

Tout en Saveurs

AUTOMNE / HIVER 2023

QUAND CRÉATION RIME AVEC RAISON LE GOÛT À PRIX MAÎTRISÉ

NOUVEAUTÉS

- ✦ Marinade créative Fajita-Chili
- ✦ Enrobages revisités
- ✦ Kit Saveurs "Bouquet garni à l'Oignon de Roscoff"

MOELLEUX GOURMANDS

- ✦ Nouveau concept clé en main de hachés de viande à rôtir

RECETTES DE SAISON

- ✦ Des papillotes prêtes à enfourner
- ✦ Des produits saumurés à redécouvrir
- ✦ Les champignons à l'honneur

DIVERSIFICATION DE L'OFFRE

- ✦ Zoom sur les produits de la mer

NOUVEAUTÉ

Marinade Fajita-Chili

tendance et conviviale

LE SAVIEZ-VOUS ?

La cuisine **Tex Mex** est un **style culinaire** fusionnant les traditions gastronomiques du **Texas** et du **Mexique**. C'est une cuisine simple, conviviale et ludique qui plaît à toute la famille. Elle continue à séduire : 2022 a été une année record !

PETIT MIJOTÉ CHILI

CONCARNE (POUR 1 PERSONNE)

- Un format mono-portion
- Une cuisson au four inratable
- Pour une bonne conservation, ajouter le Conservateur 16 SC SA 776 930



CHILI CON CARNE À POÊLER

- Cuisson rapide à la maison en 15 minutes
- Pour une bonne conservation, ajouter le Conservateur 16 SC SA 776 930



VANTASIA® MARINADE FAJITA-CHILI

Surfez sur la **tendance Tex-Mex** en proposant des préparations créatives et authentiques.

- Léger goût fumé caractéristique, délicatement relevé, avec de subtiles notes cuisinées.
- Belle couleur orangée, avec de très beaux morceaux de poivrons rouges et verts.



Qualité Pur & Nature : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE)*.
 Dosage : 100g/kg
 Art. 246 423



Des recettes faciles à préparer :

- Sans cuisson préalable
- Emincez/hachez, mélangez, c'est terminé !



- Des recettes de plats complets valorisés
- Des visuels colorés et emblématiques pour varier les plaisirs et stimuler les achats d'impulsion



METTEZ EN AVANT LA MARINADE FAJITA-CHILI DANS VOTRE VITRINE AVEC NOTRE ÉTIQUETTE

POÊLÉE DE POULET FAJITA

- Cuisson rapide à la maison en 15 minutes
- Pour une sauce bien liée, ajouter le Liant Sauce Marinade SA 776 350



LE CONSEIL DE L'ARTISAN À SES CLIENTS


- Pour un résultat gourmand, nous conseillons de **déglacer** les poêlées avec un peu d'eau, en fin de cuisson.
- Cette astuce est facile à retrouver pour vos clients en scannant le QR code "conseils de cuisson".




Conseils en ligne

Des Enrobages Revisités

Pour séduire petits et grands
AUTOUR DE MOMENTS CONVIVIAUX !


 Pour une adhésion parfaite à la viande, utilisez **Vantasia®** Panier Quick NP 50 SA 101 849

 Diversité des visuels : dorés et colorés
Beaux marquants aromatiques pour un rendu très qualitatif

 Des univers aromatiques aimés de tous
Sans gluten
Croustillant inégalable

VANTASIA® CROUSTI' TRATTORIA

Une aromatique qui transporte aussitôt en Italie :
• Goût de **tomates cuisinées et d'origan**.
• Visuel coloré avec des marquants de poivrons verts, tomates, oignons et herbes aromatiques (basilic, origan).


 **Qualité Pur & Natur** : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE)*.

Art. 777 063



VANTASIA® CROUSTI' RÔTISSERIE

Une aromatique au goût irrésistible :
• Saveurs de **volaille rôtie**
• Marquants d'**Herbes de Provence et de Thym**

 **Qualité Pur & Natur** : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE)*.

Art. 777 064



APÉRITIFS, BRUNCHS, REPAS INFORMELS ET CONVIVIAUX :
de nouvelles opportunités de consommation à saisir !

Les produits "apéritifs-traiteur" ont le vent en poupe et sont ceux qui progressent le plus au sein de l'offre "traiteur".

Les enrobages sont des alliés pour répondre à cette tendance phare.

BOUCHÉE DE POULET FAÇON RÔTISSERIE

- Panier Quick NP 50 SA 101 849
- Crousti' Rôtisserie P&N 777 064

CUISSON
À LA POËLE

AIGUILLETTE DE POULET "TRATTORIA"

- Panier Quick NP 50 SA 101 849
- Crousti' Trattoria P&N 777 063

NOUVEAUTÉ

Kit saveurs à l'Oignon de Roscoff

Une référence du **PATRIMOINE BRETON** distinguée par une **AOP** est mise à l'honneur dans notre nouveau mélange aromatique polyvalent.

SAUCISSE PUR PORC À L'OIGNON DE ROSCOFF

RECETTE DE CARACTÈRE POUR LES PLATS D'HIVER TYPE POTÉE

- Facile à réaliser : ajoutez le Kit Saveurs à votre préparation habituelle pour saucisse
- Personnalisation idéale de saucisses gros grain en boyau de porc

- SAUCISSE**
Chair 2000-18 Originelle sans carmin PJ SA 730 900
- +** Kit Saveurs Bouquet garni à l'Oignon de Roscoff

BALLOTINE DE POULET À L'OIGNON DE ROSCOFF

RECETTE DE MINI-RÔTI À LA CUISSON AU FOUR FACILE

- Présentation possible en papillote "prête à cuire" pour encore plus de goût et de moelleux

FARCE

Buffalo de Base sans sel SA 776 253

- +** Kit Saveurs Bouquet garni à l'Oignon de Roscoff

VANTASIA® KIT SAVEURS BOUQUET GARNI À L'OIGNON DE ROSCOFF

- Une aromatique revisitant le classique bouquet garni autour de l'Oignon de Roscoff.
- Beaux marquants d'Oignons de Roscoff, de carottes, de persil et de poireau.



Qualité Pur & Natur : sans allergènes et sans codes E déclarables suivant les règlements (UE)*.
Dosage : à convenance
Art. 776 968



KITS SAVEURS : DÉJÀ 5 RÉFÉRENCES AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ

- Aromatiques polyvalentes
- Sans additifs déclarables*
- Sans sel ajouté pour doser à votre goût dans chacune de vos applications



METTEZ EN AVANT L'OIGNON DE ROSCOFF DANS VOTRE VITRINE AVEC NOTRE ÉTIQUETTE

COQUILLE SAINT JACQUES À L'OIGNON DE ROSCOFF

UN INCONTOURNABLE DES MENUS FESTIFS POUR ILLUSTRER VOTRE SAVOIR-FAIRE

- Goût délicat et cuisiné apporté à la béchamel par le Kit Saveurs et par le fumet de poisson
- Excellente tenue de l'appareil

APPAREIL

Béchamel* 208 109
Fumet de Poisson* 775 954
Allergènes : * Lait, ** Poisson



- +** Kit Saveurs Bouquet garni à l'Oignon de Roscoff



Optez pour une présentation plus qualitative dans des Coquilles Saint-Jacques naturelles.
Art. 870 690

Les Moelleux Gourmands

des préparations hachées à rôtir savoureuses et à petit prix



4 RECETTES formulées sur une base de 500 g de préparation hachée :

- Préparation simplifiée
- Cout maîtrisé

4 AROMATIQUES parfaitement équilibrées et faciles à réaliser

- Cœur surprise constitué de 3 ingrédients sans cuisson
- Préparation hachée savoureuse grâce aux Grillafines ou aux Kits Saveurs
- Visuel brillant et coloré grâce aux Marinades



MOELLEUX GOURMAND
TOUR DE MAIN
EN VIDÉO

MOELLEUX GOURMAND FAÇON ORLOFF



- **Coeur** : Jambon cru, Emmental
- **Farce** : Buffalo de Base sans sel SA 762 253
- + Kit Saveurs Bouquet garni à l'Oignon de Roscoff P&N 776 968
- **Finition** : Marinade Campagnarde P&N 245 612



MOELLEUX GOURMAND BASQUE



- **Coeur** : Poivrons del Piquillo, Chorizo
- **Farce** : Buffalo de Base sans sel SA 776 253
- + Kit Saveurs Chorizo 776 814
- **Finition** : Marinade Basque P&N 241 370



- **Visuels appétissants et associations variées de saveurs** pour une séduction immédiate
- **Présentation soignée** et qualitative dans son emballage naturel prêt à servir
- **Format adapté à un repas familial** "plaisir" à **prix raisonnable** (3-4 personnes)



- **Barquette en bois qui résiste à une cuisson au four**
- **Étiquettes "Conseils"** rappelant les **conseils de cuisson**
- **Texture moelleuse et riche en saveurs** à l'extérieur comme à l'intérieur avec le "petit plus" du cœur surprise.



Barquette : 870 689
Film étirable : 870 241
Raphia 870 175



MOELLEUX GOURMAND TZIGANE

- **Coeur** : Lardons, Oignons frits, Décor Méridional P&N 754 460
- **Farce** : Buffalo de Base sans sel SA 776 253
- + Grillafine Texane* 761 355
- **Finition** : Marinade Far West P&N 241 410
- * Allergène : moutarde



MOELLEUX GOURMAND CHAMPIGNON

- **Coeur** : Champignons de Paris, Marinade Ail et Fines Herbes P&N
- **Farce** : Buffalo de Base sans sel SA 776 253
- + Kit Saveurs Cèpes P&N 776 820
- **Finition** : Marinade Ail et Fines Herbes P&N 247 317

Les Papillotes Prêtes à Enfourner

PLATS EN SAUCE et RÔTIS FARCIS pour animer toute la saison

ASTUCE :
Ficelez le quasi après l'avoir filmé pour obtenir une forme plus régulière à la cuisson et une découpe de la viande après cuisson plus facile, sans ficelle dans les assiettes.

Simple à réaliser :
Couper, Assembler et Ficelez
Pour une meilleure liaison de la sauce, utilisez le Liant Sauce Marinade SA 776 350



PETIT MIJOTÉ
TOUR DE MAIN
EN VIDÉO

Un emballage séduisant et fonctionnel :
Le Film cuisson pour un service propre et rapide 870 244
Le Raphia pour une note naturelle décorative 870 175
L'étiquette avec Conseil de cuisson pour "Les Petits Mijotés"

La cuisson inratable en papillote :
Des viandes plus moelleuses et goûteuses
Une cuisson simple et pratique sans salissures

QUASI DE VEAU FARCI GINGEMBRE
SAVEUR ORANGE (BONBON À PARTAGER)



RECETTE GOURMANDE
SAVEURS SUCRÉES SALÉES

- Farce : Buffalo de Base sans sel SA 776 253
- Marinade Orange-Gingembre SA 247 465
- Finition : Marinade Orange-Gingembre SA 247 465

Les Petits Mijotés

Haché de porc Dijonnais

Cuisson : 35 min à 140°C, four chaud.
Pour 1 personne. Plus de conseils au dos.

8 RECETTES TRADITIONNELLES, EXOTIQUES OU FESTIVES de "Petits Mijotés" à disposition auprès de votre conseiller LPF.

POULET SATAY
EN PETIT MIJOTÉ (À PARTAGER)



RECETTE GOURMANDE
AUX NOTES ASIATIQUES

- Sauce : Marinade Satay* 247 334 (aromatique sauce soja, ail, curry et oignons grillés)
 - Liant Sauce Marinade SA 776 350
- * Allergènes : Gluten et soja

HACHÉ DE PORC DIJONNAIS
EN PETIT MIJOTÉ (POUR 1 PERSONNE)



RECETTE GOURMANDE DE TERROIR

- Boulette de porc : Buffalo de Base sans sel SA 776 253
 - + Grillafine Dijonnaise* 762 758
 - Sauce : Sauce Culinaire Dijonnaise** 247 005
 - + Liant Sauce Marinade SA 776 350
- * Allergène : Moutarde
** Allergène : Lait, moutarde, soja



Saumurez & Innovez dans votre vitrine

Hachez & Aromatisez avec les Marinades Champignons

— UNE VIANDE PLUS MOELLEUSE AVEC UNE DURÉE DE VIE ALLONGÉE —

— FABRICATION RAPIDE ET SÉDUCTION GARANTIE —

Hacher > Ajouter la marinade > Farcir > Badigeonner

CHOUCRUTE SURPRISE PETIT MIJOTÉ À PARTAGER

PLAT COMPLET REVISITÉ À LA PRÉSENTATION ORIGINALE

- Valorisation de la palette en morceaux entiers
- Cuisson en papillote : plus de moelleux et de goût
- Effet de surprise à la découpe de la palette

ÉCHINE DE PORC SAUMURÉE & ENROBÉE

L'ESCALOPE PANÉE RÉINVENTÉE

- Valorisation de l'échine de porc
- Produit moelleux et croustillant au bon goût de jambon braisé, légèrement fumé

FILET MIGNON DE PORC FARCÉ MORILLES

RECETTE FESTIVE À UN PRIX RAISONNABLE

- À farcir à la poche à douille ou au poussoir
- Vente : entier ou en tranche

- Saumure supérieure jardinière* 739 350
- Kit Saveurs Bouquet garni à l'Oignon de Roscoff 776 968
- Saucisse à cuire SA 775 727
- * Allergènes : gluten

- Saumure supérieure campagnarde 739 451
- Panier Quick NP50 SA 101 849
- Crousti' Cornflake P&N 242 028

CUISSON À LA POËLE

BASE NEUTRE
Buffalo de Base sans sel SA 776 253

+
DOUBLE PERSONNALISATION DES SAVEURS AU CHOIX

- Marinade Morilles P&N 247 451
- Marinade saveur Truffe P&N 245 862
- Marinade Girolles* 240 308

* Allergènes : lait et dérivés

BOUCHÉE CHAMPIGNON FARCÉ GIROLLES

"PLATEAU APÉRITIF" POUR STIMULER L'ACHAT D'IMPULSION

- Cuisson rapide en 15 minutes



CHOUCRUTE SURPRISE
TOUR DE MAIN

Produits de la Mer

vers de nouveaux horizons



Des recettes faciles à réaliser sans cuisson préalable, par simple association
Valorisation des découpes



Des présentations colorées et séduisantes pour dynamiser la vitrine
Un service rapide



Des recettes attirantes, riches en saveurs
Une cuisson simple, au four ou à la poêle

PETITS MIJOTÉS DE LA MER

LES RECETTES DE L'ARTISAN PRÊTES À ENFOURNER

ÉGLEFIN SATAY EN PETIT MIJOTÉ (POUR 1 PERSONNE)

RECETTE GOURMANDE AUX NOTES ASIATIQUES

- Marinade Satay* 247 334
 - Béchamel** 208 109
 - Fumet de poisson*** 775 954
- Allergènes : *Gluten et soja, **Lait, ***Poisson

PETIT MIJOTÉ
TOUR DE MAIN
EN VIDEO



CHOUCROUTE DE LA MER EN PETIT MIJOTÉ (POUR 1 PERSONNE)

RECETTE SAVOUREUSE PARFAITEMENT ASSAISONNÉE

- Marinade Campagnarde P&N 245 612



Étiquettes "Conseils de cuisson"

POISSONS & CRUSTACÉS MARINÉS

DES RECETTES PARFAITEMENT ASSAISONNÉES PRÊTES À POÊLER

CREVETTES AU POIVRE SAUVAGE ANDALIMAN

SÉDUISEZ AVEC UN POIVRE D'EXCEPTION À LA BELLE ATTAQUE CITRONNÉE ET SANS PIQUANT

- Marinade au Poivre sauvage Andaliman P&N 246 400

PAVÉ DE SAUMON AUX "HERBES DE PROVENCE" LABEL ROUGE

VALORISEZ VOS PRODUITS AVEC DES HERBES DE PROVENCE LABELISÉES À LA SAVEUR INTENSE

- Marinade aux "Herbes de Provence LABEL ROUGE" P&N 246 340

BROCHETTE DE SAUMON CAMPAGNARDE

SURPRENEZ AVEC UNE ASSOCIATION TERRE/MER

- Marinade Campagnarde P&N 245 612

BOUCHÉES EXOTIQUES DE POISSON PANÉ

IDÉALES POUR L'APÉRO ET LES PETITS REPAS PLAISIRS

NUGGETS DE LINGUE CRÉOLE

RECETTE CROUSTI-MOELLEUSE SUPER PARFUMÉE

- Kit Saveurs Créole P&N 776 831
- Panier Quick NP50 SA 101 849
- Crousti' Cornflake P&N 242 028

Aromatique CRÉOLE

CURRY, SAVEUR NOIX DE COCO, GINGEMBRE, PAPRIKA

METTEZ EN AVANT L'AROMATIQUE CRÉOLE DANS VOTRE VITRINE AVEC NOTRE ÉTIQUETTE

Parole d'Artisan

Millefeuille de veau à la Provençale

Il a choisi de déstructurer le traditionnel rôti de veau et de l'associer à la Marinade Provençale, un véritable plaisir pour les yeux et pour les papilles.

Matières premières

- 4 escalopes dans la noix de veau
- Viande Hachée de veau
- Pain de mie
- Jambon cru

Ingrédients

- Marinade Provençale 247 318
- Gelée claire 711 600

Garniture et finition

- Concentré de tomates
- Brunoise de poivrons multicolores
- Tomates cerises

MODE OPÉRATOIRE

1/ PRÉPARATION DE LA FARCE :

Mélanger le haché de veau avec la marinade Provençale.

2/ PRÉPARATION DE LA GELÉE :

Dans la gelée, incorporer un peu de concentré de tomate et une brunoise de poivrons multicolores. Couler sur une plaque et laisser prendre en chambre froide.

3/ MONTAGE - BIEN TASSER À CHAQUE ÉTAPE :

Chemiser les parois du moule avec le jambon cru. Tapisser le fond du moule avec une escalope. Ajouter une couche de farce. Répéter l'opération 2 fois. Recouvrir avec la dernière escalope puis avec le pain de mie.

4/ LAISSER REPOSER 2-3 HEURES EN CHAMBRE FROIDE, PUIS DÉMOULER.

5/ DÉCORATION :

Détailler une bande de gelée. Poser la sur le millefeuille. Piquer une mini-brochette tomate cerise jambon sur le dessus.



Johan NEVEUX

Charcutier-Boucher-Traiteur
depuis 12 ans à son compte
au Plessis Trévise (94)



Boucherie
Le Plessis Gourmand



Johanneveux

Johan est un jeune artisan de 28 ans qui poursuit l'héritage familial depuis 1834. Il vise toujours l'excellence. Habitué des concours, il cumule les récompenses depuis 2017 et a pour objectif de devenir un jour Meilleur Ouvrier de France. Sa dernière performance date de mars 2023 avec un magnifique troisième prix lors du concours de Boucherie-Étal au Salon Rest'Hôtel de Tours sponsorisé par LPF.

Et il ne compte pas s'arrêter en si bon chemin, Johan a déjà prévu de participer au Championnat de France du jambon blanc en septembre ainsi qu'au concours d'Étal Boucherie en novembre à Bordeaux.



WANTED

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 et aux rayons traditionnels

