

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE PERMANENTE 2023

West 
Rôtisserie

Animation Commerciale

La Carte
Permanente



PLATS CUISINES, GARNITURES ET SAUCES



West 
Rôtisserie
Animation Commerciale

Découvrez notre gamme permanente 2023

Disponible à compter du 2 janvier 2023

Notre équipe commerciale est à votre disposition en région ou par
téléphone pour vous conseiller



Retrouvez l'ensemble de notre offre
sur notre site
www.west-rotisserie.com

Et toutes les actualités
de West Rôtisserie sur Facebook

Sommaire

NOTRE EXPERTISE

La cuisson sous vide p.4

LA CARTE 2023

Recettes Bistro et traditionnelles p.05

- *Tableau récapitulatif* p.16

Recettes du monde p.19

- *Tableau récapitulatif* p.24

Les Garnitures p.25

- *Tableau récapitulatif* p.28

Les Gratins p.29

- *Tableau récapitulatif* p.31

Les Sauces p.33

Notre expertise :

la cuisson sous-vide

Précurseur de la technique de cuisson des aliments sous-vide, ESPRI RESTAURATION propose depuis 35 ans aux professionnels de la restauration des produits élaborés de qualité constante dont l'intégrité des ingrédients est maintenue et les qualités organoleptiques préservées.

La cuisson sous-vide est une méthode reconnue et employée par les plus grands noms de la restauration. Elle a de nombreux atouts :

UNE JUSTE CUISSON qui confère des qualités organoleptiques idéales

- Tendreté et jutosité des viandes, cuisson saignante à cœur pour le bœuf
- L'aliment est enfermé hermétiquement ce qui empêche toute évaporation des arômes et préserve les saveurs naturellement présentes dans le produit.
- Cette technique assure une cuisson parfaite et une qualité constante grâce à la gestion de la température et du temps nécessaires à chacun des ingrédients.

UNE PRESERVATION des NUTRIMENTS vitamines, minéraux et oligo-éléments

- Les nutriments sont essentiels. Avec des cuissons traditionnelles ou vapeur, les qualités nutritionnelles du produit peuvent être dégradées.
- Grâce à la cuisson sous-vide et la poche hermétique dans laquelle sont enfermés les produits, les nutriments sont préservés et les vitamines retenues.

UNE BONNE CONSERVATION ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE

- Cuisson longue et lente propice à une DLC longue du produit
- Sécurité sanitaire et bactériologique grâce à la cuisson dans l'emballage final
- La technique de cuisson ou de traitement thermique dans le conditionnement final permet d'assurer une remarquable salubrité et stabilité des produits. Toutes les formes végétatives des bactéries pathogènes sont détruites. Les produits ne peuvent être à nouveau contaminés par les bactéries après la cuisson.
- L'oxydation des produits est bloquée ou ralentie grâce à la perméabilité des films à l'oxygène.

Par ailleurs nos personnels appliquent toutes les bonnes pratiques d'hygiène tout au long du processus de fabrication (lavage des mains, port de masques, de gants, tenue spécifique ...) et des contrôles sanitaire et qualité réguliers renforcent notre fiabilité.

En Bref ...

La technologie de cuisson sous-vide offre une qualité constante, une préservation des valeurs nutritionnelles et une juste cuisson du produit (les textures sont tendres et juteuses, les saveurs intenses). Pour le bœuf, la viande sera saignante à cœur.

Cette méthode assure une sécurité sanitaire et bactériologique, ainsi qu'une durée de vie longue au produit.



Cuisine bistrot et traditionnelle

VOLAILE p.06

- Coq au vin 120082
- Poulet basquaise 40094
- Fricassée de poulet aux herbes de Provence 39850
- Osso buco de dinde sauce tomate au piment d'Espelette 39844
- Paupiette de lapin jus tomate et farigoulette 80700
- Aiguillettes de poulet à la normande 39849
- Sauté de canard au poivre vert 8371

ABATS p.13

- Rognons de porc, sauce Madère 39842
- Rognons de veau, sauce Porto 43002
- Langue de bœuf, sauce piquante 20126

AGNEAU p.16

- Navarin d'agneau printanier 39857
- Jarret d'agneau au thym 20013
- Souris d'agneau de 7 heures, gosses d'ail fondantes romarin 39854

BŒUF p.19

- Boulettes au bœuf à la milanaise 28594
- Bœuf bourguignon 54803
- Carbonade flamande 77424
- Gardiane de taureau 83442
- Braisé de bœuf sauce provençale à la farigoulette 53949
- Bœuf carottes 89867

PORC p.24

- Fondant de porc sauce Porto et pleurotes 63661
- Sauté de porc moutarde à l'ancienne 20072
- Civet de porc aux olives vertes 39853
- Saute de porc barbecue 85668

VEAU p.28

- Paupiette de veau sauce champignons de Paris et tomate 23153
- Sauté de veau à la lyonnaise 40194
- Blanquette de veau 20209

POISSON p.31

- Cassolette de moules à la crème et champignons de Paris 113014
- Quenelle de brochet sauce safranée et Macon blanc 40116
- Encornets farcis et concassé de tomates 77464
- Paupiette de saumon beurre citron 27849
- Poêlée de calamars à la catalane et chorizo 35861

Coq au vin



120082

Morceaux de poule avec os marinés dans du vin rouge et des aromates, dorés au four et longuement mijotés dans une sauce au vin rouge agrémentée d'une garniture à base de lardons fumés, d'oignons grelots, de carottes et de champignons de Paris.



Poulet Basquaise

40094

Hauts de cuisse de poulet dorés au four accompagnés d'une sauce basquaise à base d'oignons émincés, de poivrons verts et rouges en lanière, de tomates concassées et de dés de courgette. Le tout est assaisonné avec de l'ail et des herbes de Provence.

Fricassée de poulet

aux herbes de Provence

39850

Morceaux de poulet (pilon et haut de cuisse) dorés au four, accompagnés d'un jus à base d'échalotes suées dans l'huile d'olive avec des herbes de Provence et des tomates séchées. Le tout est rehaussé d'un filet de vinaigre de Xérès et d'une note anisée (Pastis).



- Produit portionné : maîtrise du coup portion
- Une belle couverture assiette (2 morceaux par portion)
- Une recette traditionnelle incontournable



Osso bucco de dinde

sauce tomate au piment d'Espelette

39844

Des morceaux d'osso bucco dorés au four, mijotés dans une sauce à base de tomates concassées, d'oignons, d'huile d'olive, d'ail, d'origan et de persil relevé de piment d'Espelette. Les zestes de citron apportent une note de fraîcheur.

Aiguillettes de poulet

à la Normande

39843

Aiguillettes de poulet blanchies et cuisinées dans une sauce à base de crème, de vin blanc, riche en champignons de Paris et parfumée avec du Calvados.



Paupiettes de lapin

jus tomate et farigoulette

80700

Paupiette de lapin cuisinée dans un jus à base d'oignons hachés, de concassé de tomates, vin blanc, serpolet (thym sauvage). En Provence la farigoulette ou farigoule, désigne une herbe aromatique proche du thym. On la trouve dans les spécialités provençales et désigne aussi une liqueur de thym que l'on sert sur de la glace.



Sauté de canard

au poivre vert

8371

Manchons de canard braisés puis mijotés dans une sauce crémeuse à base de poivre vert et de Cognac.



ABATS



Rognons de porc

sauce Madère

39842

Rognons de porc émincés et blanchis, cuisinés dans un fond de bœuf tomaté et parfumé au Madère et parfumée avec du persil haché.

Rognons de veau

sauce porto

43002

Rognons de veau émincés et blanchis, cuisinés dans une sauce à base de crème, de fond de veau, de vin rouge et de Porto rouge.



Langue de bœuf

sauce piquante

20126

Tranches de langue de bœuf de 45g environ, cuisinées dans une sauce à base d'oignons, de cornichons et de concentré de tomate. (langue coupée par nos bouchers).



- Prix portion attractif
- Ratio viande sauce généreux et équilibré
- Recettes traditionnelles incontournables

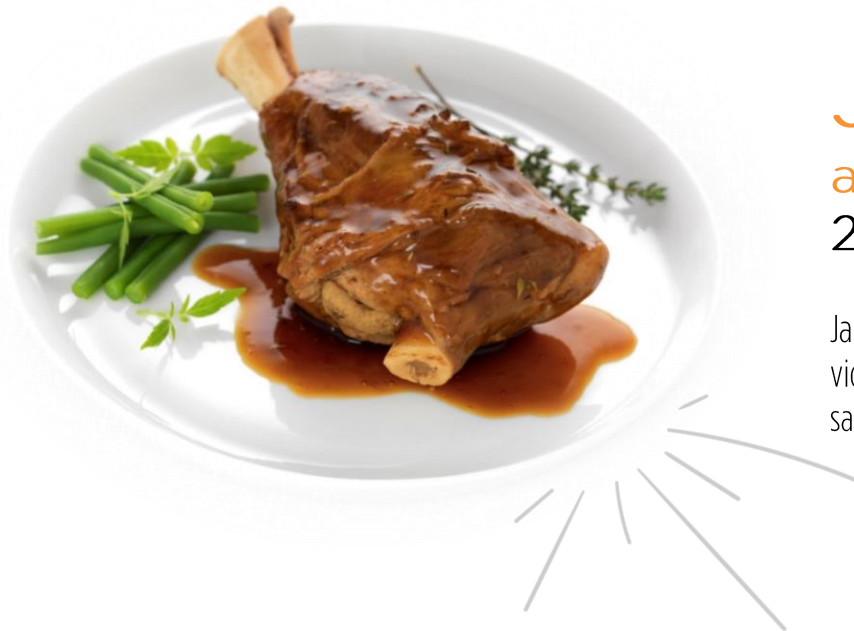


Navarin d'agneau

printanier

39857

Tendres morceaux d'agneau assaisonnés, colorés au four puis cuisinés dans une sauce à base de tomates et garnie de petits pois, de bâtonnets de carottes, d'oignons grelots, de navets tournés, d'ail, de vin blanc et d'aromates.



Jarret d'agneau

au thym

20013

Jarret d'agneau avec os doré au four puis cuit à point sous vide dans un jus à base de thym. Le jarret est fondant et savoureux.

Souris d'agneau de 7h

ail fondant et romarin

20126

Souris d'agneau avec os doré au four puis mijoté longuement dans un jus parfumé au romarin et des gousses d'ail fondantes.



- Belle présentation assiette
- Portions généreuses
- Recettes cuisinées

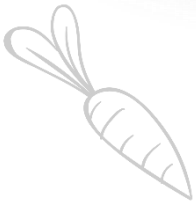


Boulettes de bœuf

à la milanaise

28594

Boulettes au bœuf mijotées dans une sauce à base de tomate, d'huile d'olive, d'oignons et de vin blanc, agrémentée d'une fine brunoise de carottes et de céleri. Elle est parfumée avec des aromates et des zestes d'agrumes.



Bœuf bourguignon

54803

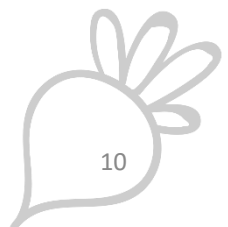
Morceaux de bœuf (collier-jarret) marinés dans du vin rouge et des aromates, passés au four puis mijotés dans une sauce à base de vin rouge, agrémentée de lardons, de champignons, d'oignons grelots, et de carottes rondelles. Cette sauce est légèrement liée au sang.



Carbonade flamande

77424

Morceaux de bœuf (collier-jarret) assaisonnés, passés au four et mijotés dans une sauce brune à base de bière, de miel, de 4 épices, agrémentée de quartiers d'oignons.



Gardiane de taureau

« Daube des gardiens »

83442

Morceaux de taureau braisés puis cuisinés dans une sauce à base de vin rouge, d'aromates, d'herbes de Provence, de carottes, d'oignons grelots et de lardons fumés. Des zestes d'orange parfument cette recette.



Braisé de bœuf

Sauce provençale à la farigoulette

53949

Tranche de paleron fondante, mijotée dans une sauce tomate riche en poivrons et oignons, relevée de farigoulette (serpolet) et d'herbes de Provence.

Bœuf carottes



89867

Morceaux de bœuf origine France dorés au four puis mijotés dans une sauce à base de vin blanc, parfumée avec du thym et du cumin et agrémentée de tronçons de carottes généreux.



- Belle présentation assiette
- Des recettes traditionnelles rassurantes



Fondant de porc sauce Porto et pleurotes 63661

Morceaux fondants de viande de porc (tempe), colorés au four puis mijotés dans une sauce crémeuse au Porto. Le tout est agrémenté de pleurotes entières.



Civet de porc aux olives vertes 39853

Morceaux viande de porc dorés au four puis mijotés dans une sauce au vin rouge liée au sang et relevée avec de la tapenade (anchois, olives noires et câpres). Le tout est agrémenté de carottes et d'olives vertes dénoyautées.

Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne 20072

Morceaux d'épaule de porc dorés au four puis mijotés dans une sauce crémeuse au vin blanc, liée et parfumée avec un duo moutarde de « Dijon » et moutarde « à l'ancienne ».



Sauté de porc sauce barbecue 85668

Morceaux de viande de porc assaisonnés, colorés au four et cuits dans une sauce à base d'oignons et d'ail sués, de ketchup, de tomates concassées et de miel. Le tout rehaussé de gingembre, de moutarde, et d'une note fumée.





Paupiette de veau sauce champignons de Paris et tomate 23153

Paupiette de veau ficelée à la main accompagnée d'une sauce riche en tomates garnie de champignons de Paris émincés. La farce est composée de veau, de légumes, de chapelure, d'épices et de persil.



Sauté de veau à la lyonnaise 40194

Morceaux de veau assaisonnés et marqués au four, mijotés dans une sauce brune à base de jus de veau, d'ail, de poivre et de tomates concassées. Le tout est rehaussé d'une note d'acidité avec le vinaigre et d'une pincée de persil haché.



Blanquette de veau 20209

Morceaux de veau cuits, pochés dans un bouillon aromatique puis mijotés dans une sauce blanche crémeuse à base de fond de volaille, de vin blanc, de champignons, d'oignons grelots et de carottes. La sauce est liée au jaune d'œuf et relevée d'un filet de jus de citron.





Cassolette de moules à la crème et champignons de Paris 113014

Moules décoquillées cuisinées dans une sauce à base de crème, parfumée au vin blanc et richement garnie de champignons de Paris émincés.



Quenelle de brochet sauce safranée et Macon blanc 40116

Quenelle de brochet cuisinée dans une sauce à base de fumet de poisson et de crème puis montée au beurre et assaisonnée d'une note d'épices safranées, le tout arrosé de vin blanc Mâcon Village.



Encornet farci et concassé de tomate 77464

Encornets entiers farcis dans nos ateliers. La farce est composée de viande de porc et de chorizo, d'oignons, de poivrons rouges et verts, de tomate et de riz. L'encornet farci mijote dans une sauce tomate riche à base d'oignons et d'échalotes sués à l'huile d'olive, de poivrons, d'olives, d'origan et de persil.



Paupiette de saumon

beurre citron

27849

Paupiette de saumon farcie d'une mousseline de poisson blanc, d'asperges, de crème fraîche et de fines herbes, et accompagnée d'une sauce beurre citron onctueuse.



Poêlée de calamars

à la catalane et chorizo

35861

Calamars mijotés dans une sauce à base de tomates composées, d'oignons et de chorizo et assaisonnée avec des herbes de Provence, de l'origan et du piment.



- Des recettes riches en saveurs et en couleurs
- Produits portionnés pour une maîtrise des coûts

VOLAILLE

Article	Poids poche (kg)	Poids à la mise en œuvre	Nbre de portions	DLC	Préparation
120082 Coq au vin	2,680	Poids portion : 335g Viande : 215g Sauce/Garniture : 95g + 25g	8	14	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
40094 Poulet basquaise	2,560	Poids portion : 320g Viande : 240g Sauce/Garniture : 80g	8	14	
39850 Fricassée de poulet aux herbes de Provence	2,320	Poids portion : 290g Viande : 220g Sauce/Garniture : 60g + 10g	8	14	
39844 Osso bucco de dinde et sauce tomate au piment d'Espelette	2,240	Poids portion : 280g Viande : 195g Sauce/Garniture : 85g	8	14	
80700 Paupiette de lapin jus tomate et farigoulette	1,600	Poids portion : 200g Viande : 140g Sauce/Garniture : 60g	8	14	
39849 Aiguillette de poulet à la normande	1,850	Poids portion : 185g Viande : 90g Sauce/Garniture : 70g + 25g	10	14	
8371 Sauté de canard au poivre vert	2,200	Poids portion : 220g Viande : 120g Sauce/Garniture : 100g	10	14	

ABATS

Article	Poids poche (kg)	Poids à la mise en œuvre	Nbre de portions	DLC	Préparation
39842 Rognons de porc sauce Madère	2,400	Poids portion : 240g Viande : 120g Sauce/Garniture : 120g	10	21	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
43002 Rognons de veau sauce Porto	2,400	Poids portion : 240g Viande : 120g Sauce/Garniture : 120g	10	14	
20126 Langue de bœuf sauce piquante	2,400	Poids portion : 200g Viande : 90g Sauce/Garniture : 110g	12	14	

AGNEAU

Article	Poids poche (kg)	Poids à la mise en œuvre	Nbre de portions	DLC	Préparation
39857 Navarin d'agneau printanier	2,800	Poids portion : 280g Viande : 140g Sauce/Garniture : 90g + 50g	10	14	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
20013 Jarret d'agneau au thym		6 pièces 350 g (+/- 50g) + 75g env. jus	6	21	
39854 Souris d'agneau de 7h, gousses d'ail fondantes et romarin		6 pièces 375g (+/- 75g) + 70g env. jus	6	14	

BOEUF

Article	Poids poche (kg)	Poids à la mise en œuvre	Nbre de portions	DLC	Préparation
28594 Boulettes au bœuf à la milanaise	2,400	Poids portion : 240g Viande : 150g Sauce/Garniture : 90g	10	14	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
54803 Bœuf bourguignon	2,400	Poids portion : 240g Viande : 140g Sauce/Garniture : 80g + 20g	10	21	
77424 Carbonade flamande	2,350	Poids portion : 235g Viande : 140g Sauce/Garniture : 70g + 25g	10	14	
83442 Gardiane de taureau	2,400	Poids portion : 240g Viande : 140g Sauce/Garniture : 80g + 20g	10	14	
53949 Braisé de bœuf sauce provençale à la farigoulette	2,100	Poids portion : 210g Viande : 120g Sauce/Garniture : 90g	10	14	
89867 Bœuf carottes	2,200	Poids portion : 275g Viande : 140g Sauce/Garniture : 50g + 85g	8	14	

PORC

Article	Poids poche (kg)	Poids à la mise en œuvre	Nbre de portions	DLC	Préparation
63661 Fondant de porc sauce Porto et pleurotes	2,600	Poids portion : 260g Viande : 140g Sauce/Garniture : 80g + 40g	10	14	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
20072 Sauté de porc moutarde à l'ancienne	2,160	Poids portion : 240g Viande : 140g Sauce/Garniture : 100g	9	21	
39853 Civet de porc aux olives vertes	2,070	Poids portion : 230g Viande : 140g Sauce/Garniture : 75g + 15g	9	14	
85668 Saute de porc barbecue	2,100	Poids portion : 210g Viande : 140g Sauce/Garniture : 70g	10	14	

VEAU

Article	Poids poche (kg)	Poids à la mise en œuvre	Nbre de portions	DLC	Préparation
23153 Paupiette de veau sauce champignons de Paris et tomate	2,000	Poids portion : 250g Viande : 140g Sauce/Garniture : 110g	8	21	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
40194 Sauté de veau à la lyonnaise	2,200	Poids portion : 220g Viande : 140g Sauce/Garniture : 60g + 20g	10	14	
20209 Blanquette de veau	2,160	Poids portion : 240g Viande : 130g Sauce/Garniture : 110g	9	21	

PRODUITS DE LA MER

Article	Poids poche (kg)	Poids à la mise en œuvre	Nbre de portions	DLC	Préparation
113014 Cassolette de moules à la crème et champignons de Paris	2,000	Poids portion : 125g	16	14	Four Vapeur: 30 à 35 min à 85/90°C env. Bain Marie: 30 à 35 min dans l'eau frémissante.
40116 Quenelle de brochet sauce safranée et Macon blanc	2,100	Poids portion : 210g Poisson : 120g Sauce : 90g	10	14	
77464 Encornets farcis et concassé de tomates	1,480	Poids portion : 185g Poisson : 135g Sauce: 50g	8	14	
27849 Paupiette de saumon beurre citron	1,440	Poids portion : 240g Poisson : 140g Sauce : 100g	6	14	
35861 Poêlée de calamars à la catalane et chorizo	2,000	Poids portion : 200g Poisson + chorizo : 88g Sauce/Garniture : 112g	10	14	



Recettes du monde

ORIENTALE p.20

- 39883 Couscous complet aux boulettes à l'agneau (kit)
- 39884 Couscous : viande + légumes (kit)
- 80608 Couscous complet au sauté de mouton (kit)
- 39867 Tajine de poulet citronné aux olives et poivrons
- 53950 Tajine d'agneau miel abricots pruneaux

ASIATIQUE p.21

- 8368 Emincé de poulet au curry Madras
- 54819 Emincé de porc au caramel
- 9175 Emincé de poulet Tikka Masala

AUTRES DESTINATIONS p.22

- 54802 Curry d'agneau au gingembre
- 39866 Jambalaya de volaille (kit)
- 41699 Paëlla au poulet (kit)
- 37029 Chili con carne
- 40013 Colombo de porc
- 83443 Rougail saucisses

*Boulette
à l'agneau*

Merguez



Poulet

Couscous kit

boulettes à l'agneau

39883 : Kit 3 éléments (viande + légumes + semoule)

39884 : Kit 2 éléments (viande + légumes)

Couscous proposé en kit. Il est composé de **trois variétés de viandes** (haut de cuisse de poulet, boulette à l'agneau, merguez), d'un **mélange de pois chiche et de légumes** (carotte, courgette, navet, poivron, céleri) cuisinés dans un jus parfumé et épicé.

Avec ou sans la semoule selon le kit.

Couscous kit

au sauté de mouton

80608 : Kit 3 éléments (viande + légumes + semoule)

Couscous proposé en kit. Il est composé de **trois variétés de viandes** (haut de cuisse de poulet, épaule de mouton et merguez) et d'un mélange de pois chiche et de légumes (carotte, courgette, navet, poivron, céleri) cuisinés dans un jus parfumé et épicé.

La semoule est également comprise dans le kit.

*Sauté de
mouton*

Merguez



Poulet

Tajine de poulet

citrons, olives et poivrons

39867

Morceaux de poulet marinés (pilons et hauts de cuisse) avec un mélange d'épices, dorés au four, mijotés dans une sauce à base d'oignons émincés, de poivrons jaunes et rouges, de citrons confits en quartiers, d'olives vertes, de raisins secs de Corinthe et d'épices : gingembre, cannelle, épices safranées et muscade.

Tajine d'agneau

miel, abricots et pruneaux

53950

Morceaux d'agneau dorés au four puis mijotés dans une sauce parfumée d'un mélange de miel et d'épices (coriandre, paprika, cumin, cannelle, gingembre), accompagnés d'abricots secs et de pruneaux.



Émincé de poulet

au curry Madras

8368

Émincés de poulet cuisinés dans une sauce onctueuse à base de lait de coco, de curry madras, de gingembre et parfumée de coriandre.



Émincé de porc

au caramel

54819

Émincés de porc cuisinés dans une sauce sirupeuse à base de sauce soja, d'huile de sésame et d'anis vert, agrémentée d'oignons et de graines de sésame.

Émincé de poulet

tikka Masala

20126

Émincés de poulet cuisinés dans une sauce onctueuse au fromage blanc et au lait de coco, assaisonnée avec un mélange d'épices Tikka Masala et de l'arôme safrané. La sauce est nappante et épaisse grâce aux amandes mixées et agrémentée de raisins blonds pour la note sucrée.



- Recettes incontournables de la cuisine asiatique
- Riches en saveurs
- Sauces nappantes et onctueuses



Curry d'agneau

au gingembre

54802

Morceaux d'agneau (collier-épaule, 30g cuits environ) dorés au four puis mijotés dans une sauce crémeuse au curry et rehaussée d'une note fraîche de jus de citron. Le tout est agrémenté de raisins secs noirs de Corinthe, de dés de poivron rouge et de coriandre.

Colombo de porc

40013

Morceaux de viande de porc (tempe), marinés aux épices colombo, marqués au four puis cuisinés dans une sauce à base d'épices colombo, d'oignons, de dés de courgettes et d'aubergines, et de poivrons rouges. Le tout est parfumé grâce à la coriandre, une note citronnelle, et coloré avec du curcuma.



Rougail saucisses

83443

Morceaux de saucisse fumée mijotés dans une sauce à base d'oignons émincés sués à l'huile d'olive et de tomate (concassée et petits dés). Le tout est relevé avec du piment fort.



Jambalaya

de volaille kit

39866 : kit 2 éléments (viande + riz)

Recette réalisée à partir de riz épicé agrémenté d'ananas, de légumes et de raisins secs, accompagné de morceaux de poulet et de saucisses mexicaines. légèrement pimentés avec la cuisson dans un jus parfumé aux épices.



Paëlla

au poulet kit

41699 : kit 3 éléments (viande + garniture + riz)

Paëlla cuisinée selon une recette traditionnelle espagnole. Le riz est agrémenté d'anneaux de calamars, de poivrons, d'oignons et de petits pois cuits dans un jus au fumet de poisson et aux épices. Ce riz est accompagné d'une garniture de fruits de mer, de chorizo et de poulet (pilon et haut de cuisse).

Chili con carne

37029

Plat originaire du Mexique. à base de haricots rouges et de viande de bœuf en fines lanières cuisinés avec des oignons et des aromates dans une sauce tomate légèrement épicée et parfumée avec du cumin.



- Belle présentation assiette
- Plat complet servi en kit pour des saveurs préservées
- Recettes riches en saveurs et en couleurs

ORIENTALE

Article	Poids poche (kg)	Poids à la mise en œuvre	Nbre de portions	DLC	Préparation
39883 Couscous complet aux boulettes à l'agneau (kit : viande + légumes + semoule)	6,050	Poids portion : 605g Viande : 235g Légumes : 220g Semoule : 150g	10	14	Au four vapeur : Viande : 45 à 50 min, Légumes : 40 à 45 min, Semoule : 30 à 35 min à 85°C / 90°C environ Au bain-marie : Viande : 45 à 50 min, Légumes : 40 à 45 min, Semoule : 30 à 35 min dans une casserole d'eau frémissante
39884 Couscous aux boulettes à l'agneau (kit : viande + légumes)	4,550	Poids portion : 455g Viande : 215g Sauce + Garniture : 240g	10	14	
80608 Couscous complet au sauté de mouton et merguez (kit : viande + légumes + semoule)	6,050	Poids portion : 605g Viande : 235g Légumes : 220g Semoule : 150g	10	14	
39867 Tajine de poulet citronné aux olives et poivrons	2,720	Poids portion : 340g Viande : 215g Sauce/Garniture : 95g + 30g	8	14	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
53950 Tajine d'agneau miel abricots pruneaux	2,400	Poids portion : 240g Viande : 140g Sauce/Garniture : 80g + 20g	10	14	

ASIATIQUE

Article	Poids poche (kg)	Poids à la mise en œuvre	Nbre de portions	DLC	Préparation
8368 Emincé de poulet au curry Madras	2,000	Poids portion : 200g Viande : 80g Sauce/Garniture : 120g	10	14	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
54819 Emincé de porc au caramel	2,000	Poids portion : 200g Viande : 80g Sauce/Garniture : 105g + 15g	10	14	
9175 Emincé de poulet Tikka massala	1,760	Poids portion : 220g Viande : 120g Sauce/Garniture : 75g + 25g	8	14	
54802 Curry d'agneau au gingembre	2,400	Poids portion : 240g Viande : 140g Sauce/Garniture : 100g	10	14	

AUTRES DESTINATIONS

Article	Poids poche (kg)	Poids à la mise en œuvre	Nbre de portions	DLC	Préparation
39866 Jambalaya de volaille (kit)	4,320	Poids portion : 540g Viande : 290g Sauce/Garniture : 250g	8	14	Au four vapeur : Viande : 45 à 50 min, garniture : 40 à 45 min à 85°C / 90°C environ
41699 Paella au poulet (kit)	4,720	Poids portion : 590g Viande : 225g Riz : 300g Garniture : 65g	8	14	Au bain-marie : Viande : 45 à 50 min, Légumes : 40 à 45 min, garniture : 40 à 45 min dans une casserole d'eau frémissante
37029 Chili con carne	2,500	Poids portion : 310g Viande : 70g Sauce/Garniture : 240g	8	14	
40013 Colombo de porc	2,150	Poids portion : 215g Viande : 140g Sauce/Garniture : 60g + 15g	10	14	Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante.
83443 Rougail saucisses	2,200	Poids portion : 220g Viande : 120g Sauce/Garniture : 100g	10	14	

Garnitures

41459 Riz à Paëlla

84098 Ratatouille à la provençale

20199 Semoule couscous

85449 Légumes tajine

22796 Nouilles chinoises

39848 Riz cantonais

74492 Embeurrée de pommes de terre nature

51351 Risotto au parmesan AOP et champignons de Paris

82774 Crozets à la crème et aux chanterelles

81457 Riz nature

81460 Pâtes farfalles nature

81459 Blé cuit nature



Riz paëlla

41718

Riz cuisiné agrémenté d'anneaux d'encornets d'une tombée de poivrons, d'oignons et de petits pois cuits dans un jus parfumé au fumet de poisson.



Ratatouille

à la provençale

84098

Compotée de légumes d'été : poivrons, courgettes, aubergines grillées, oignons, cuisinés avec de la tomate, de l'huile d'olive et du thym.



Semoule

aux raisins secs

20199

Semoule de blé agrémentée de raisins secs.



Légumes tajine

85449

Légumes (courgettes, carottes et oignons), pruneaux et olives vertes aux épices et aux notes d'agrumes (citron confit).



Nouilles chinoises

Aux légumes

22796

Nouilles chinoises (farine de blé) agrémentées de champignons noirs et de poivrons rouges.



Riz cantonnais

au porc

39848

Notre riz cantonnais riche et coloré est cuisiné avec du riz basmati, de l'épaule de porc, de l'omelette en morceaux, de petits pois, dés de carottes et d'un mélange d'épices : anis, fenouil, coriandre, cannelle, cumin.



Embeurrée

de pomme de terre

74492



Embeurrée

de pomme de terre à la ciboulette

29771



Risotto

Parmesan AOP et champignons de Paris

51351

Riz cuisiné dans une sauce crémeuse à base de parmesan AOP, d'échalotes et de champignons de Paris émincés.



Crozets

à la crème et aux chanterelles

82774



Riz

cassé 2 fois

81406

Recette répandue en Afrique réalisée à partir de riz cassé deux fois (riz brisé) et parfumé.



Pâtes farfalles

nature

81460



Blé cuit

nature

81459

GARNITURES

Article	Poids poche (kg)	Poids à la mise en œuvre	Nbre de portions	DLC	Préparation
41718 Riz à paëlla	2,400	Poids portion :		14	Four Vapeur: 35 à 40 min à 85/90°C env. Bain Marie: 35 à 40 min dans l'eau frémissante.
84098 Ratatouille à la provençale	2,000	Poids portion : 125g	16	14	
20199 Semoule couscous	1,500	Poids portion : 150g	10	14	
21877 Légumes Couscous	2,200	Poids portion :		14	
85449 Légumes Tajine	1,290	Poids portion : 129g	10	10	
22796 Nouilles chinoises	2,000	Poids portion :		14	
39848 Riz cantonais	1,500	Poids portion :		14	
20732 Riz jambalaya	2,000	Poids portion :		14	
74492 Embeurrée de pommes de terre nature	1,500	Poids portion : 125g	12	14	
29771 Embeurrée de pomme de terre ciboulette	1,500			14	
51351 Risotto au parmesan AOP et champignons de Paris	1,500	Poids portion : 125g	12	14	Four Vapeur: 30 à 35 min à 85/90°C env. Bain Marie: 30 à 35 min dans l'eau frémissante.
82774 Crozets à la crème et aux chanterelles	1,500	Poids portion : 125g	12	14	
81406 Riz cassé deux fois	1,000	Poids portion :		14	
81460 Pâtes farfalle nature	1,500	Poids portion :		14	Utilisation à froid préconisée
81459 Blé cuit nature	2,000	Poids portion :		14	

Gratins

83023 Lasagnes aux légumes

20082 Lasagnes à la bolognaise

20081 Lasagnes saumon épinards

22151 Tartiflette (disponible du 01/10 au 31/05)

81416 Brandade de morue parmentière gratinée





Lasagnes

aux légumes

83023

Lasagnes composées de 5 couches fines de pâtes fraîches à la béchamel, d'une sauce riche en garniture de légumes à la provençale et d'emmental.

Lasagnes

à la bolognaise

20082

Couches successives de pâtes, de sauce bolognaise fabriquée à partir de viande bovine française et recouvertes par une béchamel. Le tout est parsemé de fromage.



Lasagnes

saumon épinards

20081

Couches successives de pâtes, de sauce au saumon et d'épinards recouvertes par une béchamel. Le tout est parsemé de fromage.



- Plat complet
- Facile à portionner : maîtrise des coûts portion
- Recettes traditionnelles

Tartiflette

22151

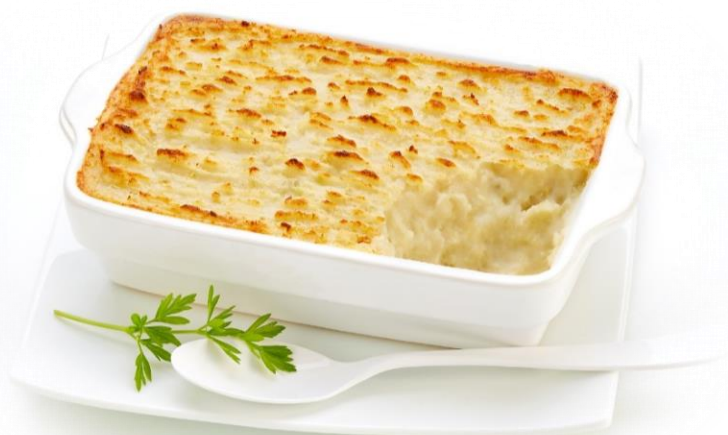
Rondelles de pommes de terre agrémentées de lardons fumés et d'oignons cuisinés dans une sauce onctueuse élaborée à partir de lait et de reblochon



Brandade de morue (29%)

Parmentière à la crème gratinée

96167



Recette cuisinée à base de morue (29%) et d'une onctueuse purée à la crème fraîche.

GRATINS

Article	Poids poche (kg)	Poids portion	Nbre de portion	DLC	Préparation
83023 Lasagnes aux légumes**	3,000	300g	10	12	
20082 Lasagnes à la bolognaise VF	3,000	300g	10	10	
20081 Lasagnes saumon épinards	3,000	300g	10	10	Four traditionnel : 15 min à 180°C pour 1 portion, 35-40 min à 180°C pour le plat entier
22151 Tartiflette	2,800	280g	8	10	
81416 Brandade de morue parmentière gratinée	2,800	280g	8	10	



Sauces, appareils et jus

POUR PÂTES

- 20 085 Sauce bolognaise pur bœuf
- 20 083 Sauce Carbonara

Doypack 2kg
DLC mini garantie client 14 jours



POUR POISSON

- 20 086 Sauce beurre blanc
- 20 087 Sauce beurre citron
- 20 090 Sauce oseille
- 20 088 Sauce crustacée
- 20 089 Sauce dieppoise

Doypack 1kg
DLC mini garantie client 14 jours

MIXTES

- 20105-Sauce tomate
- 20103-Sauce moutarde
- 20104-Sauce provençale
- 20102-Sauce crème

Doypack 1kg
DLC mini garantie client 14 jours

POUR VIANDES ET VOLAILLES

- 20 091 Jus de viande
- 20 093 Sauce chasseur
- 20 092 Sauce charcutière
- 20 096 Sauce madère
- 20 095 Sauce forestière
- 25 762 Sauce échalotes
- 20 098 Sauce poivre vert
- 20 099 Sauce roquefort

Doypack 1kg
DLC mini garantie client 14 jours

