

Cuisin'

Restauration Commerciale

Mars 2021



Produits festifs



❄️ Fondant de poulet jaune farce royale

VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE.

Haut de cuisse de poulet jaune farci à la viande de dinde, au foie gras de canard et gras de veau, oignons, Armagnac et cèpes.

Pièce de 160g / Colis de 30 pièces

Réf.104308

9€90 h.t. le kilo soit **1€58** h.t. env. la pièce



❄️ Crumble de légumes du potager

Mélange de légumes (carottes, poireaux, oignons), beurre, emmental et Grana padano AOP.

Pièce de 75g / Colis de 24 pièces

Réf.104337

0€75 h.t. la pièce



❄️ Emietté de saumon & bavaois d'asperge

Préparation de saumon émiétté préparée avec de la chair de saumon Atlantique, courgettes, tomates, échalotes, saumon fumé, crème fraîche et zeste de citron. Le tout surmonté d'une mousse d'asperge et décorée d'une crevette.

Pièce de 75g / Colis de 24 pièces

Réf.104339

1€58 h.t. la pièce

❄️ Poêlée de petit épeautre aux asperges & morilles

Composée d'épeautre, fèves de soja, éclat de morilles, tête d'asperge et confit d'échalote.

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

Réf.7288

7€60 h.t. le kilo



❄️ Corolle de Saint-Pierre du Cap butternut et cèpes

Filet de Saint Pierre du Cap entourant une mousseline à base de poisson, butternut et cèpes.

Pièce de 150g env. / Colis de 16 pièces

Réf.7297

1€59 h.t. la pièce

❄️ Petit four Montmartre

8 variétés : 6 pièces/variété :

Crumble, crémeux citron, zestes de citron et d'orange;

Moelleux à la noisette, crémeux praliné, amandes ;

Financier au citron vert, panacotta à la noix de coco, gelée de framboise;

Financier au caramel, crémeux chocolat au lait caramel, noix de pécan caramélisées ;

Chou, crémeux à la vanille, sucre glace ; Crème d'amande, poire, amandes grillées ;

Financier au cacao, mousse au chocolat, crumble au cacao ;

Biscuit, mousse à la vanille, gelée de mangue.

Plateau de 48 pièces (540g) / Colis de 1 plateau

Réf.8887

15€80 h.t. le plateau soit **0€33** h.t. env. la pièce



❄️ Individuel chocolat cerise

Biscuit chocolat surmonté d'une préparation de cerise aromatisée, d'une mousse chocolat. Le tout recouvert d'un flochage et glaçage.

Pièce de 75g / Colis de 8 pièces

Réf.8886

1€49 h.t. la pièce

❄️ Galet fruits rouges chocolat noir

Association d'une génoise cacao, d'un gélifié fruits rouges et d'un crémeux chocolat noir. Le tout enrobé d'un glaçage rouge et d'une framboise.

Pièce de 70g / Colis de 16 pièces

Réf.7483

1€45 h.t. la pièce



Pâques



Foie gras de canard entier

ROUGIÉ.
ORIGINE FRANCE.
Pièce de 500g / Colis de 6 pièces
Réf. 119896

26€90 h.t. la pièce



Bloc de foie gras de canard mi-cuit 30% morceaux

CLOS SAINT-SOZY.
ORIGINE SUD-OUEST.
Boîte de 400g / Colis de 12 boîtes
Réf. 168248

11€90 h.t. la boîte

SARRADE.
ORIGINE SUD-OUEST.
Boîte de 400g / Colis de 6 boîtes
Réf. 554808

11€90 h.t. la boîte



Truite fumée tranchée

Oncorhynchus mikiss. ORIGINE FRANCE ou Norvège.
Avec peau, avec intercalaires. Salée au sel sec, fumée à froid au bois de hêtre.
Plaque de 0,5/1,2kg / Colis de 1 plaque

Réf. 158113

29€95 h.t. le kilo



Tartare de saumon express

Tartare de saumon (81%) dont saumon fumé, huile d'olive, échalotes, sel, jus de citron. Présenté en sachet sous vide.
Sachet de 100g / Colis de 40 sachets

Réf. 111943

17€25 h.t. le kilo soit **1€73** h.t. env. le sachet



Saumon fumé Norvégien ficelle

Tranché main. Salmo Salar. Salé à sec et fumé au bois de hêtre.
Conditionné en caisse bois.
Plaque de 1,8/2,2kg / Colis de 1 plaque

Réf. 33974

30€50 h.t. le kilo

Saumon fumé Écossais

Tranché main. Salmo salar. Avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre.
Plaque de 1,75kg env. / Colis de 5 plaques

Réf. 49091

37€90 h.t. le kilo

Saumon fumé Écossais ficelle

Tranché main, Salmo Salar. Salé à sec et fumé au bois de hêtre.
Plaque de 1,8/2,2kg / Colis de 1 plaque

Réf. 33975

30€50 h.t. le kilo

Saumon fumé Norvégien

Tranché machine. Salmo Salar. Paré, sans peau, avec intercalaires blancs, présenté en quinconce, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre.
Plaque traiteur de 30 tranches de 30g env. / Colis de 4 plaques

Réf. 149003

25€40 h.t. le kilo



Bûche de homard au Cognac

Préparation à base de surimi, homard et Cognac.
Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces

Réf. 48378

8€90 h.t. le kilo



Marbré de saumon & Saint-Jacques

Préparation à base de saumon, Saint-Jacques, poisson blanc, surimi.
Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces

Réf. 33112

11€55 h.t. le kilo



Filet de saumon farci à la mousseline de crevette

Filet de saumon frais farci aux crevettes (2,5%), carottes, épinards et courgettes.
Prédécoupé en 22 tranches env. / Pièce de 2kg env. / Colis de 1 pièce

Réf. 31335

16€90 h.t. le kilo



Salade de gambas aux mandarines

Composée de grosses crevettes (22,5 %), mandarines (10%), courgettes, carottes, surimi, poivrons rouges, raisins secs. Le tout assaisonné de mayonnaise et d'aromates.

Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette

Réf. 60776

8€90 h.t. le kilo



Jambon de Parme

Désossé. Séchage 12 mois minimum.
Pièce de 8,5kg env. / Colis de 2 pièces

Réf. 119211

9€90 h.t. le kilo



Tourtière de ris de veau & volaille sauce bourguignonne

Pâte feuilletée grillagée garnie au ris de veau et à la volaille dans une sauce cuisinée à la bourguignonne avec du vin rouge, des échalotes, du thym et du laurier.

Pièce de 120g / Colis de 18 pièces

Réf. 8861

0€98 h.t. la pièce



Bouchée à la reine

VIANDE DE PORC ORIGINE FRANCE.

Pâte feuilletée garnie d'une sauce au jambon cuit, de champignons de Paris, et de dés de blancs de poulet rôtis.

Pièce de 160g / Barquette de 5 pièces

Colis de 2 barquettes

Réf. 23880

1€90 h.t. la pièce



Disponible
du 24/03
au 10/04/2021

Pâté croûte de Pâques

Composé de viandes de dinde et porc marinées, d'un médaillon central d'oeuf entouré de cornichons et de mousse de foie de volaille. Rebords et éléments de décors en pâte.

Pièce de 2,26kg env. / Colis de 2 pièces

Réf. 162165

10€80 h.t. le kilo

Chair d'escargots de Bourgogne cuite belle grosseur

Hélix Pomatia.

Sachet de 110/130 pièces / Sachet de 500g / Colis de 4 sachets - UVC sachet

Réf. 100391

14€40 h.t. le sachet

Mise en œuvre :

En coquille ou en caquelon au beurre, se prête à de nombreuses recettes.



Conseil d'utilisation :

Sortez le nombre d'escargots souhaité. Ces escargots sont déjà cuits et légèrement assaisonnés. Les décongeler au micro-onde ou au court bouillon, à utiliser selon votre idée.; Avantage produit : On prend uniquement ce dont on a besoin, sachet zip refermable, cuisson optimum pour un moelleux incomparable.

Pâté croûte en couronne aux blancs & foies de volaille

Composé de blanc de poulet, viande de porc, foie de poulet, gelée au Madère, vin blanc, Brandy, Marc de Bourgogne.

Demi-pièce de 2,2kg env. / Colis de 2 pièces

Réf. 167914

10€15 h.t. le kilo



Escargots de Bourgogne belle grosseur

Hélix pomatia. Recette à la Bourguignonne.

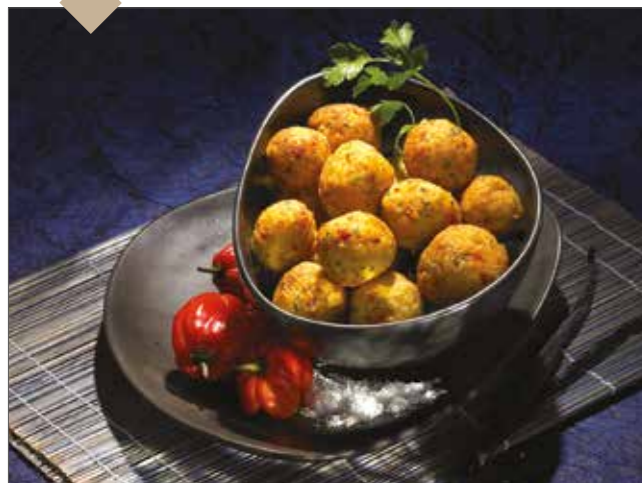
Sachet de 48 pièces (355g) / Colis de 6 sachets - UVC sachet

Réf. 33398

12€90 h.t. le sachet soit **1€61** h.t. env. les 6 pièces

Le + produit :
Riche en morue (50%) Utilisation
express au micro-onde 1.15mn
pour 6 pièces. Idéal pour les tapas !

Buffet - Entrées



Accra de morue créole

Cuit à cœur.
Pièce de 15g / Colis de 3kg
Réf. 1003

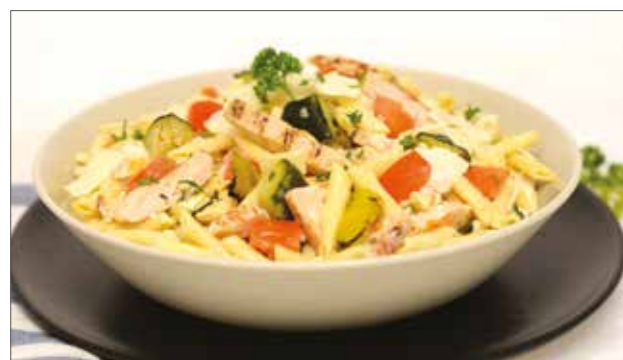
8€90 h.t. le kilo



Crevette cuite décortiquée déveinée

Penaeus vannamei. Zone de pêche Sud-Est Asiatique. IQF.
Queue avec carapace.
41/50 pièces/LBS / Sachet de 800g / Colis de 10 sachets - UVC sachet
Réf. 179129

11€60 h.t. le sachet



Salade de penne au poulet sauce caesar

Salade à base de pâtes, légumes, filet de poulet et sauce caesar.
Barquette de 1,2kg / Colis de 1 barquette
Réf. 161547

6€80 h.t. le kilo



Salade Montbéliarde

Composée de pommes de terre, saucisse de Montbéliard, oignons et lardons fumés. Le tout assaisonné de sauce vinaigrette.
Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette
Réf. 31257

6€20 h.t. le kilo



Salade risoni au thon, poivrons grillés & olives noires

Composée de pâtes risoni aux œufs, thon au naturel, poivrons grillés, tomates mi-séchées et olives noires dénoyautées, le tout assaisonné.
Barquette de 1,5kg / Colis de 1 barquette
Réf. 32963

7€40 h.t. le kilo



Présentoir non fourni.

Saucisse sèche perche

PUR PORC ORIGINE FRANCE.
85% de viande fraîche et 15% de gras frais. Boyau Naturel.
Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce
Réf. 113817

10€90 h.t. le kilo

Jambon rôti aux herbes

Origine U.E. Jambon cuit au four, obtenu à partir de viandes fraîches de porc, aromatisé avec des herbes méditerranéennes, selon une recette traditionnelle.
Pièce de 7,5kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 40 jours*
Réf. 160617

9€90 h.t. le kilo



Chorizo cular fort

Pièce de 1,7 kg env. / Colis de 4 pièces
Réf. 36764

6€30 h.t. le kilo



Rillettes d'oie 83%

Présentée dans une terrine plastique.
Pièce de 2kg / Colis de 2 pièces
Réf. 36955

7€95 h.t. le kilo



Terrine au foie de volaille

Viande de porc origine UE.
Composée de foie de poulet, lardons, épaule de porc, gorge de porc, barde de porc, Porto, Armagnac.
Pièce de 1kg / Colis de 4 pièces
Réf. 32133

14€50 h.t. le kilo



Terrine de lapin aux pistaches avec son médaillon de foie gras de canard

VIANDE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE.
Composée de viande de lapin, gras et viande de porc, foie gras de canard, Cognac, pistaches, épices et plantes aromatiques. Décor en gelée et crépine.
Pièce de 3,5kg env. / Colis de 1 pièce
DLC 17 jours*
Réf. 41009

12€90 h.t. le kilo



Pâté croûte poulet citron et moutarde à l'ancienne

Composé de blancs de poulet et de moutarde à l'ancienne.
Demi-pièce de 2.4kg env. / Colis de 2 pièces
Réf. 32273

10€50 h.t. le kilo

Poissons



❄️ Crevette entière crue

Penaeus Monodon. Elevée en Asie du Sud-Est.

16/20 pièces/boîte / Boîte de 800g net / Colis de 10 boîtes - UVC boîte
Réf. 110194

11€20 h.t. la boîte

20/30 pièces/boîte / Boîte de 800g net / Colis de 10 boîtes - UVC boîte
Réf. 110325

7€60 h.t. la boîte



❄️ Bulot cuit

Buccinum undatum. Pêché en Atlantique Nord-Est en Manche et Mers Celtiques.

Colis de 3kg

Réf. 107971

5€75 h.t. le kilo



❄️ Préparation à base de noix Saint-Jacques sans corail

Placopecten magellanicus. Origine USA.

10/20 pièces/LBS. Sachet de 800g / Colis de 10 sachets - UVC sachet

Réf. 103990
20€80 h.t. le sachet



❄️ Queue d'écrevisse décortiquée

Procambarus clarkii. Origine Chine. IQF.

150/200 pièces / LBS

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet

Réf. 112508

24€40 h.t. le sachet



❄️ Crevette Panko

Metapenaeus spp. Pêchée en Océan Indien.

Queues de crevettes panées crues avec un enrobage Panko. IQF.

26/30 pièces/LBS / Boîte de 1kg

Colis de 10 boîtes - UVC Boîte

Réf. 108751

12€90 h.t. la boîte soit

0€22 h.t. env. la pièce de 17g



❄️ Dos d'églefin

Melanogrammus aeglefinus. Pêché en Atlantique Nord-Est.

Origine Chine. Avec peau, sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

Réf. 88495

11€40 h.t. le kilo soit **1€71** h.t. env. la pièce de 150g



❄️ Filet de sole tropicale plein filet

Cynoglossus senegalensis. Pêché en Océan Atlantique

Centre-Est. Sénégal. IWP.

Pièce de 90/120g / Boîte de 2kg / Colis de 6 boîtes - UVC boîte

Réf. 100549

9€50 h.t. le kilo soit **1€00** h.t. env. la pièce de 105g



❄️ Filet de dorade Royale

Sparus Aurata. Origine Turquie. Avec peau, sans arête.

Pièce de 120/170g / Colis de 2kg

Réf. 120708

13€20 h.t. le kilo soit **1€91** h.t. env. la pièce de 145g



❄️ Filet de bar

Dicentrarchus labrax. Elevé en Turquie.

Avec peau, sans arête et écaillé.

Pièce de 150/180g / Colis de 3kg

Réf. 105993

14€90 h.t. le kilo soit **2€46** h.t. env. la pièce de 165g



❄️ Filet de flétan

Reinhardtius hippoglossoides. Sans peau - Pauvre en arête.

Origine Groenland. Pêché en Atlantique Nord-Ouest.

Pièce de 200/400g / Plaque de 6,81kg / Colis de 2 plaques

UVC plaque

Réf. 104486

14€10 h.t. le kilo



❄️ Aile de raie

Leucoraja ocellata. Origine USA. Pêché en Atlantique Nord-Ouest. IWP.

Pièce de 400/800g / Colis de 5kg

Réf. 110222

7€40 h.t. le kilo



❄️ Filet de sandre

Sander lucioperca. Pêché en eaux douces.

Origine Pays de l'Est. Avec peau.

Pièce de 300/500g / Colis de 5kg

Réf. 116211

11€35 h.t. le kilo



❄️ Filet de saumon

Salmo salar. Origine Norvège/Ecosse. Avec peau. Sous-vide étiqueté.

Pièce de 1,4/1,8kg / Colis de 10kg - UVC pièce

Réf. 33534

13€90 h.t. le kilo

Viandes



❄️ Entrecôte maturée tranchée

Origine U.E.
Pièce de 220/240g / Colis de 5kg env.
Réf. 102567

12€90 h.t. le kilo soit **2€97** h.t. env. la pièce de 230g



🍴 Faux filet de bœuf

Origine U.E.
Pièce de 200g env. / Colis de 10 pièces
Réf. 120431

11€50 h.t. le kilo soit **2€30** h.t. env. la pièce



🍴 Filet de bœuf semi-paré

ORIGINE FRANCE.
Pièce de 2/2,5kg / Sachet de 1 pièce
Réf. 37926

18€90 h.t. le kilo

❄️ Sauté de veau

Origine U.E. 100% épaule bas carré sans os.
Coupé à la main. IQF.
Morceau de 70/80g / Colis de 5kg
Réf. 111694

7€50 h.t. le kilo
soit **0€56** h.t. env. la pièce de 75g



🍴 Quasi de veau

ORIGINE FRANCE.
Pièce de 1,5kg env. / Sachet de 2 pièces
Réf. 169761

11€95 h.t. le kilo



❄️ Pavé de veau

Origine U.E. Prélevé dans la noix pâtissière.
Pièce de 160g env. / Colis de 3kg
Réf. 88407

14€95 h.t. le kilo soit **2€39** h.t. env. la pièce



🍴 Tête de veau roulée cuite

Avec langue.
Sachet de 2kg env. / Colis de 6 sachets
Réf. 160859

7€90 h.t. le kilo



❄️ Ris de veau

Origine U.E.
Pièce de 500g env. / Sous vide / Colis de 2kg env.
Réf. 109316

21€80 h.t. le kilo



🍴 Rognon de veau

Origine U.E.
Pièce de 800g env. / Colis de 8 pièces (poids net égoutté 400g)
Réf. 553765

2€70 h.t. la pièce

Le + produit :

Pour valoriser l'authentique andouillette, des amateurs de bonne chair ont créé il y a plus de 50 ans un diplôme "AAAAA" appelé aussi les "5A" ;
*Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique.



🍴 Andouillette AAAAA

Pur porc, boyau naturel.
Pièce de 190g env. / Sachet de 3 pièces / Colis de 8 sachets
Réf. 154975

14€90 h.t. le kilo soit **2€83** h.t. env. la pièce



❄️ Échine de porc

ORIGINE FRANCE.
Forme rôtie.
Pièce de 2,2kg env. / Colis de 3 pièces
Réf. 105486

5€30 h.t. le kilo



🍴 Filet mignon de porc

ORIGINE FRANCE. Avec chaînette issu de longe de porc.
Pièce de 550g env. / Sachet de 3 pièces / Colis de 4 sachets
Réf. 48389

9€70 h.t. le kilo



❄️ Noix de jambon marinée miel/orange

Viande de porc 85%, marinade (15%) à base de miel, jus d'orange, moutarde, citron et plante aromatique. Produit élaboré selon la démarche Clean Label.
Pièce de 3kg env. / Colis de 2 pièces
Réf. 7410

8€90 h.t. le kilo

❄️ Souris d'agneau

Origine Nouvelle Zélande.
Pièce de 300/450g - IQF / Colis de 5kg
Réf. 111554

Origine Nouvelle Zélande.
Pièce de 300/500g - IQF. Sous vide x 2 / Colis de 10/12kg
Réf. 103439

10€40 h.t. le kilo



❄️ Gigot d'agneau avec selle désossée

Origine Nouvelle Zélande.
Pièce de 1,8/2.2kg / Colis de 6 pièces - UVC pièce
Réf. 111672

9€60 h.t. le kilo



NOUVEAU



❄️ Jarret d'agneau à l'ail et au thym

Cuisson de 7 heures
Pièce de 550g env. / Colis de 12 pièces
Réf. 23949

16€50 h.t. le kilo

❄️ Carré d'agneau

Origine U.E. 8 côtes.
Pièce de 600g env. / Sachet de 1 pièce
Réf. 30010

14€70 h.t. le kilo

Le + produit :
Carré détaillé,
non manchonné.



Gigot d'agneau en basse température, pommes de terre grenaille et flageolets

Temps cuisson : 2 h
Temps de préparation : 13 min

- 1 gigot d'agneau (111672)
- 2 branches romarin
- 2 c. à café paprika
- 50g beurre demi sel
- quelques grains poivre sauvage
- 400g pommes de terre grenaille (105674)
- 400g flageolets (110603)
- 10g persil plat
- Pm sel, poivre

Gigot d'agneau en basse température, pommes de terre grenaille et flageolets :

Laisser décongeler le gigot d'agneau toute la nuit.
Placer dans un sac sous vide avec le romarin et le paprika.
Déposer dedans du beurre demi sel et du poivre sauvage.
Réaliser le sous vide, cuire au four vapeur en basse température à 68°C jusqu'à atteindre 63 °C à coeur.

Réchauffer les pommes de terre grenaille et les flageolets au four à 180°C 15 minutes, ciseler le persil plat et assaisonner les légumes avec ainsi que de sel et poivre.

Tailler des tranches d'agneau à la fin de cuisson et servir avec son jus.

❄️ Gigot d'agneau avec selle désossée

Réf. 111672

❄️ Pommes de terre grenaille

Réf. 105674

❄️ Flageolets

Réf. 110603



Volailles



Pintade fermière pac nue

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 1,2kg env. / Colis de 6 pièces

Réf. 65635

5€95 h.t. le kilo



Poulet fermier Bocage Vendéen

Classe A. Sous film

Pièce de 1,5/1,7kg / Colis de 6 pièces

Réf. 106508

4€90 h.t. le kilo

Cuisse de poulet fermier

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 200/250g / Sachet de 10 pièces / Colis de 2 sachets

Réf. 168639

5€80 h.t. le kilo soit **1€31** h.t. env. la pièce de 225g



Râble de lapin

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 150/200g / Colis de 5kg

Réf. 111255

8€35 h.t. le kilo soit **1€46** h.t. env. la pièce de 175g



Râble de lapin rôti aux morilles, delizie aux 4 feuilles

Temps cuisson : 35 min
Temps de préparation : 20 min

- 4 râbles de lapin (111255)
- 50g morille extra (242881)
- 30 ml huile d'olive
- 70g oignons
- 2 branches romarin
- 40 ml vin jaune du Jura
- 100g crème épaisse

- 440g delizie aux 4 feuilles (8837)
- 30g beurre (31173)
- 8g basilic

sel, poivre

Râble de lapin rôti aux morilles, delizie aux 4 feuilles :

Laisser décongeler les râbles de lapin la veille. Rehydrater les morilles dans de l'eau froide 5 minutes, laver rapidement dans plusieurs bain d'eau propre.

Préchauffer le four à 180 °C.

Dans un sautoir chaud avec un filet d'huile d'olive, colorer les râbles rapidement puis débarrasser, revenir les oignons avec le romarin 5 minutes. Ajouter les morilles puis remettre les râbles en cuisson avec, 5 minutes plus tard déglacer au vin jaune du Jura.

Enfourner pour 15 minutes. Débarrasser le lapin cuit, crémer le fond de cuisson avec la garniture, laisser réduire 5 minutes et rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.

Plonger les delizie aux 4 feuilles 3 minutes dans le bouillon de légumes frémissant, égoutter puis sauter rapidement au beurre, assaisonner de basilic fraîchement ciselé.

 Râble de lapin

Réf. 111255

 Délizie aux 4 feuilles

Réf. 8837

Morille extra

Réf. 242881





🔪 Découpe de coq

Origine U.E.
Pièce de 150/200g / Colis de 30 pièces
Réf. 113094

5€30 h.t. le kilo soit **0€93** h.t. env. la pièce de 175g



🔪 Émincé de haut de cuisse de dinde

ORIGINE FRANCE.
Sachet de 2,5kg env. / Colis de 2 sachets
Réf. 56572

7€30 h.t. le kilo



🔪 Filet de canette

ORIGINE FRANCE.
Pièce de 180g env. / Sachet de 15 pièces
Colis de 2 sachets
Réf. 58918

13€30 h.t. le kilo soit **2€39** h.t. env. la pièce



❄️ Magret de canard cru

ORIGINE SUD-OUEST.
Pièce de 380g env. / Colis de 10 pièces - UVC pièce
Réf. 108098

12€90 h.t. le kilo



❄️ Foie gras de canard cru éveiné

Origine U.E.
Pièce de 500/650g / Sachet de 1 pièce
Colis de 5kg - UVC pièce
Réf. 105028

25€20 h.t. le kilo

❄️ Foie gras de canard extra cru restauration "sélection du chef" éveiné

ORIGINE SUD-OUEST. Sous skin.
Pièce de 480/580g / Colis de 9 pièces - UVC pièce
Réf. 108096

33€80 h.t. le kilo



Mozzi burger

Temps cuisson : 21 min
Temps de préparation : 15 min

- 4 potiron gourmet (628)
- 140g céleri rave
- 25g beurre demi sel (31172)
- 40g vin blanc
- 4 steaks hachés de poulet (7411)
- 20 ml huile de noix
- 8 mozzarella tranche (583)
- 8 Peperoni tranchée (118782)
- 20g roquette
- 80g sauce andalouse

Eplucher et laver le céleri rave, tailler une fine julienne, revenir 10 minutes au beurre demi sel, déglacer au vin blanc et laisser réduire quasiment à sec. Laisser refroidir puis additionner la moutarde à l'ancienne, rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.

Dans une poêle chaude avec un filet d'huile de noix, colorer les steaks de poulet 3 minutes du premier côté puis retourner, déposer deux tranches de mozzarella dessus et prolonger la cuisson de nouveau de 3 minutes.

Monter les steaks dans l'ordre suivant : talon de pain, julienne de céleri à la moutarde, steak de poulet mozzarella, pepperoni, roquette et chapeau de pain avec de la sauce andalouse.

Déguster bien chaud.

🔪 Pain pour hamburger graines de pavot et sarrasin

Pièce de 85g / Sachet de 15 pièces / Colis de 2 sachets
Réf. 140831

0€43 h.t. la pièce

🔪 Toastinette cheddar

28% de M.G. sur prod.fini.
Tranche de 12,3g env. / Sachet de 84 tranches / Colis de 8 sachets
Réf. 60860

7€50 h.t. le kilo

❄️ Tranche de Mozzarella

22% de M.G. sur prod.fini. Diam.65mm IQF.
Pièce de 13g env./ Barquette de 800g
Colis de 8 barquettes - UVC barquette

Réf. 583

7€85 h.t. la barquette

❄️ Potiron gourmet burger

Pain burger tranché.
Pièce de 100g / Sachet de 10 pièces / Colis de 2 sachets

Réf. 628

0€59 h.t. la pièce



❄️ Steak haché de poulet

ORIGINE FRANCE.
Pièce de 120g env. / Sachet de 1,8kg env.
Colis de 2 sachets - UVC sachet

Réf. 7411

7€30 h.t. le kilo soit **0€88** h.t. env. la pièce

Le + produit :

Le steak haché de poulet "façon bouchère" origine France régale tous les convives grâce à son hachage traditionnel "gros grains", sa texture moelleuse, son bon goût de poulet et sa portion généreuse. ; L'alternative pour des burgers gourmets !



Accompagnements



❄️ Mélange forestier

Pleurotes (25%), bolets jaunes (35%), cèpes morceaux (10%), shiitakés (20%), girolles morceaux (10%).

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

Réf. 111122

4€90 h.t. le kilo



❄️ Cèpe bouchon

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

Réf. 107220

13€95 h.t. le kilo



Morilles extra

Tubo de 400g / Colis de 6 tubos

Réf. 242881

88€00 h.t. le tubo



❄️ Tortelloni ricotta e spinaci



Pâtes aux oeufs frais précuites, garnies de ricotta, farine de froment, fromage frais et épinard. IQF.

Sachet de 2kg / Colis de 2 sachets - UVC sachet

Réf. 109060

5€90 h.t. le kilo



❄️ Tagliatelle nature

Pâtes aux oeufs frais précuites, garnies de ricotta, farine de froment, fromage frais et épinard. IQF.

Sachet de 1kg / Colis de 6 sachets

Réf. 161287

2€45 h.t. le sachet

❄️ Délizie aux 4 feuilles

Pâte à base de farine et semoule de blé (40%), garnie d'une farce (60%) à base d'épinards, ricotta, chicorée, bourrache, blette, parmesan Reggiano, sel, poivre noir et ail.

Sachet de 1kg / Colis de 3 sachets

Réf. 8837

8€95 h.t. le kilo



❄️ Butternut en cube

100% butternut (curcubita moshata).

Cube de 15x15mm. IQF.

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

Réf. 108886

3€05 h.t. le kilo

Le + produit :

100% ORIGINE FRANCE.

Texture tendre. Saveur très douce ainsi qu'un léger goût de beurre. Parfait pour réaliser soupes, veloutés, potages, gratins ou purées. Il peut se cuire au four ou à la vapeur. En accompagnement de gibier et viande en sauce.



❄️ Poêlée gourmande aux pointes d'asperges

Pointes d'asperges vertes (10%), aubergines en dés pré-frites, carottes, courgettes en bâtonnets grillées, oignons, poivrons, chou romanesco.

Sachet de 1kg / Colis de 6 sachets - UVC sachet

Réf. 118047

6€30 h.t. le kilo

❄️ Poêlée de pommes de terre grenaille au beurre et sel de Guérande

Sachet de 1,5kg / Colis de 2 sachets - UVC sachet

Réf. 105674

4€55 h.t. le kilo



❄️ Gratin dauphinois "Deluxe"

Fabriqué à partir de pommes de terre blanchies accompagnées d'une sauce à base de crème fraîche relevée à l'ail.

Sachet de 2kg / Colis de 6 sachets

Réf. 154146

2€65 h.t. le kilo



❄️ Frite dipper fries

Sachet de 2,5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet

Réf. 88486

1€50 h.t. le kilo



❄️ Gratin de pommes de terre premium

Gratin de pommes de terre recouvert d'emmental gratiné.

Pièce de 100g / Colis de 20 pièces

Réf. 110397

0€68 h.t. la pièce

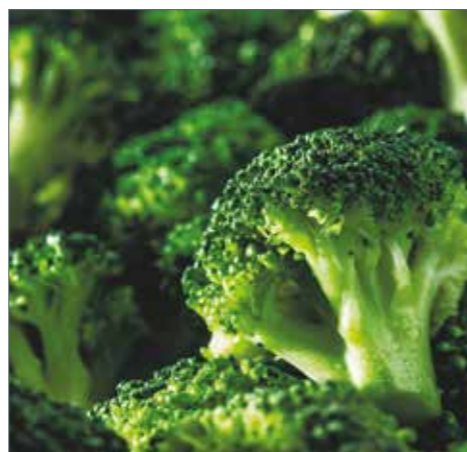


❄️ Flageolet vert

Sachet 2,5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet

Réf. 110603

2€80 h.t. le kilo



❄️ Brocolis

Sachet de 2,5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet

Réf. 105924

3€10 h.t. le kilo



« La tendance est au végétal »

végétal



Boulette panée de blé cuite façon thaï

Préparation à base de protéines de blé, champignons noirs, coriandre, citronnelle et épices, panées et cuites à cœur.
Pièce de 17/19g / Sachet de 2,5kg / Colis de 2 sachets - UVC sachet
Réf. 1034

5€75 h.t. le kilo



Flora professionnel plant 15% cuisson

Préparation à base de féveroles et huiles végétales 15%.
Brique de 1L / Colis de 8 briques
Réf. 140585

2€65 h.t. le litre

Fingers aux 3 graines

Spécialité végétale à base de soja, de blé et de graines, panée, pré-frit et précuite.
Pièce de 25g env. / Barquette de 1,5kg
Colis de 2 barquettes
Réf. 109741

10€10 h.t. le kilo soit 0€25 h.t. env. la pièce



Flora professionnel plant 31% liaison et foisonnement

Préparation à base de féveroles et huiles végétales 31%.
Brique de 1L / Colis de 8 briques
Réf. 140586

3€15 h.t. le litre

Orge perle

Sachet de 2,5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet
Réf. 2631

4€90 h.t. le kilo



Steak de soja nature

Pièce de 100g / Barquette de 24 pièces
Colis de 2 barquettes
Réf. 47364

0€92 h.t. la pièce

Trio de quinoa cuit

Mélange de quinoa blanc (60%), quinoa rouge (20%) et quinoa noir (20%), le tout cuit.
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet
Réf. 7972

4€60 h.t. le kilo



Le + produit :

PLAISIRS & GOURMANDISE : - Recette savoureuse ; Fingers ultra croustillants grâce à la chapelure aux graines : tournesol, moutarde et pavot ; BIEN ETRE : Riche en protéines végétales. Source de fibres ; Sans colorants ni conservateurs et sans arômes artificiels ; ENGAGEMENT : Fabrication Française ; Filière garantie soja sans OGM. Engagement dans le développement durable depuis 1995.



Le + produit :

Nouvelle gamme de céréales et légumineuses minutes®. 100% origine France - Déjà cuit - À utiliser à chaud ou à froid.



Le + produit :

Déjà cuit, facile à mettre en œuvre. Idéal pour créer des plats variés, du petit déjeuner au dîner.

Aides culinaires



Magret de canard fumé tranché

ORIGINE FRANCE.
Fumé au bois de hêtre.
Barquette de 250g / Colis de 12 barquettes
Réf. 159286

7€80 h.t. la barquette



Peperoni tranchée

Barquette de 500g (120 tranches environ) / Colis de 10 barquettes
Réf. 118782

4€50 h.t. la barquette



Pâte brisée

Rouleau de 3,5m / Epaisseur 2,5mm
Réf. 181974

22€95 h.t. le rouleau



Gésiers de poulet confits

Rouleau portionnable de 2kg env. / Colis de 3 rouleaux
Réf. 154710

5€45 h.t. le kilo

Noix Invalide Arlequin

BARGUES.
Origine Import.
Sachet de 1kg / Colis de 12 sachets
Réf. 105465

8€95 h.t. le kilo



Miettes de surimi

Préparation à base de chair de poisson aromatisée au crabe.
Sachet de 500g / Colis de 6 sachets
Réf. 553393

2€95 h.t. le sachet



Œuf de caille écalé

Bocal de 48 pièces / Colis de 12 bocaux
Réf. 115714

0€29 h.t. la pièce

Le + produit :
Idéal pour apéritifs et entrées froides.



Le + produit :
Peut être consommé froid ou chaud.
Mise en oeuvre : Au four mixte :
1mn à 100°C - Au micro onde : 30 sec à 500W

🔗 Jaune d'œuf liquide

ORIGINE FRANCE.
Oeufs issus de poules élevées en plein air.
Bidon de 1kg / Colis de 6 bidons
Réf. 504

6€60 h.t. le kilo



🔗 Œuf poché confit

ORIGINE FRANCE.
Issus de poules élevées en plein air. 43/53g.
Plaque de 8 pièces / Colis de 3 plaques
Réf. 142617

0€60 h.t. la pièce



🔗 Blanc d'œuf liquide

ORIGINE FRANCE. Oeufs issus de poules élevées en plein air.
Bidon de 1kg / Colis de 6 bidons
Réf. 505

4€40 h.t. le kilo

Crèmerie



🔗 Beurre 1/2 sel

Beurre de baratte fabriqué dans la zone d'Isigny AOP et conditionné dans un papier aluminium, en motte. 80% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 25g / Colis de 40 pièces (1kg)
Réf. 31172

13€40 h.t. le kilo

🔗 Beurre doux

Beurre de baratte fabriqué dans la zone d'Isigny AOP et conditionné dans un papier aluminium, en motte. 82% de M.G.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 25g / Colis de 40 pièces (1kg)
Réf. 31173

13€40 h.t. le kilo



🔗 Fromage à la crème Tartimalin

LAIT ORIGINE FRANCE.
18% de M.G. sur prod. fini.
Barquette de 1kg / Colis de 6 barquettes
Réf. 52245

7€65 h.t. la barquette



🔗 Beurre léger Tartimalin

LAIT ORIGINE FRANCE.
40% de M.G. sur prod. fini.
Barquette de 1kg / Colis de 6 barquettes
Réf. 64324

6€35 h.t. le kilo

Elle & Vire PROFESSIONNEL

Nos Valeurs Partagées

EXCELLENCE - TERROIR - NATURE - GOÛT

DU 1^{ER} MARS AU 31 MAI 2021

Grand Jeu Concours

Racontez-nous quelles valeurs vous partagez avec **Elle & Vire** et tentez de **GAGNER** de nombreux lots professionnels dont un **KitchenAid**

FLASHEZ POUR PARTICIPER !

Participation et règlement du jeu disponibles sur le site : www.elle-et-vire.com/pro



🔗 Sublime crème au Mascarpone UHT

36,5% de M.G. **LAIT ORIGINE FRANCE.**
Brique de 1L / Colis de 6 briques
Réf. 50129

5€50 h.t. le litre

Le + produit :
Avec 30% de mascarpone et 70% de crème Excellence, apporte rondeur et onctuosité à toutes vos créations. Résiste à la congélation/décongélation



🔗 Crème UHT Excellence

35% de M.G. **LAIT ORIGINE FRANCE.**
Brique de 1L / Colis de 6 briques
Réf. 64933

4€40 h.t. le litre

Le + produit :
Savoir-faire unique et lait collecté à moins de 100km de la laiterie en Normandie.



Le + produit :

Fabriquée à partir de lait de Normandie. Produit longue conservation. Adaptée aux températures élevées, conserve son homogénéité à la cuisson.

🔗 Crème UHT spéciale cuisson

LAIT ORIGINE FRANCE.
18% de M.G.
Brique de 1L / Colis de 6 briques
Réf. 44610

2€45 h.t. le litre



Le + produit :
Crème multi-usages, pour cuisson et desserts.

🔗 Crème UHT

LAIT ORIGINE FRANCE.
30% de M.G.
Brique de 1L / Colis de 6 briques
Réf. 50891

3€15 h.t. le litre



🔗 Pétales Grana Padano extra

28% de M.G. sur prod. fini. Lait cru.
Barquette de 500g / Colis de 8 barquettes
Réf. 170996

7€40 h.t. la barquette

Le + produit :
Idéal pour garnir vos salades, en topping pour carpaccio, pâtes, risottos... Copeaux réguliers prêts à l'emploi.



🔗 Chèvre brasserie

13% de M.G. sur prod. fini. **LAIT ORIGINE FRANCE.**
Pièce de 80g / Barquette de 6 pièces / Colis de 2 barquettes
Réf. 171510

1€15 h.t. la pièce



Fromages



Crèmeux de Bourgogne fourré à la truffe

Moulé à la louche. Truffe Tuber Aestivum vitt 3%.
40% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 200g sous cloche / Colis de 6 pièces
Réf. 172779

5€95 h.t. la pièce

Le + produit :

Le Brillat-Savarin devient IGP. Reconnu au registre Européen des indications géographiques protégées depuis le 19 janvier 2017. Il est fabriqué et affiné dans une aire géographique de 879 communes, formant un axe reliant le Nord de la Saône et Loire à la Seine et Marne en traversant la Côte d'Or et l'Yonne. La qualité de ce fromage est associée à un savoir-faire particulier perpétué par les fromageries de la région. Les étapes de précision donnent au fromage ses caractéristiques et lui confèrent sa réputation internationale.



Couronne de Touraine cendrée

Fromage de chèvre. 21,5% de M.G. sur prod.fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 170g / Colis de 6 pièces
Réf. 31947

4€40 h.t. la pièce



Pérail

Fromage de brebis. 28% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 100g / Colis de 10 pièces
Réf. 65677

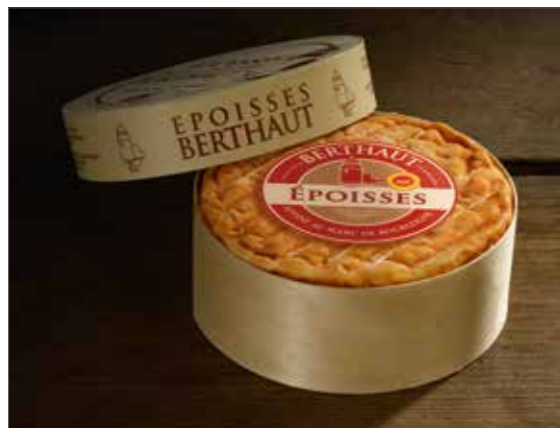
1€85 h.t. la pièce



Brillat-Savarin affiné

40% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 200g / Colis de 6 pièces
Réf. 110104

2€60 h.t. la pièce



Époisses Berthaut

24% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 250g / Colis de 6 pièces
Réf. 112120

6€35 h.t. la pièce



Camembert de Normandie

Moulé à la louche. 22% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 250g / Colis de 12 pièces
Réf. 177848

3€50 h.t. la pièce



Pont l'Évêque

24% de M.G. sur prod. fini. **LAIT CRU ORIGINE FRANCE.**
Pièce de 350g / Colis de 12 pièces
Réf. 112782

3€70 h.t. la pièce



Bleu d'Auvergne "La Mémée"

29% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Demi-pièce de 1,25kg env. / Colis de 4 pièces
Réf. 66109

7€95 h.t. le kilo



Comté

Affinage 18 mois. 32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pointe de 1,25kg env. / Colis de 8 pointes
Réf. 46066

17€20 h.t. le kilo

Le + produit :

Saveur de type "torréfié", goûts de noix, caramel ou beurre et lait cuit.

Poulligny Saint-Pierre

Fromage de chèvre. 25% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 250g / Colis de 6 pièces
Réf. 67660

5€20 h.t. la pièce



Roquefort taste fromage

Fromage de brebis. 32% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Demi-pièce de 1,35kg env. / Colis de 4 pièces
Réf. 66751

18€90 h.t. le kilo



Saint Nectaire fermier

24% de M.G. sur prod.fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 1,7kg env. / Colis de 6 pièces
Réf. 111039

12€40 h.t. le kilo



Mimolette
extra vieille

Affinage 24 mois.
29% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 2,4kg env. / Colis de 1 pièce
Réf. 63547

18€90 h.t. le kilo



Cantal entre-deux 1/16

Affinage 90 jours minimum. 29% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 2,5kg env. / Colis de 4 pièces
Réf. 113810

8€95 h.t. le kilo



Brie de Meaux 3/4 affiné

Caisse bois. 21% de M.G. sur prod.fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce
Réf. 31594

9€75 h.t. le kilo

Petit pain carré essentiel

Précuit sur sole.
Pièce de 40g / Colis de 200 pièces
Réf. 101672

0€09 h.t. la pièce



Mini pèrene campagne

Précuit.
Pièce de 70g / Colis de 100 pièces
Réf. 113950

0€23 h.t. la pièce

Desserts



Sablé chocolat / caramel

Sablé surmonté d'une crème, chocolat noir, chocolat blanc et caramel.
Le tout décoré d'une plaque en chocolat.
Pièce de 90g / Colis de 16 pièces

Réf. 107052

1€25 h.t. la pièce



Tiramisu framboise & fraise

Recette légère et savoureuse à base de mousse de mascarpone, sirop de fruits rouges, gelée de fruits rouges posée sur un biscuit. Le tout recouvert de framboise, de chocolat blanc et de pépites de chocolat.

Pièce de 80g / Colis de 16 pièces

Réf. 108303

1€35 h.t. la pièce



Crème anglaise

Prête à l'emploi.
Bouteille de 2L / Colis de 6 bouteilles

Réf. 64977

2€65 h.t. le litre

Brownie aux noix de pécan

Pièce de 78g / Colis de 4x30 pièces

Réf. 88911

0€56 h.t. la pièce



Noisettine

Appareil à moelleux pur beurre avec 13% de poudre de noisettes.
Diamètre : 26cm.
Pièce de 800g (10 parts) / Colis de 3 pièces - UVC pièce.

Réf. 103204

8€70 h.t. la pièce



Individuel mangue passion

Biscuit crumble surmonté d'une mousse mangue/fruits de la passion et d'une compotée de mangue.

Pièce de 90g / Colis de 12 pièces

Réf. 7482

0€99 h.t. la pièce



Faisselle avec couvercle

6% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Bac de 12 pots de 150g / Colis de 2 bacs
Réf. 551786

0€40 h.t. le pot



Confiture de lait

Bouteille de 1L / Colis de 3 bouteilles
Réf.64014

7€70 h.t. la bouteille



Salade de fruits exotiques avec jus

Composée d'ananas chunks, melon jaune chunks, melon vert chunks, mangue chunks, papaye chunks, raisin et jus exotique sous forme de pellet/cube.
Poche de 1kg / Colis de 5kg

Réf.88567

4€05 h.t. le kilo

Salade royale

Sans jus. Ananas, orange et 5 fruits selon saison.
Barquette de 1kg / Colis de 2 barquettes

Réf.158261

5€95 h.t. le kilo



Tarte aux abricots vergeoise

Pâte brisée recouverte d'une crème vergeoise sur laquelle sont déposés des oreillons d'abricots. Diamètre : 31cm (Grand diamètre).
Pièce de 1,35kg (12 parts) / Colis de 3 pièces - UVC pièce

Réf. 103262

11€80 h.t. la pièce



Tarte citron meringuée

Pâte sucrée (34%) garnie (48%) d'une crème de citron et recouverte d'une meringue (18%) talochée. Diamètre : 32cm (Grand diamètre).
Pièce de 1,35kg (12 parts) / Colis de 2 pièces - UVC pièce

Réf. 105639

11€95 h.t. la pièce



Tarte aux fruits exotiques et biscuit passion

Pâte sablée "signature" pur beurre, d'un biscuit passion, d'une compotée de fruits exotiques. Le tout décoré de fruits exotiques (mangue, ananas et graines de grenade). Diamètre : 27cm.
Pièce de 1,01kg (12 parts) / Colis de 2 pièces - UVC pièce

Réf. 7485

9€80 h.t. la pièce



Mousse au chocolat noir

6,3% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.

Seau de 2,09kg

Réf.123952

6€50 h.t. le kilo



Fromage frais de campagne

7% de M.G sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Seau de 2kg

Réf.43616

2€20 h.t. le kilo



Carpaccio

Sans jus. 100% fruits.
Barquette de 1kg / Colis de 2 barquettes

Oranges
Réf.33857

5€95 h.t. le kilo

Pamplemousses
Réf.33858

5€95 h.t. le kilo



Aides culinaires sucrées



Le + produit :
Fabriqué à partir de fruits sains et mûrs. Idéal pour vos préparations de recettes salées et sucrées, brochettes de fruits !

❄️ Ananas Chunks

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet
Réf. 104148

3€70 h.t. le kilo



Praliné amandes noisettes 50%

25% d'amandes et 25% de noisettes.
Seau de 1kg / Colis de 6 seaux
Réf. 105059

14€98 h.t. le kilo



Pistache émondée

BARGUES
Seau de 1kg / Colis de 12 sachets
Réf. 170982

43€90 h.t. le kilo



🌀 Pâte feuilletée spéciale pâtissier extra épaisse

Rouleau de 2,8m.
Épaisseur : 3,3mm.
Réf. 181973

23€95 h.t. le rouleau

Mise en œuvre :
Part de 70g :
Cuire 10 à 12 mn au four



🌀 Préparation pour moelleux au chocolat

Poche de 700g / Colis de 4 poches
Réf. 234273

5€40 h.t. la poche

Conseil de chef :
Accompagné de fruits confits ou fruits des bois.



Le + produit :
Sans colorant, ni conservateur, il apporte fraîcheur et saveurs intenses, en offrant tout le naturel du goût du fruit pressé. Une merveille en pâtisserie, il est aussi idéal en préparation de sauces et vinaigrettes légères et parfumées ou en cuisson des aliments dégustés crus.

❄️ Framboise

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet
Réf. 111141

5€80 h.t. le kilo



Pulco citron professionnel

Bouteille de 70cl
Colis de 12 bouteilles
Réf. 183608

3€30 h.t. la bouteille

Couverture de chocolat Force Noire

Pistoles. 50% de cacao minimum.
Sachet de 5kg / Colis de 4 sachets
Réf. 116171

6€98 h.t. le kilo



🌀 Préparation pour tarte au citron de Sicile

Brique de 1L / Colis de 6 briques
Réf. 52670

5€20 h.t. le litre

Le + produit :
Une texture crémeuse et fondante en bouche pour des tartes encore plus gourmandes.



Original Spéculoos

Pièce de 6.25g / Colis de 400 pièces
Réf. 244136

19€90 h.t. le colis

soit **0€05** h.t. env. la pièce

Pâte à tartiner Original Spéculoos Lotus

Pot de 1,6kg / Colis de 4 pots
Réf. 241498

13€95 h.t. le pot



Spéculoos concassé

Sachet de 750g / Colis de 8 sachets
Réf. 178751

4€70 h.t. le sachet



🌀 Alpro® soja amande

100% végétale.
Brique de 1L / Colis de 8 briques
Réf. 123961

1€95 h.t. le litre

Le + produit :
Conçue spécialement pour les baristas et les professionnels du café ! Idéale pour réaliser les meilleurs cappuccino et latte machiato végétaux.



Praliné grains noisettes

Sachet de 1kg / Colis de 3 sachets
Réf. 183932

16€95 h.t. le kilo



Préparation pour crème pâtissière à froid premium

Boîte de 5kg
Réf. 183831

6€90 h.t. le kilo

Le + produit :
Se travaille à froid ! Parfaitement stable, elle peut être cuite au four. Elle peut également être surgelée sans risque de liquéfaction.



Chocolat blanc

29% de cacao.
Seau de 5kg
Réf. 239241

7€95 h.t. le kilo



Couverture de chocolat au lait

38% de cacao.
Seau de 5kg
Réf. 239242

7€20 h.t. le kilo



Couverture de chocolat noir

Seau de 5kg

53% de cacao.
Réf. 239240

7€20 h.t. le kilo

64% de cacao.
Réf. 239243

7€35 h.t. le kilo



Drops pépites

44% de cacao.
Boîte de 5kg / Colis de 2 boîtes
Réf. 236505

4€05 h.t. le kilo



Extrait de vanille de Madagascar

Bouteille de 1L / Colis de 6 bouteilles
Réf. 242539

44€50 h.t. le litre



Crème sucrée sous pression U.H.T. aérosol

36% de M.G.
Pièce de 700ml / Colis de 6 pièces
Réf. 56253

6€10 h.t. la pièce



MINI TARTELETTE FILIGRANO

Ronde pur beurre

Salée

22% de beurre.
Diam : 3,8cm / Colis de 200 pièces

Réf.243235

0€220 h.t. la pièce

Sucrée

24% de beurre.
Diam : 3,8cm / Colis de 200 pièces

Réf.243234

0€220 h.t. la pièce

Sucrée

24% de beurre.
Diam : 5,3cm / Colis de 144 pièces

Réf.243239

0€470 h.t. la pièce



Suggestion de présentation.

Carrée pur beurre

Dimensions : 3,3cm / Colis de 225 pièces

Sucrée

24% de beurre.

Réf.243238

0€249 h.t. la pièce



Suggestion de présentation.

Rectangulaire pur beurre

Dimensions : 5,3cm / Colis de 150 pièces

Salée

22% de beurre.

Réf.243242

0€285 h.t. la pièce

Préparation pour mousse au chocolat

Brique de 1L / Colis de 6 briques

Réf. 60289

6€20 h.t. le litre

Le + produit :

Du chocolat à 70% de cacao pour des mousses intenses. Prête à l'emploi : 4 minutes au batteur suffisent pour obtenir des mousses aérées. Résultat garanti : des mousses toujours fermes et onctueuses.



Nutella®

Pot de 1,35kg / Colis de 4 pots

Réf. 252430

11€60 h.t. le pot

Pot de 3kg / Colis de 2 pots

Réf. 233963

24€90 h.t. le pot



Crème sucrée vanillée

30% de M.G.

Bouteille de 2L / Colis de 6 bouteilles

Réf. 64926

4€95 h.t. le litre

Le + produit :

Idéale pour les machines à Chantilly, batteurs, siphons.



Kinder mini Schokobons

Boîte de 345 pièces

Réf. 234231

30€98 h.t. la boîte



LES PRODUITS « C'EST QUI LE PATRON ?! » DÉSORMAIS DISPONIBLES EN RHD AVEC FRANCE FRAIS

👉 Des menus équitables voient le jour dans tous les restaurants pour soutenir les exploitations agricoles. Le lait, beurre et crèmes durables deviennent désormais des ingrédients pour les cuisiniers, pâtisseries, boulangers, crémiers, aux côtés des œufs, farines et autres produits vertueux déjà distribués par France Frais.



Plus de 16,2 Millions de consommateurs



1^{ère} référence de lait équitable



Beurre bio le + vendu de France



200 millions de produits vendus



Plus de 3 000 familles de producteurs soutenues

CQLP EST LA MARQUE QUI PROGRESSE LE PLUS EN FRANCE DEPUIS 2 ANNÉES CONSÉCUTIVES

LSA Février 2020 « les industriels les plus performants en 2019 », données Nielsen. Nielsen données arrêtées à CAM P6 2020. Nielsen données arrêtées à CAM P6 2020.



Suivez-nous sur les réseaux sociaux



CITEO

Agissez pour le recyclage des papiers avec France Frais et Citéo

Sauf erreurs typographiques ou rupture de stock. L'entreprise peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité et de prix équivalents. L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Édité par France Frais - Sainte Marie la Blanche - RCS Beaune 434 493 672. Janvier 2021.

