

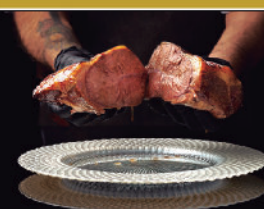
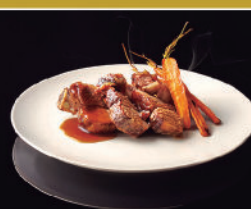
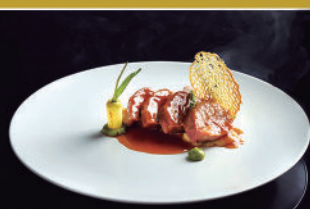
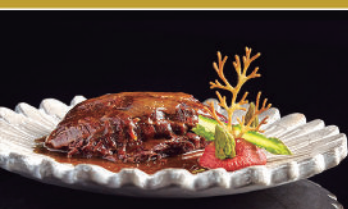


## Luxury Tapas

### CUISSON SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE



10 - 30 min.



#### JOUES DE BOEUF

Joues de boeuf cuites sous-vide à basse température pendant plus de 16 heures.

##### Suggestion de Préparation:

**A. PIÈCE ENTIÈRE:** A1) Sans ouvrir le sac, régénérer pendant 3 minutes au Micro-ondes (800W) ou au bain-marie. Ouvrir le sac et servir la pièce entière avec une sauce de votre choix.  
A2) Ouvrez le sachet et versez le contenu directement dans une casserole avec le jus de cuisson de votre choix. Laisser réduire e régénérer 10 minutes à feu 5 minutes et servir accompagné de son jus de cuisson.

**B. EN TRANCHES:** Mettre le sachet au micro-ondes pendant 3 min pour liquéfier la graisse. Ouvrir le sac, émincer les joues en tranche de 1-2 cm, disposer les tranches de joues de porc sur une assiette chaude, napper avec la réduction d'échalotes au vinaigre balsamique.

**Logistique:** 1 pièce de ± 400 g par sac / 6 sacs par carton

**DLC:** 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

#### JOUES DE PORC

Joues de porc cuites sous-vide à basse température pendant plus de 9 heures.

##### Suggestion de Préparation:

**A. PIÈCE ENTIÈRE:** A1) Sans ouvrir le sac, régénérer pendant 3 minutes au Micro-ondes (800W) ou au bain-marie. Ouvrir le sac et servir la pièce entière avec une sauce de votre choix.  
A2) Ouvrez le sachet et versez le contenu directement dans une casserole avec le jus de cuisson de votre choix. Laisser réduire e régénérer 10 minutes à feu 5 minutes et servir accompagné de son jus de cuisson.

**B. EN TRANCHES:** Mettre le sachet au micro-ondes pendant 3 min pour liquéfier la graisse. Ouvrir le sac, émincer les joues en tranche de 1-2 cm, disposer les tranches de joues de porc sur une assiette chaude, napper avec la réduction d'échalotes au vinaigre balsamique.

**Logistique:** 6-7 pièces par sac de ± 1 Kg / 4 sacs par carton

**DLC:** 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

#### SHORT- RIBS DE BOEUF

Short-Ribs de boeuf cuites sous-vide à basse température pendant plus de 15 heures, ce qui permet de conserver tous les jus de cuisson, pour une incroyable fondabilité en bouche et permet au collagène de se dissoudre lentement à 55°C ; les fibres restent bien compactes et enfin la viande parvient à retenir tous les sels minéraux et vitamines.

##### Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Régénérer au four pendant 15 - 20 minutes (200°C)
3. Servir, surmonté avec sa propre sauce de cuisson .

**Logistique:** 1 pièce de ± 550 g par sac / 6 sacs par carton

**DLC:** 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

#### PALERON DE BOEUF

Le coup de boeuf parfait pour la cuisson sous-vide à basse température, se caractérise en effet par une veine de collagène qui nécessite une longue cuisson pour faire fondre et hydrater les fibres donnant une consistance gélatineuse, qui adoucit la viande et amplifie sa saveur. Cuisson sous vide à basse température pendant 16 heures.

##### Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Régénérer au four pendant 20 - 25 minutes (200°C)
3. Servir, surmonté avec sa propre sauce de cuisson .

**Logistique:** 1 pièce de ± 2 kg par sac / 2 sacs par carton

**DLC:** 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.



#### BBQ PORK SPARERIBS

Travers de porc cuites sous-vide à basse température pendant plus de 12 heures. Personnalisé avec une légère marinade BBQ.

##### Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement .
2. Cuire au four à 180 - 200 °C pendant 15 minutes
3. Servir, surmontées avec sa propre sauce de cuisson

**Logistique:** ± 600 g par sac / 6 sacs par carton

**DLC:** 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

#### SPARERIBS DE PORC AUX HERBES AROMATIQUES

Travers de porc cuites sous-vide à basse température pendant plus de 12 heures, avec seulement du thym, romarin et origan.

##### Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement .
2. Cuire au four à 180 - 200 °C pendant 15 minutes.
3. Servir, surmontées avec sa propre sauce de cuisson

**Logistique:** ± 600 g par sac / 6 sacs par carton

**DLC:** 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

#### JARRET DE VEAU

Jarret de veau cuit sous vide à basse température pendant plus de 15 heures. La longue cuisson confère une douceur et un goût particuliers. Idéal pour le service en salle. 4 portions

##### Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Régénérer au four pendant 25 - 30 minutes (200°C)
3. Servir, surmonté avec sa propre sauce de cuisson .Le jarret se marie bien avec les légumes cuits au four, mais est également parfait avec des pommes de terre.

**Logistique:** ± 2,2 Kg par sac / 2 sacs par carton

**DLC:** 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

#### BRISKET - PASTRAMI

Brisket de boeuf cuit sous-vide à basse température pendant plus de 15 heures, avec une touche fumée.

##### Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Couper la viande en tranches très fines dans le sens contraire des fibres et la napper de sauce de cuisson ou de sauce barbecue.
3. Servir sur du pain de votre choix avec de la moutarde ou autre sauce ou directement sur une assiette façon "carpaccio" avec son jus de cuisson et une salade ou des légumes.

**Logistique:** ± 1 Kg par sac / 4 sacs par carton

**DLC:** 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

# CUISSON SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE



4 - 20 min.



## PULLED PORK

Échine de porc cuite sous-vide à basse température pendant plus de 12 heures. Notre pulled est unique car il est fabriqué exclusivement avec de la viande et des épices, prêt à être effiloché et utilisé comme farce pour tacos, fajitas, sandwiches, hamburgers, wraps...

### Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Régénérer aux Micro-ondes (800W) pendant 4 minutes

**Logistique:** 4 sacs par carton / ± 1kg par sac

**DLC:** 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

## PULLED CHICKEN

Hauts de cuisse de poulet désossés cuites sous-vide à basse température pendant plus de 3 heures. Notre pulled est unique car il est fabriqué exclusivement avec de la viande et des épices, prêt à être effiloché et utilisé comme farce pour tacos, fajitas, sandwiches, hamburgers, wraps...

### Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Régénérer aux Micro-ondes (800W) pendant 4 minutes

**Logistique:** 4 sacs par carton / ± 1kg par sac

**DLC:** 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

## CUISSES DE CANARD

Cuisses de canard cuites sous-vide à basse température pendant plus de 6 heures. Croustillantes à l'extérieur et juteuses à l'intérieur.

### Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement, retirer la graisse.
2. Cuire au four pendant 15-20 min. (180°C), côté peau vers le haut afin qu'elle devienne croustillante.
3. Servir, surmontées avec sa propre sauce de cuisson.

**Logistique:** 6 sacs par carton / 2 cuisses per sac (± 600g)

**DLC:** 24 mois - 3 mois dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé

## DEMI-GLACE DE BOEUF

Un fond brun élaboré avec un 40% de queue de boeuf comme ingrédient principal et des légumes frais (oignon, carottes, sel et épices).

### Suggestion de Préparation:

Décongeler, chauffer dans une casserole ou au micro-ondes jusqu'à ébullition, remuer et utiliser. Une recette utilisée comme base pour sauces, soupes, consommés ou accompagnement et décoration pour notre gamme de cuisson à basse température. Dilué avec de l'eau, peut également être utilisé comme bouillon.

**Logistique:** 2 seaux par carton / 1,4 Kg par seau

**DLC:** 24 mois - 5 jours dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

# CUISSON SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE



3 - 10 min.



## COCHON DE LAIT (DÉJÀ PORTIONNÉ) - 150 G x 8

Cochon de lait entier cuit à basse température pendant 15 heures, puis désossé, séparant la peau et la viande et après réassemblé, pressé et portionné en portions de 150 grammes, prêtes à être préparées au grill, à la poêle ou à la plancha.

### Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Faire dorer à la plancha ou dans une poêle (150°C) la côté de la peau avec quelques gouttes d'huile pendant 8 min. pour le rendre croustillant.
3. Faire dorer l'autre côté pendant 2 min. et servir accompagné de notre demi-glace de boeuf ou la sauce que vous préférez.

\*Si la viande colle, nous vous recommandons d'utiliser du papier four et placez-le au fond du grill, de la poêle ou de la plancha avant la cuisson.

**Logistique:** 8 pièces de 150g par plateau / 4 plateaux par carton

**DLC:** 24 mois - 5 jours dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

## AGNEAU DE LAIT (DÉJÀ PORTIONNÉ) - 150 G x 8

Agneau de lait cuit à basse température pendant 15 heures, puis désossé, et après pressé et portionné en portions de 150 grammes, prêtes à être préparées au grill, à la poêle ou à la plancha.

### Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Faire dorer chaque côté à la plancha ou dans une poêle (200°C) la côté de la peau avec quelques gouttes d'huile pendant 5 min. pour le rendre croustillant.
3. Servir accompagné de notre demi-glace de boeuf ou la sauce que vous préférez.

\*Si la viande colle, nous vous recommandons d'utiliser du papier four et placez-le au fond du grill, de la poêle ou de la plancha avant la cuisson.

**Logistique:** 8 pièces de 150g par plateau / 4 plateaux par carton

**DLC:** 24 mois - 5 jours dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.

## QUEUE DE BOEUF (DÉJÀ PORTIONNÉ) - 150 G x 8

Queue de boeuf entière cuit à basse température pendant 15 heures, puis désossé, et après pressé et portionné en portions de 150 grammes, prêtes à être préparées au grill, à la poêle ou à la plancha.

### Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement.
2. Faire dorer chaque côté à la plancha ou dans une poêle (200°C) la côté de la peau avec quelques gouttes d'huile pendant 5 min. pour le rendre croustillant.
3. Servir accompagné de notre demi-glace de boeuf ou la sauce que vous préférez.

\*Si la viande colle, nous vous recommandons d'utiliser du papier four et placez-le au fond du grill, de la poêle ou de la plancha avant la cuisson.

**Logistique:** 8 pièces de 150g par plateau / 4 plateaux par carton

**DLC:** 24 mois - 5 jours dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé

## QUEUE DE BOEUF (ROULEAUX) - 700 G

Queue de boeuf entière cuit à basse température pendant 15 heures, puis désossé, et après pressé et portionné en un rouleau (roll - burger) de 700 gram prêt à être préparé au grill, à la poêle ou à la plancha.

### Suggestion de Préparation:

1. Décongeler préalablement \*
2. Couper en tranches de 1 à 1,5 cm et faire dorer chaque côté avec quelques gouttes d'huile pendant 3 minutes à haute température (200°C) dans un grill, une poêle ou une plancha.
3. Servir accompagné de notre demi-glace de boeuf ou la sauce que vous préférez.

\*Si vous souhaitez le servir en carpaccio ou en salade d'été, il faut le semi-décongeler et le couper en tranches de 2-3 mm et servir avec un filet d'huile d'olive extra vierge ou une sauce vinaigrette et de la roquette.

**Logistique:** 700g par pièce / 4 pièces par carton

**DLC:** 24 mois - 5 jours dans le réfrigérateur (0-4°C) une fois décongelé.



# APÉRITIFS Tex-Mex



10 min.



## FAJITAS

- Tex-Mex (Fajitas-Wraps sont de délicieuses galettes de blé garnies de viande hachée, d'épices et de poivrons)
- Tikka-Massala (Fajitas-Wraps au Poulet façon Tikka Massala : recette façon indienne en version Fajitas-Wraps)
- Kebab (Fajitas-Wraps au poulet façon kebab : Deux délices issus de la street food réunis en un seul plat)

**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  
**DLC:** 24 mois.



30g

# APÉRITIFS Cuisine Nikkei



5 - 10 min.



## GYOZAS

- Légumes Frais et Lait de Tigre (végétarien)
- Crevettes au Curry citronné
- Joints de Porc et Sauce Kimchee
- Queue de Bœuf et Sauce Hoisin
- Canard au Chili Douce
- "Tori" (Poulet et Légumes)

**Suggestion de Préparation:**

1. Maintenir congelé; ne pas décongeler préalablement.
2. Il est recommandé de marquer les Gyozas dans la poêle ou plancha, avant de les cuire.
3. Cuire à la vapeur dans un cuiseur vapeur ou un four à vapeur pendant 5 - 10 minutes et servir.

**Logistique:** 120 pièces par carton / 40 pièces par plateau  
**DLC:** 24 mois.



20g

## GUA BAOS

- Légumes Frais et Lait de Tigre (végétarien)
- Crevettes au Curry citronné
- Joints de Porc et Sauce Kimchee
- Queue de Bœuf et Sauce Hoisin
- Canard au Chili Douce

**Suggestion de Préparation:**

1. Maintenir congelé; ne pas décongeler préalablement.
2. Cuire à la vapeur dans un cuiseur vapeur ou un four à vapeur pendant 5 minutes et servir.

**Logistique:** 48 pièces par carton / 24 pièces par plateau.  
**DLC:** 24 mois.



32g

# APÉRITIFS Croquetas et Tapas



5 min.



## CROQUETAS CRÉMEUSES AU PANKO

- Jambon Serrano
- Morue
- Chorizo Espagnol

**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 4/5 pièces par litre d'huile

**Logistique:** 4 kg par Carton / Sac de 1 Kg  
**DLC:** 24 mois.



35g

## CROQUETAS CRÉMEUSES

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

**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 4/5 pièces par litre d'huile

**Logistique:** 4 kg par Carton / Sac de 1 Kg  
**DLC:** 24 mois.



35g

## MINI CROQUETAS CRÉMEUSES

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

**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:** 4 kg par Carton / Sac de 1 Kg  
**DLC:** 24 mois.



14g

## MINI 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  
**DLC:** 24 mois.



12g

## 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 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  
**DLC:** 24 mois.



14g

## BONBONS

- Faisan
- Pâté de Perdrix

**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:** 192 pièces par carton / 48 pièces par plateau  
**DLC:** 24 mois.



7g

## CUISSES DE CAILLE VILLARROY

**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 4/5 pièces par litre d'huile

**Logistique:** 100 pièces par carton / 50 pièces par plateau  
**DLC:** 24 mois.



20g

## CUISSES DE CAILLE



**Suggestion de Préparation:**

- 1 - Maintenir congelé. Ne pas décongeler préalablement
- 2 - Frire dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'elles soient dorées ou cuisiner au four 10 minutes (180 °C)
- 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.  
**DLC:** 24 mois.



18g

# APÉRITIFS Semi-Décongeler et Servir (0-4°C)



## SUCETTES

- Pâte de Coing et Fromage de Brebis (Manchego, AOP)
- Melon et Jambon Ibérique
- Foie Gras de Canard et Figs
- 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
- Pâte de Perdrix et Jus d'Orange



## 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)



## FOIE GRAS ROCHER

### Suggestion du Chef:

Décongeler au réfrigérateur pendant 30 minutes et servir semi-congelé (0°C-4°C)

### Logistique:

192 pièces par carton / 48 pièces par plateau  
DLC: 24 mois



### Suggestion du Chef:

Décongeler au réfrigérateur pendant 30 minutes et servir semi-congelé (0°C-4°C) directement dans les présentoirs disponibles.

Logistique: 160 pièces par carton / 40 pièces par plateau

DLC: 24 mois

# DESSERTS Décongeler et Servir



## CHEESECAKE SAINT SEBASTIAN 1,5 KG (MANCHEGO AOP)

Un dessert avec de la "texture" surprenante, une parfaite harmonie entre des saveurs sucrées et salées et une onctuosité difficile à oublier.

### Suggestion du Chef:

1. Retirer de la boîte avec la base.
  2. Décongeler au réfrigérateur pendant 24 heures (0°C - 4°C) et servir
  3. Une fois décongelé, ne pas récongeler. Conserver au réfrigérateur (entre 0°C-4°C) et consommer dans les 5 jours suivantes.
- \* Température de consommation optimale : 10°C - 14°C
- \*\*Il est recommandé de servir seul ou avec un coulis aigre de fruits de la passion, de fruits rouges ou de myrtille.

Logistique: 1 pièce par carton  
DLC: 24 mois



## CHEESECAKE SAINT SEBASTIAN 100 G (MANCHEGO AOP)

Un dessert avec de la "texture" surprenante, une parfaite harmonie entre des saveurs sucrées et salées et une onctuosité difficile à oublier.

### Suggestion du Chef:

1. Retirer de la boîte.
  2. Décongeler au réfrigérateur pendant 12 heures (0°C - 4°C) et servir
  3. Une fois décongelé, ne pas récongeler. Conserver au réfrigérateur (entre 0°C-4°C) et consommer dans les 5 jours suivantes.
- \* Température de consommation optimale : 10°C - 14°C
- \*\*Il est recommandé de servir seul ou avec un coulis aigre de fruits de la passion, de fruits rouges ou de myrtille.

Logistique: 16 pièces par carton  
DLC: 24 mois



## CHEESECAKE AU CHOCOLATE NOIR BÈLGE - 100 G

Un dessert avec de la "texture" surprenante, une parfaite harmonie entre des saveurs sucrées et salées et une onctuosité difficile à oublier, avec l'ajout de cacao belge pur.

### Suggestion du Chef:

1. Retirer de la boîte.
  2. Décongeler au réfrigérateur pendant 12 heures (0°C - 4°C) et servir
  3. Une fois décongelé, ne pas récongeler. Conserver au réfrigérateur (entre 0°C-4°C) et consommer dans les 5 jours suivantes.
- \* Température de consommation optimale : 10°C - 14°C
- \*\*Il est recommandé de servir seul ou avec un coulis aigre de fruits de la passion, de fruits rouges ou de myrtille.

Logistique: 16 pièces par carton  
DLC: 24 mois

# Luxury Tapas

13730 Santa Cruz de Mudela (Espagne)

info@luxurytapas.com

www.luxurytapas.com