



UNE PINCÉE DE

magie

Sysco[®]
Au cœur de
l'alimentation
et du service

SOMMAIRE

LE buffet cocktail	P.4
LES entrées	P.16
LES produits de la mer	P.32
LA volaille	P.48
LA viande	P.56
LES accompagnements	P.66
LES fromages	P.82
LES gourmandises	P.86

NOS MARQUES



TERRE & MER :
Produits bruts de qualité supérieure issus des meilleurs terroirs et sélectionnés par Christophe Haton, Meilleur Ouvrier de France 2011 Cuisine.



LA MAISON DES GOURMETS :
Produits authentiques issus des meilleurs savoir-faire.



CRÉATION BRIGADE :
Produits semi-élaborés ou élaborés de qualité supérieure créés par des chefs.



LE COLLECTIF DU GOÛT :
Les incontournables de la restauration collective avec des recettes simples qui ont du goût.



SYSCO® PREMIUM :
Produits d'un niveau de qualité supérieur au marché.



SYSCO® CLASSIC :
Produits sélectionnés chez nos fournisseurs ou développés dans nos ateliers pour vous garantir la qualité Sysco® à des prix compétitifs.



SYSCO® ESSENTIALS :
Produits simples et économiques pour disposer du meilleur rapport qualité-prix.



LES ATELIERS DU GOÛT :
Produits fabriqués dans les ateliers de Bretagne, Charente ou Normandie.

LES LABELS QUALITÉ



MA RÉGION SES TERROIRS



IGP SO : Origine certifiée Sud-Ouest.



IGP : Indication Géographique Protégée.



AOP : Appellation d'Origine Protégée.



LABEL ROUGE : Garantie de qualité supérieure.



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PÊCHE ET AQUACULTURE RESPONSABLES : Produits écolabellisés ou répondant aux critères de durabilité définis avec des ONG expertes partenaires de Sysco® France.



MSC-C-50927 : Produits conformes au référentiel mondial MSC pour la pêche durable : www.msc.org/fr.



VIANDE BOVINE FRANÇAISE



VOLAILLE FRANÇAISE



VIANDE DE VEAU FRANÇAISE



VIANDE DE PORC FRANÇAISE



FOIE GRAS DE FRANCE



MAGRET DE FRANCE



PRODUIT DE FRANCE



AGNEAU D'ÉCOSSE



HVE : Haute Valeur Environnementale.

AUTRE



ORIGINE FRANCE



VÉGÉTARIEN



VÉGAN / VÉGÉTALIEN



LACTO-OVO VÉGÉTARIEN

S

SURGELÉ

F

FRAIS

C

CRÈMERIE

E

ÉPICERIE

G

GLACE



NOUVEAU PRODUIT



PRODUIT EXCLUSIVEMENT CHEZ SYSCO®



PRODUIT DISPONIBLE DU 01.11.2024 AU 05.01.2025



édito

Un catalogue spécialement conçu pour vous aider à sublimer vos menus festifs et ravir vos clients. Nous avons sélectionné pour vous une belle gamme de produits raffinés, de l'entrée au dessert, bruts et élaborés, de saison et festifs. Faites la différence avec des produits uniques que vous trouverez exclusivement chez Sysco® ! Inspirez-vous des recettes concoctées par nos chefs pour offrir à vos clients des moments de fêtes inoubliables, empreints de convivialité et de partage.

Vivez la magie des fêtes avec Sysco® !

LE buffet cocktail



LA RECETTE SUR
SYSCO.FR



OLIVIER FLEURET
CONSEILLER CULINAIRE
CHEZ SYSCO® FRANCE

TRIO DE BOUCHÉES FESTIVES

S76707 Foie gras de canard cru éveiné extra gastronomique **S77229** Cubes de butternut grillé | **S77293** Pain nordique | **C82816** Fromage fouetté ail et fines herbes - Mme Loik
E14181 Pipette condiment à base de vinaigre de vin saveur mangue | **E14196** Morceaux de meringue
E18487 Encre de seiche | **E18294** Graines de sésame complet grillé BIO | **E10003** Chou à garnir



1



2



3



4

COUPS DE CŒUR

① Croquette au jambon ibérique

S78168 | Préparation à base de jambon ibérique enrobée de chapelure. 35 g env. | 1 bt x 500 g

② Mini-burger au saumon

S77215 | Briochette fourrée au saumon fumé et fromage au raifort. 11,5 g | 1 ct x 2 pl x 20 pc

③ Plateau de canapés salés apéritif

S74321 | 8 variétés : chèvre-tomate marinée-basilic, poulet concombre-tomate-herbes, bloc foie gras-pomme-framboise-pistache, crème citron-saumon fumé sésame piment-aneth, bresaola-fromage frais-roquette-basilic, poivron de piquillo-fromage frais-amande-ciboulette-basilic, crevette-crème-moutarde-paprika, avocat-saumon-saumon fumé-citron. 10 g env. | 1 ct x 1 pl x 56 pc

④ Mini-chou popcorn

S60392 | Fourrage à base de crème arôme popcorn, cœur caramel, couverture saveur chocolat avec des pièces de nougat au goût de popcorn. Ø 3,8 cm. 18 g env. | 1 ct x 2 kg



①

②



③



④



⑧



⑤



⑥



⑦



Créez & composez

6
*



⑨



⑩



⑪



⑫



⑬

LES BASES | SALÉES À GARNIR

① Pain surprise à garnir

S78044 | Pain de seigle sans croûte.
1,05 kg | 1 ct x 3 pc

② Mini-navette nature

S71508 | Pain brioché. 15 g | 1 ct x 50 pc

③ Mini-burger 5 graines

S77214 | Bun parsemé de graines de sésame, lin jaune, millet, pavot et tournesol. 13 g | 1 ct x 54 pc

EXISTE AUSSI : MINI-BURGER À GARNIR

S73232 | 7 g | 1 ct x 280 pc

④ Mini-fond coquille sépia

E19446 | Pâte brisée, au beurre.
Colorée au charbon végétal, goût neutre.
L 6,7 x l 3,2 cm. 4 g | 1 ct x 84 pc

⑤ Mini-blini au froment

S74302 | Froment, lait frais, œuf frais et beurre.
Ø 4,5 cm. 5 g | 1 ct x 2 st x 120 pc

⑥ Les mini-fonds de tartelette cuits

S74110 | ROND

Pâte pur beurre foncée à la main. Ø 3,3 cm.
6 g | 1 ct x 210 pc

S74111 | CARRÉ

L 3,2 x l 3,2 x h 1,4 cm. 6 g | 1 ct x 216 pc

⑦ Mini-fond de tartelette salé en forme de cocotte

E16654 | Ø 5,1 cm. 1 ct x 180 pc

⑧ Mini-pita

S60402 | Ø 6 cm env. 17 g env. | 1 ct x 4 st x 1 kg

⑨ Assortiment de plaques de pain de mie et viennoiserie 4 couleurs

S72197 | Tomate, épinard, maïs violet et nature.
L 40 x l 30 cm. 250 g | 1 ct x 20 pq

⑩ Mini-bouchée au beurre

E10004 | 6,19 g | 1 ct x 1,46 kg

⑪ Mini-fond tartelette salé rond

E19444 | Au beurre. Ø 3,8 cm.
6,6 g | 1 ct x 5 pl x 40 pc

⑫ Mini-bun noir aux graines

S60400 | Ø 5,5 cm. 25 g | 1 ct x 1 st (120 pc)

⑬ Mini-pain bao précuit

S60401 | Ø 8 cm. 30 g | 1 ct x 2,4 kg (80 pc)

EXISTE AUSSI À LA GAMME :

Pain suédois nature rond

E16785 | Ø 15 cm. 50 g | 1 st x 10 pc

LES PÂTES | & FONDS

LES PAINS | POUR SNACKS FROIDS & CHAUDS

Cocktail végétarien



① Mini-taquito mexican style

S79351 | Roulé, garni de riz et légumes. Préfrit. 20 g | 1 st x 1 kg

② **nouveau** Mini-chou tartufata au parmesan

S39739 | Crème tartufata au parmesan et à la truffe, crumble. Ø 3 cm env. 9,5 g env. | 1 bt x 70 pc

création brigade

③ **nouveau** Assortiment de bouchées focaccia végétariennes

S39753 | 4 variétés (4 pièces) : guacamole-pickles d'oignon, crème fromagère au chèvre-poivron, houmous carotte-curry, sauce pesto rosso-olive. 25 g | 1 ct x 2 pl x 16 pc

création brigade

④ Mini-samosa aux légumes

S75863 | Galette de blé, farce oignon, carotte, maïs et petit pois. 25 g env. | 1 ct x 4 st x 700 g

EXISTE AUSSI À LA GAMME:

nouveau EXCLU Sysco!

Pain surprise végétarien

S39743 | 5 variétés (10 pièces) : kipti poivron-feta, caviar de tomate-capre-olive, légumes façon achard, carotte rôtie-miel-thym, houmous-fève de soja-gingembre-citron confit. 850 g | 1 ct x 3 pc

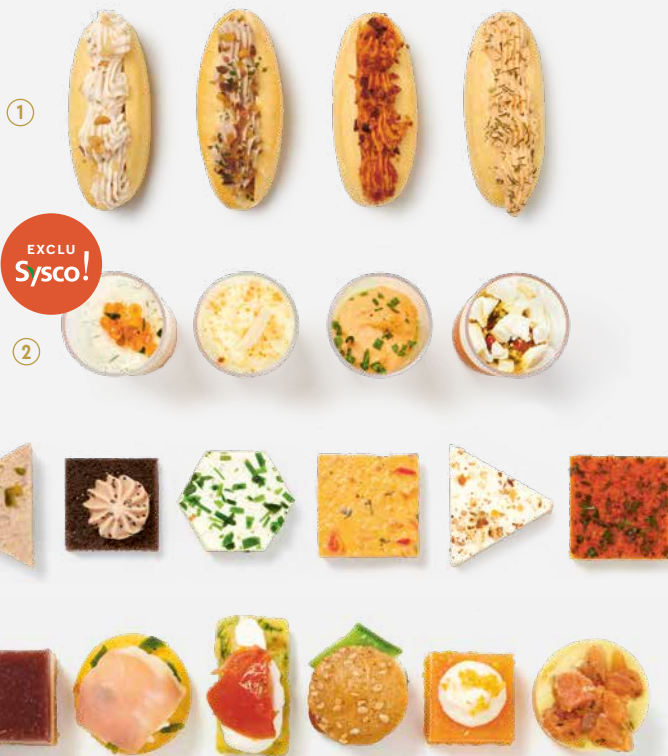


création brigade

EXCLU Sysco! Mini-éclair végétarien

S77216 | 4 variétés : carotte-carvi-pavot bleu-sésame blanc, champignons-cèpe-topping duxelles, parmesan-chèvre-pesto vert, pavot bleu-houmous-citron confit. 1 ct x 2 pl x 24 pc

création brigade



LE BUFFET COCKTAIL


Les bouchées prêtes à servir



① ASSORTIMENT DE NAVETTES

S77625 | 4 variétés : saumon-décor aneth, mousse de canard-décor champignons, échalote-thon-poivronnade-décor poivron, fromage-décor noix. 15 g env. | 1 bt x 40 pc

② VERRINES COCKTAIL ASSORTIES

S76710 | 4 variétés : salade de fèves aux tomates marinées-crèmeux parmesan-copeaux de parmesan, saumon fumé mariné à la ciboulette-crèmeux acidulé à l'aneth-décor œuf de truite, mini-ratatouille acidulée-marinade de poivron au pesto-crumble de chèvre, crumble "tex mex"-guacamole effeuillé de cabillaud aux herbes. 28 g env. | 1 ct x 2 bt x 2 pl x 16 pc 


③ ASSORTIMENT DE CANAPÉS TRAITEUR

S75589 | 7 variétés : cabécou-noix, tartare de saumon-graines de pavot, fromage blanc, poivron rouge-préparation à base de tomate, fromage ail et fines herbes, mousse de canard au porto-graines de pavot, préparation à base de tomate et persil, rillettes de canard-pistache. 5/6 g env. | 1 ct x 140 pc

④ PLATEAU DE CANAPÉS PRESTIGE

S74931 | 6 variétés : fromage de chèvre-tomate marinée, cheesecake à l'avocat-saumon, mousseline carotte-houmous, mini-burger crème coriandre-yuzu-pois gourmand, biscuit-crèmeux au bloc de foie gras-figue, cake aux carottes, fromage et jambon sec. 12 g env. | 1 ct x 1 pl x 54 pc


⑤ PITAS COCKTAIL

S77598 | 4 variétés (4 lignes de 7 pièces) : pita aux épices-rillettes de saumon, pita nature-fromage frais à la provençale, pita épinard-crème à l'aneth-œuf de truite, pita tomate-crème ail et fines herbes. 11 g | 1 bt x 56 pc 

⑥ MINI-MUFFIN COURGETTE-TOMATE FOURRÉ BOURSIN® AIL ET FINES HERBES

S60015 | Décor : pépites de courge. 28 g env. | 1 ct x 42 pc 

⑦ PLATEAU NAVETTES GARNIES

S60146 | 3 variétés, sur plateau : poulet-fromage-mayonnaise-curry, saumon fumé-aneth-citron-fromage, fromage-courgette-thym. L 6 x h 3 cm. 14 g | 1 ct x 4 pl 

EXISTE AUSSI À LA GAMME :

EXCLU Sysco! MINI-LUNCH ASSORTI


S70083 | 3 variétés de mini-sandwichs (pain brioché) : saumon atlantique fumé-aneth-mousseline citronnée-décor graines de pavot, tomate confite-fromage frais-décor herbes de Provence, bacon-moutarde à l'ancienne-ciboulette-décor aux 3 céréales (sésame, lins jaune et brun). L 8,8 x l 3,6 x h 3 cm. 30/35 g | 1 bt x 18 pc 

⑧ MINI-SANDWICH POLAIRE

S60393 | Pain polaire, tartares de saumon fumé et concombre, raifort et aneth. 20 g | 1 ct x 64 pc

& pains surprises !

⑨ PAIN SURPRISE

S77599 | 5 variétés de sandwichs (5 couches de 12 sandwichs) : noix de jambon salée séchée sur beurre nature, mousse de canard, saumon fumé sur beurre au citron, rillettes d'oie, fromage de Comté sur beurre à la pistache. 1,25 kg | 1 ct x 2 pc 

⑩ CUBE POLAIRE SURPRISE

S76692 | 2 variétés : truite fumée-crème de moutarde au raifort, fromage frais-œuf de truite. 600 g | 1 bt x 2 pc



Plateau cocktail saumon

S77765 | 5 variétés : saumon-sauce japonisante-blini aux graines de pavot, tzatziki-saumon fumé aux baies roses-blini à la polenta, délice de saumon-graines de soja-œuf de truite-moelleux citronné, entremets au saumon façon opéra, chiffonnade de saumon fumé-crème ciboulette-pain de mie aux épinards. 11 g env. | 1 bt x 35 pc



Plateau tapas

S77689 | 4 variétés, sur pain focaccia : jambon Serrano-olive noire-concassée de tomate-sablé au parmesan, manchego-tomate confite-crème basilic-huile d'olive-roquette, pancetta-poivron de piquillo-crème d'aubergine-huile d'olive-roquette, comté-tomate cerise-crème fromage moutardée et épices. 26 g env. | 1 ct x 2 pl x 16 pc



Briochette au bloc de foie gras

S77968 | Garniture au bloc de foie gras de canard, topping chapelure. Prêt à l'emploi sur plateau carton. 14 g env. | 1 bt x 600 g



Plateau cocktail bistrot

S77967 | 4 variétés : jambon Serrano-fromage frais-poivron de piquillo-graines de sésame-pain mie noir, caviar de tomate-rondelles de chèvre-pesto-tomate cerise marinée-pain de mie tomate, rillettes d'oe moutarde à l'ancienne-amande entière-petit pois sec-pain de mie noix, fromage frais miel moutarde-saucisse sèche-cornichon. 11 g | 1 ct x 48 pc



Plateau de mini-sandwichs gourmands

S77828 | 4 variétés : mini-navette briochée sésame-délice de saumon fumé-concombre, mini-finger pain aux noix-crème de brie-timbre de noix de jambon, chou craquelin au parmesan-légumes grillés-pesto-mozzarella-roquette, pain tomate-paprika-fromage frais-chorizo-poivron de piquillo-timbre de manchego. 21 g env. | 1 bt x 20 pc



Plateau mini-bagels

S76693 | 3 variétés : saumon fumé, tomate-parmesan, crème-fromage frais-ciboulette. Décor : graines. Ø 4,5 cm env. h 3 cm env. 14 g env. | 1 bt x 1 pl x 48 pc



Canapés cocktail prestige

S39624 | 6 variétés : moelleux fromage crémeux-noix-comté, moelleux canneberge-crèmeux raifort-œuf de truite, pain mais-foie gras de canard-griotte, blini crème à l'orange-saumon fumé, pain fougasse tomate-fromage frais-tomate confite, pain complet aux graines-crèmeux fromage frais-poivron-bresaola-parmesan. 10 g env. | 1 bt x 48 pc



Mini-cheeseburger gourmand

S60398 | Steak de bœuf, sauce sweet barbecue et crème cheddar à la poitrine fumée. Ø 3,5 cm. 19 g env. | 1 ct x 2 pl x 24 pc



Assortiment de mini-quiches

S76694 | 5 variétés, pâte pur beurre : champignons-ail-persil, saumon-aneth, tomate-chèvre-basilic, légumes, fromage-lardon. 18 g | 1 ct x 5 pl x 25 pc



①

EXCLU
Sysco!

②



③

EXCLU
Sysco!



LE BUFFET COCKTAIL

Les bouchées chaudes

④



⑤



⑥



⑦



⑧



① **nouveau**

Mini-croque-monsieur truffé

S39764 | Pain de mie, jambon cuit standard, emmental et préparation à base de spécialité fromagère et brisures de truffe d'été, aromatisé saveur truffe.
11 g | 1 bq x 24 pc

② Mini-chou croquant à l'escargot de Bourgogne

S77834 | Surmonté d'un crumble emmental, brioche, escargot de Bourgogne et préparation type beurre persillé légèrement aillé. Ø 4 cm.
12 g | 1 bt x 2 st x 24 pc

③ Assortiment de bouchées dégustation

S77500 | 7 variétés (x4) : bouchée savoyarde, bouchée à la provençale, mini-gougère à l'emmental, mini-croque-monsieur, briochette d'escargot, briochette à l'arlésienne (brunoises de courgette cuisinée et mozzarella), mini-clafoutis de Saint-Jacques (cuisinée à la tomate, courgette et crème).
14 g | 1 bt x 56 pc

④ Mini-feuilletés apéritifs à cuire

S78119 | 4 variétés : allumette basilic, hexagone provençal, carré tapenade, allumette fromage. 8/14 g | 1 ct x 184 pc

⑤ Mini-tartelettes apéritives briochées

S77618 | 4 variétés : mini-pizza au fromage de chèvre, tartelette emmental, tartelette comté-noix, tartelette au saumon fumé-épinard. 14 g env. | 1 bt x 142 pc env.

⑥ Mini-feuilleté saucisse

S60386 | Sauce moutarde, saupoudrage graines de pavot. 20 g | 1 ct x 140 pc

⑦ Assortiment apéritif cru

S74323 | 4 variétés de feuilletés : saucisse, saumon, emmental et tomate-basilic.
12 g env. | 1 ct x 4 st x 60 pc

⑧ Plateau de mini-cheeseburgers


S77887 | Steak de bœuf VBF.
Ø 4 cm. 19 g env. | 1 bt x 2 pl x 24 pc

EXISTE AUSSI : PLATEAU DE MINI-BURGERS AU BLOC DE FOIE GRAS

S72192 | Briochette au sésame, bloc de foie gras et confit d'oignon.
15 g | 1 ct x 2 pl x 20 pc



Bouchée façon arancini au pistou cuite

S37824 | Préparation à base de riz, d'aubergine, de parmesan et basilic. Panée, préfrite puis cuite à cœur. 40 g env. | 1 ct x 5 kg 

AU FROMAGE



Bouchée brie

S60373 | Farce à base de brie, chapelure avec des herbes de Provence. Ø 4 cm env. 20 g | 1 ct x 5 kg



Cheddar donut

S60371 | 30/35 g
1 ct x 4 st x 1 kg (28 pc mini.)




Bouchée camembert

S72101 | Moelleuse. Chapelure croustillante. 20 g | 1 st x 1 kg

À LA CREVETTE



Croustillant de gambas

S77651 | Queue de crevette crue Penaeus vannamei, enrobée d'une panure herbes et céréales. Préfrite. Issu d'une filière certifiée Aquaculture Responsable (BAP). 26/30 pc/lb | 1 bt x 1 kg 




Crevette Torpédo

S72170 | Queue de crevette décortiquée, enrobée de panure. Préfrite et surgelé individuellement. Simple congélation. 26/30 pc/lb | 1 bt x 1 kg



Trio de croustillants de crevettes préfrit

S77487 | 3 variétés : crevette entière filo, mini-aumônière de crevette (à base de chair de crevette), samoussa de crevette entière assaisonnée et haricot mungo. 13 g env. | 1 ct x 153 pc env. 



Mini-moelleux chocolat

573904 | Cœur coulant chocolat. 30 g | 1 ct x 45 pc

Chouquette crème

576796 | Ø 4,5 cm env. - h 3,5 cm env.
18,5 g env. | 1 ct x 2,5 kg



EXCLU
Sysco!

Mini-cannelé de Bordeaux

578144 | 17 g | 1 ct x 200 pc

EXISTE AUSSI : MINI-CANNELÉ

571232 | 16 g | 1 ct x 150 pc

Les bouchées sucrées

Assortiment de macarons
notes gourmandes

579397 | 6 variétés : caramel à la pointe de sel,
orange confite, noix de coco, figue, citron façon lemon curd
et chocolat gianduja. 13 g env. | 1 ct x 4 bt x 36 pc



Assortiment de guimauves

573221 | 4 variétés (1 sachet par parfum) : citron aux éclats de meringue, framboise
avec brisures de framboise, myrtille, pêche-abricot. 12,5 g | 1 ct x 4 st x 20 pc



EXCLU
Sysco!

Mini-baba
bouchon au rhum

577679 | Ø 4,2 cm. 28/42 g | 1 ct x 35 pc



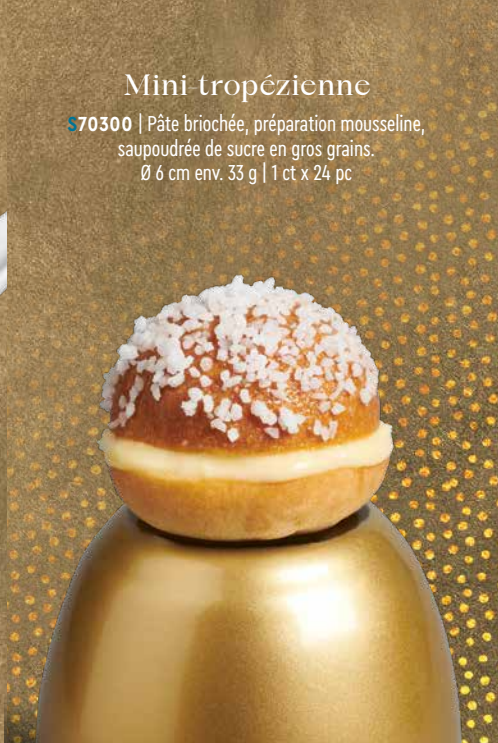
Mini-gaufre de Liège

\$76956 | Au sucre perlé.
15 g | 1 st x 50 pc



Choco trésor

\$76328 | Chou, crème à la pâte noisette, enrobé de cacao et éclats de noisette caramélisée. 19 g env. | 1 ct x 132 pc



Mini-tropézienne

\$70300 | Pâte briochée, préparation mousseline, saupoudrée de sucre en gros grains.
Ø 6 cm env. 33 g | 1 ct x 24 pc



Mini-fondant chocolat cœur framboise

\$75566 | 30 g | 1 ct x 40 pc



Mini-muffin chocolat noisette

\$77829 | Base moelleuse au chocolat, pépites de chocolat et préparation chocolat-noisette. Dans une tulipe papier marron. 26 g env. | 1 ct x 42 pc



EXISTE AUSSI : DUO DE MINI-MUFFINS

\$75843 | 21 muffins nature fourrés au caramel au beurre salé avec décor pralin et 21 muffins chocolat aux pépites de chocolat fourrés au chocolat aux noisettes. 26 g | 1 ct x 42 pc



Mini-Tatin

\$76327 | Pâte pur beurre. Pomme confite au caramel. Ø 6 cm. 33 g | 1 ct x 48 pc



Mini-fondant à la châtaigne

\$70392 | Cœur fondant de châtaigne et brisures de marron glacé. Moelleux.
30 g | 1 ct x 3 st x 12 pc



Mini-financier

\$79832 | Pur beurre. Cuit. L 6,5 cm.
15 g | 1 ct x 80 pc

Les bouchées sucrées



Plateau de mini-choux

S73222 | 6 variétés de choux garnis à base de crème pâtissière vanille, chocolat-passion, citron yuzu, noisette, chocolat et caramel au beurre salé.
17 g env. | 1 ct x 54 pc

création
système



Plateau mini-moelleux

S39498 | 8 variétés de 7 mini-cakes : noisette, chocolat, amande et griotte, amande caramel et noix, amande et noix de coco, amande et orange, pistache, amande caramel et poire. 12,5 g | 1 pl x 56 pc

Sysco
Classic



Plateau douceurs de France

S39160 | 6 variétés sur plateau : sablé-crème au caramel, financier à la châtaigne-crèmeux marron au rhum, entremets pomme-cassis, brownie ganache-chocolat, sablé-compote pomme-mangue-fruit de la passion, moelleux 4 épices-crèmeux à la vanille. 14 g env.
1 bt x 2 pl (52 pc)

création
système

Assortiment mini-douceurs en verrines

S39937 | 4 variétés : mangue-passion, chocolat-chantilly, vanille-pomme-caramel, framboise-crème brûlée.
29,5 g env. | 1 bt x 24 pc

création
système



Assortiment de macarons

S76574 | 6 variétés : chocolat, vanille, pistache, café, citron, framboise. 12 g env. | 1 bt x 72 pc

création
système



Assortiment de mignardises

S39492 | 9 variétés : 6 tartelettes au citron, 9 entremets au café et au chocolat, 6 cakes à l'amande et à la framboise, 5 mini-éclairs au café, 5 mini-éclairs au chocolat, 8 entremets au nougat décor pistache, 6 tartelettes au chocolat gianduja décor noisette, 6 tartelettes à l'abricot, 6 choux au praliné.
14 g env. | 1 bt x 57 pc

Sysco
Classic



Les indispensables



nouveau

Coquille de présentation

C81409 | Coquille d'œuf blanche naturelle percée, vidée, nettoyée et traitée thermiquement. À usage unique. Ø 3 cm. 5 g | 1 ct x 60 pc

EXISTE AUSSI : COQUILLE SAINT-JACQUES VIDE

E16188 | 56 g | 1 ct x 250 pc

Pour dresser facilement une préparation sur une plaque de cuisson ou dans un fond de tartelette sucré !



1



2



3



4



5



6



7



8

① Squeeze vide

E15440 | En polyéthylène. 700 ml | 1 pk x 12 pc 

② Flûte élégance

E15480 | Composée de copolyester. Ø 6,2 cm - h 20 cm. 170 ml | 1 ct x 12 pc

③ Les plateaux traiteur noirs

En carton contrecollé d'un film noir sur une face. 1 st x 25 pc
E15779 | L 28 x l 19 x h 6,5 cm

E15454 | L 42 x l 28 x h 6,75 cm

④ Les poches pâtisseries jetables

E15175 | En boîte distributrice plate. L 52 x l 27 cm. 1 pc x 100 pc

E15997 | En boîte distributrice en rouleau. L 65 x l 35 cm. 1 bt x 100 pc

⑤ Douille pour poche pâtissière

E15999 | 24 embouts en acrylique. 1 bt x 24 pc 

⑥ Bol tulip

E15489 | Fabriqué avec de la pulpe de canne blanche. Ø 5,7 cm - h 3,9 cm. 70 ml | 1 st x 50 pc

⑦ Assiette kanopée

E15488 | Fabriquée avec de la pulpe de canne blanche. L 10 x l 10 x h 2 cm. 1 st x 50 pc

⑧ Verrine en forme de goutte

E15492 | Fabriquée avec de la pulpe de canne blanche. L 10,5 x l 5,2 x h 3 cm. 1 st x 100 pc

LES entrées







LA RECETTE SUR
SYSCO.FR



OLIVIER FLEURET
CONSEILLER CULINAIRE
CHEZ SYSCO® FRANCE


DÉCLINAISON DE FOIE GRAS

\$71800 Foie gras de canard cru en escalopes IGP SOI  
\$70884 Pain aux fruits spécial foie gras recette Lenôtre 
17517 Pickles de maïs | **17125** Spéculoos concassé 




COUPS DE cœur

① Aumonière croustillante de gambas

\$77678 | Pâte à filo, juliennes de courgette, carotte, poireau et oignon poêlés, crevette crue marinée et assaisonné avec de l'huile d'olive, du gingembre frais et de la menthe fraîche. 80 g env. | 1 ct x 3 bt x 8 pc 


② Lardo di Colonnata IGP

F41398 | Lard blanc de porc, relevé d'épices et herbes aromatiques. 2,5 kg env. | 1 pc 

③ Salade de Saint-Jacques et écrevisses de Louisiane aux éclats de mandarine

F42691 | Zygochlamys patagonica. Noix de Saint-Jacques sans corail, queue d'écrevisse, surimi et éclats de mandarine, sauce à la bisque de homard et crème. 1 bq x 1,5 kg  

④ Opéra au saumon atlantique

\$77497 | Pain de mie malté, farce de saumon type rillettes, fèves de soja et couche de fromage frais et mascarpone, le tout recouvert d'une tranche de saumon fumé. L 7,6 x l 3,9 cm. 70 g | 1 ct x 35 pc 

Le foie gras cru

1



2



3



	Code		Origine	Calibre	UMC	Marque / label
① ESCALOPES	S36840		France	40/60 g	1 ct x 2 st x 20 pc	 
	S71800			50 g	1 st x 20 pc	 
	S70339		Union européenne	20/70 g	1 st x 1 kg	
② DÉVEINÉS	S76707	Extra gastronomique	France	350/450 g	1 ct x 4 kg (10 pc env.)	 
	S72832			4 kg	1 pc	 
	S77885	Extra gastronomique	Union européenne	450/550 g	1 ct x 10 pc	
	S70338	Extra restauration		s/v. 400/700 g	1 ct x 5 pc	
	S79957	1 ^{er} choix	France	350/750 g	1 ct x 4 kg (7/8 pc env.)	
	S39355			450/700 g	1 ct x 8 pc	 
	S77886		Union européenne	s/v. 450/700 g	1 ct x 10 pc	
	S39095		France	500 g	1 ct x 6 pc	 
③ ENTIER	S38211	Second choix	Union européenne	s/v. 300/800 g	1 ct x 5 kg (10 pc)	

Le foie gras cuit



	Code	Libellé	Calibre	UMC	Marque / label
① EN BLOC	S73257	ÉDITION SPÉCIALE FÊTES Tranché, relevé au porto blanc cuit	30 g	1 ct x 2 bq x 900 g (30 tr.)	
	F47895	Sans morceaux mi-cuit	400 g	1 bt	
	F11945	30 % morceaux mi-cuit			
	F46880		1 kg		
② EN TERRINE	F40416	nouveau ÉDITION SPÉCIALE FÊTES Au rhum, forme trapèze IGP SO	500 g	1 bq	
	F49821	ÉDITION SPÉCIALE FÊTES Aux 2 poivres (Madagascar et Maniguette) cuit			
	F42082	Marbré au porto, 100 % morceaux IGP SO			
	F43432	Bloc de foie gras de canard mi-cuit	1 kg	1 bt	
	F41084	Bloc de foie gras de canard forme trapèze IGP SO			
③ EN LOBE	F47627	À la fleur de sel et au poivre sichuan IGP SO	480 g	1 pc	

Le foie gras élaboré & co.

① Alliance de foie gras de canard mi-cuit aux figues

F48422 | 100 % morceaux. 1 bq x 1 kg

② Marbré de volaille

F43407 | Haut de cuisse de poulet avec peau, foie gras de canard et Sauternes. 1 bq x 1 kg

Découvrez page 60 notre nouveauté produit **F42518 Boudin blanc gourmand** fourré de morceaux de foie gras !



1



2



1



2



3

① Préparation pour ganache au foie gras de canard

F41194 | 50 % de foie gras de canard. 1 st x 500 g

② Pipette condiment à base de vinaigre de vin saveur mangue

E14181 | Saveur aigre-doux avec des notes de mangue. 250 ml | 1 pc x 300 g

③ Flocons de sel fumé

E16982 | 1 se x 500 g

④ Pain aux fruits spécial foie gras recette Lenôtre

S70884 | Raisins secs, noisettes et abricots sec. Précuit en four à sole. L 20 cm. 180 g | 1 ct x 20 pc

⑤ Les pains ronds pour toasts

Tranché fin. Ø 6,7 cm. 1 st x 250 g (36 tr.) E19996 | NATURE

E19997 | BRIOCHÉ

⑥ Pain d'épices en tranches

E16277 | 500 g | 1 ct x 12 pc



4



5



6

MAISON
BOLARD

CHARCUTIERS PÂTISSIERS CRÉATEURS

① **nouveau**

**Poulet à la
crème de Bresse
et aux morilles**

F40455 | Viande de poulet, crème de Bresse AOP, morilles et vin jaune. Présence de foie gras. 1 pc x 2 kg env.

② **Pintade
aux morilles et
champignons noirs**

F43410 | Viande de porc, farine de blé, viande de pintade, foie de poulet et maigre de canard, gras de porc, morille, pistache, graisse de canard, champignons noirs. 1 pc x 2,35 kg

EXISTE AUSSI À LA GAMME :
**BLANC DE POULET
À LA MOUTARDE
À L'ANCIENNE**

F43168 | Blanc de poulet mariné au madère, sauce à la moutarde et au citron, gelée à partir d'un bouillon de volaille maison. Pâte en margarine certifiée RSPD. 1 pc x 2,4 kg env.

③ **Lapin
aux noisettes**

F43411 | Viande de porc, farine de blé, viande de lapin marinée au vin blanc et aromatisée au romarin, viande de poulet, gras de porc, noisette, foie de lapin. 1 pc x 2,33 kg

④ **Pyramide des
saveurs décongelée**

F43496 | Viande de porc, farine de blé, pistache, beurre et gelée. 1 pc x 2,1 kg

⑤ **Richelieu**

F43409 | Viande de porc, farine de blé, pistache, foie de poulet et maigre de canard, graisse de canard. 1 pc x 2,28 kg

EN TRANCHES :

⑥ **nouveau**

**Oie aux aïrelles
tranché**

F40451 | 70 g | 1 ct x 2 pc x 22 tr.

Les pâtés en croûte

ÉDITION
SPÉCIALE
fêtes

nouveau
nouveau

ÉDITION
SPÉCIALE
fêtes

EXCLU
Sysco!

La charcuterie

LES TERRINES

En terrine en grès. 2 kg env. | 1 pc

Lièvre au morgon

F42077 | Viandes de lièvre et porc français, cuisinées au morgon avec des champignons de Paris.

ÉDITION SPÉCIALE FÊTES

Chevreuril sauvage au Madiran

F42273 | Viandes de chevreuil et porc français (gras, gorge, foie) et alcool dont madiran.

ÉDITION SPÉCIALE FÊTES

Sanglier sauvage aux fruits d'automne

F42078 | Viandes de sanglier et porc, cuisinées avec des marquants de noix et marrons.



Lomo ibérico cebo de campo (demi)

F43258 | Longe de porc ibérique, sel marin, paprika, ail, arôme naturel. Affiné 105 jours minimum. 800 g env. | 1 pc

22



Jambon Gran Reserva Duroc de Batallé

F40176 | Désossé, séchage 15 mois minimum. 5 kg env. | 1 pc



Demi-jambon ibérico cebo de campo

F43257 | Désossé, découenné, partiellement dégraissé. Affiné 30 mois minimum. 1,8/2,2 kg | 1 ct x 2 pc



Jambon ibérico cebo de campo assiette

F43261 | Affiné 30 mois minimum. 80 g | 1 ct x 10 pc



Magret de canard fumé entier IGP SO

F42428 | s/v. 250/430 g | 1 pc

EXISTE AUSSI PRÉTRANCHÉ :

MAGRET DE CANARD FUMÉ IGP SO

F44315 | Sous atmosphère. 250 g | 1 pc



Mousse de canard supérieure

F11019 | Graisse et foie maigre de canard. 2,7 kg env. | 1 pc



Mousseron de canard en rouleau

F11257 | Foie, graisse et viande de canard. Décor : gelée de glaçage. 1 kg env. | 1 pc



1



2



3



4



5

La charcuterie à la truffe d'été

① Jambon sec aromatisé à la truffe d'été (1,2 %)

F43433 | Jambon cru, désossé et farce à la truffe d'été. 7,3 kg | 1 pc

② Jambon cuit aromatisé à la truffe d'été (1,2 %) en tranches

F43417 | Cuisse de porc, truffe d'été et sel. 31 g | 1 bq x 250 g (8 tr.)

③ Demi-jambon cuit avec couenne aromatisé à la truffe d'été (1,2 %)

F42463 | Tuber aestivum vitt. - truffe d'été. 3,8 kg env. | 1 pc

④ Mortadelle aromatisée à la truffe d'été (1,2 %)

F43414 | Viande de porc, estomac de porc, truffe d'été et sel. Ø 19 cm. 1 pc x 2,5 kg

⑤ Saucisson sec aromatisé à la truffe d'été (2 %)

F43235 | Viande de porc et Tuber aestivum vitt. - truffe d'été. 240 g | 1 ct x 12 pc

Les bases froides

LES TARTINABLES



Recette clean :
sans conservateur
ni colorant, ni additif.
En barquette refermable
pour plus de praticité !

nouveau

Tapena aux champignons et cèpes

F43462 | 500 g | 1 ct x 6 pc

24



① Rillettes aux 2 saumons atlantique

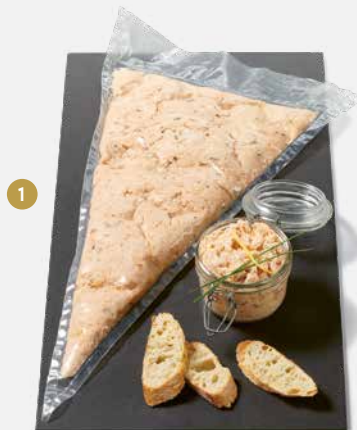
F42460 | Saumons nature et fumé, crème fraîche et fromage blanc. 750 g | 1 ct x 2 pc

② Lobster sensation

S38099 | Chair de homard et protéines de poisson blanc. Simple congélation. 907 g | 1 st

③ Purée d'avocat

S77142 | Avec morceaux. 1 ct x 10 st x 1 kg



1



2



3



Tartare de saumon en poche

S75547 | Saumon Salmo salar en petits cubes, qualité sans arêtes, assaisonné de jus de citron et d'aneth. Simple congélation. s/v. 300 g | 1 ct x 6 pc

Sous-vide en poche individuelle.

Les bases chaudes

POUR SUBLIMER L'ESCARGOT




1


① Beurre rouleau ail et fines herbes

\$6150 | 76 % de beurre à l'ail,
persil et échalote. 250 g | 1 pc

② Coque briochée à garnir

\$77900 | Ø 9 cm.
50 g env. | 1 ct x 36 pc 

③ Chair d'escargot de Bourgogne cuite

\$77089 | Helix pomatia. Calibre très gros.
Surgelé individuellement.
500 g | 1 st 

EXISTE AUSSI :

\$18043 | 1 bt x 120 pc env.

\$16756 | Helix Pomatia Linne, eau,
sel et arôme naturel de céleri.
96 pc/bt (PNE : 465 g) | 1 bt


④ Croûte à bouchée pur beurre à garnir


\$40358 | Pâte feuilletée pur beurre,
cuite. 50 g | 1 ct x 2 bt x 15 pc

⑤ Les escargots de Bourgogne

Helix pomatia.

\$43218 | Belle grosseur. Au beurre AOP
d'Isigny. Cuisiné, présenté en coquilles.
1 st x 60 pc

\$76613 | Belle grosseur. Chair d'escargot
de Bourgogne Label Rouge préparée
dans une pommade au beurre extra-fin,
cuisinée à l'ail et au persil.
8 g env. | 1 ct x 6 st x 48 pc 

\$78550 | Très gros. 8,8 g | 1 st x 48 pc 

\$77019 | Belle grosseur.
Préparé à la bourguignonne.
384 g | 1 st x 48 pc



2

EXCLU
Sysco!



3



5



4

25

*

Les tourtes & feuilletés

LES INDIVIDUELS

① Tourte épinard-escargot

F43475 | Pâte brisée, farce épinard, escargot et champignons.
Ø 9 cm - h 5 cm. 120 g | 1 bq x 6 pc

② Tourte ris de veau-foie gras

F43476 | Pâte brisée, farce ris de veau, dinde, foie gras et champignons.
Ø 9 cm - h 5 cm. 120 g | 1 bq x 6 pc



EXCLU
Sysco!

③ nouveau

Bouchée feuilletée aux poissons et fruits de mer

S39786 | Pâte feuilletée, préparation de poissons, crevettes et moules du Pacifique, assaisonnée à l'estragon.
Cuite. 160 g | 1 ct x 18 pc

④ nouveau

Tourte aux fruits de mer

F43464 | En pâte brisée au beurre, farce crémeuse aux noix de Saint-Jacques, moules et crevettes.
Ø 9 cm. 120 g | 1 bq x 6 pc



À PARTAGER

Saumon en croûte traiteur

F42931 | Feuilleté pur beurre, poireau frais cuisiné, filet de saumon frais et sauce à la crème, et saumon fumé.
L 25 x l 15 cm. 1,6 kg | 1 ct x 1 pc





FIERS DE NOS ATELIERS

Les feuilletés & croustades

DES RECETTES EXCLUSIVES CRÉÉES
DANS LES ATELIERS DU GOÛT EN FRANCE.

UN SAVOIR-FAIRE INÉGALÉ

- Tour de main et gestes artisanaux reproduits à grande échelle grâce au savoir-faire des équipes de pâtisseries, boulangers et cuisiniers.
- Maîtrise du façonnage de la pâte, avec une réelle expertise technologique.

UN ATELIER AMBITIEUX ET ENGAGÉ

- 100 % de la farine issue de minoteries situées à moins de 100 km de l'atelier (blé français).
- Pour certaines références, substitution de l'huile de palme par du beurre pour toujours plus de goût.



EXCLU
Sysco!

1



EXCLU
Sysco!

2



EXCLU
Sysco!

3

27

*



ÉDITION
SPÉCIALE
fêtes

EXCLU
Sysco!

4

5

④ nouveau Feuilleté croissillon pintade-châtaigne

S39673 | Pintade cuite, châtaigne et champignons
(dont bolet et cèpe). Cru. 80 g | 1 ct x 35 pc

⑤ nouveau Feuilleté crevette et cabillaud, crème à l'estragon

S39677 | 2 queues de crevettes crues 26/30, cabillaud,
crème et estragon. Cru. 150 g | 1 ct x 30 pc

« Fabriqué dans notre Atelier du Goût de Barbezieux, notre conseiller culinaire a élaboré, un feuilleté gourmand au format et à la garniture généreuse (47 %).

À la façon d'une jalousie, son visuel laisse apparaître deux belles queues de crevettes entières déposées sur une sauce au cabillaud, au vin blanc et à l'estragon à la texture crémeuse et onctueuse. »



**NOURREDINE
OULD MOUSSA**
CONSEILLER CULINAIRE
CHEZ SYSCO® FRANCE

De la mer

EXCLU
Sysco!



Perle nacrée au saumon fumé

F42627 | Pâte perle, tapioca, quinoa rouge, saumon fumé et œuf de capelan, assaisonnés d'une sauce légèrement citronnée. 1 bq x 2,6 kg



Salade de perle marine aux œufs de truite

F42495 | Pâte, surimi et œuf de truite, assaisonnés au citron et persil. 1 bq x 2,6 kg

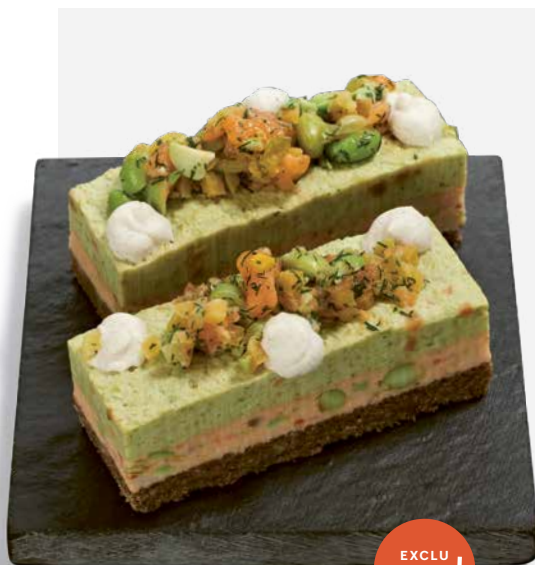


Cocktail de crevette

F42148 | Queue de crevette cuite décortiquée, surimi et sauce cocktail. 1 bq x 2,6 kg



28



Parfait à la truite et aux asperges

S77965 | Pain de mie malté, mousse à base de truite et fromage frais, et crème d'asperge (bavarois). Topping : cubes de truite fumée, légumes et fromage. 60 g | 1 ct x 21 pc



EXCLU
Sysco!

EXCLU
Sysco!



Tartare de Saint- Jacques et crème verte

S77560 | Zygochlamys Patagonica, Chlamys opercularis ou Chlamys Albidus - 50 % de Saint-Jacques. Assaisonné d'huile d'olive, de basilic et relevé d'un trait de jus de citron. Couche de crème de pois parfumée à la menthe douce. 90 g | 1 ct x 32 pc



Terrine de Saint-Jacques

F42287 | Poissons et noix de Saint-Jacques. 1,65 kg | 1 bq



Terrine de brochet et cœur écrevisse

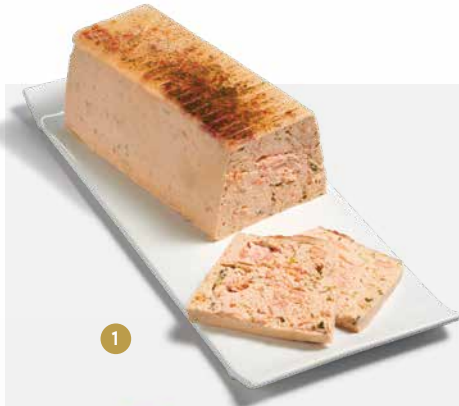
F42288 | Brochet, cœur d'écrevisse et sauce typée beurre blanc. Dorée au four. 1,5 kg | 1 bq



Médallion de langouste en terrine d'écrevisse

F42553 | Langouste de Cuba, farce poissons (écrevisse, homard et légumes). 1,6 kg | 1 bq

Au saumon



1




2



3


① Terrine marbrée de saumon atlantique

F43320 | Saumons nature et fumé. Marbrée de vert avec des petits marquants rosés. 1,65 kg | 1 bq 

② Terrine océane de saumon atlantique à l'oseille

F42149 | Filet de saumon atlantique, 2 couches de farce poisson blanc parfumées à l'oseille et 2 couches de farce saumon riche en marquants. 1,6 kg | 1 pc

③ Terrine de saumon atlantique

S60048 | Saumons atlantique cru et fumé, fromage blanc, épinard, poireau et aneth. L 27,2 x l 11,6 x h 8,1 cm. 1,65 kg | 1 ct x 3 pc 




nouveau Alliance fromage frais et saumon fumé

S39768 | Mousse au fromage blanc avec carottes jaune et orange, sur une base betterave avec topping saumon fumé. 60 g | 1 ct x 48 pc



Saumon d'Écosse entier farci Label Rouge prétranché

F42266 | Farce poissons et petits légumes en jardinières. 3 kg env. | 1 ct x 1 pc (20 tr.) 

Coquille Saint-Jacques à la normande

F40160 | Noix de Saint-Jacques, moule,
crevette, champignons et chapelure.
180 g | 1 ct x 4 pc



Coquille de la mer sauce normande

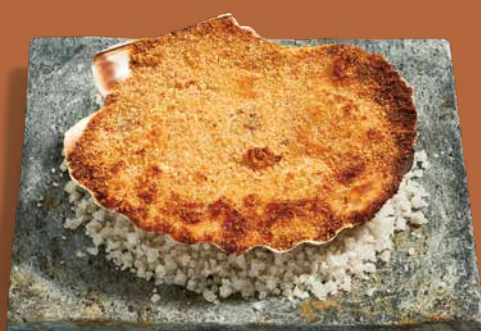
S76115 | Poissons, moule, crevette, sauce
cuisinée à la crème et aux oignons, saupoudrés
d'emmental. Coquille calcaire.
130 g | 1 ct x 4 st x 8 pc



LES ENTRÉES

Individuelles gourmandes

LES COQUILLES



Coquille Saint-Jacques aux champignons

S6608 | Zygochlamis Patagonica - 25 % de
Saint-Jacques en coquille calcaire, sauce aux
champignons, à la crème et l'oignon.
110 g | 1 ct x 10 pc



Gratin de crabe carapace naturelle

S77703 | Crabe, chair de poisson liées d'une
sauce crème, fumet de poisson avec oignon et
persil. 150 g env. | 1 ct x 24 pc



Individuelles gourmandes

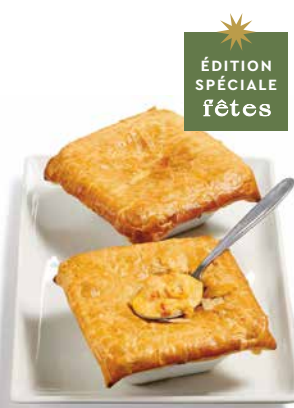
LES CASSOLETTES & COCOTTES



ÉDITION
SPÉCIALE
fêtes

Cassiolette de volaille au foie gras et morille

F43080 | Haut de cuisse de volaille, saucée crème au foie gras, morille, porto rouge et cognac. Fleuron de pâte feuilletée.
L 9 x l 9 x h 3,6 cm. 120 g | 1 ct x 9 pc



ÉDITION
SPÉCIALE
fêtes

Cassiolette d'écrevisse sauce à la Nantua

F42480 | Queues d'écrevisse de Louisiane décortiquées, cuites et cubes de colin d'Alaska. 150 g | 1 ct x 6 pc



Cassiolette aux noix de Saint-Jacques sauce riesling

S79813 | Zygochlamys Patagonica - 28 % de Saint-Jacques. Sauce crème, beurre et riesling. 110 g | 1 ct x 18 pc



EXCLU
Sysco!

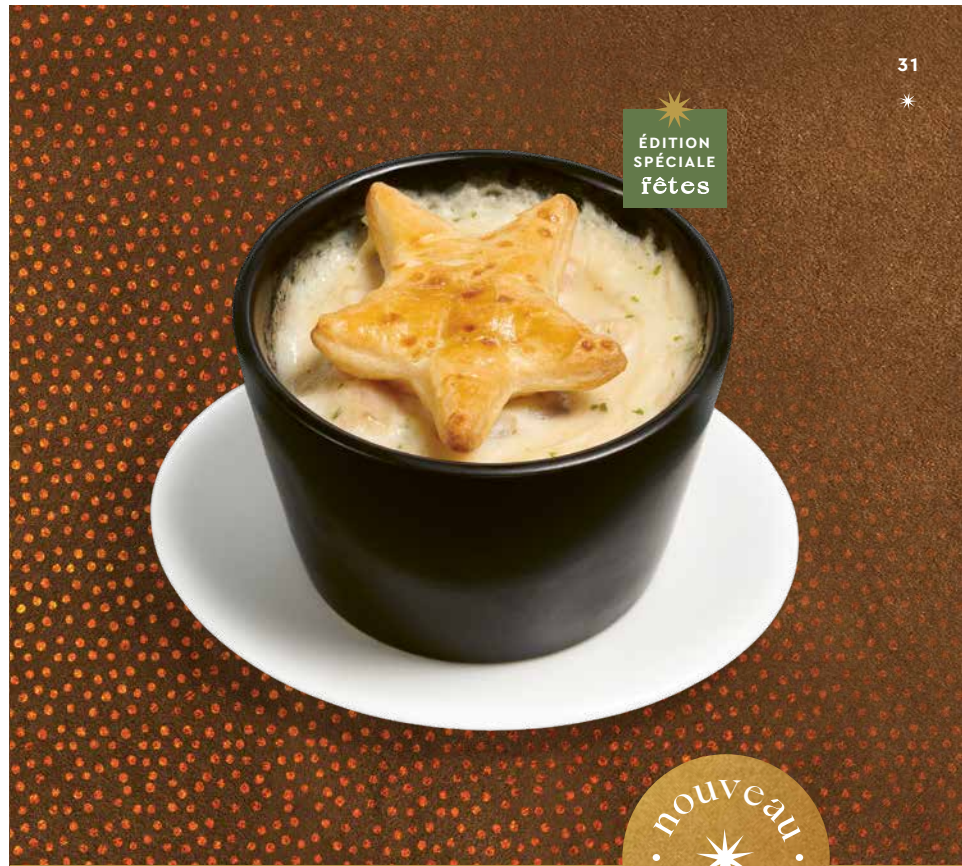
Cassiolette filet de bar, noix de Saint-Jacques, crevette, crème citron et gingembre

S79970 | Filet de bar, noix de Saint-Jacques et crevette, fondue de poireau à la crème, sauce au gingembre et citrons vert et jaune. 170 g | 1 ct x 18 pc



Cocotte lutée de Saint-Jacques au vin blanc

F42617 | Noix de Saint-Jacques sans corail, sauce crémée au vin blanc, petits légumes (champignons, poireau, carotte, échalote). Lutée d'un cordon de pâte feuilletée au beurre. Ø 8,7 cm. 140 g | 1 ct x 6 pc



ÉDITION
SPÉCIALE
fêtes

nouveau Cassiolette de ris de veau et pleurote

F43465 | Ris de veau, carotte, pleurote et sauce crémeuse au vin blanc. 120 g | 1 ct x 6 pc



LES
produits
de la mer




LA RECETTE
EN VIDÉO SUR
SYSCO.FR



OLIVIER FLEURET
CONSEILLER CULINAIRE
CHEZ SYSCO® FRANCE

**GRAVLAX
DE DORADE**

S76863 Filet de dorade royale | S38085 Aneth  E16686 Baie rose



1



2





3



4

COUPS DE CŒUR

① Noix de Saint-Jacques crue marinée aux tomates confites et huile d'olive

\$77398 | Zygochlamys patagonica - 79 % de Saint-Jacques, enrobées d'une marinade tomate confite, épinard et huile d'olive. À poêler. 120/150 pc/lb | 1 st x 1 kg  

② Filet de rouget barbet indien ou cinnabare

\$36458 | Grade A. Avec peau écaillée, qualité sans arêtes. Surgelé individuellement. Simple congélation. Pêché en Océan Indien / Océan Pacifique. 40/80 g | 1 ct x 3 st x 1 kg

③ Aile de raie pelée ébarbée MSC

\$72528 | Sans peau. Conditionné individuellement. Simple congélation. Pêchée en Océan Atlantique Nord-Ouest. 400 g mini. | 1 ct x 5 kg  

④ Truite fumée décongelée prétranchée

F41721 | Salée au sel sec et fumée au bois de hêtre, tranchée mécaniquement. 400/800 g | 1 pc

Les crevettes

1



2



3






4











34

*

		Code / libellé	Élevée ou pêchée en	Particularité	Calibre	UMC	Marque / label
1	ENTIÈRES	GÉANTES SAUVAGE <i>PENAEUS MONODON</i>	S35812 Océan Indien / Pacifique	Simple congélation.	4/6 pc/bt	1 bt x 800 g	
			S38403 Océan Atlantique Centre-Est	Simple congélation. Surgelé mer.	6/8 pc/kg	1 bt x 2 kg	
	GÉANTES ÉLEVAGE <i>PENAEUS MONODON</i>	S35964 N°1	Inde	Simple congélation.	16/20 pc/kg	1 bt x 1 kg	
		S30302 N°2			20/30 pc/kg		
	ROUGES SAUVAGE <i>PLEOTICUS MUELLERI</i>	S79910 Tropicale Yaki	Malaisie	Ouverte en deux, éveinée et tête nettoyée. Avec carapace. Simple congélation.	41 g env.	1 bt x 500 g (12 pc)	
		S75495 N°1 S77658 N°2	Atlantique Sud-Ouest	Surgelé mer. Simple congélation.	10/20 pc/kg 20/30 pc/kg	1 bt x 2 kg	
	CREVETTE ÉLEVAGE <i>LITOPENAEUS STYLIROSTRIS</i>	S79986 Bleue	Nouvelle-Calédonie	Simple congélation.	30/40 pc/lb	1 ct x 6 bt x 1 kg	
2	SEMI-DÉCOR-TIQUÉES	<i>PENAEUS MONODON</i>	S77615 Madagascar	Simple congélation.	25 pc/bt	1 bt x 800 g	 
		<i>PENAEUS VANNAMEI</i>	S76969 Inde	Avec corps décortiqué. Simple congélation.	30 pc/kg	1 bq x 1 kg	
3	QUEUES CRUES	DÉVEINÉES DÉCORTIQUÉES	S76320	Simple congélation.	26/30 pc/lb	1 ct x 3 st x 1 kg	
			S76321 Papillon				
			S35931 Océan Indien		20/30 pc/lb	1 st x 800 g	
4	QUEUES CUITES	ÉVEINÉES, DÉCORTIQUÉES	S76875 Inde	Simple congélation.	41/50 pc/lb	1 ct x 3 st x 1 kg	

Les noix de Saint-Jacques



		Code	Calibre	Élevée ou pêchée en	Particularité	UMC	Marque / label
1 AVEC CORAIL	FRANÇAISE PECTEN MAXIMUS	S76708	10/20 pc/lb	De Normandie. Océan Atlantique Nord-Est.	Simple congélation.	1 st x 1 kg	T&M
	PÉRUVIENNES ARGOPECTEN PURPURATUS	S34096	10/20 pc/lb	Pérou			
		S30828	20/30 pc/lb				
		S35141	20/40 pc/lb				
		S70013	25/35 pc/lb	Chili / Pérou	En demi-coquille. Simple congélation.	1 ct x 3 kg	
2 SANS CORAIL	CANADIENNES PLACOPECTEN MAGELLANICUS	S36616	10/20 pc/lb	Océan Atlantique Nord-Ouest	Surgelé mer. Simple congélation.	1 st x 1 kg	T&M  
		S38779			Simple congélation.		 
		S9163	20/30 pc/lb		Surgelé mer. Simple congélation.		T&M  
	ARGENTINE ZYGOCHELYS PATAGONICA	S70867	120/150 pc/lb	Océan Atlantique Sud-Ouest			T&M  

EXISTE AUSSI À LA GAMME : **Ail noir en crème** 19456 | 70 % d'ail noir et huile de tournesol. 1 se x 325 g

PÊCHE & AQUACULTURE RESPONSABLES

AUJOURD'HUI DANS LE MONDE, 93 % DES STOCKS
SONT PLEINEMENT EXPLOITÉS OU SUREXPLOITÉS.

CHEZ SYSCO®, 88 % DE NOS PRODUITS DE LA MER
SONT ISSUS D'APPROVISIONNEMENTS
DURABLES OU RESPONSABLES.

% DES VOLUMES 2023 SYSCO® FRANCE

0 % À ÉVITER

S'INTERDIRE LE PIRE

Pas d'espèce dont les stocks sont identifiés comme **surexploités** ou **présentant des risques pour la santé humaine** (grenadier, lingue bleue, requin peau bleu, requin mako, sabre, ...).

Pas d'espèce pêchée en dessous de 800 m (sauf si la pêche est certifiée) ni d'utilisation de pêche électrique ou à l'explosif.

12 % À AMÉLIORER

AMÉLIORER LE RESTE

Depuis plus de 5 ans, Sysco® France est un des seuls distributeurs français en RHF engagé financièrement dans des **projets d'amélioration de pêcheries (FIP)** pour la raie de Nouvelle-Angleterre (aujourd'hui certifiée MSC), le cabillaud de Terre-Neuve, la crevette d'Argentine ou encore le calmar géant d'Argentine.

20 % RESPONSABLE

PROMOUVOIR LE MEILLEUR

Filière mature ayant mis en place des moyens pour **plus de durabilité**, **validée par des données scientifiques fiables** (Global Gap, BIO, BAP 3* ou 4*, données IUCN rassurantes, projet d'amélioration FIP ou AIP bien avancé).



68 % DURABLE

PROMOUVOIR LE MEILLEUR

Filière exemplaire en matière de Développement Durable, validée par les certifications les plus pointues (Pêche durable, MSC et ASC).

> Plus de **220 références** certifiées MSC ou ASC.

> Plus de **120 espèces** différentes commercialisées pour mieux répartir la demande et protéger les espèces les plus sensibles.

> **97 %** des achats des produits de la mer pour Les Ateliers du Goût d'Offranville sont écocertifiés « pêche ou aquaculture responsables ».



D'ICI 2025

SYSCO® S'ENGAGE AVEC NOS PARTENAIRES WWF ET SFP à ce que 100 % de nos 15 principales espèces sauvages et de nos 5 principales espèces d'élevage soient issues de pêcheries et d'élevage responsables ou durables.

Notre collaboration avec le WWF France et avec SFP (Sustainable Fisheries Partnership) vise à promouvoir une pêche et une aquaculture responsables en améliorant nos approvisionnements en produits de la mer, par les actions suivantes :

- Promouvoir les filières écocertifiées.
- S'interdire certains approvisionnements.
- Poursuivre le renforcement des connaissances sur les ressources halieutiques.
- S'impliquer dans des projets d'amélioration de pêcheries (FIP).



ENSEMBLE POUR
DES PRODUITS DE LA MER
PLUS RESPONSABLES



Les fruits de mer



Noix de pétoncle

S77399 | Chlamys opercularis.
Simple congélation. Pêchée en Océan Atlantique
Nord-Est. 80/120 pc/lb | 1 st x 1 kg



Moule décoquillée cuite

S38880 | Chair de moule décoquillée,
débyssussée, nettoyée, cuite et surgelé
individuellement. Simple congélation.
300/500 pc/kg | 1 st x 1 kg



Bulot entier cuit

S75147 | Surgelé individuellement.
Simple congélation. 40/70 pc/kg | 1 ct x 5 kg



Chair de crabe

F47972 | Chair de pinces et pattes de crabe,
décortiquées et pasteurisées. 1 pc x 454 g



Cocktail de fruits de mer supérieur précuit

S74548 | Moule décoquillée cuite, noix de
Saint-Jacques sans corail, crevette décortiquée
blanchie et anneaux d'encornet blanchis.
Surgelé individuellement. 1 ct x 4 st x 500 g



Mini-brochette de crevettes décortiquées

S77344 | 2 queues de crevettes décortiquées,
éveinées et cuites, disposées tête-bêche
sur une mini-brochette en bambou.
17 g env. | 1 ct x 3 st x 1 kg

Queue d'écrevisse de Louisiane décortiquée déveinée cuite

S76169 | Surgelé en bloc.
Simple congélation.
100/200 pc/lb | 1 bl x 500 g



PENSEZ-Y ! Sel viking

E16869 | Mélange aux arômes
fumés. 1 bt x 225 g



Les langoustes

ÉDITION
SPÉCIALE
fêtes



CUITES

Les langoustes blanches entières

Conditionné individuellement sous film.
Simple congélation. 1 ct x 10 kg

Origine : Cuba

\$37935 | 400/460 g

\$77558 | 575/630 g

Origine : Caraïbes

\$39079 | 460/520 g

\$33106 | 520/575 g

\$39078 | 575/630 g

\$33105 | 630/750 g

Langouste Tristan da Cunha MSC

\$78061 | Simple congélation.
450/570 g | 1 bt x 5 kg



Les demi-langoustes blanches

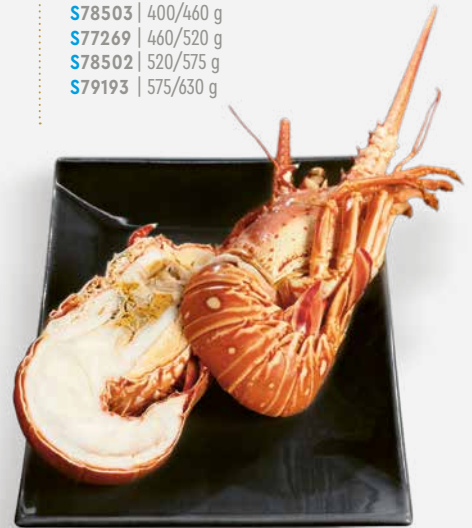
Surgelé individuellement,
simple congélation. 1 ct x 9,7 kg

\$78503 | 400/460 g

\$77269 | 460/520 g

\$78502 | 520/575 g

\$79193 | 575/630 g



PENSEZ-Y !

pour assaisonner
vos crustacés !

Combava en poudre

E16875 | 1 bt x 30 g



① Langouste entière

\$74259 | Conditionné individuellement.
Simple congélation. Pêchée en Océan Indien.
400/600 g | 1 ct x 5 kg

② Demi-langouste tropicale nettoyée de Madagascar

\$77197 | Éviscérée. Surgelé individuellement.
Simple congélation. 160 g env. | 1 ct x 5 kg

③ Les queues de langoustes

Avec carapace. Conditionné individuellement,
simple congélation. Pêchée en Océan Atlantique
Centre-Ouest. 1 bt x 4,54 kg

Origine : Caraïbes

\$39081 | 8/10 OZ | 227/284 g

\$39080 | 10/12 OZ | 284/340 g

\$39083 | 12/14 OZ | 340/397 g

\$77339 | 14/16 OZ | 397/453 g

\$39703 | 16/20 OZ | 454/567 g

EXISTE AUSSI : MINI-QUEUE, LANGOUSTE TROPICALE DE MADAGASCAR

\$72172 | Panulirus sp. Surgelé individuellement.
Simple congélation. Pêchée en Océan Indien.
50/80 g | 1 st x 400 g

CRUES



1



2



3

Le homard

① Les homards canadiens entiers

579488 | CUIT, MSC



Congelé sous filet. Simple congélation.
300/400 g | 1 ct x 4,54 kg

577851 | CRU

Blanchi. Pêché en Océan Atlantique Nord-Ouest. 400/450 g | 1 ct x 10 pc

② Homard européen cru décortiqué

576124 | Queues et paire de pinces de homard canadien décortiquées, crues. Surgelé et conditionné individuellement sous-vide. Simple congélation. Pêché en Océan Atlantique Nord-Est. s/v. 140/190 g | 1 ct x 10 pc

EXISTE AUSSI : HOMARD CANADIEN CRU DÉCORTIQUÉ MSC

577209 | Queues et paire de pinces de homard canadien décortiquées, crues, sous-vide. Surgelé individuellement. Simple congélation. Pêché en Océan Atlantique Nord-Est. 120/190 g | 1 ct x 1,3 kg (10 pc)



③ Chair noble de homard canadien cuite

538414 | Chair de pinces et jointures décortiquées sans cartilages en proportion naturelle (60 % pinces et 40 % jointures environ). 1 ct x 15 st x 200 g

576375 | Pince, jointure, pattes et corps, décortiqués et surgelés en bloc. Simple congélation. 1 bl x 907 g

④ Bisque de homard

14693 | Homard, crème et vin blanc. bt 4/4 (PN : 800 g) | 1 bt

⑤ Queue de homard crue avec carapace

577402 | Pêché en Océan Atlantique Nord-Ouest. 20 pc env. | 1 ct x 2 kg
Nouveau calibre !



1



2



3



4



5

Renforcez et complétez
la saveur du crustacé
avec cette bisque !



LES PRODUITS DE LA MER

Le saumon atlantique


LES FILETS

Salmo salar. Avec peau, qualité sans arêtes.

Trim B

Élevé en Norvège.

F43368 | s/v. 1/2,2 kg | 1 ct x 3,2 kg

F42316 | 2,0/3,1 kg | 1 pc 

Trim D

F42315 | Élevé en Norvège. s/v. 1,4/2,2 kg | 1 pc 

S77412 | Élevé au Chili. Sous-vide.

Simple congélation. 1/1,8 kg | 1 ct x 10 kg 

S76732 | Élevé en Union européenne.

Surgelé individuellement. Simple congélation.

1/1,8 kg | 1 ct x 10 kg  

LES PAVÉS

S37820 | Salmo salar. Avec peau, qualité sans arêtes. Trim C.


Sous-vide. Simple congélation.

Élevé au Chili / Europe.

140/160 g | 1 ct x 3 kg (20 pc env.)

EXISTE AUSSI :

Pavé de saumon rose ou kéta du Pacifique sauvage

S76137 | Découpe anatomique, issue de filets de saumon sauvage rose ou kéta du Pacifique, sans peau, qualité sans arêtes. Trim E. Surgelé individuellement. Pêché en Océan Atlantique. 140/160 g | 1 ct x 5 kg (33 pc env.) 

Le saumon fumé



1

Un filetage manuel, un salage au sel de Guérande et un fumage vertical à froid au bois de hêtre pour une élimination des graisses plus importante et un goût subtil.



2

LES ENTIERS

① Saumon atlantique fumé tradition Écosse au sel de Guérande

F49226 | Filet de saumon avec peau, salé au sel de Guérande et fumé verticalement au bois de hêtre, plaque sous-vide et boîte individuelle. 1,6/2,2 kg | 1 bt x 1 pc

② Filet de saumon gravlax

S73247 | Salmo salar. Sans peau. Mariné au sel sec et sucre, relevé d'aneth et de coriandre. 700 g | 1 ct x 3 pc

LES TRANCHÉS

③ Saumon atlantique de Norvège fumé

F11461 | Sans peau. Salé au sel sec et fumé au bois de hêtre. Avec intercalaires. Sous-vide. 0,9/1,3 kg | 1 pc

④ Saumon atlantique de Norvège fumé

F41610 | Sans peau. Avec intercalaires. 35 g env. | 1 pc x 24 tr.

EXISTE AUSSI :

SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ DÉCONGELÉ TRAITEUR

F49358 | Fumé au bois de hêtre. Avec intercalaires. 40 g | 1 pq x 10 tr.

⑤ Tranchettes de saumon atlantique fumé décongelé

F11462 | Sans peau. En plaques sous-vide. 500 g | 1 pc

EXISTE AUSSI :

BANDE DE SAUMON FUMÉE

S78499 | Sous-vide. Simple congélation. 1 pc x 1 kg

3



4



5



⑥ Saumon atlantique écossais fumé Label Rouge

F43245 | Avec peau, salé au sel sec. Tranché main avec intercalaires. Sous-vide. 1,3/1,8 kg | 1 bt x 1 pc

EXISTE AUSSI :

SAUMON FUMÉ TRADITION ÉCOSSE AU SEL DE GUÉRANDE

F49227 | Avec peau, salé au sel de Guérande et fumé verticalement au bois de hêtre. Tranché main avec intercalaires, sur plaque sous-vide et boîte individuelle. 1,6/2,2 kg | 1 bt x 1 pc

6



TERRE
& MER

Une marque de Sysco

L'excellence
à l'état brut
signée par un M.O.F.*

Les filets de poissons

Avec Terre&Mer, plongez dans un océan de saveurs ! Nos poissons, sélectionnés avec le plus grand soin parmi les meilleures filières de pêche ou d'élevage, sont le fruit d'une passion pour la qualité et d'un engagement pour la fraîcheur. Chaque filet incarne l'excellence des savoir-faire des pêcheurs et des fileyeurs, et garantit le meilleur des saveurs et des textures dans vos assiettes.

*Produits sélectionnés par Christophe Haton, M.O.F. 2011 Cuisine.



1



2



3



4

EXCLU
Sysco!

① Les filets de bar

S77411 | Avec peau, écaillée, qualité sans arêtes et sans entaille de la peau. Surgelé individuellement. Simple congélation. Élevé en Turquie. 120/150 g | 1 ct x 22 pc env.

S76864 | Avec peau grattée, qualité sans arêtes. Surgelé individuellement. Simple congélation. Élevé en Turquie. 150/180 g | 1 ct x 3 kg (18 pc env.)

② Double filet de bar

S79002 | Avec peau écaillée, qualité sans arêtes, attaché par la queue. Surgelé individuellement. Simple congélation. Élevé en Turquie. 150/180 g | 1 ct x 3 kg

③ Les filets de dorade royale

S77409 | Avec peau écaillée, qualité sans arêtes avec une V cut, sans entaille de la peau. Surgelé individuellement. Simple congélation. Élevée en Turquie. 120/150 g | 1 ct x 22 pc env.

S76863 | Avec peau grattée, qualité sans arêtes. Simple congélation. Élevée en Turquie. 150/180 g | 1 ct x 3 kg (18 pc env.)

④ Filet de truite des fjords

S60012 | Avec peau, qualité sans arêtes. Trim D. Surgelé et emballé individuellement sous-vide. Simple congélation. Élevée en Norvège. 800/1800 g | 1 ct x 10/12 kg

Les filets de poissons



Filet de truite arc-en-ciel à chair rose

S35752 | Avec peau. Conditionné individuellement. Simple congélation. Élevée en France. 140/200 g | 1 ct x 2 kg

AVEC PEAU



Filet de Saint-Pierre

S73016 | Avec peau, qualité sans arêtes. Surgelé individuellement. Simple congélation. Pêché en Océan Pacifique. 150/200 g | 1 ct x 3 kg



Filet de maigre

S79811 | Avec peau écaillée avec V cut, qualité sans arêtes, sans entaille de la peau, flanc paré. Surgelé individuellement sous-vide. Simple congélation. Élevé en Turquie / Union européenne. 0,6/1 kg | 1 ct x 7 kg



Les filets de sandre

Avec peau. Surgelé individuellement. Simple congélation. Pêché dans les Pays de l'Est hors Russie. 1 ct x 5 kg

S4322 | 170/230 g

S32651 | 300/500 g


43



SANS PEAU



Cœur de filets de merlu blanc du Cap MSC

S70266 | 2 morceaux de filets maximum, découpe anatomique, sans peau, qualité sans arêtes. Surgelé individuellement. Simple congélation. Pêché en Océan Atlantique Sud-Ouest. 115/135 g | 1 ct x 5 kg (42 pc env.) 



Filets de sole tropicale standard

S32964 | Filets mariés, sans peau, qualité sans arêtes. Conditionné individuellement. Simple congélation. Pêchée en Océan Atlantique Centre-Est. 80/120 g | 1 bt x 2 kg



Filet de dorade sébaste

S36318 | Sans peau, qualité sans arêtes. Surgelé individuellement. Pêchée en Océan Atlantique Nord-Est. 100/140 g | 1 ct x 5 kg

Les filets de poissons

SANS PEAU



nouveau

Aile de raie française

S39794 | Pelée, découpée et conditionnée en France. Surgelé individuellement. Simple congélation. Pêchée en Océan Atlantique Nord-Est. 200/500 g | 1 ct x 5 kg

44



Filet de brochet

S76734 | Filet paré, sans peau. Surgelé individuellement. Simple congélation. Pêché au Canada. 200/500 g | 1 ct x 5 kg



Filet de loup de mer

S36509 | Sans peau. Congelé interleaved. Simple congélation. Pêché en Océan Atlantique Nord-Est. 400/800 g | 1 pq x 6 kg



Filet découpé de cabillaud

S77404 | Chair blanche et floconneuse. Sans peau, qualité sans arêtes. Paré et portionné en pavés. Pêché en Océan Atlantique Nord-Est. 120/140 g | 1 ct x 38 pc env.

Les filets de lotte

Sans peau, qualité sans arêtes. Conditionné individuellement. Simple congélation. Pêchée en Océan Atlantique Nord-Ouest. 1 ct x 5 kg 

S74744 | 200/400 g
S75814 | 400/800 g



Les découpes de poissons

LES DOS

① Dos de loup de mer

S75315 | Sans peau, qualité sans arêtes. Surgelé individuellement. Simple congélation. Pêché en Océan Atlantique Nord-Est. 140/160 g | 1 ct x 5 kg (33 pc env.)



1

② Dos de cabillaud

S76319 | Sans peau, qualité sans arêtes. Surgelé individuellement. Simple congélation. Pêché en Océan Atlantique Nord-Est. 140/160 g | 1 ct x 5 kg (33 pc env.)



2

③ Dos de flétan du Groenland

S78343 | Sans peau, qualité sans arêtes. Surgelé individuellement. Pêché en Océan Atlantique Nord-Est. 130/170 g | 1 ct x 3 kg (20 pc env.)



3



4



5

LES PAVÉS

④ Pavé de saumon

S38231 | Avec peau. Congelé individuellement. Simple congélation. Pêché dans les Pays de l'Est hors Russie. 140/160 g | 1 ct x 3 kg (20 pc env.)

⑤ Pavé d'omble chevalier

S60287 | Avec peau, qualité sans arêtes, sans queue ni flanc. Surgelé individuellement. Simple congélation. Élevée en Islande. 140/160 g | 1 ct x 5 kg

PENSEY-Y !

Pour plus de goût, nappez généreusement vos poissons de sauce !

EXCLU
Sysco!



Sauce saveur beurre blanc

F42280 | Échalote, vin blanc et vinaigre d'alcool cristal. Légèrement crémée et montée au beurre. 1 kg | 1 pc



Les poissons cuisinés



Curry de cabillaud et gambas

S77859 | Cabillaud et gambas, sauce curry au lait de coco et agrémentée de haricots plats. 1 st x 2 kg



Pavé de bar en écailles de pomme de terre

S77650 | Sans peau, qualité sans arêtes, avec queue repliée, rondelles de pommes de terre sautées et beurre clarifié, déposées à la main en écailles. 140/160 g | 1 ct x 20 pc env.



Blanquette de cabillaud et Saint-Jacques

S77725 | Cabillaud et Saint-Jacques, cuisinés dans une sauce à la crème, garniture de champignons et moules, relevée d'une pointe de vermouth. Surgelé individuellement. 1 st x 2 kg



46



EXCLU
Sysco!



nouveau Colin d'Alaska en croûte aux cèpes MSC

S39685 | Portion de filet de colin d'Alaska qualité sans arêtes, préparation à base de chapelure aux cèpes, persillée et aillée. Surgelé individuellement. 160 g | 1 ct x 5,12 kg (32 pc mini.)



Corolle de limande du Nord aux 2 saumons

S78183 | 2 à 3 demi-filets sans peau, qualité sans arêtes, farce mousseline aux saumons atlantique frais nature et fumé. Surgelé individuellement. 130 g | 1 ct x 16 pc



Paupiette de saumon aux asperges

S38568 | Escalope de plein filet de saumon, farce à base de poissons et d'asperges. 140 g env. | 1 ct x 24 pc env.

VOS INSPIRATIONS QUOTIDIENNES SUR INSTAGRAM & FACEBOOK !

Idées recettes, rencontres
avec des chefs et bien plus
encore sur les réseaux sociaux
Sysco® France !

📷 @SYSCO_FRANCE

f @SYSCOFR



LA volaille



LA RECETTE
EN VIDÉO SUR
SYSCO.FR



OLIVIER FLEURET
CONSEILLER CULINAIRE
CHEZ SYSCO® FRANCE

CHAPON & MAÏS

S39486 Suprême de chapon | **nouveau** **S60737** Mini-chou de Bruxelles **T&M**
S76637 Lingot de polenta **substitution** | **E19287** Paprika doux | **E14395** Maïs doux en grains **👉**

Conseil du chef : Pour une cuisson parfaite de la volaille,
cuire les suprêmes de chapon sous-vide 1h30 à 63°C en four vapeur.

ÉDITION
SPÉCIALE
fêtes

EXCLU
Sysco!



1



2

Poulet élevé avec une alimentation
sans OGM composée de 100 %
de matières végétales et minérales
dont 75 % de céréales !

nouveau
nouveau



3



4

COUPS DE cœur

① Filet d'oise braisé, jus corsé

F42669 | Sans peau,
cuisiné dans un jus très corsé.
8 parts. 1 st x 2 kg



② nouveau

Cuisse de poulet fermier désossée Label Rouge IGP Bretagne

S77172 | Cuisse de poulet déjointée
manuellement, désossée et présentée
avec peau. Sans cartilage. Surgelé
individuellement. 150/230 g | 1 ct x 5 kg
(20/30 pc env.)



③ Suprême de pintade

F40756 | Manchon et filet avec peau.
160/220 g | 1 bq x 4 pc



④ Suprême de pintadeau VF

S77143 | Blanc de pintade avec peau
et os, première phalange de l'aile. Nu.
140/180 g | 1 ct x 5 kg



Le canard & canette



nouveau Sauté de cuisse de canard

S74691 | Issu de cuisse de canard de Barbarie, sans os ni peau.
Surgelé individuellement. 40/60 g | 1 ct x 5 kg



Filet de canette avec peau

F42262 | 160/200 g | 1 st x 2 pc  

POUR ACCOMPAGNER :
POIVRE VERT ENTIER
E16180 | 1 bt

50
*



Aiguillette de canard gras

S39692 | Surgelé individuellement.
30 g | 1 ct x 6 st x 4 pc  



Filet de canard en tournedos VF

S77670 | 140/160 g
1 ct x 3 kg (20 pc mini.)  



Les magrets de canard entier

ORIGINE : FRANCE
F11433 | 350/450 g | 1 ct x 10 st  

S34154 | 250/480 g | 1 ct x 5/8 kg 

F42091 | 280/400 g | 1 ct x 6 st  

F13345 | 280/450 g | 1 ct x 6 st

F40378 | 380/480 g | 1 ct x 6 st

ORIGINE : UNION EUROPÉENNE

S30925 | Surgelé individuellement.
s/v. 250/450 g | 1 ct x 5 kg env.

F47537 | 300/450 g | 1 ct x 8 pc



Les confits de cuisse de canard

F47635 | Confité dans de la graisse de canard.
s/v. 190/255 g | 1 ct x 2 st x 6 pc 

F41197 | s/v. 275/350 g | 1 ct x 8 st x 2 pc


F48161 | bt 5/1 (PNE : 2,125 kg) | 1 bt x 12 pc



Effiloché de canard confit VF

F43470 | Cuit dans de la graisse de canard,
désossé, conditionné sous-vide et
pasteurisé. 1 st x 800 g  



EXISTE AUSSI À LA GAMME :
BURGER DE CANARD

S38212 | Haché de canard, hachage façon
bouchère, rond. Ø 12 cm env. - ép. 1,8 cm env.
150 g | 1 st x 10 pc  



Le chapon



① Chapon VF

S30075 | Classe A. Prêt à cuire, nu.
Surgelé individuellement.
2,1/3,5 kg | 1 pc  

**EXISTE AUSSI :
CHAPON FERMIER
LABEL ROUGE**

F13704 | Classe A. Durée d'élevage :
150 jours. Alimentation : 75 % minimum
de céréales. Prêt à cuire, nu.
2,5/3,6 kg env. | 1 ct x 2 pc  
Disponible à partir de mi-décembre.

② Mini-rôti de chapon mariné nature

S79239 | Cuisse de chapon
sans os, avec peau, mariné nature.
Cru. 150 g env. | 1 ct x 5 kg

③ Cuisse de chapon déjointée

S39485 | Avec os et peau, crue. Surgelé
individuellement. Origine : Union européenne.
300/400 g env. | 1 ct x 5 kg

EXISTE AUSSI : SUPRÊME DE CHAPON

S39486 | Manchon et filet de chapon avec
peau. Surgelé individuellement. Origine : Union
européenne. 350/400 g env. | 1 ct x 5 kg



④ Sauté de chapon

S70903 | Cuisse de chapon sans os ni peau,
coupée en morceaux. Surgelé individuellement.
Origine : Union européenne. 40/60 g | 1 ct x 5 kg

⑤ Fondant de chapon aux cèpes cuit

S39684 | Cuisse de chapon sans os,
avec peau, saumurée, farcie aux cèpes.
Cuite et rôtie. 140 g env. | 1 ct x 5 kg

⑥ Demi-suprême de chapon aux morilles et au porto

F42270 | Suprême de chapon coupé
en deux, cuisiné dans une sauce aux morilles
et au porto. 260 g env. | 1 st x 6 pc  

**EXISTE AUSSI À LA GAMME :
FILET DE CHAPON**

S76611 | Sans peau ni os, ni aiguillette.
Surgelé individuellement. Origine : Union
européenne. 260/320 g | 1 ct x 5 kg

AIGUILLETTE DE CHAPON

S76612 | Surgelé individuellement.
Origine : Union européenne. 1 ct x 5 kg



TERRE
& MER

Une marque de Sysco

L'excellence
à l'état brut
signée par un M.O.F.*



EXCLU
Sysco!



CHRISTOPHE HATON

Le poulet noir

La gamme « Le poulet noir certifié HVE » intègre la marque Terre&Mer après avoir été testée et validée par le M.O.F.* Christophe Haton pour ses qualités exceptionnelles qui répondent au cahier des charges de la marque.

Viande issue de poulet né, élevé et abattu en France (Bretagne). L'élevage de ces poulets répond aux attentes sociétales de respect du bien-être animal et est certifié par un organisme indépendant : les poulets sont élevés sans traitements antibiotiques, en Bretagne pendant 63 jours minimum avec accès à un parcours extérieur. Les poulaillers sont éclairés avec la lumière extérieure naturelle et bénéficient d'un aménagement ludique : perchoirs, blocs à picorer... Les poulets sont nourris avec une alimentation composée à 100 % de végétaux, minéraux et vitamines : au moins 65 % de céréales françaises et du soja garanti éco-responsable. Les élevages sont issus d'exploitations certifiées à « Haute Valeur Environnementale » (HVE), permettant une éligibilité EGALIM en restauration collective.

ORIGINE : FRANCE (BRETAGNE)

*Produits sélectionnés par Christophe Haton, M.O.F. 2011 Cuisine.

Les entiers

1 ct x 8 pc

\$78489 | 1,2/1,4 kg

\$78490 | 1,4/1,6 kg

Les cuisses déjointées

1 ct x 5 kg

\$78491 | 200/250 g

\$78492 | 250/300 g

Les suprêmes

1 ct x 5 kg env.

\$78493 | 180/220 g

\$78494 | 220/260 g





LA RECETTE SUR
SYSCO.FR

LA BELLE RECETTE

Suprême de poulet pattes noires

girolles clous &
sauce au vin jaune



S78494 Suprême de poulet noir VF HVE

nouveau **S60737** Mini-chou de Bruxelles

S73725 Boutons d'artichaut avec tige

S77429 Girolle baby

E18692 Graines de chia BIO

53



LES POULETS ENTIERS PAC

Blanc

F47485 | BLANC
1,4/1,6 kg | 1 ct x 4 pc

Noir

F46695 | VF IGP Bretagne.
1,3/1,8 kg | 1 ct x 4 pc

S70440 | ANCENIS

1,3/1,7 kg | 1 ct x 4 pc

Jaune

F46601 | 1,4/1,6 kg | 1 ct x 4 pc

Le poulet fermier Label Rouge

DURÉE D'ÉLEVAGE : 81 JOURS



LES DÉCOUPES



Le filet

F47653 | 140/180 g | 1 st x 4 pc

Le suprême

F47470 | 200/260 g | 1 st x 4 pc

La cuisse déjointée

F11564 | 220/260 g | 1 st x 4 pc



Caille & pigeonneau

TERRE
& MER



① Filet de caille

S76618 | Avec peau. Désossé manuellement, paré et prélevé sur des cailles de 30 à 35 jours. Surgelé individuellement. 20/44 g | 1 ct x 3 st x 1 kg

② Filet de pigeonneau

S77175 | Avec peau, paré, désossé. Surgelé individuellement. 50/75 g | 1 ct x 1,5 kg



1



2



1



2

ÉDITION
SPÉCIALE
fêtes

EXCLU
Sysco!

ÉDITION
SPÉCIALE
fêtes

EXCLU
Sysco!

3



Sysco
Classic

Les volailles cuisinées

① nouveau Roll* de poulet, bacon de dinde et comté fondu cuit (*roulé)

S39649 | Filet de poulet traité en salaison, préparation au comté fondu et à la crème fraîche, bacon de dinde fumé, pané, préfrit, cuit. 110 g | 1 ct x 5 kg

EXISTE AUSSI : ROLL* DE POULET MARRON ET FRUITS SECS CUIT (*ROULÉ)

S60366 | Filet de poulet traités en salaison, farce viande de poulet, marron en brisures et fruits secs. Pané, préfrit et cuit. Surgelé individuellement. 100/120 g | 1 ct x 5 kg (42 pc mini.)

② nouveau Fondant de poulet aux herbes

S39647 | Haut de cuisse de poulet désossé traité en salaison, farce aux herbes à base de viande de poulet. À cuire. 140 g | 1 ct x 5 kg

EXISTE AUSSI : ÉDITION SPÉCIALE FÊTES

FONDANT DE POULET, MARRON EN PERSILLADE

S60365 | Haut de cuisse de poulet désossé, viande de poulet, marron en brisures, ail et persil. 140 g env. | 1 ct x 5 kg

③ nouveau Palet de poulet butternut et châtaigne cuit

S39648 | Viande de poulet traitée en salaison, préparation courge butternut et brisures de châtaigne, enrobées d'une pâte à beignet. Préfrit et cuit. 70 g | 1 ct x 5 kg

Les volailles cuisinées



nouveau

Effeuillé de pomme de terre à l'effiloché de canard confit VF

S39787 | Lamelles de pommes de terre, effiloché de canard confit et sauce crémée aux champignons. 2,15/2,25 kg
1 ct x 3 bq x 2,2 kg

EXCLU
Sysco!

Fondant de pintadeau farci à la normande

S74904 | Suprême de pintadeau (filet avec manchon et peau), farce de viande de dinde, pomme poêlée, échalote et crème fraîche. 200 g env. | 1 ct x 5 kg (23 pc mini.)



Jambonnette de dinde confite VF

F47789 | Confité dans de la graisse de canard. s/v. 220/310 g | 1 ct x 4 st x 6 pc



Caille demi-désossée farcie au foie gras

S77394 | Os de l'aile et de la cuisse, farce foie gras de canard, viandes de porc et dinde, crème fraîche, porto, épices et aromates. 170 g env. | 1 ct x 30 pc mini.



Paupiette de dinde aux girolles VF

S71219 | Escalope de dinde, sans barde ni ficelle, farce viande de dinde et girolle. Surgelé individuellement. 140 g env. | 1 ct x 6 kg (39 pc mini.)



55



Ballotin de volaille aux petits légumes

S77385 | Haut de cuisse de poulet désossé, farce petits légumes (courgette, champignons, carotte, oignon, échalote et persil) et viande de dinde. 140 g env. 1 ct x 5 kg (34 pc mini.)

EXCLU
Sysco!

Spécial texture adaptée : pour les fêtes, Sysco® innove et propose une nouvelle recette mixée IDDSI 4, aussi attractive que gourmande !

nouveau

Parmentier au poulet et champignons à texture modifiée IDDSI 4

S39789 | Purée de pomme de terre, poulet, champignons dont cèpe et bolet. Parmentier à texture adaptée, riche en protéines. Ø 10 cm env. 180 g | 1 ct x 20 pc



LA viande





LA RECETTE
EN VIDÉO SUR
SYSCO.FR



OLIVIER FLEURET
CONSEILLER CULINAIRE
CHEZ SYSCO® FRANCE

FAUX-FILET SNACKÉ, NAVETS & MÛRES

F42356 Demi-faux-filet race Normande VBF  
F16991 Sel fou de Gruissan



1



2



3



4

COUPS DE Cœur

① Filet chateaubriand VBF

578050 | 180 g env.
1 ct x 18 pc 

② Carré de cochon Duroc de Batallé avec couenne

F42773 | Détalonné. Origine :
Espagne. s/v. 6/8 kg | 1 ct x 1 pc

③ Demi-faux-filet race Normande VBF

F42356 | Semi-paré. s/v. 3,5 kg env.
1 ct x 2 st 



④ Cœur de tende de tranche Simmental

F48461 | Prêt à découper.
Origine : Union européenne des 14.
s/v. 5 kg+ | 1 ct x 1 st x 1 pc

Le bœuf

Les filets de bœuf

F40868 | VBF

Conditionné sous-vide. 2,5 kg+ | 1 pc  

S36441 | Semi-paré, avec chaînette.

Origine : Union européenne. 1,8 kg+ | 1 pc

EXISTE AUSSI : FILET DE BŒUF SEMI-PARÉ SIMMENTAL

S78481 | Sous-vide. Origine : Union européenne. 3 kg env. | 1 pc



PENSEZ-Y !

Beurre clarifié

E18953 | 1 se x 2 kg

Il permet une cuisson à des températures plus élevées sans brûler, ce qui est idéal pour saisir votre viande !

58



Filet de bœuf chateaubriand

S39528 | Sans chaînette ni barde, tranché main. Origine : Union européenne. 180 g | 1 ct x 4,32 kg (24 pc)



Onglet de bœuf

F41511 | Semi-paré. Origine : Royaume-Uni / Union européenne. 1 kg env. | 1 st x 3 pc



Entrecôte race Normande VBF

F42355 | Semi-parée. s/v. 4/6 kg env. 1 st x 1 pc  

Paleron VBF

F41464 | Semi-paré. 1,5/2,5 kg | 1 st x 2 pc  

EXISTE AUSSI : PALERON DE BŒUF NORMAND VBF

F43228 | 2,8/4,2 kg 1 ct x 2 pc  



Bavette d'aloyau race Simmental

F48288 | Prêt à découper. Origine : Union européenne des 14. s/v. 0,8/1,8 kg | 1 ct x 5/6 st x 1 pc



Le veau



Jumeau de veau VVF

F41341 | Semi-paré. Conditionné sous-vide. 1 st x 600 g



Picanha de veau VVF

F41339 | Issue de la pointe de sous noix. 650 g env. | 1 st x 1 pc



Carré de veau 6 côtes détalonné VVF

F49813 | Avec os. 2,75 kg env. 1 st x 1 pc



Palet de longe de veau VVF

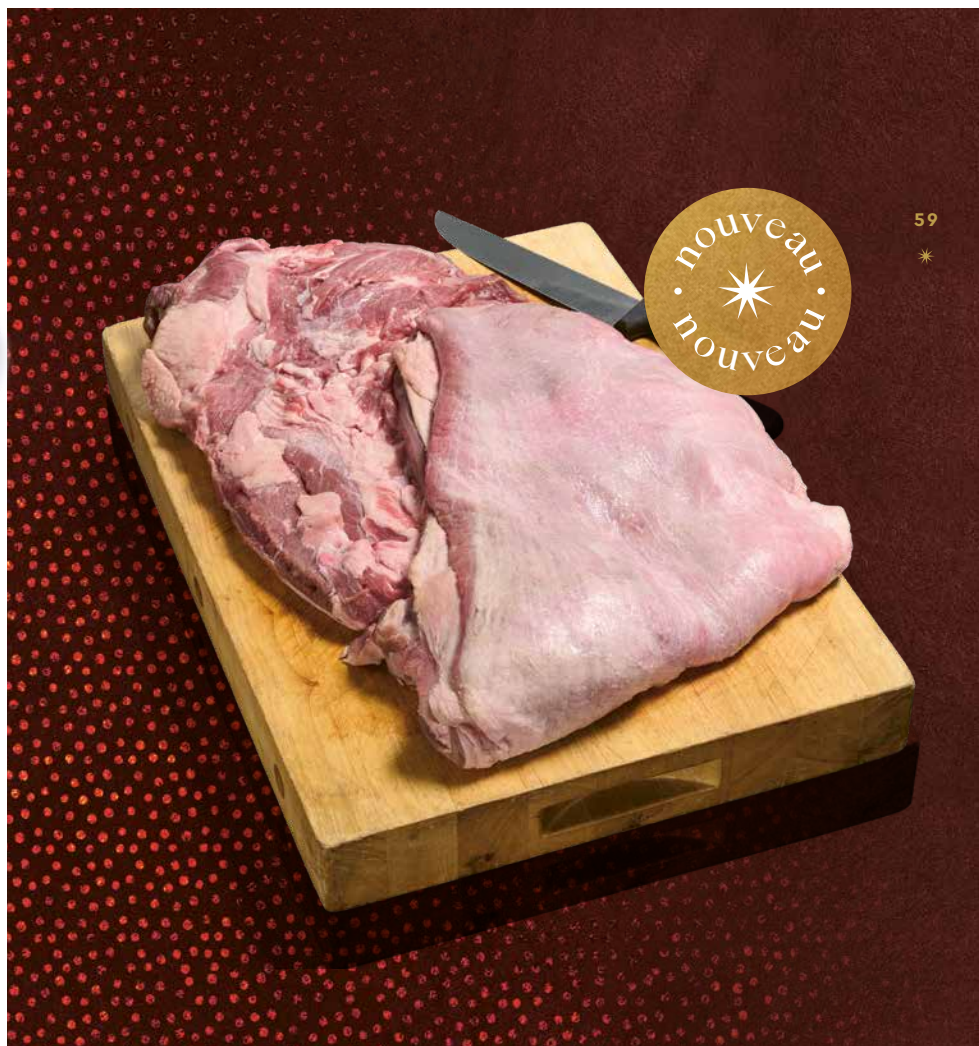
S77164 | Issu de la longe, palet épais et régulier grâce aux ficelles arrêtées. Paré et dégraissé. Veau de moins de 8 mois, né, élevé et abattu en France. ép. 2,5/4 cm. 140 g env.

1 ct x 3 st x 5 pc



Noix de veau

F45560 | Semi-parée. Origine : Union européenne. s/v. 4/6 kg env. | 1 st x 1 pc



nouveau

Poitrine et flanchet de veau

F40381 | Sans os ni cartilage. Origine : Union européenne. 1 pc x 8,6 kg env.

Le porc



Les boudins blancs

F40136 ÉDITION SPÉCIALE FÊTES

À L'ANCIENNE À LA TRUFFE D'ÉTÉ VPF

Viande et gras de porc, lait, relevé de porto, oignon et truffe d'été *Tuber Aestivum Uncinatum* (1 %).

125 g env. | 1 bq x 18 pc

F49643 ÉDITION SPÉCIALE FÊTES

BOUDIN BLANC GRANDE HERMINE

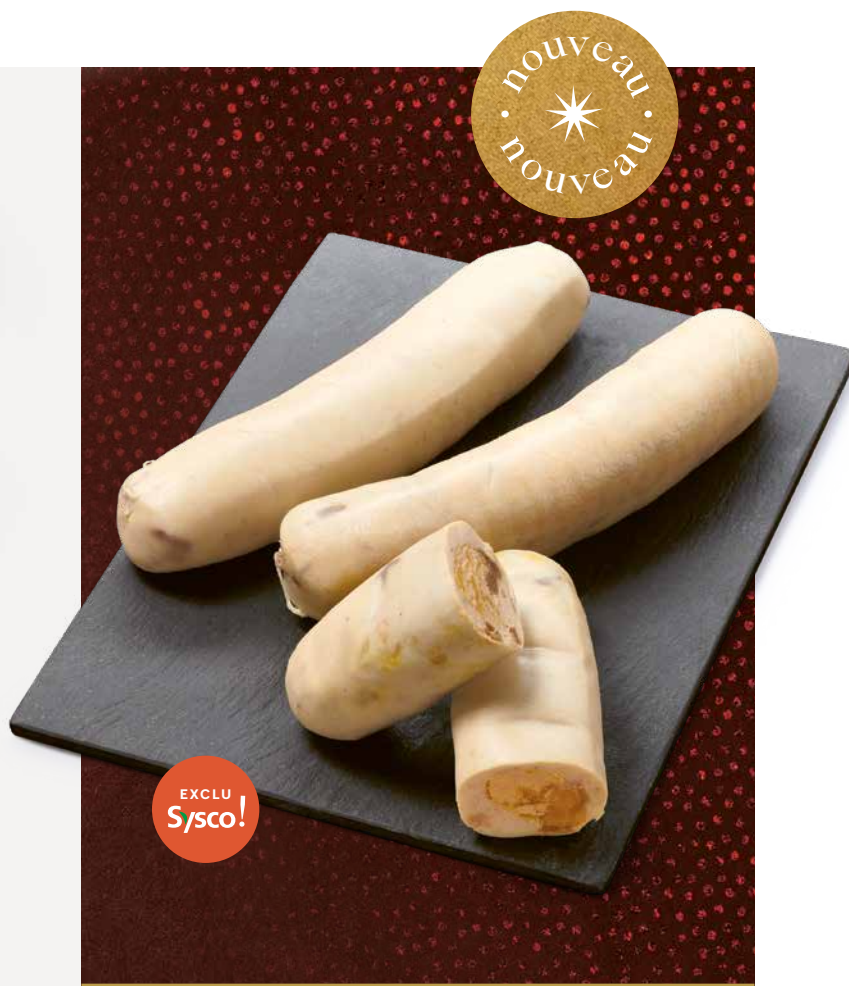
Lait frais, viande et gras de porc, viande de volaille, crème fraîche, oignon et relevé de porto.

125 g env. | 1 bq x 18 pc

F47995 | NATURE

Préparation de viande et gras de porc, cuite et assaisonnée, embossée sous boyau de porc.

130 g env. | 1 st x 10 pc



nouveau

Boudin blanc gourmand

F42518 | Fourré de morceaux de foie gras de canard et pomme caramélisée. 100 g | 1 st x 10 pc



1



2

① Échine de porc VPF

S35600 | Dégraissée et désossée.
1,8/2,6 kg | 1 ct x 3 pc

② Filet mignon de porc Duroc de Batallé

F40147 | Avec chaînette et tête. Origine : Espagne. 500 g env. | 1 ct x 10 st x 1 pc

TERRE
& MER

Une marque de S/S/CO

L'excellence
à l'état brut
signée par un M.O.F.*

L'agneau d'Écosse

Avec un élevage en quasi-liberté dans un environnement naturel aussi exceptionnel et riche que les Highlands, forcément, l'agneau d'Écosse développe des qualités bouchères hors du commun. Sa viande tendre et savoureuse a un goût unique et figure parmi les préférées des chefs les plus renommés.

ORIGINE : ÉCOSSE

*Produits sélectionnés par Christophe Haton, M.O.F. 2011 Cuisine.



① **nouveau**

Cœur de gigot

F40382 | Désossé. Sans selle ni jarret.
1,2 kg env. | 1 ct x 4,8 kg env. (4 pc)

EXISTE AUSSI : GIGOT

F40969 | Avec os. Prêt à découper.
2,5 kg env. | 1 ct x 2 st

GIGOT DÉSOSSÉ

F43233 | Sans os ni jarret, avec selle.
Sous-vide. 2 kg env. | 1 ct x 2 pc

② **Faux-filet**

F41707 | Avec peau. 170/350 g | 1 ct x 8 st x 2 pc

③ **Rumsteak (selle)**

F41861 | Selle de gigot désossée, avec peau.
Prête à découper. 350/500 g | 1 ct x 6 st x 2 pc

④ **Carré découvert
à la française**

F41860 | 5 côtes détalonnées et
manchonnées. Paré.
400 g env. | 1 ct x 6 st x 2 pc

⑤ **Carré 8 côtes**

F40971 | Carré simple détalonné.
700 g env. | 1 ct x 6 st x 1 pc

EXISTE AUSSI À LA GAMME :

Épaule

F40970 | Avec os. Prêt à découper.
s/v. 1,75 kg env. | 1 ct x 4 st



Le gibier & abats

① **nouveau**

Rôti de sanglier à la forestière

S60632 | Dos de sanglier sans os, entier, farci d'une chair forestière, bardé et ficelé. 1,2/1,5 kg | 1 ct x 7,5 kg env.

② **nouveau**

Dos de sanglier

S60668 | Dégraissé, désossé et paré. 1 kg | 1 ct x 4 kg env. 

③ **nouveau**

Émincé de sanglier

S60649 | Dos de sanglier désossé et coupé en lamelles. 1 st x 1 kg 

④ **nouveau**

Filet de perdreau rouge

S60730 | Avec son aiguillette. Sans os ni peau. Origine : Royaume-Uni. 35/90 g | 1 st x 500 g



Les sautés

Issu de l'épaule, du collier, de la poitrine et du jarret. Partiellement dégraissé. 30/50 g | 1 ct x 2 st x 2,5 kg

SANGLIER

S32443 | Origine : Union européenne / non Union européenne.

CHEVREUIL

S32464 | Origine : Royaume-Uni / Union européenne.

Les abats

Ris d'agneau

S34127 | Origine : N.Zélande / Union européenne des 14. 50/100 g env. | 1 ct x 5 kg env.

EXISTE AUSSI :

RIS DE VEAU DE GORGE

S34126 | Origine : Union européenne. 200/500 g | 1 ct x 2,5/5 kg



Le cerf



Les sautés de cerf

Viande sauvage de chasse.
Origine : Union européenne.

F40855 | Issu de l'épaule et du collier.
40/60 g | 1 st x 2,5 kg

S32442 | Issu de l'épaule, du collier,
jarret et de la poitrine, sans os.
30/60 g | 1 ct x 2 st x 2,5 kg



nouveau Émincé de cerf

S60729 | Issu de l'épaule et du cuissot. Origine : Union européenne. 1 st x 1 kg



Pavé de cerf

S36319 | Viande sauvage de chasse.
Origine : Union européenne.
125/160 g | 1 ct x 8 st x 4 pc



Filet mignon de cerf

F40854 | Semi-paré. Viande sauvage de
chasse. Origine : Union européenne.
s/v. 300/600 g | 1 st x 2 pc



Cuissot de cerf

S72845 | Avec os. Origine : Nouvelle
Zélande / Union européenne. 5/12 kg | 1 pc

63



Les fonds & épices

Permettent de rendre vos plats plus raffinés et équilibrés !



1



2



3

① Mélange 4 épices

E16709 | 450 g | 1 bt

② Fond brun lié

E18090 | Recette aux notes viandées et très
caractéristiques de bœuf braisé. 600 g | 1 bt 

③ Clou de girofle

E19642 | 300 g | 1 bt

Les viandes cuisinées



Confit d'épaule de cochon Duroc de Batallé

F42349 | Assaisonné de saindoux, poivre noir, ail et jus de citron. s/v. 1 kg env. | 1 st x 1 pc



Sauté de porc cuit basse température

F40329 | Mariné et rissolé. 35 g env. 1 st x 2 kg 



Sauté de bœuf mariné cuit basse température

F40335 | Rissolé. 35 g env. | 1 st x 2 kg 

POUR ACCOMPAGNER
LE SAUTÉ DE BŒUF MARINÉ :

Sauce roquefort

F42281 | Fromage mis en fonte avec du vin blanc, crème et cuit à petit feu. 1 kg | 1 pc 



Rôti de bœuf braisé cuit

F45937 | Assaisonné. s/v. 2,6 kg env. | 1 pc



Sauté de veau aux trompettes des morts

S39442 | Viande de veau, sauce au porto rouge et trompettes des morts. Cuit. 240 g | 1 ct x 3 st x 6 pc 

64



nouveau

Noix de jambon marinée aux épices

S70033 | Aux épices : fenouil, anis, cannelle et écorces d'orange. À cuire. 1 ct x 2,83 kg env.

Les viandes cuisinées



**NOURREDINE
OULD MOUSSA**
CONSEILLER CULINAIRE
CHEZ SYSCO® FRANCE

« Dans le respect des calendriers de production agricole, les plats cuisinés Création Brigade sont réalisés avec plus de 80 % de matières d'origine française.

Nos recettes saisonnières sont imaginées et élaborées en collaboration avec les équipes Les Ateliers du Goût de Pontivy. Nos viandes sont rissolées et nos sauces cuisinées avant d'être cuites longuement sous-vide à basse température afin d'obtenir des textures tendres et savoureuses. »



1



3



2



4



5

① Joue de bœuf cuisinée en confit

F41848 | Entière, confite dans de la graisse de canard. 1,23 kg env. | 1 st x 4 pc

② Estouffade de sanglier aux marrons

S77952 | Découpes d'épaule de sanglier à la main, marinés au vin rouge et cuites longuement dans une sauce fond de gibier, vin rouge, liée à la purée de marron et agrémentée de marron entier. 1 ct x 3 st x 8 pr x 250 g

③ Civet de cerf aux griottes

S77957 | Morceaux de cerf marinés au vin rouge, mijotés dans une sauce gibier à la gelée de groseille puis crémée. 1 ct x 3 st x 9 pr x 220 g

④ Jarret avant d'agneau rôti et son jus au thym

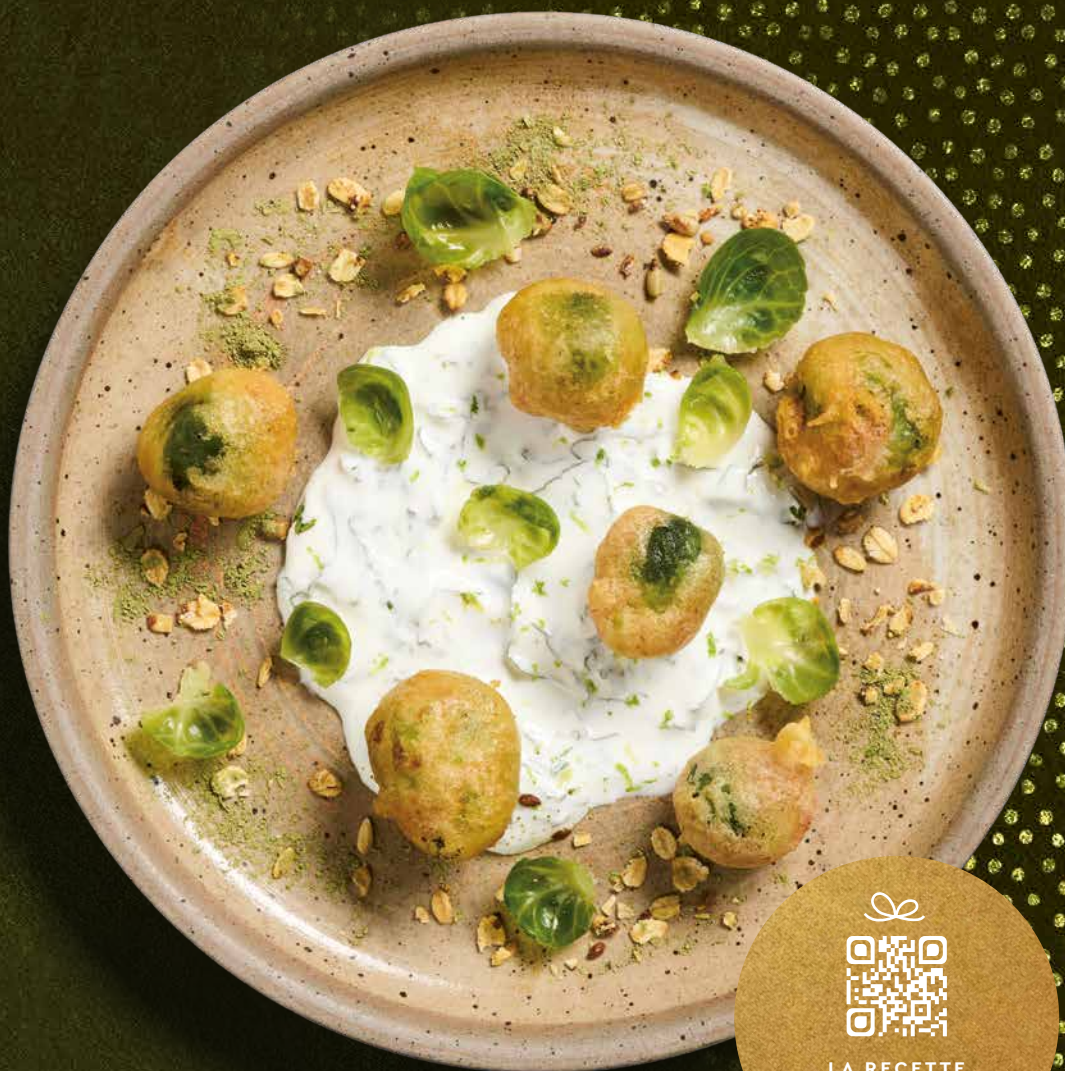
F42343 | Cuit lentement sous-vide. 350 g env. | 1 st x 4 pc

⑤ Souris d'agneau rôtie et son jus au thym

F42406 | Cuit lentement sous-vide. 430 g env. | 1 ct x 10 st

LES

accompa- gnements







LA RECETTE
EN VIDÉO SUR
SYSCO.FR



OLIVIER FLEURET
CONSEILLER CULINAIRE
CHEZ SYSCO® FRANCE

MINI-CHOUX DE BRUXELLES EN TEMPURA

nouveau S60737 Mini-chou de Bruxelles  | S36533 Menthe douce  | C83172 Yaourt à la grecque
E18930 Préparation pour tempura  | E17620 Eau gazeuse | E18919 Granola tomate romarin paprika fumé BIO 

Conseil du chef : Pour une pâte à tempura légère, utilisez de l'eau gazeuse très fraîche.



EXCLU
Sysco!

1



EXCLU
Sysco!

2



3



4

création
brigade

COUPS DE cœur

① Chèvre en croustillant de kadaïf

S77816 | Rondelle de fromage de chèvre, appareil fromage de chèvre et crème. Kadaïf, plus familièrement appelé cheveux d'ange.
70 g env. | 1 ct x 24 pc



② Pomme de terre éventail

S77979 | Sans peau, coupée jusqu'au trois quart. Badigeonnée au beurre salé.
75 g | 1 ct x 8 st x 300 g

③ Pomme dauphine à la pâte à choux

S71506 | Pomme de terre, œuf entier, beurre, emmental et muscade.
25 g env. | 1 ct x 3 st x 1 kg



④ Demi-céleri confit au beurre

F41849 | Céleri-rave épluché, coupé en 2 et confit dans du beurre.
1 st x 2,1 kg env. (4/8 pc)



TERRE
& MER

Une marque de S/SCO

L'excellence
à l'état brut
signée par un M.O.F.*



Les légumes bruts

Ces légumes issus des meilleurs terroirs sont un gage de qualité et d'une régularité irréprochable : calibrés, pelés ou épluchés si besoin et juste blanchis, ils sont immédiatement utilisables.
À vous de cuisiner !

*Produits sélectionnés par Christophe Haton, M.O.F. 2011 Cuisine.

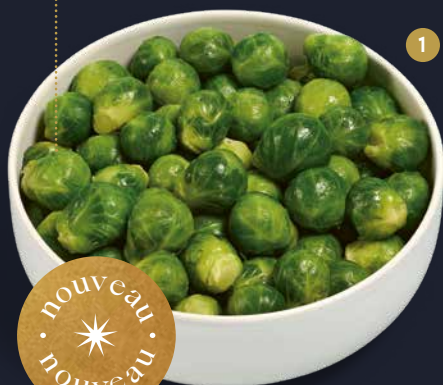


CHRISTOPHE HATON

68



Sélectionné pour leur calibre qui garantit une douceur à la dégustation.



1



4

Texture
fondante qui
ne s'écrase pas
à la cuisson !



2



3

① **nouveau**

Mini-chou
de Bruxelles

\$60737 | Calibré et blanchi.
Ø 1,5/2,2 cm. 1 st x 2,5 kg

② Fève pelée

\$39028 | Blanchie.
L 1,5/2,5 cm. 1 st x 1 kg

③ Pois gourmand

\$36160 | Cueilli, trié et
ébouté à la main puis blanchi.
1 ct x 5 st x 1 kg

④ Patate douce
en grosses
brunoises

\$77677 | 1 st x 1 kg

EXISTE AUSSI À LA GAMME :

POIS MARAÎCHER
(GARDEN PEAS) CE2

\$74525 | Blanchi. 8,75 mm mini.
1 ct x 2 st x 2,5 kg

ÉPINARD EN BRANCHES CE2

\$77208 | Spinaciaolerace. Surgelé
individuellement. 1 ct x 2 st x 2,5 kg

ASPERGE VERTE

\$76343 | Asparagus officinalis.
Blanchie. Surgelé individuellement.
L 17 cm env. 1 ct x 5 st x 1 kg

EDAMAME FÈVE DE SOJA

\$39679 | Blanchie. 1 st x 1 kg

FÈVE D'EDAMAME







\$72148 | Blanchie. 1 st x 1 kg

BOUTON D'ARTICHAUT AVEC TIGE

\$73725 | Épluché main. Blanchi. Surgelé
individuellement. 16/22 pc/kg | 1 bt x 1 kg

LA BELLE RECETTE

Shiitakés & choux de Bruxelles bouillon parfumé

nouveau \$60738 Shiitaké entier  
nouveau \$60737 Mini-chou de Bruxelles 
 \$39679 Edamame fève de soja   




LA RECETTE
EN VIDÉO SUR
SYSCO.FR



Les champignons

① **nouveau**

Shiitaké entier

\$60738 | Champignon à chair ferme, au goût prononcé, très parfumé. Surgelé individuellement. Ø 1/5 cm. 1 st x 1 kg 

EXISTE AUSSI
À LA GAMME :

CÈPE BOUCHONS

\$75890 | 100 % cèpe. Origine : Union européenne / non Union européenne. Ø 2/4 cm | 1 ct x 2 st x 1 kg

② Pleurote baby

\$38865 | Entière. Origine : Union européenne / non Union européenne. Ø 1/5 cm. 1 ct x 5 st x 1 kg

CÈPE EN MORCEAUX

\$76398 | Origine : Union européenne. Ø 2/5 cm | 1 st x 1 kg

③ Girolle baby

\$77429 | Entière, non blanchie. Origine : Union européenne / non Union européenne. 1 ct x 2 st x 1 kg

MORILLE ENTIÈRE

\$76614 | Origine : France / Turquie. Ø 2/5 cm | 1 st x 1 kg

④ Mélange forestier

\$77461 | Bolet, girolle, chanterelle des Landes et mousseron. Origine : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50 %). 1 st x 1 kg. **Nouvelle recette !**

nouveau
nouveau



1

Cueillette à la main et
au couteau quotidienne,
pour cueillir au meilleur
moment.



2



3



4





Les champignons



1



2



3



4



5

① Morille séchée spéciale

E19310 | 100 % morille entière : tête uniquement. Ø 2/5 cm. 1 pc x 400 g

EXISTE AUSSI :

MORILLE SÉCHÉE EXTRA

E19311 | Morchella esculenta et elata. 100 % morille entière : tête et petit bout de queue. Ø 1/6 cm. 1 pc x 400 g

MORILLE TRAITEUR SÉCHÉE

E17597 | 40 % de pieds, 60 % de têtes de morille. 1 pc x 400 g

② Cèpe séchée extra

E18470 | 500 g | 1 pc

③ Trompette des morts séchée

E16864 | Craterellus cornucopioides. Champignon sauvage déshydraté. 400 g | 1 pc

④ Brisures de morille

S77982 | Morchella. 60 % tête et 40 % pied. 3/15 mm. 1 st x 1 kg

⑤ Chanterelles séchées

E19433 | Chanterelles grise et jaune, entières et en morceaux, déshydratées. 1 bt x 300 g



PENSEZ-Y !

Leur combinaison dans une sauce apporte une touche d'élégance et de sophistication à votre plat. Une expérience culinaire raffinée pour vos clients !

① Sauce à la truffe d'été

E17204 | 72 % champignons de Paris (*Agaricus bisporus*), 3 % truffe d'été (*Tuber aestivum*). 1 pc x 450 g

② Girolle entière

S39621 | *Cantharellus cibarius*. Non blanchie, triée, lavée. Surgelé individuellement. Origine : Union européenne / non Union européenne. Ø 1/6 cm. 1 ct x 3 st x 1 kg



1



2



Carpaccio de truffe d'été

E17202 | *Tuber aestivum* - 50 % de truffe d'été, huile d'olive vierge extra et sel fumé. 1 pc x 480 g

Les garnitures

nouveau Tatin butternut-carotte-châtaigne

S60739 | Pâte feuilletée, mélange de courge butternut grillée, carotte jaune, oignon préfrit et châtaigne. Cuite. 100 g | 1 ct x 24 pc

EXISTE AUSSI :

TATIN AUX 2 TOMATES FAÇON ARLÉSIENNE CUITE

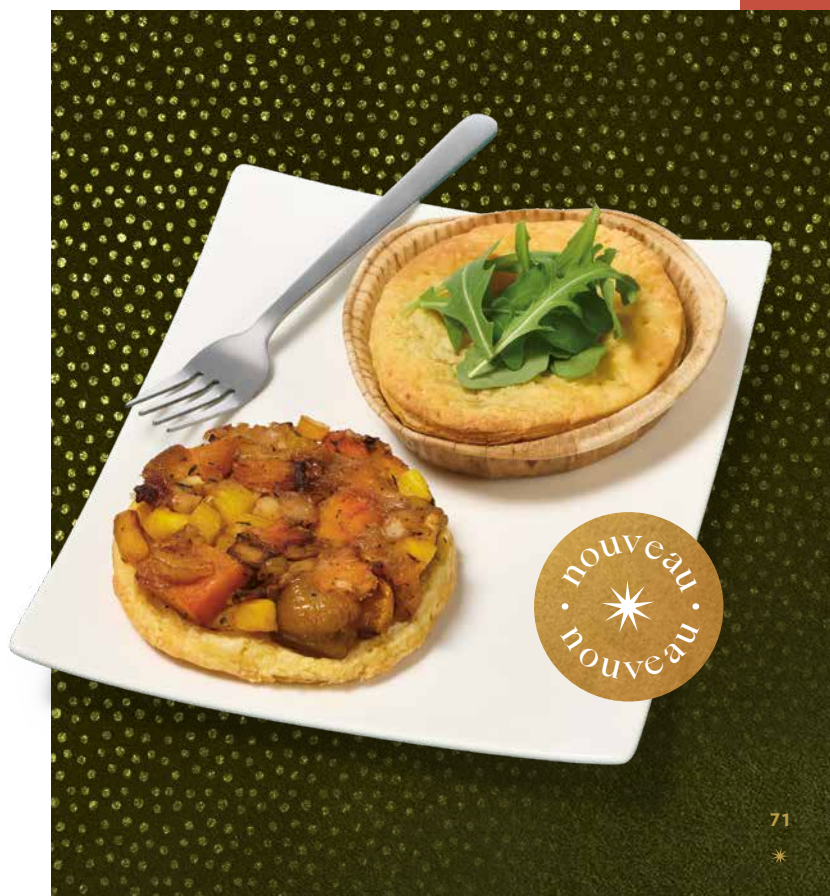
S76324 | Tomate, brunoises de courgette, oignon frit, tomate mi-séchée, assaisonnée d'herbes de Provence et huile d'olive. Dans une abaisse de pâte feuilletée. 100 g | 1 ct x 24 pc

TATIN AUX ENDIVES

S77768 | Endive cuite et oignon risolé, enrobés d'une sauce jus de veau et beurre. Abaisse de pâte feuilletée. Cuite au four. 100 g env. | 1 ct x 24 pc

TATIN D'OIGNON CONFIT

S77496 | Oignon confit et caramélisé, abaisse de pâte feuilletée. Cuit. 90 g env. | 1 ct x 30 pc



① Ros'Anna de carotte en tarte fine

S77676 | Rosace de carotte, sur fondue de poireau cuisinée au beurre, sur base de pâte feuilletée. Cuit. Ø 8,4 cm. 58 g env. | 1 ct x 8 st x 5 pc

② Flan butternut

S77868 | Flan aux œufs entiers, crème fraîche et purée de butternut, agrémentés de beaux marquants de butternut grillés. 80 g | 1 ct x 36 pc

③ Millefeuille de légumes façon tian

S76603 | Rondelles d'aubergine préfrite, courgette grillée et tomate, oignon risolé, assaisonnés à l'huile d'olive et de tournesol. 80 g | 1 ct x 12 st x 3 pc

④ Risotto crémeux parmesan-mascarpone

S78060 | Riz Arborio, crème, parmesan, mascarpone. 1 st x 2,5 kg

⑤ Lingot de polenta

S76637 | Polenta crémeuse préfrite à l'emmental. 1 ct x 5 kg

Les mélanges de légumes



1



2

① **nouveau**

Patate douce rôtie

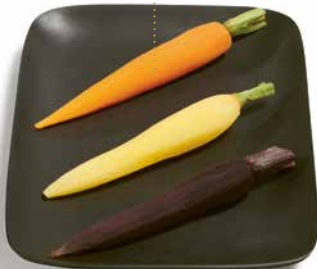
S60735 | 1 st x 1 kg

② **nouveau**

Méli-mélo de légumes cuisinés en palets

S60740 | Julienne de carotte, courgette et poireau, cuisinées au beurre. Surgelé individuellement. Ø 8,5 cm. 60 g | 1 ct x 60 pc

Conditionnées par couleur.



Trio de mini-carottes

S76645 | Mini-carottes orange, jaune et violette, pelées et blanchies avec bout de fane. 60 g env. | 1 ct x 6 st x 500 g



Panais en cubes

S73726 | Blanchi. L 2 x 12 cm. 1 ct x 2 st x 2,5 kg



Cubes de butternut

S76686 | BLANCHI L 2 x 12 cm. 1 st x 2,5 kg

S77229 | GRILLÉ 1 ct x 4 st x 2,5 kg

LES FAGOTS

① **Les fagots lardés**

Entouré d'une tranche de poitrine fumée. Surgelé individuellement. Ø 0,6/1 cm - L 11 cm. 45 g | 1 ct x 36 pc

S73783 | ASPERGE

S73784 | HARICOT VERT

② **Fagot de haricot verts**

S77840 | Haricot vert très fin, lié par une lanière de courgette. Cuit. 38 g env. 1 ct x 4 pl x 12 pc

1



2

EXCLU
Sysco!

Ces marrons ajoutent une touche saisonnière et chaleureuse aux plats de fêtes.



Marron entier cuit vapeur

E17309 | 420 g | 1 pc

Les purées & écrasés

EN GALETS


① Écrasé de vitelotte

S72205 | 12 g env. | 1 ct x 1 st x 3 kg 

② Purée de potimarron

S74945 | 1 ct x 3 st x 1 kg


③ Purée de marron de l'Ardèche BIO

S79817 | 10 g env. | 1 st x 2,5 kg 

④ Purée de panais

S39723 | 10/20 g | 1 st x 1 kg

⑤ Écrasé de pomme de terre au beurre et sel de Guérande

S60369 | 12 g | 1 ct x 2 st x 1,5 kg 

⑥ Écrasé de patate douce

S71503 | 12 g env. | 1 ct x 2 st x 1 kg

⑦ Écrasé de topinambour

S71504 | 12 g env. | 1 ct x 3 st x 1 kg

⑧ Écrasé de bleue d'antan

S77751 | 1 st x 2,5 kg


EXISTE AUSSI À LA GAMME :

Écrasé de ratte au sel de Guérande

S72690 | 12 g env. | 1 ct x 1 st x 3 kg

EXCLU Sysco!

Écrasé de pomme de terre aux champignons de Paris et cèpes

S77976 | 1 ct x 2 st x 1,5 kg 

EXCLU Sysco!

Purée de patate douce cuisinée à la crème

S77661 | 1 ct x 5 st x 1 kg 





Les poêlées de légumes

RÉALISÉES DANS LES ATELIERS DU GOÛT EN FRANCE, CES POÊLÉES SONT MISES AU POINT PAR NOS CHEFS.

- Chaque ingrédient est enrobé de sauce pour vous garantir la juste proportion quelle que soit la quantité utilisée.
- Des recettes exclusives sans intermédiaire entre vous et l'atelier de production.



Poêlée de légumes, patate douce et girofle

S60370 | Patate douce grillée, carotte jaune, épinard, et girofle au beurre. 1 st x 2,5 kg



Poêlée de fregola sarda et pâte perle à la forestière

S79821 | Fregola sarda et pâte perle, morille, bolet, pholiote, cèpe et pleurote, châtaigne et parmesan. 1 st x 2,5 kg



Poêlée de légumes automnales

S74949 | Carottes orange et jaune, pomme de terre, panais et beurre. 1 ct x 2 st x 2,5 kg



Poêlée de légumes aux figues cuisinées façon tajine

S77912 | Carotte, courgette, aubergine frite, oignon rouge, quartiers de figue cuisinés aux cumin, curcuma, paprika et coulis de tomate. 1 st x 2,5 kg



Poêlée risotto al formaggio

S76323 | Riz blanc, sauce crème, emmental, vin blanc et grana padano, agrémentés de champignon de Paris et d'oignon frit. 1 st x 2,5 kg



Poêlée maraîchère aux deux carottes

S76325 | Carottes jaune et orange coupées en tronçons, jus assaisonné d'huiles de colza et d'olive, oignon et ciboulette. 1 st x 2,5 kg



Poêlée fondante de saison

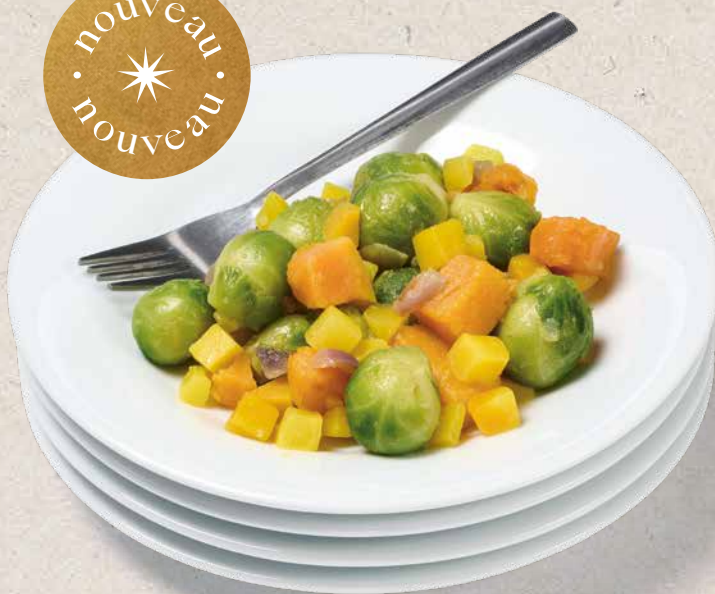
S70239 | Pomme de terre en rondelles pré-frite, fève pelée, pleurote, haricot vert, pholiote. Pré-cuits dans de la graisse de canard et relevé d'ail et de persil. 1 ct x 2 st x 2,5 kg



nouveau

Poêlée hivernale de mini-chou de Bruxelles et butternut

S60731 | Mini-chou de Bruxelles, carotte jaune, courge butternut grillée et oignon rouge grillé, assaisonnés au beurre. 1 st x 2,5 kg



Étuvée de légumes d'antan

S77588 | Potiron, panais, carotte jaune, oignon rouge, fenouil et pois gourmand, assaisonnés. À cuire. 1 st x 2,5 kg



Poêlée du primeur

S77921 | Pois croquant et maraicher, oignon rouge émincé, assaisonnés au beurre. 1 st x 2,5 kg



Poêlée 4 saisons

S76326 | Courge butternut, carotte, fève, pomme de terre bleue, assaisonnés au beurre. 1 st x 2,5 kg



Poêlée ardéchoise

S76867 | Pholiote, pleurote, champignon de Paris, marron et épinard en branches, sauce au porto. 1 st x 2,5 kg



Poêlée gourmande aux pleurotes, asperges et pois gourmands

S79975 | Pleurotes, asperges vertes, pois gourmands et panais, assaisonnés d'ail, de persil et d'huile d'olive. 1 ct x 2 st x 2,5 kg



Poêlée Saint-Sylvestre

S76110 | Cèpe, girolle, pholiote, champignon de Paris et fève, assaisonnés d'une sauce persillade. 1 ct x 2 st x 2 kg



Les pommes de terre

EN INDIVIDUEL



① **nouveau**

Galette pomme de terre-patate douce-fourme d'ambert

F40456 | Cuite. Ø 12 cm.
120 g | 1 ct x 20 pc

② **nouveau**

Tartelette de pomme de terre à garnir

S60736 | Pomme de terre, emmental et œuf. Ø 10 cm.
90 g | 1 ct x 15 pc

③ **Pressé de ratte au beurre**

S78068 | Gratiné à l'emmental.
L 11 cm. 90 g | 1 ct x 40 pc



④ **Gaufrette de rôsti de pomme de terre**

S77228 | Pomme de terre et flocons de pomme de terre. Préfrite dans de l'huile de tournesol.
57 g env. | 1 ct x 3 st x 2 kg



⑤ **Buisson de pomme de terre à la sarladaise**

S60368 | Fines lamelles de pomme de terre cuites à la sarladaise avec de la graisse de canard. 100 g | 1 ct x 24 pc

⑥ **Pomme Macaire**

S78840 | Pomme de terre et beurre.
Cuite à cœur. 100 g env. | 1 ct x 3 kg



⑦ **Râpé de pomme de terre**

S76112 | Préfrite. Ø 10 cm. 100 g | 1 ct x 2 st x 1,5 kg

⑧ **Pomme Anna**

S75383 | Fines lamelles de pomme de terre, en rosaces. Dorées au beurre et cuites. 60 g | 1 ct x 40 pc

⑨ **Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive**

S76499 | 120 g | 1 ct x 25 pc



3

EXCLU
Sysco!



4

EXCLU
Sysco!



5



7



6

EXCLU
Sysco!



8

EXCLU
Sysco!



9

Les pommes de terre

PORTIONNABLE



Pomme noisette préfrite

S39609 | 7 g env. | 1 ct x 2 st x 2,5 kg



Pomme forestine

S71769 | Quenelle de pomme de terre croustillante. Surgelé individuellement. 13 g env. | 1 ct x 4 st



Pomme duchesse préfrite

S39608 | Purée de pomme de terre agrémentée d'épices. En rosace et préfrite. 17 g env. | 1 ct x 2 st x 2,5 kg



Pomme dauphine

F40822 | Pomme de terre finement râpée, 35 g env. | 1 bq x 1,1 kg



Pomme rôsti

S70016 | Galette de pomme de terre râpée et oignon. Préfrite. Ø 5 cm env. 30 g env. | 1 ct x 2 st x 2,5 kg



Demi-grenaille avec peau

F40374 | 1 st x 2 kg



Galette de pomme de terre artisanale

F43232 | Pomme de terre finement râpée, épices, oignon et persil haché. Formée et dorée des 2 côtés en sauteuse. Ø 12 cm - h 1,3 cm. 120 g | 1 ct x 2 bq x 10 pc



Pomme Maxime

S77448 | Fines lamelles de pomme de terre, assaisonnées, en galettes. Dorées à point. 63 g env. | 1 ct x 5 st x 15 pc env.



nouveau Potato star

S60734 | Purée de pomme de terre formée en forme d'étoile. Préfrite. 15 g | 1 st x 2 kg

Les pommes de terre

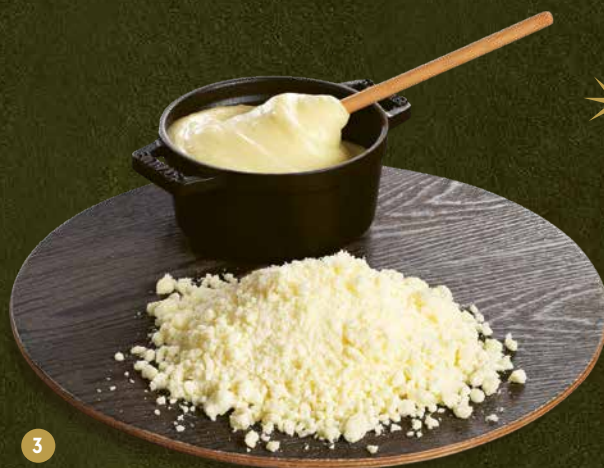
LES PLATS COMPLETS



1



2



3


① Madeleine de pomme de terre salée

S39625 |  35 g | 1 ct x 40 pc

② Gnocchi à la pomme de terre

S77685 | 1 st x 1 kg

③ Aligot de l'Aubrac

S36691 | Purée de pomme de terre et fromage frais (tome fraîche de l'Aubrac). 1 ct x 3 st x 2 kg 

LES POÊLÉES



EXCLU
Sysco!

Pomme de terre mitraille aux châtaignes et girolles

S78789 | Pomme de terre mitraille, épinard, châtaignes, champignons de Paris et girolles, assaisonnés. 1 st x 2,5 kg  




EXCLU
Sysco!

Poêlée de pomme de terre grenaille rôtie au romarin

S77724 | Cuisinée dans un jus de viande relevé de romarin. 1 st x 2,5 kg  

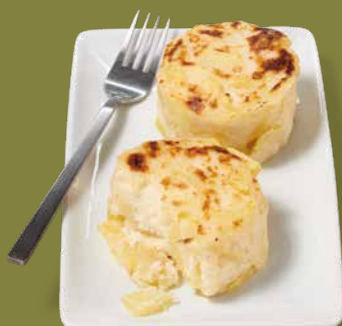


Poêlée de pomme de terre à la sarladaise

S37787 | Pomme de terre enrobée de graisse de canard, assaisonnée avec de l'ail et du persil. 1 st x 2 kg 

Les gratins & flans

EN INDIVIDUEL



1



2

EXCLU
Sysco!



3



4

EXCLU
Sysco!



5

① Gratin dauphinois individuel à la crème

S76698 | Pomme de terre, crème et emmental. Sauce légèrement aillée. Ø 6,7 cm. 120 g | 1 ct x 24 pc mini.



③ Flan de duxelles de champignons

S77452 | Œuf, lait, crème, duxelles de champignons. Décor : pholiote. Présenté dans un moule. 80 g env. | 1 ct x 36 pc



④ Gratin de pomme de terre, cèpe et noix

S60124 | Pomme de terre cuisée à la crème avec cèpe, brisures de noix, persil et ail. 90 g | 1 ct x 24 pc

② Fondant de vitelotte aux éclats d'amandes

S70240 | Écrasé de pomme de terre vitelotte (violette), crème fraîche et beurre, huile de noix et éclats d'amande. 80 g | 1 ct x 36 pc



⑤ Gratin dauphinois à la truffe noire

S77247 | Aromatisé à la truffe, brisures de truffe Tuber melanosporum.

85 g env. | 1 ct x 3 kg



À PARTAGER

EXCLU
Sysco!



6



7

⑥ Gratin dauphinois à la crème fraîche

F42521 | 1 st x 3 kg



EXISTE AUSSI :
GRATIN DAUPHINOIS

F11370 | 1 pc x 2 kg



⑦ Gratin de pomme de terre aux champignons

F43131 | Pomme de terre cuite cuisée à la crème avec des champignons, aromatisée à la truffe. 1 st x 2 kg

Les pâtes



Mafaldine

E19542 | 100 % de semoule de blé dur de qualité supérieure. 1 st x 500 g 



Linguine n°7

E16933 | Semoule de blé dur de qualité supérieure. 1 st x 3 kg 



Tagliatelle fraîche aux œufs frais

F11515 | Semoule de blé dur de qualité supérieure et œuf frais. 1 st x 1 kg 

80



1





2




3

Les pâtes farcies

① Agnolotti tartufo

S72189 | Pâte aux œufs, appareil à base de mascarpone, ricotta, huile d'olive avec arôme de truffe et truffe de Chine séchée Tuber indicum (1 %). 14 g | 1 ct x 2 st x 2 kg  

② Grosse raviole champignons

S39626 | Pâte aux œufs frais, farce ricotta, champignons et arôme de truffe. 25 g env. | 1 ct x 5 kg (200 pc env.) 

EXISTE AUSSI : GROSSE RAVIOLE ÉCREVISSE ET POINTE D'ASPERGE VERTE

S39635 | Pâte fraîche précuite à base de semoule de blé dur et d'œuf, farce morceaux d'écrevisse et pointe d'asperge verte, sauce type beurre blanc légèrement vinaigrée. 28 g | 1 ct x 2,5 kg

③ Demi-lune aux champignons et cèpes




S72658 | Farci de ricotta, grana padano AOP et champignons dont 3 % de cèpe. 22 g env. | 1 ct x 3 kg  

LES ACCOMPAGNEMENTS

Les céréales & légu- mineuses





**Lentilles vertes du
Berry IGP Label Rouge**

E18883 | 1 pc x 1 kg   



**Lentilles blondes
de Saint-Flour**

E19252 | 1 st x 1 kg  




**Haricot tarbais IGP
Label Rouge**

E17732 | En grains.
1 st x 1 kg   




Lentilles corail

E16913 | Décortiquées.
Origine : Union européenne / non Union
européenne. 1 st x 2,5 kg 




Riz noir complet

E16938 | Naturellement noir,
étuvé. 1 bt x 500 g 



Riz carnaroli

E18525 | Riz long pour risotto.
En valisettes. 1 ct x 6 pc x 1 kg 



Fregola Sarda

E18968 | Petite pâte toastée.
1 st x 950 g 

LES fromages



① **nouveau**

Tomme aux fleurs

C81404 | 31 % MG. Mélange de fleurs : fleur de mauve, bleuet, souci, carthame, fraise, rose et trigonelle bleue. 500 g | 1 pc

② **nouveau**

Délice aux cranberries

C81397 | Fromage enrichi à la crème recouvert de morceaux de cranberries. 200 g | 1 pc

③ **nouveau**

Délice à la papaye

C81405 | Fromage enrichi à la crème recouvert de morceaux de papaye. 200 g | 1 pc



Camembert de Normandie AOP

C82605 | Au lait cru. 3/4 affiné (affiné 35 jours). Moulé à la louche. 20 % MG sur produit fini minimum. 250 g | 1 pc



Sainte-maure-de-Touraine AOP

C82405 | Affiné 10 jours minimum. Au lait cru. 22 % MG. 250 g | 1 pl x 8 pc



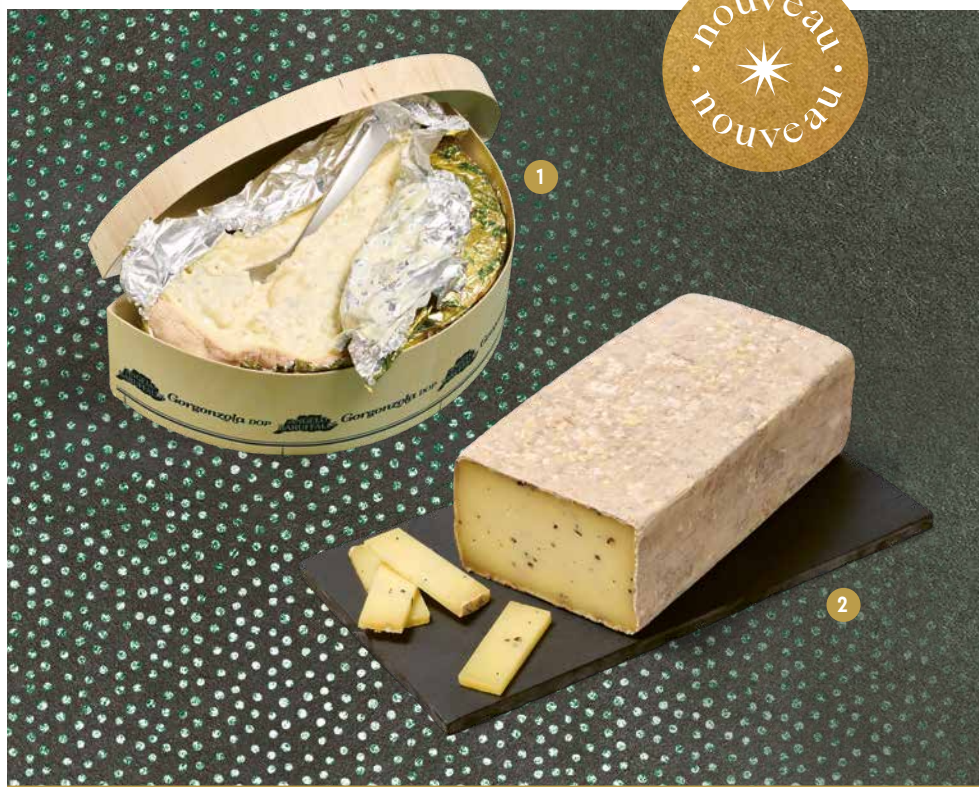
Coulommiers saveur truffe et brisures de truffe de la Saint-Jean

C83023 | Au lait cru, fourré double crème. Moulé à la louche. 25 % MG. | 1 pc x 450 g



Tartù fromage à la truffe blanche d'été (2 %)

C83022 | Fromage de vache. 1 pc x 1 kg env.



① nouveau Gorgonzola à la cuillère AOP

C81414 | Emballé dans du papier aluminium gaufré avec un cerclage bois. 1 pc x 3 kg

② nouveau Tomme de brebis aromatisée à la truffe d'été (1,1 %)

C81421 | 33 % MG. Au lait pasteurisé et à la truffe d'été 1,1 %. Affinage 4 semaines minimum. 1 pc x 2,2 kg env.



Délice de Bourgogne aux brisures de truffe d'hiver

C82558 | Fromage à pâte molle, affiné. Crème fabriquée en Bourgogne, affiné, brisures de truffe d'hiver Tuber brumale et Tuber melanosporum, huile aromatisée à la truffe noire. 40 % MG sur produit fini. 500 g env. | 1 pc



PENSEZ-Y !

Une huile puissante et sophistiquée pour parfumer vos fromages !

HUILE DE PÉPIN DE RAISIN AROMATISÉE À LA TRUFFE BLANCHE
E17931 | 250 ml | 1 pc

Les petits pains Finedor® recette Lenôtre

Scarifié manuellement pour un aspect rustique. 1 ct x 50 pc

S75845 | AUX GRAINES ANCIENNES 50 g env.

S70203 | CLASSIQUE 45 g env.



À la coupe



Munster-géromé AOP

C80184 | Affiné 21 jours minimum.
27 % MG. 800 g env. | 1 pc



Roquefort AOP

C80362 | Affiné 85 jours minimum.
32 % MG. 1,35 kg env. | 1 pc



Quart de brie de Meaux AOP

C82751 | Au lait cru. Moulé traditionnellement.
22 % MG. 725 g | 1 pc



Gorgonzola ferme AOP

C80187 | Pointe 1/8^{ème} sous-vide.
25 % MG minimum.
s/v. 1,5 kg env. | 1 pc



Fourme d'Ambert AOP

C80035 | Affiné 28 jours minimum.
28 % MG. Ø 13 cm env.
h 19 cm. 2,2 kg env. | 1 pc



Bleu d'Auvergne AOP

C80032 | Affiné 28 jours minimum.
28 % MG sur produit fini. Ø 21 cm - h 9 cm.
2,5 kg env. | 1 pc



Demi-morbier AOP

C82797 | 3,25 kg | 1 pc



Beaufort AOP

C80479 | Affiné 5 mois minimum.
Pointe 1/12^{ème} sous-vide. 32 % MG.
3,3 kg env. | 1 pc



POUR ACCOMPAGNER :

Les pains grand pochon

Pain précuit sur sole de pierre.
L 50 x l 14 x h 6,5 cm. 1,1 kg | 1 ct x 10 pc

S60047 | CÉRÉALIER

Graines de sésame, lins jaune et brun,
flocons de blé malté et tournesol.

S60046 | CLASSIQUE

Les fromages & condiments

① Saint-marcellin exception IGP

C81373 | Affiné 21 jours minimum.
23 % MG. 80 g | 1 ct x 11 pc

② Saint-nectaire laitier AOP

C80289 | 28 % MG. 1,9 kg | 1 pc

③ Tomme de Montagne grise affinée

C80113 | Affinée 21 jours. Produit de Montagne. 23,5 % MG. 2,2 kg env. | 1 pc

④ Les condiments

310 g | 1 pc

E18174 | POMME-PIMENT D'ESPELETTE

E18175 | POIRE-COING AUX ÉPICES

E18176 | ABRICOT-CUMIN

E18956 | MYRTILLE-SERPOLET

E18712 | CRANBERRIES-FRUITES ROUGES

⑤ Cantal entre-deux AOP

C80125 | Affiné 90 jours minimum. Pointe 1/16ème. 29 % MG. s/v. 2,4 kg env. | 1 pc

⑥ Comté prestige AOP

C82905 | Affiné 18 mois minimum. Pointe 1/24ème. 35 % MG. 1,6 kg env. | 1 pc

⑦ Confit d'oignon au vin blanc de Bergerac

E14539 | 650 g | 1 bt

⑧ Les chutneys

650 g | 1 bt

E14541 | FIGUE AU POIVRE DE PENJA

E18955 | MANGUE AU CURCUMA

EXISTE AUSSI À LA GAMME :

Confiture de cerise noire au piment d'Espelette


E16681 | Confiture au sucre de canne, jus de citron et piment d'Espelette. 650 g | 1 bt




LES gourmandises



① **nouveau** Rosace vanille-fruits rouges

S39848 | Entremets pâtissier mousse à la vanille, compotée de fruits rouges, feuillantine au chocolat blanc, biscuit à l'amande. Ø 7,2 cm - h 4 cm. 70 g | 1 ct x 12 pc 

② Rosace vanille exotique

S60387 | Mousse vanille, préparation fruits exotiques, feuillantine au chocolat blanc et biscuit à la noix de coco. Ø 7,2 - h 4 cm. 72 g | 1 ct x 12 pc 



COUPS DE CŒUR

① Saint-Honoré revisité

S73738 | Feuilleté caramélisé, 3 petits choux craquelés, crème pâtissière caramel salé. Décor : glaçage à la confiture de lait, crème diplomate caramel salé.
L 12 x l 3,5 cm env.
70 g | 1 ct x 14 pc



② Charlotte vanille-fruit rouges

S76690 | Entremets génoise découpée en arrondi, fond de biscuit génoise, mousse de vanille et coulis de fruit rouges. Décor : framboise entière, cassis et groseille déposées à la main.
Ø 7 cm - h 4,4 cm env. 75 g | 1 ct x 16 pc

③ Le Kube

S77914 | Mousse chocolat, cœur croustillant feuillantine amande, fine meringue au chocolat, glaçage au chocolat et amande caramélisée. L 4,8 x l 4,8 x h 5,8 cm. 75 g | 1 ct x 12 pc



④ Baba au rhum

S72159 | Forme "bouchon". Imbibé de sirop au rhum. 112 g env. | 1 ct x 10 pc

Créez & composez

Recette clean.
Pour produire
vos tartes
individuelles !

PÂTE FEUILLETÉE & BASES À GARNIR

① Pâte feuilletée traiteur

S77489 | Beurre et margarine. Plaque fine, format gastronomique. L 52,5 x l 32 x h 0,3 cm. 570 g | 1 ct x 15 pc



② Plaque croustillante chocolat au lait-praliné

S75844 | Feuille succès cacao, croquant au chocolat au lait et praliné noisette. L 28,4 x l 36,6 cm env. 985 g | 1 ct x 4 pc

③ Plaque de génoise nature

S73947 | Feuille de biscuit nature aux œufs à structure alvéolaire et texture souple. L 58 x l 37,5 cm. 350 g | 1 ct x 12 pc

④ Gros chou pâtissier

S72930 | Relevé d'amande effilée. À garnir. 40 g | 1 ct x 24 pc

⑤ Mini-baba savarin bouchon

E19448 | Au beurre pâtissier. h 4,2 cm env. 5 g | 1 ct x 250 pc

⑥ Brioche à tête pur beurre prédorée

S71213 | Produit prépoussé. 45 g | 1 ct x 45 pc

CRÈMERIE & CO.

⑦ Gousse de vanille Bourbon

E16156 | 3 g env. | 1 bt x 50 pc

EXISTE AUSSI : PÂTE DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

E10009 | Fabriquée à partir d'extraits de vanille de Madagascar et de poudre de vanille épousée. 1 pc x 500 g

⑧ Mascarpone

C80195 | 42 % MG sur produit fini. 500 g | 1 pc



⑨ Crème de lait sucrée UHT sous pression

C81118 | 700 ml | 1 ct x 6 pc



LES FONDS

⑩ nouveau

Fond de tartelette brisé cru bords hauts

S39843 | Pâte brisée pur beurre. Ø 10 cm - h 4 cm. 80 g | 1 ct x 27 pc

EXISTE AUSSI : FOND DE TARTELETTE BRISÉ PUR BEURRE

S39504 | Avec moule aluminium. Ø 10 cm. 60 g | 1 ct x 84 pc

⑪ Mini-fond tartelette sucré rond

E19443 | Au beurre. Ø 3,8 cm. 7 g | 1 ct x 5 pl x 40 pc

Le chocolat

LE CHOCOLAT PÂTISSIER


① Les chocolats noirs

1 st x 2,5 kg

E17571 | 58 % de cacao.

E16767 | 72 % de cacao.

② Blond tevenn 36 %

E16780 | Chocolat blanc saveur biscuit et caramel.
36 % de beurre de cacao minimum. 5 kg | 1 se 

③ Au lait Intense 35 %

E16769 | 35 % de cacao minimum. 1 st x 2,5 kg

EXISTE AUSSI À LA GAMME :

BLANC OBSESSION 30 %

E16768 | 30 % de cacao minimum. 1 st x 2,5 kg

1

2

3


89



LES PETITS +


④ nouveau

Pâte de fruits papillote

E17545 | Assortiment de 3 pâtes de fruits
(abricot, fraise et poire). Emballé individuellement,
contenant une citation. 10 g | 1 ct x 4,6 kg 

EXISTE AUSSI :

PAPILLOTE DE CHOCOLAT

E18890 | Des céréales croustillantes avec
au cœur, une coquille de chocolat au lait.
8 g env. | 1 ct x 510 pc env. 

⑤ nouveau

Carré décor chocolat noir

E17516 | 70 % de cacao. Inscription "Joyeuses
fêtes". L 2 x l 2 cm. 0,7 g | 1 bt x 176 pc



4

*Idéal pour
personnaliser
vos desserts
de fêtes !*



5



①



②



③



④

Créez & composez

LES TOPPINGS



⑤



⑥



⑦

LES SAUCES, CRÈMES & DÉCORS

① Pâte pistache -
pâte aromatique
colorée à la pistache

E19437 | 30 % de pistache grillée. 1 se x 1 kg

② Crème de marron
aux marrons AOP
d'Ardèche

E17282 | 1 pc x 1 kg

EXISTE AUSSI :
CRÈME DE MARRON DE L'ARDÈCHE

E17058 | Châtaigne et
marron glacé. bt 4/4 | 1 bt

③ Praliné
lisse amande-
noisette 50/50

E17549 | 1 se x 1 kg

④ Praline
aux amandes
concassées

E17269 | Amandes enveloppées
de sucre cuit et concassées. 1 st x 1 kg

⑤ Morceaux
de meringue

E14196 | 1 bt x 350 g

⑥ Sucre muscovado

E16802 | Sucre de canne complet
non raffiné. 1 pc x 1 kg

⑦ Caramel au beurre
salé au sel de Guérande

E19482 | 1 pc x 1,1 kg

EXISTE AUSSI À LA GAMME :

E14931 | SAUCE DESSERT
CARAMEL AU BEURRE SALÉ

E14930 | SAUCE DESSERT CHOCOLAT



①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧



⑨



⑩



⑪

EXCLU
Sysco!

En flacon
souple.

LES FRUITS & FRUITS SECS

① Framboise billes

S39116 | Surgelé individuellement.
Origine : Pays de l'Est / Union
européenne. 1 ct x 5 st x 1 kg

② Myrtille

S75745 | Surgelé individuellement.
Origine : Union européenne / non
Union européenne. 1 st x 1 kg **T&M**

③ Grenade

S38419 | En graines. Surgelé
individuellement. Origine : Union
européenne / non Union européenne.
1 st x 1 kg

④ Brunoises d'ananas

S79370 | En dés. Surgelé
individuellement. Origine : Costa Rica.
Ø 0,8/1,2 cm. 1 st x 1 kg

⑤ Demi-figue violette

S77901 | Origine : Maroc / Turquie. 1 st x 1 kg

⑥ Marron entier épluché

S36875 | 130/160 pc/kg
1 ct x 3 st x 1 kg **MAGNA**

⑦ Amande effilée

E19325 | 1 st x 1 kg

EXISTE AUSSI : POUDRE D'AMANDE BLANCHIE

E14889 | 1 pc x 1 kg

⑧ Noisette blanchie

E16560 | Décortiquée puis blanchie
par légère torréfaction. Ø 1,3/1,5 cm. 1 st x 1 kg

⑨ Cerneau de noix arlequin invalide

E19210 | Origine : Union européenne /
non Union européenne. 1 st x 1 kg

⑩ Les purées

1 bq x 1 kg **creation
brigade**

S74532 | MANGUE

Variété Alphonso.

S74530 | FRAMBOISE

Framboise récoltée à maturité et
triée, tamisée afin de séparer la pulpe
des graines, puis pasteurisée.

⑪ Les coulis

Sans colorants ni conservateurs,
ni arômes ajoutés. | 1 pc x 500 g **creation
brigade**

EXTRA DE FRAMBOISES

S71440 | 73 % de framboise.

DE FRUITS EXOTIQUES

S39664 | 81 % de fruits exotiques :
mangue, fruit de la passion, abricot, ananas.

EXTRA DE FRUITS ROUGES

S39665 | 87 % de fruits rouges :
groseille rouge, framboise, mûre, myrtille.

Les individuels

AU CHOCOLAT

Bûchette chocolat-praline

S79829 | Mousse pralinée, insert génoise, croustillant et sauce chocolat, enrobés d'un glaçage chocolat lait et noisette hachée.
L 7,9 x l 4 x h 3,5 cm env. 78 g | 1 ct x 27 pc

EXISTE AUSSI :

ÉDITION SPÉCIALE FÊTES

Bûchette de Noël

S5824 | Génoise au cacao imbibée de sirop et mousse au chocolat noir. Décor : sucre décor.
L 4,5 x l 7 x h 3,5 cm. 55 g | 1 ct x 40 pc

ÉDITION
SPÉCIALE
fêtes



Précieux chocolat-caramel

S72152 | Base feuillantine pralinée entourée de biscuit cacao, bavaroise au chocolat et cœur de caramel au beurre salé.
Ø 6 cm - h 4,5 cm. 80 g | 1 ct x 24 pc



Rocher chocolat-amande

S60388 | Croustillant type biscuit crumble-amande-tournesol, mousse au chocolat noir, enrobage chocolat noir-amande.
Ø 5 cm - h 6 cm. 80 g | 1 ct x 12 pc

Dans la limite des stocks disponibles !



Kawa chocolat-café

S60390 | Croustillant amande-chocolat au lait-café, biscuit cacao, crémeux chocolat au lait, mousse au chocolat noir. Décor : glaçage chocolat noir, douilles de crème au café, brisures de spéculos.
86 g | 1 ct x 16 pc

Dans la limite des stocks disponibles !



Écrin chocolat-noisette

S76136 | Sablé noisette, crémeux caramel avec des noisettes, mousse chocolat-noisette. Décor : glaçage chocolat-amande, velours chocolat lait et carré chocolat noir. 80 g | 1 ct x 12 pc



Moelleux au chocolat fondant

S9964 | Cœur de chocolat fondant. 100 g | 1 ct x 12 pc

92



EXCLU
Sysco!



1



2

ÉDITION
SPÉCIALE
fêtes



3

① nouveau

Flamme chocolat-yuzu

S39844 | Cœur biscuit au cacao, croustillant amande-tournesol, sauce chocolat-yuzu, dans une mousse au chocolat noir, glaçage chocolat. Une flamme en chocolat blanc incluse.
Ø 7 cm - h 3 cm. 90 g | 1 ct x 12 pc

② nouveau

Sapin chocolat

S39852 | Entremets génoise imbibée neutre, mousse chocolat, nappage chocolat. Décor : sérigraphie.
L 6,9 x l 8,7 x h 3 cm. 45 g | 1 ct x 60 pc

③ nouveau

Tourbillon chocolat praliné

S39854 | Entremets cylindrique génoise, crème chocolat. Décor : chantilly praliné et amande grillée effilée. Ø 6,5 cm. 65 g | 1 ct x 20 pc

Les desserts individuels

- Conçus par la brigade de chefs de Sysco®
- Mises en place rapides
- Respect des savoir-faire
- Saveurs



① Macaron cœur coulant caramel au beurre salé

S77746 | Macaron amande à la vanille, ganache tendre au chocolat au lait et cœur coulant caramel au beurre salé. 80 g | 1 ct x 4 bq x 6 pc

② Rubi chic

S77735 | Entremets cœur fruits rouges, mousse fromage blanc nappée d'un coulis fruits rouges. Le tout sur un biscuit financier rose. 90 g env. | 1 ct x 16 pc

③ Cabosse chocolat cœur caramel noisette

S77779 | Entremets en pâte à bombe, cœur caramel et éclats de noisette caramélisée. Le tout sur un biscuit financier. 75 g env. | 1 ct x 12 pc

④ Macaron cœur coulant chocolat

S77657 | Macaron au chocolat, ganache tendre au chocolat du Pérou et cœur coulant. Ø 7,5 cm. 80 g | 1 ct x 4 bq x 6 pc

⑤ La chocosphère

S76653 | Mousse au chocolat noir, fleur de sel, décor chocolat et sauce couillante chocolat noir, épices, cœur croustillant spéculoos, amande, tournesol sur un biscuit au cacao. Ø 6 cm - h 5 cm. 85 g | 1 ct x 12 pc

⑥ Le rocher nacré

S78732 | Mousse chocolat blanc, compotée fruits rouges, yuzu, bergamote, glaçage rocher blanc et feuilletine chocolat blanc. 90 g | 1 ct x 14 pc

Les individuels

CARAMEL & CO


① Baccara croustillant caramel

S77308 | Mousse au caramel, couche de croustillant chocolat et biscuit chocolat. Décor : nappage marbré de caramel. Prédécoupé en 25 parts. Ø 7 cm | 65 g env. | 1 ct x 25 pc



1


② Boule de châtaigne

S60389 | Entremets mousse marron, insert biscuit sablé, ganache marron, biscuit amande imbibé de sirop et gelée marron. Décor : velours chocolat au lait et saupoudré de poudre de cacao. Ø 7 cm - h 5 cm. 85 g | 1 ct x 12 pc 



2

③ Palet sablé caramel

S76329 | Biscuit sablé croustillant et friable, caramel crémeux légèrement relevé d'une pointe de sel. Décor : éclats de chocolat, noisette, caramel. Ø 7 cm. 90 g | 1 ct x 16 pc 



3

④ Baba bouchon au rhum

S77591 | 130 g | 1 ct x 15 pc 



4

94



EXCLU Sysco!



1



2

① nouveau Écrin poire-caramel


S39847 | Entremets biscuit amande, croustillant, mousse chocolat blanc, mousse caramel et cubes de poires, glaçage chocolat croustillant. L 8 x l 3 x h 4,5 cm. 85 g | 1 ct x 12 pc

② nouveau Cube vanille-fève tonka

S39846 | Entremets pâtissier mousse à la vanille, crémeux à la vanille et fève de tonka, feuillantine au chocolat blanc, biscuit à l'amande recouvert d'un velours chocolat blanc. L 4,5 cm. 65 g | 1 ct x 16 pc 

nouveau

Bûchette passion-mangue

S39850 | Mousse passion-mangue, insert génoise nature, croustillant et compotée mangue-passion. Glaçage chocolat couleur jaune et noisette hachée. L 8 x l 4 x h 3,5 cm. 70 g | 1 ct x 27 pc 



nouveau

Pomme entière HVE et cassis cuits

F40469 | Pomme entière pelée, évidée HVE et cassis. Sous-vide. 120 g env. | 1 st x 3 kg



EXCLU
Sysco!

LES GOURMANDISES

Les individuels

AUX FRUITS



nouveau


Précieux pomme-caramel

S39849 | Biscuit Joconde amande, brisures de crêpes dentelles, bavaroise vanille, crémeux caramel salé, pommes en cubes. Glaçage caramel. Ø 6 cm - h 4,5 cm. 90 g | 1 ct x 24 pc



nouveau

Caprice clémentine-bergamote

S39845 | Entremets pâtissier mousse au thé noir bergamote, crémeux au citron, compotée de clémentine, crème montée à la vanille, génoise et flocage. 70 g | 1 ct x 8 pc 



EXCLU
Sysco!



ÉDITION
SPÉCIALE
fêtes

nouveau

Délice fruits rouges

S39853 | Entremets génoise nature, confit fruits rouges, génoise nature punchée et mousse à la vanille. Finition : velours blanc et rose, en forme de flocon.

L 6,7 x l 6,8 x h 3,2 cm. 40 g | 1 ct x 36 pc

nouveau

Délice vanille-mandarine

S39855 | Entremets génoise nature, crémeux agrumes, génoise nature imbibée de sirop citron vert et mousse à la vanille.

Finition : nappage orange. L 4,9 x l 5,6 x h 3,2 cm. 53 g | 1 ct x 35 pc



Le sy'tron

S76658 | Dessert trompe l'œil. Mousse au citron et préparation citron-cardamome. Décor : citron, biscuit pistache. 78 g env. | 1 ct x 12 pc



EXCLU
Sysco!



L'exotique

S60140 | Bûchette aux fruits exotiques (passion, mangue) et aux agrumes (mandarine, orange, citron).

L 4,7 x l 5,4 x h 3,5 cm. 65 g | 1 ct x 14 pc

Dans la limite des stocks disponibles !

Les individuels

AUX FRUITS



Tourbillon fruits rouges

S77221 | Entremets génoise blanche imbibée, crème bavarois fruits rouges. Décor : crème chantilly et miettes de spéculoos. Ø 6,5 cm. 60 g | 1 ct x 20 pc

EXISTE AUSSI :

MANGUE-CITRON-BISCUIT ROSE

S60109 | Entremets génoise, crème à la mangue et chantilly citron-citron vert avec des brisures de biscuit rose de Reims. Ø 6,5 cm. 60 g | 1 ct x 20 pc



POIRE-CARAMEL

S79322 | Entremets génoise blanche imbibée et crème Charlotte poire. Décor : crème chantilly-caramel et coulis caramel. Ø 6,5 cm. 60 g | 1 ct x 20 pc



Chou crème à la framboise

S79828 | Pâte à choux pur beurre ronde, tranchée, crème chantilly à la framboise, surmontée du chapeau. Décor : saupoudrage blanc. Ø 7 cm. 60 g | 1 ct x 36 pc



Blanc-manger aux fruits rouges

S39235 | Crumble et blanc-manger aux amandes. Décor : fruits rouges, gelée de framboise parfumée à la menthe. 80 g | 1 ct x 16 pc



Précieux myrtille

S60395 | Biscuit Joconde framboise et concassé d'amande, inclusion de marmelade de myrtille, mousse fromage blanc parfum myrtille. 80 g | 1 ct x 24 pc



①



ÉDITION
SPÉCIALE
fêtes

②

LES GOURMANDISES

À partager


AUX FRUITS



③

① Craquant crème brûlée aux fruits rouges

S79622 | Fond croustillant au nougat, mousse saveur crème brûlée, fruits rouges. Décor : nappage blond et éclats de caramel. L 34 x l 27 x h 3,5 cm.

780 g | 1 ct x 3 pc 


② Bûche saveur vanille

S79317 | Génoise roulée, fourrée et décorée à la crème au beurre à la vanille. Décor : copeaux de chocolat. Prédécoupée en 14 parts.

L 35 x h 8 cm. 750 g | 1 ct x 3 pc


③ Bande mangue passion

S74276 | Entremets biscuit amande, préparation mangue-passion, mélange cubes de mangue et groseille entière et mousse chocolat blanc. Décor : velours couleur orange. L 34 x h 9 cm.

745 g | 1 ct x 3 pc 




Framboisier à la vanille de Madagascar

S77353 | Biscuit aux amandes imbibé au kirsch, couche de framboise entière et crème à la vanille de Madagascar. Couche de biscuit aux amandes. Décor : amande effilée et sucre glace. L 27 x l 17 x h 4 cm. 1,055 kg | 1 pc 



Ivoire mangue-passion

S77602 | Biscuit dacquoise noisette, coulis mangue passion, cubes de mangue et mousse fromage blanc-mascarpone. Finition matelassée velours ivoire. L 27 x l 17 x h 3 cm. 950 g | 1 pc 



Fraisier

S70326 | L 27,5 x l 36 x h 3,5 cm. 2,8 kg | 1 pc




Demi-cadre nougat-fruites rouges

S76608 | Biscuit Joconde avec inclusion de framboise, craquant nougat, crémeux cassis, mousse fruits rouges, velours chocolat blanc. L 3,5 x l 36 x h 27,5 cm. 2,700 kg | 1 ct x 1 pc




Demi-cadre croustillant exotique

S75152 | Entremets génoise imbibé d'un sirop, croquant chocolat blanc, crémeux passion et cubes de mangue. Mousse panna cotta. Finition : coussin velours orange. L 34 x l 27 cm. 2,260 kg | 1 ct x 1 pc 



Demi-cadre croustillant poire-caramel

S75563 | Entremets biscuit amande-noisette, croquant chocolat-caramel, mousse caramel avec poire caramélisée et second biscuit amande-noisette couvert de mousse caramel. Finition : glaçage et traits de caramel. L 27 x l 34 cm. 2,48 kg | 1 ct x 1 pc 



Panettone

E16564 | Gâteau aux raisins secs et aux écorces d'oranges de Sicile confites. L 19 x l 19,5 x h 20,5 cm. 1 pc x 1 kg

À partager

AU CHOCOLAT




Bûche parfum chocolat

S76744 | Génoise nature imbibée d'un sirop et crème parfum chocolat. Décor : crème parfum chocolat et copeaux chocolat. Prédécoupée en 14 parts. 750 g | 1 ct x 3 pc



Feuillantine royale

S60144 | Biscuit cacao, feuillantine chocolat-noisette et mousse chocolat. Décor : amande bâtons et velours chocolat. L 34 x 19 x h 3,2 cm. 662 g | 1 ct x 3 pc 




Entremets cacao

S79489 | Entremets biscuit génoise cacao et mousse cacao. Décor : nappage au chocolat et copeaux de chocolat. L 35,5 x 19 x h 4 cm. 475 g | 1 ct x 3 pc

100




Opéra

S77355 | 7 couches alternées de biscuits Joconde imbibés au sirop de café, crème au beurre café et ganache chocolat. Décor : glaçage chocolat opéra. L 27 x 17 x h 2,7 cm. 950 g | 1 pc 



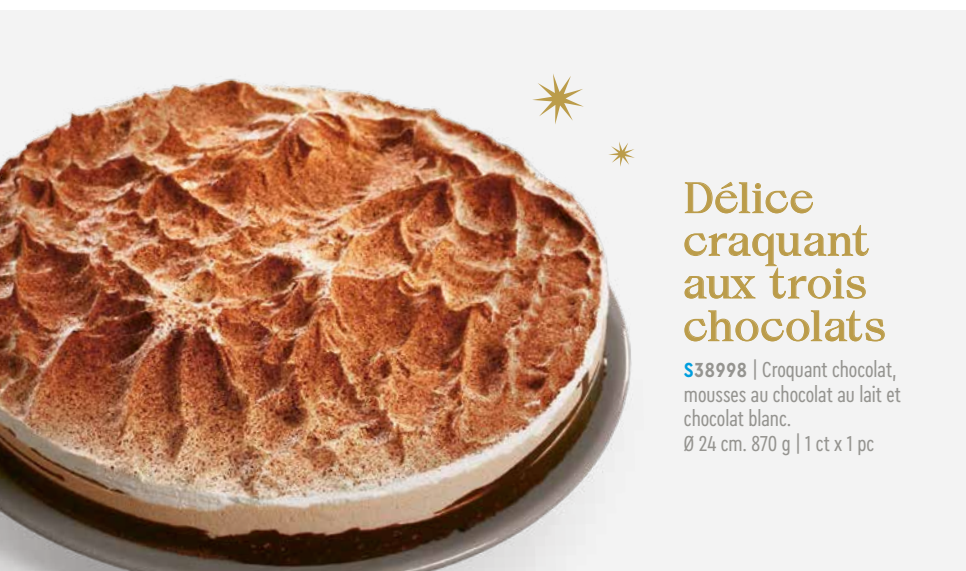
Croustillant aux trois chocolats

S77356 | Duo de mousses chocolat noir et blanc, croustillant au chocolat au lait et noisette et génoise au cacao imbibée de sirop de vanille. L 28 x 18 x h 3,2 cm. 1,1 kg | 1 pc 



Biscuit roulé chocolat-noisette

S78462 | Génoise cacao roulée, mousse chocolat et 2 inclusions de pâte de noisette-chocolat. Décor : poudre blanche saupoudrée. L 37 cm env. 750 g | 1 ct x 3 pc



Délice craquant aux trois chocolats

S38998 | Croquant chocolat, mousses au chocolat au lait et chocolat blanc. Ø 24 cm. 870 g | 1 ct x 1 pc



Scintillant chocolat-caramel

S74921 | Biscuit Joconde cacao, feuilletine pralinée, crémeux caramel salé et bavaroise au chocolat noir. Décor : glaçage chocolat noir surmonté de feuilles d'or. L 27,5 x 136 x h 3,5 cm | 2,8 kg | 1 ct x 1 pc



Les galettes & brioches des rois



101

Les galettes

① Crues à partager

Ø 28 cm. 750 g | 1 ct x 14 pc

* AVEC FÈVE

\$60407

À la frangipane, pâte au beurre.



\$60408

À la frangipane, pâte au beurre.



\$77240

Pâte feuilletée au beurre,
compote de pomme.



* SANS FÈVE

\$60409

À la frangipane, pâte au beurre.



② Crues individuelles

Ø 10 cm. 90 g | 1 ct x 40 pc.

* AVEC FÈVE

\$60412

À la frangipane aux
amandes blanchies



Les brioches

③ Cuites avec fève

500 g | 1 ct x 6 pc

\$76868

AUX FRUITS CONFITS

1 fève en porcelaine et 1 couronne.

EXISTE AUSSI :

\$76869

FLEUR D'ORANGER

Décor : sucre grains. 1 fève en
porcelaine et 1 couronne en papier.

Les desserts glacés

EN INDIVIDUEL

① **nouveau**

Bûchette glacée mini-nordica

G39851 | Glace à la vanille, feuilletage croquant au cacao. 120 ml – 70 g | 1 ct x 30 pc

② **Profiterole**

S76839 | Pâte à choux, crème glacée parfum vanille. 17 g | 1 ct x 2 kg (115 pc env.)

③ Soufflé glacé Grand Marnier®

G38489 | Entremets glacé, crème glacée au Grand Marnier®, génoise imbibée d'un sirop au Grand Marnier®, sauce à l'orange et au Grand Marnier®. Décor : grains pralinés. Ø 7 mm | 135 ml – 79 g | 1 ct x 16 pc

④ **Nougat glacé**

G77330 | Crème glacée au nougat de Montélimar, mélange croustillant de pistache et d'amande grillée. 140 ml – 85 g | 1 ct x 16 pc

⑤ **Palet glacé caramel**

G77303 | Glace caramel, morceaux de caramel fondant, cœur sauce caramel et enrobage noisette-cacao. 140 ml – 91 g | 1 ct x 24 pc

⑥ **Omelette norvégienne**

G77331 | Crème glacée vanille parsemée de raisins macérés dans du rhum sur une génoise imbibée de rhum. Meringue flambée talochée à la main. Ø 10,5 cm env. 150 ml – 85 g | 1 ct x 9 pc



À PARTAGER

Vacherin vanille-framboise

G72859 | Sorbet framboise, glace aux œufs, vanille, cœur de meringue et crème chantilly. 2 l – 800 g | 1 bt

DÉCOUVREZ NOS PROMOS EXCLU WEB

SEULEMENT SUR SYSCO.FR !



GUANCIALE

F42462 | Gorge de porc avec couenne séchée. 1,75 kg env. | 1 pc




COPPA DI PARMA IGP

F41040 | Échine de porc séchée. Affinée de 2 mois minimum. 1,8 kg env. | 1 pc 



FALAFEL DE POIS CHICHE

S75862 | Préparation de pois chiche, fève, menthe et coriandre. Cuite à cœur. 19/20 g | 1 ct x 5 kg 




STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE RACE CHAROLAISE VBF

S74084 | 100 % viande de bœuf. 15 % MG. 150 g | 1 ct x 20 pc 




SUPRÊME DE POULET JAUNE VF

S70541 | Filet de poulet jaune, sans os, avec peau et manchon attachant. Surgelé individuellement. 200/230 g | 1 ct x 5 kg 




GRATIN DE PANAIS AU CANTAL AOP ET CÈPES

S77230 | Pomme de terre, panais, champignons dont cèpe et fromage dont cantal AOP. Cuit. 100 g | 1 ct x 2 st x 1,5 kg 




POMME GRENAILLE EN POÊLÉE AU SEL DE GUÉRANDE ET HUILE D'OLIVE

S39233 | Petite pomme de terre avec peau, dorée à l'huile d'olive et assaisonnée au sel de Guérande. 1 ct x 3 st x 1 kg 



MÉLANGE FORESTIER

S39622 | Pleurote, bolet jaune, cèpe et lactaire délicieux. À cuire. Origine : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50 %). Ø 2/4 cm. 1 ct x 3 st x 1 kg 



APPAREIL À CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON

C82654 | 1 litre | 1 ct x 6 pc 



S39739
MINI-CHOU TARTUFATA
AU PARMESAN
P.07



S39753
ASSORTIMENT DE
BOUCHÉES FOCACCIA
VÉGÉTARIENNES
P.07



S39743
PAIN SURPRISE
VÉGÉTARIEN
P.07



S39764
MINI-CROQUE-MONSIEUR
TRUFFÉ
P.10



C81409
COQUILLE DE
PRÉSENTATION
P.15



F40416
FOIE GRAS DE CANARD
ENTIER DU SUD-OUEST,
AU RHUM FORME TRAPÈZE
 P.19



F40451
PÂTÉ EN CROÛTE D'OIE
AUX AIRELLES TRANCHÉ
 P.21



F40455
PÂTÉ EN CROÛTE DE
POULET À LA CRÈME DE
BRESSE ET AUX MORILLES
 P.21



F43462
TAPENA AUX
CHAMPIGNONS
ET CÈPES
P.24



S39786
BOUCHÉE FEUILLETÉE
AUX POISSONS ET
FRUITS DE MER
P.26



F43464
TOURTE AUX
FRUITS DE MER
P.26



S39673
FEUILLETÉ
CROISSILLON PINTADE-
CHÂTAIGNE
P.27



S39677
FEUILLETÉ CREVETTE
ET CABILLAUD,
CRÈME À L'ESTRAGON
 P.27



S39768
ALLIANCE
FROMAGE FRAIS
ET SAUMON FUMÉ
P.29



F43465
CASSOLETTE DE
RIS DE VEAU ET
PLEUROTE
P.31



S39794
AILE DE RAIE
FRANÇAISE
P.44



S39685
COLIN D'ALASKA EN
CROÛTE AUX CÈPES MSC
P.46



S77172
CUISSÉ DE POULET
FERMIER DÉOSSÉE
LABEL ROUGE IGP
BRETAGNE P.49



S74691 SAUTÉ DE
CUISSÉ DE CANARD P.50



S39648
PALET DE POULET
BUTTERNUT ET
CHÂTAIGNE CUIT P.54



S39649
ROLL' DE POULET, BACON
DE DINDE ET COMTÉ FONDU
CUIT ('ROULÉ') CUIT P.54



S39647
FONDANT DE POULET
AUX HERBES P.54



S39787
EFFEUILLÉ DE POMME DE
TERRE À L'EFFILOCHÉ DE
CANARD CONFIT VF P.55



S39789
PARMENTIER AU POULET ET
CHAMPIGNONS À TEXTURE
MODIFIÉE IDDSI 4 P.55



F40381
POITRINE ET
FLANCHET DE VEAU
P.59



F42518
BOUDIN BLANC
GOURMAND
P.60



F40382
CŒUR DE GIGOT D'AGNEAU
D'ÉCOSSE IGP P.61



S60632
RÔTI DE SANGLIER
À LA FORESTIÈRE
P.62



S60668
DOS DE SANGLIER P.62



S60730
FILET DE
PERDREAU ROUGE
P.62



S60649
ÉMINCÉ DE SANGLIER P.62





S60729
ÉMINCÉ DE CERF
P.63



S70033
NOIX DE JAMBON
MARINÉE AUX ÉPICES
P.64



S60737
MINI-CHOU
DE BRUXELLES
P.68



S60738
SHIITAKÉ ENTIER
P.69



S60739
TATIN BUTTERNUT-
CAROTTE-CHÂTAIGNE
P.71



S60740
MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES
CUISINÉS EN PALETS
P.72



S60735
PATATE
DOUCE RÔTI
P.72



S60731
POÉLÉE HIVERNALE DE
MINI-CHOU DE BRUXELLES
ET BUTTERNUT
P.75



S60736
TARTELETTE DE POMME
DE TERRE À GARNIR
P.76



F40456
GALETTE POMME DE
TERRE-PATATE DOUCE-
FOURME D'AMBERT
P.76



S60734
POTATO STAR
P.77



C81397
DÉLICE AUX
CRANBERRIES
P.82



C81405
DÉLICE
À LA PAPAYE
P.82



C81404
TOMME AUX FLEURS
P.82



C81414
GORGONZOLA À
LA CUILLÈRE AOP
P.83



C81421
TOMME DE BREBIS
AROMATISÉE À LA
TRUFFE D'ÉTÉ (1,1 %)
P.83

16 NOUVEAUTÉS DESSERTS !



EXCLU
Sysco!

S39848
ROSACE VANILLE-
FRUITS ROUGES 
P.86



S39843
FOND DE TARTELETTE
BRISÉ CRU BORDS HAUTS
P.88




E17545
PÂTE DE FRUITS
PAPILLOTE 
P.89



E17516
CARRÉ DÉCOR
CHOCOLAT NOIR
P.89



EXCLU
Sysco!

S39844
FLAMME
CHOCOLAT-YUZU 
P.92



EXCLU
Sysco!

S39852
SAPIN CHOCOLAT
P.92



EXCLU
Sysco!

S39854
TOURBILLON
CHOCOLAT PRALINÉ
P.92



EXCLU
Sysco!

S39846
CUBE VANILLE-FÈVE
TONKA 
P.94



EXCLU
Sysco!

S39847
ÉCRIN POIRE-CARAMEL
P.94



EXCLU
Sysco!

S39845
CAPRICE CLÉMENTINE-
BERGAMOTE 
P.95



EXCLU
Sysco!

S39850
BUCHETTE
PASSION-MANGUE 
P.95



EXCLU
Sysco!

S39849
PRÉCIEUX
POMME-CARAMEL
P.95



EXCLU
Sysco!

F4U46Y
POMME ENTIÈRE
HVE ET CASSIS CUITS
P.95



EXCLU
Sysco!

S39853
DÉLICE
FRUITS ROUGES 
P.96



EXCLU
Sysco!

S39855
DÉLICE VANILLE-
MANDARINE 
P.96



G39851
BÛCHETTE GLACÉE
MINI-NORDICA
P.102



VOS COMMANDES 24H/24, OÙ QUE VOUS SOYEZ !

Votre 1^{ère} commande
récompensée sur
— Sysco.fr —

50€⁽¹⁾
en bon d'achat



L'accès à des offres personnalisées
(cadencier, prix négociés, promos exclusives web, cotations...).



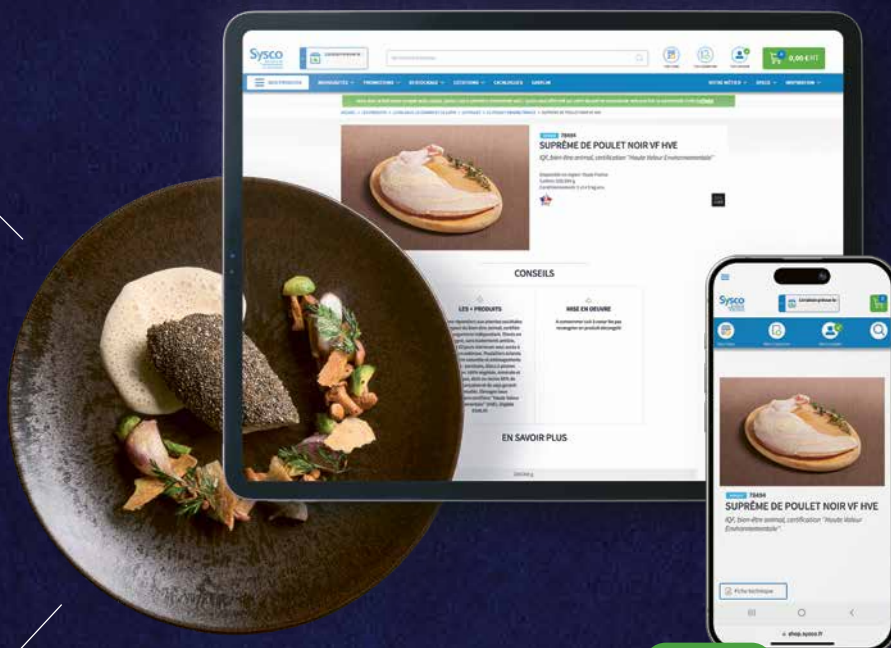
Commandez 24h/24 et 7j/7
et trouvez facilement vos produits préférés.



Complétez vos commandes jusqu'au dernier moment,
ajoutez facilement vos produits en cas d'oubli.



L'accès rapide à l'historique de vos commandes, factures et listes personnalisées.



NOUVEAU

L'appli Sysco®
Mes commandes

vous permet de passer rapidement commande où que vous soyez.

f @ in SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ !

SYSCO® FRANCE SAS - 14 RUE GERTY ARCHIMÈDE, 75012 PARIS.
Tél : 04 78 66 38 00 — SAS au capital de 485 490 304,63 € - RCS - Paris 316 807 015.
Offre réservée aux professionnels de la restauration, valable uniquement en France métropolitaine.
Suggestion de présentation. Document non contractuel. Sous réserve d'erreurs typographiques.



* Liste des entreprises et plateformes certifiées sur demande.

⁽¹⁾ Offre valable pour tous les nouveaux clients web (hors grands comptes nationaux et marchés publics) et effective 15 jours à réception du code bon d'achat pour toute commande passée sur sysco.fr, utilisable en une seule fois.

Sysco®
Au cœur de
l'alimentation
et du service

