

PLATS CUISINÉS, GARNITURES, VIANDES MARINÉES,
VIANDES CRUES, SAUCES.

CARTE

2025



DÉCOUVREZ DE NOUVELLES SAVEURS



SOMMAIRE

LES PLATS CUISINÉS

- La volaille **P.4**
- Les abats **P.6**
- L'agneau **P.7**
- Le boeuf **P.8**
- Le porc **P.10**
- Le veau **P.12**
- Le poisson **P.13**

LES PLATS COMPLETS **P.14** **P.15**

LES GRATINS

P.16

LES GARNITURES

P.18

LES JUS ET SAUCES

P.20

RÉCAPITULATIF

PLATS CUISINÉS À BASE DE VOLAILLE

Coq FR au vin

120 082 | 2.680 kg

Morceaux de poule avec os marinés dans du vin rouge et des aromates, dorés au four et longuement mijotés dans une sauce au vin rouge, agrémentée d'une garniture de lardons fumés, d'oignons grelots, de carottes et de champignons de Paris.



Fricassée de poulet FR

AUX HERBES DE PROVENCE 

39 850 | 2.320 kg

Morceaux de poulet (pilon et haut de cuisse) dorés au four, accompagnés d'un jus à base d'échalotes d'huile d'olive, d'herbes de Provence et de tomates séchées. Le tout est réhaussé d'un filet de vinaigre de Xérès et d'une note anisée (Pastis).



Aiguillettes de poulet FR

À LA NORMANDE 

39 849 | 1.850 kg

Aiguillettes de poulet blanchies et cuisinées dans une sauce à base de crème, de vin blanc, riche en champignons de Paris et parfumée avec du Calvados.



Poulet FR basquaise

40 094 | 2.560 kg

Hauts de cuisse de poulet dorés au four accompagnés d'une sauce basquaise à base d'oignons émincés, de poivrons verts et rouges en lanière, de tomates concassées et de dés de courgettes, le tout assaisonné avec de l'ail et des herbes de Provence.



80 700 | 1.600 kg
Paupiette de lapin cuisinée dans un jus à base d'oignons hachés, de concassé de tomates, vin blanc, serpolet (thym sauvage).

En Provence, la farigoulette désigne une herbe aromatique proche du thym. On la trouve dans les spécialités provençales.

Paupiettes de lapin JUS TOMATE ET FARIGOULETTE



8371 | 2.200 kg
Morceaux de canard assaisonnés et dorés au four accompagnés d'une sauce légèrement crémée et relevée de poivre vert et parfumée au Cognac.

Sauté de canard AU POIVRE VERT

Cuisine du monde

Butter Chicken FR



145 929 | 2.200 kg
Sauté de poulet assaisonné et accompagné d'une sauce butter chicken composée de tomate, fromage blanc, crème, oignon, mélange d'épices et légèrement épicé aux piments



Tajine de poulet FR



CITRONS, OLIVES ET POIVRONS
39 867 | 2.720 kg
Morceaux de poulet (pilons et hauts de cuisse) marinés avec un mélange d'épices, dorés au four, mijotés dans une sauce à base d'oignons émincés, de poivrons jaunes et rouges, de citrons confits en quartier, d'olives vertes, de raisins secs de Corinthe et d'épices : gingembre, cannelle, épices safranées et muscade.

Émincé de poulet FR



TIKKA MASALA
9 175 | 1.760 kg
Émincés de poulet cuisinés dans une sauce onctueuse au fromage blanc et au lait de coco, assaisonnée avec un mélange d'épices Tikka Masala et de l'arôme safrané. La sauce est agrémentée d'amandes et de raisins blonds.



Émincé de poulet

AU CURRY MADRAS

8 368 | 2.000 kg
Émincés de poulet cuisinés dans une sauce onctueuse à base de lait de coco, de curry madras, de gingembre et parfumée de coriandre.



PLATS CUISINÉS À BASE D'ABATS



Rognons de porc FR 
SAUCE MADERE

39 842 | 2.400 kg

Rognons de porc émincés et blanchis, cuisinés dans un fond de bœuf tomaté et parfumé au Madère et au persil haché.



Langue de bœuf
SAUCE PIQUANTE

20 126 | 2.400 kg

Langue de bœuf tranchée (45g environ) cuisinée dans une sauce à base d'oignons, de cornichons et de concentré de tomate



Rognons de veau
SAUCE PORTO

43 002 | 2.400 kg env.

Rognons de veau émincés et blanchis, cuisinés dans une sauce à base de crème, de fond de veau, de vin blanc et de Porto rouge.

PLATS CUISINÉS À BASE D'AGNEAU

L'agneau



Navarin d'agneau PRINTANIER

39 857 | 2.800 kg

Tendres morceaux d'agneau assaisonnés, colorés au four puis cuisinés dans une sauce à base de tomates et garnie de petits pois, de bâtonnets de carottes, d'oignons grelots, de navets, d'ail, de vin blanc et d'aromates.



Jarret d'agneau AU THYM

20 013 | 2.550kg env

Jarret d'agneau avec os doré au four puis cuit dans un jus à base de thym. Le jarret est fondant et savoureux.

Cuisine du monde

Tajine d'agneau

MIEL, ABRICOTS ET PRUNEAUX



53 950 | 2.400 kg

Morceaux d'agneau dorés au four puis mijotés dans une sauce parfumée d'un mélange de miel, d'épices et d'herbes (coriandre, paprika, cumin, cannelle, gingembre), accompagnés d'abricots secs et de pruneaux.

PLATS CUISINÉS À BASE DE BOEUF

Le boeuf



Boulettes au boeuf À LA MILANAISE

28 594 | 2.400 kg

Boulettes au bœuf mijotées dans une sauce à base de tomate, d'huile d'olive, d'oignons et de vin blanc, agrémentée d'une fine brunoise de carottes et de céleri. Elle est parfumée avec des aromates et des zestes d'agrumes.



Carbonade FLAMANDE

77 424 | 2.350 kg

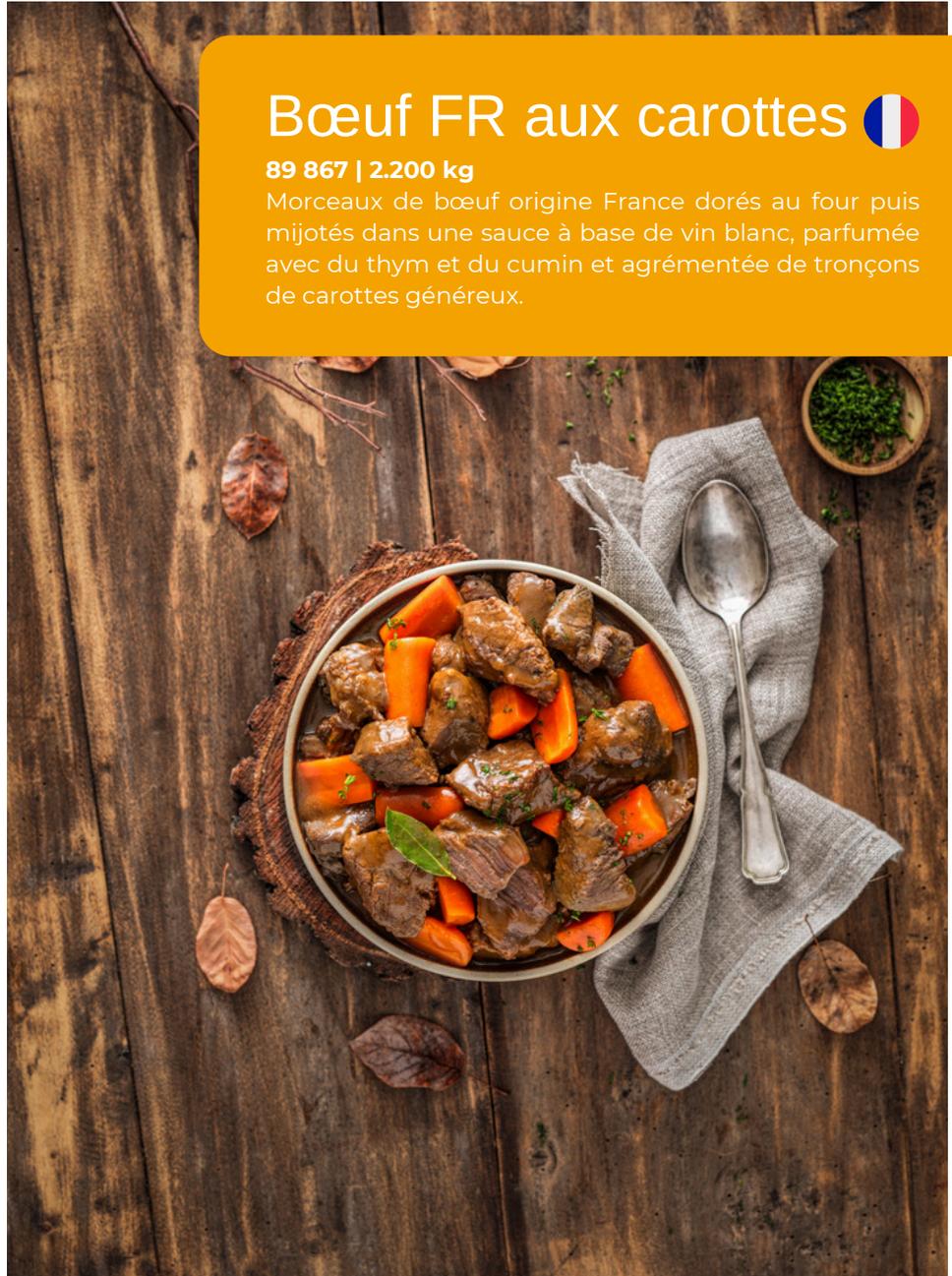
Morceaux de bœuf (collier jarret) assaisonnés, passés au four et mijotés dans une sauce brune à base de bière, de miel, de 4 épices, agrémentée de quartiers d'oignons.



Braisé de boeuf SAUCE PROVENÇALE À LA FARIGOULETTE

53 949 | 2.100 kg

Tranche de paleron de bœuf fondante, mijotée dans une sauce tomate riche en poivrons et oignons, relevée de farigoulette (serpolet) et d'herbes de Provence.



Bœuf FR aux carottes

89 867 | 2.200 kg

Morceaux de bœuf origine France dorés au four puis mijotés dans une sauce à base de vin blanc, parfumée avec du thym et du cumin et agrémentée de tronçons de carottes généreux.



Boeuf bourguignon

54 803 | 2.400 kg

Morceaux de bœuf (collier, jarret) marinés dans du vin rouge et des aromates, passés au four puis mijotés dans une sauce à base de vin rouge, agrémentée de lardons fumés, de champignons de Paris, d'oignons grelots et de carottes rondelles. Cette sauce est légèrement liée au sang.



Gardiane de taureau

“DAUBE DES GARDIENS”

83 442 | 2.400 kg

Morceaux de taureau braisés puis cuisinés dans une sauce à base de vin rouge, d'aromates, d'herbes de Provence, de carottes, d'oignons gelots et de lardons fumés. Des zestes d'orange parfument cette recette

Cuisine du monde

Chili

CON CARNE



37 029 | 2.500kg

Plat originaire du Mexique, à base de haricots rouges et de viande de bœuf, coupée en fines lanières, cuisinés avec des oignons et des aromates dans une sauce tomate légèrement épicée et parfumée avec du cumin.

PLATS CUISINÉS À BASE DE PORC

Civet de porc FR

AUX OLIVES VERTES

39 853 | 2.070 kg

Morceaux de porc dorés au four puis mijotés dans une sauce au vin rouge liée au sang et relevée avec de la tapenade (anchois, olives noires et câpres). Le tout est agrémenté de carottes et d'olives vertes dénoyautées.



Fondant de porc FR

SAUCE PORTO ET PLEUROTES

63 661 | 2.600 kg

Morceaux de viande de porc fondants (issus de la tempe), colorés au four puis mijotés dans une sauce au Porto rouge. Le tout est agrémenté de pleurotes entières et légèrement crémé.



Sauté de porc FR

SAUCE BARBECUE

85 668 | 2.100 kg

Morceaux de viande de porc assaisonnés, colorés au four et cuits dans une sauce à base d'oignons et d'ails, de ketchup, de tomates concassées et de miel. Le tout réhaussé de gingembre, de moutarde, et d'une note fumée.



Sauté de porc FR

A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE

20 072 | 2.160 kg

Morceaux d'épaule de porc dorés au four puis mijotés dans une sauce crémeuse au vin blanc, liée et parfumée avec un duo moutarde de « Dijon » et moutarde « à l'ancienne ».

Émincé de porc FR

AU CAMEL

54 819 | 2.000 kg

Émincés de porc cuisinés dans une sauce sirupeuse à base de sauce soja, d'huile de sésame et d'anis vert, agrémentée d'oignons et de graines de sésame.



Colombo de porc FR

40 013 | 2.150 kg

Morceaux de viande de porc fondants (issus de la tempe), marinés aux épices colombo, marqués au four puis cuisinés dans une sauce à base d'épices colombo, d'oignons, de dés de courgettes et d'aubergines, et de poivrons rouges. Le tout est parfumé avec de la coriandre, une note citronnelle, et coloré avec du curcuma.



Rougail saucisses FR

83 443 | 2.200 kg

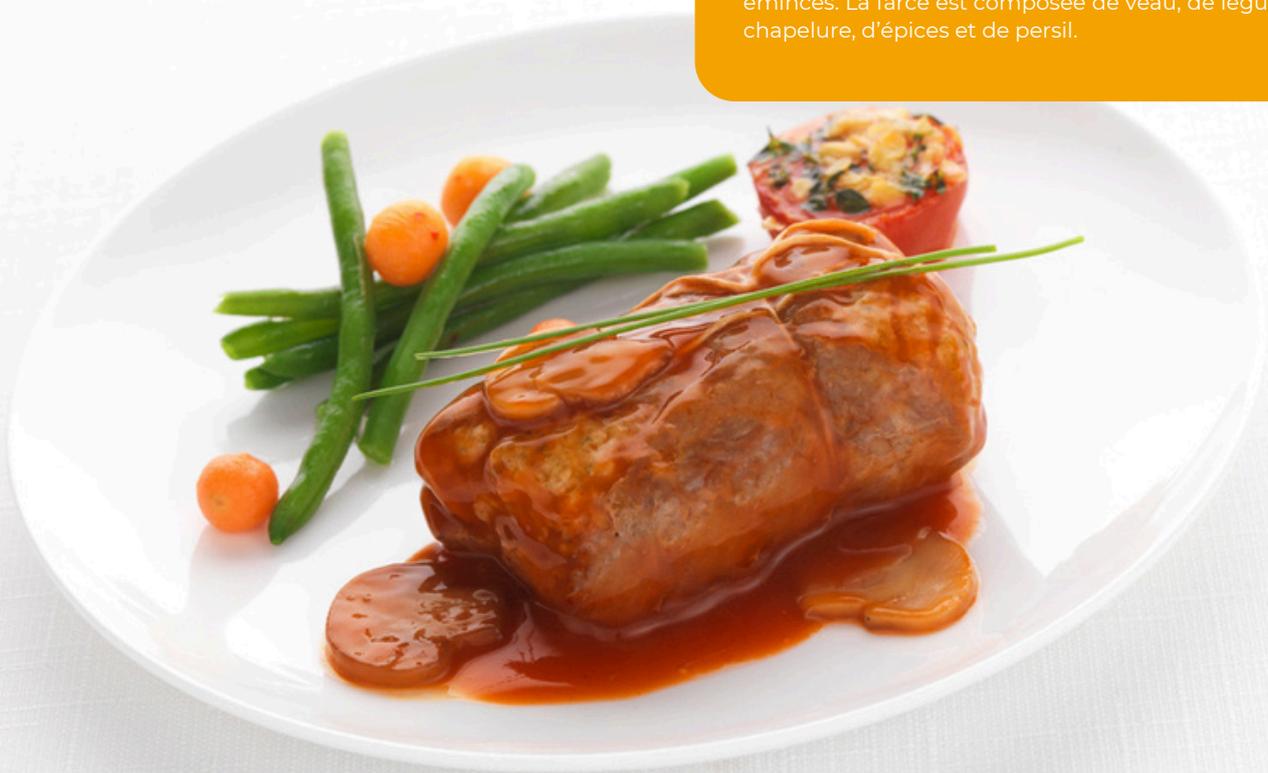
Morceaux de saucisse fumée mijotés dans une sauce à base d'oignons émincés sués à l'huile d'olive et de tomate (concassée et petits dés). Le tout est relevé avec du piment fort.

Paupiette de veau

SAUCE CHAMPIGNONS DE PARIS ET TOMATE

23 153 | 2.000 kg

Paupiette de veau ficelée à la main accompagnée d'une sauce riche en tomates, garnie de champignons de Paris émincés. La farce est composée de veau, de légumes, de chapelure, d'épices et de persil.



Sauté de veau

À LYONNAISE

40 194 | 2.200 kg

Morceaux de veau assaisonnés et marqués au four, mijotés dans une sauce brune à base de jus de veau, d'ail, de poivre et de tomates concassées. Le tout est rehaussé d'une note d'acidité avec le vinaigre et de persil haché.



Blanquette de veau

20 209 | 2.160 kg

Morceaux de veau cuits, pochés dans un bouillon aromatique puis mijotés dans une sauce crémeuse à base de fond de veau, de champignons, d'oignons grelots et de carottes rondelles. La sauce est liée au jaune d'œuf et relevée d'un filet de jus de citron.

PLATS CUISINÉS À BASE DE PRODUITS DE LA MER



Poêlée de calamars À LA CATALANE ET CHORIZO

35 861 | 2.000 kg

Calamars mijotés dans une sauce à base de tomates compotées, d'oignons et de chorizo, relevée avec des herbes de Provence, de l'origan et du piment.



Encornet farci ET CONCASSÉ DE TOMATE

139 771 | 1.500/1.800 kg env.

Encornets entiers farcis dans nos ateliers. La farce est composée de viande de porc et de chorizo, d'oignons, de poivrons rouges et verts, de tomate et de riz. L'encornet farci mijote dans une sauce tomate à base d'oignons, d'échalotes, de poivrons, d'olives, d'origan et de persil.



Paupiette de saumon BEURRE CITRON

27 849 | 1.440 kg

Paupiette de saumon farcie d'une mousseline de poisson blanc, d'asperges, de crème fraîche et de fines herbes. Elle est accompagnée d'une sauce beurre citron onctueuse.



Cassolette de moules À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS DE PARIS

113 014 | 2.000 kg

Moules décoquillées cuisinées dans une sauce à base de crème, parfumée au vin blanc et richement garnie de champignons de Paris émincés.



Quenelle de brochet SAUCE SAFRANÉE ET MACON BLANC

40 116 | 2.100 kg

Quenelle de brochet cuisinée dans une sauce à base de fumet de poisson et de crème puis montée au beurre et assaisonnée d'une note d'épices safranées, le tout arrosé de vin blanc Mâcon Village.

LES PLATS COMPLETS



Jambalaya

DE VOLAILLE FR 

39 866 | 4.320 kg

Riz épicé agrémenté d'ananas, de poivrons rouges, carottes et de raisins secs de Corinthe, accompagné de morceaux de poulet Origine France et de saucisses mexicaines cuits dans un jus parfumé aux épices.

Proposé en kit.



Couscous complet BOULETTES À L'AGNEAU

VOLAILLE FR 

39 883 : Kit 3 éléments | 6.050kg
(viande + légumes + semoule)

39 884 : Kit 2 éléments | 4.550kg
(viande + légumes)

Couscous composé de trois variétés de viandes : haut de cuisse de poulet Origine France, boulette à l'agneau, merguez, d'un mélange de pois chiche et de légumes (carotte, courgette, navet, poivron, céleri) cuisinés dans un jus parfumé et épicé.

Proposé en kit. (Avec ou sans semoule)

Paëlla au poulet FR

41 699 | 4.720 kg

En kit 3 éléments (riz, garniture fruits de mer, poulet)

Paëlla cuisinée selon une recette traditionnelle espagnole. Le riz est agrémenté d'anneaux de calamars, de poivrons, d'oignons et de petits pois cuits dans un jus au fumet de poisson et aux épices. Ce riz s'accompagne de poulet, d'une garniture de fruits de mer et de chorizo.



VEGGIE

Chili

VÉGÉTARIEN

39 840 | 2.560kg

Plat à base de haricots rouges cuisinés dans une sauce tomate, légèrement épicée, parfumée au cumin et agrémentée de courgettes, d'oignons, de maïs et de poivrons rouges et verts.



LES GRATINS



Lasagnes

SAUMON ÉPINARDS

20 081 | 3.000kg

Couches successives de pâtes, de sauce au saumon et d'épinards recouvertes par une béchamel. Le tout est parsemé de fromage.

Conditionné en baquette aluminium

Lasagnes

AUX LÉGUMES



83 023 | 3.000 kg

Lasagnes composées de 5 couches fines de pâtes fraîches à la béchamel, d'une sauce riche en garniture de légumes (aubergines, courgettes et tomates) à la provençale et d'emmental.

Conditionné en baquette aluminium

Lasagnes

À LA BOLOGNAISE VIANDE DE BOEUF FR



20 082 | 3.000 kg

Couches successives de pâtes et de sauce bolognaise cuisinée à partir de viande bovine française et recouvertes d'une béchamel. Le tout est parsemé de fromage.

Conditionné en baquette aluminium

Tartiflette

AUX LARDONS



22 151 | 2.800 kg

Rondelles de pommes de terre agrémentées de lardons fumés et d'oignons cuisinés dans une sauce onctueuse élaborée à partir de lait et de Reblochon.

Conditionné en baquette aluminium

Brandade de morue

PARMENTIÈRE À LA CRÈME GRATINÉE



81 416 | 3.000 kg

Recette cuisinée à base de morue (29%) et d'une onctueuse purée à la crème fraîche.

Conditionné en baquette aluminium

LES GARNITURES

Riz cantonais

AU PORC

39 848 | 1.500kg

Riz cantonais riche et coloré, cuisiné avec du riz basmati, de l'épaule de porc, de l'omelette en morceaux, des petits pois, des dés de carottes et un mélange d'épices : anis, fenouil, coriandre, cannelle, cumin.



Crozets

CRÈME ET CHANTERELLES

82 774 | 1.500kg

Crozets cuisinés avec de la crème et des chanterelles.



Risotto

PARMESAN AOP
ET CHAMPIGNONS DE PARIS

51 351 | 1.500kg

Riz cuisiné dans une sauce crémeuse à base de parmesan AOP, d'échalotes et de champignons de Paris émincés.



Embeurrée

DE POMMES DE TERRE

74 492 | 1.500kg

Pommes de terres écrasées et montées au beurre.



Nouilles chinoises

AUX LÉGUMES

22 796 | 2.000 kg

Nouilles chinoises (farine de blé) agrémentées de champignons noirs et de poivrons rouges.



Semoule

AUX RAISINS SECS

20 199 | 1.500 kg

Semoule de blé agrémentée de raisins secs.

Riz
CASSÉ 2 FOIS

81 406 | 1.000 kg

Le riz cassé 2 fois est composé de grains brisés le plus souvent lors de la récolte et du nettoyage du riz. Le grain est donc plus court. Répandu en Afrique et en Asie, il a une saveur et une texture unique.

Riz paëlla

41 718 | 2.400 kg

Riz cuisiné agrémenté d'anneaux d'encornets, de poivrons, d'oignons et de petits pois cuits dans un jus parfumé au fumet de poisson.



Chili

VÉGÉTARIEN 

39 840 | 2.560 kg

Plat à base de haricots rouges cuisinés dans une sauce tomate, légèrement épicée, parfumée au cumin et agrémentée de courgettes, d'oignons, de maïs, et de poivrons rouges et verts.



Légumes couscous

21 877 | 2.200 kg

Garniture de légumes pour couscous composée de carottes, de courgettes, de navets, de pois chiches, de céleri et de poivrons cuisinés dans un jus épicé.



Légumes tajine

85 449 | 1.290 kg

Mélange de légumes (courgettes, carottes et oignons), de pruneaux et d'olives vertes parfumé aux épices et aux notes d'agrumes (citron confit).



Ratatouille

À LA PROVENÇALE

84 098 | 2.000 kg

Compotée de légumes d'été composée de poivrons, de courgettes, d'aubergines grillées, d'oignons, cuisinés avec de la tomate, de l'huile d'olive et du thym.

Riz jambalaya

20 732 | 2.000 kg

Recette originaire de Louisiane réalisée à partir de riz agrémenté de carottes, de poivrons, d'ananas, de raisins secs et d'épices.



Plats cuisinés à la volaille

| Code Article | Désignation | Poids poche (kg) | Nbre de portions | Poids à la mise en œuvre | DLC (jours) | Préparation |
|--------------|---|------------------|------------------|--|-------------|--|
| 120082 | Coq au vin FR | 2,680 | 8 | Poids portion : 335g Viande : 215g Sauce/Garniture : 95g + 25g | 14 | Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante. |
| 39850 | Fricassée de poulet FR aux herbes de Provence | 2,320 | 8 | Poids portion : 290g Viande : 220g Sauce/Garniture : 60g + 10g | 14 | |
| 39849 | Aiguillette de poulet FR à la normande | 1,850 | 10 | Poids portion : 185g Viande : 90g Sauce/Garniture : 70g + 25g | 14 | |
| 40094 | Poulet basquaise FR | 2,560 | 8 | Poids portion : 320g Viande : 240g Sauce/Garniture : 80g | 14 | |
| 80700 | Paupiette de lapin jus tomate et farigoulette | 1,600 | 8 | Poids portion : 200g Viande : 140g Sauce/Garniture : 60g | 14 | |
| 8371 | Sauté de canard au poivre vert | 2,200 | 10 | Poids portion : 220g Viande : 120g Sauce : 100g | 14 | |
| 145 929 | Butter Chicken FR | 2,200 | 10 | Poids portion : 220g Viande : 120g Sauce/Garniture : 100g | 14 | |
| 9175 | Emincé de poulet FR Tikka Masala | 1,760 | 8 | Poids portion : 220g Viande : 120g Sauce/Garniture : 75g + 25g | 14 | |
| 8368 | Emincé de poulet au curry Madras | 2,000 | 10 | Poids portion : 200g Viande : 80g Sauce/Garniture : 120g | 14 | |
| 39867 | Tajine de poulet FR citronné aux olives et poivrons | 2,720 | 8 | Poids portion : 340g Viande : 215g Sauce/Garniture : 95g + 30g | 14 | |

Page

Plats cuisinés à base d'abats

| | | | | | | |
|-------|---------------------------------|-------|----|---|----|--|
| 39842 | Rognons de porc FR sauce Madère | 2,400 | 10 | Poids portion : 240g Viande : 120g Sauce/Garniture : 120g | 21 | Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante. |
| 20126 | Langue de bœuf sauce piquante | 2,400 | 12 | Poids portion : 200g Viande : 90g Sauce/Garniture : 110g | 14 | |
| 43002 | Rognons de veau sauce Porto | 2,400 | 10 | Poids portion : 240g Viande : 120g Sauce/Garniture : 120g | 14 | |

Page

Plats cuisinés à l'agneau

| | | | | | | |
|-------|--|------------|----|--|----|--|
| 39857 | Navarin d'agneau printanier | 2,800 | 10 | Poids portion : 280g Viande : 140g Sauce/Garniture : 90g + 50g | 14 | Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante. |
| 20013 | Jarret d'agneau au thym | 2,550 env. | 6 | 6 pièces 350 g (+/- 50g) + 75g env. jus | 21 | |
| 53950 | Tajine d'agneau miel abricots pruneaux | 2,400 | 10 | Poids portion : 240g Viande : 140g Sauce/Garniture: 80g + 20g | 14 | |

Plats cuisinés au bœuf

| Code Article | Désignation | Poids poche (kg) | Nbre de portions | Poids à la mise en œuvre | DLC (jours) | Préparation |
|--------------|---|------------------|------------------|--|-------------|--|
| 89867 | Bœuf carottes FR | 2,200 | 8 | Poids portion : 275g Viande : 140g Sauce/Garniture : 50g + 85g | 14 | Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante. |
| 28594 | Boulettes au bœuf à la milanaise | 2,400 | 10 | Poids portion : 240g Viande : 150g Sauce/Garniture : 90g | 14 | |
| 77424 | Carbonade flamande | 2,350 | 10 | Poids portion : 235g Viande : 140g Sauce/Garniture : 70g + 25g | 14 | |
| 53949 | Braisé de bœuf sauce provençale à la farigoulette | 2,100 | 10 | Poids portion : 210g Viande : 120g Sauce/Garniture : 90g | 14 | |
| 54803 | Bœuf bourguignon | 2,400 | 10 | Poids portion : 240g Viande : 140g Sauce/Garniture : 80g + 20g | 21 | |
| 83442 | Gardiane de taureau | 2,400 | 10 | Poids portion : 240g Viande : 140g Sauce/Garniture : 80g + 20g | 14 | |
| 37029 | Chili con carne | 2,500 | 8 | Poids portion : 310g Viande : 70g Sauce/Garniture : 240g | 14 | |

Plats cuisinés porc

| | | | | | | |
|-------|---|-------|----|--|----|--|
| 63661 | Fondant de porc FR sauce Porto et pleurotes | 2,600 | 10 | Poids portion : 260g Viande : 140g Sauce/Garniture : 80g + 40g | 14 | Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante. |
| 39853 | Civet de porc FR aux olives vertes | 2,070 | 9 | Poids portion : 230g Viande : 140g Sauce/Garniture : 75g + 15g | 14 | |
| 85668 | Sauté de porc FR barbecue | 2,100 | 10 | Poids portion : 210g Viande : 140g Sauce/Garniture : 70g | 14 | |
| 20072 | Sauté de porc FR moutarde à l'ancienne | 2,160 | 9 | Poids portion : 240g Viande : 140g Sauce/Garniture : 100g | 21 | |
| 54819 | Emincé de porc FR au caramel | 2,000 | 10 | Poids portion : 200g Viande : 80g Sauce/Garniture : 105g + 15g | 14 | |
| 40013 | Colombo de porc FR | 2,150 | 10 | Poids portion : 215g Viande : 140g Sauce/Garniture : 60g + 15g | 14 | |
| 83443 | Rougail saucisses FR | 2,200 | 10 | Poids portion : 220g Viande : 120g Sauce/Garniture : 100g | 14 | |

Plats cuisinés au veau

| | | | | | | |
|-------|--|-------|----|--|----|--|
| 40194 | Sauté de veau à la lyonnaise | 2,200 | 10 | Poids portion : 220g Viande : 140g Sauce/Garniture : 60g + 20g | 14 | Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante. |
| 23153 | Paupiette de veau sauce champignons de Paris et tomate | 2,000 | 8 | Poids portion : 250g Viande : 140g Sauce/Garniture : 110g | 21 | |
| 20209 | Blanquette de veau | 2,160 | 9 | Poids portion : 240g Viande : 130g Sauce/Garniture : 110g | 21 | |

Plats cuisinés de la mer

| Code Article | Désignation | Poids poche (kg) | Nbre de portions | Poids portion | DLC (jours) | Préparation |
|--------------|---|------------------|------------------|---|-------------|--|
| 113014 | Cassolette de moules à la crème et champignons de Paris | 2,000 | 16 | Poids portion : 125g | 14 | Four Vapeur: 30 à 35 min à 85/90°C env. Bain Marie: 30 à 35 min dans l'eau frémissante. |
| 35861 | Poêlée de calamars à la catalane et chorizo | 2,000 | 10 | Poids portion : 200g Poisson + chorizo : 88g Sauce/Garniture : 112g | 14 | |
| 77464 | Encornets farcis et concassé de tomates | 1,480 | 8 | Poids portion : 185g Poisson : 135g Sauce: 50g | 14 | |
| 27849 | Paupiette de saumon beurre citron | 1,440 | 6 | Poids portion : 240g Poisson : 140g Sauce : 100g | 14 | |
| 40116 | Quenelle de brochet sauce safranée et Macon blanc | 2,100 | 10 | Poids portion : 210g Poisson : 120g Sauce : 90g | 14 | |

Plats complets

| | | | | | | |
|--|---|-------|----|---|----|--|
| 41699 | Paella au poulet (kit) | 4,720 | 8 | Poids portion : 590g Viande : 225g Riz : 300g Garniture : 65g | 14 | Au bain-marie : * Viande : 45 à 50 min, * Légumes : 40 à 45 min, * Garniture : 40 à 45 min l'eau frémissante |
| 39866 | Jambalaya de volaille (kit) | 4,320 | 8 | Poids portion : 540g Viande : 290g Sauce/Garniture : 250g | 14 | Au four vapeur : Viande : 45 à 50 min, garniture : 40 à 45 min à 85°C / 90°C environ |
| 39883 | Couscous complet aux boulettes à l'agneau (kit : viande + légumes +semoule) | 6,050 | 10 | Poids portion : 605g Viande : 235g Légumes : 220g Semoule : 150g | 14 | Au four vapeur : * Viande : 45 à 50 min, * Légumes : 40 à 45 min, * Semoule : 30 à 35 min à 85°C / 90°C environ |
| 39884 | Couscous aux boulettes à l'agneau (kit : viande + légumes) | 4,550 | 10 | Poids portion : 455g Viande: 215g Sauce + Garniture: 240g | 14 | Au four vapeur : * Viande : 45 à 50 min, * Légumes : 40 à 45 min, * Semoule : 30 à 35 min à 85°C / 90°C environ |
|  39840 | Chili végétarien | 2,560 | - | - | 14 | Four Vapeur: 45 à 50 min à 85/90°C env. Bain Marie: 45 à 50 min dans l'eau frémissante. |

Gratins

| Code Article | Désignation | Poids barquette (kg) | Nbre de portions | Poids portion | DLC (jours) | Préparation |
|--------------|--|----------------------|------------------|---------------|-------------|--|
| 20081 | Lasagnes saumon épinards | 3,000 | 10 | 300g | 10 | Four traditionnel : 15 min à 180°C pour 1 portion, 35-40 min à 180°C pour le plat entier |
| 83023 | Lasagnes aux légumes | 3,000 | 10 | 300g | 12 | |
| 20082 | Lasagnes à la bolognaise FR | 3,000 | 10 | 300g | 10 | |
| 22151 | Tartiflette | 2,800 | 8 | 280g | 10 | |
| 81416 | Brandade de morue parmentière gratinée | 2,800 | 8 | 280g | 10 | |

Garnitures

| Code Article | Désignation | Poids poche (kg) | Nbre de portions | Poids à la mise en œuvre | DLC (jours) | Préparation |
|--------------|---|------------------|------------------|--------------------------|-------------|--|
| 82774 | Crozets à la crème et aux chanterelles | 1,500 | 12 | Poids portion : 125g | 14 | Four Vapeur: 35 à 40 min à 85/90°C env. |
| 51351 | Risotto au parmesan AOP et champignons de Paris | 1,500 | 12 | Poids portion : 125g | 14 | Bain Marie: 35 à 40 min dans l'eau frémissante. |
| 74492 | Embeurrée de pommes de terre nature | 1,500 | 12 | Poids portion : 125g | 14 | Four Vapeur: 50 à 55 min à 85/90°C env. Bain Marie: 50 à 55 min dans l'eau frémissante. |
| 22796 | Nouilles chinoises | 2,000 | - | - | 14 | |
| 20199 | Semoule couscous | 1,500 | 10 | Poids portion : 150g | 14 | |
| 81406 | Riz cassé deux fois | 1,000 | - | - | 14 | |
| 39848 | Riz cantonais | 1,500 | - | - | 14 | |
| 20732 | Chili végétarien | 2,560 | - | - | 14 | Four Vapeur: 30 à 35 min à 85/90°C env. |
| 20732 | Riz jambalaya | 2,000 | - | - | 14 | Bain Marie: 30 à 35 min dans l'eau frémissante. |
| 41718 | Riz à paëlla | 2,400 | - | - | 14 | |
| 21877 | Légumes Couscous | 2,200 | - | Poids portion : | 14 | |
| 85449 | Légumes Tajine | 1,290 | 10 | Poids portion : 129g | 10 | |
| 84098 | Ratatouille à la provençale | 2,000 | 16 | Poids portion : 125g | 14 | |

Page 18

Jus et sauces

| | | | | | |
|--------|---------------------------|-------|---|--|----|
| 20102 | Sauce crème | 1,000 | - | | 14 |
| 20103 | Sauce moutarde | 1,000 | - | | 14 |
| 20105 | Sauce tomate | 1,000 | - | | 14 |
| 146282 | Sauce Béarnaise | 0,900 | - | | 14 |
| 20091 | Jus de viande | 1,000 | - | | 14 |
| 20092 | Sauce charcutière | 1,000 | - | | 14 |
| 20093 | Sauce chasseur | 1,000 | - | | 14 |
| 20095 | Sauce forestière | 1,000 | - | | 14 |
| 20096 | Sauce madère | 1,000 | - | | 14 |
| 25762 | Sauce échalotes | 1,000 | - | | 14 |
| 20098 | Sauce poivre vert | 1,000 | - | | 14 |
| 20099 | Sauce roquefort | 1,000 | - | | 14 |
| 20086 | Sauce beurre blanc | 1,000 | - | | 14 |
| 20087 | Sauce beurre citron | 1,000 | - | | 14 |
| 20088 | Sauce crustacés | 1,000 | - | | 14 |
| 20090 | Sauce oseille | 1,000 | - | | 14 |
| 20085 | Sauce bolognaise pur bœuf | 2,000 | - | | 14 |
| 20083 | Sauce carbonara | 2,000 | - | | 14 |