



TENDANCE

SNACKING



NOUS REMERCIONS
TOUS NOS PARTENAIRES
 POUR LEUR PARTICIPATION À CETTE ÉDITION 2023



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™



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

Ce catalogue est une sélection de produits, pour connaître l'ensemble de notre offre, consultez votre distributeur UNL.

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

SOMMAIRE

PAINS	p.02	● Salade César crispy	p.40
● Baguette viennoise	p.04	● Wrap de poulet pané	p.41
● Beignets salés	p.05	POISSONS	p.42
● Bagel saumon et avocat	p.07	SALADES / FRITES	p.43
● Bretz burger	p.08	LÉGUMES	p.44
PRODUITS FRAIS	p.09	CONDIMENTS	p.46
● Tartine de pain complet au pavot, avocat, saumon et son œuf parfait	p.11	● Naans végétariens	p.47
● Fritata	p.12	SAUCES	p.48
● Bagel au saumon, avocat et épinards	p.13	● Wrap de "saumon burger"	p.49
FROMAGES	p.14	● Sandwich egg salad	p.50
● Pain pita au gyros de poulet sauce tzatziki au yaourt grec	p.15	PRÊT À GARNIR	p.51
● Pizza chèvre miel	p.17	● Millefeuille chocolat	p.52
● Wrap chaud poulet tandoori	p.18	● Tartelette finger citron meringuée	p.53
● Tartine chorizo, courgettes grillées et comté	p.19	● Tartelette finger façon snickers	p.54
● Club Sandwich au Tos'O'Chèvre	p.20	● Quiche forézienne	p.55
● Sandwich au bleu et fruits secs	p.21	● Pakata océane	p.56
● Baguette nordique	p.22	● Pakata Jambon supérieur	p.57
TARTINABLES	p.23	● Sandwich jardin d'été	p.58
● Panini au thon-pesto rouge	p.23	SUR LE POUCE	p.60
CHARCUTERIE	p.24	SUCRÉE	p.64
● Quiche de pommes de terre et allumettes de chorizo	p.26	● Coupe gaufrette et sa salade de fruits de saison	p.65
● Assiette melon jambon à l'Aveyronnaise	p.27	● Brownie façon rocher	p.66
● Sandwich jambon, pesto, tomates séchées et parmesan	p.29	● Wrapez fraise mascarpone	p.67
● Sandwich nordique jambon sec	p.30	● Cheesecake à la mangue	p.68
● Tartine lanières de chorizo	p.31	EMBALLAGES / ÉQUIPEMENTS	
● Cojonudos	p.32	ENTRETIEN	p.70
● Salade vosgienne	p.33	● Meringue au sucre cuit	p.73
● Mini pizza jambon	p.34	● Hamburger	p.80
VIANDES	p.35	● Salade César	p.82
● Wrap tenders poulet pané	p.37		
● Le catalan	p.38		
● Wrap Kebab	p.39		

● RECETTES

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



Bun'n Roll

beurre (avec moule) - 85g



Ciabatta

nature - 180g



Pain Bagnat

90g ou 160g



Panini

110g, 120g ou 140g



Pain Nordique

Ø16,5 cm - 55g



Tortilla de blé

cuite - Ø 30cm - 91g





Demi Flûte

3 coupes de lame
27/30 cm - 140g



Petit pain

carré, losange ou rectangle
55g



Pain burger

rond ou carré - nature ou
brioché - 75g à 100g



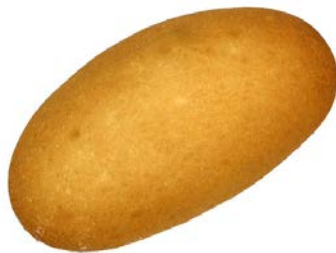
Demi baguette

farinée, sésame, pavot ou
multigraines - 140g



Bagel

nature, sésame ou pavot - 115g



Pain kebab

110g



CRÈME DE LEVAIN

Épeautre
bidon 5kg



INGRÉDIENTS

100g de crème de Levain d'Épeautre Livendo

30g de levure
L'hirondelle® Or

500g de farine de
tradition T110

500g de farine de gruau
400g de lait

18g de sel

120g de beurre

100g d'œufs

60g de sucre semoule

10g de miel

PRÉPARATION

Pétrir le tout (sauf le beurre) au pétrin à spiral 4 minutes à vitesse lente + 4 minutes à vitesse rapide.

Ajouter le beurre et pétrir 2 minutes à vitesse rapide.

Tempérer la pâte à 24°C (+/-1°C). Pointer 1h à température ambiante.

Diviser la pâte en pâtons de 140g, détendre 30 minutes au réfrigérateur en recouvrant la pâte.

Façonner en demi-baguettes, poser sur une plaque puis dorer et scarifier en saucisson.

Apprêter 1h15 à 26°C.

Cuire au four à sole à 210°C avec buée environ 15 minutes.

Après cuisson laisser ressuer sur grille.

BEIGNET NATURE

60g
carton 40 pièces



INGRÉDIENTS

Houmous de betterave

- 200g de pois chiches
- 400g de betteraves cuites
- 4 cs de crème fraîche épaisse
- 1 cc de tahini
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cs de jus de citron
- 4 cc de cumin
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel
- Huile d'olive

10 beignets naturels

- 350g d'émincés de filet de poulet cuits
- Graines germées
- Baies roses

PRÉPARATION

Houmous de betterave

Égoutter les pois chiches.

Faire revenir dans de l'huile d'olive l'oignon et l'ail.

Ajouter le cumin, le sel, le poivre et mélanger.

Ajouter les betteraves cuites, le citron, la crème fraîche, les pois chiches et le tahini. Mixer le tout jusqu'à obtenir le houmous de betterave.

Montage

Préparer les **beignets naturels** selon nos conseils de remise en œuvre.

Couper les **beignets** en deux.

Étaler le houmous sur la base des beignets.

Déposer les morceaux de poulet sur le houmous.

Disposer des graines germées et des baies roses sur le poulet.

Replacer le dessus des **beignets**.

Pour une option veggie, remplacer le poulet par des graines de tournesol.

Food plus



Pain nordique rond

16 cm 55g
carton 96 pièces



Tortilla de blé

30 cm 91g
carton 108 pièces



Bagel

(nature, sésame ou pavot)
115g - carton 30 pièces



Bun brioché

(nature ou sésame) 77g
carton 45 pièces



Pain hot dog

85g
carton 48 pièces



Tartine de campagne

50g
carton 126 pièces



BAGEL SÉSAME

115g
carton 30 pièces



INGRÉDIENTS

2 bagels sésame

Fromage frais nature ou
aux herbes

4 tranches de saumon
fumé

1 avocat

1 oignon rouge

Aneth

PRÉPARATION

Couper les **bagels** en 2, les réchauffer au four ou au grille- pain.

Tartinier les 2 faces de fromage frais.

Couper le saumon en fines lanières et disposer sur le pain du bas.

Couper l'avocat en fines lanières, saler, poivrer, puis disposer sur le saumon.

Ajouter quelques rondelles d'oignon et de l'aneth.

* BRET'Z BURGER®

Cuit et tranché – 65g
carton 65 pièces



INGRÉDIENTS

1 Bret'z burger®

- 1 steak haché
- 50g de salade gourmande
- 2 tranches d'emmental
- 1 rondelle de tomate
- 1 tranche de jambon cru de la Forêt Noire
- 2 tranches de cornichon
- 3 rondelles d'oignon rouge
- 250g de mayonnaise
- 40g d'échalote surgelée
- 40g de persillade surgelée
- 1 cs de moutarde

PRÉPARATION

Préparer la sauce burger en mélangeant la mayonnaise, l'échalote, la persillade et la moutarde.

Plier les tranches d'emmental dans la Forêt Noire

Cuire le steak haché sur le grill, au $\frac{3}{4}$ de la cuisson disposer le pliage Forêt Noire + emmental sur la plaque afin de le faire fondre

Mettre le **Bret'z burger®** ouvert coupé en 2 à réchauffer quelques minutes.

Dresser le hamburger comme suit : pain, sauce burger, tomate, cornichons, salade gourmande, steak, Forêt Noire et oignons rouges.



Margarine

barquette



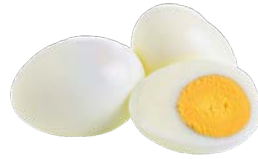
Beurre tartinable

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



Oeufs coquilles

colis de 60 à 360
(selon calibre)



Oeufs durs

écalés (poche ou seau)

Existe en barre ❄️



Yaourts

natures ou aromatisés



Lait

1/2 écrémé ou entier
brique 1l



Tortilla

Pomme de terre oignon - 500g
carton 10 pièces

Véritable tortilla espagnole fraîche



Œufs pochés

Alvéoles sécables
carton 48 pièces



Œufs durs écalés

Alvéoles sous atmosphère
carton 45 pièces



Œufs brouillés

barquette 500g ou 1 kg



Œuf entier

Liquide
bouteille 2kg



L'Œuf Parfait

carton 20 pièces



L'œuf parfait se présente dans sa coquille qui garantit la forme originelle de l'œuf. C'est une solution prêt à l'emploi tout au long du service et avec une appellation valorisante. Peut s'utiliser chaud ou froid.

TARTINE DE PAIN COMPLET AU PAVOT

AVOCAT, SAUMON ET SON ŒUF PARFAIT

Pour 10 portions 

ŒUF PARFAIT

boîte 10 pièces
carton de 2 boîtes



INGRÉDIENTS

10 Oeufs Parfaits

250g de saumon fumé

4 avocats

1 citron

5g d'ail

10cl d'huile d'olive

10cl de fleur de thym

4cl d'estragon

2g de sel

3g de poivre

PRÉPARATION

Les œufs parfaits seront remis en température dans une chauffeuse ou un thermoplongeur à 55°C.

Ouvrir les avocats en deux pour ôter le noyau. Quadriller la chair au couteau sans percer la peau et la prélever à la cuillère. La déposer dans un saladier et la citronner généreusement avec le jus du citron. Écraser la chair à la fourchette et assaisonner.

Griller les tranches de pain complet au pavot et les frotter avec de l'ail.

Dressage

Étaler l'avocat sur les tranches de pain puis ajouter les tranches de saumon fumé et finir en posant dessus les œufs.

Arroser de quelques gouttes d'huiles d'olive et décorer avec des herbes.

ŒUFS BROUILLÉS

Liquide
brique 1l



INGRÉDIENTS

- 500g de mélange pour œufs brouillés
- 500g d'épinards en branches
- 2 cuillères d'huile d'olive
- 12g de basilic coupé
- 300g de courgettes en dés
- 5 anchois salés
- 60g de tomates séchées
- 25g de champignons séchés
- 300g de copeaux de parmesan
- 600g de ricotta
- 5cl de lait ou de crème
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- Faire tremper les champignons 20 minutes dans l'eau.
- Faire chauffer l'huile d'olive et étuver les épinards.
- Faire suer et mélanger avec les courgettes, les anchois, les tomates séchées, la ricotta et le mélange pour œufs brouillés.
- Presser les champignons et les ajouter.
- Mélanger avec les copeaux de parmesan et le basilic.
- Assaisonner avec du sel et du poivre.
- Répartir dans deux moules à tarte ou plusieurs petites formes.
- Faire cuire 30 minutes à 180°C.

BAGEL AU SAUMON AVOCAT ET ÉPINARDS

Pour 50 pièces 

ST-AUVENT TOURAGE OMÉGA 3

plaque 2kg



ST-AUVENT SANDWICH OMÉGA 3

barquette 2kg

INGRÉDIENTS

Pâte à croissant

1 000g de St-Auvent
Tourage Oméga 3

1 800g de farine forte
100g de graines de chia
100g de graines de lin
50g de sel
200g de sucre
100g de levure
1,1l d'eau

Garniture

St-Auvent Sandwich
Oméga 3

Saumon fumé
Avocat
Feuilles d'épinards

PRÉPARATION

Broyer les graines de chia et de lin dans un robot.

Pétrir tous les ingrédients pendant 10 minutes sauf le St-Auvent Tourage Oméga 3.

Ajouter ensuite le St-Auvent Tourage Oméga 3 et faire un tour double et un tour simple.

Laisser reposer la pâte à froid pendant 30 à 45 minutes.

Abaisser la pâte à 4mm au laminoir.

Former des rectangles de 25x40cm.

Les plier en deux, l'un sur l'autre.

Couper des bandes de 2cm de large.

Tordre les deux extrémités et les pincer ensemble pour former un bagel.

Laisser pousser pendant 1h30-1h45 à 30°C et 80% d'humidité.

Badigeonner d'œuf et décorer de graines de lin et de chia.

Cuire au four à 210°C pendant 18-20 minutes.

Laisser refroidir et ouvrir en deux. Tartiner de St-Auvent Sandwich Oméga 3.

Garnir d'avocat, de saumon fumé et de feuilles d'épinards.

**Chèvre**

bûches, tranches ou dés

Existe aussi en *

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

Existe aussi en *

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

Existe aussi en *

**Raclette**

entière ou tranches

Existe aussi en *

**Mozzarella**

bloc, billes ou tranches

Existe aussi en *

**Brebis**

cubes

Existe aussi en *

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

entier ou tranches

Existe aussi en *

**Camembert**entier, portions
ou tranches

Existe aussi en *

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

PAIN PITA AU GYROS DE POULET

SAUCE TZATZIKI AU YAOURT GREC

YAOURT GREC

pot 1kg



INGRÉDIENTS

Gyros de poulet

- 300g de blancs de poulet
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 2 cs de coulis de tomates
- 2 cs de cumin
- 2 cs d'herbes de Provence
- 2 cs de paprika
- 1 cs de coriandre
- 2 cs d'huile d'olive

Garniture des pains pita

200g de Yaourt grec

- 2 pains pita à garnir
- 1 cs de jus de citron
- 2 gousses d'ail
- 2 cc d'aneth ou de menthe
- 1 cs d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 1 tomate
- 1 petit oignon rouge
- Quelques feuilles de laitue
- 2 concombres

PRÉPARATION

Pour le gyros de poulet

Commencer par préparer la marinade. Peler l'oignon et la gousse d'ail. Émincer-les finement. Déposer le tout dans un saladier. Ajouter l'huile d'olive, le coulis de tomates, le paprika, les herbes de Provence, la coriandre et le cumin. Saler, poivrer puis mélanger bien.

Découper les blancs de poulet en cubes. Ajouter le tout dans le saladier avec la marinade. Mélanger bien de manière à bien enrober la viande avec la sauce. Couvrir le saladier de film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Sorter le poulet du réfrigérateur. Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive. Lorsqu'elle est bien chaude, faire cuire le gyros de poulet pendant environ 15 minutes.

Pour la garniture des pains pita

Préparer la sauce Tzatziki, peler le deuxième concombre puis couper le en petits dés après avoir ôté les graines centrales.

Mélanger le **Yaourt grec**, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel, l'aneth ou la menthe et l'ail dans un saladier. Ajouter ensuite les morceaux de concombre. Mélanger de façon à ce que le concombre soit bien imprégné du yaourt. Couvrir le saladier avec du film plastique et le mettre au moins 1 heure au réfrigérateur avant de l'utiliser pour permettre aux parfums de s'exhaler.

Pendant ce temps, couper finement la tomate, l'oignon rouge et le premier concombre.

Tartiner généreusement l'intérieur des pains pita avec la sauce Tzatziki. Ajouter les légumes, quelques feuilles de salade et le gyros de poulet.

Terminer le dressage en ajoutant encore un peu de sauce Tzatziki pour plus de gourmandise.



Fromage de chèvre affiné

Tranche 42mm 6g
barquette 1,3kg



Idéal pour pizzas, quiches, paninis, tourtes chèvre épinards.



Fromage à raclette

Tranche 15g
barquette 1,1kg



Reblochon AOP

Tranche 3mm
barquette 1kg



Bleu

1/2 tranche
barquette 1,1kg



Bleu

Cube 14mm
barquette 1,3kg



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



Mozzarella Pasta Filata

Tranche Ø 65mm
barquette 1,3kg



Idéal pour pizzas, quiches, paninis, préparations chaudes.

PIZZA CHÈVRE MIEL

FROMAGE DE CHÈVRE AFFINÉ ❄️

Tranche Ø 42mm – 6g
barquette 1,3kg



INGRÉDIENTS

250g de tranches
de chèvre

80g de mozzarella râpée

1 pâte à pizza

2 cs de crème fraîche

La moitié d'un petit
oignon rouge

2 cs de miel d'acacia

1 poignée de noix
concassées

Roquette

Poivre

PRÉPARATION

Préchauffer votre four à 200°C en chaleur traditionnelle.

Dérouler la pâte sur la plaque de votre four en conservant la feuille de papier sulfurisé.

Disposer les **tranches de chèvre**.

Éplucher et trancher l'oignon rouge.

Répartir la crème sur le fond de pâte à pizza, ajouter la mozzarella, le chèvre, l'oignon et cuire dans le bas du four 16 minutes environ.

A la sortie du four, napper la pizza de miel, de noix et déposer quelques feuilles de roquettes.

Poivrer.

WRAP CHAUD POULET TANDOORI

TARTIMALIN

Fromage à la crème
barquette 1kg



INGRÉDIENTS

160g de TARTIMALIN
fromage à la crème

- 4 galettes de maïs
à la tomate
- 4 cc d'épices tandoori
- 300g d'émincés
de poulet
- 4 tomates
- 2 oignons rouges
- Roquette
- Huile d'olive
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Faire mariner les émincés de poulet avec les épices 1h
avant et réserver au frais.

Une fois marinés, cuire les émincés à la poêle, saler et
poivrer à votre convenance.

Tiédifier la galette au micro-ondes 20 secondes à puissance
750 W.

Tartinier la galette avec le **TARTIMALIN** fromage à la
crème.

Déposer la roquette, la tomate épépinée et coupée en
quartier, puis l'oignon émincé finement.

Recouvrir avec le poulet juste poêlé.

Fermer le wrap et servir chaud/tiède.

TARTINE AU CHORIZO COURGETTES GRILLÉES ET COMTÉ AOP

TRANCHES DE COMTÉ AOP

Spécial sandwich
flowpack 480g



INGRÉDIENTS

20 tranches de comté
AOP format sandwich
10 tranches de pain de
campagne
50 tranches de chorizo
5 courgettes
5 branches de thym
15cl d'huile d'olive
Sel, poivre
Pignons de pin
Feuilles de basilic

PRÉPARATION

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

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

Préchauffer le four en mode grill ou le toaster.

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

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

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

Servir sans attendre.

TOST'O'CHÈVRE SOIGNON PROFESSIONNEL

Fromage de chèvre à tartiner
barquette 750g



INGRÉDIENTS

120 g Tost'O'Chèvre

- 12 tranches de pain de mie aux céréales
- 1/2 chou rouge
- 70g roquette
- 3 tomates
- 2 avocats
- 1 citron vert pressé
- QS d'huile d'olive
- QS de sel et poivre

PRÉPARATION

- Toaster les tranches de pain de mie.
- Râper le chou rouge, couper les tomates ainsi que les avocats en tranches.
- Assaisonner le chou rouge avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Étaler du **Tost'O'Chèvre** sur toutes les tartines.
- Disposer, dans l'ordre sur six tranches de pain, la salade de chou rouge, une petite poignée de roquette, les tranches de tomates, les tranches d'avocat, assaisonner et verser un filet de jus de citron vert.
- Refermer chaque sandwich avec les six autres toasts.
- Couper les sandwiches en deux et servir.



SANDWICH AU BLEU ET FRUITS SECS

15 minutes Pour 4 personnes

TRANCHE DE BLEU IQF LIGUEIL

21g
boîte 500g



INGRÉDIENTS

16 tranches de Bleu IQF

- 40g beurre Plaquette AOP doux Grand Fermage
- 2 baguettes bien croustillantes (ou 4 petites baguettes individuelles)
- 8 à 10 abricots secs
- Une douzaine de Cerneaux de noix (ou noisettes décortiquées)
- Quelques feuilles de mâche et feuilles de chêne verte
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

Couper les baguettes en deux puis faire une fente pour les ouvrir sur leur longueur.

À l'aide d'un couteau, étaler le Beurre Plaquette AOP doux Grand Fermage finement sur les deux côtés de la baguette.

Disposer quelques feuilles de mâche et feuilles de chêne.

Superposer **4 tranches de Bleu IQF**, puis ajouter quelques cerneaux de noix et demi-abricots.

Saler, poivrer, refermer le sandwich et déguster aussitôt !

BAGUETTE NORDIQUE

une recette de "La Maison de l'Excellence Savencia®"

Pour 10 sandwichs 

CREAM CHEESE

barquette 1kg


PROFESSIONNEL



INGRÉDIENTS

Garniture au Cream Cheese

500g de Cream Cheese

5 à 10g d'aneth

5g de baies roses
en grains

1 citron vert

Sel, poivre
fraîchement moulu

10 mini baguettes
tradition céréale

10 tranches de
saumon fumé

Salade scarole

PRÉPARATION

Garniture au Cream Cheese

Dans un cul de poule, mélanger le **Cream Cheese**, l'aneth haché, les grains de baies roses concassés et le zeste de citron vert râpé à la Microplane®.

Assaisonner avec du sel et du poivre. Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.

Dressage

Trancher les mini baguettes et les tartiner généreusement de la garniture au **Cream Cheese**.

Garnir d'une tranche de saumon fumé et de quelques feuilles de salade scarole.

Créer des recettes illimitées en variant les pains selon vos préférences.



Préparations pour sandwichs

poulet, thon, surimi, légumes...



Spécialités à tartiner

caviar d'aubergine, confit de tomates ou tapenade



Fromages à tartiner

natures ou parfumés



PANINI AU THON-PESTO ROUGE

INGRÉDIENTS

Tartinable de thon

1 panini
Pesto rouge
Poivrons rôtis (ou légumes grillés)
Mozzarella

PRÉPARATION

Tartiner un panini avec une portion de **tartinable de thon** et d'une couche de pesto rouge.

Décorer avec les poivrons rôtis ou les légumes grillés et la mozzarella sur le dessus.

Faire griller le panini pendant 3 minutes à 200°C.

TARTINABLE DE THON

barquette 1kg





Lardons

crus ou cuits

Existent aussi en *



Epaule ou jambon DD

entier, tranches ou dés

Existent aussi en *



Merguez

entières ou morceaux

Existent aussi en *



Saucisses

Francfort, Morteau ou
Strasbourg



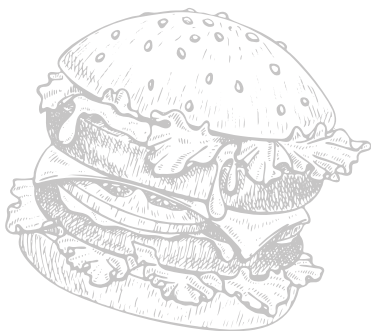
Terrines

de campagne, de sanglier,
de lapin...



Knacks

(existent aussi en cocktail)



Rillettes

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



Jambon supérieur

Découenné
dégraissé
barquette 720g



Jambon Serrano

entier, tranches ou allumettes



Jambon sec

entier, tranches ou allumettes



Chorizo

entier, tranches ou allumettes

Existe aussi en ❄️



Coppa

tranches



Pepperoni

tranches



Salami

entier ou tranches



Saucisson sec

QUICHE DE POMMES DE TERRE ET ALLUMETTES DE CHORIZO

Pour 6 personnes 

ALLUMETTES DE CHORIZO

barquette 500g



INGRÉDIENTS

- 600 g de pommes de terre
- 2 échalotes
- 150 g d'allumettes de chorizo sel sec parfumées**
- 20 cl de crème liquide
- 3 œufs
- 1 pâte feuilletée
- 1 poignée de fromage râpé
- Sel, poivre

PRÉPARATION

- Faire cuire les pommes de terre en robe des champs puis les laisser refroidir avant de les peler et les couper en fines lamelles. Réserver.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Ciseler finement les échalotes.
- Mélanger la crème, les œufs, les **allumettes de chorizo**, les échalotes et les pommes de terre. Saler et poivrer au goût.
- Étaler la pâte feuilletée dans un moule et verser la préparation dedans.
- Saupoudrer avec le fromage râpé et enfourner pour 45 minutes.
- Servir chaud avec une bonne salade parfumée d'herbes.

ASSIETTE MELON JAMBON A L'AVEYRONNAISE

LANIÈRES DE JAMBON SEC

Sans conservateur
barquette 500g



INGRÉDIENTS

Lanières de jambon sec

Melon
Mâche
Roquette
Tomates cerise
Pignons
Fromage de brebis
Sel poivre

Vinaigrette

Huile de noix
Citron
Eau
Sel et poivre

PRÉPARATION

Mélanger l'ensemble des ingrédients dans une assiette à salade.

Assaisonner avec la vinaigrette.





Jambon supérieur DD

20x50g
barquette 1kg



Saucisse de francfort fumée

20x50g s/vide

A préparer chaud ou froid en rondelles dans une salade type strasbourgeoise.



Bâtonnets fumés

8x6mm
barquette 1kg s/atm

Aide culinaire qui se travaille à froid comme à chaud pour de multiples utilisations en entrée ou en plat (pizza, salade, burger, etc). Le produit doit être consommé cuit.



Lardons fumés

barquette 1kg net s/atm

Aide culinaire qui se travaille à froid comme à chaud pour de multiples utilisations en entrée ou en plat (pizza, salade, burger, etc). Le produit doit être consommé cuit.



Lardons fumés allumettes

barquette 1kg net s/atm

Aide culinaire qui se travaille à froid comme à chaud pour de multiples utilisations en entrée ou en plat (pizza, salade, burger, etc). Le produit doit être consommé cuit.



Jambon DD

8x8x8 mm
1kg net s/atm

Aide culinaire qui se travaille à froid comme à chaud pour de multiples utilisations en entrée ou en plat (pizza, salade, burger, etc). Le produit doit être consommé cuit.

SANDWICH

JAMBON, PESTO, TOMATES SÉCHÉES ET PARMESAN

Pour 2 sandwichs 



JAMBON CUIT

Tranches 45g
barquette 20 tranches



INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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

SANDWICH NORDIQUE JAMBON SEC

JAMBON SEL SEC

6 mois – avec intercalaires
barquette 500g



INGRÉDIENTS

Jambon sel sec 6 mois

1 concombre

Fromage blanc

Ciboulette

Persil

Tranche de pain suédois

PRÉPARATION

Épluchez le concombre et coupez-le en fines rondelles. Coupez les rondelles en 4.

Dans un bol, mélangez le fromage blanc, la ciboulette et le persil ciselés. Poivrez et mélangez.

Sur une tranche de pain suédois, étalez le fromage blanc aux herbes sur une face.

Ajoutez une couche de concombre.

Déposez une belle tranche de **jambon sec affiné 6 mois**.

Fermez le sandwich avec une deuxième tranche de pain suédois garni de fromage blanc.

TARTINE LANIÈRES DE CHORIZO

LANIÈRES DE CHORIZO

barquette 500g



INGRÉDIENTS

Lanières de chorizo

- 1 gousse d'ail
- 1 tomate
- 3 cs d'huile d'olive
- Tranches de pain
- Tapenade d'olives
- Mozzarella
- Herbes de Provence

PRÉPARATION

Préchauffez le grill du four. Ouvrez la barquette de **lanières de chorizo**.

Pelez et écrasez une gousse d'ail. Coupez une tomate en rondelle.

Dans un bol, mélangez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive avec les gousses d'ail écrasées. Salez.

Badigeonnez les tranches de pain d'huile à l'ail puis passez rapidement les tranches sous le grill du four.

Tartinez la tartine avec une tapenade d'olive.

Déposez sur chaque tranche de pain les rondelles de tomate, la mozzarella et enfin les **lanières de chorizo**.

Parsemez d'un peu d'herbes de Provence puis passez au grill 5 minutes.

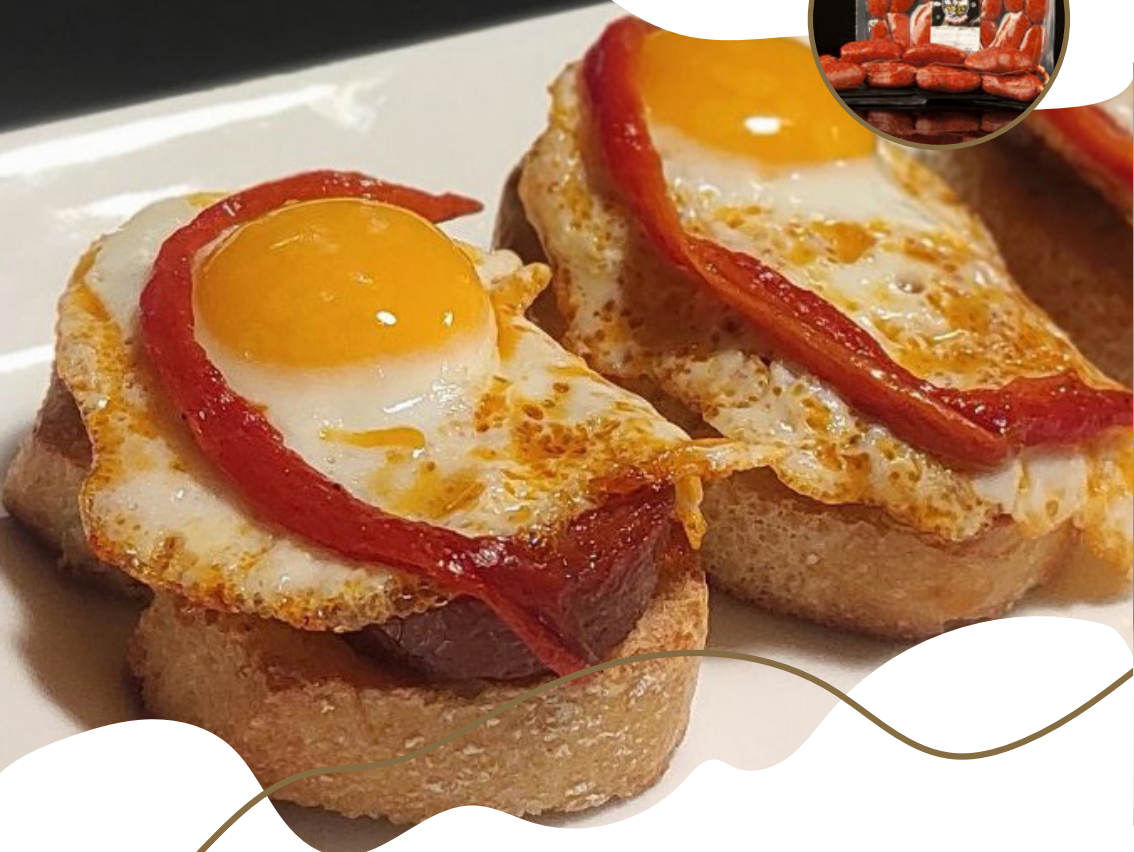
Servez dès la sortie du four.



COJONUDOS

CHORIZO FRAIS

Doux ou fort – À griller
sous-vide 1kg



INGRÉDIENTS

Chorizo à griller
doux ou fort

Œufs de poule

Pain tranché

Poivrons rouges

Safran

PRÉPARATION

Faire griller le **chorizo** et le détailler en tranches d'1 à 2 cm d'épaisseur.

Ajouter un poivron en tranche en fin de cuisson dans la graisse naturelle du **chorizo**. Le laisser quelques secondes puis égoutter le tout sur un papier absorbant.

Faire cuire « au plat » l'œuf sans saler ni poivrer mais en le parsemant de safran en fin de cuisson.

Trancher un pain ou une brioche de votre choix et le toaster légèrement.

Faire ensuite le montage : pain, poivron, **chorizo** puis œuf.

LARDONS CRUS FUMÉS ❄️

Dés 5x5x25mm
sachet 2kg



INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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

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

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

Ensuite, faire cuire 2 oeufs au plat.

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

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

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

JAMBON CUIT DD STANDARD

Dés 5x5x5 mm
sachet 2kg



INGRÉDIENTS

Pour la sauce

250ml de sauce tomate (ou crème selon votre préférence)
5ml de poudre d'oignons
5ml de poudre d'ail
Origan et basilic hâché

400g de jambon cuit DD

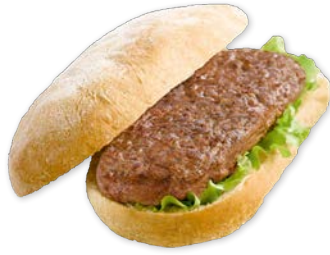
150g de cheddar râpé
3 petits pains coupés en deux
Aromates : origan, basilic haché et poivre
Parmesan

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C.
Mélanger les ingrédients de la sauce ensemble dans un récipient.
Déposer les petits pains sur une plaque de cuisson.
Mettre la sauce sur les petits pains
Répartir le **jambon cuit DD** et les herbes sur les pains.
Soupoudrer de parmesan.
Faire cuire les pains au four pendant 15 minutes et les faire griller 5 minutes en position « grill ».



Viande hâchée



Steacks hâchés

crus ou cuits



Aiguillettes de poulet panées

multicéréale, cornflakes
ou nature



Emincés de poulet

nature, Tex Mex, kebab,
curry ou Tikka



Filets de poulet

crus ou cuits



Emincés kebab





Émincés cuisse de poulet rôti curry

7mm – Cuit – Halal
sachet 1kg



Émincé de cuisse de poulet rôti épicée curry. Déjà cuit - prêt à l'emploi.

A utiliser tel quel dans des sandwichs, pain pita, salade...



Émincés cuisse de poulet rôti Tex Mex

7mm – Cuit – Halal
sachet 1kg



Émincé de cuisse de poulet rôti épicée texmex. Déjà cuit - prêt à l'emploi.

A utiliser tel quel dans des sandwichs, pain pita, salade...



Émincés cuisse de poulet rôti kebab

7mm – Cuit – Halal
sachet 1kg



Émincé de cuisse de poulet rôti épicée kebab. Déjà cuit - prêt à l'emploi.

A utiliser tel quel dans des sandwichs, pain pita, salade...



Tranchettes filet de poulet rôti

7mm – Cuit
sachet 2,5kg



Tranchette de filet de poulet rôti. Déjà cuit - prêt à l'emploi. A utiliser tel quel dans des sandwichs, salade César...



Tranchettes de bacon crispy

sachet 500g



Poitrine de porc cuite et grillée, saveur fumée. A utiliser dans des burgers, salade César...



Tenders de poulet pané

55g – Halal – sachet 1kg



Tenders de filet poulet cuit pané (produit calibré = coût portion maîtrisé). Proposez-le en cornet avec des frites ou avec une salade composée.

TENDERS DE POULET PANÉ ❄️

55g
sachet 1kg



INGRÉDIENTS

2 à 3 tenders de poulet panés (par personne)

4 galettes wraps moelleuses

160g de cheddar râpé

Sauce Hannibal (ou Samourai)

Laitue iceberg

Oignons frits

PRÉPARATION

Frir les **tenders de poulet pané**.

Étaler de la sauce au centre de la galette wrap (au choix, ici sauce Hannibal pour apporter un peu de piquant au wrap).

Ajouter de la salade (laitue iceberg).

Répartir quelques **tenders** au centre sur la salade.

Saupoudrer de cheddar râpé et d'oignon frits.

Fermer et presser dans le grille-viande ou appareil à panini.

* MOELLEUX SPÉCIAL BURGER

150g
carton de 40 pièces



INGRÉDIENTS

1 hâché moelleux spécial
burger 150g

1 pain à burger façon
ciabatta

1 tranche de
mimolette

3 rondelles de chorizo
espagnol

1 poivron rouge

1 poivron vert

1 cs d'huile d'olive

1 pincée d'herbes de
Provence

QS de sel et poivre

1 pincée de sucre

PRÉPARATION

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

Cuire et assaisonner le **hâché** selon la demande du client.

Sécher au four le chorizo 5 minutes à 160°C.

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

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

LAMELLES DE KEBAB ❄️

Grillées à la flamme
sachet 1kg



INGRÉDIENTS

- 80g de lamelles de kebab
- 1 galette type tortilla
- 30g de salade iceberg
- 20g de fromage à tartiner
- 20g d'oignons rouges
- Quelques brins de ciboulette

PRÉPARATION

- Faire revenir les **lamelles de kebab** 2 minutes dans une poêle bien chaude en remuant régulièrement.
- Émincer les oignons.
- Étaler sur la galette tiède : le fromage à tartiner, les **lamelles de kebab**, la salade, les oignons émincés et quelques brins de ciboulette.
- Rouler et couper le wrap en deux.

SALADE CÉSAR CRISPY

Pour 4 personnes 

AIGUILLETTES DE POULET

Panées cornflakes
sachet 1kg



INGRÉDIENTS

Aiguillettes de poulet panées cornflakes

100g de parmesan en copeaux

1 poignée de croûtons

Tomates cerises

1 échalote

1 salade verte

Pour la sauce

4 cs de crème fraîche

1 cs de moutarde

1 cc de vinaigre

balsamique

½ citron

1 cc de parmesan râpé

1 pincée de sel et poivre

PRÉPARATION

Découper les **aiguillettes cornflakes** dans le sens de la largeur ou de la longueur, au choix. Vous pouvez aussi les laisser entières si vous le désirez. Émincer finement l'échalote.

Disposer dans l'assiette la salade, les tomates cerises, les croûtons, l'échalote émincée, les copeaux de parmesan et les morceaux de poulet.

Dans un récipient, préparer la sauce avec la crème fraîche, la moutarde, le jus du demi citron, le parmesan, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre.

Verser la sauce sur la salade et la servir en entrée ou en plat unique.

WRAP DE POULET PANÉ

AIGUILLETES DE POULET PANÉES ❄️

sachet 1kg



INGRÉDIENTS

Aiguillettes de poulet panées

Galettes de blé
Tomates
Cocombres
Oignons rouges
Fromage blanc
Citron
Sel

PRÉPARATION

Couper les tomates et les concombres en rondelles.

Émincer les oignons rouges.

Réchauffer les **aiguillettes de poulet panées** et les couper en 2.

Préparer la sauce en ajoutant au fromage blanc du sel et du citron pour assaisonner.

Étaler la sauce sur la galette de blé, puis ajouter les **aiguillettes de poulet panées** au centre de la galette.

Disposer les rondelles de tomates, de concombres et les oignons émincés.

Refermer la galette de blé.

Servir froid ou chaud.



Saumon fumé

nature, tranches, tranchettes,
ou chutes



Saumon au naturel

poche

Existent aussi en *



Maquereaux

mariné, tomate, moutarde
ou escabèche



Thon au naturel

boîte ou poche



Sardines

tomate ou à l'huile



Anchois

à l'huile



Spécialités de la mer

à tartiner





Indian Summer

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



Bella Ciao

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



Spartacus

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



Sultan of Swing

Couscous géant, concombres, courgettes grillées, tomates, poivrons rouges et jaunes grillés, olives. (sachet)



Frites



Frites allumettes



Pomme sautées



Frites Steackhouse





Aubergines

lamelles grillées
(boîte ou sachet)

Existent aussi en ❄️



Artichauts

cœurs entiers, quartiers
ou fonds (boîte)



Carottes

rondelles
(sachet)



Champignons

coupés
(boîte ou sachet)

Existent aussi en ❄️



Courgettes

rondelles ou tranches
grillées (boîte ou sachet)

Existent aussi en ❄️



Épinards

branches ou hâchés
(sachet)



Haricots verts

Très fins
(sachet)



Poireaux coupés

50% blancs/50% verts
(sachet)



Poivrons

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

Existent aussi en ❄️





Julienne

classique
(sachet)



Ratatouille

(sachet)



Basilic

(sachet)



Ail

dés (sachet)



Oignons

émincés, cubes ou grelots
(boîte ou sachet)

Existent aussi en 



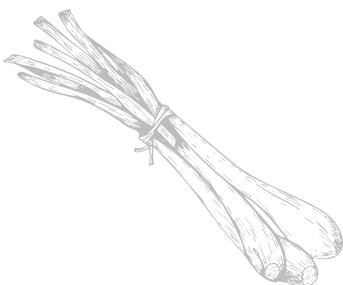
Échalotte

(sachet)



Persil

(sachet)





Garniture pizza

(boîte)



Sauce tomate

boîte 5/1



Maïs doux

(boîte)



Tomates

confites (boîte) pelées concassées (boîte ou BIB)



Olives

vertes ou noires
entières ou dénoyautées
(boîte ou seau)



Cornichons

émincés, tranches ou rondelles
(boîte ou bocal plastique)



Câpres

(boîte ou pot)





INGRÉDIENTS

Pâte à naan

- 265g de farine type 65
- 4g de sel
- 1g de baking powder
- 4g de sucre
- 60g de yaourt nature ou fromage blanc
- 90g d'eau tiède
- 15g d'huile d'olive

Garniture

- 200g de tranches d'aubergines grillées à l'huile
- 200g de tranches de courgettes grillées à l'huile
- 100g de champignons hôtel
- 80g de tomates confites
- 10g de gouttes de poivrons jaunes
- 10g de caprons
- 40g brisures d'olives façon Grèce
- 50g de Délice de tomates
- 150g de cream cheese
- 10 asperges vertes
- 40g de cacahuètes grillées

PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans le bol du batteur et pétrir 4 minutes en vitesse 1, puis 6 minutes en vitesse 2. Débarrasser et laisser pointer 2h à température ambiante.

Diviser la pâte en 5 petits pâtons et laisser se détendre 30 minutes sous film au réfrigérateur.

Les abaisser au diamètre de votre poêle.

Cuire les naans 2 minutes de chaque côté.

Égoutter tous les légumes antipasti, poêler les champignons et cuire les asperges.

Lisser les naans de cream cheese au Délice de tomates et déposer les antipasti et les légumes sur les naans.

Réchauffer et déguster.



Délice de tomates confites bocal



Gouttes de poivrons jaunes boîte 4/4



Gouttes de poivrons rouges boîte 4/4



Tranches de courgettes grillées boîte 4/4



Tranches d'aubergines grillées boîte 4/4



Tomates confites à l'huile boîte 4/4



Huiles

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



Sauce salade

nature ou légère
(bidon, stick ou flacon)



Ketchup, moutarde ou mayonnaise

(seau, bidon, stick ou flacon)



Sauces

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



Épices

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



WRAP DE « SAUMON BURGER »

Préparation 20 minutes – Cuisson : 10 minutes 

Pour 4 wraps 

CALIFORNIA SAUCE BURGER

flacon 960ml



INGRÉDIENTS

California Sauce Burger

- 160g d'escalope de saumon très frais
- 1 cœur de sucrine
- 1 gros oignon rouge
- 1 petite échalote
- 1 citron vert
- 20g de maïs croustillant
- Lesieur Olive

PRÉPARATION

Émincer finement l'oignon rouge et les faire revenir et colorer à feu doux dans une poêle chaude avec un filet de Lesieur Olive.

Pendant ce temps, éplucher et laver la salade. Râper finement le zeste du citron, presser le jus, ciseler l'échalote.

Une fois l'oignon bien fondu et coloré, débarrasser.

Détailler le saumon en petits dés et les déposer dans un saladier, ajouter 4 cs de **Sauce Burger**, l'échalote, le jus de citron et 1 cs de zeste. Mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement si besoin.

A l'aide d'un pinceau, déposer une fine couche de **Sauce Burger** sur chaque wrap.

Répartir quelques feuilles de sucrines, ajouter le tartare, parsemer d'oignon confit et de maïs croustillant.

Rouler et maintenir avec de petits pics de bois et détailler.

Accompagner ces wraps « saumon-burger » de frites de patates douces



SANDWICH EGG SALAD

Pour 6 personnes

MAYONNAISE HAUTE FERMETÉ

seau 4,7kg



INGRÉDIENTS

30g de mayonnaise
haute fermenté

2 tranches de pain
de mie aux céréales

2 œufs

10g de ciboulette

10g de cornichon

Feuilles de salade

Sel, poivre

PRÉPARATION

Faire durcir les œufs puis les laisser refroidir.

Écraser les œufs grossièrement à la fourchette.

Ciseler la ciboulette et les cornichons.

Mélanger la ciboulette, les cornichons, les œufs, et la **mayonnaise haute fermenté**.

Faire toaster les pains de mie 2 minutes de chaque côté.

Garnir le pain de mie avec les feuilles de salade, puis ajouter par-dessus notre mélange œuf mayonnaise.

Pour une version épicée rajouter au mélange 15g de notre sauce Chipotle, à la place des cornichons.

**Pâte feuilletée**

disques ou plaques

**Pâte pizza**

disques, plaques ou boules

**Pâte brisée
beurre ou margarine**fonds de tarte et de tartelette
bords droits ou cannelés**Pâte sucrée**fonds de tarte et de tartelette
bords droits ou cannelés**Pâte à choux**

éclair, chou, chou lunch

**Éclair****Baba
Savarin****Chou
lunch****Mini tartelette
sucrée****Bouchée
Hôtelière**

MILLEFEUILLE CHOCOLAT

Pour 7 pièces 



PLAQUE FEUILLETAGE

Piquée ou non piquée
57x37mm – 700g
carton 14 pièces

INGRÉDIENTS

Feuilletage caramélisé

1/2 plaque de feuilletage
piquée ou non piquée

15 à 20g de sucre glace

Noisette caramélisée

100g de noisettes
hachées

10g d'eau

10g de sucre

Ganache montée chocolat

200g de crème
liquide 35%

180g de chocolat
(50% cacao mini.)

40g de beurre

PRÉPARATION

Feuilletage caramélisé

Sortir la **plaque feuilletée**, la laisser décongeler 2h à +4°C. Préchauffer le four à 230°C.

Piquer la **plaque feuilletée**, placer une grille par-dessus, enfourner et cuire 15 minutes à 180°C.

Sortir la plaque du four, enlever la grille, retourner la **plaque feuilletée** à l'aide d'une corne trapézoïdale, recouvrir de sucre glace.

Préchauffer le four à 230°C, enfourner et cuire 7 minutes à 230°C. Ressuer sur grille.

Noisettes caramélisées

Préchauffer le four à 160°C.

Porter l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole. Stopper la cuisson, laisser tiédir puis verser les noisettes hachées dans le sirop, mélanger.

Disposer les noisettes sur plaque recouverte de papier sulfurisé. Cuire 15-20 minutes en mélangeant régulièrement. Une fois suffisamment dorées, les défourner et les laisser refroidir.

Ganache montée chocolat

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide. Travailler le beurre au fouet jusqu'à ce qu'il soit bien mou. Mettre le chocolat dans un récipient.

Une fois que la crème bout, l'incorporer délicatement au chocolat. Remuer le mélange en cercle en allant du centre vers le bord, sans incorporer d'air jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. Laisser reposer quelques minutes puis ajouter le beurre en parcelle en mélangeant à l'aide d'une spatule type Maryse.

Une fois que le beurre est totalement incorporé, l'aspect de la ganache doit être lisse et brillante.

La laisser reposer en attendant qu'elle ait une consistance plus ferme. La passer au batteur muni d'un fouet entre 30 et 50 secondes.

La texture en fin de mélange doit être suffisamment ferme mais tout en restant souple et crémeuse pour le dressage.

Montage

Découper les contours de la plaque feuilletée afin de la rendre régulière et uniforme.

Détailler la plaque feuilletée en bandes de 3cmx12cm.

Prendre 2 bandes (côté caramélisé sur le dessous).

A l'aide d'une poche et d'une douille de 10, pocher en des deux bandes puis les assembler.

Garnir le côté du millefeuille à l'aide d'une poche et d'une douille cannelée de 8. Effectuer des rosaces, ou des vagues, ou autres... (au choix).

Parsemer ensuite d'éclats de noisettes caramélisées.



TARTELETTE FINGER CITRON MERINGUÉE

FOND DE TARTE FINGER SUCRÉE ❄️

140x45x21mm – 32g
carton 70 pièces



INGRÉDIENTS

Fond de tarte FINGER

Crème Citron

- 250g de jus de citron
- 200g d'œufs
- 70g de jaune d'œuf
- 310g de sucre
- 20g de poudre à crème
- 2 feuilles de gélatine
- 120g de beurre
pommade

Meringue italienne

- 60g de blanc d'œuf
- 120g de sucre semoule
- 40g d'eau

PRÉPARATION

Cuire les **tartelettes FINGER** à blanc, 10 minutes au four à 190 °C.

Crème Citron

Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Chauffer dans une casserole le jus de citron, le sucre, la poudre à crème, les œufs et les jaunes d'œufs. Cuire à la nappe.

Verser dans un récipient froid et mixer l'ensemble. Ajouter les feuilles de gélatine ramollies et mélanger. Refroidir à 55 °C et ajouter le beurre pommade en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Utiliser des moules thermoformés forme FINGER 12.5x2.8H2.8mm. Les garnir avec la crème citron et les bloquer au grand froid.

Démouler les FINGERS de crème citron et les déposer sur les **tartelettes FINGER** cuites précédemment.

Meringue italienne

Verser dans une casserole l'eau et le sucre. Cuire l'ensemble à 120 °C.

Dans un batteur, faire mousser les blancs et verser le sirop dessus.

Battre jusqu'à complet refroidissement de la masse. Utiliser une poche munie d'une douille Saint Honoré petit format et déposer un fin liseré Saint Honoré sur les **tartelettes FINGER** citron.



TARTELETTES FINGER FAÇON SNICKERS

Pour 12 pièces 

TARTELETTE FINGER SUCRÉE

Bord droit - Beurre
125x45mm - 36g
carton 60 pièces



INGRÉDIENTS

12 tartelettes finger

Crèmeux chocolat lait caramel

185g de sucre semoule

15g de glucose

70g de beurre

340g de crème

340g de chocolat au lait

3g de sel

15g de beurre de cacao

Crème caramel beurre salé

70g de crème

40g de glucose

70g de sucre semoule

70g de beurre

4g de vanille

2g de sel

PRÉPARATION

Crèmeux chocolat lait caramel

Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule et le glucose.

Dé cuire avec le beurre puis la crème préalablement chauffée.

Cuire à 85°C puis verser sur le reste des ingrédients.

Mixer et réserver à 4°C.

Crème caramel beurre salé

Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule et le glucose.

Dé cuire avec le beurre puis la crème préalablement chauffée.

Ajouter la vanille et le sel puis cuire à 106°C.

Montage

Mettre un fond de crème caramel au fond des tartelettes et parsemer de cacahuètes.

Faire bloquer au froid.

Finir en dressant le crèmeux chocolat lait caramel à la douille et décorer de cacahuètes.

Pour un dressage élégant, utiliser deux douilles différentes pour pocher le crèmeux chocolat lait caramel.



QUICHE FORÉZIENNE

CHAMPIGNONS, NOIX ET FOURME DE MONTBRISON

Pour 12 quiches ø110mm 

TARTELETTE SALÉE ❄️

Crue - Beurre
ø110mm - 50g
carton 72 pièces



INGRÉDIENTS

12 tartelettes salées
cruées ø110mm
1kg de champignon
de Paris
100g de cerneaux de noix
80g de beurre
300g de fourme de
Montbrison
5 œufs
250g de lait entier
330g de crème fleurette
Mélange Persillade
Sel / poivre

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C.
Nettoyer les champignons et les couper en 4.
Dans une poêle, à feu vif, faire revenir les champignons avec le beurre et le mélange Persillade. Réserver.
Dans un bol, mélanger les œufs, le lait, la crème, le sel et le poivre.
Déposer dans les fonds de **tartelettes** les champignons refroidis et les cerneaux de noix concassés.
Recouvrir du mélange œufs-crème et déposer un généreux morceau de Fourme de Montbrison sur chaque **tartelette**.
Enfourner pour 35 à 40 minutes.
Décorer de quelques cerneaux de noix.

La fourme de Montbrison peut être remplacée par de la Fourme d'Ambert, plus répandue.



PAKATA OCÉANE

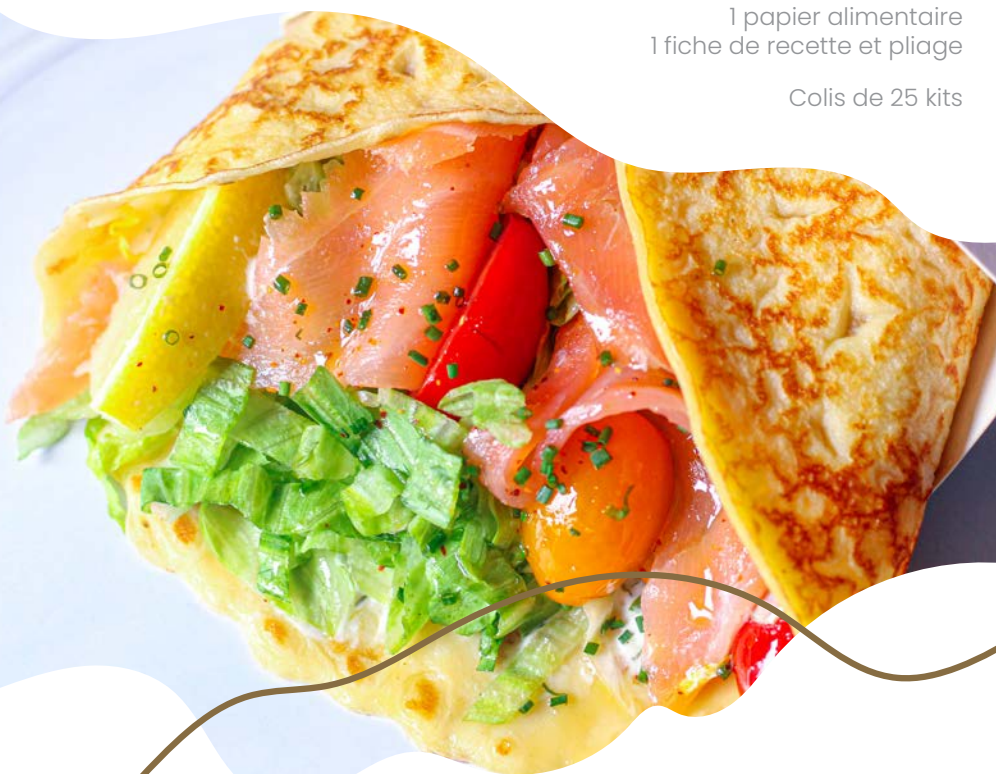
SAUMON FUMÉ, CRUDITÉS ET TZATZIKI

par *William Truong, Conseiller Culinaire* 15 minutes Pour 4 personnes

PAKATA®

Kit comprenant :
1 crêpe moelleuse ø 24 cm – 100g
1 cartonnette
1 papier alimentaire
1 fiche de recette et pliage

Colis de 25 kits



INGRÉDIENTS

4 Pakatas

Tzatziki

1 concombre
2 gousses d'ail
1 botte d'aneth et
de ciboulette
200g de yaourt grec
20ml d'huile d'olive
Sel, poivre

Garniture

80g de tomates cerises
220g de saumon fumé
3 salades sucrine
1 citron
Sel, poivre,
piment poudre

PRÉPARATION

Tzatziki

Éplucher, vider les graines, râper le concombre et le mettre à dégorger 15 minutes en salant généreusement. Assaisonner le yaourt grec à l'aide des autres ingrédients. Ajouter le concombre bien égoutté au yaourt, rectifier l'assaisonnement.

Réserver au frais 1h avant utilisation.

Garniture

Émincer finement les sucrides, couper les tomates en deux.

Réserver.

Dressage

Positionner la **Pakata**® « à plat » sur le papier snacking fourni en épousant les contours du dessin imprimé.

Étaler de la sauce Tzatziki, ajouter la sucridine, les tomates, le saumon fumé et décorer de citron et d'herbes.

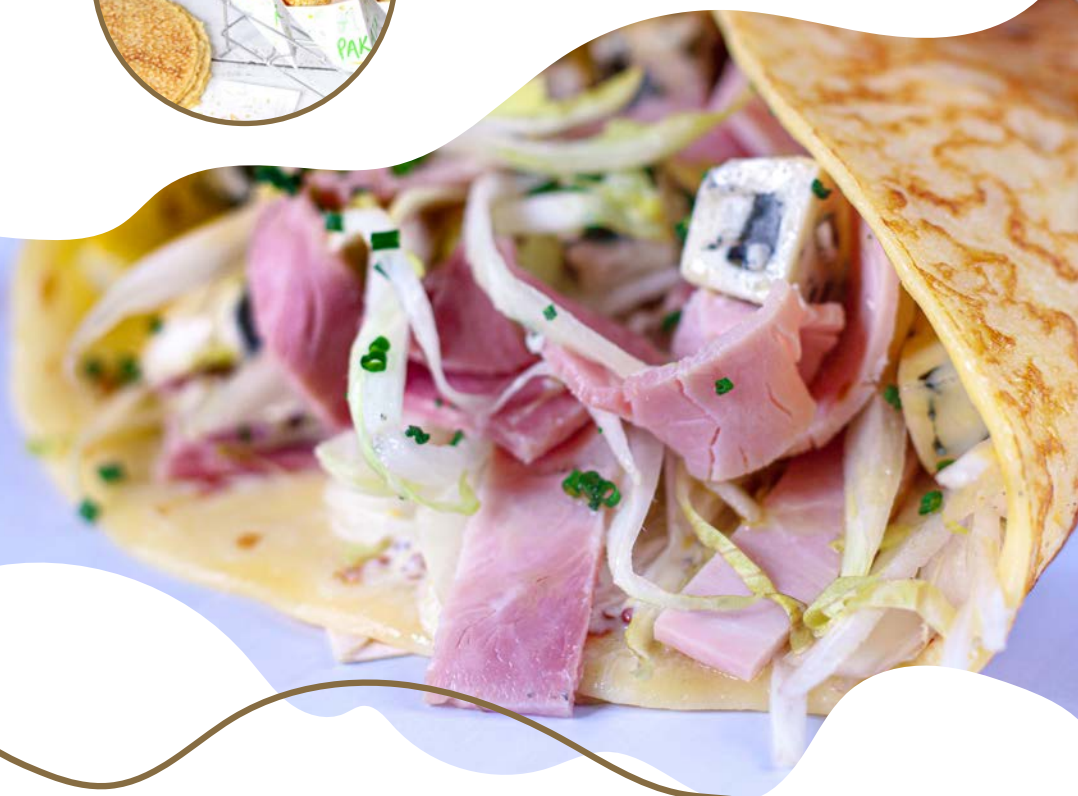
Plier en respectant les instructions du document « Pas à pas » fourni et placer la **Pakata**® dans les présentoirs en inox.



PAKATA JAMBON SUP.

FOURME D'AMBERT ET MAYONNAISE À L'ANCIENNE

par **William Truong, Conseiller Culinaire** 20 minutes Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

4 Pakatas

Mayonnaise ancienne

15g de moutarde ancienne

1 jaune d'œuf

60ml d'huile de tournesol

Sel, poivre

Garniture

120g de Fourme d'Ambert

320g d'endives

200g de tranches de jambon supérieur

Sel, poivre, piment poudre

PRÉPARATION

Mayonnaise

Dans un bol, mélanger la moutarde et le jaune d'œuf, assaisonner de sel et poivre.

Fouetter continuellement la mayonnaise tout en incorporant l'huile de tournesol.

Réserver.

Garniture

Tailler la fourme d'Ambert en petits dés.

Couper le jambon en longues lamelles.

Effeuille et émincer dans la longueur les endives.

Dressage

Positionner la **Pakata**® « à plat » sur le papier snacking fourni en épousant les contours du dessin imprimé.

Étaler de la mayonnaise à l'ancienne et ajouter les endives, le jambon et enfin la fourme d'Ambert.

Plier en respectant les instructions du document « pas à pas » fourni et placer la **Pakata**® dans les présentoirs en inox.

PANOVITE BRIOCHE FONDANTE

sac 10kg



INGRÉDIENTS

Brioche fondante**878g de Brioche fondante**

395g de lait

88g de beurre doux

39g de levure

Sauce Blanche aux Herbes**230g de sauce blanche**

654g de lait

QS de sel et de poivre moulu

8g de persil plat

8g de ciboulette

Garniture**1400g de brioche fondante****900g de sauce blanche aux herbes**

200g de brocolis

150g de carottes

20g d'oignons rouges

100g de chèvre

100g d'asperges

50g de petits pois

100g de tomates cerises

50g de Comté

PRÉPARATION POUR SAUCE BLANCHE

sac 10kg

PRÉPARATION

Brioche fondante

Mélanger l'ensemble des ingrédients durant 5 minutes puis pétrir 8 à 10 minutes en 2^{ème} vitesse.

Laisser pointer 45 minutes et détailler en pâtons de 140g.

Façonner des sandwichs de 25cm de longueur.

Faire pousser et cuire à 180°C au four ventilé pendant 10 à 12 minutes.

Sauce Blanche aux Herbes

Mélanger en 3^{ème} vitesse le lait et la sauce blanche durant 5 minutes, ajouter le sel, le poivre et les herbes ciselées.

Réserver au froid.

Montage et finitions

Découper le pain en V sur le dessus puis tartiner de sauce blanche aux herbes.

Garnir avec les légumes de façon harmonieuse.

Dresser à l'aide d'une poche à douille quelques points de sauce blanche aux herbes en décoration.

Pour la dégustation passer 8 minutes au four à 180°C ou 1 minute au four flash.



Fond tartelette salé

Cru D95mm - Bord haut
carton 30 pièces



*Application Quiches
Piquer le dessous du moule. Cuire
8 à 10 minutes à 180°C.*



Fond tartelette sucrée

Cuit D80mm - H17 - 22g
carton 60 pièces



*Garnir directement et servir.
Possibilité de recuire le produit.*



Feuilleté emmental

200g
carton 50 pièces



*Décongeler 30 minutes entre 0 et
4 °C. Dorer à l'œuf, rayer et piquer.
Cuire 25 à 30 minutes à 200°C.*



Croque burger cheddar

Rond pur bœuf origine France - 225g
carton 18 pièces



*Décongeler 1h entre 0 et 4°C.
Placer sur une plaque de cuisson
enfourner 20 minutes à 175°C.*



Feuilleté poulet curry

200g
carton 50 pièces



*Décongeler 30 minutes entre 0 et
4 °C. Dorer à l'œuf, rayer et piquer.
Cuire 25 à 30 minutes à 200°C.*



Feuilleté façon pissaladière

200g
carton 50 pièces



*Décongeler 30 minutes entre 0 et
4 °C. Dorer à l'œuf, rayer et piquer.
Cuire 25 à 30 minutes à 200°C.*



Quiches

Poivrons-chorizo, lorraine,
3 fromages...
200g



Pizzas

Cuites
285g à 440g
Différentes variétés



Croque rond végétarien

200g



Croque-Chèvre Lardons

170g



Croque - Monsieur

200g ou 220g



Croque Pomme de terre Lardons

220g



Feuilleté Hot Dog

150g



Feuilleté

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



Tartlette Bacon emmental ou saumon aneth

58g



Petites Madelines

Pesto, olivade, cheddar...
13g





Moelleux chocolat

900g
carton 6 pièces



Moelleux au chocolat à partager, le plus gourmand des desserts classiques, à agrémenter de glace ou de fruits. Une texture fondante et riche en chocolat noir pour un goût intense.



Quiche poivron, chorizo et piment d'Espelette

206g
carton 36 pièces



*Une quiche savoureuse, subtilement épicée. Pâte feuilletée pur beurre. **Porc Français.** Cuisson 30 minutes à 180°C.*



Quiche Lorraine

180g
carton 42 pièces



Une quiche savoureuse, gourmande et dorée par un feuilleté pur beurre. Cuisson 30 minutes à 180°C.



Quiche 3 Fromages

180g
carton 36 pièces



Cuisson 30 minutes à 180°C.



Quiche butternut, fromage, graines de courge et miel

210g
carton 30 pièces



Une quiche savoureuse avec une recette unique et délicieuse à base de butternut grillé, fromage ail et fines herbes, & graines de courge en topping. Dorée par un feuilleté pur beurre. Cuisson 30 minutes à 180°C.



Quiche poireau et fromage ail et fines herbes

195g
carton 36 pièces



Cuisson 30 minutes à 180°C.



Sources

ALMA



Eau de source état naturel sans nitrate

bouteille 50cl

Cristaline est l'eau préférée des français (Source Kantar), une eau de source de qualité captée à l'état naturel à petit prix, pour hydrater toute la famille au quotidien.



Eau minérale naturelle des Alpes

bouteille 50cl

Thonon, l'eau minérale naturelle des Alpes de Haute-Savoie idéale pour toute la famille au quotidien!



Eau de source gazéifiée

bouteille 50cl

Cristaline gazéifiée est une eau de source captée à l'état naturel, avec adjonction de gaz carbonique. Cette eau de source "délicieusement pétillante" à petit prix, hydrate les familles au quotidien.



Eau minérale finement pétillante

bouteille 50cl

Comptant parmi les plus anciennes sources exploitées, l'élégante Vals, ardéchoise depuis 1602, plaît à tous les convives grâce à ses bulles toniques.



Eau de source aromatisée citron

bouteille 50cl

Eau de source Cristaline aromatisée, l'alternative aux boissons sucrées, à petit prix.



Eau de source aromatisée fruits rouges

bouteille 50cl

Eau de source Cristaline aromatisée, l'alternative aux boissons sucrées, à petit prix.



Sources

ALMA



Eau de source au jus de fruits fraise

bouteille 50cl

Cristaline, l'eau préférée des français subtilement associée à 10% de jus de fruits à savourer à tout moment de la journée.



Eau de source au jus de fruits pêche

bouteille 50cl

Cristaline, l'eau préférée des français subtilement associée à 10% de jus de fruits à savourer à tout moment de la journée.



Eau de source au jus de fruits tropical

bouteille 50cl

Cristaline, l'eau préférée des français subtilement associée à 10% de jus de fruits à savourer à tout moment de la journée.



Eau de source au jus de fruits citronnade

bouteille 50cl

Cristaline, l'eau préférée des français subtilement associée à 10% de jus de fruits à savourer à tout moment de la journée.



Eau de source au jus de fruits agrumes

bouteille 50cl

Cristaline, l'eau préférée des français subtilement associée à 10% de jus de fruits à savourer à tout moment de la journée.



Eau de source au thé vert menthe

bouteille 50cl

Cristaline, l'eau préférée des français subtilement associée à 10% de jus de fruits à savourer à tout moment de la journée.



Beignets

(existent en mascottes et mini) ❄️



Donuts



Muffins

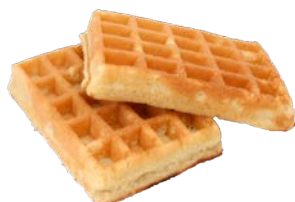


Madeleines

nature, chocolat noisette,
fraise, vanille



Mini viennoiseries



Gaufres



Éclairs

chocolat, café ou vanille



Mille-feuille



Cookies



Cornets à glaces



Brownie



COUPE GAUFRETTE ET SA SALADE DE FRUITS DE SAISON

Pour 6 personnes 

COUPE GAUFRETTE

Bord droit



INGRÉDIENTS

6 coupes gaufrette
Des fruits de saison
1 citron vert
1 grenade
Feuilles de menthe

PRÉPARATION

Couper tous les fruits et les arroser de jus de citron vert.
Déposer la salade de fruits dans les coupes gaufrette.
Décorer avec de la grenade et des feuilles de menthe.



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

BROWNIE FAÇON ROCHER

PRALINÉ FLEUR DE CAO™ & PRALINÉ HÉRITAGE



INGRÉDIENTS

Pâte à Brownies

40g de beurre
40g d'huile

150g de chocolat de couverture noir Fleur de Cao™ 70 %

125g d'œufs entiers
100g de sucre
12g de trimoline
50g de crème épaisse
35g de farine

40g de sablage amandes entières caramélisées Marcona

Glaçage

250g de Pâte à Glacer Brune

80g de Praliné Grains

Praliné Héritage Amandes entières caramélisées Marcona

100g de Sablage Amandes entières caramélisées Marcona

20g de Chocolat de couverture lait Lactée Barry 35 %

250g de Praliné Héritage Amandes Noisettes caramélisées 65 %

PRÉPARATION

Pâte à Brownies

Fondre le beurre, l'huile et le chocolat de **couverture noir Fleur de Cao™ 70 %**.

Mélanger sans émulsion les œufs entiers, le sucre et la trimoline. Ajouter le chocolat et mélanger sans émulsion. Ajouter la crème épaisse puis la farine et mélanger sans émulsion.

Hacher le **sablage amandes entières caramélisées Marcona** et les ajouter au mélange.

Verser 30g de préparation dans des moules Flexipan® Ovale Savarin (FP-2116).

Cuire au four à 170°C pendant 8 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.

Réserver au réfrigérateur

Glaçage

Chauffer à 45°C la Pâte à Glacer Brune et le Praliné Grains.

Praliné Héritage Amandes entières caramélisées Marcona

Hacher le **Sablage Amandes entières caramélisées Marcona**.

Faire fondre le **Chocolat de couverture lait Lactée Barry 35 %**.

Ajouter au **Praliné Héritage Amandes Noisettes caramélisées 65 %**. Remplir les moules Pavoni mini-œuf (Px074) et placer au congélateur.

Montage et finitions

Chauffer la Pâte à Glacer Brune avec le Praliné Grains.

Plonger les brownies dedans.

Laisser cristalliser le glaçage.

Poser le mini-œuf **Praliné Héritage** au milieu du brownie.

Déposer une **amande Marcona** sur le dessus.

Décorer avec les **décorations Mona Lisa®**.



Fleur de Cao™



Lactée Barry



Praliné Héritage
Amandes Noisettes



Pâte à Glacer Brune



Praliné Grains & Amandes entières
caramélisées Marcona

WRAPEZ FRAISE MASCARPONE

15 minutes  Pour 10 portions 



FEUILLE GÉNOISE NATURE

8mm - 400g
carton 6 pièces (2 pochons de 3)



INGRÉDIENTS

1 feuille de génoise nature

500g de purée de fraise

10g de feuilles de gélatine

400g de crème liquide

100g de mascarpone

PRÉPARATION

Gelée de fraise

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

Crème mascarpone

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

Préparation

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

Montage

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



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ !

La recette en images : flashez le QR code !

CHEESECAKE À LA MANGUE

par la chef **Cathy Guillebert Tortel**

1 heure  Pour 6 portions 

PURÉE DE MANGUE 100% FRUITS

Ambiante pasteurisée
brique 1l



INGRÉDIENTS

Base

Galettes bretonnes
70g de beurre

Crème

300g de fromage frais
150g de crème de
noix de coco
75g de sucre semoule
100g d'œufs

Glaçage

**400g de purée de
mangue 100 % fruits**
2 feuilles de
gélatine DE 180

*Moule de Ø 8 à 17cm,
7cm de haut

PRÉPARATION

Base

Casser grossièrement les biscuits dans le mixeur.
Ajouter le beurre.
Placer la préparation dans un moule* rectangulaire à
base amovible et réfrigérer.
Préchauffer le four à 180°C.

Crème

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Battre ensemble le fromage frais, la crème de noix de
coco, le sucre et les jaunes d'œufs.
Battre les blancs d'œufs en neige ferme et incorporer au
mélange précédent.
Verser la préparation sur la base biscuit dans le moule
rectangulaire.
Cuire à 180°C pendant environ 40 minutes.
Retirer le cheesecake de son moule et le refroidir avant la
préparation du glaçage.

Glaçage

Hydrater la gélatine dans l'eau froide.
Ajouter un peu de **purée de mangue** préalablement
chauffée au micro-ondes.
Ajouter le reste de **purée de mangue** et mélanger
soigneusement.
Entourer le cheesecake d'une feuille rhodoïd dépassant
d'environ 1cm et verser la **purée de mangue** par dessus.
Conservé au réfrigérateur jusqu'à ce que la purée de
mangue prenne.
Couper le cheesecake en 6 portions.



Purée de mangue 100% fruits

Ambiante pasteurisée
brique 1l



Purée de framboise 100% fruits

Ambiante pasteurisée
brique 1l



Purée de fruits rouges 100% fruits

Ambiante pasteurisée
brique 1l



Purée de fruits tropicaux 100% fruits

Ambiante pasteurisée
brique 1l



Purée de pêche

Ambiante pasteurisée
brique 1l

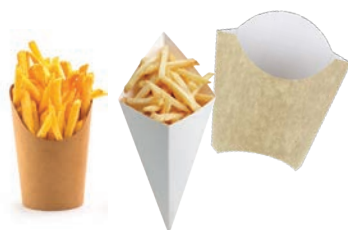


Purée de poire

Ambiante pasteurisée
brique 1l



Barquettes jetables



Cornets à frites



Boîtes burgers



Boîtes salades



Pots à sauces



Gobelets



**Couverts, vaisselles
et serviettes jetables**



Supports parts
triangle ou rectangle



Boîtes à pizzas



Pailles en carton



Caisse de regroupement

Brun – 658x425x96mm 254g
carton 50 pièces



Gants



Essuie-mains



Sacs cabas papier



Torchons de cuisine



Sacs poubelle



Micro-onde



Friteuse



Grill panini



Film Aluminium

Professionnel
rouleau 200x0,33m



Film étirable

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



GRAISS VIT

Agent de démoulage
pour plaques et moules
bidon 5l



AGENT DE DÉMOULAGE

spray 600ml



Poches pâtisseries

30x54cm paquet de 100 poches
ou rouleau 200 poches
27x50cm boîte distributrice
100 poches



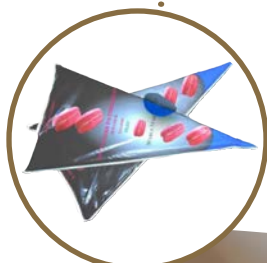
Papier cuisson

Fabrication française
60x40cm
boîte 500 feuilles

MERINGUE AU SUCRE CUIT

POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES

Rouleau
Souples, ultra résistantes,
thermocellables
Liasse – 30x54cm



INGRÉDIENTS

Poche pâtissière jetable

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

Sucre cuit

300g de sucre en
poudre
80g d'eau

PRÉPARATION

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

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

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

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

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



GAULT & FRÉMONT

BIEN+ QUE DE L'EMBALLAGE



Boîte burger

100 % kraft brun - 117x118x74mm
delivery ingraissable
par 200

C'est la boîte du moment pour transporter et déguster vos burgers gourmands en toute sécurité.



Boîte kebab

kraft brun 225x120x75mm
delivery - ingraissable
par 125

Une boîte format large idéale pour vos formules repas sandwich et accompagnement.



Etui wrap

100% kraft brun - 60x55x120mm
fond automatique - ingraissable
par 200

Excellent maintien produit, adapté à l'ensemble de vos produits snacking sucrés ou salés.



Etui snacking

100% brun kraft - 120x65x60mm
par 150

*Excellent maintien produit, adapté à l'ensemble de vos produits snacking sucrés ou salés.
Fabrication Française*



Sac sandwich Vision +®

Brun à fenêtre - 100+40xC360mm
ingraissable
par 1000



Visibilité maximale et mise en valeur de vos sandwiches



Sac sandwich Secur'Eat®

Sécable à fenêtre - refermable
110+35xC400mm - ingraissable
par 1000



Visibilité maximale et transport sécurisé



GAULT & FRÉMONT

BIEN+ QUE DE L'EMBALLAGE



Panier chaud Vision +® M

850ml - étanche - fond pelliculé
vendu en kit : panier + couvercle
par 100



*Apte au micro-ondes à la
congélation jusqu'à -30°C
et au four traditionnel (sans
le couvercle) jusqu'à 220°C
- « réchauffage ». Adapté à
l'ensemble des rayons frais
Fabrication Française*



Panier repas chaud Vision +® Carré M

500ml - étanche - fond pelliculé
vendu en kit : panier + couvercle
par 200



*Apte au micro-ondes à la
congélation jusqu'à -30°C
et au four traditionnel (sans
le couvercle) jusqu'à 220°C
- « Réchauffage ». Adapté à
l'ensemble des rayons frais
Fabrication Française*

Panier salade repas froid Vision +®

Haute rigidité
vendu en kit : panier + couvercle
par 100



*Parfaite visibilité du produit.
Fabrication Française*



Barquette Nomade To Go®

Kraft brun - avec couvercle
150x150x55mm : 100ml
130x130x55mm : 750ml
110x110x55mm : 500ml
par 100



*Large visibilité produit
Verrouillage du capot sécurisé
4 en 1 : préparation, transport,
présentation et consommation
Barquettes en carton aptes au four et
au micro-ondes (sans couvercle)
Faciles à manipuler : empilables
Bi-matériaux : fond 100% carton &
couvercle plastique recyclé
Recyclables (capot fabriqué à partir de
70% de plastique recyclé)*





**GRILL
BAG**



Sac sandwich en papier sulfurisé

Sac adapté à la restauration rapide de sandwichs chauds avec des forts volumes.

- Mise en œuvre possible avant le réchauffage du sandwich
- Fabriqué à partir de papier cuisson haute qualité
- Le grill reste propre et les aliments conservent leur saveurs
- Recyclable
- Indice environnemental « l'eFFet Vert » C

Sac Cabas en papier avec fond plat XL

Sac de transport en papier avec fond plat XL adapté aux formats boîtes pâtisseries pour plus de praticité.

- Sac de haute qualité en papier qui assure une résistance à des poids importants
- Fabriqué à partir de matières premières renouvelables certifiées
- Poignées torsadées
- Recyclable
- Indice environnemental « l'eFFet Vert » D-





bolhero



Bols et plats en verre "bolhero"

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

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



Sac sandwich avec fenêtre cellulose

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

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



Recyclable



Fabrication française



NOUVEAU

PACKIPACK SESAME KRAFT

paquet de 50



Large ouverture frontale à soufflet, pour manipuler facilement les produits. Adapté au transport pour une excellente protection des produits.

- Carton natural Kraft premium pure pâte vierge.
- Carton certifié FSC® (FSC C104473) carton issu de source responsables.

LUNCHIPACK VISION salades

1200ml - 160 barquettes et 160 couvercles

850ml - 160 barquettes et 160 couvercles

500ml - 375 barquettes et 375 couvercles



Parfaitement adaptée aux formules snacking, salades, sucrée.

- Carton certifié FSC® (FSC C104473) carton issu de source responsables
- Fenêtre en acétate de cellulose à base de fibres végétales
- Compostable y compris la fenêtre (EN 13432)
- Parfaite visibilité du contenu grâce à sa fenêtre antibuée
- Retardateur à l'humidité et à la graisse
- Système de fermeture facile et rapide grâce à ses encoches
- Bonne résistance à la manipulation
- Empilage facile et stable pour un gain de place
- Maintenant disponible en 3 formats : 500ml, 850ml et 1200ml



LUXIFOOD GARDEN

850ml - 1200 ml

carton 150 barquettes



Parfaitement adapté aux formules snacking pour les utilisations chaudes et froides.

- Carton certifié FSC® (FSC C104473) carton issu de source responsables
- Compostable (EN 13432)
- Fermeture sécurisée 8 clips
- Fond micro-ondable
- Couvercle rPET anti-buée. Grande visibilité
- Rapidité et facilité de mise en oeuvre
- Bonne résistance à la manipulation
- Stockage à plat gain de place
- Format
- Contenance 850ml - Contenance 1200ml



PACKIPACK boîtes éclair

Boîte pleine

Boîte fenêtre

paquet de 50



Parfaitement adapté aux formules snacking et aux ventes individuelles soignées. Un emballage idéal pour la star des pâtisseries, l'éclair. Existe dans une version avec fenêtre de visibilité pour les formules snacking "prêt à partir".

- Carton certifié FSC® (FSC C104473) carton issu de source responsables
- Compostable (EN 13432)
- Système de fermeture facile, rapide et sécurisé
- Rapidité et facilité de mise en oeuvre
- Bonne résistance à la manipulation
- Possibilité préparation anticipée avec la version fenêtre pour mise en comptoir direct
- Stockage à plat gain de place
- Format 170x60x60mm





Recyclable



Fabrication française



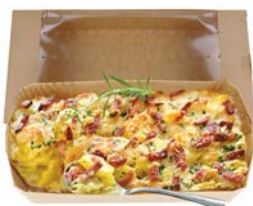
PACKIPACK triangle (Flan)

paquet de 50



Parfaitement adapté aux formules snacking et aux ventes individuelles soignées, format adapté aux parts individuelles type Flan.

- Carton certifié FSC® (FSC C104473) carton issu de source responsables
- Compostable (EN 13432)
- Système de fermeture facile et rapide grâce à ses encoches
- Rapidité et facilité de mise en oeuvre
- Bonne résistance à la manipulation
- Stockage à plat gain de place
- Format 153x 165x 120x5cm.



PACKIPACK vision kit individuel

60 boîtes + 60 barquettes

- Kit tout en 1 avec boîtes, barquettes cuisson en bois et papier cuisson prêt à l'emploi
- Parfaitement adaptée aux offres snacking chaud ou after-work
- Permet une préparation anticipée et mise en rayon pour vente à emporter
- Fenêtre résistantes à la chaleur, perforation anti-buée et anti-intrusion



LUNCHIPACK snacking

paquet de 50



Une large gamme de boîtes snacking en carton Kraft brun avec et sans fenêtre de visibilité pour une préparation anticipée "coup de feu" du déjeuner par exemple. Avec 4 tailles proposées la gamme couvre particulièrement bien les besoins en tarterie salée ou sucrée, croque monsieur et d'autres créations originales.

Son carton kraft brun est bien dans l'air du temps et sa protection inérieure contre l'humidité et la graisse en fait une game pratique à utiliser. Toutes nos boîtes sont fabriquées en France dans notre atelier de Blois (41)



PACKIPACK Boîte poignée

paquet de 50



L'incontournable boite blanche individuelle pour les formules repas.

LUNCHBOX BAGASSE

1 compartiment
4 lots de 50 pièces



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



INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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



Rouleaux essuie-tout DC 450

Formats gaufrés collés modèle économique
Pure cellulose - très absorbant - Ecolabel
pack de 6 rouleaux



Rouleaux essuie-tout DC 450

Formats gaufrés collés modèle standard
Pure cellulose - très absorbant - Ecolabel
pack de 6 rouleaux



Rouleaux essuie-tout DC 450

Formats lisses modèle grande autonomie
Ouate recyclée - très grande autonomie - Ecolabel
pack de 6 rouleaux



Appareil dévidoir pour rouleaux

Dévidage central 450 formats ABS colis unitaire



Papier toilette

Domestique
Pure cellulose - Colis compact
pack de 4 x 12 rouleaux



Serviettes de table

1 pli 30x30cm
Pure cellulose - La plus économique des serviettes de table
colis de 10 x 500 serviettes



SALADIERS KRAFT AVEC REVÊTEMENT PLA

680ml ou 840ml
Zéro plastique. Entièrement biodégradables.



COUVERCLES POUR SALADIERS EN KRAFT

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

INGRÉDIENTS

Pour la salade

- 1 laitue romaine
- 2 escalopes de poulet
- 100g de parmesan en copeaux
- 7 biscottes
- 1 poignée de croûtons
- 1 échalote
- 1 noix de beurre
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel

Pour la sauce

- 4 cs de crème fraîche
- 1 cs de moutarde
- 1 cc de vinaigre balsamique
- 1 cc de parmesan râpé
- ½ citron
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

- Émincer les blancs de poulet.
- Réduire 2 biscottes en miettes, puis ajouter le piment d'Espelette, le sel et le poivre.
- Faire chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive.
- Paner les émincés de poulet dans la chapelure aux épices et les mettre dans la poêle chaude.
- Laissez cuire environ 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les aiguillettes de poulet soient cuites.
- Dresser les saladiers kraft individuellement. Mélanger la salade, les biscottes restantes brisées en morceaux, les croûtons, l'échalote émincée, les copeaux de parmesan et les morceaux de poulet.
- Dans un bol, préparer la vinaigrette avec la crème fraîche, la moutarde, le jus du demi-citron, le parmesan et le vinaigre balsamique. Assaisonner avec le sel et le poivre.
- Arroser la salade César de vinaigrette, et la servir en entrée ou en plat unique.



KIT COUVERTS BOIS

Couteau, fourchette, petite cuillère et serviette papier

Nordia



NOUVEAU

Barquette SNACK BARKET'

- 165x143 – H45 mm
- Paquet de 30 barquettes + 30 couvercles
- 4 paquets /carton

La barquette repas 2 en 1 :
Moule de cuisson et barquette repas prêt à livrer.

Passé au four jusqu'à +200°C (sans le couvercle), au micro-ondes et en congélation -18°C.

100 % étanche : parfait pour les plats en sauce, gâteaux, desserts...

Carton de couleur kraft, avec film intérieur ingraissable.

Couvercle carton, avec une mince fenêtre pour donner de la visibilité au plat.



LA

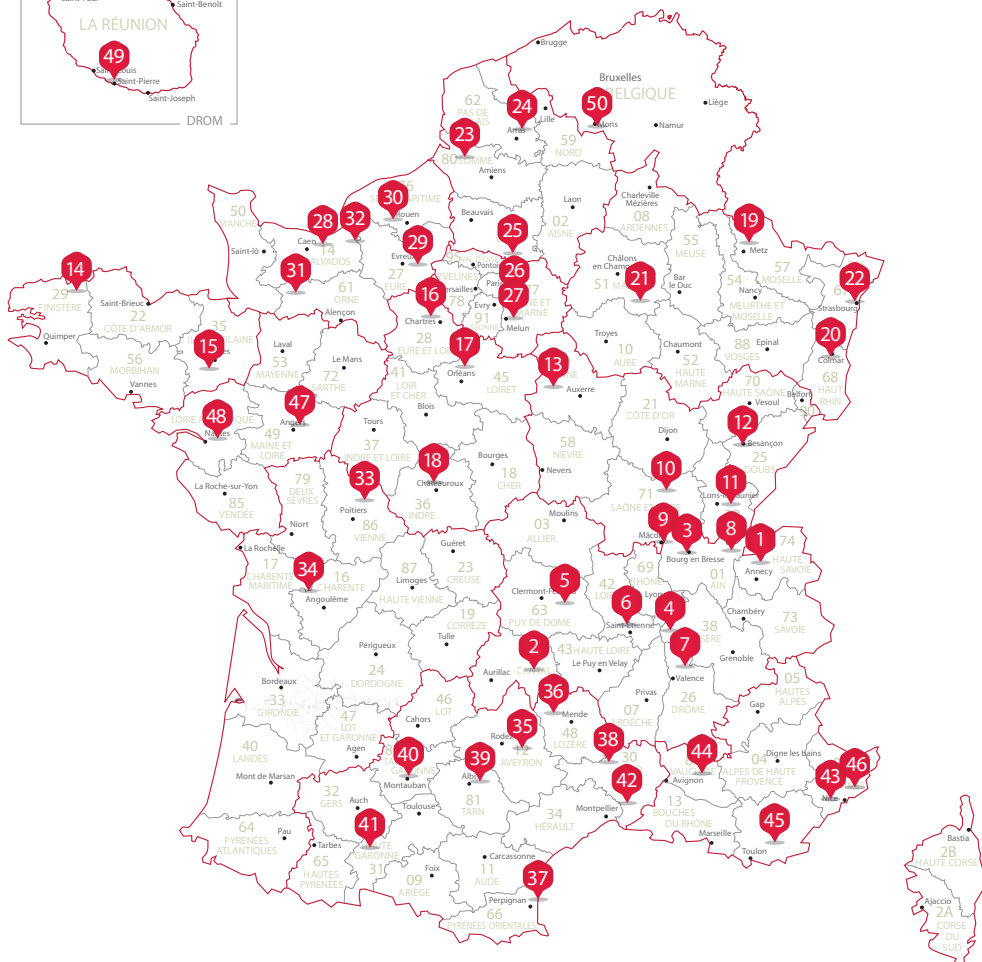
www.unl-sas.fr

FORCE

D'UN RÉSEAU

proximité, dialogue, réactivité, écoute et qualité

Unl c'est votre nouvelle référence !



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

Les adhérents

dans votre région



Auvergne Rhône-Alpes

1 • Sté ALPI GOURMET	74 350 ALLONZIER-LA-CAILLE
2 • Sté ARTIMAT SAINT FLOUR	15 100 ROFFIAC
3 • Sté DAUBOURG	01 000 SAINT-DENIS-LÈS-BOURG
4 • Sté GINEYS	38 121 REVENTIN-VAUGRIS
5 • Sté LABO 63	63 800 COURNON
6 • Sté LA FORÉZIENNE	42 160 ANDREZIEUX BOUTHEON
7 • Sté PELLERIN DISTRIBUTION	26 540 MOURS-SAINT-EUSÈBE
8 • Ets RUEZ	01 100 OYONNAX

Bourgogne Franche-Comté

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

Bretagne

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

Centre Val de Loire

16 • Sté BOULANGER DISTRIBUTION	28 600 LUISANT
17 • Sté LAVARENNE DISTRIBUTION	45 590 SAINT-CYR-EN-VAL
18 • Sté ROGER	36 000 CHÂTEAUROUX

Grand Est

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

Hauts-de-France

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

Île de France

26 • Sté DEROCHE	94 801 VILLEJUIF
27 • Ets ESNAULT	91 070 BONDOUFLE

Normandie

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

Nouvelle-Aquitaine

33 • Sté GOUDEAU	86 530 CENON S/MIENNE
34 • Sté LEGEAY	16 130 GENSAC-LA-PALLUE

Occitanie

35 • Sté ARTIMAT DISTRIBUTION	12 100 CREISSELS
36 • Sté ARTIMAT CHANAC	48 230 CHANAC
37 • Sté GALIA GRAU	66 100 PERPIGNAN
38 • Sté JAUFFRES CLEMENTZ	30 100 ALES
39 • Sté OCCITANIE DISTRIBUTION	81 000 ALBI
40 • Sté OCTODIS	82 000 MONTAUBAN
41 • Sté SOCODIF	31 800 SAINT-GAUDENS
42 • Sté SOFRAMA	30 470 AIMARGUES

Provence-Alpes-Côte d'Azur

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

Pays-de-la-Loire

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

La Réunion

49 • Sté FUSEAU	97 410 SAINT-PIERRE
-----------------	---------------------

Wallonie – Belgique

50 • Sté PANIBLOND	70 33 MONS
--------------------	------------

LA
FORCE
D'UN RÉSEAU

www.unl-sas.fr