

# Luxury Tapas





NEW

*Collection 2018*  
**Sucettes Fromage de chèvre, Miel et Amandes**

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
 Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.



NEW

*Collection 2018*  
**Sucettes Truffes noires et Myrtilles**

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
 Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.



NEW

*Collection 2018*  
**Sucettes Mango, Tomato et Noisettes**

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
 Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.



NEW

*Collection 2018*  
**Sucettes Pommes vertes et Pistache**

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
 Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.



NEW

*Collection 2018*  
**Sucettes Roquefort AOP et Noix**

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
 Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

*Innovater et fournir des solutions gastronomiques est le moyen le plus concret et le plus utile pour comprendre les exigences de nos clients traiteurs, de l'hôtellerie et de la restauration.*

**Javier Huertas.**

*Chef Bocuse d'Or*

*Conseiller Gastronomique Luxury Tapas*



# APPETIZERS

## Semi-Décongeler et Servir

### Conseil de Préparation



Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).



Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.



#### Sucettes de Foie Gras et Figs

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.



#### Sucettes de Foie Gras et Chocolat Noir

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.



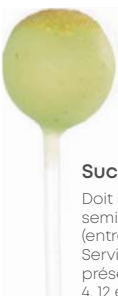
#### Sucettes de Pâte de Coing et Fromage de Brebis

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.



#### Sucettes de Gin-Tonique

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.



#### Sucettes de Mojito

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.



#### Sucettes de Melon et Jambon Iberique

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.



#### Sucettes de Fromage de Brebis et Myrtilles

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.



#### Sucettes de Foie Gras et Framboise

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.



#### Sucettes de Pâté de Perdrix et Jus d'Orange

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.



#### Lingots de Foie Gras et Confiture de Fruits de la forêt

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
Servir directement sur les cuillères où se trouve le produit



#### Lingots de Fromage de Brebis et Confiture de Pêches

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
Servir directement sur les cuillères où se trouve le produit



#### Lingots de Pâté de Perdrix et Confiture de Fruits de la forêt

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°C et 0°C).  
Servir directement sur les cuillères où se trouve le produit



**MINI-FRIENDS BOMBAS**

Fromage Manchego et Framboise.  
 Pudding noir et Noix de pin.  
 Brandade de morue.  
 Foie Gras et Framboise.  
 Chorizo espagnol.



**MINI-CROQUETTES**

Perdrix.  
 Bolet.  
 Jambon Ibérique.  
 Queue de boeuf.  
 Truffes et Boletus.



**BONBONS**

Viande de Faisan.  
 Pâté de Perdrix.  
 Foie Gras.



**BEIGNETS**

Brandade de Morue.  
 Pétoncles et crevettes.



Cuisses de Caille



Cuisses de Caille Villaroy

**Autres :**

Délices de Fromage de Brebis.  
 Crevettes et épinards Samosa.  
 Saumon et Bacon Samosa.

**Conseil de Préparation:**

1. Maintenir congelé et ne pas décongeler à l'avance.
2. Frire dans de l'huile bouillante jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



**Conseil de Préparation:**

1. Maintenir congelé et ne pas décongeler à l'avance.
2. Cuire au four à 180°C pendant 10 min. jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



**CROUSTILLANTS**

Jambon Ibérique et Fromage Manchego.  
 Chorizo Espagnol.



**CIGARS CROQUANTS**

Bolets et Truffes Noires.  
 Boudin Noir Artisanal.  
 Oeufs brouillés et Chorizo Espagnol.



**MINI BROCHETTES DE CAILLE ET ABRICOTS SÉCHÉS**



# ROULEAUX



Rouleau de Queue de Bœuf  
Rouleau de Joue de Bœuf  
Rouleau de Trotteurs de Porc  
Rouleau de Viande de Porc

*Conseil de Préparation:*

1. Semi-décongeler le produit et le couper en médaillons.
2. Cuire à la plancha ou sur une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés et servir.

## PLATS PRINCIPAUX



Millefeuille de Queue de Bœuf au Fromage de Brebis AOP fondant



Joue de Porc Wellington



Trotteurs de Porc farcis aux Bolets et au Poireau

*Conseil de Préparation:*

1. Il est conseillé de décongeler préalablement.
2. Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes
3. Servir et personnaliser avec une sauce.



Jarret de Porc Confit (Prêt à griller)



Emincé de Queue de Boeuf

*Conseil de Préparation:*

1. Il est conseillé de décongeler préalablement.
2. Cuire à la plancha ou sur une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés et servir.

*Conseil de Préparation:*

1. Percer le film en différents points.
2. Chauffer aux microondes à 800w pendant 7 minutes.
3. Ouvrir le récipient et servir.



# Luxury Tapas



*Produits Nouveaux et Originaux, Uniques sur le marché. Notre large gamme de Tapas et Hors d'œuvre est destinée à satisfaire tous les goûts.*



*Tapas et Hors d'œuvre préparés manuellement par nos chefs dans nos cuisines, en utilisant seulement des Ingrédients Naturels de la meilleure qualité.*



*Prêts à être servis en 5-10 minutes, nos entrées permettent de concilier la Qualité d'une cuisine haute gamme avec les besoins de cuisiniers d'aujourd'hui.*



*Nos Tapas et Hors d'œuvre sont idéales pour les événements traiteur, mariages, cérémonies, réunions d'affaires et de congrès.*

## Luxury Tapas

Tel.: +34 926 343 220 Autovía A-4, Km. 217  
Fax: +34 926 343 219 Cruz de Mudela (CR)  
administracion@laabuelacastellana.com

[www.luxurytapas.com](http://www.luxurytapas.com)