



du **FAITES**
snacking!
Le snacking à la portée de TOUS !

LES RECETTES EXCLUSIVES DE NOTRE COUVERTURE

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pastrami est une viande de bœuf fumée et épicée, originaire d'Europe de l'Est. Après marinage, il est cuit à la vapeur pour rester tendre. Servi en fines tranches, c'est un classique des sandwiches new-yorkais.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
27869	PLAQUE FEUILLETÉE BEURRE D'ISIGNY AOP 3,5 MM	80 g	0,83 €
831416	HOUMOUS EXTRA NATURE 450G	35 g	0,40 €
44286	EMINCE DE PASTRAMI DE BOEUF IQF 1KG	30 g	1,05 €
18412	PARMIGIANO REGGIOANO EN PETALE AOP	25 g	0,68 €
	ROQUETTE	QS	
	BILLE DE TOMATE	QS	

Prix (1 pièce) **2,96 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Cuire préalablement la pâte feuilletée (dimensions 200x100 mm) dans des gouttières, en la maintenant sous contrainte avec un tube de diamètre 20 mm.
- 2/ Une fois refroidie, garnir la gouttière d'houmous.
- 3/ Ajouter la roquette et l'émincé de pastrami de bœuf
- 4/ Terminer par des copeaux de parmesan et des billes de tomate.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le saumon gravlax est un plat scandinave où le saumon cru est mariné dans un mélange de sel, sucre et aneth. Cette marinade fait légèrement cuire le poisson sans chaleur, conservant sa texture fondante. Servi finement tranché, il est souvent accompagné de moutarde douce ou de pain noir. Simple et raffiné, il est parfait en entrée ou en apéritif.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
27869	PLAQUE FEUILLETÉE BEURRE D'ISIGNY AOP 3,5MM	80 g	0,83 €
16539	MASCARPONE 6X500G	35 g	0,44 €
70164	FILET DE SAUMON GRAVLAX 600G SOUS6VIDE	60 g	3,42 €
832675	CIBOULETTE EN TRONCONS (3 à 5 MM) 250GX8P	QS	
	POMME GRANNY	15 g	
	SPIGOL	QS	
	SESAME NOIR	QS	
	VE NE CRESS	QS	

Prix (1 pièce) 4,69 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Cuire préalablement la pâte feuilletée (dimensions 200x100 mm) dans des gouttières, en la maintenant sous contrainte avec un tube de diamètre 20 mm.
- 2/ Mélanger le mascarpone et le Spigol, et pocher le mélange au centre de la gouttière, puis déposer des cubes de saumon gravlax.
- 3/ Couper des bâtonnets de pommes granny et de ciboulettes et les disposer en topping.
- 4/ Décorer de graines de sésame noir et de vene cress.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les fleurs de bleuet apportent une touche décorative et une saveur légère, légèrement sucrée. Elles ajoutent couleur et finesse à un sandwich, sublimant aussi bien les garnitures salées que fraîches.
Utilisées en cuisine, elles offrent un équilibre esthétique et gustatif unique.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
27869	PLAQUE FEUILLETEE BEURRE D'ISIGNY AOP 3,5MM	80 g	0,83 €
21088	TOMATADE (PREPARATION A BASE DE TOMATE SECHÉE)	35 g	0,48 €
19767	BILLE DE MOZZARELLA 1KG	4 g	0,05 €
835155	TOMATES CERISES CONFITES 1KG	30 g	0,36 €
834760	ASPERGES VERTES ENTIÈRES GARDE L 1KG	25 g	0,25 €
832677	PERSIL EN FLOCON (1 à 8 MM) 250GX8G	QS	
	RONDELLE RADIS	QS	
	FLEURS DE BLEUET	QS	

Prix (1 pièce) 1,98 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Cuire préalablement la pâte feuilletée (dimensions 200x100 mm) dans des gouttières, en la maintenant sous contrainte avec un tube de diamètre 20 mm.
- 2/ Une fois refroidie, garnir la gouttière de tomatade.
- 3/ Disposer dessus les billes de mozzarella coupées en deux, les tomates cerises, deux asperges coupées en deux dans la longueur.
- 4/ Décorer de rondelles de radis coupés en deux, de persil et de fleurs de bleuet.

Pain brioché lobster roll

Nouveauté 72

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le lobster roll est un sandwich emblématique du **Maine**, aux États-Unis. À l'origine, ils sont composés de **chair de homard**, servie dans un **pain brioché beurré**, froid ou tiède. Simple et gourmand, il est devenu un incontournable de la cuisine américaine côtière.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70266	PAIN BRIOCHE LUNCH POUR LOBSTER ROLL CUIT 650G	80 g	1,24 €
16539	MASCARPONE 500G	20 g	0,25 €
70346	KETCHUP SQUEEZE 950G	5 g	0,02 €
42602	PESTO BASILIC 34% 400G	5 g	0,07 €
833002	CREVETTE DECORTIQUEE 16/20 IQF 800G	60 g	1,04 €
44018	TRANCHE D'AVOCAT CRU 500G IQF	20 g	0,22 €
835155	TOMATES CERISE CONFITES 1KG	15 g	0,18 €
841762	MOZZARELLA EN COSSETTE 1,5KG IQF	10 g	0,12 €

ÉTAPES RECETTE

Prix (1 pièce) 3,14 €

- 1/ Toaster les lobster roll au beurre, ouvrir sur le dessus.
- 2/ Tartiner l'intérieur avec le mascarpone, le ketchup et le pesto.
- 3/ Poêler les gambas.
- 4/ Garnir le lobster roll en alternant les tranches d'avocat, tomates cerises, gambas.
- 5/ Déposer les cossettes de mozzarella sur le dessus puis flasher au merry chef.

Pain burger sésame façon bretzel

Nouveauté 72

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pain bretzel se distingue par sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, grâce à son procédé de cuisson unique au bain de soude. Riche en goût et légèrement salé, il se conserve bien et offre une excellente base pour sandwiches, alliant texture et saveurs équilibrées.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
836781	PAIN BURGER SESAME FACON BRETZEL D110 CUIT 65G	65 g	0,96 €
13142	BEURRE ROULEAU ISIGNY-STE-MERE 10X500G	5 g	0,08 €
16539	MASCARPONE 500G	30 g	0,37 €
71154	STEAK HACHÉ ROND FAÇON BOUCHÈRE 15% MG FR	180 g	3,14 €
841767	TRANCHE DE COMTE AOP ORIGINE FRANCE 1,1 KG	20 g	0,47 €
841580	ROSTI NATURE POUR BURGER GOUT OIGNION PRECUIT	100 g	0,31 €
	MOUTARDE À L'ANCIENNE	10 g	
	TOMATE	10 g	
	SUCRINE	3g	

ÉTAPES RECETTE

Prix (1 pièce) 5,32 €

- 1/ Trancher le buns bretzel, puis toaster au beurre les deux faces.
- 2/ Mélanger la mascarpone avec la moutarde à l'ancienne, puis tartiner les deux faces du buns.
- 3/ Cuire les steaks hachés, puis en fin de cuisson, poser les tranches de comté sur les steaks. Enfournier les röstis à 180° pour avoir une belle coloration.
- 4/ Couper les rondelles de tomate et ciseler la sucrine. Déposer la salade et les tranches de tomates, puis le rösti.
- 5/ Finir par le steak haché et refermer le burger.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pain bagnat, spécialité niçoise, est un pain rond à la mie dense et croûte fine, idéal pour absorber les saveurs de sa garniture méditerranéenne. Sa texture ferme permet de conserver fraîcheur et goût, parfait pour composer des sandwiches gourmands et équilibrés.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
71047	PAIN BAGNAT MALTE PRECUIT 160G	165 g	1,14 €
832687	TARTINADE THON 500G	40 g	0,52€
825493	HARICOTS VERTS EXTRA FINS – CLASSIC 4X2,5KG	20 g	0,05 €
43500	ŒUF EN BARRE PRE-TRANCHEE 10X300G	30 g	0,39 €
11140	OLIVES NOIRES DENOYAUTEES BOITE 5-1 4,1KG	5 g	0,02 €
832677	PERSIL 250GX8P	QS	
	TOMATE	40 g	
	SUCRINE	20 g	
	POIVRONS FRAIS ROUGE ET JAUNE	QS	

ÉTAPES RECETTE

Prix (1 pièce) 2,02 €

- 1/ Trancher le pain bagnat, tartiner les faces internes avec le tartinable de thon.
- 2/ Cuire les haricots verts.
- 3/ Couper les tomates en rondelles, puis ciseler la sucrine.
- 4/ Assemblez le pain avec la salade, la tomate, le haricot vert, les poivrons et les tranches d'œufs.
- 5/ Déposer les olives dénoyautées, refermer.

Plaque de canapain assortis

Nouveauté 72

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les canapés sont de petites bouchées servies à l'apéritif ou lors de réceptions. À l'origine, ils étaient préparés sur du pain pour mettre en valeur la garniture.

Ils peuvent être froids ou chauds, salés ou sucrés.

Indispensables des cocktails, ils allient esthétique et gourmandise.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
22292	CANAPAINS ASSORTIS PLAQUE DE PAIN DE MIE	20 g	0,35 €
70356	MAYONNAISE LEGERE SQUEEZE 950G	30 g	0,13 €
70797	JAMBON TRANCHE SUPERIEUR DD ORIGINE FRANCE	60 g	
43500	ŒUF EN BARRE PRE-TRANCHE CUIT 10X300G	40 g	0,52 €
	SUCRINE	10 g	
	TOMATES	30 g	

Prix (1 pièce) 1,00 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Couper un carré de 150x150
- 2/ Tartiner les deux faces internes de la plaque de pain de mie avec la mayonnaise
- 3/ Déposer les feuilles de sucrine et les tranches de tomates
- 4/ Appliquer les tranches de jambon et des rondelles d'œuf dur.
- 5/ Refermer le canapain, découpe-le en club sandwich.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pain bretzel se distingue par sa croûte croustillante et sa mie moelleuse, grâce à son procédé de cuisson unique au bain de soude. Riche en goût et légèrement salé, il se conserve bien et offre une excellente base pour sandwiches, alliant texture et saveurs équilibrées.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
22307	PAIN SANDWICH BRETZEL CUIT	125 g	0,81 €
841582	TRANCHE DE ROBLOCHON AOP ORIGINE France 1KG	30 g	0,64 €
13319	JAMBON SEC TRANCHE 500G 20 TRANCHES	40 g	0,77 €
	CHAMPIGNONS DE PARIS (CRÈME)	5 g	
	BARBE DE CAPUCIN VERT	3 g	

Prix (1 pièce) 2,22 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Remettre en œuvre le pain, une fois refroidi, l'ouvrir.
- 2/ Poêler les champignons et déglacer à la crème, puis ajouter le reblochon une fois le mélange homogène.
- 3/ Le mettre dans le pain, puis déposer le jambon sec en chiffonnade.
- 4/ Finir par la barbe de capucin.

1/2 baguette Solène noir

Nouveauté 72

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

La 1/2 baguette Solène® vient bousculer les codes des sandwiches, avec sa franche couleur noire apportée par l'encre de seiche ! Un produit attractif en vitrine qui permettra la réalisation de recettes différenciantes grâce au contraste pain/ingrédients et qui donnera un aspect moderne à l'offre snacking !

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70661	1/2 BAGUETTE SOLENE NOIRE PRECUITE 160G	153 g	0,66 €
70353	SAUCE CURRY SQUEEZE 950G	20 g	0,10 €
44446	TOMATES RONDELLES MI-SECHEES AROMATISEES 500G	28 g	0,41 €
70930	EMINCE DE CUISSE DE POULET CURRY CUIT ORIGINE FR	50 g	0,57 €
	SUCRINE	30 g	
	CORIANDRE	2 g	

Prix (1 pièce) 1,74 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Remettre en œuvre le pain, une fois refroidi, l'ouvrir.
- 2/ Tartiner les deux faces internes de sauce curry.
- 3/ Déposer les feuilles de sucrine les tomates et les émincés de poulet.
- 4/ Agrémenter avec des feuilles de coriandre.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les baos, petits pains vapeur d'origine chinoise, sont réputés pour leur texture moelleuse et légère. Ils se déclinent en versions sucrées ou salées, garnis de viandes, légumes ou pâtisseries. Leur cuisson à la vapeur préserve toutes les saveurs, en faisant un incontournable de la street food asiatique.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70421	BAO NOIR PLIE CUIT 70G 20P/CART	70 g	1,20 €
834562	CREVETTE PANEE PANKO CRUE 80 PCES X 25G	20 g	0,60 €
837414	JULIENNEDE LEGUMES CRUS 2,5KG IQF	20 g	0,03 €
70355	SAUCE SAMOURAI SQUEEZE 950G	4 g	0,02 €
837422	POID GOURMANDS 5X1KG	5 g	0,04

Prix (1 pièce) 1,89 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Faire frire les crevettes panko.
- 2/ Mélanger la julienne de légumes avec la sauce samourai.
- 3/ Déposer ce mélange dans le bao, ajouter la crevette panko encore chaude.
- 4/ Agrémenter de pois gourmands émincés.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le wrap, originaire du Mexique, est une galette fine généralement à base de farine de blé ou de maïs, enroulée autour de garnitures variées. Pratique et facile à manger, il s'est imposé comme un incontournable du snacking rapide, offrant une grande liberté pour créer des recettes fraîches et équilibrées.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70936	WRAP S D300 CUIT 90G	60 g	0,32 €
832687	TARTINADE THON 500G	60 g	0,77 €
832873	HARICOT VERT EXTRA FIN MINUTE BONDUELLE FR	40 g	0,23 €
43054	POIVRONS BICOLORES LANIERES GRILLES 1 KG IQF	40 g	0,58 €
832677	PERSIL 250GX8P	QS	
	SUCRINE	20 g	

Prix (1 pièce) 1,90 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Tartiner l'intérieur du wrap avec le tartinable de thon.
- 2/ Déposer les feuilles de sucrine et les haricots verts cuits.
- 3/ Ajouter les poivrons bicolores, puis rouler le wrap.
- 4/ Couper le wrap en biseau au centre.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

La focaccia est une spécialité italienne, un pain plat moelleux parfumé à l'huile d'olive et souvent agrémenté d'herbes, olives ou tomates. Elle se déguste aussi bien en accompagnement qu'en base de sandwich, grâce à sa texture légère et savoureuse qui s'adapte à toutes les envies.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
71349	PLAQUE à FOCCACIA CRISTAL CUITE 550G	121 g	1,46 €
16539	MASCARPONE 500G	50 g	0,62 €
42602	PESTO BASILIC 34% 400G	20 g	0,29 €
838153	COPPA TRANCHEE 500G 50 TRANCHES	50 g	0,98 €
841763	BILLE DE MOZZARELLA 1,3KG IQF	40 g	0,64 €
835155	TOMATES CERISES CONFITES 1KG	30 g	0,36 €
	ROQUETTE	13 g	
	ROMARIN	2 g	
Prix (1 pièce)			4,36 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Couper une bande de focaccia 250x50, puis l'ouvrir en deux.
- 2/ Mélanger le mascarpone avec le pesto basilic, tartiner les deux faces internes et déposer la roquette.
- 3/ Déposer des rosaces de coppa en alternant avec les billes de mozzarella et les tomates cerise.
- 4/ Refermer le sandwich, puis piquer une branche de romarin.

Pain sandwich viennois

Nouveauté 72

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pain viennois, originaire d'Autriche, est un pain légèrement sucré à la mie tendre et moelleuse. Il est parfait pour les sandwiches grâce à sa texture souple et son goût doux, apprécié aussi bien au petit-déjeuner qu'en en-cas gourmand.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
832503	PAIN SANDWICH VIENNOIS	125 g	1,28 €
70183	SAUCISSE HOT-DOG DE VOLAILLE HALAL CUIT 67G	80 g	0,80 €
70347	MOUTARDE DE DIJON SQUEEZE 950G	15 g	0,09 €
70346	SAUCE KETCHUP SQUEEZE 950G	15 g	0,07 €
	OIGNONS CRISPY	2 g	

Prix (1 pièce) 2,25 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Remettre le pain en œuvre, une fois refroidi, l'ouvrir.
- 2/ Chauffer la saucisse à la vapeur, et les déposer dans le pain.
- 3/ Faire des serpentins de moutarde et ketchup.
- 4/ Parsemer d'oignons crispy.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le bagel est un pain d'origine juive-polonaise, reconnaissable à sa forme en anneau. Il est traditionnellement bouilli avant cuisson, ce qui lui donne une croûte dense et brillante et une mie moelleuse. Aujourd'hui, il est devenu un incontournable du snacking à travers le monde, idéal pour toutes sortes de garnitures.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70250	BÄGEL BRIOCHE D 110 70G CUIT	70 g	0,69 €
18479	GUACAMOLE (SPECIALITE A BASE D'AVOCAT) 500G	40 g	0,48 €
841473	MINI CAROTTE 4X200G IQF	50 g	1,64 €
43500	ŒUF EN BARRE PRE-TRANCHE CUIT 10X300G	50 g	0,65 €
11140	OLIVES NOIRES DENOYAUTEES BOITE 5/1 3B	10 g	0,04 €
	TRÉVISE	5 g	
Prix (1 pièce)			3,50 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Tartiner les deux faces internes du bagel avec du guacamole, puis ajouter la trévisse.
- 2/ Déposer les carottes crayon cuites, coupées en deux dans la longueur.
- 3/ Déposer les tranches d'œuf dur et les rondelles d'olives, puis refermer le bagel.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les **baies roses** apportent une note douce et légèrement poivrée, tandis que le **citron vert** offre une touche fraîche et acidulée.

Associés au **saumon**, ils équilibrent parfaitement le gras du poisson.
Dans un sandwich, ce duo relève les saveurs tout en restant fin et élégant.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
71326	1/2 BAGUETTE NORDIQUE PRECUIE 150G	163 g	0,80 €
16539	MASCARPONE 500G	73 g	0,91 €
71281	TRANCHE DE SAUMON ATLANTIQUE FUME 1KG	80 g	2.94 €
	RADIS ROUGES	5 g	
	POMMES GRANNY	5g	
	BAIES ROSES	QS	
	CITRON VERT	QS	

Prix (1 pièce) 4,65 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Remettre le pain en oeuvre, une fois refroidi, l'ouvrir.
- 2/ Tartiner les deux faces internes du sandwich avec la mascarpone.
- 3/ Déposer les tranches de saumon fumé et les rondelles de radis.
- 4/ Ajouter les bâtonnets de pommes granny et les baies roses.
- 5/ Refermer le sandwich, puis zester de citron vert.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pain au curcuma est une création récente qui associe les bienfaits anti-inflammatoires et antioxydants du curcuma à la texture traditionnelle du pain. Sa couleur jaune intense apporte une touche visuelle originale, tandis que sa saveur légèrement épicée offre une alternative saine et gourmande aux pains classiques.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70848	½ BAGUETTE SOLENE CURCUMA CURRY PRECUIE	150 g	0,71 €
825510	CAVIAR D'AUBERGINES 450G	40 g	0,55 €
834760	ASPERGES VERTES ENTIERES GRADE L PRECUIES 1 KG	30 g	0,30 €
837422	POIS GOURMANDS 5X1KG	15 g	0,11 €
16539	MASCARPONE 500G	10 g	0,12 €
	TRÉVISE	5 g	

Prix (1 pièce) 1,80 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Remettre le pain en œuvre, une fois refroidi, l'ouvrir.
- 2/ Tartiner les deux faces internes avec le caviar d'aubergine, puis déposez les feuilles de trévis.
- 3/ Blanchir les asperges vertes et les pois gourmands et les plonger dans une eau glacée .
- 4/ Déposer les asperges et les pois gourmands puis refermer le sandwich.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

La ciabatta est un pain italien créé dans les années 1980 pour concurrencer la baguette française. Sa mie alvéolée, légère et moelleuse, et sa croûte croustillante en font un pain idéal pour les sandwiches, apprécié pour sa texture unique et sa capacité à absorber les saveurs.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70078	CIABATTA SANDWICH PRECUIT 140G	150 g	0,67 €
70353	SAUCE CURRY SQUEEZE 950G	35 g	0,17 €
43054	POIVRONS BI-COLORES EN LANIERES GRILLES 1KG IQF	80 g	1,16 €
	ROQUETTE	12 g	
	POUSSES DE PETIT POIS	QS	

Prix (1 pièce) 2,0 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Tartiner les deux faces internes des ciabattas avec la sauce curry.
- 2/ Déposer la roquette, ajouter les poivrons bicolores lanières.
- 3/ Finir par les pousses de petits pois, fermer le sandwich.

1/2 baguette saveur céréales

Nouveauté 72

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le rôti de bœuf en tranches offre une viande tendre et savoureuse, idéale en sandwich. Servi froid ou tiède, il conserve tout son goût et sa jutosité. Associé à des ingrédients frais ou légèrement acidulés, il révèle pleinement ses saveurs.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
840848	1/2 BAGUETTE SAVEUR CEREALES PRECUIT 140G	150 g	0,73 €
70735	HUMOUS A LA TRUFFE POT 450G	40 g	0,62 €
44330	MINI ROTI DE BŒUF TRANCHE ORIGINE FRANCE 200G	50 g	1,75 €
	MOUTARDE A L'ANCIENNE	QS	
	SALADE ROMAINE	5 g	
	TRANCHES DE RADIS	5 g	
	CONCOMBRE	25 g	

Prix (1 pièce) 3,10 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Remettre le pain en œuvre, une fois refroidi, l'ouvrir.
- 2/ Mélanger l'houmous avec la moutarde à l'ancienne.
- 3/ Appliquer le tartinable sur les deux faces internes du sandwich.
- 4/ Déposer la salade, ajouter les tranches de bœuf.
- 5/ Alternier les rondelles de radis et de concombre, puis refermer le sandwich.

Croissant salé feta

Nouveauté 72

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Depuis 2021, le croissant salé connaît un succès grandissant, popularisé par des chefs pâtisseries comme Cédric Grolet.
Préparé souvent avec des invendus pour limiter le gaspillage, il se déguste du brunch au dîner, chaud et gratiné.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
25207	CROISSANT PREPOUSSE DE FOURNIL	80 g	0,71 €
16539	MASCARPONE 500G	20 g	0,25 €
841766	DES DE FETA AOP IQF 1,3KG	30 g	0,64 €
11140	OLIVES NOIRES DENOYAUTEES BOITE 5-1 4,1KG	4 g	0,01 €
70310	MELANGE DE 5 GRAINES 5KG	5 g	0,02 €
	TRANCHE DE TOMATES FRAICHE	30 g	
	ROQUETTE	10 g	

Prix (1 pièce) 1,63 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Rouler les croissants décongelés dans les graines, puis les cuire, une fois refroidi, l'ouvrir.
- 2/ Tartiner les deux faces internes de mascarpone fouettée, mettre la roquette.
- 3/ Alternier les rondelles de tomates, les cubes de feta et les olives noires.
- 4/ Refermer le croissant.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

55 % de l'empreinte carbone d'une baguette est due à la farine de blé !

La 1/2 baguette bas carbone incarne une vision plus responsable à travers 4 engagements : des blés issus d'une agriculture française, une amélioration de la qualité des sols grâce à l'agriculture régénératrice, une limitation des gaz à effet de serre liés à la culture du blé, un meilleur respect des sols.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
71325	1/2 BAGUETTE HORIZON PRECUIE 120G	120 g	0,56 €
13142	BEURRE ROULEAU ISIGNY-STE-MERE 10X500G	25 g	0,38 €
70797	JAMBON TRANCHE SUPERIEUR D ORIGINE FRANCE	70 g	Prix au cours
44239	TRANCHE D'EMMENTAL BAGUETTE FRAIS 500G	40 g	0,43 €
	MOUTARDE DE DIJON	QS	

Prix (1 pièce) 1,37 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Remettre le pain en oeuvre, une fois refroidi, l'ouvrir.
- 2/ Mélanger le beurre pommade avec la moutarde de Dijon, puis tartiner les deux face internes.
- 3/ Ajouter les tranches de jambon blanc en chiffonnade.
- 4/ Intercaler les tranches d'emmental, puis refermer le sandwich.