restaurations hors domicile et Labo GMS



Lait origine France, pouvoir couvrant et filant. Idéal pour les fours électriques et à gaz. Fonte lente et légère coloration



Mozzarella râpée 45% MG/ES
2,5 kg
Code UNL : U19938

Utilisation : fromage comme ingrédient pour **pizza** ou **gratin**.

Clients ciblés :
Toutes Restaurations hors domicile et Labo GMS



Lait origine France, grand pouvoir couvrant et filant. Idéal pour tous types de fours, électrique, à gaz, à sol et à bois. Fonte rapide et reste blanche.

2^{ème} référence la plus vendue en RHD dans notre gamme

2^{ème} référence la plus vendue en RHD dans notre gamme



Burrata congelée 100 g
Code UNL : U61953

Utilisation : fromage comme ingrédient pour **pizza** ou **salade**

Clients ciblés :
Restauration italienne et pizzeria



Lait origine Italie, fabriqué à la main au cœur des Pouilles. Longue DDM.



Tranche de Reblochon AOP*
Code UNL : U61929

Utilisation : fromage comme ingrédient à chaud pour pizzas, paninis, plats cuisinés, quiches, tartes et tourtes salées ou à froid en sandwichs et salades.

Clients ciblés :
Toutes Restaurations hors domicile et Labo GMS.



Fromage AOP, déjà tranché, gain de temps, maîtrise coût portion

Référence la plus vendue en RHD dans notre gamme IQF



DEPUIS 1895
SOIGNON
N°1 du fromage de chèvre* en France



Tranche de Chèvre affiné
7 g - Ø 42 mm | 20 g - Ø 78 mm
Code UNL : U52838 | Code UNL : U82839

Utilisation : fromage comme ingrédient à chaud pour pizzas, paninis, plats cuisinés, quiches, tartes et tourtes salées ou à froid sandwich et salade.



Clients ciblés : Toutes Restaurations hors domicile et Labo GMS.



Lait origine France, fromage déjà tranché, gain de temps, poids fixe, maîtrise du cout portion, pas de perte de matière, pas d'entame, pas de gaspillage, longue dlc.

* Pour plus d'informations : <https://agriculture.gouv.fr/consommation-de-fromages-base-de-lait-cru-rappel-des-precautions-prendre>

Pain

Le pain, un incontournable à table

Véritable marqueur de l'expérience restaurant, le pain accompagne le repas, sublime les sauces et renforce la sensation de générosité. Grâce aux solutions surgelées, il se cuit à la demande pour garantir un pain toujours chaud et croustillant tout en limitant les pertes. Formats à partager ou individuels : à chaque établissement son style de service.

66%

des français

consomment du pain pour accompagner leur repas.



BAGUETTES

Baguette nature

BRIDOR

U10560

"Les Essentiels" - Précuite

25 x 280 g Produit surgelé



BAGUETTES

Baguette caractère

BRIDOR

U10650

"Les Gourmets" - Précuite

22 x 280 g Produit surgelé



BAGUETTES

Baguette 1778

BRIDOR

U10494

"Les Gourmets" - Précuite

25 x 280 g Produit surgelé



GRANDS PAINS

Le Grand Pochon

BRIDOR

U61606

"Signé Frédéric Lalos" - Précuit

10 x 700 g Produit surgelé



GRANDS PAINS

Le Grand Céréaliier

BRIDOR

U62238

"Signé Frédéric Lalos" - Précuit

10 x 700 g Produit surgelé



GRANDS PAINS

Pavé aux céréales

BRIDOR

U10466

"Les Gourmets" - Précuit

30 x 450 g Produit surgelé



PETITS PAINS

Petit pain nature

BRIDOR

U10561

"Les Essentiels" - Précuit

200 x 40 g  Produit surgelé



PETITS PAINS

Petit pain rectangle nature

BRIDOR

U10569

"Les Essentiels" - Précuit

140 x 55 g  Produit surgelé



PETITS PAINS

Pavé de campagne

BRIDOR

U10548

"Les Gourmets" - Précuite

130 x 50 g  Produit surgelé



PAIN BURGER

Bun'n'Roll

BRIDOR

U10651

20% beurre fin - Précuit

50 x 85 g  Produit surgelé



Le Bun'n'Roll un produit devenu iconique

« Vous cherchez un nouveau support original pour vos burgers et desserts, qui saura surprendre vos clients ?

Le Bun'n'Roll est la réponse à vos attentes de créations gourmandes.

Réalisé à partir d'une délicieuse pâte à croissant, ce bun de 85 g en forme de spirale est bien plus qu'un simple support. Il sera l'élément indispensable pour réaliser des burgers gourmands ou présenter des desserts élégants ! »

Bridor

Le saviez-vous ?

54% des consommateurs européens de burgers apprécient manger de temps en temps des burgers végétariens.*

*Étude Bridor auprès de 6000 consommateurs représentatifs de la population, en Europe (France, Allemagne, Royaume-Uni, Italie, Pays-Bas, Espagne), 2023. Bridor

RECETTE



Burger pesto & burrata

Ingrédients (pour 4 burgers)

4 Bun'n'Roll Bridor	Pommes
Poivrons confits	4 burratas
Aubergines grillées	Pesto
Tomates cœur de bœuf	Micro-pousses
Radis	

Préparation

Préchauffer le four à 190°C. Cuire les Bun'n'Roll Bridor à 165-170°C, aura fermé, pendant environ 16-18 min.

Ouvrir les Bun'n'Roll au milieu.

Disposer sur la base le pesto, quelques micro-pousses, les poivrons confits et les aubergines grillées.

Positionner ensuite les tomates coupées en tranches, les radis finement coupés, et quelques lamelles de pommes.

Finir par déposer la burrata et ajouter un peu de pesto sur le dessus.

Fermer le burger avec la partie supérieure du Bun'n'Roll.



Entrée | Prêt à garnir



Tartelette salée

HAFNER

U52974

MGV - Crue - Ø 10 cm - Moule alu

75 x 50 g ❄️ Produit surgelé

RECETTE VÉGÉTARIENNE



Quiche au fromage de chèvre et ratatouille

Ingrédients (pour 10 quiches)

10 fonds de tartelettes salées crues Ø 10 cm Hafner
5 œufs
150 ml de lait entier
150 ml de crème liquide
300 g de bûche de chèvre cendrée
½ botte de Ciboulette
QS Sel / poivre

100 g de poivron rouge
100 g de poivron vert
100 g de poivron jaune
300 g de tomate
80 g d'échalote
50 ml d'huile d'olive
Dressage : dés de fromage de chèvre (option)



Préparation

Tailler les poivrons en cubes et les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive.

Ajouter la tomate taillée en cubes, laisser cuire et assaisonner de sel et poivre, laisser refroidir.

Dans un bol, battre les œufs avec le lait, la crème liquide et l'échalote ciselée, assaisonner de sel et de poivre.

Ajouter dans l'appareil à quiche un tiers de la ratatouille.

Verser la préparation dans les fonds de tartelettes puis disposer sur chacune une jolie tranche de fromage de chèvre.

Cuire environ 30 minutes à 180 °C.

Laisser refroidir puis ajouter sur chacune des quiches, une quenelle de ratatouille.

Servir froid ou tiède avec une petite salade.



BOUCHÉE FEUILLETÉE

Volaille crémée aux champignons & jus réduit



BOUCHÉE HÔTELIÈRE À GARNIR Ideal'

- Un feuilletage fin et régulier parfaitement cuit
- Peut aussi être utilisé pour réaliser des desserts gourmands
- Carton de 72 pièces de 35 g chacune



La fiche technique



Regardez la recette



INGRÉDIENTS

Garniture

- 800 g de suprême de volaille cuit, coupé en dés
- 400 g de champignons de Paris émincés
- 1 échalote ciselée
- 40 g de beurre
- 30 g de farine
- 50 cl de fond de volaille
- 25 cl de crème entière 35%

- Sel fin, poivre blanc
- Noix de muscade (facultatif)

Finition

- Persil plat ciselé
- Jeunes pousses ou salade herbes fines
- Réduction de jus de volaille (option gastronomique)

ÉTAPES

1 Repasser les bouchées feuilletées au four à 180°C pendant 3 à 4 minutes afin de les réchauffer et de leur redonner du croustillant.

2 **Garniture crémeuse :** faire suer l'échalote au beurre sans coloration. Ajouter les champignons et cuire à feu vif afin d'évaporer toute l'eau de végétation. Singer avec la farine et bien mélanger. Mouiller avec le fond de volaille chaud. Ajouter la crème puis laisser réduire jusqu'à obtenir une texture nappante. Incorporer la volaille et assaisonner selon le goût.

3 **Montage et dressage :** garnir généreusement les bouchées chaudes avec la préparation. Refermer avec le chapeau feuilleté et napper légèrement de sauce. Déposer la bouchée au centre de l'assiette. Ajouter un cordon de jus réduit autour. Parsemer de persil et accompagner d'une petite salade pour apporter de la fraîcheur.



Astuce du chef

La garniture peut être préparée à l'avance et maintenue en bain-marie.

Retrouvez l'ensemble de la gamme Ideal' chez votre distributeur 



 unl-sas.fr  [@unl.sas](https://www.instagram.com/unl.sas)

Charcuterie



Demi pancetta

SALAISSONS CROS

S_0001

Porc français



Demi coppa

SALAISSONS CROS

S_0002

Porc français



Demi poitrine salée séchée

SALAISSONS CROS

S_0003

Porc français



Demi jambon sec supérieur 9 mois

SALAISSONS CROS

S_0004

Porc français



Poitrine salée séchée entière

SALAISSONS CROS

S_0005

Porc français



Jambon sec supérieur

SALAISSONS CROS

S_0006

Sans os - 12 mois

Porc français



Jambon sec supérieur

SALAISSONS CROS

S_0007

Sans os - 9 mois

Porc français



Jambon sec

SALAISSONS CROS

S_0008

Sans os - 6 mois

Porc français

La tendance des planches à partager

Les planches apéritives et tapas s'imposent en restauration. Jambon sec, saucisson, chorizo ou coppa : les charcuteries offrent une solution gourmande, conviviale et facile à mettre en œuvre pour composer des assortiments à partager.

Faciles à mettre en œuvre et très visuelles, elles créent un moment de partage et dynamisent l'apéritif comme l'afterwork.



Sauces et condiments



Mayonnaise haute fermeté

LESIEUR

U71816

1 x 5 l



California Aigre douce

LESIEUR

U71817

6 x 970 ml



California Barbecue

LESIEUR

U30001

6 x 970 ml



California Bearnaise

LESIEUR

U30005

6 x 970 ml



California Burger

LESIEUR

U30002

6 x 970 ml



California Caesar

LESIEUR

U29993

6 x 970 ml



California Curry

LESIEUR

U30011

6 x 970 ml



California Kebab

LESIEUR

U30003

6 x 970 ml



California Ketchup

LESIEUR

U29997

6 x 970 ml



California Mayonnaise légère

LESIEUR

U29998

6 x 970 ml



California Moutarde

LESIEUR

U29996

6 x 970 ml



California Samouaï

LESIEUR

U30007

6 x 970 ml

Plat | Pâtes

Vous trouverez également sur ce QR code la recette vidéo des gnocchis à la Sorrentina, pour découvrir pas à pas la réalisation de ce grand classique de la cuisine italienne.

Scannez-moi!



Spaghetti

RUMMO
U82433
4 x 3 kg



Penne Rigate

RUMMO
U82434
4 x 3 kg



Linguine

RUMMO
U82435
4 x 3 kg



Mezzi Rigatoni

RUMMO
U82436
4 x 3 kg



Fusilli

RUMMO
U82437
4 x 3 kg



Gnocchi di Patate

RUMMO
U82438
5 x 2 kg

RECETTE



Carbonara

Ingédients (pour 2 personnes)

250 g de Mezzi Paccheri
Rigati Rummo
100 g de pecorino
4 jaunes d'œufs
200 g de guanciale
Poivre
Sel

Préparation

Découper le guanciale en très fines lamelles.

Dans un cul-de-poule, déposer les 4 jaunes d'œufs, ajouter le pecorino finement râpé et le poivre moulu, puis mélanger.

Porter une grande casserole d'eau à ébullition, saler puis cuire 250 g de pâtes pendant environ 10 minutes.

Pendant ce temps, faire revenir les lamelles de guanciale dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes, puis les réserver.

Ajouter 1 cuillère à soupe de graisse de cuisson du guanciale dans la préparation aux jaunes d'œufs et au pecorino, puis mélanger.

Verser une louche d'eau de cuisson des pâtes dans la poêle contenant le reste de graisse de guanciale, puis ajouter les pâtes égouttées (en conservant l'eau de cuisson).

Poursuivre la cuisson des pâtes 3 minutes dans la poêle.

Ajouter 1 cuillère à soupe d'eau de cuisson dans la préparation aux jaunes d'œufs et au pecorino pour la détendre.

Couper le feu, verser la préparation dans la poêle et mélanger rapidement pour enrober les pâtes, puis ajouter les lamelles de guanciale.

Servir immédiatement dans une assiette creuse et déguster.



Pizzas

En France, le déjeuner reste un moment clé de la journée et un véritable rituel pour les consommateurs. Aujourd'hui, les attentes évoluent vers des offres de midi **plus variées, qualitatives et créatives**, tout en restant rapides et accessibles. Les restaurateurs développent ainsi des **concepts de déjeuner attractifs** – focaccia garnies, pinsa légère, pizza sandwiches ou revisites de classiques – afin de répondre à cette demande. Grâce à des bases de pâte polyvalentes, ils peuvent facilement enrichir leur carte du midi, attirer une clientèle plus large et optimiser leur production tout en augmentant le ticket moyen.



RECETTE

EURO PIZZA PRODUCTS
PREMIUM QUALITY PIZZA DOUGH



Pizza Marinara 2.0

Une version 2.0 de la Pizza Marinara classique avec un assortiment de tomates

1. Sortez la pâte Piazzola Traditional du congélateur au moins 24 heures avant utilisation et laissez-la décongeler au réfrigérateur. Retirez la pâte du réfrigérateur 1 heure avant utilisation et laissez-la revenir à température ambiante pour un résultat optimal.
2. Saupoudrez un peu de farine sur le plan de travail et étalez délicatement la pâte en un fond de pizza rond d'environ 30 cm de diamètre. Veillez à former un léger bord relevé pour la croûte.
3. Répartissez la sauce tomate uniformément sur la pâte. Parsemez l'ail finement haché sur la sauce et arrosez d'un petit filet d'huile d'olive. Assaisonnez éventuellement avec une pincée de sel et de poivre.
4. Préchauffez le four à 250°C en mode chaleur tournante ou à puissance maximale. Faites cuire la pizza pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que la croûte soit dorée et croustillante.
5. Sortez la pizza du four et répartissez l'assortiment de tomates par-dessus. Ajoutez éventuellement une boule de burrata fraîche et terminez avec de l'origan ou du basilic frais. Servez immédiatement et savourez la fraîcheur et l'authenticité de votre Pizza Marinara 2.0.



Pâte à pizza traditionnelle

EURO PIZZA PRODUCTS

U82196

Crue

42 x 350 g



Produit surgelé



Pâte à pizza traditionnelle

EURO PIZZA PRODUCTS

U82197

Crue

74 x 200 g



Produit surgelé



Pâte à pizza basic

EURO PIZZA PRODUCTS

U82198

Crue

74 x 200 g



Produit surgelé

Fromage



Fourme d'Ambert AOP

ENTREMONT

U76641

42 tranches - Spécial burger
6 x 462 g



Saint Nectaire AOP

ENTREMONT

U76640

20 tranches - Spécial sandwich
6 x 500 g



Emmental Français

ENTREMONT

U55941

20 tranches - Spécial burger
6 x 340 g

RECETTE

SODIAAL
PROFESSIONNEL

Smash burger à la fourme d'Ambert AOP

Difficulté : **facile**

Portions : **10**

Coût par portion : **3,34€**

Ingrédients

10 pains à burger briochés
1,5 kg de viande hachée 15%
60 tranches de Fourme d'Ambert AOP Entremont Professionnel
Sel et poivre

SAUCE BURGER (30g/portion)

25 cl de crème liquide
120 g de moutarde à l'ancienne
120 g de mayonnaise douce
30 g de ketchup
30 g de cornichons

PICKLES D'OIGNONS ROUGES (1kg)

1 kg d'oignons rouges
200 g de sucre
40 cl d'eau
5 g de sel
Vinaigre

Étapes de préparation

Pour la sauce, râper ou hacher les cornichons. Mélanger avec le reste des ingrédients et réserver au froid positif.

Pour le pickles, éplucher et émincer les oignons. Placer dans un contenant en verre pouvant être fermé hermétiquement. Dans une casserole, faire bouillir le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel. Verser directement sur les oignons, remplir à ras bord avant de refermer, laisser refroidir et réserver.

Monter les burgers en garnissant de sauce les faces intérieures du pain, puis ajouter deux steaks à la fourme, quelques pickles d'oignons et refermer.

Servir chaud.



Légumes



Oignons émincés

DARTA

U10795

6 mm

4 x 2,5 kg  Produit surgelé



Poivrons en lanières

DARTA

U10800

Rouges et verts

4 x 2,5 kg  Produit surgelé



Courgettes en rondelles

DARTA

U10806

5 mm

4 x 2,5 kg  Produit surgelé



Carottes en rondelles

DARTA

U10805

Lisses

4 x 2,5 kg  Produit surgelé



Haricots verts extra fins

DARTA

U10808

7 mm

4 x 2,5 kg  Produit surgelé



Petits pois extra fins

DARTA

U51604

4 x 2,5 kg

 Produit surgelé



Épinards branches

DARTA

U10802

Portion

4 x 2,5 kg  Produit surgelé



Brocolis

DARTA

U10807

Ø 40/60 mm

4 x 2,5 kg  Produit surgelé



Poireaux coupés 50/50

DARTA

U10796

15 mm

4 x 2,5 kg  Produit surgelé



Champignons émincés

DARTA

U10798

4 x 2,5 kg

 Produit surgelé



Macédoine

DARTA

U10812

4 x 2,5 kg

 Produit surgelé



Légumes à cousous

DARTA

U10815

4 x 2,5 kg

 Produit surgelé

Les légumes surgelés : l'allié stratégique des restaurateurs

Dans un secteur où le **coût et la rentabilité** sont des enjeux majeurs, les légumes surgelés s'imposent comme une solution efficace. Contrairement aux produits frais, achetés en poids brut et générant souvent des pertes importantes lors de la préparation, le surgelé permet d'acheter du **net prêt à l'emploi**. Pas d'épluchures, pas de fanes, pas de cœurs jetés : **1 kg acheté = 1 kg servi**. Les portions peuvent être prélevées avec précision grâce au conditionnement IQF, éliminant le gaspillage en fin de service. Les prix sont également **stables toute l'année**, contrairement aux produits frais soumis aux aléas climatiques et aux variations de saison, ce qui sécurise les marges sur la carte.



Gain de temps et optimisation des équipes

Le manque de personnel qualifié reste un défi pour de nombreux établissements. Les produits surgelés réduisent considérablement les tâches ingrates de la cuisine : **lavage, épluchage, découpe** ne sont plus nécessaires. Les équipes peuvent se concentrer sur **la cuisson, le dressage et la créativité culinaire**, tout en améliorant la productivité. Ce gain de temps permet également de **réduire le coût de la main-d'œuvre** ou de réallouer les équipes sur des tâches à plus forte valeur ajoutée. Moins de manipulations signifient aussi moins de risques de contaminations croisées et une hygiène renforcée en cuisine.

Qualité, fraîcheur et régularité

Contrairement aux idées reçues, le surgelé peut être **plus frais que le frais**. Les légumes sont transformés et surgelés quelques heures après leur récolte, ce qui **préserve vitamines, goût et texture**. Cette technique permet de servir des produits de qualité optimale même hors saison. Les légumes surgelés offrent également une **régularité parfaite** : calibre, aspect et texture restent homogènes, garantissant que chaque assiette servie à vos clients est identique, de janvier à décembre.

Un outil flexible et rentable

Les légumes surgelés représentent un véritable **levier économique** et opérationnel. Ils limitent les pertes, réduisent le temps de préparation et permettent de sécuriser les coûts et la qualité, tout en offrant une grande flexibilité pour adapter vos menus aux saisons ou aux besoins spécifiques des clients. Avec des produits fiables et polyvalents, chaque concept culinaire devient **facile à mettre en œuvre et rentable**, qu'il s'agisse de plats du jour, de cartes de restaurant ou de prestations collectives.

En résumé : moins de pertes, plus de temps, une qualité constante et un contrôle total des coûts – autant d'atouts pour renforcer la performance de votre cuisine et la satisfaction de vos clients.



Câprons entiers au vinaigre

BROVER
U53990
boîte 4/4



Oignons caramélisés

BROVER
U23219
boîte 4/4



Oignons crispy

BROVER
U75118
1 kg



Poivrons à l'huile grillés

BROVER
U23210
boîte 4/4



Gouttes de poivrons doux

DARTA
U71261
Rouges
boîte 4/4



Gouttes de poivrons doux

DARTA
U23270
Jaunes
boîte 4/4



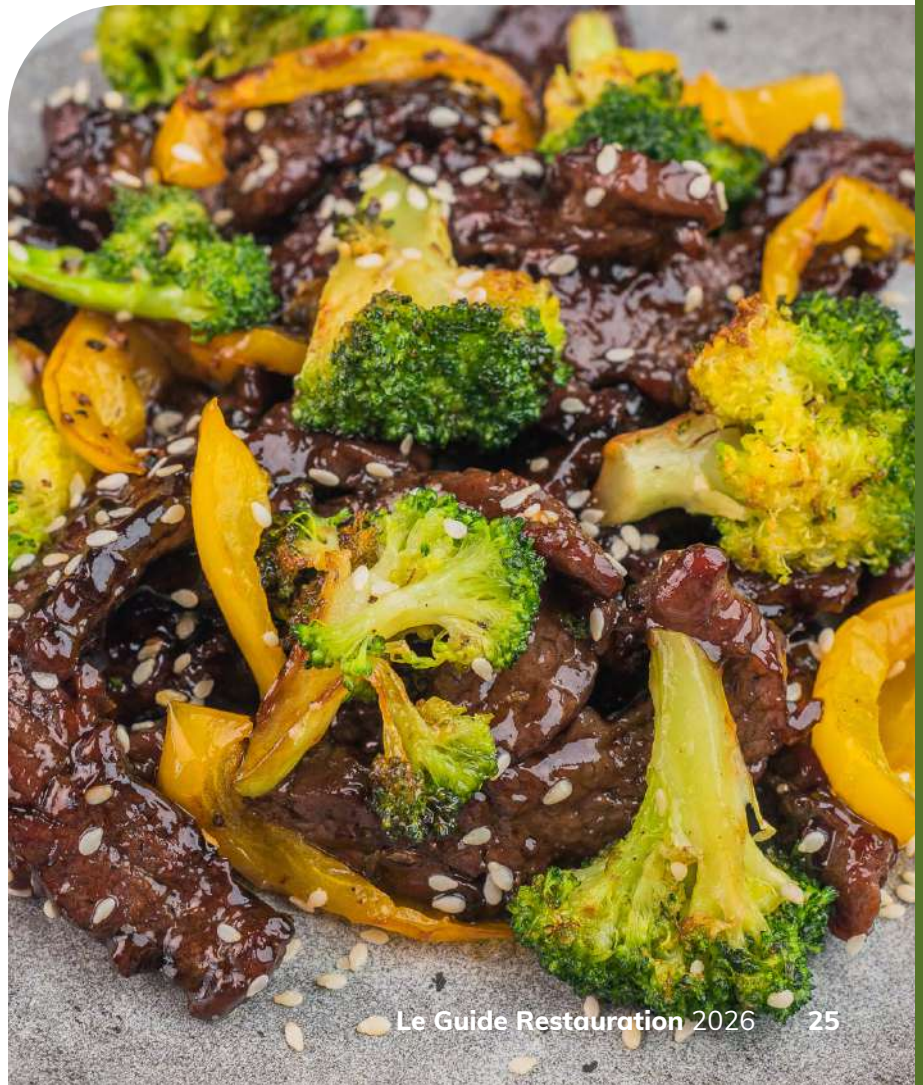
La Pizzata

BROVER
U23175
boîte 5/1 ou 4/4



Maïs doux en grains

BROVER
U23207
boîte 3/1 ou 4/4



PLAT

Poulpe aux saveurs d'occident et d'Asie

Ingrédients (pour 6 personnes)

À L'ÉPICERIE

6 tentacules de poulpe
Pois chiches
Champignons noir déshydratés
Racines de lotus cuites
Saté
Pousses d'herbes
Cébette

CHEZ BROVER

Gouttes de poivrons jaunes
Gouttes de poivrons rouges,
Poivrons à l'huile
Oignons crispy
Câprons
Miel de fleurs



Préparation

Les champignons noirs :

Réhydrater les champignons noirs dans un grand volume d'eau tiède pendant 12 heures minimum. Après réhydratation, bien les égoutter et les poêler avec les tranches de racine de lotus. Réserver.

Le houmous :

500 g de pois chiches, 500 g de poivrons à l'huile (2 rouges, 2 jaunes), 20 g de miel.

La sauce poivron :

Mixer un poivron rouge avec un peu d'huile de récupération de l'égouttage des poivrons.

Le poulpe :

Congeler les tentacules de poulpe pendant 48h pour détendre les fibres. Décongeler, rincer et cuire de 1h à 1h30 dans une eau frémissante salée à 3% avec des aromates. Après cuisson, bien égoutter les tentacules et les griller à la plancha avec la cébette et le saté.

Le montage :

Dans une assiette plate, déposer deux virgules de houmous, une tentacule bien chaude lustrée d'huile et décorer des racines de lotus et des champignons noirs. Finir par la sauce poivron. Enfin, décorer de gouttes de poivrons rouges et jaunes, de câprons et saupoudrer d'oignons crispy et de saté.

Frites



Pom' Sautées

AVIKO

U51726

Prérites - 7 mm

4 x 2,5 kg Produit surgelé



Pom' Noisettes

AVIKO

660509

4 x 2,5 kg Produit surgelé



Grip'n Dip

AVIKO

U52804

Prérites

5 x 2 kg Produit surgelé



Frites

AVIKO

U76922

Prérites - 9,5 mm

4 x 2,5 kg Produit surgelé

Origine France



Frites allumettes

AVIKO

U77307

Prérites - 7 mm

4 x 2,5 kg Produit surgelé

Origine France



Frial performance

LESSIEUR

L_1111

2 x 10 l

RECETTE



Sauce dip Million Dollar

Temps de préparation : **10 min**

Ingrédients

(pour 4 portion)

600 g de Grip'n Dip Aviko
2 cuillères à soupe de farine d'amande
75 g de tranches de bacon
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 ciboule

1 oignon de printemps
1 cuillère à soupe de crème fraîche
3 cuillères à soupe de mayonnaise
50 g de fromage cheddar râpé

Préparation

Faire chauffer $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle à frire. Faites frire la farine d'amande pendant 3 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. Placez-les dans une assiette.

Faites chauffer une autre $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe d'huile d'olive dans la poêle à frire. Faites frire les lamelles de bacon pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Retirez-les de la poêle et laissez-les s'égoutter et refroidir sur du papier absorbant.

Couper la ciboule en fines rondelles. Incorporer la crème fraîche à la mayonnaise. Ajouter également le fromage, les tranches de bacon, les copeaux d'amandes et la ciboule. Remuer délicatement.

Saler et poivrer et verser la sauce Million Dollar dans un bol.

Préparer les frites selon les instructions figurant sur l'emballage et les servir avec la sauce.



Plat | Viande



Saucisse de Montbéliard fumée

BAZIN

201104301

Cru - Avec scellé

15 x 120 g



Saucisse de Morteau

BAZIN

201104141

Cuite - Avec scellé

12 x 140 g



Kit Choucroute garnie

BAZIN

221100241

10 personnes

4,7 kg



Kit Choucroute garnie

BAZIN

221100141

2 personnes

1 kg



Lardons Fumés

BAZIN

711100141

Crus - 5 x 5 x 25 mm

1 kg



Steak haché 15 % MG

ORIENT HALAL

U72604

Cru - "Façon bouchère" - Halal

50 x 120 g

Viande bovine française



Steak haché 15 % MG

ORIENT HALAL

U62001

Cru - Halal

60 x 100 g

Viande bovine française



L'égrené 20 % MG

ORIENT HALAL

U62002

Cru - Pur bœuf - Halal

6 x 1 kg

Viande bovine française





Steak haché 15 % MG

CHARAL

U10694

Cru - "Sélection du boucher"

40 x 150 g Produit surgelé

Viande bovine française



Steak haché 15 % MG

CHARAL

U10697

Cru - "Grand cru"

50 x 120 g Produit surgelé

Viande bovine française



Steak haché 15 % MG

CHARAL

U10359

Cru - "Spécial burger"

40 x 150 g Produit surgelé

Viande bovine française



L'égrené 15 % MG

CHARAL

U10708

Cru - Pur bœuf

6 x 1 kg Produit surgelé

Viande bovine française



L'égrené 15 % MG

CHARAL

U10711

Cru - 70 % viande

6 x 1 kg Produit surgelé

Viande bovine française



Éffiloché de bœuf

CHARAL

U52841

Cuit

4 x 1 kg Produit surgelé

Viande bovine française



Tartare au couteau

CHARAL

U10735

Dosette sauce 35 g

16 x 180 g Produit surgelé

Viande bovine française



Carpaccio minut'

CHARAL

18408

20 x 70 g Produit surgelé

Viande bovine française

Tartare du Sud-Ouest

Ingrédients (pour 6 personnes)

Tartare au couteau Minut' Race Charolaise Charal
 12 g de ketchup
 10 g de noisettes concassées
 50 g de foie gras cuit
 20 g de figues sèches
 Tabasco
 ½ échalote

Quelques brins de persil
 Une cuillère à café de moutarde
 Huile de noisettes
 Sel et poivre du moulin
 20 g de magret de canard fumé
 1 goutte de vodka
 Sauce anglaise



Préparation

Faire décongeler le Tartare aux couteaux Minut' Race Charolaise dans son emballage, 5 minutes dans l'eau froide.

Une fois décongelée, mettre la viande dans un récipient et séparer les grains à l'aide d'une fourchette.

Détailler les figes, le magret fumé et le foie gras.

Assaisonner le tartare avec l'échalote ciselée, le persil haché, le tabasco, le ketchup, la moutarde, les figes, le magret, le foie gras, les noisettes concassées, un trait d'huile, un trait de vodka, sel, poivre et la sauce anglaise.

Refaçonner le tartare au couteau dans un emporte-pièce. Il sera servi à la demande, cru ou cuit en aller et retour, accompagné de frites maison ou d'une salade verte.

La consommation en restauration est stable, avec un léger recul global (-0,6% en dépenses). **Le moment du repas reste dynamique** (+2,9% vs hors-repas -5,1%). La restauration commerciale est soutenue par la **restauration rapide** (+0,5% en occasions, +1,9% en dépenses), portée notamment par les **burgers** et le **retail** (+3,8% en occasions).

Une tendance claire : le repas principal et la restauration rapide restent les leviers de croissance à suivre.



Focus marché : la volaille tire la croissance en restauration

En restauration hors domicile, la volaille s'impose aujourd'hui comme **la protéine la plus dynamique du marché**. Entre 2019 et 2025, les commandes autour des produits à base de poulet progressent de **+14%**, portées principalement par les formats snacking plébiscités en restauration rapide. Les **chicken wings** enregistrent la plus forte progression avec **+49%**, suivis par les **chicken burgers (+44%)** et les **nuggets et tenders (+19%)**, confirmant l'attrait des consommateurs pour des offres pratiques,

gourmandes et adaptées aux moments de consommation rapides. Cette dynamique est étroitement liée à la performance de la restauration rapide, qui tire la croissance du marché : les dépenses dans ce circuit ont progressé de **+17%**, et **31%** des déjeuners se font désormais en restauration rapide. Dans ce contexte, les formats snacking à base de volaille s'imposent comme des leviers stratégiques pour capter la demande et dynamiser l'offre.

+44%

De croissance des commandes de Chicken Burger entre 2019 et 2025.



Émincés de filet de poulet rôti

GALLIANCE

U1128

Cuits - Halal

4 x 1 kg



Volaille française



Émincés de filet de poulet rôti

GALLIANCE

U1136

Cuits - Halal

4 x 1 kg



Volaille française



Émincés de filets de poulet rôti

GALLIANCE

U1146

Cuits

4 x 1 kg



Volaille française



Émincés de poulet rôti kebab

GALLIANCE

U1142

Cuits - Halal

4 x 1 kg



Volaille française



Émincés de poulet Tex Mex

GALLIANCE

U1141

Cuits - Halal

4 x 1 kg



Volaille française



Émincés de poulet méditerranéens

GALLIANCE

U1148

Cuits

4 x 1 kg



Volaille française



Émincés de poulet finement épicés

GALLIANCE

U1147

Cuits 4 x 1 kg



Volaille française



Émincés de poulet 50/50

GALLIANCE

U64815

Cuits

4 x 1 kg



Volaille française



Aiguillette de poulet pané

GALLIANCE

U76040

Cuits - Halal

5 x 1 kg

Sélection premium | Truffe



Sauce à la truffe d'été 3%

PLANTIN

U76758

6 x 450 g



Sauce à la truffe d'été 8%

PLANTIN

U64774

6 x 450 g



Carpaccio de truffe d'été

PLANTIN

U64773

Aromatisé

6 x 480 g



Préparation culinaire à base d'huile d'olive et d'arôme truffe blanche

PLANTIN

U64770

6 x 250 ml



Assaisonnement à la truffe d'été

PLANTIN

U64772

6 x 50 g



Chips à la truffe d'été 1%

PLANTIN

180105

Carpaccio à la truffe d'été 3%

FINITION | ÉLÉGANT | PARFUMÉ

Ce carpaccio de truffe d'été offre des lamelles fines et régulières pour une présentation soignée. Conservé dans un mélange d'huile d'olive vierge extra et de tournesol, sans conservateurs ni additifs, il garantit un goût naturel et authentique. Idéal pour pizzas, œufs, pâtes, viandes ou tapas. Prêt à l'emploi, sans perte, avec une huile parfumée réutilisable en assaisonnement ou finition.



Les conseils du chef

Les lamelles rehausseront votre dressage, tandis que l'huile apportera assaisonnement et un délicat parfum fumé à votre plat.



Retrouvez
la recette ici !

Champignons



Morilles spéciales séchées

PLANTIN

U64762

6 x 400 g



Morilles traiteur

PLANTIN

U64764

6 x 500 g



Morilles extra séchées

PLANTIN

U64763

6 x 400 g



Morilles extra

DÉLICIES DES BOIS

U60295

6 x 400 g



Cèpes standards séchés

PLANTIN

U64766

6 x 500 g



Plat emblématique de la gastronomie jurassienne, les morilles au vin jaune incarnent l'alliance parfaite entre le raffinement du produit et la profondeur aromatique du terroir.

La morille, champignon noble à la texture alvéolée et au goût intense, se distingue par ses notes boisées et légèrement fumées. Le vin jaune, puissant et long en bouche, apporte des arômes complexes de noix, d'épices et de fruits secs qui subliment la richesse naturelle du champignon.

Ce plat séduit une clientèle gastronomique en quête d'authenticité, de tradition et d'élégance. Il s'inscrit parfaitement dans une carte de saison ou un menu dégustation, et se marie idéalement avec des volailles de qualité, des risottos ou des pâtes fraîches.



RECETTE 

Morilles au vin jaune

Ingrédients

60 g de morilles séchées
20 cl de vin jaune
25 cl de crème fraîche épaisse
1 échalote
30 g de beurre
Sel fin
Poivre du moulin

Préparation

Préparation des morilles :

Les réhydrater dans de l'eau tiède pendant 30 minutes puis les retirer avec une écumoire.

Faire fondre le beurre dans une sauteuse.

Ajouter l'échalote finement ciselée et la faire suer sans coloration.

Incorporer les morilles et les faire revenir 5 à 7 minutes à feu moyen.

Verser le vin jaune et laisser réduire de moitié à feu doux.

Ajouter la crème fraîche, saler, poivrer.

Laisser mijoter doucement 15 à 20 minutes jusqu'à obtention d'une sauce nappante.

Ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

Conseils et accords

Servir avec une volaille de Bresse, des pâtes fraîches, un risotto ou une quenelle nature.

Accord vin : vin jaune ou savagnin du Jura.

Sauces, fonds, bouillons



BOUILLONS
Bouillon de volaille

SALSUS
20978001
6 x 1 l



BOUILLONS
Fumet de poisson

SALSUS
20977901
6 x 1 l



FONDS
Bouillon corsé de bœuf

SALSUS
20954701
6 x 1 l



FONDS
Bouillon corsé de volaille

SALSUS
20954801
Avec 1 L vous pouvez réaliser :
40 volailles sauces Suprême,
6 bouillons de légumes et
vermicelles, 4 poulets rôtis
6 x 1 l



FONDS
**Fumet corsé de homard
et crevette**

SALSUS
20955001
6 x 1 l



SAUCES
Sauce demi-glace bœuf

SALSUS
20955101
6 x 1 l



SAUCES
Sauce hollandaise

SALSUS
20954901
6 x 1 l



Elle & Vire
PROFESSIONNEL



2 PRODUITS D'EXCEPTION AU SERVICE DE VOTRE SAVOIR-FAIRE



Crème Excellence 35% MG
Colis de 6 briques de 1L
Réf. 28916201



Fumet
de Poisson
Réf. 20977901



ALLIEZ *la Crème Excellence* & SALSUS POUR DES SAUCES CRÉATIVES ET RÉGULIÈRES

BOUILLONS



Bouillon
de Volaille
Réf. 20978001



Fumet
de Poisson
Réf. 20977901

FONDS



Bouillon corsé
de Volaille
Réf. 20954801



Bouillon corsé
de Bœuf
Réf. 20954701



Fumet corsé de
Homard & Crevette
Réf. 20955001

SAUCES



Sauce
Hollandaise
Réf. 20954901



Sauce
Demi-glace Bœuf
Réf. 20955101

Colis de 6 briques de 1L



FOOD SERVICE

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

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

Dessert | Prêt à garnir



Mini-babas savarins

HAFNER

U64156

Pur beurre - Avec caissettes
360 x 3 g ❄️ [Produit surgelé](#)



Choux lunch

HAFNER

U10318

Beurre concentré 22%
360 x 6,2 g ❄️ [Produit surgelé](#)



Éclair grand modèle

HAFNER

U10324

Beurre concentré 22,5%
110 x 16,5 g ❄️ [Produit surgelé](#)



Paris-Brest

HAFNER

U10327

Beurre concentré 22,5%
110 x 18,2 g ❄️ [Produit surgelé](#)



Tartelette sucrée

HAFNER

U10307

Beurre concentré 18 % - Cru
Ø 8,5 cm - Moule alu
144 x 30 g ❄️ [Produit surgelé](#)



Tartelette sucrée

HAFNER

U29517

Beurre - Ø 8,5 cm
144 x 25 g ❄️ [Produit surgelé](#)



Tartelette sucrée

HAFNER

U29515

Beurre - Ø 5 cm - Bord cannelé
144 x 25 g ❄️ [Produit surgelé](#)



Kit charlotte individuelle

HAFNER

U29567

60 x 23 g ❄️ [Produit surgelé](#)



Génoise nature

HAFNER

U29542

Ø 22 cm
12 x 230 g ❄️ [Produit surgelé](#)

Produits frais



Crème brûlée vanille Bourbon

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

U56014

6 x 1 l



Crème brûlée vanille Bourbon

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

U56013

Avec grains

6 x 1 l



Crème brûlée vanille Bourbon

ELLE & VIRE

U21912

Avec grains

6 x 1 l



Crème brûlée caramel au beurre salé

ELLE & VIRE

U21975

6 x 1 l



Crème brûlée caramel au beurre salé

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

U20290

6 x 1 l



Crème brûlée pistache

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

U20261

6 x 1 l



Panna Cotta vanille Bourbon

ELLE & VIRE

U82373

6 x 1 l



Panna Cotta

GALBANI PROFESSIONALE

U20263

6 x 1 l



Cheesecake

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

U20291

60 % fromage à la crème
6 x 1 l



Gratin de fruits

ELLE & VIRE

U21904

Sabayon
6 x 1 l



Pot de crème

ELLE & VIRE

U21917

Chocolat origine Equateur Valrhona®
6 x 1 l



Mousse au chocolat

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

U20308

70% cacao
6 x 1 l



Tiramisu

GALBANI PROFESSIONALE

U20272

Avec grains
6 x 1 l



Tiramisù

ELLE & VIRE

U21916

60% mascarpone
6 x 1 l



Citron de Sicile

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

2501040

Citron de Sicile
6 x 1 l

RECETTE



Verrine agrumes passion



Ingrédients (pour 25 verrines)

1 brique Tarte Citron
25 sablés bretons (1 paquet)
4 oranges
3 pamplemousses
3 fruits de la passion

Préparation

Émietter les biscuits façon « crumble » et en recouvrir les verrines.

Passer la préparation au siphon et verser le contenu dans les verrines.

Décorer avec des morceaux de fruits en topping avant de servir.



Les appareils à desserts Galbani Professionale et Président Professionnel permettent de répondre à ces 3 attentes :

- **Prix attractif** : Les appareils à desserts permettent une maîtrise plus précise du coût portion afin de répondre à l'attente prix des consommateurs
- **Des produits de meilleure qualité** : Président Professionnel et Galbani Professionale s'engagent sur la qualité, proche du fait maison, des préparations culinaires proposées.
- **Une offre élargie** : Enfin, les préparations permettent à elles seules, de varier les recettes selon les inspirations des restaurateurs. Une multitude d'applications est possible pour chacune de nos appareils à dessert.



Découvrez la roue
des accords Lactalis

Le point chiffres

En dehors du cadre professionnel, les consommateurs choisissent un restaurant principalement selon le prix (31% le placent en premier), suivi de la qualité (13%) et de la diversité de l'offre (7%).

Chocolat



CHOCOLAT ORIGINE

Matsiro 70 %

BARRY

U76654

Pistoles™

6 x 1 kg

Idéal pour des desserts tout chocolat comme les moelleux ou fondants ou des desserts aux fruits rouges.



CHOCOLAT ORIGINE

Saint Domingue 70 %

BARRY

U19346

Pistoles™

6 x 1 kg ou 4 x 2,5 kg

Idéal pour des saveurs fruitées dans des tartelettes, en mousse ou ganache.



CHOCOLAT PURETÉ

Inaya™ 65 %

BARRY

U19544

Pistoles™

6 x 1 kg ou 4 x 5 kg ou 1 x 20 kg

Idéal pour des recettes de caractère en mousse, ganache ou moelleux.



CHOCOLAT PURETÉ

Extra-Bitter Guayaquil 64 %

BARRY

U53270

Pistoles™

4 x 5 kg ou 1 x 20 kg

Son goût puissant de cacao loral et fruité en fait le parfait allié pour toutes vos créations. Idéal en inclusion.



CHOCOLAT PURETÉ

Alunga™ 41 %

BARRY

U19548

Pistoles™

6 x 1 kg ou 4 x 5 kg ou 1 x 20 kg

Idéal pour des mousses, ganaches, crémeux et sauces.



CHOCOLAT HÉRITAGE

Force Noire™ 50 %

BARRY

U19356

Pistoles™

6 x 1 kg ou 4 x 5 kg

Idéal pour des ganaches, mousses ou en intérieur.



CHOCOLAT HÉRITAGE

Lactée Barry 35 %

BARRY

U19364

Pistoles™

4 x 5 kg ou 1 x 20 kg

Idéal pour des mousses au chocolat savoureuses et douces.



CHOCOLAT HÉRITAGE

Zéphyr™ 34 %

BARRY

U19527

Pistoles™

6 x 1 kg ou 4 x 5 kg ou 1 x 20 kg

Idéal pour des ganaches, mousses et glaces.



CHOCOLAT HÉRITAGE

Zéphyr™ Caramel 35 %

BARRY

U19659

Pistoles™

4 x 2,5 kg

Idéal pour des ganaches de pâtisseries, mousses et glaces.



PRALINÉS

Praliné Amandes Noisettes 50 %

BARRY

U53282

6 x 1 kg ou 2 x 5 kg ou 2 x 10 kg

Pour des fourrages en pâtisserie, crémeux, mousses, glaces, sauces. Idéal pour réaliser des Paris-Brest grâce à sa texture onctueuse !



PRALINÉS

Praliné Noisettes Piémont 50 %

BARRY

U53284

2 x 5 kg

La noisette du Piémont est un délicieux fruit sec au goût subtil qui naît et grandit au cœur des collines Piémontaises. Elle est aujourd'hui reconnue par les gourmets du monde entier comme l'indiscutable "Reine Mondiale des Noisettes".

Ce praliné 50 %, ultra fin, doit sa couleur caramel à sa toréfaction d'intensité moyenne. Par ses arômes uniques, il se prête à toutes les créations gourmandes.



100% CACAO

Beurre de Cacao Mycryo®

BARRY

U19422

8 x 550 g

Permet de limiter l'ajout de graisses. Parfait pour le salé. Il permet aussi un tempérage facile du chocolat sans tablage.



100% CACAO

Décor Cacao

BARRY

U63106

6 x 1 kg

Poudre de cacao 100 % cacao, aux propriétés hydrophobes exceptionnelles permettant de rester sèche très longtemps sur les préparations humides comme les tiramisus, truffes, entremets...



PRODUITS DE SERVICE

Pralin Feuilletine™

BARRY

U19397

6 x 1 kg ou 4 x 5 kg

Préparation gourmande composée de brisure de crêpes dentelle, de praliné amandes-noisettes et d'un chocolat de couverture lait. Elle préserve le meilleur craquant grâce au beurre anhydre (sans eau), une recette.



PRODUITS DE SERVICE

Cara Crakine™

BARRY

U19396

6 x 1 kg ou 4 x 5 kg

Prêt à l'emploi, sa texture fera croustiller vos créations tout en apportant de la saveur. Idéal en inclusion.



PRODUITS DE SERVICE

Pailleté Feuilletine™

BARRY

U19317

4 x 2,5 kg

Prêt à l'emploi, des brisures de crêpes dentelle croustillantes pour pralinés et pâtisseries.



Créer. Partager. Progresser.™

Histoire Cacao Barry

Cacao Barry, le partenaire engagé des Chefs qui font avancer la tradition,...

Cacao Barry® accompagne les chefs depuis près de 200 ans dans leur quête d'excellence.

Fort de notre héritage de la pâtisserie française, nous fournissons une expertise reconnue, des produits fiables et des solutions adaptées pour créer, innover et progresser.

Notre engagement : soutenir les artisans à chaque étape de leur carrière, avec des chocolats et pralinés de haute qualité et un savoir-faire moderne.

Nous sommes le partenaire engagé des Chefs qui font avancer la tradition.

Créer. Partager. Progresser.

...Et qui agit durablement auprès des cultivateurs de cacao, avec Cocoa Horizons

En soutenant la fondation Cocoa Horizons, Cacao Barry accompagne les cultivateurs de cacao en valorisant les bonnes pratiques agricoles, investit dans le renforcement de leurs communautés et contribue à préserver les forêts pour les générations futures.



Découvrez
Cocoa Horizons



Les classiques, toujours incontournables

Le **chocolat**, la **vanille**, la **noisette**, le **caramel**, l'**amande**, le **beurre**, la **pistache** et le **citron** restent des valeurs sûres. Ces saveurs familières rassurent et rappellent des souvenirs d'enfance : **34 % des Français déclarent que la nostalgie rend un dessert particulièrement gourmand**. En période d'incertitude économique, rien de tel qu'une pâtisserie qui fait du bien au moral !

Les saveurs du monde s'invitent en vitrine

Le goût de l'aventure se fait sentir : **matcha**, **yuzu**, **rose**, **dulce de leche**, **cardamome** ou **miso** commencent à séduire les jeunes consommateurs et les curieux du goût. Les **éditions limitées** et **lancements saisonniers** deviennent le terrain de jeu des créateurs pour surprendre et inviter à la découverte.



Écorce florale aux deux chocolats

Par la cheffe **Muriel Aublet-Cuvelier**

Recette pour **25 portions**
de **120 g** environ

Crème légère au café blanc

55 g de lait entier

22 g de sucre semoule

4 g de Gélatine 200 bloom

443 g de crème 35%

33 g de café en grain

133 g de mascarpone

9 g d'eau de rose

Infuser le café en grains concassés à froid dans la crème pendant 24h. Bouillir le lait et le sucre, et ajouter la gélatine hors du feu. Chinoiser la crème infusée sur le mascarpone et l'eau de rose. Puis mixer avec le lait gélifié. Refroidir minimum 6h puis foisonner au batteur comme une chantilly. Pocher de longs tubes avec une douille de 16mm et congeler. Couper des tubes en biseaux de 9 cm de long. Glacer au nappage neutre.

Crèmeux Extra-Bitter Guayaquil 64% et Lactée Barry 35%

208 g de crème 35%

208 g de lait entier

67 g de jaunes d'œufs

217 g de Chocolat de couverture au lait Lactée Barry 35%

100 g de Chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil 64%

Faire une anglaise avec la crème, le lait entier et les jaunes d'œufs. Verser sur le chocolat de couverture au lait Lactée Barry 35 % et le chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil 64 %, et mixer. Filmer au contact et laisser refroidir minimum 6h.

Pâte sucrée cacao Plein Arôme

183 g de beurre doux

137 g de sucre glace

46 g de poudre d'amandes

38 g de poudre de cacao Plein Arôme

2 g de sel fin

319 g de farine T55

76 g d'œufs entiers

Sabler à la feuille le beurre doux, le sucre glace, la poudre de cacao Plein Arôme, la poudre d'amandes, le sel fin et la farine T55. Ajouter les œufs entiers et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Étaler entre deux feuilles à 2 mm d'épaisseur. Refroidir et foncer les cercles à tartelettes oblong. Cuire à 150°C pendant 25 minutes.

Écorces en chocolat café et vanille

500 g de Chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil 64%

500 g de Chocolat de couverture au lait Lactée Barry 35%

20 g de café en poudre

20 g de poudre de vanille

Tabler et étaler finement sur une feuille guitare de 15 cm de large le chocolat de couverture noir Extra-Bitter Guayaquil 64 %. Saupoudrer la poudre de vanille avant cristallisation et enrouler en tube de 5 cm. Tabler le chocolat de couverture au lait Lactée Barry 35 % et étaler finement sur une feuille guitare de 15 cm de large. Saupoudrer le café en poudre avant cristallisation et enrouler en tubes de 4 cm. Une fois le chocolat cristallisé, dérouler en cassant des écorces de différentes tailles.



Ingrédients



Baking powder

ANCEL

U22165

Poudre à lever

6 x 1 kg



Gélatine porcine Or

ANCEL

U22217

225 feuilles - 210 Bloom

10 x 475 g



Miel de fleurs

BROVER

U23128

1 kg ou 5 kg



Miel de fleurs

BROVER

U23204

500 g



Extrait de vanille Bourbon

SÉBALCÉ

U22444

Avec grains

6 x 500 g



Extrait de vanille Tahitensis

SÉBALCÉ

U22375

Avec grains

6 x 500 g



Pâte de pistache

CRESCO

U22333

4 x 1 kg

Montage et finitions

Poser les tubes de crème légère sur une petite écorce pour le décongeler au frais.

Garnir le fond de tarte avec le crémeux.

Ajouter des framboises écrasées à hauteur ou un confit de framboises.

Poser 3 à 4 écorces en alternant la couleur du chocolat et les tailles.

Puis poser délicatement le tube de crème légère café rose.

Saupoudrer légèrement de poudre de vanille et de pétales de roses séchées.

Poser quelques framboises dans l'assiette.

Astuce

La crème légère café peut être remplacée par une crème glacée au café, moulée en tubes, prête à être déposée sur les écorces à l'envoi du dessert. Sinon, dresser les tubes de crème légère sur les écorces 1 heure avant le service.



Paris-Brest Chocolat Pistache

Pour **12 pièces** de **8 cm**
de Ø environ

Pâte à choux (recette de base pour 1 L d'eau)

1 L d'eau	400 g de beurre
12 g de sucre	600 g de farine
15 g de sel	800 à 1000 g d'œufs

Réaliser la pâte à choux selon votre méthode habituelle. Prélever 600 g de pâte à choux puis dresser des anneaux de 8 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé tirage ouvert ou à 200°C environ 30 min en four à sole tirage ouvert.

Crème pâtissière au chocolat

(recette de base pour 1 L de lait)

1 L de lait entier	150 à 200 g de sucre
80 à 100 g de Crème Pâtissière à Chaud Ancel de votre choix	200 g de chocolat de couverture noire haché
100 g d'œufs	

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle en incorporant le chocolat haché après cuisson. Lisser après refroidissement.

Mousse bavaroise pistache

80 g de Bavarois Alaska-express Neutre Ancel
120 g d'eau

60 g de Pâte Aromatique Pistache Cresco
400 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau. Ajouter la pâte de pistache, fouetter vivement puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

Montage et finition

Couper les pièces de pâte à choux en deux puis garnir chaque fond de 30 g de crème pâtissière au chocolat. Dresser ensuite 50 g de mousse bavaroise pistache à la poche à douille cannelée. Déposer les parties supérieures de pâte à choux sur la mousse bavaroise. Napper délicatement avec le dessus au pinceau avec du Nappage Miroir Neutre Ancel puis saupoudrer de pistaches hachées.



La pistache, la star qui fait craquer

Impossible de passer à côté : la pistache s'impose comme LA saveur incontournable du moment. À la fois gourmande et raffinée, elle séduit par son goût intense et sa couleur naturelle ultra attractive. Déclinée en ganaches, crèmes, inserts ou toppings, elle s'invite partout, souvent associée au chocolat ou inspirée de tendances virales comme le fameux dessert façon "Dubai". À mi-chemin entre réconfort et modernité, la pistache coche toutes les cases : premium, instagrammable et résolument addictive.

Législation et labels

Une restauration plus responsable

La restauration est aujourd'hui au cœur des enjeux environnementaux et sociétaux. Les nouvelles réglementations, notamment la loi **EGALIM**, encouragent les établissements à adopter des pratiques plus responsables : amélioration de la qualité des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction des plastiques à usage unique ou encore meilleure gestion des déchets. Ces évolutions marquent une transformation

progressive du secteur. Au-delà de la contrainte réglementaire, elles reflètent surtout une évolution des attentes des consommateurs, de plus en plus attentifs à l'origine des produits, à la transparence et à l'impact environnemental de leur alimentation.

Pour les restaurateurs, ces nouvelles règles représentent à la fois un défi d'adaptation et une opportunité de valoriser leurs engagements.

La restauration de demain

Les nouvelles réglementations redéfinissent progressivement les standards de la restauration. Plusieurs axes structurent désormais les pratiques du secteur :

APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE

Les restaurateurs sont encouragés à privilégier des produits de qualité, durables et issus de filières responsables.

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La lutte contre le gaspillage devient un enjeu majeur, avec des initiatives visant à mieux gérer les stocks et valoriser les invendus.

GESTION DES DÉCHETS

Le tri et la valorisation des déchets prennent une place croissante dans l'organisation des établissements.

RÉDUCTION DES PLASTIQUES

Les réglementations encouragent l'abandon progressif des plastiques à usage unique et l'utilisation de matériaux plus durables.

Ces mesures participent à la construction d'un modèle de restauration **plus durable et plus transparent**.

Focus labels

DES REPÈRES POUR LES CONSOMMATEURS

Face à l'attention croissante portée à la qualité et à l'origine des produits, les labels et certifications jouent un rôle essentiel. Ils permettent d'identifier rapidement des engagements précis en matière de production, de traçabilité ou de respect de l'environnement.

Pour les restaurateurs, ces signes de qualité représentent également un levier de différenciation et de crédibilité, en valorisant les démarches responsables auprès des clients.

Parmi les labels les plus connus :



Agriculture Biologique (AB)

La certification la plus reconnue par le grand public pour les produits issus de l'agriculture biologique.



MSC – Pêche durable

Un label de plus en plus attendu pour les produits de la mer, garantissant une pêche responsable.



Origine France / Viande Bovine Française (VBF) Un critère particulièrement sensible pour les consommateurs, attachés à l'origine des produits.



Label Rouge

Souvent associé à une qualité supérieure et à des méthodes de production exigeantes.



AOP, AOC et IGP

Ces appellations valorisent les produits de terroir et les savoir-faire traditionnels.



Remerciements

Nous tenons à adresser nos sincères remerciements à l'ensemble de nos partenaires et fournisseurs pour leur contribution à la réalisation de ce nouveau Guide Restauration. Leur engagement, leur expertise et la qualité de leurs produits participent pleinement à la richesse de cette édition.

Un merci particulier à Food Service Vision pour la mise à disposition de données clés sur le marché, ainsi qu'à UTOPIES pour certaines analyses et chiffres ayant enrichi notre réflexion.

Enfin, nous remercions l'ensemble des fournisseurs présents dans ce guide, dont les logos témoignent de leur implication et de leur confiance.



BROVER



Créer. Partager. Progresser.™



Sources : Food Service Vision – UTOPIES – Fournisseurs partenaires du guide