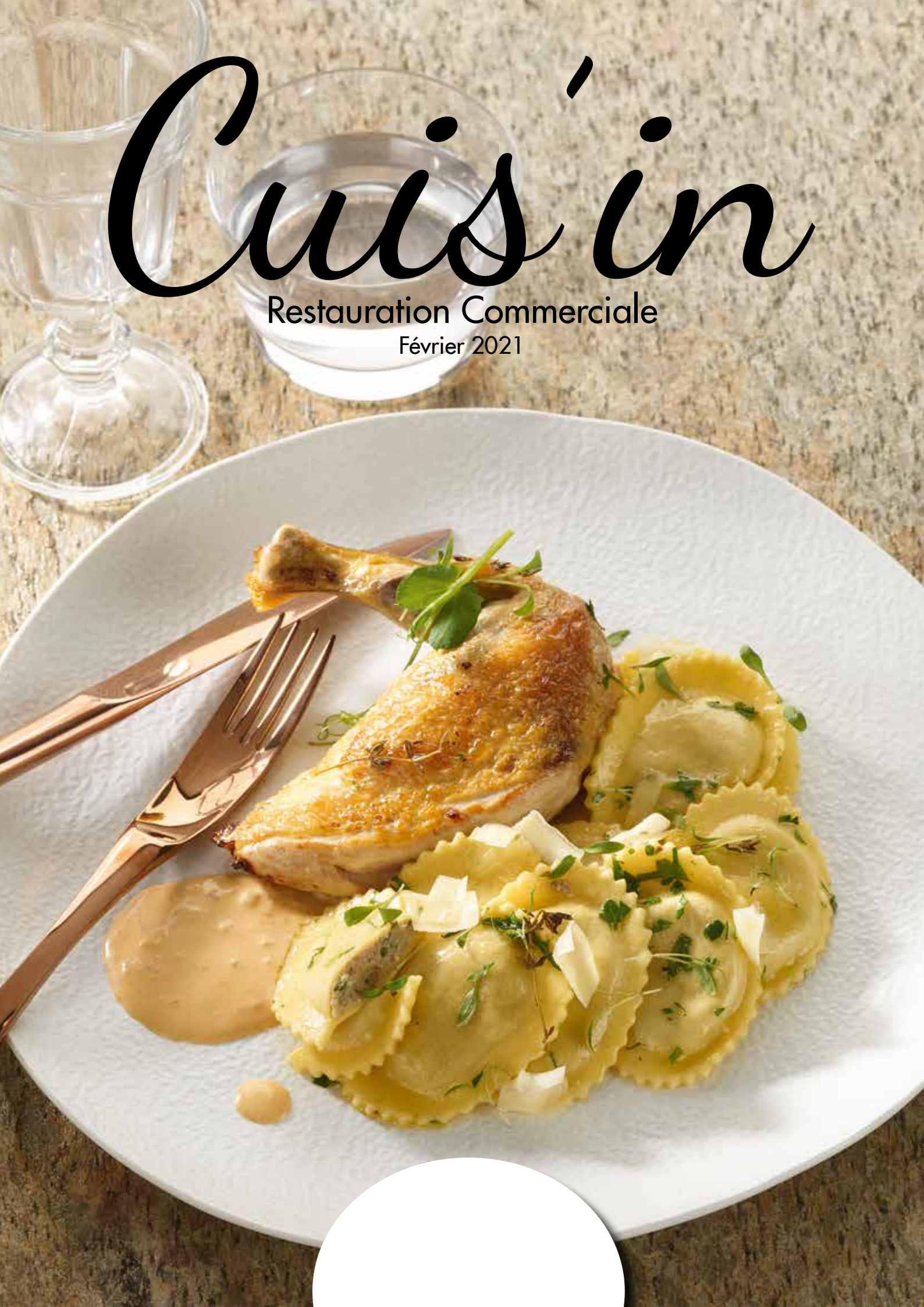
Cuis'in

Restauration Commerciale

Février 2021



Entrées "Montagne"

Pomme de terre ronde vapeur 20/30

Cuite sous vide.
Sachet de 2kg / Colis de 6 sachets

Réf. 69829

1€30 h.t. le kilo

Pomme de terre lamelle vapeur

Cuite sous vide.
Sachet de 2kg / Colis de 6 sachets

Réf. 69828

1€30 h.t. le kilo

Fromage à déguster chaud

27% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 125g / Colis de 6 pièces

Réf. 53082

1€65 h.t. la pièce

LES HALLES FRANCE FRAIS

Reblochon de Savoie

28% de M.G. minimum sur prod.fini.
Pièce de 450/550g / Colis de 12 pièces

Réf. 118077

11€90 h.t. le kilo

Fondue suisse moitié - moitié

Composée de Vacherin Fribourgeois AOP et gruyère Suisse AOP.
Prête en 10 minutes. 31% de M.G. sur prod. fini.
Sachet de 400g (2 personnes) / Colis de 6 sachets

Réf. 171946

10€80 h.t. le sachet

Mont d'Or

24% de M.G. sur prod.fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.

Mini - Colis de 12 pièces

Réf. 112026

6€35 h.t. la pièce

Moyen - Colis de 6 pièces

Réf. 112358

8€95 h.t. la pièce

Raclette

Prétranchée. Affinage 8 semaines. 26% de M.G. sur prod. fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Barquette de 400g (18 tranches) / Colis de 16 barquettes

Réf. 48628

2€90 h.t. la barquette

Viande des grisons 1/2 pièce

1,2kg env. / Colis de 2 pièces

Réf. 551547

29€90 h.t. le kilo

Produits Surgelés
Produits Réfrigérés
Lait Origine France

UVC : unité de vente consommateur ou unité de vente conditionnée. L'UVC correspond au produit tel qu'il est vendu au professionnel (à l'unité, par pack, etc...).
Tous nos prix sont exprimés HT en euros. Les noms et marques cités dans ce document sont la propriété de leurs déposants respectifs. Photos non-contractuelles.
Crédits photo © Industriels, © France Frais, © Rougereau. * DLC à titre indicatif selon arrivage.

Raclette 1/2

Affinage 8 semaines. 26% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 3kg env. / Colis de 2 pièces

Réf. 112359

6€40 h.t. le kilo

Speck qualité or

Demi-pièce de 2,5kg env. / Colis de 4 pièces

Réf. 165227

10€90 h.t. le kilo

Le + produit :

Le speck est issu de cuisses de porc sélectionnées selon un procédé entièrement artisanal. Les cuisses sont préparées à la main puis salées à sec en milieu contrôlé et tournées à plusieurs reprises pendant 3 semaines pour faciliter la pénétration uniforme de la saumure. Après l'étape du salage, vient le fumage puis la maturation. Cette dernière dure en moyenne 22 semaines. Ce jambon cru très maigre est plus relevé que les jambons crus ordinaires mais surtout délicatement fumé. Habituellement, on coupe le Speck en lamelles d'une épaisseur d'au moins 2cm. Il peut aussi se manger avec le melon ou se marie très bien avec la raclette.

Rosette de Lyon

Tranchée.
Barquette de 50 tranches de 10g / Colis de 8 barquettes

Réf. 165365

4€60 h.t. la barquette

Coppa

Tranchée.
Barquette de 50 tranches de 10g
Colis de 6 barquettes

Réf. 166901

6€15 h.t. la barquette

Pavé au poivre

ORIGINE FRANCE.
Pur porc.
Pièce de 2,5kg env. / Colis de 2 pièces

Réf. 113835

9€80 h.t. le kilo

Bacon fumé

Tranché.
Barquette de 50 tranches de 10g
Colis de 6 barquettes

Réf. 169672

4€95 h.t. la barquette

Jambon Serrano

Tranché.
Barquette de 20 tranches de 25g avec intercalaires (500g)
Colis de 5 barquettes

Réf. 554523

6€30 h.t. la barquette

Mortadelle pur porc pistachée

Tranchée.
Barquette de 50 tranches de 10g / Colis de 10 barquettes

Réf. 115750

4€80 h.t. la barquette

Bresaola de bœuf

Origine U.E.
Pièce de 1,6kg env./ Colis de 4 pièces

Réf. 550986

19€95 h.t. le kilo

Jambon cuit supérieur DD

Tranché.
Barquette de 20 tranches de 50g / Colis de 9 barquettes

Réf. 58171

7€40 h.t. le kilo

Pancetta sel sec

Tranchée.
Barquette de 50 tranches de 10g
Colis de 10 barquettes

Réf. 65052

7€15 h.t. la barquette

Buffet - Entrées

Nouvel An Chinois

Déclinaison saveur du monde

4 variétés : 25 pièces / variété : - Triangle aux crevettes ; Triangle brebis/épinards ; Aumônière de poulet au saté. Rouleau de boeuf aux petits légumes.
Pièce de 15g env. / Sachet de 25 pièces / Colis de 4 sachets

Réf. 7258

0€19 h.t. la pièce

Salade Auvergnate

Composée de pommes de terre lamelles, museau de porc, oignons, cornichons, ciboulette, le tout relevé d'une sauce type mayonnaise.
Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette

Réf. 30241

4€95 h.t. le kilo

Salade trio chou/jambon/comté

Composée de choux blancs émincés, jambon fumé supérieur en dés, comté en dés, tomates cubes, crème fraîche, oignons cubes et ciboulette. Le tout relevé d'une sauce type mayonnaise.
Barquette de 2,5kg / Colis de 1 barquette

Réf. 61531

5€90 h.t. le kilo

Tartare de noix de Saint-Jacques express

Présenté en sachet sous vide.
Sachet de 100g / Colis de 40 sachets

Réf. 100842

19€50 h.t. le kilo soit **1€95** h.t. la pièce

Coquille aux noix de Saint-Jacques à la Normande

Composée de noix de Saint-Jacques cuisinées, d'une sauce à la normande et recouverte d'un décor en pâte feuilletée.
Pièce de 140g / Barquette de 2 pièces / Colis de 4 barquettes

Réf. 146969

2€50 h.t. la pièce

Fish & chips tenders

Aiguillettes de filets de colin d'Alaska sans peau enrobés d'une pâte à beignet préfrit.
Pièce de 35g env. / Colis de 3kg

Réf. 107888

8€95 h.t. le kilo

Délice de crabe à l'armoricaine

Préparation à base de chair de crabe, chair de saumon cuisinées à l'armoricaine et insérées dans une mousse réhaussée au Cognac.
Pièce de 1,6kg / Colis de 2 pièces

Réf. 119361

10€10 h.t. le kilo

Saumon fumé Norvégien

Tranché machine. Salmo Salar. Sans peau, avec intercalaires blancs, salé au sel sec et fumé au bois de hêtre.
Plaque traiteur de 25 tranches de 40g / Colis de 5 plaques

Réf. 88151

25€90 h.t. le kilo

Pâté croûte traiteur au canard

Composé de croûte 40% garnie d'une farce 60% composée de viande de canard (18,5%*), gras de porc, foie de dinde, graisse de canard (9%*), jambon cuit, viande de dinde, champignons noirs, pistaches, amandes, vin blanc, Porto et Cognac.
(*Pourcentages exprimés sur la farce).
Demi-pièce de 2,5kg env. / Colis de 2 pièces

Réf. 156097

7€90 h.t. le kilo

Terrine de lapin au Muscadet

PORC ORIGINE FRANCE
Composée de maigre et gras de lapin, de porc et Muscadet. Décor en gelée.
Pièce de 1,7kg / Colis de 2 pièces

Réf. 69516

6€40 h.t. le kilo

Terrine de jarret de boeuf au foie gras de canard

20% de foie gras de canard. Composée d'une farce charcutière à base de jarret de boeuf, vin rouge, oignons, boeuf et tomate.
Bloc de foie gras de canard, sel et poivre.
Pièce de 1kg / Colis de 4 pièces

Réf. 64149

19€95 h.t. le kilo

Escalope de foie gras de canard

Origine U.E.
Pièce de 50g env. / Sachet de 1kg /
Colis de 5 sachets - UVC sachet

Réf. 112747

25€50 h.t. le kilo
soit **1€28** h.t. env. la pièce

Escalope de foie gras de canard

Origine sud-ouest.
Pièce de 50g env. / Sachet de 20 pièces
Colis de 2 sachets - UVC sachet

Réf. 103556

37€60 h.t. le kilo soit **1€88** h.t. env. la pièce

Bloc de foie gras de canard mi-cuit 30% morceaux

LEYMARIE.

ORIGINE FRANCE.
Boîte de 400g / Colis de 6 boîtes
DLC 6 mois*

Réf. 41508

11€40 h.t. la boîte

Bloc de foie gras de canard mi-cuit 30% morceaux

ABBAYE DE CLARY.

ORIGINE FRANCE.
Boîte de 400g / Colis de 12 boîtes
DLC 6 mois*

Réf. 168249

11€40 h.t. la boîte

Feuilleté poisson au beurre blanc

Une pâte feuilletée garnie de poisson et d'une sauce alliant savoureusement beurre, crème et vin blanc.
Pièce de 140g / Colis de 36 pièces

Réf. 110462

0€77 h.t. la pièce

Tresse au Comté

Pâte feuilletée garnie d'une préparation à base de Comté
Pièce de 125g / Colis de 30 pièces

Réf. 3059

0€89 h.t. la pièce

NOUVEAU

Bouchée à la reine

Pâte feuilletée garnie d'une sauce au jambon cuit,
de champignons de Paris, et de dés de blancs de poulet rôtis.
Pièce de 160g / Barquette de 5 pièces
Colis de 2 barquettes

Réf. 23880

1€90 h.t. la pièce

Escalope de foie gras poêlée au sésame et chou de Bruxelles

Temps cuisson : 35 min
Temps de préparation : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 oignon
- 50g Beurre demi sel
- 1 brin de romarin
- 400g chou de bruxelles (110800)
- 20 ml vin blanc
- 150 ml bouillon de canard
- 30g beurre
- 8 escalope de foie gras de canard (103556)
- 20g sésame blanc et noir
- 1 c. à café d'huile de tournesol
- 40 ml Vinaigrette sésame soja maille (232016)

Préparation :

Eplucher et émincer finement l'oignon.
Revenir dans une casserole avec la moitié du beurre demi sel et le romarin 10 minutes, ajouter la moitié des choux de Bruxelles, déglacer au vin blanc puis mouiller avec le bouillon de canard. Laisser cuire de nouveau 10 minutes.
Egoutter puis mixer le tout finement au blender pour obtenir une purée, ajouter du beurre pour une consistance souple et gourmande.

Revenir le restant de chou de Bruxelles au beurre avec un fond de bouillon 10 minutes.

Laisser décongeler les escalope de foie gras 20 minutes puis rouler dans le sésame.
Cuire les escalopes dans une poêle bien chaude 2 minutes sur la première face avec 1 goutte d'huile, retourner, baisser le feu et prolonger la cuisson 3 minutes.
Débarrasser sur un papier absorbant.

Servir les escalopes avec de la purée et des morceaux de chou de Bruxelles, décorer de quelques pétales de chou de bruxelle cuit, assaisonner le tout de vinaigrette sésame soja.

Escalope de foie gras de canard

Réf. 103556

Chou de bruxelles

Réf. 110800

Sauce vinaigrette sésame soja

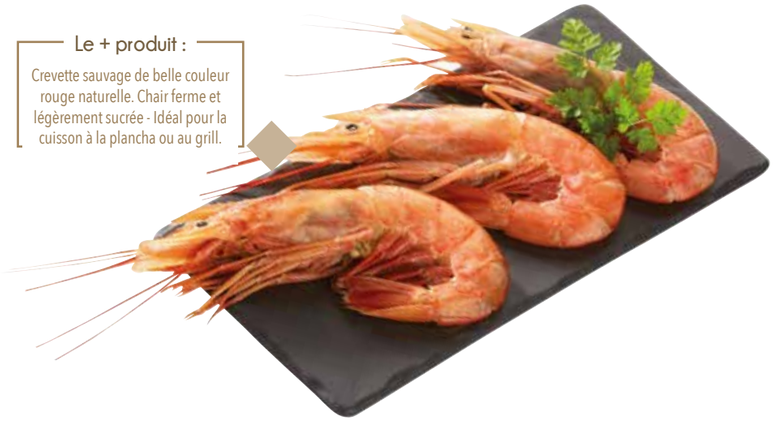
Réf. 232016

Cette recette reste la propriété des Toques Rebelles Consulting, elle est non cessible, non transmissible à d'autres clients ou pour d'autres utilisations que celles prévues à la signature du devis de réalisation.

Poissons

Le + produit :

Crevette sauvage de belle couleur rouge naturelle. Chair ferme et légèrement sucrée - Idéal pour la cuisson à la plancha ou au grill.



Crevette entière crue sauvage rouge Argentine

Pleoticus muelleri. Pêchée en Atlantique Sud-Ouest.
20/30 pièces au kilo / Boîte de 2kg
Colis de 6 boîtes - UVC boîte

Réf. 105501

9€40 h.t. le kilo

10/20 pièces au kilo / Boîte de 2kg
Colis de 6 boîtes - UVC boîte

Réf. 106169

10€40 h.t. le kilo

Fish & chips de cabillaud

Gadus Morhua / Macrocephalus. Pêché en Océan Atlantique et Pacifique.
Cabillaud dans une pâte à beignet traditionnelle.
Pièce de 170/200g / Colis de 5kg

Réf. 108889

10€80 h.t. le kilo soit **2€00** h.t. env. la pièce de 185g

Langoustine crue

Nephrops norvegicus. Pêchée en mer du Nord ou Atlantique Nord-Est.
20/30 pièces au kilo / Barquette de 1kg / Colis de 12 barquettes

Réf. 110276

11€95 h.t. la barquette

16/20 pièces au kilo / Barquette de 1kg
Colis de 12 barquettes

Réf. 112507

14€95 h.t. la barquette

Beignet au calamar à la romaine

Dosidicus gigas. Anneaux calamar 20% et protéine de poisson, panure 40%.
Pièce de 20g env. / Sachet de 1kg
Colis de 6 sachets - UVC sachet

Réf. 88625

3€60 h.t. le kilo

JOYEUSE Saint Valentin

Crevette Pop corn

Metapenaeus spp.Queues de crevettes décortiquées, enrobées d'une chapelure et pré-frits.
Sachet de 500g / Colis de 10 sachets

Réf. 8964

6€70 h.t. le sachet

Langoustines snackées, légumes au curry et falafels, émulsion de carapace

Temps cuisson : 40 min
Temps de préparation : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 langoustines crues (110276)
- 20ml huile d'olive (120899)
- 1 brins romarin
- 20ml cognac
- 50ml vin blanc
- 300ml fumet de crustacé
- 20g concentré de tomate
- 80g crème liquide (60080)
- 80g lait entier
- 30g beurre (51091)
- sel, poivre

Garniture :
- 2 échalotes
- 20ml huile de noix
- 1 c. à café curry
- 320g mini légumes (carottes, choux fleur)
- 700ml bouillon de légumes
- 40g beurre demi sel
- 12 falafel (7934)

Préparation :

Décortiquer les langoustines en laissant le papillon de la queue.
Revenir les carapaces à feu vif à l'huile d'olive avec le romarin jusqu'à rougissement, flamber au cognac puis déglacer au vin blanc, mouiller au fumet de crustacé.
Laisser réduire 5 minutes, ajouter le concentré de tomate et la crème liquide.
Laisser réduire de nouveau 10 minutes, ajouter le lait et le beurre.
Rectifier l'assaisonnement de sel et poivre.

Eplucher et émincer les échalotes, revenir à l'huile de noix 5 minutes, enrober avec le curry et ajouter les minis légumes.
Mouiller au bouiller de légumes, laisser cuire jusqu'à obtenir une cuisson fondante.
Débarrasser les légumes, réduire le jus de cuisson à glace puis monter au beurre.
Enrober les minis légumes avec.

Dans une poêle fumante avec de l'huile d'olive, snacker les langoustines 2 minutes de chaque côté,
pendant ce temps frire les falafels 3 minutes dans une friture à 180 °C.
Emulsionner la sauce carapace de langoustine puis dresser avec le reste des ingrédients bien chaud.

Langoustine crue

Réf. 110276

Falafel

Réf. 7934

Le + produit :

Découpe de saumon salmo salar unique dans le centre du poissson, sans morceau de queue, portion régulière.

Pavé de saumon avec peau

Salmo Salar. Elevé au Chili.
Pièce de 140/160g / Colis de 3kg

Réf. 110545

17€90 h.t. le kilo soit
2€69 h.t. env. la pièce de 150g

Salmo Salar. Origine Chili ou Norvège.
Pièce de 180/200g / Colis de 3kg

Réf. 743

10€20 h.t. le kilo soit
1€94 h.t. env. la pièce de 190g

Filet de cabillaud

Gadus morhua. Pêché en Océan Atlantique Nord Est. Certifié MSC.
Sans peau, pauvre en arête.
Pièce de 200/400g / Plaque interleaved de 6,81kg / Colis de 3 plaques

Réf. 7339

10€80 h.t. le kilo

Filet de lieu noir fumé

Façon haddock. Pollachius virens. Origine Ecosse.
Pièce de 150/300g / Colis de 3kg

Réf. 110218

6€95 h.t. le kilo

Pavé de sandre

Sander Lucioperca. Avec peau, sans arête.
Pièce de 140/160g / Colis de 5kg

Réf. 8893

13€70 h.t. le kilo soit **2€06** h.t. la pièce de 150g

Filet de Saint-Pierre

Zeus faber. Origine Chine.
Avec peau. Sans additifs 100% compensé.
Pièce de 150/200g / Colis de 5kg

Réf. 88795

15€95 h.t. le kilo soit **2€79** h.t. env. la pièce de 175g

Viandes

Paleron de bœuf

Origine U.E.
Pièce de 2/3,5kg / Sachet de 1 pièce / Colis de 6 sachets - UVC sachet

Réf. 111576

5€90 h.t. le kilo

Sauté de paleron

Origine U.E.
Morceau de 60g env. / Colis de 3kg env.

Réf. 553664

9€40 h.t. le kilo

Côte de bœuf détalonnée

ORIGINE FRANCE.
Pièce de 300g env. / Colis de 5 pièces

Réf. 120228

12€50 h.t. le kilo soit **3€75** h.t. env. la pièce

Bavette d'aloyau

ORIGINE FRANCE.
Pièce de 180g env. / Colis de 10 pièces

Réf. 59792

14€95 h.t. le kilo soit **2€69** h.t. env. la pièce

Le + produit :

Un Chateaubriand est une pièce de viande de bœuf taillée dans le filet d'une épaisseur variant de 2 à 4 cm, son diamètre est variable suivant sa position dans la tête, le coeur ou la pointe du muscle. Destiné à être grillé (exposé directement à une chaleur vive), le Chateaubriand, dans la cuisine gastronomique française, est le plus souvent servi avec une sauce béarnaise et quelques pommes de terre.

Filet de bœuf Chateaubriand

ORIGINE FRANCE. Sans barde.
Pièce de 180g env. / Sachet de 5 pièces

Réf. 120179

29€90 h.t. le kilo soit **5€38** h.t. env. la pièce

Sauté de cerf

Origine U.E. Coupé main
à partir d'épaule et de collier.
Morceau de 40/60g / Sachet de 2,5kg
Colis de 2 sachets - UVC sachet

Réf. 105730

7€20 h.t. le kilo

Foie de veau coupé main

Pièce de 180/220g / Colis de 5kg

Réf. 103845

8€95 h.t. le kilo soit **1€79** h.t. env. la pièce de 200g

Côte t-bone de veau

ORIGINE FRANCE.
Pièce de 250g env. / Sachet de 5 pièces / Colis de 1 sachet

Réf.141271

12€00 h.t. le kilo

Le + produit :

Le t-bone de veau, est une pièce de viande généreuse et gourmande, particulièrement appréciée par les connaisseurs pour sa chair tendre et savoureuse. Une côte généreuse avec filet et filet mignon.

Jarret de veau pour osso bucco

Origine U.E.
Pièce de 250g env. / Sachet de 10 pièces

Réf.167258

10€30 h.t. le kilo soit **2€58** h.t. env. la pièce

Rôti de veau bas carré

ORIGINE FRANCE. Sous filet - Sans barde.
Pièce de 2,5kg env.

Réf.165310

8€90 h.t. le kilo

Rôti de veau épaule

ORIGINE FRANCE. Ficelé, sans barde.
Pièce de 2,5kg env. / Sachet de 1 pièce / Colis de 2 sachets

Réf.161406

8€90 h.t. le kilo

Noix de joue de porc confite

Confite à la graisse de canard.
Morceau de 50/60g / Sachet de 26 morceaux env. / Colis de 4 sachets - UVC sachet

Réf. 110631

9€60 h.t. le kilo soit **0€53** h.t. env. la pièce de 55g

Préparez vos burgers

Bun's brioché tranché cuit

Pièce de 77g / Sachet de 15 pièces / Colis de 2 sachets

Réf. 103715

0€32 h.t. la pièce

Haché de veau façon bouchère

ORIGINE FRANCE. 100% viande de veau.
Pièce de 150g / Colis de 3kg

Réf. 109141

9€95 h.t. le kilo soit **1€49** h.t. env. la pièce

Tranchette de bacon crispy

Barquette de 1kg / Colis de 6 barquettes

Réf. 634

15€90 h.t. le kilo

Palette à la diable

Une épaule de porc (73,5%) parée et saumurée, enrobée d'une sauce moutarde (26,5%). Cuite sous-vide. Produit transformé en France.
Forme rôti de 3kg env. / Colis de 2 pièces - UVC pièce

Réf. 111462

5€60 h.t. le kilo

Carré de porc détalonné 8 côtes

ORIGINE FRANCE. Avec os.
Pièce de 2,5kg env.

Réf. 165119

5€60 h.t. le kilo

Paleron de porc

ORIGINE FRANCE.
Pièce de 380g env. / Sachet de 4 pièces / Colis de 5 sachets

Réf. 33907

7€95 h.t. le kilo

Volailles

Suprême de poulet blanc

ORIGINE FRANCE.
Pièce de 160/220g / Sachet de 4 pièces / Colis de 4 sachets
Réf. 31182

7€20 h.t. le kilo soit **1€37** h.t. env. la pièce de 190g

Suprême de poulet jaune fermier

ORIGINE FRANCE. Sans os, avec peau.
Pièce de 200/260g / Sachet de 4 pièces / Colis de 5 sachets
Réf. 48243

11€10 h.t. le kilo soit **2€55** h.t. env. la pièce de 230g

Suprême de poulet fermier

ORIGINE FRANCE.
Pièce de 220/240g / Sachet de 10 pièces / Colis de 2 sachets
Réf. 32772

11€10 h.t. le kilo soit **2€55** h.t. env. la pièce de 230g

Poulet jaune PAC

ORIGINE FRANCE. Classe A. Sous film.
Pièce de 1,3/1,4kg / Colis de 8 pièces
Réf. 111679

3€15 h.t. le kilo

Filet de poulet

ORIGINE FRANCE. Classe A.
Pièce de 110/130g / Colis de 5kg
Réf. 111614

6€70 h.t. le kilo soit **0€80** h.t. env. la pièce de 120g

Suprême de pintade

ORIGINE FRANCE. Classe A.
Pièce de 180/220g / Sachet de 2 pièces / Colis de 5kg env.
Réf. 111558

10€90 h.t. le kilo soit **2€18** h.t. env. la pièce de 200g

JOYEUSE Saint Valentin

Suprême de pintade rôti au thym, tortelli aux bolets

Temps cuisson : 40 min
Temps de préparation : 15 min

- 4 suprêmes de pintade (111558)
- 20ml huile de tournesol
- 2 gousses d'ail en chemise
- 4 brins thym
- 480g tortelli aux bolets (100780)
- 1 litre bouillon de champignons
- 20g beurre demi sel
- 5g persil plat
- 10g de comté en bloc

Crème de comté paprika :
- 1 oignon
- 10 ml huile de sésame
- 1 c. à café paprika
- 150g crème fraîche 30% (111360)
- 40g comté râpé
- sel, poivre
- pm mini pousses d'herbes

Suprême de pintade rôti au thym, tortelli aux bolets, crème de comté paprika :
Préchauffer le four à 150 °C.
Colorer les suprêmes côté peau dans une poêle fumante avec un filet d'huile de tournesol 3 minutes de chaque côté. Baisser le feu, ajouter l'ail en chemise ainsi que le thym. Déposer deux belles noisettes de beurre sur chaque suprême. Continuer la cuisson au four 15 minutes en arrosant régulièrement la pintade.
Plonger les tortellis dans le bouillon de champignons frémissant, laisser cuire 4 minutes.
Egoutter puis refroidir sous un filet d'eau froide.
Revenir rapidement avec un peu de beurre demi sel dans une casserole, ajouter le persil fraîchement ciselé.

Crème de comté paprika :
Eplucher et ciseler finement l'oignon.
Suer à l'huile de sésame 5 minutes avec une pincée de sel. Ajouter le paprika, mélanger bien l'ensemble puis additionner la crème fraîche et le comté.
Cuire à frémissement 7 minutes, rectifier l'assaisonnement de sel et poivre puis mixer finement à l'aide d'un mixeur plongeant.

Dresser dans une assiette un suprême de pintade accompagné de tortellis et de crème comté paprika, décorer avec quelques mini pousses d'herbes et des copeaux de comté réalisés avec le bloc.

Suprême de pintade

Réf. 111558

Tortelli aux bolets

Réf. 100780

Chunk de poulet croustillant

VOLAILLE ORIGINE FRANCE. Morceaux de filets de poulet traités en salaison (69%) enrobés d'une chapelure croustillante, frits et cuits. IQF
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

Réf. 105884

7€95 h.t. le kilo

Le + produit :
Un produit savoureux et gourmand composé de viande de filet de poulet, enrobé d'une chapelure croustillante.

Canette fermière PAC

ORIGINE FRANCE.
Pièce de 1,6kg env.
Colis de 3 pièces

Réf. 550407

6€50 h.t. le kilo

Sauté de poulet fermier

Pièce de 40/60g / Sachet de 2,5kg / Colis de 2 sachets

Réf. 158272

11€70 h.t. le kilo

Cuisse de canard confite

Confite à la graisse de canard.
Pièce de 220g env. / Sachet de 6 pièces / Colis de 6 sachets

Réf. 168159

8€95 h.t. le kilo soit **1€97** h.t. env. la pièce

Sauté de cuisse de canard

ORIGINE FRANCE. IQF - Sans os avec peau.
Morceau de 40/80g / Colis de 5kg

Réf. 111267

7€90 h.t. le kilo

Steak de cuisse de dinde cru façon araignée

ORIGINE FRANCE. Steak de haut de cuisse de dinde assaisonné avec un mélange d'épices et d'aromates contenant de l'ail et du persil.
Pièce de 120g env. / Sachet de 20 pièces (2,5kg env.)
Colis de 2 sachets

Réf. 347

7€25 h.t. le kilo soit **0€87** h.t. env. la pièce

Escalope de dinde à la viennoise

Filet de dinde (73%) traité en salaison, moulé, pané (27%) à la viennoise, frit et cuit.
Pièce de 160g / Colis de 5kg (30 pièces)

Réf. 107882

7€95 h.t. le kilo soit **1€27** h.t. env. la pièce

Râble de lapin coupé en 2

ORIGINE FRANCE.
Pièce de 150/200g env. / Sachet de 10 pièces / Colis de 4 sachets

Réf. 119238

10€10 h.t. le kilo

Accompagnements

Nouilles asiatiques Soba

Fabriquées à partir de semoule de blé dur, farine de sarrasin et huile de colza.
IQF. Présentées en forme de nids ronds.
Pièce de 50g / Colis de 5kg

Réf. 88552

5€80 h.t. le kilo soit
0€29 h.t. env. la pièce

Flan de pomme de terre, panais, topinambour & sa purée de vitelotte

Composé de pommes de terre vitelotte, pommes de terre, crème fraîche, panais, topinambour, emmental, ail et persil.
Pièce de 70g / Colis de 24 pièces

Réf. 88378

0€87 h.t. la pièce

Tatin de légumes

Pâte feuilletée garnie de légumes préfrits (poivrons jaunes, oignons, courgettes, poivrons rouges) tomates semi-déshydratées, demi tomates cerises séchées.
Pièce de 80g / Colis de 18 pièces

Réf. 104327

1€25 h.t. la pièce

Chou de Bruxelles

Sachet de 2,5kg / Colis de 4 sachets
UVC sachet

Réf. 110800

2€10 h.t. le kilo

Épinard en branche

Palet de 125g / Sachet de 2,5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet

Réf. 110841

1€90 h.t. le kilo

Tortelli aux bolets

Pâtes précuites garnies de ricotta, bolets, champignons de Paris, persil, épices et jus de citron.
Sachet de 2kg / Colis de 2 sachets - UVC sachet

Réf. 100780

8€10 h.t. le kilo

Mise en oeuvre :

Les tagliatelles sont déjà précuites, il suffit donc de les plonger 30 à 40 secondes dans l'eau bouillante ou 1 à 2 minutes au four vapeur.

Tagliatelle en nid

Sachet de 5kg / Colis de 1 sachet

Réf. 116178

3€95 h.t. le kilo

Carotte jeune

Sachet de 2,5kg
Colis de 4 sachets - UVC sachet

Réf. 110860

1€25 h.t. le kilo

Champignon miniature

1er choix..
Sachet de 2,5kg
Colis de 4 sachets - UVC sachet

Réf. 117582

3€30 h.t. le kilo

Penne rigate

Sachet de 5kg
Colis de 3 sachets

Réf. 154183

2€79 h.t. le kilo

Poêlée de pommes de terre sarladaise

Sachet de 1,5kg / Colis de 2 sachets - UVC sachet

Réf. 105675

3€95 h.t. le kilo

Poêlée campagnarde

Mélange de légumes cuis haricots verts, haricots beurre, aubergines, carottes et oignons.
Sachet de 2,5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet

Réf. 110611

3€45 h.t. le kilo

Cube de pommes de terre épicées

Dimensions : 20x20x20mm.
Sachet de 2,5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet

Réf. 1036

1€65 h.t. le kilo

« La tendance est au végétal »

Le + produit :
Idéal pour l'usage burger! Peut aussi être servi avec accompagnement type légumes ou purée.

Galette de blé & lupin aux aubergines cuisinées

Spécialité végétale à base de blé, lupin aux aubergines grillées et autres légumes, aromatisée, préfrit et précuite.
Pièce de 90g / Barquette de 24 pièces / Colis de 2 barquettes

Réf. 123884

0€95 h.t. la pièce

Épeautre et lentilles corail

Sachet de 2.5kg / Colis de 4 sachets - UVC sachet

Réf. 2633

6€40 h.t. le kilo

Le + produit :
Nouvelle gamme de céréales et légumineuses minute. 100% origine France - Déjà cuit - A utiliser à chaud ou à froid.

Haché végétal

Préparation cuisinée à base de soja prête à l'emploi, pour garnir, farcir, accompagner les légumes, hachis et bolognaise.
Barquette de 1,5kg / Colis de 2 barquettes

Réf. 554734

9€30 h.t. le kilo

Falafel

Préparation cuite à base de pois chiche, oignons et fèves, assaisonnée.
Pièce de 13g env. / Sachet de 1kg
Colis de 2 sachets

Réf. 7934

5€80 h.t. le kilo

Le + produit :
Format ludique idéal pour le snacking. Parfait pour composer des menus végétariens et varier les plaisirs.

Boulgour cuit

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

Réf. 7971

2€65 h.t. le kilo

Le + produit :
Déjà cuit, peut remplacer le riz ou le couscous dans les plats de viandes ou de poisons. ; Pensez aussi à l'utiliser en salade avec des raisins secs et pois chiches par exemple.

Aides culinaires

Mayonnaise

Seau de 5L (4,650kg)

Réf. 41412

1€79 h.t. le litre

toque&tablier
LA GAMME FRANCE FRAIS POUR LES PROFESSIONNELS

Gélatine bovine en poudre 200 Bloom

Boîte de 1kg / Colis de 6 boîtes

Réf. 120583

18€40 h.t. le kilo

Sauce balsamique

Bouteille de 500g / Colis de 6 bouteilles

Réf. 176713

5€65 h.t. la bouteille

Le + produit :
Obtenue à partir du vinaigre balsamique de Modène, cette sauce a été crée pour ceux qui aiment la cuisine créative et savoureuse. Prête à l'emploi, elle ne nécessite aucune cuisson.

Sauce vinaigrette

Bouteille de 1L/ Colis de 6 bouteilles

Agrumes

Réf. 232015

Sésame Soja

Réf. 232016

8€49 h.t. la bouteille

Le + produit :
L'assaisonnement parfait pour vos salades. A utiliser à chaud ou à froid, en marinade ou en déglaçage.

Olive noire dénoyautée

Boîte 4/4 / Colis de 6 boîtes

Réf. 102130

1€55 h.t. la boîte

Olive verte dénoyautée

Boîte 4/4 / Colis de 6 boîtes

Réf. 102131

1€55 h.t. la boîte

Tomates pelées concassées en morceaux

Boîte 5/1 / Colis de 3 boîtes

Réf. 178388

6€50 h.t. la boîte

Sauce pizza aromatisée

Boîte 5/1 / Colis de 3 boîtes

Réf. 178389

6€90 h.t. la boîte

Fromages & crèmerie

Crème fraîche épaisse

LAIT ORIGINE FRANCE.
30% de M.G.
Seau de 5L

Réf. 111360

2€80 h.t. le litre

Cheddar applewood

Tranche carrée 9x9cm. 34.5% de M.G. sur prod. fini..
Barquette de 500g (17 tranches env.)
Colis de 12 barquettes

Réf. 53553

6€60 h.t. la barquette

Kiri® tartine et cuisine

24% de M.G. sur prod. fini.
Barquette de 500g / Colis de 8 barquettes

Réf. 124004

4€70 h.t. la barquette

Boursin® cuisine ail & fines herbes

20% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Barquette de 1kg / Colis de 2 barquettes

Réf. 31051

11€90 h.t. la barquette

Palet de chèvre à dorer

LAIT ORIGINE FRANCE. 19% de M.G. sur prod. fini..
Pièce de 20g / Barquette de 16 pièces
Colis de 2 barquettes

Réf. 61339

0€30 h.t. la pièce

Philadelphia nature

21,5% de M.G. sur prod.fini.
Barquette de 1,65kg / Colis de 4 barquettes

Réf. 118933

7€90 h.t. le kilo

Cheddar rouge jeune râpé

33,8% de M.G. sur prod. fini..
Sachet de 1kg / Colis de 6 sachets

Réf. 64013

8€40 h.t. le kilo

Boursin® cuisine ail &fines herbes

19% de M.G. sur prod.fini. **LAIT ORIGINE FRANCE.**
Seau de 5kg

Réf. 140594

10€70 h.t. le kilo

Satonnay

Fromage de chèvre. 12% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 100g / Barquette de 6 pièces

Citron confit	Mélange de fleurs	Pétales de rose
Réf. 142702	**Réf. 53680**	**Réf. 53681**

2€40 h.t. la pièce

Pérail

Fromage de brebis. 28% de M.G. sur prod.fini.
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 100g / Colis de 10 pièces
Réf. 65677

1€90 h.t. la pièce

Coeur Neufchatel "les Cateliers"

25% de M.G. sur prod.fini
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 200g / Colis de 6 pièces
Réf. 42673

2€00 h.t. la pièce

Soumaintrain

25% de M.G. sur prod.fini
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 200g / Colis de 6 pièces
Réf. 60327

3€40 h.t. la pièce

Crémeux de Bourgogne fourré à la truffe

Moulé à la louche. Truffe Tuber Aestivum vitt 3%.
40% de M.G. sur prod.fini
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 200g sous cloche / Colis de 6 pièces
Réf. 172779

5€95 h.t. la pièce

Gaperon tradition

25% de M.G. sur prod.fini
LAIT ORIGINE FRANCE.
Pièce de 250g / Colis de 4 pièces
Réf. 47651

3€40 h.t. la pièce

Fleur de Sologne cendrée

Fromage de chèvre sous coque. 23% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 80g / Colis de 6 pièces
Réf. 50042

1€90 h.t. la pièce

Pouligny Saint-Pierre

Fromage de chèvre. 25% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 250g / Colis de 6 pièces
Réf. 67660

5€20 h.t. la pièce

Sein de nounou

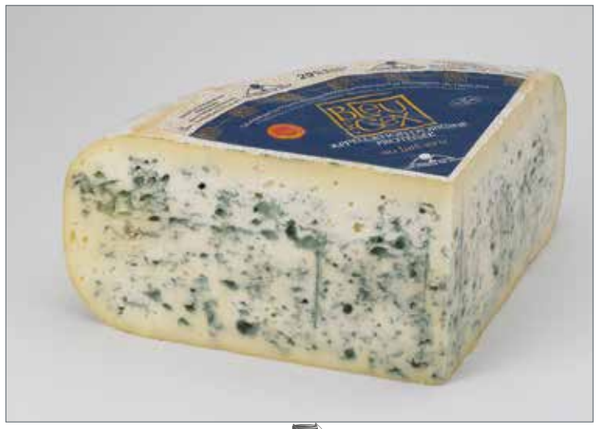
Fromage de chèvre.
De 21 à 27% de M.G. sur prod. fini selon affinage.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 250g / Colis de 5 pièces
Réf. 47996

4€70 h.t. la pièce

Coulommiers

Moulage manuel à la louche. 21,9% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 350g / Colis de 6 pièces
Réf. 60206

4€90 h.t. la pièce



Bleu de Gex

29% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pièce de 1,85kg env. / Colis de 4 pièces
Réf. 42951

10€90 h.t. le kilo

Beaufort 1/12

Affinage 5 mois minimum. 30% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Pointe de 3,25kg env. / Colis de 4 pointes

Réf. 171906

18€60 h.t. le kilo

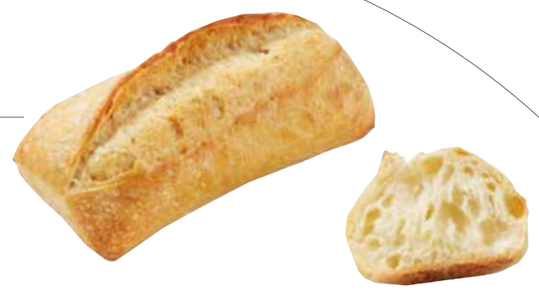
Roquefort

Fromage de brebis. 31,7% de M.G. sur prod. fini.
LAIT CRU ORIGINE FRANCE.
Demi-pièce de 1,3kg env. / Colis de 4 pièces

Réf. 32289

11€70 h.t. le kilo

Petit pain rectangle essentiel



Précuit sur sole.
Pièce de 55g / Colis de 140 pièces

Réf.101742

0€14 h.t. la pièce

Baguette précuite sur sole

Pièce de 280g / Colis de 25 pièces

Réf.108554

0€59 h.t. la pièce

Pain Finedor

FINEDOR.

Pièce de 45g / Colis de 50 pièces

Réf.116809

0€26 h.t. la pièce

Mini pérène rustique

Pièce de 50g / Colis de 50 pièces

Réf.109925

0€21 h.t. la pièce

Desserts

Bande tiramisu savoiardi

Visuel gourmand et généreux pour un tiramisu italien à base de crème mascarpone (48%), génoise et biscuit à la cuillère (8,8%), imbibé de café (25,8%).
Pièce de 1,05kg / Colis de 1 pièce

Réf. 108545

11€95 h.t. la pièce

Tarte noix de coco intense

Une pâte sablée au beurre garnie d'un appareil à la noix de coco décoré d'un nappage saupoudré de noix de coco.
Pièce de 1kg (10 parts) / Colis de 6 pièces - UVC pièce

Réf. 179123

7€00 h.t. la pièce

Bande citron meringuée

Sur un biscuit madeleine, association d'un gélifié citron et d'une mousse citron. Décor: rosace de meringue.
Le tout légèrement nappé.
Pièce de 750g (10 parts) / Colis de 3 pièces

Réf. 7486

7€90 h.t. la pièce

Bande chocolat praliné

Sur biscuit Marly, association d'un croustillant chocolat et d'une ganache chocolat. Le tout décoré de 20 choux craquelés et de rosaces de mousse pralinée. Décor: saupoudrage de sucre glace.
Pièce de 510g (10 parts) / Colis de 3 pièces

Réf. 7487

7€90 h.t. la pièce

Coulant gourmand au chocolat

Gâteau moelleux au chocolat avec un cœur coulant.
Pièce de 100g / Colis de 18 pièces

Réf. 180123

0€72 h.t. la pièce

Galet tout chocolat

Association d'une génoise cacao et d'une mousse chocolat.
Le tout enrobé d'un glaçage croquant chocolat lait en forme de galet.
Pièce de 60g / Colis de 16 pièces

Réf. 7484

1€29 h.t. la pièce

Mini coulant au chocolat

Gâteau moelleux au chocolat avec un coeur coulant.
Pièce de 30g / Colis de 64 pièces

Réf. 103933

0€38 h.t. la pièce

Perle tropézienne

Pâte briochée garnie d'une mousseline.
Décor sucre grain.
Pièce de 22g / Colis de 35 pièces

Réf. 108287

0€36 h.t. la pièce

Galet fruits rouges chocolat noir

Association d'une génoise cacao, d'un gélifié fruits rouges et d'un crémeux chocolat noir.
Le tout enrobé d'un glaçage rouge et d'une framboise.
Pièce de 70g / Colis de 16 pièces

Réf. 7483

1€35 h.t. la pièce

Salade de fruits estivale sans pomme

Composée de 5 à 6 fruits variables selon la saison : abricots, ananas, mangue, melon, nectarine, orange, papaye, pastèque.
Seau de 3kg

Réf. 32667

4€10 h.t. le kilo

Mini muffin nature fourré à la pâte à tartiner aux noisettes

Pièce de 26g / Colis de 42 pièces

Réf. 88223

0€34 h.t. la pièce

Brunoise de fruits

Fraise 30%, pêche 30%, ananas 25%, mangue 15%.
Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets - UVC sachet

Réf. 8963

3€60 h.t. le kilo

Aides culinaires sucrées

Le + produit :

Pour une signature aromatique universelle. Notes douces et biscuitées, parfaitement équilibrées. Typé Moka.

Arôme café goût Brésilien

Bouteille de 1L / Colis de 12 bouteilles

Réf. 118221

15€95 h.t. le litre

Arôme vanille

Bouteille de 1L / Colis de 12 bouteilles

Réf. 120624

7€30 h.t. le litre

Confiture de fraises

Pot de 1kg / Colis de 6 pots

Réf. 119078

2€98 h.t. le pot

Confitures assorties

Barquette plastique. ; Composition :
- 24 barquettes confiture fraise ;
- 24 barquettes confiture pêche ;
- 24 barquettes confiture d'abricot ;
- 24 barquettes gelée de groseille ;
- 24 barquettes confiture prune.

Barquette de 30g / Colis de 120 barquettes

Réf. 119441

0€122 h.t. la barquette

Poudre de cacao extra brute

Sachet de 1kg / Colis de 6 sachets

Réf. 116138

8€50 h.t. le kilo

Mini pasteis de Nata

Fond de pâte feuilletée garni d'une crème à flan.
Pièce de 25g / Plateau de 40 pièces / Colis de 2 plateaux

Réf. 7472

0€32 h.t. la pièce

Remise en oeuvre :

Préchauffer le four à 220°C. Sortir les produits de l'emballage : Produit congelé := 8min - Produit décongelé = 3min.

Mini Paris-Brest

Coque de pâte à chou garnie de crème mousseline pralinée noisette, décorée d'amandes effilées et saupoudrée de décor "sucre glace".
Pièce de 20g / Colis de 30 pièces

Réf. 7481

0€46 h.t. la pièce

Petite madeleine nature

Pur beurre : 22%.
Pièce de 18g / Colis de 100 pièces

Réf. 7480

0€20 h.t. la pièce

Mascarpone

42% de M.G. sur prod. fini.
Pot de 500g / Colis de 6 pots

Réf. 171037

2€95 h.t. le pot

Nutella®

Pot de 3kg / Colis de 2 pots

Réf. 233963

21€95 h.t. le pot

Petit cookie pépite chocolat

Colis de 280 pièces

Réf. 244041

19€98 h.t. le colis

Crème sucrée à la Vanille Bourbon uht sous pression

Bombe aérosol.
Pièce de 500g / Colis de 12 pièces

Réf. 64910

4€60 h.t. la pièce

Sauce dessert

Bouteille de 1kg / Colis de 6 bouteilles

Café
Réf. 242343
5€30 h.t. la bouteille

Chocolat
Réf. 242342
5€20 h.t. la bouteille

Caramel
Réf. 241657
4€60 h.t. la bouteille

Fruits rouges
Réf. 242344
5€25 h.t. la bouteille

Fond de tarte sucré

Diam 26cm.
Pièce de 300g env. / Colis de 6 pièces

Réf. 112516

1€56 h.t. la pièce

Myrtille

Sachet de 1kg / Colis de 5 sachets
UVC sachet

Réf. 111146

5€50 h.t. le kilo

Crème anglaise

Prête à l'emploi.
Bouteille de 2L / Colis de 6 bouteilles

Réf. 64977

2€65 h.t. le litre

Glace à la crème fraîche Isigny

Crème glacée à la crème fraîche AOP d'Isigny.
Bac de 2,5 litres / Colis de 4 bacs

Réf. 88584

❄ Glace à la crème fraîche Isigny

Réf. 88584

❄ Myrtille

Réf. 111146

❄ Fond de tarte sucré

Réf. 112516

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

Agissez pour le recyclage des papiers avec France Frais et Citéo

Sauf erreurs typographiques ou rupture de stock. L'entreprise peut être amenée à remplacer un produit par un autre de qualité et de prix équivalents. L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Édité par France Frais - Sainte Marie la Blanche - RCS Beaune 434 493 672. Novembre 2020.