



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

10

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



VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

65% des Français déclarent aimer le bagel car c'est une solution
« saine » pour manger.

Source : mada-hotels-consultant.com

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
29408	BAGEL SESAME DIAM 110	115 g	0,57 €
44446	TOMATE RONDELLES MI SECHEES AROMATISEES 500G IQF	35 g	0,52 €
18478	TRANCHE DE MOZZARELLA ORIGINE FRANCE 500G 68 MM ENV IQF	45 g	0,78 €
42602	PESTO BASILIC 34% 400G	15 g	0,22 €
819747	BOITE A HAMBURGER 1000 PCS 118X117 MM CARTON	1 pièce	0,22 €
40035	SERVIETTE BLANCHE 1 PLI 200 PCS, 300 X 300 MM	1 pièce	0,01 €

Prix (1 pièce) **2,31 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Ouvrir le bagel en deux, tartiner les deux cotés avec le pesto basilic.
- 2/ Placer la roquette sur la partie du bas.
- 3/ Couper les tranches de mozzarella en quatre puis intercaler une tranche de tomate et de mozzarella sur la roquette, assaisonner.
- 4/ Refermer le bagel et le placer dans une boîte à hamburger.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

2,6 milliards de sandwiches ont été vendus en France en 2020, avec une progression d'environ 6%. Cela comprend évidemment les paninis.

Source : club-sandwich

INGRÉDIENTS

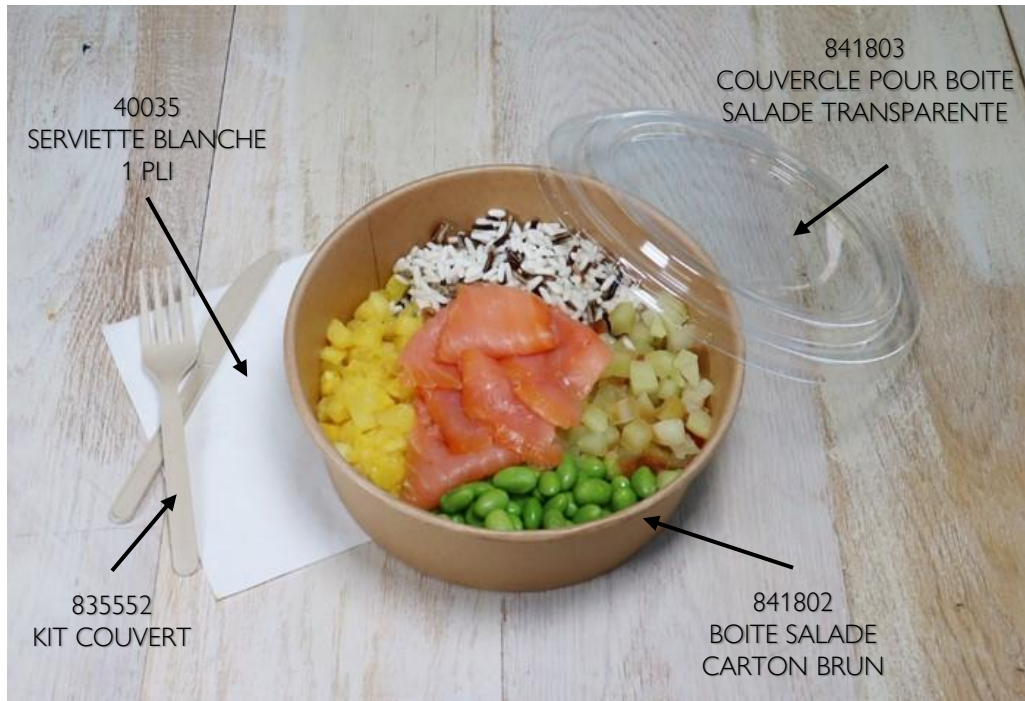
Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
29642	PANINI PREMARQUE PREDECOUPE	130 g	0,68 €
19339	JAMBON TRANCHE SUPERIEUR DD France CUIT 500G 10T	75 g	0,21 €
44245	EMMENTAL RAPE ORIGINE FRANCE 1KG	20 g	Au cours
835155	TOMATES CERISES CONFITES 1KG	40 g	0,48 €

Prix (1 pièce) **1,37 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Ouvrir le panini.
- 2/ Tartiner les deux côtés de béchamel.
- 3/ Disposer le jambon, l'emmental râpé, les tomates cerises confites.
- 4/ Refermer et le passer au four ou à la presse.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

57 % des consommateurs optent pour le **snacking** pour leur déjeuner et
28 % d'entre eux choisissent des salades type **poké**.

Source : modelesbusinessplan

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
832891	MELANGE RIZ BLANC / RIZ SAUVAGE 2,5KGX4P	60 g	0,21 €
835109	FEVES EDAMAME 5X1KG	60 g	0,39 €
840020	TRANCHETTES DE SAUMON ATLANTIQUE FUME	60 g	1,45 €
70345	DES ANANAS 10X10MM 1KG	60 g	0,34 €
71272	DES DE POMMES 10X10 MM 2,5KG	60 g	0,24 €
841802	BOITE SALADE CARTON KRAFT 750CL 50PCES BRUN	1 pièce	0,24 €
841803	COUVERCLE BOITE SALADE 750CL 50PCES	1 pièce	0,15 €
835552	KIT COUVERTS 4/1 BOIS EMBALLAGE INDIVIDUEL 1X250	1 pièce	0,26 €

Prix (1 pièce) **3,27 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Plonger les fèves edamame dans de l'eau bouillante salée, puis rafraîchir.
- 2/ Dans une boîte à salade, disposer en quatre tas distincts, le riz, les fèves, les cubes ananas et les pommes cubes.
- 3/ Disposer au centre le saumon.
- 4/ Assaisonner et mettre le sachet de vinaigrette au moment de consommer.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

60% des consommateurs se rendent au moins une fois par semaine dans un point de vente Snacking.
Source : CHD Expert

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
833226	MELANGE DE BOULGOUR QUINOA ET LEGUMES 1 KG	120 g	0,75 €
43007	MELANGE DE LEGUMES MI-SECHES MARINES ET GRILLES	60 g	0,96 €
841757	MIMOLETTE EN ALLUMETTES	45 g	0,68 €
70508	SAUCE VINAIGRETTE BALSAMIQUE 20G X 168 COUPELLES	18 g	0,19 €
841802	BOITE SALADE CARTON KRAFT BRUN 750 CL 50 PCES	1 pièce	0,28 €
841803	COUVERCLE BOITE A SALADE 50 PCES TRANSPARENTS	1 pièce	0,17 €
835552	KIT COUVERTS 4/1 EN BOIS 250 KITS	1 pièce	0,26 €

Prix (1 pièce) **3,29 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Mettre quelques feuilles d'épinard dans le fond de la barquette.
- 2/ Assaisonner le mélange de boulgour avec la vinaigrette.
- 3/ Placer le sur un côté et de l'autre côté le mélange de légumes.
- 4/ Ajouter quelques allumettes de mimolette.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Avec 28%, le Sandwich est en troisième position des snackings préférés des Français. 6,27€ est le prix psychologique à ne pas dépasser pour un sandwich. Source : Strategat Speak Snacking Rapport 2025

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
29018	1/2 BAGUETTE SAVEUR PRECUIE 130 G	110 g	0,49 €
70933	EMINCES DE CUISSÉ DE POULET TEX MEX CUIT HALAL 1KG	60 g	0,66 €
18479	GUACAMOLE (SPECIALITE A BASE D'AVOCAT)	40 g	0,48 €
40007	TRANCHE DE CHEVRE NON AFFINE IQF 7 G (Ø 42 MM)	25 g	0,50 €
44446	TOMATES RONDELLES MI-SECHEES AROMATISEES IQF	40 g	0,59 €
840885	SAC KRAFT BRUN POUR 1/2 BAGUETTE	1 pièce	0,04 €
40035	SERVIETTE BLANCHE 1 PLI 300 X 300 MM	1 pièce	0,01 €

Prix (1 pièce) **2,76 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Découper la baguette dans le sens de la longueur.
- 2/ Tartiner le bas du guacamole et disposer les émincés de poulet.
- 3/ Ajouter les tranches de tomates et de chèvre.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Alternative équilibrée face au sandwich traditionnel

Les wraps sont plus subtils, plus moelleux, plus faciles à manier et plus souples que les pains à sandwichs classiques !

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70936	WRAP S D300 CUIT 90G	90 g	0,48 €
833889	SAUCE SAUMON FUME ANETH PERSIL 1KG	40 g	0,56 €
837852	MIETTES DE THON LISTAO EN POCHE 1KG	60 g	Au cours
42003	POT WRAP 32CL 50 PIECES	1 pièce	0,15 €
40035	SERVIETTE BLANCHE 1 PLI 200 PCS, 300 X 300MM	1 pièce	0,01 €

Prix (1 pièce) **1,21 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Étaler le wrap, sur le milieu horizontal étaler la crème citron sans aller jusqu'au bord.
- 2/ Ensuite disposer la salade, les rondelles de concombre, le tartare de thon
- 3/ Rabattre les extrémités horizontales et le rouler en commençant par le bas.
- 4/ Pour faciliter le roulage, on peut utiliser du papier film qui aidera à bien serrer.
- 5/ Couper le rouleau en deux et le disposer dans une boîte à wrap.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Retrouver la vidéo recette de ce mini roll au saumon avec notre **Chef Thierry Allègre** à la réalisation. Il vous propose une alternative avec du mascarpone.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70687	MINI ROLL NATURE PRECUI 12G 108 P/C	100 g	3,39 €
42604	TOMATADE (PREPARATION A BASE DE TOMATES SECH	100 g	1,48 €
71281	TRANCHE DE SAUMON ATLANTIQUE FUME 1KG	80 g	2,94 €
	Pickles oignons	5 g	
	Pousses épinards	5 g	

Indications de poids et prix pour réaliser 10 pièces

Prix (1 pièce) 0,78 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Cuire les pièces de mini rolls.
- 2/ Inciser le roll et tapisser les deux faces de tomatade.
- 3/ Tailler et disposer les pousses d'épinard ainsi que le saumon fumé.
- 4/ Compléter de poivre, pickles d'oignon et citron vert.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour un **cocktail déjeunatoire**, il est conseillé de **prévoir 12 à 14 pièces** par convive avec un ratio **80% de salées et 20% de sucrées**. Pour l'instant du déjeuner, il n'est pas obligatoire de proposer des pièces chaudes.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
838686	TARTINE A GARNIR	280 g	7,96 €
42604	TOMATADE (PREPARATION A BASE DE TOMATES SECH	240 g	3,55 €
838149	ALLUMETTE DE JAMBON CRU FRANCE 500G	50 g	0,76 €
18412	PARMIGIANO REGGIOANO EN PETALE AOP ORIGINE IT	20 g	Au cours

Ciboulette

Indications de poids et prix pour réaliser 10 pièces

Prix (1 pièce) 1,23 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Tartiner le pain avec de la tomatade puis les couper en rectangle.
- 2/ Garnir de jambon cru ainsi que de parmesan.
- 3/ Ajouter la ciboulette pour la fraîcheur.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour un cocktail déjeunatoire, il est conseillé de prévoir **12 à 14 pièces** par convive avec un **ratio 80% de salées et 20% de sucrées**. Pour l'instant du déjeuner, il n'est pas obligatoire de proposer des pièces chaudes.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
26023	MINI FOND MOELLEUX CITRON ANETH	70 g	4,06 €
837852	MIETTES DE THON LISTAO EN POCHE 1KG	40 g	Au cours
833000	CREVETTE DECORTIQUEE 21/25 IQF 800G	60 g	0,99 €
	Citron confit		

Aneth

Indications de poids et prix pour réaliser 10 pièces

Prix (1 pièce) 0,51 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Poêler les crevettes.
- 2/ Pocher l'appareil de thon sur le moelleux.
- 3/ Disposer une 1/2 crevette puis un morceau de citron confit.
- 4/ Assaisonner et déposer une pluche d'aneth.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour un **cocktail dinatoire**, il est recommandé de proposer **environ 16 pièces** par convive avec **75% de salées**. Il est fortement recommandé de prévoir des pièces chaudes.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
834575	MINI CORNETS SALES A GARNIR ASSORTIS	48 g	3,74 €
16539	MASCARPONE 500G	77 g	0,96 €
21084	MIX DE LEGUMES GRILLES MARINES 1 KG	40 g	0,73 €
819749	CUBES D AVOCAT CRUS 500G IQF	50 g	0,56 €
	Ciboulette	20 g	
	Pousses végétales	10 g	

Indications de poids et prix pour réaliser 10 pièces

Prix (1 pièce) 0,59 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Mélanger la crème mascarpone avec la ciboulette puis pocher dans les cornets.
- 2/ Couper les poivrons en lamelles.
- 3/ Ajouter les lamelles sur la crème mascarpone.
- 4/ Ajouter un cube d'avocat et une pousse végétale sur les lamelles de poivrons.