



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

10

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

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

74 % des Français consomment des pâtisseries de manière régulière.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70709	FOND DE TARTELETTE COOKIE A BORD DROIT D82	30 g	0,56 €
70482	SAUCE DESSERT CARAMEL BEURRE SALE 1KG BOUTEILLE	15 g	0,11 €
841462	GANACHE MONTEE AU CHOCOLAT POCHE 6X500G	40 g	0,72 €
44103	PRALINES ROSES CONCASSEES 5KG	8 g	0,06 €

Prix (1 pièce) **1,45 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Cuire le fond de tartelette pendant 25min à 180°C.
- 2/ Garnir le fond de sauce dessert caramel beurre salé.
- 3/ Mettre la ganache chocolat en spirale et ajouter des noisettes caramélisées ou des pralines roses.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

24% des Français se déclarent désormais comme **Fléxitarien** = ils limitent leur consommation de viande.
Ce bagel avocado thon permet donc de proposer une **alternative Snacking**.

INGRÉDIENTS

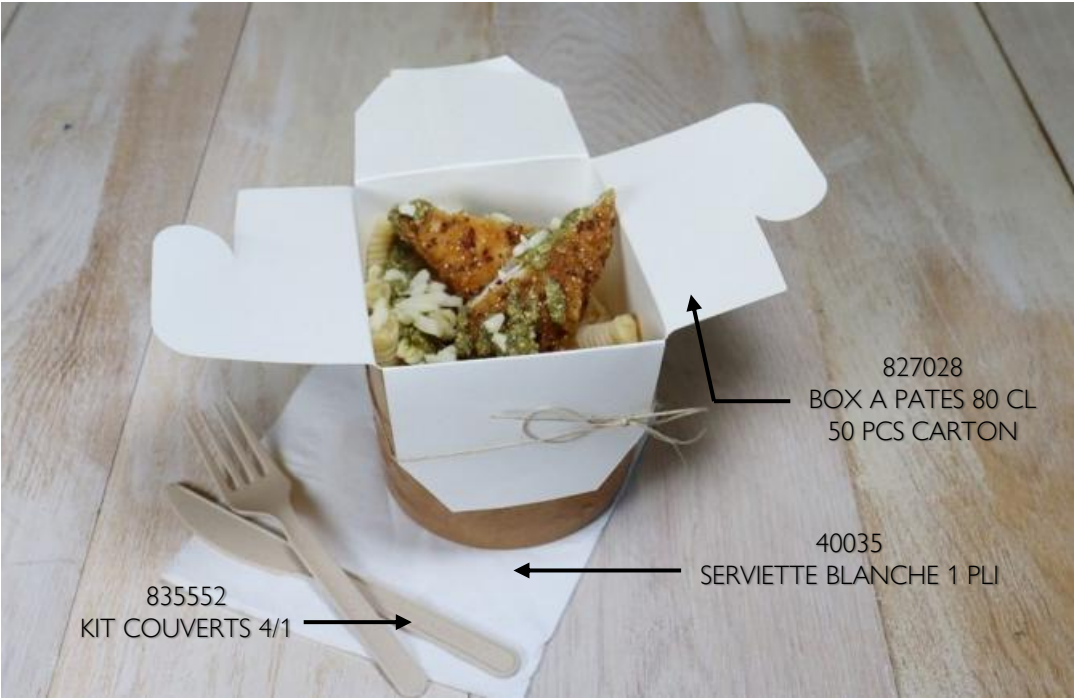
Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
29408	BAGEL SESAME DIAM 120	115 g	0,57 €
837852	MIETTES DE THON LISTAO EN POCHE 1KG	30 g	Au cours
18479	GUACAMOLE (SPECIALITE A BASE D AVOCAT) 500G	100 g	1,20 €
18402	ŒUFS DURS ECALES ORIGINE France 6 BARQUETTES	25 g	0,21 €
11140	OLIVES NOIRES DENOYAUTEES BOITE 5-1 4,1KG	10 g	0,03 €
42604	TOMATADE (PREPARATION A BASE DE TOMATES SECHEE	40 g	0,60 €
	Iceberg	20 g	

Prix (1 pièce) **2,62 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Couper le bagel en deux, tartiner les deux faces de tomatade.
- 2/ Mélanger le guacamole avec les miettes de thon égouttées, les œufs durs ainsi les olives noires hachés grossièrement et mettre en forme dans un cercle.
- 3/ Disposer une chiffonnade d'iceberg sur la base du pain puis le cercle d'appareil et refermer.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

70% des box vendues en France sont réalisées à base de pâtes.
Une solution de plat chaud nourrissant avec la combinaison sucres lents,
protéines et légumes.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
832822	PATES SPIRALES PRECUITES 4X2 KG IQF	150 g	0,32 €
831406	AIGUILLETTE DE POULET PANE MULTICEREALES HALAL	70 g	0,83 €
42602	PESTO BASILIC 34% 400G	30 g	0,44 €
841762	MOZZARELLA EN COSSETTE 1,5 KG IQF	20 g	0,28 €
827028	BOX A PATES 80 CL 50 PCS CARTON	1 pièce	0,24 €
835552	KIT COUVERTS 4/1 EN BOIS 250 KITS	1 pièce	0,26 €
40035	SERVIETTE BLANCHE 1 PLI 200 PCS 300X300MM	1 pièce	0,01 €

Prix (1 pièce) 2,38 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Mettre les pâtes spirales dans une box, ajouter la sauce pesto, la mozzarella cossette et assaisonner.
- 2/ Passer le tout au micro-onde, mélanger.
- 3/ Faire chauffer les aiguillettes de poulet pané au four ou à la friteuse.
- 4/ Placer les dans la boîte déguster.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Devenu incontournable dans les tendances street food, le bun's noir revisite les codes du burger traditionnel avec un look résolument contemporain.

INGRÉDIENTS

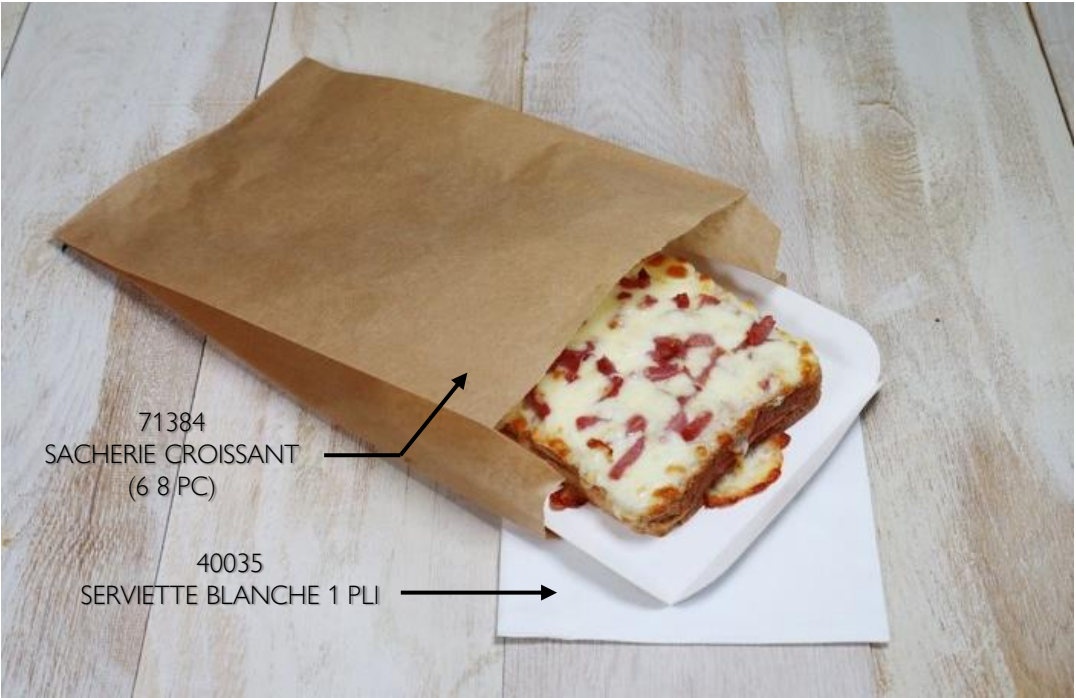
Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
826088	BURGER NOIR PRETRANCHE DIAM110	90 g	1,41 €
70746	SUPREME PANE VEGETARIEN BOITE 3KG IQF	90 g	1,68 €
841686	TRANCHE DE REBLOCHON RONDE AOP ORIGINE FR	25 g	0,42 €
44446	TOMATES RONDELLES MI SECHEES AROMATISEES 500G	35 g	0,53 €
70348	SAUCE AU POIVRE SQUEEZE 950G	40 g	0,23 €
	Sucrine	25 g	

Prix (1 pièce) **4,27 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Passer le suprême végétal au four 15 mn à 180° et poser une tranche de reblochon dessus à la sortie du four.
- 2/ Couper le bun's noir en deux, le toaster et tartiner de sauce au poivre.
- 3/ Mettre quelques feuilles de sucrose, les rondelles de tomates et le suprême.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

60% des sandwiches vendus en France sont à base de pain de mie.

Source : neorestauration

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70182	PAIN DE MIE BROWN CUIT 100 G SACHETS DE 28 TR	80 g	0,41 €
71598	MASCARPONE 500G	30 g	0,29 €
70373	EMINCE DE FILET DE POULET ROTI HALAL CUIT 1KG	50 g	0,63 €
841762	MOZZARELLA EN COSSETTE 1,5 KG IQF	30 g	0,42 €
18473	LARDON FUME CUIT 1KG 5X5X25MM IQF	35 g	0,39 €
71384	SACHERIE CROISSANT (6 8 PC) 32+32X350MM 1000 PCES	1 pièce	0,04 €
40035	SERVIETTE BLANCHE 1 PLI 200 PCS 300X300MM	1 pièce	0,01 €

Prix (1 pièce) 2,19 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Tartiner les deux tranches de pain de mie brown de mascarpone.
- 2/ Garnir avec les tranches de jambon de dinde halal fumé.
- 3/ Fermer avec l'autre tranche, sur le dessus mélanger la mozzarella et les lardons de dinde fumée.
- 4/ Placer le mélange sur le dessus du croque, passer au four ou à la salamandre pour toaster.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

30 Milliards. C'est le nombre de pizzas consommés dans le monde, chaque année

Source : casa-pizza.com

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
26074	PLAQUE DE PATE A PIZZA 585 X 390 MM	250 g	1,22 €
11112	SAUCE PIZZA PRESTIGE BOITE 5-1 4,15 KG	350 g	0,78 €
44446	TOMATES RONDELLES MI SECHEES AROMATISEES 500G	40 g	0,60 €
841762	MOZZARELLA EN COSSETTE 1,5 KG IQF	400 g	5,66 €
40035	SERVIETTE BLANCHE 1 PLI 200PCS 300X300MM	1 pièce	0,01 €

Prix (1 pièce) **8,26 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Étaler la sauce napolitaine sur la plaque de pâte pizza.
- 2/ Parsemer les éléments sur la pâte.
- 3/ Rouler sans trop serrer.
- 4/ Mettre au congélateur ½ heure pour faciliter le tranchage.
- 5/ Faire des tranches dans le boudin de 2-3cm et cuire à 180°-200° pendant 12-15mn.

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
831248	BUN SESAME DIAM 50	300 g	4,87 €
841389	CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS VBF 70G	150 g	5,43 €
42602	PESTO BASILIC 34% 400G	20 g	0,29 €
42608	TAPENA POIVRONS ROUGES 500G	100 g	1,48 €
821968	GOUTTES DE POIVRONS JAUNES DOUX BOITE 4/4 793G	50 g	0,72 €

Indications de poids et prix pour réaliser 10 pièces

Prix (1 pièce) 1,28 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Mariner le boeuf avec le pesto.
- 2/ Ouvrir le bun en deux puis tartiner de tapenade de poivrons rouges.
- 3/ Mettre une chiffonnade de boeuf et refermer.
- 4/ Monter 2 gouttes de poivron et piquer le bun.

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
834575	MINI CORNETS SALES A GARNIR ASSORTIS	48 g	3,77 €
71598	MASCARPONE 500G	70 g	0,67 €
70931	EMINCE DE CUISSE DE POULET CURRY CUIT HALAL 1KG	12 g	0,14 €
821969	GOUTTES DE POIVRONS ROUGES DOUX BOITE 4/4 793G	15 g	0,21 €
	Ciboulette & Sel de Guérande	20 g	

Indications de poids et prix pour réaliser 10 pièces

Prix (1 pièce) 0,48 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Mélanger la crème mascarpone avec le sel de Guérande.
- 2/ Pocher la crème à l'intérieur du cornet vert.
- 3/ Couper le poulet curry puis déposer sur la crème.
- 4/ Déposer un poivron goutte à côté de l'émincé de poulet.
- 5/ Ciseler la ciboulette et déposer en topping.

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
26073	CANAPAIN TOMATE PLAQUE DE PAIN DE MIE	72 g	1,44 €
42604	TOMATADE (PREPARATION A BASE DE TOMATES SECH	52 g	0,79 €
70264	CANAPAIN EPINARDS PLAQUE DE PAIN DE MIE	36 g	0,74 €
42602	PESTO BASILIC 34% 400G	16 g	0,24 €
832885	DUO DE COURGETTES EN RONDELLES MINUTE BOND.	75 g	0,39 €
841762	MOZZARELLA EN COSSETTE 1,5 KG IQF	20 g	0,28 €

Indications de poids et prix pour réaliser 10 pièces

Prix (1 pièce) 0,39 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Tartiner une couche de tomatade sur le canapain rouge.
- 2/ Déposer une plaque de canapain vert.
- 3/ Déposer une couche de tomatade sur le pain.
- 4/ Ajouter une plaque de canapain rouge & y tartiner une couche de pesto.
- 5/ Déposer sur le pesto des tranches de courgettes bi-couleurs en les alternant.
- 6/ Déposer des cosettes de mozzarella et gratiner 2 minutes sous une salamandre.
- 7/ Couper en carrés à froid.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

La consommation annuelle de chocolat par Français s'élève à 13,2kg. En effet, 83% des Français consomment du chocolat au moins une fois par semaine sous toutes ses formes.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
70433	FOND CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC D35 CUIT	100 g	4,62 €
841462	GANACHE MONTEE AU CHOCOLAT POCHE 6X500G	50 g	0,90 €
	Billes trois chocolats	10 g	

Indications de poids et prix pour réaliser 10 pièces

Prix (1 pièce) 0,55 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Dresser une rosace de ganache montée sur le fond croustillant.
- 2/ Parsemer de billes trois chocolats.