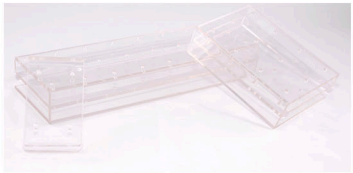
Gamme Traiteurs et Profesionnels des Métiers de Bouche

APÉRITIFS Semi-Décongeler et Servir



SUCETTES

- Pâte de Coing et Fromage de Brebis (Manchego, AOP)
- Melon et Jambon Ibérique
- Foie Gras de Canard et Figues
- Foie Gras de Canard et Chocolat Noir
- Mangue, Tomate et Noisettes
- Fromage de Chèvre, Miel et Amandes
- Foie Gras de Canard et Framboise
- Fromage Manchego AOP et Myrtilles
- Pâté de Perdrix et Jus d'Orange

Suggestion de Présentation:

1 - Doit être servi et dégusté **semi-congelé** (entre - 5° C et 0° C)

2 - Servir debout grâce aux présentoirs disponibles

14g

Logistique:

160 pièces par carton/ 40 pièces par plateau

*Conditionnement GMS disponible

12g

PRÉSENTOIRS SUCETTES (plateaux de présentation)

- Présentoir pour 4 pièces (24 pièces par carton)
- Présentoir pour 12 pièces (12 pièces par carton)
- Présentoir pour 24 pièces (6 pièces par carton)

APÉRITIFS Tex-Mex

10 min.

30g

FAJITAS TEX-MEX

Suggestion de Préparation:

1 - Ce n'est pas nécessaire de les décongeler préalablement

2 - Cuire au four à 180°C pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés à l'extérieur et chauds à l'intérieur

Logistique

96 pièces par carton / 24 pièces par plateau

*Conditionnement GMS disponible

APÉRITIFS Cuisine Nikkei

10 min.

20g

RAVIOLES

- Légumes Frais et lait de tigre
- Crevettes au Curry citronné
- Joues de Porc et Sauce Kimchee
- Queue de Bœuf et Sauce Hoisin
- Canard confit et Chili douce
- "Tori" (Poulet et Légumes)

Suggestion de Préparation:

1 - Sans décongeler, il est recommandé de marquer les ravioles dans la poêle ou plancha, avec quelques gouttes d'huile avant de les cuire.

2 - Cuire à la vapeur ou four vapeur pendant 5-10 minutes et servir.

Logistique:

160 pièces par carton / 40 pièces par plateau

5 min.

30g

GUA BAOS

- Légumes Frais et lait de tigre
- Crevettes au Curry citronné
- Joues de Porc et Sauce Kimchee
- Queue de Bœuf et Sauce Hoisin
- Canard confit et Chili douce

Suggestion de Préparation:

1 - Maintenir congelé; ne pas décongeler à l'avance

2 - Cuire à la vapeur ou au four vapeur pendant 5 minutes et Servir

Logistique

48 pièces par carton / 24 pièces par plateau

*Conditionnement GMS disponible

APÉRITIFS Croquetas et Tapas à la Friteuse

5 min.

35g

LA MEILLEURE CROQUETA DU MONDE de Jambon Iberique JOSELITO (Madrid Fusion 2021)

Suggestion de Préparation:

OPTION 1 (OPTION ÉTOILE MICHELIN):

1 - Décongeler au refrigerateur pendant 6 heures.
2 - Maintenir à température ambiante pendant 2 heures
3 - Frire à 180°C pendant 2-3 minutes.
4 - Laissez reposer 2 minutes sur papier absorbant.

OPTION 2 (OPTION RAPIDE):

1 - Sans décongeler préalablement, frire à 180°C pendant 4 minutes.
2 - Cuire 1 min au four à 180°C .

*Ne pas frire plus de 4/5 pièces par litre d´huile

Logistique:

Restauration - RHF: 45 pièces par carton / Sac de 15 pièces
Retail - GMS: Boîte de 6 pièces

5 min.

35g

CROQUETAS CRÉMEUSES

- Jambon Ibérique
- Jambon Serrano
- Cèpes Porcini
- Viande de Bœuf séchée et Piment
- Morue
- Chorizo Espagnol
- Queue de Bœuf
- Seiche à l'encre
- Fromage Bleu d'Auvergne AOP

Suggestion de Préparation:

1 - Maintenir congelé. Ne pas décongeler préalablement
2 - Frire dans l'huile bouillante (180 °C) jusqu'à ce qu'elles soient dorées
3 - Laissez reposer 2 minutes sur papier absorbant avant de servir.

*Ne pas frire plus de 4/5 pièces par litre d´huile

Logistique:

4 kg par Carton / Sac de 1 Kg

5 min.

14g

MINI CROQUETAS CRÉMEUSES

- Jambon Ibérique
- Cèpes Porcini
- Viande de Bœuf séchée et Piment
- Perdrix
- Queue de Boeuf
- Seiche à l'encre

Suggestion de Préparation:

1 - Maintenir congelé. Ne pas décongeler préalablement
2 - Frire dans l'huile bouillante (180 °C) jusqu'à ce qu'elles soient dorées
3 - Laissez reposer 2 minutes sur papier absorbant avant de servir.

*Ne pas frire plus de 8/10 pièces par litre d´huile

Logistique:

4 kg par Carton / Sac de 1 Kg

5 min.

100% VEGAN

12g

CROQUETAS VÉGAN

- Salmorejo (végan)
- Guacamole (végan)
- Houmous (végan)

Suggestion de Préparation:

1 - Maintenir congelé. Ne pas décongeler préalablement
2 - Frire dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'elles soient dorées
3 - Laissez reposer 2 minutes sur papier absorbant avant de servir.

*Ne pas frire plus de 8/10 pièces par litre d´huile

Logistique:

240 pièces par carton /
60 pièces par plateau

5 min.

14g

AUMÔNIÈRES

- Fromage Manchego AOP et Framboise
- Boudin Noir et Noix de Pin
- Brandade de Morue
- Chorizo Espagnol

Suggestion de Préparation:

1 - Maintenir congelé. Ne pas décongeler préalablement
2 - Frire dans l'huile bouillante (180°C) jusqu'à ce qu'elles soient dorées
3 - Laissez reposer 2 minutes sur papier absorbant avant de servir.

*Ne pas frire plus de 8/10 pièces par litre d´huile

Logistique:

192 pièces par carton /
48 pièces par plateau
*Conditionnement GMS disponible

5 min.

7g

BONBONS

- Faisan
- Pâté de Perdrix

Suggestion de Préparation:

1 - Maintenir congelé. Ne pas décongeler préalablement
2 - Frire dans l'huile bouillante (180°C) jusqu'à ce qu'elles soient dorées
3 - Laissez reposer 2 minutes sur papier absorbant avant de servir.

*Ne pas frire plus de 8/10 pièces par litre d´huile

Logistique:

192 pièces par carton /
48 pièces par plateau
*Conditionnement GMS disponible

5 min.

20g

CUISSES DE CAILLE VILLAROY

Suggestion de Préparation:

1 - Maintenir congelé. Ne pas décongeler préalablement
2 - Frire dans l'huile bouillante (180°C) jusqu'à ce qu'elles soient dorées
3 - Laissez reposer 2 minutes sur papier absorbant avant de servir.

*Ne pas frire plus de 4/5 pièces par litre d´huile

Logistique:

100 pièces par carton /
50 pièces par plateau
*Conditionnement GMS disponible

5 min.

SANS GLUTEN

18g

CUISSES DE CAILLE

Suggestion de Préparation:

1 - Maintenir congelé. Ne pas décongeler préalablement
2 - Frire dans l'huile bouillante (180°C) jusqu'à ce qu'elles soient dorées
3 - Laissez reposer 2 minutes sur papier absorbant avant de servir.

*Ne pas frire plus de 8/10 pièces par litre d´huile

Logistique:

150 pièces par carton /
25 pièces par sac

SEMI-ELABORÉS Cuisine Sous-Vide à Basse Température

10 min.

SANS GLUTEN

VIANDE PORTIONNÉ

- QUEUE DE BOUEF (900g / 150g)
- AGNEAU DE LAIT (900g / 150g)
- COCHON DE LAIT (900g / 150g)

Suggestion de Préparation:

1 - Semi-décongeler et couper en portions au goût
2 - Cuire à la plancha ou poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées

Logistique:

900g : 4 pièces par carton
150g : 8 pièces par barquette / 4 barquettes par carton

10 min.

SANS GLUTEN

ROLL-BURGER - ROULEAUX

- Queue de Bœuf
- Joue de Bœuf
- Pieds de Cochon
- Oreilles de Cochon

Suggestion de Préparation:

1- Semi-décongeler et couper en médaillons au goût
2- Cuire à la plancha ou poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés

Logistique:

4 pièces par carton / 700 g par pièce

4/8 min.

SANS GLUTEN

VIANDE EFFILOCHÉE (PULLED)

- PULLED CHICKEN - Poulet effiloché
- PULLED PORK - Porc effiloché

Suggestion de Préparation:

1 - Décongeler au refrigerateur
2 - Régénérer aux Micro-ondes (800W) pendant 4 minutes dans son propre sac
3- Mélanger avec son propre jus et utiliser

Logistique:

4 kg par Carton / Sac de 1 Kg

SEMI-ELABORÉS Cuisine Sous-Vide à Basse Température

15-20 min.
3-5 min.
SANS GLUTEN

CUISSES DE CANARD CONFIT

Suggestion de Préparation:

1 - Décongeler le produit

OPTION 1 :

2 - Cuire au four à 180°C pendant 15/20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes à l 'extérieur et juteuses à l 'intérieur

OPTION 2: MICRO-ONDES

2 - Percer le film en différents points et chauffer à pleine puissance pendant 3/5 minutes

Logistique:

6 sacs sous vide par carton/
600 g par sac sous vide.

10-15 min.
6 min.
SANS GLUTEN

SPARE-RIBS DE PORC BBQ

Suggestion de Préparation:

1- Décongeler le produit

OPTION 1 :

2 - Cuire au four à 180°C/200 °C pendant 10/15 minutes

3 - Servir, surmontées avec sa propre sauce de cuisson

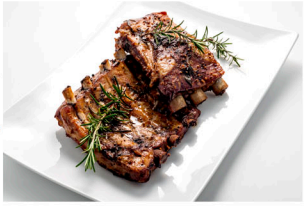
OPTION 2 : MICRO-ONDES

2 - Percer le film en différents points et chauffer aux micro-ondes (800W) pendant 6 minutes

Logistique

8 sacs sous vide par carton/
550 - 650g par sac sous vide

10-15 min.
6 min.
SANS GLUTEN



SPARE-RIBS DE PORC AUX HERBES AROMATIQUES

Suggestion de Préparation:

11 - Décongeler le produit

OPTION 1 :

2 - Cuire au four à 180°C/200 °C pendant 10/15 minutes

3 - Servir, surmontées avec sa propre sauce de cuisson

OPTION 2 : MICRO-ONDES

2 - Percer le film en différents points et chauffer aux micro-ondes (800W) pendant 6 minutes

Logistique

8 sacs sous vide par carton/
550 - 650g par sac sous vide

2-3 min.
SANS GLUTEN

JOUES DE BOEUF

Suggestion de Préparation:

1 - Décongeler le produit

2 - Chauffer, dans le sac au bain-marie ou au Micro-ondes à 800 W pendant 2-3 minutes.

3 - Ouvrez le sac et servir entières ou coupées en médaillons au goût.

Logistique:

8 pièces par carton / 450 g par sac

2-3 min.
SANS GLUTEN

JOUES DE PORC

Suggestion de Préparation:

1 - Décongeler le produit

2 - Chauffer, dans le sac au bain-marie ou au Micro-ondes à 800 W pendant 2-3 minutes.

3 - Ouvrez le sac et servir entières ou coupées en médaillons au goût.

Logistique:

6 pièces par carton / 1 kg par sac

< 5 min.
SANS GLUTEN

FOND BRUN DE BOEUF

Notre bouillon de Bœuf Brun est élaboré uniquement avec des os et de la viande du Bœuf, des légumes frais et de l'eau. On utilise une cuisson lente et contrôlée, pendant plusieurs d'heures, jusqu'à ce que le Fond ait la texture et la saveur parfaites.
Le Fond peut être utilisé comme base pour tous types de Sauce à la Viande.

Suggestion de Préparation:

1- Décongeler et chauffer

2- Peut être utilisé comme base pour Sauces, Riz, Soupes, Consommés...

Logistique:

2 pièces par carton/ 1,5 Kg par pièce

DESSERTS Décongeler et Servir

SANS GLUTEN

COEUR FONDANT AU FROMAGE MANCHEGO AOP (1,5KG)

Suggestion du Chef:

1 - Retirer de la boîte avec la base

2 - Décongeler au réfrigérateur (0°C - 4°C) pendant 24h et servir

3 - Une fois décongelé, ne pas récongeler.

4 - Conserver au réfrigérateur (entre 0°C-4°C) et consommer dans les 6-7 jours suivantes.

Logistique:

1 pièce par carton

SANS GLUTEN

COEUR FONDANT AU FROMAGE MANCHEGO AOP (100G)

Suggestion du Chef:

1 - Retirer de la boîte encore congelés

2 - Décongeler au réfrigérateur (0°C-4°C) pendant 24 heures et servir

3 - Une fois décongelé, ne pas récongeler.

4 - Conserver au réfrigérateur (entre 0°C-4°C) et consommer dans les 6-7 jours suivantes.

Logistique:

16 pièces par carton

SANS GLUTEN

COEUR FONDANT AU CHOCOLAT NOIR BELGE (100 G)

Suggestion du Chef:

1 - Retirer de la boîte encore congelés

2 - Décongeler au réfrigérateur (0°C-4°C) pendant 24 heures et servir

3 - Une fois décongelé, ne pas récongeler.

4 - Conserver au réfrigérateur (entre 0°C-4°C) et consommer dans les 6-7 jours suivantes.

Logistique:

16 pièces par carton

Luxury Tapas

13730 Santa Cruz de Mudela
Ciudad Real (Espagne)
Tel: +34 926 343 220

info@luxurytapas.com
www.luxurytapas.com