



LA CARTE PERMANENTE 2023



FOURNISSEUR
BOULANGERIES & PÂTISSERIES

CUISINE BISTROT & TRADITIONNELLE

LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE

CODE 20 126 - 2.400KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-50MIN

Tranches de langue de bœuf de 45g environ, cuisinées dans une sauce à base d'oignons, de cornichons et de concentré de tomate. (langue coupée par nos bouchers).

JARRET D'AGNEAU AU THYM

CODE 20 013 - POIDS VARIABLE - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 35-40MIN

Jarret d'agneau avec os doré au four puis cuit à point sous vide dans un jus à base de thym. Le jarret est fondant et savoureux.

BOULETTES AU BŒUF À LA MILANAISE

CODE 28 594 - 2.400KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 45-50MIN

Boulettes au bœuf mijotées dans une sauce à base de tomate, d'huile d'olive, d'oignons et de vin blanc, agrémentée d'une fine brunoise de carottes et de céleri. Elle est parfumée avec des aromates et des zestes d'agrumes.

BOEUF BOURGUIGNON

CODE 54 083 - 2.400KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 45-50MIN

Morceaux de bœuf (collier-jarret) marinés dans du vin rouge et des aromates, passés au four puis mijotés dans une sauce à base de vin rouge, agrémentée de lardons, de champignons, d'oignons grelots, et de carottes rondelles. Cette sauce est légèrement liée au sang.

BŒUF AUX CAROTTES NOUVELLE RECETTE

CODE 89 867 - 2.200KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 45-50MIN

Morceaux de bœuf origine France dorés au four puis mijotés dans une sauce à base de vin blanc, parfumée avec du thym et du cumin et agrémentée de tronçons de carottes généreux.

CARBONADE FLAMANDE

CODE 77 424 - 2.350KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 45-50MIN

Morceaux de bœuf (collier-jarret) assaisonnés, passés au four et mijotés dans une sauce brune à base de bière, de miel, de 4 épices, agrémentée de quartiers d'oignons.

GARDIANE DE TAUREAU « DAUBE DES GARDIANS »

CODE 83 442 - 2.400KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 45-50MIN

Morceaux de taureau braisés puis cuisinés dans une sauce à base de vin rouge, d'aromates, d'herbes de Provence, de carottes, d'oignons grelots et de lardons fumés. Des zestes d'orange parfument cette recette.





COQ AU VIN

CODE 39 843 - 2.680KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 50-55MIN

Pilons et hauts de cuisse de poule marinés dans du vin rouge et des aromates, dorés au four et longuement mijotés dans une sauce au vin rouge agrémentée d'une garniture à base de lardons fumés, d'oignons grelots, de carottes et de champignons de Paris.



POULET BASQUAISE

CODE 40 094 - 2.560KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 50-55MIN

Hauts de cuisse de poulet dorés au four accompagnés d'une sauce basquaise à base d'oignons émincés, de poivrons verts et rouges en lanière, de tomates concassées et de dés de courgette. Le tout est assaisonné avec de l'ail et des herbes de Provence.



FRICASSÉ DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE

CODE 39 850 - 2.320KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-50MIN

Morceaux de poulet (pilon et haut de cuisse) dorés au four, accompagnés d'un jus à base d'échalotes suées dans l'huile d'olive avec des herbes de Provence et des tomates séchées. Le tout est rehaussé d'un filet de vinaigre de Xérès et d'une note anisé (Pastis).

PAUPIÈTTE DE LAPIN JUS TOMATE ET FARIGOLETTE

CODE 80 700 - 1.600KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 30-35MIN

Paupiette de lapin cuisinée dans un jus à base d'oignons hachés, de concassé de tomates, vin blanc, serpolet (thym sauvage). En Provence la farigoulette ou farigoule, désigne une herbe aromatique proche du thym. On la trouve dans les spécialités provençales et désigne aussi une liqueur de thym que l'on sert sur de la glace.

AIGUILLETES DE POULET À LA NORMANDE

CODE 39 849 - 1.850KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 35-40MIN

Aiguillettes de poulet blanchies et cuisinées dans une sauce à base de crème, de vin blanc, riche en champignons de Paris et parfumée avec du Calvados.

ROGNONS DE PORC SAUCE MADÈRE

CODE 39 842 - 2.400KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 45-50MIN

Rognons de porc émincés et blanchis, cuisinés dans un fond de bœuf tomate et parfumé au Madère et parfumée avec du persil haché.

ROGNONS DE VEAU SAUCE PORTO

CODE 43 002 - 2.400KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 45-50MIN

Rognons de veau émincés et blanchis, cuisinés dans une sauce à base de crème, de fond de veau, de vin rouge et de Porto rouge.





BRAISÉ DE BŒUF SAUCE PROVENÇALE À LA FARIGOULETTE

CODE 53 949 - 2.100KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-45MIN

Tranche de paleron fondante, mijotée dans une sauce tomate riche en poivrons et oignons, relevée de farigoulette (serpolet) et d'herbes de Provence.

FONDANT DE PORC SAUCE PORTO ET PLEUROTES

CODE 63 661 - 2.600KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 50-55MIN

Morceaux fondants de viande de porc (tempe), colorés au four puis mijotés dans une sauce crémeuse au Porto. Le tout est agrémenté de pleurotes entières.

SAUTÉ DE PORC MOUTARDE À L'ANCIENNE

CODE 20 072 - 2.160KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-45MIN

Morceaux d'épaule de porc dorés au four puis mijotés dans une sauce crémeuse au vin blanc, liée et parfumée avec un duo moutarde de « Dijon » et moutarde « à l'ancienne ».



CIVET DE PORC AUX OLIVES VERTES

CODE 39 853 - 2.070KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-45MIN

Morceaux viande de porc dorés au four puis mijotés dans une sauce au vin rouge liée au sang et relevée avec de la tapenade (anchois, olives noires et câpres). Le tout est agrémenté de carottes et d'olives vertes dénoyautées.

SAUTÉ DE PORC SAUCE BARBECUE

CODE 85 668 - 2.100KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 30-35MIN

Morceaux de viande de porc assaisonnés, colorés au four et cuits dans une sauce à base d'oignons et d'ail sués, de ketchup, de tomates concassée et de miel. Le tout rehaussé de gingembre, de moutarde, et d'une note fumée.

PAUPIËTTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS DE PARIS ET TOMATE

CODE 23 153 - 2KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-45MIN

Paupiette de veau ficelée à la main accompagnée d'une sauce riche en tomates garnie de champignons de Paris émincés. La farce est composée de veau, le légumes, de chapelure, d'épices et de persil.

SAUTÉ DE VEAU À LA LYONNAISE

CODE 40 194 - 2.200KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 45-50MIN

Morceaux de veau assaisonnés et marqués au four, mijotés dans une sauce brune à base de jus de veau, d'ail, de poivre et de tomates concassées. Le tout est rehaussé d'une note d'acidité avec le vinaigre et d'une pincée de persil haché.





BLANQUETTE DE VEAU

CODE 20 209 - 2.160KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-45MIN

Morceaux de veau cuits, pochés dans un bouillon aromatique puis mijotés dans une sauce blanche crémeuse à base de fond de volaille, de vin blanc, de champignons, d'oignons grelots et de carottes. La sauce est liée au jaune d'œuf et relevée d'un filet de jus de citron.



CASSOLETTE DE MOULES À LA CRÈME ET AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

CODE 113 014 - 2KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 30-35MIN

Moules décoquillées cuisinées dans une sauce à base de crème, parfumée au vin blanc et richement garnie de champignons de Paris émincés.



PAUPIETTE DE SAUMON BEURRE CITRON

CODE 27 849 - 1.440KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 35-40MIN

Paupiette de saumon farcie d'une mousseline de poisson blanc, d'asperges, de crème fraîche et de fines herbes, et accompagnée d'une sauce beurre citron onctueuse.

QUENELLES DE BROCHET SAUCE SAFRANÉE ET MACON BLANC

CODE 40 116 - 2.100KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-45MIN

Quenelle de brochet cuisinée dans une sauce à base de fumet de poisson et de crème puis montée au beurre et assaisonnée d'une note d'épices safranées, le tout arrosé de vin blanc Mâcon Village.

ENCORNETS FARCIS ET CONCASSÉ DE TOMATE

CODE 77 464 - 1.480KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 25-30MIN

Encornets entiers farcis dans nos ateliers. La farce est composée de viande de porc et de chorizo, d'oignons, de poivrons rouges et verts, de tomate et de riz. L'encornet farci mijote dans une sauce tomate riche à base d'oignons et d'échalotes sués à l'huile d'olive, de poivrons, d'olives, d'origan et de persil.

POËLÉE DE CALAMARS À LA CATALANE ET CHORIZO

CODE 35 861 - 2KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 30-35MIN

Calamars mijotés dans une sauce à base de tomates compotées, d'oignons et de chorizo et assaisonnée avec des herbes de Provence, de l'origan et du piment.



CUISINE DU MONDE

COUSCOUS KIT COMPLET BOULETTES À L'AGNEAU

CODE 39 883 - 6.050KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-50MIN

Couscous proposé en kit (3 éléments). Il est composé de trois variétés de viandes (haut de cuisse de poulet, boulette à l'agneau, merguez), d'un mélange de pois chiche et de légumes (carotte, courgette, navet, poivron, céleri) cuisinés dans un jus parfumé et épicé. La semoule est également comprise dans le kit.



COUSCOUS AUX BOULETTES À L'AGNEAU

CODE 39 884 - 4.550KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 45-50MIN

Couscous proposé en kit (2 éléments). Il est composé de trois variétés de viandes (haut de cuisse de poulet, boulette à l'agneau, merguez), d'un mélange de pois chiche et de légumes (carotte, courgette, navet, poivron, céleri) cuisinés dans un jus parfumé et épicé. SANS SEMOULE.



TAJINE DE POULET CITRONNÉ AUX OLIVES ET POIVRONS

CODE 39 867 - 2.720KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 55-60MIN

Morceaux de poulet marinés (pilons et hauts de cuisse) avec un mélange d'épices, dorés au four, mijotés dans une sauce à base d'oignons émincés, de poivrons jaunes et rouges, de citrons confits en quartiers, d'olives vertes, de raisins secs de Corinthe et d'épices : gingembre, cannelle, épices safranées et muscade.

ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY MADRAS

CODE 8 368 - 2KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-45MIN

Émincés de poulet cuisinés dans une sauce onctueuse à base de lait de coco, de curry madras, de gingembre et parfumée de coriandre.

ÉMINCÉ DE PORC AU CARAMEL

CODE 54 819 - 2KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-45MIN

Émincés de porc cuisinés dans une sauce sirupeuse à base de sauce soja, d'huile de sésame et d'anis vert, agrémentée d'oignons et de graines de sésame.

ÉMINCÉS DE POULET TIKKA MASALA

CODE 9 175 - 1.175KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 35-40MIN

Émincés de poulet cuisinés dans une sauce onctueuse au fromage blanc et au lait de coco, assaisonnée avec un mélange d'épices Tikka Masala et de l'arôme safrané. La sauce est nappante et épaisse grâce aux amandes mixées et agrémentée de raisins blonds pour la note sucrée.



RIZ CANTONNAIS

CODE 39 848 - 1.500KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 30-35MIN

Notre riz cantonnais riche et coloré est cuisiné avec du riz basmati, de l'épaule de porc, de l'omelette en morceaux, de petits pois, de dés carottes et d'un mélange d'épices : anis, fenouil, coriandre, cannelle, cumin.

JAMBALAYA DE VOLAILLE EN KIT

CODE 39 866 - 4.320KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 45-50MIN

Recette réalisée à partir de riz épicé agrémenté d'ananas, de légumes et de raisins secs, accompagné de morceaux de poulet et de saucisses mexicaines. Légèrement pimentés avec la cuisson dans un jus parfumé aux épices.

PAELLA AU POULÉT

CODE 41 699 - 4.720KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-45MIN

Paëlla cuisinée selon une recette traditionnelle espagnole. Le riz est agrémenté d'anneaux de calamars, de poivrons, d'oignons et de petits pois cuits dans un jus au fumet de poisson et aux épices. Ce riz est accompagné d'une garniture de fruits de mer, de chorizo et de poulet (pilon et haut de cuisse).



CHILI CON CARNE

CODE 37 029 - 2.500KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 50-60MIN

Plat originaire du Mexique. à base de haricots rouges et de viande de bœuf en fines lanières cuisinés avec des oignons et des aromates dans une sauce tomate légèrement épicée et parfumée avec du cumin.

COLOMBO DE PORC

CODE 40 013 - 2.150KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-45MIN

Morceaux de viande de porc (tempe), marinés aux épices colombo, marqués au four puis cuisinés dans une sauce à base d'épices colombo, d'oignons, de dés de courgettes et d'aubergines, et de poivrons rouges. Le tout est parfumé grâce à la coriandre, une note citronnelle, et coloré avec du curcuma.

ROUGAIL DE SAUCISSES

CODE 83 443 - 2.220KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 30-35MIN

Morceaux de saucisse fumée mijotés dans une sauce à base d'oignons émincés sués à l'huile d'olive et de tomate (concassée et petits dés). Le tout est relevé avec du piment fort.

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ À PAËLLA

CODE 41 718 - 2.400KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-50MIN

Riz cuisiné agrémenté d'anneaux d'encornets d'une tombée de poivrons, d'oignons et de petits pois cuits dans un jus parfumé au fumet de poisson.

RATATOUILLE À LA PROVENÇALE

CODE 84 098 - POIDS VARIABLE - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-45MIN

Compotée de légumes d'été : poivrons, courgettes, aubergines grillées, oignons, cuisinés avec de la tomate, de l'huile d'olive et du thym.

SEMOULE AUX RAISINS SECS

CODE 20 199 - 1.500KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 35-40MIN

Semoule de blé agrémentée de raisins secs.

NOUILLES CHINOISES

CODE 22 796 - 2KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 25-30MIN

Nouilles (farine de blé) agrémentées de champignons noirs et de poivrons rouges.

ËMBEURRÉE DE POMMES DE TERRE NATURE

CODE 74 492 - 1.500KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 30-35MIN

Délicieuse écrasée de pommes de terres montées au beurre.

RISOTTO PARMESAN AOP ET CHAMPIGNONS DE PARIS

CODE 51 351 - 1.50KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 30-35MIN

Riz Carnaroli AOP cuisiné dans une sauce crémeuse à base de parmesan AOP, d'échalotes et de champignons de Paris émincés.

CROZETS À LA CRÈME ET AUX CHANTERELLES

CODE 82 774 - 1.500KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 30-35MIN

Crozets cuisinés avec de la crème et des chanterelles.

PÂTES FARFALLES NATURE

CODE 81 460 - 1.500KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 5-10MIN

Pâtes assaisonnées cuites sous vide.





LASAGNES AUX LÉGUMES

CODE 83 023 - 3KG - DLC 14j
TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-45MIN

Lasagne composée de 5 couches fines de pâtes fraîches à la béchamel, d'une sauce riche en garniture de légumes à la provençale et d'emmental.

LASAGNES À LA BOLOGNAISE

CODE 20 082 - 3KG - DLC 14j
TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-45MIN

Couches successives de pâtes, de sauce bolognaise fabriquée à partir de viande bovine française et recouvertes par une béchamel. Le tout est parsemé de fromage.

LASAGNES SAUMON ÉPINARDS

CODE 20 081 - 3KG - DLC 14j
TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-45MIN

Couches successives de pâtes, de sauce au saumon et d'épinards recouvertes par une béchamel. Le tout est parsemé de fromage.

TARTIFLETTE

CODE 22 151 - 2.800KG - DLC 14j
TEMPS DE RÉCHAUFFE 40-45MIN

Rondelles de pommes de terre agrémentées de lardons fumés et d'oignons cuisinés dans une sauce onctueuse élaborée à partir de lait et de reblochon.

BRANDADE À GRÂTINER DE MORUE PARMENTIÈRE

CODE 96 167 - 2 X 4KG - DLC 14j
TEMPS DE RÉCHAUFFE 60MIN

Recette cuisinée à base de morue (43%) et d'une onctueuse purée à l'huile d'olive, relevée d'une pointe d'ail subtile. transformée en France sans arêtes.

LES SAUCES

BOLOGNAISE PUR BŒUF

CODE 20 085 - 2KG - DLC 14j
TEMPS DE RÉCHAUFFE 20-25MIN

Sauce élaborée à partir d'une brunoise de légumes et de viande de bœuf soigneusement suées dans de l'huile d'olive. Cette sauce est ensuite mijotée dans une base tomatée finement aillée et relevée de basilic.

CARBONARA

CODE 20 083 - 2KG - DLC 14j
TEMPS DE RÉCHAUFFE 20-25MIN

Sauce blanche agrémentée de lardons fumés et d'épaule de porc, généreusement crémée puis enrichie de parmesan râpé et de jaune d'œuf. Sa cuisson à petit feu garantit une liaison idéale.



SAUCE BEURRE BLANC

CODE 20 086 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 10-12MIN

Réduction de vin blanc et d'échalotes généreusement crémée puis montée au beurre. Un trait de jus citron et de vinaigre d'alcool viennent en finition de cette sauce onctueuse.

SAUCE BEURRE CITRON

CODE 20 087 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 20-25MIN

Sauce crémeuse et onctueuse montée au beurre, relevée et parfumée d'une pointe d'acidité par du jus et des zestes de citron.

SAUCE OSEILLE

CODE 20 090 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 20-25MIN

Réduction d'échalotes et de vinaigre d'alcool mouillée au fumet de poisson puis crémée. Légèrement acidifiée par du jus de citron, cette sauce crémeuse est enrichie d'oseille hachée et d'une pointe de piment.

SAUCE CRUSTACÉS

CODE 20 088 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 10-12MIN

Bisque de langoustine légèrement pincée puis enrichie de purée de tomate et de crème. Finement assaisonnée, un trait de Cognac vient renforcer la note aromatique de cette sauce traditionnelle.

SAUCE DIEPPOISE

CODE 20 089 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 20-25MIN

Réduction de vin blanc, mouillée au fumet de poisson, crémée puis agrémentée de champignons de Paris émincés et d'un mélange de moules et crevettes. Légèrement acidifiée au jus de citron, cette sauce est relevée d'une pointe de piment et de persil haché.

SAUCE TOMATE

CODE 20 105 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 20-25MIN

Sauce compotée à base de tomates, d'oignons, de poivrons et d'olives, cuisinée à l'huile d'olive. Relevée d'un mélange aromatique, un trait de vinaigre de Xérès est apporté en finition.

SAUCE MOUTARDE

CODE 20 103 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 20-25MIN

Réduction de vin blanc généreusement crémée et liée aux 2 moutardes. Légèrement montée au beurre, un filet de vinaigre de vin rouge apporte la touche finale de cette sauce.



SAUCE PROVENÇALE

CODE 20 104 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 10-12MIN

Mélange de légumes (poivron rouge et vert, oignon, ail) et d'herbes aromatiques sués dans de l'huile d'olive puis pincé avec du concentré de tomates. Mouillée avec du vin blanc et des tomates concassées, cette sauce est légèrement réduite. Un trait de vinaigre de Xérès est apporté en finition.

SAUCE CRÈME

CODE 20 102 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 20-25MIN

Réduction de vin blanc crémée légèrement acidifiée au jus de citron puis agrémentée de champignons de Paris émincés. Un trait de Cognac est ajouté en finition.

JUS DE VIANDE

CODE 20 091 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 20-25MIN

Echalotes suées puis déglacées au vin blanc, mouillées au fond de bœuf et de veau. Un assaisonnement au thym et au laurier vient compléter l'équilibre aromatique de ce jus de viande.



SAUCE CHASSEUR

CODE 20 093 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 20-25MIN

Echalotes suées et réduction de vin blanc avant un mouillage au fond de veau. Mouillée avec de la tomate concassée, cette sauce est agrémentée de champignons de Paris émincés et de persil finement haché.

SAUCE CHARCÛTIÈRE

CODE 20 092 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 20-25MIN

Des oignons sués puis déglacés au vin blanc. Mouillées au fond de veau et enrichie d'un mélange de tomates, cette sauce est enrichie de moutarde de Dijon et agrémentée de rondelles de cornichons. Un trait de vinaigre est apporté en finition.

SAUCE MADÈRE

CODE 20 096 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 20-25MIN

Echalotes suées au beurre puis déglacées au Madère. Mouillage au fond de veau puis légère liaison au concentré de tomates et à la moutarde forte de Dijon. Poivre concassé, persil haché et champignons de Paris émincés viennent agréments cette sauce.

SAUCE ÉCHALOTES

CODE 25 762 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 20-25MIN

Echalotes suées au beurre comptées avec du poivre concassé et du thym. Elle est ensuite relevée d'une note vin blanc et réhaussée d'un filet de vinaigre de vin.

SAUCE POIVRE VERT

CODE 20 098 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 20-25MIN

Réduction d'échalotes et de vin blanc additionnée de tomate concentrée légèrement pincée. Généreusement crémée, cette sauce est parfumée au Cognac et relevée de grains de poivre vert.

SAUCE ROQUEFORT

CODE 20 099 - 1KG - DLC 14j

TEMPS DE RÉCHAUFFE 20-25MIN

Mise en fonte directe de Roquefort AOC dans un mélange de crème liquide et de lait. Le filant et l'onctuosité de ce fromage sont ensuite rehaussés d'un trait de vinaigre d'alcool et de Cognac.



ETS ESNAULT - 7 RUE GUTENBERG 91070 BONDOUFLE - 01.69.11.82.82

CONTACT@ETS-ESNAULT.FR - WWW.ETS-ESNAULT.FR