



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

10

RECETTES **EXCLUSIVES**
POUR DÉVELOPPER
VOTRE **OFFRE !**



Le bagel végétal

Les bagels

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les bagels, originaires d'Europe de l'Est, sont aujourd'hui revisités avec des garnitures végétales pour répondre aux nouvelles habitudes alimentaires. Ici, la galette de petits pois vient apporter une base riche et douce.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70250	BÄGEL BRIOCHE D110 70G CUIT	70 g	0,69 €
70475	TARTINABLE CREAMY OIGNONS 450G	30 g	0,52 €
70499	GALETTE FACON PETIT POIS A LA FRANCAISE CUIT 800G	100 g	1,47 €
71168	TRANCHES DE CANTAL JEUNE AOP 18G 1,17KG IQF	36 g	0,84 €
	Roquette	QS	

Prix (1 pièce) 3,52 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Tartiner les deux faces intérieures du bagel avec le creamy oignon.
- 2/ Déposer la roquette sur la base du pain.
- 3/ Enfourner la galette de petits pois à 180°C pendant 10 minutes.
- 4/ Ajouter les tranches de cantal en fin de cuisson pour les faire légèrement fondre.
- 5/ Déposer la galette sur la roquette, puis refermer le sandwich avant de servir.



Roulé croque madame

Les croques

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le croque-madame, déclinaison du croque-monsieur, se distingue par son œuf qui rappelle la forme d'un chapeau féminin. Revisité ici en version roulée, il conserve son ADN tout en offrant une forme plus ludique.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
18439	CANAPAIN PLAQUE DE PAIN DE MIE POUR CANAPES	100 g	1,36 €
840085	CREME AU CHEDDAR EN POCHE 500G	20 g	0,35 €
70797	JAMBON TRANCHE SUPERIEUR DD ORIGINE FRANCE	50 g	Au cours
1558	ŒUFS POCHEES MOULES ORIGINE France 48 PCES	50 g	0,77 €
	Oignon crispy	5 g	

Prix (1 pièce) 2,48 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Couper une longue bande de pain de mie dans la longueur.
- 2/ Étaler la crème cheddar sur toute la surface, puis ajouter les tranches de jambon.
- 3/ Rouler le tout en escargot et placer le roulé dans un emporte-pièce.
- 4/ Enfourner à 180 °C pendant 8 minutes. Une fois cuit, démouler délicatement.
- 5/ Réchauffer l'œuf poché, puis le déposer au centre avant de servir.



VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le fish & chips est un classique de la cuisine britannique, traditionnellement servi avec une sauce tartare pour apporter de la fraîcheur. Le pain bretzel, avec sa croûte légèrement salée, ajoute une touche originale.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
22307	PAIN SANDWICH BRETZEL CUIT	120 g	0,77 €
70518	PEPITE DE COLIN D'ALASKA PANE FACON FISH & CHIP	80 g	0,95 €
70354	SAUCE TARTARE SQUEEZE 950G	10 g	0,06 €
835165	OIGNONS EMINCES 2,5KG	5 g	0,01 €
	Câpres	4 g	
	Roquette	5 g	

Prix (1 pièce) 1,79 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Couper le bretzel en deux, puis tartiner les deux faces intérieures de sauce tartare.
- 2/ Enfourner les pépites de colin jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 3/ Déposer la roquette sur la base du pain, puis ajouter les pépites de colin.
- 4/ Ajouter les câpres et l'émincé d'oignon picklé.



Mini burger bretzel

Les burgers

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le mini burger est devenu un incontournable des réceptions. Le pain bretzel apporte une touche salée qui relève chaque bouchée. Une solution gourmande parfaite pour varier des sandwiches classiques !

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
71344	BUNS BRETZEL D50 CUIT 25G	25 g	0,39 €
70935	MINI STEAK HACHE 15% MG CRU ORIGINE France 30G	30 g	0,70 €
70351	SAUCE BURGER SQUEEZE 950G	10 g	0,06 €
44446	TOMATES RONDELLES MI SECHEES AROMATISEES 500G	5 g	0,07 €
	Sucrine	3 g	
			Prix (1 pièce) 1,22 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Couper le mini bun en deux, puis le réchauffer légèrement pour le rendre souple.
- 2/ Poêler le mini steak haché.
- 3/ Étaler la sauce burger uniformément à l'intérieur du bun.
- 4/ Ajouter ensuite la feuille de sucrose et la tranche de tomate séchée.
- 5/ Déposer le steak chaud sur la tomate, puis refermer avec le chapeau du bun.



Chou craquelin mascarpone framboise

Les desserts

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le chou craquelin doit sa croustillance à une fine couche de pâte sucrée qui se fissure à la cuisson. Garnie de mascarpone, la crème gagne en onctuosité et en douceur par rapport à une chantilly classique.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70016	COQUE DE CHOU CRAQUELIN LUNCH D50 CUIT 8G	8 g	0,30 €
835111	MOUSSE MASCARPONE A LA VANILLE POCHE 6X800G	20 g	0,25 €
71259	COULIS DE FRAMBOISES 500G BOUTEILLE	5 g	0,06 €
13112	SUCRE GLACE AMYLACE CRISTALCO 10KG	2 g	0,00 €
	Framboises fraîches	8 g	
	Lime	2 g	

Prix (1 pièce) 0,61 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Trancher le chou craquelin en deux.
- 2/ Réaliser une rosace de mousse mascarpone à l'aide d'une douille cannulé.
- 3/ Garnir la rosace d'un cœur de coulis framboise.
- 4/ Déposer 3 demi-framboises autour de la rosace pochée.
- 5/ Zester le lime sur la garniture.
- 6/ Déposer le chapeau du chou et saupoudrer de sucre glace.



Pain perdu brioché au caramel

Les desserts

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pain perdu est à l'origine une recette anti-gaspillage, imaginée pour redonner vie à du pain ou de la brioche rassie. La brioche, plus riche et moelleuse, apporte une texture particulièrement fondante et gourmande.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
25411	MAXI BRIOCHE TRESSEE CUITE	85 g	1,35 €
1465	ŒUFS ENTIER LIQUIDE PASTEURISE ORIGINE France 5KG	100 g	0,51 €
44396	LAIT DEMI ECREME UHT ORIGINE FRANCE 6X1L	100 g	Au cours
13121	SUCRE SEMOULE CRISTALCO 25KG	50 g	0,06 €
833576	BEURRE CAMPINA EN CUBE 25KG	50 g	Au cours
70633	AROME VANILLE 1L	1 g	0,01 €
70482	SAUCE DESSERT CARAMEL BEURRE SALE 1KG BOUTEILLE	16 g	0,12 €
	Caramel beurre salé	20 g	

Prix (1 pièce) 2,04 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Prélever une tranche de brioche.
- 2/ Mélanger le lait, les œufs, l'arôme vanille et le sucre jusqu'à homogénéité.
- 3/ Imbiber la tranche de brioche dans ce mélange pendant 30 sec de chaque côté.
- 4/ Faire chauffer du beurre dans une poêle et poêler la tranche de brioche pendant 3 min de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 5/ Faire des lacets avec le caramel au beurre salé sur la brioche et saupoudrer de sucre glace avant de servir.



VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

La crêpe, emblème de la cuisine française, se prête aussi bien aux préparations simples qu'aux gourmandes. Le coulis de fruits rouges apporte une touche acidulée qui équilibre avec la douceur de la pâte.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
25519	CREPE NEUTRE DIAM 270	55 g	0,68 €
835111	MOUSSE MASCARPONE A LA VANILLE POCHE 6X800G	80 g	0,98 €
70481	SAUCE DESSERT FRUITS ROUGES BOUTEILLE 1KG	3 g	0,02 €
841505	FRAMBOISE EN BRISURE 1KG	6 g	0,05 €
837688	LGA V290201 GLACE VANIL BOURBON 1625 G	30 g	0,35 €

Prix (1 pièce) 2,09 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Plier en quatre la crêpe.
- 2/ Déposer joliment de la mousse mascarpone sur le dessus.
- 3/ Prélever une boule de glace et la déposer au centre de la crêpe.
- 4/ Faire des lacets avec la sauce fruits rouges.
- 5/ En topping, parsemer de brisures de framboise.



VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

La rose de saumon est avant tout un dressage élégant qui met en valeur la finesse de ce poisson prisé. Le saumon, riche en oméga-3, est autant apprécié pour ses qualités nutritionnelles que pour sa texture fondante.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70164	FILET DE SAUMON GRAVLAX 600G SOUS VIDE	50 g	2,85 €
21071	PESTO TOMATE 400G	10 g	0,14 €
	Tzatziki	20 g	
	Roquette	5 g	

Prix (1 pièce) 2,99 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Trancher finement le saumon gravlax.
- 2/ Déposer une cuillerée de tzatziki au centre de l'assiette.
- 3/ À l'aide d'un emporte-pièce, disposer les tranches de saumon en spirale sur le tzatziki.
- 4/ Dresser quelques points de pesto rouge tout le long du cercle.
- 5/ Garnir avec des feuilles de roquette pour apporter fraîcheur.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le crousty poulet, connu sous le nom de l'enseigne Tasty Crousty, s'inspire des classiques du fast-food en jouant sur le contraste entre un poulet croustillant, du riz et un cœur fondant.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70728	TENDER DE POULET PANE HALAL CUIT 2,5KG IQF	40 g	0,44 €
832891	MELANGE DE RIZ BLANC ET DE RIZ SAUVAGE 2,5KG IQF	300 g	1,05 €
70350	SAUCE BLANCHE POUR KEBAB SQUEEZE 950G	20 g	0,09 €
70355	SAUCE SAMOURAI SQUEEZE 950G	10 g	0,05 €
832675	CIBOULETTE 8X250G	5 g	0,06 €
	Oignon crispy	5 g	

Prix (1 pièce) **1,69 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Enfournier les tenders à 180°C pendant 20 minutes. Une fois cuits, les découper en morceaux.
- 2/ Chauffer le riz au micro-ondes, puis ajouter la sauce blanche.
- 3/ Mélanger de manière homogène le riz, la sauce blanche et la ciboulette.
- 4/ Déposer les morceaux de poulet sur le riz et ajouter des zigzags de sauce samouraï sur le dessus.
- 5/ Terminer en ajoutant les oignons crispy pour apporter du croustillant.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

L'açaï est une petite baie originaire d'Amazonie, réputée pour sa richesse en antioxydants. Mixée en base de bowl, elle offre une texture onctueuse proche d'un sorbet naturel, idéal pour un petit-déjeuner gourmand.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
71269	MELANGE 6 FRUITS DES BOIS 1KG IQF	170 g	1,36 €
70428	COOKIE BARRE AVOINE CRANBERRY	10 g	0,16 €
841586	DES DE MANGUE 10X10MM 1KG IQF	5 g	0,03 €
70345	DES D ANANAS 10X10MM 1KG IQF	10 g	0,06 €
7127	DES DE POMME 10X10MM 1KG IQF	15 g	0,06 €

Prix (1 pièce) 1,66 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Passer le mélange de fruits des bois au blender avec un peu d'eau pour obtenir une texture dense de glace.
- 2/ Disposer la glace dans un ramequin.
- 3/ Disposer des lignes de mangues, ananas, pommes puis une ligne de cookie coupé en morceaux et saupoudrer de noix de coco râpée.