

Tout en Saveurs

PRINTEMPS / ÉTÉ 2025

SPÉCIAL INSPIRATION BARBECUE SÉDUCTION EN VITRINE & EXCELLENCE DANS L'ASSIETTE

NOUVEAUTÉ

- ☞ **Marinade Curry Vert – Siam :**
notes fraîches et exotiques

UNE VITRINE BBQ ALLÉCHANTE

- ☞ **Marinades autour des currys jaune, rouge et vert**
- ☞ **Chairs aux Saveurs estivales**
- ☞ **Palets gourmands hachés spécial plancha**



LPF

NOUVEAUTÉ

Marinade Curry Vert - Siam

Découvrez une **AROMATIQUE AUX NOTES FRAÎCHES** et **EXOTIQUES** et à la popularité croissante.

VANTASIA® MARINADE CURRY VERT - SIAM



- Aromatique **douce** et **équilibrée** aux notes de **piment vert**, **coco**, et **citronnelle**.
- Belle couleur **verte brillante** avec des **marquants** de zestes de citron, persil et coco.



Qualité Pur & Natur : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE)*
 Dosage : 100g/kg
 Art. 246 516

TARTARE DE VEAU
CURRY VERT - SIAM

LONGE DE VEAU
CURRY VERT - SIAM

AUTOUR DES CURRYS UN CONTRASTE DE SAVEURS ET DE COULEURS

Le **curry** n'est pas une épice à proprement parler mais un **mélange** de plusieurs épices **typique de la cuisine indienne**. Sa composition est **variable** et **très riche** selon les régions, les traditions et les coutumes familiales. De nombreuses épices singularisent chaque curry. D'autres pays se sont ensuite appropriés leur propre curry avec des saveurs et couleurs **caractéristiques de leurs territoires**. Faites les découvrir à vos clients !

Alan Geaam, chef étoilé et amoureux des épices, parle de sa **passion des currys** et de sa **découverte des produits LPF** en dernière page.



Mise en avant des aromatiques grâce aux étiquettes vitrine

ÉMINCÉ DE PORC AUX LÉGUMES
CURRY JAUNE - INDIA DEHLI



NOUVELLE RECETTE, ENCORE PLUS RICHE!

MARINADE CURRY JAUNE - INDIA DEHLI 246 517



DOUX

LE CURRY JAUNE est un curry traditionnel typique de l'Inde, d'où son nom India Dehli. Il doit sa couleur à la grande quantité de curcuma utilisée. À cela s'ajoute principalement du gingembre et de la coriandre.

CHAUSSON DE POULET
CURRY ROUGE - TANDOORI



MARINADE CURRY ROUGE - TANDOORI ROUGE 242 032



LE CURRY ROUGE utilisé dans le mélange tandoori, doit sa couleur aux piments rouges séchés utilisés. A cela s'ajoute de la coriandre, du gingembre et du cumin.

BROCHETTE DE VEAU
CURRY VERT - SIAM



MARINADE CURRY VERT - SIAM CURRY 246 516



DOUX

LE CURRY VERT est le seul type de curry à utiliser des piments verts qui lui confèrent sa couleur. L'association curry vert coco est fréquemment utilisée au royaume de Siam, ancien nom de la Thaïlande.

Nos Chairs aux Saveurs estivales

Alliez qualité avec **LA DIVERSITÉ AROMATIQUE** de nos mélanges complets. Jouez la créativité en les **PERSONNALISANT FACILEMENT**.



 **Mélanges complets** prêts à l'emploi
Personnalisation : ajouter 1 à 2 ingrédients Signature

 **22 références Saveurs** disponibles. Mise en avant grâce à nos étiquettes vitrine.

 **Des univers aromatiques** parfaitement adaptés à la saison estivale

CHAIR NIÇOISE SA 775 977

INCOMPARABLE AVEC SON AUTHENTIQUE
SAVEUR DE LÉGUMES DU SOLEIL



IDÉE DE PERSONNALISATION

SAUCISSE NIÇOISE
TOMATES SÉCHÉES ET OLIVES



+ Tomates séchées
 + Olives noires

CHAIR SAVEUR CHÈVRE MIEL SA 776 661

UNE ALLIANCE CLASSIQUE SUCRÉ-SALÉ QUI
SÉDUIT DANS UNE SAUCISSE



IDÉE DE PERSONNALISATION

SAUCISSE SAVEURS
CHÈVRE MIEL AU ROMARIN



+ Romarin frais

CHAIR AIL NOIR & PIMENT NOIR ISOT SA 777 179

UNE AROMATIQUE TENDANCE,
DOUCE ET GOURMANDE



IDÉE DE PERSONNALISATION

SAUCISSE AIL NOIR & PIMENT NOIR
AUX CRANBERRIES




+ Cranberries

Palets Gourmands spécial Plancha

Réinventez vos préparations de viandes hachées :
Séduction garantie grâce **AUX SAVEURS ET AUX VISUELS ATTRACTIFS.**



 Une même production de viande hachée à personnaliser en plusieurs recettes

Valorisation des viandes hachées

 Visuel riche et impactant :

Marquants dans la farce

Décor sur le pourtour

 Recettes gourmandes et originales

Palets de 100g pour une cuisson rapide

6-8 min

Une **FARCE AROMATISÉE**, un **DÉCOR COLORÉ** et les palets sont prêts !



PALET GOURMAND À L'ITALIENNE



Farce : Buffalo Milanais SA 776 685
+ Pétales de parmesan
+ Tomates séchées
Décor : Crousti' Trattoria 777 063



PALET GOURMAND À L'INDIENNE



Farce : Buffalo Curry SA 776 684
+ Fèves de soja
Décor : Crousti' Nature 776 275



PALET GOURMAND À L'ORIENTALE



Farce : Buffalo Oriental SA 776 659
+ Raisins secs
+ Citron confit
Décor : Décor Méridional 754 460



Parole de Chef étoilé

Passionné des épices et **PROMOTEUR DU MÉTISSAGE CULINAIRE**, il a découvert nos 3 marinades autour des currys

“ Ce qui me touche particulièrement dans cette collaboration avec LPF, c'est à quel point leurs produits résonnent avec mon histoire personnelle. Quand j'étais enfant, au Liban, je passais des heures sur les marchés à **observer, sentir**, et **discuter avec les marchands d'épices**.


C'est là que j'ai appris à respecter les ingrédients, à comprendre qu'**une bonne épice peut transformer un plat**, mais aussi transporter celui qui le déguste dans un autre univers.

Les produits LPF ont cette capacité rare : ils **inspirent, invitent à explorer** et à retrouver **la simplicité des grandes saveurs**. Avec cette collaboration, j'espère partager cette passion avec tous ceux qui, comme moi, cherchent à raconter une histoire à travers leurs plats. ”



Alan GEAAM

 alan_geaam

 restaurant.alangeaam

Alan GEAAM, chef étoilé a un parcours singulier. Autodidacte, passionné de gastronomie depuis toujours, il a mis 20 ans à apprendre, comprendre, s'enrichir et enfin trouver son identité culinaire au travers d'assiettes fraîches et généreuses, teintées de nombreux clins d'oeil à son Liban natal.



LA MARINADE CURRY ROUGE – TANDOORI ROUGE,

a été une révélation. Son équilibre parfait entre intensité et profondeur aromatique m'a immédiatement séduit. Je l'ai testée sur des morceaux de poulet grillé, et le résultat était tout simplement exquis. Mais ce que j'aime le plus, c'est la polyvalence de cette marinade. Associée à du yaourt, elle sublime un poulet mariné simplement grillé.



LA MARINADE CURRY VERTE – SIAM CURRY,

son parfum puissant et frais, légèrement épicé, m'a immédiatement rappelé mes voyages en Asie du Sud-Est. Là-bas, la cuisine est une célébration de la simplicité et de l'intensité. J'ai testé, c'était un vrai moment de bonheur culinaire. La combinaison avec le lait de coco apporte une douceur qui équilibre parfaitement les saveurs puissantes et aromatiques du curry.



LA MARINADE CURRY JAUNE – INDIA DEHLI

c'est un retour aux fondamentaux de la cuisine, une véritable invitation à explorer des saveurs lointaines. La marinade me transporte dans les ruelles typiques de mon pays si riche en couleurs, en odeurs et en saveurs. Elle est aussi savoureuse qu'authentique et idéale sur une viande d'agneau accompagnée de quelques fruits secs.

Alan Geaam et son boucher vous font découvrir nos currys !



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

