Paris Terroirs®

MAGALOGUE CULINAIRE

N°1

By FOOD EUROPE

Mise en bouche • Salad'Bar • L'atelier Paris Terroirs
Bistronomie • Fast Good • Mer & Océan • Evasion gourmande
Côté Crèmerie • Dégustation sucrée • Luxe kitchen • Easy cook

Edito

"La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent".., disait Jean Anthelme Brillat-Savarin, l'un des pères de la gastronomie française. Deux siècles plus tard, la grande cuisine a quitté depuis longtemps la table des rois et des princes pour se démocratiser, sous l'effet de la Révolution française, même si les mets les plus fins sont longtemps restés l'apanage des gourmets les plus aisés.

Si tout est une affaire de goût tout est surtout une affaire de coût. C'est en tout cas sur cette croyance que s'est développée la cuisine. Un élitisme en voie de disparition grâce à une brigade de nouveaux chefs, au volant de leur food truck ou aux fourneaux de leur "cuisine de rue", ils veulent rendre la bonne chère plus accessible. Après le fast food, le fast good, en cultivant l'art du bien manger, le snacking se fait gourmet.

FOOD EUROPE Concepts culinaires a choisi de s'appuyer sur une vague de fond rassurante : le culte du bien manger.

Nos concepts ont pour objectif d'offrir et de respecter le savoir-faire culinaire, premier de nos marqueurs culturels.

Dans un souci de se nourrir plus sainement, des aspirations citoyennes en faveur des produits locaux, notamment, FOOD EUROPE crée la marque PARIS TERROIRS. Une marque qui vise à valoriser le savoir-faire des produits issus du terroir parisien, au service de la restauration et des métiers de bouche pour constituer des assiettes prometteuses pleines de diversité.

Nous sommes allés fouiller en Ile de France, et sommes allés à la rencontre des producteurs et de savoir-faire de PME partageant le même goût de la précision et de la justesse des accords. Par ailleurs, nous vous emmènerons en escale en Asie ou à la découverte de la cuisine créole…

Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous accueillir dans nos univers de tendances ; ceux de nos concepts, de notre site web, où nous vous attendons pour proposer nos suggestions produits destinées à nos partenaires professionnels des métiers de bouche.

Bonne dégustation,

Nathalie BONNY

Michel PICHOT

Concepts

04

12

24

32

40

44

08

18

28

36

42

Food europe
Concepts culinaires

Mise en bouche

Une variété infinie, des ingrédients typiques.

Moment convivial par excellence, l'**apéritif** séduit toutes les générations. Il permet d'échanger, de faire connaissance, de partager et de créer des liens. Des ingrédients qui vous permettent de laisser parler votre imagination culinaire et de surprendre vos convives. Léger ou plus consistant, notre sélection DELICEMONDE d'antipasti et petits canapés vous invite à une cuisine simple et inventive.

Mise en bouche

(1) Œufs de truite

2

3

- **Tomates confites marinées** (3)
  Barquette de 1 kg
- **Quarts d'artichauts grillés** (3)
  Barquette de 950g
- **Poivrons grillés marinés**
  Barquette de 950g
- **Poivrons farcis au thon**
  Barquette de 950g

- **Œufs de lompe rouge** (2)
  Pot de 350g ou 100g
- **Œufs de lompe noir** (2)
  Pot de 350g ou 100g
- **Œufs de truite** (1)
  Pot de 80g
- **Tarama rose** (4)
  Pot de 500g

4

(4) 24 Duo Mini Club Sandwich

- **Cadeau surprise** (5)
  (Saumon fumé au raifort, jambon cru fumé & beurre aux noix, thon au beurre d'anchois et fromage aux tomates rissolées)
  40 toasts - SURGELE
- **12 Mini minicettes fourrées assorties** (6)
  (Les Minicettes sont de petites bouchées de forme variées en pâte à bretzel, fourrées de saumon fumé, bacon et fromage frais)
  Plateau de 270g - SURGELE
- **20 Briochettes Prestiges**
  (Des petites bouchées assorties aux saveurs garnies de : saumon fumé et fromage au raifort, foie gras et confit d'oignons, jambon cru fumé et fromage nature, fromage et œuf de truite)
  Plateau de 210g - SURGELE
- **24 Duo Mini Club Sandwich** (4)
  (Petits sandwichs triangulaires garnis de : légume, dinde, jambon, fromage. Des bouchées moelleuses et savoureuses pour un cocktail)
  Plateau de 190g - SURGELE
- **20 Mini cheeseburgers** (7)
  (Galette de viande de bœuf, cheddar, ketchup, oignons et cornichons)
  Plateau de 300g - SURGELE

- **20 Mini bagels**
  (Jambon cru fumé et beurre aux noix, fromage nature saumon fumé et fromage au tzaltziki, jambon cuit emmental et beurre)
  Plateau de 450g - SURGELE
- **Mini boudin blanc forestier** (8)
  40 à 60 pièces – Barquette de 500g
- **Mini boudin noir** (8)
  40 à 60 pièces – Barquette de 500g
- **Mini Francfort** (8)
  40 à 60 pièces – Barquette de 500g

5

6

7

8

Salad'bar

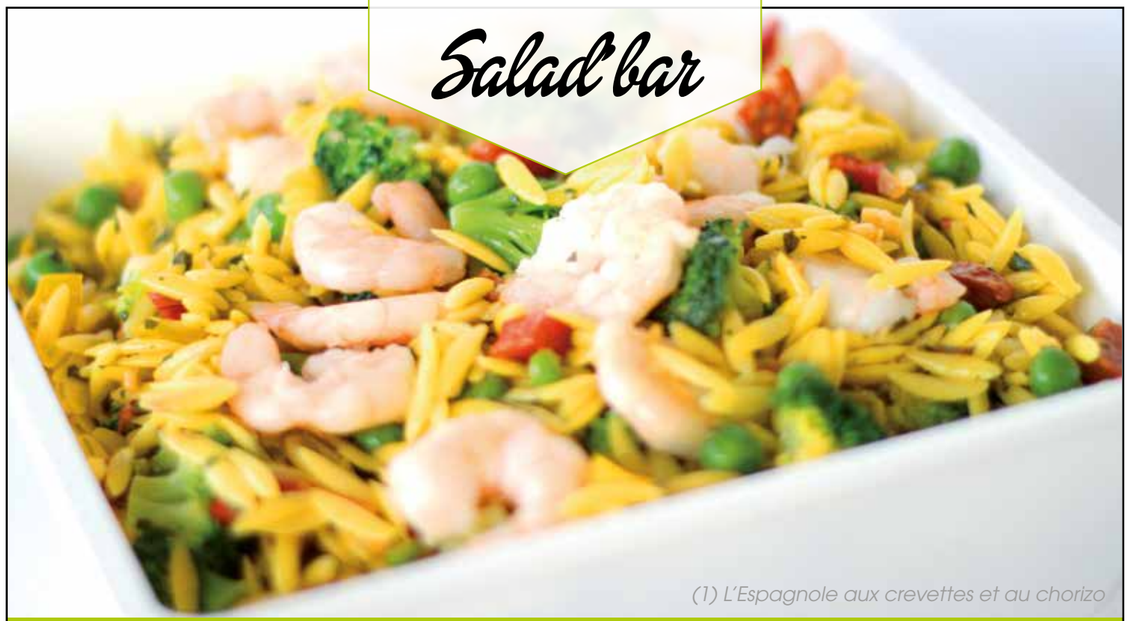
Bien plus que de la verdure…

…fraîches, glacées, tièdes ou chaudes, les salades constituent toujours une subtile combinaison de saveurs, de textures et de couleurs.

Eté comme hiver, avec une salade, vous êtes sûr de proposer un plat frais, de saison, rapide à mettre en œuvre, coloré et léger. C'est sain, délicieux et facile à intégrer dans un repas : en entrée, en accompagnement, ou encore comme plat principal et complet, sans oublier le fruit pour les touches fraîches et sucrées.

C'est souvent l'assaisonnement qui donne le ton. Huile d'olive et soupçon de vinaigre ou citron agrémenté d'une note aromatique d'herbes fraîches donne à notre sélection de salades TRADITION TRAITEUR une touche particulière.

Salad'bar



(1) L'Espagnole aux crevettes et au chorizo

Solution repas froid traiteur. Des recettes aux saveurs subtiles et ingrédients gourmands dans une barquette avec son couvercle refermable.

2

3

4

5

- **Piémontaise onctueuse au jambon et à la mimolette**
  Barquette de 1,5 kg
- **La Scandinave au saumon fumé sauce gravlax** (5)
  Barquette de 1,3 kg
- **La Grecque aux légumes du soleil et à la feta** (2)
  Barquette de 1,5 kg
- **L'Italienne aux légumes grillés et aux billes de mozzarella** (3)
  Barquette de 1,3 kg
- **L'Espagnole aux crevettes et au chorizo** (1)
  Barquette de 1,5 kg
- **Taboulé oriental à la menthe et aux raisins** (4)
  Barquette de 1,5 kg

(1) Salade 7 fruits

- **Salade 7 fruits** (1)
  Seau de 3 L
- **Ananas en morceaux**
  Seau de 3 L
- **Mangue en morceaux**
  Seau de 3 L
- **Orange en segments**
  Seau de 3 L
- **Pamplemousse en segments**
  Seau de 3 L
- **Melon mix** (melon jaune, melon blanc, pastèque)
  Seau de 3 L
- **Melon jaune en billes**
  Seau de 3 L

L'atelier Paris Terroirs

Voyage au cœur de la région Ile-de-France

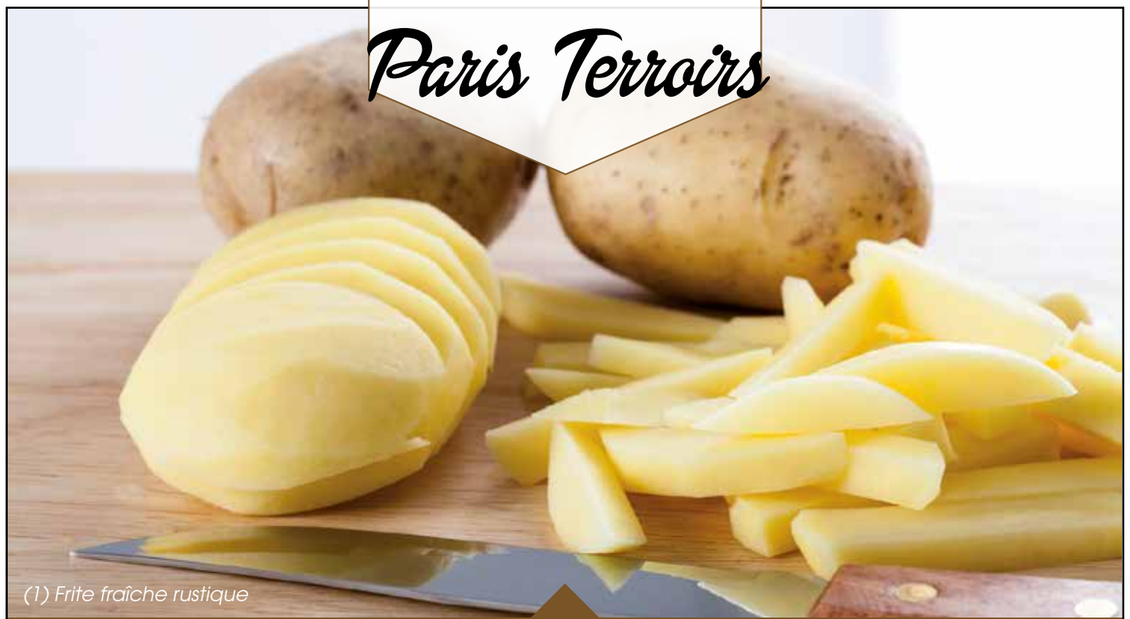
L'Ile-de-France est un vrai terroir, où poussent salades, oignons, navets, courges, pommes, poires… On y trouve plus de 5000 exploitations agricoles, 12500 spécialistes des métiers de bouche et plus de 500 PME qui produisent du miel, des chocolats, des fromages, du cidre, des huiles, des moutardes, des farines, du pain... made in ici. Des terres agricoles couvrent la moitié de sa surface. L'Ile-de-France est en effet une grande productrice de betteraves, de pois, d'orge et de féveroles (plantes légumineuses) ainsi que la première région productrice française de persil, radis et cresson !

L'Ile de France accueille 11 millions d'habitants, soit 1/5ème de la population française et 40 millions de touristes y sont de passage chaque année.

Talents Ile de France, nous nous sommes donnés pour missions de regrouper la richesse de notre patrimoine culinaire régionale pour vous proposer des produits labellisés « Saveurs Ile de France ».

Du champ à l'assiette en Ile de France…

Paris Terroirs



(1) Frite fraîche rustique

LA POMME DE TERRE D'EURE-ET-LOIR

Naturelles, épluchées, coupées crues… Particulièrement appréciées par les chefs restaurateurs qui font confiance aux produits terroir d'Eure-et-Loir, la finition « Confiance des chefs » c'est :

- La garantie de produits parfaitement épluchés directement exploitables en cuisine sans reprise
- Des finitions de coupes authentiques valorisant la préparation en cuisine et la qualité perçue en assiette
- Une recherche de régularité du produit fini en termes de stabilité et de tenue de la pomme de terre pour chaque utilisation

2

3

4

5

- **Filet de poulet du Gâtinais** (4)
  10 pièces – Poche de 1,080 kg
- **Jambon cuit supérieur désossé découenné** (3)
  Porc Francilin – Pièce de env. 7 kg
- **Saucisse au couteau 100g** (2)
  Porc Francilin - Barquette de 2 kg
- **Frite fraîche rustique 16/16 mm** (1)
  Existe en 10/10, 10/16, en cube 20/20 et en lamelle 5mm
  Variété Monalisa - Eure-et-Loir
  Sachet de 5 kg
- **Pâtes sèches d'Eure et Loir** (5)
  Sachet de 6,5 kg

- **Fin briard à la moutarde de Meaux** (6)
  Fabriqué en Seine-et-Marne
  Pièce de 310g
- **Fougerus au lait cru** (8)
  Fabriqué en Seine-et-Marne
  Pièce de 700g
- **Brie de Meaux fermier** (9)
  Fabriqué en Seine-et-Marne
  Pièce de 3 kg – boîte en bois
- **Chévredou fermier** (7)
  Fabriqué dans les Yvelines
  Pièce de 120g
- **Yaourt nature entier**
  Fabriqué dans les Yvelines
  Pot de 125g en plastique
- **Yaourt aux huiles essentielles** (10)
  Citron & Gingembre
  Fraise & Pamplemousse
  Pêche & Orange douce
  Pomme & Cannelle
  Fabriqué dans les Yvelines
  Pot de 125g en verre

Paris Terroirs

- **Bière de Brie Rabourdin**
  Brassée à la ferme en Seine-et-Marne
  Blonde, brune et ambrée
  33 CL ou 75 CL
- **Bière Gallia**
  Blonde dorée, maltée & épicée, amertume fraîche doucement poivrée
  Blanche peu troublée, sensations d'épices d'agrumes & de levures, acidulée & citrique
  Ambrée caramel, mandarine, rhubarbe, pamplemousse & pêche, équilibre entre fraîcheur & amertume
  Bouteille en 33 CL
- **Nectar de fraise pétillant**
  Sans alcool
  Fabriqué en Seine-et-Marne
  Bouteille de 75 CL

- **Moutarde de Meaux**
  Fabriqué en Seine-et-Marne
  Pot de 250g, 100g ou seau de 2.5 kg
- **Moutarde au pain d'épice**
  Fabriqué en Seine-et-Marne
  Pot de 250g
- **Moutarde au miel**
  Fabriqué en Seine-et-Marne
  Pot de 250g
- **Moutarde aux figues**
  Fabriqué en Seine-et-Marne
  Pot de 100g
- **Huile de chanvre**
  Première pression à froid
  Fabriqué en Essonne
  Bouteille de 25 CL

L'huile de chanvre est une huile provenant de graines de chanvre pressées. Elle devient de plus en plus populaire en cuisine, puisque c'est une huile saine, avec une valeur nutritive élevée et un très bon taux d'acides gras essentiels omega-3 et omega-6.

"Dans la plus pure tradition des siècles passés, cette préparation doit tout à l'art culinaire !"

Recettes uniques des spécialités gourmandes de la région Paris Ile de France. De petits carrés fin de chocolat noir, pur beurre de cacao (65% de cacao), fourrés, vous transporterons, le temps d'un instant au cœur de la ville lumière.

- **Liqueur de coquelicot de Nemours**
  Fabriqué en Seine-et-Marne
  Bouteille de 50 CL
- **Sirop de coquelicot de Nemours**
  Fabriqué en Seine-et-Marne
  Bouteille de 50 CL
- **Sablé briard**
  Fabriqué en Seine-et-Marne
  Sachet de 250g
- **Mini financiers**
  Fabriqué en Seine-et-Marne
  Sachet de 250g
- **Confiture cassis d'Ile de France**
  Fabriqué dans les Yvelines
  Pot de 270g
- **Confiture d'abricot & amande effilée**
  Fabriqué dans les Yvelines
  Pot de 270g
- **Confit de figue**
  Fabriqué dans les Yvelines
  Pot de 115g
- **Boite vrac carrés au miel du Gâtinais**
  Boite de 1 kg
- **Boite vrac carrés au Grand Marnier**
  Boite de 1 kg
- **Boite vrac carrés à la cerise de Montmorency**
  Boite de 1 kg

En 1872, le maître confiseur Desserey fit des pastilles au coquelicot la Spécialité de Nemours. En 1996, la chocolaterie Des Lis a perpétué cette ancienne spécialité en créant un arôme avec les fleurs de coquelicot du canton de Nemours. De cet arôme, sont nées plusieurs spécialités dont la liqueur de coquelicot sélectionnée par les Produits & Terroirs.

Bistronomie

Le bistrot ? Trop tradi. Le gastro ? Trop cher.

Et si vous testiez la bistronomie ? Un concept très en vogue qui prône l'art de manger beau et bon sans casser notre tirelire. La priorité, c'est le produit : il suit les saisons, s'affiche, chaque jour différent, sur l'ardoise au gré des envies du chef.
C'est créatif, bon, simple et frais. Bref : efficace !
« On les adore ces restaurants quotidiens qui font la fierté d'un quartier, illuminent une rue, régalent notre quotidien. Ils sont dans notre patrimoine »
Les viandes des chefs (en cuisson lente à juste température) selon BONNY Paris, des légumes réinventés, une charcuterie respectueuse de la tradition…

BONNY
PARIS

BONNY Paris, atelier culinaire, allie tradition et création. L'héritage culturel traditionnel ancré pose les bases pour progresser et accéder aux exigences de la gastronomie au service des chefs, des professionnels de la restauration et des commerces de bouche grâce à la cuisson lente à juste température.

BONNY Paris sélectionne des matières premières dans le respect des exigences clients et ainsi élabore des viandes et des saucisses à partir de morceaux choisis, qu'ils soient de Bœuf, Veau, Agneau, Porc, Poulet, Dinde, Canard…

En proposant des produits services grâce à une recherche et un souhait d'innovation permanant, BONNY Paris met à votre disposition des solutions standards ou sur-mesure afin de répondre aux tendances Street Food, Brunch, Bistronomie, Traiteur ou Gastronomie.

"Depuis 1934, l'entreprise familiale allie tradition et création, cet esprit gourmet est resté le même et se renouvelle chaque jour"

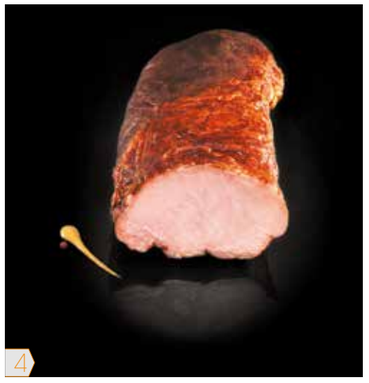
- **Paleron de bœuf cuit sous vide**
  Pièce de env. 2,5 kg
- **Rôti de bœuf (macreuse) cuit sous vide**
  Pièce de env. 2,5 kg
- **Poitrine de veau cuit rôtie sous vide**
  Pièce de env. 3 kg
- **Joue de bœuf cuite sous vide**
  Pièce de env. 1,2 kg
- **Noisette de veau cuite sous vide**
  Pièce de env. 700g
- **Epaule d'agneau cuite nature sous vide**
  Pièce de env. 2,3 kg
- **Noix de dinde cuite rôtie sous vide**
  Pièce de env. 3 kg
- **Filet de poulet cuit avec peau sous vide**
  3 pièces de env. 160-180g
- **Blanc de poulet cuit rôti CLUB sous vide**
  Pièce de env. 2,5 kg
- **Magret de canard rosé doré sous vide**
  Pièce de env. 370g
- **Cuisse de canard confite**
  4 pièces pour 1,080 kg
- **Magret d'oie doré cuite sous vide**
  Pièce de env. 370g
- **Cuisse d'oie confite sous vide**
  2 pièces de env. 840g
- **Suprême de pintade cuite**
  2 pièces de env. 370g

Bistronomie

(1) Francfort supérieure 60g boyau naturel

2

3



4

5

GAMME MÉTIERS DE BOUCHE

- **Filet de porc fumé choix Kassler** (4)
  Pièce de env. 2,5 kg
- **Filet mignon de porc cuit** (2)
  2 pièces de env. 750g
- **Jarret désossé cuit sous vide**
  8 pièces pour env. 1,6 kg
- **Travers de porc épais cuit à rôtir**
  Pièce de env. 750g
- **Jarreton de porc**
  5 pièces de env. 450g
- **Saucisse au couteau brasse cuite grillée sous vide** (5)
  Pièce de 1 kg
- **Saucisse fumée cuite 60g** (3)
  Barquette de 970g
- **Francfort 65g colorée**
  Barquette de 1,6 kg
- **Francfort supérieure 60g** (1)
  Barquette de 1,6 kg
- **Chipolatas crues boyau naturel**
  30 pièces – Barquette de 1,6 kg
- **Véritable merguez bœuf/mouton boyau naturel**
  30 pièces – Barquette de 1,65 kg

(1) Saucisse perche Label Rouge

2

CHARCUTERIE TRANCHÉE

- **Rosette 50 tranches**
  Barquette de 250g
- **Chorizo 60 tranches**
  Barquette de 400g
- **Saucisse perche Label Rouge** (1)
  Pièce de env. 2,2 kg
- **Tranchettes de jambon supérieur** (2)
  Paquet de 1 kg ou 2 kg
- **Jambon sec 25 tranches**
  Barquette de 500g
- **Allumettes de jambon sec**
  Barquette de 500g

Fast good

Faire de la restauration rapide raffinée ? Non, ce n'est pas contradictoire.

Longtemps synonyme de stress urbain, de petit budget et de malbouffe, le fast-food n'échappe pas aujourd'hui à l'obsession générale du mieux-manger. Au point qu'on rebaptise parfois « fast good » ce qu'il n'y a pas si longtemps n'était que junk food.

Ce parti pris de plats simples, faciles à assembler, à transporter et à manger, conditionne souvent une logique de monoproduit.

Composez un délicieux « chien chaud » dans notre sélection de l'atelier du HOT DOG made in BONNY Paris.

Une vraie soupe pleine de saveur, gaspacho ou quenelle moulée à la cuillère en cup à emporter de la maison GIRAUDET.

Fast good

(1) Saucisse Hot Dog pur bœuf 50g

2

3

4

- **Saucisse Hot Dog pur porc 100g**
  Poche de 1 kg - SURGELE
- **Saucisse de volaille aux épices 70g** (2)
  Carton de 4 kg - SURGELE
- **Saucisse Nuremberg porc & cumin 100g** (4)
  Carton de 4,5 kg - SURGELE
- **Saucisse Hot Dog pur bœuf 50g** (1)
  Carton de 4 kg - SURGELE
- **Saucisse végétarienne aux poivrons & tomates confites 50g**
  Carton de 4 kg - SURGELE
- **Merguez cuite grillée 45g** (3)
  Carton de 4 kg - SURGELE

GIRAUDET
DEPUIS 1910

"Pour être créatif, il faut être libre dans sa tête, ne rien se refuser, tout oser. Et chez Giraudet, j'ai carte blanche pour faire la meilleure qualité."
Michel Porfido

Sur la Place Neuve de Bourg-en-Bresse, les talons claquent sur le pavé au pas soutenu des gourmets jusqu'à l'ancien hôtel-restaurant du Bugey, tenu par les époux Giraudet. Au rez-de-chaussée, les tables d'aubergiste ont laissé place à de grandes cuves et de larges plans de travail où les mains des artisans s'affairent sous le regard attentif du maître des lieux. Le tablier bien noué, Henri Giraudet donne la mesure d'une chorégraphie bien en place. En rythme, on travaille la panade, cette pâte à base de semoule de blé dur, de beurre et d'œufs, on moule les quenelles à la cuillère avant de les pocher. Cuites puis égouttées, elles s'alignent sur les présentoirs. Derrière le comptoir, Madame Marie-Louise prépare les paquets en souriant. Aujourd'hui, c'est dimanche. Dimanche et ses grandes tablées, dimanche et ses quenelles à la sauce Nantua qu'on partage en famille. Le début de l'aventure Giraudet…

«Depuis 1910, la Maison Giraudet fait la fierté des Bressans et symbolise le mariage réussi du savoir-faire artisanal, de la création contemporaine et de l'innovation».

- **Mini quenelle nature**
  Barquette de 900g
- **Soupe Gaspacho BIO** (5)
  Pot de 300 mL
- **Soupe Potager BIO** (5)
  Pot de 300 mL
- **Quenelle nature & sauce tomate** (6)
  Pot de 300g

5

6

Mer et Océan

De la mer et d'ailleurs Une profusion de saveurs

Poissons, crustacés et fruits de mer se prêtent à une infinie variété de recettes, de la plus simple à la plus sophistiquée et de celles réservées aux grandes occasions aux plus économiques. Atout supplémentaire et non moins appréciable : poissons et fruits de mer possèdent de remarquables qualités nutritives. Ils sont riches en protéines, en vitamines et en minéraux, ils sont pauvres en graisse et très digestes. Poissons d'eau douce ou poissons marins auxquels on associe les crustacés et les coquillages.

Nous avons sélectionné pour vous un échantillonnage de cette diversité de la nature.

Mer et Océan

(1) Filet de hareng mariné à l'huile

ZOOM sur…

Le saumon est à la fois un poisson de mer et d'eau douce. Celui que l'on trouve le plus habituellement est d'élevage.

Les crevettes constituent une immense famille de 350 espèces dont un dixième environ présente un intérêt commercial. D'aspect très variable, elles ont pour traits communs un abdomen allongé et la même forme de tête au profil en triangle.

2

3

4

DELICEMER

- **Saumon fumé tranché** (3)
  Provenance Norvège
  Poche de 1 kg
- **Thon au naturel**
  Poche de 1,950 kg
- **Filets de harengs marinés à l'huile** (1)
  Barquette de 2,8 kg
- **Filets d'anchois allongés à l'huile** (4)
  Barquette de 1 kg
- **Crevette rose moyenne cuite et décortiquée 200/300** (2)
  Barquette PNE de 900g
- **Queue d'écrevisse cuite et décortiquée en saumure**
  Barquette PNE de 900g

Les Poissons du Chef

1 2 3 4

BONNY PARIS

- **Pavé de saumon cuit** (1)
  Poche de 150g SURGELE
- **Pavé de cabillaud cuit** (2)
  Poche de 150g SURGELE
- **Filet de dorade cuit** (3)
  Poche de 150g SURGELE
- **Filet de bar cuit** (4)
  Poche de 150g SURGELE

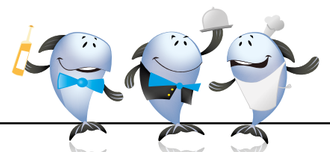
BONNY Paris, l'atelier culinaire spécialiste de la cuisson met son expertise au service du Poisson.

Comme la viande, le poisson est riche en protéines et nous apporte des éléments nutritifs qui nous sont indispensables et il peut être consommé au gré des saisons et des envies de nos menus hebdomadaires.

Peu calorique et très raffiné, le poisson est l'un des mets les plus appréciés dans la restauration.

Pauvre en graisses, riche en protéines et en phosphore, le poisson permet d'élaborer de multiples plats et entrées, des plus simples aux plus sophistiqués. Il nécessite cependant le respect de trois règles : une cuisson juste, un bon assaisonnement et surtout une fraîcheur irréprochable.

BONNY Paris propose sa sélection de poissons en cuisson maîtrisée au service des professionnels de la restauration.



Evasion Gourmande

Escapade gourmande et saveurs parfumées

Parfumée et chaleureuse, la cuisine créole désigne à la fois les recettes réunionnaises, antillaises, guyanaises, guadeloupéennes ou encore mauriciennes. Acras, poulet créole, rougail de saucisses, de poisson ou cari de crevettes, riz aux haricots rouges… Ces spécialités créoles mettent de bonne humeur rien qu'à leur évocation. Pour mettre un peu de piment dans sa vie, du soleil dans son assiette et laisser jouer les associations venues d'ailleurs, laissez-vous tenter…

La cuisine asiatique regroupe l'ensemble des styles gastronomiques des pays d'Asie avec leurs propres spécificités.

Des rives du Yang-Tsé au delta du Mékong, des sommets himalayens à la douceur balinaise, du Sushi au Bami, l'Asie nous ouvre un univers de saveurs délicates et parfumées… Découvrez ici un petit aperçu de la variété et de la qualité de la cuisine Asiatique. Cuisine chinoise, thaïlandaise, les recettes asiatiques ont des saveurs exotiques, avec ou sans baguettes.

Evasion Gourmande

(1) Véritable acras de morue

ZOOM sur…

Comment évoquer la cuisine antillaise sans que nous vienne à l'esprit l'image de ses petites bouchées de gourmandise, tièdes et savoureuses à souhait, les Acras de Morue bien sûr !
Et si ces friandises en sont devenues la spécialité par excellence, ce sont aussi et avant tout les témoins du métissage des cultures culinaires ayant fait escale aux Antilles par le passé. Car l'origine de la morue salée et son utilisation dans la cuisine antillaise sont bel et bien les témoins vivants de ce melting-pot de saveurs, creuset de sa cuisine actuelle.
Ces petits beignets sont très appréciés pour leur légèreté, leur moelleux et leur croustillant.
Notre désir est de voir les acras de morue devenir une valeur incontournable de la gastronomie.

2

3

- **Véritable acras de morue** (1)
  70 pièces – Poche de 1 kg
- **Boudin créole 80g sous vide** (2)
  Poche de 1 kg - 80 pièces env.
- **Boudin créole cocktail**
  Poche de 1 kg
- **Crabes farcis 70g** (3)
  Barquette de 2 pièces
- **Manchon de poulet boucané**
  Poche de 1 kg

(4) Poulet citronnelle

ZOOM sur…

Est-il encore nécessaire de présenter ces petits rouleaux frits à base de galette ou feuille de riz à la farce de porc haché, de crevettes, de crabe, de poulet ou bien de légumes pour la version végétarienne, que l'on déguste avec une feuille de salade et des herbes aromatiques exotiques, trempés dans la sauce de saumure de poisson aigre-douce ? On les aime en entrée, en plat de résistance avec des vermicelles de riz, ou en garniture d'accompagnement comme dans le Bo bun.
Depuis quelques années en France, on a laissé de côté le terme pâté impérial pour un nom plus court, le nem. Ce qui semble plutôt approprié considérant le terme utilisé dans le nord du Vietnam (nem en version courte, nem rán ou nem Sài Gòn).

5

- **Nems pâté impérial** (5)
  Pièce de 60g
  Barquette de 16 pièces
- **Mini samoussa à la viande**
  Pièce de 25g ou 55g
  Barquette de 60 pièces
- **Mini samoussa aux légumes**
  Pièce de 25g ou 55g
  Barquette de 60 pièces
- **Bœuf au saté**
  Barquette de 2,5 kg
- **Poulet citronnelle** (4)
  Barquette de 2,5 kg

Coté Crémerie

Crème, beurre, œuf, fromage…

Tous les fondamentaux de la cuisine sont disponibles ici, sélectionnés auprès des meilleurs fournisseurs.

Il existe différentes variétés de crème : fraîche, allégée, liquide, épaisse, pasteurisée. Les crèmes se distinguent selon leur teneur en matière grasse, leur conservation et leur texture.
Il existe une multitude de variétés de fromages, répartis selon 8 familles, établies essentiellement selon la texture de la pâte du fromage.
En cuisine, outre d'intégrer merveilleusement la plupart des desserts, les produits laitiers accompagnent aussi de nombreux plats.

Des œufs coquilles, pochés ou liquide, de la crème épaisse ou liquide, des fromages de vache et de chèvre de France ou d'Italie, en bloc, râpés ou tranchés, au service de vos préparations…

Coté Crémerie

ZOOM sur…

« Les souris ont fait des trous dans le gruyère ! » Et bien non : le fromage avec les grands trous, c'est l'emmental… D'où vient cette confusion entendue si souvent ? Pourquoi confond-t-on le gruyère, l'emmental et le comté ? Le point sur une grande famille de pâtes pressées cuites… avec et sans trous.

On ne le répètera jamais assez : le seul fromage à avoir de (gros) trous, c'est l'Emmental ! Mais après tout, pourquoi l'Emmental, lui, a des trous dans sa pâte ?

Une fois les meules formées, après caillage du lait et pressage, on les immerge dans l'eau salée pour permettre la formation d'une croûte. Ensuite débute un affinage de 45 jours, dans des caves un peu fraîches. Les meules sont ensuite transférées dans des caves plus chaudes, à 20-25°. Une fermentation bien spécifique débute alors : sous l'effet de la chaleur, des bactéries libèrent à l'intérieur de la pâte du gaz carbonique (jusqu'à 150 litres!). Ne pouvant s'échapper des meules dont la croûte est imperméable, ces bulles de gaz créent des trous (dits aussi « ouvertures » ou « yeux ») dans la pâte. C'est également ce qui explique que les meules plates au début de l'affinage deviennent peu à peu bombées, sous l'effet de la pression.

- **Beurre doux**
  Existe en micropain de 10g, en plaquette de 250g et en plaque de 2 kg
- **Œufs moyens coquilles**
  Carton de 180 œufs
- **Œufs entier liquide**
  Bag in Box de 5 L
- **Blanc d'œuf liquide**
  Brik de 1 L
- **Jaune d'œuf liquide**
  Brik de 1 L
- **Crème fraîche épaisse 30%**
  Seau de 5 L ou 1 L
- **Crème fraîche liquide UHT 18%**
  Brik de 1 L
- **Crème fraîche liquide UHT 35%**
  Brik de 1 L
- **Fromage blanc 0% ou 20%**
  Seau de 1 kg ou de 5 kg

- **Crottin traiteur 60g**
  Caisse en bois de 12 pièces
- **Buchette de chèvre**
  Pièce de 180g
- **Emmental**
  Existe en bloc de 3/4 kg, en râpé 1 kg ou en tranchette 500g
- **Grana padano pétale ou râpé**
  Barquette de 500g
- **Mozzarella**
  Existe en pain de 1 kg, en râpée sachet de 1 kg, en cerise 5 ou 8g pot de 1 kg
  Di Bufala sachet de 125g
- **Taleggio AOP**
  Pièce de 2 kg
- **Gorgonzola 1/8 Michelangelo**
  Pièce de 1,5 kg
- **Feta grecque de brebis**
  Pot de 900g
- **Tranchette de chèvre ou de mozzarella**
  Barquette de 500g SURGELE

Dégustation Sucrée

Succombez au sucré !

Apothéose du repas, le dessert réunit tous les gourmands. Suivant votre goût, il peut être mousseux, léger, onctueux, frais… ; tout dépend de la recette.

Qui peut résister à une petite mousse au chocolat, à un carré de caramel ou encore à une tartelette aux pommes ? Pas nous en tout cas, et c'est bien pour cette raison que nous vous confions toutes les petites douceurs sucrées qui nous font craquer !

Citation chocolatée…
« Heureux chocolat, qui après avoir couru le monde, à travers le sourire des femmes, trouve la mort dans un baiser savoureux et fondant de leur bouche. »

Anthelme Brillat-Savarin

(1) Riz au lait

2

3

4

5

- **Riz au lait** (1)
  Barquette de 1 kg
- **Compote rhubarbe & framboise** (4)
  Poche de 1,5 kg
- **Marmelade pomme griotte**
  Poche de 1,5 kg
- **Crumble biscuit** (4)
  Poche de 500g
- **Gâteau de riz au caramel**
  Barquette de 1 kg
- **Mousse au chocolat noir** (2)
  Poche de 500g SURGELE
- **Soupe au chocolat au lait & praliné**
  Poche de 1,5 L
- **Soupe aux fruits rouges & réglisse**
  Poche de 1,5 L ou bouteille de 50CL
- **Soupe mangue coco**
  Poche de 1,5 L ou bouteille de 50CL
- **Crème anglaise**
  Bouteille de 2L
- **Crème sucrée aérosol**
  Bouteille de 700 mL
- **50 macarons assortis** (5)
  (praliné, citron, chocolat, framboise, pistache) SURGELE
- **50 macarons saveurs**
  (mojito, cassis & lavande, chocolat croque sel, gustave, caramel beurre salé) SURGELE
- **Macarons Gustave de Yerres**
  (crème alliant la poire à l'églantine sauvage & la rose)
  Barquette de 24 macarons SURGELE
- **Mac'quicroq's** (3)
  (coque de macarons rose, vert, chocolat et jaune)
  55 coques – Barquette de 500g

Luxe Kitchen

L'univers de la gastronomie de luxe

Nous savons l'importance cruciale de la gastronomie dans notre culture et notre identité.

Le luxe, selon nous, est d'abord un voyage de l'émotion. Notre rôle de professionnels est d'insuffler de l'émotion à nos clients.

La notion de luxe n'est pas liée qu'à la cherté. Certes, un kilogramme de truffes ou de caviar a un certain prix. Certes une bouteille de Romanée Conti est inabordable. Mais le luxe alimentaire ce n'est pas que cela. C'est aussi une authentique crème de marrons de l'Ardèche, du miel savoureux du Vivarais, un pain au levain cuit à point, à la mie grise et à la croûte craquante. Le luxe alimentaire c'est le bon goût, la saveur juste, celle d'une carotte nouvelle, d'un vin du Languedoc à 5€, d'un fruit mûrit à point. Et le premier des luxes, c'est de savoir déguster ces produits.

1

2

3

- **Escalope de foie de canard – Origine France**
  Barquette de 30 pièces de 30g
- **Foie gras de canard mi-cuit nature** (3)
  Poche de 500g ou 1 kg
- **Foie gras de canard extra restauration cru**
  Poche de 500/600g
- **Saumon fumé bande traiteur – Norvège**
  Poche de 2 kg
- **Saumon fumé tranché main – Norvège** (2)
  Poche de 2 kg
- **Boudin blanc aux morilles 120g**
  Barquette de 1,2 kg – Existe aussi au cognac ou truffé
- **Langouste Fraîche Cuite Australie taille B**
- **Langouste rose du Cap** (1)
  400/500
  800/1000
- **Langouste rouge du Cap**
  400/500
- **Caviar d'Aquitaine**
  Boite de 20, 30, 50 ou 100g

Easy Cook

Assembler, composer… des ingrédients en toute simplicité

Nous avons sélectionné pour vous un assortiment de produits services pour vous accompagner dans la préparation de vos recettes. Faciles à utiliser, cuisinez malin avec les ingrédients simples tels que l'huile d'olive, le jus de citron et quelques légumes surgelés.

Relever ou accompagner un plat, sublimer une sauce, aromatiser une assiette, entre grands classiques et petits coups de pouces, Easy Cook : Les Indispensables du cuisinier.

- **Choux fleur 30/60**
  Sachet de 2,5 kg
  SURGELE
- **Haricots verts extra fin**
  Sachet de 2,5 kg
  SURGELE
- **Courgettes en rondelles**
  Sachet de 2,5 kg
  SURGELE
- **Champignons émincés**
  Sachet de 2,5 kg
  SURGELE
- **Epinards en galets 50g**
  Sachet de 2,5 kg
  SURGELE
- **Oignons émincés**
  Sachet 2,5 kg
  SURGELE
- **Huile de tournesol Maurel**
  Bidon de 5 L
- **Huile d'olive vierge extra Bel Canto**
  Bidon de 5 L
- **Jus de citron jaune ou vert**
  Bouteille de 1 L

Catalogue

MISE EN BOUCHE

ANTI PASTE

Tomates confites
Barquette de 1 kg
Carton de 4 barquettes

Quarts d'artichaut grillés
Barquette de 1 kg
Carton de 4 barquettes

Légumes confits pasteurisés
Barquette de 1 kg
Carton de 4 barquettes

Poivrons grillés lanières
Barquette de 950g
Carton de 4 barquettes

Poivrons grillés marinés
Barquette de 950g
Carton de 4 barquettes

Poivrons farcis au fromage (vache)
Barquette de 1 kg
Carton de 4 barquettes

Poivrons farcis au thon
Barquette de 950g
Carton de 4 barquettes

LES ENTREES D'ACCOMPAGNEMENT

Tartinable de saumon
Barquette de 1 kg
Carton de 2 barquettes

Tartinable de thon mayonnaise
Barquette de 1 kg
Carton de 2 barquettes

Tartinable poulet mayonnaise
Barquette de 1 kg
Carton de 2 barquettes

Tartinable poulet andalouse
Barquette de 1 kg
Carton de 2 barquettes

Tartinable cocktail fruit de mer
Barquette de 1 kg
Carton de 2 barquettes

Tarama rose
Pot de 500g
Carton de 4 pots

Œufs de lompe rouge
Pot de 350g
Carton de 6 pots

Œufs de lompe noir
Pot de 350g
Carton de 6 pots

Œufs de truite
Pot de 80g
Carton de 6 pots

LES ENTREES façon TERRINES

Terrine de saumon brocolis
Barquette de 1 kg
Carton de 1 barquette

Terrine de saumon et sandre
Barquette de 1 kg
Carton de 1 barquette

Terrine de légumes confits
Barquette de 1 kg
Carton de 1 barquette

Terrine de Saint-Jacques et gambas
Barquette de 1 kg
Carton de 1 barquette

Terrine de campagne au chablis
Barquette de 1 kg
Carton de 1 barquette

Terrine persillée de bourgogne
Barquette de 1 kg
Carton de 1 barquette

LES CANAPES APERITIFS

Cadeau surprise
40 toasts
SURGELÉ

Mini minicettes fourrées assorties
12 pièces
SURGELÉ

Mini bagels
20 pièces
SURGELÉ

Briochettes prestiges
20 pièces
SURGELÉ

Duo mini club sandwichs
24 pièces
SURGELÉ

Mini cheeseburgers
20 pièces
SURGELÉ

COCKTAILS

Mini francfort
Barquette de 500g
Carton de 6 barquettes

Mini boudin blanc forestier
Barquette de 500g
Carton de 6 barquettes

Mini boudin noir
Barquette de 500g
Carton de 6 barquettes

SALAD'BAR

SALADES TRAITEUR
Produits saisonniers

Taboulé à l'orientale à la menthe et aux raisins
Barquette de 2,5 kg

Taboulé au poulet rôti
Barquette de 2,5 kg

Tagliatelles au surimi
Barquette de 2,5 kg

Riz niçois au thon
Barquette de 2,5 kg

Pomme de terre au thon
Barquette de 2,5 kg

Carottes râpées à la vinaigrette
Barquette de 2,5 kg

Duo de crudités carotte et céleri
Barquette de 2,5 kg

Céleri rémoulade
Barquette de 2,5 kg

Perles océanes aux œufs de truite
Barquette de 1,5 kg

Champignons à la grecque
Barquette de 1,5 kg

Méli-Mélo frais de légumes secs aux graines de grenade
Barquette de 1,5 kg

Museau façon pot au feu et moutarde à l'ancienne
Barquette de 1,5 kg

Taboulé aux épices douces marocaines et son confit d'oignon
Barquette de 1,5 kg

La grecque aux légumes du soleil et à la feta
Barquette de 1,5 kg

L'espagnole aux crevettes et au chorizo
Barquette de 1,5 kg

Piémontaise onctueuse au jambon et à la mimolette
Barquette de 1,5 kg

La scandinave au saumon fumé, sauce gravlax
Barquette de 1,3 kg

L'italienne aux légumes grillés et aux billes de mozzarella
Barquette de 1,3 kg

FRUITS COUPES

Salade 7 fruits
Seau de 3 L

Mangue en morceaux
Seau de 3 L

Ananas en morceaux
Seau de 3 L

Orange en segments
Seau de 3 L

Pamplemousse en segments
Seau de 3 L

Melon Mix
Melon jaune, melon blanc, pastèque
Seau de 3 L

Melon jaune en billes
Seau de 3 L

PARIS TERROIRS

VOLAILLE, PORC, FROMAGES, YAOURTS …

Filet de poulet du Gâtinais
10 pièces – 1,80 kg

Jambon cuit supérieur désossé découenné
Porc Francilin
Pièce de env. 7 kg

Chipolata supérieure cru
Barquette de 30 pièces – 1,650 kg
Carton de 3 barquettes

Saucisse au couteau brasse
Porc Francilin
Barquette de 1 kg
Carton de 8 barquettes

Frite fraîche rustique 16/16mm
Existe en 10/10, en 10/16, en cube 20/20 et en lamelle 5mm
Variété Monalisa
Sachet de 5 kg

Fin briard à la moutarde de Meaux
Pièce de 310g

Fougerus au lait cru
Pièce de 700g

Gratte paille
Pièce de 350g

Brie de Meaux fermier
3 kg – boite de bois

Délice de faviére truffé
Pièce de 2,5 kg

Merle rouge tomme affiné au Listrac
Pièce de 850g

Chévredou fermier
Pièce de 120g
Plateau de 9 pièces

Persillé de chèvre fermier
Pièce de 1 kg

Yaourt nature entier
Pot de 125g en plastique
Plateau de 12 pots

Faisselle nature entier
Pot de 500g
Plateau de 4 pots

Yaourt nature entier
Pot de 125g en verre
Plateau de 12 pots

Yaourt vanille
Pot de 125g en verre
Plateau de 12 pots

Yaourt citron gingembre
Pot de 125g en verre
Plateau de 8 pots

Yaourt fraise pamplemousse
Pot de 125g en verre
Plateau de 8 pots

Yaourt pêche orange douce
Pot de 125g en verre
Plateau de 8 pots

Yaourt pomme cannelle
Pot de 125g en verre
Plateau de 8 pots

Yaourt bicouche poire
Pot de 125g en verre
Plateau de 16 pots

Yaourt bicouche cerise griotte
Pot de 125g en verre
Plateau de 16 pots

Yaourt bicouche abricot
Pot de 125g en verre
Plateau de 16 pots

Yaourt bicouche citron
Pot de 125g en verre
Plateau de 16 pots

EPICERIE SALEE, CONDIMENTS, HUILE …

Moutarde de Meaux
Pot de 250g
Carton de 12 pots

Moutarde de Meaux
Seau de 2,5 kg

Moutarde au pain d'épice
Pot de 250g
Carton de 12 pots

Moutarde au miel
Pot de 250g
Carton de 12 pots

Moutarde au poivre vert
Pot de 250g
Carton de 12 pots

Moutarde de Meaux
Pot de 100g
Carton de 12 pots

Moutarde aux figues
Pot de 100g
Carton de 12 pots

Moutarde au piment d'Espelette
Pot de 100g
Carton de 12 pots

Moutarde aux fines herbes
Pot de 100g
Carton de 12 pots

Huile de Chanvre
Première pression à froid
Bouteille de 25 CL

Bière de Brie Rabourdin
Brassé à la ferme
Blonde, brune & ambrée
Bouteille de 33 CL ou 75 CL

Bière Gallia
Blonde, blanche & ambrée
Bouteille de 33 CL

Nectar de fraise pétillant
Sans alcool
Bouteille de 75 CL

EPICERIE SUCREE, LIQUEUR, MIEL, CONFITURE …

Liqueur de coquelicot de Nemours
Bouteille de 50cL
Carton de 12 bouteilles

Sirop de coquelicot de Nemours
Bouteille de 50cL
Carton de 12 bouteilles

Confit de rose de Provins
Pot de 75g

Confit de menthe de Milly la Foret
Pot de 75g

Sablés briards
Sachet de 250g
Carton de 12 sachets

Galettes briardes nature
Sachet de 250g
Carton de 12 sachets

Sablés coquelicot
Sachet de 250g
Carton de 12 sachets

Mini madeleines
Sachet de 250g
Carton de 12 sachets

Mini financiers
Sachet de 250g
Carton de 12 sachets

Biscuit au miel du Gâtinais
Paquet de 14 biscuits

Biscuit au coquelicot de Nemours
Paquet de 14 biscuits

Biscuit à la farine d'épeautre
Paquet de 14 biscuits

Biscuit au safran du Gâtinais
Paquet de 14 biscuits

Miel du Gâtinais

Confiture cassis d'Ile de France
Pot de 270g

Confiture fraise et fraise des bois
Pot de 270g

Confiture lait caramel salé
Pot de 270g

Confiture abricot amande effilée
Pot de 270g

Confiture framboise
Pot de 270g

Confit de figue
Pot de 115g

Confit d'oignon
Pot de 115g

Chutney de cerise noire piment d'Espelette
Pot de 125g

Chutney de figues aux noix
Pot de 125g

Ecrins « Les Instants Parisiens Côtés Jardins »
Ecrins de 160g

Boite vrac carrés au miel du Gâtinais
Boite de 1 kg

Boite vrac carrés au coquelicot de Nemours
Boite de 1 kg

Boite vrac carrés à la cerise de Montmorency
Boite de 1 kg

Boite vrac carrés aux éclats de Macarons
Boite de 1 kg

Ecrins « Les Instants Parisiens - Côtés Bistrot »
Ecrins de 160g

Boite vrac carrés au grand Marnier
Boite de 1 kg

Boite vrac carrés au noyau de Poissy
Boite de 1 kg

BISTRONOMIE

LE BOEUF

Rôti de bœuf cuit
Pièce de env. 2,5 kg
Carton de 3 pièces

Paleron de bœuf cuit
Pièce de env.2,5 kg
Carton de 2 pièces

Joue de bœuf confite
Pièce de env.1,2 kg
Carton de 5 pièces
SURGELÉ

LE VEAU

Poitrine de veau cuite rôtie
Pièce de env.3 kg
Carton de 2 pièces

Noisette de veau cuite
Pièce de env.700g
Carton de 10 pièces

L'AGNEAU

Epaule d'agneau confite
Pièce de env.2,3 kg
Carton de 4 pièces

LA DINDE

Noix de dinde cuite rôtie
Pièce de env.3 kg
Carton de 2 pièces

LE POULET

Blanc de poulet cuit rôti CLUB
Pièce de env.2,5 kg
Carton de 3 pièces

Filet de poulet cuit A/peau 160-180g
3 pièces
Carton de 8 pièces

Filet de poulet cuit A/peau 230g
1 pièce
Carton de 15 pièces

Filet de poulet cuit rôti S/peau
Poche de 2,5 kg
Carton de 4 poches

Emincé de poulet rôti
Poche de 1,5 kg
Carton de 4 poches

LE CANARD

Magret de canard cuit rosé doré
Pièce de env.370g
Carton de 12 pièces

Magret de canard cuit doré
3 pièces pour un paquet de 900g
Carton de 5 paquets

Cuisse de canard confite
4 pièces pour 1,380 kg
Carton de 4 pièces

L'OIE

Cuisse d'oie confite
Pièce de env.840g (x2)
Carton de 8 pièces

Magret de canard doré cuit
Pièce de env.370g
Carton de 12 pièces

LA PINTADE

Suprême de pintade cuite
Pièce de env.370g (x2)
Carton de 12 pièces

CARRE – FILET

Filet de porc cuit fumé Choix Kassler sans os
Pièce de env.2,5 kg
Carton de 2 pièces

Rôti de porc saumuré Cuit rôti au four
Pièce de env.2,5 kg
Carton de 2 pièces

Filet mignon de porc
Pièce de env.750g (x2)
SURGELÉ

JARRET

Jarreton cuit à rôtir
Pièce de env.2,25 kg (x5)
Carton de 2 pièces

Jarret désossé cuit
Pièce de env.1,6 kg (x8)
Carton de 8 pièces

CHARCUTERIE

Rosette 50 tranches
Barquette de 250g
Carton de 12 barquettes

Rosette entière
Barquette de 2,2 kg
Carton de 2 barquettes

Allumette de jambon sec
Barquette de 500g
Carton de 6 barquettes

Chorizo 60 tranches
Barquette de 400g
Carton de 8 barquettes

Jambon sec 25 tranches
Barquette de 500g
Carton de 6 barquettes

Saucisse perche
Label Rouge
Pièce de env.2,2 kg
Carton de 2 pièces

CHARCUTERIE ITALIENNE

Jambon de Parme
Pièce de env. 7 kg

Jambon Italien
Pièce de env.7 kg

Mortadelle
Pièce de env.3,5 kg

Jambon aux herbes
Pièce de env.7 kg

Coppa
Pièce de env. 800 g

Pancetta
Pièce de env.1,6 kg

JAMBON

Tranchettes de jambon cuit Supérieur
Pièce de env.1 kg
Carton de 4 pièces

Jambon cuit torchon DD
Pièce de env.7 kg

Jambon cuit torchon AC
Pièce de env.7,5 kg

Jambon cuit AC fumé
Pièce de env.7 kg

Jambon cuit désossé découenné IDF (Porc Francilin)
Pièce de env.6 kg

Jambon supérieur cuit avec os
Pièce de env.9 kg

POITRINE

Poitrine cuite rôtie au four
Pièce de env.4 kg
Carton de 2 pièces

Lardons crus fumés
Barquette de 1 kg
Carton de 4 barquettes

Poitrine demi-sel sans os
Pièce de env.1,2 kg
Carton de 2 pièces

Poitrine demi-sel cuite sans os à rôtir
Pièce de env.4 kg
Carton de 2 pièces

TRAVERS

Travers de porc épais cuit à rôtir
Pièce de env.750g
Carton de 5 pièces

LES AIDES CULINAIRES

Chair à saucisse
Barquette de 1 kg
Carton de 4 barquettes

SAUCISSES TRADITIONNELLES

Cervelas de viande
Barquette de 6 pièces - Env. 920g
Carton de 4 barquettes

Francfort 65g
Boyau naturel colorée
Barquette de 25 pièces –Env. 1,6 kg
Carton de 4 barquettes

Francfort Supérieure 60g
Boyau naturel
Barquette de 1,6 kg
Carton de 3 barquettes

Saucisse fumée 60g cuite Boyau naturel
Barquette de 16 pièces – Env. 960g
Carton de 4 barquettes

Saucisse fumée 120g crue Boyau naturel
Barquette de 10 pièces – Env. 1,2 kg
Carton de 4 barquettes

Saucisse de Toulouse crue 120g
Barquette de 18 pièces – Env. 2 kg
Carton de 2 barquettes

Saucisse au couteau 1 kg
Barquette de 2 pièces – Env. 2 kg
Carton de 2 barquettes

Chipolatas crues boyau naturel
Barquette de 30 pièces – Env.1,65 kg
Carton de 3 barquettes

Mini chorizo cru 60g boyau naturel
Barquette de 2 kg
Carton de 2 barquettes

Véritable merguez bœuf/mouton boyau naturel
Barquette de 30 pièces – Env.1,65 kg
Carton de 3 barquettes

Saucisse pur porc aux herbes cuite 50g
Barquette de 2 kg
Carton de 2 barquettes

Saucisse couteau brasse cuite grillée
Barquette de 1 kg
Carton de 8 barquettes

SAUCISSON CUITS

Saucisson à l'ail couronne nature
Pièce de env.700g
Carton de 6 pièces

Saucisson à l'ail couronne fumé
Pièce de env.700g
Carton de 6 pièces

Saucisson à l'ail droit nature
Pièce de env.1,3 kg
Carton de 5 pièces

Saucisson à l'ail droit fumé
Pièce de env.1,3 kg
Carton de 5 pièces

SAUCISSES PETIT DEJEUNER

Saucisse volaille veau aux légumes cuite 30g
Poche de 20 pièces – Env. 600g
Carton de 6 poches

Saucisse pur porx aux légumes cuite 30g
Poche de 24 pièces – Env. 4 kg
SURGELÉ IQF

VIANDES SURGELEES

Egrenés de bœuf 20% MG
Boîte de 1 kg
Carton de 6 kg

Steak haché 15% 180g
20 pièces
Carton de 3,6 kg

FAST GOOD

L'ATELIER DU HOT DOG

Saucisse Hot Dog pur porc 100g
Poche de 1 kg
Carton de 4 poches
SURGELÉ

Saucisse Nuremberg porc & cumin 100g
Carton de 4,5 kg
SURGELÉ

Saucisse Hot Dog pur bœuf 50g
Barquette de 28 saucisses
Carton de 4 barquettes

Saucisse Hot Dog pur bœuf 50g
Carton de 5 kg
SURGELÉ

Saucisse végétarienne aux poivrons & tomates confites 50g
Carton de 4 kg
SURGELÉ

Saucisse de volaille aux épices 70g
Barquette de 24 pièces – Env. 1.680 kg
Carton 6 barquettes

A EMPORTER

Mini quenelle nature
Barquette de 900g
Carton de 3 barquettes

Quenelle cup nature sauce tomate
Pot de 300g
Carton de 4 pots

Soupe Gaspacho BIO
Sachet de 320mL
Carton de 4 sachets

Soupe Potager BIO
Sachet de 320mL
Carton de 4 sachets

MER & OCEAN

POISSONS

Saumon fumé tranché
Provenance Norvège
Poche de 1 kg
Carton de 5 poches

Thon au naturel
Poche de 1,950 kg
Carton de 6 poches

Filets de hareng marinés à l'huile
Barquette de 2,8 – 2 kg
Carton de 4 barquettes

Rollmops au vinaigre
Barquette de 300g PNE
Carton de 6 barquettes

Filets de sardines marinées au basilic
Barquette de 1 kg
Carton de 4 barquettes

Filets d'anchois allongés à l'huile
Barquette de 1 kg
Carton de 4 barquettes

Filets d'anchois marinés à la Provençale
Barquette de 1 kg
Carton de 4 barquettes

Filets d'anchois marinés à l'ail
Barquette de 1 kg
Carton de 4 barquettes

Surimi râpé
Sachet de 500g
Carton de 6 sachets

Surimi rouleau
Paquet de 1 kg
Carton de 6 paquets

COQUILLAGES

Bulots cuits
Barquette de 3 kg

Moules cuites naturelles 0,9

Jus de moules
Barquette de 820mL
Carton de 12 barquettes

CRUSTACES

Cocktail de fruits de mer
Barquette de 500g
Carton de 12 barquettes

Crevettes roses tigrées super 90/120
Barquette de 900g
Carton de 6 barquettes

Crevettes roses tigrées moyennes 200/300
Barquette de 900g
Carton de 6 barquettes

Crevettes roses PUD grosses 100/200
Barquette PNE de 900g
Carton de 2 barquettes

Crevettes roses PUD moyennes 200/300
Barquette PNE de 900g
Carton de 2 barquettes

Chair de crabe pattes et pinces
Poche de 454g
Carton de 12 poches

Queues de gambas cuites « cocktails »
Barquette de 500g
Carton de 4 barquettes

Queues de gambas à l'ail 40/50
Barquette de 900g
Carton de 2 barquettes

Queues d'écrevisses en saumure
Barquette de 900g
Carton de 2 barquettes

LES POISSONS DU CHEFS

Pavé de saumon sans peau cuit
Poche de 150g
SURGELÉ

Pavé de cabillaud sans peau cuit
Poche de 150g
SURGELÉ

Filet de dorade avec peau cuit
Poche de 150g
SURGELÉ

Filet de bar avec peau cuit
Poche de 150g
SURGELÉ

EVASION GOURMANDE

CREOLE

Véritable acras de morue
Env. 70 pièces
Poche de 1 kg

Pâte à acras
Barquette de 2 kg
Existe en seau de 10 kg

Boudin créole 80g
Poche de 1 kg

Boudin créole 50g
Poche de 1 kg

Boudin créole cocktail
Poche de 1 kg

Salade d'achards de légumes
Barquette de 2 kg

Salade de chiquetaille de morue
Barquette de 2 kg

Manchon de poulet boucané
Poche de 1 kg

Saucisse boucanée cuite
Barquette de 80g

Crabes farcis cocktail
40 – 45 pièces

Crabes farcis 50g
Barquette de 6 pièces

Crabes farcis 70g
Barquette de 2 pièces

Crabes farcis 120g
Barquette de 4 pièces

Doudou au crabe, porc ou morue
Barquette de 1 kg

Chausson morue
Pièce de 120g

FINGER FOOD ORIENTAUX

Mikado poulet
Boite de 1 kg
Carton de 12 boites
SURGELÉ

Crevettes en cage de pomme de terre
Boite de 1 kg
Carton de 12 boites
SURGELÉ

Crevettes torpedo
Boite de 1 kg
Carton de 12 boites
SURGELÉ

Aumônières poulet coco curry vert
Boite de 1 kg
Carton de 6 boites
SURGELÉ

Dim sum
Assortiments fruits de mer
Boite de 1 kg
Carton de 6 boites
SURGELÉ

Nems poulet
Boite de 1 kg
Carton de 12 boites
SURGELÉ

Nems canard
Boite de 1 kg
Carton de 12 boites
SURGELÉ

Nems légumes
Boite de 1 kg
Carton de 12 boites
SURGELÉ

Nems poulet hawaïen ananas
Boite de 1 kg
Carton de 12 boites
SURGELÉ

PLAT CUISINE ORIENTAL

Tajine poulet citron olive
Poche de 2 kg
Carton de 2 poches

ASIATIQUE

Bouchée aux crevettes
Barquette de 25 pièces

Bouchée au poulet
Barquette de 25 pièces

Ravioli aux crevettes
Barquette de 25 pièces

Nem pâté impérial
Barquette de 16 pièces

Petit nem aux crevettes
Barquette de 16 pièces

Grand samoussa à la viande 55g
Barquette de 12 pièces

Grand samoussa aux légumes 55g
Barquette de 12 pièces

Mini samoussa à la viande 15g
Barquette de 60 pièces

Mini samoussa aux légumes 15g
Barquette de 60 pièces

Beignets aux crevettes
Barquette de 33 pièces

Rouleau de printemps
Barquette de 8 pièces

Bœuf aux oignons
Barquette de 2,5 kg

Bœuf au saté
Barquette de 2,5 kg

Bœuf thaï
Barquette de 2,5 kg

Bœuf aux champignons noirs
Barquette de 2,5 kg

Poulet échalote
Barquette de 2,5 kg

Poulet citronnelle
Barquette de 2,5 kg

Poulet saté
Barquette de 2,5 kg

Poulet gingembre
Barquette de 2,5 kg

Crevette thaï
Barquette de 2,5 kg

Riz nature
Barquette de 1,5 kg

Riz thaï
Barquette de 1,5 kg

Riz cantonnais
Barquette de 1,5 kg

Nouilles sautées
Barquette de 1,5 kg

CÔTE CREMERIE

FROMAGE

Crottin traiteur 60g
Caisse en bois de 12 crottins

Buchette de chèvre 180g
Plateau de 18 buchettes

Buche de chèvre 1 kg
Carton de 2 buches

Emmental râpé fondant 1 kg
Carton de 10 pièces

Emmental bloc 3/4 kg
Carton de 4 pièces

Camembert sur feuille
Pièce de 240g
Carton de 30 pièces

Comté BIO AOP
Affinage 5 à 7 mois
1/4 de meule 9 kg

Tranchettes d'emmental 5x15
Barquette de 1 kg – 80 tranches
Carton de 6 barquettes

Tranchettes de cheddar
Barquette de 1 kg - 88 tranches
Carton de 9 barquettes

Crème de mascarpone
Pot de 500g
Carton de 6 pots

Crème de mascarpone
Pot de 2 kg
Carton de 4 pots

Gorgonzola 1/8 Michelangelo
Pièce de env. 1,5 kg
Carton de 4 pièces

Grana padano 1/8 meule
Affinage 15 mois
Pièce de env. 4 kg
Carton de 2 pièces

Grana padano râpé AOP
Sachet de 500g
Carton de 8 sachets

Grana padano AOP pétale
Sachet de 500g
Carton de 4 sachets

Mozzarella pain
Sachet de 1 kg
Carton de 5 sachets

Mozzarella maestrella râpée
Sachet de 2,5 kg
Carton de 4 sachets

Mozzarella cerise 8g
Pot de 500g ou de 1 kg
Carton de 6 pots

Mozzarella cerise 5g
Pot de 500g ou 1 kg
Carton de 6 pots

Mozzarella boule 125g
Carton de 12 pièces

Mozzarella Di Bufala
Sachet de 125g
Carton de 12 sachets

Pecorino romano AOP
1/8 de meule
Pièce de env. 2,5 kg
Carton de 8 pièces

Ricotta
Pot de 1,5 kg
Carton de 2 pièces

Taleggio AOP
Pièce de env. 2 kg
Carton de 2 pièces

Feta grecque brebis
Pot de 900g
Carton de 4 pots

FROMAGE SURGELE

Tranchette de chèvre
Barquette de 500g
Carton de 8 barquettes

Tranchette de mozzarella
Barquette de 500g
Carton de 8 barquettes

Tranchette de reblochon
Barquette de 500g
Carton de 8 barquettes

CREME

Crème fraîche épaisse
30% en 1 L

Crème fraîche épaisse
30% en 5 L

Crème liquide UHT
35% en 1 L
Pack de 6 brik

Crème liquide UHT
18% en 1 L
Pack de 6 brik

FROMAGE BLANC

Fromage blanc
20% en 1 kg

Fromage blanc
0% en 5 kg
3,6% en 5 kg
20% en 5 kg

BEURRE

Beurre doux 250g
Carton de 40 pièces

Beurre doux AOP 10g
Carton de 100 pièces

Beurre doux AOP 2 kg
Carton de 5 pièces

ŒUFS

Œuf entier liquide
Tetra Brik de 1 L
Pack de 8 brik

Œuf entier liquide
Bag in Box de 5 L

Blanc d'œuf liquide
Tetra Brik de 1 L
Pack de 8 brik

Jaune d'œuf liquide
Tetra Brik de 1 L
Pack de 8 brik

Œufs pochés
Carton de 48 pièces

Œufs moyen coquilles
Carton de 180 œufs

Œufs moyen coquilles
Carton de 360 œufs

Œufs dur écalés
Seau de 75 œufs

DEGUSTATION SUCREE

LES DESSERTS GOURMANDS

Riz au lait
Barquette de 1 kg

Gâteau de riz caramel
Barquette de 1 kg

Mousse au chocolat noir
Poche de 500g
SURGELÉ

LES DESSERTS DE FRUITS

Compote rhubarbe/framboise
Poche de 1,5 kg

Marmelade pêche/abricot
Poche de 1,5 kg

Marmelade pomme/griotte
Poche de 1,5 kg

Marmelade pomme/poire/raisin
Poche de 1,5 kg

Soupe mangue/coco
Poche de 1.5 L ou bouteille de 50CL
Carton de 6 doypacks

Soupe fruits rouges/réglisse
Poche de 1.5 L ou bouteille de 50CL
Carton de 6 doypacks

Soupe chocolat au lait & praliné
Doypack de 1,5 L
Carton de 6 doypacks

LES PREPARATIONS POUR DESSERTS

Crème anglaise
Bouteille de 2L
Carton de 6 bouteilles

Crème sucrée vanillée
Bouteille de 2L
Carton de 6 bouteilles

Crème brûlée bourbon
Bouteille de 1 L
Carton de 6 bouteilles

Crème sucrée aérosol
Bouteille de 700mL
Carton de 6 bouteilles

Panna cotta
Bouteille de 1 L
Carton de 6 bouteilles

Tiramisu
Bouteille de 1 L
Carton de 6 bouteilles

Crumble biscuit
Poche de 500g

Mac'quicroq's
Coques de macaron rose, vert, chocolat, jaune
Barquette de 300g (55 coques)
Carton de 4 barquettes

MACARONS .... Le plein de parfums, saveurs et gourmandises

50 macarons assortis
Praline, citron, chocolat, framboise, pistache
SURGELÉ

50 macarons saveurs
Mojito, cassis lavande, chocolat croque sel, Gustave, caramel beurre salé
SURGELÉ

Macarons Gustave de Yerres
(Crème alliant la poire à l'églantine sauvage et la rose)
Barquette de 24 pièces
SURGELÉ

EASY COOK

LES HUILES LESIEUR ET PUGET

Frial Excellence
Huile friture et cuisson
Bidon de 5 L

Puget huile d'olive
Bidon métal
Carton de 11 bidons

Spéciale Lesieur pizza
Bouteille de 0,5 L
Carton de 6 bouteilles

LES HUILES MAUREL RESTAURATION

Huile de tournesol Maurel
Bidon de 5 L

Huile d'olive vierge extra Bel Canto
Bidon de 5 L

LES CONDIMENTS LESIEUR

Ketchup
Flacon de 970mL
Carton de 6 flacons

Sauce barbecue
Flacon de 970mL
Carton de 6 flacons

Moutarde de Dijon
Flacon de 970mL
Carton de 6 flacons

Mayonnaise haute fermentée
Seau de 5 L

Mayonnaise légère au fromage blanc
Seau de 5 L

Sauce béarnaise
Seau de 3 L

GALETTE DE MAÏS POUR WRAP

Tortillas wrap nature 30cm
Paquet de 18 pièces
Carton de 6 paquets

LES LEGUMES NATURES

Choux fleur 30/60
Sachet de 2,5 kg
Carton de 4 sachets - SURGELE

Haricots verts extra fins
Sachet de 2,5 kg
Carton de 4 sachets - SURGELE

Haricots verts très fins
Origine France
Sachet de 2,5 kg
Carton de 4 sachets - SURGELE

Courgettes en rondelles
Sachet de 2,5 kg
Carton de 4 sachets - SURGELE

Brocolis 40/60
Sachet de 2,5 kg
Carton de 4 sachets - SURGELE

Champignons émincés
Sachet de 2,5 kg
Carton de 4 sachets - SURGELE

Epinards galets 50g
Sachet de 2,5 kg
Carton de 4 sachets - SURGELE

Macédoine de légumes
Sachet de 2,5 kg
Carton de 4 sachets - SURGELE

Oignons émincés
Sachet de 2,5 kg
Carton de 4 sachets - SURGELE

LES LEGUMES CUISINES

Poêlée forestière
Sachet de 2,5 kg
Carton de 4 sachets - SURGELE

Palet de céleri 85g
(Cube de céleri à la crème de mascarpone, cerfeuil et piment d'Espelette)
Boite de 48 pièces - SURGELÉ IQF

Palet de courgette 85g
(Cube de courgette aux tomates confites, parmesan et basilic)
Boite de 48 pièces - SURGELÉ IQF

Purée d'aubergines
Sachet de 1,5 kg - SURGELE

Fenouil confit
Sachet de 1,5 kg - SURGELE

Ratatouille
Sachet de 1,5 kg - SURGELE

Verdurette et son beurre de basilic
(Petit pois, courgettes, fèves, haricots verts, brocolis)
Barquette de 1.3 kg

Poêlé de légumes, boulghour et son beurre citron/cumin
(Carottes, courgettes, aubergines, poivrons jaunes et rouges, oignons, fèves)
Barquette de 1.3 kg

Légumes d'été et son beurre de tomate séchée
(Courgettes, poivrons rouges et jaunes, tomates confites, olives)
Barquette de 1.3 kg

JUS DE CITRON

Jus de citron jaune
Bouteille de 1 L
Pack de 6 bouteilles

Jus de citron vert
Bouteille de 1 L
Pack de 6 bouteilles

LUXE KITCHEN

FOIE GRAS

Foie gras de canard mi- cuit
Nature
Poche de 1 kg

Foie gras de canard mi- cuit
Nature
Poche de 500g

Foie gras de canard mi- cuit
Nature
Poche de 330g

Lingot de foie gras de canard entier mi-cuit
Poche de 500g

Lobe de foie gras de canard au poivre mi- cuit
Poche de 500g

Escalope de foie gras de canard crue
Origine France
Barquette de 30 pièces de 30g
SURGELÉ IQF

Escalope de foie gras de canard crue
Origine France
Barquette de 20 pièces de 50g
SURGELÉ IQF

Foie gras de canard extra restauration cru
Poche de 500 – 600g

Verrine de foie gras de canard entier
Conserve de 120g

Verrine de foie gras de canard entier
Conserve de 200g

SAUMON TRAITEUR

Saumon fumé bande traiteur
Norvège
Poche de 2 kg

Saumon fumé tranché main
Norvège
Poche de 2 kg

CONSERVERIE ARTISANALE DE L'ILE DE GROIX

Rillette de coquille Saint-Jacques
Conserve de 120mL
Carton de 12 conserves

Rillette de thon blanc germon
Conserve de 120mL
Carton de 12 conserves

Rillette de saumon
Conserve de 120mL
Carton de 12 conserves

Rillette de crabe
Conserve de 120mL
Carton de 12 conserves

Rillette de homard au kari gosse
Conserve de 120mL
Carton de 12 conserves

Rillette de maquereau au poivre de sechuan
Conserve de 120mL
Carton de 12 conserves

Rillette de bar de ligne
Conserve de 120mL
Carton de 12 conserves

Bisque de homard au kari gosse
Bouteille de 525mL
Carton de 12 bouteilles

ESCARGOTS

Croquilles bourguignonne
En assiette
Plateau de 12
SURGELÉ

Croquilles bourguignonne
En boîte plastique
Plateau de 60
SURGELÉ

BOUDINS BLANCS

Boudin blanc au cognac 120g
Barquette de 1,2 kg
Carton de 6 barquettes

Boudin blanc 1% truffe noire 120g
Barquette de 1,2 kg
Carton de 4 barquettes
Saisonnier du 01/11 au 15/01

Boudin blanc aux morilles 120g
Barquette de 1,2 kg
Carton de 4 barquettes

CAVIAR

Caviar d'Aquitaine
Boite de 20, 30, 50 ou 100g

LANGOUSTE

Langouste Fraîche Cuite Australie
Taille B

Langouste rose du Cap
Existe en 400/500 ou 800/1000

Langouste rouge du Cap
Existe en 400/500

Food'europe
Concepts culinaires

14-16 Imp. Denis Papin
77220 Gretz Armainvilliers - France

Tél. : +33(0)1 64 07 91 46
Fax : +33(0)1 64 07 91 57

www.foodeurope.fr
commercial@foodeurope.fr

agencebisart.com