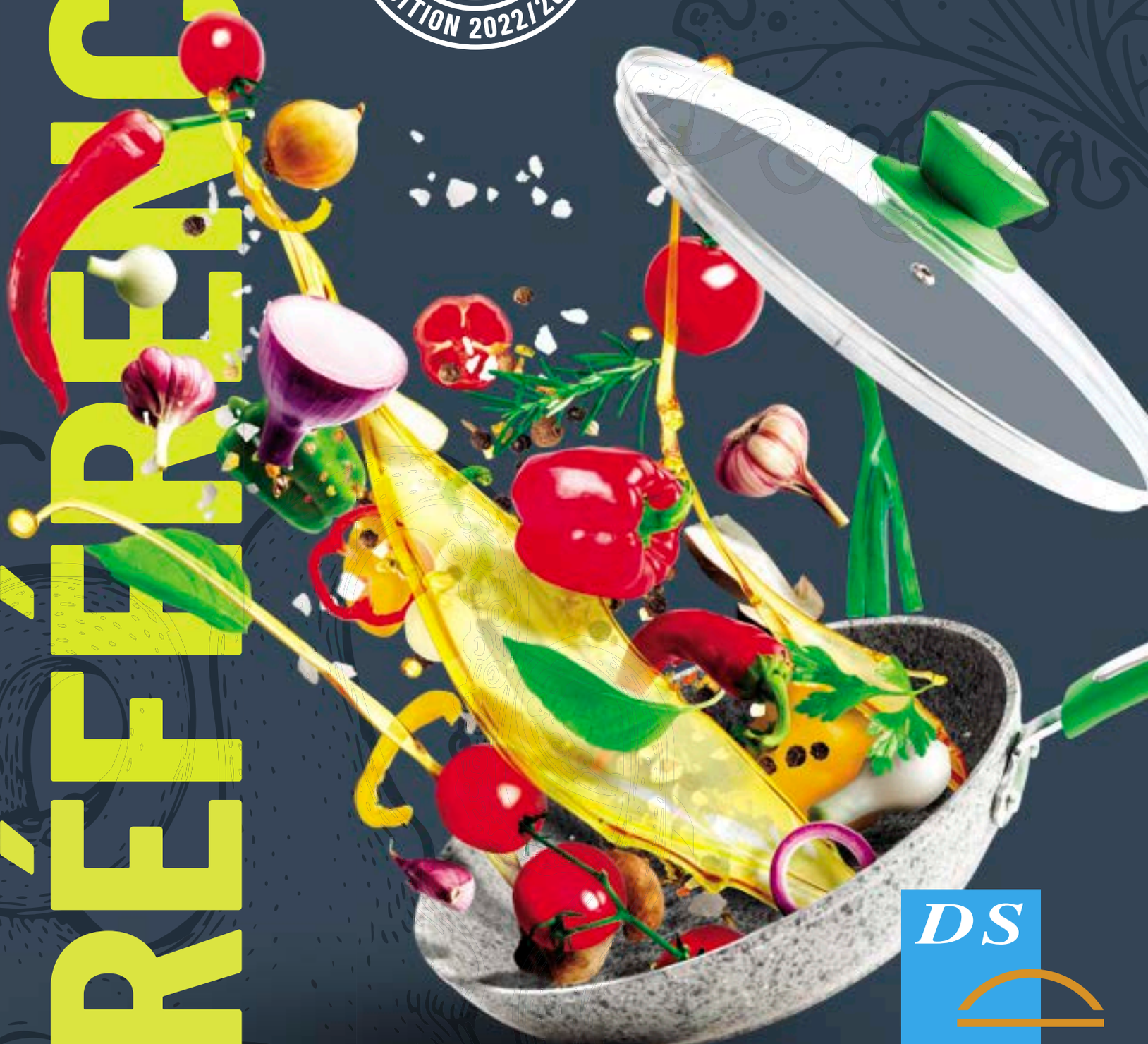
RÉFÉRENCES

ÉDITION 2022/2023

DS

ÉDITION 2022/2023



DS Restauration

SIRF
ATEGO

DS

FRESCA

Un distributeur engagé
+ de 3000 références de produits frais et surgelés
FRESCA
DS
Restauration

édito

DS Restauration fait le choix de privilégier le partenariat avec des entreprises installées sur les mêmes bassins économiques. Nous veillons à privilégier l'économie locale, l'emploi et le dynamisme régional. Pour cela, nous sélectionnons des fournisseurs proches de nous : de taille humaine pour faciliter les échanges ; DS Restauration développe depuis de nombreuses années le référencement de produits issus de filières engagées : la filière bio ; les filières de viande de race ; Bleu Blanc Cœur ; les filières d'agriculture raisonnée et la filière gamme végétale.

SOMMAIRE

11 COCKTAILS SALÉS

24 PRODUITS À GARNIR

28 PRODUITS DE COMPOSITION

34 ENTRÉES

57 FOIES GRAS

61 CHARCUTERIES

82 PRODUITS DE LA MER

103 ÉLABORÉS DE LA MER

110 VIANDES

146 VIANDES CUITES ET CONFITES

154 BROCHETTES

157 VOLAILLES

173 GIBIER

178 GAMME VÉGÉTARIENNE

183 CUISINÉS

195 PRODUITS BIO

199 ACCOMPAGNEMENTS

225 PAINS ET VIENNOISERIES

232 COCKTAILS SUCRÉS

236 PÂTISSERIES

262 COMPOSITIONS SUCRÉES

266 FRUITS

268 GLACES

ÉDITION 2022/2023 DS ÉDITION 2022/2023

DS RESTAURATION
VOTRE PARTENAIRE RÉGIONAL

CINQ DÉPÔTS + 25 BASES LOGISTIQUES

+ DE PROXIMITÉ + DE SERVICES

Tous nos clients sont à moins de 100 km d'un dépôt ou d'une base
Une seule livraison pour le frais et le surgelé

DS RESTAURATION
EN QUELQUES CHIFFRES

DS Restauration

54 ANS D'EXISTENCE

MIEUX NOUS CONNAÎTRE ?
FLASHEZ CE CODE

PLUS DE 21 000 CLIENTS ACTIFS

225 CAMIONS BI-TEMPÉRATURE

795 SALARIÉS
DONT 170 VENDEURS

CINQ DÉPÔTS + 25 BASES LOGISTIQUES

145 000 M³ DE STOCKAGE
POSITIF & NÉGATIF

UN PLATEAU DE TÉLÉVENTE
PAR DÉPÔT

92% DE SALARIÉS EN CDI

260 TONNES DE PRODUITS
PRÉPARÉS & LIVRÉS/JOUR

PLUS DE 3000 RÉFÉRENCES DE PRODUITS
FRAIS & SURGELÉ

PLUS DE
400
TESTS
CHAQUE ANNÉE
=
1500
PRODUITS TESTÉS

DE NOS FOURNISSEURS SONT FRANÇAIS
dont 75% sont sur nos secteurs

PLUS DE CIRCUITS COURTS

PLUS DE PRODUITS LOCAUX

UN TRAVAIL QUOTIDIEN AVEC NOS FOURNISSEURS

DES FOURNISSEURS ENGAGÉS DURABLEMENT

85% ont une certification reconnue

100% trient leurs déchets et disposent de filières de recyclage et de valorisation

01
ÉCHANGE AVEC LES FOURNISSEURS PRESSENTIS

02
RÉCEPTION DES FICHES TECHNIQUES PRODUITS

ÉTUDE MINUTIEUSE & ÉCHANGE AVEC LES FOURNISSEURS

03
RÉCEPTION DES ESTIMATIONS TARIFAIRES

04
1RE SÉLECTION PRODUITS

05
RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS DE PRODUITS

06
CONTRÔLE ET VALIDATION
De l'étiquetage et du conditionnement
Des spécifications produits

07
TESTS ORGANOLEPTIQUES
Contrôle et validation des modes de restitution, perte à la cuisson, tenue, visuel et goût du produit.

08
CONTRÔLE DES PRODUITS AU 1ER ARRIVAGE
Toutes les nouvelles références sont contrôlées sur la 1re livraison et testées versus les produits témoins échantillons.

09
VALIDATION RÉFÉRENCEMENT

DS RESTAURATION
LE CHOIX DE LA QUALITÉ

LES MARQUES DS RESTAURATION

ÉMULSIONS

Émulsions est une marque premium exclusivement fabriquée en France pour les traiteurs et restaurateurs dans un cahier des charges strict :

- Utilisation de matières première de qualité à la traçabilité assurée
- Valorisation d'un savoir-faire français
- Présentation et conditionnement adaptés à notre clientèle et à ses contraintes

Vous pouvez retrouver les produits Emulsions dans les familles produits cocktails, accompagnements et desserts

LE CHARIOT DE GLACES

Le chariot de glaces c'est :

Une glace artisanale de qualité, sans colorant, sans arôme artificiel, sans conservateur.

- Plus de 40 parfums originaux pleins de saveurs et de gourmandises

Des ingrédients sélectionnés pour leur qualité organoleptique

- Un produit français à valoriser
- Une offre permettant de vous différencier de la concurrence : la distribution est limitée à nos clients. Vous sortez donc des grandes marques nationales souvent présentes en grande distribution.

LA SÉLECTION DU BOUCHER

La sélection du boucher c'est :

- Des filières choisies de l'amont à la découpe et sécurisées pour une traçabilité totale.
- Des partenaires professionnels de qualité sélectionnés par DS Restauration pour leur savoir-faire.
- Une qualité et des approvisionnements réguliers toute l'année.

PROFILETS

"Profilets" est notre marque de poissons élaborés haut de gamme

- Portion formée de filets (100% filets de poisson) : des filets de poisson simple congélation, issus de pêches durables, sans arête ; P/L > 2 pour des produits recommandés par le GEMRCN
- Produits cuits pour la liaison différée
- Forme facile à mettre en barquette
- Différents grammages pour servir de l'enfant à l'adulte

QUALIGEL

Vos besoins et ceux de vos clients sont le cœur de notre implication. Pour cela, DS Restauration vous propose aujourd'hui une marque parfaitement adaptée à la collectivité

- Des produits de l'entrée au dessert
- Un rapport qualité prix juste

Cette gamme de produits est en perpétuel mouvement car nous n'avons de cesse d'améliorer les recettes de nos produits élaborés en limitant au maximum tous les additifs pour obtenir à terme une marque entièrement clean label

LE SERVICE CLIENTS **UNE PRIORITÉ**

+ DE PROXIMITÉ
+ DE SERVICES

100%
des clients interrogés sont satisfaits de la prestation générale

90%
des clients plébiscitent le service commercial

82%
sont satisfaits de la qualité générale des produits surgelés et réfrigérés

PAS DE MINIMUM DE COMMANDE NI DE FRAIS DE LIVRAISON

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGES

Certains produits peuvent être déconditionnés pour s'adapter à vos besoins et votre budget

QUANTITÉ NÉCESSAIRE POUR LE CLIENT
=
QUANTITÉ LIVRÉE PAR DS RESTAURATION

COMMANDE

Du lundi au vendredi de 8H00 à 16H30

LE SERVICE COMMERCIAL

Une télévendeuse et un commercial terrain attitrés

CONDITION DE LIVRAISON

Commande JOUR A
> Livraison JOUR B pour les produits frais et surgelés

Livraison JOUR B, C ou D pour les viandes et volailles fraiches

Des interlocuteurs dédiés

1 COMMERCIAL TERRAIN

1 TÉLÉVENDEUSE SUR SITE

1 CHAUFFEUR LIVREUR

SUPPORT THÉMATIQUE | MODE D'EMPLOI | L'APPRO | LA CARTE | LA SÉLECTION DU BOUCHER | L'APPRO FRAIS

Suivez toutes nos actualités sur les réseaux sociaux

Retrouvez les fiches techniques produits, nos catalogues, nos idées recettes et toutes nos actualités sur le site internet ds-restauration.com

DES SÉLECTIONS THÉMATIQUES AU PLUS PRÈS DE VOS BESOINS

Supports ciblés avec une sélection de produits autour d'une thématique

DES SÉLECTIONS DE PRODUITS EN PROMOTION TOUS LES MOIS

Chaque mois, nous vous proposons des sélections de produits à prix promotionnels

- **L'APPRO :** c'est le support dédié à la restauration collective dans lequel vous retrouverez les informations nutritionnelles, les plans menus...
- **LA CARTE :** c'est le support pour la restauration commerciale, les traiteurs et les bouchers, charcutiers, traiteurs
- **LA SÉLECTION DU BOUCHER :** une promotion tous les 15 jours pour nos gammes de viandes et volailles fraîches pour la restauration commerciale
- **L'APPRO FRAIS :** une promotion tous les 15 jours pour nos gammes de viandes et volailles fraiches dédiée à la collectivité

DES MODES D'EMPLOI

Information complète sur une gamme produits

UN SITE INTERNET DÉDIÉ

www.ds-restauration.com avec :

- votre tarif général
- toutes les promotions en cours
- tous les supports thématiques
- le catalogue produit complet avec les fiches techniques
- des actualités, des infos sur le groupe...
- newletters mensuelles

En vous inscrivant sur notre site, vous pouvez demander que tous les nouveaux supports vous soient adressés par e-mail dès leur sortie. De plus, nous offrons aussi la possibilité de recevoir les mises à jour de fiches techniques chaque mois.

DS RESTAURATION
TOUJOURS À VOS CÔTÉS

DÉMARCHE "CLEAN LABEL"

Nous travaillons à améliorer les compositions au maximum, pour des produits : sans additifs, sans gélatine animale, avec une huile de palme certifiée RSPO avec des matières grasses non hydrogénées

PLUS DE 800 RÉFÉRENCES
ISSUES DE CES FILIÈRES

DS RESTAURATION
UN PARTENAIRE ENGAGÉ

FILIÈRE BIO

DS Restauration propose à ses clients une large gamme de produits Bio frais ou surgelés origine France et/ou élaborés en France pour composer des menus ou plats complets en Bio dans les collectivités.

FILIÈRE BLEU BLANC CŒUR

Le groupe DS Restauration est adhérent de l'association Bleu Blanc Cœur et soutient le développement des gammes de produits Bleu Blanc Cœur. Nous sommes en phase de référencements permanents sur cette filière. Découvrez régulièrement les nouveautés Bleu Blanc Cœur à notre gamme.

FILIÈRES PÊCHE DURABLE

C'est important de consommer des produits "durables". Nous favorisons le référencement de poissons sauvages issus de pêches durables et responsables afin de préserver nos ressources.

FILIÈRES AQUACULTURE RESPONSABLE

De la même façon, nous privilégions les produits issus d'élevages durables et responsables qui sont certifiés par des labels sérieux. Ils nous garantissent des produits de qualités travaillés dans de bonnes conditions.

FILIÈRES "QUALITÉ"

- Parce que c'est important de faire vivre nos agriculteurs/éleveurs
- Parce que c'est important de mettre en avant des filières d'excellence
- Parce que c'est important de soutenir les filières d'excellence

DS Restauration multiplie et développe les gammes de produits issus d'élevages français. Aujourd'hui c'est plus de 800 références issues de ces filières.

PAGE
11

COCKTAILS SALÉS

12 COCKTAILS SALÉS FROIDS
19 COCKTAILS SALÉS CHAUDS

COCKTAILS SALÉS FROIDS

MIXEZ NOS DIFFÉRENTES RÉFÉRENCES AFIN DE PROPOSER :

Des mélanges de saveurs (légumes, poissons, viandes...) ;

Des produits classiques qui plairont aux petits comme aux grands ;

Des produits "haut de gamme" pour répondre à une clientèle raffinée ;

Des produits à confectionner soi-même pour proposer des cocktails sur-mesure.

COMMENT STRUCTURER VOS COCKTAILS ?

Voici une base de structure de cocktail pouvant être reprise pour vous vos évènements et à personnaliser selon vos demandes **20 pièces par personne pour un évènement de 2h**

10 pièces froides (type canapés, petits-fours, brochettes, verrines...) ;

4 pièces chaudes ;

6 pièces sucrées (à retrouver à partir de la page 232).

QUELLES QUANTITÉS POUR QUEL ÉVÈNEMENT ?

	APÉRITIF 30 MIN À 1H30	COCKTAIL 1H30 À 2H30	COCKTAIL DÎNATOIRE 2H À 3H
NB PIÈCES x 1	6/8 pièces	12/15 pièces	18/22 pièces
NB PIÈCES x 20	140 pièces	250 pièces	400 pièces
NB PIÈCES x 50	350 pièces	650 pièces	1 000 pièces
NB PIÈCES X 100	700 pièces	1 300 pièces	2 000 pièces

L'élégante au saumon fumé

Carton de 35 pièces — **Réf. : 19153**

e 10,5 g, sur plateau noir, base cake au citron et graines de pavot surmontée d'un roulé de saumon fumé au cœur de crème fromagère aux carottes et carottes jaunes, décors : cranberry en poudre, graines de sésame noir, persil, élaboré France

Duo de blinis Blini'ssime

Carton de 32 pièces — **Réf. : 18527**

e 8 g, sur plateau noir, sans viande, 2 recettes, 16 pièces de chaque variété mini-blinis noirs garnis de cubes de saumon, préparation au raifort et au sésame noir, mini-blinis à la tomate garnis d'une préparation au chèvre et mélange pistaches, cranberries et abricots secs, élaboré France.

Bouchées méditerranéennes

Carton de 37 pièces — **Réf. : 18733**

e 11 g, 4 recettes : 7 courgettes grillées, artichaut mariné sur cake tomate, 10 poivrons et chèvre sur gaufre chorizo, 10 tartines Coppa, 10 délices d'olives vertes et tomate cerise mi séchée sur polenta, élaboré France

Mini-sandwich nomade

Boîte de 35 pièces — **Réf. : 19449**

e 19 g, sur plateau noir,
6 recettes, 5 mini-sandwichs poivrons rouge courgette, 10 mini-sandwichs jambon comté, 5 mini-sandwichs aiguillettes de canard, 5 mini-sandwichs oignon chèvre tomate cerise, 5 mini-sandwichs thon red thai curry et 5 mini-sandwichs truite fumée raifort, élaboré Normandie

Plateau canapés marins

Carton de 40 pièces — **Réf. : 75814**

e 6,8 g, 10 pièces de chaque variété : tomates mi-séchées et câpres sur mini-blinis, œufs de truite et fromage sur pain de seigle, crevette et crème citronnée sur pain noir, saumon fumé et fromage sur pain de seigle, élaboré France

Petits toasts bretzel

Carton de 32 pièces — **Réf. : 17649**

e 7 g, plateau noir de 32 pièces, 8 pièces de chaque variété : toasts bretzel au sésame garnis, saumon fumé et raifort, œufs de truite et fromage frais, abricots secs et fromage de chèvre - tomate cerise et pesto, élaborés France

Canapés végétariens

Carton de 54 pièces — **Réf. : 18526**

e 10 g, 6 recettes, 9 pièces de chaque variété : burgers crème coriandre-yuzu, pois gourmand, sauce teriyaki, sésame-clubs-sandwichs aux légumes-cakes aux oignons, mousse mascarpone framboise, noix et cranberries-financiers tomate, ricotta, bille de mozzarella et tomate marinée-blinis crème aux poivrons et poivron grillé mariné, cakes aux épinards, mascarpone, fève de soja et pois gourmand, élaboré Bretagne

INFOS

Beaucoup de nos produits cocktails sont déjà positionnés sur des plateaux en carton noir, simples et esthétiques. Les produits peuvent être décongelés dessus et les utiliser pour le service.

Collection saveurs salées

émulsions

Carton de 54 pièces — **Réf. : 18034**

e 8 g, sur plateau noir, 9 recettes, 6 pièces de chaque : chèvre, tomate mi-séchée et asperge verte sur blinis carré au pavot, fromage curry et crevette marinée sur pain aux graines, chiffonnade de coppa et basilic sur cake olive, saumon fumé, concombre et tatziki sur blinis polenta, mini-sandwich pain noir poulet tikka, tomate mi-séchée, fromage frais, parmesan et basilic sur cake tomate, mini-brioche au bloc de foie gras, chutney d'oignon, figue et miel, chou, élaboré Pays de Loire

Plus PRODUIT

Des macarons fabriqués par un artisan français qui a fait du macaron sa spécialité.

Des macarons riches en amande, sans gluten, sans conservateur. Fourrages aussi fabriqués dans l'atelier avec des matières premières de qualité sélectionnées parmi les meilleures origines, sans arôme artificiel.

Collection macarons salés artisan

émulsions

Boîte de 35 pièces — **Réf. : 18832**

e 14 g, en alvéole, 3 recettes : 14 macarons FOIE GRAS fleur de sel de Guérande, 14 macarons Saumon Fumé crème d'aneth, 7 macarons à la truffe - élaboré en exclusivité par un artisan pâtissier français (Auvergne Rhône-Alpes)

Assortiment de verrines

émulsions

Carton de 45 pièces — **Réf. : 15888**

30 g, 15 pièces de chaque variété : verrine fromage de chèvre et légumes cuisinés, verrine bleu d'Auvergne et poires caramélisées, verrine avocat, crevette et gelée de pamplemousse, élaboré France

Plateau prestige terre et mer

émulsions

Plateau de 30 pièces — **Réf. : 19442**

e 14,3 g, sur plateau noir, 5 pièces de chaque variété : buchette foie gras pistache framboise sablé gruée cacao, tartare de noix de st Jacques, gelée de citron et tartare d'algues, bille de chèvre façon mystère, mœlleux aux légumes verts et crème de betteraves, saumon fumé sur une crème gingembre et blini citron, sablé amande curry, crème crustacé carotte et crevette, élaboré Bretagne

Assortiment de mini-brochettes

Carton de 40 pièces **Réf. : 19426**

e 12,5 g, sur plateau noir, pic bois, 10 pièces de chaque variété : jambon Serrano, bille de mozzarella graine de courge, tomate jaune, crevette, ananas grillé et bouchon de fromage de vache, tomate, bille de mozzarella pistache, olive Kalamon, pomme granny, roulé de comté, morceau de figue, élaboré France

Croquant foie gras chocolat mendiants

Plateau de 30 pièces **Réf. : 19441**

e 11,8 g, sur plateau noir, sablé amandes noisette gruée cacao surmonté d'une crème au bloc de foie gras, décor disque de chocolat aux fruits du mendiant (pistache, framboise, noisette), élaboré Bretagne

Retrouvez LES PRODUITS ÉMULSIONS dans les familles cocktails salés et sucrés, entrées chaudes, accompagnements, desserts

émulsions

LA MARQUE POUR LES TRAITEURS & RESTAURATEURS

Emulsions est une MARQUE PREMIUM exclusivement fabriquée en France dans un cahier des charges strict :

Utilisationde matières premières de qualité à la traçabilité assurée

Valorisation d'un savoir-faire français

Présentation et conditionnement adaptés à notre clientèleet ses besoins

Émulsions c'est la marque des produits cuisinés avec de bons ingrédients, des feuilletés richement garnis, des accompagnements avec de beaux marquants, des pâtisseries élaborées par des artisans pâtissiers français au savoir-faire reconnu.

Les produits Émulsions sont de véritables atouts pour gagner du temps lors de vos services, tout en respectant la qualité désirée par votre client final.

ÉMULSIONS EN VIDÉO
en scannant ce QR CODE

Plateau de mini-wraps

Carton de 48 pièces **Réf. : 13753**

e 13 g, tortillas garnies et roulées, présentées sur plateau, 12 pièces de chaque variétés : saumon ciboulette, poulet au poivrons fondants, pastrami à la moutarde, chèvre et légumes du soleil, élaboré France

Plateau navette entracte

Plateau de 40 pièces **Réf. : 17367**

e 18 g, plateau noir de 40 navettes, pain brioché décor graine (pavot, sésame, herbe de provence et mélange 3 graines), 10 pièces de chaque variété : 2 saumons - thon poivron - fromage menthe poivrée - poulet sauce caesar, élaboré France

Canapés prestige

Carton de 54 pièces **Réf. : 13511**

e 10 g, plateau doré de 54 canapés, 6 pièces de chaque variété : lingots de saumon et polenta ; blocs de foie gras de canard et chutney de mangue sur crumble au pain d'épices; clubs sandwich aux légumes ; blinis, crème citronnée, concombre et œufs de truite ; pains noirs, involtini et confit de poivrons , cakes aux olives, tomate marinée et chèvre ; pains nordiques au crabe ; blinis pain d'épices, crème de roquefort, poire ; pains nature, pomme et comté, élaboré France

Bouchées garden party

Carton de 36 pièces **Réf. : 19164**

e 11 g, convient aux végétariens, 7 recettes : 5 sablés courgette pignon, houmous et tagliatelle de courgette ; 5 corolles mousse de carotte citron gingembre, brunoise de carotte ; 5 bouchées façon falafel ; 5 polentas mœlleuses, tapenade d'olive et tomate cerise mi-séchée ; 5 mini-tartelettes tomate, mousse de piquillos et tombée de poivron ; 6 crackers aux noix, avocat et amande ; 5 muffins petit pois, menthe, crème d'amande et fève edamame, élaboré France

Saucisson cocktail nature "Grignoton"

Sachet d'environ 500 g — **Ref : 08262**

e 5 g, 2/3 cm, pur porc, élaboré France

Gourmet Chic

Carton de 63 pièces — **Réf. : 74241**

e 9,4 g, sur plateau noir, 7 pièces de chaque variété : jambon sec et crème de roquette sur clafoutis aux herbes, crème de basilic et parmesan, tomate cerise-poivron rouge et olive noire sur mini-cake aux olives, saumon estragon et fève sur mini-blinis, chèvre et figue sur pain de mie, saumon fumé et crème citronnée sur pain polaire, chutney de mangue et foie gras sur pain de mie malté, crevette crème pamplemousse rose sur pain rouge, poulet, tomate concombre sur pain de mie noir, él

Assortiment Traiteur

Carton de 140 pièces — **Réf. : 12695**

e 6 g, languette de 5 canapés, 20 pièces de chaquevariété : rillettes canard éclats de pistaches ; fromage fines herbes, saumon fumé, tzatziki aneth ; délice de saumon ; délice de poivrons rouges et fromage de chèvre ; fromage de chèvre et noix, élaboré France.

Canapés tentation

Carton de 32 pièces — **Réf. : 17650**

e 8 g, sur plateau noir, 4 pièces de chaque variété : fromage frais, abricot sec, biscuit aux noix-foie gras, chutney de figue et pain d'épices-saumon fumé, fromage frais, ciboulette et oignon rouge sur pain de mie vert-saumon fumé, fromage frais et ciboulette-chèvre pomme fromage frais sur pain de mie vert-crevette chutney de mangue sur pain de mie tomaté-jambon cru fumé, chèvre, fromage au miel-tomate cerise marinée, courgette et parmesan sur pain de mie tomaté, élaboré France

Briochettes prestige

Carton de 40 pièces — **Réf. : 17648**

e 10,5 g, sur plateau noir, 10 pièces de chaque variété : pain fariné, jambon cru fumé et fromage ; pain au pavot, fromage et œuf de truite ; pain au sésame, saumon fumé et fromage au raifort ; pain aux graines, foie gras et confit d'oignon, élaboré France

Pains surprises

Le pain surprise est idéal pour proposer à vos clients un apéritif complet et varié. Son format traditionnel est incontournable sur vos buffets. Avec un minimum de 4 recettes différentes de sandwichs, les pains surprises vous font gagner un temps considérable lors de la mise en place de votre service.

Brioche surprise de la mer sans coque

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 08836

650 g, base brioche, 48 sandwichs, 4 recettes tout poisson, 12 pièces de chaque variété : crevette citron gingembre, saumon fumé fromage frais aux algues, sardines et tomate mi-séchées, saumon fumé façon gravlax, élaboré Pays de la Loire

Miche surprise du terroir

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 09152

850 g, Ø 15,5 cm, base pain aux céréales (graines de millet, courge, tournesol et lin) à la farine de seigle, 50 sandwichs, 5 recettes, 10 pièces de chaque variété : fromage frais, comté, graine de courge ; rillette pur canard et éclats de noisette ; crème de camembert, pomme et éclats de noix ; rôti de porc, crème de moutarde à l'ancienne et cornichon ; saumon fumé et estragon, élaboré France

Pain nordique du voyage sans coque

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 03010

670 g, 48 sandwichs, 12 pièces de chaque variété : tzatziki saumon fumé ; thon fumé sésame sauce soj ; jambon Serrano fromage frais aux piquillos ; poulet tikka tomates marinées, élaboré France

Pain surprise aux 6 céréales avec coque

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 02141

1,1 kg, 50 sandwichs, 10 pièces de chaque variété : saumon fumé sur beurre citronné ; chèvre tomate aux herbes ; Serrano ; rillettes d'oie et noisettes ; fromage frais figues et noix, élaboré France

Pain surprise "Le campagne" sans coque

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 75805

950 g, 50 sandwichs, 10 pièces de chaque variété : préparation saumon ciboulette citron ; fromages aux fines herbes ; mousse de canard ; préparation fromage de chèvre et miel ; préparation à base de fromage blanc, poivron rouge et vinaigre balsamique, élaboré France.

Amuses-bouches rivoli

Carton de 48 pièces — **Réf. : 19155**

e 16 g, à réchauffer dans son plateau, plateau noir, 4 recettes, 12 pièces de chaque variété : croque tomate mozza pesto - rosti, épinard et artichaut - mini cake butternut - gougère béchamel et comté, élaboré Bretagne

Mini-bouchées Gruyère Suisse Comté

Carton de 100 pièces — **Réf. : 19165**

e 18 g, à réchauffer dans son plateau, 25 pièces par plateau, mini-bouchées au gruyère suisse et au comté dans une pâte pur beurre, élaboré Bretagne

Plateau mixte chaud

émulsions

Plateau de 36 pièces — **Réf. : 17652**

e 17 g, à réchauffer sur plateau en pulpe de canne, 12 pièces de chaque variété : mini-hot-dogs de volaille - mini-cheeseburger - mini-kebab, élaboré France

Feuilletés apéritif Réception

Carton de 208 pièces — **Réf. : 17376**

e 11 g, à cuire, 52 pièces de chaque variété : feuilleté emmental - allumette tomate - feuilleté saumon - roulé épinard ricotta, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Assortiment de mini-muffins

Carton de 40 pièces — **Réf. : 18146**

25 g, à réchauffer, 10 pièces de chaque variété en corolle papier : mini-muffin jambon emmental, mini-muffin tomate basilic, mini-muffin petit pois menthe, mini-muffin carotte curry, élaboré France

Feuilletés apéritif Prestige

Carton de 160 pièces — **Réf. : 13827**

e 15 g, à cuire, 40 pièces de chaque variété : saucisse cocktail ; tomate basilic ; emmental ; chèvre, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Duo de burgers Bretzel

Carton de 40 pièces — **Réf. : 18145**

e 16,5 g, à réchauffer, sur plateau micro-ondable, 2 recettes, 20 pièces de chaque variété : mini-cheeseburger bretzel sauce ketchup/moutarde graine de sésame, mini-chicken burger bretzel au bacon sauce barbecue graines de pavot, élaboré France

Mini-canelés salés

Carton de 60 pièces — **Réf. : 18839**

e 12 g, à réchauffer, en sachet mono-recette, 2 recettes, 30 pièces de chaque variété : mini-canelés tomate basilic et mini-canelés aubergine parmesan - élaboré dans le Sud-Ouest

Plus **PRODUIT**

Beaucoup de goût et de saveurs pour ces deux recettes de canelés version salée sans porc.

Petites corolles apéritives noix de Saint-Jacques

Carton de 48 pièces — **Réf. : 13657**

e 14 g, à réchauffer dans son plateau, 24 pièces de chaque variété : Saint-Jacques tomate basilic ; Saint-Jacques saveur truffe, élaboré France

Croustilles d'escargots

Sachet de 36 pièces — **Réf. : 17378**

e 8 g, 36 pièces, à réchauffer, biscuit croustillant en forme de coquille d'escargot garni de chair d'escargot et de beurre ail et persil, élaboré France

Mini-feuilletés apéritifs escargot Saint-Jacques

Barquette de 16 pièces — **Réf. : 18528**

e 11 g, à réchauffer sur barquette noire, 2 recettes, 8 pièces de chaque variété : mini-feuilleté farci aux escargots à la bourguignonne ; mini-feuilleté farci aux noix de Saint-Jacques à la bretonne, barquette de 16 pièces, élaboré France.

Plus PRODUIT

BOUCHÉES TENDANCES & COLORÉES

Calage prêt à l'emploi pour le passage au four

3 recettes originales qui invitent au voyage

Préhension facile type finger food adaptée aux buffets, cocktails, à la restauration rapide et au snacking

Tacos apéritifs

Carton de 36 pièces — **Réf. : 19012**

e 14 g, 12 pièces de chaque variété, 3 recettes : tacos poulet, courgette, sauce aigre douce mozzarella, tortilla tomate ; tacos bœuf, poivrons, cheddar, tortilla épinards ; tacos guacamole, maïs, cheddar, haricot rouge, Emmental, tortilla graines de lin ; prêt à réchauffer dans leur calage carton, élaboré France

Mini-Saint-Jacques cuisinée

émeléniors

Sachet de 24 pièces — **Réf. : 12161**

e 15 g, à réchauffer, 30% de noix de Saint-Jacques, nappées d'une sauce crémeuse délicatement parfumée avec des champignons et du vin blanc, élaboré Bretagne

Mini-bouchées délices festives

Carton de 125 pièces — **Réf. : 18147**

e 18 g, à réchauffer 5 pièces de chaque variété sur plateau noir : noix de Saint-Jacques à la bretonne, escargot, canard aux airelles, Fourme d'Ambert et poires, tajines de légumes et graines de pavot, élaboré Bretagne

Mini-croustades

Carton de 120 pièces — **Réf. : 15681**

e 14 g, à réchauffer, 20 pièces de chaque variété : quiche sans viande ; pizza olive noire ; fromage ail et fines herbes ; saumon ; saucisse de volaille moutarde ; pizza olive verte, élaboré France
5 barquettes de 24 pièces

Trilogie de mini hot dog

Boîte de 18 pièces — **Réf. : 18838**

e 18 g, à réchauffer, sur plateau allant au four, navette briochée garnie d'une saucisse de volailles, 3 recettes, 6 pièces de chaque variété : mini-hot-dog emmental ; mini-hot-dog à l'italienne (mozzarella) ; mini-hot-dog à l'américaine(ketchup/moutarde), élaboré Normandie

Potatœ Pops

Carton de 5 x 2,5 kg — **Réf. : 08724**

e 9 g, pommes de terre râpées, assaisonnées, en forme de bouchon, préfrites à l'huile de tournesol et surgelés IQF

Onion rings

Carton de 10 x 1 kg — **Réf. : 03350**

e 16 g, Préparation d'oignons enrobée de chapelure, préfrit, à cuire au four ou à la friteuse

Mozzarella stick

Carton de 6 x 1 kg — **Réf. : 07201**

e 29 g, mozzarella panée, présentée en stick, à cuire au four ou à la friteuse

Bouchée au camembert

Carton de 6 x 1 kg — **Réf. : 07202**

e 20 g, préparation à base de camembert panée, présentée en bouchée, à cuire au four ou à la friteuse

Pépite d'encornet géant ail & persil

Carton de 10 x 500 g — **Réf. : 08316**

15/30 g (e 22,5 g), dosidicus gigas, morceaux d'encornet géant enrobé d'une panure ail & persil, IQF, préfrits, restitution four et friteuse

Pepper rings

Carton de 6 x 1 kg — **Réf. : 08265**

e 15 g, préparation à base de poivrons, enrobée, préfrites, élaboré UE

Tempura de légumes

Carton de 4 x 1 kg — **Réf. : 07963**

Légumes en proportion variable (courgettes vertes, carottes, poivrons rouges, haricots verts) enrobés dans une pâte tempura, préfrits à l'huile de tournesol, élaboré Espagne

Mini-brochette poulet cuite

Environ 50 pièces par kg - Carton de 3 x 1 kg

À LA PROVENÇALE : mariné à la provençale avec une olive : Réf. : 03292

MIEL ET DATTE : mariné au miel avec une datte : Réf. 05076

e 20 g, filet de poulet mariné ; monté à la main sur un pic en bois, ensemble cuit puis surgelé IQF

Mini-accras de morue

Carton de 5 x 1 kg Réf. : 05467

e 8 g, à réchauffer, morue 50%, purée de pomme de terre et épices, sachet de 1 kg (117 pièces environ), élaboré France

Beignets de crevettes cuits

Carton de 3 kg Réf. : 01709

15/20 g, à réchauffer, crevettes semi-décortiquées cuites enrobées d'une pâte à beignet (50%), élaboré France

Cigare poulet curry rouge

Sachet de 66 pièces Réf. : 17366

e 15 g, à réchauffer, pâte croustillante garnie de poulet cuisiné au lait de coco et de curry rouge, fermé par un lien végétal

Crevette torpedo Panko

Boite de 500 g, 20 pièces Réf. : 09585

e 25g, à cuire, queue de crevette *Metapenaus spp* crue avec enrobage torpedo panko, IQF,

Crevette kuro crue

Carton de 4 x 800 g Réf. : 18176

e 20 g, queue de crevette *Pleoticus muelleri* crue (calibre 16/20 lb) enrobée d'une panure croustillante noire à base de charbon de bambou, IQF, en boîte de 800 g

PRODUITS À GARNIR

PAGE 24

25 PIÈCES COCKTAILS

26 FONDS DE TARTES

26 PÂTES FEUILLETÉES **27** PÂTES À PIZZA

27 CRÊPES & GALETTES

Pain surprise 6 céréales à garnir avec coque

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 02593**

900 g, 10 disques prétranchés, Ø 20 cm environ, élaboré France

Pain surprise à garnir sans coque

Carton de 3 x 1 pièce — **Réf. : 08842**

1,05 kg, Ø 20 cm, 12 disques prêt à garnir (ce qui permet de faire environ 48 sandwichs), pain à base de seigle, de blé et d'orge, élaboré Pays de la Loire

Aux algues et aux 2 sésames

Carton de 10 plaques — **Réf. : 09451**

40 x 30 cm, épaisseur 9 mm, sans croûte, sous emballage de 5 plaques, élaboré France

Plus

PRODUIT

LES PLAQUES DE PAIN

Grâce à leur format 40 x 30 cm, ces plaques de pain de mie laissent place à votre imagination pour composer vos apéritifs vous même. Avec des emportes-pièces, vous pouvez choisir le format , le goût et la composition de vos créations.

Mini-navette à garnir

Carton de 60 pièces — **Réf. : 13413**

10 g, mini-navette briochée nature, à garnir, décongélation en 30 minutes, élaboré France

Mini-blinis à garnir

Carton de 240 pièces — **Réf. : 17207**

5 g, Ø 4,5 cm, décongélation simple, prêts à garnir, élaboré en Bretagne

Mini-burgers sésame à garnir

Carton de 162 pièces — **Réf. : 17744**

e 13 g, Ø 5 cm, briochette nature décors graine de sésame cuite, à garnir, idéale pour réaliser des mini-burgers, élaboré France

Plaque de pain de mie

BLANC

Carton de 20 plaques — **Réf. : 01658**

COULEUR "NOIRE"

Carton de 10 plaques — **Réf. : 08589**

(colorant naturel cacao non sucré)

6 CÉRÉALES

Carton de 10 plaques — **Réf. : 08591**

TOMATE

Carton de 10 plaques — **Réf. : 08590**

250 g, 40 x 30 cm, épaisseur 9 mm, sans croûte, sous emballage de 5 plaques, élaboré France

= PÂTES = FEUILLETÉES

Plaque de pâte feuilletée

Réf. : 04031	650 g	56 x 36 cm, épaisseur 2,5 mm	Carton de 15 plaques	France	
Réf. : 00286	625 g	57 x 37 cm, épaisseur 2,5 mm	Carton de 16 plaques	France	
Réf. : 00287	910 g	57 x 37 cm, épaisseur 3,5 mm	Carton de 12 plaques	France	
Réf. : 02542	500 g	52 x 32 cm, épaisseur 2,5 mm	Carton de 16 plaques	France	Banquet d'Or

Plaque de pâte feuilletée pur beurre

Réf. : 00288	714 g	57 x 37 cm, épaisseur 2,8 mm	Carton de 14 plaques	France	
Réf. : 04062	650 g	56 x 36 cm, épaisseur 2,8mm	Carton de 15 plaques	France	
Réf. : 02276	174 g	57 x 37 cm, épaisseur 2,8 mm	Carton de 14 plaques	France	Banquet d'Or

Disque de pâte feuilletée pur beurre

Carton de 7,05 kg (30 disques) — **Réf. : 02273**

235 g, Ø 29 cm, disque de pâte feuilletée beurre non piqué crus, élaboré France

= FONDS = DE TARTES

Fond tarte brisé pur beurre bord haut

Carton de 8 pièces — **Réf. : 19643**

320 g, Ø 27 cm, bord de 3,5 cm de haut pour des tarte gourmande, dans moule alu perçé, pâte à base de farine de blé (origine France), farine de riz, beurre, eau et sel, sans colorant, sans arôme, élaboré France

Fond de tarte brisé

Carton de 8 pièces — **Réf. : 15489**

320 g, Ø 27 cm, pâte brisée à base de matières grasses végétales, crue, avec moule aluminium percé, élaboré France

Fond tarte brisée pur beurre

Carton de 16 pièces — **Réf. : 19690**

300 g, Ø 26 cm dans moule alu perçé, pâte à base de farine de blé (origine France), farine de riz, beurre, eau et sel, sans colorant, sans arome, élaboré France

Fond de tartelette brisé

Carton de 150 pièces — **Réf. : 17228**

41 g, Ø 10 cm pâte brisée MGV, crus, dans moule alu perforé, élaboré Bretagne

Fond tartelette brisé pur beurre

Carton de 64 pièces — **Réf. : 19275**

65 g, Ø 12,4 cm, dans moule alu perçé, pâte à base de farine de blé (origine France), farine de riz, beurre, eau et sel, sans colorant, sans arome, élaboré France

Fond de mini-tartelette pur beurre rond cru à garnir

Carton de 125 pièces — **Réf. : 17745**

9 g, Ø 3 cm, à cuire sur plateau spécial cuisson, pur beurre, à garnir pour vos cocktails salés comme sucrés, élaboré Bretagne

= PÂTES = À PIZZAS

Plus PRODUIT

Originaire de Rome, la Pinsa Romana est l'ancêtre de la pizza. À garnir selon votre offre !
- Très beau visuel très gourmand, visuel artisanal
- Pas de phase de préparation, pas de perte
- une offre originale et dans la tendance du moment

Pinsa romana classic

Carton de 35 pièces — **Réf. : 19674**

230 g, 19 x 32 cm, base précuite élaboré à base de farines de blé, de soja, de riz et d'huile d'olive extra vierge, élaboré en Italie

Fond de pizza tomaté rond

Carton de 8 pièces — **Réf. : 13312**

260 g, Ø 26 cm, précuite, sauce tomate cuisinée (concentré de tomate, oignons préfrits, origan...), prêt à garnir, élaboré France

Carton de 16 pièces — **Réf. : 12830**

310 g, Ø 30 cm, à garnir, élaboré France

RETROUVEZ TOUTE NOTRE GAMME DANS LE SUPPORT **"PIZZÉRIA 2022"**

Plaque à pizza nature

Carton de 12 plaques soit 7,8 kg — **Réf. : 02541**

650 g, format gastronorme : 52 x 32 cm, prête à cuire, non garnie, pâte à pizza à l'huile d'olive vierge extra (1%), chaque plaque est séparée par une feuille de papier sulfurisé, élaborée France

Fond de pizza tomaté précuit

Carton de 8 pièces — **Réf. : 02763**

830 g, format gastronorme : 50 x 30 cm, précuit sur pierre et garni de sauce tomate (concentré de tomate, oignons préfrits, origan...), élaboré France

Boule pâte à pizza crue

160 g, carton de 60 pièces	**Réf. : 19086**
200 g, carton de 50 pièces	**Réf. : 17445**
280 g, carton de 35 pièces	**Réf. : 19669**

produit IQF, à laisser décongéler environ 4h et travailler comme une pâte fraîche.
Après décongélation, les pâtons sont à conserver au frais 24h maximum, élaboré France

= CRÊPES = & GALETTES

Galette de blé noir au sel de Guérande

Carton de 50 pièces — **Réf. : 17454**

70g, Ø 29 cm, ronde, réalisée à base de farine de blé noir (sarrasin)et sel de Guérande, non pliée, prête à garnir, élaborée en Bretagne

Crêpe bretonne de froment neutre

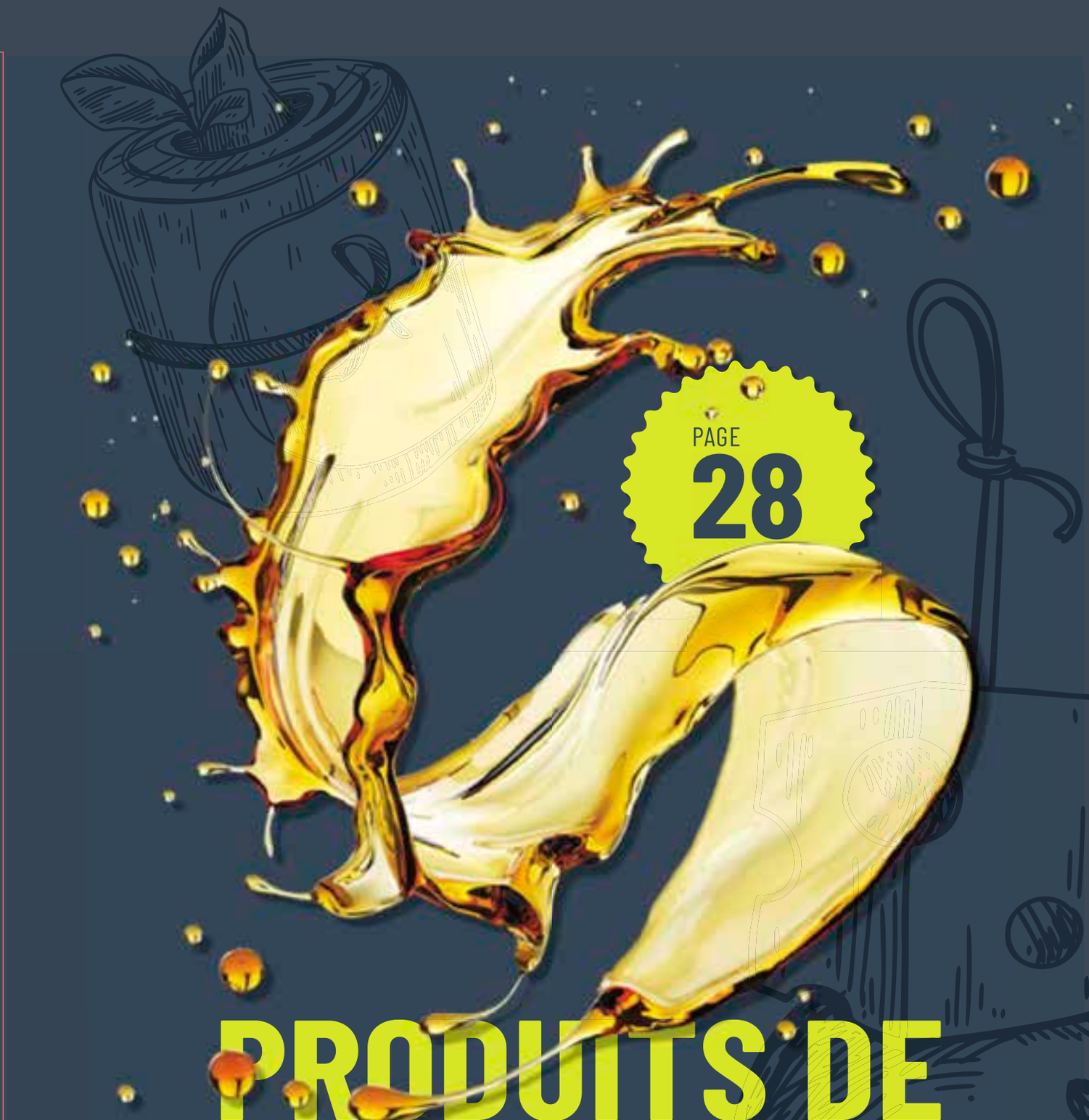
Carton de 50 crêpes — **Réf. : 13549**

40 g, Ø 27 cm, ronde, réalisée avec du lait frais entier et oeufs frais entiers, non pliée prête à garnir, élaborée Bretagne

Tortillas de blé

Carton de 6 x 1 sachet — **Réf. : 18315**

e 92 g, Ø 30 cm, Ø 30 cm, prêtes à garnir, galettes de farine de blé, nature, surgelées à plat en sachet de 18 pièces, élaboré UE



PAGE
28

PRODUITS DE COMPOSITION

29 BASES CULINAIRES **30** PRODUITS CARNÉS

31 PRODUITS DE LA MER **32** FROMAGES **33** HERBES AROMATIQUES

BASES CULINAIRES

Huiles & graisses

Huile Cuisinor : mélange de 4 huiles multi-usages, friture

Bidon de 5 L — Réf. : 01037
Bidon de 20 L — Réf. : 01898

5 L, mélange d'huiles végétales raffinées : huile de tournesol, huile de colza, huile de tournesol oléique, huile de pépins de raisin huile pour cuisson et friture

Huile Gidolive

Bidon de 5 L — Réf. : 08698

Mélange d'huile de tournesol à 70% raffinée et d'huile d'olive Vierge Extra à 30% ; huile pour assaisonnement, cuisson et friture

Cuire et rôtir au beurre clarifié

Carton de 6 x 1 L — Réf. 01430

1 L, combinaison de beurre clarifié et d'huiles végétales

Graisse de canard

Bidon de 3,7 kg — Réf. : 08741

Crèmes

Crème liaison et cuisson

Carton de 6 x 1 litre — Réf. : 01999

1 L, crème légère stérilisée UHT, en brique, 18% de matière grasse

Crème supérieure

Carton de 6 x 1 litre — Réf. : 07341

1 L, crème liquide stérilisée UHT, 35% de MG

Crème légère fraiche épaisse 30%

Seau de 5 l — Réf. : 09646

Pasteurisée, lait origine France, marque Grand fermage, élaboré France

Oeufs

Blanc d'œuf

Carton 4 x 2 kg — Réf. : 09089

Jaune d'œufs

Carton de 6 x 1 kg — Réf. : 07579

Pasteurisé, pour élaboration de mayonnaise, quiche, pâtisserie... équivalent à 66 jaunes d'œufs au kg, France

Œufs entiers

Carton de 4 x 2 kg — Réf.: 00644

Pasteurisés, équivalent à 22 œufs au kilo, œufs origine France

Œufs durs écalés

Sachet de 45 pièces — Réf. : 11035

e 53 g, sous-atmosphère, plateau de 45 œufs (sécable par 15), prêts à l'emploi

Sauce tomate

Sauce polpa pulpe fine de tomate Mutti

Boîte de 5/1 - 4 kg — Réf. : 09672

Pulpe fine de tomates italiennes, obtenue à partir de fruits sains, récoltés au bon degré de maturation et travaillés pour assurer la meilleure qualité du produit, élaboré Italie

Magret de canard fumé

ENTIER

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 08592

e 380 g, sous-vide d'une pièce, magret entier de canard fumé, UE

TRANCHÉ

Carton de 12 x 1 sous-vide — Réf. : 02709

e 280 g, fumé et tranché finement, présenté sur plaque sous-vide, environ 70 tranches, France

Carton de 6 x 1 barquette — Réf. : 08593

300 g, fumé et tranché finement, tranches déposées dans une barquette, minimum 50 tranches, sous-atmosphère, UE

= PRODUITS = LÉGUMES

P. 39
Retrouvez notre gamme de tartares de légumes

Tartare de tomates

Barquette d'1,5 kg — Réf. : 09262

Tomates 90%, huile d'olive vierge extra, herbes aromatiques et assaisonnement, élaboré Vendée

Tartare à l'indienne

Barquette de 1,5 kg — Réf. : 08719

Courgettes et carottes découpées en brunoise (5 x 5 mm), dans une sauce mayonnaise assaisonnée avec des échalotes, raisins secs, menthe, curcuma et curry, élaboré France

Demi-avocat sans peau

Carton de 10 x 1 kg — Réf. : 72522

Préparé à partir d'avocats matures, avocats pelés, dénoyautés et coupés en deux, traités pour limiter l'oxydation, IQF, élaboré UE

Guacamole

Carton de 12 x 500 g — Ref : 03951

Avocat, oignons, poivrons rouges, piment, légèrement épicé, Mexique

Tomates confites

Seau de 1 kg — Réf. : 03436

Tomates confites (70%), huile et épices

= PRODUITS = CARNÉS

Gésiers de poulet confits

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 00947

2 kg, Ø 9 cm, L. 30 cm, 92,5% de gésiers confits dans la graisse de canard et de poulet, sous-vide, élaboré France

Foies de volaille confits

Barquette de 1 kg — Réf. : 01184

70% de foies de poulet confits dans la graisse de canard, élaboré France

Gésiers de canard confits

Carton de 6 x 1 kg — Réf. : 07268

1 kg, Ø 9 cm, L. 19/20 cm, 90% de gésiers confits dans la graisse de canard, sous-vide, France

Ganache au foie gras de canard

Sachet de 500 g — Réf. : 03054

500 g, 50% de bloc de foie gras de canard, crème fraîche, Sauternes, France, Rougié

Ficelle de bloc de foie gras

Carton de 20 x 1 pièce — Réf. : 05295

400 g, Ø 36 mm, bloc de foie gras sans morceau, élaboré France

PRODUITS DE LA MER

Chair de crabe des neiges Luxury

Boîte de 320 g — **Réf. : 05999**

Chair de crabe des neiges (70% corps, 30% pattes), sans cartilage, sans tendons, décortiquée à la main.

Chair de pince et corps de tourteaux

Pot de 454 g — **Réf. : 09407**

100% chair de tourteau (pattes et corps), pasteurisée, en pot, pêché en Atlantique Nord Est

Rillettes

Pot de 500 g

Saumon	Réf. : 03818
Thon	Réf. : 07381
Saint-Jacques à la bretonne	Réf. : 08844
Crabe au sel de Guérande	Réf. : 08845

en pot, à tartiner, élaboré Bretagne

Crevettes décortiquées cuites en saumure

80/120 lb	Réf. : 02531
250/450 lb	Réf. : 03241

Seau de 1,5 kg (900 g PNE)

Morceaux de thon au naturel

Carton de 12 x 1 sachet — **Réf. : 08731**

600 g PNE, *Thon listao*, à conserver 48h après ouverture du sachet

Miettes de surimi

Carton de 6 x 500 g — **Réf. : 01812**

Sachet refermable avec zip, saveur crabe, sans polyphosphate, sans glutamate, sans conservateur, fabriqué à partir de poissons issu de pêche durable, élaboré France

Miette de surimi saveur crabe

Carton de 20 x 0,5 kg — **Réf. : 77715**

IQF, sans polyphosphate, origine Vietnam

Roulé de surimi saveur crabe

Carton de 3 x 2 kg — **Réf. : 01010**

2 kg, Ø 80 mm, roulé de bâtonnets de surimi fabriqués à partir de poissons des mers froides (Merlan bleu ou merlu du Pacifique ou colin d'Alaska) issus de pêches durables, élaboré France

Bâtonnets de surimi

Carton de 40 x 250 g — **Réf. : 02550**

e 15 g, préparation à base de chair de poisson aromatisée au crabe, sachet sous-vide de 250 g (16 pièces), Vietnam

FROMAGES

Spécial pizza

Cossette pure mozzarella

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 02534

Élaboré France

Mozzarella cossette

Carton de 6 x 2 kg — Réf. : 09091

100% mozzarella, 21% de MG, élaboré UE

Mix pour pizza

Carton de 6 x 2 kg — Réf. : 02933

Préparation à base de mozzarella rapée en julienne, IQF, élaboré au Royaume Uni

Mozzarella râpée

Carton de 10 x 1 kg — Réf. : 07332

100% mozzarella, 21% de MG, élaboré France

Carton de 6 x 2 kg — Réf. : 09090

100% mozzarella, 21% de MG, élaboré UE

Boule de mozzarella di latte di bufala

Carton de 8 pièces — Réf. : 19652

125 g, boule de fromage frais à pâte filée au lait pasteurisé de bufflonne, en sachet individuel, en saumure, élaboré Italie

Tranches de cheddar fondu

Carton de 8 x 1,033 kg — Réf. : 07331

8 x 8 cm, sachet sous-vide de 84 tranches, soit 1 kg

Bille de mozzarella

Carton de 8 x 1 kg — Réf. : 74351

e 5 g, bille de pâte filée au lait de vache pasteurisé, égouttée, IQF, élaboré France

Emmental râpé

Carton de 10 x 1 kg — Réf. : 02613

27% MG sur produit fini, élaboré France

Tranches de fromage de chèvre affiné

Carton de 8 x 500 g — Réf. : 02121

7 g, Ø 42 mm, boîte de 70 tranches (500 g), IQF, élaboré France

HERBES AROMATIQUES

Coulis d'herbes aromatiques

Jaune fraicheur

Carton de 4 x 1 pièce — Réf. : 07574

240 g, poivron jaune et thym citron, en flacon avec embout de service, utilisable 14 jours après décongélation, élaboré France

Vert Toscane

Carton de 4 x 1 pièce — Réf. : 07575

240 g, basilic, en flacon avec embout de service, utilisable 14 jours après décongélation, élaboré France

Rouge terre

Carton de 4 x 1 pièce — Réf. : 07751

240 g, betterave gingembre, élaboré France

Savour'eaze

Chimichurri

Carton de 8 x 1 pot — Réf. : 07897

380 g, mélange d'épices et d'aromate pour marinade ou assaisonnement coriandre, oignon, poivron, piment japaleno vert, persil, piment doux fumé, ail et jus de citron vert, le tout mélangé dans de l'eau et de l'huile de tournesol, élaboré France

Thai

Carton de 8 x 1 pot — Réf. : 08502

380 g, mélange d'épices et d'aromate pour marinade ou assaisonnement échalote, gingembre, coriandre citronnelle, piment japaleno vert, ail, jus de citron vert, le tout mélangé dans de l'eau et de l'huile de tournesol, élaboré France

Gremolata

Carton de 8 x 1 pot — Réf. : 09011

380 g, mélange d'épices et d'aromate pour marinade ou assaisonnement : persil, menthe douce, zeste d'orange, zeste de citron jaune, ail le tout mélangé dans de l'eau et de l'huile de tournesol, élaboré France

Ail en cube

Carton de 10 x 250 g — Réf. : 00824

Sachet de 250 g refermable avec zip

Carton de 5 x 1 kg — Réf. : 05937

Carton de 8 x 250 g — Réf. : 05510

Cube de 4 x 4 mm, surgelé IQF, import

Basilic émincé

Carton de 8 x 250 g — Réf. : 01456

Sachet de 250 g refermable avec ZIP

Ciboulette coupée

Carton de 8 x 250 g — Réf. : 01724

Sachet refermable avec zip, origine France

Carton de 8 x 250 g — Réf. : 03088

Carton de 5 x 1 kg — Réf. : 03459

IQF

Coriandre

Carton de 8 x 250 g — Réf. : 07929

Élaboré France

Échalote

CUBE

Carton de 10 x 250 g — Réf. : 00825

Sachet de 250 g refermable avec zip

Carton de 8 x 250 g — Réf. : 05511

Carton de 5 x 1 kg — Réf. : 05938

Cubes de 4 x 4 mm, IQF

ÉMINCÉE

Carton de 5 x 1 sachet — Réf. : 09047

Sachet de 400 g, refermable avec zip, coupée en lamelles et prête à l'emploi, Bretagne

Estragon

Carton de 8 x 250 g — Réf. : 05123

Oseille coupée

Carton de 8 x 250 g — Réf. : 02386

Sachet refermable avec zip, origine France

Persil

ÉMINCÉ

Carton de 8 x 250 g — Réf. : 00826

Sachet refermable avec zip, élaboré France

PLAT COUPÉ

Carton de 10 x 250 g — Réf. : 05512

Sachet refermable avec zip

COUPÉ

Carton de 10 x 1 kg — Réf. : 05951

Mélange ail persil (persillade)

Carton de 10 x 250 g — Réf. : 05128

Sachet de 250 g refermable avec zip, élaboré Ile de France

Assaisonnement beurre ail et persil

250 g, carton de 12 x 1 pièce — Réf. : 03339

PAGE
34

ENTRÉES

35 SALADES **41** TERRINES **44** SAUMONS FUMÉS **45** HARENGS & ANCHOIS

46 ENTRÉES FROIDES INDIVIDUELLES

47 ENTRÉES CHAUDES **56** PRODUITS DE SNACKING

= SALADES =

Salades du jardin

Trio de lentilles à la moutarde à l'ancienne

Barquette de 1,5 kg — Réf. : 09123

Mélange de lentilles et grains de maïs doux à la moutarde à l'ancienne, élaboré Vendée

Salade de céleri remoulade

Barquette de 2,3 kg — Réf. : 02488

Céleri rave, sauce rémoulade à la moutarde de Dijon, élaboré Bretagne

Salade de chou rouge

Barquette de 2,1 kg — Réf. : 03086

Chou rouge origine France (82%), vinaigrette à la moutarde de Dijon, élaboré Bretagne

Concombres épluchés à la crème

Barquette de 2,5 kg — Réf. : 02116

Concombres en rondelles (79%), assaisonnement à la mayonnaise et crème, élaboré Vendée

Salade Coleslaw

Barquette de 2,5 kg — Réf. : 09261

Mélange choux blanc et carottes râpés, oignons, sauce mayonnaise, élaboré Vendée

Méli-mélo aux 5 légumes

Barquette de 2,5 kg — Réf. : 03738

Carottes, céleri, maïs, cœur de palmier, petits pois, sauce vinaigrette citronnée, élaboré Vendée

Betteraves à la moutarde ancienne

Barquette de 2,5 kg — Réf. : 02247

Betteraves origine France en cubes (85%), oignons, moutarde à l'ancienne et vinaigrette, élaboré Bretagne

Salade duo de crudités

Barquette de 2,3 kg — Réf. : 03196

Association carottes et céleri, assaisonnement vinaigrette à la moutarde de Dijon, élaboré Bretagne

Carottes râpées vinaigrette

Barquette de 2,1 kg — Réf. : 02919

Carottes fraîches, sauce vinaigrette à la moutarde de Dijon, élaboré Bretagne

Macédoine de légumes mayonnaise

Barquette de 2,5 kg — Réf. : 02766

Carottes, pois doux, haricots verts, flageolets, navets et assaisonnement à la mayonnaise, élaboré Bretagne

Champignons à la Grecque

Barquette de 2,5 kg — Réf. : 02489

Champignons de Paris entiers (51%), oignons, sauce tomatée aux herbes aromatiques, élaboré Bretagne

Champignons fines herbes

Barquette de 2,5 kg — Réf. : 03896

Champignons de Paris émincés enrobés d'une sauce crémeuse aux fines herbes : échalote, ciboulette, persil, basilic, élaboré Vendée

Salades tendances

Duo quinoa et pois doux

Barquette d'1 kg — Réf. : 09036

Semoule de blé, pois doux, courgettes, carottes, noisettes entières, cranberries séchées, lentilles blondes et quinoa rouge, assaisonnés à l'huile d'olive et à la moutarde - élaboré Bretagne

Taboulé à l'orientale

Barquette de 2,1 kg — Réf. : 01550

Semoule de blé dur, tomates, pois chiches, poivrons rouges et verts, raisins, assaisonnement à l'huile d'olive vierge extra et à la menthe, élaboré Bretagne

Taboulé au poulet rôti

Barquette de 1,5 kg — Réf. : 08718

Semoule de blé dur, poivron, oignon, tomate et dés de filets de poulet rôti origine France, raisins secs assaisonnés à l'huile d'olive extra, élaboré Vendée

Taboulé libanais

Barquette de 2,3 kg — Réf. : 05452

Boulgour cuit relevé d'herbes fraîches (persil et menthe) et de dés de tomates assaisonnés à l'huile d'olive vierge extra, élaboré Bretagne.

Dahl de lentilles

Barquette d'1 kg — Réf. : 09656

Salade de lentilles corail et de légumes assaisonnés (carottes, pois chiches, oignons) relevée d'une sauce moutarde de Dijon, purée d'ail, jus de pommes et quelques épices, élaboré France

Salade crétoise à la fêta

Barquette de 2,5 kg — Réf. : 03589

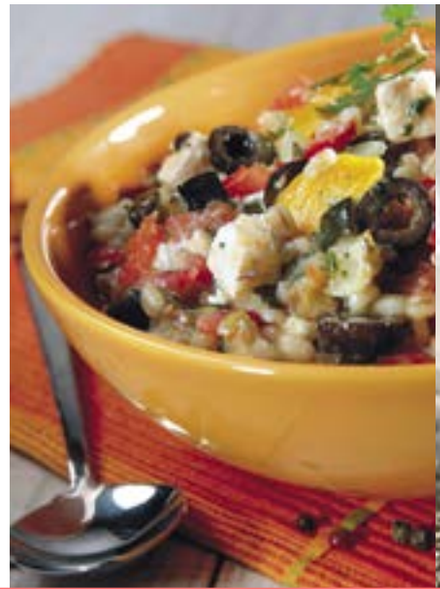
Tomates, concombres, poivrons, féta, blé, olives, assaisonnement à l'huile d'olive, élaboré Vendée

SAISONNIER ÉTÉ

Mélange 5 céréales et lentilles du Berry

Barquette 2,2 kg — Réf. : 08722

Semoule de blé dur et flocons de céréales (soja, blé, orge, avoine, seigle), lentilles vertes du Berry IGP, tomates, dés de mangue, raisins secs, amandes, graines de chia, assaisonnement vinaigrette moutardée avec échalote et ciboulette, élaboré Normandie



Salades de pâtes

Salade de pâtes risoni façon paëlla

Barquette de 1,5 kg — Réf. : 09655

pâtes risoni cuites, poivrons, petits pois, maïs et tomates assaisonnés avec ciboulette et échalote, élaboré France

Salade de perles marines

Barquette de 2,5 kg — Réf. : 03384

Pâtes en forme de perles, miettes de surimi et œufs de truite, élaborée Vendée

Salade Marco polo

Barquette de 2,5 kg — Réf. : 09263

Salade de pâtes, surimi et poivrons rouge, assaisonnement, élaboré Vendée

Salade à l'indienne au poulet rôti

Barquette de 1,5 kg — Réf. : 08716

Salade de pâtes risoni, tomates, riz sauvage, dés de filet de poulet rôti, lentilles corail, assaisonnement à la ciboulette, vinaigre et épices, élaboré Vendée

SAISONNIER ÉTÉ

Salade de torti au saumon fumé

Barquette de 1,7 kg — Réf. : 07252

Torti, saumon fumé *(Ssalmo salar)*, concombre dans une vinaigrette moutardée assaisonnée au jus de citron et ciboulette, élaboré Vendée

Pennes au pesto

Barquette de 1,5 kg — Réf. : 05540

Pâtes pennes cuites enrobées d'une sauce Pesto (huile d'olive vierge extra, basilic, Grada Padano, jus de citron, moutarde) accompagnées de tomates, élaboré Vendée.

Pâtes jambon emmental

Barquette de 2,5 kg — Réf. : 02917

Pâtes en forme de coquillages (25%), jambon, emmental, tomates, œufs, poivrons rouges, persil et sauce mayonnaise, élaboré Vendée

Salades du terroir

Salade piémontaise aux œufs

Barquette de 2,8 kg — Réf. : 08720

Cubes de pommes de terre cuites, œufs durs, tomate en cubes, cornichon dans une sauce mayonnaise à la moutarde, élaboré Haut de France

Salade piémontaise au jambon

Barquette de 2,5 kg — Réf. : 01551

Pommes de terre en cubes, jambon supérieur cuit, œufs durs, tomates, cornichons et assaisonnement, élaboré Bretagne

Museau de porc à la Lyonnaise

Barquette de 2,5 kg — Réf. : 03907

Museau de porc, cornichons, oignons et vinaigrette moutardée, élaboré Vendée

Museau de bœuf à la Lyonnaise

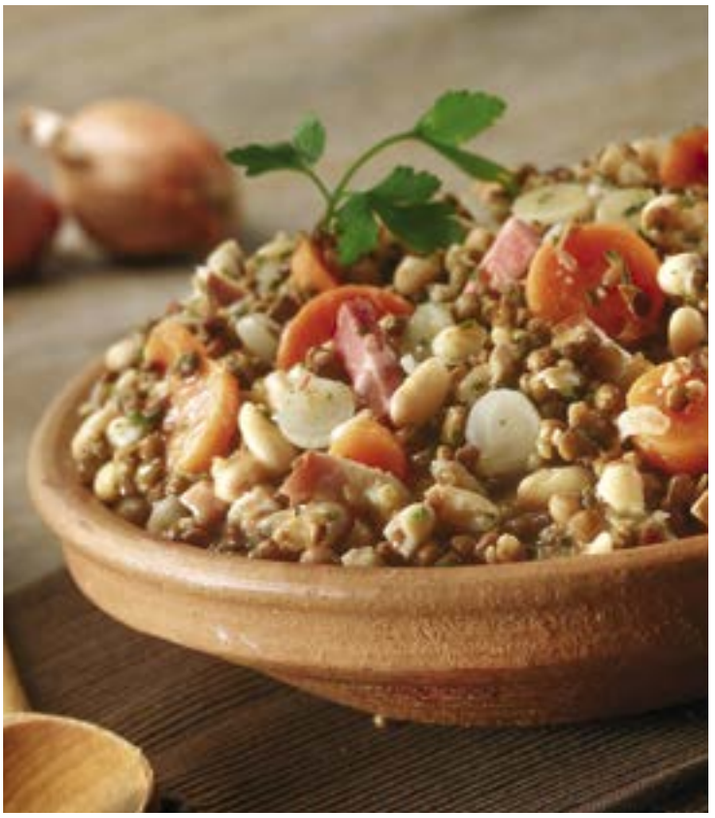
Barquette de 2,5 kg — Réf. : 03914

Museau de bœuf (60%), cornichons, oignons et vinaigrette moutardée, élaboré Vendée

Salade de cervelas vinaigrette

Barquette de 1,5 kg — Réf. : 03242

Cervelas (sans peau) proposé en vinaigrette avec des cornichons et des poivrons, élaboré Vendée



Salade de lentilles à la paysanne

Barquette de 2,5 kg — Réf. : 02912

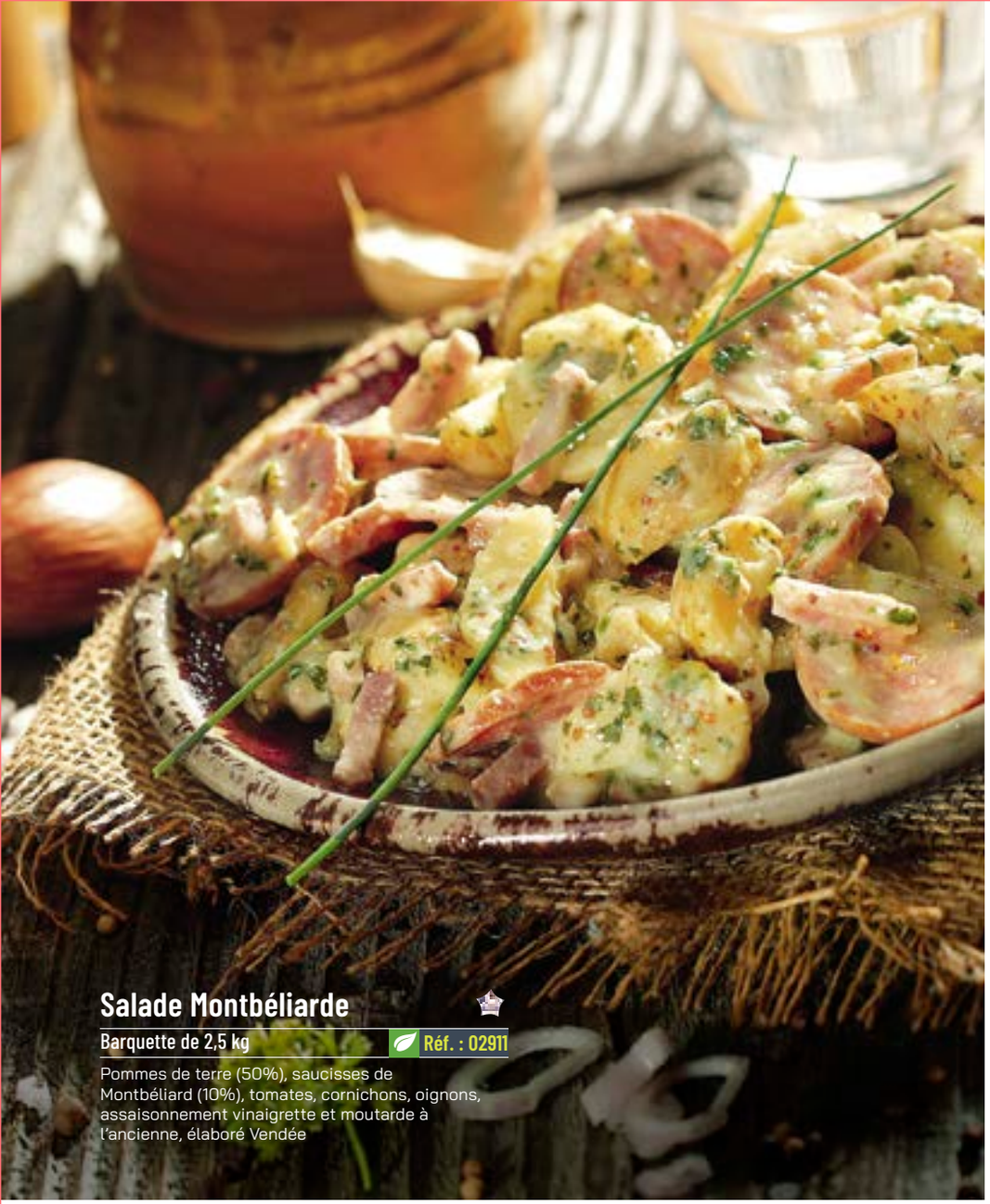
Lentilles et haricots blancs, lardons fumés et oignons, assaisonnement au vinaigre balsamique et moutarde de Dijon, élaboré Bretagne

SAISONNIER HIVER

Salade de chou jambon comté

Barquette de 1,7 kg — Réf. : 02918

Chou blanc émincé (50%), jambon cuit fumé, comté, persil, assaisonnement à la moutarde et au vinaigre de cidre, élaboré Vendée



Salade Montbéliarde

Barquette de 2,5 kg — **Réf. : 02911**

Pommes de terre (50%), saucisses de Montbéliard (10%), tomates, cornichons, oignons, assaisonnement vinaigrette et moutarde à l'ancienne, élaboré Vendée

Salade de pommes de terre au reblochon

Barquette de 2,5 kg — **Réf. : 03197**

Pommes de terre en quartier avec peau, bacon cuit fumé, oignons, reblochon de Savoie AOP (5%), herbes aromatiques, assaisonnement vinaigrette à la moutarde de Dijon, élaboré Bretagne

SAISONNIER HIVER

Salade Strasbourgeoise

Barquette de 2,3 kg — **Réf. : 02491**

Pommes de terre en rondelles, saucisses et cervelas (20%), cornichons, oignons, herbes aromatiques et sauce rémoulade, élaboré Bretagne

Tartares

Tartare à l'indienne

Barquette de 1,5 kg — **Réf. : 08719**

Courgettes et carottes découpées en brunoise (5 x 5 mm), sauce mayonnaise avec des échalotes, raisins secs, menthe, curcuma et curry, élaboré France

Tartare de légumes du soleil

Barquette de 1,5 kg — **Réf. : 09037**

Courgettes, poivrons, tomates, tomates mi-séchées assaisonnés d'une vinaigrette à l'huile d'olive et ciboulette, élaboré Vendée

Tartare de tomates

Barquette d'1,5 kg — **Réf. : 09262**

Tomates 90%, huile d'olive vierge extra, herbes aromatiques et assaisonnement, élaboré Vendée

Salades marines

Plus PRODUIT

Ce cocktail de crevettes se prêtera à toutes les fantaisies. Proposez le version tropicale servi dans un demi-ananas avec quelques morceaux d'avocat et une crevette entière pour parfaire la présentation. Sur vos buffets ou en assiette, cette présentation séduira vos clients.

Salade de cocktail de crevettes

Barquette de 2 kg — **Réf. : 03591**

Crevettes (25%), surimi, ananas, carottes, sauce cocktail, élaboré Normandie

Salade du pêcheur

Barquette de 2,8 kg — **Réf. : 09264**

Pommes de terre, thon, tomates, olives noires et assaisonnement, élaboré France

Riz niçois au thon

Barquette de 2,5 kg — **Réf. : 02920**

Riz cuit, thon (9%), tomates, haricots verts, poivrons rouges, œufs durs, anchois, maïs, olives noires, assaisonnement vinaigrette moutardée, élaboré Vendée

Salade Alaska

Barquette de 2,2 kg — **Réf. : 08721**

Surimi, carottes, ananas dans une sauce mayonnaise, élaboré Normandie

Salade gambas surimi mandarine

Barquette de 1,5 kg — **Réf. : 02033**

Légumes (courgettes, carottes, poivrons), surimi (14%), gambas (14%), mandarine (13%), sauce mayonnaise, élaboré Vendée

Moules à la catalane

Barquette de 2 kg — **Réf. : 02759**

Moules (48%), sauce catalane à base de purée de tomates, oignons, poivrons rouges, céleri, concombre, huile d'olive, élaboré France

Salade de fruits de mer à la Catalane

Barquette de 2,5 kg — **Réf. : 03918**

Mélange de fruits de mer (moules, têtes, pattes et anneaux d'encornets, chair de vénus, crevettes décortiquées) et de légumes du soleil (poivrons rouges et verts, oignons et courgettes) dans une sauce tomatée et moutardée, élaboré Bretagne

Piémontaise au saumon

Barquette de 2 kg — **Réf. : 03244**

2 kg, Pommes de terre, morceaux de saumon élaboré (20%), œufs, tomates, cornichons, sauce type mayonnaise avec de la ciboulette, élaboré Normandie

Terrines de légumes

Terrine marché de Provence

Carton de 3 x 1 pièce — **Réf. : 03621**

1,5 kg, courgettes, œufs, épinards, tomates, carottes, poivrons rouges, céleri, olives noires et assaisonnement à l'huile d'olive, élaboré Bretagne

Terrine tomate mozzarella basilic

Carton de 3 x 1 pièce — **Réf. : 05445**

1,5 kg, combinaison de saveurs : appareil tomates, poivrons rouges à l'huile d'olive, appareil mozzarella, fromage blanc relevé au basilic, décoré avec des olives noires et vertes, élaboré France

SAISONNIER ÉTÉ

Terrine mosaique de légumes

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 08326**

1,6 kg, légumes 75% : fleurettes de brocolis, fleurette de choux-fleur, jeunes carottes, recette sans poisson, élaboré Bretagne

Terrine trois légumes

Carton de 3 x 1 pièce — **Réf. : 03613**

1,5 kg, 3 couches tricolores de légumes : carottes, céleri, courgettes, ail et estragon (recette sans poisson), élaboré Bretagne

Terrines de poissons

Crumble de truite aux amandes

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 07345

1 kg, terrine de truite (60%) dorée au four, surmontée d'un crumble aux amandes effilées, à consommer froid ou tiède, élaboré Bretagne.

Plus PRODUIT
à servir froide ou tiède
Belle tenue à la découpe

Florentine de saumon aux épinards dorée au four

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 08696

1 kg, terrine de saumon (48%) et épinard (7%) dorée au four, tomates séchées, estragon, aneth, à déguster froid ou tiède, élaboré Bretagne

Saumon farci tranché

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02590

e 3 kg, 25 tranches d'environ 90 g, sous-vide, saumon de l'Atlantique *(Salmo Salar)*, farci à la mousse de poisson et de légumes (brocolis, carottes), présenté sur une plaque dorée entier avec tête, élaboré Bretagne

Terrine filets de saumon à l'oseille

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 03093

1,5 kg, saumon 59% dont 23% de filets de saumon, courgette, épinard, crème fraiche, oseille, élaboré Bretagne

Duo de crabe tourteau homard

Barquette de 840g — Réf. :09657

840 g, préparation à base de chair de poisson, de chair de crabe-tourteau et pulpe de homard, carottes et courgette et zeste de citron, élaboré Bretagne

Terrine saumon jardinière

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 03614

1,6 kg, saumon (45%), légumes (carottes, petits pois, haricots), décor de carottes et petits pois, élaboré Bretagne

Terrine de deux poissons

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 03593**

1,6 kg, forme trapèze, saumon (23,4%), poisson blanc (18,9%), décor gelée et chips de paprika vert et rouge, élaboré Bretagne

Terrine saumon fumé

Carton de 3 x 1 pièce — **Réf. : 03622**

1,5 kg, saumon (42% dont 12,7% de saumon fumé), élaboré Bretagne

Terrine d'avocat au crabe

Carton de 3 x 1 pièce — **Réf. : 03103**

1,5 kg, avocat (variété *Hass*), crabe, tomates, poivrons rouges, petits pois, oignons épices, décor gelée rouge, élaboré Bretagne

Délice de crabe à l'armoricaine

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 08692**

1,6 kg, préparation à base de saumon (36%) et chair de crabe (12%), surimi, concentré de tomates, carottes et laitue de mer. Décor gelée, légumes, épices et aromates, élaboré Bretagne

Terrine aux Saint-Jacques

Carton de 3 x 1 pièce — **Réf. : 03592**

1,5 kg, Saint-Jacques (16%), poireaux, élaboré Bretagne

Terrine de maquereau aux aromates

Carton de 3 x 1 pièce — **Réf. : 05446**

1,5 kg, Terrine à base de maquereau 20%, carottes, courgettes, oignons relevés de ciboulette et estragon, élaboré Bretagne

Saumons Fumés

Plaque de saumon fumé Norvégien "frais/frais"

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 01298

1 kg, 26 tranches de 40 g environ avec intercalaires blancs, saumon *Salmo salar* frais jamais congelé, salé au sel sec, fumé au bois de hêtre, sans peau, élaboré France

Plaque de saumon fumé de l'Atlantique

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 03848

775 g, 25 tranches de 31 g environ, saumon *Salmo salar* salé sel sec, fumé au bois de hêtre, sans intercalaires, sans peau, élaboré France

Plaque de saumon fumé de l'Atlantique

Carton de 5 x 1 plaque — Réf. : 09144

200 g, 5 tranches de 40 g, saumon *Salmo salar*, salé au sel sec, fumé au bois de hêtre, sans intercalaire, sans peau, élaboré France

Bande de saumon fumé à la ficelle "Frais/Frais"

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02330

1,3/1,9 kg, saumon *Salmo salar* frais jamais congelé, salé au sel sec, fumé à la ficelle au bois de hêtre puis tranché à la main, présenté sur peau tranché avec intercalaires, élaboré France

BIEN COMPARÉ LA QUALITE

FRAIS/FRAIS
Le saumon n'a jamais été congelé au cours de la fabrication. C'est la meilleure qualité du saumon fumé.

LE SALAGE PEUT ALTÉRER LA QUALITÉ DE LA CHAIR ET LE GOÛT

Au sel sec :
le sel est répandu lentement sur les filets

Par injection :
le sel sous forme de saumure est injecté par aiguille dans le saumon, le salage est uniforme mais peut altérée la chair

Mixte
combinaison des 2 types de salages ci-dessus.

LA PRÉSENTATION

En plaque :
le poids et le nombre de tranches sont fixes

En bande :
le filet de saumon est entier, le poids et le nombres de tranches sont approximatifs

L'option avec ou sans intercalaire
impacte aussi le prix

Bande de saumon fumé

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 03195

0,9/1,3 kg, saumon *Salmo salar*, salé au sel sec, fumé au bois de hêtre, sans peau, tranché avec intercalaire, élaboré France

Bande de saumon fumé de l'Atlantique

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 00964

600/900 g, saumon *Salmo salar* salé, salage sel sec, tranché, sans intercalaire, sans peau, élaboré France ou UE

Bande de saumon fumé surgelé de l'Atlantique

Carton de 10 x 1 pièce — Réf. : 05397

0,9/1,4 kg, saumon *Salmo salar*, salage mixte, tranché, sans intercalaire, sans peau

Bande de truite fumée

Sous-vide d'une pièce Réf. : 07216

0,8/1,2 kg, 0,8/1,2 kg, *Oncorhynchus mykiss*, truite élevée en Norvège, salée au sel sec et tranchée avec intercalaires, élaboré France

Plus PRODUIT

DS RESTAURATION A FAIT LE CHOIX D'UNE FILIÈRE 100% FRANÇAISE

Élevages majoritairement bretons. Élaboration dans le nord de la France avec une fabrication artisanale comparable à celle des maîtres fumeurs d'autrefois. Une filière française de qualité produit garanti jamais congelé qui lui donne l'appellation Frais/Frais, salé au sel sec.

Tranchettes de saumon fumé

Barquette de 500 g Réf. : 00338

Tranche mini 5 g, saumon de l'Atlantique (*Salmo salar*), fumé au bois de hêtre, élaboré France

Saumon fumé chutes

Carton de 5 x 1 kg Réf. : 00566

Salmo salar, origine Écosse, sachet sous-vide de 1 kg

Anchois & Harengs

Rollmops

Seau de 3 kg Réf. : 01173

Environ 25 pièces par seau, filets de harengs (42%), cornichons, oignons

Anchois natures

Seau de 1 kg (700 g PNE) Réf. : 02214

Marinés au vinaigre et conditionnés dans l'huile de tournesol, Maroc

Filets de harengs doux

Carton de 15 x 1 kg Réf. : 02301

37/50 g, *Clupea harengus*, fumés au bois de hêtre, pêchés en Atlantique Nord-Est, sous-vide, élaboré Bretagne

Filets de hareng à l'huile

Seau de 3 kg (PNE 2 kg) Réf. : 02305

Fumés au bois de hêtre, avec arômates : oignons émincés, carottes rondelles, en seau, élaboré Bretagne

Entrées Froides individuelles

Tartare de saumon

Carton de 50 pièces — **Réf. : 11805**

70 g, 80,5% saumon *Salmo salar* de l'Atlantique, assaisonné à l'huile d'olive, élaboré France

Millefeuille de Saint-Jacques aux légumes

Barquette de 8 pièces — **Réf. : 17224**

70 g, préparation à base de saumon, noix de Saint-Jacques et surimi, avec une mousses de légumes sur une base de génoise, élaboré Bretagne.

Tartare de thon mariné aux tomates séchées

Carton de 24 pièces — **Réf. : 17548**

70 g, thon *Thunnus Alalunga* (océan Pacifique, Atlantique ou Indien) mariné à l'huile d'olive et au citron avec des tomates séchées et du basilic, présenté formé, élaboré en Vendée

SAISONNIER ÉTÉ

Tartare de saumon au couteau

Carton de 30 pièces — **Réf. : 17325**

70 g, saumon *Salmo salar* (origine Écosse ou Norvège) avec une touche de citron, cru coupé en morceaux, portion présentée sous-vide, à former à souhait, décongélation rapide, élaboré France

Carpaccio de saumon mariné

Carton de 20 portions — **Réf. : 07215**

70 g, fines tranches de saumon de Norvège (*Salmo Salar*) découpées dans le filet désarêté, disposées en rosace entre deux feuilles de papier sulfurisé. Marinade à l'huile d'olive et au citron, élaboré France

SAISONNIER ÉTÉ

ENTRÉES CHAUDES

Quiche aux légumes du tian

Barquette d'une pièce — Réf. : 08277

e 2,8 kg, sous-atmosphère, une pâte pur beurre garnie d'un appareil à quiche et de légumes du soleil (tomate, courgette, aubergine, poivron, oignon) et décorée d'une rosace de légumes, fabriqué à la main par un maître artisan en Alsace

Quiche thon tomate

Barquette d'une pièce — Réf. : 08274

e 2,8 kg, quiche fraîche élaborée par un maître artisan alsacien

SAISONNIER ÉTÉ

Quiche lorraine

Barquette d'une pièce — Réf. : 08286

e 2,8 kg, sous-atmosphère, une pâte brisée pur beurre garnie d'un appareil à quiche, de jambon et de lardons, fabriqué à la main par un maître artisan en Alsace

Quiche aux fromages

Barquette d'une pièce — Réf. : 08275

e 2,8 kg, sous-atmosphère, une pâte brisée pur beurre garnie d'un appareil à base de fromages : emmental, reblochon AOP et fromage de chèvre, fabriqué à la main par un maître artisan en Alsace

Les produits maître artisan

MAÎTRE ARTISAN

Nous vous proposons une gamme de produits frais destinés aux vitrines des bouchers charcutiers traiteurs. Des quiches gourmandes et des feuilletés hauts-de-gamme élaborés avec des ingrédients de qualités par un traiteur alsacien maître artisan qui fabrique ces produits de charcuterie pâtissière selon des méthodes traditionnelles avec des pâtes pur beurre et des garnitures riches et cuisinées.

Rouleau au jambon

Carton de 8 pièces — Réf. : 18704

170 g, sous-atmosphère, rouleau de pâte feuilletée pur beurre garnie d'une tranche de jambon et d'une tranche de fromage, fabriqué à la main par un maître artisan en Alsace

Pâté de viande

Carton de 8 pièces — Réf. : 18703

150 g, sous-atmosphère, pâte brisée pur beurre garnie d'une farce de viande de porc cuisinée et assaisonnée, fabriqué à la main par un maître artisan en Alsace

Buchette au fromage

Carton de 8 pièces — Réf. : 18705

160 g, sous-atmosphère, rouleau de pâte feuilletée pur beurre fourrée d'une sauce Mornay au fromage, fabriqué à la main par un maître artisan en Alsace

Quiches & Tartes

Flammekueche gratinée

Carton de 4 pièces **Réf. : 03729**

1,150 kg, à réchauffer, format gastronorme, fine pâte à pain recouverte d'oignons, de fins lardons fumés et gratinée avec de l'emmental, élaboré France

Tarte chorizo traiteur à partager

Carton de 3 pièces **Réf. : 07552**

1,450 kg, Ø 26 cm, à réchauffer, fond de pâte brisée garni d'un appareil à base d'œufs frais, de chorizo, de mozzarella et de poivrons, élaboré Bretagne

SAISONNIER ÉTÉ

Quiche lorraine

Carton de 12 pièces **Réf. : 10291**

200 g, Ø 13,5 cm, à réchauffer, garniture : jambon, lardons fumés et emmental, élaboré Nouvelle Aquitaine

Tarte aux 4 fromages

Carton de 12 pièces **Réf. : 10359**

200 g, Ø 13,5 cm, 69% de garniture, élaboré France

Tarte 3 fromages traiteur à partager

Carton de 3 pièces **Réf. : 07335**

1,45 kg, Ø 26 cm, à réchauffer, fond de pâte brisée garni d'un appareil à base d'œufs frais, d'emmental, de fromage de chèvre et de bleu d'Auvergne, élaboré Bretagne

SAISONNIER HIVER

Tarte aux poireaux

Carton de 12 pièces **Réf. : 10297**

200 g, Ø 13,5 cm, à réchauffer, 69% de garniture, élaborée France

Quiche Lorraine traiteur à partager

Carton de 3 pièces **Réf. : 07200**

1,45 kg, Ø 26 cm, à réchauffer, fond de pâte brisée garni d'un appareil à base d'œufs frais, de lardons fumés, de jambon, d'emmental et de poitrine de porc fumée, élaboré Bretagne

Tarte bande poulet méli mélo de légumes du sud

Carton de 8 pièces **Réf. : 03728**

1 kg, à réchauffer, sans entame, viande de poulet, crème fraiche, tomates, aubergines grillées, poivrons, élaboré France

Info GAMME

TARTE BANDE

Des recettes simples et gourmandes qui plaisent à tous

Portion adaptable à vos convives

Sans entame = pas de perte de produit

Facile à réchauffer

Tarte bande duo de poisson aux petits légumes

Carton de 8 pièces **Réf. : 01610**

1 kg, à réchauffer, sans entame, 75% de garniture à base de colin d'Alaska et saumon de l'Atlantique, crème fraîche, brocolis, courgettes et carottes, élaboré France

Tarte bande aux légumes BIO

Réf. : 09502

à retrouver page 196

Tarte bande chèvre tomate

Carton de 8 pièces **Réf. : 08044**

1 kg, à réchauffer, sans entame, 71% de garniture avec tomates (18%), fromage de chèvre (6,4%), élaboré Pays de la Loire

Tarte bande tartiflette

Carton de 8 pièces **Réf. : 01906**

800 g, à réchauffer, 65% de garniture tartiflette (crème fraîche, pommes de terre, poitrine fumée, fromage à raclette, Comté), élaboré France

Tarte bande à la Provençale

Carton de 8 pièces **Réf. : 01774**

1 kg, à réchauffer, sans entame, 75% de garniture riche en légumes : tomates, courgettes, aubergines grillées, poivrons, relevée au basilic et à l' huile d'olive, élaboré France

Tarte bande 3 fromages

Carton de 8 pièces **Réf. : 08046**

1 kg, à réchauffer, sans entame, 70% de garniture comprenant du fromage blanc, de l'emmental, et de la préparation fromagère, œufs frais et crème fraîche, élaborée Pays de la Loire

Tarte bande poireaux

Carton de 8 pièces **Réf. : 08045**

1 kg, à réchauffer, sans entame, 68% de garniture dont 22,5% de poireaux, œufs frais et crème fraîche, élaboré Pays de la Loire

Tarte bande oignon jambon

Carton de 8 pièces **Réf. : 05325**

1 kg, à réchauffer, sans entame, 69% de garniture : jambon supérieur, oignons frits, poitrine fumée, élaboré France

Quiche lorraine bande

Carton de 8 pièces **Réf. : 08001**

1 kg, sans entame, à réchauffer, 70% de garniture : œufs frais, jambon, poitrine fumée et crème fraîche, élaboré Pays de la Loire

Feuilletés à cuire

Feuilleté champignons et volaille

Carton de 63 pièces — **Réf. : 17634**

65 g, à cuire, prédoré, feuilletage garni de champignons cuisinés et de blanc de dinde, sans porc, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Feuilleté du pêcheur

Carton de 63 pièces — **Réf. : 17635**

70 g, à cuire, prédoré, garniture à base de chair de poisson et fruits de mer, élaboré France

Feuilleté poulet poireau

Carton de 45 pièces — **Réf. : 18905**

70 g, à cuire, feuilletage garni de cube de poulet d'une préparation à base de poireaux, emballé individuellement, élaboré Bretagne

Panier emmental

70 g, carton de 60 pièces — **Réf. : 19265**

Feuilleté hot dog ketchup

Carton de 60 pièces — **Réf. : 12282**

70 g, à cuire, prédoré, feuilletage garni d'une saucisse de volaille et de ketchup, sans porc, élaboré France

Croisillon Dubarry

Carton de 60 pièces — **Réf. : 11392**

70 g, à cuire, prédoré, garniture à base de choux fleurs et de crème béchamel, élaboré Auvergne Rhone-Alpes

Croustade d'escargots et champignons à la persillade

Carton de 18 pièces — **Réf. : 18861**

100 g, à cuire, pâte feuilletée garnie d'une préparation à la chair d'escargots et champignons émincés dans une sauce à la crème fraiche, à l'ail et au persil, élaboré Bretagne

SAISONNIER HIVER

Feuilleté saumon fumé

Carton de 42 pièces — **Réf. : 17298**

110 g, prédoré, à cuire, garniture 35%, élaboré France

Panier tartiflette fromage

Carton de 40 pièces — **Réf. : 19130**

110 g, à cuire, prédoré, garniture à base de fromage à tartiflette, lardons fumés, pommes de terre, crème et oignons, élaboré France

SAISONNIER HIVER

Feuilleté fromage de chèvre

Carton de 66 pièces — **Réf. : 19140**

110 g, à cuire, prédoré, garniture : fromage de chèvre fondu (7%), élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Friand à la viande

Carton de 80 pièces — **Réf. : 13418**

65 g, Feuilleté cru, surgelé, doré à l'œuf, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Carton de 48 pièces — **Réf. : 13422**

110 g, Feuilleté cru, surgelé, doré à l'œuf, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Friand au fromage

Carton de 80 pièces — **Réf. : 13417**

65 g, feuilleté cru, surgelé, doré à l'œuf, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Carton de 54 pièces — **Réf. : 13419**

80 g, Feuilleté cru, surgelé, doré à l'œuf, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Carton de 48 pièces — **Réf. : 13421**

110 g, feuilleté cru, surgelé, doré à l'œuf, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Coquille feuilletée fruits de mer et Saint-Jacques

Carton de 16 pièces — **Réf. : 17662**

100 g, à cuire, pâte feuilletée en forme de coquille garnie de crevettes, moule et noix de Saint-Jacques, cuisinés dans une sauce échalote et champignon, élaboré France

Saucisson brioché

Carton de 6 x 1 pièce **Réf. : 05878**

800 g, à cuire, pâte à brioche pur beurre (50%), saucisson pur porc (50%), à consommer chaud ou froid, élaboré France

Pithiviers aux noix de Saint-Jacques, moules et crevettes

Carton de 18 pièces **Réf. : 17306**

130 g, à cuire, feuilletés garnis d'une préparation aux noix de Saint-Jacques, moules et crevettes, vin blanc et échalotes, élaboré France

Tourte feuilletée poulet poireaux

Carton de 30 pièces **Réf. : 15847**

140 g, à cuire, garniture 40%, poulet cuisiné avec des poireaux et de la crème, prédoré, élaboré Rhône-Alpes

Tresse de volaille forestière

Carton de 32 pièces **Réf. : 13630**

140 g, à cuire, prédoré, 45% de garniture dont filet de de poulet cuit, crème fraîche, champignons, purée de cèpes, élaboré Auvergne Rhône Alpes

Tresse au Comté

Carton de 30 pièces **Réf. : 18065**

125 g, à cuire, pâte dorée saupoudrée de Comté, garniture Comté rapé et béchamel, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Feuilleté bande jambon emmental

Carton de 8 pièces **Réf. : 01868**

800 g, L. 36 cm, à cuire, feuilleté croustillant associé à un mélange savoureux de jambon et d'emmental associé à une béchamel onctueuse, élaboré France

Feuilleté en bande au poisson et petits légumes

Carton de 8 pièces **Réf. : 01967**

800 g, à cuire, morceaux de colin d'Alaska cuisinés avec un mélange de petits légumes, élaboré France

Entrées classiques

Soupe de poisson

Carton de 8 x 1 sachet — **Réf. : 00216**

1 kg, 35% de poissons roches, légumes, vin blanc, langoustines, homards, persil, ail et épices, élaboré France

Coquille St-Jacques 25% à la Bretonne

émulsions

Carton de 20 pièces — **Réf. : 10404**

120 g, à cuire, 25% de noix de Saint-Jacques, en coquille naturelle, élaboré Bretagne

Coquille de poisson

Carton de 20 pièces — **Réf. : 10479**

130 g, à réchauffer, coquille naturelle garnie de colin d'Alaska (35%), oignons, champignons, vin blanc, crème fraîche légère, gratiné à l'emmental, élaboré France

Escargots de Bourgogne

Sachet de 48 escargots — **Réf. : 02077**

7 g, *Helix Pomatia*, belle grosseur (coquilles de 31-34 mm), élaboré France

Chairs d'escargots de Bourgogne cuites

Carton de 4 x 1 sachet (500 g) — **Réf. : 03490**

Helix pomatia, belle grosseur, sachet zip refermable d'environ 105 pièces

Tatin aux tomates et tomates cerises

Carton de 18 pièces — **Réf. : 19158**

80 g, Ø 9 cm, à réchauffer dans son moule, mélange de tomates, oignons frits, tomates cerises mi-séchées, assaisonné à l'huile d'olive et aux aromates, recouvert d'une pâte feuilletée pur beurre, élaboré Bretagne

Tatin légumes du soleil

Carton de 18 pièces — **Réf. : 18702**

80 g, à réchauffer, mélange de légumes cuisinés à l'huile d'olive (poivrons rouges et jaunes, courgettes, aubergines, tomates) recouvert d'une pâte feuilletée pur beurre dans un moule en papier façon tatin, élaboré Bretagne

Tatin de duo de carottes aux oignons

Carton de 18 pièces — **Réf. : 19469**

80 g, à réchauffer, mélange de carottes jaunes et orange cuisinées à l'huile d'olive avec des oignons recouvert d'une pâte feuilletée pur beurre dans un moule en papier façon tatin, élaboré Bretagne

Cassolette de la mer sauce jus de citron et Yuzu

Carton de 12 pièces — **Réf. : 18859**

110 g, à réchauffer, en cassolette céramique blanche, préparation à base de colin d'Alaska et crevettes, petits légumes, sauce crémée citronnée relevée d'une touche de yuzu, élaboré Bretagne

Pizzas

Pizza gastronorme royale

Carton de 4 pièces — **Réf. : 02130**

1,5 kg, format gastronorme : 50 x 30 cm, à réchauffer, jambon, tomates, fromage et champignons, élaboré France

Pizza bande royale

Carton de 8 pièces — **Réf. : 00283**

560 g, 36,5 x 12,5 cm, à réchauffer, garniture à base de tomates, jambon, poivrons, emmental, champignons, élaborée Pays de la Loire

Pizza tomate fromage en ba nde

Carton de 10 pièces — **Réf. : 00280**

500 g, 36,5 x 12,5 cm, à réchauffer, garniture : sauce tomate aromatisée, emmental et spécialité fromagère, élaboré Pays de la Loire

Pizza gastronorme aux 3 fromages

Carton de 5 pièces — **Réf. : 07397**

1,4 kg, format gastronorme : 51 x 31 cm, à cuire, 45,5% de garniture : mozzarella, emmental et roquefort, pâte à pizza, élaboré France

Pizza bande texane

Carton de 8 pièces — **Réf. : 02242**

640 g, L. 50 cm, à réchauffer, 61% de garniture à base de tomates, viande de bœuf épicée, oignons et poivrons, élaboré France

Exotiques

Samoussa bœuf préfrit

Carton de 50 pièces — **Réf. : 13065**

55 g, sans porc, farce à base de bœuf et de légumes, élaboré France

Nems poulet frits cuits

Carton de 50 pièces — **Réf. : 10835**

e 50 g, sans porc, farce à base de poulet entourée d'une galette de riz croustillante, frits à l'huile de tournesol, inclus 8 sachets de sauce de 20 g, élaboré Bretagne

Crabe farci

Carton de 10 pièces — **Réf. : 13112**

150 g, en carapace naturelle, garniture à base de crabe (12%) et de poisson (8%), béchamel, décor : chapelure de blé, élaboré France

Crêpes & Galettes

Galette de sarrasin jambon fromage

Carton de 26 pièces — **Réf. : 13724**

120 g, à réchauffer, 60 g de garniture (41,7% de jambon, 25% d'emmental, crème fraîche), élaboré Bretagne

Crêpe géante

Carton de 32 pièces		
Champignons	EXCLU DS	Réf. : 10178
Emmental		Réf. : 10174
Jambon emmental	EXCLU DS	Réf. : 10683

150 g, à réchauffer, 52% de garniture, pliée en rectangle, élaboré en Bretagne

Crêpes

Carton de 40 pièces	
Champignons	Réf. : 10099
Emmental	Réf. : 10098
Jambon emmental	Réf. : 10100

50 g, à réchauffer, à servir en entrée, 50% de garniture, pliée en rectangle, élaborées Nouvelle Aquitaine

= PRODUITS = DE SNACKING

Croque monsieur toasté

Carton de 24 pièces — **Réf. : 10946**

170 g, pain de mie garni de sauce béchamel, de jambon cuit, et d'emmental fondu, élaboré Normandie

Maxi croque monsieur toasté

Carton de 18 pièces — **Réf. : 15842**

220 g, pain de mie garni de sauce béchamel, jambon, le tout recouvert d'une sauce emmental, élaboré France

Croissant fourré jambon fromage

Carton de 40 pièces — **Réf. : 13604**

90 g, à réchauffer, croissant garni d'une sauce béchamel et sa tranche de jambon de porc, le tout recouvert de béchamel et fromage, élaboré France

Croque-monsieur à cuire

Carton de 42 pièces — **Réf. : 13958**

140 g, à cuire, pain de mie garni de sauce béchamel, emmental et d'épaule de porc, élaboré Normandie

FOIES GRAS

58 FOIES GRAS MI-CUITS **60** FOIES GRAS CRUS

PAGE 57

Foies gras mi-cuits

Patrimoine culinaire français, le foie gras se présente sous différentes formes et différentes cuissons. Vous trouverez à notre gamme une large palette de foie gras crus à sélectionner en fonction de votre utilisation :

CLASSIFICATION DES FOIES GRAS MI-CUITS

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER ★★★★

100 % lobe de foie gras entier il peut être nature, aromatisé ou en alliance avec un autre ingrédient (avec de la figue par exemple)

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC MORCEAUX ★★★

préparation à base de foie gras de canard reconstitué, et de 30% à 100% de morceaux de foie gras, d'un assaisonnement et d'eau (ne pouvant excéder 10%)

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD ★★

préparation à base de foie gras de canard reconstitué, d'un assaisonnement et d'eau (ne pouvant excéder 10%)

2 TYPES DE CUISSON TRÈS DIFFÉRENTS

CUISSON MI-CUIT

C'est une cuisson douce. Le foie gras est cuit sous-vide, pasteurisé autour de 63°C. Il peut être présenté en bocal, terrine, boîte métallique ou sous vide. Vous le stockez au frais entre 0 et +4°C de 30 jours à 12 mois selon les produits.

LA CONSERVE

La conserve, à l'inverse, est une cuisson plus forte et plus longue. Le foie gras est cuit minimum 1 h et stérilisé à minimum 105°C. Il peut être présenté en bocal ou boîte métallique. Vous le stockez au sec au-delà de 4 ans.

Attention Les prix des produits mi-cuits sont plus élevés, les qualités organoleptiques étant plus préservées.

Foie gras entier coteaux du Layon fleur de se

Carton de 4 x 1 barquette — Réf. : 08594

1 kg, foie gras de canard entier parfumé au vin blanc mœlleux du coteaux du Layon, fleur de sel, origine France, élaboré Bretagne

Alliance de foie gras aux figues

Barquette de 500 g — Réf. : 05961

500 g, foie gras entier assaisonné (sel, poivre et coteaux du Layon) avec inclusion de figues, France

Foie gras de canard entier 2 poivres et champagne

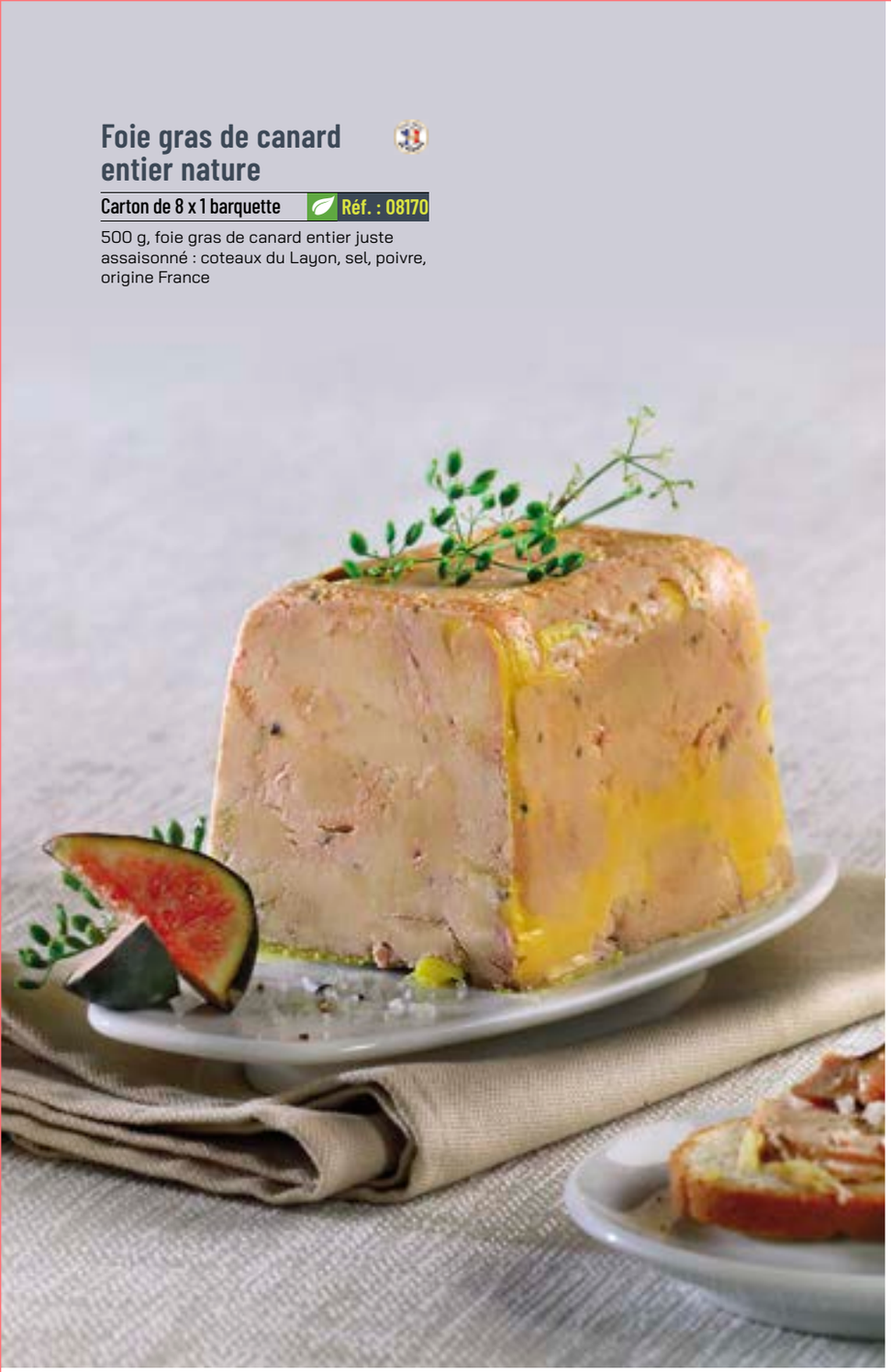
Carton de 6 x 1 pièce — Réf. : 03057

500 g, foie gras de canard entier mariné dans le champagne puis marié à deux poivres aromatiques, France, Rougié

Foie gras de canard entier nature

Carton de 8 x 1 barquette — **Réf. : 08170**

500 g, foie gras de canard entier juste assaisonné : coteaux du Layon, sel, poivre, origine France



Foie gras de canard entier au Saint-Émilion et épices douces

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 03685**

500 g, foie gras de canard entier parfumé au vin rouge de Saint-Émilion AOC, France

Blocs

Bloc de foie gras de canard mi-cuit

Réf. : 02469	Ø 75 mm	avec 30% de morceaux, Rougié	Boîte de 1 kg	
Réf. : 01025	Ø 75 mm	avec 30% de morceaux, France, Rougié	Boîte de 400 g	
Réf. : 03683	1 kg	avec 30% de morceaux, France	Carton de 3 x 1 boîte	
Réf. : 03845	400 g	30% de morceaux, France	Carton de 6 x 1 boite	
Réf. : 02868	Ø 73 mm	élaboré France	Boîte de 1 kg	

Foies gras crus

Nos foies gras proviennent majoritairement des élevages français du Sud-Ouest, Bretagne et Vendée. Les canards mulards sont élevés en plein air et ont une alimentation végétale (blé, maïs, tournesol), minérale et enrichie en vitamines.

CLASSIFICATION DES FOIES GRAS CRUS

EXTRA GASTRONOMIE ★★★★

- Calibre entre 350 et 500 g
- Couleur homogène texture souple, sans tâche ni hématome, couleur beige ivoire
- Peu de fonte à la cuisson
- Idéal pour une cuisson mi-cuit ou poêlée, pour les terrines et cuissons torchons

EXTRA RESTAURATION ★★★

- Calibre entre 500 et 600 g
- Couleur homogène, texture souple, sans tâche ni hématome, couleur beige ivoire
- Peu de fonte à la cuisson
- Idéal pour une cuisson mi-cuit ou poêlée, pour les terrines et cuissons torchons

1er CHOIX ★★

- Calibre entre 350 et 750 g
- Homogène pouvant présenter quelques pigmentations, tâches ou hématomes
- Fonte moyenne à la cuisson
- Privilégier la cuisson basse température, idéal en terrine

LOBES ENTIERS

Extra gastronomie

Carton de 7 pièces
Réf. : 05693
400/550 g, foie gras de canard entier emballé sous-papier, France

Carton de 7 pièces
Réf. : 03847
350/550 g, foie gras de canard déveiné emballé sous-papier, France

Extra restauration

Carton de 10 x 1 pièce
Réf. : 01470
400/550 g sous-vide, France

Carton de 10 x 1 pièce
Réf. : 05799
500/600 g, foie entier déveiné, sous-vide, origine France

1er choix

Sous-vide 1 pièce
Réf. : 05263
300/800 g, sous-vide, UE

Sous-vide 1 pièce
Réf. : 03385
450/700 g, sous-vide, origine UE Sous-vide d'une pièce

LOBES DÉVEINÉS
Idéal pour réaliser des terrines

PLAQUES DÉVEINÉES
Des foies gras en poids fixe pour maîtriser vos achats, prêt à assaisonner pour réaliser vos terrines.

Extra gastronomie

Carton de 6 x 1 plaque
Réf. : 02589
500 g, déveiné et conditionné en poids fixe, à plat sur plaque prêt à être assaisonné, France, Rougié

Extra restauration

Plaque de 4 kg
Réf. : 03062
4 kg, déveiné et conditionné en poids fixe, à plat prêt à être assaisonné, France, Rougié

1er choix

Plaque de 4 kg
Réf. : 08534
4 kg, plaque en poids fixe origine Grand Ouest et élaboration Bretagne

Escalope de foie gras de canard cru

Juste à poêler pour une maîtrise totale de vos coûts

Carton de 2 x e 1 kg — Réf. : 02030
40/60 g, sachet de 20 pièces (1 kg), IQF, France, Rougié

Carton de 5 x e 1 kg — Réf. : 07991
40/60 g, ép. 20 mm environ, tranché dans un foie gras cru e 500/600 g origine France, IQF

Carton de 5 x 1 kg — Réf. : 03550
40/60 g, IQF, UE

Foie gras cru en terrine

Juste à cuire, pour des terrines inratables.

Carton de 10 x 1 pièce — Réf . : 03953
500 g, en terrine blanche, assaisonnée, prête à cuire, sous-vide, origine France élaboré Bretagne

CHARCUTERIES

PAGE **61**

62 JAMBONS CUITS **64** JAMBONS SECS **66** PÂTÉS, TERRINES, RILLETTES **70** PÂTÉS-CROUTE
71 LARDONS & POITRINE **72** SAUCISSONS SECS **74** CHARCUTERIES CUITES
77 BOUDINS **76** ANDOUILLES & ANDOUILLETTES **78** SAUCISSERIE **80** CHARCUTERIE TRANCHÉE

061-082_Charcuteries.indd 61 11/03/2022 18:46

JAMBONS CUITS

Jambon cuit supérieur AC "le dégougé"

Carton d'une pièce — Réf. : 05714

e 9 kg, avec rotule, avec couenne, origine France

LEXIQUE

AC : avec couenne

DD : découenné dégraissé

TORCHON :
process de fabrication qui consiste à cuire le jambon dans un bouillon entouré d'un linge, d'un sac, d'un filet ou du bandelettes textiles.

DÉGOUGÉ :
l'os du jambon est séparé des chairs mais reste à l'intérieur du jambon. Il est cuit avec. Pour le trancher, vous pourrez retirer l'os facilement.

JAMBON DE PARIS :
soit il s'agit d'une IGP (produit fabriqué à Paris exclusivement) soit, la plupart du temps, il s'agit d'une appellation commerciale qui n'a pas de valeur de qualité.
Le jambon de Paris est souvent de forme rectangulaire, de qualité choix ou supérieure.

CLASSIFICATION DES JAMBONS

QUALITÉ SUPÉRIEURE :
une noix entière minimum ou les trois noix

QUALITÉ CHOIX :
au moins une noix, membre postérieur couenne et gras sous cutané

QUALITÉ STANDARD :
membre postérieur couenne et gras sous cutané

Jambon cuit supérieur AC doré au four

Carton d'une pièce — Réf. : 05575

e 6 kg, avec couenne, sans polyphosphate ni gélifiant, doré au four, France

Jambon cuit supérieur AC

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 00302

e 8 kg, ovale, avec couenne, sans polyphosphate ni gélifiant, origine France

061-082_Charcuteries.indd 62 11/03/2022 16:46

Jambon cuit standard rectangle DD

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 00303

e 5 kg, rectangle, élaboré France

Épaule cuite standard rectangle DD

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 00381

5 kg, élaboré France

Jambon supérieur "Torchon" DD

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 00625

6/7 kg, découenné, dégraissé, origine France

Demi-jambon cuit supérieur DD

Carton de 4 x 1 pièce — Réf. : 00328

e 3,5 kg, ovale, découenné, dégraissé, France

Jambon cuit supérieur DD

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 00315

e 7 kg, ovale, découenné, dégraissé, France

Spécialités

Demi-jambon grill fumé

Carton de 4 x 1 pièce — Réf. : 00352

e 3,75 kg, sans os, étuvé puis délicatement fumé au bois de hêtre, élaboré Vendée

Demi-jambon rôti cuit aux herbes

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 07537

e 4 kg, demi-jambon cuit et ficelé de manière traditionnelle, visuel rustique et goût épicé, élaboré en Italie

= JAMBONS = SECS

IGP
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Garantit le lieu d'élaboration en région et la qualité du produit en respectant un cahier des charges précis au niveau européen.

AOP
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Garantit que toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une zone géographique limitée et un savoir-faire propre au territoire

STG
SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

Signe européen qui garantit que le mode de production, de transformation ou de composition du produit correspond à une pratique traditionnelle, ou que son élaboration repose sur des matières premières ou des ingrédients traditionnellement utilisés.

Français

Jambon de Bayonne 9 mois sans os

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 03816

e 5,6 kg, désossé, salé au sel des salines de Bearn, séché et affiné 9 mois minimum, issu de porcs nés, élevés dans la zone IGP Bayonne

Jambon sec de pays supérieur 7 mois sans os

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 00350

e 5,5 kg, sans os, salage doux frotté à la main, 7 mois d'affinage minimum, France

Jambon sec Auvergne désossé 8 mois

Jambon entier :
e 5,5 kg
Sous-vide d'une pièce
Réf. : 07595

Demi jambon :
e 2,5 kg - Sous vide
Carton de 8 x 1 pièce
Réf. : 02528

Jambon de porc, sel, épices et plantes aromatiques, séchage 8 mois, IGP Auvergne

Plus PRODUIT

Ce sont des jambons dit "crus". Ils sont mis au séchoir 48 jours minimum. Ces jambons sont élaborés à partir de jambon de porc français selon une recette vendéenne ancestrale. Frotté à l'eau de vie et aux herbes, il est salé à la main au sel sec.

Jambon de Vendée à l'ancienne sans os

Carton de 2 x 1 pièce

Jambon entier : 5/6 kg — Réf. : 00304

Demi jambon : 2,5/3 kg — Réf. : 00763

désossé os coulé, frotté à l'eau de vie et aux herbes, salé à la main au sel sec, maturé sous torchon, séché et affiné, origine France, élaboré Vendée

061-082_Charcuteries.indd 64 11/03/2022 16:47

Italiens

Jambon de Parme 12 mois sans os AOP

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 01918

e 7 kg, désossé, salé au sel sec par des maîtres saleurs puis séché et affiné pendant 12 mois minimum, porteur d'une AOP "Prosciutto di Parma", élaboré en Italie

Jambon sec italien 8 mois minimum sans os

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 07534

e 6 kg, désossé, séché et affiné 8 mois minimum, élaboré en Italie

Demi-speck de montagne

Carton de 4 x 1 pièce — Réf. : 07535

e 2,5 kg, jambon cru fumé au bois de hêtre et affiné traditionnellement pendant 12 semaines minimum, élaboré en Italie. Idéal pour la réalisation d'involtini

Spianata piccante

Carton de 5 x 1 pièce — Réf. : 09232

e 2,15 kg, charcuterie de spécialité italienne (salame piccante) présentée sous forme applatie. Élaborée en Italie

Coppa de Parme

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 07536

e 1,8 kg, échine de porc séchée, porteur d'une IGP. Parfait dosage de sel et d'épices, embossé sous boyau naturel, ficelée et longuement affinée, élaboré Italie

Pancetta Magrissima

Sous-vide d'une pièce (e 1,6 kg) — Réf. : 08289

e 1,6 kg, poitrine de porc, salée, séchée 30 jours minimum, sous filet, sous-vide, élaboré Italie

Bresaola della Valtellina Punta d'Anca

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 09233

e 1,6 kg, viande de bœuf maturée et séchée, légèrement salée et épicée. Charcuterie de spécialité italienne, fabriquée dans la vallée de La Valtellina en Lombardie (Italie) dans le respect du cahier des charges IGP

Espagnols

Jambon sec DUROC Gran reserva 16 mois

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 08314

e 5 kg, Jambon issu de cochon de race 50% DUROC, désossé, salé et séché 16 mois minimum, classification Serrano Gran Reserva, origine Espagne

Jambon Serrano Reserva 12 mois sans os

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 02215

e 6 kg, désossé coupe en V, salé, séché et affiné 12 mois minimum, classification Reserva, Espagne

Jambon Serrano BODEGA 10 mois sans os 4D

Carton d'une pièce — Réf. : 07926

e 5 kg, désossé, découenné, dégraissé, dénervé, séché et affiné 10 mois minimum, origine Espagne

Jambon ibérique de Cebo 30 mois sans os

Carton d'une pièce — Réf. : 08734

e 5,5 kg, 50 à 100% de race ibérique élevé en liberté, jambon désossé, salage doux et séchage naturel en cave 30 mois minimum, origine Espagne

Plus D'INFOS

La gamme de jambon ibérique se divise en 3 catégories en fonction du temps de séchage des produits ce qui donne 3 appellations différentes :

BODEGA : temps de séchage < 12 mois

RESERVA : temps de séchage < 15 mois

GRAN RESERVA : temps de séchage

PÂTES TERRINES & RILLETTES

Pâté de campagne supérieur Breton

Carton d'une pièce | Réf. : 07946

3,5 kg terrine en grès, viande et gras de porc, hachage gros grain, élaboré Bretagne

Pâté de campagne supérieur (démoulé)

Carton de 10 x 1 pièce | Réf. : 09148

e 1,5 kg, en pain, viande de porc origine France, sous-vide, élaboré France

Pâté de campagne (démoulé)

Carton de 3 x 1 pièce | Réf. : 00380

e 2,5 kg, sous-vide, élaboré France

Terrine de lapin à l'ancienne

Carton d'une pièce | Réf. : 03916

e 3,6 kg, terrine grès, viande de lapin (25%) et viande de porc assaisonnées, sans colorant ni conservateur, hachés gros grain et cuisinés et cuit au four, élaboré Vendée

Terrine de confit de foie de porc

Carton d'une pièce | Réf. : 02014

3,5 kg, "Délice de Grand-mère" terrine en grès de forme ovale, foie de porc (41%), gorge, haché gros grain, élaboré Bretagne

061-082_Charcuteries.indd 66 11/03/2022 16:47

Terrine forestière champignons

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 02507

1,6 kg, à base de viande de porc, foies de porc et de poulet, champignons sylvestres (2,5%), élaboré France

Pâté de foie supérieur (démoulé)

Carton de 10 x 1 pièce — Réf. : 03090

e 1,4 kg, en pain, pâté de foie supérieur, format rectangle, sous-vide, élaboré France

Pâté de tête persillé

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 02873

e 2 kg, tête de porc (80%), pain moulé en demi-lune, décor gelée et persil, élaboré France

Terrine de canard au Pineau des Charentes et sel de l'Île de Ré

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 05246

1,8 kg, barquette blanche avec oreilles, canard (30%), gorge de porc, échalote, Pineau des Charentes (2%), sel de l'île de Ré, élaboré Nouvelle Aquitaine

Jambon persillée de Bourgogne

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 07089

e 3 kg, forme demi-lune, viande cuite, sous-vide, jambon et épaule de porc, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Mousse de canard supérieure

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 02270

1,5 kg, Ø 8,5 cm, canard (foie maigre 21% et graisse), foie de poulet 25 %, Porto, élaboré Bretagne

Terrine crémeux de canard au Porto

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 01536

1,5 kg, Terrine rectangle plastique blanche, élaboré Nouvelle Aquitaine

Terrines de gibiers

Terrine de cerf

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 03396

1,8 kg, viande de cerf (22%), crépinée, avec décor, élaborée France

Terrine de sanglier

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 00872

1,7 kg, viande de sanglier (21,1%), viande, gras et foie de porc, vin Gigondas et Cognac, élaboré France

SAISONNIER GIBIER

Terrine de lièvre au Cognac

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 00876

1,7 kg, viande de lièvre (20%), gorge, foie et maigre de porc, oignon, vin rouge, cognac, élaboré France

SAISONNIER GIBIER

Terrine de faisan aux cèpes

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 05678

1,8 kg, terrine plastique, viande de faisan 21%, viande et gras de porc, vin blanc, porto, cèpes, élaborée France

SAISONNIER GIBIER

061-082_Charcuteries.indd 68 11/03/2022 16:47

Rillettes

Rillettes d'oie

Carton de 2 x 1 pièce Réf. : 05899

1 kg, Rillettes composées de 83% d'oie, riches en morceaux et en fibres, présentées dans un bol plastique, élaboré Pays de la Loire

Plus PRODUIT

Des rillettes d'oies riches en fibres et en morceaux

Une jolie présentation buffets et vitrines

Rillettes du Mans pur porc

Carton de 4 x 1 pièce Réf. : 02612

2 kg, terrine plastique, viande de porc origine France, riche en fibres, moulée en terrine pour un tranchage facile, élaboré Pays de la Loire (Sarthe)

Rillettes de poulet rôti en marmite en pain

Carton de 6 x 1 pièce Réf. : 07888

1,2 kg, terrine plastique transparente, à base de viande de poulet (90%) rissolée dans la graisse de canard, élaboré Pays de Loire (Sarthe)

Une gamme de charcuterie locale est disponible sur chaque dépôt (rillettes, saucissons...)

= PÂTES =
CROUTE

Pâté-croûte Richelieu classique tranché

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 02271

e 1,8 kg, 20 tranches, sans talon, farce avec médaillon de mousse de foie de canard, sous-atmosphère, élaboré France

Pâté-croûte tranché

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 02272

e 1,2 kg, 20 tranches de 60 g, sans talon, farce à base de viande et foie de porc, assaisonné au Brandy, élaboré France

Mini-pâté-croûte

Carton de 10 x 1 pièce

Noisettes	Réf . : 02327
Olives	Réf. : 03510

450 g, à trancher, environ 20 tranches, sous-vide, avec talon, élaboré France

Pâté-croûte entier de canard forestier

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 03496

e 2,2 kg, farce à base de viande de canard renfermant une tranche de mousse de foie de canard, non tranché (19 parts environ), avec talon, sous-vide, élaboré Bourgogne Franche-Comté

061-082_Charcuteries.indd 70 11/03/2022 16:47

LARDONS & POITRINE

Julienne d'épaule

Carton de 2 kg — Réf. : 05897

500 g, 4 barquettes de 500 g, élaborée en France

Dés d'épaule cuite standard

Carton de 6 x 1 kg — Réf. : 04081

1 kg, 8 x 8 x 8, cuite, sous-atmosphère, élaboré France

Lardons fumés allumettes

Carton de 6 x 1 barquette — Réf. : 02672

1 kg, 5 x 5 mm, élaboré France

Lardons crus fumés

Carton de 6 x 1 barquette — Réf : 02930

Carton de 5 x 1 kg — Réf. : 00414

1 kg, poitrine de porc salée, fumée, découennée

Dés de jambon choix

Carton de 2 x 1 barquette — Réf. : 02426

10 X 10 X 10 mm, cuit, sous-atmosphère, France

Dés de volaille cuits standard

Carton de 6 x 1 barquette — Réf. : 04082

1 kg, 10 x 10 x 10, cuit, prêt à consommé, sous atmosphère, élaboré France

Lardon de volaille fumé

Carton de 2 x 1 kg — Réf. : 08336

Produit 100% volaille principalement de la dinde origine France, sous-atmosphère, élaboré Bretagne

Lardon fumé certifié Charte environnement

Barquette d'1 kg — Réf : 09550

issue de porcs élevés sans antibiotique dès la fin du sevrage, France

Tranches fines de poitrine fumée

Barquette de 500 g — Réf. : 02892

500 g, environ 28 tranches, issues de poitrine n° 1, découennées, désossées, dégraissées, salées, étuvées, fumées puis tranchées.

Demi-poitrine fumée n°1 crue

Carton de 8 x 1 pièce — Réf. : 00949

e 1,7 kg, élaborée France

Demi-poitrine fumée cuite

Carton de 8 x 1 pièce — Réf. : 02844

e 1,4 kg, élaborée France
- LIAISON FROIDE -

SAUCISSONS

Saucisson à l'ail nature

Carton de 6 x 1 pièce

Nature	Réf. : 00936
Fumé	Réf. : 00372

1 kg, Ø 6,3 cm, origine France

Saucisson sec pur porc

Carton de 6 x 1 pièce — Réf. : 00657

e 1,1 kg, Ø 6 cm, longueur 48 cm, viande de porc hachée 5 mm, saucisson sous filet, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Saucisson sec IGP Auvergne

Carton de 6 x 1 pièce — Réf. : 09121

e 800 g, 30 cm, Ø 7 cm, élaboré à partir de viande de porc origine France IGP Auvergne, sous boyau naturel de porc, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Saucissons secs de Savoie

Carton de 15 x 1 pièce

Nature	Réf. : 08763
Noisettes	Réf. : 08764
Beaufort	Réf. : 08765

200 g, e 15 cm, Ø 4,5 cm, viande de porc origine France, boyau naturel de porc, 21 jours de sèche minimum, élaboré Savoie

Spianata piccante

Carton de 5 x 1 pièce — Réf. : 09232

e 2,15 kg, Charcuterie de spécialité italienne *(Salame piccante)* présentée sous forme applatie, élaborée en Italie

Salami danois pur porc (demi)

Carton de 3 ou 8 x 1 pièce — Réf. : 00663

e 1,4 kg, Ø 9 cm

Cervelas pur porc

Carton de 6 x 1 pièce — Réf. : 00664

1 kg, Ø 6,5 cm, embossage boyau non comestible, France

061-082_Charcuteries.indd 72 11/03/2022 16:47

Saucisson cocktail nature "Grignoton"

Sachet e 500 g — Réf. : 08262

e 5 g, 2/3 cm, , pur porc, élaboré France

Rosette supérieure pur porc

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 03066

e 3 kg, Ø 85 +/- 5 mm, L. 54 cm, élaborée Auvergne Rhône-Alpes

Chorizo courbé fort

Carton de 30 x 1 pièce — Réf. : 00665

200 g, courbé, viande et gras de porc, Espagne

Chorizo droit Gran Vela

Carton de 4 x 1 pièce — Réf. : 02289

e 1,5 kg, Ø 7 cm, sous-vide, droit, goût doux, pur porc, origine Espagne

Saucisse perche

Carton d'une pièce — Réf. : 07898

e 3 kg, saucisse sèche à base de viande de porc, épices, boyau naturel de porc, présentée enroulée sur elle-même, élaboré Bretagne
À positionner sur un support en bois (non fourni)

IDÉE

Idéals pour de la vente au comptoir, proposez à vos clients des saucissons qui trouveront parfaitement leur place autour d'un apéritif.

Lomo ibérique de cebo

Carton de 10 x 1 pièce — Réf. : 08735

600/800 g, 35 cm, Ø 7 cm, longe de porc 50% race ibérique salée, assaisonnée ail et paprika, affinée 70 jours minimum, origine Espagne

Chorizo ibérique extra

Carton de 12 x 1 pièce — Réf. : 08736

500/700 g, 25 cm, Ø 6,5 cm, viande de porc 100% race ibérique, salée, assaisonnée ail, origan et paprika, embossage boyau naturel, affinée 70 jours minimum, élaboré Espagne

CHARCUTERIES CUITES

Bacon fumé

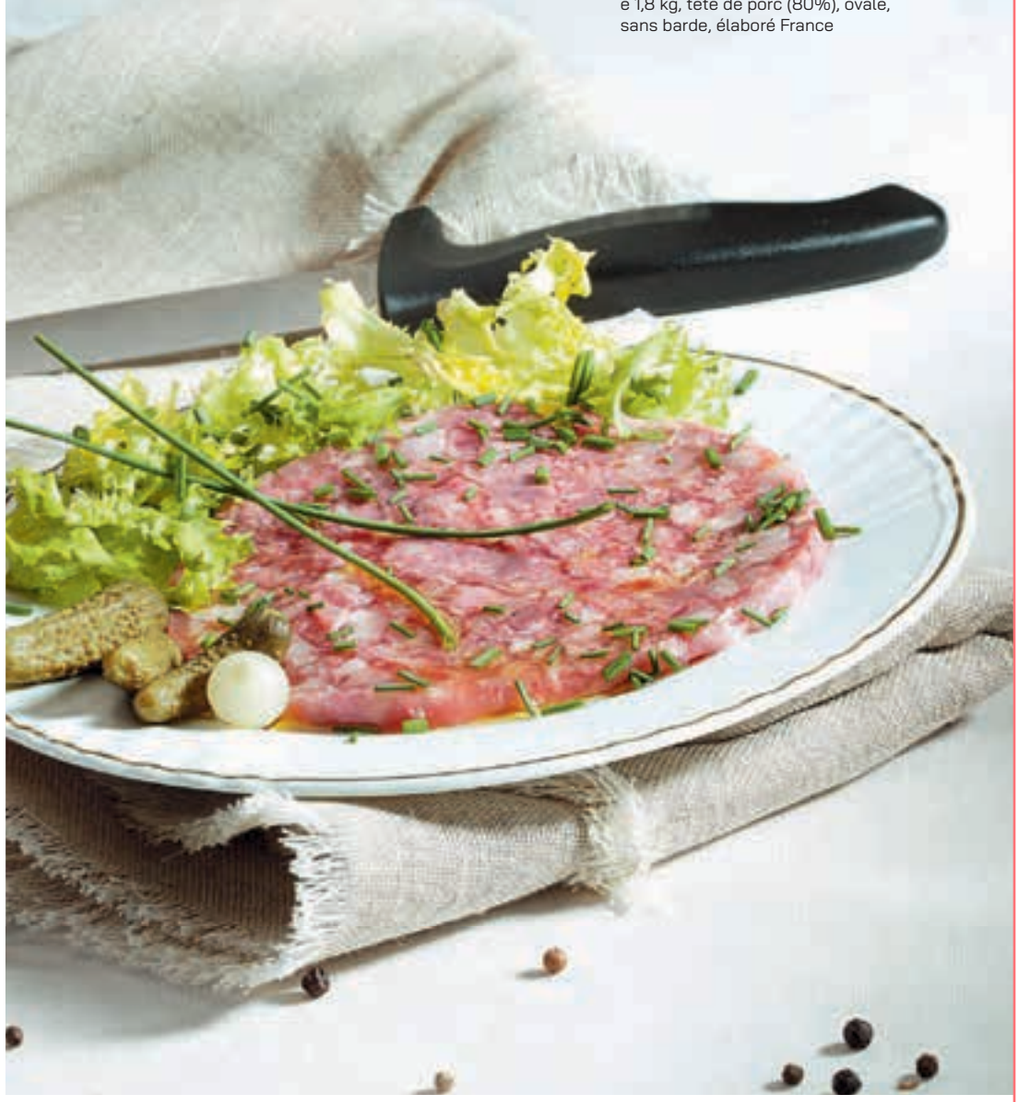
Carton de 5 x 1 pièce — Réf. : 00340

1,5/2 kg, non tranché, élaboré France

Carré de porc cuit

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 03653

e 2,5 kg, carré de porc sans os, paré, élaboré Bretagne
Liaison froide



Museau de porc sans barde

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 02872

e 1,8 kg, tête de porc (80%), ovale, sans barde, élaboré France

Roulade de volaille aux olives

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 00532

2,5 kg, Ø 9 cm, sans porc, viande de dinde, olives vertes, origine France

Mortadelle pistachée (demi)

Carton de 4 x 1 pièce — Réf. : 00656

e 1,5 kg, Ø 12 cm environ, véritable recette italienne, élaborée France

Galantine aux olives

Carton de 6 x e 2 kg — Réf. : 03133

e 2 kg, viande de porc, de dinde et olives, élaboré France

061-082_Charcuteries.indd 74 11/03/2022 16:47

Jarreton de porc cuit

Sous-vide de 4 pièces (e 1,6 kg) — Réf. : 00318

e 400 g, à réchauffer, origine France, élaboré Centre Val de Loire

Carton d'environ 3 kg — Réf. : 07382

e 350 g, avec os, origine France

Rôti de porc cuit

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 00374

e 3,4 kg, longe de porc sans os, cuit au bouillon, sous-vide, élaboré Bretagne

Palette supérieure cuite

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 03824

e 1,5 kg, sous-vide, dégraissée, dénervée puis cuite, France

Assortiment de charcuteries Alsaciennes

Sous-vide de 1,32 kg — Réf. : 03825

8 portions de 165 g de charcuterie, élaboré France
Sélection de 5 viandes : 1 tranche de filet de porc cuit fumé, 1 tranche de poitrine cuite fumée, 1 saucisse cuite fumée, 1 saucisse de Strasbourg, 2 tranches de saucisson à l'ail fumé

SAISONNIER HIVER

Mini-jambonneau cuit supérieur doré

Barquette de 12 pièces — Réf. : 02968

e 150 g, préparé à partir de jambonneau arrière de porc avec os traités en salaison et cuits, sous-atmosphère, origine France

Jambonneau cuit en poire

Carton de 10 x 1 pièce — Réf. : 05051

e 480 g, préparé à partir du jambonneau arrière, origine France

Jambonneau en pain cuit

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 00306

e 2,2 kg, sous-vide, origine France

ANDOUILLES & ANDOUILLETTES

Andouillette de Troyes bouts coupés

Sous-vide de 7 pièces (1 kg) Réf. : 01160

e 145 g, sous-chaudin, élaborée région grand Est

Plus PRODUIT

Le terme véritable qualifie des produits fabriqués dans leur lieu d'origine, selon les règles traditionnelles. Cette véritable andouillette de Troyes AAAAA (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique) est composée exclusivement de lanières de chaudins et d'estomacs de porcs embossés manuellement sous chaudin, ce qui lui confère une forme cylindrique.

Véritable andouillette de Troyes AAAAA

Sous-vide de 5 pièces (e 1 kg) Réf. : 03610

e 200 g, sous-vide, élaborée Région Grand Est

Andouillette aux herbes provençales

Sous-vide de 8 pièces Réf. : 02256

e 140 g, sous-vide, assaisonnement provençal, élaborée France

Andouillette pur porc

Sous-vide de 8 pièces Réf. : 00378

e 140 g, boyau naturel, élaborée France

Andouillette au canard

Sous-vide de 4 pièces Réf. : 02399

e 160 g, Chaudin et estomac de porc et manchons de canard, andouillette bouts coupés, élaborée Normandie

061-082_Charcuteries.indd 76 11/03/2022 16:48

Andouille pur porc

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 00376

e 1,6 kg, Ø 7 cm, longueur 43 cm, élaboré Normandie

Andouille de Vire

Carton de 5 x 1 pièce — Réf. : 03047

e 800 g, 35 cm, Ø 8,3 cm, chaudin et estomac de porc, bridé, élaboré Bretagne

Boudin noir brasse à l'ancienne

Carton de 4 x 1 pièce — Réf. : 05040

e 1,5 kg, pur porc, à l'oignon, élaboré à partir de matières premières exclusivement françaises, élaboré Pays de la Loire

Boudin noir à l'ancienne

Sous-vide de 1 kg (8 pièces) — Réf. : 00666

e 125 g, pur porc, aux oignons, matière première origine France, élaboré France

Boudin blanc au Porto

Sous-vide de 10 pièces (1,25 kg) — Réf. : 00680

125 g environ, élaboré France

Boudin noir antillais

Sous-vide de 17 pièces (e 1 kg) — Réf. : 02953

e 60 g, légèrement épicé, élaboré France

= SAUCISSERIE =

Saucisses de Francfort

Sous-vide de 1 kg (20 pièces) — Réf. : 00655

50 g, boyau collagène, cuite, élaborées France

Saucisses de Strasbourg

Sous-vide de 1 kg (20 pièces) — Réf. : 01157

50 g, boyau collagène, cuite, élaborées France

Knack cuite

Barquette de 20 pièces — Réf. : 05337

e 80 g, knack fumée et cuite, embossée sous boyau naturel, idéale pour les hot-dogs, élaboré France

Knacks de volaille cuites

Sous-vide
de 20 pièces (0,7 kg) — Réf. : 03305

35 g, knack de volaille cuite sans porc, France

Saucisse fumée précuite

e 60 g, sous-vide
de 14 pièces (840 g) — Réf. 02445

e 90 g, sous-vide
de 15 pièces (1,350 kg) — Réf. 00892

e 125 g, sous-vide
de 12 pièces (e 1,5 kg) — Réf. 03823

boyau naturel, origine France

Chair à tomate (farce à légumes)

Carton
de 6 x 1 kg — Réf. : 05055

1 kg, viande hachée de porc assaisonnée, chapelurée et persillée, France

Chair à saucisse

Carton
de 6 x 1 kg — Réf. : 02013

1 kg, viande et gras hachés de porc assaisonnée, élaboré France

Saucisse de Morteau IGP

Barquette de 3 pièces
(e 1,05 kg) — Réf. : 05338

e 350 g, Ø 4,5/6,5 cm, hachage gros grain, réalisée à partir de viande de porc élevé au petit lait, embossée sous boyau naturel de porc, fermée par une cheville de bois, fumée aux résineux, élaboré Franche-Comté

SAISONNIER HIVER

Saucisse de Montbéliard cuite IGP

Barquette de 15 pièces
(e 1,8 kg) — Réf. : 07727

125 g, fumée, cuite, réalisée à partir de viande de porc, embossée sous boyau naturel de porc, fabriqué en Franche-comté

SAISONNIER HIVER

061-082_Charcuteries.indd 78 11/03/2022 16:48

Saucisse de Toulouse

Sous-vide de 10 pièces (e 1,25 kg) e 125 g — Réf. : 00948

Sous-vide de 20 pièces (e 1,2 kg) e 60 g — Réf. : 05562

boyau naturel, élaboré France

Saucisse supérieure au piment d'Espelette

Barquette de 14 pièces (2,1 kg) — Réf. : 07907

e 150 g, viande de porc, poivron, piment d'Espelette, épices, boyau naturel, origine France (Aveyron)

SAISONNIER ÉTÉ

Saucisse de Toulouse aux cèpes

Barquette de 14 pièces (2,1 kg) — Réf. : 07728

e 150 g, élaborée à partir viande de porc et morceaux de cèpes, boyaux naturels de porc, sous-atmosphère, France

SAISONNIER HIVER

Chorizo Rosario barbecue piquant

Sachet de 1,5 kg environ — Réf. : 07909

e 70 g, à cuire, viande de porc épicée au paprika, sel, Espagne

SAISONNIER ÉTÉ

Saucisse brasse au couteau

Barquette d'une pièce — Réf. : 07153

1,2 kg, épaule de porc, sans arôme artificiel, sans colorant, origine France, élaboré région grand Est

Chipolatas

Réf. : 03712		50 g	IQF, boyau végétal	France	Carton de 5 kg
Réf. : 00658	✓	60 g		France	20 pièces
Réf. : 08743	✓	55 g		France	18 pièces
Réf. : 09240	✓	55 g		France	18 pièces

Volaille

Réf. : 08794	✓	60 g	aux herbes	France, saisonnier été	20 pièces
Réf. : 05233	✓	50/60 g		France	Selon site

Merguez

Réf. : 00681	✓	e 60 g	bœuf, mouton	Centre Val de Loire	25 pièces
Réf. : 05458	✓		tronçon bœuf, mouton		4 x 1 kg
Réf. : 03713		e 50 g	bœuf, mouton	France	Carton de 5 kg

CHARCUTERIE TRANCHÉE

Bacon tranché

Barquette de 500 g
(50 tranches) Réf. : 02954

Ø 95/100 mm, élaboré France

Coppa tranchée

Barquette de 500 g
(50 tranches) Réf. : 03481

Rosette de lyon tranchée

Barquette de 500 g
(50 tranches) Réf. : 02547

Ø 90 +/- 8 mm, élaborée Auvergne Rhône-Alpes

Chorizo pur porc tranché

Barquette de 500 g
(e 180 tranches) Réf. : 02548

Ø 34 mm, sous-atmosphère, chorizo topping à cuire, goût fort, élaboré France

Chorizo Gran Vela tranché

Barquette de 500 g
(90 tranches) Réf. : 03599

e 5,5 g, Ø 80 mm, Espagne
Ø 80/90 mm environ, sel sec, élaboré France

Filet de mignon de porc séché tranché

Carton
de 8 plaques Réf. : 09590

fabriqué à partir du filet mignon désossé de porc, salé au sel sec et séché origine UE, plaque de 30 tranches (75 g), élaboré France

Mortadelle de Bologne tranchée

Barquette de 125 g Réf. : 09589

16/18 g, Ø 15 cm, 7 à 8 tranches par barquette, avec inclusion de pistache, élaboré Italie

Salami danois pur porc tranché

Barquette de 500 g
(50 tranches) Réf. : 02885

500 g, Ø 90 mm,
élaboré France

Pavé au poivre vert tranché

Barquette de 500 g
(25 tranches) Réf. : 03110

20 g, 70 x 170 mm,
élaboré en France

Plateau tapas ibérique

Carton de 16 plaques Réf. : 09591

100 g, 5 tranches fines de jambon Serrano Grande reserve, 7 tranches fines de lomo extra reserve, 8 tranches fines de saucisson ibérique et 7 tranches fines de chorizo ibérique, positionnées sur une plaque, prêt à servir ou a renverser sur une planche bois ou ardoise, élaboré Espagne

061-082_Charcuteries.indd 80 11/03/2022 16:48

Tranches de jambon de Paris choix DD

Barquette de 25 tranches (1 kg) — Réf. : 03777

40 g, forme ovale, découenné, dégraissé, élaboré UE

Tranches de jambon supérieur DD

45 g, barquette de 16 tranches (720 g) — Réf. : 05406

40 g, barquette de 20 tranches (800 g) — Réf. : 08796

50 g, barquette de 10 tranches (500 g) — Réf. :09550

Tranches de jambon cuit supérieur DD au torchon

Barquette de 20 tranches (800 g) — Réf. : 08270

40 g, découennées, dégraissées, élaboré UE, sous atmosphère

Fausses tranches de jambon (chutes)

Sous vide de 2 kg ou d'e 1 kg — Réf. : 07269

jambon cuit en tranche non calibrées, de forme aléatoire, UE

Barquette de 20 tranches (800 g) — Réf. : 09143

e 40 g, produit déclassé

Blanc de poulet supérieur tranché

Barquette de 18 tranches (0,72 kg) — Réf. : 08488

40 g, forme demi-lune, tranche de blanc de poulet supérieur cuit au four, élaboré UE

Tranches de jambon grill fumé

e 100 g, barquette d'e 1 kg — Réf. : 00759

e 140 g, barquette d'e 1,4 kg — Réf. : 03454

10 tranches épaisses, sous-vide, à réchauffer, élaboré France

Tranches de jambon cru de Vendée prestige

Barquette e 600 g (24 tranches) — Réf. : 00761

e 25 g, frotté à l'eau de vie et aux herbes, salé au sel sec sans intercalaire, IGP, origine France

Tranches de jambon Serrano

Barquette de 500 g (20 tranches) — Réf. : 02924

25 g, 12 mois de séchage, avec intercalaires, Espagne

Tranches de jambon Italien

Barquette de 500 g (25 tranches) — Réf. : 07540

e 20 g, 8 mois, avec intercalaires, élaboré Italie, tranché en France

Tranches de jambon sel sec

Barquette de 500 g (25 tranches) — Réf. : 05323

20 g, salé au sel sec, séchage 7 mois, avec intercalaires transparents

PRODUITS DE LA MER

PAGE 82

LE POISSON **SURGELÉ**

CONGÉLATION

70% de notre gamme de poissons surgelés sont **"simple congélation"**

SIMPLE CONGÉLATION "SURGELÉ MER"

Pêche en pleine mer, filetage du poisson et surgélation et conditionnement à bord

SIMPLE CONGÉLATION "SURGELÉ TERRE"

Pêche en pleine mer, conservation dans la glace, filetage/découpe du poisson surgélation et conditionnement en usine de transformation.

DOUBLE CONGÉLATION

Pêche en pleine mer, surgélation à bord, transport vers une usine de transformation, décongélation maîtrisée puis filetage et découpe, surgélation.

LABELS

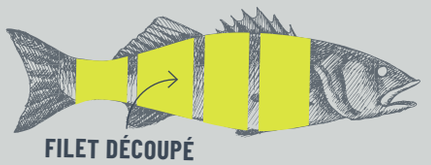
QUALITÉ SANS ARÊTE

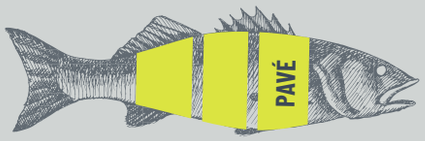
La norme AFNOR NF V45-074 fixe les critères d'acceptation de matières premières et spécifie les compositions et notamment les critères **"Qualité sans arête"**, les présentations et les mentions d'étiquetage des portions de filets surgelés. Pour définir une **"Qualité sans arête"**, il est toléré une arête pour un kilo de poisson.

PÊCHE DURABLE & AQUACULTURE RESPONSABLE

Nous privilégions les poissons issus de **pêches raisonnées et durables** ou **d'aquacultures** respectueuses de leur environnement afin de garantir à nos clients des produits de qualité.

5 TYPES DE DÉCOUPES DE POISSON





= POISSONS = ENTIERS

Truite désarêtée arc-en-ciel VAT

Carton de 2,5 kg — **Réf. : 02206**

190/210 g, *Oncorhynchus mykiss*, vidée avec tête, élévée en France
- SIMPLE CONGÉLATION -

Plus PRODUIT

La truite pêche française Ces truites élevées dans les eaux pures de Normandie sont surgelées immédiatement dans l'heure suivant la pêche ce qui garantit une conservation optimale des qualités gustative. Une filière maîtrisée de la reproduction à l'expédition.

Sole VAT

200/300 g, carton de 5 kg — **Réf. : 02395**

Solea solea, pêchée en Atlantique Nord-Est (hollande/France), IQF
- SIMPLE CONGÉLATION -

300/400 g, carton de 4 ou 5 kg — **Réf. : 02394**

- SIMPLE CONGÉLATION -

Queue de lotte de Chine

Carton de 5 kg — **Réf. : 02555**

150/300 g, *Lophius litulon*, sans peau, sans flanc et pelée, sans additif, pêché en Océan Pacifique, IQF
- SIMPLE CONGÉLATION -

Queue de lotte

Carton de 5 ou 10 kg — **Réf. : 03381**

900 g -/2 kg, GROS CALIBRE, *Lophius americanus*, IWP, sans peau, pêchée en Atlantique Nord-Ouest (USA)
- SIMPLE CONGÉLATION -

Saumonette

Carton de 10 ou 12,7 kg — **Réf. : 00415**

400/800 g, *Squalus acanthias*, IWP, pelée, pêchée en Océan Atlantique Nord-Ouest (USA) ou Atlantique Sud-Ouest (Nouvelle-Zélande)
- SIMPLE CONGÉLATION -

Carton de 5 kg — **Réf. : 09415**

400/800 g, *Dalatias licha* ou *Squalus acanthias*, IWP, pelée, pêchée en Océan Atlantique Nord-Ouest (USA-Canada) ou Pacifique (Nouvelle-Zélande)
- SIMPLE CONGÉLATION -

Aile de raie pelée

Carton de 5 kg — **Réf. : 00068**

400/800 g, *Raja spp* ou *Leucoraja spp*, IWP, pêchée en Atlantique (AFS/USA)
- SIMPLE CONGÉLATION -

Friture de jœls entiers

4/10 cm, *Atherina boyeri,* pêchés en eaux douces de Turquie, IQF

Carton de 10 x 1 kg — **Réf. : 02530**

- SIMPLE CONGÉLATION -

= DÉCOUPES = DE POISSONS

Filets

Filet de maquereau France

Carton de 3 ou 5 kg — **Réf. : 05561**

30/100 g, *Scomber scombrus*, filet simple avec peau sans flanc, désarêté (arête centrale retirée), IQF, pêché en Atlantique Nord-est (France)

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de bar d'élevage avec peau

Carton de 2 ou 3 kg — **Réf. : 03284**

120/170 g, *Dicentrarchus labrax*, IQF, avec peau écaillée, élevé en Turquie

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de sandre avec peau Freshwater

Carton de 5 ou 11,34 kg — **Réf. : 00072**

400 g +, *Stizostedion vitreum* ou *Sander vitreus*, IQF, pêché en eaux douces du Canada et transformé au Canada, avec peau, sans écaille

- SIMPLE CONGÉLATION -

Carton de 5 kg — **Réf. : 02481**

300/800 g, *Sander lucioperca*, IQF, pêché en eaux douces de Russie ou Kazakhstan, avec peau, sans écaille

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de Rouget-Barbet de Thaïlande avec peau

15/40 g, carton de 3 kg — **Réf. : 00219**

40/80 g, carton de 10 x 1 kg ou 3 kg — **Réf. : 02190**

Parupeneus heptacanthus, IQF, avec peau, pêché en Océan Pacifique (Indonésie)

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de Saint-Pierre avec peau

Carton de 5 kg — **Réf. : 02264**

150/200 g, *Zeus faber,* pêché en Océan Pacifique (Chine), sans additif, IWP ou IQF

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de dorade royale avec peau

Carton de 3 kg — **Réf. : 03749**

165 g +/- 15 g, *Sparus aurata*, IQF, belle portion calibrée, élevé en Turquie

- SIMPLE CONGÉLATION -

Infos SAUMON

À la différence des autres poissons, le saumon est coupé d'une façon bien spécifique. Cette découpe est plus connue sous le nom de TRIM :

TRIM A
Avec peau, avec arêtes, avec nageoires, non dégraissé, sans l'arête centrale

TRIM B
Avec peau, avec arêtes, sans nageoires dorsales, dégraissé légèrement

TRIM C
Avec peau, avec arêtes, sans nageoires dorsales, dégraissé partiellement

TRIM D
Avec peau, sans arêtes, sans nageoires dorsales, dégraissé totalement, sans queue

TRIM E
Sans peau, sans arêtes, sans nageoires dorsales, dégraissé totalement, sans queue

Filet de saumon sauvage (Keta du pacifique)

Carton de 5 ou 10 kg — **Réf. : 00053**

0,6-1,2 kg, *Oncorhynchus keta*, sous-vide, sans peau, sans arête, pêché en Océan Pacifique

Filet d'omble chevalier avec peau

Carton de 5 kg — **Réf. : 07692**

400/600 g, *Salvelinus alpinus*, avec peau, sans arête, élevé en Islande, IQF

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de saumon avec peau

Carton d'e 5 kg — **Réf. : 05182**

0,9/1,4 kg, *Salmo salar*, IQF, sur peau, sans flanc, sans queue, TRIM C, élevé au Chili ou Norvège

- SIMPLE CONGÉLATION

Filet de saumon frais de l'Atlantique avec peau

Carton de 5 x 1 pièce — **Réf. : 05954**

1,2/1,9 kg, *Salmo salar*, TRIM D, élevé en Norvège, sous-vide d'une pièce

Carton de 5 x 1 pièce — **Réf. : 08854**

1/2,2 kg, *Salmo salar,* TRIM B, avec peau, élevé en Norvège, sous-vide d'une pièce

Filet de truite à chair rose avec peau

130 g +/-25 g, carton de 2 kg — **Réf. : 08638**

Oncorhynchus mykiss, IWP, avec peau élevée en France

150/200 g, carton de 2 kg (10 à 14 pièces) — **Réf. : 01995**

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de raie

Carton de 5 kg — **Réf. : 03348**

100/800 g, *Leucoraja ocellata* ou *Erinacea*,
sans peau, pêchés en atlantique Nord Ouest

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet d'églefin

Carton de 2 x 7 kg ou 3 x 6,81 kg — **Réf. : 03897**

140/450 g, *Melanogrammus aeglefinus*, sans peau,
interleaved, pêché en Atlantique Nord-Est

- SIMPLE CONGÉLATION - SURGELÉ MER -

Filet de panga

Carton de 5 kg — **Réf. : 02734**

120/170 g, *Pangasius hypophtalmus*, IQF,
élevé au Vietnam, filière maîtrisée

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de flétan du Groënland

400/800 g, carton de 6 kg ou 6,81 kg — **Réf. : 05316**

100/450 g, plaque de 6 kg ou 6,81 kg — **Réf. : 02526**

Reihardtius hippoglossoides, interleaved, sans peau, pêché en Atlantique Nord (Islande ou Groënland)

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de julienne

Carton de 6 kg ou 4 x 6 kg — **Réf. : 00220**

400/800 g, *Molva molva*, interleaved,
pêchée en Atlantique Nord-Est (Islande/Écosse)

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de brochet Freshwater

Carton de 5 kg — **Réf. : 00956**

200-450 g, *Esox lucius*, IQF, sans peau,
pêché en eaux douces du Canada

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de merlu blanc

Carton d'une plaque de 7 kg — **Réf. : 00423**

60/200 g, *Merluccius hubbsi*, sans peau, interleaved,
pêché en Atlantique Sud-Ouest (Argentine)

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de hoki de Nouvelle-Zélande

Carton de 3 x 6,8 kg — **Réf. : 01148**

115/340 g, *Macruronus novaezelandiae*, interleaved,
sans peau, pêché en Océan Pacifique

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de perche du Nil

Carton de 6 kg — **Réf. : 00188**

400/1000 g, *Lates niloticus*, IWP, pêchée en eaux douces du lac Victoria

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de rascasse blanche

Carton de 5 kg — **Réf. : 07208**

400 g +, *Kathetostoma giganteum*, sans peau, sans arête, sans additif, pêché en Pacifique Sud (Nouvelle Zélande), interleaved

Filet de Saint-Pierre du Cap

Carton de 5 kg — **Réf. : 00173**

60/200 g, *Zeus capensis*, interleaved, sans peau, pêché en Atlantique Sud-Est (Afrique du Sud)

- SIMPLE CONGÉLATION -

Cœur de Longe de thon Albacore

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 07209**

3/6 kg, *Thunnus albacares*, sans peau, sans arête, pêché en océan Pacifique (Vietnam), IQF. À consommer cru ou cuit

- SURGELÉ MER - SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de sole tropicale plein filet

Carton de 6 x 2 kg — **Réf. : 00477**

105 g +/-15 g, *Cynoglossus spp.*, IWP, plein filet, sans peau, pêchée en Atlantique Centre-Est

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de sole tropicale

Carton de 6 x 2 kg — **Réf. : 02036**

100 g +/- 20 g, *Cynoglossus spp.*, sans peau, IWP, pêchée en Atlantique Centre-Est

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de colin (lieu)

Carton de 2 x 7 kg — **Réf. : 00056**

140/900 g, *Pollachius virens*, interleaved, pêché en Atlantique Nord-Est

- SIMPLE CONGÉLATION - SURGELÉ MER -

Filet de loup de mer

Carton de 4 x 6 kg — **Réf. : 00062**

400/800 g, *Anarhichas lupus* et *Minor*, interleaved ou IQF, sans peau pêché en Atlantique Nord-Est (Islande)

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de Dorade Sébaste

90 g +/- 30 g, carton de 5 kg	Réf. : 04050
60-150 g, carton de 5 kg	Réf. : 00559

Sebastes mentella ou *norvegicus*, sans peau, IQF, pêché en Atlantique Nord-Est

Filet de cabillaud

Carton de 2 x 7 kg ou 3 x 6,81 kg ou 4 x 6 kg	Carton de 6,81 kg ou 6 kg ou 7 kg ou 5 kg
Réf. : 02325	Réf. : 00214
400/900 g, *Gadus morhua*, interleaved, pêché en Atlantique Nord-Est (France/ Russie/Groënland)	80/450 g, *Gadus morhua* sans peau, interleaved, pêché en Atlantique Nord-Est ou Pacifique

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de lotte

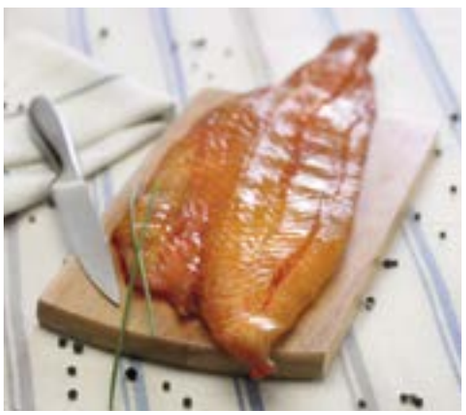
200/400 g, carton de 5 kg	Réf. : 03060
400/800 g, carton de 5 kg	Réf. : 01458

Lophius americanus, IWP, plein filet sans peau, sans additif ni polyphosphate, pêchée en Atlantique Nord-Ouest (USA)

- SIMPLE CONGÉLATION -

PRODUITS DE LA MER

Filets salés ou fumés



Filet de lieu noir fumé

Carton de 3 kg — Réf. : 01186

10/400 g, *Pollachius virens*, interleaved, pêché en Atlantique Nord-Est

- SIMPLE CONGÉLATION -

Miettes de morue salée

Carton de 3 ou 10 x 2 kg — Réf. : 07532

2 kg, morceaux de morue *(Gadus macrocephalus)* transformé en France, à dessaler dans l'eau 24

Filet de cabillaud/ morue salée avec peau

Carton de 5 kg — Réf. : 02225

100/500 g, *Gadus morhua*, IQF, pêchée en Atlantique Nord-Est (Islande)

- SIMPLE CONGÉLATION -

Découpes naturelles

Dos de colin lieu

Carton de 5 kg	
110 g +/- 10 g	Réf. : 02229
130 g +/- 10 g	Réf. : 07509
150 g +/- 10 g	Réf. : 02157

Pollachius virens, sans peau, IQF Atlantique Nord-Est

- SIMPLE CONGÉLATION -

Dos de thon Albacore

Carton de 3 kg	Réf. : 02939

150 g +/- 10 g, *Thunnus albacares*, sans peau, origine Vietnam, Océan Pacifique, conditionnement individuel sous-vide

- SIMPLE CONGÉLATION -

Dos de bonite à ventre rayé

Carton de 3 kg	Réf. : 03956

150 g +/- 10 g, Espèce de la famille des thons *Katsuwonus pelamis*, sans peau, sans arête, individuel sous-vide, pêché en Océan Indien ouest

- SURGELÉ MER - SIMPLE CONGÉLATION -

Plus PRODUIT

La bonite à ventre rayé est une espèce de la famille du thon. On peut aussi l'appeler "Listao". Le dos de bonite est issu de la filière sashimi (surgélation rapide à - 40 °) ce qui permet une utilisation du produit cru, en tartare ou en carpaccio.

Dos de cabillaud

Carton de 5 kg	
130 g +/- 10 g	Réf. : 01361
150 g +/- 10 g	Réf. : 02148
180 g +/- 10 g	Réf. : 07713

Gadus morhua, IQF, sans peau, pêché en Atlantique Nord-Est

- SIMPLE CONGÉLATION -

Dos de colin d'Alaska

Carton de 5 kg	
110 g +/- 10 g	Réf. : 03888
130 g +/- 10 g	Réf. : 07501
150 g +/- 10 g	Réf. : 07280

Theragra chalcogramma, pêché en Océan Pacifique, IQF

Dos de cabillaud avec peau

Carton de 5 kg

150 g +/-10 g	Réf. : 03998	180 g +/-10 g	Réf. : 05617

Gadus morhua, IQF, pêché en Atlantique Nord-Est (Norvège/Islande/Russie)

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de hoki de Nouvelle Zélande découpé

Carton de 5 kg — **Réf. : 01527**

130 g +/- 10 g, *Macruronus novaezelandiae*, filet sans peau découpé, IQF, pêché en océan Pacifique (NZ)

Dos de loup de mer

Carton de 3 ou 5 kg — **Réf. : 03175**

150 g +/- 10 g, *Anarhichas lupus* et *minor,* IQF,
pêché en Océan Atlantique Nord-Est (Islande)

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet d'églefin découpé

Carton de 5 kg — **Réf. : 07738**

150 g +/- 10 g, *Melanogrammus aeglefinus*, IQF, sans peau,
sans arête, pêché en Atlantique Nord-Est

Dos de morue salée avec peau

Carton de 5 kg — **Réf. : 08695**

300 g +, *Gadus morhua*, IWP, légèrement salé, avec peau,
sans arête, pêché en Atlantique Nord-Est (Islande)

- SIMPLE CONGÉLATION -

Steak de thon Albacore plein filet

Carton de 5 kg — **Réf. : 00558**

130 g +/- 10 g, *Thunnus albacares*, sans peau,
origine : Vietnam, Indonésie, Inde, Océan Indien et Pacifique, IQF

- SIMPLE CONGÉLATION -

Cœur de filets de merlu blanc du Cap

120 g +/-10 g, carton de 5 kg	Réf. : 02054

Merluccius capensis ou *Paradoxus*, pêché en Atlantique Sud-Est (Namibie), IQF

- SIMPLE CONGÉLATION -

120 g +/- 10 g, carton de 5 kg	Réf. : 03351

Merluccius capensis ou *Paradoxus*, portion de filets moulés, sans additif, IQF, pêché en Atlantique Sud-Est

- SIMPLE CONGÉLATION -

Chunk de colin d'Alaska

Carton de 5 kg	Réf. : 07550

30 g +/- 10 g, *Theragra chalogramma,* pêché en Océan Pacifique, 100% filets de colin d'Alaska, IQF

Tronçon de saumonette

Carton de 5 kg	Réf. : 05843

150 g +/- 10 g, *Squalus acanthias*, IQF, pêchée en Océan Atlantique Nord-Ouest et Pacifique Sud-Ouest (Nouvelle Zélande)

- SIMPLE CONGÉLATION -

Double filet de limande

Carton de 5 kg	Réf. : 03364

120 g +/- 20 g, *Limanda limanda*, IQF, filet inférieur avec peau blanche accolé au filet supérieur sans peau noire, pêché en Atlantique Nord-Est

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filet de cabillaud découpé

Carton de 5 kg	Réf. : 04003

130 g +/- 10 g, *Gadus macrocephalus*, filet portionné sans peau, IQF

Filet de colin lieu découpé

Carton de 5 kg	
130 g +/-10 g	Réf. : 04040
150 g +/- 10 g	Réf. : 04043

Pollachius virens, sans peau, pêché en Atlantique Nord-Est

Pavé de merlu blanc du Cap avec peau

Carton de 3 ou 5 kg	
140 g +/- 10 g	Réf. : 03624
170 g +/- 10 g	Réf. : 03120

Merluccius capensis et *paradoxus*, IQF pêché en atlantique Sud-Est (Namibie)

- SIMPLE CONGÉLATION -

Pavé de merlu de l'Ile d'Yeu avec peau

Carton de 3 ou 5 kg	Réf. : 07645

150 g +/- 10 g, *Merluccius merluccius*, IQF, sans flanc, sans arête, pêché en Atlantique Nord-Est, Ile d'Yeu

SAISONNIER ÉTÉ

- SIMPLE CONGÉLATION -

Les pavés de saumon

Avec peau

Carton de 3 kg	
150 g +/- 10 g	Réf. : 02058
180/200 g	Réf. : 77105

Atlantique avec peau *Salmo salar*, IQF, élevé Chili/Norvège

- SIMPLE CONGÉLATION -

Sans peau

Carton de 5 kg	
130 g +/- 10 g	Réf. : 07463

Atlantique *Salmo salar*, sans arête, IQF, élevé Chili

- SIMPLE CONGÉLATION -

Sauvage du pacifique

Carton de 5 kg	
100/120 g	Réf. : 07469
130g +/- 10 g	Réf. : 07623
150g +/- 10 g	Réf. : 02136

Oncorhynchus keta ou *gorbuscha*, sans peau, pêché en Océan Pacifique

Pavé de mahi-mahi avec peau

Carton de 5 kg	Réf. : 03073

150 g +/- 10 g, *Coryphaena hippurus*, appelé aussi dorade coryphène, pêché en Océan Pacifique ou Océan Indien, IQF

- SIMPLE CONGÉLATION -

Pavé de lieu jaune avec peau

Carton de 5 kg	Réf. : 08494

175 g +/- 15 g, *Pollachius pollachius*, sans arete, IQF, Atlantique Nord-Est (Norvège)

- SIMPLE CONGÉLATION -

Pavé de turbot sauvage avec peau

Carton de 2 kg	Réf. : 03957

170/230 g, *Psetta maxima*, IQF, pêché en Atlantique Nord-Est

- SIMPLE CONGÉLATION -

Pavé de sandre avec peau

Carton de 5 kg	Réf. : 02090

165 g +/- 15 g, *Stizostedion lucioperca*, pêché en eaux douces de Russie, IQF

- SIMPLE CONGÉLATION -

NOIX DE ST-JACQUES

Sans corail

Noix de Saint-Jacques sans corail FRANCE Pêche française

Carton de 10 x 1 kg — **Réf. : 07996**

15-30/Lb, *Pecten maximus*, sans corail, IQF, pêchées en Atlantique Nord-Est et Manche Est

- SIMPLE CONGÉLATION -

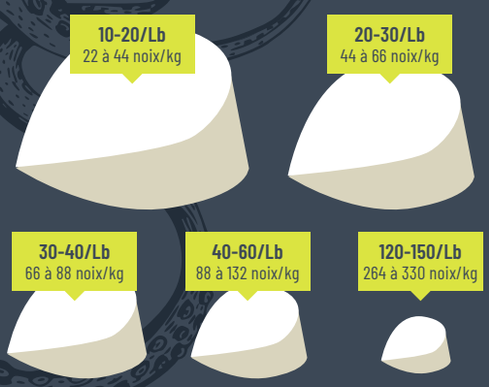
Noix de Saint-Jacques sans corail

Carton de 10 x 1 kg — **Réf. : 07438**

15/25 Lb, *Pecten maximus*, IQF, noix sauvage, pêchée en Atlantique Nord Est, Royaume-Uni

BIEN CHOISIR VOTRE CALIBRE

Il s'exprime en nombre de noix à la libre (lb).
Toute notre gamme de
Saint-Jacques est vendue en sachet de 1 kg



Les illustrations ci-dessus sont données à titre indicatif, la taille pouvant varier en fonction de l'espèce et/ou de l'origine.

Noix de Saint-Jacques sans corail

Carton de 10 x 1 kg — **Réf. : 03139**

120/150 Lb, *Zygochlamys patagonica*, IQF, pêchées en Atlantique Sud-Ouest, issues de pêches durables et responsables

- SIMPLE CONGÉLATION - SURGELÉ MER -

Noix de Saint-Jacques sans corail Clearwater

Carton de 10 x 1 kg

10/20 lb	Réf. : 01882	20/30 lb	Réf. : 03864

Placopecten magellanicus, sans corail, IQF, pêchées en Atlantique Nord-Ouest, surgelées mer Issues de pêches durables et responsables

- SIMPLE CONGÉLATION - SURGELÉ MER -

Avec corail

Noix de Saint-Jacques avec corail Amérique du Sud

Carton de 10 x 1 kg

10/20 lb	Réf. : 02675	20/40 lb	Réf. : 00612	40/60 lb	Réf. : 01466

Argopecten purpuratus, IQF, élevées au Pérou

- SIMPLE CONGÉLATION -

Noix de Saint-Jacques sans corail Amérique du Sud

Carton de 10 x 1 kg | Réf. : 05298

20/30 lb, *Argopecten purpuratus*, IQF, élevées au Pérou

- SIMPLE CONGÉLATION -

= AUTRES = COQUILLAGES

Plus PRODUIT

Ces bulots sont issus de pêches françaises. Aussitôt déchargés, ils sont lavés, cuits et surgelés en moins de 24h. Plongez-les surgelés quelques minutes dans un bouillon aromatisé et servez-les tièdes ou froids sur un buffet

Moule demie coquille

Boîte de 800 g	Réf. : 08801

30/45 kg, origine Nouvelle Zélande

Bulots cuits

Carton de 3 ou 5 kg	Réf. : 00395

40/70 pièces/kg, *Buccinum undatum,* produit cuit, sel et poivre, IQF

- SIMPLE CONGÉLATION -

Plus PRODUIT

Nettoyées et lavées, cuites dans leur jus. A travailler comme des moules fraîches.

Moules décoquillées cuites

Carton de 5 ou 10 x 1 kg	Réf. : 02385

300/500 kg, IQF, élevées au Chili ou UE

- SIMPLE CONGÉLATION -

Moules entières cuites

Carton de 5 x 1 kg	
60/80 kg	Réf. : 03472
60/110 kg	Réf. : 00183

moule de pleine mer, cuite dans leur jus, élevées au Chili

- SIMPLE CONGÉLATION -

Moules entières cuites BIO

Carton de 5 x 1 kg	Réf. : 09564

60/120/kg, *Mytilus edulis*, pêchées dans les eaux froides irlandaises, aucune alimentation extérieure, issues de pêche labellisée MSC élaboré Irlande

LES **CREVETTES**

Crue, cuite, entière, semi-décortiquée ou décortiquée, le choix d'une crevette dépend de l'utilisation que vous allez en faire !

Le calibre des crevettes peut être exprimé :

À LA BOÎTE

Pour des crevettes entières crues

Attention le poids de la boîte est variable (700/900 g). Pour bien comparer, ramener le calibre au kilo.
Ex : 16-20/boîte de 800 g net = 20-25/kg

AU KILO

Pour des crevettes entières crues ou cuites

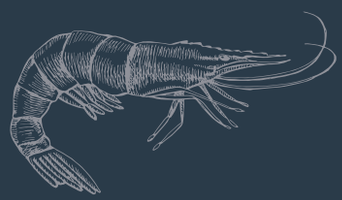
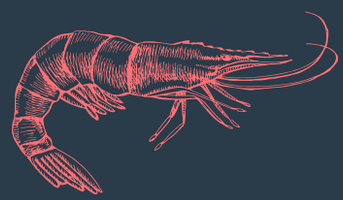
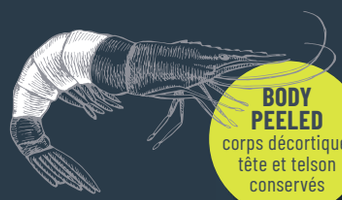
Pour plus de transparence, DS Restauration fait le choix de communiquer sur des calibres au kilo (poids net).

À LA LIVRE

Pour les crevettes décortiquées ou semi-décortiquées

Elles sont souvent vendues au sachet entre 500 g et 1 kg.

PRÉSENTATION DES CREVETTES

	CRUES	CUITES
ENTIÈRES		
SEMI DÉCORTIQUÉES	 **BODY PEELED** corps décortiqué, tête et telson conservés	**COCKTAIL** sans tête, avec telson
DÉCORTIQUÉES		

+ D'INFOS DANS LE SUPPORT "CREVETTES, MODE D'EMPLOI"

à télécharger sur **ds-restauration .COM**

Bien comparer

L'ESPÈCE • L'ORIGINE • LE CALIBRE (KILO, BOÎTE, LIVRE, NOMBRE DE PIÈCES...) LE POIDS (BRUT OU NET) LE CONDITIONNEMENT (BOÎTE, KILO OU LIVRE) L'UNITÉ DE FACTURATION

= CREVETTES = CRUES

Crevettes sauvages "Sea Tiger" crues

Boîte de 800 g — **Réf. : 03286**

6/8 pièces/boîte, *Penaeus monodon,* crevettes sauvages entières crues

- SIMPLE CONGÉLATION -

Crevettes entières "Black Tiger" crues

16/20 boîte, carton de 10 x 800 g — **Réf. : 77400**

13/15 boîte, carton de 10 ou 12 x 800 g — **Réf. : 77723**

Peneaus monodon, élevées en Asie du Sud est

- SIMPLE CONGÉLATION -

Crevettes entières sauvages rouges crues

Carton de 6 x 2 kg

10/20 kg — **Réf. : 00830**

20/30 kg — **Réf. : 03894**

Pleoticus muelleri, IQF, péchées en Argentine

- SIMPLE CONGÉLATION - SURGELÉ MER -

Queue de crevettes décortiquées crue façon papillon

Carton de 10 x 800 g — **Réf. : 08864**

26/30 lb, *Penaeus vannamei*, IQF, crue, décortiquée, avec telson, découpe papillon, élevé au Vietnam, en sachet de 800 g

Crevettes entières body peeled "Black Tiger" crues

Boîte de 900 g — **Réf. : 03379**

21/30 boîte, *Penaeus monodon*, semi-IQF, corps décortiqué (carapace restante sur tête et queue), élevées en Asie du Sud-Est (Vietnam, Inde ou Indonésie), environ 30 pièces par boîte

- SIMPLE CONGÉLATION -

Crevettes tropicales décortiquées éveinées crues

Carton de 10 x 800 g

26/30 lb — **Réf. : 03227**

31/40 lb — **Réf. : 07866**

enaeus vannamei, décortiquées, éveinées, crues, élevées en Asie Sud-Est Sachet de 800 g

- SIMPLE CONGÉLATION -

Brochette de crevettes crues

Carton de 7 sachets soit 42 brochettes (non détaillable)

Carton de 3,3 kg — **Réf. : 03689**

78,5 g, brochette de 6 crevettes *Penaeus Vannamei* (élevées en Équateur), semi-décortiquées, éveinées, crues, IQF, 6 brochettes en alvéole individuelle par sachet

CREVETTES CUITES

Crevettes tropicales entières cuites

Carton de 6 x 2 kg

40/60 kg	Réf. : 03219
60/80 kg	Réf. : 03358

Penaeus vannamei, IQF, élevée en Équateur, élaboré France

Crevettes nordiques entières cuites

Carton de 5 kg — Réf. : 02600

90/130 kg, *Pandalus borealis*, IQF, sauvages, pêchées en Atlantique Nord

- SIMPLE CONGÉLATION - SURGELÉ MER -

Crevettes tropicales semi-décortiquées "Cocktail" cuites

Carton de 10 x 1 kg — Réf. : 03457

41/50 lb, *Litopenaeus vannamei*, IQF, élevées en Asie du Sud-Est

Crevettes sauvages entières cuites

Carton de 6 x 2 kg

40/60 kg	Réf. : 01725
60/80 kg	Réf. : 00203

Penaeus spp, pêchées en Océan Indien ou Atlantique Centre Est, IQF, surgelées en mer puis cuites en France ou Espagne

- SIMPLE CONGÉLATION
- SURGELÉ MER -

Crevettes nordiques décortiquées cuites

Carton de 5 x 2 kg — Réf. : 07245

275/375 lb, *Pandalus Borealis*,IQF, pêchées en Atlantique Nord-Ouest.
Pêche durable et responsable.

- SIMPLE CONGÉLATION -

Crevettes sauvages décortiquées cuites

Carton de 20 x 0,5 kg

300/500 lb	Réf. : 00167
100/200 lb	Réf. : 07502

IQF, sauvages, pêchées en Océan Indien

- SIMPLE CONGÉLATION -

Langoustes & langoustines

Langoustes blanches entières cuites

Carton de 10 kg			
460/520 g	Réf. : 00181	575/630 g	Réf. : 00163
520/575 g	Réf. : 00362	630/740 g	Réf. : 05720

Panulirus argus, pêchée en Atlantique Centre-Ouest, IWP

- SIMPLE CONGÉLATION -

Ecrevisses

Queues d'écrevisses rouges de Louisiane décortiquées cuites

Carton de 6,8 ou 10 x 1 kg	Réf. : 02696

100/200 lb, pêchées en eaux douces, cuites, décortiquée et surgelées IQF

- SIMPLE CONGÉLATION -

Écrevisses de Louisiane

Carton de 10 x 1 kg	Réf. : 00182

41/45 kg, sous glace, pêchées en eaux douces d'Espagne

Queue de langouste blanche crue

Carton de 4 x 5 kg	
12/14 oz (340/400 g)	Réf. : 03873
14/16 oz (390/450 g)	Réf. : 00187
16/20 oz (450/560 g)	Réf. : 00213

- SIMPLE CONGÉLATION -

Langoustines crues

Carton de 12 x 1 kg			
16/20 kg	Réf. : 05407	31/40 kg	Réf. : 00171
21/30 kg	Réf. : 00820		

Nephrops norvegicus, avec carapace, pêchée en Atlantique Nord-Est (Royaume-Uni), semi-IQF

- SIMPLE CONGÉLATION -

Homard entier cuit

e 300 g, carton de 14 pièces	Réf. : 00162
250/300 g, carton de 4,54 kg	Réf. : 07435

sous filet, pêché en Atlantique Nord-Ouest (Canada)

- SIMPLE CONGÉLATION -

Crabe

Chair de crabe des neiges Luxury

Boîte de 320 g — **Réf. : 05999**

Chair de crabe des neiges (70% corps, 30% pattes), sans cartilage, sans tendons, décortiquée à la main.

Chair de pince et corps de tourteaux

Pot de 454 g — **Réf. : 09407**

454 g, 100% chair de tourteau (pattes et corps), pasteurisée, en pot, pêché en Atlantique Nord Est

Mollusques

Blanc d'encornet

Carton de 10 x 1 kg — **Réf. : 00067**

80/150 kg, *Loligo duvauceli* ou *Edulis/Uroteuthis duvauceli,* IQF, péchés en Océan Indien

- SIMPLE CONGÉLATION -

Anneaux d'encornets blanchis

Carton de 10 x 1 kg — **Réf. : 01829**

Illex argentinus, IQF, sans peau, pêchés en Atlantique Sud-Ouest

Anneau encornet gigas

Carton de 6 ou 4 x 1 kg — **Réf. : 03774**

62/110 pièces/kg, *Dosidicus gigas,* IQF, péchés en Océan Pacifique Sud-Ouest

- SIMPLE CONGÉLATION -

Lamelle d'encornet en bloc

Carton de 6 ou 8 x 1 kg — **Réf. : 00076**

Illex argentinus, avec peau, en bloc, pêché en Atlantique Sud-Ouest (Argentine)

- SURGELÉ MER -

Lamelle de calmar géant (gigas)

Carton de 5 ou 6 x 1 kg — **Réf. : 03293**

Dosidicus gigas, sans peau, nettoyé, Espagne, IQF

Tube d'encornet

Carton de 5 ou 10 x 1 kg — **Réf. : 03772**

8/12 kg, *Illex argentinus,* nettoyé, IQF, pêché en Océan Atlantique Sud-Ouest

Petites seiches "supions"

Carton de 10 x 1 kg — **Réf. : 01129**

60/90 kg, IQF, entières, vidées, nettoyées, pêchées en Océan Indien

Poulpe entier

Carton de 10, 12 ou 15 kg — **Réf. : 08813**

1,2/2 kg, *Octopus cyaneus* ou *vulgaris,* pêché Océan Indien ouest (Madagascar, Mozambique, Tanzanie, Kenya, Indonésie), IQF

- SIMPLE CONGÉLATION -

Cocktails de Fruits de mer

Cocktail de fruits de mer précuit

Carton de 10 x 1 kg	Réf. : 00165

IQF, 40% de moules décoquillées, 15% d'anneaux de calmar blanchis, 20% de crevettes décortiquées cuites et 25% de têtes et pattes d'encornets blanchies, élaboré Hollande

Cocktail supérieur de fruits de mer précuit

Carton de 5 x 1 kg	Réf. : 03426

30% de moules décortiquées, 30% d'anneaux ou lamelles de calmars ou lamelles de seiche, 20% de crevettes décortiquées, 20% de noix de Saint-Jacques, élaboré France

Garniture pour paëlla

Carton de 6 x 1 kg	Réf. : 72869

mélange cuit : moules décortiquées, petits pois doux, poivrons rouge lanière, poivrons verts lanière, moule coquille, crevettes entières, têtes et pattes de calamars ou seiches, élaboré France

Cocktail de fruits de mer précuit

Carton de 10 x 1 kg	Réf. : 01630

40% de moules décoquillées cuites, 35% morceaux d'encornet géant ou anneaux de calmars blanchis, 25% de crevettes tropicales cuites, élaboré France

- SIMPLE CONGÉLATION -

= GRENOUILLES =

Cuisses de grenouilles yoga

Sachet de 1 kg	
13/15 lb	Réf. : 07072
16/20 lb	Réf. : 07074
20/30 lb	Réf. : 07073

coupe Yoga, IQF, indonésie

PAGE
103

ÉLABORÉS DE LA MER

104 PORTIONS DE FILETS 105 ÉLABORÉS PRÉFRITS
106 BROCHETTES 107 PROFILETS
108 AUTRES CUITS À CŒURS
109 ÉLABORÉS DE CREVETTES & ENCORNETS
109 PAUPIETTES & COROLLES

= PORTIONS = DE FILETS CRUS

Portion de filets de colin d'Alaska

Carton de 5 kg	
100 g	Réf. : 03617
120 g	Réf. : 03618

Theragra chalcogramma, portion nature de filet ou pièces et morceaux de colin d'Alaska, sans arête, crue, IQF

Portion de filets de hoki

Carton de 5 kg	
e 100 g	Réf. : 03787
e 125 g	Réf. : 03788

Macruronus novaezelandiae portion de filets de hoki nature, crue, IQF, élaboré France

- SIMPLE CONGÉLATION -

Pavé de poisson blanc à la Napolitaine

Carton de 5,6 kg (33 pièces minimum) — **Réf. : 03922**

160 g, portion de filets de colin d'Alaska issu de pêches durables nappé d'une sauce napolitaine : sauce tomate, champignons, huile d'olive, oignons, ail, IQF, élaboré Bretagne

- SIMPLE CONGÉLATION- SURGELÉ MER -

Cubes

e 25 g, sans peau, sans arête ,IQF

Hoki

Carton de 10 kg — **Réf. : 03786**

portion de filets de hoki de Nouvelle-Zélande, nature, crue

Colin d'Alaska

Carton de 5 ou 10 kg — **Réf. : 01193**

100% colin d'Alaska sauvage, sans peau, sans arête, découpés dans un bloc de filets ou de pièces et morceaux surgelés

Saumon sauvage

Carton de 5 kg — **Réf. : 07066**

28 x 28 x 31 cm, *Oncorhyncus gorbuscha* et keta

Pavé de poisson blanc à la Bordelaise

Carton de 5,6 kg (33 pièces minimum) — **Réf. : 03407**

160 g, portion de filets de colin d'Alaska issu de pêche durable nappé d'une sauce bordelaise (30%) : vin blanc, chapelure, persil, jus de citron, IQF, élaboré Bretagne

- SIMPLE CONGÉLATION - SURGELÉ MER-

Médaillon de merlu blanc

Carton de 5 kg	
100 g +/- 10g	Réf. : 01646
120 g +/- 10g	Réf. : 02850

Ø 9 cm, *Merluccius Capensis/Paradoxus*, pêché en Atlantique Sud-Est (Namibie)

- SIMPLE CONGÉLATION
- SURGELÉ MER -

Pavé de poisson blanc à la béarnaise

Carton de 4,8 kg — **Réf. : 07281**

160 g, IQF, portion de filets de colin d'Alaska, nappée d'une sauce béarnaise, crue

Filets de colin d'Alaska meunière tomate origan préfrit

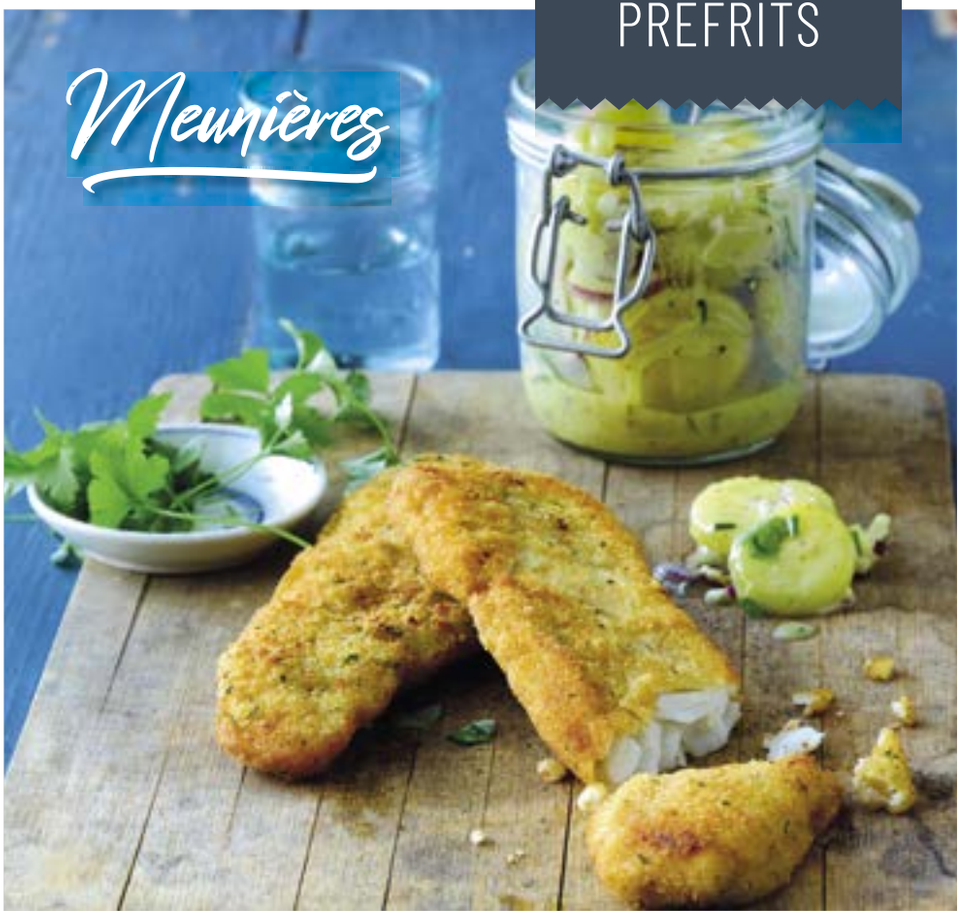
Carton de 5 kg — **Réf. : 08487**

115 g +/- 15 g, filets de colin d'Alaska meunière tomate et origan, sans arête, préfrit, IQF, élaboré UE

Filet de limande meunière préfrit

Carton de 5 kg — **Réf. : 08730**

130 g +/-10 g, filets de limande 72% enrobage meunière persil et citron, préfrits, IQF, élaboré Bretagne



Filet de merlu au cap meunière préfrit

Carton de 5 kg — **Réf. : 08520**

140 g +/- 10 g, filet de merlu blanc du Cap 80%, enrobage meunière, préfrit, IQF, élaboré Bretagne

- SIMPLE CONGÉLATION -

Filets de colin d'Alaska meunière préfrit

Carton de 5 kg — **Réf. : 05620**

115 +/- 15 g, filets de colin d'Alaska persillé et citronné (80% de poisson sur produit fini), sans arête, préfrit, IQF, élaboré UE

- PÊCHE DURABLE RESPONSABLE -

Nuggets de poisson préfrits

Carton de 6 kg — **Réf. : 02521**

e 22 g (19/28 g), moulé de poisson enrobé d'une pâte à beignets, préfrits à l'huile de tournesol, élaboré UE

Beignets de poisson préfrit

Carton de 6 kg (132 pièces minimum) — **Réf. : 00272**

42 g, IQF, moulé de chair (60%)
composée de poisson blanc sans arête, préfrit à l'huile de tournesol, élaboré UE

Pané de cabillaud sauce ketchup préfrit

Carton de 5 kg — **Réf. : 07211**

140 +/- 10 g, *Gadus morhua*, IQF, portion de filets de cabillaud issu de pêches durables, enrobée de panure et préfrit, élaboré UE

- SIMPLE CONGÉLATION -

Tempura de colin d'alaska préfrit

Carton de 5 kg	Réf. : 08113

115 g +/- 15 g, filets de colin d'Alaska, sans peau, sans arête, 55% enrobés d'une pâte tempura et préfrits, IQF

Fish and chips de colin d'Alaska préfrit

Carton de 3 x 1 kg	Réf. : 09015

e 24 g, filets de colin d'Alaska 70% enrobage fish and chips, préfrit, IQF, élaboré UE

Fish & Chips de cabillaud préfrit

185 g +/- 15 g, carton de 5 kg	Réf. : 74147
110 g +/- 10 g, carton de 5 kg	Réf. : 07553

filets de cabillaud enrobés de pâte à beignet, préfrits, IQF

BROCHETTES

Brochette de poisson meunière cuite

Carton de 6 kg	Réf. : 03995

120 g, portion de filets de poisson (colin d'Alaska, hoki de Nouvelle-Zélande ou de Patagonie ou merlu blanc) 77%, élaborée France

Brochette de poisson panée cuite

Carton de 6 kg (47 pièces minimum)	Réf. : 02506

e 120 g, portion de filets de poissons blancs (70%) panée et cuite à cœur, élaborée France

Brochette du pacifique

Carton de 3 kg	Réf. : 09044

e 170 g, pic inox, cubes de *Thon albacore* et de *Dorade coryphène* cru, poivrons, en sachet individuel

SAISONNIER ÉTÉ

Brochette de poisson nature crue

Carton de 6 kg (41 pièces minimum)	Réf. : 00640

140 g, portion de filets de poisson blanc crue, élaborée France

Graines

Profilets hoki pané graines de lin cuit

100 g, carton de 5 kg (47 pièces minimum)	Réf. : 09094
120 g, carton de 5 kg (39 pièces minimum)	Réf. : 09093

IQF, portion formée de filets 100% hoki sans arête, issu de pêche durable, enrobage pané graines de lin, flocon de maïs, graine de millet, graine de courges, cuit à cœur, élaboré Bretagne

- PROFILETS - SIMPLE CONGÉLATION -

Profilets UNE MARQUE DS RESTAURATION !

- **DS Restauration a mis au point une gamme de produits élaborés de qualité :**
- Des élaborés 100% filet de poisson, qualité sans arêtes, éligibles EGalim
- Des matières premières issues de pêcheries certifiées et labellisées pour le respect du cahier des charges strict en matière de durabilité, de responsabilité écologique et de qualité
- Des produits adaptés à la mise en barquette avec un nombre de pièces garanti
- Une gamme répondant aux recommandations du GEMRCN : tous nos profilets ont une fréquence de service de 4/20 minimum

Meunières

Profilets colin d'Alaska meunière cuit

100 g, carton de 5 kg (50 pièces)	Réf. : 08023
120 g, carton de 6 kg (50 pièces)	Réf. : 08010
150 g, carton de 6 kg (40 pièces)	Réf. : 08024

IQF, portion formée de filets 100% colin d'Alaska, enrobage meunière citronné et persillé, cuit à cœur, élaboré Bretagne

- PROFILETS - SIMPLE CONGÉLATION-

Profilets Hoki de Nouvelle Zélande ou de Patagonie meunière cuit

100 g, carton de 5 kg (50 pièces)	Réf. : 08022
120 g, carton de 6 kg (50 pièces)	Réf. : 08017

IQF, portion formée de filets 100% hoki de Patagonie ou Nouvelle-Zélande, enrobage meunière citronné et persillé, cuit à cœur, élaboré Bretagne

- PROFILETS - SIMPLE CONGÉLATION -

Panés

Profilets colin d'Alaska pané cuit

70 g, carton de 6 kg (80 pièces minimum)	Réf. : 08025
100 g, carton de 5 kg (50 pièces)	Réf. : 08016
120 g, carton de 6 kg (50 pièces)	Réf. : 08013

IQF, portion formée de filets 100% colin d'Alaska, enrobage panure croustillante, cuit à cœur, élaboré Bretagne

- PROFILETS - SIMPLE CONGÉLATION -

Profilets hoki de Nouvelle-Zélande ou de Patagonie pané cuit

100 g, carton de 5 kg (50 pièces)	Réf. : 08011
120 g, carton de 6 kg (50 pièces)	Réf. : 08012

IQF, portion formée de filets 100% hoki de Patagonie ou Nouvelle-Zélande, enrobage panure croustillante cuit à cœur, élaboré Bretagne

- PROFILETS - SIMPLE CONGÉLATION - SURGELÉ MER -

= AUTRES = CUITS À CŒUR

LE POISSON ÉLABORÉ

À l'école le poisson élaboré peut être une source de protéines encouragée par le GEMRCN quand il respecte les critères suivants :

- Au moins 70% de poisson dans le produit fini
- Rapport P/L ⩾ 2

À chaque âge son grammage :

- En maternelle ..... 50 g
- En élémentaire ..... 70 g
- Au collège ..... 100 g
- Au lycée ..... 120 g

+ D'INFOS
ET GAMME À RETROUVER DANS "POISSONS ÉLABORÉS MODE D'EMPLOI"

Gourmet de colin d'Alaska meunière cuit

70 g, carton de 6 kg (80 pièces minimum)	Réf. : 03794
100 g, carton de 6 kg (57 pièces minimum)	Réf. : 03791
120 g, carton de 6 kg (47 pièces minimum)	Réf. : 03792

IQF, moulés de filets de colin d'Alaska, enrobage meunière, cuit à cœur

Pépite meunière de hoki cuite

Carton de 5 kg	Réf. : 03891

e 30 g, IQF, portion de filets de hoki issu de pêches durables, enrobage meunière, cuit à cœur, élaboré France

- SIMPLE CONGÉLATION - SURGELÉ MER -

Gourmet de colin d'Alaska pané cuit

70 g, carton de 6 kg (80 pièces minimum)	Réf. : 03793
100 g, carton de 6 kg (57 pièces minimum)	Réf. : 03789
120 g, carton de 6 kg (47 pièces minimum)	Réf. : 03790

IQF, moulés de filets de colin d'Alaska, enrobage panure, cuit à cœur, élaboré Bretagne

Gourmet de hoki pané cuit

100 g, carton de 6 kg (57 pièces minimum)	Réf. : 07791
120 g, carton de 6 kg (47 pièces minimum)	Réf. : 07792

IQF, moulé de filets de hoki de Patagonie ou de Nouvelle-Zélande, enrobage pané, cuit à cœur, élaboré Bretagne

- SIMPLE CONGÉLATION - SURGELÉ MER -

Aiguillette de poisson panée céréales cuite

Carton de 5 kg	Réf. : 09222

45 g, moulé de filets de poissons blanc MSC, sans arêtes pané et cuit à cœur, élaboré France

- LIAISON FROIDE -

= ÉLABORÉS = CREVETTES & ENCORNETS

Crevette kuro crue

Carton de 4 x 800 g **Réf. : 18176**

e 20 g, queue de crevette *Pleoticus muelleri crue* (calibre 16-20/lb) enrobée d'une panure croustillante noire à base de charbon de bambou, IQF, en boîte de 800 g

Crevette torpedo Panko

Boîte 500 g, 20 pièces **Réf. : 09585**

e 25 g , à cuire, queue de crevette *metapenaus spp* crue avec enrobage torpedo panko, IQF,

Beignets de crevettes cuits

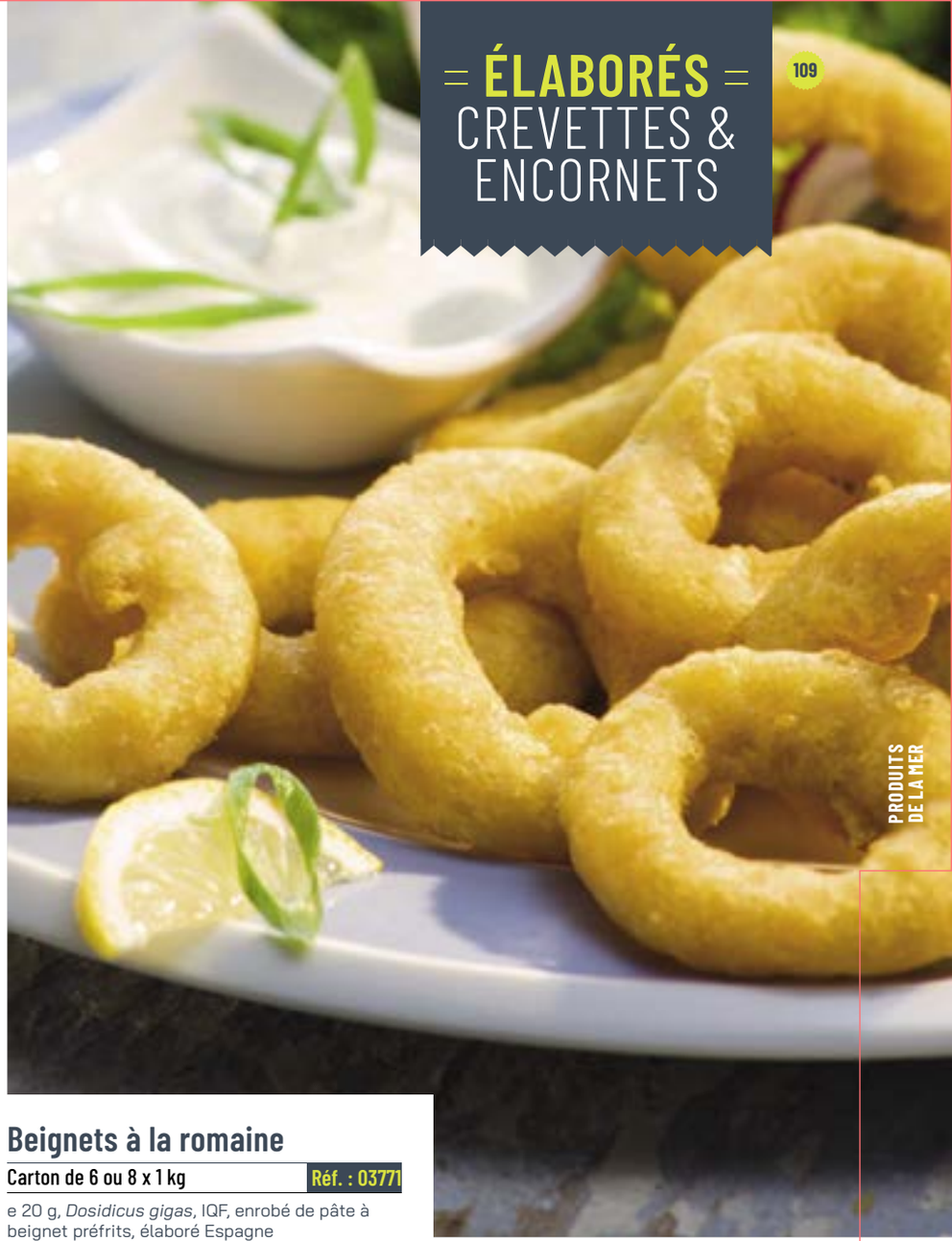
Carton de 3 kg **Réf. : 01709**

15/20 g, à réchauffer, crevettes semi-décortiquées cuites enrobées d'une pâte à beignet (50%), élaboré France

Pépite d'encornet géant ail & persil

Carton de 10 x 500 g **Réf. : 08316**

15/30 g (e 22,5 g), *Dosidicus gigas*, morceaux d'encornet géant enrobé d'une panure ail & persil, IQF, préfrits, restitution four et friteuse



PRODUITS DE LA MER

Beignets à la romaine

Carton de 6 ou 8 x 1 kg **Réf. : 03771**

e 20 g, *Dosidicus gigas*, IQF, enrobé de pâte à beignet préfrits, élaboré Espagne

= COROLLES = & PAUPIETTES

Corolle de sole tropicale aux noix de Saint-Jacques

Carton de 5 kg (35 pièces) **Réf. : 01541**

e 140 g, filet de sole tropicale entourant une mousseline à base de poisson et de Saint-Jacques, élaborée France

Paupiette du pêcheur

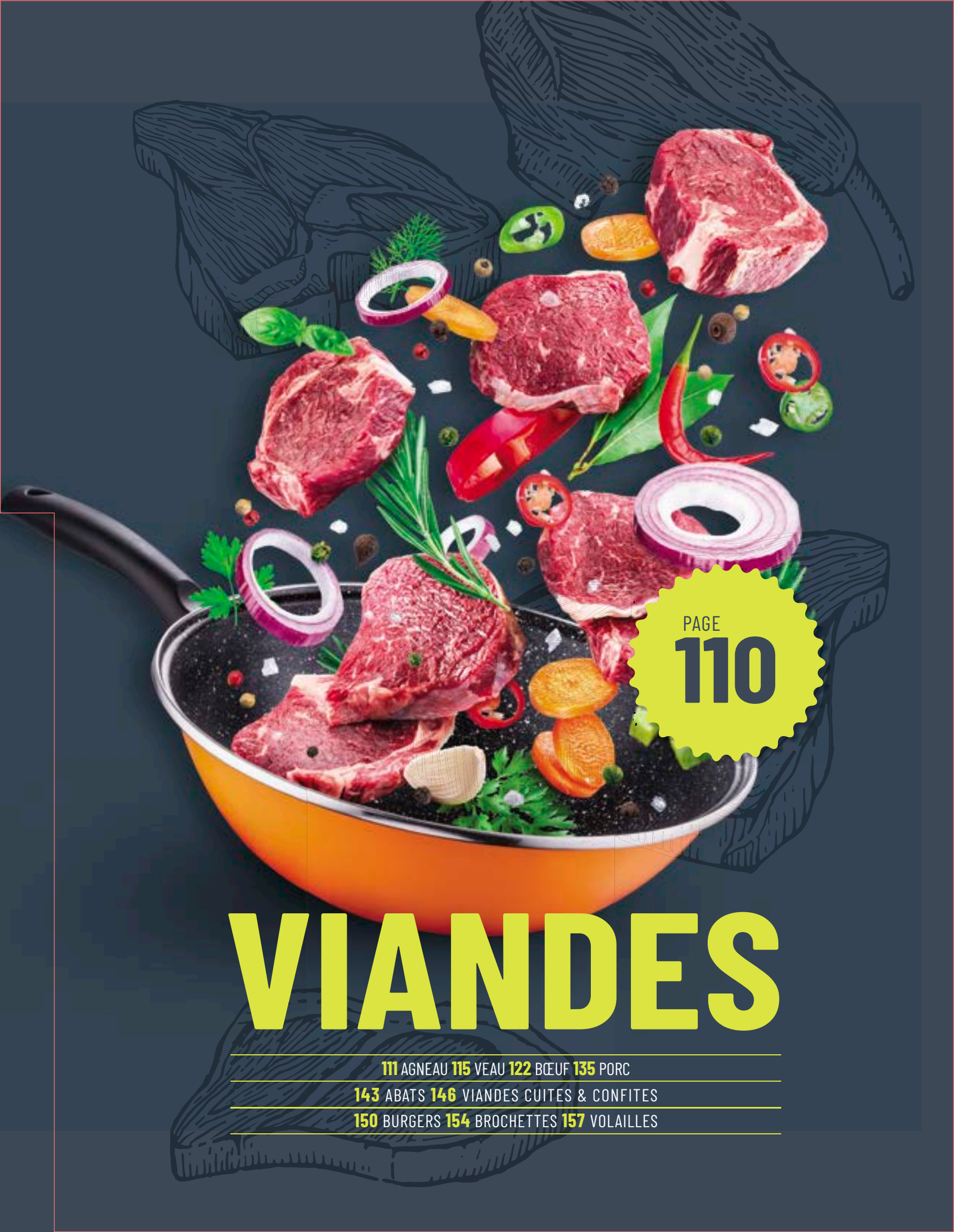
Carton de 5 kg (40 pièces minimum) **Réf. : 00546**

e 125 g, sans ficelle, enveloppe de poisson blanc entourant une mousseline de poisson et légumes, élaborée Hauts-de-France

Paupiette de saumon

Carton de 5 kg (40 pièces minimum) **Réf. : 00569**

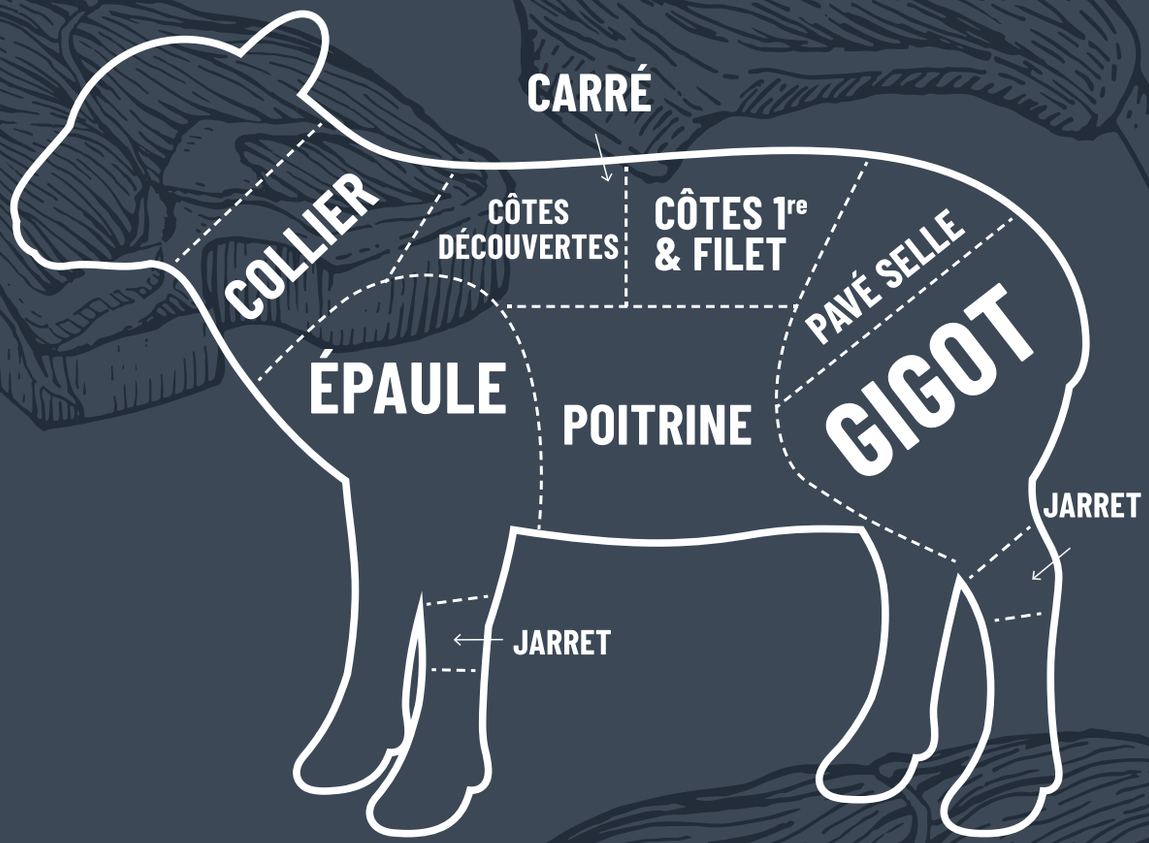
e 125 g, enveloppe de saumon garnie d'une mousseline à base de poisson, sans ficelle, élaborée Hauts-de-France



PAGE
110

VIANDES

111 AGNEAU 115 VEAU 122 BŒUF 135 PORC
143 ABATS 146 VIANDES CUITES & CONFITES
150 BURGERS 154 BROCHETTES 157 VOLAILLES



L'AGNEAU

DS RESTAURATION A CHOISI DE COMMERCIALISER DE LA VIANDE D'AGNEAU PROVENANT DE DIFFÉRENTES PRAIRIES TELLES QUE LA NOUVELLE-ZÉLANDE ET L'IRLANDE, RÉPUTÉES POUR LA QUALITÉ DE LEURS PRODUITS.

ORIGINE NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande est une terre d'élevage réputée et reconnue pour les pâturages verdoyants. Ainsi, les agneaux disposent d'une alimentation saine, ce qui apporte à leur chair une succulence et une saveur incomparables.
L'agneau est élevé dans des grands pâturages :
- faible densité au m^2 ;
- alimentation naturelle et saine ;
- respect de l'animal.

Tout est réuni pour obtenir une viande de qualité supérieure : tendreté, goût et saveurs sont au rendez-vous !

Epaule & carré

Collier d'agneau avec os

Carton d'environ 5 kg — **Réf. : 05365**

120/140 g, collier d'agneau avec os, UE

Épaule d'agneau

Sous-vide de 1 à 3 pièces — **Réf. : 02808**

1/2 kg, désossée, parée et dégraissée, UE

Sous-vide d'une pièce — **Réf. : 00471**

1/1,6 kg, sous-vide, désossée roulée sous filet, sous vide, Nouvelle-Zélande

Côte d'agneau simple

Carton de 5 kg — **Réf. : 02421**

60/90 g, première et filet, IQF, Nouvelle-Zélande découpé en France

Carton de 5 Kg — **Réf. : 09104**

60/80 g, côte première, seconde et découvert, IQF, origine UE

Carré de côtes d'agneau à la Française

Sous-vide de deux pièces — **Réf. : 00012**

200/500 g, carré de 7 à 8 côtes soit environ 400 g (issu des côtes premières et secondes, os long), sous-vide par 2, Nouvelle-Zélande

Carré d'agneau 13 côtes

Sous-vide d'une ou deux pièces — **Réf. : 08462**

1,5 kg +, carré de côte d'agneau 13 côtes, non détalonné, origine UE

Gigot

Gigot d'agneau avec os

Sous vide d'une pièce — Réf. : 00470

1,7/2,4 kg, sans selle et crosse raccourcie, sous-vide, Nouvelle-Zélande

Gigot d'agneau désossé

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 00458

1,1/2 kg, sans jarret, sans selle, os coulé, individuel sous-vide, Nouvelle-Zélande

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02807

1,5/4,5 kg, avec selle, os coulé, individuel sous-vide, UE

Rôti de gigot d'agneau

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 00468

1,2/2 kg, désossé os coulé, sans jarret, sans selle, ficelé, Nouvelle-Zélande

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 08256

e 2 kg, gigot d'agneau né, élevé et abattu en France, sans os, sans souris, sous filet, France

Souris d'agneau

Sous-vide de 2 ou 3 pièces — Réf. : 01566

300/550 g, jarret arrière de l'agneau, sous-vide, Nouvelle-Zélande

Navarin d'agneau scié

Carton de 5 kg — **Réf. : 04021**

60/80 g, IQF, épaule, scié, sans os, UE

Navarin d'agneau sans os

Carton de 5 kg — **Réf. : 02262**

coupé main e 60 g, IQF, sans os, pris dans l'épaule, coupé main, Nouvelle-Zélande, Australie, Amérique du Sud ou UE

Sous-vide d'e 2 ou 2,5 kg — **Réf. : 02809**

e 60 g, sous-vide, Issu d'épaules, de gigots, de carrés et de colliers d'agneaux, dégraissés, sans os, UE

Filet mignon d'agneau

Barquette d'environ 500 g — **Réf. : 03035**

Nouvelle-Zélande

Tranches de gigot d'agneau

Carton de 5 kg — **Réf. : 00132**

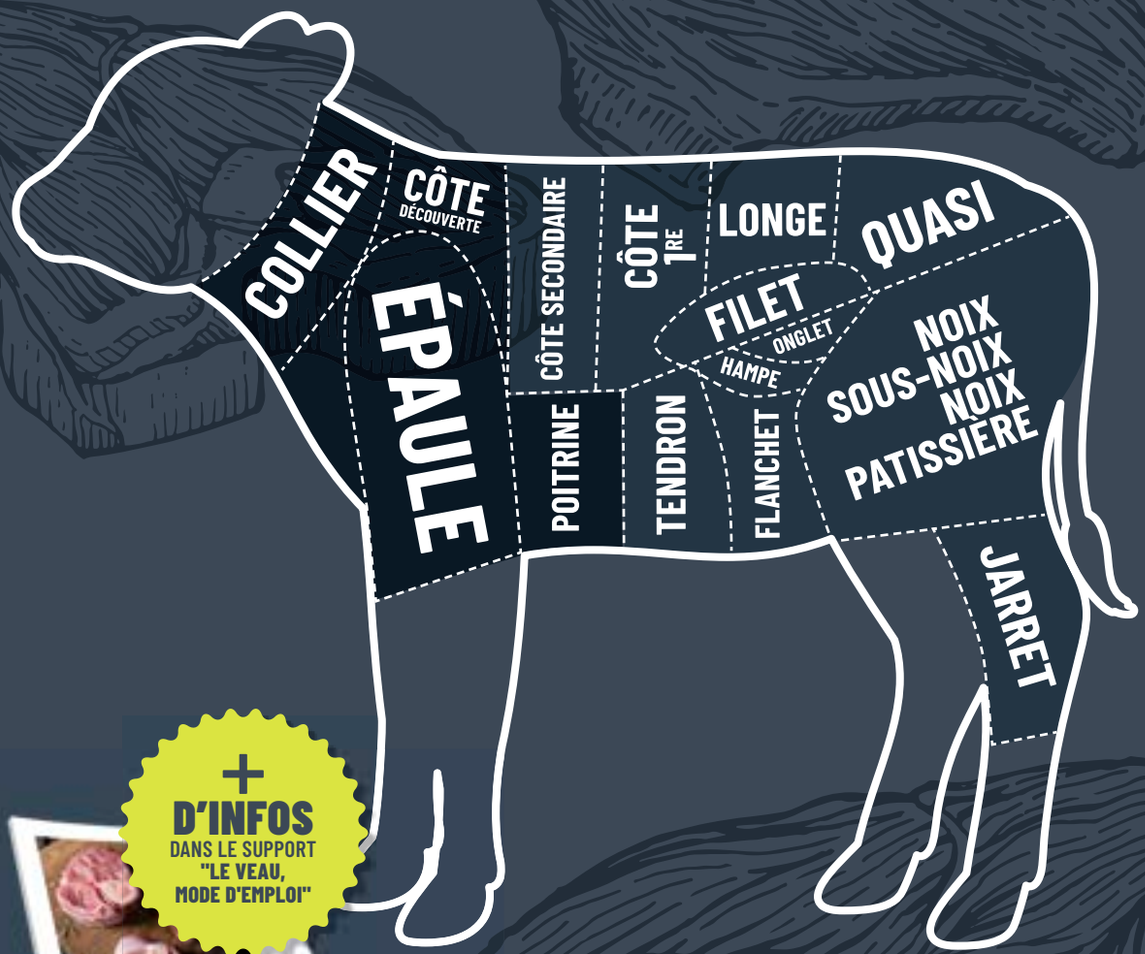
e 150 g, sous-vide, Nouvelle-Zélande

Viande hachée

Boule à l'agneau

Carton de 5 kg — **Réf. : 02102**

e 30 g, à base de viande d'agneau (33%), de volaille (28%) et de protéines végétales, élaborée France



L'AVANT L'ARRIÈRE

+ D'INFOS
DANS LE SUPPORT "LE VEAU, MODE D'EMPLOI"

VEAU

LOGO "VEAU FRANÇAIS"

Il garantit une viande très savoureuse, résultat d'un élevage de qualité.

VEAU QUI EST QUI ?

VEAU
Bovin mâle ou femelle de la naissance jusqu'à 8 mois.

GÉNISSE
Bovin femelle âgé de plus de 6 mois qui n'a pas vêlé. La génisse devient une vache dès son premier veau.

JEUNE BOVIN OU TAURILLON
Bovin mâle âgé de 8 à 24 mois.

VACHE
Femelle ayant vêlé (ayant eu au moins un veau).

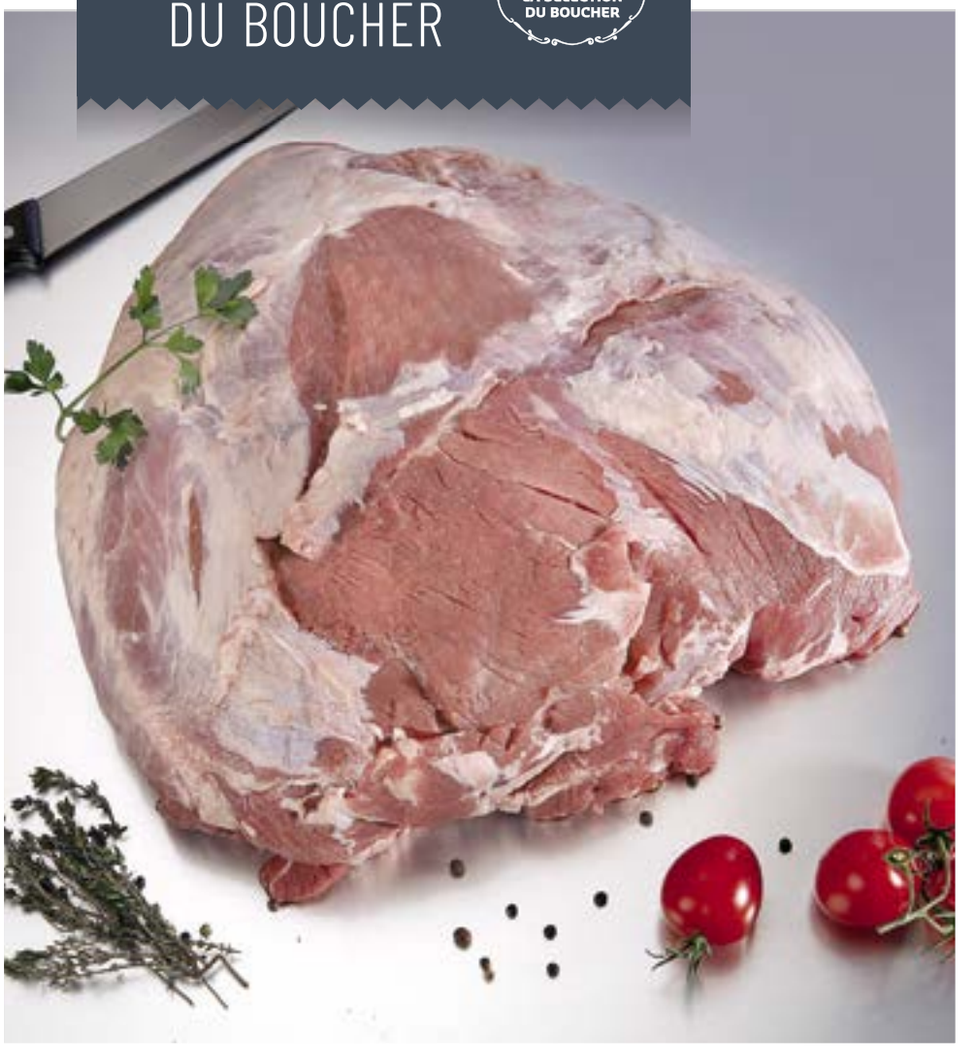
BŒUF
Mâle adulte de plus de 24 mois castré.

TAUREAU
Mâle adulte âgé de plus de 24 mois non castré.

QUALITÉ DE LA VIANDE

La viande de veau est plus tendre que celle du bœuf. Elle est aussi plus claire, rosée, car le veau est nourri quasi exclusivement d'aliments lactés.

SÉLÉCTION DU BOUCHER



LE VEAU FRANÇAIS

UNE VIANDE DE CHOIX

Viande très claire, tendre et savoureuse :
résultat d'un élevage de qualité.

Une gamme service semi-parée ou piécée : facile à travailler.

Approvisionnement régulier toute l'année.

LA FILIÈRE DS RESTAURATION

Sélection d'un partenaire unique :
qualité constante et régulière.

Filière certifiée et intégrée :
fabrication de l'aliment, traçabilité totale de la chaîne de production, 145 éleveurs en contrat d'exclusivité, des élevages situés à moins de 300 km de l'abattoir

Noix de veau

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 05781

3/5 kg, semi-parée, origine France

Noix de veau blanc pâtissière

Carton de 2 pièces (e 6 kg) — Réf. : 07150

2,5/3,5 kg, semi-parée, origine France

Sous noix de veau

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 00327

4,5/6 kg, semi-parée, origine France

Rôti de veau épaule bas carré

Carton de 2 pièces (e 5 kg) — Réf. : 05715

e 2/2,5 kg, rôti de veau coupé main issu de l'épaule ou du bas carré, paré et dégraissé. Non bardé avec ficelle arrêtée, origine France

Quasi de veau

Carton de 2 pièces (e 4 kg) — Réf. : 03929

1,4/2,5 kg, semi-paré, origine France

Carré de veau 8 côtes

Carton de 1 pièce — Réf. : 05129

2/4 kg, carré de 8 côtes détalonné, avec dessus de côte semi-paré, coupé de 2, origine France

Sauté de veau

Carton d'e 5 kg — Réf. : 05600

60/80 g, issu de l'épaule et du bas carré, coupé main, sous-vide de 2,5 kg, origine France

Filet de veau

Sous-vide d'une pièce Réf. : 02802

e 1 kg, semi-paré, UE

Sous-vide Réf. : 03869

0,6/1,4 kg, semi-paré, UE

Filet mignon de veau blanc

Carton d'e 13,8 kg Réf. : 09098

0,8/1,5 kg, semi-paré, sous-vide, origine UE

Noix de veau

Sous-vide d'une pièce Réf. : 02637

4/6 kg, semi-parée, UE

Noix de veau blanc

Carton d'e 4,5 kg (1 pièce) Réf. : 09100

3/6,4 kg, semi-paré, sous-vide, origine UE

Noix de veau pâtissière

Sous-vide d'une pièce Réf. : 02638

3/4,5 kg, sous-vide, semi-parée, UE

Onglet de veau

Carton d'environ 6 kg Réf. : 03928

200/300 g, semi-paré, sous-vide de 4 à 8 pièces (entre 1 et 2 kg), EAF ou origine France

Sous vide d'une pièce Réf. : 02646

e 1,5 kg, semi-paré, origine UE

Carton d'environ 6 kg Réf. : 09103

1/2 kg, semi-paré, sous-vide x 4, origine UE

Paleron de veau blanc

Sous-vide d'une pièce Réf. : 07616

e 1 kg, semi-paré, UE

Cœur de quasi de veau blanc

Carton d'e 5,5 kg (3 pièces) Réf. : 09101

1,3/2,4 kg, semi-paré, sous-vide, origine UE

Entrecôte de veau blanc

Sous-vide d'une pièce Réf. : 09054

1,6/3 kg, semi-parée, sous-vide, UE

Épaule de veau

Sous-vide d'une pièce Réf. : 02640

8/11 kg, sans os, origine UE

Tête de filet de veau blanc

Carton d'e 8,2 kg (12 pièces) Réf. : 09099

0,5/0,9 kg, semi-paré, sous-vide, origine UE

Noix de joue de veau blanc

Carton de 6 kg (12 pièces) Réf. : 09102

0,85/1,2 kg, entièrement parée, sous-vide, origine UE

= PIÉCÉ = DE VEAU

Côte de veau T-bone

Carton de 5 kg — Réf. : 07934

e 320 g +/-20, côte filet de veau avec os, IQF, origine France

Côte de veau épaisse

Carton de 5 kg — Réf. : 07359

e 320 g, côte de veau coupée sciée dans un carré de veau, sous-vide individuelle, origine France

Côte de veau

Carton de 5 kg — Réf. : 03561

160/180 g, côtes de veau seconde et découvertes avec le talon d'os, IQF, UE

Tendron de veau

Sous-vide de 5 ou 10 pièces — Réf. : 02806

e 220 g, origine France

Découpe pour osso bucco

Carton d'e 4 kg — Réf. : 03560

180/220 g, jarret avant de veau avec os, origine UE

Blanquette de veau

Sous-vide d'e 2,5 kg — Réf. : 02805

70/90 g, 2e catégorie, (poitrine sans os), origine UE

Émincé de veau

Carton de 2 x 2,5 kg — Réf. : 07631

5/20 g, coupé main, issus de l'épaule et du bas de carré, dégraissé, dénervé, origine France

Pavé de quasi de veau

Carton d'e 3 ou 5 kg — Réf. : 03644

140/160 g, découpé dans le quasi, coupé main, IQF, UE

Escalope de veau

Sous-vide de 10 pièces (e 1,4 kg) — Réf. : 02803

140 g +/- 15g, issue de la noix ou de la sous-noix, origine UE

Escalope de veau fine

Carton de 3 kg — Réf. : 03390

e 180 g, IQF, pris dans la noix épluchée, noix pâtissière et quasi, tranchage à la main puis passage à l'aplatisseur, UE

Sauté de veau

Carton d'e 5 kg — Réf. : 03558

60/80 g, épaule et bas carré, coupé main, origine UE, IQF ou blocs de 2,5 kg

Sous-vide d'e 2 kg — Réf. : 02804

70/90 g, sous-vide, sans os, épaule, bas carré, poitrine, origine UE

Rôti de cuisseau de veau de lait

Carton de 4 x 1 pièce — Réf. : 05958

1,3/2,2 kg, cuisseau de veau de lait paré, dégraissé et ficelé en rôti sans barde, origine Nouvelle-Zélande

Rôti de veau 1re catégorie bardé

Sous-vide d'1 pièce — Réf. : 02800

1,8/2,2 kg, noix pâtissière et sous-noix, avec barde, sous-filet origine UE

Rôti de veau épaule bas carré

Sous-vide d'1 pièce — Réf. : 02801

e 2 kg, sous-vide, origine UE

Carton de 2 à 3 x 1 pièce — Réf. : 03559

e 2 kg, épaule ou bas carré, sans barde, sous-filet, origine UE

= ÉLABORÉ = DE VEAU

Paupiette de veau sans ficelle

Barquette de 1,95 kg (15 pièces) Réf. : 07753

130 g, à base de farce de veau enveloppée de viande de veau, sans porc, sans barde et sans ficelle, sous-atmosphère, origine France

Carton de 5 kg Réf. : 07522

80 g, sans porc, sans ficelle, 33% de veau, élaboré France

Carton de 5 kg

100 g Réf. : 01195

140 g Réf. : 00336

Enveloppe de viande de veau refermant une farce à base de veau (origine UE) et volailles (origine France), sans porc, non bardée, sans ficelle, élaborées Normandie

Paupiette de veau melon

Barquette de 16 pièces (e 2,24 kg) Réf. : 07632

140 g, farce à base de veau enveloppée d'une escalope de veau (40%) sans barde, ficelée "melon", élaboré France

Paupiette de veau supérieure sans ficelle

Carton de 5 kg Réf. : 01895

e 140 g, sans porc, sans ficelle, enveloppe de viande de veau (42%), élaborée France

Paupiette de veau du chef avec ficelle

Carton de 3 kg (20 pièces) Réf. : 02758

e 150 g, belle escalope de veau coupée main (33%) entourant une farce charcutière 100% porc, paupiette ficelée, élaboré France

Poitrine de veau farcie supérieure

Carton de 4 x 1 pièce Réf. : 00331

e 2 kg, poitrine de veau entourant une farce, 60% d'enveloppe, sous film et sous filet, élaboré France

Poitrine de veau farcie

Carton de 3 x 1 pièce Réf. : 00337

e 2 kg, enveloppe de veau 35%, farce SANS PORC composée d'une préparation de volaille 23%, non bardée, élaborée France

P'tit brin de veau à l'emmental

Carton de 5 kg	
100 g, 50 pièces	Réf. : 01402
120 g, 42 pièces	Réf. : 01457

préparation à base de viande hachée de veau, emmental, oignons, élaboré France

Rissolette de veau

Carton de 5 kg	
100 g, 50 pièces	Réf. : 00636
120 g, 42 pièces	Réf. : 00639

préparation hachée à base de viande de veau, viande de volaille, panure, élaboré France

Escalope de veau milanaise

Carton de 5 kg (26 pièces minimum)	Réf. : 03892

e 190 g, fine escalope de veau recouverte de panure, IQF, élaboré en France

Haché de veau "Tradition bouchère"

Carton d'environ 2,4 kg	Réf. : 07756

120 g, viande de veau hachée et moulée "façon bouchère" à basse pression, 12% de MG, sous-atmosphère, origine France

Saucisse de veau

Carton d'e 2,75 kg (50 pièces)	Réf. : 07752

55 g, réalisée à partir de viande et de gras de veau hachée, embossée sous boyau naturel, sous-atmosphère, élaborée France

Escalope de veau haché

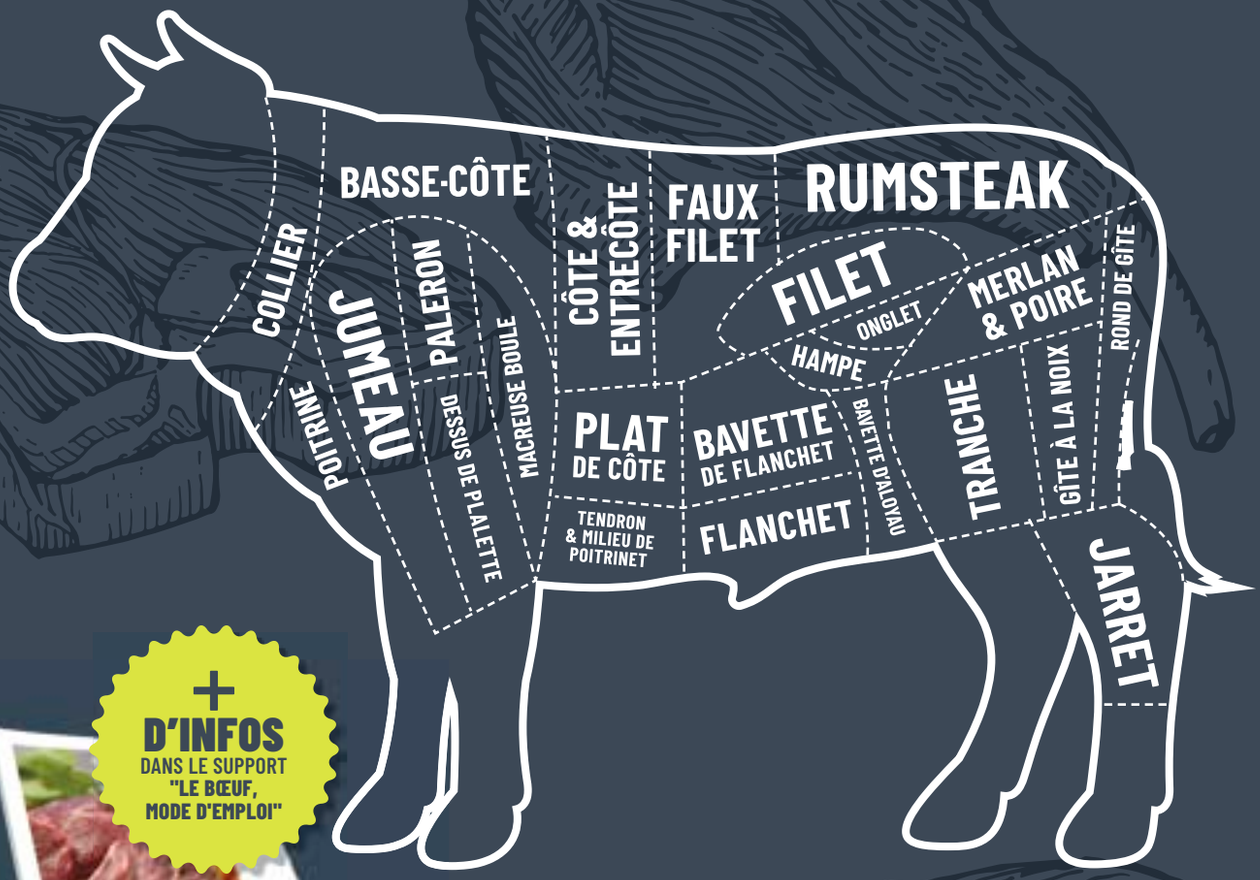
Carton de 5 kg	
100 g	Réf. : 07510
120 g	Réf. : 07512

100% viande de veau hachée, forme ovale striée, 15% MG, IQF, élaboré France

Haché au veau 51%

Carton de 6 kg (60 portions)	Réf. : 08077

100 g, préparation à base de viande de veau, protéine végétales, chapelure, forme oblongue finition lisse, élaboré France



+ D'INFOS DANS LE SUPPORT **"LE BŒUF, MODE D'EMPLOI"**

L'AVANT : l'épaule, le carapaçon, le collier et la basse côte

L'ARRIÈRE : l'aloyau et la cuisse

BŒUF

ORIGINES "HORS UE"

La France importe aussi du bœuf venu des États-Unis (le Black Angus par exemple) ou d'Argentine. Ces viandes sont de bonne qualité et sont présentées souvent en muscles de gros calibre.

ORIGINES "UE"

D'autres berceaux d'élevages sont reconnus en Europe pour la qualité de leur viande, notamment l'Europe du Nord : l'Allemagne, l'Irlande, la Belgique, les Pays-Bas et l'Autriche. Dans ces pays, les élevages se font dans des pâturages verdoyants et des conditions climatiques idéales.

VIANDE FRANÇAISE

Ce logo est apposé sur les viandes de bœuf issues d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France. *Acheter une viande labélisée FRANCE, c'est faire le choix de la valorisation de notre terroir et de la qualité de nos éleveurs.*

LES 3 TYPES DE RACES

	LAITIÈRES	MIXTES	À VIANDE
CARACTÉRISTIQUES	Élevées pour leur production de lait	Élevées pour leur production de lait et réputées pour la qualité de leur viande	Élevées pour la qualité de leur viande
EXEMPLES	Bretonne pie noire, Hosltein, Prim'Holstein, Jersiaise Guernesey	Abondance, Normande, Montbéliarde, Simmental, Tarentaise	Charolais, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Angus, Salers

Filets

Filets de bœuf semi-parés (avec chainette)

Réf. : 02615	3 kg+	France	Sous-vide d'une pièce
Réf. : 07917	2,5 kg+	France	Sous-vide d'une pièce
Réf. : 03552	2 kg+	France	Sous-vide d'une pièce
Réf. : 02617	2 kg+	UE	Sous-vide d'une pièce
Réf. : 02616	2,5 kg+	UE	Sous-vide d'une pièce
Réf. : 07166	4 kg+	Irlande	Sous-vide d'une pièce

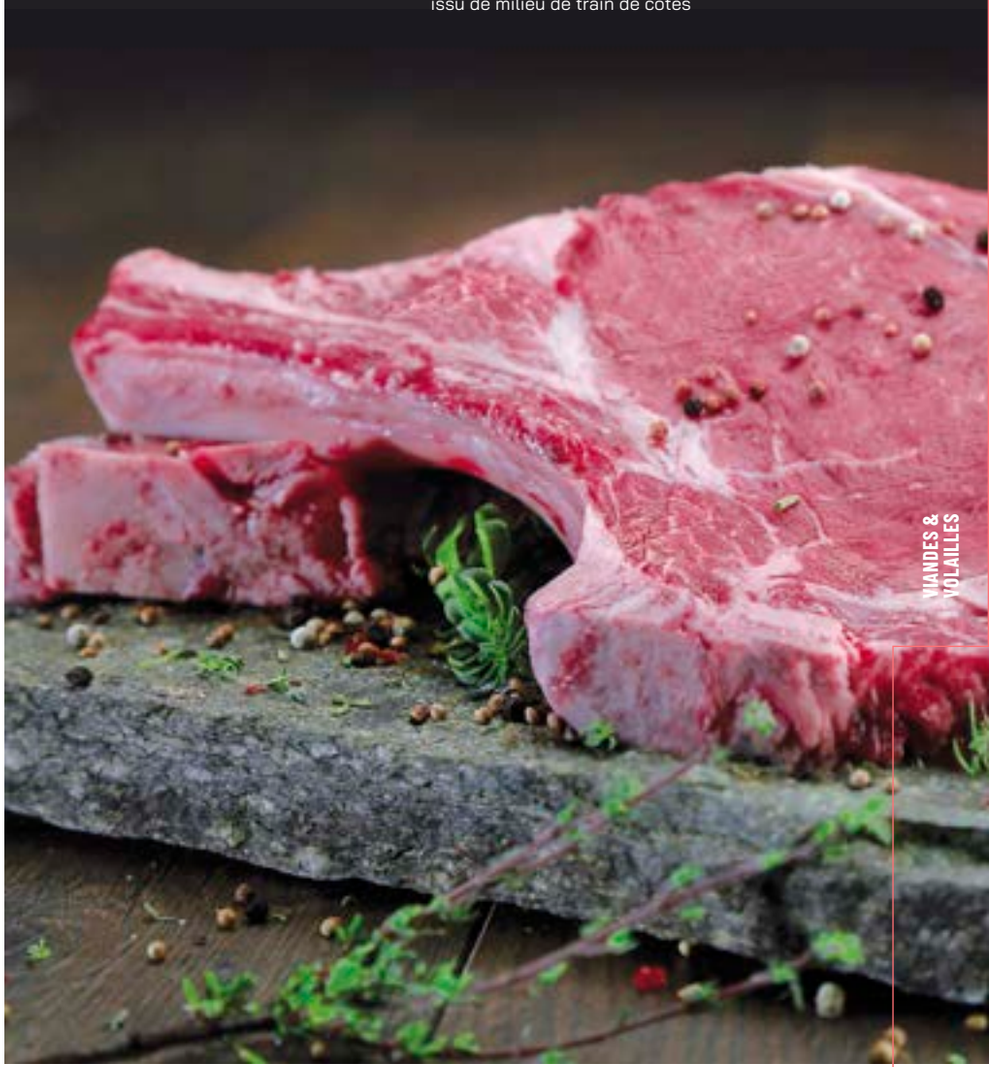
Filets de bœuf PAD (sans chainette)

Réf. : 05282	2 kg+	France	Sous-vide d'une pièce

Côte de bœuf portionnée à la demande

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 05099

issu de milieu de train de côtes



LA SÉLECTION DU BOUCHER

FILIÈRE DS RESTAURATION
LA SÉLECTION DU BOUCHER

Une marque DS RESTAURATION La sélection du boucher c'est :

*des filières choisies de l'amont à la découpe et sécurisées pour une traçabilité totale

* Des partenaires professionnels de qualité sélectionnés pour leur savoir-faire

* une qualité et des approvisionnement régulier toute l'année

Milieu de train de côtes

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 03229

4,5 kg +, semi-paré, détalonné, 5 côtes, origine UE

= NOIX & = ENTRECOTES

= FAUX = FILETS

= DÉHANCHÉS =

Déhanché de Salers

Carton d'e 13 kg	Réf. : 07904

e 13 kg, un carton complet composé de : 1 filet 3 kg+ semi-paré, 1 faux-filet 6 kg+ semi-paré, 1 entrecôte 4 kg+ semi-parée, France

Entrecôtes

Réf. : 02645	4,5 kg	Race à viande Charolaise France	Sous-vide d'une pièce	
Réf. : 08317	4 kg+	Charolaise	Sous vide d'une pièce	
Réf. : 00332	4 kg+	France	Sous-vide d'une pièce	
Réf. : 02622	3 kg +	France	Sous-vide d'une pièce	
Réf. : 03281	3,5 kg+	Race à viande, origines sélectionnées UE	Carton de 2 pièces	
Réf. : 07561	4 kg+	Simmental : UE	Sous-vide d'une pièce	
Réf. : 02623	3 kg+	UE	Sous-vided'une pièce	
Réf. : 02601	3 kg+	UE	Sous-vide d'une pièce	

Noix d'entrecôte Angus

Sous-vide d'une pièce	Réf. : 07311

2 kg + sous-vide, coupée 5 côtes, sans dessus de côte, sans bretelle, origine Uruguay

Faux-filet

Réf. : 02618	6 kg +	France	Sous-vide d'une pièce
Réf. : 07905	5 kg+	France	Sous-vide d'une pièce
Réf. : 05404	5 kg+	France	Sous-vide d'une pièce
Réf. : 07308	4/5 kg	UE	Sous-vide d'une pièce
Réf. : 02621	5 kg+	UE	Sous-vide d'une pièce
Réf. : 02619	6 kg+	UE	Sous-vide d'une pièce

Demi faux-filet

Réf. : 02644	3 kg+	France	Sous-vide d'une pièce
Réf. : 03804	3,5 kg+	Race à viande, origines sélectionnées UE	Carton de 2 pièces
Réf. : 07562	e 3,5 kg	Simmental – UE	Sous-vide d'une pièce

BAVETTES & MORCEAUX ASSOCIÉS

Bavettes

Réf. : 02634		e 2 kg	Flanchet PAD - France	Sous-vide de 1 à 4 pièces
Réf. : 03761		e 1 kg	Aloyau PAD - ANGUS : Irlande/Royaume-Uni	Sous-vide de 2 pièces
Réf. : 00889		2 kg+	Aloyau PAD - Irlande	Sous-vide de 2 kg+
Réf. : 05016		e 1 kg	PAD - UE	Sous-vide de e 2,5 kg

Onglet Angus

Sous-vide d'e 2,5 kg — Réf. : 07226

race à viande, és, élevés et abattus en Irlande ou Royaume-Uni

Onglet de bœuf

Sous-vide de 2/3 kg — Réf. : 02625

semi-paré, origine UE

Onglet de bœuf extra

Sous-vide de 2 à 5 pièces — Réf. : 05088

e 1 kg, semi-paré, UE

Hampe Angus

Sous-vide d'e 2 kg — Réf. : 07225

Race à viande, semi-parée, issu d'Angus nés, élevés et abattusen Irlande ou Royaume-Uni

Hampe

Sous-vide 2/5 kg — Réf. : 02626

sous-vide, semi-parée, origine UE

Hampe PAD

Sous-vide de 2, 3 ou 4 pièces — Réf. : 07906

e 450 g, épluchée, origine France

Poire PAD

Sous-vide d'e 2 kg — Réf. : 03265

PAD, Irlande

Merlan PAD

Sous-vide d'e 2 kg — Réf. : 03234

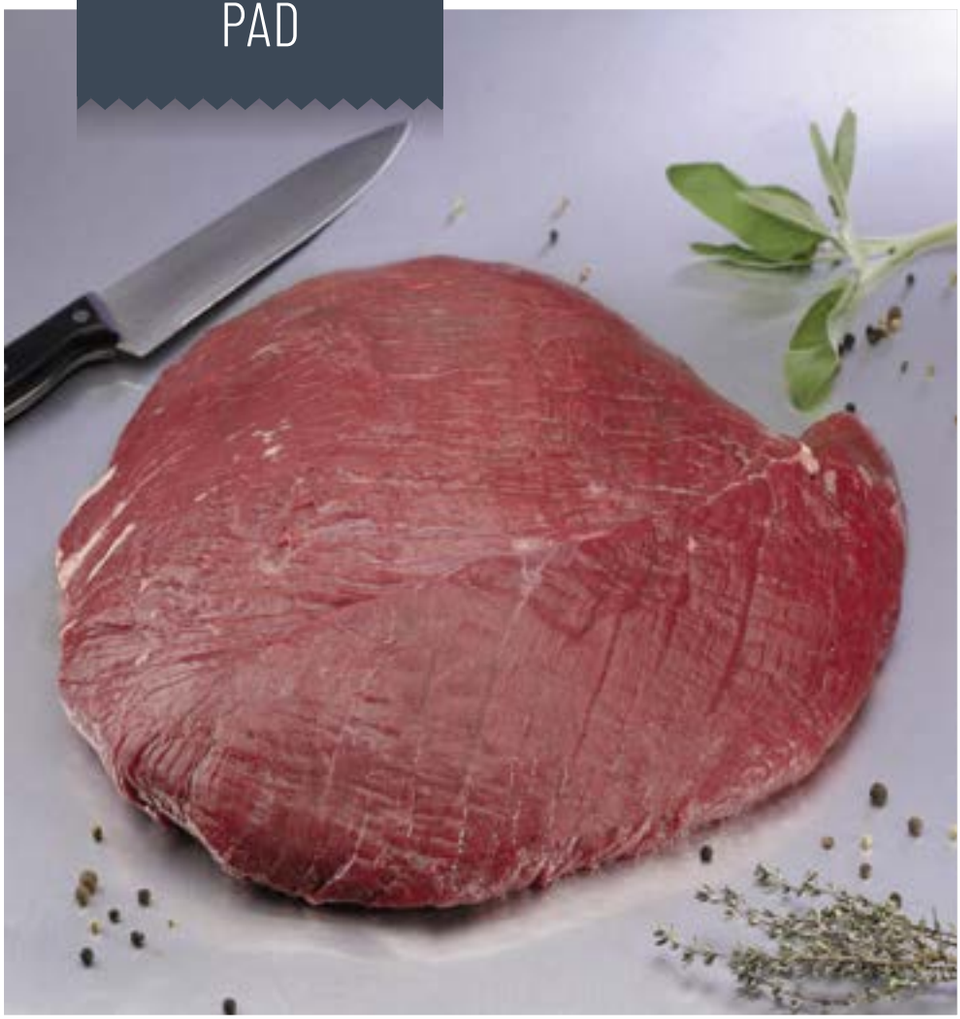
PAD, Irlande

Araignée de bœuf

Sous-vide d'e 900 g — Réf. : 08290

e 900 g, race à viande parée, dégraissée, bœuf né, élevé et abattu en Irlande

= MUSCLES =
PAD



Cœur de rumsteak PAD

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02631

2,5 kg +, éclaté, PAD, origine France

Race à viande

Carton de 2 pièces — Réf. : 03759

3 kg +, PAD, race à viande, origines sélectionnées UE

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02632

2,5 kg +, sous-vide, PAD, origine UE

Dessus de palette PAD

Sous-vide d'e 1,5 kg — Réf. : 01089

1/3,5 kg, plusieurs pièces par sachet, prêt à découper, origine France

Aiguillette baronne PAD

Sous-vide d'e 3 kg — Réf. : 08097

e 1 kg, partie extérieure du rumsteak, découpée main, UE

Cœur de tende de tranche PAD

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 08625

6 kg +, origine France

Race à viande

Carton d'une pièce — Réf. : 03805

7 kg +, PAD, race à viande, origines sélectionnées UE

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02633

5 kg +, sous-vide, prêt à découper, origine UE

Macreuse PAD

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02648

3/5 kg, PAD, origine France

Macreuse boule PAD

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02647

e 2 kg, PAD, origine UE

Rond de gîte PAD

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02424

1,5 kg +, PAD, idéal pour faire du carpaccio, origine France

= MUSCLES = SEMI-PARÉS

Tende de tranche

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02624

8,5 kg +, sous-vide, semi-paré, origine UE

Basse côte

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02628

2 kg +, sous-vide, parée 4 faces, UE

Paleron

Sous-vide de 2 à 6 kg — Réf. : 07024

2/6 kg, semi-paré, origine France

Sous-vide de 2 à 6 kg — Réf. : 02627

2/6 kg, sous-vide, semi-paré, UE

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 00635

1,5/3 kg, sous-vide, semi-paré, France ou UE

Jarret de bœuf

Sous-vide de 2 à 4,5 kg — Réf. : 02630

2/4,5 kg, semi-paré, origine UE, jarret avant ou arrière

Nerveux de gîte

Sous vide d'une pièce — Réf. : 02629

1,8/4 kg, semi-paré, origine UE — SAISONNIER HIVER

= BOURGUIGNONS =

RÉFÉRENCES RÉGIONALES DISPONIBLES SUR CHAQUE DÉPÔT, À RETROUVER DANS LE SUPPORT "LOCAVORES"

Les bourguignons

Réf. : 02799		60/80 g	Collier, jarrêt, macreuse, basse côte, épaule et gîte	France : Auvergne Rhône-Alpes	Sous-vide de e 2 kg
Réf. : 02208		50/80 g	Collier, basse côte, gîte, nerveux, jarret et autres muscles à bourguignon coupé main	UE	Carton d'e 5 kg
Réf. : 00015		40/60 g	Noix de joue coupé main	UE	Carton d'e 5 kg
Réf. : 02798		50/80 g	Nerveux, jarret, collier, poitrine, gîte, dessus de côte	UE	Sous-vide d'e 1 kg ou 2,5 kg
Réf. : 00027		60/80 g	Noix de joue, cube	UE	Carton de 5 kg

= PAVÉS = & RÔTIS

Châteaubriand filet

Sous-vide de 2 à 10 pièces — Réf. : 02773

e 180 g, Châteaubriand découpé dans le filet, épaisseur environ 30 mm, origine France

Châteaufilet de bœuf

Carton de 5 kg environ — Réf. : 07742

180/220 g, tranche de cœur de filet, 3 à 4 cm d'épaisseur, pièce ficelée, non bardée, sous-vide, origine UE

Pavé de rumsteak

Sous-vide de 5 pièces — Réf. : 02776

160/180 g, origine UE

Sous-vide de 5 pièces — Réf. : 02775

180/200 g, origine UE

Pavé mariné nature

Sous-vide de 6 pièces — Réf. : 03423

e 170 g, issu de tende de tranche, tranche grasse, macreuse ou rumsteak, France

Filet de bœuf entier pour tournedos

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02768

1,8/2,5 kg, ficelé, bardé, sous-vide, France

Rôti macreuse

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02770

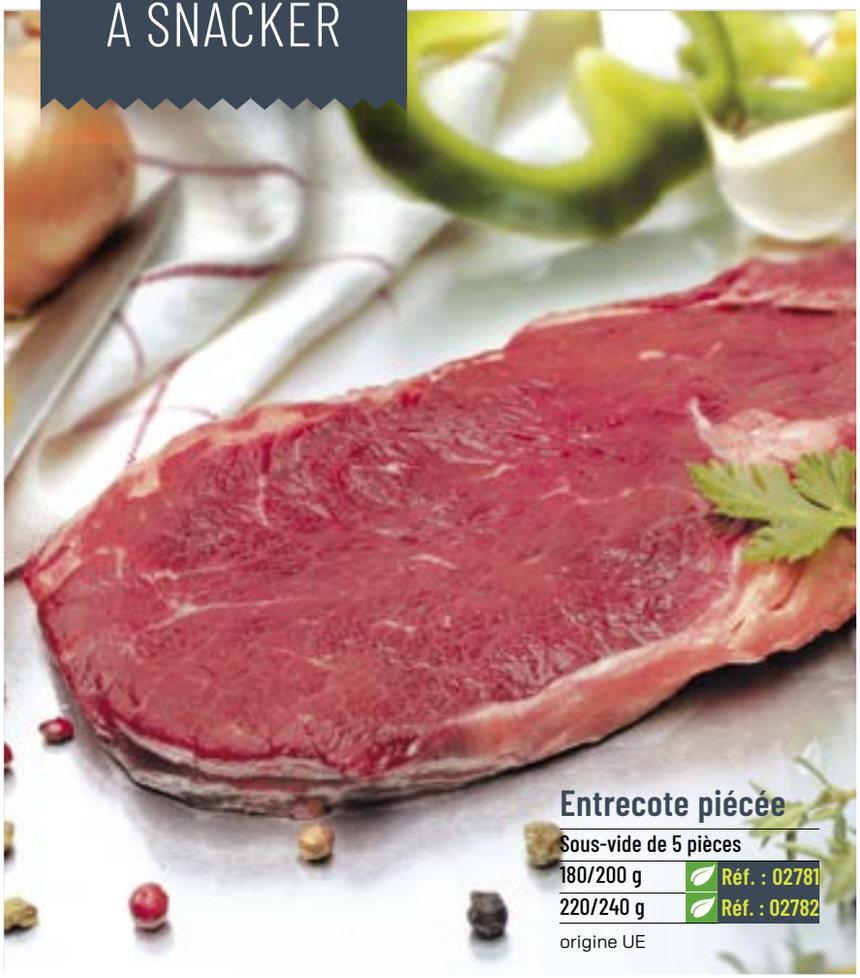
1,8/2,2 kg, sous-vide, avec ou sans barde, sous filet, origine UE

Rôti tende de tranche

Sous-vide de 1 pièce — Réf. : 02769

1,8/2,5 kg, sous-vide, bardé, sous-filet, origine UE

PIÈCES À SNACKER



Entrecote piécée

Sous-vide de 5 pièces

180/200 g	Réf. : 02781
220/240 g	Réf. : 02782

origine UE

Steak de bavette aloyau

Sous-vide de 5 pièces — Réf. : 02784

160/180 g, origine UE

Steak

Sous-vide de 10 pièces (e 1,5 kg) — Réf. : 02786

150 g +/-15 g, découpé dans la tende de tranche, tranche, macreuse ou aiguillette, sous-vide, origine UE

Faux-filet piécé

Sous-vide de 5 pièces

160/180 g	Réf. : 02778
180/200 g	Réf. : 02777

sous-vide, origine UE

ÉMINCÉS

Émincé de bœuf

Sous-vide d'e 1 kg — Réf. : 03388

mariné nature, cru, origine UE

Sous-vide d'e 2 kg — Réf. : 08798

100% viande de bœuf (macreuse, tranche grasse, aiguillette baronne ou tende de tranche), PAD, crue, origine France

= BŒUF =
PIÈCE MATURÉ

Entrecôte piécée maturée

Carton d'environ 5 kg	
180/200 g, e 27 pièces par carton	Réf. : 02510
220/240 g, e 22 pièces par carton	Réf. : 02546
280/300 g, e 18 pièces par carton	Réf. : 03579

dégraissé, paré, maturé 8 jours minimum, individuel sous-vide, origine UE

Bavette d'aloyau maturée

Carton d'environ 5 kg — Réf. : 02511

160/180 g, paré, maturé 8 jours minimum, individuel sous-vide, 29 à 30 pièces par carton, origine UE

Côte de bœuf maturée

Carton d'environ 5 kg — Réf. : 02545

350/380 g, milieu de train de cote, dégraissé, paré, maturé 8 jours minimum, coupé, individuel sous-vide, e 14 pièces par carton, origine UE

Pavé de rumsteak maturé

Carton d'environ 5 kg — Réf. : 02512

160/180 g, cœur de rumsteak dégraissé, paré, maturé 8 jours minimum, individuel sous-vide, 28 à 31 pièces par carton, origine UE

Onglet canon

Carton de 3,6 kg environ — Réf. : 73537

e 180 g, dégraissé, paré, non ouvert, individuel sous-vide, 20 pièces par carton, origine UE

LES PIÈCES DE BŒUF MATURÉES

Filière entièrement maîtrisée par DS Restauration
= sélection des meilleures origines en Europe
= découpes dans un atelier partenaire français en région Nouvelle Aquitaine

Viande maturée 8 jours minimum sous-vide avant découpe

Piéçage fait sur viande fraîche
= fibre de la viande préservées
= calibre homogène pour un coût portion respecté

Conditionnement individuel sous-vide
= meilleure protection et facilité d'utilisation

TARTARES & CARPACCIO

Tartare charolais coupé couteau

Carton de 16 pièces — **Réf. : 03909**

180 g, 3% MG, tartare de bœuf coupé au couteau, 100% viande bœuf charolaise française, en portion formée sous atmosphère

Tartare pur bœuf

Carton de 16 pièces — **Réf. : 02797**

180 g, 5% MG haché "cheveux d'ange" DLC longue : 11 jours, sous-atmosphère, origine France

Steak tartare surgelé

Carton de 16 pièces — **Réf. : 02673**

180 g, 5% MG, 16 portions de viande sous-vide individuellement, origine France 16 portions de sauce OFFERTES (base d'assaisonnement du tartare)

Viande pour tartare PAD

Sous-vide d'e 3,5 kg — **Réf. : 07899**

e 3/4 kg, muscles PAD : oreille de gîte, bateau, origine France

Sous-vide d'e 1,5 kg — **Réf. : 07419**

muscles PAD : poitrine, bateau, origine UE

Carpaccio de bœuf

Boîte de 20 portions (1,4 kg) — **Réf. : 02553**

70 g, 7 tranches positionnées en rosace, bœuf VBF déjà mariné, France

Carpaccio de Charolais

Boîte de 20 portions (1,4 kg) — **Réf. : 05488**

70 g, 7 tranches positionnées en rosace sur un intercalaire, bœuf race à viande Charolais origine France (viande nature issue de rond de gîte, gîte noix, macreuse, tende de tranche et tranche

= BŒUF = HACHÉ

Steak hachés 15% mg

P. 152
Retrouvez nos steaks hâchés ronds spécial burger

Bouchère

Réf. : 02664		100 g	60 pièces	
Réf. : 02525		125 g	48 pièces	
Réf. : 07291		120 g Charolais	48 pièces	
Réf. : 03910		150 g Charolais	48 pièces	
Réf. : 03911		175 g Charolais	32 pièces	

Finition striée

Réf. : 02788		100 g	48 pièces	
Réf. : 09357		125 g	32 pièces	
Réf. : 02790		150 g	32 pièces	
Réf. : 04063		100 g	60 pièces	
Réf. : 04064		120 g	50 pièces	
Réf. : 04071		150 g	40 pièces	
Réf. : 02097		100 g Grand cru Charal	60 pièces	
Réf. : 02098		120 g Grand cru Charal	50 pièces	
Réf. : 02100		150 g Grand cru Charal	40 pièces	
Réf. : 08957		120 g	50 pièces	
Réf. : 01922		75 g Cuit prémarqué	64 pièces	UE
Réf. : 01923		90 g Cuit prémarqué	60 pièces	UE
Réf. : 07546		90 g Cuit strié	60 pièces	

Finition lisse

Réf. : 00009	80 g	Charal	60 Pièces	UE, élaboré FR
Réf. : 00010	100 g	Charal	60 Pièces	UE, élaboré FR
Réf. : 00011	120 g	Charal	50 Pièces	UE, élaboré FR
Réf. : 00565	150 g	Charal	40 Pièces	UE, élaboré FR
Réf. : 04010	100 g		60 Pièces	UE, élaboré UE
Réf. : 04011	120 g		50 Pièces	UE, élaboré UE
Réf. : 04012	150 g		40 Pièces	UE, élaboré UE
Réf. : 02340	80 g	Charal	60 pièces	

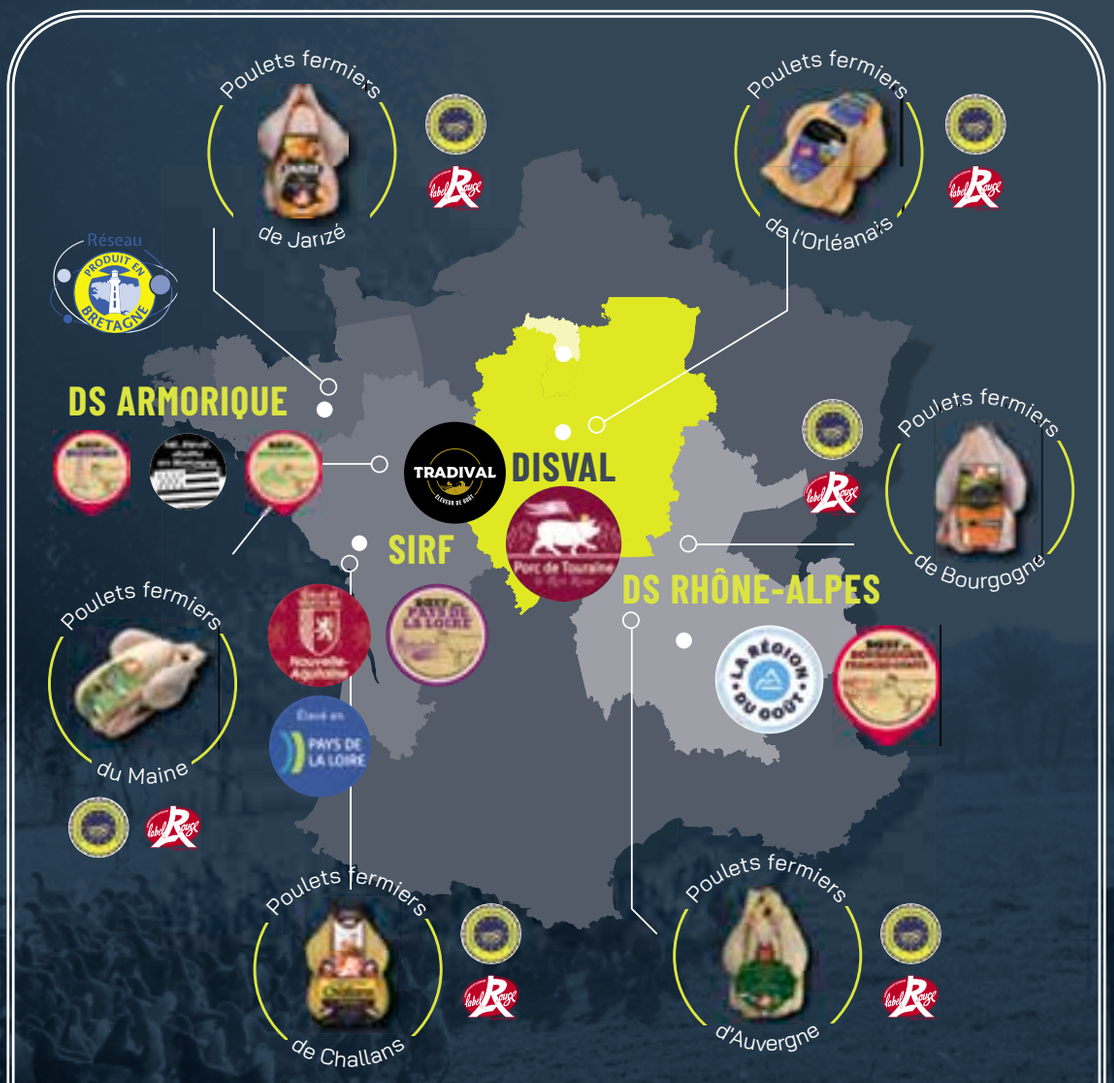
Les autres hachés

Réf. : 05599		700 g	Haché tradition	8 barquettes de 700 g	
Réf. : 02665		e 30 g	Boule bœuf 70%	Carton de 5 kg	
Réf. : 00221		e 30 g	Boule bœuf 51%	Carton de 5 kg	UE
Réf. : 10706		125 g	Cheeseburger cuit	24 pièces	
Réf. : 03629		100 g	Fricadelle au bœuf cuite	Carton de 8 kg	UE
Réf. : 15569		170 g	Potatoes burger	40 pièces	

Les égrénés

Réf. : 00023	100% bœuf, 20% MG	6 x 1 kg	UE
Réf. : 08749	100% bœuf, 15% MG	6 x 1 kg	
Réf. : 02112	100% bœuf, 15% MG	6 x 1 kg	
Réf. : 03111	70% bœuf, 15% MG	6 x 1 kg	
Réf. : 00141	100% bœuf, 15% MG, cuit	6 kg	

#LOCAVORES



DES VIANDES ET DES VOLAILLES ÉLEVÉES SELON UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL ET LES CARACTÉRISTIQUES D'UNE RÉGION

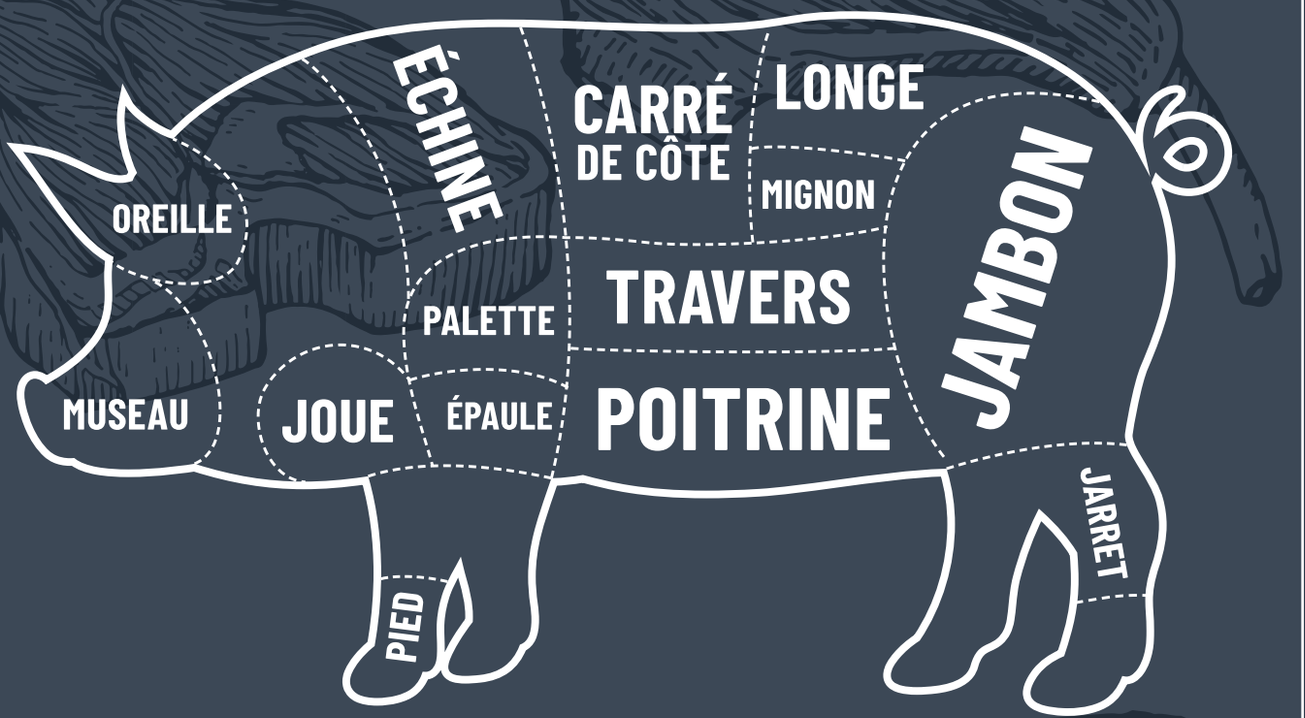
CONSOMMER LOCAL EST UN ENGAGEMENT FORT :

- C'est faire fonctionner l'économie locale
- C'est mettre en avant le savoir-faire de vos artisans et industriels locaux
- C'est valoriser les spécialités régionales
- C'est limiter le transport et le déplacement de produits

DS RESTAURATION VOTRE PARTENAIRE RÉGIONAL...

Votre maillon fort pour vous accompagner dans cet engagement de proximité et de service ! Ainsi, nous vous proposons des gammes complètes de produits locaux et régionaux que vous pouvez retrouver sur le support spécifique à votre dépôt poulets fermiers

RETROUVEZ TOUTES LES RÉFÉRENCES RÉGIONALES SUR VOS DÉPÔTS DANS LES SUPPORTS DÉDIÉS



LE PORC

DS RESTAURATION VOUS PROPOSE UNE GAMME DE VIANDES DE PORC LABÉLISÉ "PORC FRANÇAIS". CETTE DÉMARCHE PERMET DE CONTRÔLER LA TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE (NÉ, ÉLEVÉ, ABATTU ET TRANSFORMÉ EN FRANCE). VOUS ÊTES ASSURÉ DE LA PROVENANCE ET DE LA QUALITÉ DE LA VIANDE PROPOSÉE.

LE LOGO "PORC FRANÇAIS"

Il garantit l'origine française des viandes de porc, de porcelet, de coche, et des produits qui en sont issus.

+ D'INFOS DANS LE SUPPORT **"LE PORC, MODE D'EMPLOI"**

83% DE NOS RÉFÉRENCES DE PORC (FRAIS) SONT D'ORIGINE **FRANCE**

= MUSCLES = ENTIERS

Carré de cochon à la française

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 09641

e 2 kg, carré de porc à la française manchonné coupé en 2, correspondant à un carré de côte première avec os et avec couenne, issu de porcs origine France

Plus PRODUIT

Viande juteuse et savoureuse. Gras de couverture qui permet de nourrir la viande lors de la cuisson. Peut être cuit entier ou à la portion (côte) pour obtenir des tomahawk de porc

Pluma de porc ibérique "Belotta"

Sous-vide de 3 pièces (e 900 g) — Réf. : 07232

220/380 g, sous-vide, issue de porc ibérique "belotta" né, élevé et abattu en Espagne

Araignée de porc

Carton de 5 kg — Réf. : 07231

IQF, origine France

Jambon à cuire os dégougé

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 08205

e 3,8 kg, jambon mariné à cuire, avec os dégougé, surface entaillée pour un joli visuel après cuisson, élaboré UE

Poitrine de porc sans os

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02820

e 2/3,5 kg, maigre, crue, sans os, France

Cuissot de porcelet

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 05284

1,8/2,7 kg, cru, cuissot de porcelet présenté avec couenne, os coulé et roulé sous filet, Espagne

Échine de porc désossée

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 00126

2/2,7 kg, dégraissée, ficelée ou non ficelée, France

Carré de porc détalonné

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 05106

environ 2 kg, 8 à 10 côtes, origine France

Filet mignon de porc

Sous-vide de 3 pièces	Réf. : 07642

e 500 g, origine France

Sous-vide d'une pièce	Réf. : 02907

e 500 g, paré, sous-vide , UE

Carton 5 kg	d'environ Réf. : 01682

300/600 g, paré, UE

Travers de porc nature cru

Sous-vide de 2 pièces (e 2,6 kg) — Réf. : 05269

e 1,3 kg, travers de porc épais avec os, France

PIÉCÉS DE PORC

Grillade parisienne

Sous-vide de 10 pièces (e 2 kg) — **Réf. : 05094**

e 200 g, issue de la longe de porc au niveau de l'échine et du carré, France

Cabecero de porc

Sous vide de 5 pièces — **Réf. : 09640**

180/240 g, viande persillée issue de l'échine de porc qui se situe au niveau des cervicales, issu de porcs origine France

Escalope de porc

Sous-vide de 10 pièces (e 1,4 kg) — **Réf. : 02816**

e 140 g, issue d'échine sans os de porc, origine France

Surprise de porc

Sous vide de 4 pièces — **Réf. : 09642**

e 250 g, surprise de porc issue du dessus de palette d'épaule de porc désossée, issu de porcs origine France

Gorge de porc

Sous-vide e 1,5 kg — **Réf. : 05100**

e 1,5 kg, origine France

Tête filet mignon de porc

Carton d'environ 5 kg — **Réf. : 01039**

100/180 g, IQF, France ou UE

Émincé de porc

Sous-vide e 2 kg — **Réf. : 03573**

issu de l'épaule de porc, sous-vide de 2 kg, France

CHARTE ENVIRONNEMENT COOPERL

Elle associe les exigences de la Certification Environnementale de Niveau 2 (16 points de contrôles) + la **démarche Cooperl** en faveur du Bien-Être Animal propre à l'élevage porcin pour des produits éligibles à l'article 24 de la loi EGalim

LES EXIGENCES CE2 :

- Protection de la biodiversité
- Stratégie phytosanitaire
- Gestion de la fertilisation
- Gestion de la ressource en eau

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL :

- Non-castration des porcelets mâles
- Animaux élevés sans antibiotique dès la fin du sevrage
- Plan de progrès Bien-Être Animal en élevage (130 points de contrôles)

Les rôtis de porc

Rôti de porc échine

Réf. : 09242	e 2,7 kg	Non bardé, ficelé	Sous-vide d'une pièce
Réf. : 07588	e 2,5 kg		Sous-vide d'une pièce
Réf. : 02814	e 2,5 kg	Ficelé	Sous-vide d'une pièce

Rôti de porc longe

Réf. : 09244	e 2 kg	Sans os, ficelé, sans barde	Sous-vide d'une pièce
Réf. : 02812	2/2,5 kg	Sans os, non bardé, sous filet ou ficelet	Sous-vide d'une pièce

Rôti de porc filet

Réf. : 00129	1,5/2,8 kg	Sous filet et sous film	Carton de 3 x 1 pièce

Côte de porc échine

Réf. : 09241	120/140 g	Sciée avec os, France	Sous-vide de 10 pièces
Réf. : 02818	130/160 g	Sciée avec os, France	Sous-vide de 10 pièces
Réf. : 02847	170/200 g	Sciée avec os, France	Sous-vide de 10 pièces
Réf. : 00004	130/160 g	Sciée avec os, France	Carton de 5 kilos
Réf. : 03116	180/200 g	Sciée avec os, France	Carton de 5 kilos

Les sautés de porc

Réf. : 09243	e 60 g	Sans os, épaule	Sous-vide de 2,5 kg
Réf. : 02819	60/80 g	Sans os, épaule	Sous-vide de 2,5 kg
Réf. : 07589	50/70 g	Épaule	Sous-vide de 2,5 kg
Réf. : 00022	60/80 g	Coupé main, sans os, épaule	Carton de 5 kilos

Côte de cochon Porc de Montagne

Carton de 5 kg — Réf. : 07558

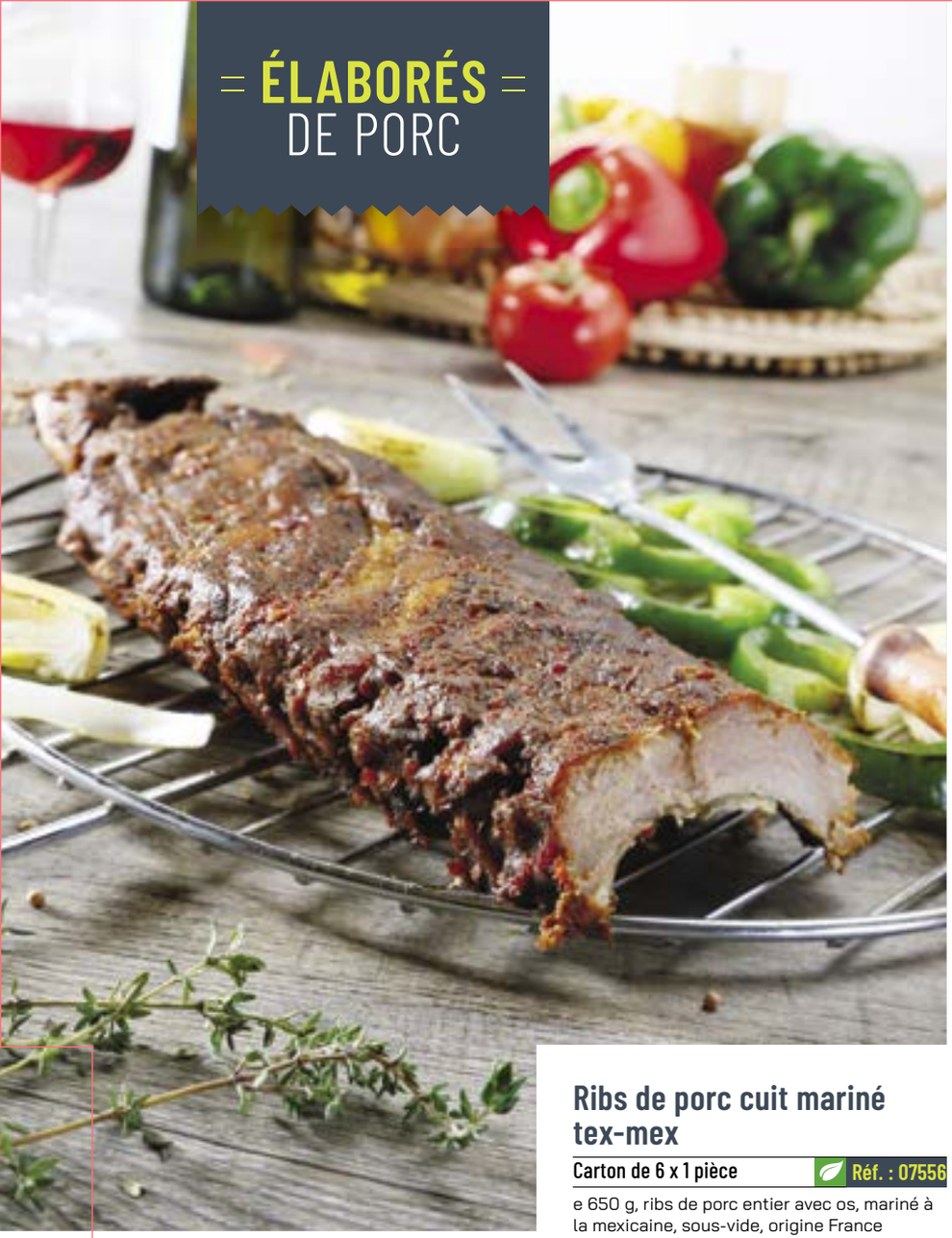
e 300 g, côte de cochon filet avec os manchonné issue de porcs nés, élevés au cœur de Pyrénées, origine France

Chipolatas certifiées charte environnement

Barquette de 18 pièces (1 kg) — Réf. : 09240

e 55g, boyau naturel, issue de porcs élevés sans antibiotique dès la fin du sevrage, France

ÉLABORÉS DE PORC



Ribs de porc cuit mariné tex-mex

Carton de 6 x 1 pièce — Réf. : 07556

e 650 g, ribs de porc entier avec os, mariné à la mexicaine, sous-vide, origine France

Lomo frais au paprika

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 07908

e 3 kg, L. 50 cm, à cuire, issu du filet de porc, sel, paprika, Espagne

Cervelas Orloff

Carton de 5 kg — Réf. : 00382

e 135 g, cervelas fendu, garni de fromage et enroulé dans une tranche de poitrine fumée, élaboré France

Travers de porc épais cuit sauce mexicaine

Sous-vide de 4 pièces (e 1,5 kg) — Réf. : 02923

e 1,5 kg, cuit avec une sauce mexicaine, sous-vide, élaborés Pays de Loire

Travers de porc cuit sauce barbecue

Carton de 8 x 1 pièce — Réf. : 03767

e 400 g, cuit sous-vide (avec os), élaboré France

Émincé de porc mariné au miel

Carton de 5 kg — **Réf. : 03387**

épaule de porc assaisonnée, marinée au miel et coupée en fines lamelles, IQF, élaboré France

Rôti de jambon avec couenne

Carton de 12 x 1 pièce — **Réf. : 05906**

e 650 g, morceau de jambon mariné avec couenne en forme de rôti, sous-vide, élaboré UE

Pulled pork mariné

Sachet de 2,275 kg — **Réf. : 07357**

à réchauffer, épaule de porc marinée et cuite, à servir en effilochant la viande à la fourchette, permet de multiples utilisations (burgers, hachis...), élaboré UE

Noix de jambon marinée au miel et à l'orange

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 03647**

e 2,8 kg, à cuire, élaborée UE

Palette à la diable cuite

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 08998**

2,85 kg, 10 à 12 portions, à réchauffer, épaule de porc cuite dans une sauce moutarde, élaboré France

Petit salé cuit

Carton de 5 kg — **Réf. : 00200**

140/180 g, côtes de porc (ou plats de côte) cuits, coupés en deux, élaboré France

Palette à la diable cuite

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 04052**

e 3,8 kg, forme rôti à la sauce moutarde assaisonnée au poivre et à l'estragon

Palette à la provençale cuite

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 04053**

e 3,7 kg, forme rôti avec une sauce tomate assaisonnée (sel, poivre et herbes de provence)

Jarret de porc demi-sel

Sous-vide de 4 pièces (e 2 kg) — **Réf. : 00307**

e 500 g, jarret avant, semi-paré, origine France

Poitrine demi-sel

Carton de 8 x 1 pièce — **Réf. : 02821**

e 2,2 kg, crue, élaborée France

Échine de porc demi-sel

Sous-vide d'une pièce — **Réf. : 02822**

e 2/2,5 kg, sous-vide, désossée, ficelée, origine France

LES ABATS

DS RESTAURATION VOUS PROPOSE UNE GAMME D'ABATS VARIÉE PROVENANT D'ANIMAUX TELS QUE L'AGNEAU, LE BŒUF, LE PORC OU ENCORE LE VEAU. DS RESTAURATION ÉTOFFE SA GAMME EN FRAIS AVEC 5 NOUVELLES RÉFÉRENCE. NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ UN PARTENAIREPOUR LA QUALITÉ ET LA RÉGULARITÉ DES PRODUITS. VENDUS EN SOUS-VIDE AVEC DES DLC TOTALES ENTRE 10 ET 15 JOURS POUR UNE FRAÎCHEUR GARANTIE.RICHES EN FER ET EN ÉLEMENTS NUTRITIFS, LES ABATS SE PRÊTENT À DES MODES DE CUISSON VARIÉS : EN RAGOÛT, À GRILLER, À SAUTER, À LA POÊLE...

Agneau

Cervelle d'agneau

Boîte de 6 pièces (e 600 g) — Réf. : 00033

80/110 g, cervelle complète, débarrassée de sa membrane, Nouvelle-Zélande

Volaille

Foie de poulet

Sous-vide de 1 kg — Réf. : 00147

France

Porc

Rognon de porc en dés

Carton de 5 kg — Réf. : 00465

20/30 g, scié en dés, en sachet de 1 kg, UE

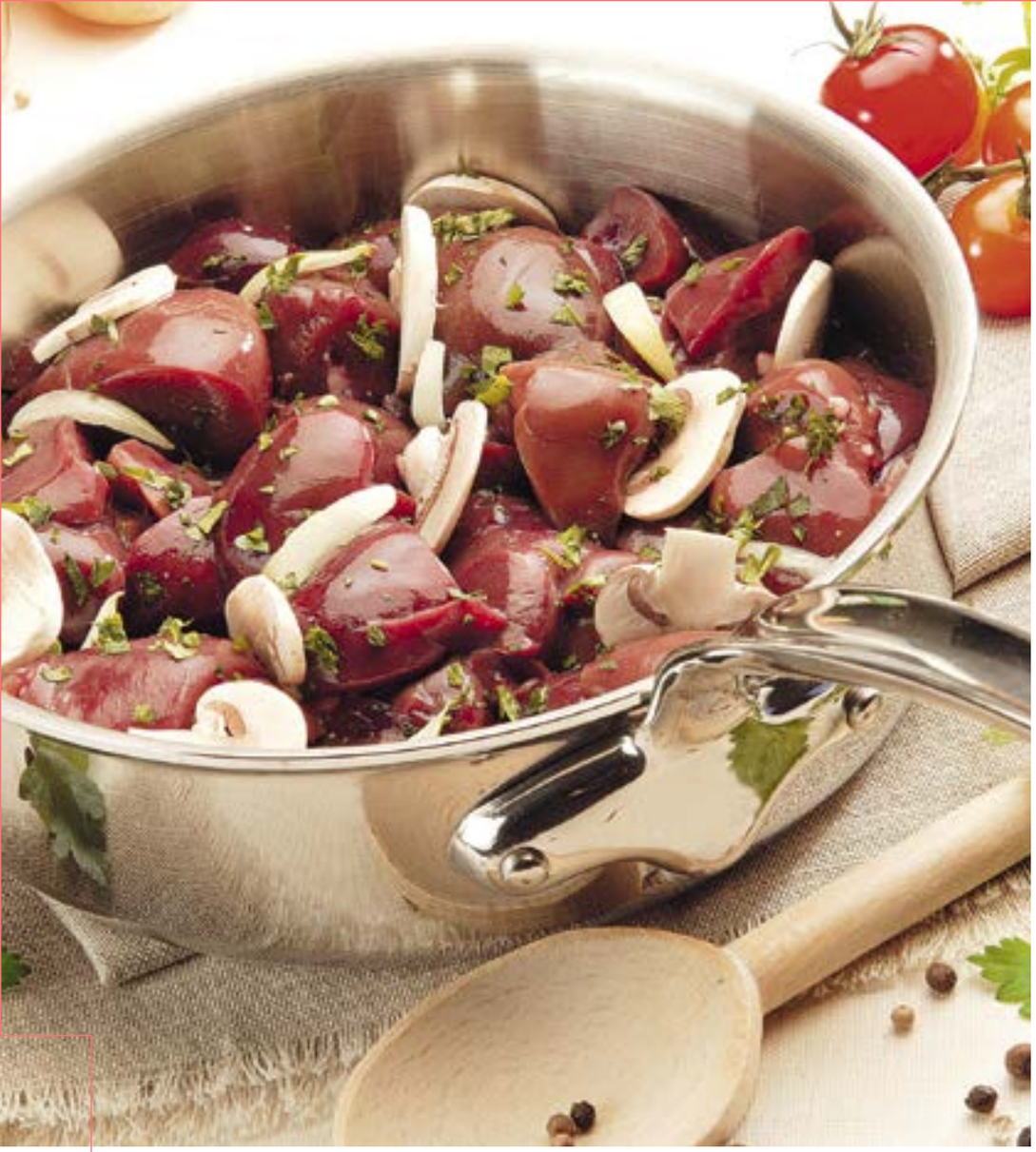
Noix de joue de porc

Carton de 5 kg — Réf. : 00469

60/100 g, entièrement dégraissée, UE

Sous vide e 1 kg — Réf. : 09485

70/100 g, dégraissée, environ 14 pièces, origine UE



Boeuf

Noix de joue de bœuf

Sous-vide d'e 1 à 3 kg — Réf. : 05154

1/3 kg, joue de bœuf semi-parée, UE

Sous vide d'e 2 kg — Réf. : 09481

60/80 g, parée, coupée main, origine UE

Carton d'e 5 kg — Réf. : 00031

400/700 g, parée, conditionnement individuel, origine France

Rognons de bœuf coupés en dés

Carton 5 kg — Réf. : 00143

20/30 g, origine UE

Rognons de bœuf coupés en dés 1er choix

Carton de 5 x 1 kg — Réf. : 05557

20/40 g, dégraissés, coupés main, origine France

Os à mœlle à gratiner

Carton de 5 kg — Réf. : 05597

e 330 g, scié en 2 dans la longueur, 16 cm de long environ, IQF, issu de bœuf origine UE

Émincé de hampe de bœuf

Sous-vide d'e 2,5 kg — Réf. : 09482

origine UE

Langue de bœuf crue

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 00032

1 kg +, coupe suisse, IWP, UE

Sous-vide de 1 ou 2 pièces — Réf. : 02636

coupe suisse, sous-vide, origine UE

Langue de bœuf précuite

Sous-vide d'e 2,5 kg — Réf. : 00001

400/900 g, sous-vide x 4 pièces, coupe suisse, dégraissée, origine Brésil

Veau

Ris de veau

Carton d'environ 4 kg — **Réf. : 01403**

300/500 g, sous-vide, à escaloper, UE

Ris de veau cœur

Sous-vide d'e 1 kg — **Réf. : 08649**

e 250 g, origine UE

Langue de veau coupe suisse

Sous-vide d'une pièce — **Réf. : 01122**

0,6/1,2 g, UE

Sous vide d'e 1,6 kg — **Réf. : 09484**

e 800 g, origine UE

Demi-tête de veau

Sous-vide d'une pièce — **Réf. : 02643**

e 2 kg, roulé sous-filet avec langue, sans os, UE

Sous-vide d'une pièce — **Réf. : 00142**

1,5/2,5 kg, roulé avec langue, sans oreilles, désossée, UE

Demi-Foie de veau

Seau d'une pièce — **Réf. : 05102**

1,8/3,4 kg, issu d'un animal de moins de 8 mois

Foie de jeune bovin tranché

Carton de 5 kg — **Réf. : 00519**

120/140 g, moulé, layerpack, origine UE

Foie de veau tranché

Carton de 5 kg — **Réf. : 03962**

130/150 g, foie de veau scié en tranche, dénervé et déveiné, IQF, élaboré France

Sous vide d'e 1,5 kg — **Réf. : 09483**

10 tranches, origine UE

Fraise de veau

Sous-vide de e 1 kg — **Réf. : 07460**

nettoyée, prête à cuire, France

Rognons de veau

Carton d'environ 4 kg — **Réf. : 02149**

300/600 g, sous-vide, origine UE

Rognons de veau avec graisse

Sous-vide d'une pièce — **Réf. : 03926**

dans sa graisse, issu de veau élevé et abattu en France

Rognons de veau blanc avec graisse

Sous-vide d'une pièce — **Réf. : 08711**

e 1 kg, origine UE

PAGE
146

VIANDES CUITES & CONFITES

VIANDES CUITES

Échine de porc fumée cuite

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 05343

e 2 kg, échine sans os sous filet, cuite et fumée, origine France

SAISONNIER HIVER

Rôti de bœuf cuit

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02836

1,6/2,6 kg, macreuse, tende de tranche ou tranche, cuite sous-vide, élaboré France

Rôti de porc carré filet cuit

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02838

1,6/2,4 kg, carré filet de porc cuit sous-vide, élaboré Bretagne

Assortiment buffet froid cuit

Carton d'e 6 kg — Réf. : 01293

e 6 kg, 3 rôtis parés, non bardés de e 2 kg : de porc (carré filet), de bœuf (macreuse) et de dinde (filet), élaboré France

SAISONNIER ÉTÉ

Rôti de veau cuit

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02840

1,9-2,5 kg, bas carré, épaule de veau traités en salaison, cuit sous-vide, élaboré Bretagne

Paleron de Bœuf braisé cuit

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 05007

1,8/2,8 kg, paleron de bœuf traité en salaison, cuit, élaboré France

Demi-tête de veau avec langue cuite

Carton de 2 ou 3 x 1 pièce — Réf. : 05907

1,3/2,2 kg, dégraissée, sans os, sans oreilles, roulée sous filet, cuite sous-vide, UE

Langue de bœuf cuite

Sous-vide de 2 pièces (e 2,2 kg) — Réf. : 00794

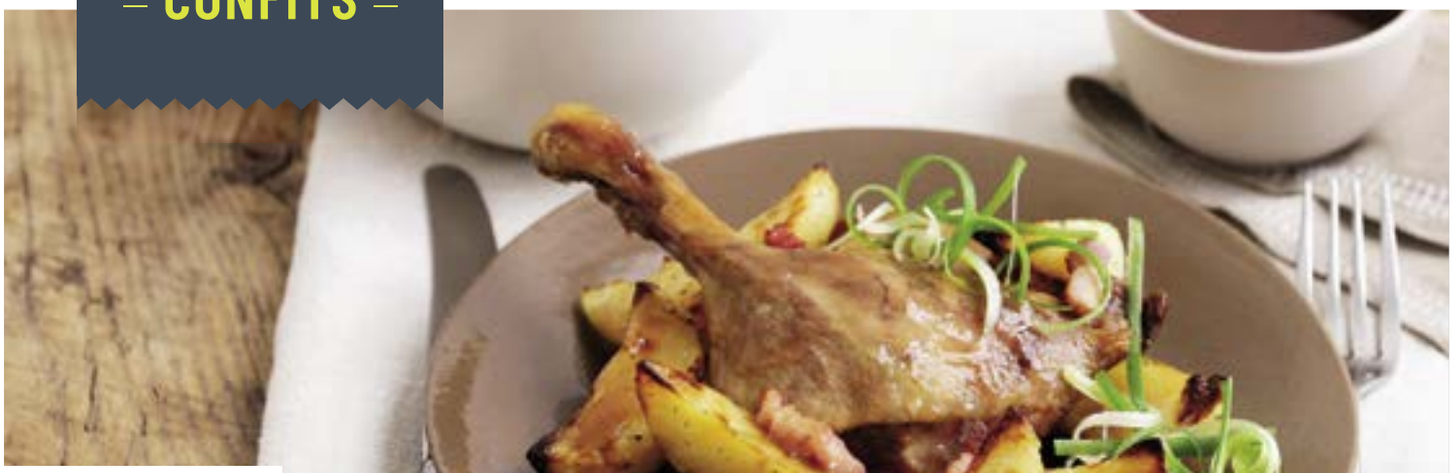
0,9/1,3 kg, coupe suisse, cuite et pelée, sous-vide x 2, origine UE

Rôti de gigot d'agneau cuit

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 02839

0,9/1,7 kg, gigot d'agneau désossé et traité en salaison, cuit sous-vide, élaboré Bretagne

= CONFITS =



Cuisse de canard confite

Sous-vide de 1,6 kg (8 pi ces) Réf. : 07270

e 190 g, sachet sous-vide de 8 cuisses de canard confite dans la graisse de canard, poids fixe, origine France

Cuisse de canard gras confite

Sous-vide de 1,6 kg (6 pièces) Réf. : 03955

220/240 g, sachet poids fixe, sous-vide de 6 cuisses de canard gras déjointées confites dans la graisse de canard, élaboré Bretagne

Éffiloché de viande de canard

Carton de 5 x 2 kg Réf. : 07271

manchon et cuisse de canard cuits dans la graisse de canard puis effilochés, sous-vide, origine France

Manchon de canard confit

Sous-vide de 1,5 kg (12 pièces) Réf. : 03652

60/90 g, 12 manchons de canards confits dans la graisse de canard, élaboré Bretagne

Jambonnette de dinde confite

Sous-vide de 1,6 kg (6 pièces) Réf. : 03754

e 190 g, sous-vide, confite à la graisse de canard, élaborée France

Jambonnette de poulet confit

Sous-vide de 1,55 kg (12 pièces) Réf. : 08329

e 110 g, pilon de poulet ébouté origine France
confit dans la graisse de canard, élaboré Bretagne

Cuisse de poule confite

Sous-vide de 1,1 kg (6 pièces) Réf. : 00799

150/210 g, cuisse de poule déjointée, confite dans la graisse de canard, origine France élaborée Bretagne

PRODUITS CONFITS

DS Restauration vous propose une gamme complète de produits confits disponibles toute l'année dans un standard de qualité constant. Le confit est le produit service par excellence : vendu en poids fixe pour maîtriser vos coûts, DLC longues, produits juste à réchauffer, facile à travailler

Noix de joue de porc confite

Sous-vide d'e 2 kg Réf. : 08334

e 70 g, noix de joue de porc 90%, confite dans la graisse de canard, sous-vide thermoformé, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Sous-vide de 1,5 kg Réf. : 02563

confit dans la graisse de canard, élaboré France

PAGE
150
BURGER

PAINS
BURGER

Pain bagel multi-céréales

Carton de 60 pièces — **Réf. : 19673**

75 g, Ø 11 cm, déjà tranché,
pain à base de farine de blé, lin brun, seigle et son, recouvert d'un mélange de céréales (tournesol, lin doré, sarrasin), IQF, élaboré UE

Bun's géant au sésame

Carton de 30 pièces — **Réf. : 15606**

85 g, Ø 11,6 cm, tranché en 2, IQF, présenté avec des graines de sésame, élaboré Ile de France

Bun's brioché

Carton de 45 pièces — **Réf. : 19501**

77 g, Ø 11 cm

Pain burger pavot sarrasin

Carton de 30 pièces — **Réf. : 19216**

85 g, Ø 11,6 cm, tranché en 2, IQF,
présenté avec des graines de pavot et sarrasin, élaboré Ile de France

Pain burger Tartaruga

Carton de 40 pièces — **Réf. : 17889**

70 g, Ø 11 cm, aux 3 céréales (mais, blé orge), prétranché, quadrillé et légèrement fariné sur le dessus, IQF

Pulled pork mariné

Sachet
de 2,275 kg — Réf. : 07357

à réchauffer, épaule de porc marinée type barbecue et cuite, à servir en effilochant la viande à la fourchette, permet de multiples utilisations (burgers, hachis...), élaboré UE

Éffiloché de viande de canard

Carton
de 5 x 2 kg — Réf. : 07271

manchon et cuisse de canard cuits dans la graisse de canard puis effilochés, sous-vide, origine France

Haché de poulet pané multicéréales cuit

Carton de 4 kg — Réf. : 08049

125 g, viande de cuisse et filet de poulet hachée enrobée d'une panure multicéréale, produit frit puis cuit à cœur, volaille origine France, IQF, élaboré Bretagne

Steak haché de poulet "façon bouchère" rond

Carton de 3,6 kg — Réf. : 08934

120 g, 10,5 cm, rond, 100% viande de cuisse de poulet, hachage façon bouchère, origine France, élaboré Bretagne

Haché de veau "Tradition bouchère"

Carton d'e 2,4 kg — Réf. : 07756

120 g, viande de veau hachée et moulée "façon bouchère" à basse pression, 12% de MG, sous-atmosphère, origine France

Haché spécial burger rond

Carton de 6 kg (40 pièces) — Réf. : 09008

150 g, Ø 11 cm, viande de bœuf origine France (80%) associée à de la protéine végétale qui permet de garder un produit juteux et mœlleux même en cuisson à point, 15% MG, IQF, élaboré France

Steak haché bœuf rond

Réf. : 05604	165 g	Charolais bouchère, 15% M, Ø 11 cm	22 pièces	
Réf. : 09111	150 g	Angus bouchère, 20% MG, Ø 11 cm	20 pièces	Irlande Royaume-Uni
Réf. : 02708	150 g	Bouchère, 15% MG, Ø 11 cm	38 ou 40 pièces	
Réf. : 03947	180 g	Bouchère, 15% MG, Ø 11 cm	30 ou 32 pièces	
Réf. : 07847	150 g	Bouchère, 15% MG, Ø 11 cm	40 pièces	
Réf. : 07848	180 g	Bouchère, 15% MG, Ø 11 cm	34 pièces	
Réf. : 09385	150 g	Bouchère, 15% MG, Ø 11 cm	40 pièces	UE/Élaboré FR
Réf. : 08674	45 g	Gaufré, 20% MG, Ø 9,7 cm	100 pièces	UE
Réf. : 00634	45 g	Lisse, 20% MG, Ø 10,16 cm	100 pièces	UE

Potato toast

Carton de 4 x 2 kg — **Réf. : 01966**

100 g, Ø 10 cm, pommes de terre origine France, râpées, assaisonnées et préfrites à l'huile de tournesol, élaboré France

P. 222
Retrouvez toute notre gamme de frites

Bacon tranché

Barquette de 500 g (50 tranches) — **Réf. : 02954**

Ø 95/100 mm, élaboré France

Coppa tranchée

Barquette de 500 g (50 tranches) — **Réf. : 03481**

Ø 80/90 mm environ, sel sec, élaboré France

Chorizo Gran Vela tranché

Barquette de 500 g (90 tranches) — **Réf. : 03599**

e 5,5 g, Ø 80 mm, Espagne

Tranches de cheddar fondu

Carton de 8 x 1,033 kg — **Réf. : 07331**

8 x 8 cm, sachet sous-vide de 84 tranches, soit 1 kg

Version végétarienne

Burger végétarien grillé cuit

Carton de 2,5 kg — **Réf : 07896**

e 80 g, à réchauffer, protéines de soja, pois et blé, blanc d'œufs, pomme de terre, purée de tomate, plantes aromatiques, cuit, grillé, IQF

Burger veggie de légumes cuit

Carton de 4,8 kg — **Réf : 09271**

e120 g, préparation à base de légumes (carottes, salsifis), d'oignons, fibres de blé et flocon de pommes de terre, pané aux graines de blé grillé, seigle et orge, frit et cuit, élaboré en Bretagne

Burger d'épeautre au provolone cuit

Carton de 5,25 kg — **Réf : 07638**

125 g, à réchauffer,épeautre, chapelure, tomates, oignon, courgettes, provolone, mozzarella, cuit, IQF, élaboré UE

BROCHETTES

PAGE 154

Brochette de poulet méridionale

Carton de 5 kg (e 27 pièces) **Réf. : 09046**

180g, pic inox, montée main, viande de cuisse de poulet, tomates séchées et olives, élaboré UE

Brochette de poulet pure viande

Carton de 5 kg **Réf. : 09045**

150 g, viande de cuisse de poulet nature avec pic en bois, IQF, origine UE

Brochette de poulet poivrons oignons

Carton de 5 kg **Réf. : 07560**

130/150 g, pic bois, IQF, viande de haut de cuisse de poulet, poivrons rouges, verts et oignons, origine UE

Brochette de mini-merguez et mini-chipolatas

Carton de 5 kg (45 pièces minimum) **Réf. : 01588**

e 100 g, pic bois, IQF, 5 mini merguez + 5 mini chipolatas par brochette, élaborée France

Brochette de porc à la provençale

Carton de 5 kg (36 pièces minimum) **Réf. : 01589**

120/140 g, pic bois, IQF, à base de porc assaisonné, élaborée France

Brochette de dinde à la mexicaine

Carton de 5 kg (37 pièces minimum) — **Réf. : 01568**

120/140 g, pic bois, viande de haut de cuisse de dinde et préparation à base d'épices mexicaines, élaboré France

Brochette de dinde pure viande

Carton de 5 kg — **Réf. : 00150**

120/150 g, viande de cuisse de dinde origine France, élaboré France

Brochette de dinde pure viande

Carton de 36 (e 4,68 kg) ou 40 pièces (e 5,2 kg) — **Réf. : 03295**

120/140 g, pic bois, viande issue de cuisse de dinde, sous-atmosphère, origine France

Brochette de dinde à l'orientale

Carton de 5 kg — **Réf. : 00146**

120/150 g, viande de cuisse de dinde et préparation orientale (dinde épicée), poivrons, France

Brochette de dinde marinée à l'indienne

Carton de 5 kg (37 pièces minimum) — **Réf. : 03122**

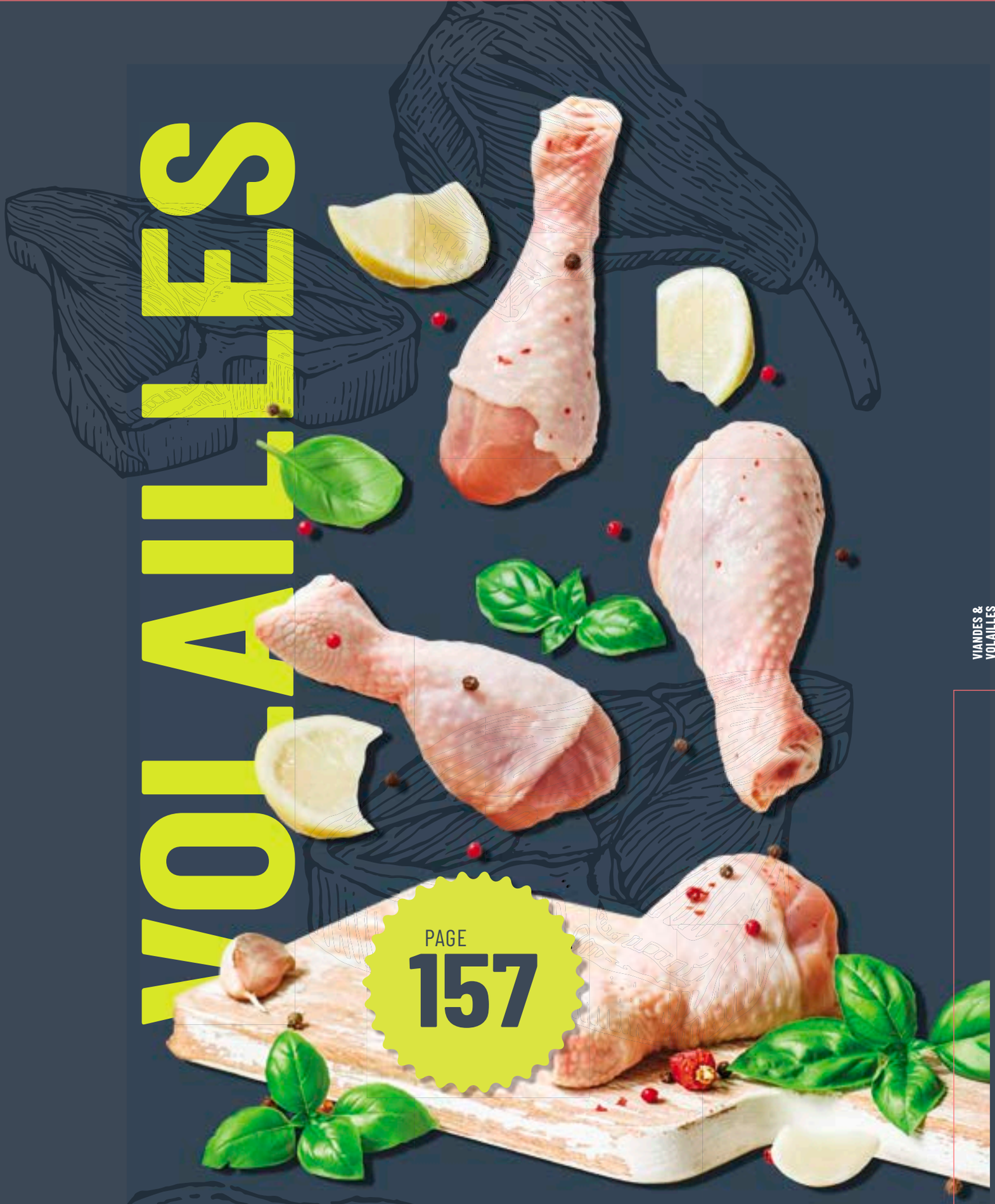
120/140 g, pic bois, IQF, viande de haut de cuisse de dinde marinée à l'indienne, élaborée France

Brochette du boucher (onglet)

Carton de 5 kg (25 à 27 pièces) — **Réf. : 03944**

e 180 g, pic inox, onglet paré, coupé main et monté main, IQF, origine UE

VOLAILLES



PAGE 157

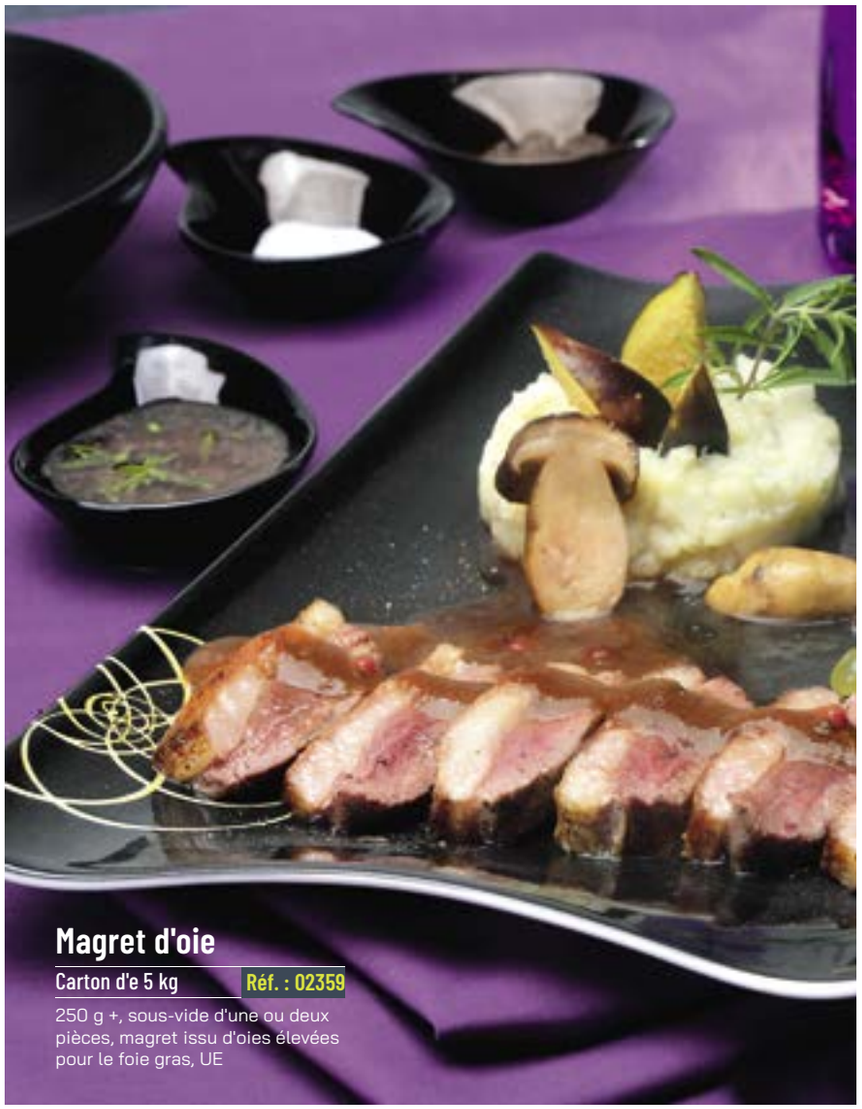
158 CANARD & OIE **160** CAILLE **160** COQ, POULE & COQUELET
161 POULET **164** POULET ÉLABORÉ **168** DINDE **170** PINTADE
171 LAPIN **172** PRODUITS KEBAB

= CANARD = & OIE

Manchon de canard

Carton de 5 kg — **Réf. : 00367**

140/180 g



Magret d'oie

Carton d'e 5 kg — **Réf. : 02359**

250 g +, sous-vide d'une ou deux pièces, magret issu d'oies élevées pour le foie gras, UE

Aiguillette de canard

Carton de 8 ou 12 x 500 g ou 15 x 300 g — **Ref : 02875**

issue de canard gras, UE, sachet IQF de 500 g ou bloc de 300 g

Les magrets de canard

Réf. : 02012	280/350 g France	Carton de 10 x 1 pièce	
Réf. : 08101	250/450 g UE	Sous-vide d'une pièce	
Réf. : 00424	400 g + France	Carton de 12 x 1 pièce	
Réf. : 02703	300/450 g UE	Carton d'e 5 kg	

Filet de canard

Sous-vide de 8 pièces (e 3,1 kg)	Réf. : 05213

avec peau, sans aiguillette, sous-vide, origine France

Filet de canette

Carton de 5 kg	Réf. : 02304

140/180 g, souche Barbarie, sous-vide x 2, France

Cuisse de canette déjointée

Carton de 20 pièces (e 3,5 kg)	Réf. : 01782
Carton de 5 kg	Réf. : 00364

150/200 g, origine france

Cuisse de canard déjointée

Carton de 5 kg	Réf. : 00373

280/330 g, souche Barbarie
150/200 g, déjointée, layer pack, France

Tournedos de filets de canard

Carton de 3 kg	Réf. : 03997

140/160 g, filets de canard formés en tournedos, IQF, origine France

Sauté de canard

Carton de 5 kg	Réf. : 02611

40/80 g, sans os, avec peau, France

Cuisse de canard gras à confire

Sous-vide de 2 pièces	Réf. : 03567

350/450 g, cuisse de canard gras à confire, France

Graisse de canard

Bidon de 3,7 kg	Réf. : 08741

= CAILLE =

Caille farcie au foie gras

Carton de 3,6 kg (20 pièces) — **Réf. : 09183**

180 g, sans porc, semi-désossée, farce à base de 29% de foie gras de canard origine France, IQF, élaboré France

Caille PAC

Carton de 10 pièces — **Réf. : 12303**

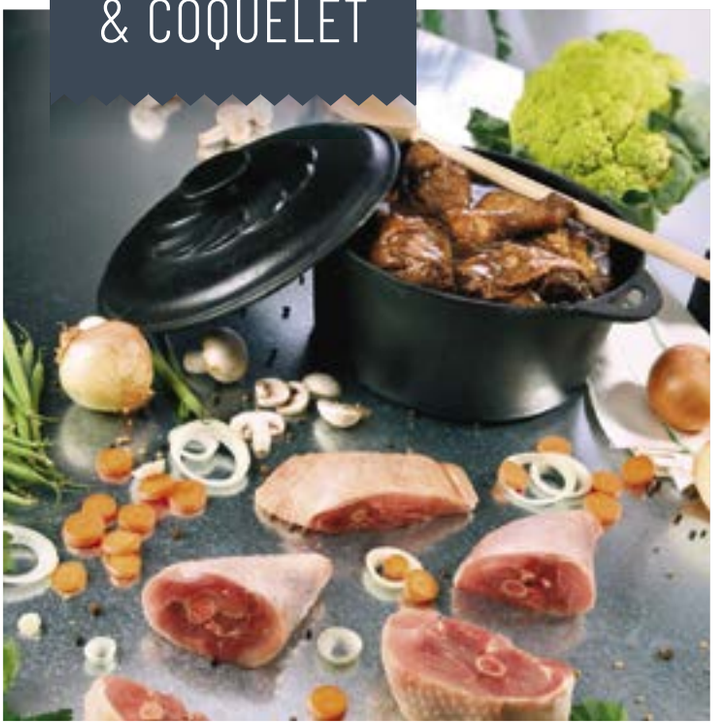
150/170 g, sans tête, entièrement éviscérée, IQF, France

Filet de caille

Carton de 3 x 1 kg — **Réf. : 02203**

20/35 g, avec peau, IQF, origine France

= COQ, POULE & COQUELET



Découpe de cuisse de volaille

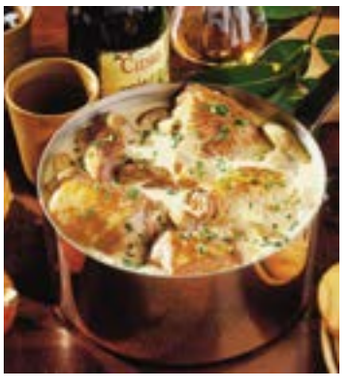
Carton de 5 kg — **Réf. : 00501**

80/100 g, découpe de cuisse de poule, morceaux sciés, pilon épointé, idéal pour coq au vin, origine France

Morceaux de cuisses de volailles pour coq au vin

Carton de 5 kg — **Réf. : 03710**

130/150 g, IQF, découpe de cuisses de volailles déjointées (hauts et pilons épointés), origine France



Coquelet PAC

Carton de 8 x 2 pièces — **Réf. : 03004**

450/550 g, barquette sous-film de 2 pièces, classe A, sans abats, France

Découpe de coq

Carton de 5 kg — **Réf. : 00517**

200/250 g, découpe anatomique à la scie en proportion naturelle d'un coq prêt à cuire, découpe sans échine, sans croupion, sans pointe d'aile, pilon épointé, IQF, France

Cuisse de poule avec morceau de carcasse

Carton de 10 kg — **Réf. : 00473**

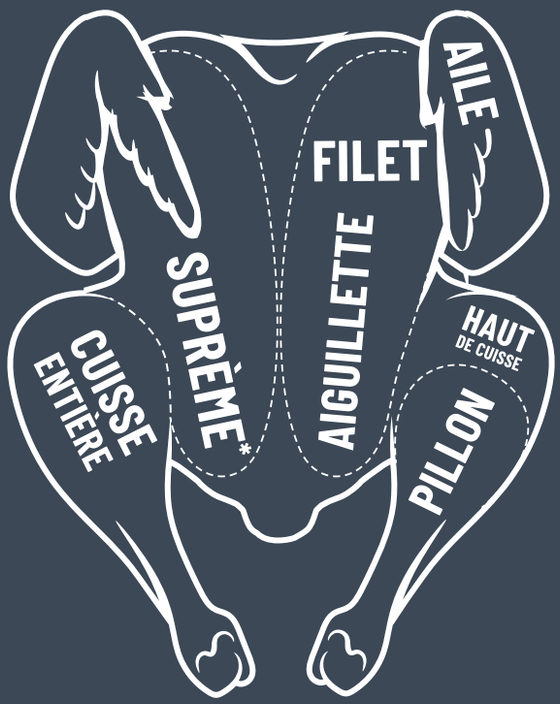
250/300 g, avec morceau de dos, origine France

POULET

RETROUVEZ SUR CHAQUE DÉPÔT TOUTES NOS RÉFÉRENCES DE POULETS FERMIERS FRAIS RÉGIONAUX : POULET DE JANZÉ, DE L'ORLÉANAIS, NOIR DE BOURGOGNE…

LES DÉCOUPES

SUPRÊME* : aile + filet
AILE : pointe + médiane + manchon
CUISSE : haut de cuisse + pilon
AMCA : Avec Morceau de CArcasse
DÉJOINTÉE : coupée à la jointure
Ces découpes sont identiques sur les autres espèces (poule, pintade, canard…).



VOLAILLE FRANÇAISE

Ce label garantit : l'origine et la traçabilité de l'animal ; le suivi sanitaire des animaux ; le respect des bonnes pratiques d'élevage. Il certifie que les volailles sont nées, élevées, abattues, découpées et transformées en France. Vous êtes assuré de la traçabilité "de l'œuf à l'assiette" !

LABEL ROUGE

Reconnu par vos convives, atteste que le poulet fermier possède une qualité supérieure (conditions de production et goût) à son équivalent sur le marché.

Poulets entiers

Réf. : 00503	≈ 1 kg	Blanc, France	Carton de 4 pièces	
Réf. : 03296	≈ 1,2 kg	Blanc, France	Carton de 4 pièces	
Réf. : 08745	≈ 1,5 kg	Jaune, Bleu Blanc Cœur avec sac rôtisserie	Carton de 4 pièces	
Réf. : 00513	≈ 1 kg	Blanc, France	Carton de 10 pièces	
Réf. : 03083	1,3/1,7 kg	Blanc, fermier, France	Carton de 4 à 6 pièces	
Réf. : 00512	≈ 1,2 kg	Jaune, France	Carton de 10 pièces	
Réf. : 00502	≈ 1,4 kg	Jaune, France	Carton de 8 x 1 pièce	

Découpes

Hauts de cuisse

Réf. : 01787	100/130 g	Déjointé, France	Carton de 40 pièces	
Réf. : 07309	160/200 g	Déjointé, France	Carton de 20 ou 40 pièces	
Réf. : 02292	120/140 g	Déjointé, France	Carton de 5 kg	
Réf. : 02287	140/180 g	Déjointé, France	Carton de 5 kg	

Cuisses

Réf. : 01786	240/260 g	AMCA, France	Carton de 20 pièces	
Réf. : 07139	180/200 g	Déjointée, France	Carton de 20 pièces	
Réf. : 07538	220/240 g	Déjointée, France	Carton de 20 pièces	
Réf. : 07587	220/260 g	Déjointée, jaune, certifié Bleu Blanc Cœur	Carton de 20 pièces	
Réf. : 00538	240/260 g	Déjointée, jaune, France	2 sous-vide de 10 pièces	
Réf. : 01189	270/300 g	AMCA, UE	Carton de 5 ou 10 kg	
Réf. : 02280	180/220 g	Déjointée, France	Carton de 5 kg	
Réf. : 02281	220/240 g	Déjointée, France	Carton de 5 kg	

Filets

Réf. : 01788	120/140 g	France	Carton de 10 ou 20 pièces
Réf. : 05175		UE	Sous-vide de 2,5 kg
Réf. : 08748	e 285 g	France	Barquette de 2,5 kg
Réf. : 02890	120/140 g	UE	Carton de 5 kg
Réf. : 05998	180/250 g	UE	Carton de 5 kg
Réf. : 09662	250/270 g	Ukraine, halal	Carton de 10 kg

Émincé de poulet nature cru

Carton de 5 kg — Réf. : 07557

issu de cuisse de poulet, produit nature cru 100% poulet, IQF, UE

Émincé de poulet jaune certifié Bleu Blanc Cœur

Sous-vide de 2,5 kg environ — Réf. : 08744

émincé de cuisse de poulet jaune, certifié, cahier des charges Bleu Blanc Cœur, cru, sans os, sans peau, origine France

Suprêmes

Réf. : 02858		150/200 g UE	Carton de 5 kg	
Réf. : 05332		170/230 g Jaune, France	Carton d'e 5 kg	
Réf. : 07035		160/230 g France	Carton d'e 4,8 kg	

Aiguillettes

Réf. : 05783		France	Sous-vide d'e 1 kg	
Réf. : 08100		40/70 g UE	Sous-vide d'e 2,5 kg	
Réf. : 07118		20/60 g UE	Carton de 5 kg	

Sot l'y laisse de poulet

Carton de 5 kg — Réf. : 09440

cru, IQF, origine UE

Pilon de poulet

Carton de 5 kg — Réf. : 00377

80-120 g, IQF, natures crus, France

Carton de e 4,4 kg (40 pièces) — Réf. : 03262

100/120 g, natures, crus, sous-vide, France

Sauté de poulet

Carton de 5 kg — Réf. : 05590

0/60 g, IQF, issu de la cuisse, sans os, sans peau, UE

Barquette de 2,5 kg — Réf. : 08747

30/50 g, issu de la cuisse, sans os, sans peau, france

POULET ÉLABORÉ

Pleins Filets

Bien comparer

LES PLEINS FILETS DE POULETS (véritables filets)
Le muscle entier est enrobé, la fibre n'est pas destructurée

LES 100% FILETS
100% filet mais filet haché puis moulé. La chair des produits est bien blanche

Aiguillette de poulet Cornflakes cuit

Carton de 5 kg — Réf. : 09266

45/75 g, aiguillettes de poulet cuit enrobées d'une panure croustillante aux cornflakes, élaboré France (Vendée)

Véritable filet de poulet pané cuit

Carton de 5 kg — Réf. : 08308

110/130g, filet de poulet entier traité en salaison enrobé d'une panure croustillante, cuit, IQF, élaboré UE

Plus PRODUIT
Un véritable filet de poulet coupé en deux et garni de jambon et fromage. Un produit d'aspect artisanal à la chair charnue qui ravira vos convives.

Cordon bleu filet "poulet de l'authentique" cuit

Barquettes de 6 pièces (0,9 kg) — Réf. : 08732

150 g, véritable filet de poulet garni de fromage fondu à l'emmental et de bacon de dinde, enrobé d'une panure ultra croustillante et cuit, sous-atmosphère, élaboré Bretagne

Nuggets de poulet plein filet cuit

Carton de 5 kg — Réf. : 08138

15/35 g, morceau de filet de poulet pané, frit à l'huile de colza, cuit, IQF, élaboré UE

Panés cuits

Manchon de poulet pané cuit

Carton de 5 kg — **Réf. : 08456**

manchon de poulet enrobé d'une panure croustillante et cuit, IQF, élaboré UE

Crunchy de poulet cuit

Carton de 5 kg — **Réf. : 08581**

30/35 g, portion formée de 100% de filets de poulet, enrobage panure gros grain croustillante, frit à l'huile de colza, cuit, IQF, élaboré UE

Mini-donuts de poulet pané cuit

Carton de 4 kg — **Réf. : 08471**

+/-40 g, préparation de filets de poulet (origine France) et fromage fondu, pané, cuit, IQF, élaboré Vendée

Haché de poulet pané multicéréales cuit

Carton de 4 kg — **Réf. : 08049**

125 g, viande de cuisse et filet de poulet hachée enrobée d'une panure multicéréale, produit frit puis cuit à cœur, volaille origine France, IQF, élaboré Bretagne

Cordon bleu cuit

100 g, carton de 5 kg (48 pièces minimum) — **Réf. : 08027**

125 g, carton de 5 kg (38 pièces minimum) — **Réf. : 08028**

Viande de poulet garnie de jambon de dinde fumé et de fromage fondu, enrobées d'une panure croustillante et dorée, IQF, élaboré Bretagne

Nuggets de poulet cuits

Carton de 5 kg — **Réf. : 00035**

e 20 g, préparation à base de viande de poulet traité en salaison, enrobée d'une panure frite à l'huile de tournesol, cuit IQF, élaborés Vendée

Nuggets filets de poulet cuits

Carton de 5 kg — **Réf. : 05589**

e 20 g, préparation cuite à base uniquement de filets de poulet origine France, enrobage pâte à beignet, frits dans l'huile de tournesol, IQF, élaborés Vendée

Cuits

Filet de poulet grillé cuit

Sous-vide de 8 pièces (e 960 g) Réf. : 07267

100/120 g, sans peau, élaboré France

Filet de poulet rôti cuit

Carton de 5 kg Réf. : 74307

110/130 g, sans peau, bien calibré, saumuré, cuit puis surgelé IQF

Tranchette de filet de poulet rôti cuit

Carton de 5 x 1 kg Réf. : 05380

épaisseur 5/7 mm, filet de poulet gros calibre cuit et tranché dans l'épaisseur, traité en salaison, IQF, élaboré UE

Émincé de filet de poulet rôti cuit

Carton de 6 x 1 kg Réf. : 03437

filet de poulet rôtis cuit et émincés, traités en salaison, IQF, UE

Grignotte de poulet barbecue rôti cuit

Carton de 5 kg Réf. : 07237

20/60 g, IQF, manchons de poulets marinés sauce barbecue puis rôtis et cuits, élaboré UE

Ailes de poulet à la mexicaine cuites

Carton de 5 kg Réf. : 03467

30/60 g, ailes de poulet marinées à la mexicaine, rôties, cuites, IQF, élaborés Pays de Loire

Pilon de poulet aux herbes cuit

Carton de 5 kg Réf. : 08319

e 75 g, pilons de poulet ébouttés mariné

Aiguillette de poulet roti cuite

Carton de 5 x 1 kg — **Réf. : 74516**

20/30 g, aiguillette de poulet traitée en salaison et cuite, IQF

Haché de poulet gratiné cuit

Carton de 5 kg — **Réf. : 03473**

90 g, IQF, préparation de viande hachée de poulet et de fromage, élaboré France

Cuisse de poulet cuite

Carton de 5 kg — **Réf. : 05176**

150/170g, déjointée, rôtie et cuite, IQF, UE

Autres élaborés

Steak haché de poulet "façon bouchère" rond

Carton de 3,6 kg — **Réf. : 08934**

120 g, 10,5 cm, rond, 100% viande de cuisse de poulet, hachage façon bouchère, origine France, élaboré Bretagne

Mignonette de poulet forestière farce

Carton de 5 kg — **Réf. : 05960**

130/150 g, sans porc, viande de haut de cuisse poulet agrémentée de farce aux champignons forestiers, forme mignonette, élaboré France

Aiguillette de poulet thym citron

Sous-vide d'e 2,5 kg — **Réf. : 07913**

marinade douce au thym et au citron, élaboré France

SAISONNIER ÉTÉ

= DINDE =

Les rôtis

Réf. : 07796	2 kg	50/50, sans barde, France	Sous-vide d'une pièce	
Réf. : 00086	2 kg	35/65, sans barde, saumuré à 15%, France	Sous-vide d'une pièce	
Réf. : 00045	2 kg	50/50, sans barde, France	Carton de 3 x 2 kg	
Réf. : 00446	2 kg	100% filet, France	Sous-vide d'une pièce	

Les sautés

Réf. : 00525	e 80 g	Issu de la cuisse, France	Sous-vide d'e 2,5 kg	
Réf. : 03711	50/70 g	Issu de la cuisse, fermier de Loué	Sous-vide d'e 2,5 kg	
Réf. : 00049	50/80 g	Issu de la cuisse, sans peau, France	Carton de 5 kg	

Escalopes de dinde

Réf. : 07527	110/130 g	France	Sous-vide de 10 pièces	
Réf. : 05391	130/150 g	France	Sous-vide de 10 pièces	
Réf. : 00042	110/130 g	UE	Carton de 5 kg	
Réf. : 05427	130/150 g	France	Carton de 5 kg	

Sot l'y laisse de dinde

Carton de 5 kg — Réf. : 03069

30/80 g environ, IQF, origine France

Sous-vide d'e 2,5 kg — Réf. : 05470

morceaux d'environ 30 g pour ceux issus de la femelle et d'environ 80 g pour ceux issus du mâle (volaille française), origine France

Osso bucco de dinde

Carton d'e 2,8 kg ou barquette d'e 2 kg — Réf. : 05203

120/160 g, tranché dans la cuisse (avec os central), sous-atmosphère, origine France

Carton de 5 kg — Réf. : 05605

170/230 g, pilons de dinde coupés en rondelles, France

Filet de dinde

Sous-vide d'une pièce — Réf. : 00524

1/1,9 kg, sous-vide, origine France

Émincé de viande rouge de dinde

Carton de 5 kg — Réf. : 07067

IQF

Émincé de viande d'épaule de dinde

Sous-vide d'e 2,5 kg — Réf. : 03340

origine France

Blanquette de dinde

Sous-vide d'e 2,5 kg — Réf. : 03526

viande de dinde sans os, sans peau, origine France

Rôti filet de dinde cuit

Sous-vide d'une pièce — **Réf. : 02837**

1,9/2,3 kg, filet de dinde traité en salaison, cuit sous-vide, élaboré France

Paupiettes de dinde

Réf. : 08676	130/150 g	Sans ficelle, sans porc, France, Bleu Blanc Cœur	Barquette de 20 pièces (2,8 kg)	
Réf. : 00044	e 120 g	Sans ficelle, sans porc, élaboré France	Carton de 40 pièces (5 kg)	
Réf. : 05333	e 140 g	Sans ficelle, sans porc, élaboré France	Carton de 35 pièces (5 kg)	

Émincé de dinde mariné provençal cru

Sous-vide d'environ 2,5 kg — **Réf. : 02944**

émincé sans os, sans peau, issu de la cuisse, mariné à la provençale, origine France

Escalope de dinde viennoise cuite

Carton de 5 kg

100 g	Réf. : 01722
125 g	Réf. : 01208
150 g	Réf. : 05832

IQF, filets de dinde formés origine France, enrobage panure croustillante, élaboré Bretagne

Cordon bleu de dinde cuit

Carton de 40 pièces (5 kg) — **Réf. : 01793**

125 g, viande de dinde, garnie d'une tranche de jambon de dinde et de fromage fondu, enrobé de panure, frit et cuit, sous-atmosphère, élaboré France

Escalope de dinde panée à l'italienne cuite

Carton de 5 kg — **Réf. : 03085**

e 150 g, filets de dinde traités en salaison (60%), panés et frits, IQF, élaboré France

Chausson de volaille à la bolognaise cuit

Carton de 5 kg — **Réf. : 01209**

125 g, tranche de viande de dinde et de poulet, garni de sauce bolognaise et de fromage, recouvert d'une panure frites à l'huile de tournesol, élaboré Bretagne

= PINTADE =

Fondant de pintade farce cèpes et bolets

Carton de 4,8 kg (e 32 pièces) — **Réf. : 05983**

e 150 g, sans porc, haut de cuisse de pintade entièrement désossé farci aux cèpes et aux bolets, élaboré France

Suprême de pintade

Carton d'e 5 ou 6 kg — **Réf. : 01485**

150/200 g, sous-vide x 2, élaboré France

Pintade PAC nue

Carton de 4 pièces (e 4 kg) — **Réf. : 01783**

e 1 kg, France, classe A

Pintade PAC

Carton de 10 x 1 pièce — **Réf. : 00039**

0,95/1,2 kg, barquette sous film, origine France

Sauté de pintade

Carton de 5 kg environ — **Réf. : 05568**

40/60 g, sans os avec peau, issu de la cuisse, France

Cuisses

Réf. : 01784	**180/220 g** Déjointée, France	**Carton de 20 pièces**	
Réf. : 04034	**200/250 g** AMCA, France	**Carton de 5 kg**	
Réf. : 00069	**150/220 g** Déjointée, France	**Carton de 5 kg**	

LAPIN

Sauté de lapin

Carton de 5 kg — Réf. : 02833

60/80 g, sans os, sans peau, issu de l'épaule, collier, râble et flanchet, coupé main, IQF, Chine

Les râbles

Réf. : 03307	300/400 g	Râble entier, France	Carton de 5 kg	
Réf. : 08224	200/250 g	Râble entier, certifié Bleu Blanc Cœur, France	Carton de 5 kg	
Réf. : 02365	150/200 g	Demi-râble, France	Carton de 5 kg	

Cuisse de lapin

Carton de 5 kg

175/225 g, IQF, Chine	Réf. : 01988
200/240 g	Réf. : 05492

Paupiette de lapin aux petits légumes

Carton de 5 kg — Réf. : 00356

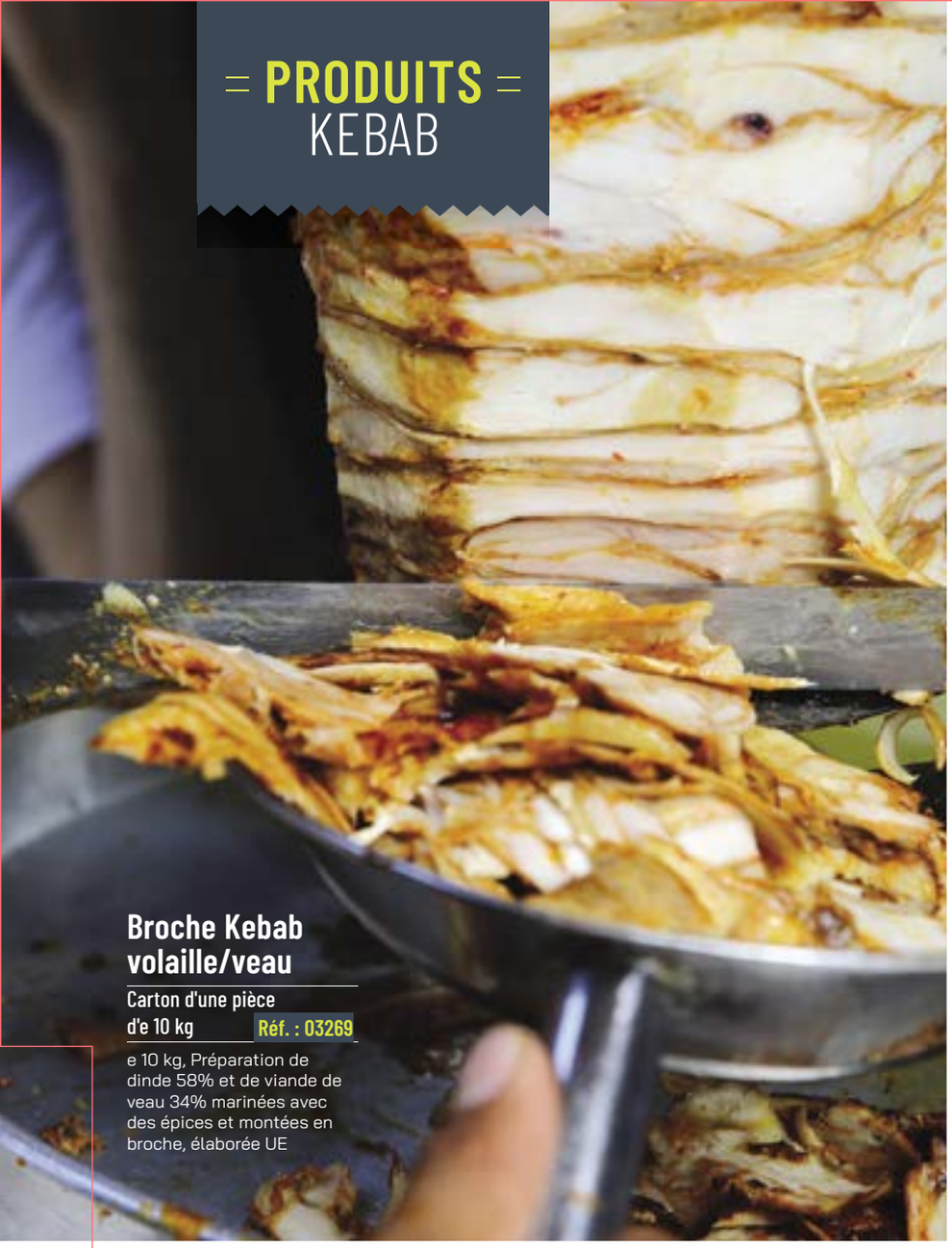
125 g, sans ficelle, viande de lapin, farce sans porc, élaborée France

Rôti de lapin farci aux pruneaux cuit

Carton de 4 x 1 pièce — Réf. : 01862

2 kg, SANS PORC, sans barde, élaboré France

= PRODUITS =
KEBAB



Broche Kebab volaille/veau

Carton d'une pièce d'e 10 kg **Réf. : 03269**

e 10 kg, Préparation de dinde 58% et de viande de veau 34% marinées avec des épices et montées en broche, élaborée UE

Boulette de volaille kefta

Carton de 5 kg **Réf. : 07986**

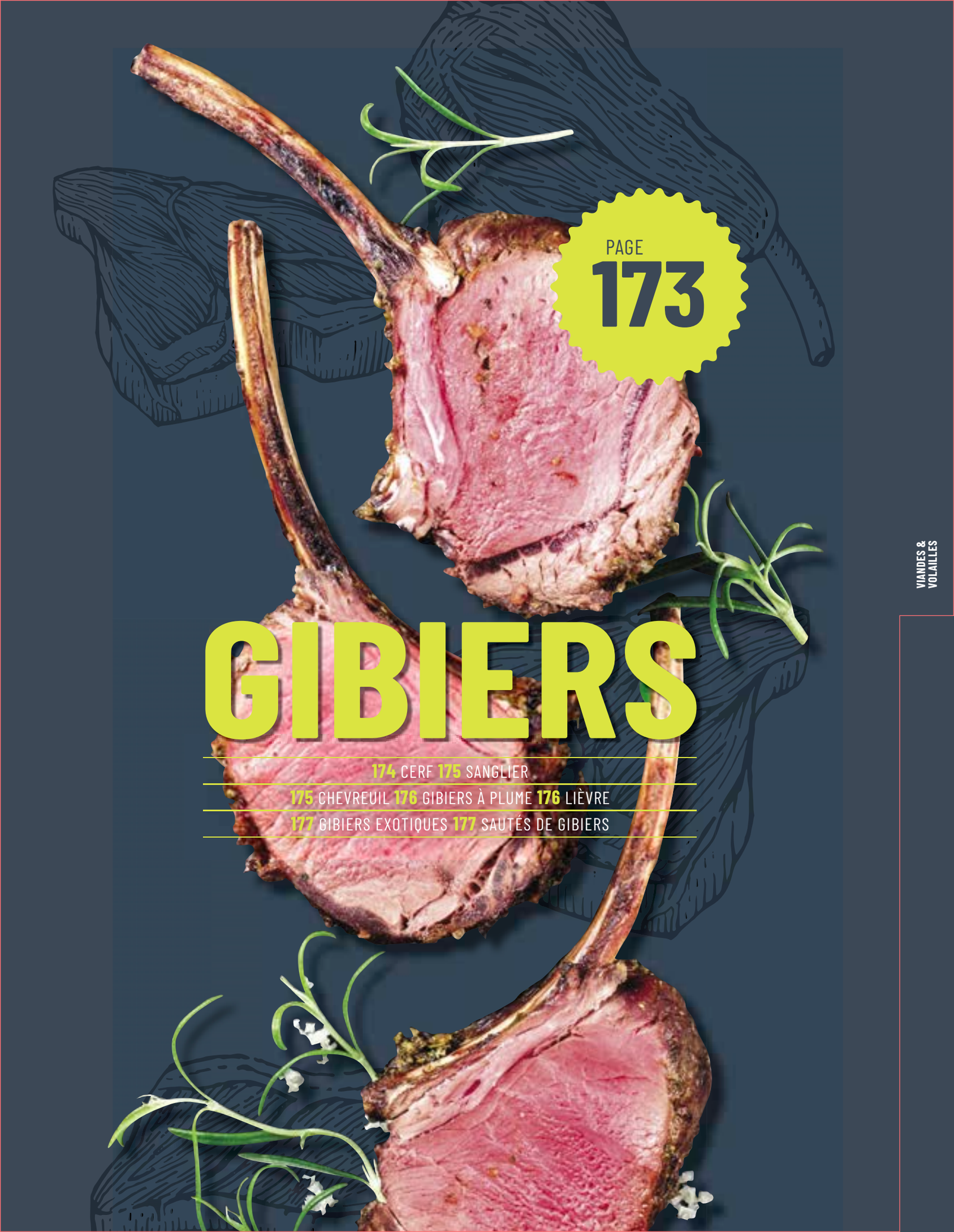
30 g, préparation crue sans porc épicée orientale à base de viande de volaille (61%) et de protéines végétales, élaboré France

Émincé de volaille marinés kébab cuit

Carton de 5 kg **Réf. : 03383**

Lèches de viande de dinde (46%) et de poulet (31%), épices, IQF, élaboré France

P. 227
Retrouvez nos pains kebab



PAGE
173

GIBIERS

174 CERF 175 SANGLIER
175 CHEVREUIL 176 GIBIERS À PLUME 176 LIÈVRE
177 GIBIERS EXOTIQUES 177 SAUTÉS DE GIBIERS

= CERF =

Souris de cerf sans os

Sous-vide d'e 2,5 kg — **Réf. : 07353**

120/180 g, jarret arrière de cerf désossé à la main sous-vide, origine UE

SAISONNIER GIBIER

Filet mignon de cerf

Carton de 12 à 20 x 1 sous-vide — **Réf. : 01649**

250/500 g, sous-vide x 2, sans chaînette, dénervé à la main, Nouvelle-Zélande

Sous-vide d'e 2 à 2,5 kg — **Réf. : 02685**

300/600 g, pris dans le dos, prêt à découper, sous-vide, UE

Roti de cuissot de cerf (daguet)

Carton de 3 x 1 pièce — **Réf. : 03132**

1,2/1,5 kg, sous-vide, sous filet, pris en un seul morceau dans la tranche grasse, origine UE

Pavé de cerf

Carton de 32 pièces (e 4,8 kg) ou 56 pièces (e 7,8 kg) — **Réf. : 00432**

130/160 g, en chapelet de 4 pièces sous-vide, pris dans le cuissot, coupé main, dénervé et paré, élevage ou sauvage, Nouvelle-Zélande

Carton d'e 5 kg — **Réf. : 09432**

140/160 g, pavé de cerf cru, coupé main, dans le cuissot, sous-vide de 2 pièces, origine UE

SAISONNIER GIBIER

Filet de cerf (dos)

Sous-vide d'une pièce — **Réf. : 07436**

1,5/5 kg, sous-vide d'une pièce, paré jusqu'à l'aponévrose, origine UE

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 00418**

2/3 kg, gros calibre, dos désossé d'un seul tenant, dégraissé, sous-vide, Nouvelle-Zélande

Cuissot de cerf avec os

Sous-vide d'une pièce — **Réf. : 02151**

5/7 kg, sous-vide, coupe standard avec os de selle, fémur et jarret, UE

= SANGLIER =

Carré de sanglier à la française

Sous-vide d'une pièce — **Réf. : 08552**

1/1,5 kg, sous-vide, carré coupé à 10 côtes, détalonné, manchonné, élaboré UE

Filet mignon de sanglier

Sous-vide d'e 1,5 kg — **Réf. : 07385**

100/300 g, avec tête de filet, paré, sous-vide, origine UE

SAISONNIER GIBIER

Filet de sanglier Origine France

Sous-vide d'une pièce — **Réf. : 02441**

0,8/1,5 kg individuel sous-vide, issu d'un dos de sanglier, désossé et paré, France

Filet de sanglier bardé

Sous-vide d'une pièce — **Réf. : 08553**

1/1,5 kg, sous-vide, filet paré, bardé et ficelé à la main (ficelle arrêtée), permet de trancher des médaillons, origine UE

Cuissot de sanglier - Origine France

Sous-vide d'une pièce — **Réf. : 00401**

2/7 kg, individuel sous-vide, avec os, paré et dégraissé en surface, France

= CHEVREUIL =

Rôti de cuissot de chevreuil

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 08130**

1,7/2,3 kg, cuissot entier, désossé (sans jarret et sans os de jarret), sous-vide, sous filet, origine UE

Cuissot de chevreuil avec os

Sous-vide d'une pièce — **Réf. : 00430**

1,6/2,5 kg, selle desossée, os paré sans aponévrose, sous-vide, origine UE

GIBIERS À PLUMES

Pavé d'autruche cuit

Carton d'e 5 kg — **Réf. : 07354**

e 125 g (+/-15g), pavé de viande d'autruche, coupé à la main, grillé et cuit à basse température, sous-vide x 4, origine Afrique du Sud

SAISONNIER GIBIER

Plus PRODUIT

Nous vous proposons un pavé cuit à basse température à l'origine. Vous obtenez un produit rapide à restituer à la poêle ou au bain marie et d'une tendreté et jutosité assurées.

Filet de pigeon

Carton de 10 x e 500 g — **Réf. : 03142**

40/70 g, filet découpé et paré sur pigeon plumé et entièrement vidé, filet sans peau, Grande-Bretagne

Filet de faisan

Carton de 5 ou 10 x 1 kg — **Réf. : 01621**

60/130 g, filet découpé et paré sur un faisan plumé et vidé, filet sans peau, Grande-bretagne, barquette sous-vide de 1 kg

LIÈVRE

Cuisses de lièvre

Carton d'e 5 à 8,5 kg — **Réf. : 01872**

300/450 g, attachées x 2, IWP, Amérique du Sud

Filet de perdreau

Carton de 10 x 500 g — **Réf. : 07461**

35/90 g, filet découpé et paré sur un perdreau plumé et vidé, filet sans peau, Grande Bretagne

Perdreau rouge PAC

Carton de 10 x 1 pièce — **Réf. : 02679**

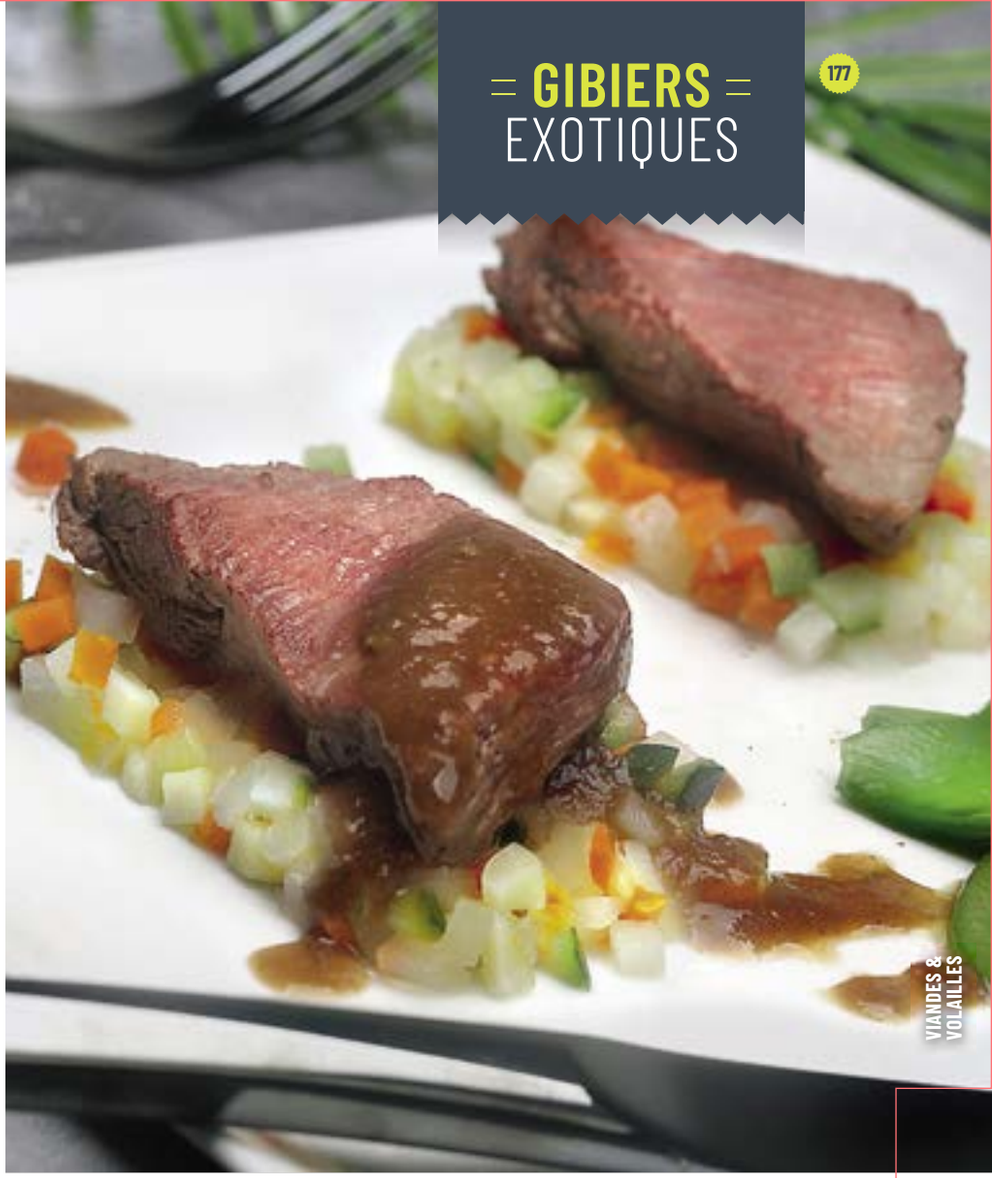
300 g et +, en barquette sous-film, Grande Bretagne

Pavé de kangourou

Carton de 28 pièces (e 3,9 kg) — **Réf. : 02152**

130/150 g, sous-vide, issu de tende de tranche et gîte à la noix, épluché et dénervé, coupé main, en chapelet de 4 pièces, Australie (découpé en France)

P. 68
Retrouvez nos terrines de gibiers



Filet de kangourou

Carton de 5 ou 10 x e 1 kg — **Réf. : 01350**

180/300 g, sous-vide d'environ 1 kg (5 à 6 filets), paré, sans chainette, Australie

Les sautés de gibier

Sauté de daim	**Réf. : 05662** SAISONNIER GIBIER		30/60 g	Collier, épaule, poitrine, jarret sans os coupé main	**Carton de 2 x 2,5 kg**	UE
Sauté de cerf	**Réf. : 00425**		30/60 g	Cuissot, épaule, collier, poitrine,	**Sous-vide de 2,5 kg**	UE
	Réf. : 08917 SAISONNIER GIBIER		40/80 g	Épaule collier, coupé main	**Sous-vide de 2,5 kg**	UE
Sauté de kangourou	**Réf. : 01287**		30/60 g	Cuissot, Australie	**Carton de 2 x 2,5 kg**	Australie
Sauté de lièvre	**Réf. : 02957**		30/65 g	Cuisse, épaule Coupé main, sans os	**Sous-vide de 2,5 kg**	Amérique du Sud
Sauté de chevreuil	**Réf. : 00400**		20/50 g	Collier, épaule, poitrine, jarrêt, coupé main	**Sous-vide de 2,5 kg**	UE
Sauté de sanglier	**Réf. : 01619**		30/80 g	Épaule, collier, poitrine, coupé main	**Sous-vide de 2,5 kg**	France UE
	Réf. : 08918 SAISONNIER GIBIER		40/80 g	Épaule, collier, France	**Sous-vide de 2,5 kg**	France

PAGE
178

GAMME VÉGÉTARIENNE

179 BOUCHÉES **180** GALETTES **181** SIMILI CARNÉS

BOUCHÉES

Bouchée blé tomate et fromage de chèvre cuite

Carton de 5 kg | **Réf. : 08965**

e 25 g, à réchauffer, portion cuite élaborée à base de protéines de blé, tomates séchées, fromage de chèvre, enrobée d'une panure croustillante, cuite, élaboré Bretagne

Nuggets de blé croustillants cuits

Carton de 5 kg | **Réf. : 07458**

e 20 g, à réchauffer, portion cuite élaborée à base de protéines de blé, de protéines de pois cuisinées avec des oignons et enrobées d'une panure croustillante à base de chapelure, élaborée Bretagne

Mini-pané végétarien

Carton de 1,75 kg | **Réf. : 08984**

e 15 g, à cuire, préparation à base de soja, enrobage pétale de maïs, élaboré UE

Boulette de lentilles vertes BIO

Carton de 3,6 kg | **Réf. : 08451**

e 15 g, à cuire, préparation cuisinée à base de lentilles vertes (origine France), de semoule de maïs et de semoule de blé, carottes, tapioca et ognons, issus de l'agriculture biologique, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Boulette de pois chiche BIO

Carton de 3,6 kg | **Réf. : 08450**

15 g, à cuire, préparation cuisinée à base de pois chiche (origine France), de semoule de maïs et de semoule de blé, issus de l'agriculture biologique, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Finger tofu citron préfrit BIO

Carton de 4,5 kg | **Réf. : 09570**

30 g, batonnet de tofu issu de l'agriculture biologique, cuisiné avec de la purée de citron confit et des flocons de dulse (algue rouge), ail et sel de mer, sans panure, sans colorant, sans arôme, IQF, élaboré France

Boulettes de soja tomate et basilic cuites

Carton de 5 kg | **Réf. : 07456**

19-20 g, à réchauffer, portion cuite élaborée à base de protéines de soja cuisinées avec des tomates, du concentré de tomate, des oignons et du basilic, élaborée Bretagne

Falafel fève menthe et coriandre cuits

Carton de 5 kg | **Réf. : 07625**

20 g, à réchauffer, portion cuite élaborée à base de protéines de pois chiche cuisinées avec des fèves, de la menthe et de la coriandre, élaboré Bretagne

GALETTES

Galette d'edamame aux carottes cuite

Carton de 5 kg | **Réf. : 09444**

100 g, réchauffer, préparation cuite à base de fèves de soja (edamame), carottes jaunes cuisinées avec des oignons rouges, de l'huile d'olive et de la sauce soja, forme ronde, élaboré Bretagne

Roulé végétal blé et pois cuit

Carton de 5 kg | **Réf. : 08693**

e 50 g, à réchauffer, préparation à base de protéines végétales de blé et de pois, légèrement épicée, cuite à cœur, élaboré Bretagne

Galette de lentilles vertes BIO

Carton de 3,6 kg | **Réf. : 08522**

90 g, à cuire, préparation cuisinée à base de lentilles vertes (origine France), de semoule de mais et de semoule de blé, carottes et choux-fleur, issus de l'agriculture biologique, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Convient aux VÉGÉTARIENS

Info VÉGÉTARIENS

Grâce à ce picto, retrouvez facilement sur l'ensemble de nos catalogues tous nos produits alternatifs pour des repas végétariens

Croq végétal au fromage cuit

Carton de 5 kg | **Réf. : 07997**

100 g, à réchauffer, préparation à base de protéines végétales de soja, blé, recouverte d'une tranche de fromage fondu, panée et cuite, élaboré Bretagne

Pané de fromage

Carton de 60 pièces | **Réf. : 05752**

100 g, à cuire, préparation à l'emmental enrobée d'une panure croustillante, élaboré France

Pané de blé, emmental et épinards cuit

Carton de 5 kg | **Réf. : 07457**

100 g, à réchauffer, portion cuite élaborée à base de proteine de blé, d'emmental et d'épinards, enrobée d'une panure croustillante multi-grains (millet, graines de potiron, graine de lin), élaborée en Bretagne

Palet végétarien

Carton de 2,4 kg | **Réf. : 08986**

80 g, à cuire, préparation à base de soja, forme ronde adaptée à l'utilisation burger, élaboré UE

Burgers

Burger végétarien grillé cuit

Carton de 2,5 kg — **Réf. : 07896**

e 80 g, à réchauffer, protéines de soja, pois et blé, blanc d'œufs, pomme de terre, purée de tomate, plantes aromatiques, cuit, grillé, IQF

Burger veggie de légumes cuit

Carton de 4,8 kg — **Réf. : 09271**

120 g, à réchauffer, préparation à base de légumes (carottes, salsifis), d'oignons, fibres de blé et flocon de pommes de terre, pané aux graines de blé grillé, seigle et orge, frit et cuit, élaboré en Bretagne

Burger d'épeautre au provolone cuit

Carton de 5,25 kg — **Réf. : 07638**

125 g, à réchauffer,épeautre, chapelure, tomates, oignon, courgettes, provolone, mozzarella, cuit, IQF, élaboré UE

Émincé de pois et blé cuit

Carton de 5 kg — **Réf. : 09278**

Préparation à base de protéines de pois et blé, préparation cuite à réchauffer, élaboré Bretagne

Égréne végétal à la tomate

Carton de 6 kg — **Réf. : 08675**

Préparation cuisinée à base de protéines de blé et fibres végétales, préparation crue, idéale pour vos sauces bolognaises végétales, élaboré en Bretagne

Égrené végétal nature cuit

Carton de 10 kg — **Réf. : 08953**

Préparation cuisinée à base de protéines de soja, préparation cuite, idéale pour vos sauces bolognaises végétales, élaboré Bretagne

Haché végétarien

Carton de 2 kg — **Réf. : 08985**

À cuire, préparation à base de soja, présentée en égréné pour tous vos plats cuisinés végétarien : lasagnes, bolognaises, élaboré UE

QUALIGEL

LA MARQUE POUR LA **RESTAURATION COLLECTIVE**

Vos besoins et ceux de vos clients sont le cœur de notre implication. Pour cela DS Restauration vous propose une marque parfaitement adaptée à la collectivité.

ADAPTÉ À LA COLLECTIVITÉ

- Un conditionnement adapté et détaillable à la demande au plus proche de vos besoins
- Engagement sur un nombre de pièces minimum par carton
- Des calibres adaptés à vos cibles de convives

NUTRITION

- Des produits pour composer des repas équilibrés
- Une diversité des produits de l'entrée au dessert
- Une recherche constante pour une meilleure qualité des produits (limitation des matières grasses et du sucre)

QUALITÉ

- Un travail continu sur la réduction de l'huile de palme non labellisée, des matières grasses et des additifs
- Un engagement concret sur le goût
- Une exigence stricte sur la qualité des matières premières

PRIX AU PLUS JUSTE

- Un rapport qualité prix imbattable
- Une puissance d'achat importante auprès de fournisseurs majoritairement français et partenaires de longue date

PAGE
183

CUISINÉS

184 PLATS COMPLETS **188** PLATS EN SAUCE **190** LÉGUMES FARCIS
192 PÂTES **193** OMELETTES & TORTILLAS

= PLATS = COMPLETS

Lasagnes

Lasagnes aux deux saumons

Barquette de 3 kg Réf. : 03819

3 kg, 8 à 10 portions, 5 couches de pâtes séparées par une sauce crémeuse riche en saumon (*Salmo salar* et *Keta* du pacifique) et agrémentée de ciboulette, sauce béchamel saupoudrée de fromage râpé et gratiné, élaboré France

Lasagnes au saumon

Carton de 3 x 1 barquette Réf. : 05474

2 kg, environ 8 parts, 5 couches de pâte, 4 couches de farce de saumon et saumon fumé, gratinage, élaboré Bretagne

Lasagnes ricotta épinard

Carton de 3 x 1 barquette Réf. : 03087

2 kg, 8 portions environ, alternance de 5 couches de pâte et 4 couches d'un savoureux mélange de ricotta, d'épinard relevé de fromage de chèvre, le tout recouvert de béchamel et d'emmental, élaboré France

Lasagnes bolognaises

Barquette de 3 kg Réf. : 03382

3 kg, environ 8 portions, 25,9% de viande de bœuf origine France dans la sauce bolognaise, gratinée à la béchamel recouverte d'emmental râpé, élaboré France

Carton de 3 x 1 barquette Réf. : 08002

2 kg, environ 8 portions, 5 couches de pâtes et 4 couches de sauce bolognaise, 16,3% de viande de bœuf VBF dans la sauce bolognaise, élaborées Bretagne

Lasagnes bolognaises gourmandes

Carton de 3 x 1 barquette Réf. : 00833

2 kg, environ 8 portions, 5 couches de pâtes et 4 ouches de sauce bolognaise, 32% de viande de bœuf VBF dans la sauce bolognaise, élaborées Nouvelle Aquitaine

Lasagnes aux légumes

Barquette de 3 kg Réf. : 08255

3 kg, 8 à 10 parts, à réchauffer, 5 couches de pâtes garnies d'une sauce riche en légumes (64,8%) : aubergines, courgettes, poivrons rouges et verts et tomates, finition sauce béchamel et emmental, élaboré France

Parmentier de légumes

Carton de 3 x 1 barquette — **Réf. : 09033**

2 kg, mélange de carottes, haricots rouges, fèves, poivrons et oignons déglacé à la sauce soja et relevé à la moutarde surmonté d'une purée de pommes de terre et d'une chapelure au persil, élaboré France

Brandade de morue à l'huile d'olive

Carton de 5 x 1 barquette — **Réf. : 08009**

2 kg, environ 8 portions, à réchauffer, préparation onctueuse à base de purée de pommes de terre, de morue (22%) et d'huile d'olive , finition chapelure, élaborée Nouvelle Aquitaine

Hachis parmentier

Carton de 4 x 1 barquette — **Réf. : 00844**

2 kg, environ 8 parts, purée de pomme de terre en flocon, 18% de viande de bœuf VBF cuisinée avec des oignons et des carottes, couverture de chapelure en surface pour un joli gratinage, France

Cannelloni à la bolognaise

Carton de 3 x 1 barquette — **Réf. : 05813**

2 kg, 16 tubes de pâte garnis de viande de bœuf origine France cuisinée, nappés de coulis de tomate et gratinée de sauce béchamel et fromage fondu, élaboré France

Brandade de morue gratinée

Carton de 3 x 1 barquette — **Réf. : 03468**

3 kg, environ 8 parts, 30% de morue, pasteurisée, DLC 28 jours, élaboré France

Moussaka

Carton de 4 x 1 barquette **Réf. : 00847**

2 kg, e 8 portions, viande de bœuf VBF (15%), aubergines préfrites (24%), oignons, mozzarella, carottes, élaboré France

Riz cantonais

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 03405**

IQF, à réchauffer, sans porc, mélange de riz , petits pois, carottes, oignons, crevettes décortiquées, morceaux d'omelette, morceaux de poulet, élaboré Espagne

Riz à l'espagnole

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 03411**

Environ 15 parts, mélange homogène de riz jaune, poivrons rouges, petits pois, oignons, chorizo, moules, crevettes, encornets, tomates, le tout assaisonné, IQF, élaboré Espagne

Risotto fromage champignons cuisinés

Carton de 10 x 1 kg **Réf. : 05368**

Risotto cuisiné à base de riz blanc cuit, fromage (parmesan, cheddar, bleu), de champignons de Paris (18%) et oignons préfrits, élaboré Espagne

Paëlla royale

Carton de 2 x 2 kg **Réf. : 02406**

2 kg, 5 portions de riz cuisiné à l'espagnole avec hauts de cuisse de poulets rôtis, moules, calamar, crevettes et chorizo, élaboré France

Cassoulet cuisiné aux manchons de canard

Carton de 2 x 1 sous-vide — **Réf. : 02732**

2,88 kg, 6 portions de 480 g, chaque part étant composée de : 320 g de haricots cuisinés, un manchon de canard confit (environ 70 g), une saucisse fumée (environ 50 g), une tranche de saucisson à l'ail, élaboré Pays de la Loire

SAISONNIER HIVER

Plus PRODUIT

Produit frais, cuit, juste à ré-chauffer
Très bien garni avec manchons de canard confit

Kit choucroute garnie avec pommes de terre

Barquette de 4,8 kg — **Réf. : 02154**

10 portions de 480 g, élaboré France
une tranche de rôti de porc, 1 tranche de poitrine cuite fumée, 1 saucisse cuite fumée, 1 saucisse de Francfort

SAISONNIER HIVER

Retrouvez notre sélection de produits pour animer votre restaurant collectif autour de thématiques culinaires

Couscous cuisiné en kit

Kit de 4,8 kg — **Réf. : 02408**

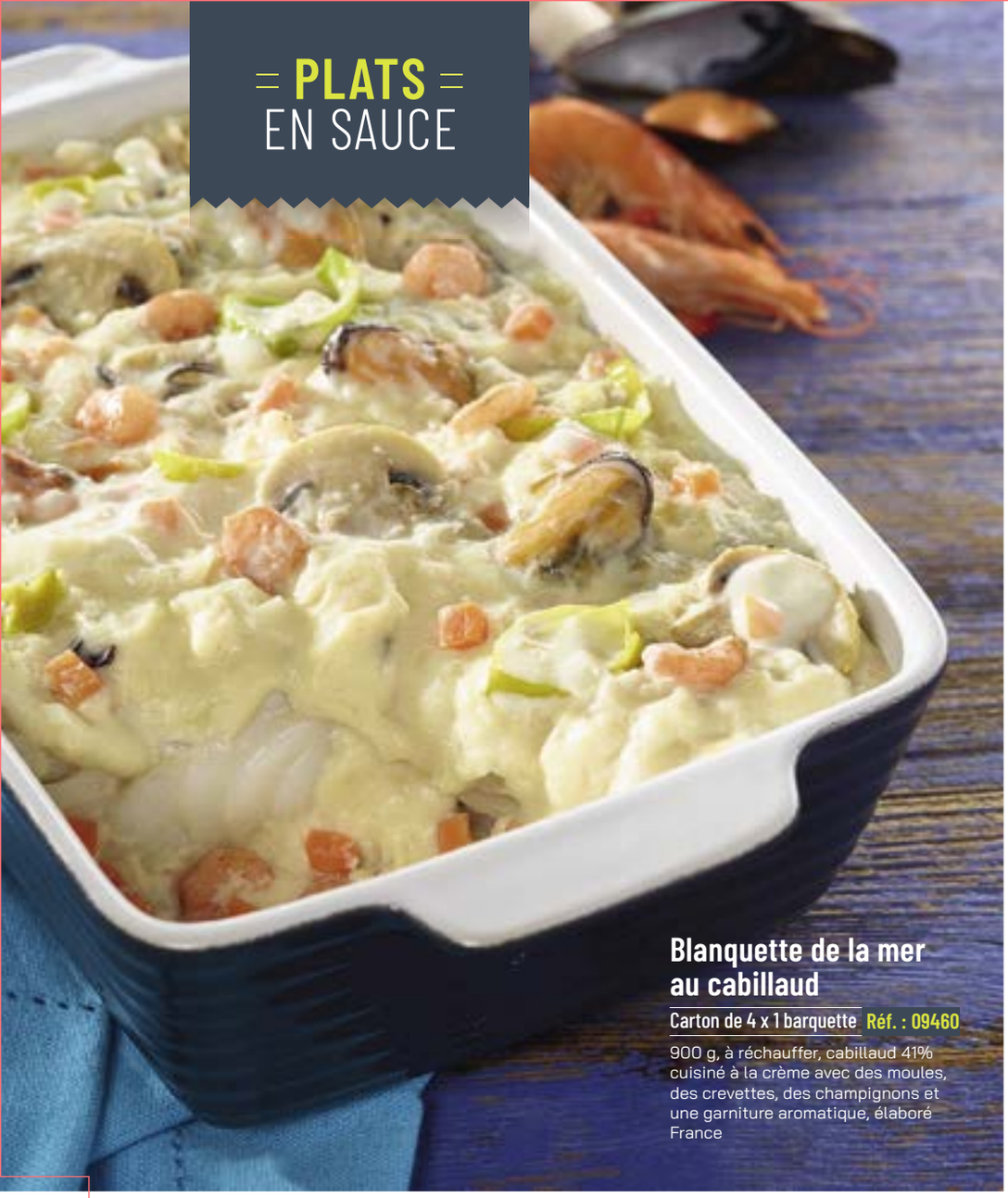
8 portions de 600 g, réparties en 3 sachets sous-vide : viande 1,37 kg (8 merguez cuites, 8 pilons de poulet rôtis et 350 g de sauté d'agneau cuit), semoule 1,6 kg, légumes 1,83 kg, France

Tartiflette

Carton de 3 x 2 kg — **Réf. : 08248**

IQF, à réchauffer, rondelles de pommes de terre préfrites, lardons fumés et sauce à base de crème fraiche, de fromage, d'oignons et de reblochon, élaboré France

= PLATS =
EN SAUCE



Blanquette de la mer au cabillaud

Carton de 4 x 1 barquette **Réf. : 09460**

900 g, à réchauffer, cabillaud 41% cuisiné à la crème avec des moules, des crevettes, des champignons et une garniture aromatique, élaboré France

Encornets farçis sauce provençale

Carton de 2 x 1 sous-vide **Réf. : 07263**

1,64 kg, 8 portions d'environ 200 g, encornets farcis à la viande de porc, oignons, poivrons rouges et verts, tomates, chorizo et riz, cuits dans une sauce provençale (34%), élaboré France

Risotto noix de Saint-Jacques et fondue de poireaux

Carton de 8 x 1 sachet **Réf. : 19177**

à réchauffer, risotto cuisiné à base de riz, poireaux (11,8%), champignons de Paris, crème fraîche, noix de Saint-Jacques (5%), colin d'Alaska, moules du Pacifique, ciboulette et emmental râpé, élaboré France

Blanquette de veau cuisinée

Carton de 2 x 1 sous-vide **Réf. : 02666**

2,16 kg, environ 9 portions, bas carré et collier de veau (53%) cuisiné à la crème, aux champignons de Paris, carottes et oignons grelot, élaboré France

Bœuf bourguignon cuisiné

Carton de 2 x 1 sous-vide **Réf. : 02155**

2,4 kg, environ 10 portions, 49% de collier et jarret de bœuf, 51% de sauce (vin rouge, champignons de Paris, lardons fumés, oignons grelots, carottes...)

Aiguillettes de poulet sauce Normande

Carton de 2 x 1 sous-vide **Réf. : 03410**

2 kg, e8 à 10 portions, aiguillettes de poulet (45%) (e 20 morceaux) dorées au four et cuisinées dans une sauce crémée à base de vin blanc, Calvados et champignons de Paris

Filet mignon de porc sauce 3 poivres

Carton de 4 x 1 sous-vide — Réf. : 07715

2,5 kg, environ 10 portions à réchauffer, filet mignon de porc (42%) cuisiné dans à une sauce crème fraiche aux 3 poivres, élaboré France

Tajine de poulet aux citrons confits et olives

Carton de 2 x 1 sous-vide — Réf. : 03210

2,72 kg, morceaux de haut de cuisse de poulet et pilons de poulet marinés et dorés au four puis mijotés dans une sauce épicée, élaboré France

Tripes à la mode de Caen

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 00661

3 kg, environ 10 portions, estomacs et pieds de bœuf cuits dans un bouillon avec des carottes, des oignons, en pain, élaborées France

Chili con carne

Carton de 3 x 1 barquette — Réf. : 02409

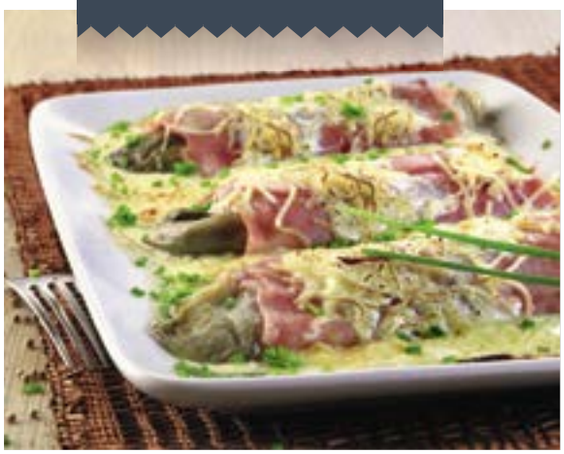
2 kg, haricots rouges, viande de bœuf cuisinée 25% (origine UE) et sauce légèrement relevée

Jarret d'agneau rôti au jus de thym

Carton de 10 pièces (e 3,2 kg) — Réf. : 03288

e 320 g, jarret avant d'agneau (84%) doré au four puis cuit à point sous-vide avec son jus aromatisé au thym, élaboré en France

= LÉGUMES = FARCIS



Cornet d'endive cuit

Carton de 6 kg (48 pièces) **Réf. : 00410**

e 120 g, à réchauffer, tranche d'épaule de porc entourant une endive cuite, élaboré France

Pomme de terre farcie cuite

Carton de 6 kg (35 pièces) **Réf. : 05314**

e 160 g, à réchauffer, sans porc, élaborée France

Courgette farcie cuite

Carton de 6 kg (35 pièces) **Réf. : 00422**

e 170 g, à réchauffer,farce sans porc à base de viande de bœuf et de dinde, riz, oignon, ail, persil, élaborée France

Chou farci cuit

Carton de 6,4 kg (40 pièces minimum) **Réf. : 00911**

e 160 g, à réchauffer, sans porc, feuilles de chou blanchies (50%), farce (50%) à base de viande de bœuf et de dinde, élaboré Normandie

Courgette ronde farcie Grand-Mère cuite

Carton de 6 kg (30 pièces) **Réf. : 01858**

e 200 g, à réchauffer, farce (40%) à base de viande de bœuf, porc et dinde, oignons, échalotes, chapelure, élaborée France

Tomate farcie végétarienne cuite

Carton de 6 kg (48 pièces minimum)	Réf. : 09010

120 g, à réchauffer, tomate évidée garnie d'une préparation à base de protéines de soja et d'oignons, cuite, élaboré France

Aubergine farcie Grand-Mère cuite

Carton de 6 kg (30 pièces)	Réf. : 02113

e 195 g, à réchauffer, sans porc, farce à base de bœuf nappée de fromage, élaborée France

Tomate farcie crue

Carton de 6 kg

48 pièces minimum	Réf. : 04047

e 120 g, à cuire, sans porc, farce (33%) à base de viande de bœuf et dinde, riz, oignons ail, persil, élaborée France

Tomate farcie cuite

Carton de 6 kg

e 120 g, 48 pièces minimum	Réf. : 00408
e 170 g, 35 pièces minimum	Réf. : 00409

À réchauffer, sans porc, farce (33%) à base de viandes de bœuf et dinde, de riz, oignons, ail, persil, cuit IQF, élaborée Normandie

Tomate farcie Grand-Mère cuite

Carton de 6 kg

e 120 g, 48 pièces	Réf. : 01840
e 170 g, 35 pièces	Réf. :07262

Cuites, à réchauffer, farce traditionnelle à base de bœuf, porc et dinde, oignon, échalotes, chapelure, élaborée France

= QUENELLES =

Quenelle brochet

Carton de 3 x 2 kg

40 g	Réf. : 00407
80 g	Réf. : 01454

Quenelle nature

Carton de 3 x 2 kg

80 g	Réf. : 01453

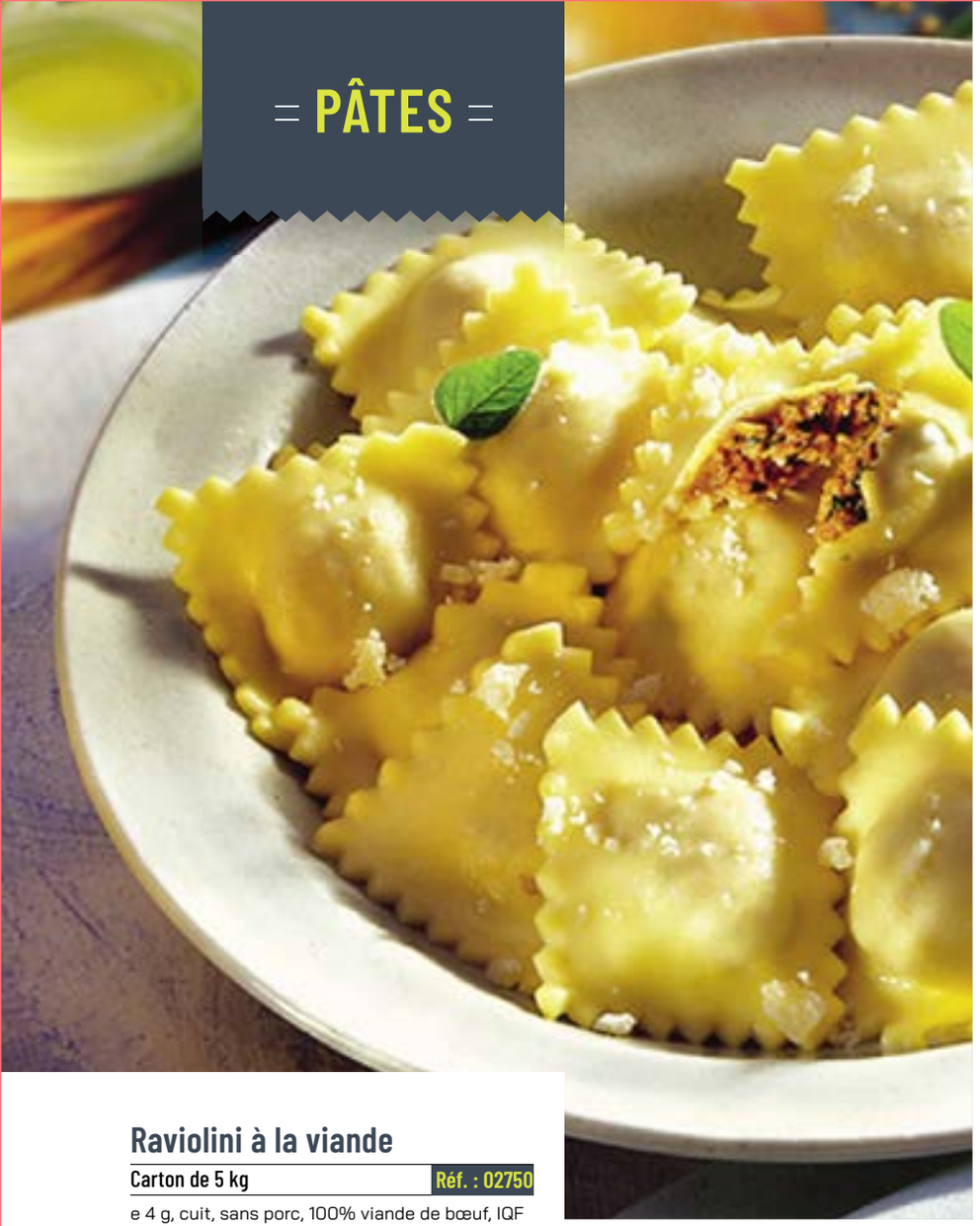
Quenelle volaille

Carton de 3 x 2 kg

40 g	Réf. : 00339

Une gamme régionale de quenelles fraiches et artisanales est proposée aux clients de DS Rhône-Alpes.
Fabriquées par un maître artisan, ces quenelles sont préparées à partir de recettes traditionnelles, sans colorant, sans conversateur, sans OGM.

= PÂTES =



Raviolini à la viande

Carton de 5 kg | **Réf. : 02750**

e 4 g, cuit, sans porc, 100% viande de bœuf, IQF

Tortelloni au saumon

Carton de 4 kg | **Réf. : 02253**

e 11 g, pâte fraîche farcie précuite, à base de semoule de blé dur de qualité supérieure et aux œufs frais, farce à base de saumon fumé et ricotta, IQF

Raviolo 5 fromages

Carton de 4 kg | **Réf. : 02751**

e 20 g, pâte fraîche farcie précuite, farce à base de fromages dont mozzarella, gorgonzola et ricotta

Tortelloni ricotta épinard

Carton de 4 kg | **Réf. : 07094**

e 11 g, pâte fraîche farcie précuite, à base de semoule de blé dur de qualité supérieure et aux œufs frais, fromage, épinard, ricotta, IQF

Tortelloni tricolore au fromage

Carton de 4 kg | **Réf. : 02752**

e 11 g, pâte fraîche farcie précuite, pâtes aux œufs et à la semoule de blé dur, épinards et carottes garnies de fromage ricotta, Mozzarella, Gruyère AOP, Gorgonzola AOP, IQF

Tortellini à la viande

Carton de 5 kg | **Réf. : 02251**

e 7 g, pâte fraîche farcie précuite, à base de semoule de blé dur de qualité supérieure et aux œufs frais, farce à base de viande de bœuf (8%), IQF

Boulgour Minute

Carton de 4 x 2,5 kg Réf. : 09039

Boulgour cuit, élaboré France

Plaque à lasagne natures précuites

Carton de 10 kg (48 plaques) Réf. : 05626

e 200 g, 47 x 28 cm, grandes plaques de pâtes fraîches à base de blé dur prêtes à utiliser sans décongélation pour faire vos lasagnes maison, élaboré Italie.

Pennes natures cuites

Carton de 4 x 2 kg Réf. : 07741

Pâte à base de semoule de blé dur, cuites, IQF

Tagliatelles natures précuites

Carton de 5 kg Réf. : 03820

e 50 g, précuites formées en nid, IQF

Gnocchi de pomme de terre

Carton de 10 x 1 kg Réf. : 03238

Purée de pommes de terre 77%, farine de blé tendre et farine de maïs, formé et strié, élaboré Italie.

Omelette gastronome nature

Carton de 40 pièces Réf. : 12379

135 g, visuel traditionnel, élaboré France

Omelette demi-lune nature "Mieux être animal"

90 g, Ø 135 +/- 5 mm, carton de 60 pièces Réf. : 19211

135 g, Ø 150 +/- 10 mm, carton de 40 pièces Réf. : 19212

Œufs origine France, poules élevées au sol (Mieux être animal) avec lumière naturelle.

Omelette demi-lune nature

90 g, carton de 60 pièces Réf. : 12537

135 g, carton de 40 pièces Réf. : 12536

Œufs origine France, élaboré France

Tortilla pomme de terre oignon

90 g, Ø 9,5 cm, carton de 60 pièces Réf. : 76529

e 130 g, Ø e 12 cm, carton de 40 pièces Réf. : 15411

Tortilla aux œuf frais pondus en France, avec des pommes de terre et oignons, IQF, élaboré France

EGALIM

DS RESTAURATION VOUS ACCOMPAGNE

MENTION "ÉLIGIBLE EGALIM"

Elle est présente sur chaque fiche technique, elle vous permettra d'identifier rapidement les produits qui rentrent dans le champs d'application de cette loi.

Quels produits ?

PÊCHE DURABLE

PRODUITS BIO
au minimum 20%

COMMERCE ÉQUITABLE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE OU CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

RÉGION ULTRA PÉRIPHÉRIQUE

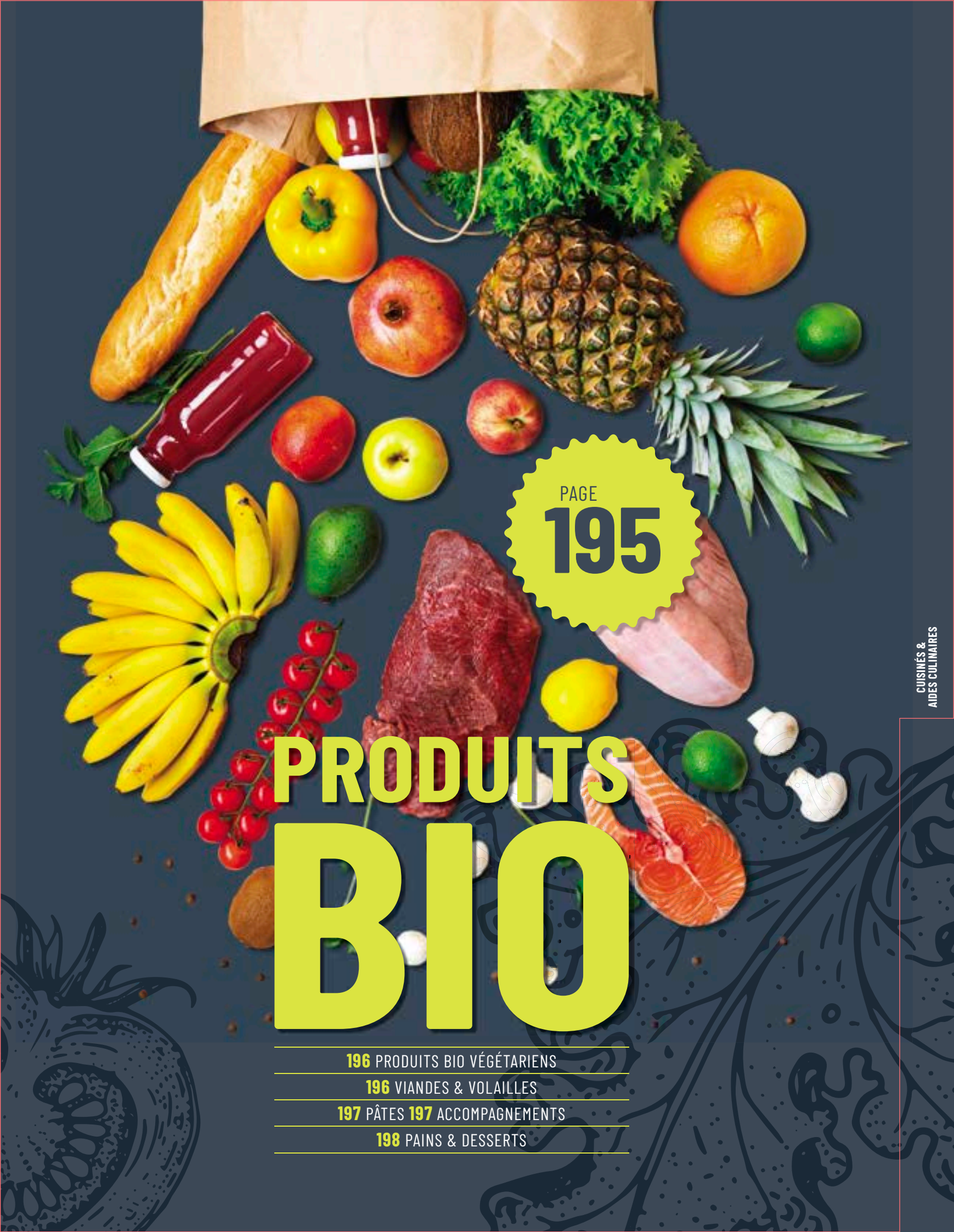
PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX
depuis août 2021

SIQO
signes officiels de qualité + produits fermiers ou de la ferme

2 CATÉGORIES LAISSÉES À LA LIBRE APPRÉCIATION DE L'ACHETEUR

PRODUITS ÉQUIVALENTS
équivalents à tous les labels que nous venons de citer

Les produits acquis suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés **aux externalités environnementales** liées au produit pendant son cyble de vie



PAGE
195

PRODUITS BIO

196 PRODUITS BIO VÉGÉTARIENS
196 VIANDES & VOLAILLES
197 PÂTES 197 ACCOMPAGNEMENTS
198 PAINS & DESSERTS

Produits végétariens

Boulette de lentilles vertes BIO

Carton de 3,6 kg — Réf. : 08451

e 15 g, à cuire, préparation cuisinée à base de lentilles vertes (origine France), de semoule de mais et de semoule de blé, carottes, tapioca et oignons, issus de l'agriculture biologique, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Boulette de pois chiche BIO

Carton de 3,6 kg — Réf. : 08450

15 g, à cuire, préparation cuisinée à base de pois chiche (origine France), de semoule de mais et de semoule de blé, issus de l'agriculture biologique, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Galette de lentilles vertes BIO

Carton de 3,6 kg — Réf. : 08522

90 g, à cuire, préparation cuisinée à base de lentilles vertes (origine France), de semoule de mais et de semoule de blé, carottes et choux-fleur, issus de l'agriculture biologique, élaboré Auvergne Rhône-Alpes

Tarte bande aux légumes BIO

Carton de 8 pièces — Réf. : 09502

1 kg, à réchauffer, sans entame, garniture légumes : carottes, tomates séchées, courgettes et petits pois, emmental, élaboré Bretagne

Finger tofu citron pré-frit BIO

Carton de 4,5 kg — Réf. : 09570

30 g, batonnet de tofu issu de l'agriculture biologique, cuisiné avec de la purée de citron confit et des flocons de dulse (algue rouge), ail et sel de mer, sans panure, sans colorant, sans arôme, IQF, élaboré France

Omelette demi-lune nature BIO

Carton de 60 pièces — Réf. : 13798

90 g, œufs origine France, élaboré France

Crêpe tomate emmental BIO

Carton de 50 pièces — Réf. : 19193

45 g, format demi-lune, élaboré Bretagne

Moule entière cuite BIO

Carton de 5 x 1 kg — Réf. : 09564

60-120/kg, *Mytilus edulis*, pêchées dans les eaux froides irlandaises, aucune alimentation extérieure, élaboré Irlande

Viandes & volailles

Steak haché BIO

100 g, carton de 6 kg (60 pièces) — Réf.: 03474

120 g, carton de 6 kg (50 pièces) — Réf. : 05786

15% matière grasse, striés, France

Cuisse de poulet déjointée BIO

Carton de 5 kg — Réf. : 03800

200/240 g, déjointée, IQF, France

Cuisse de poule Avec Morceau de Carcasse BIO

Carton de 5 kg — Réf. : 03649

200/250 g, avec partie de dos, découpe de poule issue de l'agriculture biologique (poule pondeuse d'œuf de consommation bio), IQF, France

Boulette de bœuf BIO

Carton de 5 kg — Réf. : 07112

30 g, 70% de viande de bœuf, 15% matière grasse, France

Égrené de bœuf BIO

Carton de 6 kg — Réf. : 07513

pur bœuf, 15% MG, origine France

Ratatouille cuisinée express BIO

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 09132**

mélange de légumes cuits et cuisinés à l'huile d'olive vierge : tomates, courgettes, aubergines grillées, oignons, poivrons jaunes et poivrons rouges, élaboré France

Poêlée paysanne express BIO

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 09269**

mélange cuit : pomme de terre, haricots verts, carottes, champignons de Paris, assaisonnement, IQF, élaboré France

Crus blanchis

Réf. : 05042	Brocolis BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	Espagne
Réf. : 05377	Petit pois BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	Espagne
Réf. : 05043	Épinard branche BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	Espagne
Réf. : 08990	Carotte rondelle lisse BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	Espagne
Réf. : 71514	Choux-fleurs BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	Espagne
Réf. : 09611	Courgette rondelle BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	Espagne
Réf. : 08964	Haricots verts très fins BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	France

Cuits

Réf. : 07154	Brocolis Express BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	France
Réf. : 05348	Carotte rondelle Express BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	France
Réf. : 05354	Choux fleurs fleurette Express BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	France
Réf. : 05360	Courgette rondelle Express BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	France
Réf. : 05353	Haricots verts Express BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	France
Réf. : 05351	Trio de legumes brocolis Express BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	France
Réf. : 09268	Julienne de légumes Express BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	France

Les pâtes

Lasagnes bolognaises BIO

Carton de 3 x 1 barquette — **Réf. : 03797**

5 couches de pâtes, 4 couches de sauce bolognaise recouvert d'un gratinage d'emmental, 32% de viande de bœuf dans la sauce bolognaise, élaboré France

Lasagnes bolognaises au bœuf BIO

3 kg, barquette de 3 kg — **Réf. : 09491**

Lasagnes de légumes BIO

Barquette de 3 kg — **Réf. : 09443**

3 kg, 8 à 10 parts, à réchauffer, 5 couches de pâtes garnies d'une sauce riche en légumes : aubergines, courgettes, poivrons et tomates, élaboré France

Ravioli épinard BIO

Carton de 4 kg — **Réf. : 07253**

e 6 g, pâte fraîche farcie précuite, à base de semoule de blé dur et œufs frais, crème et épinard, produit précuit pour une restitution rapide et possible en liaison différée, IQF

Réf. : 09267	Purée de légumes verts BIO (brocolis, courgettes, haricots verts)	Carton de 4 x 2,5 kg	France
Réf. : 09145	Purée de potimarron Express BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	France
Réf. : 09552	Purée de carottes et panais BIO	Carton de 4 x 2,5 kg	France

Pains & desserts

Tarte aux pommes x 12 BIO

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 03648**

850 g, Ø 27 cm, pâte sablée pur beurre, pommes (57%), élaboré France

Petit pain cuit BIO

Carton de 165 pièces — **Réf. : 19453**

40 g, forme losange, base farine de blé, ingrédient tous issus de l'agriculture biologique, élaboré Bretagne

Bâtonnet Oasis framboise citron BIO

Boîte de 6 pièces — **Réf. : 16770**

50 ml/40 g, sorbet framboise citron issu de l'agriculture biologique, élaboré France

Bâtonnet Oasis mangue passion BIO

Boîte de 6 pièces — **Réf. : 16771**

50 ml/40 g, sorbet mangue jus de fruits de la passion issu de l'agriculture biologique, élaboré France

Tarte citron x 10 BIO

Carton de 8 x 1 pièce — **Réf. : 09475**

750 g, pâte sablée au beurre, appareil à l'arôme naturel de citron, élaborée France

Mœlleux au chocolat X 12 BIO

Carton de 8 x 1 pièce — **Réf. : 03795**

900 g, Ø 27 cm, chocolat noir (12%), beurre, œufs entiers, élaboré france

Petit pots vanille BIO

Carton de 36 pièces — **Réf. : 16793**

85 ml/42,5 g, élaboré France

PAGE
199

ACCOMPAGNEMENTS

200 MONOLÉGUMES CRUS **202** MONOLÉGUMES CUITS

204 MÉLANGES & POÊLÉES CRUS

207 MÉLANGES & POÊLÉES CUITS

214 PURÉES **215** LÉGUMES RÉFRIGÉRÉS

216 ACCOMPAGNEMENTS INDIVIDUELS

220 CHAMPIGNONS

= MONOLÉGUMES =
CRUS

Brocolis	Réf. : 04041	40/60 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 00901	40/60 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
Épinards	Réf. : 03990	branche en portion de 5 g	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 00909	branche en palet de 125 g	France	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 00483	haché moulégalet de 30 g	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 00932	haché moulé galet de 30 g	France	Carton de 2 x 5 kg	
Haricots	Réf. : 00226	très fins	France	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 04029	extra fins	France	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 08032	extra fins	France	Carton de 10 x 1 kg	
	Réf. : 01130	beurre fins	France	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 05302	plats coupés	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
Petits pois	Réf. : 00265	très fins 7,5/8,2 mm	France	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 05080	extra fins < 7,5 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
Choux de Bruxelles	Réf. : 00232	30/35 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
Choux verts	Réf. : 05499	20 x 20 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
Flageolets verts	Réf. : 00481	fins	France	Carton de 4 x 2,5 kg	
Courgettes	Réf. : 00282	en rondelles lisses 5/10 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
Oseille	Réf. : 00251		France	Carton de 6 x 1 kg	

Mini-carotte avec fane

Carton de 5 kg — Réf. : 09468

e 18 g, pelée, précuite, en sachet de 500 g

Carotte

Carton de 4 x 2,5 kg

En cube : 10 x 10 mm — Réf. : 05400

En rondelles : 15 x 40 mm — Réf. : 00954

blanchies, IQF, origine UE

Jeunes carottes

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 00484

14/18 mm, blanchies, IQF, origine UE

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 03977

blanchies, IQF, origine UE

Asperges vertes

Carton de 10 x 1 kg — Réf. : 02431

Ø 10/16 mm, L. 17 cm environ, blanchies, IQF

Pointes d'asperges vertes

Carton de 3 x 1 kg — Réf. : 03609

Ø 6/12 mm, L. 45 mm environ, blanchies, IQF

Fèves pelées

Carton de 5 x 1 kg — Réf. : 02843

Blanchies, IQF

Fève de soja

Carton de 10 x 1 kg — Réf. : 08180

blanchies, IQF

Fond d'artichaut

Carton de 5 x 1 kg — Réf. : 00239

16/24 pièces/kg, Ø 5/7 cm, blanchis, IQF

Cube de butternut

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 08307**

10 x 10 mm

Cube de patate douce

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 05234**

10 x 10 mm, légumes crus, patate douce coupée en cubes à la main, lavée, blanchie, à utiliser en salé (purée, gratin, parmentier...) ou en sucré dans des gâteaux de légumes.

Châtaignes du Limousin

Carton de 10 x 1 kg — **Réf. : 00243**

épluchées, blanchies, sachet de 1 kg, élaboré France

SAISONNIER HIVER

Marrons entiers

Carton de 10 x 1 kg — **Réf. : 03427**

blanchis, IQF, owrigine Chine

SAISONNIER HIVER

Poireaux	**Réf. : 05933**	rondelles 20/22 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 00238	rondelles	France	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 00482	coupés 10/30 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
Salsifis	**Réf. : 00248**	coupés Ø 5/25 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 03978	coupés Ø 5/25 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
Choux fleurs	**Réf. : 00231**	en fleurette 30/60 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 02179	en brisure pour gratin - 5/20 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
Céleri	**Réf. : 00263**	en dés 10 x 10 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 02232	pour garniture	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
Oignons	**Réf. : 05420**	cube 10 x 10 mm	UE Chine	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 00244	petits oignons blancs 21/33 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 03979	émincés	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
Navet	**Réf. : 02032**	cube 10 x 10 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
Poivrons rouges	**Réf. : 05873**		UE	Carton de 4 x 2,5 kg	
	Réf. : 05369	cube 10 x 10 mm	UE	Carton de 4 x 2,5 kg	

Pois gourmands

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 02181**

blanchis, IQF, élaboré UE

Pois croquants

Carton de 10 x 1 kg — **Réf. : 07636**

blanchis, IQF

Mogettes de IGP Vendée

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 00252**

haricots blancs mi-secs blanchis pour une restitution en 30 minutes sans trempage préalable

Aubergines rondelles grillées

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 07293**

IQF, UE

MONOLÉGUMES CUITS

Quelles sont les différences entre les monolégumes crus et cuits ?

Les crus sont juste blanchis pour des raisons de conservation et surtout pour des raisons bactériologiques alors que les légumes cuits sont blanchis et cuits à la vapeur.

Contrairement aux cuits qui sont eux prêts à l'emploi, vous pouvez les préparer vous-même crus ou frais.

En collectivité, les légumes cuits nécessitent peu de préparation pour une rapidité de mise en œuvre et permettent une utilisation en liaison différée.

POUR VOUS REPÉRER

MINUTE
Légumes cuits de la marque Bonduelle

EXPRESS
Légumes cuits de la marque D'aucy

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE DE NIVEAU 2

Produits issus d' exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement et dont le cahier des charges respecte un référentiel comportant 16 exigences, efficientes pour l'environnement.

Les produits Certification Environnementale de niveau 2 sont éligibles EGalim

Haricots beurres très fins Minute

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 00242

cuits vapeur, IQF, origine France

Haricots verts

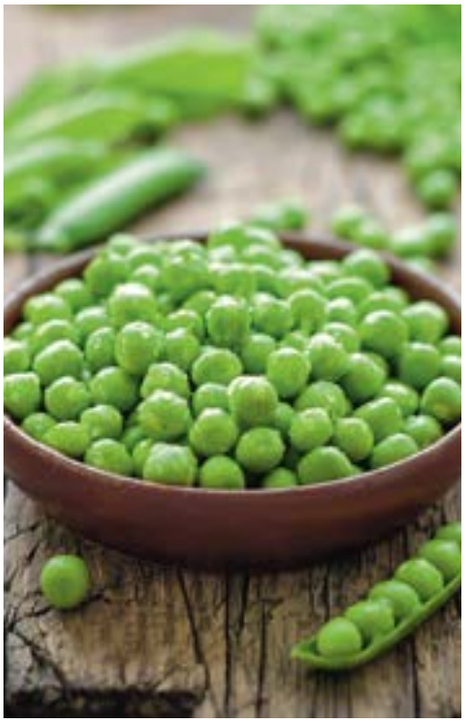
cuits, IQF, France

Extra fins Express

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 03963

Très fins Express

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 03968



Petits pois doux

cuits, IQF, élaborés France

Extra fins Minute

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 00224

Très fins Minute

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 00222

Pois maraîchers Minute

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 05973

Pois de gros calibre, doux et sucrés, cuits vapeur

Pois chiche Minutes

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 09200

pois chiche origine France, cuit Minutes, juste à réchauffer ou en décongélation simple dans une salade, élaborés France

Haricots plats coupés Express

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 03967

2,5 kg, 100 % haricots plats (largeur 10 à 24 mm) cuits, France

Flageolets verts fins Express

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 03964

100 % flageolets verts fins (calibre < à 9,5 mm) cuits, origine France

Choux vert Express

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 03976**

e 30 g, 100 % choux verts, palet de 30 g , élaboré France

Choux romanesco Express

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 07836**

100% choux romanesco, cuits, cultivés en France, élaboré Bretagne

Choux fleurs en fleurettes Express

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 03965**

35/55 mm, cuits, IQF, France

Demi-épis de maïs grillé

Carton de 10 x 1 kg **Réf. : 07982**

10/11 pièces par sachet, Ø 40/60 mm, Longueur env. : 70 mm, maïs doux supersweet présenté en demi-épi, grillé, cuit et surgelé IQF, élaboré UE

Aubergines grillées

Carton de 7 x 1 kg **Réf. : 05185**

tranches d'aubergine grillée, épaisseur de 5 à 8 mm, IQF, UE

Courgettes rondelles Minute

Carton de 2 x 5 kg **Réf. : 00933**

Ø 20/45 mm, cuites, IQF, élaborées France

Chou de Bruxelles Minute

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 00766**

22 à 30 mm, cuits, IQF, élaborés France

Carottes

En bâtonnets Express

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 03966**

Rondelles lisses Minute

Carton de 2 x 5 kg **Réf. : 00934**

cuites, IQF, France

Brocolis Minute

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 03217**

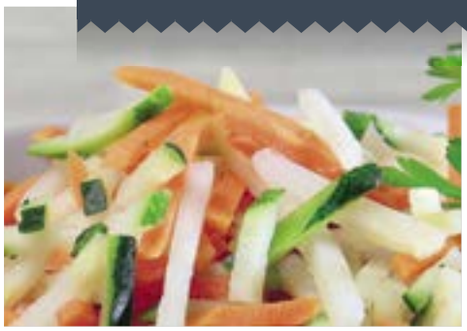
40/60 mm, fleurettes homogènes cuites à la vapeur, origine UE

Semoule de choux-fleur cuite

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 08681**

choux-fleur origine France, cuit, élaboré Bretagne

MÉLANGES & POÊLÉES CRUS



Julienne de légumes

mélange homogène de légumes découpés en julienne et juste blanchis

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 01535**

poireaux, carottes, céleri et courgettes, élaboré UE

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 07264**

carottes, céleri et courgettes, élaboré France ou UE

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 01801**

carottes, céleri et courgettes en julienne, choux romanesco en fleurettes

Légumes pour potage

Mélange homogène de légumes juste blanchis

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 00955**

carottes cube, tronçons de poireaux, céleri-rave cube, choux fleurs, navets cube et garniture de céleri, origine UE

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 03981**

carottes, poireaux, céleri, pommes de terre, choux-fleurs, haricots verts, petits pois, élaboré France

Mélange de légumes oubliés

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 05240**

panais, céleri, carottes jaunes, potirons, topinambours, oignons rouges, carottes oranges, mélange blanchi non assaisonné, élaboré France

Macédoine de légumes

Carton de 4 x 2,5kg — **Réf. : 00274**

mélange homogène de légumes juste blanchis : carottes, petits pois, haricots verts, navets, flageolets, origine UE

Légumes pour couscous

mélange homogène de légumes juste blanchis

Carton de 4 x 2,5kg — **Réf. : 00247**

carottes, navets, poivrons lanières rouges et verts, courgette, garniture de céléri blanc, pois chiches, élaboré UE

Carton de 2 x 5 kg — **Réf. : 01101**

carottes, courgettes, pois chiches précuits, navets, poivrons rouges et verts, garniture de céleri, IQF

Légumes pour pot-au-feu

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 07197**

mélange de légumes en proportion variable : carottes, navets en dés, poireaux en rondelles, céleri garniture, oignons émincés, élaboré France

Poivrons

Rouges, oranges et verts

En cube, carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 05376**

10 x 10 mm, élaboré UE

En lanière, carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 05638**

élaboré UE

Rouges et verts

En lanière — **Réf. : 00834**

élaboré France

Légumes pour ratatouille

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 00241**

Carton de 2 x 5 kg — **Réf. : 01185**

tomates en dés, courgettes, aubergines, oignons émincés, poivrons rouges et verts, origine UE

Poêlée mélange du soleil

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 02691**

oignons en cubes, carottes en cubes, tomates en cubes, pois mange-tout, poivrons jaunes et rouges en cubes, courgettes en cubes, origine UE

Mélange légumes grillés

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 07238**

mélange en proportion variable de rondelles de pommes de terre grillées , rondelles de courgettes grillées, lamelles d'aubergines grillées, cubes d'oignons grillés et lanières de poivrons rouges et jaunes grillés, élaboré Espagne.

Brunoise de légumes

mélange homogène de légumes juste blanchis

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 01852**

carottes, poireaux, navets, céleri rave, oignons, origine UE

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 03616**

courgettes, tomates, poivrons rouges et jaunes, aubergines préfrites, oignons préfrits, élaboré UE

Petit pois très fins jeunes carottes

mélange blanchi IQF,

Carton de 4 x 2,5kg — **Réf. : 03980**

élaboré France

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 00278**

élaboré UE

Poêlée de légumes verts

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 03439**

petits pois très fins, haricots verts très fins blanchis, brocolis blanchis, pois croquants blanchis

Printanière de légumes

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 00273**

Carton de 2 x 5 kg — **Réf. : 00931**

mélange homogène de légumes juste blanchis : Carottes, pommes de terre, haricots verts, oignons, petits pois, origine UE

Poêlée Gala

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 02690**

carottes, choux fleurs en fleurettes, brocolis en fleurettes, pois gourmands, romanesco en fleurettes, élaboré UE

Poêlée champignon forestière

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 02689**

haricots verts, brocolis en fleurettes, poivrons rouges, champignons émincés, oignons en cubes, élaboré UE

Jardinière de légumes

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 01832**

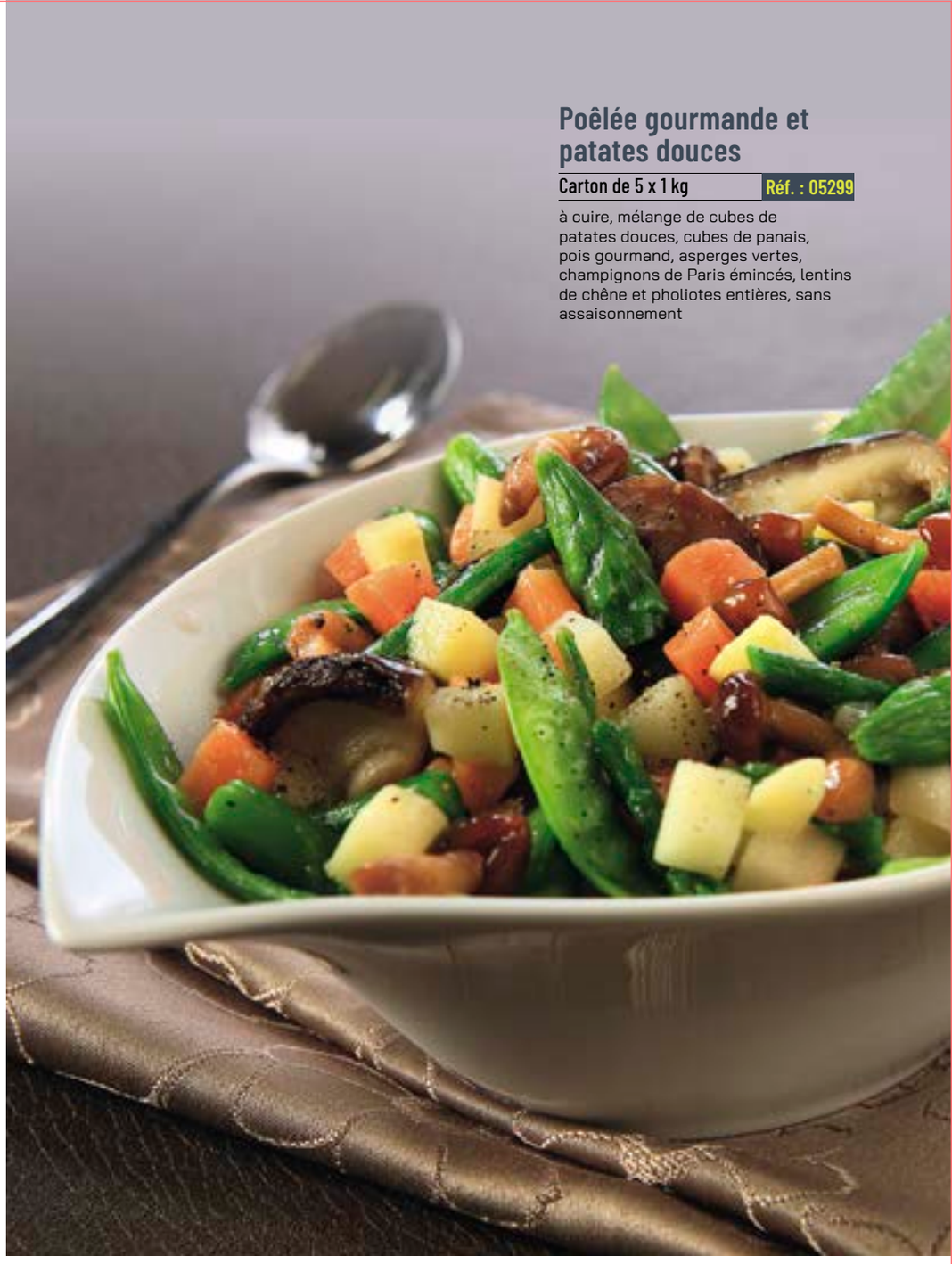
mélange homogène de légumes juste blanchis : carottes cubes, petits pois, haricots verts morceaux et navets cube, origine UE

Trio de choux fleurettes

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 07318**

mélange en proportion variable de choux-fleur, brocoli et choux romanesco, origine UE

SAISONNIER HIVER



Poêlée gourmande et patates douces

Carton de 5 x 1 kg **Réf. : 05299**

à cuire, mélange de cubes de patates douces, cubes de panais, pois gourmand, asperges vertes, champignons de Paris émincés, lentins de chêne et pholiotes entières, sans assaisonnement

Duo de carottes et panais

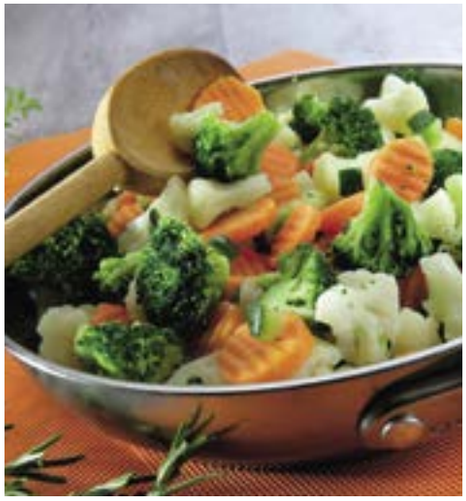
Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 08582**

légumes en proportion variable coupés en quartier : carottes oranges et jaunes, panais, origine UE

Poêlée campagnarde

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 02688**

carottes rondelles, choux fleurs petites fleurettes, brocolis fleurettes et dés, courgettes dés, élaboré UE



MÉLANGES & POÊLÉES CUITS

Natures

Poêlée Villageoise Express

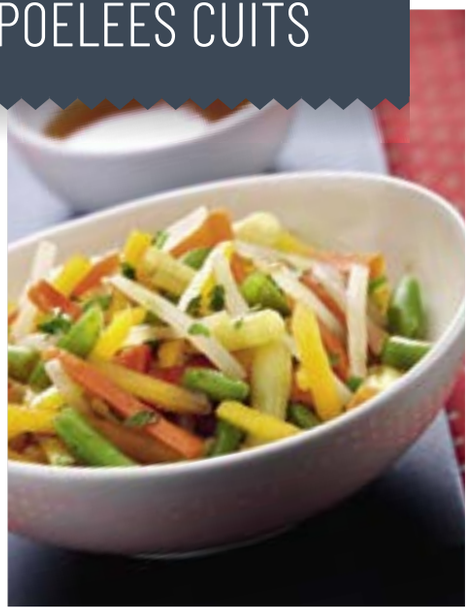
Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 03972

légumes cuits en proportion variable : petits pois doux, maïs doux en grain, champignons de Paris émincés, poivrons rouges coupés, haricots beurre coupés, aubergines préfrites coupées, élaboré France

Brunoise de légumes Express

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 03982

légumes cuits en proportion variable : carottes, courgettes, céleris raves, navets, découpe homogène en brunoise, élaboré France



Batonnière de légumes carottes Express

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 07120

mélange homogène de légumes cuits natures : haricots verts, carottes, carottes jaunes, haricots beurre et pousses de haricots mungo, élaboré France

Poêlée méridionale Express

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 03969

mélange de légumes cuits : haricots verts, courgettes, aubergines préfrites, poivrons rouges et jaunes, oignons, élaboré France

Poêlée de brocolis champignons Express

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 03973

mélange de légumes cuits en proportion variable : brocolis, champignons de Paris, haricots verts, poivrons rouges, oignons, élaboré France

Poêlée Campagnarde Express

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 03974

légumes cuits en proportion variable : haricots verts, pommes de terre préfrites (huile de tournesol), haricots beurre, carottes, oignons, élaboré France

Poêlée champêtre Minute

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 05082**

haricots verts coupés, tomates dés, haricots beurre fins coupés, champignons de Paris émincés, aubergines préfrites en dés, oignons émincés, élaboré France

Poêlée du Marché Minute

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 05364**

mélange cuit de brocolis fleurette, de pois maraîchers, de dés de courgettes et de rondelles de carottes, élaboré France

Cordiale Minute

Mélange de légumes cuits, élaboré France

Carton de 4 x 2,5 kg

Ligne — **Réf. : 00817**

Carottes en bâtonnets, haricots verts coupés, céleri en bâtonnets et oignons en dés

Tonic — **Réf. : 00816**

carottes en rondelles, haricots verts coupés, courgettes vertes rondelles, céleri en bâtonnets, oignons en dés

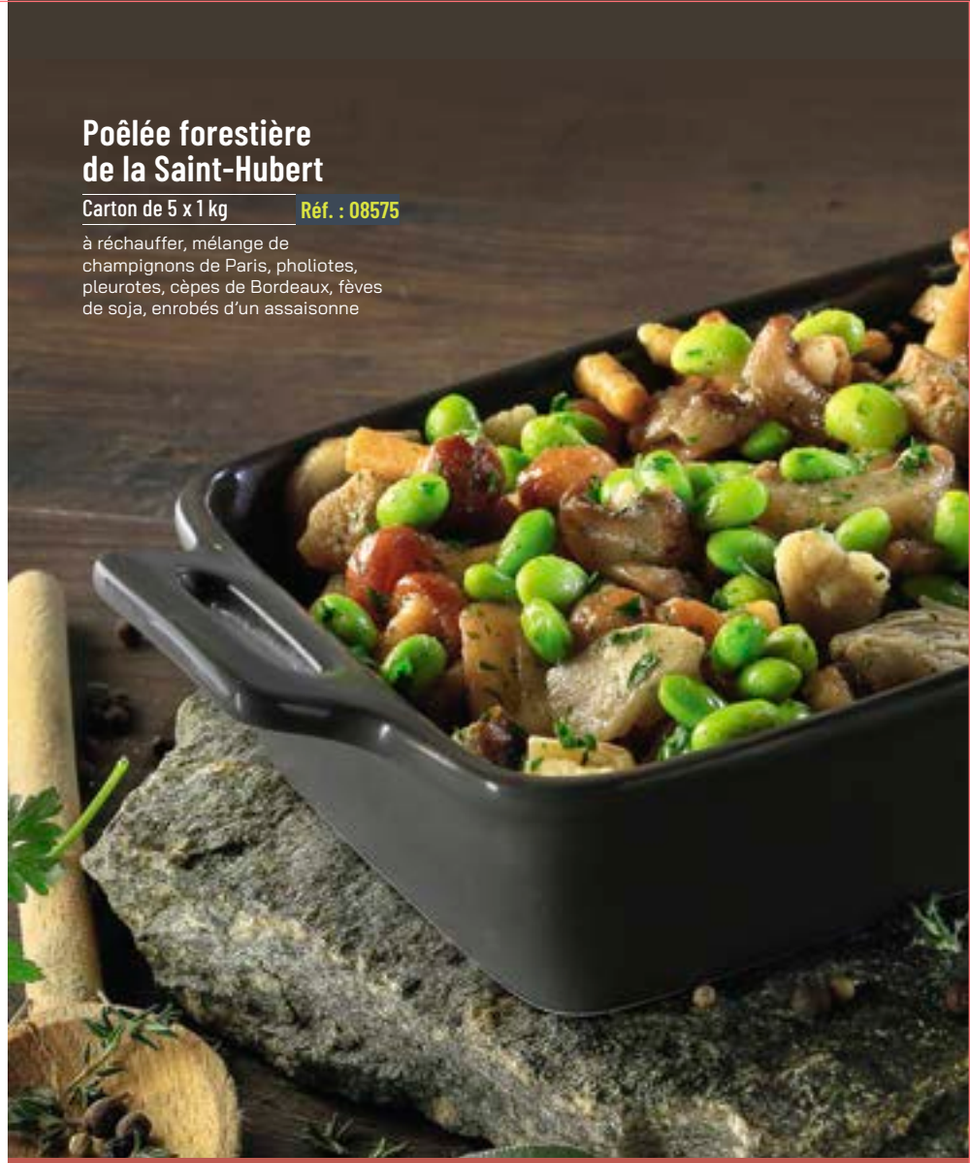
Vitale — **Réf. : 00254**

carottes, haricots verts, salsifis, oignons

Poêlée forestière de la Saint-Hubert

Carton de 5 x 1 kg — **Réf. : 08575**

à réchauffer, mélange de champignons de Paris, pholiotes, pleurotes, cèpes de Bordeaux, fèves de soja, enrobés d'un assaisonne



Poêlée gourmande aux pointes d'asperges

Carton de 6 x 1 kg — **Réf. : 02257**

à réchauffer, courgettes vertes grillées, aubergines préfrites, choux romanesco, pointes d'asperges vertes (10%), poivrons rouges, élaboré France

Poêlée méridionale cuite

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 07828**

mélange cuit en proportion variable de haricots verts, salsifis, aubergines préfrites, poivrons rouges, oignons, élaboré Bretagne

Poêlée campagnarde cuite

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 07827**

mélange cuit en proportion variable de haricots verts, haricots beurre, carottes, aubergines préfrites, oignons, élaboré Bretagne

Poêlée bretonne cuite

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 07824**

mélange cuit en proportion variable de haricots verts, choux-fleur, carottes, artichauts en cubes et oignons, élaboré Bretagne

Poêlée forestière cuite

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 07825**

mélange cuit en proportion variable de haricots verts, brocolis, poivrons rouges, oignons, bolets jaunes et champignons de Paris, élaboré Bretagne

Trio de légumes Minute

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 02886**

mélange homogène de légumes cuits : choux fleurs en fleurettes, brocolis en fleurettes, carottes rondelles, UE

Duo de courgettes jaunes et vertes Minute

Carton de 4 x 2,5 kg
Réf. : 00264

mélange cuit en proportion égale,UE

Duo de carottes jaunes et oranges Minute

Carton de 4 x 2,5 kg
Réf. : 05066

en rondelles, mélange cuit en proportion égale France

Poêlée asiatique express

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 03971**

mélange de légumes cuits : courgettes, carottes rouges et jaunes, pousses de haricots mungo, champignons noirs émincés, fèves de soja, élaboré France

Poêlée blé, légumes dorés, haricots borlotti Minute

Carton de 10 x 1 kg | **Réf. : 09445**

mélange homogène cuit composé de blé, spécialité de lentilles corail et carottes cuites, haricots borlotti, carottes jaunes, oignon, butternut

Macédoine de légumes Minute

Carton de 2 x 5 kg | **Réf. : 01113**

mélange cuit : carottes, navets, petits pois doux, haricots verts, flageolets, origine France

Boulgour et lentilles vertes Minute

Carton de 4 x 2,5 kg | **Réf. : 09038**

mélange cuit et homogène de boulgour et lentilles vertes, élaboré France

Croq' salade sombrero Minute

Carton de 4 x 2,5 kg | **Réf. : 00486**

mélange cuit : Maïs doux, haricots rouges, carottes en dés, céleri en dés, pois doux, haricots verts coupés, poivrons verts et rouges, élaboré France

Poêlée 4 légumes Minute

Carton de 4 x 2,5 kg | **Réf. : 02020**

mélange de légumes cuits en proportion variable : haricots verts coupés, choux-fleurs, carottes en bâtonnets, brocolis en dés, élaboré France

Poêlée gourmande aux légumes grillés

Carton de 6 x 1 kg | **Réf. : 02823**

courgettes grillées, poivrons rouges et jaunes grillés, snap peas, aubergines préfrites, UE

Cuisinés

Poêlée franc comtoise express

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 08615**

à réchauffer, mélange de pommes de terre, de comté et de saucisse fumée et petits lardons le tout enrobé d'une sauce, élaboré France

Poêlée Tex Mex Express

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 05495**

à réchauffer, haricots plats, maïs, poivrons rouges grillés, poivrons jaunes, haricots rouges cuits enrobés d'une sauce épicée, élaboré France

Poêlée Lyonnaise Express

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 03871**

mélange de légumes cuits : haricots verts extra-fins, pommes de terre préfrites, lardons fumés (10%), champignons de Paris, carottes, oignons, enrobage, IQF, élaboré France

Poêlée quinoa aux légumes cuits

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 08287**

mélange cuit en proportion variable de quinoa, lentille pardina, brocoli, oignon préfrit à l'huile de tournesol, petits pois et poivron rouge, élaboré UE

Poelée du sud à la féta Express

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 09042**

légumes cuits et enrobés en proportion variable avec dés de féta AOP : courgettes préfrites, tomates, carottes jaunes, haricots verts, aubergines préfrites et olives noires, élaboré France

Potatoes et légumes poêlés Express

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 03215**

à réchauffer, légumes (65% : carottes, haricots verts, brocolis, oignons, champignons de Paris), potatoes préfrites (20%), enrobage d'une sauce persillée, aillée, élaboré France

Poêlée camarguaise (riz et légumes cuits)

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 03239**

mélange de légumes (53% : poivrons rouges, verts et jaunes, tomates, courgettes grillées, oignons préfrits), riz cuit (31%), sauce à l'huile d'olive

Mélange world mix Marrakech

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 05782**

mélange cuit : carottes, courgettes, olives, pois chiches, raisins, légumes enrobés de sauce, élaboré France

Poêlée tajine de légumes aux abricots Express

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 03202**

Légumes et fruits (72%) : carottes, courgettes et aubergines préfrites, oignons, poivrons rouges et jaunes grillés, abricots secs (4%), pois chiches, raisins secs, cuisinés à l'huile d'olive et aux épices, élaboré France

Poêlée à la sarladaise

Carton de 10 x 1 kg **Réf. : 03802**

à réchauffer, pommes de terre croustillantes au cœur fondant, confites dans la graisse de canard, assaisonnées d'ail et de persil, élaboré France

Poêlée ratatouille cuisinée Minute

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 01837**

tomates en dés, courgettes en dés préfrites, aubergines en dés préfrites, poivrons rouges en dés, oignons en dés, concentré de tomate, assaisonnement à l'huile d'olive et au thym, élaboré France

Poêlée de lentilles cuisinées aux légumes

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 09279**

poêlée de lentilles vertes cuisinées avec oignons, tomates, chou palmier, juste à réchauffer, élaboré en France

Émincés de chou vert à la crème

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 00913**

en palets de 83 g, chou vert cuisiné avec carottes, oignons et crème, élaboré France

Épinards en branche à la crème

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 00915**

élaboré France

Poêlée de haricots blancs Minute

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 01865**

haricots blancs, carottes rondelles et lardons fumés cuisinés à la graisse d'oie, élaboré France

Poireaux émincés à la crème

Carton de 4 x 2,5 kg **Réf. : 00916**

palets de 83 g, élaboré France

Gratin de courgettes et pommes de terre

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 01522**

sauce curry, élaboré en France

Gratin de pommes de terre à la provençale

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 02480**

pommes de terre préfrites, courgettes vertes, aubergines préfrites, oignons et poivrons rouges, légumes enrobés individuellement de sauce tomatée, élaboré France

Gratin de potiron, pommes de terre et carottes au mascarpone

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 08584**

dés de potirons et carottes, rondelles de pommes de terre cuisinées au mascarpone et crème fraiche, à réchauffer, élaboré France

Gratinée de légumes Express

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 03216**

pommes de terre, carottes, carottes jaunes, brocolis, cuisinés à la crème, élaboré France

Plus **PRODUIT**

Légumes cuisinés avec sauce béchamel au fromage Ensemble cuit, prêt à gratiner.

Gratin dauphinois

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 01523**

pommes de terre enrobées individuellement de sauce béchamel, à réchauffer, élaboré France

Carton de 6 x 2 kg — **Réf. : 08133**

rondelles de pommes de terre cuites avec une sauce à base de crème, à réchauffer, en sachet, élaboré UE

Tempura de légumes

Carton de 4 x 1 kg — **Réf. : 07963**

légumes en proportion variable (courgettes vertes, carottes, poivrons rouges, haricots verts) enrobés dans une pâte tempura, préfrits à l'huile de tournesol, élaboré Espagne

= PURÉES =

Purée de vitelotte

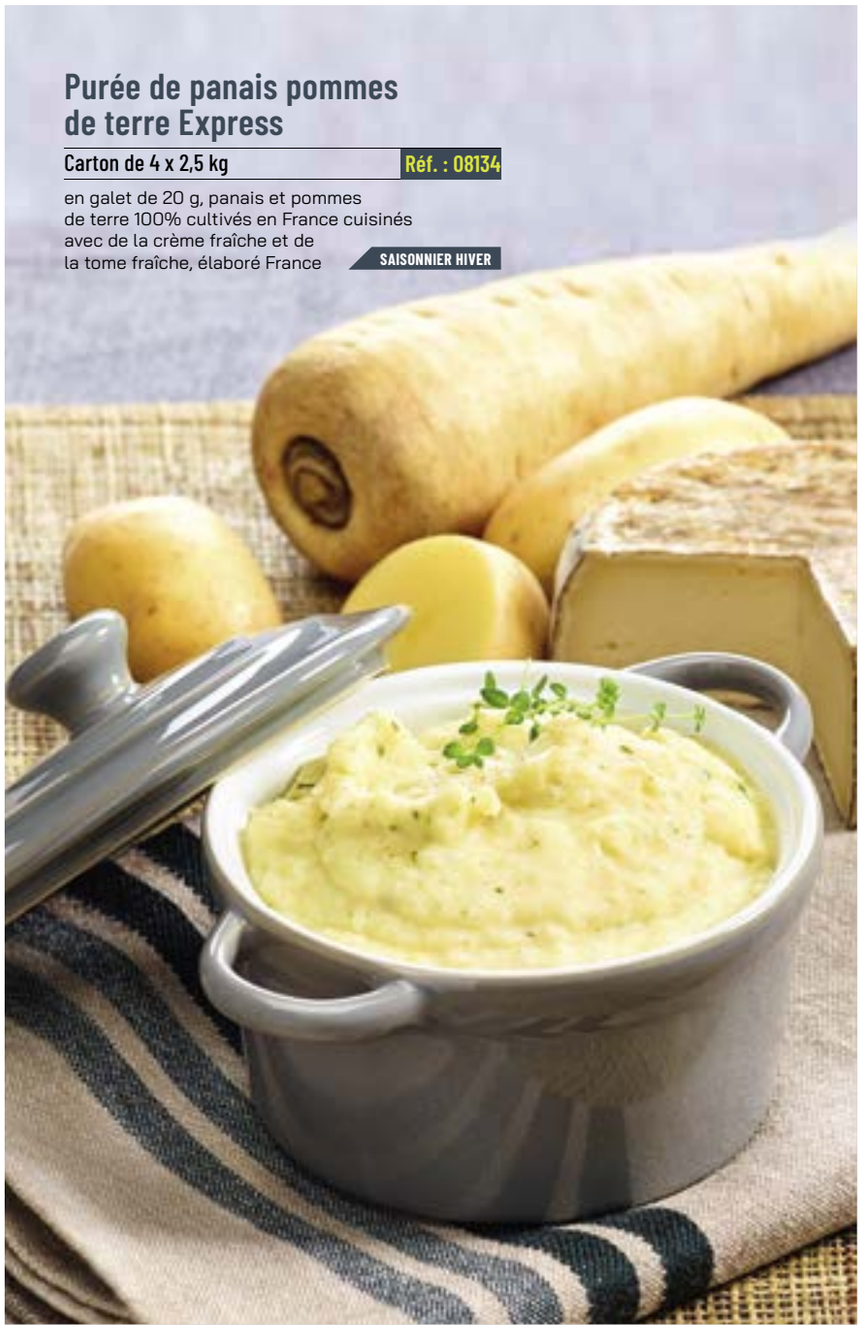
Carton de 10 x 1 kg — **Réf. : 05278**

en galets de 12 g, pommes de terre vitelotte (74%),crème liquide, huile de noix, beurre doux, sel et poivre, élaboré France

Aligot de l'Aubrac

Carton de 3 x 2 kg — **Réf. : 05544**

purée de pommes de terre, 35% de Tome fraîche de l'Aubrac au lait cru, crème, élaboré France



Purée de panais pommes de terre Express

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 08134**

en galet de 20 g, panais et pommes de terre 100% cultivés en France cuisinés avec de la crème fraîche et de la tome fraîche, élaboré France

SAISONNIER HIVER

Les purées en galet, IQF

Réf. : 01843	Pommes de terre nature	UE	Carton de 4 x 2,5 kg
Réf. : 00158	Carottes 100% légumes	France	Carton de 4 x 2,5 kg
Réf. : 05935	Carottes	UE	Carton de 4 x 2,5 kg
Réf. : 01465	Potiron 100% légumes	France	Carton de 4 x 2,5 kg
Réf. : 00259	Haricots verts 100% légumes	France	Carton de 4 x 2,5 kg
Réf. : 01935	Petits pois 100% légumes	UE	Carton de 4 x 2,5 kg
Réf. : 01510	Courgettes 100% légumes	France/Belgique	Carton de 4 x 2,5 kg
Réf. : 00179	Brocolis 100% légumes	France	Carton de 4 x 2,5 kg
Réf. : 00160	Céleri 100% légumes	UE	Carton de 4 x 2,5 kg
Réf. : 00177	Choux fleurs 100% légumes	France	Carton de 4 x 2,5 kg
Réf. : 05934	Céleri	UE	Carton de 4 x 2,5 kg
Réf. : 03975	Trois légumes express	UE	Carton de 10 x 1 kg
Réf. : 05992	Patate douce	UE	Carton de 10 x 1 kg

Pommes de terre cuites

Carton de 12 kg — Réf. : 01085

pommes de terre rondes moyennes précuites sous-vide, sans ajout de sel, élaboré UE

En cube, carton de 12 kg — Réf. : 01087

cubes 16 mm, cuites, pasteurisées, sous-vide, sans sel ajouté, élaboré UE

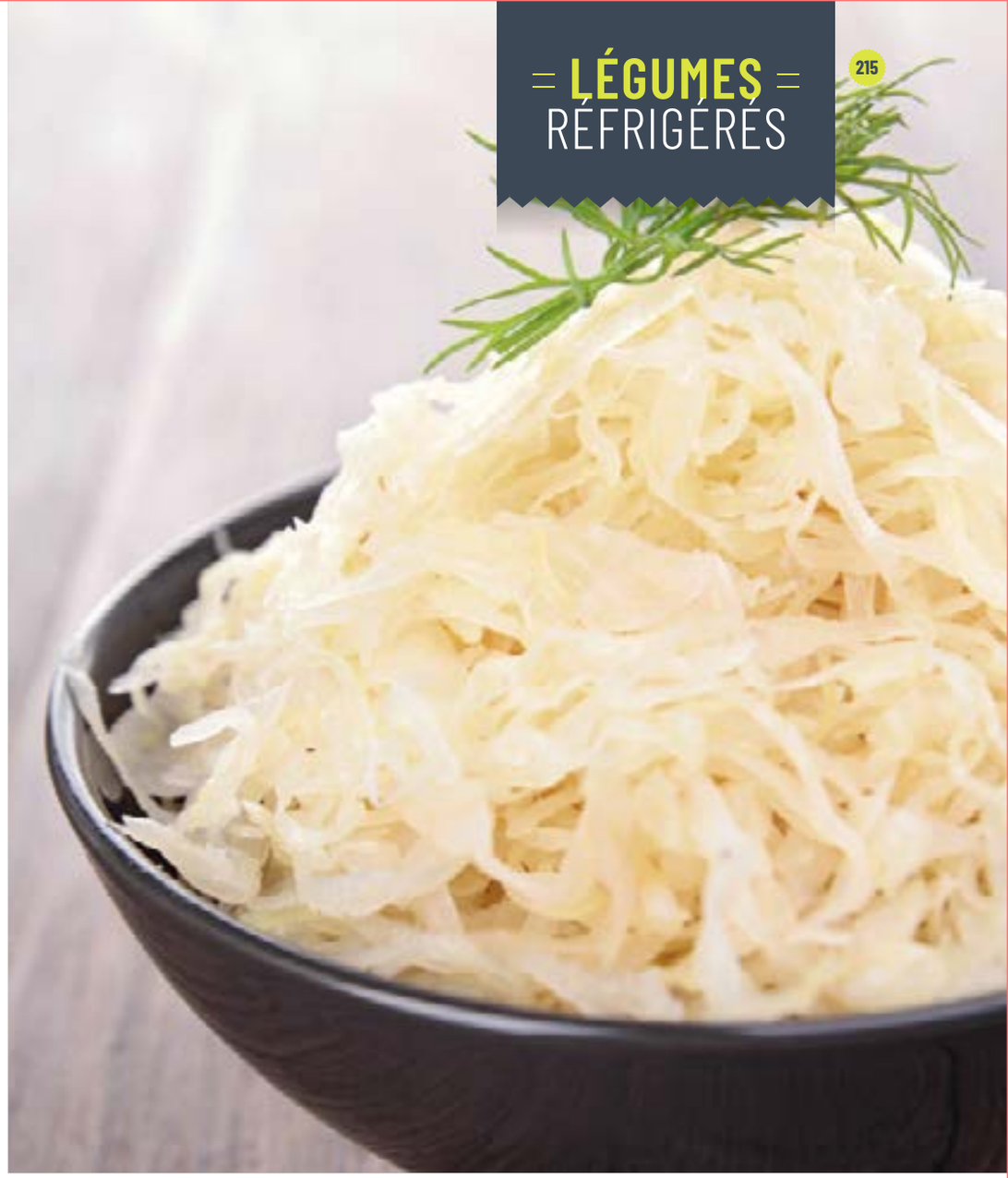
En lamelle, carton de 12 kg — Réf. : 01086

6 mm, cuites, pasteurisées, sans sel ajouté, sous-vide, élaboré UE

Demi-pomme de terre en robe des champs

Carton de 6 x 2 kg — Réf. : 08605

demi-pommes de terre cuites sous-vide avec peau, à réchauffer ou à rôtir, élaboré UE



Choucroute cuisinée au Riesling

Seau de 5 kg — Réf. : 02358

Seau de 11 kg — Réf. : 00893

chou origine France cuisiné au Riesling 2%, juste à réchauffer

SAISONNIER HIVER

Choucroute d'Alsace nature crue

Seau de 10 kg — Réf. : 00659

chou origine France, cru à cuisiner

SAISONNIER HIVER

Endives entières

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 01070

pasteurisées, sous-vide, élaboré France

Côtes de blettes cuites

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 01072

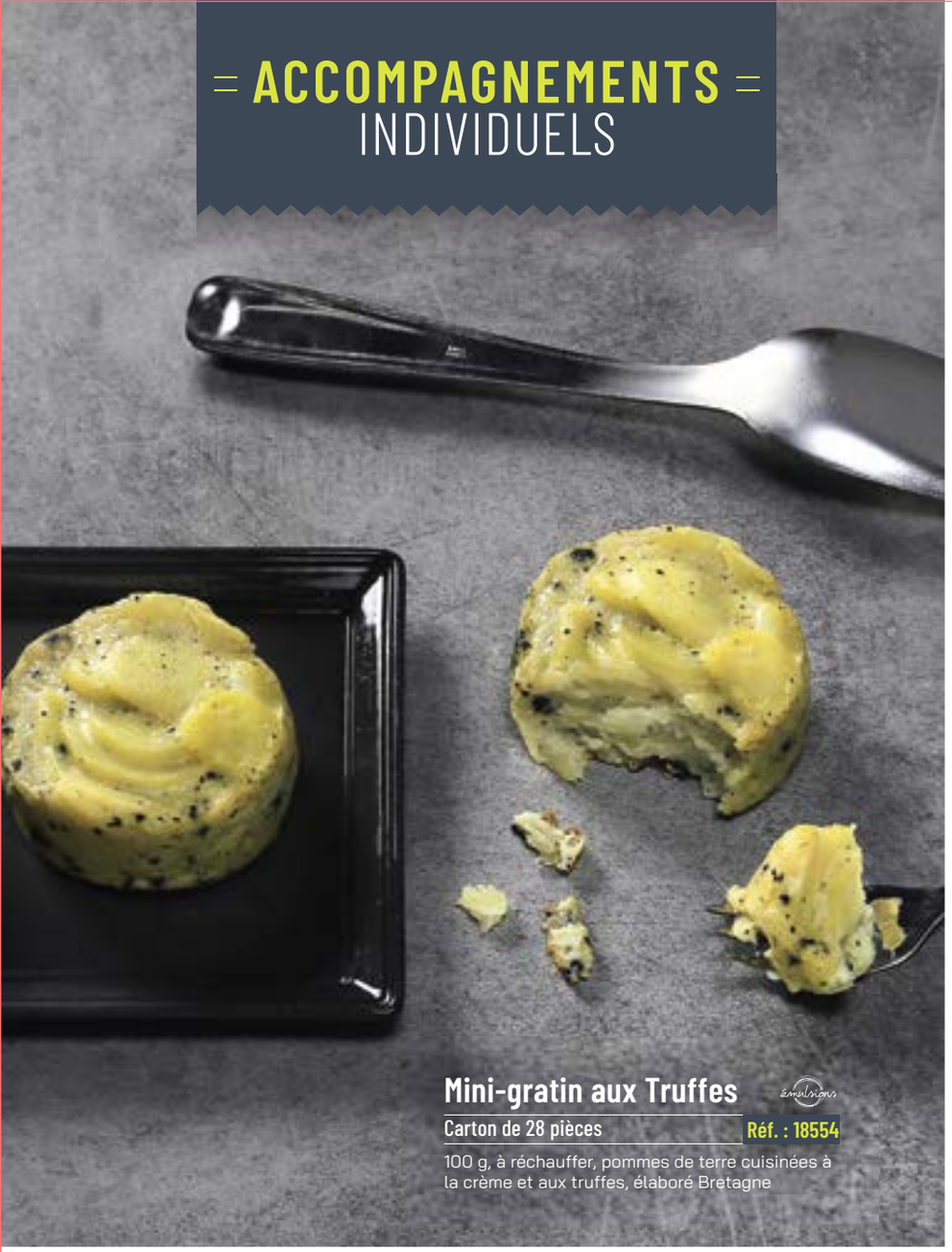
pasteurisées, sous-vide, élaboré France

Blancs de poireaux cuits

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 01071

e 9 cm, Pasteurisés, sous-vide, élaboré France

ACCOMPAGNEMENTS
INDIVIDUELS



Mini-gratin aux Truffes

émulsions

Carton de 28 pièces — **Réf. : 18554**

100 g, à réchauffer, pommes de terre cuisinées à la crème et aux truffes, élaboré Bretagne

Fagot 3 légumes

Carton de 4,8 kg (120 pièces) — **Réf. : 09467**

40 g, lien courgette

Fagots de haricots verts avec lard fumé

Carton de 1 kg (25 pièces) — **Réf. : 02178**

e 40 g, à réchauffer, élaboré France

Fagot haricots verts

Carton de 4,2 kg (120 pièces) — **Réf. : 09466**

e 35 g, lien courgette

Duo de carottes

Carton de 20 pièces — **Réf. : 18114**

70 g, flan de pomme de terre et carottes surmonté d'une brunoise de carottes oranges et jaunes cuisinées, cuit IQF, élaboré Vendée

Duo de courgettes

Carton de 24 pièces — **Réf. : 17551**

75 g, à réchauffer, base flan de courgette à la crème fraîche surmontée de dés de courgettes grillées, élaboré Vendée

Effeuillés de pommes de terre Sarladaises

Carton de 24 pièces — **Réf. : 19150**

90 g, à réchauffer, pommes de terres cuisinées à la graisse de canard, ail et persil, élaboré Vendée

Tatin aux tomates et tomates cerises

Carton de 18 pièces — **Réf. : 19158**

80 g, Ø 9 cm, à réchauffer dans son moule, mélange de tomates, oignons frits, tomates cerises mi-séchées, assaisonné à l'huile d'olive et aux aromates, recouvert d'une pâte feuilletée pur beurre, élaboré Bretagne

Tatin légumes du soleil

Carton de 18 pièces — **Réf. : 18702**

80 g, à réchauffer, mélange de légumes cuisinés à l'huile d'olive (poivrons rouges et jaunes, courgettes, aubergines, tomates) recouvert d'une pâte feuilletée pur beurre dans un moule en papier façon tatin, élaboré Bretagne

Mini-gratin de pommes de terre aux girolles

Carton de 28 pièces minimum — **Réf. : 17383**

100 g, à réchauffer, préparation à base de pommes de terre cuisinées à la crème avec des girolles (9%), élaboré Bretagne

Tatin de duo de carottes aux oignons

Carton de 18 pièces — **Réf. : 19469**

80 g, à réchauffer, mélange de carottes jaunes et orange cuisinées à l'huile d'olive avec des oignons recouvert d'une pâte feuilletée pur beurre dans un moule en papier façon tatin, élaboré Bretagne

Plus PRODUIT

Peut être servie tiède ou chaud, en entrée par exemple accompagnée d'un mesclun de salade verte ou en garniture associé à une viande ou un poisson.

Mini-gratin de pommes de terre au foie gras et marrons

Carton de 2 sachets de 1,5 kg (28 pièces minimum) **Réf. : 13679**

100 g, à réchauffer, pommes de terre cuisinées à la crème, marrons (11%), foie gras de canard (6%)

Mousseline d'asperges et parmesan

Carton de 20 pièces **Réf. : 18216**

70 g, à réchauffer, préparation à base de purée d'asperge verte, de petit pois et de parmesan avec des pointes d'asperges sur le dessus, élaboré Bretagne.

Pomme Anna

Carton de 40 pièces **Réf. : 17956**

60 g, pommes de terre tranchées en fine lamelle, assaisonnées et disposées en rosaces régulière, cuites au beurre, élaboré Asie

Effeuillé de pommes de terre aux cèpes

Carton de 24 pièces **Réf. : 19428**

90 g à réchauffer, préparation à pommes de terre lamelle cuisinée avec des cèpes, champignons de Paris, ail et persil élaboré Vendée

Fondants de champignons façon kouglof

Carton de 24 pièces **Réf. : 13812**

70 g, duxelles de champignons de Paris (59 %), persillée et relevée d'une touche de noix de muscade

Galette étoile choux-fleurs brocolis carottes

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 01291**

e 40 g, à cuire, mélange de légumes : chou fleur (48%), brocolis (28%), carottes (9%)

Beignets de choux-fleurs cuits

e 18 g, carton de 4 kg — **Réf. : 03483**

Beignets de salsifis frits

Carton de 4 kg — **Réf. : 00910**

salsifis (54%), IQF, élaboré en France

Mini-gratin dauphinois

Carton de 2 sachets de 1,5 kg (28 pièces minimum) — **Réf. : 17272**

100 g, à réchauffer, pommes de terre cuisinées à la crème et à l'emmental, élaboré Bretagne

Sachet de 10 pièces (1,2 kg) — **Réf. : 12829**

e 120 g, à réchauffer, pommes de terre cuisinées à la crème, emmental, ail, épices

Mini-gratin légumes printaniers

Carton de 28 pièces — **Réf. : 17528**

100 g, à réchauffer, à base de pommes de terre, julienne de carottes oranges, asperges vertes et petits pois, emmental et béchamel, élaboré Bretagne

Rouleau de pommes de terre dauphinois

Sachet de 2 rouleaux (1,4 kg) — **Réf. : 08899**

longueur 338 mm, Ø 53 mm, gratin dauphinois frais cuisiné, juste à réchauffer, conditionné en rouleau pour portionner à la demande (en fine galette ou très épais, élaboré UE

= CHAMPIGNONS =

Véritable mélange forestier

Carton de 5 x 1 kg	Réf. : 02564

bolets jaunes, cèpes morceaux, girolles, mousserons, trompettes, 100% champignons sylvestres issus de cueillettes en foret, élaboré France

Girolles entières

Carton de 5 x 1 kg	
2/4 cm	Réf. : 03646
2/6 cm	Réf. : 02315

non blanchies, élaboré France

Trompette de la mort

Carton de 5 x 1 kg	Réf. : 07729

morceaux et pièces entières, élaboré France

Morilles

Carton de 5 x 1 kg	
Entières, 3/6 cm,	Réf. : 02313
Morceaux brisures et pied de morilles	Réf. : 05292

élaboré France

Cèpes

Carton de 5 x 1 kg	
Bouchons, 2/5 cm	Réf. : 02308
Morceaux, 2/5 cm, IQF	Réf. : 03645

élaboré France

Sélection gourmande

Carton de 5 x 1 kg	Réf. : 00190

mélange cru en proportion variable : bolets jaunes, pleurotes, shii-takés, pholiotes, élaboré France

Pleurotes entiers baby

Carton de 5 x 1 kg	Réf. : 02312

1/5 cm, 1/5 cm, triés, lavés et surgelés, élaboré France

Champignons de Paris

Carton de 4 x 2,5 kg, IQF, élaboré UE

Entiers

Ø 20/30 mm	Réf. : 00153
Émincés 1er choix	Réf. : 00154
Émincés - Hotel	Réf. : 00228

Miniatures

1er choix, Ø < 30 mm,	Réf. : 00157

POMMES DE TERRE

PAGE 221

Entières & découpées

Frites

Réf. : 01500	9/9 mm	Easy Mc Cain	Carton 5 x 2 kg	Four/Friteuse
Réf. : 00159	10/10 mm	Xtra	Carton 4 x 2,5 kg	Four/Friteuse
Réf. : 05824	10/10 mm	Standard grade A	Carton 4 x 2,5 kg	Four
Réf. : 05027	9/9 mm		Carton 4 x 2,5 kg	Four/Friteuse
Réf. : 00091	9/9 mm	"Freez chill" Mc Cain	Carton 5 x 2,5 kg	Friteuse
Réf. : 00081	9/9 mm	Standard grade C	Carton 4 x 2,5 kg	Friteuse

Allumettes

Réf. : 00119	7/7 mm	Xtra	Carton 4 x 2,5 kg	Four/friteuse
Réf. : 05045	7/7 mm		Carton 4 x 2,5 kg	Four/Friteuse
Réf. : 00088	6/6 mm	"Freez chill" Mc Cain	Carton 5 x 2,5 kg	Friteuse
Réf. : 00083	7/7 mm	Standard grade C	Carton 4 x 2,5 kg	Friteuse

Steakhouse

Réf. : 01914	10/18 mm	Xtra	Carton 4 x 2,5 kg	Four/Friteuse
Réf. : 05028	10/18 mm		Carton 4 x 2,5 kg	Four/Friteuse
Réf. : 00902	9/18 mm	Mc Cain	Carton 5 x 2,5 kg	Friteuse

Huile Cuisinor : mélange de 4 huiles multi-usages, friture

Bidon de 5 L	Réf. : 01037
Bidon de 20 L	Réf. : 01898

mélange d'huiles végétales raffinées : huile de tournesol, huile de colza, huile de tournesol oléique, huile de pépins de raisin huile pour cuisson et friture

Frite belge avec peau

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 08320

frites grosse coupe avec peau, enrobées pour plus de croustillance, préfrites, élaboré Belgique

Crispers

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 08642

Quartiers de pommes de terre avec peau, coupés en forme de V, ondulés et enrobés d'une préparation croustillante, réfrits, élaboré UE

Fry'n dip

Carton de 5 x 2,5 kg — Réf. : 07084

pommes de terre coupe incurvée, préfrites à l'huile de tournesol, élaboré France

Dipping fries

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 07531

pommes de terre coupe incurvée, préfrites, à l'huile de tournesol, bi-température, restituable à la friteuse ou au four, UE

Frite de patate douce

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 71921

12 x 12 mm, restituable four ou friteuse,

Quartier de patate douce préfrit

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 08914

quartiers de patate douce avec peau, précuits à l'huile de tournesol, enrobage croustillant, élaboré Belgique

Pomme quartier avec peau

Carton de 4 x 2,5 kg

Nature	Réf. : 05382
Avec peau épicée	Réf. : 05394

préfrites, UE

Potatoes wedges skin on

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 00919

ou pommes campagnardes avec peau, quartiers de pommes de terre avec peau, précuits à l'huile de tournesol, élaboré France

Spicy potatoes

Carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 01730

préfrites à l'huile de tournesol, avec peau, enrobées d'une préparation épicée

Grenailles au beurre et au sel de Guérande

Carton de 10 x 1 kg — Réf. : 03803

1 kg, à réchauffer, pomme de terre grenaille à chair ferme, beurre, sel de Guérande, origine France

P. 215
Retrouvez notre gamme de pommes de terre réfrigérées cuites

Demi-pomme de terre en robe des champs

Carton de 6 x 2 kg — Réf. : 08605

demi-pommes de terre cuites sous-vide avec peau, à réchauffer ou à rôtir, élaboré UE

Pommes sautées

En rondelles, carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 00108

préfrites à l'huile de tournesol, bi-température

Easy, carton de 4 x 2,5 kg — Réf. : 05312

cuites, en rondelles

Pommes rissolées

Carton de 4 x 2,5 kg

12 x 12 x 12 mm — Réf. : 00118

préfrites à l'huile de tournesol, bi-température

Easy, 13 x 13 mm — Réf. : 01851

cuites, fabriquées en France

Spécialités

Pomme rosty de légumes

Carton de 6 x 1,5 kg — **Réf. : 05766**

e 35 g +/- 2, pommes de terre précuites râpées (60%), légumes (17%) : carottes, haricots, petits pois

Pomme rosty nature

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 02110**

e 42,5 g, Ø 6 cm, galette de pommes de terre précuite râpée, forme ronde, préfrites à l'huile de tournesol, élaboré UE

P. 215
Retrouvez notre gamme de pommes de terre cuites

Potatoe Pops

Carton de 5 x 2,5 kg — **Réf. : 08724**

e 9 g, pommes de terre râpées, assaisonnées, en forme de bouchon, préfrites à l'huile de tournesol et surgelés IQF

Pommes dauphines

Carton de 10 x 1 kg — **Réf. : 00290**

e 15 g, Ø 35 mm, préfrites à l'huile de tournesol, élaboré UE

Pommes duchesses

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 02578**

e 17 g, e Ø 36 mm, préfrites à l'huile de tournesol, élaboré UE

Pommes noisettes

Carton de 4 x 2,5 kg

e 7 g, 26 mm — **Réf. : 00140**

Pommes noisettes

Easy, e 6,5 g — **Réf. : 05311**

préfrites à l'huile de tournesol, élaboré UE

Pommes forestines

Carton de 4 x 2,5 kg — **Réf. : 00117**

e 13 g, préfrites à l'huile de tournesol, élaboré UE

Pommes paillasson

Carton de 6 x 1,5 kg — **Réf. : 00903**

e 33 g, Ø 6 cm, précuites à l'huile de tournesol, à base de pommes de terre et oignons

Potato toast

Carton de 4 x 2 kg — **Réf. : 01966**

100 g, Ø 10 cm, pommes de terre origine France, râpées, assaisonnées et préfrites à l'huile de tournesol, élaboré France

Pomme 'La Smile'

Carton de 6 x 1,5 kg — **Réf. : 00223**

17 g, préfrites à huile de tournesol, élaboré UE

PAINS & VIENNOISERIES

226 PAINS **230** VIENNOISERIES

PAGE 225

PAINS

Pain bagel multi-céréales

Carton de 60 pièces — **Réf. : 19673**

75 g, Ø 11 cm, déjà tranché, pain à base de farine de blé, lin brun, seigle et son, recouvert d'un mélange de céréales (tournesol, lin doré, sarrasin), IQF, élaboré UE

Pain burger Tartaruga

Carton de 40 pièces — **Réf. : 17889**

70 g, Ø 11 cm, aux 3 céréales (mais, blé orge), prétranché, quadrillé et légèrement fariné sur le dessus, IQF

Bun's brioché

Carton de 45 pièces — **Réf. : 19501**

77 g, Ø 11 cm

Pains pour sandwich

Pain burger pavot sarrasin

Carton de 30 pièces — **Réf. : 19216**

85 g, Ø 11,6 cm, tranché en 2, IQF, présenté avec des graines de pavot et sarrasin, élaboré Ile de France

Bun's géant au sésame

Carton de 30 pièces — **Réf. : 15606**

85 g, Ø 11,6 cm, tranché en 2, IQF, présenté avec des graines de sésame, élaboré Ile de France

Tortillas de blé

Carton de 6 x 1 sachet — **Réf. : 18315**

e 92 g, Ø 30 cm, prêtes à garnir, galettes de farine de blé, nature, surgelées à plat en sachet de 18 pièces, élaboré UE

Pain kebab buns

Carton de 55 pièces — **Réf. : 19221**

110 g, Ø 12-14 cm, cuit sur sole, non tranché, prêt à garnir, IQF, élaboré UE

Panini précuit

Carton de 60 pièces — **Réf. : 13176**

140 g, 27 cm, non lamé
pour une cuisson grill efficace, IQF, élaboré France

Baguettine nature précuite sur sole

Carton de 50 pièces — **Réf. : 18457**

140 g, 27 cm, 3 coups de lame, fabriqué à partir de farine Label Rouge, précuit sur sole, IQF, élaboré Bretagne

Demi-flute précuite

Carton de 64 pièces — **Réf. : 13177**

140 g, 29 cm, 3 coups de lame, peut aussi être appelée "demi-baguette", IQF, élaboré France

INFOS *Pains*

Fabriqués dans le respect des gestes et la tradition de l'artisan : pétrissage, division, temps de repos et façonnage, la gamme de pains DS Restauration répond à vos attentes.

Pains sandwich

			Décongélation	Cuisson	Température
Réf. : 19673	Pain bagel aux céréales	75 g, Ø 11 cm	25 min		
Réf. : 17889	Pain burger Tartaruga	70 g, Ø 11 cm	60 min	5 min pour un rendu croustillant	180 °C
Réf. : 19501	Bun's brioché	77 g, Ø 11 cm	30 min		
Réf. : 15606	Bun's géant au sésame	85 g, Ø 11,6 cm	45 min	2 à 3 min	
Réf. : 19216	Pain burger pavot sarrasin	85 g, Ø 11,6 cm	10 min		
Réf. : 19221	Pain kebab buns	110 g, Ø 12-14 cm	180 min		
Réf. : 13176	Panini précuit	140 g, 27 cm	non	2 min au four	
Réf. : 18315	Tortillas de blé	e 92 g, Ø 30 cm	24h (8/10°Cmax)		
Réf. : 18457	Baguettine nature précuite sur sole	140 g, 27 cm	20 min	8 à 10 min	200/210°C avec buée

Pains précuits sur sole

Brunch nature précuit

Carton de 40 pièces	Réf. : 15980

70 g, 13 cm, pain blanc, 1 coup de lame, précuit sur sole et farine

Petit pain blanc précuit

60 g, carton de 150 pièces	Réf. : 18621
40 g, carton de 220 pièces	Réf. : 18620

Petit pain Bleu Blanc Cœur cuit

Carton de 150 pièces	Réf. : 18725

50 g, 10 cm, 1 coup de lame, pain à base de farine de blé et farine de lin jaune, cuit sur sole, cahier des charges Bleu Blanc Cœur, élaboré Bretagne

Petit pavé poolish Héritage

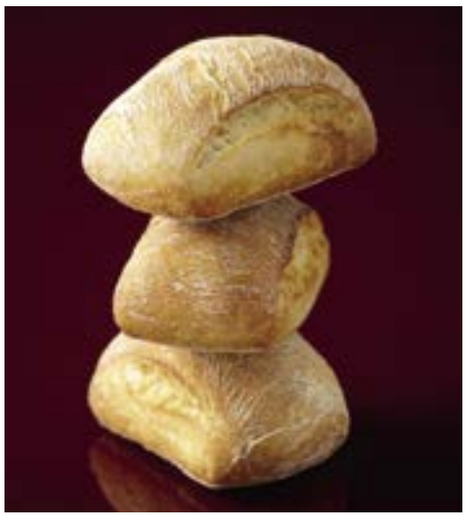
Carton de 190 pièces	Réf. : 18124

43 g, 7 cm, pain nature précuit sur sole à la mie alvéolée, élaboré à partir de farine CRC, dessus fariné, élaboré France

Petit pavé aux graines Héritage précuit

Carton de 55 pièces	Réf. : 18123

70 g, 8 cm, pain à la mie colorée et parsemée de graines, farine CRC 100% française, topping graines de pavot, tournesol, courge, lin brun, lin jaune et millet, précuit sur sole, élaboré France



Petit pavé poolish Héritage

Carton de 55 pièces	Réf. : 18121

70 g, 9 cm, pain nature précuit sur sole à la mie alvéolée, élaboré à partir de farine CRC, dessus fariné, élaboré France

Pains précuits

Demi-flute précuite

Carton de 64 pièces — **Réf. : 13177**

140 g, 29 cm, 3 coups de lame, peut aussi être appelée "demi-baguette", IQF, élaboré France

Baguette blanche précuite

Carton de 30 pièces — **Réf. : 17733**

270 g, élaboré France

Baguettine nature précuite sur sole

Carton de 50 pièces — **Ref : 18457**

140 g, 27 cm, 3 coups de lame, fabriqué à partir de farine Label Rouge, précuit sur sole, IQF, élaboré Bretagne

Plus produit

LA CUISSON SUR SOLE

La cuisson sur sole est le mode de cuisson traditionnelle du pain et lui confère une croûte dorée fine et craquante et une mie aérée.

Baguette précuite sur sole

Carton de 25 pièces — **Réf. : 17801**

280 g, 52 cm, 5 coups de lame, IQF, précuite sur sole, farinée, farine Label Rouge, bouts ronds, élaborée France

INFOS Pains précuits

Pains précuits sur sole

			Décongélation	Cuisson	Température
Réf. : 18124	Petit pavé poolish Héritage	43 g	non	7 à 8 min	210°C
Réf. : 18725	Petit pain Bleu Blanc Cœur cuit	50 g	45 min	2 à 3 min	180 °C
Réf. : 18121	Petit pavé poolish Héritage	70 g		7 à 8 min	200°C
Réf. : 18123	Petit pavé aux graines Héritage précuit	70 g	non	8 à 10 min	210°C
Réf. : 15980	Brunch nature précuit	70 g		6 à 7 min	200°C
Réf. : 17733	Baguette blanche précuite	270 g	15 min	12 min	220°C
Réf. : 17801	Baguette précuite sur sole	280 g	30 min	8 à 12 min	200°C

Pains précuits

Réf. : 18620	Petit pain blanc précuit	40 g	10 à 15 min	10 à 15 min	200/210°C
Réf. : 18621	Petit pain blanc précuit	60 g	10 à 15 min	10 à 15 min	200/210°C
Réf. : 13177	Demi-flute précuite	140 g		14 à 16 min	170/180°C

= VIENNOISERIES =

Croissants

Beurre PAC

Carton de 100 pièces (4 sachets de 25 pièces) **Réf. : 13220**

55 g, 18% beurre, prédoré, élaboré France

Tradition au beurre PAC

Carton de 80 pièces (4 sachets de 20 pièces) **Réf. : 11822**

55 g, 24% de beurre, prédoré, élaboré France

Croissant fourré chocolat PAC

Carton de 60 pièces (4 sachets de 15 pièces) **Réf. : 18709**

70 g, 17% de beurre, fourrage chocolat noisettes 15%, avec décor chocolat noir, prédoré, prêt à cuire, élaboré Bretagne

Pain au chocolat beurre PAC

Carton de 100 pièces (5 sachets de 20 pièces) **Réf. : 13221**

75 g, 16% beurre, prédoré, 2 barres de chocolat soit 11% de chocolat pur beurre de cacao, élaboré France

Pain au chocolat beurre Charente-Poitou PAC

Carton de 80 pièces **Réf. : 19521**

80 g, 21% beurre Charente-Poitou AOP, prédoré, prêt à cuire, élaboré France

Croissant au beurre Charente-Poitou PAC

Carton de 72 pièces **Réf. : 19584**

80 g, 27% beurre Charente-Poitou AOP, prédoré, prêt à cuire, élaboré France

Chausson aux pommes beurre PAC

Carton de 48 pièces **Réf. : 13222**

100 g, 33% beurre, 44% de compote de pomme, rayé et prédoré, élaboré France

Pain aux raisins pur beurre PAC

100 g, carton de 72 pièces **Réf. : 19395**

Mini-croissant beurre PAC

Carton de 160 pièces (4 sachets de 40 pièces) — **Réf. : 12753**

25 g, 18% beurre, prédoré, élaboré France

Mini-pain au chocolat beurre PAC

Carton de 160 pièces (4 sachets de 40 pièces) — **Réf. : 12754**

25 g, 16% beurre, 11% chocolat pur beurre de cacao, prédoré, élaboré France

Mini-pain aux raisins beurre PAC

Carton de 150 pièces (5 sachets de 30 pièces) — **Réf. : 12755**

30 g, 14% beurre, 10% de raisin dans une crème pâtissière légère, prédoré, élaboré France

Assortiment mini-viennoiseries beurre PAC

Carton de 120 pièces (3 sachets de 40 pièces) — **Réf. : 17348**

25/30 g, 24% beurre, prédorées, prêtes à cuire, 40 croissants, 40 pains au chocolat et 40 pains aux raisins, élaboré France

Viennoiseries cuites

Briochette à tête pur beurre cuite

Carton de 54 pièces (6 sachets de 9 pièces) — **Réf. : 17364**

60 g, 18% de beurre, IQF, fabriquée en Vendée

Brioche parisienne pur beurre

Sachet de 3 pièces (810 g) — **Réf. : 15243**

270 g, brioche pur beurre aux œufs frais, mœlleuse et fondante, élaborée France

INFOS Viennoiseries

La viennoiserie surgelée : une solution alternative ou complémentaire qui s'adapte à vos besoin et vos exigences :
- Vous n'avez pas besoin d'appareils de pousse ni d'appareils spécifiques
- Vous gérez les quantités selon vos demandes et vos convives
- En dépannage ou pour un gain de temps, les viennoiseries prêtes à cuire sont faciles et rapides à mettre en œuvre.

Viennoiseries PAC (Prêtes A Cuire)

Réf. : 19584	Croissant au beurre Charente-Poitou PAC	80 g	30 min	15 min (oura fermé) + 5 min (oura ouvert)	165°C
Réf. : 19521	Pain au chocolat beurre Charente-Poitou PAC	80 g	30 min	15 min (oura fermé) + 5 min (oura ouvert)	165°C
Réf. : 18709	Croissant fourré chocolat PAC	70 g	Non	18 à 20 min	170°C
Réf. : 11822	Croissant tradition au beurre PAC	55 g	Non	18 à 20 min	170°C
Réf. : 13220	Croissant beurre PAC	55 g	Non	18 à 20 min	185/ 190°C
Réf. : 13221	Pain au chocolat beurre PAC	75 g	Non	18 à 20 min	170°C
Réf. : 19395	Pain aux raisins pur beurre PAC	100 g	Non	18 à 20 min	170°C
Réf. : 13222	Chausson aux pommes beurre PAC	100 g	Non	20 à 22 min	170/ 190°C
Réf. : 12753	Mini-croissant beurre PAC	25 g	Non	13 à 15 min	170°C
Réf. : 12754	Mini-pain au chocolat beurre PAC	25 g	Non	13 à 15 min	170°C
Réf. : 12755	Mini pain aux raisins beurre PAC	30 g	Non	13 à 15 min	170°C
Réf. : 17348	Assortiment mini-viennoiseries beurre PAC	25/30 g	Non	13 à 15 min	170°C

Viennoiseries cuites

Réf. : 17364	Briochette à tête pur beurre cuite	60 g	4/5 h	-	-
Réf. : 15243	Brioche parisienne pur beurre	270 g	2 h	-	-

PAGE
232

COCKTAILS SUCRÉS

Petits fours art déco

Carton de 48 pièces **Réf. : 18896**

e 11 g, sur plateau noir, 8 pièces de chaque variété, 6 recettes : choux saupoudrage crumble, crémeux caramel chocolat au lait, biscuit cacao, croustillant chocolat fleur de sel, crémeux chocolat, crumble, gelée de framboise et mousse vanille, biscuit noix de coco, amandes, compotée mangue passion, crème noix de coco, meringue enrobée chocolat noisette, mousse chocolat gianduja, noisette hachée, élaboré Bretagne

Collection macarons sucrés artisan

émulsions

Boîte de 35 pièces **Réf. : 18898**

e 14 g, en alvéole, 7 pièces de chaque variété, 5 recettes : chocolat d'Équateur,citron vert, myrtille, noisett, spéculoos, élaboré en exclusivité par un artisan pâtissier français (Auvergne Rhône-Alpes)

Petits fours chocolat

Carton de 42 pièces **Réf. : 19184**

e 13 g, sur plateau noir, 8 recettes : 6 sablés chocolat au lait et noix de coco, 6 entremets duo de chocolat et feuilletine, 5 mœlleux chocolat framboise, 5 fingers pralinés noisettes et feuilletine, 5 financiers au chocolat, 5 entremets mascarpone et café, 5 tartelettes caramel chocolat, 5 tartelettes chocolat noisette, élaboré Pays de la Loire

Mirlitons

Boîte de 48 pièces **Réf. : 12403**

e 11 g, sur plateau noir, 8 mœlleux de chaque variétés : coco, chocolat, griotte, pomme caramel, pistache-abricot, noisette, élaboré France

Mœlleux caramel pécan

Carton 4 x 1 boîte (24 pièces) **Réf. : 19474**

e 24 g, mœlleux au caramel et aux noix de pécan, élaboré Pays de la Loire

P'tits verres sucrés

Carton de 36 pièces **Réf. : 17380**

e 30 g, 9 pièces de chaque variété : p'tits verres mousse, ganache et sauce chocolat, p'tits verres tiramisu, mascarpone, p'tits verres citron meringué crumble et zeste de citron, p'tits verres sabayon vanille, gelée de framboise, biscuit et framboise, élaborés Bretagne

Mini-éclair au chocolat

Carton de 24 pièces — **Réf. : 18895**

e 25 g, coque de pâte à choux garnie de crème pâtissière au chocolat, glaçage cacao, élaboré France

Assortiment de petits fours Aquarelle

Carton de 4 x 1 boîte — **Réf. : 19473**

e 14 g, sur plateau noir, 8 variétés, 6 pièces de chaque : éclair vanille rayé, tartelette choco fraise, tarte citron rayée, cadre nougat noisette allumette, fondant choco, financier pistache abricot, financier coco, croquant choco passion, élaboré Pays de la Loire

Petits fours histoire gourmande

Boîte de 48 pièces — **Réf. : 18897**

e 12 g, sur plateau noir, 6 pièces de chaque variété, 8 recettes : riz au lait vanille,fondant au chocolat, mœlleux amande et ananas,choux au praliné , tartelette aux griottes, mœlleux noix de coco, flan à l'abricot,pain d'épice décor spéculoos, élaboré Pays de la Loire

Collection saveurs sucrées

émulsions

Carton de 48 pièces — **Réf. : 19427**

e 13 g, sur plateau noir, 6 pièces de chaque variété : crumble crémeux caramel, crumble framboise, éclair au chocolat, financier pistache abricot, almondine au citron vert, framboise, cassis et groseille, mini choux chocolat blanc, biscuit noisette crémeux citron, carré Joconde chocolat au lait et chocolat blanc, élaboré Bretagne

Mini baba au rhum

émulsions

Carton de 70 pièces — **Réf. : 19048**

24 g, Ø 3 cm, 5 cm de hauteur, mini-baba brioché pur beurre en forme de bouchon imbibé de rhum (10%), élaboré par un artisan pâtissier français

Mini-mœlleux au chocolat

Carton de 80 pièces — **Réf. : 17721**

36 g, Ø 4,7 mm, appareil fondant au chocolat, élaboré France

Mini Paris-Brest

Carton de 30 pièces — **Réf. : 18894**

e 20 g, coque de pâte à choux garnie de crème mousseline pralinée noisettes, décor d'amandes hachées et saupoudrage, élaboré France

Assortiment de mini-gâteaux

Carton de 72 pièces — **Réf. : 15844**

e 26 g, en barquette alvéolée de 24 pièces :
3 mini millefeuilles, 3 mini croustillants chocolat,
3 mini Paris-Brest, 3 mini tartelettes framboise,
3 mini tartelettes citron, 3 mini tartelettes chocolat,
3 mini tartelettes citron meringuée,
3 mini choux crème caramel d'Isigny, élaboré France

Petits fours envies sucrées

Boîte de 53 pièces — **Réf. : 17685**

e 14 g, sur plateau noir : 6 tartelettes citron, 7 carrés opéra, 6 financiers framboise, 7 rectangles pistache, 4 éclairs café, 4 éclairs chocolat, 7 carrés pomme cassis, 6 flans abricot, 6 tartelettes chocolat, élaboré France

Mini-fondant choco coco

Boîte de 24 pièces — **Réf. : 18131**

e 29 g, fondant chocolat cœur noix de coco, finition noix de coco râpée, élaboré France

Mini-canelés de Bordeaux

Carton de 150 pièces — **Réf. : 12998**

16 g, parfumés au rhum (3,4%) et à la vanille, élaboré France

Mini-éclairs pâtissiers

Boîte de 32 pièces — **Réf. : 18685**

e 15 g, sur plateau noir, 4 recettes :
chocolat, café, vanille, caramel, élaboré France

Mini-tropézienne

Carton de 24 pièces — **Réf. : 17568**

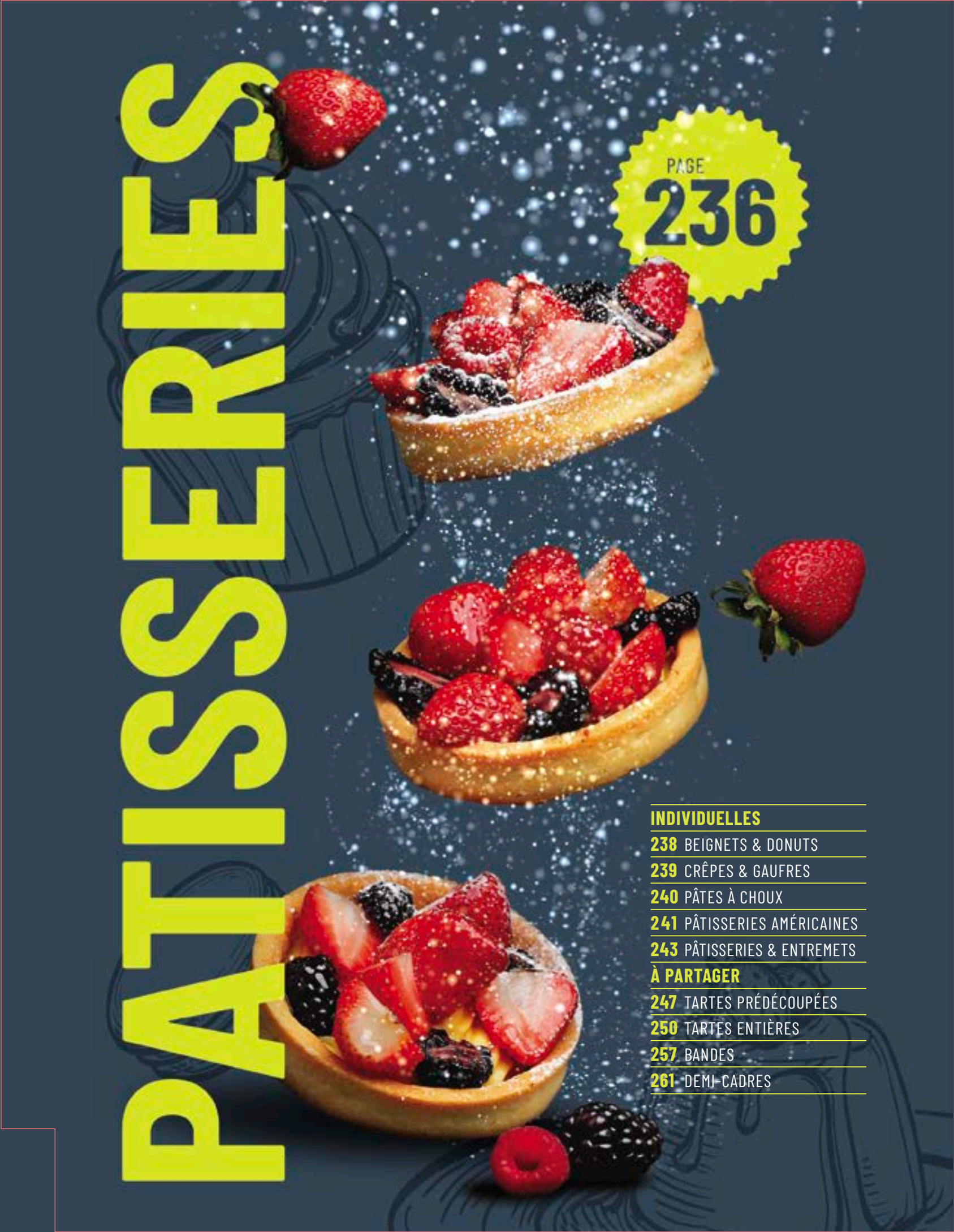
33 g, pâte briochée garnie de crème mousseline au goût vanille, décor : nappage et grain de sucre, élaboré France

Mini-macarons

Boîte de 72 pièces — **Réf. : 12176**

e 13 g, Ø 4 cm,en barquette alvéolée de 12,
12 pièces de chaque variété : café, chocolat, framboise, pistache, vanille, citron, élaboré France

PÂTISSERIES



PAGE
236

INDIVIDUELLES

238 BEIGNETS & DONUTS
239 CRÊPES & GAUFRES
240 PÂTES À CHOUX
241 PÂTISSERIES AMÉRICAINES
243 PÂTISSERIES & ENTREMETS

À PARTAGER

247 TARTES PRÉDÉCOUPÉES
250 TARTES ENTIÈRES
257 BANDES
261 DEMI-CADRES

PATISSERIES INDIVIDUELLES

Café gourmand

Mini Paris-Brest

Carton de 30 pièces — **Réf. : 18894**

e 20 g, coque de pâte à choux garnie de crème mousseline pralinée noisettes, décor d'amandes hachées et saupoudrage, élaboré France

Pastel de nata cuit

Carton de 60 pièces — **Réf. : 19526**

62 g, Ø 7,3 cm, prêt à déguster

Mini-éclairs pâtissiers

Boîte de 32 pièces — **Réf. : 18685**

e 15 g, sur plateau noir, 4 recettes : chocolat, café, vanille, caramel, élaboré France

Mini-fondant choco coco

Boîte de 24 pièces — **Réf. : 18131**

e 29 g, fondant chocolat cœur noix de coco, finition noix de coco râpée, élaboré France

Mini baba au rhum

émulsions

Carton de 70 pièces — **Réf. : 19048**

24g, Ø 3 cm, 5 cm de hauteur, mini-baba brioché pur beurre en forme de bouchon imbibé de rhum (10%), élaboré par un artisan pâtissier français

Mini-mœlleux au chocolat

Carton de 80 pièces — **Réf. : 17721**

36 g, Ø 4,7 mm, appareil fondant au chocolat, élaboré France

Mœlleux caramel pécan

Carton 4 x 1 boîte (24 pièces) — **Réf. : 19474**

e 24 g, mœlleux au caramel et aux noix de pécan, élaboré Pays de la Loire

Mini-éclair au chocolat

Carton de 24 pièces — **Réf. : 18895**

e 25 g, coque de pâte à choux garnie de crème pâtissière au chocolat, glaçage cacao, élaboré France

Mini-tropézienne

Carton de 24 pièces — **Réf. : 17568**

33 g, pâte briochée garnie de crème mousseline au goût vanille, décor : nappage et grain de sucre, élaboré France

Beignets & donuts

Beignet mascotte nature

Carton de 40 pieces	Réf. : 19557

140g, Ø 13,5 cm +/- 1 cm, beignet rond nature cuit, IQF

Trio mini-beignets fourrés

Carton de 12 barquettes	Réf. : 18727

25 g, en petite barquette cartonnée de 3 pièces, 3 recettes : pomme - chocolat - fruits rouges, élaboré France

Beignet aux pommes cuit

Carton de 2 kg (50 pièces mini)	Réf. : 02087

Rondelle de pomme recouverte de pâte à beignet, élaboré France

Beignet

Carton de 48 pièces	
Pomme	Réf. : 18043
Abricot	Réf. : 18040
Framboise	Réf. : 18042
Chocolat noisette	Réf. : 18041

75 g, 30% de fourrage, frit à l'huile de tournesol, IQF, élaboré France

Beignet emballé

Carton de 50 pièces	
Parfum chocolat	Réf. : 19125
Pommes	Réf. : 19124

75 g, fourrage, emballage individuel, élaboré France

Donut

Ø 88 mm, IQF, élaboré France

Carton de 48 pièces	
Sucré, 50 g	Réf. : 19128

beignet sans huile de palme, nature, saupoudré de sucré

Cacao, 55 g	Réf. : 19129

beignet nature, glaçage cacao et flocon de chocolat au lait

Donut fourré

Carton de 48 pièces	
Fraise	Réf. : 19138
Chocolat	Réf. : 19139

70 g, Ø 88 mm, beignet fourré d'une garniture, glaçace, IQF, élaborés France.

Crêpes & gaufres

Gaufre de Bruxelles

élaboré Belgique

Carton de 48 pièces **Réf. : 13875**

40 g, 10,5 x 9,5 cm

Carton de 24 pièces **Réf. : 13829**

80 g, 18 x 11 cm

Mini-crêpe mœlleuse sucrée

Carton de 180 pièces **Réf. : 17171**

15 g, Ø 10 cm, rondes, aromatisées à la vanille, présentée à plat en flow pack de 15 crêpes, élaboré Bretagne

Crêpe chocolat noisette

Carton de 40 pièces **Réf. : 13705**

40 g, pliée en demi-lune, élaboré France

Gaufre de Liège

Carton de 52 pièces **Réf. : 18444**

90 g, 12 x 10 cm, 2,7 cm d'épaisseur, prêt à servir, gaufre légèrement vanillée garnie de morceaux de sucre, vrac IQF, élaboré Belgique

Crêpe bretonne de froment neutre

Carton de 50 crêpes **Réf. : 13549**

40 g, Ø 27 cm, ronde, réalisée avec du lait frais entier et œufs frais entiers, non pliée prête à garnir, élaborée Bretagne

Pâtes à choux

Salambo

Carton
de 30 pièces **Réf. : 15035**

95 g, coque de pâte à choux au beurre, nappé d'un glaçage vert saupoudrée de pailleté chocolat, garnie d'une crème pâtissière au kirsch, élaboré France

Religieuse au café

Carton
de 24 pièces **Réf. : 17220**

90 g, garnie d'une crème pâtissière au café et à la crème de lait, élaboré France

Religieuse au chocolat

Carton
de 24 pièces **Réf. : 13061**

90 g, garnie d'une crème pâtissière au chocolat noir et à la crème de lait, élaboré France

Chou à la crème parfum vanille

Carton
d'e 27 pièces **Réf. : 18052**

40 g, coque de pâte à chou garnie d'une crème pâtissière au goût vanille

Éclair

Carton de 70 pièces	
Café	Réf. : 18053
Chocolat	Réf. : 18054
Vanille	Réf. : 18055

45 g, coque de pâte à chou garnie de crème fouettée et de crème pâtissière surmontée d'un topping

Maxi-éclair

Carton de 40 pièces	
Café	Réf. : 17354
Chocolat	Réf. : 17355
Vanille	Réf. : 17356

65 g, longueur 14 cm, coque pâte à choux garnie d'une délicieuse crème pâtissière et recouverte d'un véritable fondant, sans colorant, sans matière grasse hydrogénée, élaboré France

Paris-Brest

Carton de 36 pièces **Réf. : 10175**

40 g, Ø 7,5 cm, coque de pâte à chou garnie d'une crème pralinée noisette saupoudrée, élaboré France

Maxi Paris-Brest

Carton de 33 pièces **Réf. : 12306**

80 g, Ø 8,5 cm, coque pâte à choux garni d'une crème mousseline au praline, décoré avec des éclats d'amandes, élaboré France

Éclair "pâtissier"

Carton de 40 pièces	
Café de Colombie	Réf. : 13078
Chocolat au cacao d'Équateur	Réf. : 13079
Vanille bourbon de Madagascar	Réf. : 13080

80 g, longueur 16 cm, coque pâte à choux garnie d'une délicieuse crème pâtissière et recouverte d'un véritable fondant, élaboré France

Pâtisseries américaines

Cookie fourré chocolat noisette

Carton de 48 pièces — Réf. : 19689

70 g, Ø 9 cm, prêt à servir, cookie croustillant fourré au chocolat noisette, élaboré France

Brownie aux noix de pécan

Carton de 70 pièces — Réf. : 17259

68 g, brownie fondant au chocolat noir avec morceaux de noix de pécan, en plaque de 35 pièces, élaboré France

Maxi-cookie

Carton de 48 pièces

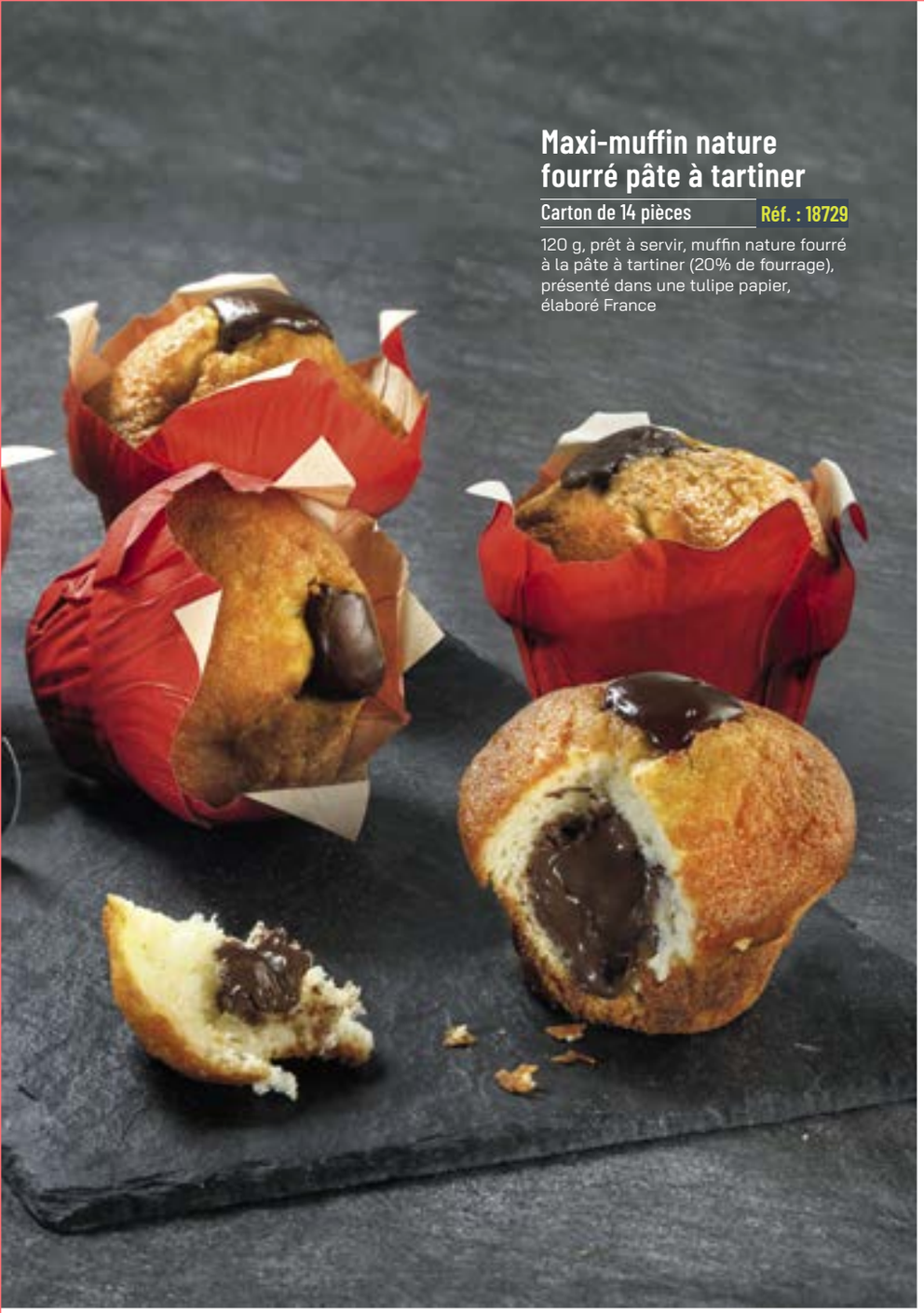
Pépites de chocolat au lait	Réf. : 19676
Triple chocolat	Réf. : 19683

106 g, Ø 12 cm, prêt à servir, cookie cuit restant mœlleux au cœur, vrac IQF, élaboré France

Cookie nature aux pépites de chocolat noir

Carton de 45 pièces — Réf. : 17521

45 g, prêt à servir, cookie croustillant, garni de pépites de chocolat noir, emballé individuellement, élaboré France



Maxi-muffin nature fourré pâte à tartiner

Carton de 14 pièces **Réf. : 18729**

120 g, prêt à servir, muffin nature fourré à la pâte à tartiner (20% de fourrage), présenté dans une tulipe papier, élaboré France

Muffin nature morceaux de chocolat

Carton de 20 pièces **Réf. : 15629**

75 g, muffin nature avec des morceaux de chocolat, cuit dans sa tulipe, élaboré France

Muffin aux myrtilles crumble

Carton de 20 pièces **Réf. : 17569**

75 g, muffin aux myrtilles avec des myrtilles entières, décor crumble, cuit dans sa tulipe, élaboré France

Maxi-muffin pomme cannelle

Carton de 28 pièces **Réf. : 19041**

120 g, prêt à servir, muffin parfumé à la cannelle, fourré à la purée de pomme, avec des morceaux de pomme, présenté dans une tulipe en papier verte, décoré de crumble, élaboré France

Muffin chocolat fourré chocolat noisette

Carton de 20 pièces **Réf. : 18975**

95 g, prêt à servir, muffin au chocolat fourré noisette, présenté dans une tulipe en papier, décor chunks de chocolat, élaboré France

Millefeuille tradition

Carton de 36 pièces **Réf. : 17218**

120 g, 3 couches de feuilletage au beurre, recouvertes de crème pâtissière, le tout nappé d'un fondant blanc et cacao, élaboré France

Millefeuille

Carton de 36 pièces **Réf. : 13578**

65 g, 3 couches de feuilletage garnies d'une crème pâtissière, décor : glaçage blanc avec une finition chocolat

Tiramisu en coupelle

Carton de 16 pièces **Réf. : 18051**

70 g, coupelle Ø 93mm, couche de biscuits imbibés de sauce au café, crème mascarpone, décors saupoudrage cacao, sans alcool,peut se conserver 4 jours au froid positif après décongélation, élaboré Italie

Charlotte aux fruits rouges

Carton de 12 pièces **Réf. : 13186**

75 g, Ø 8 cm, biscuit cuillère imbibé de sirop, mousses fraise et framboise, décor : fruits rouges et pistache, élaboré France

Patisseries & entremets

Sablé abricot et amande

Carton de 30 pièces **Réf. : 19035**

70 g, Ø 9 cm, disque de pâte sablée pur beurre recouvert d'une crème d'amande et d'abricots, élaboré France

SAISONNIER ÉTÉ

Sablé fraise et amande

Carton de 30 pièces **Réf. : 19034**

70 g, Ø 9 cm, disque de pâte sablée pur beurre recouvert d'une crème d'amande et de fraises, élaboré France

SAISONNIER ÉTÉ

Craquant chocolat au lait cacahuète

Carton de 16 pièces **Réf. : 19410**

75 g, association de biscuit joconde, d'une couche croquante chocolat cacahuète, d'une ganache caramel salé et d'une mousse chocolat au lait, le tout parsemé de cacahuète et enrobé d'une glaçage craquant chocolat lait, élaboré par un artisan pâtissier français en Auvergne Rhône-Alpes

Tartelette aux framboises

Carton de 30 pièces — **Réf. : 17570**

110 g, Ø 9 cm, pâte sucrée pur beurre, crème frangipane aux œufs frais, framboises entières, élaboré France

Tartelette tatin

Boîte de 10 pièces — **Réf. : 12497**

120 g, Ø 10 cm, pâte brisée pur beurre recouverte de 78% de pommes cuites, croustillante et fondante à souhait suivant une recette traditionnelle, élaboré France

Tartelette citron meringuée

Carton de 16 pièces — **Réf. : 18710**

103 g, Ø 10 cm, sucrée pur beurre garnie d'une crème au citron jaune de Sicile et recouverte d'une meringue légèrement dorée, élaboré Nouvelle Aquitaine

Tartefine aux pommes cuite

émulsions

Carton de 24 pièces — **Réf. : 18506**

100 g, Ø 14 cm, fond de pâte feuilletée sur lequel sont déposées des pommes en lamelles, puis beurré. Produit cuit, nappé, élaboré France

Tartelette chocolat

Carton de 16 pièces — **Réf. : 18738**

107 g, Ø 10 cm, pâte sucrée pur beurre garnie d'une ganache au chocolat recouverte d'un nappage brillant, élaboré Nouvelle Aquitaine

Tartelette aux pommes

Carton de 40 pièces — **Réf. : 17565**

120 g, pâte sucrée pur beurre, pommes fraîches en purée et en morceaux, élaboré France

Baba bouchon brasserie au rhum

Carton 14 pièces **Réf. : 19059**

140 g, 9,5 cm, baba brioché en forme de bouchon imbibé de rhum disposé dans une barquette plastique, prêt à servir, élaboré France

Breizh'n'roll

Carton de 60 pièces **Réf. : 18757**

85 g, à cuire, recette à base de pâte à croissant, pur beurre, sucre, présenté dans un moule papier, élaboré Bretagne

Framboisier prédécoupé x 12

Carton de 6 x 1 pièce **Réf. : 02887**

1,350 kg, cadre 19,5 x 29 cm prédécoupé en 12 parts, gâteau à la crème au fromage blanc et aux framboises

Mœlleux chocolat cœur fondant

Carton de 27 pièces **Réf. : 17730**

100 g, gâteau mœlleux au chocolat cœur coulant chocolat, recette pur beurre, en alvéole, élaboré France

Mœlleux chocolat cœur caramel au sel de Guérande

Carton de 27 pièces **Réf. : 13184**

100 g, gâteau mœlleux au chocolat cœur coulant au caramel au sel de Guérande, élaboré France

SAISONNIER HIVER

Crumble aux pommes

Carton de 35 pièces **Réf. : 19486**

80 g, 5,5 x 5,4 cm, fond de pâte recouvert de pommes en morceaux, le tout recouvert d'un crumble croustillant, élaboré UE

Brioche perdue

Carton de 36 tranches — **Réf. : 15090**

85 g, tranche de brioche (fabriquée en Vendée) trempée dans un appareil lait, œuf et sucre puis cuite façon pain perdu, IQF, élaboré Vendée

Pavé coco cacao

Carton de 30 pièces — **Réf. : 13887**

60 g, 6,2 x 4,8 x 5 cm, gâteau mœlleux au cacao riche en noix de coco (11%), élaboré UE

Pointe cacao

Carton de 32 pièces — **Réf. : 13575**

45 g, 8,5 x 6,7 cm, h. 3,2 cm, alternance de mousse au chocolat noir et de génoise cacao punchée au sirop cacao, décor : velours cacao, élaboré France

Pointe

Carton de 32 pièces

Fruits rouges	Réf. : 13574
Abricot	Réf. : 13580
Caramel	Réf. : 13581

45 g, 8,5 x 6,7 cm, h. 3,2 cm, alternance de mousse et de génoise blanche punchée de sirop, décor : nappage et filets de chocolat noir, élaboré France

Pavé mœlleux abricot à la vanille

Carton de 32 pièces — **Réf. : 18447**

62,5 g, 6,2 x 4,8 x 5 cm, gâteau mœlleux à la vanille garni d'oreillons d'abricot (30%), élaboré UE

Pastel de nata cuit

Carton de 60 pièces — **Réf. : 19526**

62 g, Ø 7,3 cm prêt à déguster

PATISSERIES À PARTAGER

Tarte au chocolat x 10

Carton de 8 x 1 pièce — **Réf. : 08030**

750 g, Ø 27 cm, pâte sablée, appareil au chocolat, décor : glaçage chocolat noir, élaboré France

Tarte au citron x 10

Carton de 8 x 1 pièce — **Réf. : 08031**

750 g, Ø 27 cm, pâte sablée garnie d'un appareil onctueux au citron d'Espagne, décor : nappage, élaboré France

Tarte citron meringuée x 10

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 07572**

1 kg, Ø 27 cm, pâte sablée sucrée, crème à l'arôme naturel de citron, décor : meringue spiralée flambée, élaboré France

Tartes prédécoupées

Flan chocolat cookie prédécoupé x 10

Carton de 4 pièces — **Réf. : 09688**

1,95 kg, flan épais et généreux composé d'une pâte sucrée cacao pur beurre, d'un appareil crémeux au chocolat noir, surmonté d'une pâte à cookie aux pépites de chocolat, élaboré Normandie

Gâteau basque x 12

Carton de 5 x 1 pièce — **Réf. : 02929**

900 g, Ø 27 cm, 12 parts, pâte sablée au beurre recouverte d'une crème onctueuse à l'amande amère, le tout recouvert d'une pâte sablée pur beurre, élaboré Nouvelle Aquitaine

Flan épais x 10

Carton de 8 x 1 pièce — **Réf. : 02011**

1,1 kg, Ø 27 cm, crème aux œufs frais parfumée à la vanille, élaboré France

Flan x 10

Carton de 10 x 1 pièce — **Réf. : 02655**

750 g, Ø 27 cm, crème aux œufs frais parfumée à la vanille, élaboré France

Tarte grillée aux abricots x 10

Carton de 8 x 1 pièce — **Réf. : 07441**

800 g, Ø 26 cm, base sablée croustillante, gelée d'abricot recouverte d'un grillage de pâte, élaboré France

Tarte noix de coco x 10

Carton de 8 x 1 pièce — **Réf. : 08955**

750 g, Ø 27 cm, pâte sablée garnie d'un appareil à la noix de coco et d'un nappage décor noix de coco râpée, élaborée France

Tarte grillée aux cerises x 10

Carton de 8 x 1 pièce — **Réf. : 07442**

800 g, Ø 26 cm, pâte levée feuilletée, cerise (41%), élaboré France

Tarte aux poires Bourdaloue x 10

Carton de 10 x 1 pièce — **Réf. : 08029**

750 g, Ø 24,5 cm, pâte sablée garnie d'une crème d'amande, 7 demi-poires au sirop, décor : nappage, élaboré France

Croisillon au chocolat x 12

Carton de 8 x 1 pièce — **Réf. : 01399**

900 g, pâte sablée, garniture chocolat, élaboré France

Tarte normande x 10

Carton de 10 x 1 pièce — **Réf. : 02660**

750 g, Ø 26 cm, pâte sablée croustillante garnie de morceaux de pommes fraîches et d'une crème façon normande au beurre et aux œufs frais, élaborée France

Tarte grillée aux pommes x 10

Carton de 10 x 1 pièce — **Réf. : 02657**

750 g, Ø 27 cm, pâte feuilletée levée, pommes (46%), élaboré France

Tarte aux pommes crumble x 12

Carton de 4 x 1 pièce **Réf. : 02213**

1,25 kg, Ø 26 cm, pâte sablée, morceaux et purée de pommes (44%), raisins secs, décor : crumble au beurre et nappage brillant

Tarte clafoutis aux abricots x 10

Carton de 8 x 1 pièce **Réf. : 07571**

750 g, Ø 27 cm, pâte sablée croustillante surmontée d'une crème pâtissière saveur vanille avec inclusions d'abricot, élaboré France

SAISONNIER ÉTÉ

Tarte clafoutis aux griottes x 10

Carton de 8 x 1 pièce **Réf. : 03148**

750 g, Ø 27 cm, pâte sablée croustillante surmontée d'une crème pâtissière saveur vanille avec inclusions de griottes, élaboré France

Tarte pommes rhubarbe x 10

Carton de 10 x 1 pièce **Réf. : 02656**

750 g, pâte sablée, 21% de pommes, 21% de rhubarbe, élaboré France

Tarte aux pommes x 10

Carton de 10 x 1 pièce **Réf. : 02659**

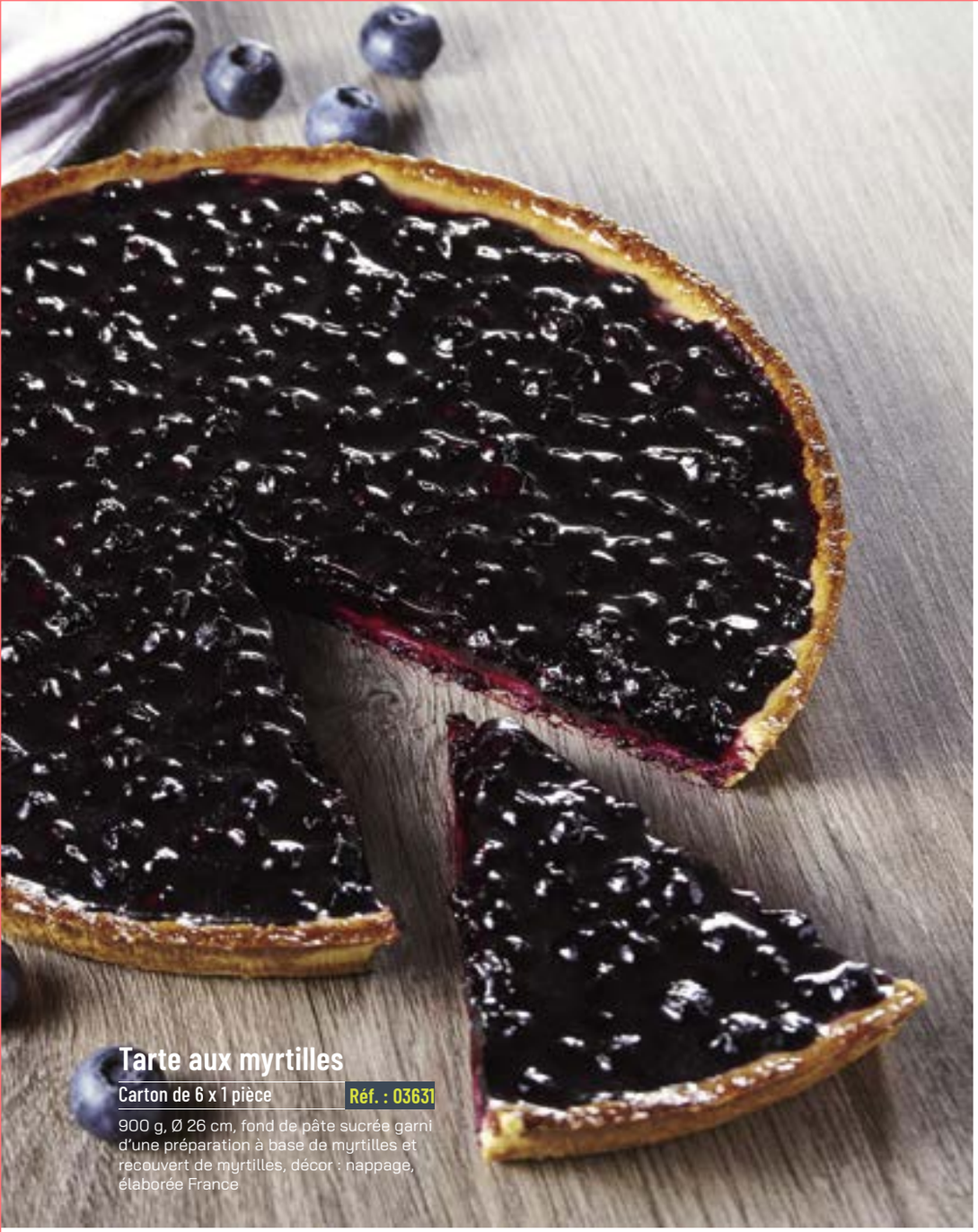
750 g, pâte brisée, pommes (62%), élaboré France

Tarte tatin prédécoupée x 8

Carton de 4 x 1 pièce **Réf. : 07443**

1,22 kg, Ø 27 cm, pâte sablée au beurre, quartier de pommes Golden (58%) cuites dans un caramel au beurre, élaboré France

Tartes entières



Tarte aux myrtilles

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 03631**

900 g, Ø 26 cm, fond de pâte sucrée garni d'une préparation à base de myrtilles et recouvert de myrtilles, décor : nappage, élaborée France

Tarte au chocolat

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 01188**

900 g, Ø 27 cm, pâte sablée au beurre, appareil au chocolat à 70% de cacao et à la poudre d'amande, décor : glaçage au chocolat noir et fins bâtonnets de chocolat, élaborée France

Tarte aux fruits de la passion

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 08583**

850 g, Ø 27 cm, pâte au beurre remplie d'une garniture aux fruits de la passion recouverte de pépin de passion et d'un nappage brillant, élaboré France

SAISONNIER HIVER

Tarte au citron

Carton de 5 x 1 pièce — **Réf. : 02227**

800 g, Ø 26 cm, pâte sablée, crème citron pur beurre aux œufs frais, élaboré France

Tarte citron meringuée talochée

Carton de 2 pièces — **Réf. : 03939**

1 kg, Ø 27 cm, pâte sablée sucrée, crème à l'arôme naturel de citron, meringue talochée, élaboré France

Tarte noix de coco

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 03475**

1,15 kg, Ø 26 cm, pâte sablée garnie d'un appareil mœlleux à la noix de coco (21%), élaboré UE

Tarte aux figues

Carton de 6 x 1 pièce — Réf. : 07342

950 g, Ø 26 cm, pâte sucrée pur beurre, quartiers de figues violettes (46,7%) disposés sur une crème d'amande, nappage au sirop, élaboré France

SAISONNIER HIVER

Plus PRODUIT

Une tarte de qualité artisanale, généreuse en fruits sur une pâte sucrée pur beurre, un très beau visuel qui saura séduire vos clients cet hiver.

Tarte aux pommes, aux mirabelles et aux graines de courge

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 08512

920 g, Ø 27 cm, pâte sablée pur beurre, recouverte d'une compote de pommes, de cubes de pommes et d'oreillons de mirabelles, décor de graines de courge, élaboré France

Tarte aux mirabelles

Carton de 3 x 1 pièce — Réf. : 03937

950 g, Ø 26 cm, fond de pâte brisée garni d'un appareil à base de crème fraîche et mirabelles (32%), élaboré France

Tarte pommes et noix

Carton de 6 x 1 pièce — Réf. : 02959

1,1 kg, Ø 26 cm, morceaux de pommes fraîches (38%), amandes, noix caramélisées (3%)

SAISONNIER HIVER

Tarte aux noix

Carton de 2 x 1 pièce — Réf. : 07350

850 g, Ø 27 cm, pâte sablée garnie de frangipane et noix surmontée d'éclats de noix et amandes effilées grillées. À déguster froide ou tiède, élaboré France

SAISONNIER HIVER

Clafoutis aux griottes

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 00880**

950 g, Ø 27 cm, pâte sablée pur beurre, crème pâtissière aux œufs frais de plein air avec arôme naturel de vanille, griottes entières dénoyautées (23%) acidulées, élaboré France

Tarte multifruits

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 00578**

900 g, Ø 26 cm, pâte sucrée garnie de fruits : oreillons de prunes, d'abricots, framboises sur un lit de compote de pommes, élaboré France

Tarte aux fraises

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 03920**

900 g, Ø 27 cm, pâte sablée au beurre, demi-fraises (32%) déposées à la main, crème pâtissière à l'amande, nappage à la fraise, élaboré France

Tarte aux abricots et amandes

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 07564**

900 g, Ø 26 cm, fond de pâte sucrée garni d'oreillons d'abricots au sirop et d'une crème d'amande, élaboré en France

SAISONNIER ÉTÉ

Tarte aux framboises

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 00576**

800 g, Ø 27 cm, pâte sablée au beurre, framboises entières (40,6%) sur un lit de gelée de framboise, élaboré France

Tarte aux fruits rouges et biscuit citron

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 08706**

930 g, Ø 27 cm, biscuit mœlleux au citron recouvert d'une compotée de fruits rouges, de framboises, griottes, cassis, groseilles et d'un nappage sur une base de pâte sablée pur beurre, élaboré France

Tarte aux poires Bourdaloue

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 00574**

970 g, Ø 26 cm, pâte sucrée garnie d'oreillons de poires sur un lit de crème frangipane, élaboré France

Tarte aux prunes

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 03074**

1,25 kg, Ø 26 cm, pâte sablée garnie de demi-prunes, saupoudrée de graines de pâte sablée croquante et dorée, élaboré UE

Tarte tatin pommes du Val de Loire

émulsions

Carton de 3 x 1 pièce — **Réf. : 02940**

1,2 kg, Ø 26 cm, pâte brisée pur beurre recouverte de quartiers de pommes caramélisées origine Val de Loire, élaboré France

Tarte normande

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 02661**

950 g, Ø 26 cm, pâte sucrée recouverte de quartiers de pommes (33%) et d'une crème Normande, élaborée France

Tarte pomme campagnarde

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 05647**

1,25 kg, Ø 26 cm, pâte sablée croustillante et quartier de pommes fraîches (66%), nappage caramel

Tarte aux pommes

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 07628**

950 g, Ø 26 cm, pâte sablée pur beurre, pommes (65%), élaboré France

Gâteaux ronds

Couronne St-Honoré vanille

Carton de 8 x 1 pièce — **Réf. : 09424**

420 g, Ø 17,5 cm, sur un rond feuilleté, association de 7 choux craquelés garnis d'une crème pâtissière vanille, décor crème diplomate vanille et chantilly - élaboré par un artisan pâtissier français en Auvergne Rhône-Alpes

Gâteau nid d'abeille

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 02523**

800 g, Ø 26 cm, fond de biscuit brioché fourré de crème fouettée à la vanille (53%), amandes (16%), décor : amandes effilées dorées au caramel, élaboré UE

La tropézienne

Carton de 2 pièces — **Réf. : 07255**

800 g, Ø 26 cm, pâte briochée garnie de crème mousseline au goût vanille, décor : nappage et grains de sucre, élaboré France

Forêt noire

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 03583**

1,4 kg, Ø 26 cm, fond de pâte sablée croustillante, alternance de trois couches de génoise chocolat, crème fouettée, cerises, finement aromatisée à l'eau de vie de cerises, décor : copeaux de chocolat noir et griottes confites, élaboré UE

Gâteau mousse 3 chocolats

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 03626**

1,2 kg, Ø 26 cm, fond de pâte sablée, alternance de mousse au chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir, génoise au chocolat, décor : glaçage chocolat noir, framboise entière et deux bâtonnets de chocolat, élaboré UE

Gâteau aux framboises Bourbon vanille

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 03625**

1,8 kg, Ø 26 cm, crème fouettée à la vanille bourbon, framboises fraîches entières, décor : pourtour de chocolat blanc, élaboré UE

Gâteau aux fruits des bois

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 09675**

1,2 kg, Ø 20 cm, couches de génoise, crème fouettée à la vanille, surmontée de myrtilles, mûres, framboises et groseilles, élaboré UE

Bavarois chocolat

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 02609**

780 g, Ø 23 cm, double génoise, crème bavaroise au chocolat noir, décor copeaux de chocolat, élaboré France

Bavarois framboise

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 02606**

780 g, Ø 23 cm, double génoise, crème bavaroise à la framboise, décor : glaçage couleur framboise, élaboré France

Bavarois passion

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 02608**

780 g, Ø 23 cm, alternance de deux couches de mousse à la passion et de deux couches de génoise nature imbibées de sirop aux fruits de la passion, décor : nappage jaune orangé, élaboré France

Cheesecake aux fraises

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 08668**

900 g, Ø 23 cm, base crumble croustillante, combinaison d'une crème de fromage frais et de morceaux de fraise, glaçage fraise, élaboré UE

SAISONNIER ÉTÉ

Cheesecake

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 03118**

1,4 kg, Ø 26 cm, 12 à 14 parts, pâte sablée garnie de fromage frais aromatisé vanille citron, élaboré UE

Cheesecake aux mandarines

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 07711**

1,1 kg, Ø 26 cm, Ø 26 cm, fromage blanc crémeux parfumé à la mandarine et morceaux de mandarines, sur un crumble croquant, décoré de mousse à la mandarine, élaboré UE

SAISONNIER HIVER

Charlotte poire chocolat

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 07731**

800 g, Ø 20 cm, mousses de chocolat et de poires avec morceaux de poires déposées sur un biscuit cuillère cacao et cerclées par des biscuits cuillères, élaboré France

Gâteau mœlleux au chocolat

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 02927**

1 kg, Ø 26 cm, mœlleux au chocolat au beurre et aux œufs frais, élaboré France

Gâteau Basque

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 00599**

1 kg, Ø 27 cm, pâte sablée pur beurre, crème pâtissière à l'amande amère, aux œufs frais de plein air, sans conservateur, sans arôme artificiel, sans colorant élaboré Pays Basque

Mœlleux aux fruits X 12

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 08095**

625g, gâteau mœlleux à base de pommes, d'abricots et de griotte, élaboré France

Flan à l'ancienne à cuire

émulsions

Carton de 4 pièces — **Réf. : 08750**

2 kg, Ø 27 cm, pâte sucrée pur beurre, appareil à flan réalisé à partir d'œufs frais de plein air origine France, de lait entier frais origine France, farine origine France, sans colorant ni arôme artificiel, gousse de vanilles, produit cru à cuire, élaboré France

Maxi flan gourmand cuit

Carton de 3 pièces — **Réf. : 03932**

1,8 kg, Ø 26,5 cm, 12 à 14 parts, pâte brisée pur beurre garnie d'un appareil à flan avec arôme vanille, vendu dans un moule aluminium, élaboré France

LES BANDES

DS RESTAURATION vous propose une large gamme de desserts en bande.

Les bandes desserts bénéficient d'une excellente tenue permettant une multitude de découpes possibles : en cylindre, cube, lingot, triangle... Permettant ainsi de réaliser des présentations assiettes raffinées et personnalisées, des mini-pièces cocktails sur les buffets ou agrémenter tout simplement les plateaux repas.

Bande St-Honoré caramel

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 08127**

510 g, 36 cm, 16 choux craquelés garnis d'une crème caramel décorés d'une pointe de confiture de lait sur un feuilletage caramélisé et nappé, crème diplomate à la vanille, élaboré par un artisan pâtissier français (Auvergne Rhône-Alpes)

Bande façon Paris-Brest

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 08891**

660 g, 36 cm, base pâte à choux pur beurre recouverte d'un croustillant chocolat noisette, d'une ganache chocolat et d'une mousse pralinée, décors amandes hachées et sucre glace, élaboré par un artisan pâtissier français (Auvergne Rhône-Alpes)

Bande croquante trois chocolats

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 09413**

600 g, 36 cm, association d'un croquant chocolat noir, d'une génoise cacao, d'une mousse chocolat blanc et d'une mousse chocolat lait, décor glaçage croquant chocolat forme tablette - élaboré par un artisan pâtissier français en Auvergne Rhône-Alpes

Bande fruits rouges madeleine pistache

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 08892**

710 g, 36 cm, base biscuit madeleine à la pistache recouverte d'un croustillant chocolat blanc, d'une mousse vanille, d'une compotée de fruits rouges, décors mélange de fruits rouges, élaboré par un artisan pâtissier français (Auvergne Rhône-Alpes)

Bande opéra

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 07391**

760 g, 33 cm, alternance de 7 couches : 3 biscuits joconde imbibés de sirop de café (23,5%), 2 couches de crème au beurre café, une onctueuse ganache au chocolat noir, décor : glaçage cacao, élaboré France

Bande madeleine fraise citron

carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 09412**

680 g, 36 cm, sur un biscuit madeleine, association d'une compotée de fraises, d'un biscuit amande et d'un mousse citron, décor nappage, cubes de frais et zestes de citron, élaboré par un artisan pâtissier français en Auvergne Rhône-Alpes

Bande Tiramisu Savoiardi

Carton d'une pièce — **Réf. : 07246**

1 kg, 10 à 12 parts, deux couches de biscuits boudoirs imbibés de sirop au café séparées par une crème au mascarpone légère, décors saupoudrage cacao, élaboré Italie

Bande feuillantine

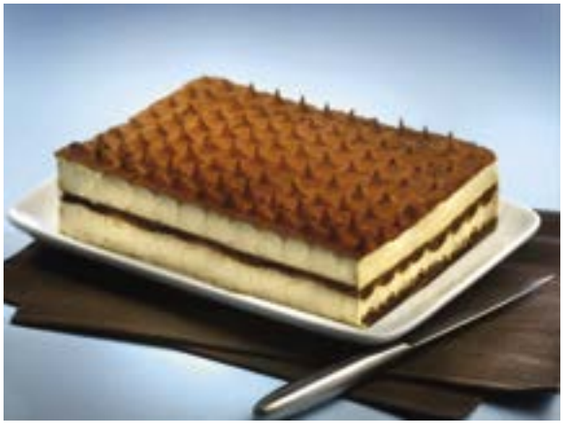
Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 05744**

650 g, 34 cm, biscuit recouvert d'un croustillant chocolat noisette et d'une mousse au chocolat, décor : grains de noisettes caramélisées et velours chocolat, élaboré France

Bande tiramisu fraise

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 79716**

1,140 kg, mousse au mascarpone 47%, biscuits aux œufs imbibés de sirop à la fraise, compotée à la fraise 12%, fraise en cube



Tiramisu

Carton de 6 x 1 pièce — **Réf. : 02899**

1,1 kg, forme rectangle 23 x 15,4 cm, H. 6 cm, succession de mousses au mascarpone et au marsala, biscuit au café imbibé de sirop au café, décor : saupoudrage chocolat

Bande Joconde mangue passion

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 02935**

770 g, 33 cm, biscuit joconde aux amandes, cubes de mangue, crème bavaroise à la crème de lait à la mangue, surmonté d'une crème bavaroise aux fruits de la passion. Décor noix de coco râpée, recette clean label sans gélatine, élaboré France

Bande crousti-chocolat

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 01992**

750 g, 35 cm, feuille génoise cacao imbibée surmontée d'une couche de feuilletine aux brisures de crêpes dentelle puis surmontée d'une mousse au chocolat, décor : velours cacao en vague, élaboré France

Dacquoise aux trois fruits rouges

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 07347**

680 g, 33 cm, alternance de deux biscuits dacquoise aux amandes, cocktail de framboises, myrtilles et groseilles, crème bavaroise légère et au citron vert, décor : marbré unique jaune et rouge, élaboré France

Bande poire caramel

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 02015**

700 g, 33 cm, aux éclats de noisettes brutes et aux poires Williams, élaboré France

Bande fraisier

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 08740**

890 g, 34 cm, biscuit recouvert d'une préparation à la fraise surmontée de demi-fraises, crème pâtissière à la vanille, nappage fruits rouges, élaboré Bretagne

Bande agrume mandarine nougat

Carton de 4 x 1 pièce — **Réf. : 07432**

950 g, 37 cm, base croustillante au nougat de Montélimar, mousse vanille, compotée de mandarine et segments de mandarine, élaboré France

SAISONNIER HIVER

Bande macaron vanille framboise

Carton de 4 x 1 pièce **Réf. : 03934**

755 g, 36 cm, biscuit Marly renfermant une onctueuse crème garnie de framboises entières (26,7%), élaboré France

Bande tarte aux abricots

Carton de 6 pièces **Réf. : 02951**

500 g, 36 cm, élaboré France

Bande tarte aux pommes

Carton de 6 pièces **Réf. : 02952**

500 g, 36 cm, pâte feuilletée garnie de pommes et crème pâtissière, coulis abricot, produit cuit élaboré France

Bande charlotte aux fruits rouges

Carton de 4 x 1 pièce **Réf. : 02505**

800 g, 38 cm, génoise garnie d'une crème mousse fruits rouges, décorée de fruits rouges, biscuits cuillères, élaboré France

Bande charlotte poire chocolat

Carton de 4 x 1 pièce **Réf. : 02500**

800 g, 38 cm, génoise garnie d'une mousse au chocolat, surmontée d'une mousse poire, décor copeau de chocolat et cubes de poires, élaboré France

Gateau roulé Chocolat

Carton de 8 pièces **Réf. : 09571**

440 g, 18cm, biscuit génoise cacao garni d'une mousseline au chocolat, élaboré France

Gateau roulé fraise

Carton de 8 pièces **Réf. : 09572**

420 g, 18 cm, biscuit génoise garni de gelée à la fraise, élaboré France

Plus PRODUIT

Fabrication française, farine de blé et œufs entiers origine France. Recette clean label : sans huile de palme, sans conservateur et sans colorant

Bande far aux pruneaux

Carton de 4 pièces — **Réf. : 07712**

1 kg, 35 cm, appareil à far garni de pruneaux dénoyautés (12%), élaboré France

Bande crème fouettée aux fruits

Carton de 8 x 1 pièce — **Réf. : 08701**

400 g, 19.5 cm, combinaison de crème fouettée, de couches de génoise et d'un nappage aux fraises fruité, garni de nougatine aux noisettes et de fruits, saupoudré de chocolat râpé, élaboré UE

Bande moka

Carton 8 x 1 pièce — **Réf. : 08139**

400 g, 19,5 cm, combinaison de crème fouettée au café moka, de couche de génoise et d'un nappage au caramel doré, garni de noisettes grillées et de nougatine aux noisettes

Demi-cadres

Plus PRODUIT

LES DEMI-CADRES

Idéal pour réaliser des créations uniques en adaptant vos portions, vos formes et découpes, et vos parts individuelles ou à partager. Personnalisez les à la demande en réalisant des pochages de crèmes ou des déposes de fruits

Demi-cadre croquant chocolat

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 07750**

2,2 kg, base biscuit joconde aux amandes, couche croquant praliné, crème bavaroise au chocolat noir, décor simple velour chocolat, élaboré France

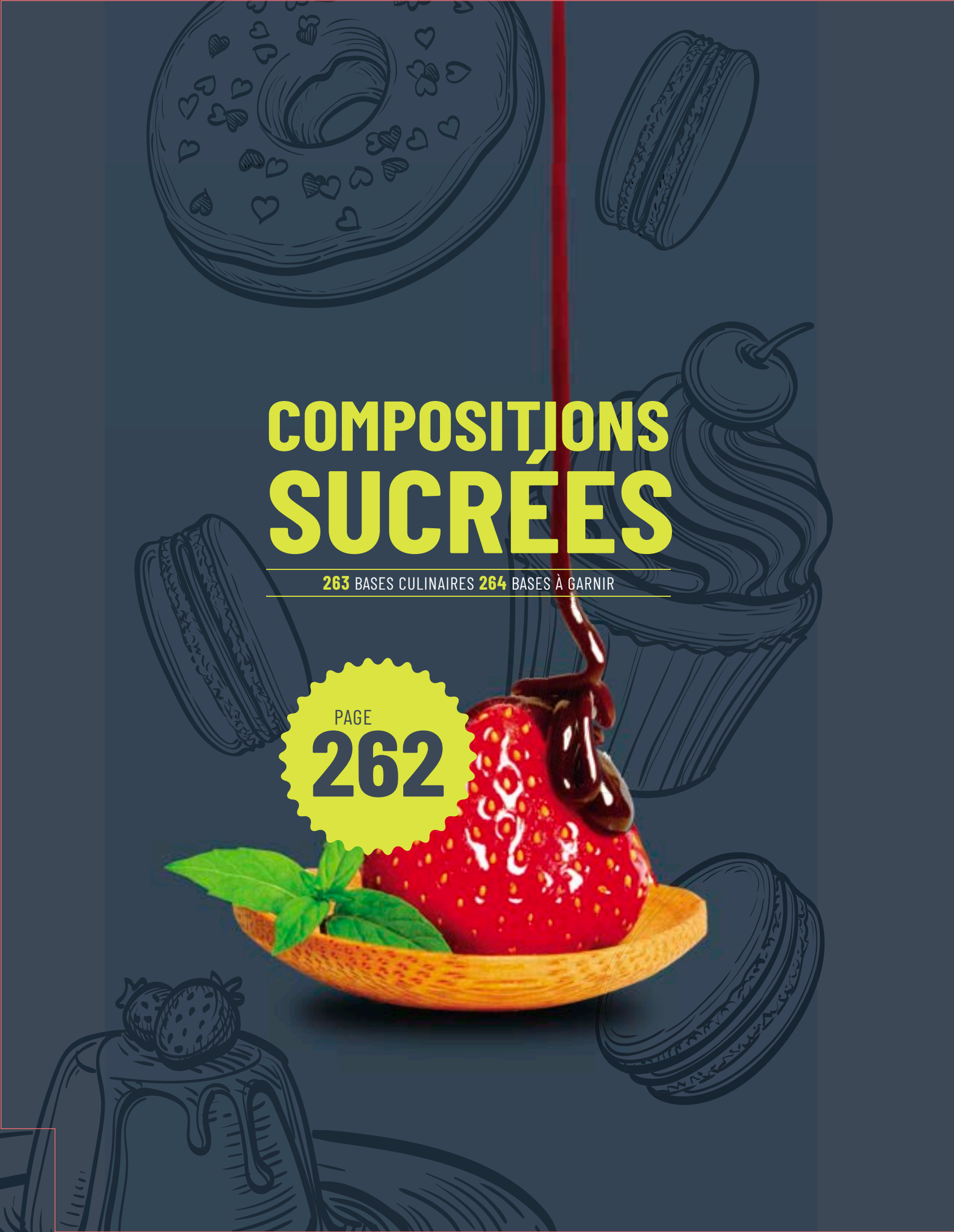
Demi-cadre fraisier

Carton de 2 x 1 pièce — **Réf. : 07749**

2,65 kg, base biscuit joconde aux amandes, dépose de demi-fraises sur un lit de crème bavaroise, coulis de fraise, et second biscuit joconde, décor simple blanc, élaboré France

COMPOSITIONS SUCRÉES

263 BASES CULINAIRES **264** BASES À GARNIR



PAGE 262

Crèmes sucrées & Topping

Blanc d'œuf

Carton 4 x 2 kg — Réf. : 09089

Crème anglaise à la vanille Bourbon

Carton de 6 x 1 Litre — Réf. : 01984

1 l en bouteille, avec grains de vanille, prête à l'emploi, élaboré France

Crème anglaise UHT

Carton de 6 x 2 litres — Réf. : 00202

Blanc d'œuf bloc

Carton de 6 x 1 kg — Réf. : 00627

pasteurisé, sans conservateur, équivalent à 33 blancs d'œufs au kg

Blanc d'œuf en neige

Carton de 6 x 1 barquette — Réf. : 01390

blanc d'œuf sucré battu en neige et cuit sur un lit de caramel. Barquette de 2,2 litres (10 à 12 portions)

Jaune d'œufs

Carton de 6 x 1 kg — Réf. : 07579

pasteurisé, pour élaboration de mayonnaise, quiche, pâtisserie... équivalent à 66 jaunes d'œufs au kg, France

Crème pasteurisée sucrée sous pression

Carton de 6 x 1 pièce — Réf. : 01800

700 ml, bombe de crème sucrée prête à l'emploi, élaborée France

Crème sucrée vanille Bourbon sous-pression

Cartonde 12 x 1 pièce — Réf. : 07916

500 g/485 ml, aérosol

Sauce topping caramel

Carton de 6 x 1 kg — Réf. : 00451

Sauce topping goût chocolat

Cartonde 6 x 1 kg — Réf. : 00460

Crème brûlée bourbon

Carton de 6 x 1 litre — Réf. : 03397

préparation pour crème brûlée vanillée à la vanille Bourbon, élaboré France

Panna cotta

Carton de 6 x 1 litre — Réf. : 07222

préparation au lait entier et à la crème, aromatisée à la vanille. prêt à l'emploi et portionnable à volonté, élaboré France

Préparation pour tiramisu

Carton de 6 x 1 l — Réf. : 09371

préparation à l'italienne pour tiramisu et dessert au mascarpone, stérilisée UHT, élaboré Belgique

BASES A GARNIR

Fond sablé pur beurre à garnir

Carton de 90 pièces — **Réf. : 18047**

28 g, Ø 8 cm, cuit, pur beurre, prêt à garnir, élaboré en région Centre

Fond meringue à garnir

Carton de 36 pièces — **Réf. : 18048**

14 g, Ø 8 cm, prêt à garnir, élaboré en région Centre

Feuille de génoise nature

Carton de 12 pièces — **Réf. : 17504**

350 g, 58 x 38 x 0,7 cm d'épaisseur, prêt à l'emploi, élaboré France

Coque de pâte à choux à garnir

Carton de 96 pièces — **Réf. : 18187**

13,5 g, coque de pâte à choux nature, cuite, à garnir, élaboré France

Fond tarte sucré pur beurre

Carton de 16 pièces **Réf. : 19577**

300 g, Ø 26 cm, dans moule alu percé, pâte à base de farine de blé (origine France), beurre, œuf (ponte au sol origine France) et sucre, sans colorant, sans arôme, élaboré France

Fond tarte sucré

Carton de 6 pièces **Réf. : 12388**

e 300 g, Ø 26 cm, dans moule alu perçé, pâte sucrée avec matières grasses végétales, élaboré Bretagne

Fond de tartelette sucrée pur beurre

Carton de 126 pièces **Réf. : 19686**

30 g, Ø 8,2 cm

Carton de 90 pièces **Réf . : 19687**

41 g, Ø 10 cm, dans moule alu percé, pâte à base de farine de blé (origine France), beurre, œuf (ponte au sol origine France) et sucre, sans colorant, sans arôme, élaboré France

Fond de mini-tartelette pur beurre rond cru à garnir

Carton de 125 pièces **Réf. : 17745**

9 g, Ø 3 cm, à cuire sur plateau spécial cuisson, pur beurre, à garnir pour vos cocktails salés comme sucrés, élaboré Bretagne

Fond de tarte couronne sucré pur beurre

Carton de 16 pièces **Réf. : 19654**

220 g, Ø 23 cm, dans moule alu perçé, pâte à base de farine de blé (origine France), beurre, œuf (ponte au sol origine France) et sucre, sans colorant, sans arome, élaboré France

Fond tartelette stick nature pur beurre

Carton de 70 pièces **Réf. : 19684**

30 g, 135 x 45 mm, dans moule alu perçé, pâte sucrée à base de farine de blé (origine France), beurre, œuf (ponte au sol origine France) et sucre, sans colorant, sans arôme, élaboré France

Fond tartelette stick cacao pur beurre

Carton de 70 pièces **Réf. : 19685**

32 g, 135 x 45 mm, dans moule alu perçé, pâte sucrée à base de farine de blé (origine France), beurre, œuf (ponte au sol origine France) cacao en poudre et sucre, sans colorant, sans arôme, élaboré France

Fruits entiers & morceaux

Airelles sauvages
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 00457

sauvages, entières, IQF, origine UE

Ananas extrasweet
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 03839

1/12e d'ananas, IQF, variété MD2 extrasweet

Cassis
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 01105

équeutés, lavés, triés et surgelés IQF, UE

Fraises entières
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 00459

IQF

Framboises entières individuelles
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 00456

IQF

Brisure de framboise
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 01112

idéal pour la pâtisserie

Cocktail de fruits rouges
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 03632

IQF, fraises senga, cassis, groseilles rouges, mûres, framboises Willamette, myrtilles sauvages

Demi-figues
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 71130

IQF, origine Maroc, Turquie

Cubes de mangue
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 03636

20 x 20 mm, IQF, variété Kent, Pérou

Chunks de melon jaune
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 02552

IQF

Mûres entières
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 01110

mûres entières, cueillies, équeutées et surgelées IQF

Myrtilles sauvages
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 01111

myrtilles sauvages entières, cueillies, équeutées et surgelées IQF, origine UE

Pommes entières cuites
Carton de 3 x 3 kg | Réf. : 02880

95/130 g, pommes entières type golden, pelées, évidées et cuites (environ 23 à 27 pièces/sachet)

Pomme fruit en quartier
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 08236

en tranche, IQF, origine UE

Suprêmes d'orange
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 07244

IQF

Griottes dénoyautées individuelles
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 00467

IQF

Rhubarbe en morceaux
Carton de 5 x 1 kg | Réf. : 05381

rhubarbe cueillie, lavée et coupée en morceau, surgelée IQF, origine UE

Suprêmes de pamplemousse
Carton 5 x 1 kg | Réf. : 07243

Variété rouge rubis, IQF

Coulis & purées

Coulis de fraise
Carton de 12 x 1 bouteille | Réf. : 00498

500 g, 84% de fraise, sirop de sucre, élaboré France

Coulis de framboise
Carton de 12 x 1 bouteille | Réf. : 00495

500 g, 81% de framboise, sirop de sucre, élaboré France

Coulis de fruits exotiques
Carton de 12 x 1 bouteille | Réf. : 00497

500 g, 87% de fruits (mangues, fruits de la passion), élaboré France

Coulis fruits rouges
Carton de 6 x 1 pièce | Réf. : 07798

500 g, fraise, groseille rouge, cassis

Coulis fruits jaunes
Carton de 6 x 1 pièce | Réf. : 08677

500 g, ananas, abricot, mangue, fruits de la passion

Purée de framboise
Carton de 6 x 1 barquette | Réf. : 00488

1 kg, purée de framboise
(85% de fruit et 15% de sirop de sucre), sans colorant ni conservateur, élaboré en France

Salades de fruits

Salade de fruits exotiques

Seau de 3 kg — Réf. : 03718

fruits en proportion variable : ananas, papayes, mangues, litchis, kiwis, élaboré France.

Salade de fruits Acapulco

Carton de 5 x 1 kg — Réf. : 07849

billes de melon orange et vert, cubes de mangue, ananas, tranche de pêche, raisin noir, élaboré UE

Salade de fruits de saison

Seau de 3 kg — Réf. : 05032

fruits en proportion variable et composition de saison : ananas, pommes, poires, melons oranges, melons blancs, raisins, mangues, papayes, pastèques et oranges, élaboré France

Salade de fruits exotiques

Carton de 5 x 1 kg — Réf. : 02299

ananas, melons jaunes, melons verts, mangues, papayes, raisins et jus exotique en galet, IQF

Brunoise de fruits

Carton de 5 x 1 kg — Réf. : 08944

en cube 10 x 10, mélange en proportion variable de fraises, ananas, pêches et mangues, IQF, élaboré UE

GLACES

PAGE
268

LE CHARIOT DE GLACES

LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

LE CHOIX DES MATIÈRES PREMIÈRES

- Des ingrédients aux origines sélectionnées pour leur qualité organoleptique.
- Pour les crèmes glacées, la base est une crème anglaise avec minimum 5% de crème.
- Pour les sorbets, la base est un sirop (eau et sucre) avec au minimum 45% de fruits pour les fruits usuels et minimum 20% de fruits pour les fruits acides (agrumes, fruits de la passion, mangue).
- Pas de colorant ni d'arôme artificiel (sauf dans le parfum barbe à papa).
- Sans conservateur.

LE TRAVAIL DE L'ARTISAN

- Le respect du temps nécessaire de repos pour la maturation des recettes afin de révéler toutes les saveurs des ingrédients.
- Foisonnement des recettes au minimum pour préserver les textures, la couleur permettant néanmoins d'obtenir un produit facile à travailler. La densité de la glace artisanale est donc plus importante. Comparez le poids des bacs en g/L pour le constater.
- Remplissage et spatulage des bacs à la main au ras des bacs pour préserver le produit de l'air et donc de toute cristallisation.

UNE MARQUE POUR LA RESTAURATION

Le Chariot de glaces est **une gamme de produits réservée exclusivement aux professionnels de la restauration.** Vous ne retrouverez pas cette offre en grande distribution ou chez des grossistes. Le Chariot de glaces est **une gamme distribuée exclusivement par les dépôts du Groupe DS Restauration.** Le Chariot de **glaces est une gamme de glaces fabriquée par un artisan glacier Français.**

POURQUOI CHOISIR DE DISTRIBUER LES GLACES LE CHARIOT DE GLACES ?

Pour vous différencier de vos concurrents

Le Chariot de Glaces est une marque exclusivement réservée à la restauration et distribuée par DS Restauration. Sa distribution est donc limitée à nos clients.
Vous sortez ainsi des grandes marques nationales (souvent présentes aussi en grande distribution).

POUR VALORISER UNE GLACE ARTISANALE DE QUALITÉ

Vous avez une histoire à raconter, une qualité à valoriser, un savoir-faire à mettre en avant.

POUR VALORISER UN PRODUIT FRANÇAIS

Toute la gamme Le Chariot de Glaces est fabriquée en France, en Région Auvergne Rhône-Alpes précisément.

POUR LA PROFONDEUR DE LA GAMME

Une quarantaine de parfums originaux pleins de saveurs et de gourmandises.

PARCE QUE C'EST UNE MARQUE CRÉÉE PAR DS RESTAURATION

Nous sommes votre partenaire sur toute une gamme de produits de l'entrée au dessert.
Accordez-nous votre confiance aussi pour la glace !

La qualité, oui... mais la rentabilité ?

	GLACE LE CHARIOT DE GLACES	GLACES INDUSTRIELLES	BÉNÉFICES
Volume Bacs	**2,5 l**	**2,4 l**	**+ 25%** de matière supplémentaire
Densité - Vanille	**600 g/l - 1,50 kg/bac**	**480 g/l - 1,15 kg/bac**	
Nombre de boules au bac	**32**	**25**	**+ 28%** de boules supplémentaires
CA HT moyen/bac - Prix boule = 2,00 € HT	**64 € HT**	**50 € HT**	**+ 10,50%** CA additionnel/bac
100 coupes (3 boules)/hebdo correspondant à	**9,4 bacs**	**12 bacs**	Économie d'achats de **10 bacs/mois**
Prix de vente comparatif - Prix/bac et Prix/kg	**16,20 €/bac = 10,80 €/kg**	**13,50/bac* = 11,43€/kg**	-
Coût revient unitaire à la boule	**0,50 €**	**0,54 €**	**+ 10%** de rentabilité nette

* Prix moyen constaté

Le chariot DE GLACES
GLACES ARTISANALES

Glaces & crèmes glacées

BAC DE 2,5 LITRES — 1,5 KG — Carton de 8 x 1 bac

CLASSIQUES

Vanille Bourbon de Madagascar
Réf. : 06656
extrait naturel et grains véritables
BAC DE 5,0 LITRES — 3 KG — Carton de 4 x 1 bac — Réf. 06696

Café pur arabica
Réf. : 06662
BAC DE 5,0 LITRES — 3 KG — Carton de 4 x 1 bac — Réf. 06801

Chocolat noir suisse
Réf. : 06657
avec copeaux de chocolat
BAC DE 5,0 LITRES — 3 KG — Carton de 4 x 1 bac — Réf. 06801

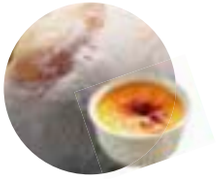
Caramel
Réf. : 06226

Pistache de Sicile
Réf. : 06664
aux éclats de pistache

GOURMANDS

Vanille macadamia
Réf. : 06758

Chocolat blanc
Réf. : 06659



Crème brûlée
Réf. : 06698

Spéculoos de Belgique
Réf. : 06669

Marron
Réf. : 06568
avec brisures de marrons glacés

Praliné noisette
Réf. : 06667

Bulgare
Réf. : 06668
goût au yaourt bulgare

Stracciatella
Réf. : 06759
avec copeaux de chocolat

Menthe chocolat
Réf. : 06663

Rhum raisins
Réf. : 06660
raisins macérés au rhum des Antilles

RÉGIONAUX

Demandez LES PARFUMS RÉGIONAUX disponibles sur votre dépôt

Biscuit rose et champagne
Réf. : 06732

Caramel beurre & sel de Guérande
Réf. : 06661
sel de Guérande

Alcool de verveine
Réf. : 06429
à base de liqueur de Verveine

Chartreuse
Réf. : 06697

Crème fraîche d'Isigny
Réf. : 06666

Nougat de Montélimar
Réf. : 06665

PARFUMS D'ENFANCE

Barbe à papa
Réf. : 06615
avec cristaux de sucre

Chocolat au lait
Réf. : 06658

Pâte à tartiner choco noisette
Réf. : 06740

Sorbets plein Fruit

BAC DE 2,5 LITRES — 1,625 KG — Carton de 8 x 1 bac

GOÛT INTENSE & NATUREL DU FRUIT : SANS ARÔME ARTIFICIEL • SANS COLORANT ARTIFICIEL • SANS CONSERVATEUR

FRUITS ROUGES

Framboise
Réf. : 06635

52% de fruits, variétés Williamette et Héritage

Griotte
Réf. : 06559

65% de fruits

Cassis
Réf. : 06634

49% de fruits
100% origine France

Myrtille sauvage du canada
Réf. : 06695

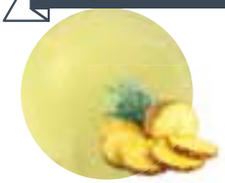
58% de fruits

Fraise Senga Sengana
Réf. : 06633

60% de fruits

BAC DE 5,0 LITRES — 3 KG — Carton de 4 x 1 bac — Réf. : 06803

EXOTIQUES



Ananas du Costa Rica
Réf. : 06430

59% de fruits

Mangue Alphonso d'Inde
Réf. : 06638

45 % de fruits

Fruit de la Passion
Réf. : 06637

41 % de fruits

Noix de coco
Réf. : 06639

57% de fruits, noix de coco du Sri Lanka, véritable lait de coco

Banane du Costa Rica
Réf. : 06586

45 % de fruits

PARFUMS TERROIR

Pomme verte granny
Réf. : 06673

54% de fruits,
100% origine France

Pêche de vigne
Réf. : 06588

56% de fruits,
100% origine France

Poire williams
Réf. : 06672

54% de fruits,
poire Williams
100% origine France

Abricot de France
Réf. : 06587

60% de fruits,
abricots du Languedoc Roussillon,
100% origine France

Melon
Réf. : 06502

49% de fruits, variété Cantaloup et Charentais

Mirabelle de Lorraine
Réf. : 06640

59% de fruits, IGP,
100% origine France

AGRUMES

Pamplemousse rose
Réf. : 06589

59% de fruits

Mandarine d'Espagne
Réf. : 06636

60% de fruits

Citron jaune de Sicile
Réf. : 06671

27% de fruits,
véritable citron
Femminello de Sicile

BAC DE 5,0 LITRES — 3 KG — Carton de 4 x 1 bac — Réf. : 06803

Citron vert citron
Réf. : 06670

27% fruits

UNE GAMME DE PETITS POTS

Le Chariot de Glaces (120 ml)

Format idéal pour la consommation nomade, avec une cuillère dans le couvercle
À proposer à emporter avec votre formule pizza, sandwich... Le petit pot
Le Chariot de Glaces apportera de la gourmandise à votre offre en toute simplicité

Des recettes ultra-gourmandes 3 recettes à base de glace végétale et 2 recettes à base de sorbet
Sans colorant, ni arôme artificiel, avec des inclusions de biscuits, de crumble...
et des sauces gourmandes

Pot "Le chariot de glaces"
Carton de 12 pièces
120 ml/81 g,
Le Chariot de Glaces

ARTISAN

VEGAN

Glace cacahuète crumble sauce caramel
Réf. : 16797

Vanille cookie noix de macadamia sauce caramel
Réf. : 16799

Chocolat brownie sauce chocolat
Réf. : 16798

Sorbet fraise nougat coulis framboise
Réf. : 16795

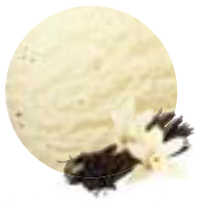
Sorbet noix de coco coulis mangue passion
Réf. : 16796

LECHARIOTDEGLACES.COM

Gamme économique GLACES, CRÈMES GLACÉES & SORBETS

BACS DE 5 LITRES | 2,3 KG | CARTON DE 2 X 1 BAC

QUALIGEL



Crème glacée vanille Bourbon
Réf. : 06641
Bac de 5 l

Glace vanille
Réf. : 06642
avec gousse

Glace fraise
Réf. : 06646

Sorbet citron
Réf. : 06645

Glace chocolat
Réf. : 06644

Glace café
Réf. : 06643

Glace rhum raisins
Réf. : 06647

BACS DE 2,4 LITRES | 1,1 KG | CARTON DE 4 X 1 BAC

Glace café
Réf. : 06651

Glace vanille
Réf. : 06649
avec gousse vanille

Glace fraise
Réf. : 06655

Glace menthe chocolat
Réf. : 06736

Glace chocolat
Réf. : 06650

Glace noix de coco
Réf. : 06653

Glace caramel
Réf. : 06735

Glace rhum raisins
Réf. : 06652

Glace pistache
Réf. : 79918

Sorbet citron
Réf. : 06654

Sorbet framboise
Réf. : 06738

Sorbet cassis
Réf. : 06737

Sorbet citron vert
Réf. : 06760

Sorbet à la poire
Réf. : 06761

Sorbet fraise
Réf. : 06805

Sorbet fruits de la passion
Réf. : 06739

Sorbet pomme
Réf. : 06806

Crème glacée vanille Bourbon
Réf. : 06648

Bâtonnet parenthèse

Carton de 20 pièces — **Réf. : 16810**

100 ml/70 g, vanille enrobage chocolat au lait et éclats d'amande

Carton de 20 pièces — **Réf. : 16811**

100 ml/70 g, vanille enrobage chocolat blanc

Carton de 20 pièces — **Réf. : 16812**

100 ml/70 g, caramel enrobage chocolat lait et éclats de noix de pécan caramélisés

Daim

Bâtonnet Daim®

Carton de 20 pièces — **Réf. : 16722**

100 ml/70 g, Glace au caramel avec morceaux croquant de Daim®, enrobage chocolat au lait et éclats confiserie de Daim®, élaboré France

Daim® est une marque appartenant au groupe Mondelēz International et utilisée sous licence.

OREO

Bâtonnet Oreo®

Carton de 20 pièces — **Réf. : 16721**

110 ml/65 g, glace saveur crème avec des brisures de biscuit OREO®, enrobage biscuit OREO®, élaboré France

OREO® est une marque appartenant au groupe Mondelēz International et utilisée sous licence.

Milka

Bâtonnet Milka® vanille, caramel, amandes

Carton de 20 pièces — **Réf. : 16686**

100 ml/67 g, glace vanille avec inclusion d'une sauce caramel au beurre salé, enrobage chocolat au lait Milka® parsemé d'amandes grillées, élaboré France

Milka® est une marque appartenant au groupe Mondelēz International et utilisée sous licence.

Bâtonnet Côte d'Or® chocolat, chocolat lait et noisette

Carton de 20 pièces **Réf. : 16809**

90 ml/65 g, glace au chocolat, enrobé de chocolat au lait et de noisettes hachées grillées, élaboré France

Côte d'Or®, avec l'autorisation du propriétaire de la marque.

Bâtonnet Côte d'Or® vanille, chocolat lait et noisette

Carton de 20 pièces **Réf. : 16808**

90 ml/65 g, glace à la vanille, enrobé de chocolat au lait et de noisettes hachées grillées, élaboré France

AUX JUS ET PURÉES DE FRUITS* SANS COLORANT ARTIFICIEL ET SANS ARÔME ARTIFICIEL

Bâtonnet vanille-fruits exotiques So Fruiz Oasis®

Carton de 20 pièces **Réf. : 16687**

90 ml/72 g, glace vanille, marbrage sorbet passion, enrobage sorbet pomme mangue, élaboré France

Oasis®, avec l'autorisation du propriétaire de la marque.

TOBLERONE

Bâtonnet Toblerone®

Carton de 20 pièces **Réf. : 16685**

100 ml/66 g, glace goût chocolat-miel avec morceaux de nougat et de Toblerone®, enrobage chocolat au lait avec des morceaux de nougat, élaboré France

Toblerone® est une marque appartenant au groupe Mondelēz International et utilisée sous licence.

Cornets

Carton de 24 pièces

120 ml/70 g, Thiriet

Trois chocolats

Réf. : 16713

Vanille gousse

Réf. : 16709

Vanille fraise

Réf. : 16710

Pistache chocolat

Réf. : 16712

Citron framboise

Réf. : 16715

Praliné noisette

Réf. : 16711

cœur de sauce noisette

Menthe chocolat

Réf. : 16714

cœur de sauce chocolat

Rhum raisins

Réf. : 16765

cœur de sauce rhum

Coco fruits exotiques

Réf. : 16786

cœur de sauce fruits exotiques

Vanille noix de pécan

Réf. : 16787

cœur de sauce noix de pécan

Cornet Daim® ball top

Carton de 20 pièces **Réf. : 16822**

71 g/110 ml, gaufrette remplie de glace Daim® enrobés de chocolat lait et sauce au caramel enrobée de chocolat au lait avec grains de caramel croquant, élaboré France

Daim® est une marque appartenant au groupe Mondelēz International et utilisée sous licence.

Cornet OREO®

Carton de 20 pièces **Réf. : 16813**

68,5 g e/110 ml e, gaufrette avec chemisage au cacao remplie avec glace saveur vanille avec des morceaux de biscuits OREO® enrobée d'une préparation avec des morceaux de biscuits OREO® fourrés goût vanille et décoré de biscuits OREO®, élaboré France

OREO® est une marque appartenant au groupe Mondelēz International et utilisée sous licence.

À emporter

Cornet Milka® ball top

Carton de 20 pièces **Réf. : 16823**

72 g/110 ml, Gaufrette, garnie de glace à la vanille avec des morceaux de chocolat Milka® et sauce chocolat au lait enrobée de chocolat Milka ®, élaboré France

Oreo® Sticksandwich Milka®

Carton de 24 pièces **Réf. : 16807**

75 ml/51 g, glace saveur vanille, avec morceaux de biscuit cacaotés, entre deux biscuits au cacao maigre enrobée de chocolat au lait des Alpes, élaboré France

Barres glacées

"Bounty"

Carton de 24 pièces **Réf. : 16624**

50,1 ml/39,1 g

"Twix"

Carton de 24 pièces **Réf. : 16629**

50 ml/40 g

"Mars"

Carton de 24 pièces **Réf. : 16625**

51 ml/41,8 g

"Snickers"

Carton de 24 pièces **Réf. : 16627**

53 ml/48 g

"Snickers" crisp

Carton de 24 pièces **Réf. : 16769**

39,2 ml/35 g, crème glacée aux cacahuètes et au caramel, enrobage cacao et riz soufflé

Milka® est une marque appartenant au groupe Mondelēz International et utilisée sous licence.

UNE MARQUE PUISSANTE, VERITABLE CAUTION DU FRUIT

Bâtonnet Oasis® BIO mangue passion

Boîte de 6 pièces — **Réf. : 16771**

50 ml/40 g, sorbet à la mangue et au jus de fruits de la passion issu de l'agriculture biologique, élaboré France

Bâtonnet Oasis® BIO framboise citron

Boîte de 6 pièces — **Réf. : 16770**

50 m/40 g, sorbet à la framboise et au citron issu de l'agriculture biologique, élaboré France

Bâtonnet So Twist Oasis®

Carton de 20 pièces — **Réf. : 16726**

90 ml/90 g, sorbets multifruits mangue, fruits de la passion, ananas, élaboré UE

UN TOURBILLON DE SORBETS RAFRUICHISSANTS!

Bâtonnet Oasis® tropical

Boîte de 20 pièces — **Réf. : 16789**

50 ml/40 g, sorbet goût multi fruit (orange, mangue, goyave, papaye, ananas), élaboré France

Bâtonnet Oasis® pêche pomme framboise

Boîte de 20 pièces — **Réf. : 16788**

50 ml / 40 g, sorbet goût pêche pomme framboise, élaboré France

Oasis, avec l'autorisation du propriétaire de la marque

Bâtonnet So FUZZ Oasis®

Carton de 40 pièces — **Réf. : 16814**

58 ml/59,8 g, sorbet citron, tropical et framboise, élaboré France

Fruit-tella

Bâtonnet Fruitella

Carton de 25 pièces — **Réf. : 16801**

40 g/60 ml, glace au lait fraise enrobée de glace aux fruits fraises, élaboré UE

Fusées

60 ml / 60 g

Saveur cola citron

Boîte de 8 pièces — **Réf. : 16537**

Fraise citron abricot

Boîte de 8 pièces — **Réf. : 16536**

confetti's

Push Up Confetti

Carton de 24 pièces — **Réf. : 16678**

80 ml/47 g, glace vanille et dragées multicolores, élaboré France

Économique

Cornets économiques

Carton de 16 pièces	
Vanille	Réf. : 16790
Vanille fraise	Réf. : 16791
Vanille chocolat	Réf. : 16792

110 ml/64 g

Bâtonnets

Boîte de 6 pièces	
Vanille	Réf. : 16815
Chocolat	Réf. : 16816
Fraise	Réf. : 16817

60 ml/40 g, Thiriet

Boîte de 6 pièces	
Noisette	Réf. : 16818
Café	Réf. : 16819
Pistache	Réf. : 16820
Caramel	Réf. : 16821

60 ml / 40 g, Thiriet

Bâtonnets économiques

Boîte de 12 pièces	
Vanille	Réf. : 16742
Chocolat	Réf. : 16743
Fraise	Réf. : 16744

60 ml/37,5 g

Petits pots vanille bio

Carton de 36 pièces	Réf. : 16793

85 m/43 g, pots en plastique PET recyclable, élaboré France

Petits pots

Carton de 60 pièces	
Vanille fraise	Réf. : 74117
Vanille chocolat	Réf. : 74118

60 ml/30 g, pots en plastique PET recyclable, élaboré France

Carton de 36 pièces	
Vanille fraise	Réf. : 74116
Vanille chocolat	Réf. : 16674
Citron fruits rouges	Réf. : 16752

85 ml/43 g, pots en plastique PET recyclable, élaboré France

ROYAL FRUIZZ

Boîte de 8 pièces	
Citron	Réf. : 16470
Menthe	Réf. : 16525
Orange	Réf. : 16469

55 ml/55 g, Thiriet

Cocoon

Carton de 24 pièces	
Vanille fraise	Réf. : 16612
Vanille caramel	Réf. : 16613
Vanille chocolat	Réf. : 16614

90 ml/50,5 g, vendu avec cuillères bois emballées individuellement

Individuelles

Profiteroles

Boîte de 60 pièces — **Réf. : 10536**

15 g, 40 ml, Ø 4-5 cm, crème glacée parfum vanille avec gousses de vanille épuisées, élaboré France

Maxi-profiteroles vanille

Boîte de 40 pièces — **Réf. : 18708**

24 g, crème glacée parfum vanille avec gousses de vanille épuisées, élaboré France

Noix de coco givrée

Carton de 16 pièces — **Réf. : 16716**

145 ml/82,5 g, avec râpure, Thiriet, élaboré France

Orange givrée

Carton de 20 pièces — **Réf. : 16718**

120 ml, sorbet avec pulpe dans l'écorce du fruit, Thiriet, élaboré France

Citron givré

Carton de 20 pièces — **Réf. : 16717**

120 ml, sorbet avec pulpe dans l'écorce du fruit, Thiriet, élaboré France

Soufflé Grand Marnier®

Carton de 12 pièces — **Réf. : 17747**

75 g/140 ml, crème glacée à l'extrait Grand Marnier®, décor zestes d'orange semi-confits, à servir glacé, dès la sortie du congélateur, élaboré par un artisan glacier français (Auvergne-Rhône-Alpes)

Nougat glacé individuel

Carton de 24 pièces — **Réf. : 16693**

130 ml/75 g, mousse à la crème fraîche avec des fruits secs, décor cubes d'abricots, morceaux de pistache et d'amande, raisins secs, Thiriet, élaboré France

Exquis façon rocher

Carton de 24 pièces — **Réf. : 16691**

120 ml/85 g, crème glacée praliné avec morceaux d'amandes, cœur de sauce chocolat lait, enrobage chocolat gianduja et morceaux de biscuit, Thiriet, élaboré France

Exquis vanille

Carton de 24 pièces — **Réf. : 16692**

130 ml/85 g, forme dôme, crème glacée vanille gousses cœur meringue enrobage nougatine, Thiriet, élaboré France

Coupes liégeoises

Carton de 30 pièces	
Fraise melba, 125 ml/69,7 g	Réf. : 16826
Poire belle hélène, 125 ml/72,3 g	Réf. : 16828
Chocolat, 135 ml/66,4 g	Réf. : 16825
Pêche melba, 125 ml/70,6 g	Réf. : 16827
Café, 135 ml / 63,6 g	Réf. : 16824

élaborées France

Tranche napolitaine vanille fraise et chocolat

Carton de 24 pièces — **Réf. : 78538**

100 ml/47,5 g, glaces saveurs vanille, fraise et chocolat, élaboré France

Omelette norvégienne rhum-raisin

Carton de 12 pièces — **Réf. : 16757**

75 g, 65 mm, crème glacée au rhum avec raisins macérés au rhum déposée sur une base de biscuit, surmontée d'une meringue légèrement colorée, élaboré par un artisan glacier français (Auvergne-Rhône-Alpes)

À partager

Vacherin framboise poire vanillée cassis

Carton de 4 x 1 pièce **Réf. : 06694**

2,7 /1,520 kg, sorbet plein fruit framboise, sorbet plein fruit poire vanillée, sorbet plein fruit cassis, décor en crème fouettée poché à la main, meringue, élaboré France

Nougat glacé

Carton de 6 x 1 pièce **Réf. : 06279**

2 l/1,2 kg, recette tradition avec crème fraîche, morceaux de nougat, pistaches hachées, le tout agrémenté de délicieux fruits secs, Thiriet, élaboré France

Vacherin vanille framboise

Carton de 6 x 1 pièce **Réf. : 06773**

1 kg/2 l, 16 à 18 parts, sorbet framboise et glace à la vanille, crème glacée vanille et meringue, sauce aux fruits rouges, élaboré France

Passionata fraise citron cassis

Carton de 6 x 1 pièce **Réf. : 06530**

1,9 l/1,23 kg, sorbets fraise, citron, cassis, feuilletage croustillant citron, élaboré France

Passionata chocolat vanille noisette

Carton de 6 x 1 pièce **Réf. : 06262**

1,9 /1 kg, composé de trois délicieuses glaces chocolat, vanille, noisette, feuilletage au cacao, élaboré France

Omelette norvégienne

Carton de 4 pièces (non détaillable) **Réf. : 06114**

2 l/960 g, crème glacée créole (avec rhum), raisins macérés et génoise au punch, meringue, (attention produit fragile, riche en alcool), élaboré France

Delissimo caramel vanille

Carton de 6 x 1 pièce **Réf. : 06501**

1500 ml/830 g, crèmes glacées caramel à la crème et vanille, biscuit aux amandes, feuilletage croustillant au cacao, décor caramel et copeaux de chocolat, élaboré France

A

Aiguillette baronne PAD	✓	Réf. : 08097	126
Aiguillette de canard		Ref : 02875	158
Aiguillette de poisson panée céréales cuite		Réf. : 09222	108
Aiguillette de poulet Cornflakes cuit		Réf. : 09266	164
Aiguillette de poulet roti cuite		Réf. : 74516	167
Aiguillette de poulet thym citron	✓	Réf. : 07913	167
Aiguillettes de poulet	✓	Réf. : 05783	163
		Réf. : 07118	163
	✓	Réf. : 08100	163
Aiguillettes de poulet sauce Normande		Réf. : 03410	188
Ail en cube		Réf. : 05937	33
		Réf. : 05510	33
		Réf. : 00824	33
Aile de raie pelée		Réf. : 00068	84
Ailes de poulet à la mexicaine cuites		Réf. : 03467	166
Airelles sauvages		Réf. : 00457	266
Aligot de l'Aubrac		Réf. : 05544	214
Alliance de foie gras aux figues	✓	Réf. : 05961	58
Amuses-bouches rivoli		Réf. : 19155	19
Ananas extrasweet		Réf. : 03839	266
Anchois natures	✓	Réf. : 02214	45
Andouille de Vire	✓	Réf. : 03047	77
Andouille pur porc	✓	Réf. : 00376	77
Andouillette au canard	✓	Réf. : 02399	76
Andouillette aux herbes provençales	✓	Réf. : 02256	76
Andouillette de Troyes bouts coupés	✓	Réf. : 01160	76
Andouillette pur porc	✓	Réf. : 00378	76
Anneau encornet gigas		Réf. : 03774	101
Anneaux d'encornets blanchis		Réf. : 01829	101
Araignée de bœuf	✓	Réf. : 08290	125
Araignée de porc		Réf. : 07231	136
Asperges vertes		Réf. : 02431	200
Assaisonnement beurre ail et persil		Réf. : 03339	33
Assortiment buffet froid cuit	✓	Réf. : 01293	147
Assortiment de charcuteries Alsaciennes	✓	Réf. : 03825	75
Assortiment de mini-brochettes		Réf. : 19426	15
Assortiment de mini-gâteaux		Réf. : 15844	235
Assortiment de mini-muffins		Réf. : 18146	19
Assortiment de petits fours Aquarelle		Réf. : 19473	234
Assortiment de verrines		Réf. : 15888	14
Assortiment mini-viennoiseries beurre PAC		Réf. : 17348	231
Assortiment Traiteur		Réf. : 12695	17
Aubergine farcie Grand-Mère cuite		Réf. : 02113	191
Aubergines grillées		Réf. : 05185	203
Aubergines rondelles grillées		Réf. : 07293	201

B

Baba bouchon brasserie au rhum		Réf. : 19059	245
Bacon fumé	✓	Réf. : 00340	74
Bacon tranché	✓	Réf. : 02954	80
	✓	Réf. : 02954	153
Baguette blanche précuite		Réf. : 17733	229
Baguette précuite sur sole		Réf. : 17801	229
Baguettine nature précuite sur sole		Réf. : 18457	227
		Réf. : 18457	227
		Ref : 18457	229
Bande agrume mandarine nougat		Réf. : 07432	259
Bande charlotte aux fruits rouges		Réf. : 02505	260
Bande charlotte poire chocolat		Réf. : 02500	260
Bande crème fouettée aux fruits		Réf. : 08701	261
Bande croquante trois chocolats		Réf. : 09413	257
Bande crousti-chocolat		Réf. : 01992	259
Bande de saumon fumé	✓	Réf. : 03195	44
Bande de saumon fumé à la ficelle "Frais/Frais"	✓	Réf. : 02330	44
Bande de saumon fumé de l'Atlantique	✓	Réf. : 00964	44
Bande de saumon fumé surgelé de l'Atlantique		Réf. : 05397	44
Bande façon Paris-Brest		Réf. : 08891	257
Bande far aux pruneaux		Réf. : 07712	261
Bande feuillantine		Réf. : 05744	258
Bande fraisier		Réf. : 08740	259
Bande fruits rouges madeleine pistache		Réf. : 08892	257
Bande Joconde mangue passion		Réf. : 02935	259
Bande macaron vanille framboise		Réf. : 03934	260
Bande madeleine fraise citron		Réf. : 09412	258
Bande moka		Réf. : 08139	261
Bande opéra		Réf. : 07391	257
Bande poire caramel		Réf. : 02015	259
Bande St-Honoré caramel		Réf. : 08127	257
Bande tarte aux abricots		Réf. : 02951	260
Bande tarte aux pommes		Réf. : 02952	260
Bande tiramisu fraise		Réf. : 79716	258
Bande Tiramisu Savoiardi		Réf. : 07246	258
Bande de truite fumée	✓	Réf. : 07216	45
Barre glacée "Bounty"		Réf. : 16624	277
Barre glacée "Mars"		Réf. : 16625	277
Barre glacée "Snickers"		Réf. : 16627	277
Barre glacée "Snickers" crisp		Réf. : 16769	277
Barre glacée "Twix"		Réf. : 16629	277
Basilic émincé		Réf. : 01456	33
Basse côte	✓	Réf. : 02628	127
Bâtonnet Côte d'Or® chocolat, chocolat lait et noisette		Réf. : 16809	275
Bâtonnet Côte d'Or® vanille, chocolat lait et noisette		Réf. : 16808	275
Bâtonnet Daim®		Réf. : 16722	274
Bâtonnet Fruitella		Réf. : 16801	279
Bâtonnet Fusées Fraise citron abricot		Réf. : 16536	279
Bâtonnet Fusées Saveur cola citron		Réf. : 16537	279
Bâtonnet Milka® vanille, caramel, amandes		Réf. : 16686	274
Bâtonnet Oasis® framboise citron BIO		Réf. : 16770	198
Bâtonnet Oasis® mangue passion BIO		Réf. : 16771	198
Bâtonnet Oasis® framboise citron BIO		Réf. : 16770	278
Bâtonnet Oasis® BIO mangue passion BIO		Réf. : 16771	278
Bâtonnet Oasis® pêche pomme framboise		Réf. : 16788	278
Bâtonnet Oasis® tropical		Réf. : 16789	278
Bâtonnet Oreo®		Réf. : 16721	274
Bâtonnet parenthèse		Réf. : 16811	274
		Réf. : 16812	274
Bâtonnet Push Up confetti		Réf. : 16678	279
Bâtonnet So Fuzz Oasis®		Réf. : 16814	279
Bâtonnet So Twist Oasis®		Réf. : 16726	278
Bâtonnet Toblerone®		Réf. : 16685	275
Bâtonnets café		Réf. : 16819	280
Bâtonnets caramel		Réf. : 16821	280
Bâtonnet chocolat		Réf. : 16816	280
Bâtonnet de surimi		Réf. : 02550	31
Bâtonnet économique chocolat		Réf. : 16743	280
Bâtonnet économique fraise		Réf. : 16744	280
Bâtonnet économique vanille		Réf. : 16742	280
Bâtonnet fraise		Réf. : 16817	280
Bâtonnet noisette		Réf. : 16818	280
Bâtonnet pistache		Réf. : 16820	280
Bâtonnet vanille		Réf. : 16815	280
Bâtonnet vanille fruits exotiques So Fruiz Oasis®		Réf. : 16687	275
Batonnière de légumes carottes Express		Réf. : 07120	207
Bavarois chocolat		Réf. : 02609	255
Bavarois framboise		Réf. : 02606	255
Bavarois passion		Réf. : 02608	255
Bavette d'aloyau maturée		Réf. : 02511	130
Bavettes	✓	Réf. : 00889	125
	✓	Réf. : 02634	125
	✓	Réf. : 03761	125
	✓	Réf. : 05016	125
Beignet abricot		Réf. : 18040	238
Beignet aux pommes cuit		Réf. : 02087	238
Beignet chocolat noisette		Réf. : 18041	238
Beignet emballé chocolat		Réf. : 19125	238
Beignet emballé pommes		Réf. : 19124	238
Beignet framboise		Réf. : 18042	238
Beignet mascotte nature		Réf. : 19557	238
Beignet pomme		Réf. : 18043	238
Beignets à la romaine		Réf. : 03771	109
Beignets de choux-fleurs cuits		Réf. : 03483	219
Beignets de crevettes cuits		Réf. : 01709	23
Beignets de crevettes cuits		Réf. : 01709	109
Beignets de poisson préfrit		Réf. : 00272	105
Beignets de salsifis frits		Réf. : 00910	219
Betteraves à la moutarde ancienne	✓	Réf. : 02247	35
Bille de mozzarella		Réf. : 74351	32
Blanc d'encornet		Réf. : 00067	101
Blanc d'œuf	✓	Réf. : 09089	29
	✓	Réf. : 09089	263
Blanc d'œuf bloc		Réf. : 00627	263
Blanc d'œuf en neige	✓	Réf. : 01390	263
Blanc de poulet supérieur tranché	✓	Réf. : 08488	81
Blancs de poireaux cuits	✓	Réf. : 01071	215
Blanquette de dinde	✓	Réf. : 03526	168
Blanquette de la mer au cabillaud		Réf. : 09460	188
Blanquette de veau	✓	Réf. : 02805	119
Blanquette de veau cuisinée		Réf. : 02666	188
Bloc de foie gras de canard mi-cuit	✓	Réf. : 01025	59
	✓	Réf. : 02469	59
	✓	Réf. : 02868	59
	✓	Réf. : 03683	59
	✓	Réf. : 03845	59
Bœuf bourguignon cuisiné		Réf. : 02155	188
Bouchée au camembert		Réf. : 07202	22
Bouchée blé tomate et fromage de chèvre cuite		Réf. : 08965	179
Bouchées garden party		Réf. : 19164	16
Bouchées méditerranéennes		Réf. : 18733	12
Boudin blanc au Porto	✓	Réf. : 00680	77
Boudin noir à l'ancienne	✓	Réf. : 00666	77
Boudin noir antillais	✓	Réf. : 02953	77
Boudin noir brasse à l'ancienne	✓	Réf. : 05040	77
Boule à l'agneau		Réf. : 02102	114
Boule de mozzarella di latte di bufala	✓	Réf. : 19652	32
Boule pâte à pizza crue		Réf. : 19086	27
		Réf. : 17445	27
		Réf. : 19669	27
Boulette de lentilles vertes BIO		Réf. : 08451	196
Boulette de pois chiche BIO		Réf. : 08450	179
		Réf. : 08450	196
Boulette de volaille kefta		Réf. : 07986	172
Boulette delentilles vertes BIO		Réf. : 08451	179
Boulette de bœuf BIO		Réf. : 07112	196
Boulettes de soja tomate et basilic cuites		Réf. : 07456	179
Boulgour et lentilles vertes Minute		Réf. : 09038	210
Boulgour Minute		Réf. : 09039	193
Bourguignons		Réf. : 00015	127
		Réf. : 00027	127
		Réf. : 02208	127
	✓	Réf. : 02798	127
	✓	Réf. : 02799	127

Brandade de morue à l'huile d'olive		Réf. : 08009	185
Brandade de morue gratinée	✓	Réf. : 03468	185
Breizh'n'roll		Réf. : 18757	245
Bresaola della Valtellina Punta d'Anca	✓	Réf. : 09233	65
Brioche parisienne pur beurre		Réf. : 15243	231
Brioche perdue		Réf. : 15090	246
Brioche surprise de la mer sans coque		Réf. : 08836	18
Briochette à tête pur beurre cuite		Réf. : 17364	231
Briochettes prestige		Réf. : 17648	17
Brisure de framboise		Réf. : 01112	266
Broche Kebab volaille/veau		Réf. : 03269	172
Brochette de crevettes crues		Réf. : 03689	98
Brochette de dinde à l'orientale		Réf. : 00146	156
Brochette de dinde à la mexicaine		Réf. : 01568	156
Brochette de dinde marinée à l'indienne		Réf. : 03122	156
Brochette de dinde pure viande		Réf. : 00150	156
	✓	Réf. : 03295	156
Brochette de mini-merguez et mini-chipolatas		Réf. : 01588	155
Brochette de poisson meunière cuite		Réf. : 03995	106
Brochette de poisson nature crue		Réf. : 00640	106
Brochette de poisson panée cuite		Réf. : 02506	106
Brochette de porc à la provençale		Réf. : 01589	155
Brochette de poulet méridionale		Réf. : 09046	155
Brochette de poulet poivrons oignons		Réf. : 07560	155
Brochette de poulet pure viande		Réf. : 09045	155
Brochette du boucher (onglet)		Réf. : 03944	156
Brochette du pacifique		Réf. : 09044	106
Brocolis		Réf. : 00901	200
		Réf. : 04041	200
Brocolis Minute		Réf. : 03217	203
Brownie aux noix de pécan		Réf. : 17259	241
Brunch nature précuit		Réf. : 15980	228
Brunoise de fruits		Réf. : 08944	267
Brunoise de légumes		Réf. : 01852	205
		Réf. : 03616	205
Brunoise de légumes Express		Réf. : 03982	207
Buchette au fromage	✓	Réf. : 18705	47
Bulots cuits		Réf. : 00395	96
Bun's brioché		Réf. : 19501	151
		Réf. : 19501	226
		Réf. : 19501	227
Bun's géant au sésame		Réf. : 15606	151
		Réf. : 15606	226
		Réf. : 15606	227
Burger d'épeautre au provolone cuit		Réf : 07638	153
		Réf. : 07638	181
Burger végétarien grillé cuit		Réf : 07896	153
		Réf. : 07896	181
Burger veggie de légumes cuit		Réf : 09271	153
		Réf. : 09271	181

C

Cabecero de porc	✓	Réf. : 09640	138
Caille farcie au foie gras		Réf. : 09183	160
Caille PAC		Réf. : 12303	160
Canapés prestige		Réf. : 13511	16
Canapés tentation		Réf. : 17650	17
Canapés végétariens		Réf. : 18526	13
Cannelloni à la bolognaise		Réf. : 05813	185
Carotte en cube		Réf. : 05400	200
Carotte en rondelles		Réf. : 00954	200
Carottes en bâtonnets Express		Réf. : 03966	203
Carottes en rondelles lisses Minute		Réf. : 00934	203
Carottes râpées vinaigrette	✓	Réf. : 02919	35
Carpaccio de bœuf		Réf. : 02553	131
Carpaccio de Charolais		Réf. : 05488	131
Carpaccio de saumon mariné		Réf. : 07215	46
Carré d'agneau 13 côtes	✓	Réf. : 08462	112
Carré de cochon à la française	✓	Réf. : 09641	136
Carré de côtes d'agneau à la Française		Réf. : 00012	112
Carré de porc cuit	✓	Réf. : 03653	74
Carré de porc détalonné	✓	Réf. : 05106	137
Carré de sanglier à la française		Réf. : 08552	175
Carré de veau 8 côtes	✓	Réf. : 05129	116
	✓	Réf. : 07332	32
Cassis		Réf. : 01105	266
Cassolette de la mer sauce jus de citron et Yuzu		Réf. : 18859	53
Cassoulet cuisiné aux manchons de canard	✓	Réf. : 02732	187
Céleri		Réf. : 00263	201
		Réf. : 02232	201
Cèpes bouchons		Réf. : 02308	220
Cèpes morceaux		Réf. : 03645	220
Cervelas Orloff		Réf. : 00382	140
Cervelas pur porc	✓	Réf. : 00664	72
Cervelle d'agneau		Réf. : 00033	143
Chair à saucisse	✓	Réf. : 02013	78
Chair à tomate (farce à légumes)	✓	Réf. : 05055	78
Chair de crabe des neiges Luxury		Réf. : 05999	31
		Réf. : 05999	101
Chair de pince et corps de tourteaux	✓	Réf. : 09407	31
	✓	Réf. : 09407	101
Chairs d'escargots de Bourgogne cuites		Réf. : 03490	53
Champignons à la Grecque	✓	Réf. : 02489	35
Champignons de Paris émincés - Hôtel		Réf. : 00228	220
Champignons de Paris émincés 1er choix		Réf. : 00154	220
Champignons de Paris miniatures 1er choix		Réf. : 00157	220
Champignons de Paris		Réf. : 00153	220
Champignons fines herbes	✓	Réf. : 03896	35
Charlotte aux fruits rouges		Réf. : 13186	243
Charlotte poire chocolat		Réf. : 07731	256
Châtaignes du Limousin		Réf. : 00243	201
Châteaubriand filet	✓	Réf. : 02773	128
Châteaufilet de bœuf		Réf. : 07742	128
Chausson aux pommes beurre PAC		Réf. : 13222	230
Chausson de volailleà la bolognaise cuit		Réf. : 01209	169
Cheesecake		Réf. : 03118	255
Cheesecake aux fraises		Réf. : 08668	255
Cheesecake aux mandarines		Réf. : 07711	255
Chili con carne		Réf. : 02409	189
Chipolatas	✓	Réf. : 00658	79
		Réf. : 03712	79
	✓	Réf. : 08743	79
	✓	Réf. : 09240	79
Chipolatas certifiées charte environnement	✓	Réf. : 09240	139
Chorizo courbé fort	✓	Réf. : 00665	73
Chorizo droit Gran Vela	✓	Réf. : 02289	73
Chorizo Gran Vela tranché	✓	Réf. : 03599	80
	✓	Réf. : 03599	153
Chorizo ibérique extra	✓	Réf. : 08736	73
Chorizo pur porc tranché	✓	Réf. : 02548	80
Chorizo Rosario barbecue piquant	✓	Réf. : 07909	79
Chou à la crème parfum vanille		Réf. : 18052	240
Chou de Bruxelles Minute		Réf. : 00766	203
Chou farci cuit		Réf. : 00911	190
Choucroute cuisinée au Riesling	✓	Réf. : 02358	215
	✓	Réf. : 00893	215
Choucroute d'Alsace nature crue	✓	Réf. : 00659	215
Choux de Bruxelles		Réf. : 00232	200
Choux fleurs		Réf. : 00231	201
		Réf. : 02179	201
Choux fleurs en fleurettes Express		Réf. : 03965	203
Choux romanesco Express		Réf. : 07836	203
Choux verts Express		Réf. : 03976	203
Choux verts		Réf. : 05499	200
Chunk de colin d'Alaska		Réf. : 07550	92
Chunks de melon jaune		Réf. : 02552	266
Ciboulette coupée		Réf. : 03459	33
		Réf. : 01724	33
		Réf. : 03088	33
Cigare poulet curry rouge		Réf. : 17366	23
Citron givré		Réf. : 16717	282
Citron vert		Réf. : 06670	271
Clafoutis aux griottes		Réf. : 00880	252
Cocktail de fruits de mer précuit		Réf. : 00165	102
		Réf. : 01630	102
Cocktail de fruits rouges		Réf. : 03632	266
Cocktail supérieur de fruits de mer précuit		Réf. : 03426	102
Cœur de filets de merlu blanc du Cap		Réf. : 02054	92
		Réf. : 03351	92
Cœur de Longe de thon Albacore		Réf. : 07209	88
Cœur de quasi de veau blanc		Réf. : 09101	117
Cœur de rumsteak PAD	✓	Réf. : 02631	126
Cœur de tende de tranche PAD	✓	Réf. : 08625	126
Collection macarons salés artisan		Réf. : 18832	14
Collection macarons sucrés artisan		Réf. : 18898	233
Collection saveurs salées		Réf. : 18034	14
Collection saveurs sucrées		Réf. : 19427	234
Collier d'agneau avec os		Réf. : 05365	112
Concombres épluchés à la crème	✓	Réf. : 02116	35
Cookie fourré chocolat noisette		Réf. : 19689	241
Cookie nature aux pépites de chocolat noir		Réf. : 17521	241
Coppa de Parme	✓	Réf. : 07536	65
Coppa tranchée	✓	Réf. : 03481	80
	✓	Réf. : 03481	153
Coque de pâte à choux à garnir		Réf. : 18187	264
Coquelet PAC		Réf. : 03004	160
Coquille de poisson		Réf. : 10479	53
Coquille feuilletée fruits de mer et Saint-Jacques		Réf. : 17662	51
Coquille St-Jacques 25% à la Bretonne		Réf. : 10404	53
Cordiale Minute Ligne		Réf. : 00817	208
Cordiale Minute Tonic		Réf. : 00816	208
Cordiale Minute Vitale		Réf. : 00254	208
Cordon bleu cuit		Réf. : 08027	165
		Réf. : 08028	165
Cordon bleu de dinde cuit	✓	Réf. : 01793	169
Cordon bleu filet "poulet de l'authentique" cuit	✓	Réf. : 08732	164
Coriandre		Réf. : 07929	33
Cornet d'endive cuit		Réf. : 00410	190
Cornet Daim® ball top		Réf. : 16822	276
Cornet Milka® ball top		Réf. : 16823	277
Cornet OREO®		Réf. : 16813	276
Cornets citron framboise		Réf. : 16715	276
Cornets coco fruits exotiques		Réf. : 16786	276
Cornets de glace économiques vanille chocolat		Réf. : 16792	280
Cornets de glace économiques vanille fraise		Réf. : 16791	280
Cornets économiques vanille		Réf. : 16790	280
Cornets menthe chocolat		Réf. : 16714	276
Cornets pistache chocolat		Réf. : 16712	276
Cornets praliné noisette		Réf. : 16711	276
Cornets rhum raisins		Réf. : 16765	276
Cornets trois chocolats		Réf. : 16713	276
Cornets vanille fraise		Réf. : 16710	276

Cornets vanille gousse		Réf. : 16709	276
Cornets vanille noix de pécan		Réf. : 16787	276
Corolle de sole tropicale aux noix de Saint-Jacques		Réf. : 01541	109
Cossette pure mozzarella	✓	Réf. : 02534	32
Côte d'agneau simple		Réf. : 02421	112
		Réf. : 09104	112
Côte de bœuf maturée		Réf. : 02545	130
Côte de bœuf portionnée à la demande	✓	Réf. : 05099	123
Côte de cochon porc de Montagne		Réf. : 07558	139
Côte de porc échine		Réf. : 00004	139
	✓	Réf. : 02818	139
	✓	Réf. : 02847	139
		Réf. : 03116	139
	✓	Réf. : 09241	139
Côte de veau		Réf. : 03561	118
Côte de veau épaisse		Réf. : 07359	118
Côte de veau T-bone		Réf. : 07934	118
Côtes de blettes cuites	✓	Réf. : 01072	215
Coulis d'herbes aromatiques - Jaune fraicheur		Réf. : 07574	33
Coulis d'herbes aromatiques - Rouge terre		Réf. : 07751	33
Coulis d'herbes aromatiques - Vert Toscane		Réf. : 07575	33
Coulis de fraise		Réf. : 00498	266
Coulis de framboise		Réf. : 00495	266
Coulis de fruits exotiques		Réf. : 00497	266
Coulis fruits jaunes		Réf. : 08677	266
Coulis fruits rouges		Réf. : 07798	266
Coupes liégeoises café		Réf. : 16824	283
Coupes liégeoises chocolat		Réf. : 16825	283
Coupes liégeoises fraise melba		Réf. : 16826	283
Coupes liégeoises pêche melba		Réf. : 16827	283
Coupes liégeoises poire belle hélène		Réf. : 16828	283
Courgette farcie cuite		Réf. : 00422	190
Courgette ronde farcie Grand-Mère cuite		Réf. : 01858	190
Courgettes		Réf. : 00282	200
Courgettes rondelles Minute		Réf. : 00933	203
Couronne St-Honoré vanille		Réf. : 09424	254
Couscous cuisiné en kit	✓	Réf. : 02408	187
Crabe farci		Réf. : 13112	55
Craquant chocolat au lait cacahuète		Réf. : 19410	243
Crème anglaise à la vanille Bourbon	✓	Réf. : 01984	263
Crème anglaise UHT	✓	Réf. : 00202	263
Crème brûlée bourbon	✓	Réf. : 03397	263
Crème glacée vanille Bourbon		Réf. : 06641	273
		Réf. : 06648	273
Crème légère fraiche épaisse 30%	✓	Réf. : 09646	29
Crème liaison et cuisson	✓	Réf. : 01999	29
Crème pasteurisée sucrée sous pression		Réf. : 01800	263
Crème sucrée vanille Bourbon sous-pression	✓	Réf. : 07916	263
Crème supérieure	✓	Réf. : 07341	29
Crêpe bretonne de froment neutre		Réf. : 13549	27
		Réf. : 13549	239
Crêpe chocolat noisette		Réf. : 13705	239
Crêpe géante champignons		Réf. : 10178	55
Crêpe géante emmental		Réf. : 10174	55
Crêpe géante jambon emmental		Réf. : 10683	55
Crêpe tomate emmental BIO		Réf. : 19193	196
Crêpes champignons		Réf. : 10099	55
Crêpes emmental		Réf. : 10098	55
Crêpes jambon emmental		Réf. : 10100	55
Crevette kuro crue		Réf. : 18176	23
		Réf. : 18176	109
Crevette torpedo Panko		Réf. : 09585	23
		Réf. : 09585	109
Crevettes décortiquées cuites en saumure	✓	Réf. : 02531	31
	✓	Réf. : 03241	31
Crevettes entières "Black Tiger" crues		Réf. : 77723	98
		Réf. : 77400	98
Crevettes entières body peeled "Black Tiger" crues		Réf. : 03379	98
Crevettes entières sauvages rouges crues		Réf. : 00830	98
		Réf. : 03894	98
Crevettes nordiques décortiquées cuites		Réf. : 07245	99
Crevettes nordiques entières cuites		Réf. : 02600	99
Crevettes sauvages "Sea Tiger" crues		Réf. : 03286	98
Crevettes sauvages décortiquées cuites		Réf. : 07502	99
		Réf. : 00167	99
Crevettes sauvages entières cuites		Réf. : 01725	99
		Réf. : 00203	99
Crevettes tropicales décortiquées éveinées crues		Réf. : 03227	98
		Réf. : 07866	98
Crevettes tropicales entières cuites		Réf. : 03358	99
		Réf. : 03219	99
Crevettes tropicales semi-décortiquées "Cocktail" cuites		Réf. : 03457	99
Crispers		Réf. : 08642	222
Croisillon au chocolat x 12		Réf. : 01399	248
Croisillon Dubarry		Réf. : 11392	50
Croissant au beurre Charente-Poitou PAC		Réf. : 19584	230
Croissant fourré chocolat PAC		Réf. : 18709	230
Croissant fourré jambon fromage		Réf. : 13604	56
Croissants au beurre PAC		Réf. : 13220	230
Croissants Tradition au beurre PAC		Réf. : 11822	230
Croq végétal au fromage cuit		Réf. : 07997	180
Croq' salade sombrero Minute		Réf. : 00486	210
Croquant foie gras chocolat mendiants		Réf. : 19441	15
Croque monsieur toasté		Réf. : 10946	56
Croque-monsieur à cuire		Réf. : 13958	56
Croustade d'escargots et champignons à la persillade		Réf. : 18861	51
Croustilles d'escargots		Réf. : 17378	20
Crumble aux pommes		Réf. : 19486	245
Crumble de truite aux amandes	✓	Réf. : 07345	42
Crunchy de poulet cuit		Réf. : 08581	165
Cube de butternut		Réf. : 08307	201
Cube de patate douce		Réf. : 05234	201
Cubes colin d'Alaska		Réf. : 01193	104
Cubes de mangue		Réf. : 03636	266
Cubes hoki		Réf. : 03786	104
Cubes saumon sauvage		Réf. : 07066	104
Cuire et rôtir au beurre clarifié		Réf. : 01430	29
Cuisse de canard confite	✓	Réf. : 07270	148
Cuisse de canard déjointée		Réf. : 00373	159
Cuisse de canard gras à confire	✓	Réf. : 03567	159
Cuisse de canard gras confite	✓	Réf. : 03955	148
Cuisse de canette déjointée		Réf. : 00364	159
	✓	Réf. : 01782	159
Cuisse de lapin		Réf. : 01988	171
		Réf. : 05492	171
Cuisse de poule avec morceau de carcasse		Réf. : 00473	160
Cuisse de poule avec morceau de carcasse BIO		Réf. : 03649	196
Cuisse de poule confite	✓	Réf. : 00799	149
Cuisse de poulet cuite		Réf. : 05176	167
Cuisse de poulet déjointée BIO		Réf. : 03800	196
Cuisses de grenouilles yoga		Réf. : 07072	102
		Réf. : 07074	102
		Réf. : 07073	102
Cuisses de lièvre		Réf. : 01872	176
Cuisses de pintade		Réf. : 00069	170
	✓	Réf. : 01784	170
		Réf. : 04034	170
Cuisses de poulet	✓	Réf. : 00538	162
		Réf. : 01189	162
	✓	Réf. : 01786	162
		Réf. : 02280	162
		Réf. : 02281	162
	✓	Réf. : 07139	162
	✓	Réf. : 07538	162
	✓	Réf. : 07587	162
Cuissot de cerf avec os		Réf. : 02151	174
Cuissot de chevreuil avec os		Réf. : 00430	175
Cuissot de porcelet		Réf. : 05284	137
Cuissot de sanglier		Réf. : 00401	175

D

Dacquoise aux trois fruits rouges		Réf. : 07347	259
Dahl de lentilles	✓	Réf. : 09656	36
Découpe de coq		Réf. : 00517	160
Découpe de cuisse de volaille		Réf. : 00501	160
Découpe pour osso bucco		Réf. : 03560	118
Déhanché de Salers	✓	Réf. : 07904	124
Délice de crabe à l'armoricaine	✓	Réf. : 08692	43
Delissimo caramel vanille		Réf. : 06501	285
Demi faux-filet	✓	Réf. : 02644	124
Demi faux-filet	✓	Réf. : 03804	124
	✓	Réf. : 07562	124
Demi-avocat sans peau		Réf. : 72522	30
Demi-cadre croquant chocolat		Réf. : 07750	261
Demi-cadre fraisier		Réf. : 07749	261
Demi-épis de maïs grillé		Réf. : 07982	203
Demi-figues		Réf. : 71130	266
Demi-flute précuite		Réf. : 13177	227
		Réf. : 13177	229
Demi-foie de veau	✓	Réf. : 05102	145
Demi-jambon grill fumé	✓	Réf. : 00352	63
Demi-jambon rôti cuit aux herbes	✓	Réf. : 07537	63
Demi-jambon cuit supérieur DD	✓	Réf. : 00328	63
Demi-poitrine fumée cuite	✓	Réf. : 02844	71
Demi-poitrine fumée n°1 crue	✓	Réf. : 00949	71
Demi-pomme de terre en robe des champs	✓	Réf. : 08605	215
	✓	Réf. : 08605	223
Demi-speck de montagne	✓	Réf. : 07535	65
Demi-tête de veau	✓	Réf. : 02643	145
		Réf. : 00142	145
Demi-tête de veau avec langue cuite	✓	Réf. : 05907	147
Dés d'épaule cuite standard	✓	Réf. : 04081	71
Dés de jambon choix	✓	Réf. : 02426	71
Dés de volaille cuits standard	✓	Réf. : 04082	71
Dessus de palette PAD	✓	Réf. : 01089	126
Dipping fries		Réf. : 07531	222
Disque de pâte feuilletée pur beurre		Réf. : 02273	26
Donut cacao		Réf. : 19129	238
Donut fourré chocolat		Réf. : 19139	238
Donut fourré fraise		Réf. : 19138	238
Donut sucré		Réf. : 19128	238
Dos de bonite à ventre rayé		Réf. : 03956	90
Dos de cabillaud		Réf. : 01361	90
		Réf. : 02148	90
		Réf. : 07713	90
Dos de cabillaud avec peau		Réf. : 03998	91
		Réf. : 05617	9191
Dos de colin d'Alaska		Réf. : 03888	90
		Réf. : 07501	90
		Réf. : 07280	90
Dos de colin lieu		Réf. : 02229	90
		Réf. : 07509	90
		Réf. : 02157	90

Dos de loup de mer		Réf. : 03175	91
Dos de morue salée avec peau		Réf. : 08695	91
Dos de thon Albacore		Réf. : 02939	90
Double filet de limande		Réf. : 03364	92
Duo de blinis Blini'ssime		Réf. : 18527	12
Duo de burgers Bretzel		Réf. : 18145	20
Duo de carottes		Réf. : 18114	216
Duo de carottes et panais		Réf. : 08582	206
Duo de courgettes		Réf. : 17551	216
Duo de courgettes jaunes et vertes Minute		Réf. : 00264	209
Duo de crabe tourteau homard	✓	Réf. :09657	42
Duo quinoa et pois doux	✓	Réf. : 09036	36
Duo de carottes jaunes et oranges Minute		Réf. : 05066	209

E

Échalote		Réf. : 05511	33
		Réf. : 00825	33
Échalote émincée		Réf. : 09047	33
Échalote en cube		Réf. : 05938	33
Échine de porc demi-sel	✓	Réf. : 02822	142
Échine de porc désossée		Réf. : 00126	137
Échine de porc fumée cuite	✓	Réf. : 05343	147
Éclair "pâtissier" café de Colombie		Réf. : 13078	240
Éclair "pâtissier" vanille Bourbon de Madagascar		Réf. : 13080	240
Ééclair "pâtissier" chocolat au cacao d'équateur		Réf. : 13079	240
Éclair café		Réf. : 18053	240
Éclair chocolat		Réf. : 18054	240
Éclair vanille		Réf. : 18055	240
Écrevisses de Louisiane		Réf. : 00182	100
Effeuillé de pommes de terre aux cèpes		Réf. : 19428	218
Effeuillés de pommes de terre Sarladaises		Réf. : 19150	217
Effiloché de viande de canard	✓	Réf. : 07271	148
	✓	Réf. : 07271	152
Égrené de bœuf BIO		Réf. : 07513	196
Égréne végétal à la tomate		Réf. : 08675	181
Égrené végétal nature cuit		Réf. : 08953	181
Émincé de bœuf	✓	Réf. : 03388	129
	✓	Réf. : 08798	129
Émincé de dinde mariné provençal cru	✓	Réf. : 02944	169
Émincé de filet de poulet rôti cuit		Réf. : 03437	166
Émincé de hampe de bœuf	✓	Réf. : 09482	144
Émincé de pois et blé cuit		Réf. : 09278	181
Émincé de porc	✓	Réf. : 03573	138
Émincé de porc mariné au miel		Réf. : 03387	141
Émincé de poulet jaune certifié Bleu Blanc Cœur	✓	Réf. : 08744	162
Émincé de poulet nature cru		Réf. : 07557	162
Émincé de veau	✓	Réf. : 07631	119
Émincé de viande d'épaule de dinde	✓	Réf. : 03340	168
Émincé de viande rouge de dinde		Réf. : 07067	168
Émincé de volaille marinés kebab cuit		Réf. : 03383	172
Émincés de chou vert à la crème		Réf. : 00913	212
Emmental râpé	✓	Réf. : 02613	32
Encornets farçis sauce provençale		Réf. : 07263	188
Endives entières	✓	Réf. : 01070	215
Entrecôte de veau blanc		Réf. : 09054	117
Entrecote piécée	✓	Réf. : 02781	129
	✓	Réf. : 02782	129
Entrecôte piécée maturée		Réf. : 02546	130
		Réf. : 03579	130
		Réf. : 02510	130
Entrecôtes		Réf. : 00332	124
		Réf. : 02601	124
	✓	Réf. : 02622	124
	✓	Réf. : 02623	124
	✓	Réf. : 02645	124
	✓	Réf. : 03281	124
	✓	Réf. : 07561	124
		Réf. : 08317	124
Épaule cuite standard rectangle DD	✓	Réf. : 00381	63
Épaule d'agneau	✓	Réf. : 02808	112
		Réf. : 00471	112
Épaule de veau	✓	Réf. : 02640	117
Épinards		Réf. : 00483	200
		Réf. : 00909	200
		Réf. : 00932	200
		Réf. : 03990	200
		Réf. : 00915	212
Escalope de dinde		Réf. : 00042	168
	✓	Réf. : 05391	168
		Réf. : 05427	168
	✓	Réf. : 07527	168
Escalope de dinde panée à l'italienne cuite		Réf. : 03085	169
Escalope de dinde viennoise cuite		Réf. : 01722	169
		Réf. : 01208	169
		Réf. : 05832	169
Escalope de foie gras de canard cru		Réf. : 02030	60
		Réf. : 03550	60
		Réf. : 07991	60
Escalope de porc	✓	Réf. : 02816	138
Escalope de veau	✓	Réf. : 02803	119
Escalope de veau fine		Réf. : 03390	119
Escalope de veau haché		Réf. : 07512	121
		Réf. : 07510	121
Escalope de veau milanaise		Réf. : 03892	121
Escargots de Bourgogne		Réf. : 02077	53
Estragon		Réf. : 05123	33
Exquis façon rocher		Réf. : 16691	283
Exquis vanille		Réf. : 16692	283

F

Fagot 3 légumes		Réf. : 09467	216
Fagot haricots verts		Réf. : 09466	216
Fagots de haricots verts avec lard fumé		Réf. : 02178	216
Falafel fève menthe et coriandre cuits		Réf. : 07625	179
Fausses tranches de jambon (chutes)	✓	Réf. : 09143	81
	✓	Réf. : 07269	81
Faux-filet		Réf. : 05404	124
	✓	Réf. : 02618	124
	✓	Réf. : 02619	124
	✓	Réf. : 02621	124
	✓	Réf. : 07308	124
Faux-filet	✓	Réf. : 07905	124
Faux-filet piécé	✓	Réf. : 02778	129
	✓	Réf. : 02777	129
Feuille de génoise nature		Réf. : 17504	264
Feuilleté bande jambon emmental		Réf. : 01868	52
Feuilleté champignons et volaille		Réf. : 17634	50
Feuilleté du pêcheur		Réf. : 17635	50
Feuilleté en bande au poisson et petits légumes		Réf. : 01967	52
Feuilleté fromage de chèvre		Réf. : 19140	51
Feuilleté hot dog ketchup		Réf. : 12282	50
Feuilleté poulet poireau		Réf. : 18905	50
Feuilleté saumon fumé		Réf. : 17298	51
Feuilletés apéritif Prestige		Réf. : 13827	20
Feuilletés apéritif Réception		Réf. : 17376	19
Fève de soja		Réf. : 08180	200
Fèves pelées		Réf. : 02843	200
Ficelle de bloc de foie gras	✓	Réf. : 05295	30
Filet d'églefin		Réf. : 03897	87
Filet d'églefin découpé		Réf. : 07738	91
Filet d'omble chevalier avec peau		Réf. : 07692	86
Filet de bar d'élevage avec peau		Réf. : 03284	85
Filet de bœuf entier pour tournedos	✓	Réf. : 02768	128
Filet de brochet Freshwater		Réf. : 00956	87
Filet de cabillaud		Réf. : 02325	89
		Réf. : 00214	89
Filet de cabillaud découpé		Réf. : 04003	92
Filet de cabillaud/morue salée avec peau		Réf. : 02225	89
Filet de caille		Réf. : 02203	160
Filet de canard	✓	Réf. : 05213	159
Filet de canette		Réf. : 02304	159
Filet de cerf (dos)		Réf. : 00418	174
		Réf. : 07436	174
Filet de colin (lieu)		Réf. : 00056	88
Filet de colin lieu découpé		Réf. : 04040	92
		Réf. : 04043	92
Filet de dinde	✓	Réf. : 00524	168
Filet de dorade royale avec peau		Réf. : 03749	85
Filet de Dorade Sébaste		Réf. : 00559	89
		Réf. : 04050	89
Filet de faisan		Réf. : 01621	176
Filet de flétan du Groënland		Réf. : 02526	87
		Réf. : 05316	87
Filet de hoki de Nouvelle Zélande découpé		Réf. : 01527	91
Filet de hoki de Nouvelle-Zélande		Réf. : 01148	87
Filet de julienne		Réf. : 00220	87
Filet de kangourou		Réf. : 01350	177
Filet de lieu noir fumé		Réf. : 01186	89
Filet de limande meunière		Réf. : 08730	105
Filet de lotte		Réf. : 03060	89
		Réf. : 01458	89
Filet de loup de mer		Réf. : 00062	88
Filet de maquereau France		Réf. : 05561	85
Filet de merlu au cap meunière préfrit		Réf. : 08520	105
Filet de merlu blanc		Réf. : 00423	87
Filet de mignon de porc séché tranché	✓	Réf. : 09590	80
Filet de panga		Réf. : 02734	87
Filet de perche du Nil		Réf. : 00188	88
Filet de perdreau		Réf. : 07461	176
Filet de pigeon		Réf. : 03142	176
Filet de poulet grillé cuit	✓	Réf. : 07267	166
Filet de poulet rôti cuit		Réf. : 74307	166
Filet de raie		Réf. : 03348	87
Filet de rascasse blanche		Réf. : 07208	88
Filet de Rouget-Barbet de Thaïlande avec peau		Réf. : 00219	85
		Réf. : 02190	85
Filet de Saint-Pierre avec peau		Réf. : 02264	85
Filet de Saint-Pierre du Cap		Réf. : 00173	88
Filet de sandre avec peau Freshwater		Réf. : 02481	85
		Réf. : 00072	85
Filet de sanglier		Réf. : 02441	175
Filet de sanglier bardé		Réf. : 08553	175
Filet de saumon avec peau		Réf. : 05182	86
Filet de saumon frais de l'Atlantique avec peau	✓	Réf. : 05954	86
	✓	Réf. : 08854	86
Filet de saumon sauvage (Keta du pacifique)		Réf. : 00053	86
Filet de sole tropicale		Réf. : 02036	88
Filet de sole tropicale plein filet		Réf. : 00477	88
Filet de truite à chair rose avec peau		Réf. : 08638	86
		Réf. : 01995	86
Filet de veau	✓	Réf. : 02802	117
		Réf. : 03869	117

Filet mignon d'agneau		Réf. : 03035	114
Filet mignon de cerf		Réf. : 01649	174
Filet mignon de porc		Réf. : 01682	137
	✓	Réf. : 02907	137
	✓	Réf. : 07642	137
Filet mignon de porc sauce 3 poivres		Réf. : 07715	189
Filet mignon de sanglier		Réf. : 07385	175
Filet mignon de veau blanc		Réf. : 09098	117
Filets de bœuf PAD (avec chainette)	✓	Réf. : 02615	123
	✓	Réf. : 02616	123
	✓	Réf. : 02617	123
		Réf. : 03552	123
	✓	Réf. : 07166	123
	✓	Réf. : 07917	123
Filets de bœuf PAD (sans chainette)		Réf. : 05282	123
Filets de colin d'Alaska meunière tomate origan préfrit		Réf. : 08487	105
Filets de colin d'Alaska meunière préfrit		Réf. : 05620	105
Filets de hareng à l'huile	✓	Réf. : 02305	45
Filets de harengs doux	✓	Réf. : 02301	45
Filets de poulet	✓	Réf. : 01788	162
	✓	Réf. : 08748	162
		Réf. : 02890	162
	✓	Réf. : 05175	162
		Réf. : 05998	162
		Réf. : 09662	162
Finger tofu citron pré-frit BIO		Réf. : 09570	196
		Réf. : 09570	179
Fish & Chips de cabillaud préfrit		Réf. : 07553	106
		Réf. : 74147	106
Fish and chips de colin d'Alaska préfrit		Réf. : 09015	106
Flageolets verts		Réf. : 00481	200
Flageolets verts fins Express		Réf. : 03964	202
Flammekueche gratinée		Réf. : 03729	48
Flan à l'ancienne à cuire		Réf. : 08750	256
Flan chocolat cookie prédécoupé x 10		Réf. : 09688	247
Flan épais x 10		Réf. : 02011	247
Flan x 10		Réf. : 02655	247
Florentine de saumon aux épinards dorée au four	✓	Réf. : 08696	42
Foie de jeune bovin tranché		Réf. : 00519	145
Foie de poulet		Réf. : 00147	143
Foie de veau tranché		Réf. : 03962	145
	✓	Réf. : 09483	145
Foie gras cru en terrine		Réf . : 03953	60
Foie gras de canard entier 2 poivres et champagne	✓	Réf. : 03057	58
Foie gras de canard entier nature	✓	Réf. : 08170	59
Foie gras de canard entierau St-Émilion et épices douces	✓	Réf. : 03685	59
Foie gras entier coteaux du Layon fleur de sel	✓	Réf. : 08594	58
Foies de volaille confits	✓	Réf. : 01184	30
Fond d'artichaut		Réf. : 00239	200
Fond de mini-tartelette pur beurre rond cru à garnir		Réf. : 17745	26
		Réf. : 17745	265
Fond de pizza tomaté précuit		Réf. : 02763	27
Fond de pizza tomaté rond		Réf. : 13312	27
		Réf. : 12830	27
Fond de tarte brisé		Réf. : 15489	26
Fond de tarte couronne sucré pur beurre		Réf. : 19654	265
Fond de tartelette brisé		Réf. : 17228	26
Fond de tartelette sucrée pur beurre		Réf . : 19687	265
		Réf. : 19686	265
Fond meringue à garnir		Réf. : 18048	264
Fond sablé pur beurre à garnir		Réf. : 18047	264
Fond tarte brisé pur beurre bord haut		Réf. : 19643	26
Fond tarte brisée pur beurre		Réf. : 19690	26
Fond tarte sucré		Réf. : 12388	265
Fond tarte sucré pur beurre		Réf. : 19577	265
Fond tartelette brisé pur beurre		Réf. : 19275	26
Fond tartelette stick cacao pur beurre		Réf. : 19685	265
Fond tartelette stick nature pur beurre		Réf. : 19684	265
Fondant de pintade farce cèpes et bolets		Réf. : 05983	170
Fondants de champignons façon kouglof		Réf. : 13812	218
Forêt noire		Réf. : 03583	254
Fraise de veau	✓	Réf. : 07460	145
Fraises entières		Réf. : 00459	266
Framboises entières individuelles		Réf. : 00456	266
Framboisier prédécoupé x 12		Réf. : 02887	245
Friand à la viande		Réf. : 13418	51
		Réf. : 13422	51
Friand au fromage		Réf. : 13417	51
		Réf. : 13419	51
		Réf. : 13421	51
Frite belge avec peau		Réf. : 08320	222
Frite de patate douce		Réf. : 71921	223
Frites		Réf. : 00081	222
		Réf. : 00091	222
		Réf. : 00159	222
		Réf. : 01500	222
		Réf. : 05027	222
		Réf. : 05824	222
Frites allumettes		Réf. : 00083	222
		Réf. : 00088	222
		Réf. : 00119	222
		Réf. : 05045	222
Frites steakhouse		Réf. : 00902	222
		Réf. : 01914	222
		Réf. : 05028	222
Friture de jœls entiers		Réf. : 02530	84
Fry'n dip		Réf. : 07084	222

G

Galantine aux olives	✓	Réf. : 03133	74
Galette d'edamame aux carottes cuite		Réf. : 09444	180
Galette de blé noir au sel de Guérande		Réf. : 17454	27
Galette de lentilles vertes BIO		Réf. : 08522	180
		Réf. : 08522	196
Galette de sarrasin jambon fromage		Réf. : 13724	55
Galette étoile choux-fleurs brocolis carottes		Réf. : 01291	219
Ganache au foie gras de canard	✓	Réf. : 03054	30
Garniture pour paëlla		Réf. : 72869	102
Gâteau aux framboises Bourbon vanille		Réf. : 03625	254
Gâteau aux fruits des bois		Réf. : 09675	254
Gâteau Basque		Réf. : 00599	256
Gâteau basque x 12		Réf. : 02929	247
Gâteau mœlleux au chocolat		Réf. : 02927	256
Gâteau mousse 3 chocolats		Réf. : 03626	254
Gâteau nid d'abeille		Réf. : 02523	254
Gateau roulé chocolat		Réf. : 09571	260
Gateau roulé fraise		Réf. : 09572	260
Gaufre de Bruxelles		Réf. : 13829	239
		Réf. : 13875	239
Gaufre de Liège		Réf. : 18444	239
Gésiers de canard confits	✓	Réf. : 07268	30
Gésiers de poulet confits	✓	Réf. : 00947	30
Gigot d'agneau avec os		Réf. : 00470	113
Gigot d'agneau désossé		Réf. : 00458	113
	✓	Réf. : 02807	113
Girolles entières		Réf. : 03646	220
		Réf. : 02315	220
Glace café		Réf. : 06651	273
		Réf. : 06643	273
Glace caramel		Réf. : 06735	273
Glace chocolat		Réf. : 06650	273
		Réf. : 06644	273
Glace fraise		Réf. : 06646	273
		Réf. : 06655	273
Glace menthe chocolat		Réf. : 06736	273
Glace noix de coco		Réf. : 06653	273
Glace pistache		Réf. : 79918	273
Glace rhum raisins		Réf. : 06652	273
		Réf. : 06647	273
Glace Royal Fruizz citron		Réf. : 16470	281
Glace Royal Fruizz menthe		Réf. : 16525	281
Glace Royal Fruizz orange		Réf. : 16469	281
Glace saveur abricot de France		Réf. : 06587	271
Glace saveur alcool de verveine		Réf. : 06429	270
Glace saveur ananas du Costa Rica		Réf. : 06430	271
Glace saveur banane du Costa Rica		Réf. : 06586	271
Glace saveur barbe à papa		Réf. : 06615	270
Glace saveur biscuit rose et champagne		Réf. : 06732	270
Glace saveur bulgare		Réf. : 06668	270
Glace saveur café pur arabica		Réf. : 06662	270
Glace saveur caramel		Réf. : 06226	270
Glace saveur caramel beurre & sel de Guérande		Réf. : 06661	270
Glace saveur cassis		Réf. : 06634	271
Glace saveur Chartreuse		Réf. : 06697	270
Glace saveur chocolat au lait		Réf. : 06658	270
Glace saveur chocolat blanc		Réf. : 06659	270
Glace saveur chocolat noir suisse		Réf. : 06657	270
Glace saveur citron jaune de Sicile		Réf. : 06671	271
Glace saveur crème brûlée		Réf. : 06698	270
Glace saveur crème fraîche d'Isigny		Réf. : 06666	270
Glace saveur fraise Senga Sengana		Réf. : 06633	271
Glace saveur framboise		Réf. : 06635	271
Glace saveur fruit de la Passion		Réf. : 06637	271
Glace saveur griotte		Réf. : 06559	271
Glace saveur mandarine d'Espagne		Réf. : 06636	271
Glace saveur mangue Alphonso d'Inde		Réf. : 06638	271
Glace saveur marron		Réf. : 06568	270
Glace saveur melon		Réf. : 06502	271
Glace saveur menthe chocolat		Réf. : 06663	270
Glace saveur mirabelle de Lorraine		Réf. : 06640	271
Glace saveur myrtille sauvage du canada		Réf. : 06695	271
Glace saveur noix de coco		Réf. : 06639	271
Glace saveur nougat de Montélimar		Réf. : 06665	270
Glace saveur pamplemousse rose		Réf. : 06589	271
Glace saveur pâte à tartiner choco noisette		Réf. : 06740	270
Glace saveur pêche de vigne		Réf. : 06588	271
Glace saveur pistache de Sicile		Réf. : 06664	270
Glace saveur poire Williams		Réf. : 06672	271
Glace saveur pomme verte Granny		Réf. : 06673	271
Glace saveur praliné noisette		Réf. : 06667	270
Glace saveur rhum raisins		Réf. : 06660	270
Glace saveur spéculoos de Belgique		Réf. : 06669	270
Glace saveur stracciatella		Réf. : 06759	270
Glace saveur vanille Bourbon de Madagascar		Réf. : 06656	270
Glace saveur vanille macadamia		Réf. : 06758	270
Glace vanille		Réf. : 06642	273
		Réf. : 06649	273
Gnocchi de pomme de terre		Réf. : 03238	193
Gorge de porc	✓	Réf. : 05100	138
Gourmet Chic		Réf. : 74241	17
Gourmet de colin d'Alaska meunière cuit		Réf. : 03794	108
		Réf. : 03791	108
		Réf. : 03792	108

Gourmet de colin d'Alaska pané cuit		Réf. : 03793	108
		Réf. : 03789	108
		Réf. : 03790	108
Gourmet de hoki pané cuit		Réf. : 07791	108
		Réf. : 07792	108
Graisse de canard	✓	Réf. : 08741	29
	✓	Réf. : 08741	159
Gratin dauphinois		Réf. : 01523	213
	✓	Réf. : 08133	213
Gratin de courgettes et pommes de terre		Réf. : 01522	213
Gratin de pommes de terre à la provençale		Réf. : 02480	213
Gratin de potiron, pommes de terre et carottes au mascarpone		Réf. : 08584	213
Gratinée de légumes Express		Réf. : 03216	213
Grenailles au beurre et au sel de Guérande		Réf. : 03803	223
Grignotte de pouletbarbecue rôti cuit		Réf. : 07237	166
Grillade parisienne	✓	Réf. : 05094	138
Griottes dénoyautées individuelles		Réf. : 00467	266
Guacamole		Ref : 03951	30

H

Haché au veau 51%		Réf. : 08077	121
Haché de poulet gratiné cuit		Réf. : 03473	167
Haché de poulet pané multicéréales cuit		Réf. : 08049	152
		Réf. : 08049	165
Haché de veau "Tradition bouchère"	✓	Réf. : 07756	121
	✓	Réf. : 07756	152
Haché spécial burger rond		Réf. : 09008	152
Haché végétarien		Réf. : 08985	181
Hachis parmentier		Réf. : 00844	185
Hampe	✓	Réf. : 02626	125
Hampe Angus	✓	Réf. : 07225	125
Hampe PAD	✓	Réf. : 07906	125
Haricots		Réf. : 00226	200
		Réf. : 01130	200
		Réf. : 04029	200
		Réf. : 05302	200
		Réf. : 08032	200
Haricots verts très fins Express		Réf. : 03968	202
Haricots verts très Très fins Minute		Réf. : 00222	202
Haricots beurres très fins Minute		Réf. : 00242	202
Haricots plats coupés Express		Réf. : 03967	202
Haricots verts Extra fins Express		Réf. : 03963	202
Hauts de cuisse de poulet		Réf. : 01787	162
		Réf. : 02287	162
		Réf. : 02292	162
		Réf. : 07309	162
Homard entier cuit		Réf. : 07435	100
		Réf. : 00162	100
Huile Cuisinor : mélange de 4 huiles multi-usages, friture	✓	Réf. : 01037	29
	✓	Réf. : 01898	29
	✓	Réf. : 01037	222
	✓	Réf. : 01898	222
Huile Gidolive	✓	Réf. : 08698	29

J

Jambon à cuire os dégougé		Réf. : 08205	136
Jambon cuit standard rectangle DD	✓	Réf. : 00303	63
Jambon cuit supérieur AC	✓	Réf. : 00302	62
Jambon cuit supérieur AC "le dégougé"	✓	Réf. : 05714	62
Jambon cuit supérieur AC doré au four	✓	Réf. : 05575	62
Jambon cuit supérieur DD	✓	Réf. : 00315	63
Jambon de Bayonne 9 mois sans os	✓	Réf. : 03816	64
Jambon de Parme 12 mois sans os AOP	✓	Réf. : 01918	65
Jambon de Vendée à l'ancienne sans os	✓	Réf. : 00763	64
	✓	Réf. : 00304	64
Jambon ibérique de Cebo 30 mois sans os	✓	Réf. : 08734	65
Jambon persillée de Bourgogne	✓	Réf. : 07089	67
Jambon sec Auvergne désossé 8 mois	✓	Réf. : 02528	64
	✓	Réf. : 07595	64
Jambon sec de pays supérieur 7 mois sans os	✓	Réf. : 00350	64
Jambon sec DUROC Gran reserva 16 mois	✓	Réf. : 08314	65
Jambon sec italien 8 mois minimum sans os	✓	Réf. : 07534	65
Jambon Serrano BODEGA 10 mois sans os 4D	✓	Réf. : 07926	65
Jambon Serrano Reserva 12 mois sans os	✓	Réf. : 02215	65
Jambon supérieur "Torchon" DD	✓	Réf. : 00625	63
Jambonneau cuit en poire	✓	Réf. : 05051	75
Jambonneau en pain cuit	✓	Réf. : 00306	75
Jambonnette de dinde confite	✓	Réf. : 03754	149
Jambonnette de poulet confit	✓	Réf. : 08329	149
Jardinière de légumes		Réf. : 01832	206
Jarret d'agneau rôti au jus de thym		Réf. : 03288	189
Jarret de bœuf	✓	Réf. : 02630	127
Jarret de porc demi-sel	✓	Réf. : 00307	142
Jarreton de porc cuit		Réf. : 07382	75
	✓	Réf. : 00318	75
Jaune d'œufs	✓	Réf. : 07579	29
	✓	Réf. : 07579	263
Jeunes carottes		Réf. : 00484	200
		Réf. : 03977	200
Julienne d'épaule	✓	Réf. : 05897	71
Julienne de légumes		Réf. : 07264	204
		Réf. : 01801	204
		Réf. : 01535	204

K

Kit choucroute garnie avec pommes de terre	✓	Réf. : 02154	187
Knack cuite	✓	Réf. : 05337	78
Knacks de volaille cuites	✓	Réf. : 03305	78

L

L'élégante au saumon fumé		Réf. : 19153	12
La tropézienne		Réf. : 07255	254
Lamelle d'encornet en bloc		Réf. : 00076	101
Lamelle de calmar géant (gigas)		Réf. : 03293	101
Langoustes blanches entières cuites		Réf. : 00181	100
		Réf. : 00362	100
		Réf. : 00163	100
		Réf. : 05720	100
Langoustines crues		Réf. : 05407	100
		Réf. : 00820	100
		Réf. : 00171	100
Langue de bœuf crue	✓	Réf. : 02636	144
		Réf. : 00032	144
Langue de bœuf cuite	✓	Réf. : 00794	147
Langue de bœuf précuite		Réf. : 00001	144
Langue de veau coupe suisse	✓	Réf. : 09484	145
		Réf. : 01122	145
Lardon de volaille fumé	✓	Réf. : 08336	71
Lardon fumé certifié Charte environnement	✓	Réf : 09550	71
Lardons crus fumés	✓	Réf : 02930	71
		Réf. : 00414	71
Lardons fumés allumettes	✓	Réf. : 02672	71
Lasagnes au saumon		Réf. : 05474	184
Lasagnes aux deux saumons	✓	Réf. : 03819	184
Lasagnes aux légumes	✓	Réf. : 08255	184
Lasagnes bolognaises	✓	Réf. : 03382	184
		Réf. : 08002	184
Lasagnes bolognaises au bœuf BIO	✓	Réf. : 09491	197
Lasagnes bolognaises BIO		Réf. : 03797	197
Lasagnes bolognaises gourmandes		Réf. : 00833	184
Lasagnes de légumes BIO	✓	Réf. : 09443	197
Lasagnes ricotta épinard		Réf. : 03087	184
Légumes crus blanchis		Réf. : 05042	197
		Réf. : 05043	197
		Réf. : 05377	197
		Réf. : 08964	197
		Réf. : 08990	197
		Réf. : 09611	197
		Réf. : 71514	197
Légumes cuits		Réf. : 05348	197
		Réf. : 05351	197
		Réf. : 05353	197
		Réf. : 05354	197
		Réf. : 05360	197
		Réf. : 07154	197
		Réf. : 09145	197
		Réf. : 09267	197
		Réf. : 09268	197
		Réf. : 09552	197
Légumes pour couscous		Réf. : 01101	204
		Réf. : 00247	204
Légumes pour pot-au-feu		Réf. : 07197	204
Légumes pour potage		Réf. : 00955	204
		Réf. : 03981	204
Légumes pour ratatouille		Réf. : 01185	205
		Réf. : 00241	205
Lobes déveinés		Réf. : 03385	60
		Réf. : 03847	60
	✓	Réf. : 05799	60
Lobes entiers 1er choix		Réf. : 05263	60
Lobes entiers Extra gastronomie	✓	Réf. : 05693	60
Lobes entiers Extra restauration	✓	Réf. : 01470	60
Lomo frais au paprika	✓	Réf. : 07908	140
Lomo ibérique de cebo	✓	Réf. : 08735	73

M

Macédoine de légumes		Réf. : 00274	204
Macédoine de légumes mayonnaise	✓	Réf. : 02766	35
Macédoine de légumes Minute		Réf. : 01113	210
Macreuse boule PAD	✓	Réf. : 02647	126
Macreuse PAD	✓	Réf. : 02648	126
Magret d'oie		Réf. : 02359	158
Magret de canard fumé	✓	Réf. : 02709	30
Magret de canard fumé entier	✓	Réf. : 08592	30
Magret de canard fumé tranché	✓	Réf. : 08593	30
Magrets de canard		Réf. : 00424	158
Magrets de canard	✓	Réf. : 02012	158
		Réf. : 02703	158
	✓	Réf. : 08101	158
Manchon de canard		Réf. : 00367	158
Manchon de canard confit	✓	Réf. : 03652	148
Manchon de poulet pané cuit		Réf. : 08456	165
Marrons entiers		Réf. : 03427	201
Maxi croque monsieur toasté		Réf. : 15842	56
Maxi flan gourmand cuit		Réf. : 03932	256
Maxi Paris-Brest		Réf. : 12306	240
Maxi-cookie pépites de chocolat au lait		Réf. : 19676	241
Maxi-cookie triple chocolat		Réf. : 19683	241
Maxi-éclair café		Réf. : 17354	240
Maxi-éclair chocolat		Réf. : 17355	240
Maxi-éclair vanille		Réf. : 17356	240
Maxi-muffin nature fourré pâte à tartiner		Réf. : 18729	242
Maxi-muffin pomme cannelle		Réf. : 19041	242
Maxi-profiteroles vanille		Réf. : 18708	282
Médaillon de merlu blanc		Réf. : 01646	104

		Réf. : 02850	104
Mélange 5 céréales et lentilles du Berry	✓	Réf. : 08722	36
Mélange ail persil (persillade)		Réf. : 05128	33
Mélange de légumes oubliés		Réf. : 05240	204
Mélange légumes grillés		Réf. : 07238	205
Mélange world mix Marrakech		Réf. : 05782	212
Méli-mélo aux 5 légumes	✓	Réf. : 03738	35
Merguez	✓	Réf. : 00681	79
		Réf. : 03713	79
	✓	Réf. : 05458	79
Merlan PAD	✓	Réf. : 03234	125
Miche surprise du terroir		Réf. : 09152	18
		Réf. : 09152	18
Miette de surimi saveur crabe		Réf. : 77715	31
Miettes de morue salée	✓	Réf. : 07532	89
Miettes de surimi	✓	Réf. : 01812	31
Mignonette de poulet forestière farce		Réf. : 05960	167
Milieu de trainde côtes	✓	Réf. : 03229	123
Millefeuille		Réf. : 13578	243
Millefeuille de Saint-Jacques aux légumes	✓	Réf. : 17224	46
Millefeuille tradition		Réf. : 17218	243
Mini baba au rhum		Réf. : 19048	234
		Réf. : 19048	237
Mini Paris-Brest		Réf. : 18894	234
		Réf. : 18894	237
Mini-accras de morue		Réf. : 05467	23
Mini-blinis à garnir		Réf. : 17207	25
Mini-bouchées délices festives		Réf. : 18147	21
Mini-bouchées Gruyère Suisse Comté		Réf. : 19165	19
Mini-brochette poulet cuite à la provençale		Réf. : 03292	23
Mini-brochette poulet mariné au miel avec une datte :		Réf. : 05076	23
Mini-burgers sésame à garnir		Réf. : 17744	25
Mini-canelés de Bordeaux		Réf. : 12998	235
Mini-canelés salés		Réf. : 18839	20
Mini-carotte avec fane		Réf. : 09468	200
Mini-crêpe mœlleuse sucrée		Réf. : 17171	239
Mini-croissant beurre PAC		Réf. : 12753	231
Mini-croustades		Réf. : 15681	21
Mini-donuts de poulet pané cuit		Réf. : 08471	165
Mini-éclair au chocolat		Réf. : 18895	234
		Réf. : 18895	237
Mini-éclairs pâtissiers		Réf. : 18685	235
		Réf. : 18685	237
Mini-feuilletés apéritifs escargot Saint-Jacques		Réf. : 18528	20
Mini-fondant choco coco		Réf. : 18131	235
		Réf. : 18131	237
Mini-gratin aux Truffes		Réf. : 18554	216
Mini-gratin dauphinois		Réf. : 12829	219
		Réf. : 17272	219
Mini-gratin de pommes de terre au foie gras et marrons		Réf. : 13679	218
Mini-gratin de pommes de terre aux girolles		Réf. : 17383	217
Mini-gratin légumes printaniers		Réf. : 17528	219
Mini-jambonneau cuit supérieur doré	✓	Réf. : 02968	75
Mini-macarons		Réf. : 12176	235
Mini-mœlleux au chocolat		Réf. : 17721	234
		Réf. : 17721	237
Mini-navette à garnir		Réf. : 13413	25
Mini-pain au chocolat beurre PAC		Réf. : 12754	231
Mini-pain aux raisins beurre PAC		Réf. : 12755	231
Mini-pané végétarien		Réf. : 08984	179
Mini-pâté-croûte noisettes	✓	Réf . : 02327	70
Mini-pâté-croûte olives	✓	Réf. : 03510	70
Mini-Saint-Jacques cuisinée		Réf. : 12161	21
Mini-sandwich nomade		Réf. : 19449	13
Mini-tropézienne		Réf. : 17568	235
		Réf. : 17568	237
Mirlitons		Réf. : 12403	233
Mix pour pizza		Réf. : 02933	32
Mœlleux au chocolat X 12 BIO		Réf. : 03795	198
Mœlleux aux fruits X 12		Réf. : 08095	256
Mœlleux caramel pécan		Réf. : 19474	233
		Réf. : 19474	237
Mœlleux chocolat cœur caramel au sel de Guérande		Réf. : 13184	245
Mœlleux chocolat cœur fondant		Réf. : 17730	245
Mogettes de IGP Vendée		Réf. : 00252	201
Morceaux de cuisses de volailles pour coq au vin		Réf. : 03710	160
Morceaux de thon au naturel	✓	Réf. : 08731	31
Morilles entières, 3/6 cm		Réf. : 02313	220
Morilles morceaux brisures et pied de morilles		Réf. : 05292	220
Mortadelle de Bologne tranchée	✓	Réf. : 09589	80
Mortadelle pistachée (demi)	✓	Réf. : 00656	74
Moule demie coquille		Réf. : 08801	96
Moule entièrecuite BIO		Réf. : 09564	196
Moules à la catalane	✓	Réf. : 02759	40
Moules décoquillées cuites		Réf. : 02385	96
Moules entières cuites		Réf. : 03472	96
		Réf. : 00183	96
Moules entières cuites BIO		Réf. : 09564	96
Moussaka		Réf. : 00847	186
Mousse de canard supérieure	✓	Réf. : 02270	68
Mousseline d'asperges et parmesan		Réf. : 18216	218
Mozzarella cossette	✓	Réf. : 09091	32
Mozzarella râpée	✓	Réf. : 09090	32
Mozzarella stick		Réf. : 07201	22
Muffin aux myrtilles crumble		Réf. : 17569	242
Muffin chocolat fourré chocolat noisette		Réf. : 18975	242
Muffin nature morceaux de chocolat		Réf. : 15629	242
Mûres entières		Réf. : 01110	266
Museau de bœuf à la Lyonnaise	✓	Réf. : 03914	38
Museau de porc à la Lyonnaise	✓	Réf. : 03907	38
Museau de porc sans barde	✓	Réf. : 02872	74
Myrtilles sauvages		Réf. : 01111	266

N

Navarin d'agneau sans os		Réf. : 02262	114
	✓	Réf. : 02809	114
Navarin d'agneau scié		Réf. : 04021	114
Navet		Réf. : 02032	201
Nems poulet frits cuits		Réf. : 10835	55
Nerveux de gîte	✓	Réf. : 02629	127
Noix d'entrecôte Angus		Réf. : 07311	124
Noix de coco givrée		Réf. : 16716	282
Noix de jambon marinée au miel et à l'orange		Réf. : 03647	141
Noix de joue de bœuf		Réf. : 00031	144
	✓	Réf. : 05154	144
Noix de joue de bœuf	✓	Réf. : 09481	144
Noix de joue de porc		Réf. : 00469	143
	✓	Réf. : 09485	143
Noix de joue de porc confite		Réf. : 02563	149
	✓	Réf. : 08334	149
Noix de joue de veau blanc		Réf. : 09102	117
Noix de Saint-Jacques avec corail Amérique du Sud		Réf. : 02675	95
		Réf. : 00612	95
		Réf. : 01466	95
Noix de Saint-Jacques sans corail		Réf. : 07438	94
		Réf. : 03139	94
Noix de Saint-Jacques sans corail Amérique du Sud		Réf. : 05298	95
Noix de Saint-Jacques sans corail Clearwater		Réf. : 03864	95
		Réf. : 01882	95
Noix de Saint-Jacques sans corail France		Réf. : 07996	94
Noix de veau	✓	Réf. : 05781	116
	✓	Réf. : 02637	117
Noix de veau blanc		Réf. : 09100	117
Noix de veau blanc pâtissière	✓	Réf. : 07150	116
Noix de veau pâtissière	✓	Réf. : 02638	117
Nougat glacé		Réf. : 06279	284
Nougat glacé individuel		Réf. : 16693	282
Nuggets de blé croustillants cuits		Réf. : 07458	179
Nuggets de poisson préfrits		Réf. : 02521	105
Nuggets de poulet cuits		Réf. : 00035	165
Nuggets de poulet plein filet cuit		Réf. : 08138	164
Nuggets filets de poulet cuits		Réf. : 05589	165

O

Œufs durs écalés	✓	Réf. : 11035	29
Œufs entiers	✓	Réf.: 00644	29
Oignons		Réf. : 00244	201
		Réf. : 03979	201
		Réf. : 05420	201
Omelette demi-lune nature		Réf. : 12537	193
		Réf. : 12536	193
Omelette demi-lune nature "Mieux être animal"		Réf. : 19211	193
		Réf. : 19212	193
Omelette demi-lune nature BIO		Réf. : 13798	196
Omelette gastronome nature		Réf. : 12379	193
Omelette norvégienne		Réf. : 06114	285
Omelette norvégienne rhum raisin		Réf. : 16757	283
Onglet Angus	✓	Réf. : 07226	125
Onglet canon		Réf. : 73537	130
Onglet de bœuf	✓	Réf. : 02625	125
Onglet de bœuf extra	✓	Réf. : 05088	125
Onglet de veau	✓	Réf. : 03928	117
		Réf. : 09103	117
	✓	Réf. : 02646	117
Onion rings		Réf. : 03350	22
Orange givrée		Réf. : 16718	282
Oreo® Stick sandwich Milka®		Réf. : 16807	277
Os à mœlle à gratiner		Réf. : 05597	144
Oseille		Réf. : 00251	200
Oseille coupée		Réf. : 02386	33
Osso bucco de dinde	✓	Réf. : 05203	168
		Réf. : 05605	168

P

P'tit brin de veau à l'emmental		Réf. : 01402	121
		Réf. : 01457	121
P'tits verres sucrés		Réf. : 17380	233
Paëlla royale	✓	Réf. : 02406	186
Pain au chocolat beurre Charente-Poitou PAC		Réf. : 19521	230
Pain au chocolat beurre PAC		Réf. : 13221	230
Pain aux raisins pur beurre PAC		Réf. : 19395	230
Pain bagel aux céréales		Réf. : 19673	227
Pain bagel multi-céréales		Réf. : 19673	151
		Réf. : 19673	226
Pain burger pavot sarrasin		Réf. : 19216	151
		Réf. : 19216	226
		Réf. : 19216	227
Pain burger Tartaruga		Réf. : 17889	151
		Réf. : 17889	226
		Réf. : 17889	227
Pain kebab bun's		Réf. : 19221	227
		Réf. : 19221	227

Pain nordique du voyage sans coque		Réf. : 03010	18
Pain surprise "Le campagne" sans coque		Réf. : 75805	18
Pain surprise 6 céréales à garnir avec coque		Réf. : 02593	25
Pain surprise à garnir sans coque		Réf. : 08842	25
Pain surprise aux 6 céréales avec coque		Réf. : 02141	18
Pains précuits		Réf. : 13177	229
		Réf. : 18620	229
		Réf. : 18621	229
Pains précuits sur sole		Réf. : 15980	229
		Réf. : 17733	229
		Réf. : 17801	229
		Réf. : 18121	229
		Réf. : 18123	229
		Réf. : 18124	229
Pains précuits sur sole		Réf. : 18725	229
Paleron	✓	Réf. : 07024	127
	✓	Réf. : 02627	127
		Réf. : 00635	127
Paleron de bœuf braisé cuit	✓	Réf. : 05007	147
Paleron de veau blanc	✓	Réf. : 07616	117
Palet végétarien		Réf. : 08986	180
Palette à la diable cuite		Réf. : 08998	142
		Réf. : 04052	142
Palette à la provençale cuite		Réf. : 04053	142
Palette supérieure cuite	✓	Réf. : 03824	75
Pancetta Magrissima	✓	Réf. : 08289	65
Pané de blé, emmental et épinards cuit		Réf. : 07457	180
Pané de cabillaud sauce ketchup préfrit		Réf. : 07211	105
Pané de fromage		Réf. : 05752	180
Panier emmental		Réf. : 19265	50
Panier tartiflette fromage		Réf. : 19130	51
Panini précuit		Réf. : 13176	227
		Réf. : 13176	227
Panna cotta	✓	Réf. : 07222	263
Paris-Brest		Réf. : 10175	240
Parmentier de légumes		Réf. : 09033	185
Passionata chocolat vanille noisette		Réf. : 06262	285
Passionata fraise citron cassis		Réf. : 06530	285
Pastel de nata cuit		Réf. : 19526	237
		Réf. : 19526	246
Pâté de campagne (démoulé)	✓	Réf. : 00380	66
Pâté de campagne supérieur (démoulé)	✓	Réf. : 09148	66
Pâté de campagne supérieur Breton	✓	Réf. : 07946	66
Pâté de foie supérieur (démoulé)	✓	Réf. : 03090	67
Pâté de tête persillé	✓	Réf. : 02873	67
Pâté de viande	✓	Réf. : 18703	47
Pâté-croûte entier de canard forestier	✓	Réf. : 03496	70
Pâté-croûte Richelieu classique tranché	✓	Réf. : 02271	70
Pâté-croûte tranché	✓	Réf. : 02272	70
Pâtes jambon emmental	✓	Réf. : 02917	37
Paupiette de lapin aux petits légumes		Réf. : 00356	171
Paupiette de saumon		Réf. : 00569	109
Paupiette de veau du chef avec ficelle		Réf. : 02758	120
Paupiette de veau melon	✓	Réf. : 07632	120
Paupiette de veau sans ficelle	✓	Réf. : 07753	120
Paupiette de veau supérieure sans ficelle		Réf. : 01895	120
Paupiette du pêcheur		Réf. : 00546	109
Paupiettes de dinde		Réf. : 00044	169
		Réf. : 05333	169
	✓	Réf. : 08676	169
Pavé au poivre vert tranché	✓	Réf. : 03110	80
	✓	Réf. : 09591	80
Pavé coco cacao		Réf. : 13887	246
Pavé d'autruche cuit		Réf. : 07354	176
Pavé de cerf	✓	Réf. : 09432	174
		Réf. : 00432	174
Pavé de kangourou		Réf. : 02152	177
Pavé de lieu jaune avec peau		Réf. : 08494	93
Pavé de mahi-mahi avec peau		Réf. : 03073	93
Pavé de merlu blanc du Cap avec peau		Réf. : 03624	93
		Réf. : 03120	93
Pavé de merlu de l'Ile d'Yeu avec peau		Réf. : 07645	93
Pavé de poisson blanc à la béarnaise		Réf. : 07281	104
Pavé de poisson blanc à la Bordelaise		Réf. : 03407	104
Pavé de poisson blanc à la Napolitaine		Réf. : 03922	104
Pavé de quasi de veau		Réf. : 03644	119
Pavé de rumsteak	✓	Réf. : 02775	128
Pavé de rumsteak	✓	Réf. : 02776	128
Pavé de rumsteak maturé		Réf. : 02512	130
Pavé de sandre avec peau		Réf. : 02090	93
Pavé de turbot sauvage avec peau		Réf. : 03957	93
Pavé mariné nature	✓	Réf. : 03423	128
Pavé mœlleux abricot à la vanille		Réf. : 18447	246
Pavés de saumon avec peau		Réf. : 02058	93
		Réf. : 77105	93
Pavés de saumon sans peau		Réf. : 07463	93
Pennes au pesto	✓	Réf. : 05540	37
Pennes natures cuites		Réf. : 07741	193
Pépite d'encornet géant ail & persil		Réf. : 08316	22
		Réf. : 08316	109
Pépite meunière de hoki cuite		Réf. : 03891	108
Pepper rings		Réf. : 08265	22
Perdreau rouge PAC		Réf. : 02679	176
Persil		Réf. : 00826	33
Persil coupé		Réf. : 05951	33
Persil plat coupé		Réf. : 05512	33
Petit pain blanc précuit		Réf. : 18620	228
		Réf. : 18621	228
Petit pain Bleu Blanc Cœur cuit		Réf. : 18725	228
Petit pain cuit BIO		Réf. : 19453	198
Petit pavé aux graines Héritage précuit		Réf. : 18123	228
Petit pavé poolish Héritage		Réf. : 18124	228
		Réf. : 18121	228
Petit pois très fins jeunes carottes		Réf. : 00278	205
		Réf. : 03980	205
Petit pots vanille BIO		Réf. : 16793	198
Petit salé cuit		Réf. : 00200	142
Petites corolles apéritives noix de Saint-Jacques		Réf. : 13657	20
Petites seiches "supions"		Réf. : 01129	101
Petits fours art déco		Réf. : 18896	233
Petits fours chocolat		Réf. : 19184	233
Petits fours envies sucrées		Réf. : 17685	235
Petits fours histoire gourmande		Réf. : 18897	234
Petits pois		Réf. : 00265	200
		Réf. : 05080	200
Petits pois doux Extra fins Minute		Réf. : 00224	202
Petits pots de glace citron fruits rouges		Réf. : 16752	281
Petits pots de glace Cocoon vanille caramel		Réf. : 16613	281
Petits pots de glace Cocoon vanille chocolat		Réf. : 16614	281
Petits pots de glace Cocoon vanille fraise		Réf. : 16612	281
Petits pots de glace vanille bio		Réf. : 16793	281
Petits pots de glace vanille chocolat		Réf. : 74118	281
		Réf. : 16674	281
Petits pots de glace Vanille fraise		Réf. : 74117	281
		Réf. : 74116	281
Petits toasts bretzel		Réf. : 17649	13
Piémontaise au saumon	✓	Réf. : 03244	40
Pilon de poulet		Réf. : 00377	163
	✓	Réf. : 03262	163
Pilon de poulet aux herbes cuit		Réf. : 08319	166
Pinsa romana classic		Réf. : 19674	27
Pintade PAC		Réf. : 00039	170
Pintade PAC nue	✓	Réf. : 01783	170
Pithiviers aux noix de Saint-Jacques, moules et crevettes		Réf. : 17306	52
Pizza bande royale		Réf. : 00283	54
Pizza bande texane		Réf. : 02242	54
Pizza gastronorme aux 3 fromages		Réf. : 07397	54
Pizza gastronorme royale		Réf. : 02130	54
Pizza tomate fromage en bande		Réf. : 00280	54
Plaque à lasagne natures précuites		Réf. : 05626	193
Plaque à pizza nature		Réf. : 02541	27
Plaque de pain de mie 6 céréales		Réf. : 08591	25
Plaque de pain de mie aux algues et aux 2 sésames		Réf. : 09451	25
Plaque de pain de mie blanc		Réf. : 01658	25
Plaque de pain de mie noire		Réf. : 08589	25
Plaque de pain de mie tomate		Réf. : 08590	25
Plaque de pâte feuilletée		Réf. : 00286	26
		Réf. : 00287	26
Plaque de pâte feuilletée pur beurre		Réf. : 00288	26
		Réf. : 02276	26
		Réf. : 04062	26
Plaque de saumon fumé de l'Atlantique	✓	Réf. : 03848	44
	✓	Réf. : 09144	44
Plaque de saumon fumé Norvégien "frais/frais"	✓	Réf. : 01298	44
Plaques déveinées 1er choix		Réf. : 08534	60
Plaques déveinées Extra gastronomie		Réf. : 02589	60
Plaques déveinées Extra restauration		Réf. : 03062	60
Plateau canapés marins		Réf. : 75814	13
Plateau de mini-wraps		Réf. : 13753	16
Plateau mixte chaud		Réf. : 17652	19
Plateau navette entracte		Réf. : 17367	16
Plateau prestige terre et mer		Réf. : 19442	14
Pleurotes entiers baby		Réf. : 02312	220
Pluma de porc ibérique "Belotta"		Réf. : 07232	136
Poêlée 4 légumes Minute		Réf. : 02020	210
Poêlée à la sarladaise		Réf. : 03802	212
Poêlée asiatique express		Réf. : 03971	209
Poêlée blé, légumes dorés, haricots borlotti Minute		Réf. : 09445	210
Poêlée bretonne cuite		Réf. : 07824	209
Poêlée camarguaise (riz et légumes cuits)		Réf. : 03239	211
Poêlée campagnarde		Réf. : 02688	206
Poêlée campagnarde cuite		Réf. : 07827	209
Poêlée campagnarde Express		Réf. : 03974	207
Poêlée champêtre Minute		Réf. : 05082	208
Poêlée champignon forestière		Réf. : 02689	206
Poêlée de brocolis champignons Express		Réf. : 03973	207
Poêlée de haricots blancs Minute		Réf. : 01865	212
Poêlée de légumes verts		Réf. : 03439	205
Poêlée de lentilles cuisinées aux légumes		Réf. : 09279	212
Poêlée du marché Minute		Réf. : 05364	208
Poelée du sud à la féta Express		Réf. : 09042	211
Poêlée forestière cuite		Réf. : 07825	209
Poêlée forestière de la Saint-Hubert		Réf. : 08575	208
Poêlée franc comtoise express		Réf. : 08615	211
Poêlée Gala		Réf. : 02690	206
Poêlée gourmande aux légumes grillés		Réf. : 02823	210
Poêlée gourmande aux pointes d'asperges		Réf. : 02257	208
Poêlée gourmande et patates douces		Réf. : 05299	206
Poêlée Lyonnaise Express		Réf. : 03871	211
Poêlée mélange du soleil		Réf. : 02691	205
Poêlée méridionale cuite		Réf. : 07828	209
Poêlée méridionale Express		Réf. : 03969	207

Poêlée paysanne express BIO		Réf. : 09269	197
Poêlée quinoa aux légumes cuits		Réf. : 08287	211
Poêlée ratatouille cuisinée Minute		Réf. : 01837	212
Poêlée tajine de légumes aux abricots Express		Réf. : 03202	212
Poêlée Tex Mex Express		Réf. : 05495	211
Poêlée Villageoise Express		Réf. : 03972	207
Pointe abricot		Réf. : 13580	246
Pointe cacao		Réf. : 13575	246
Pointe caramel		Réf. : 13581	246
Pointe fruits rouges		Réf. : 13574	246
Pointes d'asperges vertes		Réf. : 03609	200
Poire PAD	✓	Réf. : 03265	125
Poireaux		Réf. : 00238	201
		Réf. : 00482	201
		Réf. : 05933	201
Poireaux émincés à la crème		Réf. : 00916	212
Pois chiche Minutes		Réf. : 09200	202
Pois croquants		Réf. : 07636	201
Pois gourmands		Réf. : 02181	201
Pois maraîchers Minute		Réf. : 05973	202
Poitrine de porc sans os	✓	Réf. : 02820	136
Poitrine de veau farcie		Réf. : 00336	120
		Réf. : 00337	120
		Réf. : 07522	120
		Réf. : 01195	120
Poitrine de veau farcie supérieure		Réf. : 00331	120
Poitrine demi-sel	✓	Réf. : 02821	142
Poivrons rouges		Réf. : 05369	201
		Réf. : 05873	201
Poivrons rouges et vert sen lanière		Réf. : 00834	205
Poivrons rouges, oranges et verts en cube		Réf. : 05376	205
Poivrons rouges, oranges et vertsen lanière,		Réf. : 05638	205
Pomme "La Smile"		Réf. : 00223	224
Pomme Anna		Réf. : 17956	218
Pomme de terre farcie cuite		Réf. : 05314	190
Pomme fruit en quartier		Réf. : 08236	266
Pomme quartier avec peau		Réf. : 05394	223
Pomme quartier avec peau épicée		Réf. : 05394	223
Pomme quartier avec peau nature		Réf. : 05382	223
Pomme rosty de légumes		Réf. : 05766	224
Pomme rosty nature		Réf. : 02110	224
Pommes dauphines		Réf. : 00290	224
Pommes de terre cuites	✓	Réf. : 01085	215
Pommes de terre cuites en cube	✓	Réf. : 01087	215
Pommes de terre cuites en lamelle	✓	Réf. : 01086	215
Pommes duchesses		Réf. : 02578	224
Pommes entières cuites	✓	Réf. : 02880	266
Pommes forestines		Réf. : 00117	224
Pommes noisettes		Réf. : 00140	224
Pommes noisettes Easy		Réf. : 05311	224
Pommes paillasson		Réf. : 00903	224
Pommes rissolées		Réf. : 00118	223
Pommes rissolées Easy		Réf. : 01851	223
Pommes sautées Easy		Réf. : 05312	223
Pommes sautées en rondelles		Réf. : 00108	223
Portion de filets de colin d'Alaska		Réf. : 03617	104
		Réf. : 03618	104
Portion de filets de hoki		Réf. : 03788	104
Portion de filets de hoki		Réf. : 03787	104
Pot "Le chariot de glaces" Glace chocolat brownie sauce chocolat		Réf. : 16798	272
Pot "Le chariot de glaces" Glace cacahuète crumble sauce caramel		Réf. : 16797	272
Pot "Le chariot de glaces" Sorbet noix de coco coulis mangue passion		Réf. : 16796	272
Pot "Le chariot de glaces" Vanille cookie noix de macadamia sauce caramel		Réf. : 16799	272
Potato toast		Réf. : 01966	153
		Réf. : 01966	224
Potatoe Pops		Réf. : 08724	224
		Réf. : 08724	22
Potatoes et légumes poêlés Express		Réf. : 03215	211
Potatoes wedges skin on		Réf. : 00919	223
Poulet entiers		Réf. : 00502	161
	✓	Réf. : 00503	161
		Réf. : 00512	161
		Réf. : 00513	161
		Réf. : 03083	161
	✓	Réf. : 03296	161
	✓	Réf. : 08745	161
Poulpe entier		Réf. : 08813	101
Préparation pour tiramisu		Réf. : 09371	263
Printanière de légumes		Réf. : 00931	205
		Réf. : 00273	205
Profilets colin d'Alaska meunière cuit		Réf. : 08023	107
		Réf. : 08010	107
		Réf. : 08024	107
Profilets colin d'Alaska pané cuit		Réf. : 08025	107
		Réf. : 08016	107
		Réf. : 08013	107
Profilets hoki de Nouvelle Zélande ou de Patagonie meunière cuit		Réf. : 08017	107
		Réf. : 08022	107
Profilets hoki de Nouvelle-Zélande ou de Patagonie pané cuit		Réf. : 08011	107
		Réf. : 08012	107
Profilets hoki pané graines de lin cuit		Réf. : 09094	107
		Réf. : 09093	107
Profiteroles		Réf. : 10536	282
Pulled pork mariné	✓	Réf. : 07357	141
	✓	Réf. : 07357	152
Purée de framboise		Réf. : 00488	266
Purée de vitelotte		Réf. : 05278	214
Purées de brocolis 100% légumes		Réf. : 00179	214
Purées de carottes		Réf. : 05935	214
Purées de carottes 100% légumes		Réf. : 00158	214
Purées de céleri		Réf. : 05934	214
Purées de céleri 100% légumes		Réf. : 00160	214
Purées de choux fleurs 100% légumes		Réf. : 00177	214
Purées de courgettes 100% légumes		Réf. : 01510	214
Purées de haricots verts 100% légumes		Réf. : 00259	214
Purées de patate douce		Réf. : 05992	214
Purées de petits poids 100% légumes		Réf. : 01935	214
Purées de pommes de terre nature		Réf. : 01843	214
Purées de potiron 100% légumes		Réf. : 01465	214
Purées de trois légumes Express		Réf. : 03975	214

Q

Quartier de patate douce préfrit		Réf. : 08914	223
Quasi de veau	✓	Réf. : 03929	116
Quenelle brochet		Réf. : 00407	191
		Réf. : 01454	191
Quenelle nature		Réf. : 01453	191
Quenelle volaille		Réf. : 00339	191
Queue de crevettes décortiquées crue façon papillon		Réf. : 08864	98
Queue de langouste blanche crue		Réf. : 03873	100
		Réf. : 00187	100
		Réf. : 00213	100
Queue de lotte		Réf. : 03381	84
Queue de lotte de Chine		Réf. : 02555	84
Queues d'écrevisses rouges de Louisiane décortiquées cuites		Réf. : 02696	100
Quiche aux fromages	✓	Réf. : 08275	47
Quiche aux légumes du tian	✓	Réf. : 08277	47
Quiche lorraine	✓	Réf. : 08286	47
		Réf. : 10291	48
Quiche lorraine bande		Réf. : 08001	49
Quiche Lorraine traiteur à partager		Réf. : 07200	48
Quiche thon tomate	✓	Réf. : 08274	47

R

Râbles de lapin		Réf. : 02365	171
Râbles de lapin	✓	Réf. : 03307	171
		Réf. : 08224	171
Race à viande	✓	Réf. : 03759	126
	✓	Réf. : 02632	126
	✓	Réf. : 03805	126
	✓	Réf. : 02633	126
Ratatouille cuisinée express BIO		Réf. : 09132	197
Ravioli épinard BIO		Réf. : 07253	197
Raviolini à la viande		Réf. : 02750	192
Raviolo 5 fromages		Réf. : 02751	192
Religieuse au café		Réf. : 17220	240
Religieuse au chocolat		Réf. : 13061	240
Rhubarbe en morceaux		Réf. : 05381	266
Ribs de porc cuit mariné tex-mex	✓	Réf. : 07556	140
Rillettes d'oie	✓	Réf. : 05899	69
Rillettes de crabe au sel de Guérande		Réf. : 08845	31
Rillettes de poulet rôti en marmite en pain	✓	Réf. : 07888	69
Rillettes de Saint-Jacques à la bretonne		Réf. : 08844	31
Rillettes de saumon		Réf. : 03818	31
Rillettes de thon		Réf. : 07381	31
Rillettes du Mans pur porc	✓	Réf. : 02612	69
Ris de veau		Réf. : 01403	145
Ris de veau cœur		Réf. : 08649	145
Risotto fromage champignons cuisinés		Réf. : 05368	186
Risotto noix de Saint-Jacques et fondue de poireaux		Réf. : 19177	188
Rissolette de veau		Réf. : 00636	121
		Réf. : 00639	121
Riz à l'espagnole		Réf. : 03411	186
Riz cantonais		Réf. : 03405	186
Riz niçois au thon	✓	Réf. : 02920	40
Rognon de porc en dés		Réf. : 00465	143
Rognons de bœuf coupés en dés		Réf. : 00143	144
Rognons de bœuf coupés en dés 1er choix		Réf. : 05557	144
Rognons de veau		Réf. : 02149	145
Rognons de veau avec graisse	✓	Réf. : 03926	145
Rognons de veau blanc avec graisse	✓	Réf. : 08711	145
Rollmops	✓	Réf. : 01173	45
Rond de gîte PAD		Réf. : 02424	126
Rosette de lyon tranchée	✓	Réf. : 02547	80
Rosette supérieure pur porc	✓	Réf. : 03066	73
Rôti de bœuf cuit	✓	Réf. : 02836	147
Rôti de cuisseau de veau de lait		Réf. : 05958	119
Roti de cuissot de cerf (daguet)		Réf. : 03132	174
Rôti de cuissot de chevreuil		Réf. : 08130	175
Rôti de dinde		Réf. : 00045	168
		Réf. : 00086	168
		Réf. : 00446	168
	✓	Réf. : 07796	168
Rôti de gigot d'agneau		Réf. : 08256	113

Rôti de gigot d'agneau cuit	✓	Réf. : 02839	147
Rôti de jambon avec couenne		Réf. : 05906	141
Rôti de lapin farci aux pruneaux cuit		Réf. : 01862	171
Rôti de porc carré filet cuit	✓	Réf. : 02838	147
Rôti de porc cuit	✓	Réf. : 00374	75
Rôti de porc échine	✓	Réf. : 02814	139
	✓	Réf. : 07588	139
	✓	Réf. : 09242	139
Rôti de porc longe	✓	Réf. : 02812	139
	✓	Réf. : 09244	139
		Réf. : 00129	139
Rôti de veau 1re catégorie bardé	✓	Réf. : 02800	119
Rôti de veau cuit	✓	Réf. : 02840	147
Rôti de veau épaule bas carré		Réf. : 03559	119
	✓	Réf. : 02801	119
	✓	Réf. : 05715	116
Rôti filet de dinde cuit	✓	Réf. : 02837	169
Rôti macreuse	✓	Réf. : 02770	128
Rôti tende de tranche	✓	Réf. : 02769	128
Roulade de volaille aux olives	✓	Réf. : 00532	74
Roulé de surimi saveur crabe	✓	Réf. : 01010	31
Roulé végétal blé et pois cuit		Réf. : 08693	180
Rouleau au jambon	✓	Réf. : 18704	47
Rouleau de pommes de terre dauphinois	✓	Réf. : 08899	219

S

Sablé abricot et amande		Réf. : 19035	243
Sablé fraise et amande		Réf. : 19034	243
Salade à l'indienne au poulet rôti	✓	Réf. : 08716	37
Salade Alaska	✓	Réf. : 08721	40
Salade Coleslaw	✓	Réf. : 09261	35
Salade crétoise à la fêta	✓	Réf. : 03589	36
Salade de céleri remoulade	✓	Réf. : 02488	35
Salade de cervelas vinaigrette	✓	Réf. : 03242	38
Salade de chou jambon comté	✓	Réf. : 02918	38
Salade de chou rouge	✓	Réf. : 03086	35
Salade de cocktail de crevettes	✓	Réf. : 03591	40
Salade de fruits Acapulco		Réf. : 07849	267
Salade de fruits de mer à la Catalane	✓	Réf. : 03918	40
Salade de fruits de saison	✓	Réf. : 05032	267
Salade de fruits exotiques	✓	Réf. : 03718	267
		Réf. : 02299	267
Salade de lentilles à la paysanne	✓	Réf. : 02912	38
Salade de pâtes risoni façon paëlla	✓	Réf. : 09655	37
Salade de perles marines	✓	Réf. : 03384	37
Salade de pommes de terre au reblochon		Réf. : 03197	39
Salade de torti au saumon fumé	✓	Réf. : 07252	37
Salade du pêcheur	✓	Réf. : 09264	40
Salade duo de crudités	✓	Réf. : 03196	35
Salade gambas surimi mandarine	✓	Réf. : 02033	40
Salade Marco polo	✓	Réf. : 09263	37
Salade Montbéliarde	✓	Réf. : 02911	39
Salade piémontaise au jambon	✓	Réf. : 01551	38
Salade piémontaise aux œufs	✓	Réf. : 08720	38
Salade Strasbourgeoise	✓	Réf. : 02491	39
Salambo		Réf. : 15035	240
Salami danois pur porc	✓	Réf. : 00663	72
Salami danois pur porc tranché	✓	Réf. : 02885	80
Salsifis		Réf. : 00248	201
		Réf. : 03978	201
Samoussa bœuf préfrit		Réf. : 13065	55
Sauce polpa pulpe fine de tomate Mutti	✓	Réf. : 09672	29
Sauce topping caramel	✓	Réf. : 00451	263
Sauce topping goût chocolat	✓	Réf. : 00460	263
Saucisse brasse au couteau	✓	Réf. : 07153	79
Saucisse de Montbéliard cuite IGP	✓	Réf. : 07727	78
Saucisse de Morteau IGP	✓	Réf. : 05338	78
Saucisse de Toulouse	✓	Réf. : 00948	79
	✓	Réf. : 05562	79
Saucisse de Toulouse aux cèpes	✓	Réf. : 07728	79
Saucisse de veau	✓	Réf. : 07752	121
Saucisse de volaille	✓	Réf. : 05233	79
	✓	Réf. : 08794	79
Saucisse fumée précuite	✓	Réf. 02445	78
	✓	Réf. 00892	78
Saucisse fumée précuite	✓	Réf. 03823	78
Saucisse perche	✓	Réf. : 07898	73
Saucisse supérieure au piment d'Espelette	✓	Réf. : 07907	79
Saucisses de Francfort	✓	Réf. : 00655	78
Saucisses de Strasbourg	✓	Réf. : 01157	78
Saucisson à l'ail nature fumé	✓	Réf. : 00372	72
Saucisson à l'ail nature nature	✓	Réf. : 00936	72
Saucisson brioché		Réf. : 05878	52
Saucisson cocktail nature "Grignoton"	✓	Réf : 08262	17
	✓	Réf. : 08262	73
Saucisson sec IGP Auvergne	✓	Réf. : 09121	72
Saucisson sec pur porc	✓	Réf. : 00657	72
Saucissons secs de Savoie Beaufort	✓	Réf. : 08765	72
Saucissons secs de Savoie nature	✓	Réf. : 08763	72
Saucissons secs de Savoie noisettes	✓	Réf. : 08764	72
Saumon farci tranché	✓	Réf. : 02590	42
Saumon fumé chutes		Réf. : 00566	45
Saumonette		Réf. : 09415	84
		Réf. : 00415	84
Sauté de canard		Réf. : 02611	159
Sauté de cerf		Réf. : 00425	177
Sauté de cerf	✓	Réf. : 08917	177
Sauté de chevreuil		Réf. : 00400	177
Sauté de daim		Réf. : 05662	177
Sauté de dinde		Réf. : 00049	168
	✓	Réf. : 00525	168
	✓	Réf. : 03711	168
Sauté de kangourou		Réf. : 01287	177
Sauté de lapin		Réf. : 02833	171
Sauté de lièvre		Réf. : 02957	177
Sauté de pintade	✓	Réf. : 05568	170
Sauté de poulet	✓	Réf. : 08747	163
		Réf. : 05590	163
Sauté de sanglier		Réf. : 01619	177
	✓	Réf. : 08918	177
Sauté de veau	✓	Réf. : 05600	116
		Réf. : 03558	119
	✓	Réf. : 02804	119
Sautés de porc		Réf. : 00022	139
	✓	Réf. : 02819	139
	✓	Réf. : 07589	139
	✓	Réf. : 09243	139
Saumon sauvage du Pacifique		Réf. : 07469	93
		Réf. : 02136	93
		Réf. : 07623	93
Savour'eaze - Chimichurri		Réf. : 07897	33
Savour'eaze - Gremolata		Réf. : 09011	33
Savour'eaze - Thai		Réf. : 08502	33
Sélection gourmande		Réf. : 00190	220
Semoule de choux-fleur cuite		Réf. : 08681	203
Sole VAT		Réf. : 02395	84
		Réf. : 02394	84
Sorbet à la poire		Réf. : 06761	273
Sorbet cassis		Réf. : 06737	273
Sorbet citron		Réf. : 06654	273
		Réf. : 06645	273
Sorbet citron vert		Réf. : 06760	273
Sorbet fraise		Réf. : 06805	273
Sorbet fraise nougat coulis framboise Pot "Le chariot de glaces"		Réf. : 16795	272
Sorbet framboise		Réf. : 06738	273
Sorbet fruits de la passion		Réf. : 06739	273
Sorbet pomme		Réf. : 06806	273
Sot l'y laisse de dinde		Réf. : 03069	168
Sot l'y laisse de dinde	✓	Réf. : 05470	168
		Réf. : 09440	163
Soufflé Grand Marnier®		Réf. : 17747	282
Soupe de poisson		Réf. : 00216	53
Souris d'agneau		Réf. : 01566	113
Souris de cerf sans os		Réf. : 07353	174
Sous noix de veau		Réf. : 00327	116
		Réf. : 02685	174
		Réf. : 00468	113
Spianata piccante	✓	Réf. : 09232	65
	✓	Réf. : 09232	72
Spicy potatoes		Réf. : 01730	223
Steack haché 15% mg - Autres hachés		Réf. : 00221	133
		Réf. : 02665	133
		Réf. : 03629	133
	✓	Réf. : 05599	133
		Réf. : 10706	133
		Réf. : 15569	133
Steack haché 15% mg - Bouchère		Réf. : 02525	132
		Réf. : 02664	132
	✓	Réf. : 03910	132
	✓	Réf. : 03911	132
		Réf. : 07291	132
Steack haché 15% mg - égrénés		Réf. : 00023	133
		Réf. : 00141	133
		Réf. : 02112	133
		Réf. : 03111	133
		Réf. : 08749	133
Steack haché 15% mg - Finition lisse		Réf. : 00009	133
		Réf. : 00010	133
		Réf. : 00011	133
		Réf. : 00565	133
		Réf. : 02340	133
		Réf. : 04010	133
		Réf. : 04011	133
		Réf. : 04012	133
Steack haché 15% mg - Finition striée		Réf. : 01922	132
		Réf. : 01923	132
		Réf. : 02097	132
		Réf. : 02098	132
		Réf. : 02100	132
	✓	Réf. : 02788	132
Steack haché 15% mg - Finition striée	✓	Réf. : 02790	132
		Réf. : 04063	132
		Réf. : 04064	132
		Réf. : 04071	132
		Réf. : 07546	132
		Réf. : 08957	132
	✓	Réf. : 09357	132
Steak	✓	Réf. : 02786	129
Steak de bavette aloyau	✓	Réf. : 02784	129
Steak de thon Albacore plein filet		Réf. : 00558	91
Steak haché BIO		Réf. : 03474	196

Steak haché BIO		Réf. : 05786	196
Steak haché bœuf rond		Réf. : 00634	152
		Réf. : 02708	152
		Réf. : 03947	152
		Réf. : 05604	152
		Réf. : 07847	152
		Réf. : 07848	152
		Réf. : 08674	152
		Réf. : 09111	152
		Réf. : 09385	152
Steak haché de poulet "façon bouchère" rond		Réf. : 08934	167
		Réf. : 08934	152
Steak tartare surgelé		Réf. : 02673	131
Suprême de pintade		Réf. : 01485	170
Suprêmes d'orange		Réf. : 07244	266
Suprêmes de pamplemousse		Réf. : 07243	266
Suprêmes de poulet		Réf. : 02858	163
		Réf. : 05332	163
		Réf. : 07035	163
Surprise de porc		Réf. : 09642	138

T

Taboulé à l'orientale		Réf. : 01550	36
Taboulé au poulet rôti		Réf. : 08718	36
Taboulé libanais		Réf. : 05452	36
Tacos apéritifs		Réf. : 19012	21
Tagliatelles natures précuites		Réf. : 03820	193
Tajine de poulet aux citrons confits et olives		Réf. : 03210	189
Tartare à l'indienne	✓	Réf. : 08719	30
	✓	Réf. : 08719	39
Tartare charolais coupé couteau	✓	Réf. : 03909	131
Tartare de légumes du soleil	✓	Réf. : 09037	39
Tartare de saumon		Réf. : 11805	46
Tartare de saumon au couteau		Réf. : 17325	46
Tartare de thon mariné aux tomates séchées		Réf. : 17548	46
Tartare de tomates	✓	Réf. : 09262	30
Tartare de tomates	✓	Réf. : 09262	39
Tartare pur bœuf	✓	Réf. : 02797	131
Tarte 3 fromages traiteur à partager		Réf. : 07335	48
Tarte au chocolat		Réf. : 01188	250
Tarte au chocolat x 10		Réf. : 08030	247
Tarte au citron		Réf. : 02227	250
Tarte au citron x 10		Réf. : 08031	247
Tarte aux 4 fromages		Réf. : 10359	48
Tarte aux abricots et amandes		Réf. : 07564	252
Tarte aux figues		Réf. : 07342	251
Tarte aux fraises		Réf. : 03920	252
Tarte aux framboises		Réf. : 00576	252
Tarte aux fruits de la passion		Réf. : 08583	250
Tarte aux fruits rouges et biscuit citron		Réf. : 08706	252
Tarte aux mirabelles		Réf. : 03937	251
Tarte aux myrtilles		Réf. : 03631	250
Tarte aux noix		Réf. : 07350	251
Tarte aux poireaux		Réf. : 10297	48
Tarte aux poires Bourdaloue		Réf. : 00574	253
Tarte aux poires Bourdaloue x 10		Réf. : 08029	248
Tarte aux pommes		Réf. : 07628	253
Tarte aux pommes crumble x 12		Réf. : 02213	249
Tarte aux pommes x 10		Réf. : 02659	249
Tarte aux pommes x 12 BIO		Réf. : 03648	198
Tarte aux pommes, aux mirabelles et aux graines de courge		Réf. : 08512	251
Tarte aux prunes		Réf. : 03074	253
Tarte bande		Réf. : 08046	49
Tarte bande à la Provençale		Réf. : 01774	49
Tarte bande aux légumes BIO		Réf. : 09502	49
Tarte bande aux légumes BIO		Réf. : 09502	196
Tarte bande chèvre tomate		Réf. : 08044	49
Tarte bande duo de poisson aux petits légumes		Réf. : 01610	49
Tarte bande oignon jambon		Réf. : 05325	49
Tarte bande poireaux		Réf. : 08045	49
Tarte bande poulet méli mélo de légumes du sud		Réf. : 03728	49
Tarte bande tartiflette		Réf. : 01906	49
Tarte chorizo traiteur à partager		Réf. : 07552	48
Tarte citron meringuée talochée		Réf. : 03939	250
Tarte citron meringuée x 10		Réf. : 07572	247
Tarte citron x 10 BIO		Réf. : 09475	198
Tarte clafoutis aux abricots x 10		Réf. : 07571	249
Tarte clafoutis aux griottes x 10		Réf. : 03148	249
Tarte grillée aux abricots x 10		Réf. : 07441	248
Tarte grillée aux cerises x 10		Réf. : 07442	248
Tarte grillée aux pommes x 10		Réf. : 02657	248
Tarte multifruits		Réf. : 00578	252
Tarte noix de coco		Réf. : 03475	250
Tarte noix de coco x 10		Réf. : 08955	248
Tarte normande		Réf. : 02661	253
Tarte normande x 10		Réf. : 02660	248
Tarte pomme campagnarde		Réf. : 05647	253
Tarte pommes et noix		Réf. : 02959	251
Tarte pommes rhubarbe x 10		Réf. : 02656	249
Tarte tatin pommes du Val de Loire		Réf. : 02940	253
Tarte tatin prédécoupée x 8		Réf. : 07443	249
Tartefine aux pommes cuite		Réf. : 18506	244
Tartelette aux framboises		Réf. : 17570	244
Tartelette aux pommes		Réf. : 17565	244
Tartelette chocolat		Réf. : 18738	244
Tartelette citron meringuée		Réf. : 18710	244
Tartelette tatin		Réf. : 12497	244
Tartiflette		Réf. : 08248	187
Tatin aux tomates et tomates cerises		Réf. : 19158	53
		Réf. : 19158	217
Tatin de duo de carottes aux oignons		Réf. : 19469	217
		Réf. : 19469	53
Tatin légumes du soleil		Réf. : 18702	53
Tatin légumes du soleil		Réf. : 18702	217
Tempura de colin d'alaska préfrit		Réf. : 08113	106
Tempura de légumes		Réf. : 07963	22
		Réf. : 07963	213
Tende de tranche	✓	Réf. : 02624	127
Tendron de veau	✓	Réf. : 02806	118
Terrine aux Saint-Jacques	✓	Réf. : 03592	43
Terrine crémeux de canard au Porto	✓	Réf. : 01536	68
Terrine d'avocat au crabe	✓	Réf. : 03103	43
Terrine de canard au Pineau des Charentes et sel de l'Île de Ré	✓	Réf. : 05246	67
Terrine de cerf	✓	Réf. : 03396	68
Terrine de confit de foie de porc	✓	Réf. : 02014	66
Terrine de deux poissons	✓	Réf. : 03593	43
Terrine de faisan aux cèpes	✓	Réf. : 05678	68
Terrine de lapin à l'ancienne	✓	Réf. : 03916	66
Terrine de lièvre au Cognac	✓	Réf. : 00876	68
Terrine de maquereau aux aromates	✓	Réf. : 05446	43
Terrine de sanglier	✓	Réf. : 00872	68
Terrine filets de saumon à l'oseille	✓	Réf. : 03093	42
Terrine forestière champignons	✓	Réf. : 02507	67
Terrine marché de Provence	✓	Réf. : 03621	41
Terrine mosaique de légumes	✓	Réf. : 08326	41
Terrine saumon fumé	✓	Réf. : 03622	43
Terrine saumon jardinière	✓	Réf. : 03614	42
Terrine tomate mozzarella basilic	✓	Réf. : 05445	41
Terrine trois légumes	✓	Réf. : 03613	41
Tête de filet de veau blanc		Réf. : 09099	117
Tête filet mignon de porc		Réf. : 01039	138
Tiramisu		Réf. : 02899	258
Tiramisu en coupelle		Réf. : 18051	243
Tomate farcie crue		Réf. : 04047	191
Tomate farcie cuite		Réf. : 00408	191
		Réf. : 00409	191
Tomate farcie Grand-Mère cuite		Réf. : 01840	191
		Réf. : 07262	191
Tomate farcie végétarienne cuite		Réf. : 09010	191
Tomates confites	✓	Réf. : 03436	30
Tortellini à la viande		Réf. : 02251	192
Tortelloni au saumon		Réf. : 02253	192
Tortelloni ricotta épinard		Réf. : 07094	192
Tortelloni tricolore au fromage		Réf. : 02752	192
Tortilla de blé		Réf. : 18315	227
Tortilla pomme de terre oignon		Réf. : 76529	193
		Réf. : 15411	193
Tortillas de blé		Réf. : 18315	27
		Réf. : 18315	227
Tournedos de filets de canard		Réf. : 03997	159
Tourte feuilletée poulet poireaux		Réf. : 15847	52
Tranche napolitaine vanille fraise et chocolat		Réf. : 78538	283
Tranches de cheddar fondu	✓	Réf. : 07331	32
	✓	Réf. : 07331	153
Tranches de fromage de chèvre affiné		Réf. : 02121	32
Tranches de gigot d'agneau		Réf. : 00132	114
Tranches de jambon cru de Vendée prestige	✓	Réf. : 00761	81
Tranches de jambon cuit supérieur DD au torchon	✓	Réf. : 08270	81
Tranches de jambon de Paris choix DD	✓	Réf. : 03777	81
Tranches de jambon grill fumé	✓	Réf. : 00759	81
	✓	Réf. : 03454	81
Tranches de jambon Italien	✓	Réf. : 07540	81
Tranches de jambon sel sec	✓	Réf. : 05323	81
Tranches de jambon Serrano	✓	Réf. : 02924	81
Tranches de jambon supérieur DD	✓	Réf. : 08796	81
	✓	Réf. : 05406	81
	✓	Réf. :09550	81
Tranches fines de poitrine fumée	✓	Réf. : 02892	71
Tranchette de filetde poulet rôti cuit		Réf. : 05380	166
Tranchettes de saumon fumé	✓	Réf. : 00338	45
Travers de porc cuit sauce barbecue	✓	Réf. : 03767	140
Travers de porc épais cuit sauce mexicaine	✓	Réf. : 02923	140
Travers de porc nature cru	✓	Réf. : 05269	137
Tresse au Comté		Réf. : 18065	52
Tresse de volaille forestière		Réf. : 13630	52
Trilogie de mini hot dog		Réf. : 18838	21
Trio de choux fleurettes		Réf. : 07318	206
Trio de légumes Minute		Réf. : 02886	209
Trio de lentilles à la moutarde à l'ancienne	✓	Réf. : 09123	35
Trio mini-beignets fourrés		Réf. : 18727	238
Tripes à la mode de Caen	✓	Réf. : 00661	189
Trompette de la mort		Réf. : 07729	220
Tronçon de saumonette		Réf. : 05843	92
Truite désarêtée arc-en-ciel VAT		Réf. : 02206	84
Tube d'encornet		Réf. : 03772	101

V

Vacherin framboise poire vanillée cassis		Réf. : 06694	284
Vacherin vanille framboise		Réf. : 06773	284
Véritable andouillette de Troyes AAAAA	✓	Réf. : 03610	76
Véritable filet de poulet pané cuit		Réf. : 08308	164
Véritable mélange forestier		Réf. : 02564	220
Viande pour tartare PAD	✓	Réf. : 07419	131
	✓	Réf. : 07899	131
Viennoiseries cuites		Réf. : 15243	231
		Réf. : 17364	231
Viennoiseries PAC (Prêtes A Cuire)		Réf. : 11822	231
		Réf. : 12753	231
		Réf. : 12754	231
		Réf. : 12755	231
		Réf. : 13220	231
		Réf. : 13221	231
		Réf. : 13222	231
		Réf. : 17348	231
		Réf. : 18709	231
		Réf. : 19395	231
		Réf. : 19521	231
		Réf. : 19584	231

Notes

Notes

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Toute réclamation en viande ou volaille fraîche ne sera acceptée que dans les 48h suivant la livraison.
- Pour les viandes bovines, les origines indiquées sur ce catalogue ne sont qu'indicatives.
- Conformément à la réglementation, les origines (naissance, élevage, abattage) sont indiquées sur les étiquettes des cartons.
- Selon les usages commerciaux, l'appellation "qualité sans arête" est donnée aux produits contenant moins d'une arête au kilo.
- Vente de gibiers autorisée désormais toute l'année. Le gibier sauvage est susceptible de contenir des projectiles de tir.

NUMÉRO D'APPEL GÉNÉRAL **0 800 530 532** Service & appel gratuits

LÉGENDE

e	Environ (ARTICLE EN POIDS VARIABLE)
	Label Rouge
	Qualité sans arêtes
	Viande bovine française
	Viande de veau française
	Viande porcine française
	Volaille française
	Lapin français
	Gibier sauvage
	Indication géographique protégée
	Appellation d'origine protégée
	Spécialité traditionnelle garantie
	Produits issus de l'agriculture biologique
	Qualigel
	Pêche durable
	Aquaculture responsable
	MSC : Pêche MSC
	ASC : Aquaculture ASC
	Bleu Blanc Cœur

SAISONNIER ÉTÉ
Produits disponibles d'avril à septembre

SAISONNIER HIVER
Produits disponibles d'octobre à mars

SAISONNIER GIBIER
Produits disponibles d'octobre à février/mars

IWP (Individually Wrapped Packed)
les filets sont emballés individuellement dans un sachet ou un film plastique avant surgélation

IQF (Individually Quick Frozen)
Les produits sont surgelés individuellement et parfaitement séparés pour une utilisation à la pièce

Interleaved : chaque couche de filets est séparée par un film plastique (proche de Layerpack)

Layerpack : congélation par couche

VAT : Vidé avec tête

VD : Vidé décapité

Lb : Livre anglaise soit 453,60 g

Oz : Once soit 28 g

PNE : Poids net égouté

Tous les produits sont surgelés sauf produits frais

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

01. PORTÉE, OPPOSABILITÉ

Les présentes conditions générales de vente régiront seules tous les contrats de vente conclus entre notre société et ses clients, sans stipulations contraires spécialement prévues au contrat. L'acceptation de toute offre émanant de notre société emporte adhésion aux présentes conditions générales de vente. Les présentes conditions sont toutes de rigueur et sans leur acceptation expresse ou tacite, notre société n'aurait pas contracté. Elles annulent les conditions générales d'achat de nos clients et ne sauraient en aucun cas être écartées par celles-ci.

02. PRIX ET CONDITIONS

Les prix portés sur les catalogues et ceux indiqués par écrit au client sont fermes. Ils peuvent toutefois être actualisés en cas de fl uctuation des cours. Le prix payé par le client sera celui du tarif en vigueur au moment de la livraison. Tout accord particulier sera remis en cause par la parution d'une nouvelle tarifi cation.

03. CONDITIONS DE PAIEMENT

Nos factures sont réputées payables comptant sans escompte, sauf accord contractuel. Tout mode de règlement n'opère ni novation ni dérogation à nos conditions de paiement. Il sera convenu avec le client de l'ordre du règlement et du mode utilisé, à savoir : virements, LCR magnétique, LCR, chèques ou espèces. Notre société se réserve le droit d'exiger un chèque certifi é à la livraison ou des espèces. La facture porte mention de la date à laquelle le paiement doit avoir été mis à disposition. En cas de non-paiement à l'échéance, des pénalités de retard égales à trois fois le taux d'intérêt légal pourront être appliquées, outre l'indemnité forfaitaire d'un montant de 40 euros prévue par la loi sauf frais de recouvrement plus importants. En outre, suite à une relance de notre part par lettre recommandée avec AR qui ne serait pas suivie du paiement des sommes dues, un contentieux sera ouvert et entraînera l'application à titre de dommages et intérêts forfaitaires, d'une indemnité égale à 15% de la somme impayée avec un minimum de 30 euros par impayé, complétée des frais fi nanciers à la charge du débiteur. D'autre part, tous les frais de justice et les dépenses seront à la charge du débiteur. Le paiement ne peut être retardé sous quelque prétexte que ce soit, même pour cause de litige. L'existence des réserves faites dans les formes ne suspend pas la date de paiement. L'acheteur s'interdit d'appliquer des retenues, pénalités ou compensations de toute nature sur les sommes dues pour sa commande initiale, sauf transaction écrite entre nous. Tout impayé ou tout retard de règlement autorise notre société à suspendre les ordres restant à livrer et rend immédiatement exigibles, de plein droit, toutes sommes dues.

04. RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Les marchandises vendues restent la propriété de notre société jusqu'à l'accomplissement de toutes les obligations de l'acheteur et spécialement jusqu'à complet paiement du prix, en principal et accessoires. Toute mise en procédure de règlement judiciaire du client impose l'application immédiate de la clause de réserve de propriété à son égard et le règlement comptant par chèque certifi é ou espèces des marchandises ultérieurement livrées. Pendant la durée de la réserve de propriété au profit de notre société, les acheteurs prennent à leur charge tous les risques de perte, de détérioration, même pour cas fortuit, faits d'autrui ou de force majeure. Les marchandises doivent être assurées par l'acheteur contre tous risques. En cas de détérioration des marchandises ou de disparition, les règlements provenant de la compagnie d'assurances nous seront acquis, sous réserve de tous recours contre l'acheteur.

05. LIVRAISON/TRANSFERT DE RISQUE

Les produits sont livrables franco de port au lieu convenu. La livraison est effectuée soit par nos propres camions, soit par délivrance à un transporteur dans les entrepôts du vendeur. Dans le cas où le transport est effectué par nos propres camions, la livraison et le transfert du risque s'effectuent par la remise des produits chez le client. Dans le cas où le transport n'est pas effectué par nos propres camions, les produits voyagent aux risques et périls du destinataire. Il appartient au destinataire, en cas d'avarie ou de manquant, de faire toutes constatations nécessaires et de confi rmer ses réserves par lettre recommandée avec avis de réception auprès du transporteur dans les trois jours qui suivent la réception de la marchandise. L'acheteur prend toutes dispositions pour maintenir et conserver les produits vendus par notre société à une température au moins égale au seuil légal. Nos produits ne sont pas prévus pour la revente au détail en l'état sauf emballage spécifi que ; le client a l'obligation d'apposer les informations légales ; en cas de non-respect de la législation, notre responsabilité ne saurait être engagée.

06. DÉLAIS DE LIVRAISON

Les délais de livraison sont indiqués aussi exactement que possible, mais ils sont seulement indicatifs. Les livraisons ne sont effectuées qu'en fonction de nos possibilités d'approvisionnement et de transport. Les retards de livraison ne peuvent en aucun cas donner lieu à des pénalités ou indemnités quelconques. Nous nous réservons la faculté de ne pas livrer les produits qui pourraient manquer lors de la commande ou de la préparation de la livraison. Les obligations de notre société seront suspendues de plein droit et sans formalité et notre responsabilité dégagée, en cas de survenance d'événements tels que : incendie, inondation, arrêt de travail quelconque, lock-out, interruption ou retard dans les transports, mise hors service temporaire des matériels nécessaires à l'exécution des commandes survenant dans nos locaux, non-approvisionnement en énergie, ainsi qu'en cas de survenance de toutes circonstances intervenant postérieurement à la conclusion du contrat et en empêchant son exécution dans des conditions normales par notre société.

07. RÉCLAMATIONS

Indépendamment des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, pour être valable, toute réclamation sur un manque de produit à la livraison doit être formulée par écrit sur le document accompagnant la marchandise. Cette réserve sera réputée faite par une personne habilitée représentant l'acheteur qui indiquera clairement son identité et signera. Les réclamations sur les vices apparents et la non-conformité du produit livré au produit commandé devront être formulées dans les deux jours francs de l'arrivée des produits. Il appartiendra à l'acheteur de fournir toutes justifi cations quant à la réalité des anomalies constatées. Il devra laisser au vendeur toute facilité pour procéder à la constatation de ces vices. Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'acquéreur et ne donnerait pas lieu à l'établissement d'un avoir. Nos obligations se limitent au remboursement de la marchandise reconnue défectueuse par notre société. Toute reprise, quel qu'en soit le motif, ne pourra en aucun cas donner lieu à indemnité ou dommages et intérêts au profit de l'acquéreur.

08. CLAUSE RÉSOLUTOIRE

En cas d'inexécution par l'acheteur de l'une quelconque de ses obligations, le contrat de vente pourra être résolu de plein droit et sans formalité si bon semble à notre société. Les marchandises devront nous être restituées à première demande aux frais, risques et périls de l'acheteur qui s'y oblige sans préjudice de tous dommages et intérêts dus à notre société.

09. ATTRIBUTION DE COMPÉTENCE

En cas de litiges quelconques relatifs à une fourniture ou à son règlement, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs, la seule juridiction reconnue et acceptée de part et d'autre sera celle du tribunal de commerce dont dépend le siège social de notre société.

DS-RESTAURATION.COM

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE RAISON FRÈRES
SAS au capital de 300 000 €
SIREN 546 850 231

SIRF
14, rue Bonséjour
85120 La Chataigneraie
02 51 53 58 10
Fax : 02 51 52 79 64

DS ARMORIQUE
PA de La Gaultière
rue de La Gaultière
35220 Châteaubourg
02 23 37 18 50
Fax : 02 23 37 60 38

SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DES SURGELÉS DISVAL ET DS RHÔNE-ALPES SAS
SAS au capital de 469 600 €
SIREN 340 670 777

DISVAL
47, rue du Clos Renard
45110 Châteauneuf-sur-Loire
02 38 46 83 80
Fax : 02 38 58 60 75

DS RHÔNE-ALPES
405, rue André Turcat
42160 Andrézieux-Bouthéon
04 77 34 07 75
Fax : 04 77 47 58 19

FRESCA
SAS AU CAPITAL DE 830 000 €
SIREN 582 056 503

FRESCA
ZAC Val Vert
Croix Blanche
6, rue de la Butte au Berger
91220 Le Plessis Pâté
01 64 54 54 00
Fax : 01 60 10 07 98

Retrouvez les fiches techniques produits, nos catalogues, nos idées recettes et toutes nos actualités sur ds.restauration.com

NUMÉRO D'APPEL GÉNÉRAL

0 800 530 532 Service & appel gratuits

papiers Agissez pour le recyclage des papiers avec DS Restauration et Ecofolio.
IMPRIM'VERT
PEFC 10-31-1614

Produits surgelés sauf "Produit frais"

Édité par FGR - (RCS Nantes B 339 637 100) - Agence Force Motrice - Photos : Studio photo MP, Adobe Stock Photo