



LES RECETTES DU MOIS

FOCUS SUR LES NOUVEAUTÉS
DU CATALOGUE 72



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 FOCCACIA CRISTAL	550 g	6,66 €
11112	SAUCE PIZZA PRESTIGE 5/1 X3B	120 g	0,27 €
841762	MOZZARELLA EN COSSETTE IQF 1,5KG	100 g	1,25 €
44446	TOMATES RONDELLES MI-SECHEES AROMATISEES IQF	55 g	0,81 €
43054	POIVRONS BICOLORES LANIERE GRILLES IQF	80 g	1,16 €
838151	CHORIZO 50 TRANCHES 250G	80 g	1,26 €

Prix (1 pièces) 11,40 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Déposer de la sauce tomate sur la focaccia
- 2/ Parsemer de mozzarella en cossette et déposer les tranches de chorizo, passer au four quelques minutes pour que le fromage fonde et le chorizo grille
- 3/ Passer au four quelques minutes pour que le fromage fonde et le chorizo grille
- 4/ Une fois légèrement refroidie, déposer les rondelles de tomates et les poivrons bicolores sur le dessus.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Grâce à son affinage, le parmesan apporte aux sablés une saveur intense et une texture naturellement croustillante, sans ajout excessif de sel.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
71351	SABLE SALE PARMESAN EMMENTAL CUIT 8,2G	8 g	0,38 €
42604	TOMATES (PRÉPARATION À BASE DE TOMATES SÉCHÉE)	200 g	2,96 €
70475	TARTINABLE CREAMY OIGNIONS 450G	40 g	0,69 €
14320	CREME ENTIERE LIQUIDE 34%MG ONCTUELLE UHT 6X1L	100 g	0,56 €
837436	EMINCES DE FILET DE CANARD CUIT FUMES 4x500G	100 g	2,22 €
18412	PETALES DE PARMESAN (PARMIGIANO REGGIANO) AOP	60 g	1,64 €
	AGAR	8 g	
	PERSIL	QS	

Prix (10 pièces) 8,45 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Dans une casserole, faire chauffer la tomatade, la crème et l'agar. Porter à ébullition, puis couler la préparation dans des flexipans palets Ø 45. Réserver au réfrigérateur.
- 2/ Étaler les tranches de canard côte à côte, légèrement chevauchées, sur une feuille de film alimentaire. Étaler la crème d'oignon par-dessus, rouler l'ensemble, puis réserver.
- 3/ Sur le sablé de parmesan, démouler un palet de tomatade.
- 4/ Couper de petits tronçons de rouleau de canard
- 5/ Disposer sur la tomatade un copeau de parmesan planté ainsi qu'une feuille de persil.

1/2 Baguette nordique polaire

Nouveauté 72

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
71326	1/2 BAGUETTE NORDIQUE PRECUI 150G	150 g	0,74 €
19065	PHILADELPHIA NATURE 21,5% MG 1,65KG	30 g	0,43 €
840020	TRANCHETTES DE SAUMON FUME 500G	50 g	1,20 €
	CONCOMBRE	15 g	
	OIGNION ROUGE	10 g	
	LAITUE	8 g	
	ANETH	2 g	

Prix (1 pièces) 2,37 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Cuire la 1/2 baguette nordique pendant 6 à 8 minutes à 180°C
- 2/ Mélanger l'aneth avec le philadelphia, et étaler sur les deux faces de la demi-baguette.
- 3/ Passer au four quelques minutes pour que le fromage fonde et le chorizo grille
- 4/ Une fois légèrement refroidie, déposer les rondelles de tomates et les poivrons bicolores sur le dessus.

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
71333	MAXI BAGEL SESAME DORE D150 CUIT 130G	130 g	1,05 €
19065	PHILADELPHIA NATURE 21,5% MG 1,65 KG	30 g	0,43 €
44286	EMINCE DE PASTRAMI DE BOEUF IQF	60 g	2,10 €
841768	TRANCHE DE CHEDDAR IQF 1KG 15G	15 g	0,24 €

OIGNON FRITS

CONCOMBRE

Prix (1 pièces) 3,83 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Trancher le bagel en deux, tartiner du Philadelphia sur chaque face du bagel.
- 2/ Déposer le pastrami sur le pain ainsi que les rondelles de concombre
- 3/ Disposer une tranche de cheddar et quelques oignons frits, puis refermer avec le pain du dessus.

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
71332	MAXI BAGEL GRAINES D150 CUIT 130G	130 g	1,05 €
825583	MOZZARELLA DI BUFALA AOP ORIGINE ITALIENNE	125 g	2,20 €
42602	PESTO BASILIC 34% 400G	30 g	0,44 €
18412	PARMIGIANO REGGIANO EN PETALE AOP ORIGINE ITALIE	15 g	0,41 €
	OIGNON ROUGE	10 g	
	TOMATES	15 g	
	ROQUETTE	5 g	

Prix (1 pièces) **4,10 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Trancher le Bâgels en deux, déposer du pesto sur chaque face du Bâgels
- 2/ Déposer les tranches de tomates en rondelles, ainsi que des rondelles d'oignon rouge.
- 3/ Disposer quelques tranches de mozzarella ainsi que la roquette.
- 4/ Déposer des copeaux de parmesan et refermer avec le pain du dessus.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

L'avocado toast trouve ses origines en Australie dans les années 1990, avant de devenir un incontournable des brunchs à travers le monde. Riche en bons gras, l'avocat apporte énergie et satiété tout en étant naturellement sans sucre. Simple et créatif, l'avocado toast se décline à l'infini selon les goûts et les saisons.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
71334	PAIN DE MIE BLANC SANS GLUTEN CUIT 550G	84 g	0,99 €
19065	PHILADELPHIA NATURE 21,5% MG 1,65KG	20 g	0,29 €
44446	TOMATES RONDELLES MI-SECHEES AROMATISEES 500G	20 g	0,30 €
18412	PARMIGIANO REGGIANO EN PETALE AOP ORIGINE ITALIE	10 g	0,27 €
44108	HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA 1L	2 g	
	AVOCAT	25 g	
	CHOUX ROUGE	10 g	

Prix (1 pièces) **1,85 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Toaster 1 tranche de pain de mie sans gluten avec un peu d'huile d'olive dans une poêle.
- 2/ Déposer du Philadelphia nature sur la tranche
- 3/ Ajouter une petite couche de choux rouge et quelques rondelles de tomates mi-séchées
- 4/ Disposer un demi-avocat découpé en tranche
- 5/ Parsemer quelques pétales de parmesan et quelques graines de lin bruns.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le jambon-beurre est souvent considéré comme le sandwich national français. Popularisé après la Seconde Guerre mondiale, lorsque le jambon redevient accessible, il s'impose rapidement grâce à sa recette minimaliste : une baguette croustillante, du beurre et du jambon. Une simplicité devenue culte.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
71315	JAMBON BLANC SUPÉRIEUR FORMAT BAGUETTE	150 g	0,66 €
835318	½ BAGUETTE FLEUR DE SOLÈNE PRÉCUIE	50 g	0,61 €
70356	MAYONNAISE LEGÈRE SQUEEZE 950G	20 g	0,09 €
13141	BEURRE TOURAGE ISIGNY AOP PLAQ 10X1KG	15 g	Prix au cours
70347	MOUTARDE SQUEEZE	5 g	0,03 €
	SUCRINE	30 g	

Prix (1 pièces) 1,38 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Coupe la baguette en deux dans le sens de la longueur. Laisse le beurre ramollir un peu à température ambiante afin qu'il s'étale facilement.
- 2/ Tartine les deux côtés intérieurs d'une couche généreuse de beurre mayonnaise.
- 3/ Cisèle la sucrine puis dépose-la sur la partie basse du sandwich.
- 4/ Dispose les tranches de jambon sur une moitié du pain, bien à plat.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

La mozzarella est un fromage d'origine italienne, traditionnellement fabriqué à partir de lait de bufflonne. Son nom vient du verbe italien « mozzare », qui signifie « couper », en référence à sa fabrication artisanale. Douce et fondante, elle est appréciée pour sa fraîcheur et sa capacité à sublimer aussi bien les plats chauds que froids.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
71233	MOZZARELLA RAPEE 40% MG 2 KG	50 g	0,37 €
71349	PLAQUE A FOCCACIA CRISTAL CUITE 550G	550 g	6,66 €
43011	TOMATES MARINEES 1 KG	20 g	0,30 €
	BASILIC OU PERSIL PLAT	3 g	

Prix (1 pièces) 7,34 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Répartir uniformément la mozzarella sur la focaccia, puis disposer harmonieusement les tomates séchées sur le dessus.
- 2/ Enfourner à 180 °C pendant environ 5 minutes, jusqu'à obtention d'une légère coloration dorée et d'un fromage fondant et gratiné.
- 3/ Garnir la focaccia avec quelques feuilles de persil ou de basilic.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le lieu jaune, plus connu sous le nom de « colin » ou « cabillaud blanc » est un poisson, vivant dans les eaux froides de l'Atlantique nord, très apprécié. Poisson maigre de surface dont la chair ressemble à celle du cabillaud.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
71343	PORTION FILET LIEU JAUNE SAUVAGE	150 g	3,18 €
42610	TARTARE DE LEGUMES(TOMATES COURGETTE POIVRON)	150 g	1,83 €
13142	BEURRE ROULEAU ISIGNY-STE-MERE 10X500G	10 g	Prix au cours
	PERSIL PLAT	5 g	

Prix (1 pièces) 5,16 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Poêler le filet de lieu jaune, côté peau, dans une poêle bien chaude afin d'obtenir une peau dorée et croustillante.
- 2/ Terminer la cuisson au four à 180 °C, en ajoutant une noisette de beurre pour arroser le poisson et lustrer sa surface.
- 3/ Ciseler finement le persil plat, puis le parsemer sur le filet en fin de cuisson.
- 4/ Disposer délicatement le poisson sur la salade préalablement décongelée et assaisonnée.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le grenadier bleu est une espèce de poissons de forme allongée qui vit dans les eaux du sud du Pacifique.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
71342	PAVE DE GRENADIER BLEU SAUVAGE	150g	1,96 €
70353	SAUCE CURRY SQUEEZE 950G	40 g	0,20 €
5102	LAIT ENTIER UHT (ORIGINE FRANCE) 6X1L	20 g	Prix au cours
70776	PUREE DE POMMES DE TERRE 2,5 KG IQF	100 g	0,27 €
13142	BEURRE ROULEAU ISIGNY-STE-MERE 10X500G	50 g	0,75 €

Prix (1 pièces) 3,17 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Pocher le filet de grenadier dans un bouillon jusqu'à ce qu'il soit cuit.
- 2/ Mélanger la purée avec du lait chaud pour obtenir une consistance souple.
- 3/ Déposer la purée dans un plat puis gratiné au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- 4/ Napper le poisson de la sauce curry.
- 5/ Déposer le pavé de grenadier au centre de l'assiette et disposer le concassé de tomates autour du poisson.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Chaque Français consomme au minimum 30 burgers dans l'année. Au cours de l'année 2024, c'est 1.7 milliards de burgers qui ont été vendus en France.

Source : Journée mondiale du hamburger : les Français mangent 30 burgers par an et par personne - ladepeche.fr

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
71422	HACHE AU BOEUF ROND FACON BOUCHERE 15%MG	120 g	1,85 €
832905	POTATOES ROTY EASY FOUR PRECUITES 2,5KG	100 g	0,42 €
70356	MOYONNAISE LEGERE SQUEEZE 950G	30 g	0,13 €
841768	TRANCHE DE CHEDDAR IGF 1KG	15 g	0,24 €
835165	OIGNONS EMINCES 2,5 KG	30 g	0,09 €
826089	PAIN BURGER PRETRANCHE DIAM115	100 g	0,50 €

Prix (1 pièces) 3,23 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Faire poêler le steak haché à feu vif. Quand il est presque cuit, déposer la tranche de cheddar sur le dessus et laisser fondre doucement.
- 2/ Toaster les buns à burger dans la même poêle, avec une noisette de beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 3/ Faire compoter les oignons à feu doux dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants.
- 4/ Tartiner les deux faces internes des buns avec de la mayonnaise, et assembler le burger.