

Tout en Saveurs

AUTOMNE 2024 / HIVER 2025

NOUVEAUTÉS - QUALITÉ - ORIGINALITÉ
LES INGRÉDIENTS D'UNE SAISON RÉUSSIE !

NOUVEAUTÉS

- ⊗ **Complet Chair Ail noir & Piment noir :** une aromatique de saison aux notes douces et confites
- ⊗ **Enrobage Céréales & Graines :** un mélange tendance, sain et gourmand

TOUJOURS PLUS DE DIFFÉRENCIATION...

- | ⊗ **Pâtés « Tradition » :** la qualité d'abord

... ET D'INSPIRATION "PRÊT À CUIRE"

- ⊗ **Pâtisseries charcutières**
- ⊗ **Petits mijotés et moelleux gourmands**
- ⊗ **Poêlées de pommes de terre « minute »**

VERS D'AUTRES HORIZONS

- | ⊗ **Recettes de Gravlax revisitées** avec les mélanges aromatiques Kit Saveurs

NOUVEAUTÉ

Complet à l'Ail Noir et au Piment Noir

Notes **CONFITES** et **DOUCES**.
AROMATIQUE RAFFINÉE et de **SAISON**

ADAPTÉ À TOUTES LES VIANDES



SAUCISSE DE PORC
AIL NOIR & PIMENT NOIR
Ø 30/32

Format idéal à pocher et en accompagnement d'une potée

SAUCISSE BOEUF-VEAU
AIL NOIR & PIMENT NOIR
Ø 22/24

SAUCISSE DE VEAU
AIL NOIR & PIMENT NOIR
Ø 22/24

Très beaux marquants noirs naturels

OPTIMA® CHAIR AIL NOIR & PIMENT NOIR ISOT SA



Mariage délicat de **deux ingrédients d'exception** :

- **Aromatique gourmande** et **douce** rappelant le vinaigre balsamique, le pruneau, les fruits secs et la réglisse.
- **Visuel qualitatif** et original grâce aux marquants de piment noir.

SA : sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011
Dosage : 35g/kg
Art. 777 179



Utilisez un seul mixe pour diversifier votre offre



Gagnez en impact avec une aromatique originale, de saison



METTEZ L'AROMATIQUE AIL NOIR ET PIMENT NOIR EN AVANT GRÂCE À NOTRE ÉTIQUETTE

IDÉAL POUR UNE RECETTE SIGNATURE SUCRÉ-SALÉ

Valorisez votre offre

SAUCISSE DE VEAU
AIL NOIR & PIMENT NOIR
ET POMMES POÊLÉES
Ø 22/24



Découvrez toutes nos recettes de chairs personnalisées. **Demandez notre livret de recettes à votre commercial !**

NOUVEAUTÉ

Enrobage croustillant aux Céréales et Graines

TENDANCE, SAIN et GOURMAND

VANTASIA® CROUSTI' CÉRÉALES ET GRAINES

Un enrobage naturellement bon avec ses graines de lin, graines de quinoa rouge et flocons d'avoine.
Ingrédients aux qualités nutritionnelles reconnues : riches en Oméga 3, protéines, fibres, vitamines et minéraux.

Goût légèrement torréfié après cuisson

Texture croustillante et croquante

Art. 777 178

A utiliser seul ou à personnaliser  Visuel naturel attrayant aux couleurs contrastées

UN ENROBAGE POLYVALENT

EN SAPOUDRAGE
DANS DES POÊLÉES

TENDERS
DE POULET

BOULETTES
20 G

EN ENROBAGE SUR
DE LA VIANDE HACHÉE

EN ENROBAGE SUR
DES PIÈCES

BURGER
100 G

ESCALOPE
DE PORC

UN ENROBAGE "PERSONNALISABLE"

1/ EN L'ASSOCIANT AVEC NOS
ENROBAGES CROUSTI' SAVEURS

TENDERS DE POULET FAÇON RÔTISSEUR

- **Etape 1** : Combiner Crousti' Céréales et Graines + Crousti' Rôtisserie P&N 777 064
- **Etape 2** : Enrober avec Panier Quick NP 50 SA 101 849 (pour une adhésion parfaite) Et paner avec le mélange Crousti' personnalisé

ENCORE PLUS
D'IDÉES DE
PERSONNALISATION



2/ EN L'ASSOCIANT AVEC NOS
MARINADES ET KITS SAVEURS

ESCALOPE DE PORC CAMPAGNARDE

- **Etape 1** : Combiner Panier Quick NP 50 SA 101 849 + Marinade Campagnarde P&N 245 612
- **Etape 2** : Paner avec Crousti' Céréales et Graines 777 178

3/ EN APPORTANT UNE AROMATIQUE
À LA VIANDE HACHÉE AVEC NOS
BUFFALOS SAVEURS

BOULETTES DE VEAU CURRY & BURGER DE PORC CAMPAGNARD

- **Etape 1** : Réaliser la farce Buffalo Curry SA 776 684 ou Buffalo Campagnard SA 776 585
- **Etape 2** : Enrober avec Panier Quick NP 50 SA 101 849 (pour une adhésion parfaite) Et paner avec Crousti' Céréales et Graines 777 178



Pâtés & Terrines Tradition

Redécouvrez nos **MIXES TERROIR EMBLÉMATIQUES**

LA QUALITÉ PAR LA SIMPLICITÉ :

- Des saveurs authentiques apportées exclusivement par les épices et les plantes aromatiques
- Une liaison obtenue simplement par de la féculé et de la farine

5 RÉFÉRENCES POUR CONSTITUER UNE OFFRE LARGE

SANS
GLUTAMATE,
PHOSPHATES,
COLORANT

TERRINE DE LAPIN
TRADITION 761 261

PÂTÉ DE CAMPAGNE
TRADITION 776 529

ÉGALEMENT DISPONIBLES

PÂTÉ DE FOIE
TRADITION 776 530

PÂTÉ BASQUE
TRADITION 776 296

CANARD ET GIBIER
TRADITION 761 260

Mélanges semi-complets permettant l'ajout de sel ou de sel nitrité

Mise en avant de la mention "Tradition"
Plusieurs formats possibles : Entier à trancher ou individuel pour une vente pratique à la pièce

Pour des consommateurs à la recherche d'authenticité et de qualité

À PERSONNALISER AVEC NOS SÉLECTIONS

D'ALCOOLS : ARMAGNAC, COGNAC ET PORTO...

DE CHAMPIGNONS SECS : CÈPES, MORILLES, MÉLANGE FORESTIER

DE FRUITS SECS* : NOIX, NOISETTES, PISTACHES...
*disponibles dans certaines régions

PÂTÉ DE CAMPAGNE
TRADITION AUX MORILLES

À DÉCOUVRIR :
NOS GELÉES
DE FINITION



RECETTE RÉGIONALE DE PÂTÉ BRETON IGP à réaliser avec

PÂTÉ BRETON TRADITION 761 504

En respectant le cahier des charges de l'IGP correspondante.



Pâtisseries charcutières

DIVERSIFIEZ VOTRE OFFRE avec nos feuilletés crus farcis à la viande hachée, **PRÊTS À ENFOURNER.**



Confection simple et rapide.

- **1** Réaliser la farce de votre choix ➤ **2** Découper la pâte feuilletée ➤ **3** Façonner ➤ **4** Dorer à l'œuf et décorer avec Crousti' Céréales et Graines

FORMATS INDIVIDUELS : 4 RECETTES, 4 FORMES

CONSEIL :

Utiliser de la pâte feuilletée crue congelée. 2,5 mm d'épaisseur ; 600 x 400 mm



VIDÉO

FEUILLETÉ FAÇON DIJONNAISE (PORC)

Farce dijonnaise :
+ Buffalo de base sans sel SA 776 253
+ Grillafine Dijonnaise* 762 758
* Allergène : moutarde



VIDÉO

BOULE FAÇON SAVOYARDE AUX GRAINES (PORC)

Farce savoyarde :
+ Buffalo Campagnard SA 776 585
Décor :
+ Crousti' Céréales et Graines 777 178



VIDÉO

JALOUSIE CURRY (VEAU)

Farce curry :
+ Buffalo Curry SA 776 684



⊗ Vitrine variée avec des formes différentes
⊗ Facile à mettre en rayon au fur et à mesure des besoins



⊗ Idéal en entrée ou pour un repas léger avec une salade
⊗ Croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur
⊗ Cuisson facile : 20 minutes 200°C



FORMAT FAMILIAL : 1 FORMAT, 4 FARCES AU CHOIX

POIDS MOYEN
800G
POUR 4
PERSONNES

UTILISEZ CROUSTI' CÉRÉALES ET GRAINES (777 178) COMME DÉCOR :

- Beau visuel différenciant en vitrine
- Apporte du croquant après cuisson



VIDÉO

CHAUSSON FAÇON TOURTE ALSACIENNE (PORC)

Farce alsacienne :
+ Buffalo Oignon SA 776 591

ASTUCE :

Réhydrater Buffalo Oignon SA dans un mélange vin blanc + eau



FEUILLETÉ FAÇON SAVOYARDE AUX GRAINES

Petits Mijotés et Moelleux Gourmands

Nouvelles recettes pour nos concepts "PRÊT À ENFOURNER".
DIVERSIFIEZ votre offre et DYNAMISEZ vos ventes.

- Recettes sans cuisson.
- Livret recettes disponible auprès de votre commercial
- Présentation soignée et qualitative, facile à servir
- Cuisson simple et sans nettoyage
- Dressage facile
- Étiquettes conseil de cuisson pour une préparation optimale

PETITS MIJOTÉS PAPILLOTES ORIGINALES EN SAUCE

PETIT MIJOTÉ POULET FAÇON BLANQUETTE (POUR 1 PERSONNE)

- Matières premières :** Filet de poulet, légumes
- Appareil :** Béchamel* 208 109
- + Kit Saveurs Bouquet garni à l'Oignon de Roscoff 776 968
- + Fond blanc de volaille 775 937
- * Allergène : lait

UNE PRÉSENTATION ORIGINALE EN VITRINE

- Film de cuisson papillote 870 244
- Raphia 870 175
- Étiquettes "Conseils de cuisson"



👍 AROMATISEZ LA BÉCHAMEL AVEC NOS MÉLANGES AROMATIQUES KIT SAVEURS

PETIT MIJOTÉ CHAPON AUX CHAMPIGNONS (POUR 1 PERSONNE)

- Matières premières :** Filet de chapon, légumes
- Appareil :** Béchamel* 208 109
- + Kit Saveurs Cèpes 776 820
- + Porto blanc 870 087 + Jus de Veau lié 775 939
- * Allergène : lait



MOELLEUX GOURMANDS PRÉPARATIONS HACHÉES À FORTE RENTABILITÉ

UNE PRÉSENTATION SÉDUISANTE EN VITRINE ET DANS L'ASSIETTE

À DISPOSITION :

- Barquette en bois spéciale four 870 689
- Film étirable 870 241
- Raphia 870 175
- Étiquettes "Conseils de cuisson"



Texture moelleuse, riche en saveurs avec son cœur surprise

MOELLEUX GOURMAND AIL NOIR PIMENT NOIR



- Cœur festif** avec la marinade Ail noir Piment noir Isot
- Farce :** Buffalo de Base sans sel SA 776 253
- Finition :** Marinade Ail noir Piment noir 246 437



MOELLEUX GOURMAND TEX MEX



- Cœur** façon Tex Mex
- Farce :** Buffalo de Base sans sel SA 776 253
- Finition :** Marinade Fajita-Chili 246 423



POIDS MOYEN 550-600G
POUR 4 PERSONNES

MOELLEUX GOURMAND GREC



- Cœur** façon Grecque avec la Marinade Gyros
- Farce :** Buffalo de Base sans sel SA 776 253
- Finition :** Marinade Gyros 247 274



MOELLEUX GOURMAND AIL ET FINES HERBES



- Cœur** avec Kit Saveurs Bouquet garni à l'Oignon de Roscoff 776 968
- Farce :** Buffalo de Base sans sel SA 776 253
- Finition :** Marinade Ail et Fines Herbes 247 317



Proposez des poêlées prêtes à cuire avec nos assaisonnements clés en main

Adoptez nos marinades ou mélanges aromatiques pour **PERSONNALISER** et **DIVERSIFIER** facilement votre offre.

- Recettes simples à réaliser : Couper > Assaisonner > Mélanger
- Accompagnements préparés sur place
 - Achats complémentaires
 - Rapidité et facilité de préparation : 5 min
 - Prêts à poêler

ASSAISONNEMENT : KIT SAVEURS

POÊLÉE DE POMMES DE TERRE PAYSANNE À L'OIGNON DE ROSCOFF

- Ingrédients** : Pommes de terre cuites, échalotes, lardons crus, ciboulette
- Assaisonnement** : Kit Saveurs Bouquet garni à l'Oignon de Roscoff 776 968 + Huile & Sel



KIT SAVEURS :
DÉJÀ 6 MÉLANGES AROMATIQUES POLYVALENTS
AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ :

- Bouquet aromatique au "Thym de Provence IGP" 776 955
- "Piment d'Espelette AOP" 776 808
- Bouquet garni à l'Oignon de Roscoff 776 968
- Créole 776 831
- Chorizo 776 814
- Cèpes 776 820



À L'OIGNON
DE ROSCOFF

L'OIGNON DE ROSCOFF
Un ingrédient séduisant
et apprécié de tous à mettre
en valeur dans cette poêlée.

ASSAISONNEMENT : MARINADES

POÊLÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL NOIR ET PIMENT NOIR

- Ingrédients** : Pommes de terre cuites, champignons de Paris, haricots verts, courge Butternut, fèves
- Assaisonnement** : Marinade Ail Noir Piment noir Isot 246 437



Avez-vous déjà testé ces poêlées ?

- Champignons et Pruneaux à l'Ail noir & Piment noir
- Légumes Basque au "Piment d'Espelette AOP"
- Légumes aux "Herbes de Provence Label Rouge"

**Demandez notre livret de recettes
à votre commercial !**

POÊLÉE DE POMMES DE TERRE & CHOU AU DÉLICE D'OIGNON

- Ingrédients** : Pommes de terre cuites, chou vert, carottes, lardons crus, oignons.
- Assaisonnement** : Marinade Délice d'Oignon 247 260



POÊLÉE DE POMMES DE TERRE CAMPAGNARDE

- Ingrédients** : Pommes de terre cuites, oignons, poireaux, champignons de Paris, ciboulette.
- Assaisonnement** : Marinade Campagnarde 245 612



Gravlax

Revisitez le plat scandinave traditionnel

Utilisez nos mélanges aromatiques pour varier facilement les saveurs et donner une **TOUCHE TERROIR** ou **EXOTIQUE** à votre recette.

 Gravlax, plus simple à réaliser que le saumon fumé, aucun équipement spécifique prérequis

 Une offre qui modernise la vitrine...

 ...et qui répond aux attentes du consommateur

3 RECETTES SIMPLES AU CHOIX



GRAVLAX AU "THYM DE PROVENCE IGP"

+ Kit Saveurs Bouquet aromatique au "Thym de Provence IGP" 776 955
+ Écorces de citron vert



ASTUCE :
Afin de mieux parfumer la chair, bien respecter les étapes 1 et 2

UN PROCESS EN TROIS ÉTAPES POUR UN SAUMON DE 1,3 KG :

- **1** Assaisonner le saumon frais côté chair avec le mélange aromatique KIT Saveurs de votre choix.
- **2** Ajouter le mélange sel-sucre : 120g de sel et 60g de sucre.
- **3** Laisser reposer environ 36 heures en chambre froide.

NOUVEAUTÉ UN ENROBAGE TENDANCE, SAIN ET GOURMAND POUR VOS FILETS DE POISSON

 **CROUSTI' CÉRÉALES ET GRAINES**
 ⚡ Riche en Oméga 3, protéines, fibres, vitamines et minéraux
 ⚡ Goût légèrement torréfié après cuisson
 ⚡ Texture croustillante et croquante

FILET DE CABILLAUD
 + Panier Quick NP 50 101 849 (pour une adhésion parfaite)
 + Crousti' Céréales et Graines 777 178



GRAVLAX À LA CRÉOLE

+ Kit Saveurs Créole 776 831



GRAVLAX AU "PIMENT D'ESPELETTE AOP"

+ Kit Saveurs au "Piment d'Espelette AOP" 776 808



L'ORIGINE DU GRAVLAX :

Ce saumon cru mariné au sucre, sel, poivre et aneth trouve son **origine au Moyen-Âge**. Les pêcheurs scandinaves, pour conserver le fruit de la pêche, principalement du saumon, creusaient un trou dans le sable pour y enterrer le poisson préalablement salé. Celui-ci pouvait y séjourner un long moment sans s'altérer. Ainsi, la méthode va donner son nom au plat, **GRÄVA** signifiant **enterrer** et **LAX saumon**.

Parole d'Artisan

Poêlée de boeuf façon "Tigre qui pleure"

Une recette inspirée du plat qui fit un soir pleurer un tigre de plaisir.

Matières premières

- 2 kg Émincé de bœuf
- 250 g Poivrons jaunes, verts et rouges
- 50 g Persil frais
- 50 g Coriandre fraîche
- 100 g Huile de Colza

Ingrédients

- 200 g Marinade Tigre qui pleure* 246 263
 - 16 g Conservateur 16 SC SA 776 930
- * Allergènes : gluten, soja et moutarde
SA : sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE)
n° 1169/2011

MODE OPÉRATOIRE

- 1/ Saupoudrer le **Conservateur 16 SC SA** sur l'émincé de bœuf et mélanger
- 2/ Émincer les poivrons en fines lanières
- 3/ Hacher grossièrement le persil et la coriandre
- 4/ Mélanger tous les ingrédients avec la **Marinade Tigre qui pleure**
- 5/ Décorer avec des tranches fines d'oignons rouges



Vincent PLESANT

Artisan Boucher
depuis 23 ans
Balainvilliers (91)

Vincent est passionné par son métier, une tradition familiale héritée de ses parents charcutiers.

Il propose de la viande bovine Parthenaise, de l'agneau, du porc et du veau français sur les marchés dans le 92.

Il a su diversifier son offre pour une clientèle toujours plus pressée, friande de recettes exotiques.

Le Tigre qui pleure



Étrange nom pour ce met **d'inspiration thaïlandaise**. Mais que l'on ne s'y trompe pas, c'est bien de joie dont il est question dans ce mythe asiatique.

La légende raconte en effet qu'en mangeant ce plat de viande **subtilement mariné**, le tigre le trouva tellement délicieux... qu'il en pleura de bonheur.

VOUS SOUHAITEZ PARTAGER VOS
INSPIRATIONS ET PRÉSENTER VOTRE
RECETTE DANS NOTRE RUBRIQUE
" PAROLE D'ARTISAN " ?

Il suffit de vous rapprocher
de votre commercial.

LPF est la division de **VAN HEES** dédiée à l'Artisanat

