



MASTERS OF
SOUS-VIDE.
SINCE 1971.

Les Bénéfices Cuisine Solutions

- *Une tendreté et une texture exceptionnelles*

Pour chacune de nos recettes, nous maîtrisons parfaitement le couple temps et température de cuisson, pour favoriser la tendreté des fibres, la jutosité et la texture fondante des produits. Avec toujours une cuisson parfaitement homogène !

- *Un goût authentique*

La cuisson sous-vide concentre les saveurs et les arômes. Ingrédients et assaisonnements se diffusent à travers le produit de façon uniforme. Pour une restitution organoleptique incomparable !

- *Le respect du produit*

La cuisson à juste température, ne nécessite pas d'additifs ni de conservateurs. Elle préserve la saveur naturelle du produit.

- *La sécurité alimentaire*

Nos produits sont emballés sous-vide avant cuisson, ce qui supprime toute manipulation ultérieure. La pasteurisation élimine toutes formes végétatives de bactéries et, grâce à la maîtrise du refroidissement, évite la prolifération de celles qui ont résisté.

La durée de vie de nos produits est donc maîtrisée grâce à ce processus de cuisson/refroidissement.

- *Une mise en œuvre très simple*

Prêts à être travaillés ou servis, nos produits se préparent facilement et nécessitent peu de main-d'œuvre. Ils font gagner un temps précieux et apportent l'assurance d'un résultat toujours réussi.

Passez moins de temps en préparation et plus de temps à personnaliser et décliner vos plats !



AVEC CUISINE SOLUTIONS, FIDÉLISEZ VOS CLIENTS!

Nos produits sont au service de votre créativité. A vous de jouer! Combinez saveurs, assaisonnements, ingrédients... Faites vivre votre carte, au gré des saisons et de votre inspiration.

UNE SOLUTION TRÈS RENTABLE !

La technologie du sous-vide et le savoir-faire reconnu de Cuisine Solutions font vraiment la différence :

- Réduction des déchets et des pertes (jusqu'à 40%) (matière première, rendement de cuisson, contrôle de portion)
- Économies réalisées sur la cuisson et la préparation (matériel + énergie + main-d'œuvre)
- Grammage et coût portions parfaitement maîtrisés
- Gestion précise des stocks et de la durée de vie (7 jours de DLC à la sortie du congélateur)
- Simplicité et rapidité de mise en œuvre avec une totale garantie de résultat
- Valeur exceptionnelle de produits naturels, tendres, savoureux et facilement déclinables

NOS VALEURS, NOTRE ENGAGEMENT

L'Expérience

Avec des années de recherche et d'innovation menées par nos équipes, en partenariat avec les plus grands chefs étoilés, nous avons développé une technique de cuisson incomparable, scientifiquement adaptée à chaque demande culinaire. Grâce à ce savoir-faire unique, nous sommes aujourd'hui le leader mondial de la cuisson-sous-vide à juste température.

La Maîtrise

La sélection rigoureuse de nos matières premières est le fondement de notre démarche qualité. Origine et filière sont le gage d'un approvisionnement premium pour un parfait calibrage de nos produits et un goût authentique. Conditionnés dans un emballage spécialement élaboré et étanche, nos produits sont cuits dans l'eau à juste température, jusqu'à l'obtention d'une cuisson parfaite au dixième de degré près. Notre totale maîtrise de tous ces paramètres vous garantit un résultat constant !

L'Accompagnement

Toujours disponibles et à votre écoute, nos chefs passionnés par la gastronomie et la création sont vos véritables partenaires qui vous conseillent dans : l'élaboration de vos cartes, la mise en œuvre et la restitution dans votre cuisine, le suivi de qualité, la formation à la cuisson sous-vide à juste température... Nous restons à votre disposition !

La Flexibilité

Notre gamme, inclut mono et multi portions et apporte une réponse « sur-mesure » à vos besoins spécifiques du moment. Frais ou surgelés, nos produits régionaux, fermiers, halal, végétariens, végétaliens, diététiques... vous permettrons de laisser libre cours à votre créativité.

Le Développement durable

Attentifs à notre impact environnemental, nous contrôlons la gestion de nos déchets (utilisation de matériaux recyclables), la maîtrise de l'énergie et la gestion de la consommation de l'eau (recyclage de l'eau de cuisson). Pas de gaspillage, ni de perte de produits, grâce à une utilisation juste des besoins. Pour ses emballages, Cuisine Solutions impose le respect de la réglementation en vigueur garantissant l'aptitude au contact alimentaire.

+ de 35 000 restaurants
+ de 2 500 hôtels
+ de 8 000 commerces de détail

+ de 40 compagnies aériennes,
ferroviaires & maritimes

Leader mondial de la
cuisson sous-vide



La Qualité Cuisine Solutions

LA MAGIE DU SOUS-VIDE

Technologie révolutionnaire, la cuisine sous-vide est une technique de cuisson lente à juste température qui assure une parfaite préservation des qualités organoleptiques des aliments.

Reconnue comme l'une des méthodes de cuisson les plus innovantes, elle a modifié considérablement la manière dont les chefs travaillent aujourd'hui, en apportant à l'art culinaire, la précision scientifique.



“

La cuisson sous-vide à juste température est une méthode de cuisson prédictive, au résultat constant, permettant de répondre aux demandes des consommateurs et aux exigences des chefs, grâce à la maîtrise totale des couples temps et température.

”

– BRUNO GOUSSAULT
SCIENTIFIC DIRECTOR AND CREA FOUNDER

“

La perfection apportée par la technique de la cuisson sous-vide aide nos chefs à créer un plat unique et un moment inoubliable pour nos invités à bord. Le conditionnement en sachets spécialement conçus pour le scellage sous-vide retient tous les arômes et les jus qui seraient perdus autrement. La technique du sous-vide libère tout le potentiel organoleptique des ingrédients. L'immersion dans l'eau de cuisson à juste température permet une cuisson parfaite.

”

– THORSTEN SENGUTTA
CORPORATE EXECUTIVE CHEF CRYSTAL CRUISES

UNE CUISSON PARFAITE

L'eau est le meilleur conducteur thermique, elle permet de contrôler la température au dixième de degré près. La cuisson au bain-marie permet la maîtrise des courbes de cuissons complexes, pour un résultat précis et homogène.

LES ÉTAPES DE LA CUISSON SOUS-VIDE

01.

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS FRAIS

Saisissez, grillez ou conservez les ingrédients bruts. Assaisonnez selon la recette.

02.

REFROIDIR LES INGRÉDIENTS

Assurez-vous que les protéines ont atteint 6 °C ou une température inférieure avant de les placer dans le sachet.

03.

PRÉPAREZ LA MISE SOUS-VIDE

Placez les ingrédients et les assaisonnements éventuels dans le sachet et refermez-le sous-vide.

04.

CUISSON EN IMMERSION

Le sachet sous-vide est plongé dans l'eau à une température précise pendant une durée déterminée.

05.

REFROIDISSEMENT ET REMISE EN ŒUVRE

Réfrigérez les produits pour une utilisation ultérieure ou préparez-les selon vos envies.



NOS CERTIFICATIONS

Nos sites de production sont certifiés BRC grade AA. La certification BRC, a pour but de garantir une base commune d'exigences en matière de sécurité alimentaire. Son renouvellement annuel, est pour vous, l'assurance du sérieux de notre savoir-faire.

Afin de répondre au mieux à vos attentes ; certains de nos produits sont déjà certifiés Bio, Halal et VBF. A votre demande, nous mettons à votre disposition d'autres certifications (Agriculture Biologique Européenne, Label Rouge, AOP, IGP...)

LES MODES DE REMISE EN ŒUVRE

Vous retrouverez dans notre catalogue des icônes illustrant nos recommandations de remise en température, pour chacun des produits de nos gammes.

Tous les conseils de remise en température de ce catalogue sont donnés pour des produits décongelés.

Chaque mode de remise en œuvre* est illustré par l'estimation d'un temps moyen nécessaire au réchauffage. Cette indication est basée sur une puissance énergétique constante pour chaque technologie.

*Conseils de remise en œuvre donnés à titre indicatif et pouvant varier selon les équipements.



FOUR MICRO-ONDES
700 WATTS



FOUR TRADITIONNEL
180 ° C



FOUR VAPEUR
60° C



BAIN-MARIE
60°C



RESTITUTION FOURS COMBINÉS POSSIBLE
POUR TOUTES LES NOUVEAUTÉS,
CONTACTEZ-NOUS...

Mode de cuisson et remise en œuvre en ultra-accélééré, alliant une température permanente du four et la programmation d'une remise en air pulsé pour la coloration ainsi qu'un micro-ondes pour la température à cœur.

LES MODES DE CONSERVATION



Les produits peuvent être utilisés préalablement décongelés (idéal pour un meilleur résultat gustatif) dans une chambre froide entre 12 et 24h à l'avance, selon les pièces. Décongelés, et en sachets fermés, ils peuvent se conserver 7 jours* en chambre froide positive (entre 0 et +4 C°).

*Jour de décongélation inclus



Les produits peuvent être utilisés directement surgelés, selon les modes de remise en œuvre préconisés. Les produits surgelés ont une DLUO de 18 mois à partir de la date de fabrication.

Afin d'éviter une sur-cuisson, nous préconisons un sondage à cœur de nos produits, lors des premiers tests de remise en température. Nos équipes vous conseillent au 02 32 25 06 06.

NOS INFOS PRODUITS

Les spécificités de nos produits sont identifiées dans notre catalogue par les pictogrammes suivants:



PRODUIT NOUVEAU



ORIGINE FRANCE



ŒUFS DE FRANCE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



ŒUFS PLEIN AIR



MULTIPORTIONS

La majorité de nos produits est en monoportion exceptés ceux signalés par ce logo.



VOLAILLE GRILLÉE MAIN



POISSON GRILLÉ MAIN



VIDÉO RECETTE



UTILISATION À FROID



UTILISATION FROID ET CHAUD



VÉGÉTARIEN



VÉGÉTALIEN



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LES TRANCHÉS



SNACKING D'OR



BIENTRAITANCE ANIMALE



SNACKING
D'OR
ET FRANCE SNACKING
2023

PALERON DE VEAU

Déjà coloré avant cuisson
Longue cuisson pour une
texture rosée et colorée
Jus de cuisson très
concentré et très parfumé

SOMMAIRE

Les Nouveautés..... 7

Les Bases Culinaires

Le Bœuf..... 10

Les Volailles..... 11

L'Agneau..... 12

Le Veau..... 12

Les Poissons..... 13

L'Offre Gourmande

Oatmeal Coconut..... 15

Œufs Brouillés..... 15

Bouchée d'Œuf

Bouchée d'Œuf

Poivrons Ciboulette..... 17

Bouchée d'Œuf Bacon Cheddar..... 17

Le Snacking

Snacking..... 19

Les Tranchés..... 21

Les Cuisinés

Les Poissons..... 28

Les Viandes..... 29

Les Traditions..... 30

Le Monde..... 32

Les Essentiels

Les Garnitures..... 37

Les Graines..... 40

Les Sauces..... 43

Les Sur-Mesure..... 44

L'index Produits..... 48

Les Nouveautés



PAVÉ DE PERSILLÉ POIVRE SARAWAK



ÉCRASÉ DE FÈVES ET PETITS POIS
AU CABILLAUD FAÇON PARMENTIER



CURRY DE COURGETTES GRILLÉES
ET POIS CHICHES



CONFIT D'AUBERGINES



Les Bases Culinaires

Des produits parfaitement cuits au plus près de la matière première, avec de simples assaisonnements, pour préserver l'excellence de leur goût authentique. Une gamme de produits de qualité, tranchés ou entiers, composée de viandes, volailles et poissons.

Toutes nos matières premières, soigneusement sélectionnées, font l'objet d'une recherche rigoureuse. Lorsque nous achetons une viande bovine, nous privilégions l'origine, la race, les conditions d'élevage et l'alimentation de l'animal. Ensuite, en fonction de nos différentes applications culinaires, nous considérons l'âge d'abattage de l'animal et la nature des morceaux.

Notre obsession ? Vous proposer le meilleur avec la qualité de nos Bases Culinaires !

Votre talent ? Les décliner en de nombreuses recettes, les combiner avec de nouveaux ingrédients et accords aromatiques pour créer des assiettes d'exception.

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Respect de l'animal, niveau de propreté garanti, bâtiment aéré et éclairé, manipulations sans brutalité.

L'AGRICULTURE RAISONNÉE

Bonnes pratiques, respect de l'Environnement, traçabilité des animaux.

L'ALIMENTATION ÉQUILBRÉE

Provient de l'exploitation à 90%, Respect des saisons et mise en pâture dès que possible.

LE GOÛT

Cuisson sous-vide à juste température pour apporter fondant et jutosité, plusieurs restitutions possibles.

NOS EXIGENCES

Toutes nos viandes, poissons, légumes et épices font systématiquement l'objet d'une sélection rigoureuse et doivent répondre à un cahier des charges précis. Nous privilégions des partenaires et des filières d'approvisionnement, pérennes et respectueuses de l'environnement. Enfin, nos audits réguliers vous garantissent une totale traçabilité.

Les Bases Culinaires

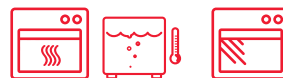
Le Bœuf



PAVÉ DE BŒUF PERSILLÉ POIVRE SARAWAK

Pièce de bœuf savoureuse et fondante relevée d'une mignonnette de poivre Sarawak.

Origine Irlande, United Kingdom.



15 MIN
À 56°C

5 - 8 MIN
À 180°C

PUIS SNACKER
SUR CHAQUE FACE

+ REPOS
5 MIN



RÉFÉRENCE:

729 634

POIDS:

180 G +/- 15 G

COLISAGE:

30 POUCHES



ÉMINCÉ DE BŒUF

Ces délicieux dessus de tranche nature en émincé délicatement assaisonnés, cuits à parfaite température et à la texture fondante, accompagneront à merveille tous vos plats.

Origine Irlande, United Kingdom.



DÉCONGELER ENTRE 24 ET 36
HEURES EN FROID POSITIF

RÉFÉRENCE:

729 430

POIDS:

1 KG ENVIRON

COLISAGE:

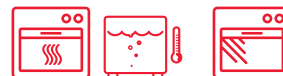
10 POUCHES
(VENTE AU POIDS)



PAVÉ DE BŒUF PERSILLÉ

Pièce de bœuf savoureuse et fondante assaisonnée sel, poivre.

Origine Irlande, United Kingdom.



15 MIN
À 56°C

5 - 8 MIN
À 180°C

PUIS SNACKER
SUR CHAQUE FACE

+ REPOS
5 MIN



RÉFÉRENCE:

729 435

POIDS:

180 G +/- 15 G

COLISAGE:

30 POUCHES



PIÈCE DU BOUCHER

Pièce du boucher sublimée par la technique de la cuisson sous-vide. Snackée, assaisonnée sel et poivre, pour un goût inimitable.

Origine Irlande, United Kingdom.



20-25 MIN
À 56°C

10-15 MIN
À 180°C

PUIS SNACKER 1 MIN
SUR CHAQUE FACE



RÉFÉRENCE:

729 201

POIDS:

1,1 KG ENVIRON

COLISAGE:

8 POUCHES
(VENTE AU POIDS)



RIBS DE BŒUF SANS OS

A découvrir absolument ! Jutosité et remises en œuvres infinies pour sublimer ce produit.

Origine Irlande, United Kingdom.



20 MIN
À 60°C



10 MIN
À 180°C



RÉFÉRENCE:

728 889

POIDS:

100 G +/- 10 G
8 PIÈCES D'ENVIRON
100 G

COLISAGE:

48 (6 POUCHES X
8 PORTIONS)

Les Volailles



SAUTÉ DE POULET RÔTI

Morceaux de haut de cuisse de poulet rôti qui accompagneront à merveille vos salades, sandwichs et plats. A déguster froid ou chaud.



30 MIN
À 60°C



5/10 MIN
À 180°C

RÉFÉRENCE:

729 539

POIDS:

1000 G

COLISAGE:

10 POUCHES

(VENTE AU POIDS)



FILET DE CANETTE RÔTI

Filet de canette rôti avec peau, cuit à juste température pour une tendreté exceptionnelle.



20 MIN
À 56°C

PUIS SNACKER
1 MIN CÔTÉ PEAU



10 MIN
À 180°C

PUIS SNACKER
1 MIN CÔTÉ PEAU

RÉFÉRENCE:

727 985

POIDS:

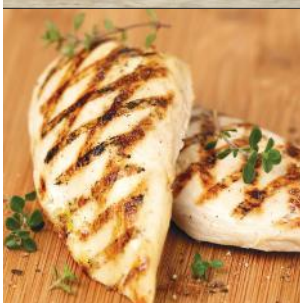
145 G +/- 20 G

COLISAGE:

30 PORTIONS

(5 POUCHES X

6 PORTIONS)



FILET DE POULET GRILLÉ

Filet de poulet sans peau, double marquage au grill, à la texture très fondante.



8

10-15 MIN
À 180°C



RÉFÉRENCE:

729 320

POIDS:

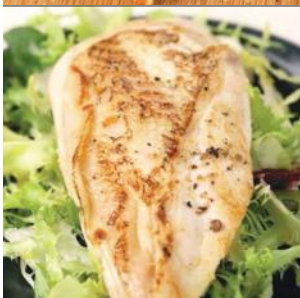
90 G +/- 15 G

COLISAGE:

56 PORTIONS

(7 POUCHES X

8 PORTIONS)



FILET DE POULET SNACKÉ

Filet de poulet snacké, avec peau, cuit à juste température pour un moelleux exceptionnel et un aspect très gourmand.



20-25 MIN
À 60°C

PUIS SNACKER
1 MIN CÔTÉ PEAU



6 MIN
À 180°C

8

RÉFÉRENCE:

727 986

POIDS:

135 G +/- 10 G

COLISAGE:

40 PORTIONS

(5 POUCHES X

8 PORTIONS)



SUPRÊME DE POULET

Suprême de poulet avec peau, cuit à juste température, texture fondante.



15 MIN
À 180°C

5



20 MIN
À 60°C

PUIS SNACKER
1 MIN CÔTÉ PEAU

RÉFÉRENCE:

728 743

POIDS:

170 G ENVIRON

COLISAGE:

45 PORTIONS

(9 POUCHES X

5 PORTIONS)

(VENTE AU POIDS)

* Origine sous réserve des sources d'approvisionnements disponibles.



L'Agneau



PAVÉ D'AGNEAU CONFIT

Pavé d'agneau piécé dans l'épaule, longuement confit dans son jus, simplement assaisonné de sel, de poivre et de muscade pour un résultat d'une tendreté et d'un moelleux exceptionnel.
Origine Nouvelle-Zélande, United Kingdom.



12 MIN
À 180°C
AVEC ALUMINIUM

RÉFÉRENCE:
728 999
POIDS:
200 G +/- 20 G
COLISAGE:
12 POUCHES



JARRET D'AGNEAU

Jarret d'agneau avec os, longuement confit dans son jus au thym, sel, poivre et vin blanc. A la texture idéale et aux arômes délicats.



25 MIN
À 70°C



20 MIN
À 180°C
AVEC ALUMINIUM

RÉFÉRENCE:
721 874 *
POIDS:
350 G +/- 25 G
COLISAGE:
25 POUCHES

 * Substitution provisoire : Jarret d'agneau (patte avant) 729 616.
Poids poche 450g +/- 50g. Colisage par 25

Le Veau



PALERON DE VEAU

Morceau de choix, très fin pour ce paleron de veau, pré coloré à la texture rosée et à la cuisson parfaite. Un plat idéal à partager.
Origine France ou Hollande.



30 MIN
À 60°C



20/30 MIN
À 180°C

RÉFÉRENCE:
729 001
POIDS:
1,5 KG +/- 500 G
ENVIRON
COLISAGE:
3 POUCHES
(VENTE AU POIDS)



Les Poissons



POULPE CUIT AU NATUREL

Poulpe entier à la texture tendre, cuit au naturel pour une dégustation chaude ou froide en apéritif, entrée ou plat principal.



PORTIONNER
PUIS COLORER
À SOUHAIT À
LA POËLE OU
PLANCHA

RÉFÉRENCE:
729 436
POIDS:
1,5 KG ENVIRON
COLISAGE:
5 OU 6 Poches
(VENTE AU POIDS)



FILET DE BAR AVEC PEAU Poché

Filet de bar, avec peau poché et simplement assaisonné de sel, poivre et piment de Cayenne.



RÉFÉRENCE:
721 861
POIDS:
125 G +/- 25 G
COLISAGE:
35 Poches



DOS DE CABILLAUD Poché

Dos de cabillaud sans peau, poché, cuit à juste température pour une texture parfaite simplement assaisonné de sel, poivre et d'une pointe de piment de Cayenne. Origine Norvège.



RÉFÉRENCE:
721 860
POIDS:
135 G +/- 20 G
COLISAGE:
35 Poches



PAVÉ DE SAUMON ATLANTIQUE GRILLÉ

Pavé de saumon* Atlantique, double marquage au grill, à la texture moelleuse.

* Salmo Salar origine Chili ou Norvège.



RÉFÉRENCE:
728 997
POIDS:
130 G +/- 15 G
COLISAGE:
36 Poches



EFFILOCHÉ DE SAUMON ATLANTIQUE

Effiloché de saumon simplement salé et cuit à juste température, pour lui conserver son plus bel aspect et un moelleux parfait. Origine Norvège ou Chili.



DÉCONGELER 12 HEURES
ENTRE 0° ET +4°C ET
SERVIR IMMÉDIATEMENT

RÉFÉRENCE:
727 233
POIDS:
1 KG +/- 50 G
COLISAGE:
4 Poches



L'Offre Gourmande

Une solution originale, innovante et prête à l'emploi, à consommer à tout moment de la journée: du petit-déjeuner au dîner, en passant par le brunch et les encas.





ŒUFS BROUILLÉS



Œufs Plein Air
Recette sans conservateurs
et sans OGM
Double texture fondante et crémeuse

OATMEAL COCONUT

Multitude d'applications
Riche en fibres
Sans lactose

L'Offre Gourmande



OATMEAL COCONUT

Harmonie parfaite de graines d'avoine concassées et de graines de chia mélangées au goût subtil du lait de coco.



2-4 MIN
À 700W

15 MIN
À 80°

RETOURNER LA POCHE



DÉCONGELER 12 À 24 HEURES
ENTRE 0 ET +4°C

RÉFÉRENCE:

722 947

POIDS:

910 G +/- 50 G

COLISAGE:

8 POCHE



ŒUFS BROUILLÉS

Œufs brouillés onctueux et crémeux (œufs Plein-Air). Prêts à l'emploi.



1 MIN
À 900W
ET LAISSER
REFROIDIR

30 MIN
À 60°



RÉFÉRENCE:

722 968

POIDS:

90 G +/- 10 G

COLISAGE:

54

(18 POCHE X
3 PORTIONS)





Bouchée d'Œuf

Un snack original et gourmand à base d'œufs entiers, à la texture crémeuse qui revisite les codes du fast casual. Solution individuelle, prête à l'emploi, idéale pour le petit déjeuner, brunch et pause sur le pouce.





BOUCHÉE D'ŒUF POIVRONS CIBOULETTE

Snack original, format individuel 90g
Idéal pour la restauration rapide et nomade
Recette végétarienne
Texture onctueuse et crémeuse
Poivrons récoltés à maturité
Œufs Plein Air, Origine France
Crème Origine France

Bouchée d'Œuf



BOUCHÉE D'ŒUF POIVRONS CIBOULETTE

Cette préparation gourmande à base d'œufs entiers plein Air, à la forme ronde et à la texture crémeuse, aux délicieux poivrons rouge et jaune et à la ciboulette est la nouvelle solution snacking végétarienne.



5 MIN
À 200°C



RÉFÉRENCE:

729 602

POIDS:

90 G +/- 5 G

COLISAGE:

54

(18 POCHES X
3 PORTIONS)



BOUCHÉE D'ŒUF BACON CHEDDAR

Cette préparation gourmande à base d'œufs entiers plein Air, à la forme ronde et à la texture crémeuse, au bacon croustillant et au cheddar est la nouvelle solution snacking.



5 MIN
À 200°C



RÉFÉRENCE:

729 601

POIDS:

90 G +/- 5 G

COLISAGE:

54

(18 POCHES X
3 PORTIONS)





Inspiration Snacking

Des solutions pour Burgers, Buns, Bagels offrant des combinaisons créatives infinies et une qualité gustative incomparable.





Snacking



CAVIAR D'AUBERGINES AU NATUREL

Savoureuse préparation d'aubergines grillées à base d'oignons, d'huile d'olive extra vierge, d'ail et de paprika fumé. Une recette d'été végétarienne, naturelle, sans aucun conservateur.



30 MIN
À 60°C

RÉFÉRENCE:
729 600
POIDS:
500 G +/- 30 G
COLISAGE:
9 POCHEs



VEGAN CHILI

Une recette traditionnelle et authentique, inspirée de la cuisine américaine, à base d'haricots rouges, poivrons rouges et piment Chipotle pour un voyage gustatif à travers le Texas.



3 MIN
MASSER
PUIS 2 MIN



15 MIN
À 85°C

RÉFÉRENCE:
722 631
POIDS:
1 KG +/- 50 G
COLISAGE:
10 POCHEs



EFFILOCHÉ DE SAUMON ATLANTIQUE

Effiloché de saumon simplement salé et cuit à juste température, pour lui conserver son plus bel aspect et un moelleux parfait. Origine Norvège, Chili.



DÉCONGELER 12 HEURES
ENTRE 0° ET +4°C ET
SERVIR IMMÉDIATEMENT

RÉFÉRENCE:
727 233
POIDS:
1 KG +/- 50 G
COLISAGE:
4 POCHEs





Inspiration Snacking

Les produits tranchés, peuvent être déclinés de plusieurs façons: salades, sandwichs, pizzas, bruschettas, fajitas, assiettes composées, croques, paninis...





Cuisine Solutions a développé un process qui lui est propre et pour lequel un brevet de "tranchage avant cuisson" a été déposé. Cette innovation assure des produits tranchés avec un niveau élevé de sécurité, régularité, facilité d'utilisation et de qualité. Parfaitement cuites, uniformément tranchées, nos viandes et volailles sont juteuses et pleines de saveurs de la première à la dernière tranche.

Les Tranchés



ÉMINCÉ DE BŒUF

Ces délicieux dessus de tranche nature en émincé délicatement assaisonnés, cuits à parfaite température et à la texture fondante, accompagneront à merveille tous vos plats. Origine Irlande, United Kingdom.



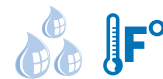
DÉCONGELER ENTRE 24 ET 36 HEURES EN FROID POSITIF

RÉFÉRENCE:
729 430
POIDS:
1 KG ENVIRON
COLISAGE: 10
(VENTE AU POIDS)



LA PIÈCE DE BŒUF TRANCHÉE

Pièce de bœuf issue de la cuisse, tranchée et cuite à juste température, parfaitement assaisonnée, pour une tendreté unique. Origine Irlande, United Kingdom.



DÉCONGELER ENTRE 24 ET 36 HEURES EN FROID POSITIF

RÉFÉRENCE:
728 657
POIDS:
800 G ENVIRON
ÉPAISSEUR:
+/- 3/4 MM
COLISAGE: 5
(VENTE AU POIDS)



FILET DE POULET TRANCHÉ

Filet de poulet grillé, tranché 8 mm, parfaitement assaisonné.



DÉCONGELER ENTRE 24 ET 36 HEURES EN FROID POSITIF

RÉFÉRENCE:
729 141
POIDS:
165 G ENVIRON
ÉPAISSEUR:
+/- 8 MM
COLISAGE:
30 FILETS
(VENTE AU POIDS)





LE GOURMET BURGER



PAVÉ DE PERSILLÉ DE BŒUF,

crème moutarde, pommes de terre grenaille et petits légumes

SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

Le Persillé

Avec sa texture tendre et son goût exceptionnel, le Persillé s'adapte idéalement à toutes les applications culinaires: Distributeurs, Restauration embarquée, Traiteurs, Brasseries, Snacking...





PIZZA

Bœuf et roquette, tapenade de tomates, olives, basilic



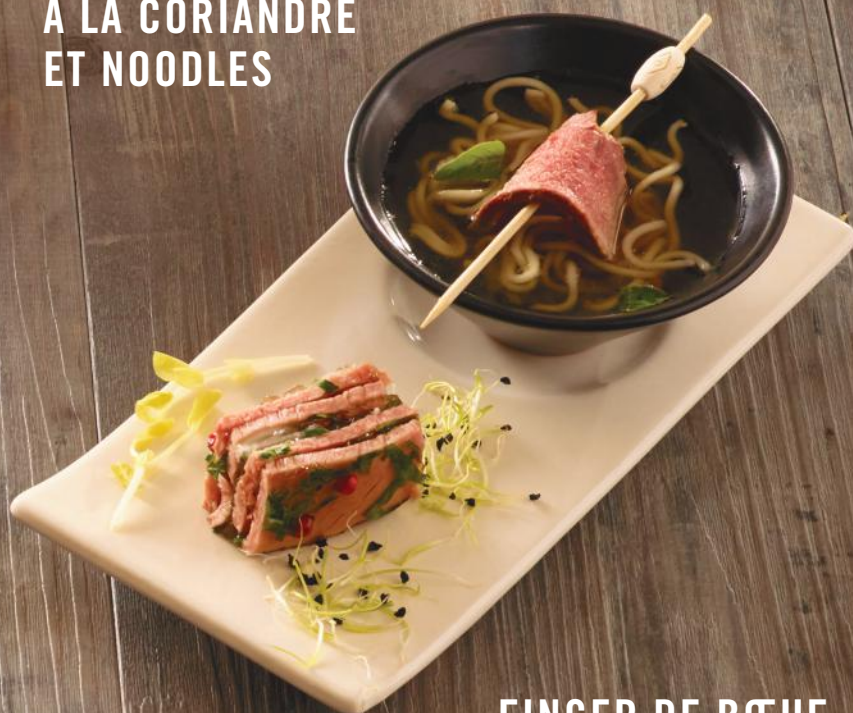
SALADE FAÇON THAI, CUBES DE PERSILLÉ



PERSILLÉ DE BŒUF

Référence: 729 435

PHÔ DE BŒUF À LA CORIANDRE ET NOODLES



SALADE DE BŒUF ET PETITS LÉGUMES, briochette salée

FINGER DE BŒUF À LA MENTHE ET AUX 5 POIVRES

SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

Le Filet de Poulet

Avec sa texture juteuse et son goût exceptionnel, le filet de poulet s'adapte idéalement à toutes les applications culinaires: snacking, fast casual, brasseries, traiteurs, restauration embarquée, restauration collective ...

Décliné entier, cubé tranché, grillé, snacké avec ou sans peau, le filet de poulet est un incontournable de vos menus !



**LENTILLES FAÇON RISOTTO
MOELLEUX DE POULET
AU SAUTOIR**



MINI-BURGER



SALADE CAESAR

**PHÔ BOUILLON DE
LÉGUMES NOODLES
ET VOLAILLE**

**FILET DE
POULET GRILLÉ**
Référence: 729 320

FILET DE POULET TRANCHÉ
Référence: 729 141



FILET DE POULET SNACKÉ
Référence: 727 986



**TARTINE
MÉDITERRANÉENNE**

LINGUINES

Référence : 729 472
Page 39

Les Cuisinés

Une gamme de recettes inspirée de la tradition française et des cuisines du monde, en particulier des saveurs méditerranéennes et de l'originalité exotique.

Notre équipe travaille sans relâche à la mise au point de recettes précises. Outre la précision technique que suppose la technologie du sous-vide, nos chefs excellent dans l'élaboration de recettes qui requiert un dosage minutieux, le choix et le mariage des ingrédients. Parce que la technique s'associe parfaitement à l'excellence gustative, c'est en professionnels de la cuisine, que nous développons des solutions qualitatives de chefs, pour des chefs.

Notre Mission : offrir une expérience culinaire exceptionnelle grâce à notre engagement pour l'innovation et notre passion pour la qualité.





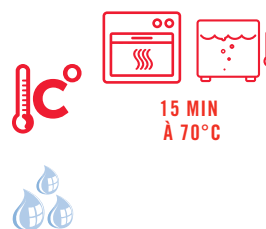
Les Poissons



ÉCRASÉ DE FÈVES ET PETITS POIS AU CABILLAUD FAÇON PARMENTIER



Recette d'écrasé de petits pois onctueux aux marquants de fèves, cuisiné avec du cabillaud, relevé de vin blanc, beurre et crème, piment de Cayenne et parfumé au thym. Cabillaud origine Atlantique Nord-Est.



RÉFÉRENCE: 726 468
POIDS: 300 G +/- 20 G
COLISAGE: 18 POUCHES



FILET DE MERLU MARINÉ VINAIGRETTE ET BAIES ROSES

Filet de merlu MSC blanc du Cap mariné, cuit à juste température avec une sauce vinaigrette relevée d'une pointe de piment d'Espelette AOP agrémentée de baies roses et d'aneth.

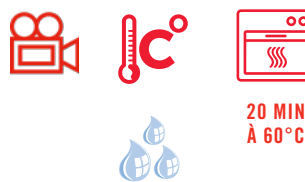


RÉFÉRENCE: 729 540
POIDS: 135 G +/- 15 G
COLISAGE: 35 POUCHES



FILET DE MERLU SAUCE POIREAUX CHAMPIGNONS DE PARIS

Filet de merlu MSC blanc cuit à juste température dans une sauce crémée poireaux et champignons parfumée au vin blanc.

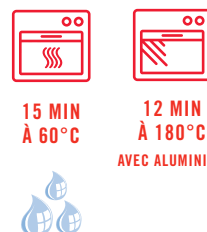


RÉFÉRENCE: 729 504
POIDS: 220 G +/- 15 G
COLISAGE: 25 POUCHES



FILET DE LIMANDE SAUCE BEURRE BLANC

Filet de limande poché et son subtil beurre blanc aux saveurs d'échalotes et de vin blanc. Crème origine France.

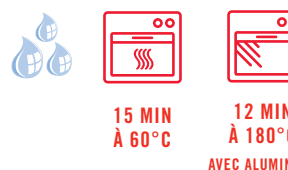


RÉFÉRENCE: 729 653
POIDS: 175 G +/- 20 G
COLISAGE: 30 POUCHES



FILET DE MERLU AUX ÉCREVISSES ROUGES DES MARAIS

Filet de merlu cuit doucement dans une sauce crémée aux crustacés, parfumée au vin blanc, et accompagné de morceaux de queues d'écrevisses rouges des marais décortiquées. Crème origine France.

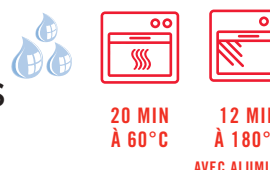


RÉFÉRENCE: 729 542
POIDS: 205 G +/- 15 G
COLISAGE: 30 POUCHES



FLÉTAN DU GROENLAND EN ÉMULSION D'HUILE D'OLIVE ET QUARTIERS DE TOMATES CONFITES

Pavé de Flétan cuit à juste température, dans une sauce émulsionnée à l'huile d'olive et au basilic, accompagné de quartiers de tomates confites. Crème origine France. Pêché en Atlantique Nord-Est, Islande.



RÉFÉRENCE: 721 869
POIDS: 220 G +/- 15 G
COLISAGE: 25 POUCHES

Les Viandes



FILET DE POULET FARCI PESTO MOZZARELLA

Filet de poulet snacké, avec peau, garni d'une farce fine au pesto et à la mozzarella et cuit à juste température pour un moelleux exceptionnel. Crème origine France.



20 MIN À 60°C



DÉCONGELER 12 HEURES ENTRE 0° ET +4°C ET SERVIR IMMÉDIATEMENT

RÉFÉRENCE:

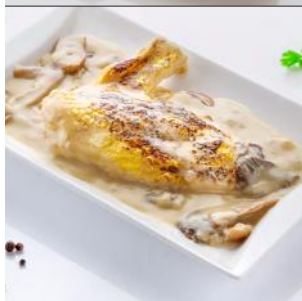
724 810

POIDS:

140 G +/- 15 G

COLISAGE:

30 POUCHES



SUPRÊME DE POULET VALLÉE D'AUGE

Recette traditionnelle normande pour ce suprême de poulet jaune snacké avec peau, cuit lentement dans une sauce crémée aux champignons et échalotes, parfumé de calvados et cidre brut.



25 MIN À 63°C



*



RÉFÉRENCE:

729 502

POIDS:

250 G +/- 25 G

COLISAGE:

25 POUCHES



SUPRÊME DE PINTADE RÔTI SAUCE AU BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Raffinement et délicatesse pour ce suprême de pintade accompagné d'une sauce au bloc de foie gras de canard. Crème origine France.



*



25 MIN À 63°C



12 MIN À 180°C

AVEC ALUMINIUM



RÉFÉRENCE:

721 875

POIDS:

235 G +/- 15 G

COLISAGE:

25 POUCHES



FILET DE POULET SAUCE AUX MORILLES

Filet de poulet snacké sur peau, puis cuit lentement dans une sauce crémée aux morilles, légèrement relevée à la muscade. Crème origine France.



25 MIN À 63°C



12 MIN À 180°C

AVEC ALUMINIUM



RÉFÉRENCE:

724 569

POIDS:

190 G +/- 15 G

COLISAGE:

30 POUCHES





Les Cuisinés Traditions



BOULETTES AU BŒUF SAUCE TOMATE BASILIC

Délicieuses boulettes au bœuf et protéines végétales, sauce tomate basilic. Cette préparation cuite, prête à réchauffer se mariera parfaitement à tous vos plats.



20 MIN
À 60°C

3 MIN
À 700W



DÉCONGELER ENTRE 24 ET 36 HEURES EN FROID POSITIF

RÉFÉRENCE:

729 452

POIDS:

160 G +/- 20 G

COLISAGE:

25 POUCHES



CARBONADE DE BŒUF

Recette d'inspiration flamande pour cette carbonade de bœuf mijotée dans une délicieuse sauce à la bière blonde et à la bière aromatisée à la cerise, relevée de petits oignons et de carottes. Origine UE.



30 MIN
À 60°C

30 MIN
À 60°C



RÉFÉRENCE:

728 996

POIDS:

255 G +/- 35 G

COLISAGE:

25 POUCHES



JOUE DE BŒUF CONFITE AU VIN ROUGE

Recette traditionnelle de joue de bœuf cuite dans une sauce au vin rouge et oignons grelots. Origine UE.



20-25 MIN
À 70°C

15 MIN
À 180°C

EN COCOTTE
ET COUVERCLE

RÉFÉRENCE:

724 801

POIDS:

265 G +/- 15 G

COLISAGE:

25 POUCHES

“

Bruno Goussault a ouvert une voie non seulement à la mise en valeur des produits cuits à basse température, mais a aussi ouvert un champ énorme de créativité pour nous les chefs. C'est une œuvre majeure qu'il a su majestueusement transmettre aux dynamiques équipes de Cuisine Solutions. De manière incessante et passionnée il continue chaque jour à transmettre son savoir. Pour ma part, il m'a accompagné depuis les premiers pas de ma cuisine 3 étoiles, jusqu'à la création de la technique de cuisson lente de mes belles volailles entières. A chaque fois que j'ai eu un rêve, un nouveau plat naissant, Bruno et Cuisine solutions ont toujours été présents pour m'accompagner dans leurs concrétisations. !

”

— ANTOINE WESTERMANN

CHEF & PROPRIÉTAIRE LE COQ & FILS - THE POULTRY HOUSE

“

...J'ai commencé le sous-vide dans les années 1993. Il faut du temps pour maîtriser cette technique, qui m'a beaucoup apporté en termes de gestion car c'est une bonne gestion du produit qu'on achète et qu'on travaille aussitôt. Ma recette favorite est celle du ris de veau. On sort un ris de veau avec une cuisson magnifique et un moelleux !

”

– **GILLES TOURNADRE**
RESTAURANT GILL, ROUEN



BLANQUETTE DE VEAU TRADITION

Morceaux de veau dans une garniture aromatique, accompagnés de carottes, oignons et champignons de Paris, relevés d'un jus onctueux délicatement crémé. Crème origine France.



20-25 MIN
À 70°C



12 MIN
À 180°C

AVEC ALUMINIUM

RÉFÉRENCE:
724 564
POIDS:
245 G +/- 10 G
COLISAGE:
25 POUCHES



VEAU À LA NAPOLITAINE AUX OLIVES DE KALAMATA

Sauté de veau cuit longuement, lié d'une sauce tomate agrémentée de petits morceaux de courgettes et de câpres, et parfumée d'origan et de piment d'Espelette AOP.



20-25 MIN
À 70°C



12 MIN
À 180°C

AVEC ALUMINIUM



RÉFÉRENCE:
729 630
POIDS:
225 G +/- 15 G
COLISAGE:
25 POUCHES



LASAGNES AUX LÉGUMES MÉDITERRANÉENS

Une alternance de 3 couches de pâte et 2 couches de légumes à base de sauce tomate, d'aubergines, de courgettes et de poivrons rouges.



15 - 20 MIN
À 180°C

15 MIN
À 70°C

(HORS BARQUETTE)



DÉCONGELER ENTRE 24 ET 36 HEURES EN FROID POSITIF

RÉFÉRENCE:
726 467
POIDS:
315 G +/- 20 G
COLISAGE:
18 BARQUETTES



RATATOUILLE AUX LÉGUMES CONFITS

Un délicieux mélange de poivrons, aubergines, et courgettes, confit dans l'huile d'olive vierge extra et parfumé au thym, basilic et piment d'Espelette AOP.



15 MIN
À 70°C

2-4 MIN



RÉFÉRENCE:
721 600
POIDS:
170 G +/- 10 G
COLISAGE:
25 POUCHES

Les Cuisinés du Monde



CURRY DE COURGETTES GRILLÉES ET POIS CHICHES

Délicieux curry de pois chiches croquants, de courgettes grillées, noix de cajou, légèrement parfumé à la crème de noix de coco et relevé au piment de Cayenne. Se marie idéalement avec le riz.



30 MIN
À 70°C



RÉFÉRENCE:

729 633

POIDS:

170 G +/- 20 G

COLISAGE:

20 POUCHES



TAJINE BUTTERNUT

Doux mélange de légumes grillés, courgettes, aubergines, poivrons rouges, dés de butternut relevés d'épices et de cumin, et adouci par le miel. Ce plat exotique, aux saveurs orientales sucré/salé est un incontournable des plats d'automne.



2-4 MIN
À 900 W

15 MIN
À 70°C



RÉFÉRENCE:

721 927

POIDS:

150 G +/- 10 G

COLISAGE:

25 POUCHES



CREVETTES AU CURRY

Crevettes cuites avec une sauce crémeuse au curry, gingembre et lait de coco, et accompagnées de morceaux de poivrons et de petits pois. Crème origine France.



15 MIN
À 60°C

10-12 MIN
À 180°C



RÉFÉRENCE:

721 868

POIDS:

195 G +/- 10 G

COLISAGE:

30 POUCHES



TRAVERS DE PORC AUX ÉPICES

Travers de porc avec os mariné aux épices et au miel pour une texture fondante et un goût sucré/épicé. Un vrai régal pour cette viande intercostale à griller ou à caraméliser !



2 MIN 30
À 900 W

10 MIN
À 180°C



RÉFÉRENCE:

724 567

POIDS:

380 G +/- 30 G

COLISAGE:

15 POUCHES

“

La précision de la cuisson sous-vide améliore grandement la texture et les saveurs. J'utilise le sous-vide surtout pour la viande, les légumes, ainsi que les légumes-racines et les fruits. Mes plats favoris en sous-vide sont issus de mes plats signatures tels que le Jarret d'Agneau Massaman et le Saumon Chu Chee Curry.

”

– IAN KITTICHAJ

CHEF/PARTENAIRE ISSAYA SIAMESE CLUB ET CUISINE CONCEPT, BANGKOK, THAÏLANDE

Les Cuisinés du Monde



FILET DE POULET SNACKÉ AU COULIS DE PIQUILLOS

Inspiré du Pays Basque, filet de poulet français, snacké avec peau, aux épices Zaatar, cuit dans son coulis Piquillos légèrement relevé d'une pointe de piment d'Espelette AOP.



2 MIN 30
À 700W



25 MIN
À 63°C

RÉFÉRENCE:

729 541

POIDS:

240 G +/- 25 G

COLISAGE:

25 POUCHES



AIGUILLETTES DE POULET FAÇON TAJINE

Aiguillettes de poulet longuement mijotées dans un jus miel-huile d'olive et agrémentées d'olives noires, de raisins secs et d'oignons ciselés. Un mélange sucré salé, inspiré des saveurs marocaines, qui décline avec élégance l'ail, la cannelle, le curcuma, le gingembre et la coriandre.



20 MIN
À 63°C



10-12 MIN
À 180°C

RÉFÉRENCE:

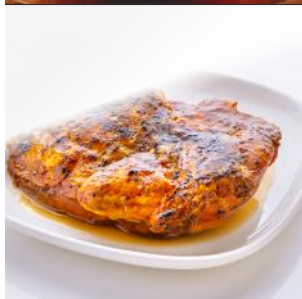
724 805

POIDS:

190 G +/- 15 G

COLISAGE:

30 POUCHES



POULET SAVEURS PÉRUVIENNES

Demi-poulet rôti sur peau, cuit à juste température pour une tendreté parfaite et aromatisé d'un savoureux mélange d'ail et de cumin.



20 MIN
À 63°C



12-15 MIN
À 180°C

POSSIBILITÉ
DE GRILLER

RÉFÉRENCE:

729 480

POIDS:

320 G +/- 35 G

COLISAGE:

12 POUCHES



POULET TIKKA

Spécialité indienne de poulet préparée dans une sauce à base de tomate, ail, gingembre, coriandre et cardamome. Crème origine France.



20 MIN
À 63°C



10-12 MIN
À 180°C

RÉFÉRENCE:

724 597

POIDS:

230 G +/- 10 G

COLISAGE:

25 POUCHES

* Origine sous réserve des sources d'approvisionnements disponibles.



SAUCE HOLLANDAISE

Référence : 729 611

Page 43

Les Essentiels

Incontournable de vos cartes, cette gamme courte rassemble des recettes de garnitures classiques, ou plus originales, mais qui toutes associent qualité supérieure et usages polyvalents.

Pommes de terre, carottes, polenta, riz ou céréales... toutes nos recettes sont appréciées du plus grand nombre. Cuites avec précision et cuisinées avec des ingrédients d'excellence (crème origine France, huile d'olive extra vierge, moutarde à l'ancienne...) elles peuvent être consommées en l'état ou retravaillées à votre façon. Les appellations « végétarienne », voire même « végétalienne » pour certaines recettes, vous permettent de répondre aux nouvelles attentes de consommation.

Notre volonté : vous donner la possibilité de compléter et d'enrichir vos bases culinaires, avec une offre d'accompagnements qualitatifs et aisément déclinables.

DOS DE CABILLAUD

Référence : 721 860

Page 13

MÉLANGE DE 4 LÉGUMES

Référence : 729 470

Page 38



ORGE PERLÉ BIO

Référence : 729 614

Page 40



Les
Garnitures



Les Garnitures



ÉCRASÉ DE PANAIS

Véritable écrasé de panais, lié à la crème Vendéenne avec une brunoise de carottes et courgettes pour une recette tout en douceur.



2-4 MIN
À 900 W



15 MIN
À 70°C

RÉFÉRENCE:

729 473

POIDS:

170 G +/- 10 G

COLISAGE:

20 POUCHES



ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

Véritable écrasé de pommes de terre nature, lié à la crème et parfumé d'huile d'olive extra vierge. Crème origine France.



8 MIN
À 85°C

RÉFÉRENCE:

729 507

POIDS:

170 G +/- 20 G

COLISAGE:

20 POUCHES



CHOU-FLEUR FAÇON RISOTTO

Chou-fleur façon risotto (origine France) au parmesan et à la touche délicate de vin blanc.



8 MIN
À 85°C

RÉFÉRENCE:

729 503

POIDS:

170 G +/- 15 G

COLISAGE:

20 POUCHES



POLENTA CRÉMEUSE

Recette onctueuse de polenta délicatement crémée et simplement assaisonnée de sel et poivre. Crème origine France.



10 MIN
À 180°C



10 MIN
À 70°C

PUIS SNACKER

RÉFÉRENCE:

722 966

POIDS:

100 G +/- 10 G

COLISAGE:

54 (18 POUCHES

X 3 PORTIONS)

Les Garnitures



CURRY DE COURGETTES GRILLÉES ET POIS CHICHES

Délicieux curry de pois chiches croquants, de courgettes grillées, noix de cajou, légèrement parfumé à la crème de noix de coco et relevé au piment de Cayenne. Se marie idéalement avec le riz.



30 MIN
À 70°C



RÉFÉRENCE:
729 633
POIDS:
170 G +/- 20 G
COLISAGE:
20 POUCHES



CONFIT D'AUBERGINES

Rondelles d'aubergines grillées et confites, accompagnées d'une sauce à base de tomates séchées et oignons ciselés et d'huile d'olive extra vierge.



15 MIN
À 65°C



RÉFÉRENCE:
722 621
POIDS:
150 G +/- 15 G
COLISAGE:
15 POUCHES



TAJINE BUTTERNUT

Doux mélange de légumes grillés, courgettes, aubergines, poivrons rouges, dés de butternut relevés d'épices et de cumin, et adouci par le miel. Ce plat exotique, aux saveurs orientales sucré/salé est un incontournable des plats d'automne.



2-4 MIN
À 900 W



15 MIN
À 70°C



RÉFÉRENCE:
721 927
POIDS:
150 G +/- 10 G
COLISAGE:
25 POUCHES



CAVIAR D'AUBERGINES AU NATUREL

Savoureuse préparation d'aubergines grillées à base d'oignons, d'huile d'olive extra vierge, d'ail et de paprika fumé. Une recette d'été végétarienne, naturelle, sans aucun conservateur.



30 MIN
À 60°C



RÉFÉRENCE:
729 600
POIDS:
500 G +/- 30 G
COLISAGE:
9 POUCHES



MÉLANGE DE 4 LÉGUMES

Mélange de 4 légumes : épinards, chou-fleur, pois gourmands et petits pois pour un maximum de goût et couleurs dans votre assiette.



1 MIN



8 MIN
À 70°C



RÉFÉRENCE:
729 470
POIDS:
170 G +/- 20 G
COLISAGE:
16 POUCHES



TRIO DE RIZ

Mélange savoureux de trois riz, riz long Basmati, riz complet rouge et riz sauvage.



1 MIN



RÉFÉRENCE:
729 455
POIDS:
170 G +/- 20 G
COLISAGE:
20 POUCHES

Les Garnitures



RATATOUILLE AUX LÉGUMES CONFITS

Un délicieux mélange de poivrons, aubergines, et courgettes, confit dans l'huile d'olive vierge extra et parfumé au thym, basilic et piment d'Espelette AOP.



15 MIN
À 70°C

2-4 MIN



RÉFÉRENCE:

721 600

POIDS:

170 G +/- 10 G

COLISAGE:

25 POUCHES



LASAGNES AUX LÉGUMES MÉDITERRANÉENS

Une alternance de 3 couches de pâte et 2 couches de légumes à base de sauce tomate, d'aubergines, de courgettes et de poivrons rouges.



15 - 20 MIN
À 180°C

15 MIN
À 70°C

(HORS BARQUETTE)



DÉCONGELER ENTRE 24 ET 36 HEURES EN FROID POSITIF

RÉFÉRENCE:

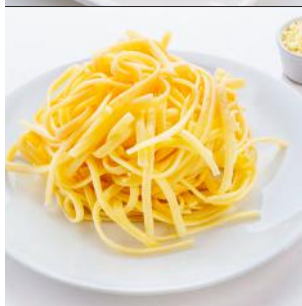
726 467

POIDS:

315 G +/- 20 G

COLISAGE:

18 BARQUETTES



LINGUINES

Pâtes d'Alsace aux œufs, parfaitement cuites et assaisonnées.



1 MIN

8 MIN
À 70°C

RÉFÉRENCE:

729 472

POIDS:

170 G +/- 20 G

COLISAGE:

16 POUCHES



VEGAN CHILI

Une recette traditionnelle et authentique, inspirée de la cuisine américaine, à base d'haricots rouges, poivrons rouges et piment Chipotle pour un voyage gustatif à travers le Texas.



15 MIN
À 85°C

3 MIN
MASSER,
PUIS 2 MIN

RÉFÉRENCE:

722 631

POIDS:

1 KG +/- 50G

COLISAGE:

10 POUCHES





Les Essentiels

Les Graines



ORGE PERLÉ BIO

Céréale de la même famille que le blé, l'orge perlé bio au léger goût de noisette et à la texture moelleuse se décline à l'infini en chaud (en risotto, avec du saumon, en soupe, ragouts) ou en froid (en salades composées). Origine Italie.



15 MIN
À 85°C

RÉFÉRENCE:
729 614
POIDS:
1 KG +/- 15G
COLISAGE:
4 POUCHES



MIX 6 GRAINES BIO

Mélange de 6 grains Bio, composé d'orge perlé, de pois chiche, de boulgour d'épeautre, de duo de quinoa et de graine de sarrasin grillée Kasha pour un léger goût fumé.



15 MIN
À 85°C

RÉFÉRENCE:
729 476
POIDS:
1 KG +/- 50G
COLISAGE:
4 POUCHES



FREEKEH - BLÉ VERT

Originnaire du Moyen-Orient, cette graine ancienne au goût fumé s'utilise aussi bien en salade qu'en accompagnement et offre aux plats une saveur originale.



15 MIN
À 85°C

RÉFÉRENCE:
729 475
POIDS:
1 KG +/- 50 G
COLISAGE:
4 POUCHES

Les Garnitures



LENTILLES BÉLUGA

Perles calibrées brillantes et légèrement croquantes à la couleur caviar intense pour un rendu exceptionnel. Prêtes à l'emploi, faciles à mettre en œuvre dans vos salades et vos plats.



15 MIN
À 85°C

RÉFÉRENCE:
729 365
POIDS:
1 KG +/- 50G
COLISAGE:
4 POUCHES



SEMOULE ET PETITS LÉGUMES AUX ÉPICES

Plat traditionnel vegan, composé de semoule de blé dur, accompagné de légumes variés : pois chiches, petits pois, oignons, poivrons et courgettes, délicatement relevé d'épices et d'herbes aromatiques. Un vrai régal ! À consommer froid, comme un taboulé ou chaud en accompagnement.



30 MIN
À 60°C



RÉFÉRENCE:
722 964
POIDS:
580 G +/- 20G
COLISAGE:
7 POUCHES



DUO DE QUINOA

Ce duo de quinoa blond et rouge aux graines bio est une base originale pour les salades et en accompagnement.



15 MIN
À 85°C

RÉFÉRENCE:
729 377
POIDS:
1 KG +/- 50G
COLISAGE:
10 POUCHES



PETIT ÉPEAUTRE

Cuisson parfaite pour la plus ancienne céréale, aux arômes de noisette. Prêt à l'emploi, il s'utilise aussi bien en salades qu'en préparations mijotées, en soupes ou en accompagnements. Gain de temps assuré !



20 MIN
À 60°C

3 MIN 30
À 700 W



RÉFÉRENCE:
722 942
POIDS:
1 KG +/- 50 G
COLISAGE:
4 POUCHES





Inspiration Sauces

*Inspirées de recettes
traditionnelles, ces préparations
culinaires aux goûts francs
apporteront couleur
et richesse à vos plats.*





Les Sauces



SAUCE DEMI-GLACE VÉGÉTARIENNE

Sauce savoureuse et gourmande préparée à partir d'un fond brun et de légumes.



15 MIN
À 65°C

2 X 45 SEC
MÉLANGER
ENTRE LES DEUX



RÉFÉRENCE:
725 331
POIDS:
1000 G +/- 50 G
COLISAGE:
10 POUCHES



SAUCE HOLLANDAISE

Sauce Hollandaise onctueuse associant la rondeur du beurre et l'acidité du citron. Idéale pour rehausser vos poissons, légumes et viandes blanches.

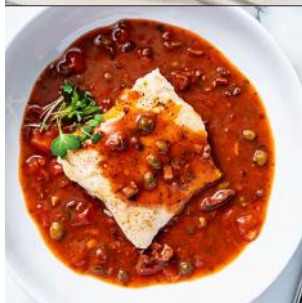


5 MIN
À 85°C

1 MIN



RÉFÉRENCE:
729 611
POIDS:
50 G +/- 5 G
COLISAGE:
54 PORTIONS



SAUCE TOMATES CÂPRES OLIVES

Délicieuse sauce aux accents du sud, aux tomates, huile d'olive extra vierge, olives charnues de Kalamata et câpres pour accompagner tous vos poissons, viandes et garnitures.



5 MIN
À 85°C

1 MIN



RÉFÉRENCE:
729 612
POIDS:
50 G +/- 5 G
COLISAGE:
54 PORTIONS



SAUCE BÉARNAISE

Un incontournable de la cuisine française, la sauce béarnaise accompagne à merveille toutes les viandes rouges.



5 MIN
À 85°C

1 MIN



RÉFÉRENCE:
729 613
POIDS:
50 G +/- 5 G
COLISAGE:
54 PORTIONS

Les Sur-Mesure

L'Excellence au service de vos besoins ! Des produits et des recettes conçus pour vous selon un cahier des charges précis*.

Nos équipes de chefs et de responsables développement sont à votre écoute pour créer selon vos exigences. Parce que la cuisine évolue et qu'il faut constamment renouveler votre offre, nous vous accompagnons dans chacune de vos demandes : caractéristiques de la matière première, grammage des portions, recette en frais ou surgelé, tranchage ou non, choix d'épaisseur des tranches, saveur de la recette, conditionnements adaptés à vos méthodes de travail, conseils de remise en œuvre adaptés à vos équipements...



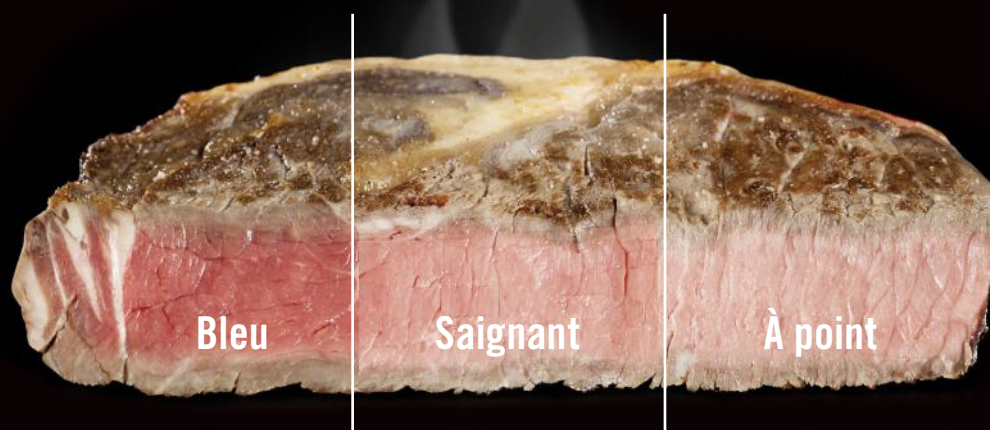
La plupart de nos références sont d'ailleurs nées ainsi.
C'est notre savoir-faire !

Vous cherchez un produit, une recette, des labels de qualité ?
Demandez du Sur-Mesure, nous le ferons pour vous.

*Pour plus d'informations, contactez notre service commercial, afin de
connaître les conditions et les volumes minimums de commande.



Les Sur-Mesure



Bien cuit



Rosé



Saignant



Bleu

LES CUISSONS

Notre maîtrise de la cuisson sous-vide à juste température, nous permet d'adapter celle-ci tout en préservant la jutosité et en valorisant la tendreté des viandes.

Nos barèmes de cuisson sont définis pour chaque espèce animale, en fonction des muscles sélectionnés et de leurs degrés de maturité. Ainsi pour les viandes avec ou sans os, nous vous proposons une large palette de cuisson : saignante, rosée ou bien cuite.

Nos produits peuvent être :

Snackés



Assaisonnés à votre façon



Grillés 1 marque



Grillés 2 marques



Pochés



Index Produits

| CARACTÉRISTIQUES PRODUITS | | | | | REMISE EN ŒUVRE PRODUITS DÉCONGELÉS | | |
|---------------------------|--|----------------|----------|-------|---|---|-----------------------------------|
| Réf. | Dénomination produits | Poids | Colisage | Page | Bain Marie Four Vapeur | Micro-ondes 700W | Four Traditionnel 180° C |
| LES POISSONS | | | | | | | |
| 726 468 | Écrasé de Fèves et Petits Pois au Cabillaud façon Parmentier  | 300 g +/- 20 g | 18 | 28 | 15 min à 70°C | - | - |
| 729 540 | Filet de Merlu mariné vinaigrette et baies roses | 135 g +/- 15 g | 35 | 28 | 15 min à 60°C | 1m30 laisser reposer avant de servir | - |
| 729 504 | Filet de Merlu sauce poireaux champignons | 220 g +/- 15 g | 25 | 28 | 20 min à 60°C | - | - |
| 729 436 | Poulpe cuit au naturel | 1,5 kg environ | 5 ou 6 | 13 | - | - | - |
| 721 861 | Filet de Bar avec peau Poché | 125 g +/- 25 g | 35 | 13 | 5 min à 60°C snacker sur chaque face | 1 min 1 min repos | 8 min |
| 721 860 | Dos de Cabillaud Poché | 135 g +/- 20 g | 35 | 13 | 15 min à 60°C | 2 min | 8 min |
| 728 997 | Pavé de Saumon Atlantique Grillé | 130 g +/- 15 g | 36 | 13 | 20 min à 60°C | 2 min 1 min repos | 10 min |
| 727 233 | Effiloché de Saumon Atlantique | 1 kg +/- 50 g | 4 | 13 | - | - | - |
| 729 653 | Filet de Limande sauce Beurre Blanc | 175 g +/- 20 g | 30 | 28 | 15 min à 60°C | 2 min 50 1 min repos | 12 min avec aluminium |
| 729 542 | Filet de Merlu aux Ecrevisses Rouges des Marais | 205 g +/- 15 g | 30 | 28 | 15 min à 60°C | 2 min 50 1 min repos | 12 min avec aluminium |
| 721 869 | Flétan du Groenland en Emulsion d'Huile d'Olive et Quartiers de Tomates Confite | 220 g +/- 15 g | 25 | 28 | 20 min à 60°C | 2 min 50 1 min repos | 12 min avec aluminium |
| 721 868 | Crevettes au Curry | 195 g +/- 10 g | 30 | 32 | 15 min à 60°C | 2 min 1 min repos | 10-12 min |
| LES VIANDES | | | | | | | |
| 729 634 | Pavé de Bœuf Persillé Poivre Sarawak  | 180 g +/- 15 g | 30 | 10 | 15 min à 56°C + snacker sur chaque face | - | 5-8 min + repos 5 min |
| 729 430 | Émincé de bœuf | 1 kg | 10 | 10/22 | - | - | - |
| 729 435 | Pavé de Bœuf Persillé | 180 g +/- 15 g | 30 | 10 | 15 min à 56°C + snacker sur chaque face | - | 5-8 min + repos 5 min |
| 729 201 | Pièce du boucher | 1,1 kg environ | 8 | 10 | 20-25 min à 56°C + snacker 1 min chaque face | - | 10-15 min |
| 728 889 | Ribs de Bœuf sans os | 100 g +/- 10 g | 48 | 10 | 20 min à 60°C | 3 min 30 | 10 min |
| 728 996 | Carbonade de bœuf | 255 g +/- 35 g | 25 | 30 | 30 min à 60°C | - | - |
| 729 452 | Boulettes de bœuf sauce tomate basilic | 160 g +/- 20 g | 25 | 30 | 20 min à 60°C | 3 min 30 | 10 min |
| 724 801 | Joue de Bœuf Confite au Vin Rouge | 265 g +/- 15 g | 25 | 30 | 20-25 min à 70°C | 2 min 50 1 min repos | 15 min en cocotte et couvercle |
| 728 999 | Pavé d'Agneau Confit | 200 g +/- 20 g | 12 | 12 | - | 1 min repos - | 12 min |
| 721 874 | Jarret d'Agneau | 350 g +/- 25 g | 25 | 12 | 25 min à 70°C | 3 min 1 min repos | 20 min avec aluminium |
| 729 001 |  Paleron de Veau | 1,5 kg environ | 3 | 12 | 30 min à 60°C | - | 20/30 min |
| 724 564 | Blanquette de Veau Tradition | 245 g +/- 10 g | 25 | 31 | 20-25 min à 70°C | 2 min 50 | 12 min |
| 729 630 | Veau à la Napolitaine aux olives de Kalamata | 225 g +/- 15 g | 25 | 31 | 20-25 min à 70°C | 2 min 50 1 min repos | 12 min avec aluminium |
| 724 567 | Travers de porc aux épices | 380 g +/- 30 g | 15 | 32 | - | 2 min 30 à 900W | 10 min |

Index Produits

| CARACTÉRISTIQUES PRODUITS | | | | | REMISE EN ŒUVRE PRODUITS DÉCONGELÉS | | |
|--|--|----------------|----------|------|--|----------------------------------|--------------------------|
| Réf. | Dénomination produits | Poids | Colisage | Page | Bain Marie Four Vapeur | Micro-ondes 700W | Four Traditionnel 180° C |
| LES VOLAILLES | | | | | | | |
| 729 539 | Sauté de Poulet Rôti | 1000 g environ | 10 | 11 | 30 min à 60°C | - | 5/10 min |
| 729 541 | Filet de Poulet Snacké au coulis de Piquillos | 240 g +/- 25 g | 25 | 33 | 25 min à 63°C | 2 min 30 | - |
| 729 502 | Suprême de Poulet Vallée d'Auge | 250 g +/- 25 g | 25 | 29 | 25 min à 63°C | - | - |
| 727 985 | Filet de Canette rôti | 145 g +/- 20 g | 30 | 11 | 20 min à 56°C + snacker 1 min côté peau | - | 10 min |
| 729 320 | Filet de Poulet Grillé | 90 g +/- 15 g | 56 | 11 | 20-25 min à 60°C | - | 10-15 min |
| 727 986 | Filet de Poulet Snacké | 135 g +/- 10 g | 40 | 11 | 20-25 min à 60°C + snacker 1 min côté peau | 2 min | Snacker + 6 min |
| 728 743 | Suprême de Poulet | 170 g environ | 45 | 11 | 20 min à 60°C + snacker 1 min côté peau | 2 min 50 1 min repos en poche | 15 min |
| 721 875 | Suprême de Pintade Rôti sauce au bloc de Foie Gras de Canard | 235 g +/- 15 g | 25 | 29 | 25 min à 63°C | 2 min 50 1 min repos en poche | 12 min avec aluminium |
| 724 569 | Filet de Poulet Sauce aux Morilles | 190 g +/- 15 g | 30 | 29 | 25 min à 63°C | 2 min 50 | 12 min avec aluminium |
| 724 810 | Filet de Poulet Farci Pesto Mozzarella | 140 g +/- 15 g | 30 | 29 | 20 min à 60°C | 4-5 min | 10-15 min |
| 724 597 | Poulet Tikka | 230 g +/- 10 g | 25 | 33 | 20 min à 63°C | 2 min 1 min repos en poche | 10-12 min |
| 724 805 | Aiguillettes de Poulet Façon Tajine | 190 g +/- 15 g | 30 | 33 | 20 min à 63°C | 2 min 1 min repos en poche | 10-12 min |
| 729 480 | Poulet Saveurs Péruviennes | 320 g +/- 35 g | 12 | 33 | 20 min à 63°C | 4 min 1 min repos en poche | 12-15 min |
| LES TRANCHÉS * | | | | | | | |
| 729 430 | Émincé de bœuf | 1000 g environ | 10 | 21 | - | - | - |
| 728 657 | La Pièce de Boeuf Tranchée | 800 g environ | 5 | 21 | - | - | - |
| 729 141 | Filet de Poulet Tranché | 165 g environ | 30 | 21 | - | - | - |
| BOUCHÉE D'ŒUF / L'OFFRE GOURMANDE | | | | | | | |
| 729 602 | Bouchée d'Œuf Poivrons Ciboulette  | 90 g +/- 5 g | 54 | 17 | - | - | 5 min à 200°C |
| 729 601 | Bouchée d'Œuf Bacon Cheddar | 90 g +/- 5 g | 54 | 17 | - | - | 5 min à 200°C |
| 722 947 | Oatmeal Coconut  | 910 g +/- 50 g | 8 | 15 | 15 min à 80°C | 2 - 4 min retourner la poche | - |
| 722 968 |  Œufs Brouillés  | 90 g +/- 10 g | 54 | 15 | - | 1 min à 900W | 15 min à 60°C |
| LA GAMME SNACKING | | | | | | | |
| 729 600 | Caviar d'Aubergines au naturel  | 500 g +/- 30 g | 9 | 19 | 30 min à 60°C | - | - |
| 722 631 | Vegan Chili  | 1 kg +/- 50 g | 10 | 19 | 15 min à 85°C | 3 min masser + 2 min | - |
| 727 233 | Effiloché de Saumon Atlantique | 1 kg +/- 50 g | 4 | 19 | - | - | - |

*Utilisation à froid. Décongeler entre 24 et 36 heures en froid positif.

Les informations de remise en œuvre des produits décongelés sont données à titre indicatif.
Restitution fours combinés possible pour toutes les nouveautés, **contactez-nous au 02 32 25 06 06 (taper 1)**

Index Produits

| CARACTÉRISTIQUES PRODUITS | | | | | | REMISE EN ŒUVRE PRODUITS DÉCONGELÉS | | |
|---------------------------|--|-----------------|----------|---------|------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--|
| Réf. | Dénomination produits | Poids | Colisage | Page | Bain Marie Four Vapeur | Micro-ondes 700W | Four Traditionnel 180° C | |
| LES GARNITURES | | | | | | | | |
| 729 633 | Curry de Courgettes Grillées et Pois Chiches   | 170 g +/- 20 g | 20 | 32/38 | 30 min à 70°C | - | - | |
| 722 621 | Confit d'Aubergines   | 150 g +/- 15 g | 15 | 38 | 15 min à 65°C | - | - | |
| 729 507 | Ecrasé de pommes de terre  | 170 g +/- 20 g | 20 | 37 | 8 min à 85°C | - | - | |
| 729 503 | Chou-fleur façon Risotto | 170 g +/- 15 g | 20 | 37 | 8 min à 85°C | 1 min | - | |
| 729 473 | Écrasé de Panais  | 170 g +/- 10 g | 20 | 37 | 15 min à 70°C | 2-4 min | - | |
| 721 927 | Tajine Butternut  | 150 g +/- 10 g | 25 | 32/38 | 15 min à 70°C | 2-4 min | - | |
| 729 614 | Orge Perlé Bio   | 1000 g +/- 15 g | 4 | 40 | 15 min à 85°C | - | - | |
| 722 966 | Polenta Crémeuse  | 100 g +/- 10 g | 54 | 37 | 10 min à 70°C | 1 min +1 min repos en poche | 10 min | |
| 729 600 | Caviar d'Aubergines au naturel  | 500 g +/- 30 g | 9 | 38 | 30 min à 60°C | - | - | |
| 729 470 | Mélange de 4 Légumes  | 170 g +/- 20 g | 16 | 38 | 8 min à 70°C | 1 min | - | |
| 729 455 | Trio de Riz  | 170 g +/- 20 g | 20 | 38 | - | 1 min | - | |
| 721 600 | Ratatouille aux Légumes Confit  | 170 g +/- 10 g | 25 | 31 / 39 | 15 min à 70°C | 2 - 4 min | - | |
| 726 467 | Lasagnes aux Légumes Méditerranéens  | 315 g +/- 20 g | 18 | 31 / 39 | 15 min à 70°C | 4 min +2 min repos en poche | 15 - 20 min | |
| 729 472 | Linguines  | 170 g +/- 20 g | 16 | 39 | 8 min à 70°C | 1 min +1 min repos en poche | - | |
| 722 631 | Vegan Chili  | 1 kg +/- 50 g | 10 | 39 | 15 min à 85°C | 3 min masser + 2 min | - | |
| 729 476 | Mix 6 Graines Bio   | 1 kg +/- 50 g | 4 | 40 | 15 min à 85°C | - | - | |
| 729 475 | Freekeh  | 1 kg +/- 50 g | 4 | 40 | 15 min à 85°C | - | - | |
| 729 365 | Lentilles Beluga  | 1 kg +/- 50 g | 4 | 41 | 15 min à 85°C | - | - | |
| 722 964 | Semoule et Petits Légumes aux Épices  | 580 g +/- 20 g | 7 | 41 | 30 min à 60°C | - | - | |
| 729 377 | Duo de quinoa  | 1 kg +/- 50 g | 10 | 41 | 15 min à 85°C | - | - | |
| 722 942 | Petit Epeautre Bio  | 1 kg +/- 50 g | 4 | 41 | 20 min à 60°C | 3 min 30 | - | |
| LES SAUCES | | | | | | | | |
| 725 331 | Sauce Demi-glace Végétarienne  | 1000 g +/- 5 g | 10 | 43 | 15 min à 65°C | 2 x 45 sec | - | |
| 729 611 | Sauce Hollandaise  | 50 g +/- 5 g | 54 | 43 | 5 min à 85°C | 1 min | - | |
| 729 612 | Sauce Tomates Capres Olives | 50 g +/- 5 g | 54 | 43 | 5 min à 85°C | 1 min | - | |
| 729 613 | Sauce Béarnaise | 50 g +/- 5 g | 54 | 43 | 5 min à 85°C | 1 min | - | |



MASTERS OF
SOUS-VIDE.
SINCE 1971.

La cuisson sous-vide est notre passion,
laissez-la devenir la vôtre...



Cuites à juste température, nos bases sont :

Elaborées par nos chefs dans le respect culinaire,
Naturellement tendres et juteuses,
Rapides à assembler pour un résultat constant.





MASTERS OF
SOUS-VIDE.
SINCE 1971.



#ILOVESOUSVIDE

VICE-PRÉSIDENT COMMERCIAL

Jérôme Stenger
jstenger@cuisinesolutions.com
06 19 01 13 82

RESPONSABLE COMPTES CLÉS

Elodie Branthome
ebranchome@cuisinesolutions.com
07 60 78 90 42

**RESPONSABLE NATIONAL
DES VENTES**

Pascal Arnold
parnold@cuisinesolutions.com
07 60 78 90 96

**SERVICE ADMINISTRATION
DES VENTES**

Sandra Fourché
csfadv@cuisinesolutions.com
02 32 25 06 06

Cuisine Solutions

1 Allée des Tilleuls
27400 Heudebouville

02 32 25 06 06

Pour en savoir plus, connectez-vous sur :
www.cuisinesolutions.com/fr/



CUISINESOLUTIONS #ILOVESOUSVIDE



Cuisine Solutions, Ecoparc d'Heudebouville
BP 703 - 27407 Louviers cedex France

SAS au capital de 3.126.000 euros
Siret 348 006 677 00036 RCS Evreux

Les photos d'ambiance sont des suggestions de présentation
Photos et textes non contractuels.
Produits dans la limite des stocks disponibles.