

**Gastronomie**

**Notre sélection**

**Jamet**

Pâte à tartine chocolat noisette Bio, douce et onctueuse. Conditionnement en coupelles individuelles (20 g) ou en pots en verre (750



**Le Quinoa**

aux légumes du soleil, confits à l'huile d'olive, nouvelle entrée de Traiteur de Paris, parfumé au citron, basilic et coriandre. Aucune préparation. Il suffit de la démouler et de la faire décongeler 4h à 4°C puis de la servir accompagnée de jeunes pousses de salade. Conditionnement : 16 pièces. DLC 1 an. Poids unitaire 80 g.



**Terre Exotique.**

Fleurs à cuisiner en coffret de 9 pots : bouton de rose, pétale de souci, de bleuet, de rose rouge, fleur de mauve, lavande, camomille fleur; jasmin, hibiscus, pour une utilisation en crème brûlée à la lavande, soupe de pêche, Saint-Jacques fleuries, glaçons fleuris...



**Cuisine Solutions**

Des écumes sucrées pour apporter une touche à la fois originale et qualitative à un cocktail, une entrée, un plat ou un dessert. Surgelés et prêts à l'emploi, ces coulis à la texture très aérienne sont des produits naturels : purée de fruit et sucre. Maintien impeccable pendant 30 minutes.

**Les « Spoonettes »**

Cuillères prêtes à garnir (sucré ou salé, chaud ou froid) signées Pidy Gourmet, gardent une texture ferme et très croustillante pendant de longues heures. Peuvent être congelées, puis décongelées, sans perdre leur croquant. Dim. 3,6 x 7,5 cm - Poids 4,5 g. Vendues par 84/192 ex. DLC 1 an



**Maison Boncolac**

propose le plateau Collection (7 variétés de bouchées apéritives délicates et savoureuses/42 pièces), le Lunch (plateau apéritif-dinatoire, 25 bouchées généreuses et fondantes), ou le pain surprise Méditerranéen (50 sandwiches)...

## Le caviar Bellorr

D'une taille de 2,7 mm, d'une couleur qui oscille entre le gris anthracite et le gris clair, des saveurs de beurre, de noisette et de noix fraîche... Après une sélection rigoureuse du caviar, des feuilles d'or pur 24 carats sont incorporées dans un dosage subtil.



© Pierre-Alexandre Garnier



## Douce France

Pratique, délicieux, généreux, varié... émincés de poulet (60 %) sauce « Crème & champignons », « Basquaise », « Aigre douce », que l'on accompagnera selon son goût de pommes de terre, légumes verts ou riz basmati.

## Montorsi

propose une large collection de charcuteries italiennes, tranchées finement, dont la fraîcheur et les saveurs représentent parfaitement le savoir-faire de l'Italie, comme le Jambon de SanDaniele (AOP) ou la Mortadella Bologna (IGP).



## Rougié

Pétales d'aiguillettes de canard séchées de Rougié. Idéal pour agrémenter : salades, quiches, sauces... Aucune perte matière : 100 % du produit, prêt à l'emploi déjà assaisonné, est utilisable. Produit sans gras. Poids fixe 250g. Viande garantie « Origine France ».

## La viande de lapin

c'est bon et c'est facile à cuisiner. Elle se prête à tous les modes de cuisson ! On l'apprécie aussi bien au barbecue, en cocotte, à la poêle ou au four, mais également rôti, en sauce, caramélisé, ou en curry. Tout dépend des saisons bien évidemment !



## Gastronome Restauration

Hauts de cuisses de poulets cuits à l'étouffée. Présentés en sachets sous vide de 6 découpes de 140 g. DLC 30 jours.

## Comexo

Les Acidulés, sauces fraîches parfumées et légères, déclinées en 9 parfums (régisse, érable, yuzu, mangue, melon, cranberry, rose, jasmin, cassis), élaborées à base de fromage blanc et d'arômes naturels. Utilisations : salades, plat chaud ou cuisiné, bord d'assiette,...



## Les sticks Bistrotea

une nouvelle manière simple et tendance de prendre le thé ! Dose exacte, pas de goutte, pas besoin d'être secoués ou essorés... adieu cuillères et autres « touillettes ». Elaborés avec les meilleurs thés de Ceylan (noir, vert, rouge).

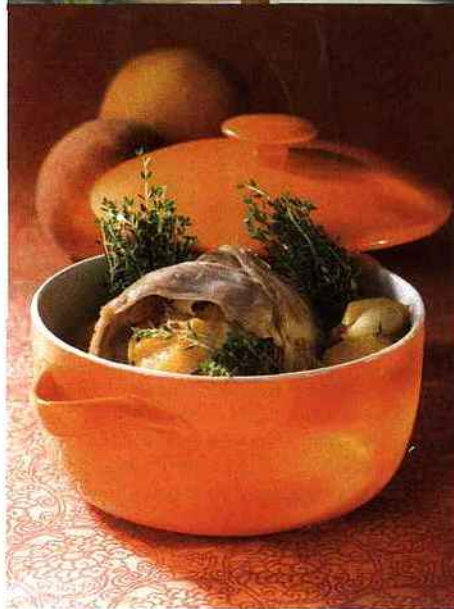
## Pepperidge Farm

Milano se sont deux délicats biscuits qui prennent en sandwich un exquis chocolat noir, sobre ou parfumé, pour un parfait équilibre en bouche. Biscuits de dégustation pour l'heure du thé, accompagnateur pour glaces et cafés gourmands, ou biscuits pâtisseries pour confectionner charlottes et tartelettes.



## Jean Ducourtieux/ Club Restauration

Une texture croustillante, une absence de bords font de ce disque une base de dessert léger et original. Facile à garnir; il s'utilise principalement en dessert à l'assiette. Poids net disque 13 g. Dimension Ø 8 cm. Epaisseur 5 mm. Conditionnement : 84 disques par étui/2 étuis par carton.



## « La Pêche d'ici »

Un régal à la portée des papilles ! Chair généreuse et fondante pendant toute la saison. Mille et une façons de les apprécier; en préparation sucrés ou salés... Ici Râble de lapin farci aux pêches d'ici et au thym frais.

## Ethiquable

Trois usages pour cette poudre de pur cacao maigre non sucré : en boisson pour un chocolat chaud, confectionner de savoureux desserts, ou en décoration pour une finition élégante et gourmande de gâteaux, desserts et capuccinos. Origine : République dominicaine (coopérative Conacado).