2016 2017

GROUPE
MICHARD

au service
des métiers de bouche
depuis 1971

DISTRIBUTEUR

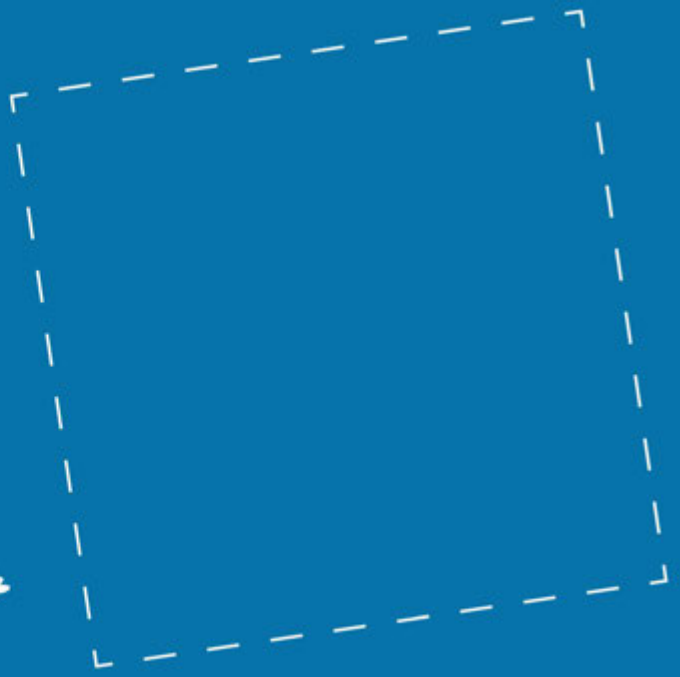
BACK EUROP

www.michard.fr

Vos coups de cœur Michard !

Marquez vos produits préférés !

Aidez-vous des post-it ci-contre pour retrouver plus facilement vos produits et recettes préférés.

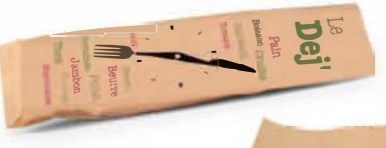


Bloc Notes

Ne perdez pas le fil de vos créations, notez-les !

Document édité par le Groupe MICHARD, destiné uniquement aux professionnels des métiers de bouche - Directrice de publication : Aude Michard-Morvan
Edition septembre 2016 : Photos non contractuelles. Coneption et impression : noctampub. Crédits photos : 123RF et fournisseurs.
Les produits de ce catalogue peuvent être soumis à modification sans préavis.

LES **SÉLECTIONS** MICHARD



bel Foodservice

Des fromages ingrédients et spécialités culinaires

pour revisiter vos recettes

belfoodservice.fr

Fiche Hiver

LEERDAMMER®

Fondu

Plus de caractère dans vos plats chauds !

- Un goût fromager intense à chaud
- De l'onctuosité dans vos plats chauds
- Un beau nappage gratiné

Gratin de salsifis aux légumes avec Leerdammer® Fondu

Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 20 min

Pour 50 convives :

- Salsifis coupés : 7,5 kg
- Julienne de légumes : 2,5 kg
- Leerdammer® Fondu : 2 kg
- Bouillon : 80 cl
- Persil haché : 125 g
- Sel/poivre

Progression de la recette :

1. Cuire les salsifis et la julienne de légumes au four vapeur pendant 10 minutes.
2. Répartir le mélange de légumes dans des bacs gastronormes.
3. Parsemer de persil haché.
4. Détendre Leerdammer® Fondu avec le bouillon chaud, puis en napper les légumes.
5. Enfourner 10 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Le + produit :
Leerdammer® Fondu lie les différents ingrédients entre eux et donne une texture crémeuse et gratinée à votre plat.

Bouchée de dinde forestière avec Leerdammer® Fondu

Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 15 min

Pour 50 convives :

- Bouchées en pâte feuilletée : 50 pièces
- Emincé de dinde sans peau : 4 kg
- Champignons de Paris émincés : 1 kg
- Leerdammer® Fondu : 2 kg
- Bouillon : 80 cl
- Persil plat haché : 125 g
- Huile
- Sel/poivre

Progression de la recette :

1. Dans une sauteuse, faire revenir l'émincé de dinde avec un peu d'huile pendant 5 minutes. Ajouter les champignons puis laisser cuire encore 10 minutes.
2. Détendre Leerdammer® Fondu avec le bouillon chaud puis le mélanger avec la garniture.
3. Ajouter le persil et assaisonner si besoin.
4. Garnir les bouchées au dernier moment.

Le + produit :
Grâce à sa texture onctueuse, Leerdammer® Fondu remplace la béchamel dans les bouchées.

Découvrez 2 autres recettes au dos

Leerdammer® Fondu s'utilise aussi dans vos purées

Purée de panais à la ciboulette avec Leerdammer® Fondu

Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 10 min

Pour 50 convives :

- Panais en cubes : 10 kg
- Leerdammer® Fondu : 1 kg
- Ciboulette ciselée : 125 g
- Sel/poivre

Progression de la recette :

1. Cuire les cubes de panais au four vapeur 10 min.
2. Écraser le panais et incorporer Leerdammer® Fondu.
3. Parsemer de ciboulette ciselée.
4. Assaisonner si besoin.

Le + produit :
Le goût de noisette de Leerdammer® Fondu accompagne parfaitement les légumes anciens comme le panais.

LEERDAMMER®

Cossettes Zigzag

Mettez de la gourmandise dans vos salades !

- Le **goût fruité et la texture moelleuse** du fromage Leerdammer®
- Une **forme en zigzag** ludique et originale

Salade de boulgour et quinoa aux radis avec les cossettes de fromage Leerdammer® Zigzag

Temps de préparation : 15 min

Pour 50 convives, assembler :

- Mélange boulgour/quinoa cuit : 2 kg
- Radis coupés en rondelles : 2 kg
- Cossettes de fromage Leerdammer® Zigzag : 1,5 kg
- Menthe douce hachée : 125 g

Assaisonner de vinaigrette :

- Huile d'olive : 35 cl
- Vinaigre de Xérès : 10 cl
- Miel : 50 g
- Sel/Poivre

Le + produit :
Le goût fruité et la texture moelleuse des cossettes Leerdammer® Zigzag contrastent avec le piquant et le croquant des radis.

bel Foodservice

belfoodservice.fr Retrouvez toutes nos idées recettes.

Fromageries BEL – SA au capital de 10 308 502,50€ - 2 allée de Longchamp - 92150 SURESNES - RCS Nanterre 542 088 067 – Code 530047Z3

SANDWICH POULET CURRY pour ½ baguette

- 30g de Cantadou Curry
- 100g poulet émincé
- 30g de laitue
- 40g de tomate en lamelle
- ½ œuf en lamelle

SANDWICH JAMBON BLANC

- 30g de Cantadou Nature
- 80g de jambon blanc cuit sup DD
- 30g de laitue
- 40g de tomate en lamelle
- ½ œuf en lamelle

SANDWICH THON pour ½ baguette

- 40g de Cantadou 4 Poivres
- 80G de thon nature Morc Poche
- 30g de laitue
- 40g de tomate en lamelle
- ½ œuf en lamelle

SANDWICH SAUMON pour ½ baguette

- 30g de Cantadou Raifort
- 80g de saumon fumé
- 30g de laitue
- 40g de tomate en lamelle

Sandwich « Le Gourmet » Back Europ

Recette

Ingrédients

- Baguette tradition
- Salade
- Œufs durs en rondelles
- Dés de fromage (type emmental ou Comté)
- Émincé de poulet rôti
- **Mayonnaise BACK EUROP** ou **Mayonnaise haute fermeté BACK EUROP** ou **Mayonnaise allégée BACK EUROP**

Préparation

Couper la baguette tradition dans le sens de la longueur. Tartiner la tranche de pain inférieure avec l'une des trois références de **mayonnaise BACK EUROP**.
Déposer ensuite quelques feuilles de salades. Disposer les rondelles d'œufs durs et les dés de fromage.
Ajouter l'émincé de poulet rôti.
Refermer le sandwich avec la deuxième tranche de pain.
Bon appétit !

Mayonnaise fraîche - Seau 4,650 kg - *Code BEF 9918*
Mayonnaise haute fermeté - seau 4,650 kg - *Code BEF 20801*
Mayonnaise allégée - Seau 4,7 kg – *Code BEF 31079*

Cooperl Arc Atlantique

Sélection COMPLET

GAMIP PAIN D'EPICES

Toute la magie de l'enfance aux saveurs de miel et d'épices, dans une recette simple et terriblement savoureuse !

Réf. 23610.02 - Sac de 10 kg

GAMIP CREMAFROID

Onctueuse, lisse et endurante pour toutes les utilisations, même en cuisson. Supporte très bien la congélation et les alcools.

Réf. 10573.42 - Sac de 10 kg

GAMIP BRIOCHE AUX ŒUFS

Une brioche de grande qualité et très polyvalente pour les utilisations classiques et les spécialités régionales, gibassiers, pognes, saint-genix, panettone, tarte au sucre, etc.

Réf. 21736.01 - Sac de 25 kg

SPELTA D'OR

Le SPELTA D'OR est un pain à l'épeautre savoureux : une croûte fine et légère ainsi qu'une mie douce et souple à la fois. Il est idéal notamment pour la réalisation de sandwichs, ou en accompagnement de vos repas.

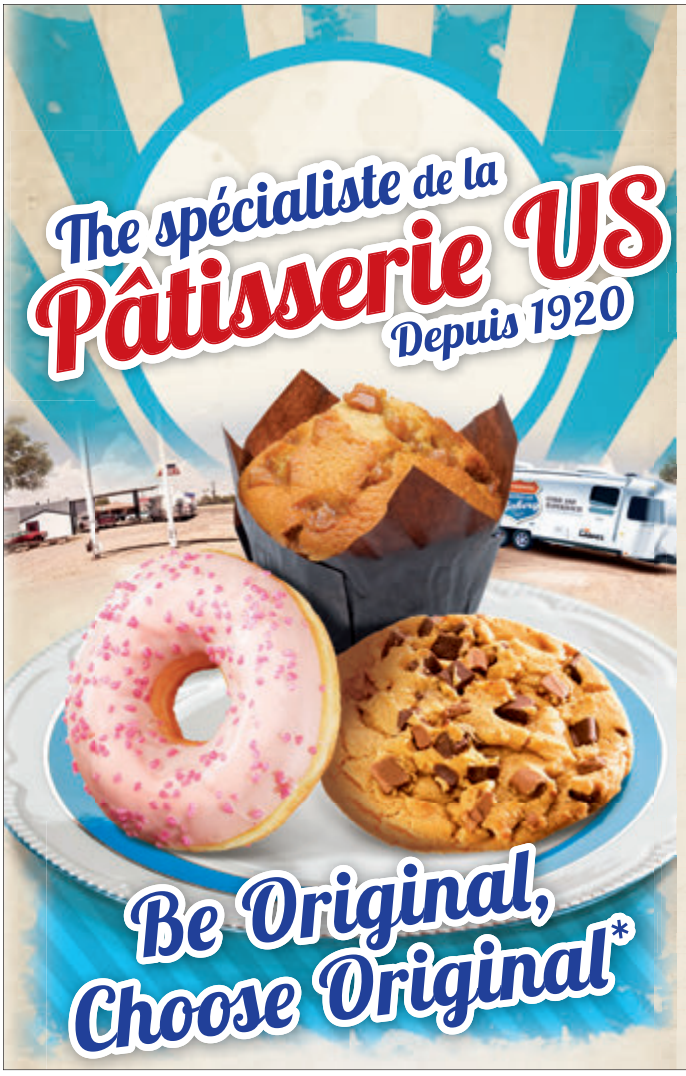
Réf. 10931.01 - Sac de 10 kg

Notre passion, le savoir-faire !

Votre Technicien COMPLET : Mr Stéphane MENGUY - ☎ 06 10 23 38 98

COMPLET Sarl
Rue Nationale - Puits Simon III - 57600 FORBACH - Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - Fax : +33 (0)3 87 88 41 79
contact@complet.fr - www.complet.fr

Réservé exclusivement à un usage professionnel - document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques



A bord de notre caravane "Airstream", venez découvrir (ou redécouvrir!) notre offre variée de pâtisseries américaines : muffins, cookies, brownies, donuts, cakes,...de l'ingrédient au produit fini, mais aussi nos gammes de pâtes crues surgelées prêtes à cruire Scoop & Bake ou nos Cookie Pucks !

Dawn®

Petits gâteaux revisités

Venez découvrir nos recettes modernisées :

- Tartelette citron mojito
- Tartelette caramel
- Mille Folies
- Tartelette profiteroles

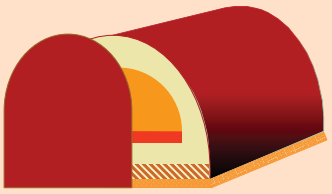
PROMO

Demandez la brochure ***Petits gâteaux revisités*** à votre commercial Michard et pour toute commande :

- d'**1 recette complète**, recevez 1 bassine !
- de **2 recettes complètes**, recevez 1 bassine et 1 pelle OU 1 balance !

Dawn®

Bûche cerise amande



- Pâte sablée orange
- Biscuit amande
- Mousse chocolat amande
- Insert orange fromage blanc
- Coulis cerise rouge
- Glaçage rouge glamour

I - Pâte sablée orange

Beurre	300 g
Sucre glace	125 g
Sel	5 g
Oeufs	110 g
Farine	500 g
Poudre d'amande	60 g
Zestes d'orange	2

Mélanger le beurre et le sucre glace puis ajouter le sel. Ajouter ensuite les oeufs puis la poudre d'amande, les zestes et la farine et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Réserver ensuite au réfrigérateur.

II - Biscuit amande *(pour 3 bases de biscuit)*

DAWN® Pâte d'amande 52%	275 g
Oeufs	220 g
Sucre glace	40 g
Farine	45 g
Farine de maïs	25 g
DAWN® Backstolz (levure chimique)	7 g
Beurre	130 g

Mélanger progressivement les oeufs avec la pâte d'amande. Ajouter ensuite toutes les poudres tamisées ensemble. Faire fondre le beurre et l'ajouter à la préparation. Mélanger le tout ensemble jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etaler ensuite la pâte sur une plaque de cuisson puis cuire à 170° C pendant 20 minutes.

III - Mousse orange fromage blanc *(pour 3 inserts)*

Sucre	75 g
Eau	40 g
Jaunes d'oeufs	60 g
DAWN® Sanatine R	55 g
Crème liquide	60 g
Crème montée	285 g
Fromage blanc	255 g
Cubes d'oranges confites	75 g

Porter l'eau à ébullition et y ajouter le sucre. Verser sur les jaunes afin de réaliser une pâte à bombe. Faire chauffer la crème liquide et ajouter la Sanatine, le fromage blanc et les cubes d'orange. Mélanger le tout à la pâte à bombe préalablement préparée et ajouter enfin la crème montée. Verser dans les formes et réserver au grand froid.

IV - Coulis cerise rouge *(pour 3 inserts)*

DAWN® DELIFRUIT® Classic Cerise rouge	375 g
Purée de griottes	90 g
Sirop	90 g
DAWN® Sanatine R	30 g

Faire chauffer le sirop puis ajouter la Sanatine, la purée de griottes et le DELIFRUIT®. Verser ensuite le coulis sur l'insert orange fromage blanc et réserver au froid.

V - Mousse amande *(pour 3 bûches de 6 personnes)*

DAWN® Pâte d'amande 52%	100 g
Lait	160 g
Jaunes d'oeufs	40 g
Sucre	30 g
DAWN® Sanatine R	20 g
DAWN® Chocolat blanc Cabo Blanco	150 g
Crème montée	380 g
DAWN® Arôme liquide Bari Amande amère	4 g

Porter le lait à ébullition, y ajouter la pâte d'amande puis mélanger au mixeur. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes, le sucre et la première préparation. A 30° C, ajouter la Sanatine, le chocolat blanc fondu et l'arôme amande amère puis incorporer la crème montée et mélanger le tout.

VI - Montage et finition

DAWN® DECORGEL® Plus Glamour	1 kg
Colorant rouge	20 g
Eau	230 g
Cacao en poudre	20 g
DAWN® Belnap Neutre	200 g

Dans une forme (*ici moule Décors & Créations réf 2M-bûche7*), déposer une partie de la mousse amande puis ajouter l'insert orange fromage blanc et son coulis et couvrir avec le reste de la mousse. Refermer avec le biscuit amande. Pour le glaçage, faire bouillir l'eau avec le colorant, le cacao, le Belnap et le DECORGEL® Glamour. A 35°C, glacer la bûche sortie du froid. Présenter ensuite la bûche sur son sablé orange.

Pour découvrir la totalité du programme de Noël DAWN, demandez la brochure complète à votre commercial Michard !

Les Beurres Extra-Fins Debic

Exclusivement fabriqués à partir de crème fraîche, les beurres Extra-Fins Debic sont des produits agréables à travailler, adaptés aux exigences spécifiques de tourage ou de l'incorporation. Une garantie de qualité, technicité et saveur.

Beurres Cake et Cake Gold

Polyvalents pour toutes les applications de mélange

Colis de 4 x 2.5 kg

Beurres Croissant et Croissant Gold

La garantie de feuilletages légers et fins grâce à ces beurres de tourage

Colis de 5 x 2 kg

Beurre TOP gold

Tourage - Spécial ambiance chaude

Colis de 5 x 2 kg

Debic.com

Toujours plus loin, ensemble.

Emincés de filet de poulet rôtis Volaille Française

Découvrez les émincés de filet de poulet rôtis issus d'une filière sélectionnée pour vous par Gastronome Professionnels !
L'histoire de ce produit commence par des éleveurs adhérents ou partenaires d'une coopérative, engagés dans la préservation de leur territoire et respectueux du bien-être de leurs volailles

Les + Produit :

- Un produit issu de volailles **ÉLEVÉES ET PRÉPARÉES EN BRETAGNE**, pour une origine assurée et valorisante.
- Un produit qualitatif, composé de filet de poulet pour une texture **TENDRE ET MOELLEUSE**, qui saura accompagner tous vos menus snacking.
- Une recette élaborée en toute transparence : **SANS ADDITIFS, SANS POLYPHOSPHATES, SANS CONSERVATEURS!**

Gastronome PROFESSIONNELS L'engagement coopératif

Code : 573847
Conditionnement : Sachet IQF 1Kg

Photos non contractuelles

Haché de poulet rôti Façon Bouchère – 125g

Les + Produit

Un produit SPECIAL BURGER spécifiquement conçu pour la restauration !

- Un **process industriel Innovant exclusif en volaille** préservant la texture de la viande pour un **hachage aéré façon bouchère** et un visuel qualitatif
- Viande de poulet garantie **Origine France**
- Une **recette savoureuse** élaborée en toute transparence, sans conservateur et au bon goût de poulet rôti
- Une **portion gourmande** de 125g pour des Burgers « Qualité Brasserie »
- Un **produit déjà cuit** pour un usage à la minute
- Disponible en Surgelé **en sachet 1Kg surgelé** IQF ET en **Frais Barquette 500g**

Spécial BURGER

Gastronome PROFESSIONNELS L'engagement coopératif

Codes et conditionnements:

574459 : haché de poulet rôti 125g Surgelé IQF sachet 1Kg – PCB 4

574461: Haché de poulet rôti 125g Frais Barquette sous/At 500g – PCB 8

Kouign Amann

Recette réalisée
avec du beurre
croissant gold

Retrouvez toutes
nos recettes sur
www.debic.com

Debic .com

Toujours plus loin, ensemble.

5dw
cinq degrés ouest
source de créations culinaires

source de
créations
culinaires

Parce que le plaisir des coquillages et crustacés se doit d'être à la portée de tous, Cinq Degrés Ouest, jeune entreprise bretonne, utilise une technologie (high pressure processing) dont elle détient les brevets afin d'offrir à ses clients des produits uniques : faciles à conserver, faciles à préparer, faciles à consommer. Cinq Degrés Ouest donne à l'esprit créatif des chefs un horizon infini. ■

HOMARDS Canadien, Européen

CHAIR DE COQUILLAGES Coques, couteaux, moules, amandes

CHAIR & HUÎTRES DEMI-COQUILLES

Tél. : +33 2 98 06 94 13 / Fax : +33 2 98 06 49 90 / Email : contact@5do.fr
Lieu dit La Porte Neuve / BP 2 - 29340 Riec-sur-Belon / BRETAGNE - FRANCE

DES SOLUTIONS MATIÈRES GRASSES POUR LA RESTAURATION

RISSO RESTAURANT EVOLUTION

Pour cuire, rôtir et rissoler

Matière grasse liquide 99 % MG, au goût de beurre.

- Supporte les montées en température sans éclabousser, sans brûler et sans fumer.
- Prête à l'emploi dès la sortie du réfrigérateur.
- En bouteille squeeze de 750 ml : plus pratique, plus hygiénique
- Convient parfaitement pour les liaisons, sauces, roux….

LA LIKREMA

Pour les fritures profondes

Pour des fritures saines, digestes, appétissantes et savoureuses, grâce à une formule innovante et équilibrée semi-liquide.

- Graisse végétale 100 % MG résistante aux très hautes températures (180°C) et de très bon rendement.
- Un goût neutre qui respecte les aliments.
- Immédiatement prête à l'emploi.
- Conditionnée en seau plastique de 10 litres, pour faciliter utilisation et stockage des huiles usagées.

ST AUVENT SANDWICH, SOURCE D'OMEGA 3

Pour les sandwiches et tartines

Une matière grasse végétale enrichie au beurre (78% MG), de texture souple dès la sortie du refrigérateur.

- Un goût respectueux des garnitures.
- Source d'omega 3, un atout nutritionnel dans le contexte du sandwich.
- Indéniablement plus économique face aux matières allégées.
- En barquette 2 kg refermable.

artisansbp@vandemoortele.com - www.artisansvandemoortelefrance.com

vandemoortele®

DES PRODUITS DE BOULANGERIE PÂTISSERIE

St ALLERY REVOLUTION

Alliance des qualités des matières grasses laitières et des matières grasses végétales.
Un produit innovant et unique, multi-usages pour des résultats en tourage et incorporation sans faille.

Motte de 10 kg

GARNITURE aux AMANDES :

- St Allery Révolution 500 g
- Sucre semoule 500 g
- Poudre d'amandes 500 g
- Farine 100 g
- Œufs entiers 400 g
- Divarôme Naturel Vanille Q.S.
- Divarôme Caraïbia 40 g

Au batteur, crémer la matière grasse tempérée à la feuille. Incorporer le sucre semoule, et tout en travaillant les œufs par petites quantités successives. Vous aurez pris soin d'intégrer à vos œufs Divarôme Vanille et Divarôme Caraïbia. Incorporer ensuite la poudre d'amandes et la farine, tamisées ensemble. Foisonner le tout en 2ème vitesse pendant quelques minutes. Réserver au frais dans une bassine inox et recouvrir d'un film alimentaire afin d'éviter le croûtage.

Pour la frangipane :
Alléger cette garniture aux amandes avec 1000 g de crème pâtissière réalisée avec la préparation GOLD CUP MixCréateurs Crème Pâtissière.

St ALLERY PREMIUM

Une gamme complète de mélanges équilibrés de matières grasses avec 25 % de beurre. Avec St Allery Premium feuilletage 2 kg : des feuilletages bien développés et croustillants. Un confort d'utilisation, pour un goût exquis, frais en bouche, une qualité constante.

FEUILLETAGE des ROIS :

- Détrempe : Farine de force 1000 g - Eau froide 450 g - Sel 20 g - St Allery Premium Brioche & Garniture 200 g
- Tourage : St Allery Premium Feuilletage 750 g

Mélanger au batteur, à l'aide du crochet, en 1ère vitesse, la farine, le sel et le St Allery Premium Brioche & Garniture, afin d'obtenir une masse poudreuse. Ajouter l'eau, et continuer de pétrir. Dès l'obtention d'un mélange homogène, arrêter le pétrissage. Laisser reposer la détrempe durant 30 minutes.
Procéder ensuite au tourage. Donner 6 tours simples et détailler des formes rondes de dimension désirée.

GOLD CUP MIXCRÉATEURS

Des préparations pour pâtisseries et viennoiserie.
Des recettes de bases incontournables pour des fabrications multi-produits, « solutions fraîcheur à toute heure ».
Simples, rapides pour une réduction de temps et de coûts.
Régularité des qualités, goûts, textures et couleurs pour confort et sécurité.

- Crème pâtissière
- Flan
- Brioche
- Génoise
- Muffins vanille ou chocolat

Sacs de 10 kg

artisansbp@vandemoortele.com - www.artisansvandemoortelefrance.com

vandemoortele®

LA TARTE AU SUCRE

Avec • Mella beignet au beurre
Emploi à 100%, en sac de 10 kg

• Mella Persiquick, aux notes aromatiques d'amande
En carton de 15 kg ou en sac de 5 kg

RECETTE

Mella beignet	10,000 kg
Eau	3,500 L
Œufs	1,500 L
Levure	0,500 kg

> PÉTRISSAGE

1ère vitesse	3 min
2ème vitesse	8 min
Température de pétrissage	26 à 28°C
Pointage	15 min.

> GARNITURE

Beurre	500 g
Persiquick	200 g

Mettre le beurre et le Persiquick en pommade.

Amandes	300 g
Sucre en poudre	500 g

> PROCESS

Sur une cartouche à génoise (40X60), étaler 1,9 kg de pâte.
Mettre en pousse environ 45 min. Après ce laps de temps, étaler le mélange (beurre + Persiquick) sur la pâte, y parsemer le sucre et les amandes.

Cuisson ..... 220° pendant environ 20 min.

IREKS

De Délicieux Cookies

Emploi à 100% en sac de 10 kg

Recette

Sucre roux ..... 0,120 kg
Beurre ..... 0,350 kg
Mella (au choix : Mella Délice, Délice de Grand'Mère ou Mella goût citron) ..... 1,000 kg
Sabler l'ensemble des ingrédients.
Œufs ..... 0,100 kg
Ajouter 0,500 kg d'inclusions au choix : pépites de chocolat, fruits secs, pistaches... Peser des morceaux de 0,060 kg, faire une boule et mettre sur une plaque de cuisson.

Cuisson
Four à sole 180°C, 18 min. suivant le mœlleux souhaité.

Cookies chocolat
Avec Mella Délice de Grand-Mère

Cookies aux raisins secs
Avec Mella Délice

Cookies aux graines de sésame
Avec Mella Délice

Cookies Arlequin
Avec Mella goût Citron

Conception Impression 03/13

Cake goût citron

Emploi à 100%, en sac de 10 kg

Un délicieux Cake goût citron

avec Mella goût citron

Recette

Mella goût Citron ..... 1,000 kg
Beurre pommade ..... 0,400 kg
Œufs (entier) ..... 0,200 kg
Eau ..... 0,200 L

SUCCÈS ASSURÉ

Mode d'emploi

Mélanger l'ensemble des ingrédients à la feuille 5 min. à vitesse rapide. Mettre 0,350 kg de masse dans un moule (dimensions : 16 X 8 X 8).
À l'aide d'une corne carré huilé, pratiquer une incision au milieu du cake.

Cuisson

Four ventilé 175°C chaleur tombante à 150°C pendant 40 min.

Le Brioché

Avec Mella Viennois
Emploi à 100%, en sac de 25 kg

Recette

Mella Viennois ..... 10,000 kg
Lait ..... 3,000 L
Œufs ..... 1,500 L
Eau ..... 0,500 L
Beurre ..... 1,000 kg
Levure ..... 0,700 kg
Sucre ..... 1,200 kg
Pâte fermentée (de la veille) ..... 2,500 kg

La veille

À prélever sur une fournée de pâte à pain blanc de 2,5 kg.
Mettre au frigo jusqu'au lendemain.

Le lendemain

Pétrissage ..... 5 minutes en 1ère vitesse et 20 minutes en 2e vitesse.
Les temps de pétrissage sont donnés à titre indicatif et sont à adapter au type de matériel.

Température de pâte en fin de pétrissage ..... 28°C

Pointage ..... à température ambiante 28°C
Peser des pâtons de 0,350 kg les bouler et mettre sur plaque.

Temps de pousse ..... de 1 h 30 à 2 h à 28°C
Au moment de l'enfournement, pratiquer des incisions et forme de croix sur tout le long.

Cuisson ..... 190 à 160°C chaleur tombante.

Un délicieux Pain Brioché

SPÉCIAL BOULANGERIE PÂTISSERIE

Saveurs et authenticité

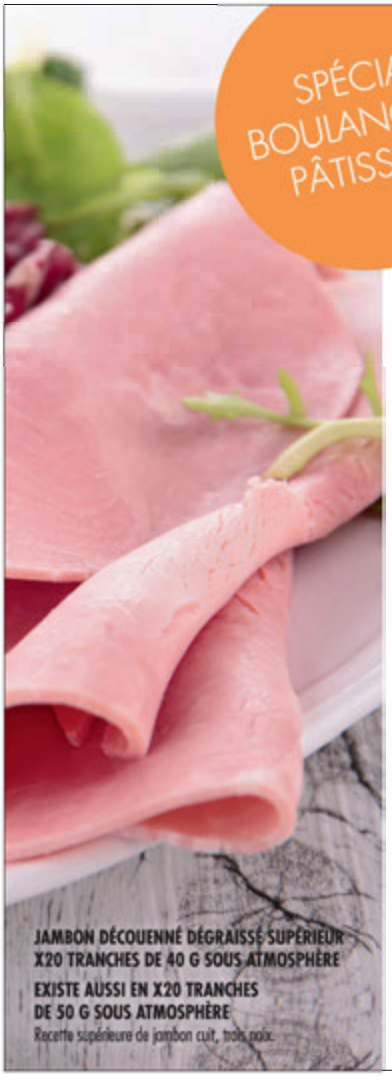
Fort de notre expérience,
nous mettons en œuvre depuis 1948 des produits élaborés
dans le respect de la meilleure tradition charcutière.

Avec notre sélection de charcuterie, pratiquez l'accord parfait !
Jambon supérieur, rillettes pur porc... Les classiques qui plaisent
toujours se marieront parfaitement avec tous les pains (campagnes,
pains au levain, pains de seigle, baguettes..) en sandwich
ou en accompagnement.

L.Fassier

TOUJOURS BIEN ACCOMPAGNÉ !

SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES SARTHOISES DEPUIS 1948



JAMBON DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ SUPÉRIEUR X20 TRANCHES DE 40 G SOUS ATMOSPHÈRE
EXISTE AUSSI EN X20 TRANCHES DE 50 G SOUS ATMOSPHÈRE
Recette supérieure de jambon cuit, trois poix.

RILLETTES PUR PORC DU MANS SUPÉRIEUR EN PAIN
Rillettes de porc [illegible] contiennent plus de 25% de morceaux de jambon. **1,7 kg env.** (préemballée 20 tranches de 85 g env.)

JAMBON SUPÉRIEUR TRAITEUR AVEC COUENNE
Jambon entier avec jambonneau (os raccourci sans fémur et sans quasi). Couenne cuite dans son jus. **8,5 kg env.**

L'automne à la carte

Fort de notre expérience,
nous mettons en œuvre depuis 1948 des produits élaborés
dans le respect de la meilleure tradition charcutière.

Profitez des plaisirs de saison.
Nos terrines aux parfums prononcés se marieront parfaitement
avec les pains rustiques pour des entrées de saison. Pour prolonger
le plaisir, laissez-vous tenter par notre savoureuse choucroute
et nos succullents Rillons Sarthois!

L.Fassier

PRÊT POUR PROFITER DE L'AUTOMNE

SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES SARTHOISES DEPUIS 1948

TERRINE DE SANGLIER AUX CHAMPIGNONS DES BOIS
Terrine en grès. 1,5 kg env. Recette de qualité supérieure. Hachage traditionnel avec marquants de viande.

TERRINE DE PERDRIX AUX RAISINS
Terrine en grès. 1,5 kg env. Recette de qualité supérieure. Hachage traditionnel avec marquants de viande.

TERRINE DE CHEVREUIL AUX FIGUES
Terrine en grès. **1,5 kg env.** Recette de qualité supérieure. Hachage traditionnel avec marquants de viande.

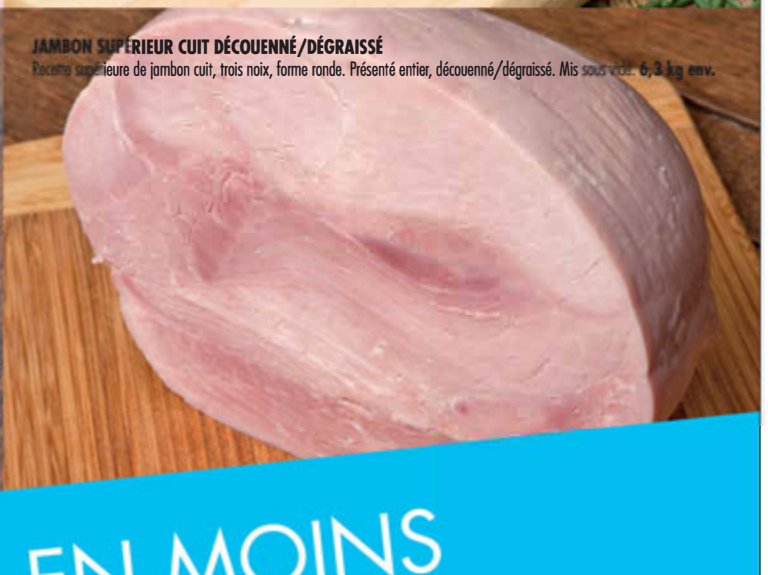
RILLONS SARTHOIS CUITS AU BOUILLON (X10)
Recette traditionnelle Sarthoise. Rillons issus de poitrines de porc découennées/dégraissées, cuits au bouillon, rissolés. **110 g sous atmosphère.**

KIT CHOUCROUTE (10 PERS.)
Kit comprenant : 10 Francfort boyaux naturels 60 g, 10 saucisses fumées 60 g, 10 tr. saucissons fumés cuits à l'ail 10 g, 10 tr. poitrines fumées demi-sel cuites 30 g.
1,6 kg env.

RÔTI CUIT SUPÉRIEUR AU BOUILLON
Recette traditionnelle issue de la longe de porc désossée/dégraissée/ficelée. Cuite au bouillon et brunie. **2,3 kg env.**

LARDONS ALLUMETTES SUPÉRIEUR
Poitrine de porc supérieure, fumée au bois de hêtre, désossée et coupée en allumettes. **500 g env. sous atmosphère.**

LANGUE DE PORC CUITE EN GELÉE
Recette de langue de porc cuite en gelée. Pain de langues rectangulaire. Mise dans son emballage de cuisson. **3 kg env.**



JAMBON SUPÉRIEUR CUIT DÉCOUENNÉ/DÉGRAISSÉ
Recette supérieure de jambon cuit, trois noix, forme ronde. Présenté entier, découenné/dégraissé. Mis sous vide. **6,3 kg env.**

25% DE SEL EN MOINS

et toujours aussi bon !

Fort de notre expérience, nous mettons en œuvre depuis 1948
des produits élaborés dans le respect de la meilleure tradition charcutière.
L'utilisation de bouillons maison et d'un cocktail d'épices savamment dosé nous a permis
de réduire de 25% de sel tout en conservant la saveur originale qui fait la réputation de nos produit.
25% de sel en moins = 100% équilibre et 100% saveur !

L. Fassier

C'EST AUSSI BON POUR LA SANTÉ !

SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES SARTHOISES DEPUIS 1948

Ciabatta Mini-Burger de Poulet

Betterave & Emmental

INGRÉDIENTS

- 1 baguette de pain
- 3 mini-hachés de poulet rôti
- Emmental en tranche
- 1 betterave rouge
- Quelques feuilles de basilic
- Sauce moutarde

PRÉPARATION

Proposez les mini-hachés de poulet rôti dans une baguette.

1. Tartinez la baguette de sauce moutarde.
2. Déposez sur le pain quelques feuilles de basilic, de fines tranches de betterave rouge et d'emmental.
3. Terminez par 3 mini-hachés de poulet rôti. Fermez la baguette

Servir frais !

Gastronome PROFESSIONNELS
L'engagement coopératif

Gastronome Distribution • ZAC de l'Aéropôle - 36 Impasse Louis Blériot - 44150 Ancenis - 309 707 214 RCS NANTES

www.imprimerie-plaisance.com

AIGUILLETTES DE POULET PANEES
Salade Caesar

INGRÉDIENTS

✓Aiguillettes de poulet panées Gastronome Professionnels
✓ Salade
✓ Tomates
✓ Parmesan
✓ Echalote
✓ Piment d'Espelette
✓ Citron
✓ Sel, Poivre

PREPARATION

- Dans un saladier ajoutez votre salade roquette
- Couper les tomates en rondelles
- Réchauffer les aiguillettes de poulet panées et couper-les en deux
- Ajouter à votre salade des petits copeaux de parmesan
- Disposer les rondelles de tomates et l'échalote émincé
- Ajouter un peu de sel, poivre, du citron et une pincée de piment d'Espelette pour assaisonner
- Servir froid.

Gastronome PROFESSIONNELS
L'engagement coopératif

Gastronome Distribution ZAC de l'Aéropôle BP 60123 44154 Ancenis cedex - 309707214 RCS de Nantes – 06/2016
www.gastronomeprofessionnels.com

Photo non contractuelle

Nordia

Miss Algae

ALGUES DE BRETAGNE

ROQUEFORT VERNIÈRES

VERNIÈRES FRÈRES

Fabricant de Roquefort au cœur de l'Aveyron à Roquefort sur Soulzon. Entreprise familiale et indépendante. Collecte exclusivement du lait de brebis auprès de ses 70 éleveurs et producteurs de lait de brebis situés sur le plateau du Lévézou à 800 mètres d'altitude. Ses deux caves situées au cœur du village de Roquefort sur Soulzon, lui permettent d'affiner les 1000 tonnes de Roquefort fabriquées à la laiterie de Villefranche de Panat . 35% de la production sont exportés à travers le monde Europe et Etats Unis.

Le nom de Vernières propriétaire de cave à Roquefort apparait dés la deuxième moitié du XVII ème siècle (1670) . Dans sa forme actuelle depuis 1890, l'entreprise est toujours la propriété de la famille Vernières. Conscient de l'héritage à pérenniser, Jean – François Ricard, maillon de la cinquième génération, reste profondément attaché aux méthodes traditionnelles de fabrication tout en adaptant l'entreprise aux techniques d'optimisation qualitative et ce, dans la stricte application de l'AOP Roquefort.

Les prêt-à-garnir Pidy

AMUSETTE
790.77.084
pcs: 84

ASSORTIMENT MINI CONES +COATING
508.99.280
pcs: 180

ASSORTIMENT MINI TRENDY NEUTRE
648.20.096
pcs: 96 (2x48)

ASSORTIMENT MINI TRENDY CHOCO
314.62.096
pcs: 96 (2x48)

ASSORTIMENT MINI TRENDY SUCRÉ
314.74.096
pcs: 96 (2x48)

SWEET TRENDY CARRÉ
302.74.096
pcs: 96

MINI CONES CHOCO +COATING
508.50.090
pcs: 90

SWEET TARTELETTE CHOCO
302.62.096
pcs: 96

SWEET TRENDY CARRÉ AU BEURRE
642.50.096
pcs: 96

Gourmet Pidy

Pidy France
Tél. : +33 3 20 23 70 05
france@pidy.com

www.pidy.com

Bienvenue dans la jungle !

Découvrez nos éclairs animaux :

Margot l'hippo
Framboise

Barnabé le chimpanzé
Caramel

Gaston le lion
Exotique

Inès la tigresse
Vanille

1 kit produits pour réaliser **4 recettes**...

Code kit : 4.46101.044

Désignation	Code DAWN	Cdt
DAWN® Delichaud EXTRA *Pour réaliser votre crème pâtissière*	203130006	Sac 2,5 kg
DAWN® DELIFRUIT® Classic Framboise *Pour aromatiser et colorer vos garnitures*	800272333	Boîte 2,7 kg
DAWN® DELIFRUIT ® Classic Passion *Pour aromatiser et colorer vos garnitures*	800699333	Boîte 2,7 kg
DAWN® Compound Caramel *Pour aromatiser et colorer vos garnitures*	202018320	Pot 1kg
DAWN® Fondant Sublime *Pour glacer vos éclairs*	803260301	Seau 7 kg
DAWN® Pâte d'amande rose 23% *Pour varier vos finitions*	775431100	Seau 1 kg

- **1 boîte de décors en chocolat**
  160 pièces (40 de chaque motif)
- **La fiche détaillée des 4 recettes**
- **1 affiche A3** à accrocher en boutique pour communiquer sur l'événement et attirer de nouveaux clients

Pour en savoir plus et commander un kit, contacter votre commercial Michard !

candia PROFESSIONNEL

Les Crèmes Techniques

Des crèmes de GRANDE QUALITÉ ADAPTÉES à toutes vos applications

SPÉCIAL FOISONNEMENT

• Un excellent taux de foisonnement avec une remarquable tenue.

LIAISON & CUISSON

• Une crème légère pour réaliser : sauces, appareils sucrés ou salés, finitions de potages et veloutés.

ORIGINE FRANCE

Crème Spécial Foisonnement
35% de M.G.
59897 - Brique de 1 litre
Colis de 6 litres
€ h.t. le litre

Crème Liaison & Cuisson
18% de M.G.
59894 - Brique de 1 litre
Colis de 6 litres
€ h.t. le litre

Société ENTREMONT ALLIANCE 325 520 450 RCS ANNECY - locataire-gérante pour les catégories beurre, lait, crème et fromage ADP (réseau consommation hors domicile)

Boostez votre Créativité !

La Vie de Château — Faites vous une autre idée du fromage

au Cœur du Pays Vert

Dés de Pur Brebis

Un fromage incontournable des recettes estivales Frais en bouche

Conditionnement :
Dés 1 cm x 1 cm
Colis de 6 barquettes de 500 g

Bleu d'Auvergne ½ pain « Au cœur du Pays vert »

Croûte fine, légèrement fleurie, goût franc et typé

Conditionnement :
1,25 kg x 4

Brie

Onctueux et fondant à froid et à chaud

Conditionnement :
Barquette de 30 tranches de 25 g (5 cm x 10 cm)
Colis de 6 barquettes de 750 g

Cantal jeune

Texture fondante, saveur douce et fruitée

Conditionnement :
Barquette de 30 tranches de 20 g (5x15 cm)
Colis de 6 barquettes

SODIAAL FOOD EXPERTS

SODIAAL FOOD EXPERTS, Société Entremont SAS – 25 faubourg des Balmettes - CS 60039 74001 Annecy Cedex
Tel : (33) 04 50 33 24 00 – Fax : (33) 04 50 33 24 24 – www.sodiaalfoodexperts.com - serviceclient@sodiaalfoodexperts.com

LE MARCHÉ DU SUD

TOMATES CONFITES

AUX SAVEURS DU SUD

Déjà Egouttées!
+ Pratique
+Economique

UN NOUVEAU CONDITIONNEMENT
PRATIQUE ET REFERMABLE

DLC: 35 JOURS
FORMAT: 500G
GENCOD: 3585510021471

sud'n'sol

AGROPOLE ESTILLAC - 47310 ESTILLAC - FRANCE
05 53 77 55 22 - COMMERCIAL@SUDNSOL.COM - WWW.SUDNSOL.COM

CÉMOI
CHOCOLATIER
FRANÇAIS
70%
Noir bio 70%
Equateur
33817
66%
Noir bio 64%
São Tomé
33815
64%
Noir 64%
Côte d'Ivoire
33816
CARAMEL
Lait Caramel
33819
DUNE
Dune
33818
PUR BEURRE DE CACAO
PURE COCOA BUTTER
EN FRANCE
FABRIQUÉ ICI
TRANSPARENCE
CACAO CÉMOI
CÉMOI S'ENGAGE EN FAVEUR D'UN CACAO ISSU D'UNE CULTURE DURABLE

WALDKORN®
THE ORIGINAL
3 en 1
WALDKORN®
SEIGLE ANCIEN
Crédit photo : SM France / Studio Pygmalion
Waldkorn®, le temps révèle son goût.

Bûche Helsinki

Recette pour 6 bûches de 56 cm
Moule bûche "Délice 362007" - Matfer

Biscuit Moelleux aux Framboises

1650 g	**CAKE NATURE**
660 g	Huile
660 g	Eau
170 g	Œufs
300 g	Brisures de framboises

Au batteur, à l'aide d'une feuille, mélanger l'ensemble des ingrédients (sauf les brisures de framboises) pendant 1 min en 1ère vitesse puis 4 min en 2ème vitesse.
Etaler la masse dans 2 cadres de 60 x 40 cm (1550 g / cadre) et parsemer de brisures de framboises.
Cuire +/- 15 min à 160°C en four ventilé.

Guimauve Framboise

500 g	Sucre
200 g	Purée de framboise
150 g	**STABOLINE 815 (1)**
220 g	**STABOLINE 815 (2)**
18 Pcs	Gélatine en feuille
5 g	Jus de citron

Cuire le sucre, la purée de framboise et **STABOLINE 815 (1)** à 110°C.
Verser l'ensemble dans une cuve de batteur contenant la deuxième partie de **STABOLINE 815 (2)**. Fouetter quelques instants en 1ère vitesse, ajouter la gélatine fondue (préalablement réhydratée et essorée), puis le jus de citron.
Monter l'ensemble en 3ème vitesse pendant 3 min et refroidir en 2ème vitesse.
Dresser de suite.

Mousse Vanille

1350 g	**GEL VANILLE**
2000 g	Lait
3300 g	**EDELWEISS**

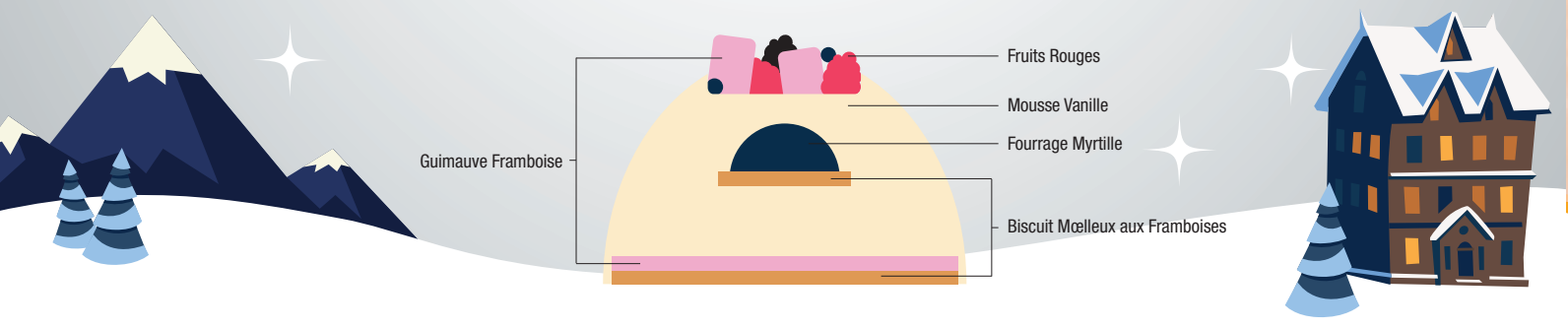
Mélanger **GEL VANILLE** et le lait tempéré (18 à 25°C).
Incorporer délicatement la crème **EDELWEISS** légèrement montée.

Fourrage Myrtille

720 g	**FRUFFI MYRTILLE**

Montage et Finition

Couper 6 bandes de 7 cm de large dans les biscuits moelleux aux framboises et dresser sur le dessus la guimauve framboise à l'aide d'une douille de 10 mm Ø. Passer au grand froid. Couper des bandes de 3,5 cm de large dans le restant de biscuit, réserver pour le montage.
Etaler le restant de guimauve sur un Silpat® préalablement graissé avec **ONE SPRAY** et saupoudrer généreusement de **CODINEIGE**. Laisser sécher 24h puis détailler des carrés d'environ 2 x 2 cm. Réserver pour le décor. Garnir les moules à bûche de mousse vanille (400 g / bûche). Dresser un boudin de fourrage myrtille à l'aide d'une poche sans douille (120 g / bûche) et déposer une bande de biscuit moelleux de 3,5 cm de large. Compléter le moule de mousse vanille jusqu'à 2,5 cm du bord, obturer avec une bande de biscuit/guimauve et passer au grand froid.
Démouler puis pulvériser d'un mélange 50/50 beurre de cacao/**CHOCOLAT BLANC 29%** et de colorant blanc.
Décorer de fruits rouges et de guimauve framboise. Si vous le souhaitez, placer à chaque extrémité des embouts réalisés avec **CHOCOLAT BLANC 29%**.



La bûche "Fantaisie"

Signée par Jean-Michel Perruchon,
Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie,
créée avec le Croquant
Fruits rouges Marguerite.

À l'image des grands chefs pâtissiers, libérez votre créativité en vous appuyant sur l'excellence des Collections Marguerite !
Les Croquants apportent une texture originale et croustillante à toutes vos créations et se déclinent dans 7 saveurs délicieusement tendance.
Ils se prêtent ainsi à toutes les associations gourmandes pour imaginer des desserts raffinés ou revisiter des classiques… parce que votre art exige le meilleur !

Un éventail unique de saveurs authentiques

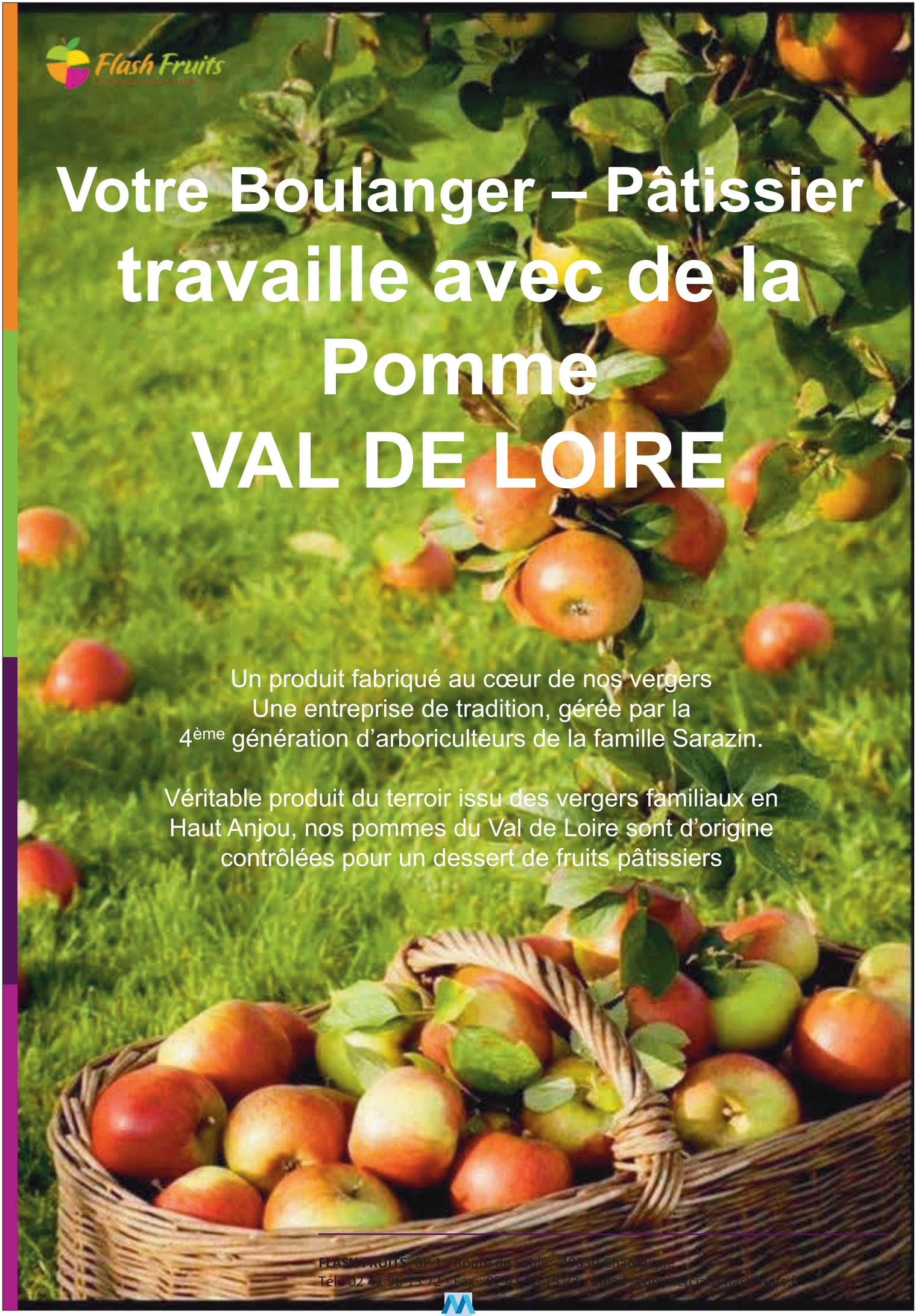
Croquants :
Pralin Croquant,
Croquant Chocolat Blanc,
Croquant Pistache,
Croquant Spéculoos,
Croquant Caramel Fleur de sel,
Croquant Fruits rouges,
Croquant Citron meringué

Crédit photos : CSM France / Studio Pygmalion / Studio Gala – www.d3v.com

0 800 616 816 Service & appel gratuits
www.csmbakerysolutions.com
Produits disponibles auprès de votre distributeur BACK EUROP France

Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Mof Pâtissier Confiseur

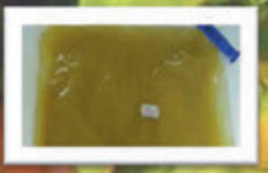

Flash Fruits
Votre Boulanger – Pâtissier travaille avec de la Pomme VAL DE LOIRE
Un produit fabriqué au cœur de nos vergers
Une entreprise de tradition, gérée par la 4ème génération d'arboriculteurs de la famille Sarazin.
Véritable produit du terroir issu des vergers familiaux en Haut Anjou, nos pommes du Val de Loire sont d'origine contrôlées pour un dessert de fruits pâtissiers
FLASH FRUITS BP 1 - Route de Sablé - 49330 Champigné
Tél. 02 41 96 15 72 - Fax : 02 41 96 15 73 - Email : commercial@flashfruits.fr

Compote de Pomme 33° B 3 kg Val de Loire

4ème génération d'arboriculteur en Maine-et-Loire avec un savoir faire de 25 ans.

Flash Fruits présente :

- *une compote de pomme 33° B lisse VDL*



Points forts:

- *Fabrication à partir de nos vergers familiaux avec une pomme d'Origine contrôlée issue du Val de Loire*
- *Culture sur une terre argileuse qui favorise la bonne tenue en cuisson même à plus de 200° C.*
- *Goût de terroir : tradition de notre région*
- *Sans fructose / sans glucose*
- *Produits frais pasteurisés avec une DLC à 90 jours*
- *Conservation au froid 2 jours après ouverture*
- *Poches de 3 kg avec pince pour fermeture*

FLASH FRUITS BP 1 - Route de Sablé - 49330 Champigné
Tél : 02 41 96 15 72 - Fax : 02 41 96 15 73 - Email : commercial@flashfruits.fr

Salade napolitaine **BACK EUROP**

INGRÉDIENTS

- Salade (type mesclun ou roquette)
- Billes de mozzarella
- Jambon serrano
- Champignons frais
- **Oignons frits BACK EUROP**
- Vinaigrette balsamique

PRÉPARATION

Dresser la salade au milieu de l'assiette ou dans un bol.
Rouler les tranches de jambon serrano et les déposer sur le lit de salade.
Répartir les champignons frais préalablement coupés en fines tranches ainsi que les billes de mozzarella.
Disperser les **oignons frits** par-dessus.
Assaisonner avec de la vinaigrette balsamique.

SÉLECTION BACK EUROP

Oignons frits
Sachet 400 g
Code BEF 28865

Le Cobourg®

• ATELIER DE TARTINABLES •

• IDÉE SANDWICH •

TARTINABLE DE THON À LA NIÇOISE

Un tartinable de thon aux saveurs méridionales généreusement garni de haricots verts, tomates, olives, câpres et œufs.

Ingrédients : Bagel, Tartinable de thon à la Niçoise Le Cobourg, salade verte, haricots verts, oignon rouge, anneaux d'olives noires, poivre noir, huile d'olive

LES ATOUTS

- Facile à utiliser : tartiner en un seul mouvement
- Une qualité constante
- Un goût homogène
- Variation dans votre offre

LES RECETTES LES PLUS APPRÉCIÉES EN FRANCE

- Tartinable de fromage frais au saumon fumé
- Tartinable de poulet samourai
- Tartinable de thon à la Niçoise
- Tartinable de thon Toscane
- Tartinable de poulet mayo
- Tartinable de crabe
- Tartinable de poulet curry
- Tartinable de pita piquant

Le Cobourg®

Bisschoppenhoflaan 565 • B-2100 Deurne
T 0032 2 454 82 01 • F 0032 2 582 80 13
www.lecobourg.fr

McCain
Our Menu Signatures
BISTRO-STYLE FRIES
Bistro-Style, une frite de caractère à la hauteur de vos plats
Une texture unique extrêmement fondante
Une coupe généreuse et gourmande
Un excellent maintien de la chaleur
Produite en France
Le goût authentique de la pomme de terre Bintje relevé par une pointe de sel
McCain Alimentaire SAS - RCS ARRAS B320 442 726 - Capital de 15 200 000€ - Août 2016

l'hirondelle
1895
LEVURE SPÉCIALE PAIN DE TRADITION FRANÇAISE
NOUVELLE LEVURE
ORIGINE FRANCE GARANTIE
LE BON GOÛT DE LA TRADITION
L'Hirondelle 1895, la levure spéciale pain de tradition française.
FACILITE LE TRAVAIL DE LA BAGUETTE EN POUSSE EN BAC
ÉVITE LA PRISE DE COULEUR EXCESSIVE
AMÉLIORE LE CROUSTILLANT ET LA FINESSE DE LA CROÛTE
LESAFFRE

ESSAYEZ-VOUS
AU PAIN POLAIRE SUÉDOIS !
AU PAIN HAMBURGER AMÉRICAIN !
LES FOURNÉES DU MONDE

Les crèmes Debic
“spécial pâtisserie”

Tenue & Foisonnement
Colis de 6 x 1 L
Colis de 3 x 5 L

Crème 35 %
Colis de 6 x 2 L
Colis de 3 x 5 L

DUO
Colis de 6 x 2 L
Colis de 3 x 5 L

La gamme “spécial pâtisserie” assure une tenue exceptionnelle associée à un foisonnement très supérieur à une crème standard : confort, régularité et générosité sont garantis pour toutes les applications.

Debic.com

Toujours plus loin, ensemble.

Le Groupe COLLET est spécialisé dans l'abattage et la transformation des viandes de veau et de bœuf.

- La sté CHAPIN, située à Rennes (35) est l'outil d'abattage et de désossage des viandes de bœuf et veau. CHAPIN produit également les viandes cuites et la saucisserie.

Jean Chapin

- Les Ets MONFORT, situés au FAOUËT (56), sont spécialisés en transformation de viandes hachées et piécées fraîches et surgelées.

- La société AIM ANTRAIN (35) est spécialisée dans l'abattage et la commercialisation de viandes (carcasses) de haute qualité.

Groupe COLLET

GOLD

Crumble de noix de Pécan, mousse au caramel et noix de pécan, crémeux au café et glaçage chocolat

Recette réalisée avec du beurre extra-fin cake, de la crème 35% et de la Duo Debic

Debic.com

Toujours plus loin, ensemble.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.debic.com

Eurial

CACAO BARRY
Since 1842

NOTRE SÉLECTION DE CHOCOLATS CACAO BARRY®

Une large gamme de chocolats aux goûts uniques pour réaliser pâtisseries, mousses et desserts à l'assiette.

Inaya™ 65%

Code 28644 - 5 kg

/ Chocolat de couverture noir
/ Goût cacao intense
/ Bel équilibre entre amertume et notes acidulées
/ Ganaches, mousses, moelleux et boissons chocolatées

Alunga™ 41%

Code 28643 - 5 kg

/ Chocolat de couverture au lait
/ Peu sucré
/ Au goût puissant de cacao et de lait
/ Mousses, ganaches, boissons chocolatées

Haïti 65% KD

Code 33608 - 2,5 kg

/ Chocolat de couverture noir d'Origine
/ Un profil de goût unique et exceptionnel
/ Multi applications

Café Crokine™

Code 33609 - 5 kg

/ Café véritable pour un goût authentique
/ Une préparation croquante avec 15% de grué de cacao caramélisé
/ Un prêt-à-l'emploi de qualité supérieure
/ Intérieurs

ENTREMETS INAYA™ CAFÉ CROKINE™

Recette pour 3 entremets Ø160 mm

BISCUIT CACAO EXTRA BRUTE

Pour une plaque 40 x 60 cm

Monter	100 g	Blanc d'œufs
	250 g	Œufs entiers
	200 g	Sucre semoule
Monter en meringue	100 g	Blanc d'œufs
	80 g	Sucre semoule
Mélanger délicatement les deux appareils		
Tamiser	60 g	Farine
Puis ajouter	60 g	Poudre de ***Cacao Extra Brute***

Cuire à 160°C pendant 20 minutes. Détailler 3 disques de Ø140 mm.
Étaler 130 gr de ***Café Crokine™*** sur chaque biscuit.

CRÉMEUX CAFÉ

Bouillir	150 g	Crème liquide 35% M.G
	50 g	Lait entier
Blanchir	5 g	Sucre semoule
	25 g	Jaunes d'œufs
	8 g	Café soluble
Cuire à 85°C, chinoiser.		
Et verser sur	150 g	***Chocolat de couverture au lait d'Origine Ghana***
	50 g	Mascarpone

Couler un flexipan Ø140 mm. Poids insert : 135 gr.

MOUSSE INAYA™

Bouillir	265 g	Lait entier
Verser sur	510 g	***Chocolat Inaya™***
Ajouter à 40°C	720 g	Crème montée souple 35% M.G

GLAÇAGE CACAO

Cuire à 120°C	390 g	Sucre semoule
	160 g	Eau
Bouillir ensemble	290 g	Crème liquide 35% MG
	100 g	***Poudre Cacao***
	40 g	Sucre inverti
Ajouter au sirop de sucre cuit, bouillir de nouveau l'ensemble		
A 60°C, ajouter	15 g	Gélatine 200 Bloom
	90 g	Eau d'hydratation

Mixer, réserver au froid 24 heures, utiliser à 30°C.

MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT ALUNGA™

Recette pour environ 10 verrines

Bouillir	190 g	Lait entier
Verser sur	300 g	***Chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%***
À 35°C, incorporer	520 g	Crème montée souple 35% M.G.

Verser le lait bouillant sur le ***chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%***.
À 35°C, incorporer la crème montée souple 35% M.G.

Pour le dressage, déposer une pastille de ***chocolat de couverture au lait Alunga™ 41%*** entre 2 couches de mousse ***Alunga™***.

Déguster à 12-14°C.

Inspirons vos créations™

www.cacao-barry.com

Et retrouvez-nous aussi sur

Barry Callebaut France - 5, boulevard Michelet - 78250 Hardricourt - T+33 1 30 22 84 00

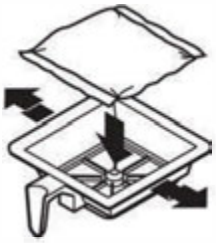
MIKO CAFÉ-SERVICE « Formule Filtre »

Une dose de café moulu insérée dans une poche en filtre papier !

- Carton de 36 ou 48 filtres-doses.
- Grand choix parmi différentes qualités : Diamant Noir, Baccara, Concerto et une gamme commerce équitable et développement durable « Puro ».

Test sans engagement dans votre établissement...

MISE À DISPOSITION GRATUITE DE LA MACHINE



Filtre dose Diamant noir	Carton 36 pièces	*Code BEF 28337*
Filtre dose Baccara	Carton 36 pièces	*Code BEF 28338*
Filtre dose Concerto	Carton 48 pièces	*Code BEF 28339*
Filtre dose Fuerte	Carton 48 pièces	*Code BEF 28342*

miko Café Service

PURO Fairtrade Coffee saving the rainforest

TOUT LE PLAISIR EST POUR VOUS

NOUVELLES RECETTES

Mexicanos : Sauce émulsionnée, saveur tomatée et épicée.
Fish and Fish : Sauce blanche agrémentée d'oignons et de cornichons.
Chiken Bacon : Saveur caractéristique du poulet aromatisé bacon.
Cheddar : Sauce lisse et épaisse caractéristique du cheddar

NOUVEAU
CONDITIONNEMENT EN BIB 5KG

ovipac

Le Blanc des Chefs ★★★

Blanc d'œuf liquide pâtissier LE BLANC DES CHEFS

La solution pour vos applications en pâtisserie et confiserie : macarons, meringues françaises et italiennes, guimauves...

Produit et service

- Bidon plastique à poignée
- Etiquette de traçabilité détachable
- Son bouchon à vis lui assure une facilité d'ouverture et de fermeture

Sécurité

- Pasteurisation effectuée dans l'emballage garantissant une sécurité supplémentaire contre la salmonelle et la listeria.
- Pasteurisation optimisée éliminant les bactéries pathogènes et préservant les propriétés culinaires du blanc d'œuf.

Conditionnement

Code produit	Conditionnement	Colisage	DLC
8763	Bidon de 1 kg	Pack de 6 bidons	56 jours
8764	Bidon de 2 kg	Pack de 6 bidons	56 jours

Performance produit

- Un foisonnement optimal.
- Une tenue renforcée.
- Qualité et sélection des œufs.
  100 g de blanc = 1L de mousse

* Suggestion de présentation

OVIPAC. L'ŒUF DES CHEFS

Ovoteam : Rue des sports-Naizin-BP 70401-56504 LOCMINÉ cedex / www.ovoteam.net / 02.97.27.48.27

Panibois®

L'innovation au service de la Tradition

L'inventeur de la cuisson dans le bois

Cap Traiteur
le jardin des saveurs

LE FROMAGE BLANC DES LIMOUSINS

LE FROMAGE BLANC DES LIMOUSINS
Lissé et onctueux

LA CRÈME FRAICHE DES LIMOUSINS
Crème épaisse

LAITERIE Les Fayes

7,9%

LE FROMAGE BLANC® DES LIMOUSINS
Lissé et onctueux
POIDS NET 2,5Kg

30%

LA CRÈME FRAICHE® DES LIMOUSINS
Crème épaisse
POIDS NET 1Kg

LE FROMAGE BLANC DES LIMOUSINS

SO moelleux

NOUVEAUTÉS BY BRIDOR

Pains sandwichs 140g (x46)

SO voilés ! SO innovants !

LE VISUEL D'UN PAIN FRANÇAIS avec leur grigne et leur finition légèrement farinée

&

LA TEXTURE D'UN PAIN ANGLOSAXON avec leur croûte ultra fine et leur mie mœlleuse

Bridor *de* France - Olivet - 35530 - Servon sur Vilaine - France - Tél +33 (0)2 99 00 11 67 - Fax +33 (0)2 99 00 21 26
Contact France : commercialfrance@le-duff.com - www.bridor*de*france.com - www.bridor*de*france.tv

Parfait Glacé :
une base neutre prête à foisonner pour réaliser tous types de desserts glacés

Les produits Debic vous offrent l'assurance d'une saveur inégalée, d'une texture originale et d'un résultat final irréprochable

Debic .com

Toujours plus loin, ensemble.

Debic, de la créativité pour votre offre snacking

Bagel aux gambas et curry

Recette réalisée avec Vegetop 1L Debic

Panna Cotta Revisitée

La Panna Cotta peut être foisonnée pour un dessert original et léger

Recette réalisée avec Panna Cotta 1L Debic

Debic.com

Toujours plus loin, ensemble.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.debic.com

peka

Découvrez
notre gamme gratins

La marque Peka Freshline, une large sélection de pommes de terre pasteurisées et de spécialités à base de pommes de terre, destinée exclusivement à la restauration commerciale et collective et aux Bouchers, Charcutiers et Traiteurs.

Retrouvez l'ensemble de notre gamme sur

pekakroef.com

« portionnable à souhait »

Marie
RESTAURATION

vous facilite la vie avec des produits services adaptés à vos besoins !

Plaques de pâte feuilletée pur beurre 700g

Fond de pizza tomaté Ø30 cm - 310 g

Marie Restauration, c'est :
> Des produits services adaptés à vos besoins et à vos menus,
> Le choix et la diversité grâce à notre large gamme de produits,
> Une exigence qualité pour vous et vos convives,
> Le goût et le plaisir avant tout...

Quiches & Tartes
Pizzas
Plats Cuisinés
Crêpes
Feuilletés
Bio
Desserts

D'autres questions? Rendez-vous sur notre site www.marierestauration.com

Marie Surgelés S.A.S.U. - 8 rue de l'Industrie - 86110 Mirebeau
Tél. : 05 49 50 21 18 - Fax : 05 49 50 21 53

Sacs cuisson

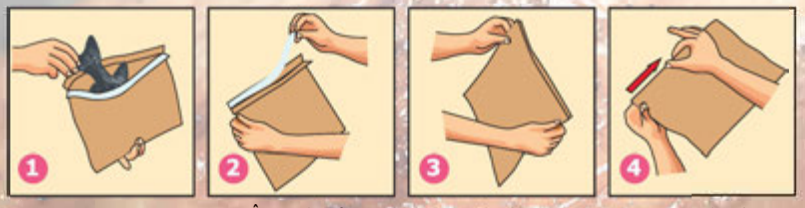
Atlanti Cook

Sacs cuisson " Atlanti-Cook "

Kraft 36 g/m² - Fenêtre PET 23 µ - Adhésive

Réf.	Format (mm)		U/ Colis	Paquet de	Ligne tarif	Coul.
SACOOKMMB	**290 x 250**	*4 recettes volailles par colis*	500		559	

Emballez vos produits en 4 gestes simples et rapides



1. Remplissez le sac
2. Ôtez la bande de protection
3. Rabattez le pli en tirant chaque extrémité du sac
4. Pressez les 2 bords pour une parfaite étanchéité

Nouveau OSCAR 2014 DE L'EMBALLAGE

MARQUE DÉPOSÉE

- **Facile à manipuler.**
- **Aucune fuite ni odeur, ni projection dans le four.**
- **Pour une cuisine saine : percez, mettez au four traditionnel ou micro-ondes, servez.**

Pochettes adhésives " Charcutier - Traiteur "

Kraft enduit PE 44 g/m²

Réf.	Format (mm)	U/ Colis	Paquet de	Ligne tarif	Coul.
Charcutier - Traiteur					
POCIPE166C	**166 x 250**	1 000		560	
POCIPE250C	**250 x 250**	1 000		561	
POCIPE280C	**250 x 330**	500		562	
Le Boucher					
POCIPE166B	**166 x 250**	1 000		563	
POCIPE250B	**250 x 250**	1 000		564	
POCIPE280B	**250 x 330**	500		565	
Fromager & Crémier					
POCIPE166F	**166 x 250**	1 000		566	
POCIPE250F	**250 x 250**	1 000		567	
POCIPE280F	**250 x 330**	500		568	

Pochettes adhésives

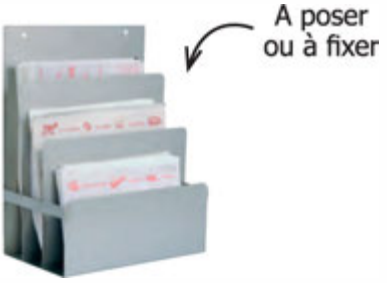
PEBD Macroperforé

- Réduit le temps de manipulation.
- Garantit une hygiène parfaite.
- Economie du suremballage.
- Fermeture adhésive brevetée.
- Etanchéité brevetée à 100 %.

Présentoir pochettes adhésives

Inox

Réf.	Désignation	U/ Colis	Paquet de	Ligne tarif	Coul.
PPOCINOX	**Présentoir inox**	1		569	



Nous sommes fabriquant de papier d'emballage, nous contacter pour toutes demandes de développement.

► Boîte pâtissière carrée « **BRETAGNE** »
Interieur teinté + super vernis
paquets de 50 sous film

7 tailles boîtes carrées H5 cm
16, 18, 20, 23, 26, 29 et 32 cm

7 tailles boîtes carrées H8 cm
16, 18, 20, 22, 25, 28 et 32 cm

► Boîte à bûche « **VICTORIA** »
paquets de 25 sous film

7 tailles boîtes bûche
15 x 11 x 11 cm..... Lin
20 x 11 x 11 cm..... Rouge
25 x 11 x 11 cm..... Jaune
30 x 11 x 11 cm..... Chocolat
35 x 11 x 11 cm..... Vert
40 x 11 x 11 cm..... Parme
50 x 11 x 11 cm..... Parme

► Boîte 2 bûchette « **VICTORIA** »
paquets de 25 sous film

13 x 11 x 8 cm.....Clémentine

THIOLAT PACKAGING
THIOLAT - 5, rue Roger Dion C.S. 81304 - 41013 BLOIS CEDEX
Téléphone : +33 (0)2 54 90 30 30 - Fax : +33 (0)2 54 90 30 60 - www.thiolat.com

Éclairs Chocolat

Ingrédients pour 10 personnes

Pâte à Choux		Pâtissière Chocolat		Chocolats	
Lait	125 g	Lait	500 g	Chocolat de Couverture Noir Bio 70% CÉMOI Equateur	75 g
Eau	125 g	Jaunes d'œufs	100 g		
Beurre	125 g	Sucre	100 g		
Sel	4 g	Poudre à crème	17 g		
Farine	137 g	Farine	18 g		
Œufs	200 g				

Garniture
Plaquettes chocolat rectangulaires

Pâte à Choux

1 Tamiser la farine. Faire bouillir le lait avec l'eau, le sel, le sucre semoule et le beurre.
2 Ajouter la farine hors du feu. Remettre sur le feu et dessécher à l'aide d'une spatule.
L'appareil est prêt quand il se détache du récipient.
3 Verser la pâte dans la cuve d'un batteur.
A l'aide de la feuille, incorporer les oeufs petit à petit sans trop travailler la pâte, celle-ci doit faire un beau ruban, ni trop ferme, ni trop mou.
4 Pocher à l'aide d'une douille cannelée puis cuire au four à 150°C
(ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson).

Pâtissière Chocolat

1 Mettre le lait à bouillir.
2 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre, ajouter la poudre à crème et la farine.
3 Mélanger puis délayer avec un peu de lait chaud.
4 Remettre ce mélange dans la casserole et cuire 2 minutes à partir de l'ébullition.
5 Ajouter la couverture fondue puis couvrir de film étirable.
6 Réserver au frais.

Dressage et Finition

1 Garnir les éclairs de crème pâtissière détendue au batteur puis pocher des billes sur le dessus.
Déposer une plaquette de chocolat.

offrez-vous un instant gourmand
en dégustant une crêpe Grand Marnier®

La liqueur Grand Marnier Cordon Rouge Professionnelle nécessite un numéro UT pour toutes utilisations. N'hésitez pas à contacter Monsieur Bruno BORDIER qui fera le nécessaire pour vous le procurer. Tél : 06 81 60 39 18 - mail : bordier.b@grandmarnier.tm.fr

Gamme Essentielle

Croissant cru prédoré 65g (x180)
Pain chocolat cru prédoré75g (x165)

SPECIAL ARTISANS

NOUVEAUTÉS BY BRIDOR

De beaux volumes

Des saveurs consensuelles :
des viennoiseries **PUR BEURRE**, croustillantes et moelleuses à l'intérieur, au bon goût de beurre et à la mie jaune caractéristique

Une gamme au service des artisans :

- Des produits **très réguliers** avec un **feuilletage bien développé**
- Déjà **pré-dorés** pour gagner du temps
- Des **barèmes** de **remise en oeuvre identiques** pour le croissant et le pain au chocolat (température et durée)

Bridor *de* France - Olivet - 35530 - Servon sur Vilaine - France - Tél +33 (0)2 99 00 11 67 - Fax +33 (0)2 99 00 21 26
Contact France : commercialfrance@le-duff.com - www.bridor*de*france.com - www.bridor*de*france.tv

Franck Deville
L'Artisan Macaronier des Chefs
- France -
FRANCK DEVILLE
www.franckdeville.fr
+33(0)4 77 46 03 39
macarons@franckdeville.fr
ZI les Buissons - Rue Grüner
42230 Roche la Molière - France

Restauration Commerciale
KINDER MAXI 340 PIÈCES
KINDER SCHOKO-BONS 345 PIÈCES
KINDER BUENO 180 PIÈCES
KINDER COUNTRY 320 PIÈCES

Boulangerie Pâtisserie

FERRERO

NUTELLA 3KG

BOX KINDER PRÊT À VENDRE

KINDER SURPRISE
72 OEUFS

TIFON®
L'hygiène des mains
Hand hygiene

Les produits Tifon® assurent une hygiène parfaite dans tous les milieux professionnels même les plus exigeants.

SANITIZER®
ANTIBAC®

MAIN

FRESH

NATURÉCO
GAMME ECOLABEL

MP hygiene, fabricant de savons et de solutions pour l'hygiène des mains en milieu professionnel.

+33(0)4 75 33 75 00
contact@mphygiene.com

www.mphygiene.com

MP hygiene®
Fabricant français et responsable

Evadis®
intelligent systems

autocut® inside
UNE MARQUE MP HYGIENE

AUTONOMIE - ÉCONOMIE - HYGIÈNE - SATISFACTION

+33(0)4 75 33 75 00
contact@mphygiene.com

www.mphygiene.com

MP hygiene®
Fabricant français et responsable

Tendance
Fruits Rouges
PANEMEX

Vivien Paille
Vivez bien !

NOTRE GAMME DE PRODUITS AU SERVICE DE PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION.

Gamme BIO

Gamme Origine France

Gamme mélanges de céréales

hafner
"Le Spécialiste du prêt à garnir depuis 1929"

• Le Sablé Breton •

Authentique & Gourmand

pour des pâtisseries élégantes et modernes

Un **véritable** Sablé Breton **riche** en **beurre** (23%)

Une **texture friable** & **fondante** en bouche

Un **goût généreux** & **gourmand**

« Sublime les fruits frais
et les garnitures gourmandes »

Biscuits HAFNER - Avenue de Bellegarde - 42330 Saint-Galmier - France
Tél : 04 77 54 02 03 - Fax : 04 77 52 76 76

www.hafner.fr

LA MADELEINE 23 22

JUSTE SORTIE DU FOUR
croustillante et fondante

23% D'OEUFS • PUR BEURRE 22% • 45g

La solution pour
des **dessert originaux**

Sur place ou à emporter :
à l'unité, par lots, en sachets

A toute heure : petit déjeuner, dessert, goûter, petits creux...

L'Atelier St Michel
Biscuits et gâteaux

Facile à conserver et toujours disponible
Madeleine surgelée (DLUO 12 mois)

190°C / 375°F

6mn

Mise en œuvre
simple et rapide

RCS St Michel Biscuits SAS 421 019 951

Les établissements Michard vous invitent à découvrir les produits Nestlé Professional®

CHEF Maggi Nestlé docello

LES FONDS ET FUMETS

Base puissante et viandée
pour des recettes de caractère

Fonds Brun Lié Chef
600 g pour 15 à 30 L

Base personnalisable
pour vos sauces et pochages

Fumet de Poisson Chef
900 g pour 36 à 60 L

100% d'ingrédients
d'origine naturelle

Fonds de Veau Naturel
Brique de 1 L
Réalisé avec 1,6 kg d'os / L de Fonds

LES JUS

Recette riche en goût
11.8% de canard

Jus de Canard
600 g pour 10 à 20 L

LES BOUILLONS

Idéal pour une recette
légère et tendance !

Bouillon de Légumes
1 kg pour 66 L

NESTLÉ FRANCE S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits NESTLÉ S.A.

Idées Recettes pour les Chefs !

CHEF

RECETTES GASTRO

Pour 10 couverts

Dos de bar de ligne rôti aux asperges, vinaigrette tiède au jus de viande et vinaigre de Chardonnay

Ingrédients

- **Fonds de Veau Naturel* CHEF® 1L**
- Dos de bar avec peau : 10 pièces de 150 g
- Asperge verte : 30 pièces
- Asperge blanche : 20 pièces
- Vinaigre de Chardonnay : 5cl
- Échalote : 50g
- Thym citron PM
- Basilic : 1/2 botte
- Pétale de tomate confite : 20 pièces
- Oignon nouveau : 5 pièces
- Oignon rouge ciselé : 50g
- Citron vert : 1 pièce
- Beurre frais : 100g
- Huile d'olive : 25cl

Préparation

Réserver les plus petites feuilles de basilic et concasser le reste.
Tailler l'échalote en mirepoix et blondir avec un peu d'huile d'olive. Mouiller avec le Fonds de Veau Naturel* CHEF®, laisser cuire à frémissement et réduire d'1/3 environ. Ajouter le basilic concassé et laisser infuser quelques minutes.
Passer au chinois étamine et réserver.
Cuire à l'anglaise les asperges vertes et blanches en prenant soin de les garder légèrement croquantes.
Tailler les pétales de tomates confites en brunoise.
Ciseler les oignons nouveaux.
Peler à vif le citron vert, prélever les suprêmes et les tailler en brunoise.
Sauter à l'huile d'olive et au beurre les dos de bar et réserver.
Dorer les asperges au beurre et réserver.
Ajouter le vinaigre de chardonnay et 15 cl d'huile d'olive dans le jus de veau encore tiède, rectifier l'assaisonnement.
Dans un cul de poule, mélanger l'oignon rouge et les oignons nouveaux ciselés, les brunoises de tomate confite et de citron vert. Assaisonner avec un trait d'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre du moulin. Ajouter quelques feuilles tendres de thym citron et les petites feuilles de basilic.
Dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.

*Ingrédients d'origine naturelle.

RECETTES BISTROT

Pour environ 1 litre de Jus

Jus de Canard au Pamplemousse

Ingrédients

- **Jus de Canard CHEF® 60g**
- Eau : 1/2 L
- Échalote : 50g
- Oignon ciselé : 20g
- Huile d'olive : 2cl
- Cognac : 2,5cl
- Thé noir : 1 sachet
- Poivre long de Java : 3g
- Mignonette de poivre noir : 2g
- Beurre frais : 25g

Préparation

Faire infuser les sachets de thé dans 20 cl d'eau.
Tailler les segments de pamplemousse en brunoise.
Suer les échalotes ciselées au beurre puis ajouter le pamplemousse, le thym et les gousses d'ail. Faire réduire de moitié, ajouter le sucre et donner une légère coloration.
Déglacer avec le vinaigre puis mouiller avec le jus de canard chef réalisé selon le mode d'emploi.
Cuire 12 minutes à frémissement.
Passer au chinois étamine puis rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Si vous souhaitez apporter une liaison à votre jus, ajouter entre 150 g et 200 g de Roux Blanc CHEF®.

NESTLÉ FRANCE S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits NESTLÉ S.A.

DIPP PROFESSIONAL

NOUVEAU LE KIT HACCP

la solution la plus conforme

TOUT DANS 1 CARTON
LES 4 NETTOYANTS INDISPENSABLES
+ VOTRE PROTOCOLE D'HYGIENE OFFERT

FACILE À UTILISER
PRÊT À L'EMPLOI

BEF 033063

- ✓ Nettoyant Cuisine Multi Pro 1x5L
- ✓ Dégraissant Cuisine Graisses Tenaces 1x5L
- ✓ Dégraissant-Désinfectant Cuisine N°AMM BTR0320 1x5L
- ✓ Lotion Mains Désinfectante 1x500ml
- ✓ Pompe doseuse manuelle pour bidon de 5L 3 pièces
- ✓ Bouteille doseuse 500ml Spray 3 pièces

VOTRE PROTOCOLE D'HYGIÈNE ET ACCESSOIRES OFFERT

- ✔ LE PLAN D'HYGIENE
- ✔ LES PLANIFICATEURS
- ✔ LES BONS PRODUITS
- ✔ LES BONS DOSAGES
- ✔ LES BONNES FRÉQUENCES
- ✔ LES BONNES FICHES

Zini
dal 1956
la Pasta di Milano
60 anni di passione
e pasta

GAMME FORME & BIEN ÊTRE de RIETMANN FRANCE

Mix pour PAIN

KIT avec sac 10 kg + 650g de graines décor + 40 sachets

Plus qu'un pain, une révolution nutritionnelle. Pain à faible teneur en sucres, riche en protéines et en fibres.
Longue fraîcheur. Emploi 100%

Recommandé par
Jean-Michel COHEN

energus10

NOUVEAU CONCEPT CRACKER

Mélange **energus10** + Grille **Spray & Bake**

pour fabriquer en quelques minutes de délicieux crackers **riches en protéines et fibres.**

Sans pétrin ni laminoir !

- Simple et rapide
- Longue conservation
- Excellente rentabilité
- Marketing fourni au démarrage

prima well
GAMME
SANS GLUTEN

KIT avec sac 10 kg + 40 sachets à pain

ou

Packaging 1 kg pour revente et fabrication

Emploi 100% levure incluse

recommandé par
Christine Arron

Pain aux graines

Brownie

Poundcake

Uniquement en Packaging carton 1 kg pour revente et fabrication

KIT avec 10 kg de mix emploi 50%
+ semoule de blé pour décor
+ 100 sachets à baguette

QUINOETTE
LA BAGUETTE
QUINOA
aux bienfaits millénaires

Recommandé par
Jackson RICHARDSON

KIT Jack'son

Un vrai pain de compétition !

Pain complet aux céréales et graines, riche en fibres et en vitamines.
Emploi 100% - Sac 10 kg pour 40 pains de 400g
+ graines pour décor + 40 sachets à pain

Documentations en téléchargement et vidéos sur :
www.rietmann.fr

KITS D'AIDE À LA VENTE
FOURNIS GRATUITEMENT
AVEC TOUS NOS CONCEPTS

OH ?

Un goût de fruit frais si intense et délicieux, c'est possible ?

Avec nos nouveaux semi-confits simples et rapides à travailler, retrouvez enfin la saveur unique de l'agrume sous une texture incroyablement moelleuse.
De quoi sublimer toutes vos recettes et faire décoller vos ventes. En décor ou en inclusion, c'est une petite révolution.

Forcément , ça surprend.

Semi-confits orange & citron

Produits lauréats du Trophée Europain Innovation 2016

les vergers boiron

zéro compromis,
100 % goût.
my-vb.com

MB Pack
L'EMBALLAGE DES MÉTIERS DE BOUCHE

EMBALLAGES

fabriqués en FRANCE

SACS À PAIN COUPÉ

présentoir

Présentoir adapté pour la gamme de sachets Back Europ

POCHES PÂTISSIÈRES

dévidoir

Dévidoir mural pour l'utilisation de poches pâtissières jetables en rouleau Back Europ

INFOS

Le sac plastique est toujours autorisé !
Il est réutilisable et son épaisseur est de 50 microns.

VENEZ DÉCOUVRIR SUR NOTRE STAND TOUTE NOTRE GAMME DE SACS PLASTIQUES ET PAPIERS RÉUTILISABLES

« Il est mis fin à la mise à disposition, à titre onéreux ou gratuits de sacs en matières plastiques à usage unique destinés à l'emballage des marchandises au point de vente autres que les sacs de caisse, sauf pour les sacs compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées. »

extrait article 75 - loi n°2015-992 du 17 août 2015

TENDANCES SNACKING

VENEZ DÉCOUVRIR SUR NOTRE STAND TOUTE LA GAMME

© Chaillan MBPack - Service Marketing et communication - Juillet 2016 - Photos : Hervé Morand, imprimerie Fagard

Goûtez à la BRETAGNE !

SODIAAL FOOD EXPERTS

Beurre de *Bretagne*

Fabriqué à Quimper

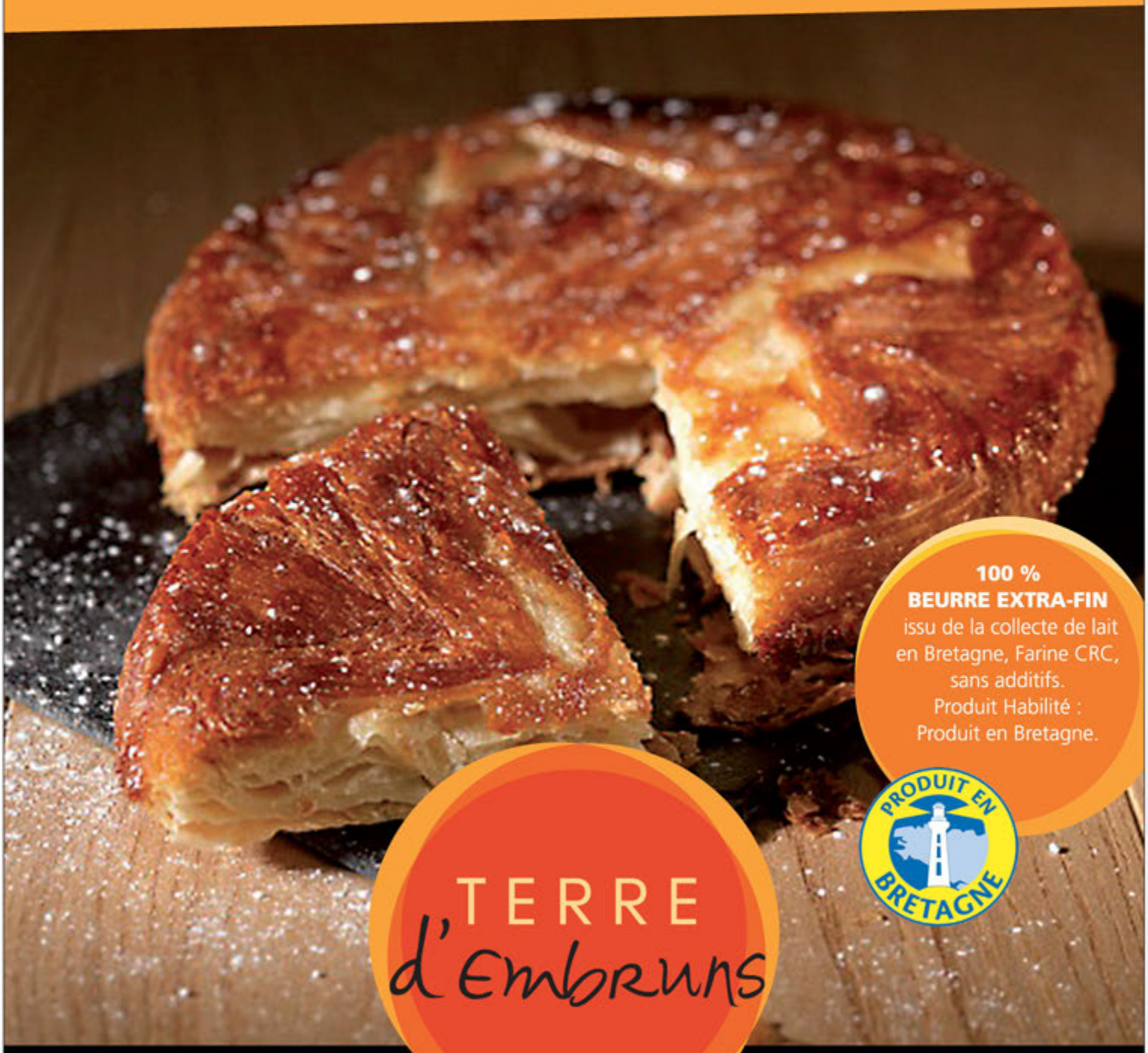
A DÉCOUVRIR

Beurre de Bretagne
(motte de 10kg) :
Un produit régional à découvrir chez Michard

Secrets de kouign amann

Dans le Finistère, à quelques kilomètres de la pointe du Raz, l'entreprise artisanale Terre d'Embruns fabrique des spécialités pâtissières bretonnes. Pour Les Ets MIchard, ils nous livrent les secrets des fameux Kouign Amann...

Le kouign amann est le gâteau traditionnel breton ! Il a été crée à Douarnenez à la fin du 19ème siècle. La recette est simple, elle tient en trois ingrédients : du beurre, de la farine et du sucre. Mais pour le façonnage, c'est une autre histoire ! Un savoir-faire est nécessaire afin de réaliser ce feuilletage à base de pâte à pain que l'on travaille avec un mélange de sucre et de beurre. Le résultat doit être croustillant, aérien, parfaitement caramélisé...



100 %
BEURRE EXTRA-FIN
issu de la collecte de lait en Bretagne, Farine CRC, sans additifs.
Produit Habilité : Produit en Bretagne.

PRODUIT EN BRETAGNE

TERRE d'Embruns

Terre d'Embruns est née à Brest, en 2007. Fabrice Berrou, à l'origine de cette création, a choisi de perpétuer l'histoire familiale. Avec Laurent Jolivet, qui l'a rejoint en 2011, ils sont désormais les porteurs de cet engagement. Ils associent leurs compétences à celles de leur équipe afin de développer l'entreprise autour de 4 valeurs : la gourmandise, l'innovation, la sincérité et la conscience.

Gault & Frémont
L'ESSENTIEL EST À L'INTÉRIEUR

NOUVEAUTÉ PRODUIT
SACHERIE

NOUVELLE GAMME
Sacs à pain tranché paraffinés

NOUVELLE GAMME
SACHERIE PAIN

- Produit innovant
- Conservation optimale
- Pain frais et savoureux garanti
- Haute résistance
- 1 Couleur par format
- 4 Formats disponibles

Vert	Bleu	Marron	Beige
150+50x350mm	150+50x460mm	120+50x460mm	215+65x410mm

NOUVELLE GAMME
« Bon Appétit »

NOUVELLE GAMME
SACHERIE SNACKING

- Gamme Snacking Kraft Brun
- Graphisme Tendance
- 2 formats de sacs à sandwich: Fenêtre et Tout papier
- 1 format de sac cabas
- Haute résistance

Sac Cabas	Sac Sandwich à Fenêtre Kraft Brun Ingraissable	Sac Sandwich Kraft Brun Ingraissable
260+170x250mm	100+50x350	100+50x300

ORIGINE FRANCE

EntreMont
PROFESSIONNEL

NOUVEAUTÉ
CHEZ MICHARD

LES CRÈMES DE FROMAGES* DE NOS TERROIRS
AUTHENTIQUES, GOÛTEUSES, ONCTUEUSES

Suggestion de présentation.

* Crèmes de fromages fondus.
Société ENTREMONT 325 520 450 RCS ANNECY
locataire-gérante pour les catégories beurre, lait crème et fromage AOP (réseau consommation hors domicile)

DES USAGES QUI N'ONT POUR LIMITE QUE VOTRE CRÉATIVITÉ !

SODIAAL
FOOD EXPERTS

Trufo plus
Soul
Pivot
kaliloop
LA GLACE DES ÎLES
Kalise
Frigécrème
ARÔMES
100%
NATURELS

BERNAUDEAU

Le macaron aux agrumes

Ingrédients

Composition : Coques de macarons orange, sucre au citron, confiture d'agrumes

Pour la pâte à macarons

- 300 g de sucre glace à la silice
- 300 g de poudre d'amande blanche
- 110 g de blancs d'œufs crus
- Quantité suffisante de colorant orange
- 300 g de sucre extra fin
- 75 g d'eau
- 110 g de blancs d'œufs

Pour le sucre au citron

- 100 g de sucre extra fin
- 1 zeste de citron

Confiture d'agrumes :

- 330 g de purée de kalamansi
- 750 g de purée d'orange amère
- 450 g de sucre Cristal
- 16 g de pectine NH

Préparation

Pour la pâte à macarons

Mixer au robot coupe, le sucre glace et la poudre d'amande. Mélanger à la feuille au batteur avec les blancs d'œufs et le colorant pour réaliser une pâte d'amande.
Cuire le sucre et l'eau à 118°C et verser sur les blancs montés pour réaliser une meringue italienne.
Laisser tourner à vitesse moyenne jusqu'à ce que la meringue soit à 40°C. Incorporer progressivement et délicatement la meringue dans la pâte d'amande. Macaronner de façon à obtenir une masse souple et brillante.
Dresser à la poche munie d'une douille unie Ø 12 mm des boules sur feuille de papier cuisson.
Parsemer les coques de macarons de sucre au citron.
Cuire sur plaque environ 12 minutes à 150°C au four ventilé ou sur plaques doublées à 170°C au four à sole.

Pour le sucre au citron

Zester le citron sur le sucre, bien mélanger à l'aide d'un fouet puis laisser sécher sur une grille recouverte d'une feuille de papier cuisson pendant au moins 1 heure à l'air libre.

Confiture d'agrumes :

Chauffer à 70°C les purées et la moitié du sucre. Mélanger la pectine NH et le reste du sucre, verser sur les purées chaudes, fouetter puis porter à ébullition 5 minutes de façon à réaliser une confiture.
Refroidir.

Une fois la confiture d'agrumes froide, la lisser à l'aide d'une spatule, puis garnir la moitié des coques de macarons à la poche à douille unie de 8 mm. Refermer avec les coques restantes.

Recette réalisée avec :

Tereos

Gault & Frémont
L'ESSENTIEL EST À L'INTÉRIEUR

NOUVEAUTÉ PRODUIT
SACHERIE

Collection Épiphanie 2017

« Carnaval »

SACS À GALETTE & MASQUE-COURONNE

- Gamme Coordonnée
- Graphisme Tendance et Coloré
- Sous film x100
- 4 formats de Sacs à Galette **Ingraissables**
- Masque-Couronne Innovant

Recto: Imprimé/ Verso: A colorier

Sacs à Galette				Masque-Couronne
230+30x290mm	260+30x310mm	300+30x350mm	350+30x400mm	585x90mm

La Fruitière du Val Evel®

Naturellement bon

Purées et Coulis de fruits naturels
Goût & Terroir
Au service des Chefs

Gamme **Surgelée**

Gamme **Frais**

www.lafruitiere.com

La Fruitière du Val Evel - 10 Luzunin, 56500 Naizin France
Tél +33(0)2 97 27 40 96 - Fax +33 (0)2 97 27 42 64 - info@lafruitiere.com

L'esprit Frais HP

La 1ère gamme de purée et coulis de fruit (+2°C / +6°c, dluo 8 mois), issue d'un process unique ultra-performant de conditionnement à froid et de traitement par **Haute Pression**.

Un choix technologique innovant qui préserve les qualités organoleptiques, nutritionnelles et de goût pour une gamme naturelle au plus proche du fruit frais !

16 Purées &
10 Coulis-Sauces dessert

Fabriqué en Bretagne - France
Made in Brittany - France

Ready to Create*

All natural flavours

Glaçages à froid

Decorgel Plus & Decorgel

Les glaçages DAWN® confèrent la touche finale indispensable à la réussite de vos créations !

*Prêt à créer

Découvrez notre assortiment complet de glaçages à froid qui vous permettront de créer des miroirs brillants pour la finition de vos entremets.

- Prêts à l'emploi, sans dilution préalable
- Protègent le produit fini pour une meilleure conservation
- Arômes naturels
- Conditionnement petit et pratique : seau refermable
- Stables à la congélation
- Certifiés Halal et UTZ (cacao issu d'une production durable)

PREMIUM DAWN® Decorgel Plus

Le haut de gamme des glaçages par excellence !
Application directe, sans complément de pectine pour renforcer le gel :

- à température ambiante sur surface plane
- à 40-45°C en couverture intégrale (entremets, bûches & dômes)

Code article	Désignation	Conditionnement
8.03251.301	Decorgel Plus Neutre	Seau 3kg
8.03222.301	Decorgel Plus Glamour	Seau 3kg
8.03276.301	Decorgel Plus Chocolat (10% de chocolat véritable)	Seau 3kg
8.03277.301	Decorgel Plus Caramel	Seau 3kg

CLASSIC DAWN® Decorgel

Decorgel Neutre, en association avec la gamme des Compounds DAWN, offre une large palette de goûts et de couleurs conférant une réelle valeur ajoutée à vos produits finis.

- Prêt à l'emploi pour un glaçage horizontal
- En combinaison avec un nappage à chaud pour une couverture intégrale

Code article	Désignation	Conditionnement
8.00402.301	Decorgel Neutre	Seau 7kg

Dawn®

Dawn Foods France : 456 rue du Moulin, 59193 Erquinghem-Lys, FRANCE
www.dawnfoods.fr - france.info@dawnfoods.com

Aluplast

Le choix de la gamme snacking kraft brun correspond à une **nouvelle tendance pour la «Vente à Emporter»** destinée à une clientèle de restauration, de traiteurs, de boulangeries, etc…

MATFER

TRAVAILLER POUR LE GOÛT

MATFER BOURGEAT 200 ANS La passion du goût

MADE IN FRANCE

MOULES EXOGLASS®

- Cuisson et coloration parfaites
- Démoulage facile
- Compatibles lave-vaisselle
- Plus de 40 modèles disponibles

www.matferbourgeat.com

Des outils pour augmenter votre rentabilité, votre productivité...

Concessionnaire BONGARD

www.bongard.fr

paneotrad

Cuisson à la demande pour tous types de pains. Gain de temps et d'argent ! Simple d'utilisation.Brevets exclusifs.

FOUR ORION

Le nouveau four à soles électrique
Le plus complet et polyvalent du marché

EUROMAT

www.euromat-reseau.com

Boulpat boutik

Votre boulangerie clés en mains
www.boulpatboutik.com

ESPACE VITRINE by ev&ma

www.evema.fr

Agencement et linéaires de vente
Une solution adapté à votre budget
Fabrication
Installation

Atollspeed

www.atollspeed.eu

Four de cuisson
Snacking ultra rapide
Développez vos ventes
en snacking chaud

MONO FRANCE

www.mono-france.com

Libérez vous des tâches répétitives
Gagnez du temps
Développez vos marges

RONDO Dough-how & more.

www.rondo-online.com

Vous produisez plus de 1000
viennoiseries par semaine ?
Réduisez jusqu'à 4 fois
votre temps de main d'oeuvre

SAVY GOISEAU

www.savy-goiseau.com

Le chocolat à votre portée...
Avec qualité et sans perdre de temps

1000mat.com

Achat en ligne ou par correspondance
www.1000mat.com

LE PÔLE EQUIPEMENT
02 97 24 08 63

TECH'PRO EQUIPEMENT
02 98 97 23 71

EM EQUIPEMENT
02 96 63 32 32

MAINE FOURNIL Concessionnaire BONGARD
Agencement-Equipement-Boulangerie-Pâtisserie
02 43 72 79 35

BOURMAUD Equipement
02 40 30 23 53

2016
2017

LES DÉPARTEMENTS 22, 29, 35, 56 ET 44
02 97 47 05 50
Fax : 02 97 47 09 96 — PRIX D'UN APPEL LOCAL

Standard téléphonique
du lundi au jeudi de 8h00 à 18h00
et le vendredi de 8h00 à 17h00

Enlèvement client
du lundi au jeudi de 6h00 à 18h00
et le vendredi de 6h00 à 17h00

ZA d'Atlantheix - Impasse Surcouf
BP 90025 - 56450 **THEIX**

LES DÉPARTEMENTS 49, 53 ET 72
02 43 55 11 70
Fax : 02 43 62 28 78 — PRIX D'UN APPEL LOCAL

Ouverture du lundi au jeudi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 18h.
Le vendredi de 8h à 17h.

ZAC Des vignes - Rue de la fouquerie- 72300 **SOLESME**

TOUTE COMMANDE MICHARD RESTAURATION
02 97 47 05 50
PRIX D'UN APPEL LOCAL

Standard téléphonique du lundi au jeudi de 8h à 18h
et le vendredi de 8h à 17h
Enlèvement client du lundi au jeudi de 6h à 18h
et le vendredi de 6h00 à 17h00
ZA d'Atlantheix - Impasse Surcouf - BP 90025 - 56450 **THEIX**

www.michard.fr - contact@michard.fr