



INSPIRATION PLUS

Dépliant d'inspiration et d'idées avec la gamme de JAVA Foodservice.



Surprenez avec du gibier !

Inspiration savoureuse



#ardolicious

Surfez sur www.ardo.com et
découvrez tout l'assortiment
et de délicieuses recettes !

**Ardo, votre partenaire de
legumes, herbes et fruits
fraîchement surgelés**



We preserve nature's gifts

AVANT-PROPOS

Gibier

Dans notre pays, nous aimons les gibiers savoureux et de qualité. Le gibier est donc un festin à table.

Dans ce folder sur le gibier, nous avons sélectionné un maximum de produits frais et locaux. Outre le filet et le rôti, des produits faciles à travailler. Comme le filet de sanglier entièrement dépouillé.

Pour ceux qui optent pour la commodité, nous proposons de la viande de chevreuil et de sanglier, à un prix compétitif. Vous pouvez également opter pour le ragoût de chevreuil prêt à l'emploi, la potée du chasseur et le coq au vin.

Inspirez-vous des recettes de notre Conseiller Culinaire Jo Huyens.

Et comme vous l'attendez de JAVA Foodservice, nous proposons une large gamme de produits comme le confit, le vin, les épices et les fonds.

Bon appétit !

Wim Vandenbussche
Unit Manager Frais
Sligro Food Group Belgium



LIÈVRE

du 15 octobre au 10 janvier

FAISAN

du 15 octobre au 10 février

CANARD SAUVAGE

du 15 août au 10 février

LAPIN SAUVAGE

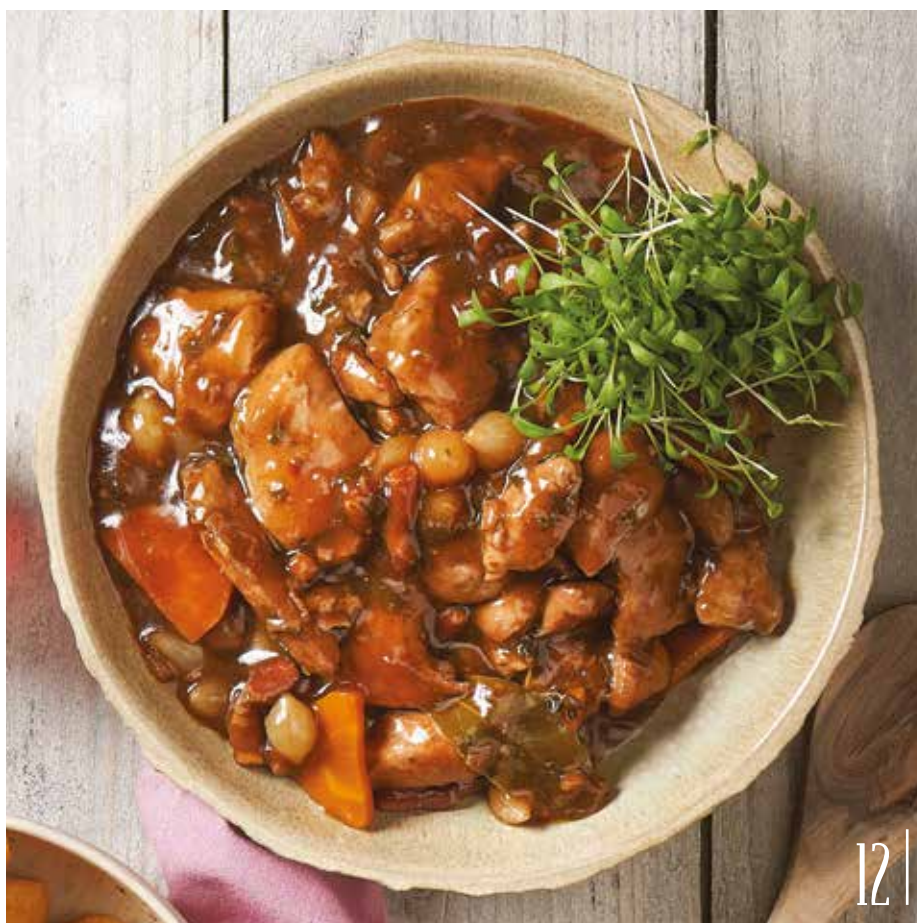
toute l'année

CERF

du 1 octobre au 10 février

SANGLIER

toute l'année



Ragoût de cerf avec pommes



au four

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

40.23.3444	Ragoût de cerf : 30 kg B SG
20.01.1324	Airelles cuisinées : 3 kg
46.09.1011	Bière brune de table Leroy : 16,5 l
26.01.1102	Fond de gibier : 1,25 kg
42.31.1148	Pommes de terre : 20 kg UF
42.61.1677	Céleris-raves : 10 kg UF
42.61.1750	Échalotes : 100 pièces UF
42.61.1717	Ail : 250 g UF
42.81.1179	Thym UF
42.81.1149	Persil UF
14.01.1046	Farine : 1,25 kg
42.41.1751	Pommes : 50 pièces UF
35.03.1576	Pain d'épices : 75 tranches
31.01.1089	Moutarde : 750 g
04.01.1239	Lait : 2,5 l
34.01.1022	Sucre cristallisé : 500 g
09.01.1087	Beurre non salé

PRÉPARATION

Décongelez la viande au réfrigérateur la veille. Saisissez la viande dans le beurre, salez et poivrez. Lorsqu'elle est bien saisie, retirez la viande de la casserole et cuisez les échalotes émincées et les gousses d'ail écrasées dans la graisse de cuisson. Ajoutez un peu de thym et des brins de persil. Mélangez. Remettez ensuite la viande dans la casserole et saupoudrez-la de farine. Laissez revenir un peu et déglacez avec la bière de table et un peu d'eau. Incorporez également le fond de gibier. Tartinez le pain d'épices de moutarde et posez-le sur la viande. Mettez un couvercle sur la casserole et laissez mijoter à feu doux pendant 2 heures.

Épluchez les pommes de terre et les céleris-raves et coupez-les en morceaux égaux. Faites bouillir dans de l'eau salée. Égouttez et laissez refroidir quelques instants. Écrasez le tout, puis ajoutez le lait et le beurre et réduisez en fine purée. Assaisonnez avec de la noix de muscade, du poivre et du sel.

Coupez les pommes en quartiers et ôtez le cœur. Faites revenir dans un peu de beurre et saupoudrez-les de sucre pour les faire caraméliser. Pendant ce temps, réchauffez également les airelles cuisinées.

Cerf



RAGOÛT DE CERF

B, par carton de 4 paquets
de ± 2,5 kg

40.23.3444

PAR KG
9.75
SG 24.375 / paquet



RAGOÛT DE CERF

B, par plat de 1,8 kg

24.01.6696

PAR PLAT
37.47
20.8166 / kg



FARM FRITES

the fresh taste of the land



Rosti Sunflower | 2.5 kg
40.18.3333



POTÉE DU CHASSEUR

viande de cerf, lard fumé et sauce pour gibier

B, par carton de 4 sacs
de 2,5 kg

40.24.3414



PAR KG
16.²⁴
40.6100 / sac



FILET DE CERF

avec peau ; origine UE

B, par pièce de ± 1,5 - 3 kg

40.23.3471



PAR KG
24.⁹⁹
37.485 / pièce



STEAK DE CERF

sous vide ; origine UE

par petit paquet de 2 pièces
de ± 200 g

43.72.1040



PAR KG
23.⁴⁹
4.698 / pièce

Chevreuil



FILET DE CHEVREUIL

origine UE

B, par pièce de ± 1 kg

40.23.3463



PAR KG
48.⁹⁹
48.9900 / pièce

Les fruits, notre domaine

CROPS

La douceur et l'acidité des pommes sont idéales pour accompagner les viandes riches de gibier et de volaille. Ajoutez des morceaux de pommes dans la casserole ou la poêle avec du gibier, du sanglier ou du lapin, ou préparez de délicieuses sauces ou des chutneys pour les ragoûts avec du cidre et du jus de pomme.



Découvrez nos produits sur www.cropsfruits.be

Rôti de cerf

sauce au sureau, gratin de pommes de terre et céleri-rave

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

42.31.1134 Pommes de terre, en tranches :
12 kg UF

42.61.1677 Céleri-rave : 8 kg UF

04.41.6141 Crème : 14 l

33.05.1011 Knorr Primerba Ail : 300 g

33.05.1158 Knorr Primerba Thym : 100 g

05.47.6078 Gruyère : 3 kg B

43.72.1058 Rôti de cerf : 18 kg UF

42.63.1506 Échalotes émincées : 800 g UF

06.02.6056 Lard de poitrine fumé : 500 g B

47.11.1105 Genièvre : 1 l B

32.03.1065 Vinaigre de framboise : 500 ml

07.01.1178 Confiture de sureau : 1,14 kg B
Eau : 8 l

26.03.1024 Knorr Fonds de Cuisine

Fond de Gibier en Pâte : 100 g

28.05.1124 Knorr Gourmet

Poivrade pour Gibier : 1 kg

PRÉPARATION

Disposez joliment les tranches de pommes de terre et de céleri-rave dans un plat pour le four et assaisonnez de poivre, de sel et de noix de muscade. Portez la crème à ébullition et incorporez le Knorr Primerba Ail et le Knorr Primerba Thym. Versez la crème épicée sur les tranches de pommes de terre et de céleri et terminez avec le fromage râpé. Faites cuire le gratin pendant une heure et demie dans un four à 145 °C et contrôlez ensuite la cuisson.

Faites revenir le rôti de cerf. Faites étuver les échalotes et le lard dans un peu de matière grasse. Déglacez avec le genièvre, le vinaigre de framboise et la confiture de sureau. Ajoutez l'eau, portez à ébullition et faites dissoudre le fond de gibier. Réduisez la sauce et passez-la au chinois. Portez à nouveau à ébullition et incorporez en mélangeant la sauce Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier.

Pendant ce temps, placez le rôti de cerf dans un four préchauffé à 110 °C. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la température à cœur soit de 56 °C.

CONSEIL : Il existe une alternative à la sauce au sureau : une sauce brune à base de fond de gibier.





Soupe de potiron

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

40.21.4272	Purée de potiron Bonduelle : 6,5 à 7,5 kg B SG
26.02.1042	Bouillon de légumes : 8 l (20 ml/l d'eau)
42.61.1661	Oignons : 3 kg UF
42.61.1716	Ail : 50 g UF

PRÉPARATION

Décongelez la purée au réfrigérateur un jour à l'avance. Faites revenir l'oignon et l'ail. Mélangez le bouillon en poudre avec l'eau portée à ébullition. Puis ajoutez le bouillon à l'oignon et à l'ail. Mélangez la purée de potiron avec le bouillon et réchauffez en remuant. Un peu de poudre de paprika fumé en touche finale pour une saveur surprenante.

PURÉE DE POTIRON BONDUELLE

La purée de potiron Bonduelle est composée de 100 % de légumes et offre une saveur pure et délicieuse. De plus, la purée est pleine d'éléments nutritifs sains et présente une texture lisse et agréable. Idéale pour aromatiser vos purées de pommes de terre, vos sauces, vos soupes, vos quiches et bien d'autres plats !



Sanglier



RAGOÛT DE SANGLIER

origine UE

B, par carton de 4 paquets de ± 2,5 kg

40.23.3443

PAR KG
15.⁹⁹
39.9750 / paquet



FILET DE MARCASSIN PARÉ

sous vide ; origine UE

par pièce de ± 750 g

43.72.1022

PAR KG
34.⁹⁹
26.2425 / pièce



RÔTI DE MARCASSIN PARÉ

sous vide ; origine UE

par pièce de ± 800 g

43.72.1027

PAR KG
25.⁹⁹
20.7920 / pièce



MÉLANGE DE LÉGUMES FRAIS

châtaignes d'eau 14 %, soja 14 %, brocoli 14 %, haricots verts 14 %, pois mange-tout 14 %, carottes 14 %, légumineuses 14 %

B, par ravier de 1,2 kg

24.01.6841

PAR RAVIER
16.⁸⁹
14.0714 / kg



CAROTTES

B, par ravier de 1,2 kg

24.01.6745

PAR RAVIER
10.³²
8.6000 / kg



CHOUX ROUGES AUX POMMES

B, par ravier de 1,2 kg

24.01.6748

PAR RAVIER
11.¹⁷
9.3083 / kg



PURÉE DE POMMES DE TERRE

B, par ravier de 1,8 kg

24.01.6795

PAR RAVIER
11.⁸³
6.5722 / kg



Lapin



CUISSE DE LAPIN

sous atmosphère protectrice ; origine BE
par emballage de 10 pièces de ± 220 g

43.58.1028

PAR KG
18.⁴⁹
4.0678 / pièce



PRUNEAUX DÉNOYAUTÉS

par carton de 5 kg

20.03.1310

PAR CARTON
60.⁸⁷
12.1740 / kg



BAIES DE POIVRE ROSE

entier, lyophilisé
par saupoudroir de 250 g

33.07.1035

PAR SAUPOUDROIR
15.⁰⁰
60.0000 / kg



Délicieux lapin !



06.71.6002 Médailillon lapin
40 x ±170 g 4 x 10-12 pc.

• Celui qui choisit le lapin a plus que raison. La viande de lapin est maigre, facile à digérer et a une teneur relativement faible en acides gras saturés et en cholestérol. **Le lapin, un choix sain !**

• Gigotin de lapin Volys 40x ca. 170g: cuisson de lapin délicieusement assaisonnée, désossée et cuite sous vide. La gamme Volys de lapin répond à la demande de **facilité d'utilisation**, de **temps de préparation court** et de **semi-préparé**, en privilégiant le sain et le goût.

volys.be

Lapin à la Chimay, avec chicons et tranches de pommes de terre

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

06.71.6002 Médailлон de lapin : 100 pièces

46.03.1205	Chimay : 3 bouteilles
42.61.1750	Échalotes : 1 kg UF
09.01.6114	Beurre
42.81.1175	Thym : 10 brins UF
42.81.1166	Laurier : 10 feuilles UF
29.01.1161	Sauce demi-glace : 5 l
04.41.6141	Crème : 1 l
42.61.1944	Chicons : 15 kg UF
42.31.1134	Grosses pommes de terre : 15 kg UF
05.41.6355	Fromage Vieux Bruges : 1,5 kg B
10.01.1316	Huile d'olive
42.81.1151	Persil haché UF
33.11.1121	Poivre & sel

PRÉPARATION

Taillez les échalotes en brunoise, faites-les revenir dans le beurre et versez la Chimay dessus. Ajoutez le thym et le laurier, et laissez réduire à 1/3. Ajoutez la sauce demi-glace et laissez cuire encore un peu. Déposez-y les médaillons de lapin précuits et achevez avec la crème. Laissez cuire encore un peu, salez et poivrez.

Nettoyez les chicons. Cuisez les chicons à la vapeur pendant 40 minutes et vérifiez qu'ils soient bien moelleux. Assaisonnez les chicons et faites-les revenir encore un peu dans du beurre. Lavez les pommes de terre et découpez-les en grosses tranches. Cuisez les pommes de terre à la vapeur ± 10 minutes (fermes) et laissez refroidir.

Mélangez les tranches de pomme de terre avec l'huile d'olive, salez et poivrez. Déposez-les sur une plaque de cuisson. Râpez le fromage Vieux Bruges. Déposez sur chaque tranche de pomme de terre un peu de fromage et poursuivez la cuisson des pommes de terre au four préchauffé à 180 °C pendant ± 15 minutes.

Disposez le tout joliment sur une assiette et décorez de persil haché.



Coq au vin avec croquettes



Faisan



FILET DE FAISAN AVEC PEAU

origine UE

B, par carton de 10 pièces de ± 1 kg

40.23.3442



PAR KG
19.99
19.9900 / pièce



FILET DE FAISAN AVEC PEAU

double filet, sous vide ; origine UE

par emballage de 4 pièces de ± 250 g

43.71.1006



PAR KG
25.99
6.4975 / pièce

CUISSE DE FAISAN DÉOSSÉE

B, par carton de 4 pièces de ± 2,5 kg

40.23.3445



PAR KG
9.99
24.9750 / pièce



COQ AU VIN

B, par plat de 1,8 kg

24.01.6870



PAR PLAT
26.53
14.7388 / kg

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

24.01.6870 Coq au vin : 20 kg **B**
42.61.1732 Cresson : 3,5 kg **UF**
40.18.3206 Croquettes : 500 pièces **SG**

PRÉPARATION

Réchauffez le coq au vin dans le cuiseur vapeur avec 100 % de vapeur. Pendant ce temps, lavez le cresson et égouttez-le. Faites frire les croquettes. Servez le tout sur une assiette.



Faisan à la brabançonne

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

30.01.1092	Mayonnaise Vandemoortele®
04.41.6162	Risso Chanty® Chef
09.22.1024	Risso® Evolution
10.01.1162	Huile pour friture Risso® Chef
43.71.1006	Filets de faisans : 50 pièces UF
06.02.6018	Bacon : 400 tranches
42.63.1506	Échalote en brunoise : 500 g UF
48.61.1030	Vin blanc : 1 l B
26.02.1032	Fond de volaille : 7 l
42.61.1944	Chicons : 300 pièces UF
42.31.1185	Frites fraîches UF
33.11.1121	Poivre & sel

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200 °C. Placez les tranches de bacon sur les filets de faisans coupés en 2. Ensuite, cuisez-les dans le Risso® Evolution. Salez et poivrez. Déposez les filets de faisans dans un plat à rôtir graissé avec Risso® Evolution. Enfourez ± 15 minutes. Retirez les filets de faisans du plat. Laissez reposer sous un film en aluminium. Videz l'excédent de graisse du plat.

Faites cuire les échalotes émincées dans ce même plat. Déglacez au vin blanc et laissez l'alcool s'évaporer. Ajoutez le fond de volaille et laissez réduire à feu doux. Ajoutez la Risso Chanty® Chef, salez, poivrez et laissez épaissir. Tamisez la sauce.

Faites cuire les chicons. Faites frire les frites fraîches dans l'huile pour friture Risso® Chef. Servez les filets de faisans accompagnés de sauce, de frites et de Mayonnaise Vandemoortele®.

Vol-au-végan

Ce classique belge est désormais sans lactose et 100 % végétal, pour tous les clients, quel que soit leur régime alimentaire.

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

10.01.1366 Phase Professional Plus : 1 l

- 14.01.1046 Farine : 1 kg
- 26.02.1042 Bouillon de légumes : 1,6 l (20 ml/1 l d'eau)

04.41.6158 Flora Professional Plant 15 % Cooking : 4 l

- 42.41.1760 Citron : jus de 25 citrons UF
- 33.01.1217 Poivre
- 33.95.1065 Sel marin
- 33.01.1311 Noix de muscade
- 40.35.3279 Dés de filet just like chicken végan, prêt à l'emploi : 15 kg SG
- 40.35.3255 Boulettes de légumes, prêtes à l'emploi : 5 kg SG
- 42.61.1691 Champignons de Paris : 5 kg UF

POUR LES GARNITURES

- 15.01.1131 Bouchées en pâte feuilletée : 100 pièces
- 40.18.3203 Purée de pomme de terre : 15 kg SG
- 42.61.1732 Cresson : 4 kg UF

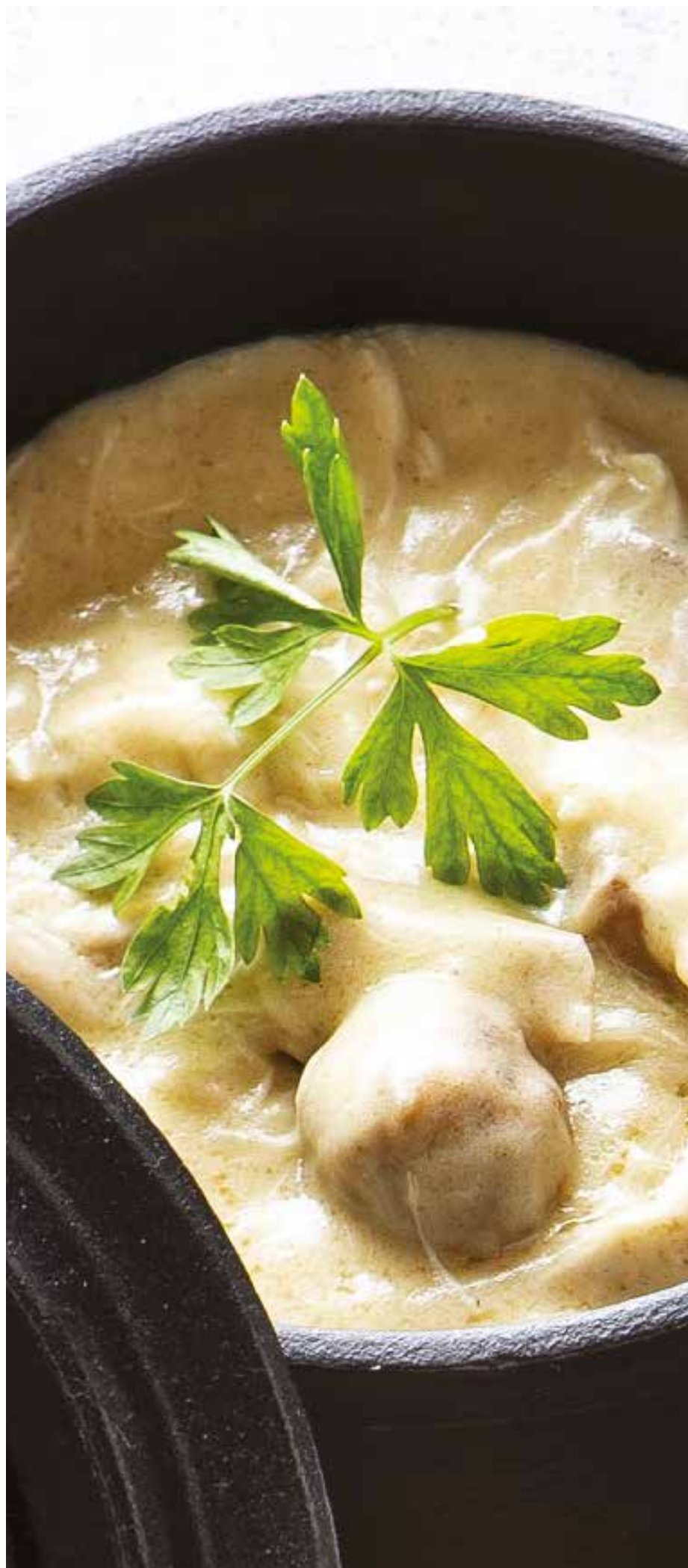
PRÉPARATION

Réchauffez le bouillon avec le FloraPlant® 15 % jusqu'à ce qu'il soit tiède. Réchauffez le Phase® Plus avec la farine pour obtenir un roux sec et clair. Versez petit à petit le liquide tiède et faites chauffer jusqu'à l'obtention d'une sauce veloutée bien liée. Terminez avec le jus de citron et assaisonnez avec du poivre, de la noix de muscade et du sel supplémentaire, si nécessaire. Ajoutez les morceaux de filet, les boulettes et les champignons.

Présentez le bouchée en pâte feuilletée avec la garniture vol-au-vent végan. Servez avec la purée de pommes de terre et la cresson.

FLORAPLANT® ET PHASE®

FloraPlant® est un substitut de crème 100 % végétal, et Phase® une alternative 100 % végétale au beurre clarifié, ceci avec 100 % de goût. Comme les produits laitiers, ils peuvent être utilisés pour enrichir tous les plats. Et sans se soucier des besoins diététiques de vos invités, tels que l'absence de lactose ou le végétalisme. Ainsi, Flora® et Phase® diminuent la complexité en cuisine !



Filet de canard sauce poivrade à l'orange



Canard



FILET DE CANARD SAUVAGE

1 pièce = ± 180 - 230 g ; ± 15 pièces
origine UE

B, par emballage de ± 3 kg

43.72.1004

PAR KG
27.⁴⁹
84.4700 / emballage



INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

43.72.1004 Filet de canard :

50 pièces B UV

34.01.1022 Sucre cristallisé : 1,25 kg

42.41.1773 Oranges : 7,5 dl de jus
frais UF

Eau : 12,5 l

28.05.1124 Sauce Poivrade pour Gibier : 2,625 kg

42.41.1769 Oranges : 100 pièces UF

42.61.1750 Échalotes : 50 pièces UF

42.61.1747 Chicons : 100 pièces UF

42.31.1146 Pommes de terre grenailles :
10 kg UF

09.01.1087 Beurre non salé

39.06.3603 Fleur de sel de Camargue

PRÉPARATION

Pratiquez des entailles dans la peau des filets de canard. Cuisez-les d'abord à la poêle, du côté de la peau. Ensuite, retournez-les. Cuisez-les pendant 15 à 20 minutes. Retirez-les de la poêle. Nettoyez les chicons et cuisez-les à couvert dans le beurre, salez et poivrez. Faites éventuellement revenir les échalotes coupées en deux dans la même poêle.

Cuisez les pommes de terre grenailles en veillant à ce qu'elles restent fermes, puis faites-les revenir dans du beurre. Déglacez la poêle dans laquelle vous avez fait revenir les filets de canard avec le jus des oranges et ajoutez un peu de sucre. Réduisez un peu pour obtenir un sirop. Mouillez avec de l'eau, portez à ébullition et ajoutez la sauce poivrade. Mélangez.

Prélevez le zeste de 25 oranges et blanchissez-les deux fois. Ajoutez-les à la sauce. Pelez les dernières oranges à vif et prélevez les quartiers, qui serviront de garniture. Coupez les filets de canard en tranches, servez-les sur une assiette et saupoudrez de sel de Camargue. Ajoutez le reste des ingrédients.



FOIE GRAS DE CANARD EN TRANCHES

30 x ± 25 - 40 g

B, par sac de ± 1 kg

40.24.3431



PAR SAC
65.⁹⁹
2.1996 / pièce



FOIE GRAS DE CANARD EN TRANCHES

20 x ± 40 - 60 g

B, par sac de ± 1 kg

40.24.3430



PAR SAC
69.⁹⁹
3.4995 / pièce



MÉLANGE DE CHAMPIGNONS DES BOIS

pleurotes, shiitakes, champignons de Paris, cèpes

par 10 sacs de 600 g

40.21.3457



PAR SAC
3.⁷⁹
6.3166 / kg



MORCEAUX D'ORANGES AU JUS

par seau de 1 kg

42.43.1167



PAR SEAU
10.⁹⁹
10.9900 / kg



Magret de canard avec couscous perlé et carottes

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

16.01.1595	Couscous perlé : 6 kg
	Eau : 20 l
25.01.1182	Bouillon de légumes Essential : 600 g B
43.58.1035	Magret de canard : 50 pièces UF
33.11.1121	Poivre & sel : 400 g
29.01.1161	Demi-glace : 10 l
33.05.1176	Ras el Hanout : 150 g B
47.01.1152	Porto
42.61.1737	Carottes UF
42.61.1794	Carottes blanches UF
42.61.1795	Carottes jaunes UF
42.61.1796	Carottes violettes UF

PRÉPARATION

Incisez les magrets de canard du côté peau. Assaisonnez-les avec le poivre & sel. Faites-les d'abord cuire du côté peau dans un peu de beurre, retournez-les et poursuivez la cuisson jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée.

Pendant ce temps, faites cuire le couscous perlé dans le bouillon de légumes, mettez de côté et gardez au chaud. Déglacez la poêle avec un peu de porto, ajoutez le Ras el Hanout et mélangez un peu. Ajoutez la demi-glace et portez brièvement à ébullition.

Tranchez les magrets de canard, présentez-les dans l'assiette avec le couscous perlé et des morceaux de carottes. Nappez de sauce pour finir.

Riz sauvage aux champignons et magret de canard

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

17.01.1122	Mélange de riz sauvage : 7,5 kg
43.58.1035	Magret de canard : 50 pièces UF
42.61.1690	Pleurottes : 4 kg UF ou Mélange de champignons (selon le choix de la saison) : 4 kg
29.11.1137	World Grill Basic Seasalt & Lampong pepper : 500 g B
26.02.1032	Fonds de volaille : 15 l
42.63.1506	Échalote finement hachée : 2 kg UF
42.81.1148	Ciboulette : 1 botte UF
33.11.1404	Fruit Pepper Lemon B
33.95.1065	Sel marin
06.02.6018	Allumettes de lardons : 3 kg
05.47.6061	Parmesan : 1 kg
29.09.1307	Sauce porto : 5 l B
48.61.1030	Vin blanc, sec : 1 l B

PRÉPARATION

Rincez bien le riz. Cuisez le riz dans le bouillon. Rincez le riz sous l'eau froide pour qu'il ne colle pas. Étuvez l'échalote avec le World Grill Basic Seasalt & Lampong pepper. Ajoutez une bonne rasade de vin blanc sec et portez brièvement à ébullition. Laissez refroidir et mélangez avec le riz.

Faites revenir les champignons avec le reste du World Grill et mélangez avec le riz. Laissez chauffer et finissez avec la ciboulette et le parmesan. Coupez le magret de canard en fines tranches et enlevez l'excès de graisse. Assaisonnez avec le sel marin et le Fruit Pepper Lemon. Cuisez le magret de canard et laissez-le reposer. Ajoutez les allumettes de lardons cuites.

Servez avec des champignons et avec, à côté, un petit pot de Sauce vinaigre balsamique au thym (29.01.1162 B) et une sauce au porto.



Pâtés



PÂTÉ DE CHEVREUIL

B, par pièce de ± 900 g

06.33.6169

PAR KG
15.⁹⁹
14.3910 / pièce



PÂTÉ DE MARCASSIN

B, par pièce de ± 900 g

06.33.6171

PAR KG
15.⁹⁹
14.3910 / pièce



PÂTÉ DE LAPIN BIÈRE D'ABBAYE LA RAMEE

B, par pièce de ± 900 g

06.33.6167

PAR KG
15.⁹⁹
14.3910 / pièce



PÂTÉ DE PERDRIX

B, par pièce de ± 900 g

06.33.6177

PAR KG
15.⁹⁹
14.3910 / pièce



PÂTÉ DE FAISAN

B, par pièce de ± 900 g

06.33.6168

PAR KG
15.⁹⁹
14.3910 / pièce

Accompagnements



W
Wildiers
TASTE IN TRADITION

CONFIT DE FIGUES AU PORTO

B, par ravier de 1 kg

20.05.1033

PAR RAVIER

9.⁶²

9.6200 / kg



W
Wildiers
TASTE IN TRADITION

CONFIT D'OIGNONS ARDENNAIS

B, par ravier de 1 kg

20.05.1036

PAR RAVIER

9.⁶²

9.6200 / kg



AIRELLES CUISINÉES

B, par 6 ravier de 1,5 kg

20.01.1659

PAR RAVIER
18.⁹⁴
12.6266 / kg



AIRELLES CUISINÉES

par 6 bocaux de 1,15 kg

20.01.1324

PAR BOCAL
10.⁵⁶
9.1826 / kg



AIRELLES CUISINÉES AU VIN

B, par 6 boîtes de 2,9 kg

20.01.1432

PAR BOÎTE
27.⁵⁷
9.5068 / kg



COMPOTE D'AIRELLES

B, par 4 trays de 3 bocaux de 400 g

20.01.1672

PAR TRAY
9.⁹⁵
3.3166 / bocal



COMPOTE D'AIRELLES

B, par seau de 2 kg

20.01.1671

PAR SEAU
10.⁷⁹
5.3950 / kg



SAUCE AU PORTO

B, par seau de 3 l

29.09.1307

PAR SEAU
21.⁹⁸
7.3266 / l

SAUCE AU ROQUEFORT



B, par 5 sacs de 1 l

29.15.0182

PAR SAC
11.99
11.9900 / l

SAUCE À L'ORANGE



B, par 5 sacs de 1 l

29.15.0183

PAR SAC
11.99
11.9900 / l

SAUCE GIBIER



B, par 5 sacs de 1 l

29.15.0184

PAR SAC
11.99
11.9900 / l

SAUCE POIVRADE POUR GIBIER



par boîte de 1,26 kg

28.05.1124

PAR BOÎTE
28.26
22.4285 / kg

FOND DE GIBIER



par boîte de 500 g

26.01.1102

PAR BOÎTE
17.97
35.940 / kg

FOND DE GIBIER



par boîte de 1 kg

26.03.1024

PAR BOÎTE
29.45
29.4500 / kg

CONCENTRÉ LIQUIDE CHAMPIGNONS



B, par 4 bouteilles de 1 l

26.02.1045

PAR CARTON
119.28
29.8194 / bouteille

CONCENTRÉ LIQUIDE GIBIER



B, par 4 bouteilles de 1 l

26.02.1055

PAR CARTON
109.64
27.4100 / bouteille

ÉPICES POUR GIBIER



B, par saupoudroir de 750 g

33.11.1236

PAR SAUPOUDROIR
18.18
24.2400 / kg

Vins



CHÂTEAU GRAND RENOM ROUGE AOP

B, par 6 bouteilles
de 750 ml

48.16.1314

PAR BOUTEILLE

8.⁸⁷

11.8266 / l



DUCHESSÉ DES VIGNES PINOT NOIR IGP

B, par 6 bouteilles
de 750 ml

48.16.1310

PAR CARTON

38.³⁶

6.3933 / bouteille



JEAN LORON VILLAGES LES BELMONTS AOP

B, par 6 bouteilles
de 750 ml

48.16.1330

PAR BOUTEILLE

8.⁰¹

10.6800 / l



JEAN LORON FLEURIE AOP

B, par 6 bouteilles
de 750 ml

48.16.1329

PAR BOUTEILLE

10.⁵⁴

14.0533 / l



JEAN LORON LES GRANDS AMOURS AOP

B, par 6 bouteilles
de 750 ml

48.16.1331

PAR BOUTEILLE

11.⁴⁷

15.2933 / l



JEAN LORON LES BELMONTS BLANC

B, par 6 bouteilles
de 750 ml

48.66.1205

PAR BOUTEILLE

10.⁸³

14.4400 / l





Unilever
Food
Solutions

Rapide et économique

Le gibier dans votre cuisine

Quand on pense à la saison du gibier, on pense aux plaisirs de la table. Cet automne, gâtez vos résidents avec de délicieux plats de gibier comme les préparaient autrefois nos grands-mères. Accompagné le gibier d'une sauce brune intense, telle que la sauce grand veneur. Ajoutez-y des garnitures sucrées comme des airelles, du chutney et des poires au vin rouge. Et pour couronner le tout : des légumes belges braisés et des croquettes ! On parie que vos résidents suivront l'alléchante odeur jusque dans votre cuisine ?



Donnez plus de goût à vos préparations de gibier

COMMENT PRÉFÉREZ-VOUS PRÉPARER LE GIBIER ?

Cuisson lente à basse température : saisissez d'abord la viande dans une poêle. Ensuite, faites-la cuire longuement au four à basse température. C'est le moyen idéal pour attendrir votre viande.

En ragoût : pour les grands groupes, la meilleure façon de servir le gibier. Laissez le plat mijoter doucement jusqu'à ce que la viande soit tendre comme du beurre.

À la poêle : vous pouvez cuire les morceaux de gibier tels que le filet de chevreuil, le steak de biche ou de sanglier à la poêle. À cuire rosé, à feu moyen ou vif.

Grillé : n'utilisez que le gibier le plus tendre, comme le dos de chevreuil, et faites-le griller brièvement et à chaud. Enveloppez ensuite la viande dans du papier aluminium et laissez-la reposer.

DU GIBIER À PRIX AVANTAGEUX

Les plats de gibier typiques et très prisés tels que le râble de lièvre et le rôti de chevreuil sont coûteux à servir pour de grands groupes. La cuisse de canard, le faisane ou le sanglier, vous permettent de faire profiter vos résidents de la saison du gibier à un prix raisonnable.

LES ACCOMPAGNEMENTS DU GIBIER

Le gibier a un goût naturellement prononcé. Pour l'atténuer, accompagnez-le de garnitures aigres-douces telles que des airelles, des pommes et des poires. Vous optez pour des légumes un peu amers en accompagnement, comme les chicons ou les choux de Bruxelles ? Dans ce cas, vous pouvez les caraméliser ou les servir avec une sauce plus douce. Le sanglier, plutôt amer, lui aussi, aura besoin d'un pendant sucré. Une viande plus douce comme le chevreuil se mariera davantage avec des choux de Bruxelles et des panais, aux goûts plus prononcés.



Sauces rapides pour le gibier

Quel est votre ingrédient secret pour obtenir la meilleure sauce pour gibier ? Le chocolat, la bière brune ou le jus de cuisson de la poêle ?

Grâce à la Poivrade pour Gibier de Knorr Gourmet, vous avez de l'or dans votre cuisine : une base de sauce rapide et stable à laquelle ajouter votre touche personnelle.



KNORR GOURMET POIVRADE POUR GIBIER

Préparer une sauce pour gibier en 2 minutes ? C'est possible avec la Poivrade pour Gibier de Knorr Gourmet. Les granulés se dissolvent immédiatement dans l'eau bouillante. Laissez ensuite refroidir la sauce et

réchauffez-la doucement sans qu'une peau ne se forme. En utilisant la sauce poivrade comme base, vous pourrez vous lancer dans la préparation de vos propres créations savoureuses.

CONSEIL !

Utilisez également la poivrade pour gibier en dehors de la saison du gibier, comme liant pour vos ragoûts, par exemple. Vous pourrez ainsi en tirer le meilleur parti.



SAUCE GRAND VENEUR

Cette sauce française classique pour gibier permet de faire ressortir les saveurs les plus subtiles de vos préparations à base de gibier.

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

	Eau : 10 l
04.41.6171	Crème fraîche : 3 l
33.05.1101	Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épice : 200 g
28.05.1124	Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier : 2,1 kg
13.11.1004	Knorr Fonds de Cuisine Roux Brun : 400 g
20.01.1387	Airelles B

PRÉPARATION

Portez l'eau, la crème et la Knorr Professional Purée d'Épices au Poivre à ébullition. Ajoutez la Knorr Gourmet Poivrade et le Knorr Fonds de Cuisine Roux Brun en mélangeant. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Ajoutez les airelles préparées.



SAUCE AU POIVRE

Crème fraîche, purée d'épices et cognac : avec une Poivrade pour Gibier Knorr Gourmet comme base, vous avez tout ce qu'il faut pour préparer une sauce pour gibier de caractère.

INGRÉDIENTS 100 PERSONNES

	Eau : 5 l
04.41.6171	Crème fraîche : 1,5 l
33.05.1101	Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épice : 300 g
28.05.1124	Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier : 1,05 kg
47.31.1165	Cognac (pour cuisiner) : 100 ml

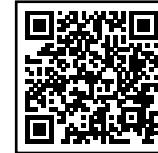
PRÉPARATION

Portez l'eau et la crème à ébullition et ajoutez le Knorr Gourmet Poivrade tout en mélangeant. Laissez mijoter doucement pendant 5 minutes. Ajoutez le cognac et la Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épice.



SAUCE POUR GIBIER

La combinaison de la Poivrade pour Gibier Knorr Gourmet et du Fond de Cuisine pour Gibier Knorr Professional permet d'obtenir une déclinaison des saveurs, de sorte que la sauce reste succulente jusqu'à la dernière bouchée.



**POUR LA RECETTE
SCANNEZ-MOI !**

CONSEIL

Sur notre site, vous trouverez beaucoup d'idées concernant les plats à base de gibier : pour gagner du temps, vous pouvez utiliser du gibier déjà prêt à l'emploi et mettre moins de gibier classique à votre menu.

RiSSO®



RISSO CHANTY® ALTERNATIVE À LA CRÈME À BASE DE GRAISSES VÉGÉTALES



STABLE pendant et après la cuisson : ne tourne pas, ne se délie pas



AVANTAGEUSE : une alternative moins chère à la crème d'origine animale



FACILE À CONSERVER : l'emballage non ouvert se conserve à température ambiante



**RISSO CHANTY®
CHEF**
04.41.6162
1L x 12



**RISSO CHANTY®
DUO**
04.41.6164
1L x 12



**RISSO CHANTY®
DUO VEGAN**
04.41.6165
1L x 12

VEGAN



SCANNEZ
CE CODE
POUR PLUS
D'INFORMATION



Vandemoortele
PROFESSIONAL

É.R. : Sligro Food Group Belgium SA.

Les représentations photographiques ont une valeur indicative.

En cas de rupture de stock, les promotions mentionnées dans ce catalogue ne sont pas valables.

L'éditeur décline toute responsabilité en cas d'éventuelles erreurs d'impression.

Les prix contractuels ne font pas l'objet de promotions temporaires. Tous les prix indiqués sont exprimés en euros.

Consultez vos prix sur :

JAVA Online

