

Tout en Saveurs

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026

PASSES DÉCISIVES

NOS IDÉES RECETTES POUR UN ÉTÉ DE CHAMPION

NOUVEAUTÉS

- 🍷 **Chair Tomate Basilic et Chair Féria :** 2 saucisses, une ambiance : faire vibrer les papilles jusqu'en finale
- 🍷 **Merguez Medina sans carmin et Merguez Phocéenne douce,** 4 Merguez, 1 but : le goût du partage
- 🍷 **Buffalo Liant :** Occuper le terrain pour marquer des buts
- 🍷 **Rub Sweet and Smoky :** Un Dry Rub qui joue en attaque : doux, fumé, imbattable
- 🍷 **Épice poulet rôti :** Rôtisserie le goût de la victoire

INSPIRATIONS

- 🍷 **Marinades :** Des marinades revisitées qui accompagnent les plus belles victoires
- 🍷 **Légumes traiteur :** Marinades et Dry rub : Nos assaisonnements gagnants pour vos salades et poêlées
- 🍷 **Traiteur de la mer :** Varier vos créations avec nos mélanges aromatiques

NOUVEAUTÉ

Chair Tomate Basilic et Chair Féria

2 SAUCISSES, UNE AMBIANCE : faire vibrer
les papilles jusqu'en finale.

CARACTÈRE



CHAIR FÉRIA SA - 40G/KG 773 901

Un mélange équilibré à base
d'oignons grillés et de poivre.
Avec marquants d'oignons grillés,
de poivrons et de thym.



À personnaliser en ajoutant
15g au kg d'oignons frits
(447600) à la recette

FRAICHEUR ET DOUCEUR



CHAIR TOMATE BASILIC SA - 60G/KG 777 268

Au doux parfum de tomate cuisinée
avec une attaque fraîche en basilic.



Mettez en avant nos
chairs grâce à nos
étiquettes vitrines

SA : sans allergènes déclarables suivant le règlement (UE) n°1169/2011.

Merguez Médina sans carmin et Merguez Phocéenne douce

4 merguez, 1 but : **LE GOÛT DU PARTAGE !**



Un mix pour
plusieurs recettes.
Des mix permettant
l'appellation véritable merguez.



Oser le porc et la volaille
pour une merguez plus
accessible.
Mélanger porc et bœuf
pour plus de moelleux.



Adapter votre offre
à vos consommateurs.

MERGUEZ PHOCÉENNE DOUCE SA VÉRITABLE MERGUEZ



MERGUEZ PHOCÉENNE DOUCE SA

MERGUEZ DE VOLAILLE

- Hachage à la grille 6 pour optimiser
la texture du produit
- Associer dinde et poulet pour le visuel



MERGUEZ PHOCÉENNE DOUCE SA MERGUEZ DE PORC



MERGUEZ PHOCÉENNE DOUCE SA - 75G/KG 770 700

Aromatique intense, riche en épices
à base de coriandre, ail et cumin.



Le code des usages de la charcuterie autorise l'utilisation
d'autres viandes (porc et volaille par exemple) pour la
fabrication de merguez. Dans ce cadre, l'appellation de
la merguez doit reprendre toutes les espèces animales
utilisées dans l'ordre d'importance décroissante.
Pour l'appellation "Véritable Merguez" seule une recette
à base de bovin et/ou ovin est autorisée.

MERGUEZ MEDINA SANS CARMIN

MERGUEZ MÉDINA SANS CARMIN SA - 50G/KG 777 269



Une merguez sans carmin conservant
sa couleur rouge intense.
Note aromatique anisée relevée par un
mélange d'épices (coriandre, cumin)
avec un piquant progressif.

Buffalo Liant

BUFFALO LIANT 777 270

Occuper le terrain pour marquer des buts.



À associer avec votre mix chair saveur LPF compatible toutes viandes.



Multiplier les présentations pour accroître les opportunités de vente.



Des préparations de viandes moelleuses et goûteuses.
Concept smash steak au cœur des tendances.

EN STEAK

PALET GOURMAND DE PORC SAINTONGEASE ÉCHALOTE

CHAIR ÉCHALOTE SAINTONGEASE
SC SA - 40G/KG 777 044

Mélange aromatique goût échalote, muscade, poivre et persil.

+ Crousti' Rôtisserie - 80g/kg 777 064


SMASH BURGER DE BŒUF RUSTIQUE

CHAIR RUSTIQUE 2000-18
SC SA - 35G/KG 730 150

Note poivrée relevée. Avec du poivre moulu et du poivre noir concassé.



UN PEU D'HISTOIRE :

Le concept du smash steak vient des États-Unis et trouve ses racines dans la culture du diner et du fast-food des années 20. Le smash steak (ou « steak écrasé ») est une technique de cuisson qui consiste à écraser une boule de viande hachée sur une plaque très chaude (plancha, plaque en fonte, ou poêle en acier). L'objectif est d'obtenir :

- Une croûte caramélisée intense grâce à la réaction de Maillard
- Un cœur juteux, car la viande est saisie très rapidement
- Une texture contrastée : croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur



EN BROCHETTE

BROCHETTE DE BOULETTE À SMASHER AIL NOIR PORC

CHAIR AIL NOIR & PIMENT
NOIR ISOT SA - 35G/KG 777 179

Aromatique gourmande et douce rappelant le vinaigre balsamique, le pruneau, les fruits secs et la réglisse. Marquant de piment noir.


BROCHETTE DE PRÉPARATION DE VEAU HACHÉE SAVEUR KEBAB

CHAIR SAVEUR KEBAB SA - 38G/KG 776 702

Délicieuse saveur de viande rôtie aux notes de cumin, curry et origan avec des marquants de persil.



NOUVEAUTÉ

RUB Sweet and Smoky

Un **DRY RUB** qui joue en attaque : doux, fumé, imbattable

RECETTES SAUPOUDRAGE POUR UNE CUISSON DIRECTE

ÉCHINE DE PORC ASSAISONNÉE
SWEET & SMOKY - 50G/KG 777 271



Pour apporter de la brillance, badigeonner légèrement avec de l'huile après le temps de repos en chambre froide.

CUISSE DE POULET
DÉOSSÉE ASSAISONNÉE
SWEET & SMOKY - 50G/KG 777 271



- Appliquer directement sur la viande crue.
- Pour plus de saveur, laisser reposer une nuit dans votre chambre froide.

UN PEU D'HISTOIRE :

Un rub (rub signifie frotter en anglais) est un mélange d'épices et d'aromates secs que l'on frotte sur la viande avant cuisson. Dès l'époque coloniale, les populations amérindiennes assaisonnaient les viandes avec des herbes locales. Les colons espagnols, anglais et français ont ensuite introduit leurs propres épices et techniques de fumage. Les rubs sont devenus essentiels pour aromatiser et attendrir la viande avant une cuisson lente (low and slow).



- Une aromatique parfaitement dosée pour deux types de préparations.
- Mélange facilitant la conservation.



Élargir l'offre avec une marinade sèche et une viande précuite.



Un pilier de la culture du barbecue moderne.

RECETTE LOW AND SLOW POUR DU MOELLEUX

TRAVERS DE PORC PRÉCUIT
ASSAISONNÉ ET MARINÉ
SWEET & SMOKY 50G/KG 777 271



- Ajouter 50 g de sucre roux au Dry rub.
- Appliquer sur la viande crue.
- Mettre sous vide et réserver 24h en chambre froide.
- Cuisson lente à basse température.
- À conserver sous vide jusqu'à la vente.

Apporte un moelleux incomparable et permet de massifier les productions.

POITRINE DE PORC PRÉCITE
ASSAISONNÉE ET MARINÉE
SWEET & SMOKY - 50G/KG 777 271



Mélange sec complet pour sublimer l'offre barbecue.



- Pour une vente en vitrine appliquer la marinade BBQ Ribs 242 501 pour plus de brillance.
- Idéale pour votre rôtisserie.



NOUVEAUTÉ

Épice Poulet Rôti

Rôtisserie, le **GOÛT DE LA VICTOIRE**.



Juste à saupoudrer.



• Un doré gourmand.
• Cru ou cuit pour plus de service.



• Juteux et gourmand.
• Pièce individuelle ou à partager.

ÉPICE POULET RÔTI - 30G/KG

700 174



- Une épice poulet rôti au goût authentique pour sublimer vos pièces à rôtir.
- À saupoudrer sur l'intérieur et l'extérieur de la viande.

OFFRE CRUE À CUIRE



INCOUTOURNABLE

CUISSE DE POULET
FAÇON JARRETON - 30G/KG

| ¼ ÉCHINE ROULÉE - 30G/KG



Désosser le haut de cuisse,
puis ficeler façon paupiette.

COMPLÈMENT DE VENTE À ASSOCIER
À VOS VIANDES RÔTIES



• Légumes du soleil
• Pommes de terre rôties

40 min

50 min

MINI-RÔTI DE POULET FARCI - 30 G/KG

ÉPICE POULET RÔTI

+ Oignons frits 447 600

+ Buffalo de base SA 776 152

COMPLÉTER VOTRE OFFRE
AVEC DES PRODUITS PRÉCUIITS



INCOUTOURNABLE

TRAVERS DE PORC PRÉCUIT
SWEET AND SMOKY

POITRINE DE PORC PRÉCuite
SWEET AND SMOKY

TOUR DE MAIN
EN VIDEO



Marinades

Des marinades revisitées qui accompagnent
LES PLUS BELLES VICTOIRES.



Recettes simples à préparer :
Badigeonner/Mélanger/Présenter



Marinades brillantes
et colorées



Marinades à
l'aromatique intense



Qualité Pur & Natur : sans allergènes et sans codes E déclarables
suivant les règlements (UE)*
Dosage : 100g/kg
Art. 246 551



Mise en avant des
marinades grâce à nos
étiquettes vitrines

CHAUSSEON DE POULET MARINÉ
SAVEUR FAJITA CHILI - 100G/KG



MARINADE FAJITA CHILI 246 423

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



BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD
MARINÉE SAVEUR OIGNON BACON
ET PRUNEAU - 100G/KG



MARINADE OIGNON SAVEUR BACON 206 182
Au goût de lard fumé.



ÉMINCÉS DE VEAU MARINÉS
SAVEUR CAMPAGNARDE - 100G/KG



MARINADE CAMPAGNARDE 245 612
Goût de légumes cuisinés avec une
note légèrement fumée.



PAVÉ DE RUMSTEAK MARINÉ
SAVEUR MIDI SOLEIL - 100G/KG



MARINADE MIDI SOLEIL 249 954
Construite autour de la coriandre
graine et du poivre, c'est une recette
de caractère aux notes chaudes
d'épices à merguez avec une touche
de zeste d'agrumes. À mettre en avant
sur du bœuf.



BROCHETTE DE LARD TORSADÉ MARINÉE
SAVEUR BBQ RIBS - 100G/KG



MARINADE BBQ RIBS 242 501
Note fumée, légèrement sucrée
et agréablement relevée.



TOUR DE MAIN
EN VIDEO



Légumes Traiteur

Marinades et Dry Rub :
Nos **ASSAISONNEMENTS GAGNANTS** pour vos salades et poêlées.



Utilisation de la richesse
aromatique des marinades
pour revisiter et sublimer
vos préparations.



Proposer un produit
fait sur place.



Salade et poêlée
invitant aux voyages.

SALADES TRAITEUR

SALADE DE TOMATES CERISES SWEET AND SMOKY

DRY RUB SWEET AND SMOKY SA - 30G/KG 777 271
• Tomates cerises couleur, oignon rouge, huile.



TABOULÉ FAÇON TAJINE

MARINADE TAJINE - 30G/KG 246 551
Mélange traditionnel et équilibré d'épices
orientales associées aux saveurs d'olive et de citron.
• Semoule moyenne, poivrons rouge/vert/jaune,
tomates cerises, courgettes, maïs, raisins secs.



POÊLÉES DE LÉGUMES

POÊLÉE FRAICHEUR

**MARINADE OIGNON
SAVEUR BACON - 80G/KG** 206 182
• Tomates cerises, courgettes,
champignons de Paris, oignons



POÊLÉE DE POMME DE TERRE SWEET AND SMOKY

DRY RUB SWEET AND SMOKY SA - 40G/KG 777 271
• Pommes de terre, champignons de Paris,
huile, persil

Traiteur de la Mer

Variez vos créations avec nos **MÉLANGES AROMATIQUES**.

LES ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON THYM CITRON

MARINADE THYM-CITRON - 120G/KG 247 248

- Conservateur 16 SC - 8G
- Jus de citron, zeste de citron vert

RILLETTE DE SARDINE SAVEUR CHORIZO

KIT SAVEUR CHORIZO - 40G/KG 776 814

- Conservateur 16 SC - 8G
- Eau, crème fraîche liquide, vin blanc, huile, échalote, beurre, sel, ail

GRAVLAX SWEET AND SMOKY

DRY RUB SWEET AND SMOKY - 40G/KG 777 271

- Sel, sucre

UN PROCESS EN TROIS ÉTAPES POUR UN GRAVLAX SWEET AND SMOKY :

- 1 Assaisonner le saumon frais côté chair avec le Dry Rub Sweet and Smoky.
- 2 Ajouter le mélange sel-sucre : 120g de sel et 60g de sucre.
- 3 Laisser reposer environ 36 heures en chambre froide.

LES MARINÉS

ENCORNETS MARINÉS SAVEUR BBQ RIBS

MARINADE BBQ RIBS - 80G/KG 242 501

FILET DE DORADE SWEET & SMOKY

DRY RUB SWEET AND SMOKY - 40G/KG 777 271