

Smash Burger

LE BURGER QUI CLAQUE !

S'IL Y A UN BURGER QUI CARTONNE EN CE MOMENT, C'EST BIEN LUI. AVEC SA GALETTE DE BŒUF ULTRA FINE, LE SMASH BURGER OFFRE UNE CARAMELISATION INTENSE ET UNE TEXTURE CROUSTI-FONDANTE QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE. ULTRA RAPIDE À PRÉPARER, CALIBRÉ POUR LE SERVICE EN CONTINU, INTÉGREZ-LA SANS TARDER SUR VOTRE CARTE POUR CAPTER UNE CLIENTÈLE EN QUÊTE DE GOURMANDISE... ET DE TENDANCE.

 Difficulté : facile

 Portions : 4 burgers

INGRÉDIENTS

- 1 oignon jaune
- 2 cuil. à soupe de beurre
- 450 g de bœuf haché mi-maigre
- 4 à 6 cuil. à soupe de sauce à burger
- 2 cuil. à soupe d'huile de canola
- 4 tranches de cheddar
- 4 pains à burger
- 4 tranches de coppa
- 4 tranches de cornichons aigre-doux
- Sel et poivre du moulin



PRÉPARATION

Étape 1

- › Émincer finement l'oignon.
- › Dans une poêle chaude, faire fondre le beurre puis ajouter les oignons émincés. Faire caraméliser à feu moyen.
- › Réserver.

Étape 2

- › Préchauffer une plancha ou une grande poêle en fonte à environ 260°C.
- › Diviser la viande en 4 portions égales, sans trop la manipuler.

- › Huiler légèrement la surface de cuisson avec l'huile de canola. Déposer les boulettes de viande et les aplatir fermement à l'aide d'une presse ou d'une spatule pendant environ 20 secondes. Saler et poivrer.

- › Une fois caramélisées, retourner les galettes et disposer immédiatement une tranche de cheddar sur chacune.
- › Faire griller légèrement les pains.

Étape 3

PROCÉDER AU MONTAGE :

- › déposer une galette sur la base du pain, ajouter une tranche de coppa, les oignons caramélisés, les cornichons, puis refermer avec le chapeau du pain tartiné de sauce à burger.



Smash Burger

LE BURGER QUI CLAQUE !

S'IL Y A UN BURGER QUI CARTONNE EN CE MOMENT, C'EST BIEN LUI. AVEC SA GALETTE DE BŒUF ULTRA FINE, LE SMASH BURGER OFFRE UNE CARAMELISATION INTENSE ET UNE TEXTURE CROUSTI-FONDANTE QUI FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE. ULTRA RAPIDE À PRÉPARER, CALIBRÉ POUR LE SERVICE EN CONTINU, INTÉGREZ-LA SANS TARDER SUR VOTRE CARTE POUR CAPTER UNE CLIENTÈLE EN QUÊTE DE GOURMANDISE... ET DE TENDANCE.

 Difficulté : facile

 Portions : 4 burgers

INGRÉDIENTS

- 1 oignon jaune
- 2 cuil. à soupe de beurre
- 450 g de bœuf haché mi-maigre
- 4 à 6 cuil. à soupe de sauce à burger
- 2 cuil. à soupe d'huile de canola
- 4 tranches de cheddar
- 4 pains à burger
- 4 tranches de coppa
- 4 tranches de cornichons aigre-doux
- Sel et poivre du moulin



PRÉPARATION

Étape 1

- › Émincer finement l'oignon.
- › Dans une poêle chaude, faire fondre le beurre puis ajouter les oignons émincés. Faire caraméliser à feu moyen.
- › Réserver.

Étape 2

- › Préchauffer une plancha ou une grande poêle en fonte à environ 260°C.
- › Diviser la viande en 4 portions égales, sans trop la manipuler.

- › Huiler légèrement la surface de cuisson avec l'huile de canola. Déposer les boulettes de viande et les aplatir fermement à l'aide d'une presse ou d'une spatule pendant environ 20 secondes. Saler et poivrer.

- › Une fois caramélisées, retourner les galettes et disposer immédiatement une tranche de cheddar sur chacune.
- › Faire griller légèrement les pains.

Étape 3

PROCÉDER AU MONTAGE :

- › déposer une galette sur la base du pain, ajouter une tranche de coppa, les oignons caramélisés, les cornichons, puis refermer avec le chapeau du pain tartiné de sauce à burger.

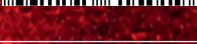




Le haché

SANS COMPROMIS

DU BURGER SIGNATURE AU KEFTA MAISON, EN PASSANT PAR LE TARTARE OU LE CHILI À EMPORTER : LE BŒUF HACHÉ COCHE TOUTES LES CASES DE LA RESTAURATION RAPIDE EXIGEANTE. PRATIQUE, GÉNÉREUX, ULTRA-POLYVALENT, IL S'ADAPTE À TOUS LES FORMATS ET À TOUTES LES ORIGINES. EN VERSION FRAÎCHE OU SURGELÉE, NOS VIANDES HACHÉES SONT SÉLECTIONNÉES POUR LEUR GOÛT, LEUR TEXTURE ET LEUR CONSTANCE. À VOUS DE TRANCHER... OU DE LE HACHER MENU.

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF	LIVRAISON
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ





Le haché

SANS COMPROMIS

DU BURGER SIGNATURE AU KEFTA MAISON, EN PASSANT PAR LE TARTARE OU LE CHILI À EMPORTER : LE BŒUF HACHÉ COCHE TOUTES LES CASES DE LA RESTAURATION RAPIDE EXIGEANTE. PRATIQUE, GÉNÉREUX, ULTRA-POLYVALENT, IL S'ADAPTE À TOUS LES FORMATS ET À TOUTES LES ORIGINES. EN VERSION FRAÎCHE OU SURGELÉE, NOS VIANDES HACHÉES SONT SÉLECTIONNÉES POUR LEUR GOÛT, LEUR TEXTURE ET LEUR CONSTANCE. À VOUS DE TRANCHER... OU DE LE HACHER MENU.

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITIONNEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF	LIVRAISON
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ



LE VÉGÉTAL, S'IMPOSE À LA CARTE TENDANCE

Le végétal

S'IMPOSE À LA CARTE

LE VÉGÉTAL A CHANGÉ DE STATUT. IL NE SE LIMITE PLUS À UNE OPTION MINORITAIRE : IL S'INVITE AUJOURD'HUI AU CŒUR DE L'OFFRE, AVEC UNE VRAIE EXIGENCE DE GOÛT, DE TEXTURE ET DE CRÉATIVITÉ. LES CLIENTS NE VEULENT PLUS SIMPLEMENT "REEMPLACER" LA VIANDE, ILS VEULENT ÊTRE SURPRIS, SÉDUITS, RASSASIÉS. FLEXITARIENS, VÉGÉTARIENS PONCTUELS, CURIEUX OU ENGAGÉS : ILS SONT DE PLUS EN PLUS NOMBREUX À S'ATTABLER – OU À COMMANDER – EN CHERCHANT UNE ALTERNATIVE VÉGÉTALE DIGNE D'INTÉRÊT.

UNE OFFRE PRODUIT QUI SUIT L'ÉVOLUTION DU MARCHÉ

Bonne nouvelle : vous n'êtes plus seuls pour répondre à cette demande. L'offre en distribution s'est largement étoffée. Burgers végétaux prêts à griller, nuggets croustillants, simili pulled pork, émincés façon kebab, boulettes aux légumineuses, protéines de pois ou de soja texturées, sauces crémeuses 100 % végétales, champignons panés ou légumes à base fermentée... Le choix est vaste, pensé pour vous faire gagner du temps sans rogner sur la qualité ou la gourmandise.

DES SOLUTIONS POUR TOUS LES STYLES DE CUISINE

Service express ? Des produits prêts à cuire ou régénérer en quelques minutes permettent de garder le rythme en cuisine. Envie d'une signature maison ? Le végétal se prête à tous les jeux : pois chiches rôtis, légumes farcis, jackfruit façon carnitas, patates douces laquées, légumes croquants marinés... À vous d'imaginer le bon support : buns, wraps, bowl, pita, tacos, pain bao ou même baguette bien française. Le végétal, c'est aussi une manière de retravailler vos classiques sous un angle différent, plus actuel, de la gourmandise, sans rien céder au plaisir.

UNE CARTE PLUS INCLUSIVE, UNE CUISINE QUI ÉVOLUE

Le végétal est devenu un marqueur de modernité, mais aussi de réassurance. Il élargit votre public, séduit les jeunes générations, parle aux urbains pressés comme aux familles. C'est aussi une réponse directe aux préoccupations environnementales et à la recherche d'une alimentation plus équilibrée. Et ça se voit en vitrine : couleurs vives, dressages variés, recettes visuellement engageantes.

Aujourd'hui, intégrer des alternatives végétales bien pensées à votre carte, c'est enrichir votre offre, affirmer une cuisine vivante, et répondre aux enjeux de demain – sans jamais renoncer au goût.



Appetizers veggie :

LE CROUSTILLANT QUI CARTONNE

CROQUANTS, MOELLEUX, À PARTAGER OU À EMPORTER : LES BOUCHÉES TYPE APPETIZERS FONT UNE PERCÉE REMARQUÉE DANS LA RESTAURATION RAPIDE. FALAFELS, NUGGETS VÉGÉTAUX, WINGS OU TEMPURA S'INVITENT PARTOUT, DU SNACK GOURMAND À L'ASSIETTE VEGGIE TENDANCE. FOCUS SUR UNE STAR : LE PITA FALAFEL.

UNE BOUCHÉE, MILLE USAGES

Les appetizers ont tout bon. Servis seuls, dans un cornet ou à la carte, ils se picorent facilement et se déclinent en formats variés. Mais leur atout, c'est leur polyvalence : intégrés dans un sandwich, un wrap, une pita, une salade ou un poké, ils deviennent cœur de recette tout en gardant leur côté pratique et attractif.

LE PITA FALAFEL, COMBO GAGNANT

Croustillant dehors, fondant dedans, le falafel coche toutes les cases. Ce classique du Proche-Orient s'installe durablement dans les vitrines snacking, porté par la tendance végétale. Dans une pita moelleuse, avec crudités croquantes, sauce tahini ou yaourt, il devient un encas complet, gourmand et... 100 % végétal.

UNE OFFRE QUI SÉDUIT LARGE

Sans viande, sans gluten, souvent vegan, le falafel répond aux attentes de plus en plus nombreuses en matière de food inclusive. Rien d'étonnant à ce que sa popularité explose : +12 % de croissance du segment vegan en restauration rapide en 2023*, portée notamment par ces "classiques revisités".

À ADAPTER SELON VOTRE CARTE

Wraps, salades composées, bols veggie ou assiettes à partager : les formats se multiplient et s'adaptent à tous les moments de consommation. Un bon falafel chaud, bien assaisonné, peut devenir votre prochain best-seller... à condition d'être bien mis en scène.

*Source : Le Monde (2023).



LE PRIX
C'EST ICI

CRÈME
MARRON
L'ARDE
CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 158059
le doypack 1kg



LE PRIX
C'EST ICI

CRÈME
MARRON
L'ARDE
CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 246958
la boîte 4/4



LE PRIX
C'EST ICI

CRÈME
MARRON
METRO
Réf. : 309130
la boîte 5/1
Existe aussi en boîte 4/4.



LE PRIX
C'EST ICI

PÂTE
MARRON
CHOIX
CLÉMENT FAUGIER
Réf. : 014961
la boîte 4/4



Voyage express en asie

BOUCHÉE APRÈS BOUCHÉE

PETITS PAR LA TAILLE, GRANDS PAR L'EFFET QU'ILS PRODUISENT EN CARTE, LES APPETIZERS ASIATIQUES ONT TOUT POUR SÉDUIRE.

Nems croustillants, gyozas fondants, beignets de crevette, brochettes yakitoris ou encore samossas parfumés : chaque bouchée raconte une culture, un savoir-faire, une gourmandise. Servis en assortiment, ils forment une planche thématique idéale à partager (ou pas !), pour l'apéro, en entrée ou en plat unique. Une façon simple d'introduire une touche d'exotisme, de revisiter l'idée du plateau tapas à la sauce asiatique, et de répondre à l'envie croissante de formats conviviaux et variés.

En restauration rapide comme en service à table, ces produits prêts à l'emploi facilitent la mise en œuvre sans compromis sur le goût. Il suffit de les associer à quelques sauces bien choisies – soja, cacahuète, nuoc-mâm, épicée ou sucrée – et à une présentation engageante pour créer un vrai moment de dégustation. Une solution souple, facile à valoriser, qui plaît autant aux amateurs de cuisine asiatique qu'à celles et ceux qui veulent varier les plaisirs.



ASTUCE DE CHEF

LE DÉTAIL QUI CHANGE TOUT

Créez un vrai rituel autour de votre planche asiatique : servez vos bouchées par 3 ou 5 pièces, avec un duo de sauces en pipette ou en pot individuel, et un topping minute (coriandre ciselée, oignons frits, sésame grillé). Effet waouh garanti, sans complexité en cuisine.



NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum

NOM PRODUIT
ORIGINE FRANCE
MARQUE
Réf. 00000
20 x 60 g
lorem ipsum volorature
Existe aussi en lorem ipsum





Le saumon version street

DU CROUSTILLANT AU FONDANT



GAUFRE SAUMON & CRÈME CITRONNÉE

Une base de gaufre salée maison, du saumon fumé, une crème au citron et des herbes fraîches. À décliner en version brunch ou snacking chic.



BROCHETTES TERIYAKI DE SAUMON

Des cubes de saumon marinés dans une sauce teriyaki maison, snackés sur plancha et montés en brochette. À servir avec pickles et graines de sésame. Gourmand et visuel.



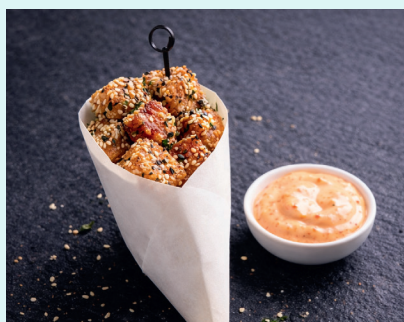
TACOS DE SAUMON SNACKÉ & MANGUE

Des morceaux de saumon grillé minute, mangue fraîche, chou rouge mariné, sauce sésame et pickles d'oignon dans une tortilla toastée. Un mix sucré-salé, coloré et très tendance.



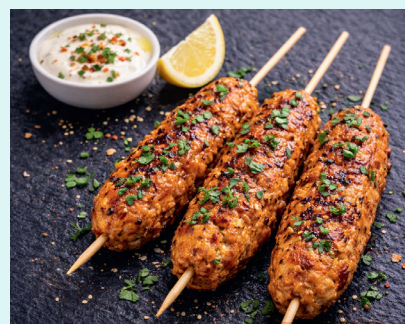
FOCACCIA SAUMON, PETITS POIS & PEPPERONI

Une alliance audacieuse : la douceur du petit pois et le gras du pepperoni viennent twister un filet de saumon fumé dans une baguette croustillante. plaisir



BILL'S DE SAUMON CROUSTILLANTES

Des billes de saumon snacké, enrobées de panko ou de chapelure au sésame, à servir en cornet avec une sauce spicy mayo. L'appetizer chic et croustillant qui cartonne.



KEFTA DE SAUMON AUX ÉPICES DOUCES

Mélange de saumon haché, oignon, herbes fraîches et épices, façonné en boulettes puis poêlé. À glisser dans un pain pita avec sauce blanche ou à servir en assiette avec légumes rôtis.



LE PRIX
C'EST ICI



FRAISE

ORIGINE BELGIQUE

Réf. : 051220

Colis Premium 1,7kg

la barquette 500g



LE PRIX
C'EST ICI



FRAISE

ORIGINE ESPAGNE

Réf. : 037091

Catégorie 1

le colis 1kg



LE PRIX
C'EST ICI



FRAISE DE PLOUGASTEL GARIGUETTE

SAVÉOL

Réf. : 712255

Colis 800g



POUR VOIR LE PRIX, SCANNEZ LE CODE-BARRES AVEC L'APPLICATION METRO





Burger de thon snacké

HOUMOUS CITRON & LÉGUMES GRILLÉS

UN BURGER QUI SORT DES SENTIERS BATTUS :
THON SNACKÉ, HOUMOUS CITRON CONFIT ET LÉGUMES GRILLÉS. UNE RECETTE COLORÉE
ET GOURMANDE, PARFAITE POUR SÉDUIRE FLEXITARIENS ET AMATEURS DE POISSON.

 Difficulté : facile

 Portions : 4 burgers

INGRÉDIENTS

- 1 oignon jaune
- 2 cuil. à soupe de beurre
- 450 g de bœuf haché mi-maigre
- 4 à 6 cuil. à soupe de sauce à burger
- 2 cuil. à soupe d'huile de canola
- 4 tranches de cheddar
- 4 pains à burger
- 4 tranches de coppa
- 4 tranches de cornichons aigre-doux
- Sel et poivre du moulin



PRÉPARATION

Étape 1

PRÉPARER LES LÉGUMES GRILLÉS :

› trancher l'aubergine (et la courgette si utilisée), huiler légèrement et griller à la plancha ou au four.

› Réserver.

SNACKER LES PAVÉS DE THON :

› dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive, snacker les pavés 1 à 2 min par face pour une cuisson mi-cuite

› Assaisonner

TOASTER LES PAINS :

› faire griller les buns côté mie.

Étape 2

MONTRE LES BURGERS :

› tartiner la base de chaque pain avec le houmous. Ajouter les légumes grillés, le pavé de thon, les pickles et les pousses fraîches.

› Refermer avec le chapeau.



ASTUCE DE CHEF

LE DÉTAIL QUI CHANGE TOUT

Pour une version encore plus visuelle, nappez légèrement le thon d'une sauce soja/sésame avant dressage, et ajoutez quelques graines torréfiées en topping.





Burger de thon snacké

HOUMOUS CITRON & LÉGUMES GRILLÉS

UN BURGER QUI SORT DES SENTIERS BATTUS :
THON SNACKÉ, HOUMOUS CITRON CONFIT ET LÉGUMES GRILLÉS. UNE RECETTE COLORÉE
ET GOURMANDE, PARFAITE POUR SÉDUIRE FLEXITARIENS ET AMATEURS DE POISSON.

 Difficulté : facile

 Portions : 4 burgers

INGRÉDIENTS

- 1 oignon jaune
- 2 cuil. à soupe de beurre
- 450 g de bœuf haché mi-maigre
- 4 à 6 cuil. à soupe de sauce à burger
- 2 cuil. à soupe d'huile de canola
- 4 tranches de cheddar
- 4 pains à burger
- 4 tranches de coppa
- 4 tranches de cornichons aigre-doux
- Sel et poivre du moulin



PRÉPARATION

Étape 1

PRÉPARER LES LÉGUMES GRILLÉS :

› trancher l'aubergine (et la courgette si utilisée), huiler légèrement et griller à la plancha ou au four.

› Réserver.

SNACKER LES PAVÉS DE THON :

› dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive, snacker les pavés 1 à 2 min par face pour une cuisson mi-cuite

› Assaisonner

TOASTER LES PAINS :

› faire griller les buns côté mie.

Étape 2

MONTRE LES BURGERS :

› tartiner la base de chaque pain avec le houmous. Ajouter les légumes grillés, le pavé de thon, les pickles et les pousses fraîches.

› Refermer avec le chapeau.



ASTUCE DE CHEF

LE DÉTAIL QUI CHANGE TOUT

Pour une version encore plus visuelle, nappez légèrement le thon d'une sauce soja/sésame avant dressage, et ajoutez quelques graines torréfiées en topping.



Les coquillages et crustacés

LE FRAIS

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITION- NEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF	LIVRAISON
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ

LES SURGELÉS

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITION- NEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF	LIVRAISON
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ



Les coquillages et crustacés

LE FRAIS

DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITION- NEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF	LIVRAISON
  NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ

LES SURGELÉS



DÉSIGNATION	DESCRIPTIF	CONDITION- NEMENT	ORIGINE	PRIX	RÉF	LIVRAISON
  NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
  NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
  NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
  NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ
 NOM PRODUIT MARQUE	Evelentis dolorro restem fugit laniandis enditas ut laut utet.	Le sachet de 1kg	U.E Élaboré en FRANCE		000000	 PRODUIT LIVRÉ



Fish & chips

LE CLASSIQUE BRITISH QUI EMBALLE

PLAT ICONIQUE DE LA STREET FOOD ANGLAISE, LE FISH AND CHIPS A SU SÉDUIRE LES FRANÇAIS.
RÉCONFORTANT, CROUSTILLANT, GÉNÉREUX :
IL COCHE TOUTES LES CASES DU SNACKING MODERNE.



UNE HISTOIRE D'HUILE ET DE CROUSTILLANT

Né au Royaume-Uni au XIXe siècle, le **fish and chips** s'est rapidement imposé comme le plat populaire par excellence. Morceaux de poisson frits dans une pâte à beignet légère, servis avec des frites et souvent une sauce tartare : **simple**, efficace, et surtout très gourmand. Pendant longtemps, il est resté cantonné aux pubs ou restaurants à thème... avant de se faire une place bien méritée dans la restauration rapide française.

UNE FRENCH TOUCH BIEN ASSUMÉE

Aujourd'hui, ce classique d'Outre-Manche s'offre un vrai lifting à la française. On y glisse du cabillaud, du merlu ou même du lieu jaune, parfois pané au panko, accompagné de frites maison, de sauces revisitées (aïoli, curry, herbes fraîches...) et d'une présentation soignée. Il se décline aussi en version **street** : **fish burger**, **fish taco**, **fish bites**... Le croustillant séduit, et pas que les amateurs de tradition anglaise.

UN CARTON SUR LES CARTES

Le **fish and chips** parle à tout le monde : familial, généreux, régressif. Il rassure tout en permettant de se démarquer avec une version "signature". Très rentable en mise en œuvre, il s'adapte au service rapide, à l'emporté et se valorise facilement à la carte. Surprendre en bouche. Un jeu d'équilibres entre gourmandise, relief et créativité qui redéfinit le praliné. Son goût puissant en font un allié de qualité pour moderniser vos créations. Une pâte capable de s'adapter à tous les styles... et à toutes les envies !



LE PETIT + DES EXPERTS METRO

Pensez à proposer une version mini en cornet avec sauce au choix : idéal à emporter ou en snacking à partager.
Et pour une friture ultra croustillante, ajoutez un peu de bière dans votre pâte à beignet !



Fish & chips

LE CLASSIQUE BRITISH QUI EMBALLE

PLAT ICONIQUE DE LA STREET FOOD ANGLAISE, LE FISH AND CHIPS A SU SÉDUIRE LES FRANÇAIS.
RÉCONFORTANT, CROUSTILLANT, GÉNÉREUX :
IL COCHE TOUTES LES CASES DU SNACKING MODERNE.

UNE HISTOIRE D'HUILE ET DE CROUSTILLANT

Né au Royaume-Uni au XIX^e siècle, le fish and chips s'est rapidement imposé comme le plat populaire par excellence. Morceaux de poisson frits dans une pâte à beignet légère, servis avec des frites et souvent une sauce tartare : simple, efficace, et surtout très gourmand. Pendant longtemps, il est resté cantonné aux pubs ou restaurants à thème... avant de se faire une place bien méritée dans la restauration rapide française.

UNE FRENCH TOUCH BIEN ASSUMÉE

Aujourd'hui, ce classique d'Outre-Manche s'offre un vrai lifting à la française. On y glisse du cabillaud, du merlu ou même du lieu jaune, parfois pané au panko, accompagné de frites maison, de sauces revisitées (aïoli, curry, herbes fraîches...) et d'une présentation soignée. Il se décline aussi en version street : fish burger, fish taco, fish bites... Le croustillant séduit, et pas que les amateurs de tradition anglaise.

UN CARTON SUR LES CARTES

Le fish and chips parle à tout le monde : familial, généreux, régressif. Il rassure tout en permettant de se démarquer avec une version "signature". Très rentable en mise en œuvre, il s'adapte au service rapide, à l'emporté et se valorise facilement à la carte. Surprendre en bouche. Un jeu d'équilibres entre gourmandise, relief et créativité qui redéfinit le praliné, son goût puissant en font un allié de qualité pour moderniser vos créations. Une pâte capable de s'adapter à tous les styles... et à toutes les envies !



LE PETIT + DES EXPERTS METRO

Pensez à proposer une version mini en cornet avec sauce au choix : idéal à emporter ou en snacking à partager.
Et pour une friture ultra croustillante, ajoutez un peu de bière dans votre pâte à beignet !

