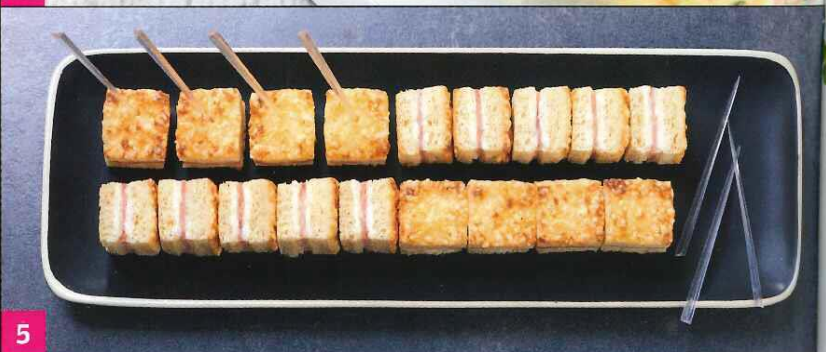
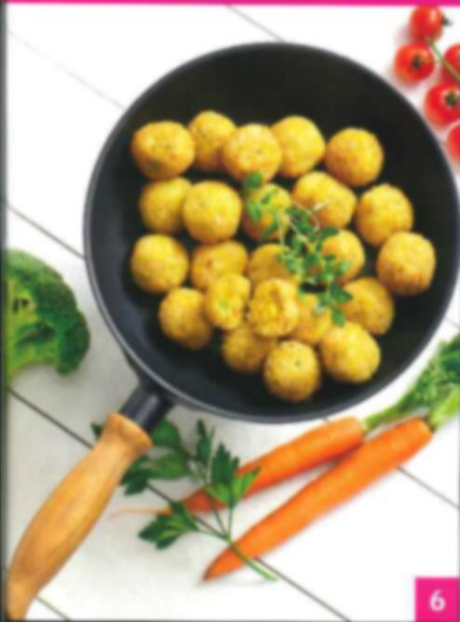




décembre...





6

1 Dôme festif

Dans sa gamme restauration Domaine de Lanvaux, Société Bretonne de Volaille (SBV) réinterprète un grand classique des plats farcis festifs avec le Dôme de dinde aux marrons. Cette escalope de dinde garantie origine France évoque la forme d'un dôme, mais sans ficelle. Farcis aux marrons, ce produit efficace et disponible en calibre 130-150 g, est prêt-à-cuire (idéalement en cocotte pendant 35 minutes). Conditionnement en sachet vrac de 5 kg.

2 New look

Chez Compagnie des Desserts, la Religieuse glacée est une déclinaison d'un grand classique de la pâtisserie française. Le fournisseur capitalise sur ses deux points forts (la glace et la pâtisserie) pour proposer ici un sorbet framboise recouvert d'un glaçage chocolat blanc, une collerette en meringue et un macaron pistache. Résolument moderne et original, ce dessert individuel glacé de 120 ml cible les restaurants qui pourront le servir instantanément sans mise en œuvre et le présenter à l'assiette avec un coulis ou quelques brisures de macaron. Conditionné par six pièces.



7

3 Gourmands au 7^e ciel

Bridor revisite en profondeur sa gamme de roulés Arc en Ciel signée Une recette Lenôtre professionnel, en lançant trois nouvelles recettes de viennoiseries. Les fameux roulés sur base de pâte à croissant se dégusteront également en version pomme façon tatin, chocolat et cranberries, ou encore caramel et noix. Ces viennoiseries prêtes à cuire accueillent des garnitures généreuses et hautes en couleur.

4 Un brunch qui a du punch

Accordant une attention toute particulière au petit-déjeuner et au brunch, Cuisine Solutions lance une nouvelle recette d'œufs brouillés, proche du fameux « Scrambled Eggs » anglais. Le produit offre une texture à la fois crémeuse et bien cuite, à partir d'œufs Bleu Blanc Cœur, riches en omega 3. Prête à l'emploi pour de multiples occasions de consommation, cette préparation conditionnée en poche de 1 kg, bénéficie d'une DLUO de six mois et se conservera cinq jours à l'état décongelé. Elle offrira en outre une bonne tenue à la cuisson.

8



5 Retour aux sources

Boncolac capitalise sur un apéro authentique en déclinant pour les circuits professionnels plusieurs assortiments autour du thème du croque-monsieur. Adaptés aux buffets et banquets, facilement personnalisables en restauration à table et pratiques en repas lunch et snacking, ces mini-toasts gratinés sont proposés dans une version classique jambon béchamel ou sinon au saumon. Les produits sont développés en plateaux de 20 mini-sandwiches.

6 Grand classique suédois

Bien connues en grande distribution depuis de nombreuses années, les boulettes de viandes à la suédoise (ou köttbullar pour les puristes) de Novasources-Dafgard sont désormais déclinées pour la restauration collective et commerciale. Élaborées suivant la recette typique scandinave, et proposées en sachet de 5 kg, elles se composent d'un mélange de viandes de bœuf et de porc et sont pré-frites puis surgelées dans la foulée. Ce produit facile à mettre en œuvre (à la poêle ou au four) se révélera multifonctions, en accompagnement, en plat principal ou encore en snack à dipper.

7 Inspiration helvète

Proposée par Vandemoortele dans sa gamme Banquet D'Or, la Suisse est une viennoiserie au beurre alliant un fourrage avec 50 % de framboises et un topping au muesli. Riche en fibres et en arômes naturels, le produit de 95 g offre un contraste en bouche entre la douceur de la framboise et le croquant des cinq graines du muesli (avoine, sarrasin, seigle, courge et tournesol). Facilement préhensible, le produit ne colle pas et s'émiette peu, d'où une prédisposition à une consommation nomade.

8 Bien calibrée

Près de 20 ans après son lancement, l'escalope de foie gras cru de Rougié a été retravaillée en profondeur. Elle adopte une forme plus homogène pour un visuel similaire d'une assiette à l'autre. En outre, sa coupe nette et oblique confère au produit une touche plus traditionnelle, plus proche du fait maison. Avec toujours les atouts de l'origine France et un taux de fonte minimum et maîtrisé. L'Escalope est disponible en trois calibres différents, adaptés à tous types usages, du format cocktail au plat principal.