



Collection 2018 - 2019



ROUQUETTE



Bruno Rouquette, PDG du Groupe Rouquette

Depuis 1884, les Établissements Jacquier bénéficient d'un véritable savoir-faire en épicerie fine et restent les plus anciens distributeurs d'épicerie de Paris. La Maison Jacquier, rachetée en 2004 par le Groupe Rouquette, perpétue la tradition d'excellence qui assoit, aujourd'hui encore, sa renommée auprès des plus grands chefs cuisiniers...

Forte de sa notoriété et de son savoir-faire, Jacquier œuvre depuis plus de 130 ans auprès des restaurants gastronomiques et traditionnels, des brasseries et des hôtels, afin de leur proposer des produits d'épicerie toujours plus qualitatifs et raffinés.

En partenariat avec de nombreux professionnels de la gastronomie, et dans un souci d'excellence, chaque produit fait l'objet de tests.

“ Les parisiens et les touristes sont de plus en plus exigeants, et les chefs toujours plus inventifs. Notre rôle est de fournir aux restaurateurs et aux hôteliers les produits les plus adaptés, avec une qualité de service irréprochable. Notre gamme est donc renouvelée au quotidien, au gré des demandes et des tendances, et nos équipes formées pour mieux conseiller. À l'image de nos clients, nous sommes en recherche permanente de l'originalité et de l'excellence. ”

A handwritten signature in black ink, reading "Bruno Rouquette". The signature is fluid and cursive, with a long horizontal stroke at the beginning.

SOM MAI RE



5

PETIT DEJEUNER
confitures - miels



8

ACCOMPAGNEMENTS
ET LEGUMES
riz - Rummo - autour du quinoa -
tendances - alternative veggie



17

ASSAISONNEMENTS,
EPICES, CONDIMENTS
Borges - graines - Heinz -
condiments - cave à poivres -
épices



26

BOUILLONS ET
SAUCES
Ariake Doypack - Nestlé



29

SAVEURS DU MONDE
sélection Italie



32

DESSERTS
fruits secs - cacao Barry - autour
de la pâtisserie - autour de la
vanille - purées de fruits



40

PAUSE GOURMANDE
l'univers sucré - l'alternative
"No Glu" - autour de l'apéro

LE PETIT DEJEUNER

...ou brunch. Pour faire le plein d'énergie.





SIROP D'ÉRABLE MAPLE JOE

Venu du fin fond des forêts canadiennes, le sirop d'érable est l'un des délices sucrés de la nature, né de la sève d'érable. Ambré et chaleureux à souhait, avec son goût unique, le pur sirop d'érable Maple Joe® séduira petits et grands gourmands.

SIROP D'AGAVE BIO

Considéré depuis toujours comme un produit de la nature exceptionnel, idéal pour sucrer naturellement. Délicat et gourmand, il ne dénature pas le goût des aliments et permet de faire le plein de vitamines.

MIEL ROMARIN LUNE MIEL CRÉMEUX

Le miel de Romarin est un miel sauvage évocateur du soleil méditerranéen. Vous apprécierez ses notes subtiles de fleurs bleutées de romarin, sa saveur douce et ses arômes discrets et délicats.

MIEL CHÂTAIGNIER ORIGINE FRANCE

Avec son goût boisé et peu sucré le miel de châtaignier sera parfait pour magnifier un fromage caillé de brebis.



CONFITURE CERISE NOIRE L'ÉPICURIEN

Confiture artisanale concoctée avec les cerises noires variétés Burlat en forme de cœur à chair ferme, croquante et sucrée.

CONFITURE FRAMBOISE L'ÉPICURIEN

Confiture artisanale concoctée avec la framboise variété Willamette, star des framboises en matière de pâtisserie. Les fruits sont gros, fermes et très savoureux.

CONFITURE MÛRES SAUVAGES L'ÉPICURIEN

Confiture artisanale concoctée avec des mûres sauvages. Les fruits sont juteux, sucrés et acidulés

CONFITURE MYRTILLE SAUVAGE L'ÉPICURIEN

Confiture artisanale concoctée avec des myrtilles sauvages. Les fruits sont petits, charnus et très goûteux, de couleur violet foncé et au parfum est légèrement sucré.

Référence	Désignation	Cond.
073701	Miel romarin Lune de miel crémeux	375 g
073703	Miel châtaigner France	500 g
074054	Sirop d'érable Maple Joe	500 ml
073250	Sirop d'agave BIO	500 g
290323	Confiture cerise noire L'Épicurien	330 g
290330	Confiture framboise L'Épicurien	330 g
290331	Confiture mûre sauvage L'Épicurien	330 g
290332	Confiture myrtille sauvage L'Épicurien	330 g



MUESLI CROUSTI FRUITS BIO

Pour un petit déjeuner fruité et plein de vitalité, découvrez le muesli croustillant aux fruits. Ce savoureux mélange de flocons d'avoine et de blé, associé à de délicieux fruits secs (raisin, noix de coco, abricot et pomme) vous apportera l'énergie nécessaire pour bien commencer votre journée.



MUESLI CROUSTI CHOCOLAT BIO

Succombez à la gourmandise et au plaisir dès le petit déjeuner avec le muesli croustillant chocolat Markal, un délicieux muesli composé de flocons d'avoine, flocons de blé, chocolat, noix de coco et de riz soufflé issus de l'agriculture biologique.

MUESLI ÉNERGIE BIO

Partez à la découverte de notre muesli énergie composé de flocons d'avoine, flocons toastés (blé, orge, seigle, riz), de flocons de millet, raisins, noisettes, graines de tournesol, pommes.



FLOCONS D'AVOINE

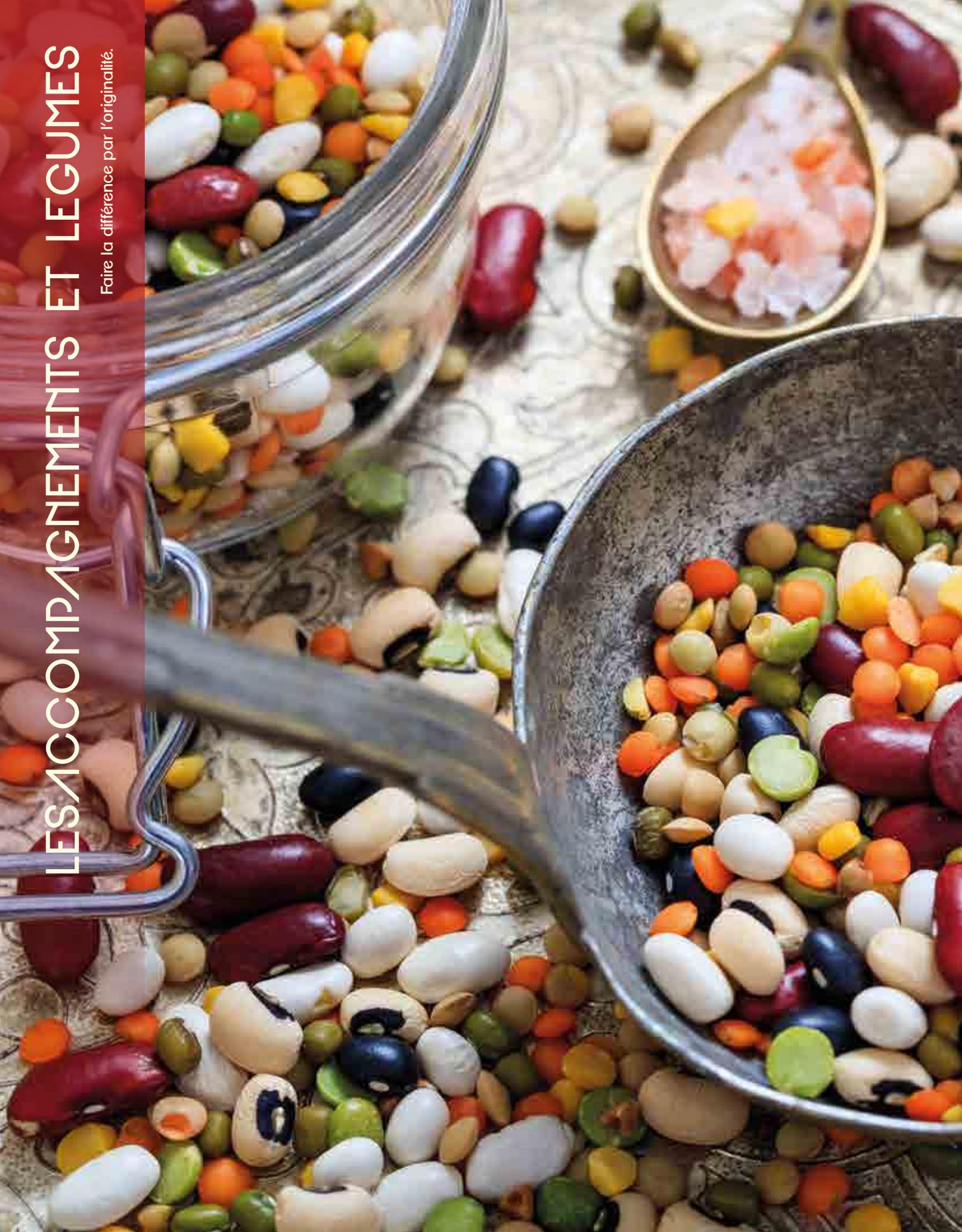
Ils permettent la confection de plats salés ou sucrés (terrines végétales, galettes végétales, pains, purées, gâteaux...). Ils seront de véritables trésors nutritionnels pour les aficionados du healthy.



Référence	Désignation	Cond.
302073	Muesli crousti fruits BIO	3 kgs
302072	Muesli crousti chocolat BIO	3 kgs
302071	Muesli énergie BIO	3 kgs
302030	Flocon d'avoine	500 g

LES ACCOMPAGNEMENTS ET LEGUMES

Faire la différence par l'originalité.





MÉLANGE RIZ BASMATI ET LÉGUMES SECS

Le mélange associe judicieusement riz basmati, lentilles corail, lentilles blondes et pois cassés, pour un résultat gourmand et original. Idéal en accompagnement de poissons, de volailles, de grillades, mélangé à des légumes ou en salade composée.



RIZ SAUVAGE AMÉRICAIN

Le riz sauvage possède une délicieuse saveur rappelant celle de la noisette torréfiée... Un vrai régal, que vous pourrez utiliser de multiples façons dans toutes vos recettes. Nous vous conseillons également de le mélanger avec un riz basmati, avec lequel il se mariera très bien pour offrir un bouquet aromatique étonnant

RIZ ROUGE

Le riz rouge est un produit naturel tant par son goût subtil que par sa texture particulière. Pour obtenir de meilleurs résultats : faire tremper le riz dans l'eau tiède pendant 10 minutes avant cuisson et rincer. Vous obtiendrez une élévation maximale et un meilleur parfum.



RIZ TRICOLORE

S'adressant aux amateurs d'originalité et de saveurs différentes, ce trio (composé de riz long étuvé Indica, de riz sauvage et de riz rouge) apportera croquant et parfum noisette à vos assiettes.

RIZ LONG JASMIN

C'est un riz savoureux, de haute qualité, composé de saveurs exceptionnelles et d'un parfum intense. Sélectionné parmi les meilleures variétés, son arôme subtil de jasmin renouvellera votre accompagnement.

Référence	Désignation	Cond.
225005	Mélange riz basmati et légumes secs	1 kg
226000	Riz sauvage américain	1 kg
225700	Riz rouge	1 kg
225910	Riz tricolore	5 kg
226005	Riz long jasmin	5 kg



Maître en fabrication de pâtes depuis 1846



UNE HISTOIRE DE FAMILLE

La famille Rummo, exploitant avec ingéniosité et passion, les dons de la terre offerts par la nature, commença, avec Antonio Rummo, à fabriquer des pâtes.

Aujourd'hui, plus de 160 ans plus tard, l'ancien atelier de fabrication de pâtes Rummo est devenu le cœur historique de Benevento et le témoin d'une tradition d'antan. Et c'est grâce à cette longue tradition et ce savoir-faire de six générations d'artisans en fabrication de pâtes qu'est né Rummo Lenta Lavorazione®.

La méthode Lenta Lavorazione®, grâce à la permanente recherche d'excellence, à chaque phase du processus de production et l'augmentation des temps de pétrissage, réussit à préserver la plus haute teneur en protéines du marché (14,5 %).

La semoule de qualité supérieure utilisée, assure ainsi aux pâtes une tenue à la cuisson incomparable.



No 3897003

Prodotto con Metodo a Lenta Lavorazione

Les pâtes Rummo Lenta Lavorazione® sont le résultat de nombreuses années de recherche qui ont abouti à la certification des moules pour une extrusion à la fois au bronze et au téflon.

Cette double caractéristique unique et certifiée par Rummo donne comme résultat une pâte de couleur jaune intense, à la surface rugueuse qui permet de mieux retenir la sauce et assure une tenue exceptionnelle pour une cuisson "Al dente".

BIO INTÉGRALES

248051	Fusilli bio n°48	500 g
248052	Penne rigate bio n°66	500 g
248054	Spaghetti bio n°3	500 g

SANS GLUTEN

248109	Fusilli n°48 sans gluten	400 g
248093	Penne rigate n°66 sans gluten	400 g

FORMATS COURTS

248059	Conchiglie rigate n°42	500 g
248022	Elicoidali n° 49	3 kg
248077	Farfalle n°85	1 kg
248021	Fusilli n° 48	3 kg
248114	Maccheroncelli rigati n°7	500 g
248044	Mezze penne riguate n°28	500 g
248010	Penne rigate n°66	3 kg
248045	Rigatoni n°50	500 g
248113	Zita tagliati n°36	500 g
248066	Casarecce n° 88	500 g
248060	Gomiti rigati n°169	500 g

FORMATS LONGS

248062	Cappelini	500 g
248063	Linguine n° 13	1 kg
248029	Spaghetti grossi n°5	3 kg
248028	Spaghetti n°3	3 kg

LES LÉGENDAIRES

248107	Calamarata n°141	500 g
248050	Conchiglioni n°147	500 g
248040	Fusillotti n° 155	500 g
248057	Orecchiete n°87	500 g
248039	Paccheri rigati n°150	500 g
248071	Zita n°10	500 g

NIDS DE SEMOULE

248076	Papardelle nidi	500 g
248033	Tagliatelle di semola	500 g

AUX OEUFS

241325	Cannelloni all'uovo n°176	250 g
248037	Fettuccine all'uovo n°94	250 g
244510	Lasagnes all'uovo n°173	500 g
248075	Papardelle all'uovo n°101	250 g
248013	Tagliatelle all'uovo n°132	250 g

RECETTE

Penne à la truffe

Ingrédients

400 g de linguine	20 g de beurre
70 g de parmesan	2 c. à s. d'huile de truffe (Réf. 087453)
3 cl de vin blanc	20 g de brisure de truffe (Réf. 087000)
1/2 échalote	200 g de champignons de Paris
	80 g de mascarpone

Préparation

1. Pour la crème de truffe : fondre le beurre avec 2 c. à s. d'huile de truffe dans une sauteuse. Ajoutez l'échalote et 10 g de brisure de truffe, puis les champignons de Paris émincés. Laisser revenir quelques minutes, puis déglacer avec 3 cl de vin blanc. Laisser cuire à feu doux pendant 10 mn puis mixer.
2. Cuire les linguine.
3. Mélanger la mascarpone à la crème de truffes à part et faire chauffer doucement.
4. Ajouter les pâtes, le parmesan râpé et un peu d'eau de cuisson, si besoin. Servir et rajouter la brisure de truffe.



À LA DÉCOUVERTE DU QUINOA...



Si aujourd'hui le quinoa revient à la mode dans notre alimentation, il a pourtant été négligé pendant plusieurs siècles. Cette plante herbacée d'Amérique du Sud est cultivée et vénérée depuis des millénaires par les Incas. La culture du quinoa parvient à subsister dans les plus hauts plateaux reculés de la Cordillère et se fait, depuis quelques décennies, une place de plus en plus importante dans notre alimentation.

Référence	Désignation	Cond.
234250	Quinoa blanc 	1 kg
234270	Trio de quinoa	1 kg
234251	Quinoa rouge	1 kg
234280	Quinoa noir	1 kg

TRIO DE QUINOA*

Naturellement coloré de 3 variétés de quinoa (blanc, rouge et noir) et contenant tous les acides aminés essentiels, ce trio vous offrira une alternative pour accompagner vos mets.

QUINOA ROUGE

Source de protéines et de fibres, le quinoa rouge est très bien équilibré et naturellement sans gluten.

QUINOA NOIR

Le quinoa noir se présente sous forme de petites graines rondes et sombres semblables aux lentilles que l'on connaît bien. Son petit goût de noisette et sa légèreté lorsqu'il est cuit sauront vous séduire et ravir vos papilles.



* Trio de quinoa

TONNARELLI À L'ENCRE DE SÈCHE

Arme de défense des seiches permettant de masquer leur fuite face à un ennemi, celle-ci est devenue petit à petit un ingrédient de coloration en cuisine. Elle apportera une touche d'originalité ainsi qu'une légère note iodée à vos plats.



LENTILLES CORAIL

Légume sec d'origine méditerranéenne, la lentille corail est reconnaissable grâce à sa jolie couleur rouge ou rose. Idéalement en purée ou en velouté, elle accompagnera également vos plats de viandes et grains.

LENTILLES BERRY

Chaude, froide, sucrée ou salée, la lentille verte du Berry se déguste en toutes saisons et vous dévoile à chaque préparation sa douce saveur de châtaigne.

POIS CHICHES

Ingrédient star de la cuisine orientale, et plus largement de la cuisine méditerranéenne, ce légumineux riche en protéines végétales saura égayer vos plats, des entrées aux desserts.

HARICOTS ROUGES

Apprécié pour sa saveur douce et sa texture légère. C'est l'un des haricots secs les plus consommés dans le monde. Une alternative saine et gourmande qui trouvera une place de choix sur vos tables.

NOUILLES DE BLÉ NOIR SOBA

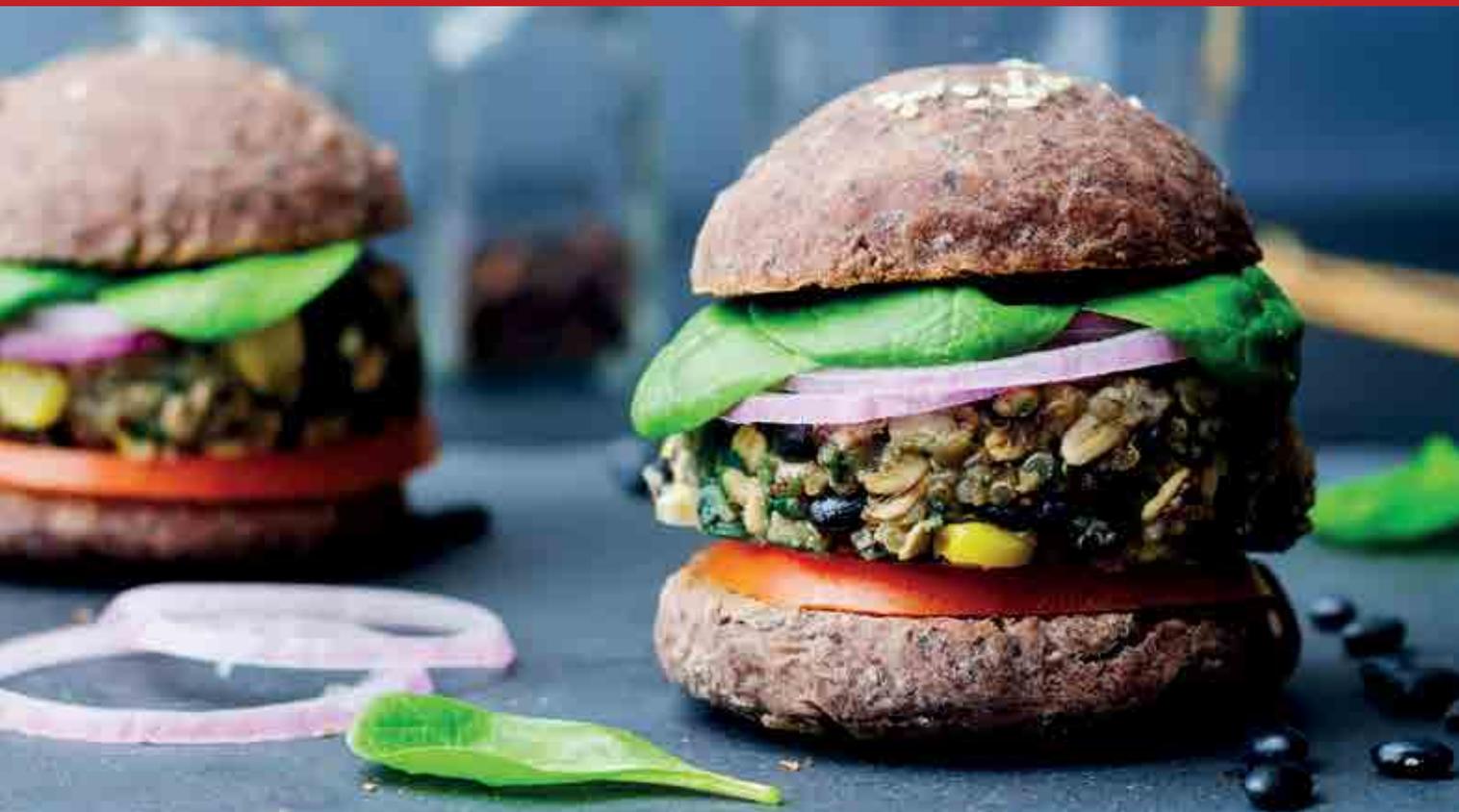
En toutes saisons les pâtes japonaises sont aussi bonnes servies chaudes, en potage, accompagnées d'une sauce bien relevée ou de légumes sautés, que froides, en salades fraîches d'été.



Référence	Désignation	Cond.
248073	Tonnarelli à l'encre de sèche	500 g
220600	Lentilles corail	5 kg
221305	Lentilles berry label rouge IGP Cibebe	500 g
223300	Pois chiches	1 kg
222300	Haricots rouges	5 kg
242510	Nouilles de blé noir soba	300 g

RECETTE

Steack 100 % végétal



Ingrédients

(pour 4 steaks)

200 g de légumineuses cuites et égouttées : haricots noirs (Réf. 222150) ici, mais possible avec des haricots rouges (Réf. 222300) ou des lentilles du Puy (Réf. 221450).

25 g d'eau

1 oignon

1 gousse d'ail

1 grosse cuillère à café de ketchup (Réf. 140650)

1 petite cuillère à café de sel

4 tours de moulin à poivre

50 g de farine au choix : blé (Réf. 050050),

riz (Réf. 050520), sarrasin (Réf. 050040)

2 cuillères à soupe de fécule (si cuisson à la poêle) ou 2 cuillères à soupe de graines de lin moulues (si cuisson au four) ou 50 g de farine supplémentaire

Préparation

1. Dans un saladier, mélanger l'ail et l'oignon coupés en morceaux.
2. Ajouter les légumineuses et l'eau et mixer pour obtenir une purée grossière.
3. Incorporer la farine, la fécule, le ketchup, le sel et le poivre.
4. Laisser reposer au moins 10 minutes.
5. Déposer 4 tas de pâte d'environ 2 cm dans une poêle bien huilée.
6. Retourner les galettes quand une belle croûte s'est formée dessous.
7. Laisser cuire moins longtemps la deuxième face.
8. Cuire les steaks au four à 190 °C : former les steaks sur un tapis de cuisson (en silicone ou en papier cuisson) huilé et les parsemer généreusement d'huile. Retourner les steaks à mi cuisson.

RECETTE

Burger gourmet poulet pesto comté



Ingrédients

1 pain Burger Gourmet Harrys
(Réf. 262918)
1 escalope de poulet : 120 g
10 g de cornichons (Réf. 130300)
40 g de Philadelphia
2 tranches de comté
30 g de courgettes
10 g de pesto Genovese
12 g de tomate
Pousses d'épinard, sel et poivre,
huile : à votre convenance.

Préparation

1. Cuire le poulet, couper et griller les courgettes.
2. Couper les tomates en rondelles.
2. Préparer la sauce : couper les cornichons en brunoise et mélanger avec le Philadelphia.
3. Sur la base du bun, répartir la sauce, le poulet, les courgettes et le comté.
4. Cuire 12 min au four à 130 °C avec 10 % d'humidité.
5. Ajouter les pousses d'épinard, les rondelles de tomate, le pesto puis servir.



**SANS HUILE DE PALME
BLÉ 100% FRANÇAIS**



**NOUS ŒUVRONS À LA MISE
EN PLACE D'UN PARTENARIAT
AVEC CERTAINS DE NOS
PARTENAIRES POUR
CONTRIBUER À UN MODÈLE
D'AGRICULTURE PLUS
RESPONSABLE. EN SAVOIR
PLUS SUR HARRYS.FR**



**NOS 5 SITES FRANÇAIS
PRODUISENT 90% DE NOS
PAINS DE MIE ET PAINS
SPÉCIAUX.**

RECETTE

Buddha Bowl végétalien
avec vinaigrette épicée aux arachides

Ingrédients

(pour 2 portions)

La salade

1 sachet de Quinoa aux haricots secs (Réf. 233995)

1 avocat tranché

1 citron vert

Cresson

Noix de cajou (Réf. 252501)

Graines de sésame (Réf. 326000)

Vinaigrette épicée aux arachides

1 cuillère à soupe de beurre de cacahuète lisse

1 cuillère à soupe de sauce soja (Réf. 142052)

1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre (Réf. 021090)

1 cuillère à soupe d'huile d'olive ou d'huile de sésame (Réf. 017300)

1 cuillère à café de sirop d'agave (Réf. 073250) ou de Sriracha (Réf. 141013)

Préparation

1. Cuire le quinoa selon les indications sur le paquet.
2. Empiler dans un bol avec les autres ingrédients de la salade.
3. Mélanger les ingrédients avec la vinaigrette en ajoutant du sriracha si nécessaire.

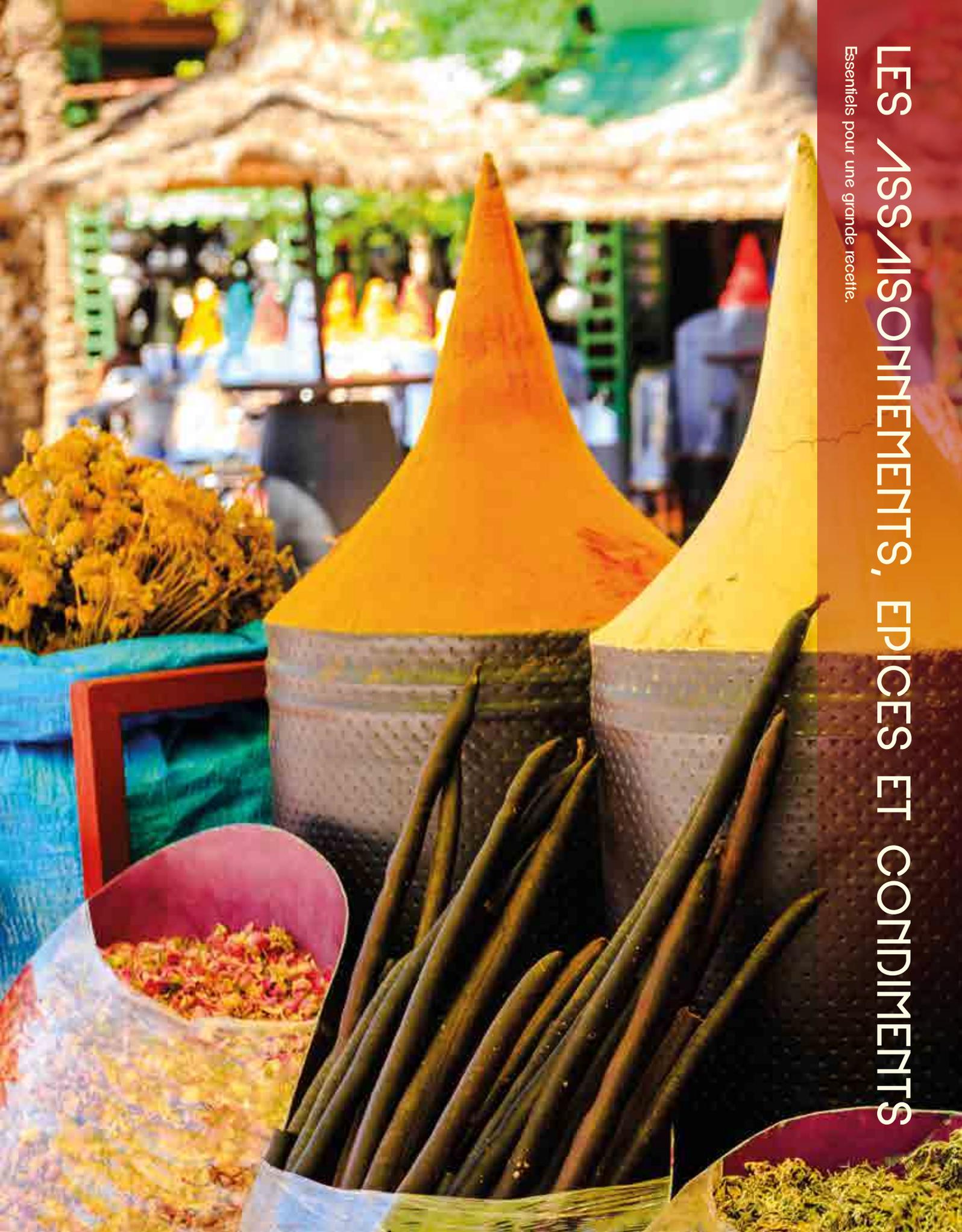
Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 6 minutes

Temps total : 21 minutes

LES ASSAISONNEMENTS, EPICES ET CONDIMENTS

Essentiels pour une grande recette.





L'huile Sybaris ajoute une touche délicate et fruitée à vos salades mais aussi à vos sauces froides. Redécouvrez le goût authentique de l'huile d'olive.
Un produit d'exception !



HUILE SYBARIS 50CL

Issue d'oliviers centenaires et mono variétale

Une huile gastronomique pour les palais les plus exigeants !

Retrouvez la légèreté dans vos fritures !
Une huile parfaite pour vos frites, beignets sucrés ou salés, tempura...



HUILE DE FRITURE EXCELLENCE 7,5L

Dure 2 fois plus longtemps que le tournesol et l'arachide

Sans palme, sans arachide (allergène), sans soja (OGM)
Possède son propre testeur d'usure réutilisable à volonté sur demande auprès de votre commercial.



BORGES

L'huile Meravella s'utilise pour toutes vos applications «cuisine»
à chaud ou à froid :
salades, «plancha», sauces, pâtes à pizza...



HUILE MERAVELLA 1L

Toute la saveur de l'huile d'olive Vierge extra et la légèreté du Tournesol !

Idéale pour toutes vos utilisations : assaisonnement, rissolage, sauces froides et chaudes, fritures...

À chaud, à froid ou en dessert,
la gamme de crèmes de
vinaigre s'utilise avec les foies
gras poêlés, les gibiers, les
carpaccios, les «plancha»...
**Toute une palette de
saveurs et de couleurs pour
une multitude de plats !**



CRÈMES DE VINAIGRE 400ML

*Bouchon crayon : pour plus de
précision et de créations !*

Issues de la sélection des meilleurs vinaigres, nos
réductions donneront à vos assiettes et à vos plats de
nouvelles saveurs (Mangue, framboise, pomme verte,
tomate et origan)

**Toutes les saveurs du
monde dans vos assiettes !**

Idéales avec des riz thaï
ou basmati, avec des pâtes
et des pizzas, des viandes
ou des poissons grillés,
des woks...



SPÉCIALITÉS HUILE D'OLIVE 500 ML

Tout le goût du naturel !

Basilic, olives noires, piment cardamome, zestes
de citron et soja gingembre. À chaud ou à froid.

S'utilise facilement et
à votre goût pour vos
assaisonnements de
salades ou de crudités.
**De bons produits
dans un bel objet !**



CŒUR DE TABLE 2 x 25CL

*Pour un assaisonnement
facile et sur mesure*

Pratique et facile à manipuler
pendant le service.
Très stable, pas de risque de renverser
les éléments de leur support.
Vinaigre balsamique de Modène IGP 25cl
Huile d'olive vierge extra 25cl



GRAINES DE SARRASIN GRILLÉES

Cette céréale sera idéale en accompagnement de vos plats chauds (légumes, viandes, poissons...) ou en base pour de délicieuses farces à légumes (choux...).

GRAINES DE COURGE

Ces graines issues de l'agriculture Biologique ont été sélectionnées avec le plus grand soin pour vous offrir le meilleur mélange possible. À verser dans vos préparations.

Référence	Désignation	Cond.
220101	Graines de sarrasin grillées	5 kg
320120	Graines de courge	500 g
225008	Mélange pour salade BIO	500 g
225006	Mélange petit déjeuner BIO	500 g
225007	Mélange sportif BIO	500 g
050530	Graines d'épeautre	1 kg

MÉLANGE POUR SALADE BIO

Composé de graines de courge, graines de tournesol, graines de sésame et soja concassé, issues de l'agriculture biologique. Ces graines, à verser dans vos salades composées ou natures, apporteront une touche originale et croustillante.

MÉLANGE PETIT DÉJEUNER BIO

Composé de graines de tournesol, graines de lin doré, baies de Goji, quinoa soufflé issues de l'agriculture biologique. C'est la solution pratique, ludique et saine pour rendre vos p'tits déj et goûters meilleurs et plus sains.

MÉLANGE SPORTIF BIO

Composé de graines de lin doré, graines de tournesol, abricots en morceau, graines de chia, quinoa soufflé, issues de l'agriculture biologique. Idéal pour apporter une touche d'énergie à vos préparations.



GRAINES D'ÉPEAUTRE

La graine d'épeautre s'utilise comme du riz. Ses grains fermes, même après cuisson, enrichiront d'un goût subtil vos salades, vos soupes ou accompagneront des légumes ou des viandes.

Kraft *Heinz*

FOODSERVICE

UNE LARGE GAMME PROFESSIONNELLE
POUR TOUS LES USAGES !



CONSEIL D'UTILISATION
Sa base mayonnaise tomatée
apportera un goût piquant
et fumé à votre burger.



CONFITURE DE GINGEMBRE L'ÉPICURIEN

Le gingembre est une variété de plante originaire d'Asie dont on utilise le rhizome (tige souterraine) en cuisine et en médecine traditionnelle. Pour les amateurs de sensations fortes, cette confiture relativement douce, développe une finale aux arômes poivrés prononcés.



CRÈME DE GINGEMBRE L'ÉPICURIEN

Idéale pour la cuisine asiatique, nous vous la recommandons pour confectionner une crème, une mise en bouche ou un apéritif à base de légume. Astuce : pensez à la crème au chocolat et gingembre.

MIEL À LA TRUFFE PASQUALINO

Ce miel est la parfaite harmonie entre la douceur du miel et la force de la truffe d'été. Un étonnant équilibre pour accompagner vos mets.

MOUTARDE VIOLETTE DE BRIVE

Elle doit sa couleur et son goût si particuliers au moût de raisin. Souvent servie avec le boudin noir ou le boudin aux châtaignes.

Référence	Désignation	Cond.
290326	Confiture de gingembre L'Épicurien	330 g
290443	Crème de gingembre L'Épicurien	100 g
087452	Miel à la truffe Pasqualino	120 g
131901	Moutarde violette de brive	1 kg
290336	Confiture mangue ging. citron vert L'Épicurien	330 g
131505	Moutarde de Meaux bouchon Pommery	250 g

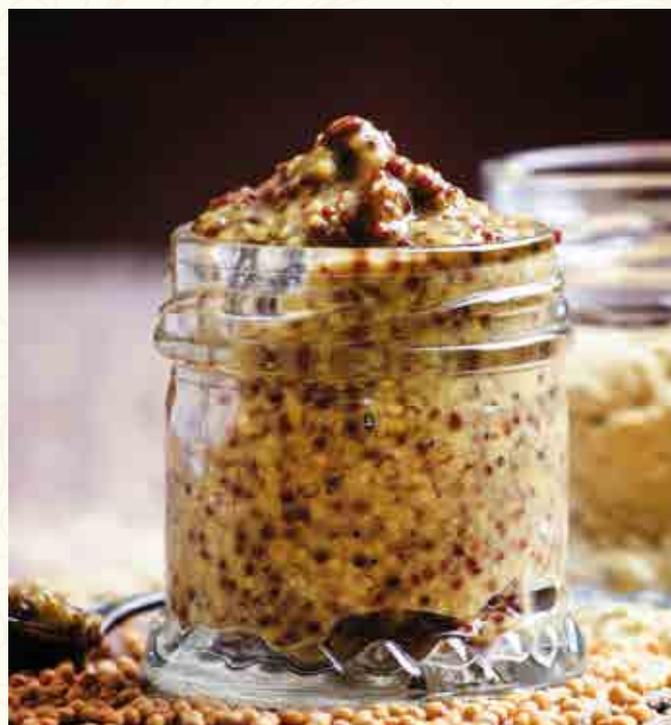


CONFITURE MANGUE GINGEMBRE CITRON VERT L'ÉPICURIEN

Quiconque a déjà goûté une mangue Alfonso sait pourquoi ce fruit jouit d'un statut culte en Inde. Dans cette confiture de Mangue Gingembre Citron Vert, nous avons mêlé la pulpe de la mangue avec le citron vert et le gingembre pour un plaisir décuplé.

MOUTARDE MEAUX BOUCHON POMMERY

Cette moutarde Pommery vous offre toutes les saveurs caractéristiques de la moutarde en grains traditionnelle. Piquante et parfumée, elle se déguste tout simplement, pour un goût intense en bouche.



Nouveauté

POIVRE ROUGE DE KAMPOT

Provient du Piper Negrum, la fameuse liane tropicale du sud du Cambodge. Ses nuances fruitées et fleuries marquées par un fort goût de citron viendra sublimer tant vos viandes, vos marinades que vos desserts, qu'ils soient fruités ou chocolatés.



Nouveauté

POIVRE À QUEUE SAUVAGE VOATSY

Ce poivre venant du sud de l'île de Madagascar, aux notes de terre fraîche, subtilement boisée, saura relever vos mets tout en les parfumant subtilement.



POIVRE NOIR SARAWAK GRAIN

Un poivre rare considéré comme l'un des meilleurs au monde. À la fois parfumé et puissant sous ses senteurs fruitées et fraîches qui rappellent l'agrumes il accompagnera vos viandes blanches, poissons ainsi que vos desserts à base de fruits.

POIVRE NOIR MALABAR GRAIN

Considéré comme l'ancêtre de tous les poivres il s'agit-là d'un poivre d'exception. Il relèvera et parfumerà vos poêlées de légumes, vos omelettes et donnera un coup de fouet à vos salades.

BAIE DE TIMUT

Véritable invitation à cuisiner, cette baie développe des saveurs d'agrumes et plus particulièrement de pamplemousse rose étonnantes.

Nouveauté

POIVRE LONG PIPER CAPESE

Provenant tout droit d'Afrique du Sud il saura se distinguer par sa note fumée intense et persistante. Servi concassé, il accompagnera les viandes rôties, grillées, ainsi que toutes les sauces tomates auxquelles il apportera une note «barbecue».

Nouveauté

POIVRE LONG ROUGE DE KAMPOT

Cousin très rare de la famille Piper longum, ce poivre long est le seul récolté rouge, soit en pleine maturité. Son caractère exceptionnel parfumerà et relèvera à merveille viandes et produits de la mer.

BAIE DE SICHUAN

Il s'agit de la plus ancienne épice chinoise connue. Très parfumée, seule la coque de la baie apporte son arôme. Utilisée séchée et moulue elle se marie tant avec les fraises, le chocolat, que le porc ou les plats asiatiques.

Référence	Désignation	Cond.
311696	Poivre rouge de Kampot	250 g
311699	Poivre à queue sauvage voatsy	250 g
311691	Poivre noir Sarawak grain	250 g
311694	Poivre noir Malabar grain	250 g
311285	Baie de Timut	250 g
311698	Poivre long piper capense	250 g
311697	Poivre long rouge de Kampot	250 g
311250	Baie de Sichuan	250 g

CUMIN EN POUDRE

Utilisé dans une grande majorité de mélange d'épices du monde entier, le cumin peut être utilisé partout. Cru, cuit ou dans vos thés ou infusions, son parfum saura vous conquérir.



ÉPICE CINQ PARFUM

Employé depuis très longtemps en Chine, ce mélange est à la fois doux, chaud et intense. Il relèvera vos viandes blanches, poissons ou assortiments de légumes.

GINGEMBRE EN POUDRE

Connu depuis plus de 3000 ans pour ses propriétés aromatiques et ses bienfaits pour la santé, son goût sera différent du frais mais restera fort et parfumé. Véritable passe-partout, il s'accommodera très bien à vos sauces et produits de la mer.

Référence	Désignation	Cond.
321600	Cumin en poudre	250 g
328450	Épice cinq parfum	1 kg
323100	Gingembre en poudre	250 g
311400	Cinq baies	1 kg
324020	Macis en poudre	250 g
321322	Curcuma en poudre	250 g

CINQ BAIES

Véritable Rolls-Royce des poivres nous vous conseillons – afin de préserver ses extraordinaires qualités aromatiques – de le moudre au dernier moment pour profiter au maximum de ses saveurs et ses propriétés.

MACIS EN POUDRE

Plus raffiné et poivré que la noix de muscade, il s'utilise traditionnellement avec des poissons fins ou des viandes blanches. Toutefois, n'hésitez pas à l'utiliser dans vos accompagnements.



CURCUMA EN POUDRE

Épice au parfum léger possédant une saveur chaude mais douce. Elle ajoutera une touche de couleur jaune à vos plats et autres sauces.





FÈVE DE TONKA

Provenant d'un arbre gigantesque pouvant atteindre 30 mètres de hauteur et vivre plus de 1000 ans, nous vous conseillons de râper votre fève ou de la moudre au dernier moment afin de préserver toutes les saveurs de l'épice.



CARVI ENTIER

Son usage remontant à plus de 5000 ans il se mariera parfaitement avec vos légumes, viandes et autres fromages ou salades.

MÉLANGE ZAATAR

Mélange "Méditerranée" très consommé facile d'utilisation. Il sera parfait pour vos utilisations aussi bien cru que cuit.

BAIE DE SUREAU

Baie développant des saveurs d'agrumes et plus particulièrement de pamplemousse rose, vous recevrez une véritable invitation à cuisiner.



ÉPICES MIX CAJUN

Ce mélange aromatique de tradition américaine apportera corps et piquant à vos plats de crustacés.

CANNELLE EN BÂTON

Connue et utilisée depuis l'Antiquité – davantage pour ses vertus médicales que pour ses propriétés culinaires – la cannelle est aujourd'hui très utilisée pour les préparations sucrées mais saura toutefois relever viandes et volailles.

Référence	Désignation	Cond.
328551	Fève de Tonka	200 g
321050	Carvi entier	250 g
328501	Mélange Zaatar	500 g
311510	Baie de sureau	250 g
327952	Épices mix cajun	450 g
320800	Cannelle en bâton 6 cm	250 g

LES ROUILLONS ET SAUCES

Sublime toutes les cuisines.





L'ALTERNATIVE 100 % AUTHENTIQUE DE LA RESTAURATION PROFESSIONNELLE

Le sachet infusion, unique, permet une diffusion des nutriments en 12 minutes. On obtient un bouillon clair, limpide, peu gras et fort en goût grâce au taux important de matière première. Le procédé de cuisson lente à basse température est quasiment identique à la cocotte en cuisine, à plus grande échelle.

Une véritable alternative au «fait maison»

Les bouillons à infuser ARIAKE contiennent un taux de matières premières important (entre 54% et 83%). Ils sont sans exhausteur de goût, sans arôme artificiel, sans conservateur ni colorant.





Les Fonds Naturels, l'essence même de l'authenticité !*



*Filet d'Agneau aux Herbes,
Légumes de Saison,
Jus Parfumé au Basilic*

POUR 10 COUVERTS

Fonds d'Agneau Naturel* CHEF®	1 L
Selle d'agneau	2 pièces
Farce fine de volaille aux herbes	250 g
Crépine	300 g
Poivrade	10 pièces
Mini fenouil	10 pièces
Mini courgette	15 pièces
Mini poivron	10 pièces
Mini Aubergine	5 pièces
Oignon en mirepoix	50 g

Roquette, Tomates confites,
Jeunes pousses, Ail, Thym,
Huile d'olive, Beurre, Basilic :
à votre convenance.



Colorer les os et les parures à l'huile d'olive et au beurre, ajouter l'ail, l'oignon le thym et laisser colorer quelques minutes.

Dégraisser partiellement, déglacer avec un peu d'eau puis mouiller avec le fonds d'agneau naturel CHEF®.

Cuire à frémissance 45 min. Filtrer le jus, le réduire à la texture souhaitée, ajouter le basilic et laisser infuser jusqu'à obtenir le goût désiré.

Étaler la crépine, masquer avec de la farce fine aux herbes et y enrouler les filets d'agneau.

Les sauter à l'huile d'olive et au beurre. Terminer la cuisson au four en prenant soin de les garder rosés.

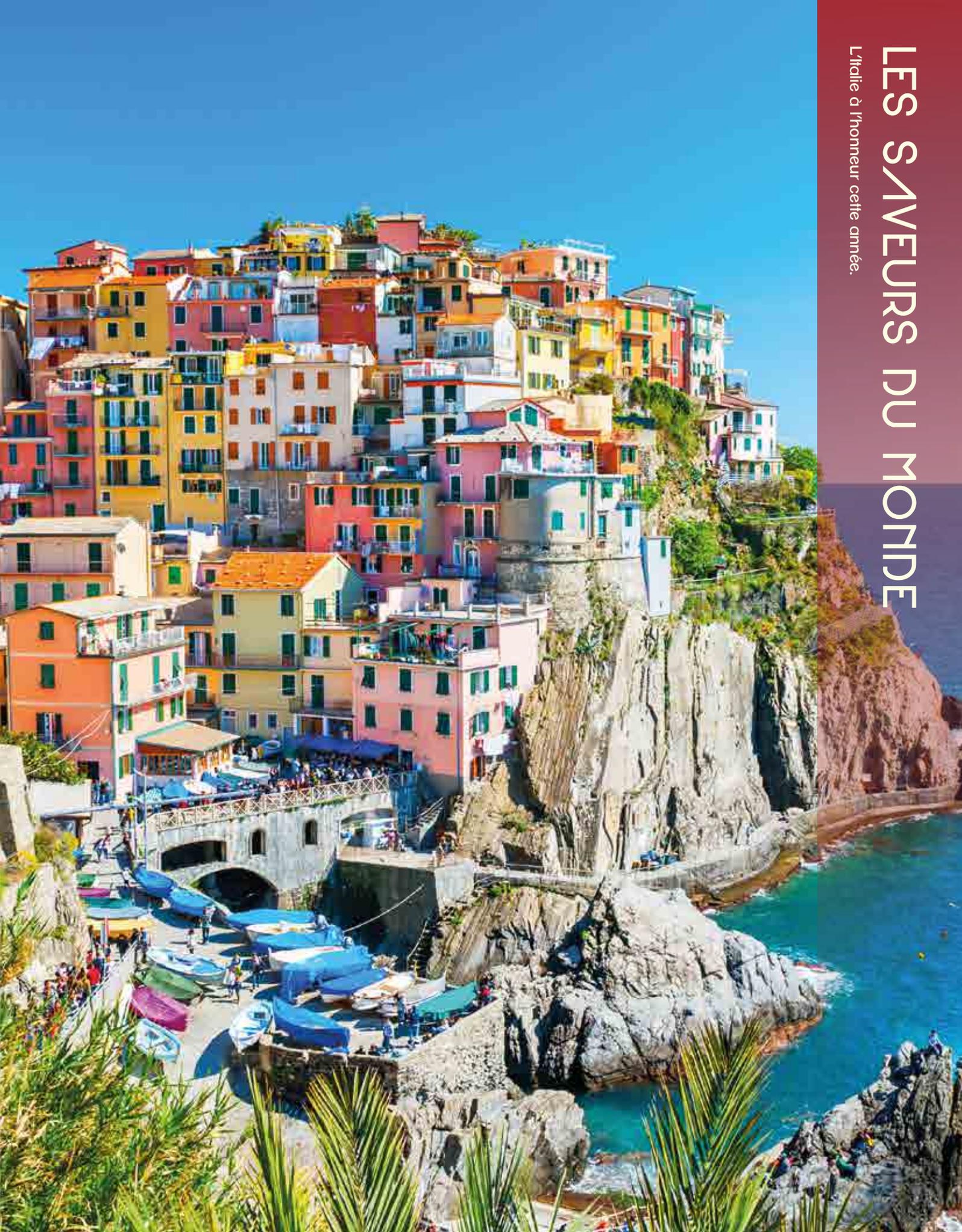
Préparer tous les légumes. Couper en deux les aubergines, les rôtir avec un peu d'huile d'olive. Blanchir les fenouils et les courgettes, cuire les poivrades en barigoule.

Émincer un peu de courgettes, de fenouil et de poivrades et les sauter à l'huile d'olive. Ajouter de la tomate confite, un peu de roquette hachée et le parmesan.

Farcir les mini-poivrons avec ce mélange. Snacker le reste des légumes à la plancha, rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement.

Décorer avec quelques jeunes pousses.

*Ingrédients d'origine naturelle



LES SAVEURS DU MONDE

L'Italie à l'honneur cette année.



FILET ANCHOIS À L'HUILE

Ces anchois sont portés à maturation en fûts, puis filetés au couteau un à un. Ils sont ensuite conservés dans de l'huile d'olive vierge extra.



RIZ CARNAROLI IGP GRANDI RISO

Souvent décrit comme «le roi des riz», il se caractérise par des grains longs et bombés. Il possède des qualités gastronomiques particulières dont notamment un excellent équilibre entre bonne capacité d'absorption et perte d'amidon relativement faible durant la cuisson. (Réf. 226750)

FREGOLA SARDA

La fregola sarda est une petite pâte typique de Sardaigne en forme de petite bille. Elle est produite artisanalement à base de semoule de blé dur et d'eau. En fin de séchage à basse température, elle est toastée au four, ce qui lui donne cette jolie couleur dorée. (Réf. 245454)

TARTUFATA BONTÀ EXCLUSIVE

La sauce à la truffe est une pâte à tartiner à base de truffe noire, d'huile d'olive extra vierge et de champignons. Excellente en apéritif (accompagnée de croûtons) elle peut aussi servir de base à vos pâtes. (Réf. 132210)

RIZ VENERE GRANDI RISO

Facilement reconnaissable, le riz Venere est une variété déjà connue dans la Chine ancienne, où elle était exclusivement réservée à l'empereur et à sa cour. Ses grains bénéfiques pour le corps le rendent très polyvalent. Il peut être utilisé pour accompagner des plats de viande ou de poisson ou pour créer des plats froids. (Réf. 226500)



SAUCE AROMATISEE PIZZA MARTIN

Comprenant des tomates fraîches, cultivées en Provence et cuisinées en saison. Cette sauce délicatement cuisinée est destinée à des utilisateurs qui apportent leurs touches personnelles à leur pizza, ou préparations culinaires diverses. (Réf. 174350)



RECETTE

Sauce puttanesca

Ingrédients

pour 4 personnes

- 50 g d' anchois hachés
- 3 gousses d'ail (haché)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50 cl de sauce tomate de base (voir recette)
- 6 cl de câpres égoutées
- 12,5 cl d'olives noires dénoyautées et hachées
- 1/4 de cuillère à café de piment de Cayenne rouge en poudre

Préparation

1. Dans une petite casserole, fondre doucement les anchois et l'ail dans l'huile jusqu'à ce que les anchois commencent à se défaire.
2. Ajouter la sauce tomate de base, les câpres les olives et le piment de Cayenne.
3. Laisser mijoter doucement 15 min.
4. Mélanger la sauce à l'accompagnement.

Référence	Désignation	Cond.
090300	Filet d'anchois à l'huile	360 g
014220	Huile d'olive bio 	75 cl
140135	Sauce tomate cerise	2 kg
181310	Capres à queue	2 kg
132360	Olives noires dénoyautées	360 g
321200	Piment Cayenne poudre	1 l



LES DESSERTS

La petite touche en plus, qui fait la différence.





GOLDEN RAISIN

Beaucoup plus fruité et plus léger que ses cousins, sa texture charnue couplée à sa saveur sucrée-acidulée complètera très bien vos salades, poissons et plus encore.

RAISIN CORINTHE NOIR

Devant son nom au port grec de Corinthe, situé dans une région très marquée par la culture du raisin, il se différencie par sa note légèrement âpre.

Référence	Désignation	Cond.
214610	Golden raisin	1 kg
214400	Raisin corinthe noir	2 x 500 g
211400	Abricots secs	1 kg
214350	Figues Layers	500 g
252501	Noix de cajou grillée non salée	1 kg



ABRICOTS SECS

Une variété d'abricots de différentes origines qui apportera une touche raffinée à votre table et à vos plats.



FIGUES LAYERS

Récoltée bien mûre puis séchée au soleil, la figue séchée de Turquie est une valeur sûre. Sa chair tendre et sa finesse en bouche en font l'origine la plus plébiscitée sur le marché.



NOIX DE CAJOU GRILLÉE NON SALÉE

Fruit de l'anacardier, un arbre originaire du nord-est du Brésil, qu'elle soit en snacks, rôties ou non, dans un granola ou en purée, elle vient agrémenter une sauce.



PISTACHES EN POWDRE

Cette poudre de pistaches vertes deviendra une alliée pour toutes vos recettes de crèmes, entremets et pâtes à gâteau.

PÂTE DE PISTACHE PURE SÉLECTION

Pour glacier et pâtissier, cette pâte noble composée uniquement d'ingrédients purs et naturels, vous révélera ses arômes doux et inattendus.

Référence	Désignation	Cond.
213202	Pistaches en poudre	500 g
287813	Pâte de pistache pure sélection	1 kg
282000	Arôme café	1 L
286960	Agar agar poudre	250 g
287812	Pâtes de pistache pure grain	1 kg
270500	Cacao en poudre plein arôme	1 kg
213300	Noisettes en poudre brute	1 kg

ARÔMES CAFÉ

Torréfacteur exigeant, Trabliti maîtrise l'assemblage des crus, la torréfaction et la délicate extraction des saveurs et arômes pour obtenir des extraits naturels subtils et de qualité constante.

AGAR AGAR POWDRE

Apportant de la tenue et du fondant à tous vos desserts, ce gélifiant d'origine 100 % végétale est extrait d'algues marines et représente une excellente alternative à la gélatine alimentaire classique.

PÂTE DE PISTACHE PURE GRAIN

Indispensable de la pâtisserie, cette pâte de consistance très épaisse parfamera vos recettes.

CACAO EN POWDRE PLEIN ARÔME

Une poudre de cacao brune, très foncée et parfumée, qui aromatiser délicieusement préparations et biscuits.

NOISETTES EN POWDRE BRUTE

Nous vous conseillons de les mélanger à votre farine pour apporter une saveur surprenante à vos pâtes brisées ou feuilletées.



AMANDES EN POUDRE MARGUERITE

Utilisée par les professionnels de la pâtisserie elle est connue pour sa qualité et sa finesse qui permet une très bonne incorporation dans votre préparation.

PÂTE D'AMANDE BLANCHE MARGUERITE

La pâte d'amandes supérieure (66 % d'amandes) est une pâte ferme et très homogène, idéale pour la cuisson et les motifs artistiques raffinés.

STABOLINE MARGUERITE

Substance pâteuse blanche à jaune pâle, très onctueuse, d'odeur typique et de saveur sucrée. Elle améliore la texture des pâtes, formant ainsi une croûte croquante et dorée, permettant d'éviter le dessèchement après décongélation.

NOIX DE COCO RAPÉE

Pouvant être ajoutée à tous vos plats, elle apportera une touche d'exotisme autant dans vos soupes et plats cuisinés que dans vos pâtisseries, biscuits et smoothies.

PECTINE DE FRUITS

La pectine est une substance gélifiante que l'on retrouve naturellement dans les fruits. Se présentant sous forme de poudre, les pectines favorisent la prise des confitures, gelées et pâtes de fruits.

GLUCOSE MARGUERITE

Très utile pour la confection des pièces en sucre tiré, soufflé, coulé, cuit et nougatine, le glucose cristal apporte de l'élasticité et de la malléabilité lors de la cuisson du sucre, ou de la fabrication des glaces.

Référence	Désignation	Cond.
212600	Amandes en poudre Marguerite	1 kg
284760	Pâte d'amande blanche 66 % Marguerite	4 kg
284150	Staboline 815 Marguerite	7 kg
213601	Noix de coco rapée	1 kg
74500	Pectine de fruits	1 kg
284600	Glucose Marguerite	1 kg





**CACAO BARRY®,
LA TRANSPARENCE POUR
LE RESPECT DU CACAO
ET DU CONSOMMATEUR**

La nature nous offre ses meilleures fèves de cacao. Cacao Barry® le lui rend bien en appliquant tout au long de la production une expertise qualité afin d'obtenir des chocolats aux goûts les plus purs.

Parc naturel Rio Abiseo, Pérou

PROFIL GUSTATIF

Acidité dominante, notes de fruits rouges, longueur en bouche.

VARIÉTÉ

Criollo Amazonia (Trinitario)

Au cœur d'un parc naturel du Pérou, la plantation Alto el Sol est protégée par un environnement luxuriant qui donne aux cacaoyers toutes ses richesses.



IDÉE RECETTE

Crèmeux Alto el Sol

IL VOUS FAUT :

- 1 - Base Pralin Feuilletine
- 2 - Comptée d'agrumes et marmelade
- 3 - Crèmeux Alto el Sol
- 4 - Décorations : segment d'agrumes & Crayon crèmeux au caramel Mona Lisa®
- 5 - Coupe rectangle Mona Lisa®

Faire bouillir 350 g de crème, 30 g de lait.
Verser sur 70 g de glucose 40 g de jaune d'œuf.

Cuire à 85°C.

Ajouter 185 g de Chocolat de couverture Alto el Sol 65 %.

Garnir la coupe rectangle Mona Lisa®



ENGAGEMENT DURABLE

Cacao Barry® soutient les planteurs de cacao dans leur environnement naturel, professionnel et social par l'intermédiaire de la **Fondation Cocoa Horizons** et du programme Q-fermentation. Cacao Barry® participe et reverse une participation à ces deux programmes.

Q-FERMENTATION™

La gamme Pureté est certifiée Q-Fermentation™.
Q-Fermentation™ - Fermentation de qualité - est une collaboration unique entre l'homme et la nature. La fermentation est une étape essentielle dans le développement des saveurs. En optimisant la méthode de fermentation, en augmentant la présence des ferments naturels qui ont le meilleur impact sur les arômes des fèves de cacao, le résultat obtenu est celui de saveurs exceptionnelles, intenses et pures proches du zéro défaut, libérées par chacune des fèves de cacao : c'est la méthode Q-Fermentation™.





VANILLE BOURBON MADAGASCAR

Introduite en 1841 dans l'Océan Indien, ces belles gousses charnues de qualité premium vous apporteront un parfum chaud et délicat, très floral, avec de subtiles touches de cacao.



SUCRE VANILLÉ

Idéal pour sucrer vos desserts, gâteaux, crêpes. Il peut également remplacer le sucre en poudre dans les yaourts, fromages blancs, salades de fruits.

ARÔME VANILLE

Le parfum et le goût délicat de l'arôme vanille apporteront une note exotique légère à vos panacottas, flans, crèmes aux œufs, gâteaux et biscuits.

EXTRAIT VANILLE

100 % naturel et très concentré, quelques gouttes de son goût puissant suffisent à parfumer vos préparations.

VANILLE PURE POUDRE

Indispensable dans votre cuisine, cette poudre sucrée et très douce et s'agrémentera très bien à toutes vos préparations.



Référence	Désignation	Cond.
282120	Vanille bourbon Madagascar	250 g
284250	Sucre vanillé	1 kg
282400	Arôme vanille	1/2 l
282401	Extrait vanille	1/2 l
282300	Vanille pure poudre	100 g



La saveur intense
du fruit frais prêt
à l'emploi

Suspension ananas



Recette calculée pour 10 portions

INGRÉDIENTS

■ MACARONS CHOCOLAT

Poudre d'amande 185 g
Sucre glace 185 g
Cacao 30 g
Blancs crus 75 g
Sucre à 117 °C 200 g
Eau 50 g
Blancs montés en neige 75 g

■ SORBET ANANAS À 55% DE FRUIT

Purée d'ananas Ravifruit 600 g
Sucre 126 g
Glucose atomisé 60 g
Stabilisateur 5 g
Eau 210 g

■ MOUSSE CHOCOLAT

Chocolat 64% 240 g
Crème fouettée 320 g
Oeuf 50 g
Sucre à 121° 120 g
Eau 40 g
Jaunes d'oeufs 80 g

■ COMPOTÉE D'ANANAS

Compotée d'ananas 30/40 g par portion

PROCÉDÉ ET DRESSAGE

■ MACARONS CHOCOLAT

Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace, le cacao et les blancs crus.
Réaliser la meringue italienne puis l'incorporer, tiède, en 3 fois dans la pâte.
Pocher sur feuille, laisser croûter 20 minutes et cuire 22 minutes au four 160°C.

■ SORBET ANANAS À 55% DE FRUIT

Dans une casserole, tiédir l'eau à 50°C.
Peser ensemble le sucre, le glucose atomisé et le stabilisateur, puis incorporer à l'eau en remuant.

Porter le mélange à ébullition, débarrasser dans un bac et ajouter la purée puis mixer le tout. Stocker au frigo au minimum 4 heures au froid.

■ COMPOTÉE D'ANANAS

Prévoir environ 30 à 40 g par portion.

■ MOUSSE CHOCOLAT

Fondre le chocolat au bain marie et réaliser une pâte à bombe au sucre cuit.

Mélanger énergiquement au chocolat, d'abord 1/3 de la crème puis le reste.

Finir par la pâte à bombe refroidie, mouler en forme de cercle et placer au réfrigérateur pendant 30 min.

Réaliser un anneau avec un emporte-pièce de 5 cm puis passer au surgélateur.

■ DRESSAGE

Dans un verre de forme conique, disposer du sorbet ananas puis placer par-dessus le macaron en laissant un espace vide entre les deux.

Placer l'anneau de mousse chocolat, remplir l'intérieur de compotée d'ananas.

Décorer avec des feuilles d'ananas, de la vanille séchée et des meringues acidulées.

LA PAUSE GOURMANDE

Gourmand mais sainement.



OLIVE KALAMATA

Souvent appelée la Reine des olives, l'olive de Kalamata est reconnue pour sa chair ferme et son goût incomparable. Cette recette fait ressortir la force de caractère de l'olive.



OLIVE VERTE PICHOLINE NATURE

Les Picholines décorent les plats et parfument les recettes. Cueillies encore vertes, leur parfum frais de feuille d'olivier et leur chair ferme, presque croquante, sont préservés.

Référence	Désignation	Cond.
182631	Olive Kalamata 16/18	2,5 kg
182632	Olive verte picholinie nature	2,5 kg
182628	Olive violette tailladée	2,5 kg
182627	Olive verte cassée provençale	2,5 kg
182630	Olive noire façon Grèce provençale	2,5 kg

OLIVE VIOLETTE TAILLADÉE

Une olive violette naturelle aux goûts atypiques, sélectionnée afin de vous offrir une qualité et une fraîcheur toujours optimum.

OLIVE VERTE CASSÉE PROVENÇALE

Une olive verte cassée du Maroc mariée au goût herbacé et fruité de la Provence nous a conquis depuis fort longtemps, l'heure de l'apéritif a sonné !

OLIVE NOIRE FAÇON GRÈCE PROVENÇALE

Des olives noires à la grecque, charnues et généreuses, sublimes avec des herbes de Provence qui trouveront preneurs lors de vos apéros.





NOIX DE MACADAMIA

La Reine des Noix s'invite à votre apéritif ou en collation. Cette belle australienne du Queensland peut se déguster de mille et une façons.

Référence	Désignation	Cond.
252450	Noix de macadamia	1 kg
290328	Caviar d'aubergine L'épicurien	200 g
251500	Petits pois au wasabi	74 g
250500	Cocktail asiatique	500 g
252050	Amandes goût fumé	1 kg

CAVIAR AUBERGINE L'ÉPICURIEN

Servi très frais sur toast à l'apéritif, en accompagnement de crudités ou bien de base pour un pain d'aubergines, ce grand classique de la cuisine méditerranéenne sublimer vos confections.

PETITS POIS AU WASABI

Ces petits pois enrobés de wasabi apportant du piquant en bouche sont à grignoter lors de vos apéritifs.

COCKTAIL ASIATIQUE

Régalez-vous avec ce mélange de biscuits de formes diverses et de graines enrobées qui donnera de la couleur et du croustillant à vos apéros.

AMANDES GOÛT FUMÉ

Une saveur salée et un goût fumé prononcé qui viendront rehausser la douceur de l'amande pour vous faire découvrir ce fruit sec sous un nouveau jour.



FARINE DE CHÂTAIGNE

C'est une des farines les plus utilisées pour sa saveur typée et sucrée. Cette farine spéciale, naturellement sans gluten, donnera une légèreté et un caractère sain à vos desserts.

*Utilisez-la avec parcimonie dans les mélanges avec des farines plus neutres (farine de riz ou de quinoa par exemple).

FARINE DE POIS CHICHE

Très populaire en Inde mais aussi dans la cuisine orientale, elle apporte des saveurs légèrement sucrées et délicates à de nombreux mets. *Elle devra être utilisée avec d'autres farines (farine de riz par exemple).

FARINE DE RIZ

La farine la plus consommée en remplacement de la farine de blé. Selon l'utilisation seule pour épaissir vos sauces ou associer à d'autres farines, elle sera parfaite pour vos petits plaisirs. *Chauffée, elle peut devenir légèrement friable, c'est pourquoi elle est généralement associée à une autre farine.

*Source Allergobox.com



RECETTE

Gâteau à la farine de châtaigne



Ingrédients

- 1/2 tasse de raisins secs (Réf. 214610)
- 1/2 tasse de vin doux
- 4 tasses de farine de châtaigne (Réf. 050280)
- 2 à 3 tasses d'eau
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de noix de pin
- 1 cuillère à café d'orange confite finement hachée
- Pincée de sel

Préparation

1. Porter à ébullition les raisins secs et le vin doux dans une casserole.
2. Retirer du feu, laisser reposer, égoutter en jetant le vin.
3. Dans un grand bol, mélanger la farine de châtaigne, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'orange confite, le sel, les raisins secs et 2 tasses d'eau. Le mélange doit être lisse (ajouter de l'eau au besoin).
4. Verser dans l'étain la préparation et saupoudrer de pignon.
5. Arroser avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et cuire au four pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit et légèrement bruni sur le dessus.

LES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Article 1 - Définition – Préambule – Opposabilité

- 1.1 Définitions :

Fournisseur : le groupe Rouquette – Jacquier

Acheteur : le client qui souhaite prendre commande.

Les parties : le fournisseur et l'acheteur.

Produit ambiant : produit pouvant être stocké sans réfrigération

- 1.2 Préambule / Opposabilité

Les présentes conditions générales de ventes s'appliquent à l'intégralité des produits livrés et facturés par le fournisseur. La prise de commande entraîne l'adhésion, pleine, entière et sans réserve des présentes conditions par l'acheteur. Aucune condition contraire posée par l'acheteur ne sera opposable au fournisseur à défaut d'acceptation formelle et expresse du fournisseur. Ces conditions générales constituent le socle de la négociation commerciale, conformément à l'article L-441-6 du code de commerce, et la base de la relation contractuelle.

Article 2 – Prise de commande

La prise de commande peut se faire par tous moyens mis à la disposition de l'acheteur. La vente sera considérée parfaite dès acceptation par le fournisseur de la commande, et ne pourra être annulée par l'acheteur qu'en cas d'acceptation expresse du fournisseur. Ce dernier se réserve le droit de refuser, réduire ou fractionner la commande, notamment pour des raisons d'encours. Le choix des produits se fait sous l'unique responsabilité de l'acheteur qui devra s'assurer de leur correcte utilisation et destination. Le fournisseur exige un minimum de commande de 150 € HT.

Article 3 – Prix pratiqués

Les prix pratiqués sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande chez le fournisseur, ou le cas échéant dans la proposition commerciale faite à l'acheteur. Au vu de la spécificité de certains produits, les prix sont susceptibles d'évoluer selon le cours des matières premières.

Par ailleurs, en cas de variation significative du prix des carburants ou de toutes affectations majeures des coûts de livraison, le fournisseur se réserve la possibilité de répercuter à l'acheteur les coûts engendrés par ces augmentations.

Article 4 – Facturation – Acceptation

La facture est établie le jour de la livraison, sa remise est concurrente à la livraison des marchandises, et crée une présomption de sincérité des opérations de ventes qu'elle retrace. Compte tenu des particularités propres à l'activité des acheteurs, il n'est pas toujours réalisable de procéder à la signature de la facture ou du bon de livraison. Les factures présentées seront définitivement dues, à défaut de contestation écrite dans un délai de 8 jours francs suivant la date de ces dernières. Passé ce délai, aucune réclamation ne sera recevable.

Article 5 – Paiement

- 5.1 Mode de paiement

Le mode de paiement est le prélèvement. Les acheteurs signent à ce titre un mandat SEPA autorisant le prélèvement des factures dues au fournisseur, et s'engagent à maintenir leur compte provisionné pour permettre le règlement.

- 5.2 Délai de règlement

Le délai de règlement de la facture est établi préalablement lors de l'ouverture du compte. Le fournisseur se réserve le droit de modifier ce délai à tout moment, dès lors qu'il avertit le client par tout moyen à sa convenance dans les 15 jours précédant la date de changement de délai. Le non-paiement à la date prévue d'une facture autorise le fournisseur à suspendre les livraisons jusqu'au complet paiement.

- 5.3 Retard de paiement

Tout défaut de règlement à l'échéance d'une facture entraîne l'exigibilité immédiate de l'ensemble des factures émises pour le compte de l'acheteur et non encore réglées. Un défaut de règlement, même partiel, entrainera automatiquement des pénalités de retard, sans que soit nécessaire une mise en demeure préalable. Ces pénalités sont décomposées comme suit :

- Des intérêts de retard au taux d'intérêt de LA BCE majoré de 10 points
- Une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, fixée à 40 € par factures

LES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Article 6 – Livraison

- 6.1 Délai de livraison

Les livraisons s'effectuent du mardi au samedi de 6h00 à 13h00. Dans cette plage, le client indique au fournisseur ses jours et un créneau de deux heures de disponibilité, ainsi que les conditions spécifiques de livraisons (accès, difficultés de stationnement, etc.). Le fournisseur s'efforcera de respecter ces horaires dans les limites des contraintes du service. Les délais de livraisons indiqués aux acheteurs lors de la prise de commande le sont à titre indicatif, et constituent une obligation de moyen mais en aucun cas une obligation de résultat.

- 6.2 Réserve de propriété

Le fournisseur reste propriétaire de la marchandise livrée jusqu'à complet paiement des factures, y compris en cas d'octroi de délais de paiement. A ce titre, le fournisseur se réserve le droit de revendiquer les marchandises non encore réglées par l'acheteur. Les produits se trouvant en stock seront réputés les derniers facturés et pourront être repris à hauteur des montants impayés.

- 6.3 Réception de marchandises

Les marchandises sont livrées sous la responsabilité et le contrôle de l'acheteur qui doit en vérifier le contenu. Toute réserve (Excepté DLUO : voir 6.3) devra faire l'objet d'une déclaration écrite par LRAR auprès de nos services, au plus tard 48 heures suivant la réception ; passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être prise en compte.

- 6.4 Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

Lorsqu'un produit est frappé d'une DLUO, le fournisseur s'efforce de livrer un produit dont la date est supérieure à 3 semaines minimum pour les produits ambiant et 3 jours pour la gamme pains et burgers. L'acheteur est tenu de les vérifier lors de la réception des marchandises et en avertir le livreur. En conséquence, aucune réclamation à posteriori ne pourra être reçue à ce titre.

Article 7 - Responsabilité

La responsabilité du fournisseur ne pourra être engagée une fois les marchandises déchargées, tant en matière d'intégrité que de quantité à l'adresse stipulée par l'acheteur pour la livraison. L'acheteur est le seul responsable du stockage et de la destination

des marchandises achetées au vendeur. L'acheteur s'engage à garantir le fournisseur en cas de recours de tiers contre ce dernier. En tout état de cause, la responsabilité du fournisseur sera limitée au montant des marchandises à l'origine du recours.

Article 8 – Force majeure

La responsabilité du fournisseur ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre la force majeure s'étend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1218 du Code civil.

Article 9 – Cession

Le fournisseur se réserve la faculté de céder les créances dont il dispose à l'encontre de l'acheteur. Ce dernier ne fait pas de l'identité du créancier une condition essentielle du contrat avec le fournisseur et accepte alors de régler tout créancier que lui indiquera ce dernier.

Article 10 - Confidentialité

Les informations concernant l'acheteur sont destinées au fournisseur pour le traitement de la commande. Ce dernier s'engage à garder confidentielle toute information sensible qu'il pourrait détenir sur l'acheteur et à ne pas les divulguer à des tiers.

Article 11 - Informatique et libertés

Conformément à la loi "Informatique et Libertés", l'acheteur dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui le concernent, droit qu'il peut exercer sur simple demande écrite.

Article 12 –Compétence

Ces conditions générales de vente sont soumises au droit français, tout litige relatif à l'exécution ou à l'interprétation de ces dernières, ou aux ventes qu'elles régissent est de la compétence exclusive du tribunal de commerce de Paris.

ROUQUETTE SAS

Chemin le Bouleur – 77500 Chelles – Tél. : 01 60 08 12 34

S.A.S au capital de 11 000 000 € – N° Siret : 380 389 239 00019 – APE 4634 Z – RCS MEAUX – TVA FR 74 380 389 23




Épicerie fine depuis 1884

Chemin le Bouleur 77500 CHELLES
Tél. : 01 60 08 76 76 - Fax : 01 60 08 13 23