

Cuisin

Restauration Commerciale

Décembre 2021



Préparez vos fêtes



Assortiment canapé

8 variétés : Saucisse sèche - par 6 fromage ail et fines herbes, persil - par 6, 2 saumons, ciboulette - par 6, mini-tartine mozzarella, poivron rouge - par 8, olive et oeuf mimosa - par 6, fromage de chèvre, noisette - par 6, guacamole surimi - par 6, roquefort et noix - par 6.

Plateau de 50 pièces (360g) / Colis de 1 plateau

Réf. 105712

14€20 h.t. le colis soit **0€28** h.t. env. la pièce



Canapé marin

8 variétés : Mini blini au saumon fumé Par 6 : Canapé polaire à la rilette de cabillaud aux algues. Par 6 : Mini cake wasabi au thon et poivron rouge. Par 7 : Mini cake au pavot, garniture saumon. Par 7 : Mini mingel nordique à la crevette, garniture houmous au citron. Par 7 : Mini cake aux anchois et poivrons. Par 7 : Canapé polaire à la Saint-Jacques au maïs, pastrami et garniture au Comté. Par 7 : Mini blini aux oeufs de truite.

Plateau de 54 pièces (570g) / Colis de 1 plateau

Réf. 9086

20€40 h.t. la plateau soit **0€38** h.t. env. la pièce



Mini croustade

6 variétés : 20 pièces/variété : quiche, pizza olive noire, fromage ail et fines herbes, saumon, saucisse moutarde, pizza olive verte.

Colis de 120 pièces (1,66kg)

Réf. 107100

14€60 h.t. le colis soit **0€12** h.t. env. la pièce



Canapé Évasion

9 variétés : 7 pièces/variété : Saumon fumé, tzatziki, concombre et pavots sur mini blinis. Chiffonade de coppa, pistou sur cake aux olives. Chèvre affiné et figue rôtie sur pain de mie spécial au noix. Foie gras bloc, chutney abricot et sésames torréfiés sur brioche perdue. Parmesan, tomate mi-séchée sur cake à la tomate. Délice de saumon, truite et fève sur pain polaire. Fromage curry et crevette marinée paprika, cerfeuil sur pain de mie spécial complet. Thon piquillos, câpres et olive noire sur pain mie spécial. Courgette et fromage de brebis sur pain de mie spécial tomate.

Plateau de 63 pièces (560g) / Colis de 1 plateau

Réf. 88750

24€50 h.t. le plateau soit **0€39** h.t. env. la pièce



Pain nordique du voyage

4 variétés : 12 pièces / variété. Le grec : tzatziki et saumon fumé. Le Japonais : thon fumé sésame et sauce soja. L'Espagnol : jambon Serrano et fromage frais aux piquillos. L'Indien : poulet tikka et tomates aromatisées.

Pièce de 670g / 48 sandwiches / Colis de 3 pièces - UVC pièce

Réf. 104294

17€20 h.t. la pièce soit **0€36** h.t. env. le sandwich



Navette «Entracte»

4 variétés - 10 pièces / variété : Fromage frais et menthe poivrée, Thon et poivron rouge, 2 saumons, Poulet sauce caesar.

Plateau de 40 pièces (720g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

Réf. 176613

16€40 h.t. le plateau soit **0€41** h.t. env. la pièce

Mini blinis

Pièce de 8,44g / Sachet de 16 pièces / Colis de 12 sachets
DLC 12 jours*

Réf. 551235

1€35 h.t. le sachet soit **0€08** h.t. env. la pièce

Blinis

Pièce de 50g / Sachet de 4 pièces / Colis de 12 sachets
DLC 12 jours*

Réf. 551234

1€35 h.t. le sachet soit **0€34** h.t. env. la pièce

Tarama rose

Émulsion à base d'huile de colza et d'oeufs de cabillaud fumés et salés.

Pot de 500g / Colis de 4 pots
DLC 8 jours*

Réf. 551237

5€50 h.t. le pot



Pain surprise «Le Campagne»

Pain de campagne rond diamètre 150mm entièrement tranché, garni de sandwiches : 5 variétés : 10 pièces / variété : filet de canard champignons, poulet aux 2 moutardes, gorgonzola mascarpone, truite fumée ciboulette, tomate, olive verte, poivron.

Pièce de 950g / 50 sandwiches / Colis de 3 pièces - UVC pièce

Réf. 114419

12€90 h.t. la pièce soit **0€26** h.t. env. le sandwich



Remise en oeuvre

Retirez le film de protection puis placer les calages 12 min au four à 160°C. Ne jamais les passer au micro-ondes.



Mini tacos apéritif

3 variétés : 12 pièces / variété : poulet, courgette, mozzarella, sauce façon aigre-douce, tortilla tomate, bœuf, poivrons, cheddar, tortilla épinards, guacamole, emmental, tortilla aux graines de lin (100% végétarien !).

Plateau de 36 pièces (520g) / Colis de 1 plateau

Réf. 7259

0€65 h.t. la pièce

Le + produit :

Fabriqué en France. 3 recettes savoureuses et gourmandes, préhension facile.

NOUVEAU



Verrine duo saumon fromage & graines toastées

Composée de fromage, de saumon cuit, de concombres et de saumon fumé, accompagnée d'un mélange de graines.

Verrine de 35g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes
DLC 8 jours*

Réf. 28069

1€20 h.t. la verrine



Verrine bloc de foie gras de canard & chutney de mangue ananas

Verrine à base de chutney mangue ananas, bloc de foie gras de canard, crème fraîche, fromage blanc et graines de pavot.

Verrine de 35g / Barquette de 4 verrines / Colis de 4 barquettes
DLC 8 jours*

Réf. 158109

1€57 h.t. la verrine

Croquette d'escargot «Recette à la Bourguignonne»

Ces croquettes d'escargots de Bourgogne sont préparées avec une farce généreuse, à la saveur délicate et parfumée. Produit : MAISON BILLOT : Elaborées à partir de beurre d'Isigny AOP, ail rose du Tarn et escargots de Bourgogne chairs traitée selon cahier des charge identique au LABEL ROUGE. A réchauffer.

Barquette de 48 pièces (400g) / Colis de 8 barquettes
UVC barquette

Réf. 107061

20€50 h.t. la barquette soit 0€43 h.t. env. la pièce



Mini burger

BOEUF ORIGINE FRANCE.
Mini burger de boeuf agrémenté d'une crème au cheddar et d'une garniture ketchup et cornichons.

Plateau de 24 pièces (400g) / Colis de 4 plateaux - UVC plateau

Réf. 9087

12€90 h.t. le plateau soit 0€54 h.t. env. la pièce



Foie gras de canard entier

Rougi
ORIGINE FRANCE.

Pièce de 500g / Colis de 6 pièces
DLC 6 mois*

Réf. 119896

26€90 h.t. la pièce

Foie gras de canard entier aux 2 poivres & champagne

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 500g / Colis de 6 pièces
DLC 6 mois*

Réf. 32179

31€50 h.t. la pièce

Bloc foie gras de canard tranché 30% morceaux

ORIGINE FRANCE.

Tranche carrée de 40g / Barquette de 10 tranches
Colis de 4 barquettes
DLC 30 jours*

Réf. 115172

21€40 h.t. la barquette soit 2€14 h.t. env. la tranche



NOUVEAU



Pâté croûte d'oie aux pêches et son médaillon de Noël

PORC ORIGINE FRANCE. Composé de viande de porc, viande d'oie. Médaillon central en bloc de foie gras de canard.

Demi-pièce de 2,5kg env. / Colis de 2 pièces. DLC 17 jours*

Réf. 160156

14€90 h.t. le kilo

Bûche de crabe & homard bleu

Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces. DLC 30 jours*

Réf. 23548

13€90 h.t. le kilo



Ballotine de perdrix whisky & miel

Origine France et U.E.
Composée de perdrix, viande et gras de porc, viande et gras de volaille, miel, Whisky.

Pièce de 2,5kg env. / Colis de 1 pièce

Réf. 28472

10€30 h.t. le kilo



NOUVEAU



Remise en oeuvre

Au four traditionnel (sans décongélation préalable) :
• Préchauffez votre four 10 mn à thermostat 7 (210°C) et retirez le film protecteur du feuilleté. • Positionnez-le sur un papier aluminium graissé ou un papier sulfurisé, et disposez le tout sur la plaque du four.
• Enfouissez à mi-hauteur et laissez cuire environ 20 minutes à thermostat 7 (210°C). Ne pas cuire au micro-ondes.

❄️ Croustade d'escargot aux champignons et crème persillade

Pâte feuilletée garnie d'une préparation à la chair d'escargots et champignons émincés cuisinés dans une sauce à la crème fraîche légère, à l'ail et au persil.

Pièce de 100g / Colis de 18 pièces

Réf. 3510

1€15 h.t. la pièce



🔗 Coquille aux noix de Saint-Jacques à la Bretonne

Coquille garnie d'une sauce à la Bretonne, noix de Saint-Jacques et recouverte d'un décor en pâte feuilletée.

Pièce de 140g / Barquette de 6 pièces. DLC 8 jours*

Réf. 49061

2€95 h.t. la pièce



❄️ 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€95 h.t. le kilo soit 1€80 h.t. env. le sachet



❄️ Croustillant de homard canadien, colin d'Alaska & crevette cuisiné à la Bretonne

Pâte feuilletée garnie d'une préparation à base de homard Canadien, colin d'Alaska, crevette et crème fraîche.

Pièce de 70g / Colis de 45 pièces

Réf. 88770

0€51 h.t. la pièce



❄️ 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€60 h.t. le sachet

soit 1€58 h.t. env. les 6 pièces

❄️ Tartare de noix de Saint-Jacques Express

Présenté en sachet sous vide.

Sachet de 100g / Colis de 40 sachets

Réf. 100842

18€85 h.t. le kilo

soit 1€89 h.t. env. le sachet



❄️ Cassolette de lotte champignon et patate douce

Préparation à base de lotte agrémentée d'une sauce aux champignons et patates douces.

Pièce de 110g / Colis de 20 pièces

Réf. 7296

1€99 h.t. la pièce



🔗 Truite fumée

Oncorhynchus mikiss - Sans peau - Salée au sel sec - Fumée artisanalement au bois de hêtre.

Plaque de 600g / Colis de 6 plaques. DLC 17 jours*

Réf. 33973

20€90 h.t. la plaque



🔗 Cœur de saumon fumé Norvégien

Salmo salar.

Plaque de 450g / Colis de 10 plaques

Réf. 33971

16€90 h.t. la plaque



❄️ Cassolette de Saint-Jacques & écrevisses de Louisiane lutées

Composée d'une pâte feuilletée recouvrant un creux garni d'une préparation de noix de Saint-Jacques, queues d'écrevisses de Louisiane lutées et poireaux.

Pièce de 140g / Colis de 20 pièces

Réf. 9114

2€55 h.t. la pièce



🔗 Saumon fumé Norvégien ficelle

Tranché main. Salmo Salar. Paré, avec peau, avec intercalaires, salé au sel sec et fumé au feu de bois. Conditionné en caisse bois.

Plaque de 1,75/2,1kg / Colis de 1 plaque. DLC 17 jours*

Réf. 32187

31€90 h.t. le kilo

Plaque de 1,8/2,2kg / Colis de 1 plaque. DLC 21 jours*

Réf. 33974

31€90 h.t. le kilo



🔗 Œufs de lompe

Rouges.

Pot de 340g / Colis de 6 pots
DLC 6 mois*

Réf. 157077

7€70 h.t. le pot

Noirs.

Pot de 340g / Colis de 6 pots
DLC 6 mois*

Réf. 157078

7€70 h.t. le pot



🔥 Boudin blanc à la truffe de la Saint-Jean

PORC ORIGINE FRANCE. Tuber Aestivum vitt. 1,1%.

Pièce de 125g / Barquette de 14 pièces / Colis de 2 barquettes
DLC 8 jours*

Réf. 142423

7€90 h.t. le kilo soit **0€99** h.t. env. la pièce

🔥 Jambon sec Italien supérieur à la truffe d'été

Origine U.E. Truffe d'été 2,5% (Tuber aestivum Vitt.).
Séchage 9 mois minimum.

Pièce de 6kg env. / Colis de 2 pièces

Réf. 27077

17€90 h.t. le kilo



🔥 Filet de boeuf semi-paré

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 2/2,5kg / Sachet de 1 pièce
DLC 30 jours*

Réf. 37926

24€80 h.t. le kilo

NOUVEAU



🔥 Bouchée aux ris de veau

Pièce de 150g / Barquette de 4 pièces / Colis de 2 barquettes
DLC 8 jours*

Réf. 28071

2€20 h.t. la pièce

NOUVEAU



🔥 Grenadin de veau

Origine U.E. Filet de veau élaboré en grenadin ficelé, sans barde.

Pièce de 160g env. / Sachet de 10 pièces

Réf. 167790

31€50 h.t. le kilo soit **5€04** h.t. env. la pièce



DISPONIBLE
À PARTIR DU
06/12/2021

🔥 Ballotin de chapon cru farce foie gras & pain d'épices

VOLAILE ET FOIE GRAS ORIGINE FRANCE.

Haut de cuisse de chapon désossée 75%, garni d'une farce 25% à base de viande de dinde, pain d'épices et bloc de foie gras de canard.

Pièce de 160/200g / Barquette de 8 pièces / Colis de 2 barquettes
DLC 6 jours*

Réf. 146903

14€20 h.t. le kilo soit **2€56** h.t. env. la pièce de 180g



🔥 Chapon fermier blanc pac nu

ORIGINE FRANCE.

Classe A.

Pièce de 3,05kg env. / Colis de 4 pièces. DLC 5 jours*

Réf. 37998

🔥 Chapon fermier pac nu

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 3kg env. / Colis de 4 pièces

Réf. 32336

9€50 h.t. le kilo

🔥 Dinde fermière PAC

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 3kg env. / Colis de 2 pièces
DLC 5 jours*

Réf. 149045

10€90 h.t. le kilo

Classe A. Pattes noires.

Pièce de 3,5kg env. / Colis de 4 pièces
DLC 5 jours*

Réf. 154173

10€90 h.t. le kilo



DISPONIBLE
À PARTIR DU
08/12/2021

NOUVEAU

🔥 Caille farcie aux raisins et au cognac

Barquette de 4 pièces / Colis de 3 barquettes

Réf. 28328

13€00 h.t. le kilo





Le + produit

Comme de bons petits soldats, ils sont très fiers de leur étendard, c'est celui de la Mère Richard. Frais, secs, voire bleus, ils sauront conquérir de nouveaux territoires gourmands. Forts de leurs alliés fermiers, ils marcheront vers des années de succès.

Baratte

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Fromage de chèvre. Affiné bleu 15 jours. 34% de M.G. sur prod.fini.
Pièce de 15g / Barquette de 12 pièces / Colis de 3 barquettes
Réf. 118384

0€90 h.t. la pièce

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Fromage de chèvre. Affiné blanc 10 jours. 25% de M.G. sur prod.fini.
Pièce de 15g / Barquette de 12 pièces / Colis de 3 barquettes
Réf. 112453

0€90 h.t. la pièce

Baratte fraîche

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Fromage de chèvre. 12% de M.G. sur prod.fini.
Pièce de 30g / Barquette de 10 pièces / Colis de 2 barquettes
Réf. 112405

0€88 h.t. la pièce

Saint-Marcellin IGP

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
23% de M.G. sur prod.fini.
Pièce de 80g / Colis de 16 pièces
Réf. 111816

2€30 h.t. la pièce



Crèmeux de Bourgogne à la Dijonnaise fourré à la moutarde à l'ancienne

LAIT ORIGINE FRANCE.
40% de M.G. sur prod.fini.
Pièce de 200g / Colis de 6 pièces
Réf. 44125

3€50 h.t. la pièce



Duo de brie royal saveur truffe & aux brisures de truffe de la Saint-Jean

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Saveur truffe et brisures de Truffles Tuber Aestivum 3%.
24% de M.G. sur prod. fini.
Pièce de 950g env. / Colis de 2 pièces
Réf. 143214

17€95 h.t. le kilo



Tête de moine AOP

33% de M.G. sur prod.fini. Lait cru.
Pièce de 900g env. / Colis de 4 pièces
Réf. 171944

20€40 h.t. le kilo

Friseur fromage bois

(TVA à 20%)
Réf. 171947

23€90 h.t. la pièce





Saint-Nectaire AOP  
fermier sur paille

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
24% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 1,6kg env. / Colis de 3 pièces

Réf. 142698

13€50 h.t. le kilo



Brie de Meaux AOP 1/2 affiné  

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
22,8% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce

Réf. 112216

9€90 h.t. le kilo

Brie de Meaux AOP 3/4 affiné  

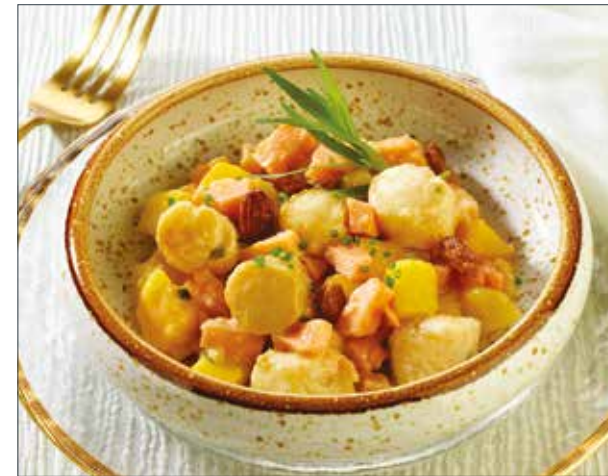
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
22,8% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 3kg env. / Colis de 1 pièce

Réf. 39512

9€90 h.t. le kilo

Entrées



Salade aux noix de Saint-Jacques et saumon fumé

Composée de noix de saint-jacques (*Chlamys islandica*), saumon fumé, mangue, jus de citron, raisins secs, moutarde de Dijon, vinaigre, ciboulette, échalotte.

Barquette de 2kg / Colis de 1 barquette
DLC 18 jours*

Réf. 28001

19€90 h.t. le kilo



Salade fantaisie aux écrevisses

Salade composée de queues d'écrevisses (22,5%), mandarines, courgettes, carottes, anémones de surimi, poivrons rouges, raisins secs. Le tout assaisonné de mayonnaise et d'aromates.

Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette
DLC 12 jours*

Réf. 31471

9€50 h.t. le kilo



Salade Strasbourgeoise

Composée de pommes de terre, saucisses, cubes de carottes, maïs et petits pois. Le tout assaisonné de sauce mayonnaise.

Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette

Réf. 61529

4€40 h.t. le kilo



Saumon fumé norvégien

Tranché machine. Salmo Salar. Sans peau, avec intercalaires blancs, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre.

Plaque traiteur de 25 tranches de 40g / Colis de 5 plaques.

Réf. 88151

27€50 h.t. le kilo



Bûche crustacés et cœur de gambas

Préparation à base de gambas, chair de saumon, pulpe de crevette, chair de crabe.

Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces

Réf. 28316

14€50 h.t. le kilo



Roulé de saumon

Pièce de 1kg / Colis de 2 pièces

Réf. 159988

11€80 h.t. le kilo



Mise en oeuvre

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

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€60 h.t. le sachet



Rosette pur porc

Origine UE.

Pièce de 2,8kg env. / Colis de 2 pièces

Réf. 550047

7€95 h.t. le kilo



Rillettes d'oie

Présentée en terrine.

Pièce de 2kg / Colis de 2 pièces

Réf. 80033

8€60 h.t. le kilo



Jambon de Parme

Désossé. Séchage 12 mois minimum.

Pièce de 8,5kg env. / Colis de 2 pièces. DLC 3 mois*

Réf. 119211

12€80 h.t. le kilo



Terrine de pigeon au foie de canard et aux griottes

(20% de bloc de foie gras de canard) Farce 80% (viande et gras de porc, viande de pigeon, viande de dinde, foie de volaille, griottes.

Pièce de 1kg / Colis de 4 pièces

Réf. 60814

19€90 h.t. le kilo



Pressé de canard au foie de canard

Viande de canard confite, bloc de foie gras de canard, gésiers de canard confits, poireaux, carottes, épices, sel et poivre.

Pièce de 1kg / Barquette de 4 pièces

Réf. 31539

19€90 h.t. le kilo



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

ORIGINE SUD-OUEST.

Boîte de 400g / Colis de 6 boîtes. DLC 6 mois*

Réf. 554808

12€40 h.t. la boîte

CLOS SAINT SOZY. ORIGINE SUD-OUEST.

Boîte de 400g / Colis de 12 boîtes / DLC 6 mois*

Réf. 168248

12€40 h.t. la boîte



Préparation pour ganache au foie gras de canard

ORIGINE FRANCE.

Préparation à base de foie gras de canard 50%, crème fraîche, Sauterne, sel et poivre.

Poche de 500g / Colis de 4 poches. DLC 30 jours*

Réf. 181293

11€50 h.t. la poche



Pâté croûte traiteur au canard

VOLAILLE ET PORC ORIGINE FRANCE.

Composé de viande de canard agrémentée de pistaches, viande de dinde et jambon de porc. Gelée fabriquée à partir d'un bouillon de volaille maison. Le tout entouré d'une pâte pur beurre et d'un décor en amandes effilées.

Demi-pièce de 2,5kg env. / Colis de 2 pièces. DLC 17 jours*

Réf. 156097

7€90 h.t. le kilo



Œuf poché

ŒUF ORIGINE FRANCE.

Calibre 43/53g. Conditionné en 8 plaques contenant chacune 5 pièces.

Plaque de 40 pièces / Colis de 1 plaque

Réf. 346

ŒUF ORIGINE FRANCE.

Calibre moins de 53g. Issu de poules élevées en plein air.

Alvéole de 6x8 pièces

Réf. 48700

0€52 h.t. la pièce



Jambon cuit aux truffes

Origine U.E. Truffe Tuber Aestivum vitt 2%.

Demi-pièce de 4,3kg env. / Colis de 2 pièces. DLC 2 mois*

Réf. 169533

13€50 h.t. le kilo

Poissons



❄️ Feuilleté saumon oseille *Marie RESTAURATION*

Pâte feuilletée croustillante (59%) et fondante dorée (1%) alliée à une garniture (40%) riche et savoureuse à base de saumon (23%*) et d'oseille (3,5%*). (*Pourcentages exprimés sur la garniture).

Pièce de 140g / Colis de 36 pièces

Réf. 111484

0€88 h.t. la pièce



🔥 Tourte gourmande

Composée d'une pâte pur beurre (41%) et d'une garniture (59%) à base de viande de porc en morceaux marinée au Cognac, champignons, échalotes et d'un appareil aux oeufs et crème.

Pièce de 2kg env. / Colis de 1 pièce

Réf. 48621

9€50 h.t. le kilo



❄️ Langoustine entière crue

Nephrops norvegicus. Pêchée en Atlantique Nord-Est.

16/20 pièces au kilo / Barquette de 1kg / Colis de 12 barquettes - UVC barquette

Réf. 112507

14€40 h.t. la barquette



❄️ Crevette entière cuite

Penaeus Vannamei. Origine Amérique du Sud.

40/60 pièces au kilo / Boîte de 2kg / Colis de 6 boîtes - UVC boîte

Réf. 111611

9€60 h.t. le kilo



❄️ Queue d'écrevisse décortiquée

Procambarus clarkii. Origine Chine. IQF. 150/200 pièces / LBS.

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

Réf. 112508

22€50 h.t. le sachet



❄️ Homard cuit sous filet

Homarus americanus. Origine Canada.

Pièce de 350g / Colis de 12 pièces - UVC pièce

Réf. 108001

8€30 h.t. la pièce



Le + produit

Sans arôme artificiel, sans colorant, sans conservateur, oeufs issus de poules élevées en plein air

Mise en oeuvre

Préchauffer le four à 200°C, enfourner et cuire 9mn (four à chaleur tournante).

🔥 Soufflé au Maroilles

Maroilles AOP

Pièce de 80g / Colis de 9 pièces

Réf. 142984

🔥 Soufflé au Comté

Comté AOP.

Pièce de 80g / Colis de 9 pièces

Réf. 142985

🔥 Soufflé Emmental Truffe

(Tuber Aestivum) Truffe d'été 1%.

Pièce de 80g / Colis de 9 pièces

Réf. 142983

1€35 h.t. la pièce

❄️ Crevette entière crue

Penaeus Monodon. Elevée en Asie du Sud-Est.

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

Réf. 110325

9€95 h.t. la boîte

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

Réf. 110194

11€60 h.t. la boîte



Le + produit

Composée de 30% de pattes et 70% de chair de corps.



❄️ Chair de crabe des neiges luxury

Chionoecetes Opilio. Origine Canada.
Pêché en Océan Atlantique Nord-Ouest.

30/70 / Boîte de 320g / Colis de 30 boîtes - UVC Boîte

Réf. 107268

17€90 h.t. la boîte.



❄️ Noix de Saint-Jacques avec corail

Argopecten purpuratus. Origine Pérou.

10/20 pièces/LBS / Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets
UVC sachet

Réf. 117484

Au cours

Argopecten purpuratus. Origine Amérique du Sud.

20/40 pièces / LBS / Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets
UVC sachet

Réf. 111580

Au cours

❄️ Noix de Saint-Jacques sans corail

Placopecten magellanicus. Origine CANADA/USA.

10/20 pièces/LBS / Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets - UVC sachet

Réf. 7352

Au cours



Crèmeux d'avocat crevettes et crabe

Temps cuisson : 5 min
Temps de préparation : 10 min

- 12 crevettes ent. crue (110325 - 110194)
- 1/2 litre bouillon de crustacé à la citronnelle
- 2 avocats
- 1 citron vert
- 1 c. à soupe crème liquide
- 4 gouttes de tabasco
- 1 pamplemousse
- 100 g chair crabe des neiges (107268)
- 5 g coriandre
- 20 g mayonnaise (41412)
- tuile à l'encre de seiche
- pousses d'herbes

- sel, poivre

Cuire les crevettes dans un bouillon de crustacé à la citronnelle 5 minutes à frémissement. Laisser refroidir.

Eplucher les avocats puis dénoyer, mixer à l'aide d'un robot coupe, assaisonner de zestes et de jus de citron, d'une pointe de crème et tabasco. Mixer le tout au cutter. Assaisonner de sel et poivre.

Peler à vif et réaliser des segments de pamplemousse. Mélanger avec la chair de crabe, la coriandre ciselée et la mayonnaise.

Dans une verrine déposer au fond du crèmeux d'avocat, déposer dessus de la chair de crabe, des crevettes cuites puis décorer de pousses d'herbes et de tuiles à l'encre de seiche.

Cette recette reste la propriété des Toques Rebelles Consulting, elle est non cessible, non transmissible à d'autres clients ou pour d'autres utilisations que celles prévues à la signature du devis de réalisation.

❄️ Crevette entière crue

Réf. 110325

Réf. 110194





❄ Pavé de sandre

Sander Lucioperca. Avec peau, sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

Réf. 8893

13€60 h.t. le kilo soit **2€04** h.t. env. la pièce de 150g



❄ Filet de Saint-Pierre

Zeus faber. Origine Chine. Avec peau. Sans additifs 100% compensé.

Pièce de 150/200g / Colis de 5kg

Réf. 88795

13€60 h.t. le kilo soit **2€38** h.t. env. la pièce de 175g



❄ Filet de lotte

Lophius americanus. Origine USA. Pêché en Atlantique Nord-Ouest. Plein filet sans peau sans arête. IWP.

Pièce de 400/800g / Colis de 5kg

Réf. 116439

14€00 h.t. le kilo

❄ Joue de loup de mer

Anarhichas lupus/minor. Pêché en Atlantique Nord-Est. Sans peau, sans arête. IQF.

Pièce de 40/120g / Colis de 3kg

Réf. 108379

11€50 h.t. le kilo soit **0€92** h.t. env. la pièce de 80g



❄ Dos de loup de mer

Anarhichas lupu/minor. Sans peau, sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

Réf. 104172

11€80 h.t. le kilo soit **1€77** h.t. env. la pièce de 150g



❄ Pavé de saumon avec peau

Salmo Salar. Sans arête. Origine Chili ou Norvège.

Pièce de 180/200g / Colis de 3kg

Réf. 743

14€80 h.t. le kilo soit **2€81** h.t. env. la pièce de 190g



❄ Joue de lotte du cap

Lophius Vomerinus. Pêché en Atlantique Sud-Est. Sans peau, sans arête.

Pièce de 20/120g / Colis de 5kg

Réf. 3121

14€90 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

❄ Dos de cabillaud

Gadus Morhua. Pêché en Atlantique Nord Est. Sans peau. Sans arête.

Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

Réf. 7336

12€90 h.t. le kilo soit **1€94** h.t. env. la pièce de 150g



Viandes



❄️ Filet de bœuf PAD

ORIGINE FRANCE.
Sans chaînette.

Pièce de 2,5kg env. / Sachet de 1 pièce
Colis de 8 sachets

Réf. 101486

25€95 h.t. le kilo



❄️ Noix de joue de bœuf

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 400g env. / Colis de 5kg

Réf. 118078

7€70 h.t. le kilo



Le + produit

Un Chateaubriand est une pièce de viande de bœuf taillée dans le filet d'une épaisseur variant de 2 à 4 cm, son diamètre est variable suivant sa position dans la tête, le cœur ou la pointe du muscle. Destiné à être grillé (exposé directement à une chaleur vive), le Chateaubriand, dans la cuisine gastronomique française, est le plus souvent servi avec une sauce béarnaise et quelques pommes de terre.

🍴 Filet de bœuf Chateaubriand

ORIGINE FRANCE.

Sans barde.

Pièce de 180g env. / Sachet de 5 pièces.
DLC 8 jours*

Réf. 120179

31€50 h.t. le kilo soit **5€67** h.t. env. la pièce



🍴 Bavette aloyau PAD

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 4kg env.

Réf. 148045

13€80 h.t. le kilo



🍴 Steak haché rond

ORIGINE FRANCE.
Façon bouchère. 15% de M.G.

Pièce de 180g / Barquette de 6 pièces / Colis de 4 barquettes

Réf. 48738

9€90 h.t. le kilo soit **1€78** h.t. env. la pièce



🍴 Faux filet semi-paré

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 7kg env.

Réf. 174102

12€80 h.t. le kilo



🍴 Sauté de paleron

Origine UE.

Morceau de 60g env. / Colis de 3kg env.

Réf. 553664

11€40 h.t. le kilo



🍴 Sauté de veau

ORIGINE FRANCE.

Sans os, issu de la découpe de l'épaule, bas carré et nerveux sous noix.

Morceau de 60g env. / Sachet de 3kg env.

Réf. 161588

9€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€95 h.t. le kilo soit **0€60** h.t. env. la pièce de 75g



🍴 Steak onglet

Origine UE.

Pièce de 180g env. / Sachet de 10 pièces

Réf. 23948

14€50 h.t. le kilo soit **2€61** h.t. env. la pièce

🍴 Côte de bœuf détalonnée

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 800g env. / Sachet de 1 pièce

Réf. 169359

18€90 h.t. le kilo



❄️ Ris de veau

Origine U.E.

Pièce de 500g env. / Sous vide / Colis de 2kg env.

Réf. 208157

21€40 h.t. le kilo



🍴 Escalope de veau

ORIGINE FRANCE.

Spéciale pizza - aplatée.

Pièce de 180g env. / Sachet de 10 pièces / Colis de 5 sachets

Réf. 120106

13€90 h.t. le kilo soit **2€50** h.t. env. la pièce

❄️ 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



❄️ Rôti de gigot d'agneau

Origine Nouvelle Zélande. Désossé et ficelé.

Pièce de 1,3kg env. / Colis de 10 pièces - UVC pièce

Réf. 116208

13€50 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€95 h.t. le kilo



❄️ Souris d'agneau

Origine Nouvelle Zélande.

Pièce de 300/500g - IQF / Sous vide x 2 / Colis de 10/12kg

Réf. 103439

10€30 h.t. le kilo



❄️ Noix de joue de porc confite

Confite à la graisse de canard.

Morceau de 50/60g / Sachet de 26 morceaux env.

Colis de 4 sachets - UVC sachet

Réf. 110631

9€10 h.t. le kilo soit **0€50** h.t. env. la pièce de 55g



❄️ Gigot d'agneau avec selle désossée

Origine Nouvelle Zélande.

Pièce de 1,8/2,2kg / Colis de 6 pièces - UVC pièce

Réf. 111672

10€30 h.t. le kilo



❄️ Pavé de cuissot de cerf

Origine U.E. Coupé main façon bouchère. Issu de la cuisse désossée, pelée, dénervée.

Pièce de 140/160g / Colis de + ou - 5kg

Réf. 105728

12€95 h.t. le kilo soit **1€94** h.t. env. la pièce de 150g



❄️ Sauté de chevreuil

Origine U.E. Épaule, jarret, collier, poitrine.

Morceau de 30/50g / Colis de 5kg

Réf. 110656

10€30 h.t. le kilo



❄️ Filet mignon de sanglier

Origine U.E. Prélevé à l'intérieur du dos.

Pièce de 250 et+ / Colis de + ou - 6kg

Réf. 104209

16€40 h.t. le kilo

Volailles



Suprême de poulet

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 170/220g / Sachet de 10 pièces / Colis de 2 sachets

Réf. 113006

7€60 h.t. le kilo soit **1€48** h.t. env. la pièce de 195g



Poulet jaune PAC

ORIGINE FRANCE.
Classe A. Sous film.

Pièce de 1,3/1,4kg / Colis de 8 pièces

Réf. 111679

3€15 h.t. le kilo



Émincé de cuisse de poulet cru mariné à la Normande

VOLAILE ORIGINE FRANCE. Emincé de viande rouge de poulet 82%, mariné dans une sauce à la Normande 18%.

Sachet de 2,5kg / Colis de 2 sachets

Réf. 48649

8€30 h.t. le kilo



Suprême de pintade

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 160/200g / Sachet de 4 pièces / Colis de 5 sachets

Réf. 160766

12€30 h.t. le kilo soit **2€21** h.t. env. la pièce de 180g

Suprême de pintade

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 180/220g / Sachet de 2 pièces

Réf. 111558

10€30 h.t. le kilo soit **2€06** h.t. env. la pièce de 200g



Sot l'y laisse de dinde

ORIGINE FRANCE.

Colis de 3kg

Réf. 108859

8€30 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

35€80 h.t. le kilo

Magret de canard cru

Origine Sud-Ouest.

Pièce de 380g env. (Sous vide x1) / Colis de 10 pièces - UVC pièce

Réf. 108098

13€95 h.t. le kilo

Magret de canard

Origine U.E.

Pièce de 300g et + (Sous vide x1) / Colis de 5kg

Réf. 101728

12€50 h.t. le kilo



Caille PAC

ORIGINE FRANCE.

Avec tête.

Pièce de 180/200g env. / Colis de 10 pièces

Réf. 154389

8€80 h.t. le kilo soit **1€67** h.t. env. la pièce de 190g



Cuisse de canard crue farcie aux cèpes

Cuisse de canard semi-désossée (75%) agrémentée d'une farce aux cèpes (6%*) et bolets (5%*). Farce sans porc. (*Pourcentages exprimés sur la farce).

Pièce de 220/260g / Colis de 5kg

Réf. 111384

9€50 h.t. le kilo soit **2€28** h.t. env. la pièce de 240g





❄ Escalope de foie gras de canard

Origine Sud-Ouest.

Pièce de 50g env. / Sachet de 20 pièces / Colis de 2 sachets - UVC sachet

Réf. 103556

37€60 h.t. le kilo soit **1€88** h.t. env. la pièce



🔥 Sauté de canard

ORIGINE FRANCE. Sans os, sans peau.

Sachet de 2,5kg env. / Colis de 2 sachets

Réf. 119998

10€40 h.t. le kilo



❄ Sauté de chapon

Origine U.E.

Morceau de 40/60g / Colis de 5kg

Réf. 104307

10€40 h.t. le kilo



🔥 Cuisse de canard confite

Origine U.E. Confité à la graisse de canard.

Pièce de 220g env. / Sachet de 6 pièces / Colis de 6 sachets

Réf. 168159

9€20 h.t. le kilo soit **2€02** h.t. env. la pièce



🔥 Filet de canette

ORIGINE FRANCE.

Pièce de 180g env. / Sachet de 15 pièces / Colis de 2 sachets

Réf. 58918

13€95 h.t. le kilo soit **2€51** h.t. env. la pièce



Sauté de chapon aux épices de Noël et purée de patate douce

Temps cuisson : 45 min
Temps de préparation : 15 min

- 800g sauté de chapon (104307)
- 2 c. à soupe huile de tournesol
- 2 oignons
- 2 c. à café quatre épices
- 10g farine
- 150 ml vin rouge
- 300 ml fond blanc de volaille
- 1 filet huile de noisette
- 80g girolle (111123)
- 80g morille (111121)
- 5 tiges ciboulette
- 480g purée de patate douce Bonduelle (1005)

Laisser décongeler les morceaux de chapon la veille.

Préchauffer le four à 180°C.

Assaisonner les morceaux de chapon de sel et poivre.

Dans un sautoir avec un filet d'huile de tournesol, colorer les morceaux à feu vif 2 minutes de chaque côté, ajouter les oignons coupés en dés et le quatre épices.

Fariner légèrement, cuire au four 3 minutes.

Déglaçer au vin rouge puis mouiller au fond blanc de volaille.

Cuire au four avec un couvercle 25 minutes.

Pendant ce temps sauter les champignons 5 minutes avec un filet d'huile de noisette.

Assaisonner de sel et poivre et ajouter de la ciboulette ciselée.

Réchauffer la purée de patate douce dans une casserole 10 minutes.

Cette recette reste la propriété des Toques Rebelles Consulting, elle est non cessible, non transmissible à d'autres clients ou pour d'autres utilisations que celles prévues à la signature du devis de réalisation.

❄ Sauté de chapon

Réf. 104307

❄ Purée de patates douces

Réf. 1005



Accompagnements



Spaghetti

Sachet de 5kg / Colis de 3 sachets

Réf. 154180

3€09 h.t. le kilo



Penne rigate

Sachet de 5kg / Colis de 3 sachets

Réf. 154183

3€33 h.t. le kilo



Tagliatelle nature

Sachet de 1kg / Colis de 6 sachets

Réf. 161287

2€45 h.t. le sachet

SIMPLEMENT FRANCE FRAIS



Agnolotti tartufo

hilcona FOODSERVICE

Pâte à base de semoule de blé dur garnie de fromage (6%*), fromage frais mascarpone (4%*), ricotta (3,5%*), huile d'olive avec arôme de truffe, morceaux de truffes de Chine séchées (tuber indicum 1%). (* Pourcentages exprimés sur la garniture).

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

Réf. 111316

8€40 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€69 h.t. la pièce



Pom'duchesse

Préparation à base de pommes de terre.

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

Réf. 108531

1€95 h.t. le kilo



Le + produit

Plus qu'une simple purée, faites-en la base de votre créativité en réinventant vos recettes et en retravaillant la purée en crumble, flan, tarte ou smoothie... La patate douce apportera une touche de sucré à tous vos plats.

Purée de patates douces

100% légumes. Patates douces réduites en purée.

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

Réf. 1005

5€10 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



Effeuillé de pomme de terre Sarladaise

Pommes de terre cuites dans la graisse de canard avec ail et persil.

Pièce de 90g / Colis de 24 pièces

Réf. 9092

0€83 h.t. la pièce

NOUVEAU



Cube de butternut aux petits légumes

Butternut, légumes cuisinés et chutney d'oignon.

Pièce de 80g / Colis de 20 pièces

Réf. 3572

0€85 h.t. la pièce.

Écrasé de vitelotte

Sachet de 1,5kg / Colis de 2 sachets

Réf. 9303

9€60 h.t. le kilo



❄️ 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



❄️ Fagot de haricot vert lardé

Pièce de 40g / Colis de 25 pièces

Réf. 117894

12€80 h.t. le kilo soit **0€51** h.t. env. la pièce



❄️ Haricot borlotti

Le + produit

Avec leur chair ferme et leur goût noisété, ils sublimeront les salades composées et recettes de cuisine méditerranéenne.

Sachet de 500g / Colis de 14 sachets

Réf. 9329

2€10 h.t. le sachet



❄️ Haricot vert extra fin

ORIGINE FRANCE.

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

Réf. 110843

3€40 h.t. le kilo



❄️ Marron entier

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

Réf. 117510

8€90 h.t. le kilo



❄️ Fond d'artichaut précuit

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

Réf. 114397

4€95 h.t. le kilo



Morilles spéciales

Tubo de 400g / Colis de 6 tubos

Réf. 242882

98€98 h.t. le tubo



❄️ Girolle entière

À blanchir.

Sachet de 1kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet

Réf. 111123

10€90 h.t. le kilo



❄️ Cèpe en morceaux

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

Réf. 108177

8€80 h.t. le kilo



❄️ Morille

Sachet de 1kg / Colis de 3 sachets - UVC sachet

Réf. 111121

32€50 h.t. le kilo



❄️ Groseille égrappée

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets

Réf. 111143

2€95 h.t. le kilo

Aides culinaires salées



Magret de canard fumé tranché

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

7€95 h.t. la barquette



Foie de poulet confit

POULET ORIGINE FRANCE.
Confit à la graisse de canard.
Sachet de 1kg / Colis de 8 sachets
Réf. 281

5€85 h.t. le kilo

Le + produit

Chair tendre grâce à une lente cuisson dans la graisse de canard pour un confitage optimal. Sans porc, sans OGM. Prêt à l'emploi.



Gésiers de canard confit

Origine U.E. Cuits dans la graisse de canard.
Sachet de 1kg / Colis de 4 sachets
Réf. 61856

10€50 h.t. le kilo



Œuf de caille écalé

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

0€30 h.t. la pièce

Le + produit

Idéal pour apéritifs et entrées froides.



Fleur de sel de Guérande

Seau de 1kg
Réf. 170778

13€95 h.t. le kilo



Moutarde à l'ancienne avec grains

Seau de 1kg / Colis de 6 seaux
Réf. 185414

2€25 h.t. le kilo



Mayonnaise

Seau de 5L (4,650kg)
Réf. 41412

1€96 h.t. le litre

toque&tablier



Tartinable

SURIMI ET CRABE TOURTEAU
Préparation tartinable à base de surimi et de crabe tourteau.
Barquette de 1kg / Colis de 4 barquettes
Réf. 160681

5€70 h.t. le kilo

TARTINABLE AU THON
Préparation tartinable à base de thon (35%).
Barquette de 1kg / Colis de 4 barquettes
Réf. 39000

6€75 h.t. le kilo

POULET SAUCE CURRY
Préparation tartinable à base de sauce relevée au curry et de poulet.
Barquette de 1kg / Colis de 4 barquettes
Réf. 164563

6€75 h.t. le kilo

SAUMON ET FROMAGE FRAIS
Barquette de 1kg / Colis de 2 barquettes
Réf. 169971

9€90 h.t. le kilo

Le + produit

Préparation onctueuse avec des petits morceaux de saumon fumé. Idéal en verrine ou en toast.



Mise en place pesto

Préparation concentrée à base de basilic et d'ail.

Pot de 340g / Colis de 2 pots

Réf. 170177

12€35 h.t. le pot

Mise en place basilic

Pot de 340g / Colis de 2 pots

Réf. 183153

12€35 h.t. le pot

Le + produit

S'utilise en mélange à chaud comme à froid, pour des applications multiples. Convient parfaitement pour l'utilisation de pâtes, sauces tomates, marinades, carpaccios et vinaigrettes. Pour préparer une sauce au pesto, ajouter du parmesan. Sans conservateur. Sans colorant artificiel.

Tartare de tomate basilic

Composé de tomates, huile d'olive vierge extra, épices, oignon, sel et ail.

Barquette de 1,5kg / Colis de 2 barquettes

Réf. 551877

4€95 h.t. le kilo



Feuille de brick

Sachet de 10 feuilles / Colis de 50 sachets

Réf. 551324

0€85 h.t. le sachet

Feuille de filo

31X41cm.

Sachet de 500g (18 à 20 feuilles) / Colis de 10 sachets

Réf. 553587

2€30 h.t. le sachet



Fromages et crèmerie



Beurre doux AOP

LAIT ORIGINE FRANCE. Beurre de baratte fabriqué dans la zone d'Isigny AOP. 82% de M.G.

Panier de 5kg

Réf. 64344

8€90 h.t. le kilo

Beurre 1/2 sel AOP

LAIT ORIGINE FRANCE. Beurre de baratte fabriqué dans la zone d'Isigny AOP. 80% de M.G.

Panier de 5kg

Réf. 64358

8€90 h.t. le kilo

Beurre 1/2 sel AOP

LAIT ORIGINE FRANCE.

Beurre de baratte fabriqué dans la zone d'Isigny AOP et conditionné dans un papier aluminium, en motte. 80% de M.G.

Pièce de 25g / Colis de 40 pièces (1kg)

Réf. 31172

12€70 h.t. le kilo

Beurre doux AOP

LAIT ORIGINE FRANCE.

Beurre de baratte fabriqué dans la zone d'Isigny AOP et conditionné dans un papier aluminium, en motte. 82% de M.G.

Pièce de 25g / Colis de 40 pièces (1kg)

Réf. 31173

12€70 h.t. le kilo

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

Végétop

Un mélange de matières grasses végétales émulsionnées dans du petit lait pour toutes les applications. Végétop se cuisine.

Bouteille de 1L / Colis de 6 bouteilles

Réf. 57529

2€65 h.t. le litre



Le + produit

Alternative à la crème de haute technicité ; Stable à la chaleur, à l'acidité et au bain-marie ; Liaison rapide pour un rendement plus élevé. ; Résiste au réchauffement et au refroidissement.



Blue band culinaire

15% de M.G.

Brique de 1L / Colis de 8 briques

Réf. 60311

2€40 h.t. le litre

Blue band liaison & foisonnement

31% de M.G.

Brique de 1L / Colis de 8 briques

Réf. 60312

2€80 h.t. le litre

Le + produit

Alternative à la crème de haute technicité ; Stable à la chaleur, à l'acidité et au bain-marie ; Liaison rapide pour un rendement plus élevé. ; 2.5 fois plus de volume après foisonnement



Chèvre brasserie LAIT DE FRANCE

LAIT ORIGINE FRANCE.
13% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 80g / Barquette de 6 pièces / Colis de 2 barquettes

Réf. 171510

1€15 h.t. la pièce



Fromage fouetté au bleu Madame Loïk LAIT DE FRANCE

LAIT ORIGINE FRANCE.
23% de M.G. sur prod. fini.

Pot de 500g / Colis de 4 pots

Réf. 50871

4€95 h.t. le pot

Cheddar Applewood

Tranche carrée 9x9cm. 34.5% de M.G. sur prod. fini.

Barquette de 500g (17 tranches env.) / Colis de 12 barquettes

Réf. 53553

6€90 h.t. la barquette



Fromage fouetté aux éclats de noix Madame Loïk LAIT DE FRANCE

LAIT ORIGINE FRANCE. 26% de M.G. sur prod. fini.

Pot de 500g / Colis de 4 pots

Réf. 31446

4€95 h.t. le pot

Le + produit

Idéal pour vos légumes et sauces gourmandes.



Boursin® cuisine ail & fines herbes LAIT DE FRANCE

LAIT ORIGINE FRANCE.
19% de M.G. sur prod. fini.

Seau de 5kg

Réf. 140594

10€70 h.t. le kilo

LAIT ORIGINE FRANCE.
20% de M.G. sur prod. fini.

Barquette de 1kg / Colis de 2 barquettes

Réf. 31051

11€90 h.t. la barquette



Roussin au Marc de Bourgogne LAIT DE FRANCE

LAIT ORIGINE FRANCE.
Type Langres. 24% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 30g / Colis de 8 pièces.

Réf. 115865

0€75 h.t. la pièce



Satonnay LAIT DE FRANCE

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Fromage de chèvre. 12% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 100g / Barquette de 6 pièces

Arôme truffe

Réf. 44555

2€45 h.t. la pièce

Pétales de bleuet

Réf. 53679

2€50 h.t. la pièce

Pétales de fleurs

Réf. 53680

2€50 h.t. la pièce

Pétales de roses

Réf. 53681

2€50 h.t. la pièce

Papaye

Réf. 142701

2€50 h.t. la pièce



Fleur de Sologne cendrée LAIT DE FRANCE

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Fromage de chèvre sous coque. 23% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 80g / Colis de 6 pièces

Réf. 50042

1€95 h.t. la pièce



Époisses AOP Berthaut LAIT DE FRANCE

LAIT ORIGINE FRANCE.
Affiné au Marc de Bourgogne. 24% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

Réf. 112120

6€35 h.t. la pièce

Époisses AOP crémier LAIT DE FRANCE

LAIT ORIGINE FRANCE.
24% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

Réf. 118460

6€35 h.t. la pièce



Philadelphia nature

21,5% de M.G. sur prod. fini.

Barquette de 1,65kg / Colis de 4 barquettes

Réf. 118933

7€95 h.t. le kilo





🔗 Cœur Neufchatel AOP «Les Cateliers»

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
25% de M.G. sur prod.fini.

Pièce de 200g / Colis de 6 pièces

Réf. 42673

2€00 h.t. la pièce



🔗 Poulligny Saint-Pierre AOP

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Fromage de chèvre. 25% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 250g / Colis de 6 pièces

Réf. 67660

5€20 h.t. la pièce



🔗 Pavé d'auge

LAIT ORIGINE FRANCE.
24% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 300g / Colis de 6 pièces

Réf. 177847

4€90 h.t. la pièce



🔗 Tomme de Savoie fermière IGP

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
30% de M.G. sur prod.fini.

Pièce de 1,75kg env. / Colis de 4 pièces

Réf. 171917

12€15 h.t. le kilo



🔗 Roquefort AOP Baragnaudes

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Fromage de brebis. 31% de M.G. sur prod.fini.

Demi-pain de 1,3kg env. / Colis de 4 pains

Réf. 65380

18€80 h.t. le kilo



🔗 Coulommiers

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Moulage manuel à la louche. 21,9% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 350g / Colis de 6 pièces

Réf. 60206

4€60 h.t. la pièce



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.



🔗 Brillat-savarin affiné IGP

LAIT ORIGINE FRANCE.
40% de M.G. sur prod.fini.

Pièce de 500g / Colis de 4 pièces

Réf. 112318

5€80 h.t. la pièce



🔗 Tomme de yenne

LAIT ORIGINE FRANCE.
33% de M.G. sur prod.fini.

Pièce de 850g env. / Colis de 8 pièces

Réf. 112073

9€90 h.t. le kilo



🔗 Maroilles AOP Fauquet

LAIT ORIGINE FRANCE.
26% de M.G. sur prod. fini.

Pièce de 750g / Colis de 4 pièces

Réf. 115394

9€90 h.t. la pièce



🔗 Gouda vieux IGP «Rembrandt»

Affinage 12 mois. 36% de M.G. sur prod. fini.

Demi-pièce de 5kg env. / Colis de 2 pièces

Réf. 177562

11€10 h.t. le kilo



🔗 Beaufort AOP chalet d'alpage réserve 1/8

LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Affinage 12 mois minimum. 30% de M.G. sur prod.fini.

Pièce de 5kg env. / Colis de 2 pièces

Réf. 43226

26€50 h.t. le kilo



🔗 Fourme d'ambert AOP «La Mémée»

LAIT ORIGINE FRANCE.
29% de M.G. sur prod.fini.

Pièce de 2kg env. / Colis de 2 pièces

Réf. 113188

8€10 h.t. le kilo



❄️ Pain finedor

Lenôtre
Précuit.

Pièce de 45g / Colis de 50 pièces

Réf. 116809

0€27 h.t. la pièce



❄️ Petit pain carré essentiel

Précuit sur sole.

Pièce de 40g / Colis de 200 pièces

Réf. 101672

0€10 h.t. la pièce



Desserts



Moelleux chocolat

Pièce de 100g / Colis de 20 pièces

Réf. 601

0€75 h.t. la pièce



Macaron «rive droite»

6 variétés : 12 pièces/variété : caramel, chocolat, citron, framboise, pistache, vanille.

Plateau de 72 pièces (750g) / Colis de 1 plateau

Réf. 88776

21€80 h.t. le plateau soit **0€30** h.t. env. la pièce



Salade royale 8 fruits

70% de fruits : Morceaux d'ananas (25%), segments d'oranges (20%), raisins égrainés (10%), morceaux de pommes non épluchées (20%) + 4 fruits de saisons (25%).

Seau de 3kg

Réf. 41225

4€20 h.t. le kilo



Carpaccio d'ananas

Seau de 3kg

Réf. 41236

4€35 h.t. le kilo

Kiwi en morceaux

70% de fruits.

Seau de 3kg

Réf. 121014

4€70 h.t. le kilo



Fromage frais de campagne

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

Seau de 5kg

Réf. 48624

1€95 h.t. le kilo

AU BON LAIT DE FRANCE



Segments de pomelos

70% fruits.

Seau de 3kg

Réf. 41235

3€90 h.t. le kilo



Segments d'orange

70% de fruits.

Seau de 3kg

Réf. 41234

3€90 h.t. le kilo



Coque macaron framboise

Diamètre 7.5cm

Pièce de 20g / Colis de 48 pièces

Réf. 9330

18€72 h.t. la boîte soit **0€39** h.t. la pièce



Sorbet chocolat noir

Chocolat noir grand cru Valrhona Araguani.

Bac de 2,5l / colis de 4 bacs

Réf. 110042

18€40 h.t. le bac soit **7€36** h.t. le litre



Tarte aux poires bourdaloue

Pâte sablée au beurre (8.8%) garnie d'une frangipane et d'oreillons de poires Williams. Le tout nappé.
Diamètre : 27cm.

Pièce de 950g (10 parts) / Colis de 6 pièces - UVC pièce

Réf. 109748

7€50 h.t. la pièce

Bande croquant au chocolat

Mousse au chocolat déposée sur un biscuit aux amandes ainsi qu'un croquant praliné entrecoupé d'un biscuit au cacao.
Dimensions 360x80x40mm.

Pièce de 700g (10 parts) / Colis de 6 pièces - UVC pièce

Réf. 118206

8€95 h.t. la pièce



Bande macaron framboise

Délicieuse harmonie de deux biscuits aux macarons, garnis d'une mousseline vanille et de framboises entières.
Dimensions 360x80x40mm

Pièce de 700g (10 parts) / Colis de 6 pièces - UVC pièce

Réf. 110708

8€95 h.t. la pièce



Tarte façon crumble pommes/fruits rouges

Pâte sablée avec une garniture aux pommes garnie de fruits (framboises/groseilles/cassis/pommes). Le tout recouvert d'une pâte à crumble à la cassonade.
Diamètre : 27cm.

Pièce de 910g (10 parts) / Colis de 4 pièces - UVC pièce

Réf. 107588

7€80 h.t. la pièce



La poire

Diamètre 6cm - hauteur 7.5cm. Individuel pâtissier composé d'une mousse à la poire (57,2%), d'une préparation à la poire (24,3%), d'un décor (12,4%) et d'un biscuit aux amandes (6,1%).

Pièce de 78g / Colis de 12 pièces

Réf. 9312

1€65 h.t. la pièce

Aides culinaires sucrées



Miel de fleurs liquide

Pot de 1kg / Colis de 6 pots
Réf. 102038

5€85 h.t. le kilo



Sirop d'érable

Flacon verre de 250g / Colis de 12 flacons
Réf. 160729

4€95 h.t. le flacon



Gousse de vanille gourmet 16/20cm

Tubo de 100g / Colis de 6 tubos
Réf. 252737

65€00 h.t. le tubo



Feuille génoise nature 8mm

580x380mm.
Colis de 14 pièces
Réf. 105149

3€85 h.t. la pièce



Plaque de pain de mie

Plaque de 300x400mm.
Sachet de 5 plaques de 250g / Colis de 4 sachets - UVC sachet
Réf. 118065

12€95 h.t. le sachet soit **2€59** h.t. la plaque



Le + produit
Fond de tarte prêt à garnir de qualité suisse supérieure. Pâte fine déjà chemisée pour un rapport idéal pâte/garniture. Bonne résistance à une seconde cuisson, congélation/décongélation.

Mini tartelette filigrano sucrée ronde pur beurre

24% de beurre. Diam. 3,8cm.
Colis de 200 pièces
Réf. 243234

0€24 h.t. la pièce

Mini tartelette filigrano salée ronde pur beurre

27% de beurre. Diam. 3,8cm.
Colis de 200 pièces
Réf. 243235

0€24 h.t. la pièce

Mini tartelette filigrano sucrée carrée pur beurre

24% de beurre. Dimensions : 3,3cm.
Colis de 225 pièces
Réf. 243238

0€285 h.t. la pièce

Tartelette lunch filigrano sucrée ronde pur beurre

24% de beurre. Dimensions : 5,3cm.
Colis de 144 pièces
Réf. 243239

0€49 h.t. la pièce



Gélatine bovine en poudre 200 bloom

Boîte de 1kg / Colis de 6 boîtes
Réf. 120583

19€98 h.t. le kilo



Crème de marrons

Boîte 4/4 / Colis de 12 boîtes
Réf. 116470

4€95 h.t. la boîte



Arôme café goût Brésilien

Bouteille de 1L / Colis de 12 bouteilles
Réf. 118221

16€95 h.t. le litre

Le + produit

Pour une signature aromatique universelle. Notes douces et biscuitées, parfaitement équilibrées. Tvdé Moka.



Cannelle entière

Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets
Réf. 252230

18€63 h.t. le kilo



Amande effilée

MAITRE PRUNILLE.
Sachet de 1kg / Colis de 10 sachets
Réf. 179168

8€90 h.t. le kilo



Plaque feuilletée prête à cuire

32,5% de beurre. Épaisseur 2,8mm.
Pièce de 714g / Colis de 14 pièces
Réf. 818

3€95 h.t. la pièce

toque&tablier
LA GAMME FRANCE FRAÎCHE POUR LES PROFESSIONNELS

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





Couverture de chocolat noir

53% de cacao.
Seau de 5kg
Réf. 239240

7€40 h.t. le kilo



Chocolat blanc

29% de cacao.
Seau de 5kg
Réf. 239241

8€21 h.t. le kilo



Couverture de chocolat noir

64% de cacao.
Seau de 5kg
Réf. 239243

7€49 h.t. le kilo

Couverture de chocolat au lait

38% de cacao.
Seau de 5kg
Réf. 239242

7€80 h.t. le kilo



Mascarpone

42% de M.G. sur prod.fini.
Pot de 500g / Colis de 6 pots
Réf. 171037

2€95 h.t. le pot



NOUVEAU

Crème plus mascarpone



LAIT ORIGINE FRANCE.
36,5% de M.G. Mélange de crème et mascarpone.
Bouteille PET de 1L / Colis 6 bouteilles
Réf. 143242

5€80 h.t. le litre

Le + produit

Goût prononcé de mascarpone: 40% de mascarpone dans la recette. Pratique : Un mélange déjà prêt. Ne graine pas, ne tranche pas. Une qualité, un foisonnement et une tenue constants pour un résultat final garanti. Bonne capacité de liaison. Une excellente fermeté pour des décorations raffinées.



Préparation pour crème brûlée au caramel beurre salé

Brique de 1 litre / Colis de 6 litres
Réf. 46100

5€30 h.t. le litre



Crème sucrée vanillée



LAIT ORIGINE FRANCE.
Spéciale chantilly.
33% de M.G.

Brique de 1L / Colis de 6 briques
Réf. 53651

3€20 h.t. le litre

Agent de graissage et de démoulage Ouragan

Bombe de 500ml / Colis de 12 bombes
Réf. 181316

3€99 h.t. la bombe



Le + produit

Idéal pour réaliser Pavlova, Mont-Blanc, vacherin...

Base meringue cuite

Hauteur 25mm.
Pièce de 14g / Colis de 36 pièces
Réf. 103201

0€59 h.t. la pièce

Chou crumble cuit

Dimensions : 80x80x55mm.
Pièce de 35g / Colis de 24 pièces
Réf. 103202

0€55 h.t. la pièce



Mise en oeuvre

À garnir de crème pâtissière, de chantilly etc... Base pour profiteroles géantes.



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





❄️ Dôme marron fruits rouges

Association d'une mousse marron à un insert biscuit cacao - compotée fruits rouges, avec un coeur de meringue.
Décor : nappage marron et pastille chocolat.

Pièce de 60g / Colis de 16 pièces

Réf. 9308

1€32 h.t. la pièce



❄️ Entremets chocolat pomme caramel

Biscuit breton nature, crémeux caramel, pommes rôties, mousse chocolat au lait, biscuit chocolat, velours chocolat lait.

Pièce de 90g / Colis de 12 pièces

Réf. 9316

1€92 h.t. la pièce



❄️ Serpentin intense chocolat

Biscuit amande chocolat, praliné feuilletine, mousse chocolat, biscuit chocolat, glaçage chocolat, décor chocolat.

Pièce de 75g / Colis de 12 pièces

Réf. 9315

1€79 h.t. la pièce



❄️ Carré chocolat noisette

Association de génoise cacao, d'une feuilletine et d'une mousse chocolat noir. Décor : Glaçage.

Pièce de 75g / Colis de 20 pièces

Réf. 9309

1€42 h.t. la pièce



Agissez pour le recyclage des papiers avec France Frais et Citéo



Suivez-nous sur les réseaux sociaux



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. Octobre 2021.

