



  
*Jacquier*  
Depuis 1884

---

**Collection**  
**2016-2017**

## sommaire

LE PETIT DÉJEUNER	P. 5
LES ACCOMPAGNEMENTS ET LÉGUMES	P. 8
LES ASSAISONNEMENTS, ÉPICES ET CONDIMENTS	P. 16
LES BOUILLONS ET SAUCES	P. 24
LES SAVEURS DU MONDE	P. 27
LES DESSERTS	P. 29
LA PAUSE GOURMANDE	P. 34
L'HYGIÈNE	P. 36

## edito

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 assoie, 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 grandes chaînes hôtelières, 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. L'expérience de plus d'une centaine de fournisseurs à travers le monde et de milliers de produits font de Jacquier une référence.

## le petit déjeuner

En France, pays de tradition culinaire, manger est avant tout un plaisir, les repas sont placés sous le signe de la convivialité. Le petit déjeuner, premier repas de la journée n'échappe pas à la règle, il permet de faire le plein d'énergie.

## les confitures

La confiture fait son apparition tardivement en Europe, elle date des croisades moyenâgeuses. A l'époque le mot confiture désigne tout aliment sucré (fruits au sirop, bonbons, fruits secs). Rare et onéreux le sucre est longtemps considéré comme un produit de luxe. Il le restera jusqu'à la découverte du pouvoir sucrant de la betterave. La confiture était à l'époque une alliée santé et présente sur les étals des grands apothicaires.

De nos jours la confiture est un aliment plaisir, l'arrivée du sucre de betterave participe à son essor et devient un article de consommation courante.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nostradamus, avec son traité des confitures de 1555, dédie trente chapitres à des recettes parfois gourmandes mais surtout curatives. Il propose, entre autres, un sirop laxatif à base de confiture de fruits rouges, une recette de confiture de courges pour réduire la chaleur du foie et du cœur, et une autre plus mystérieuse, à base d'écorce de buglosses permettant, paraît-il, de rajeunir...

**Les confitures Éric Bur sont préparées de façon traditionnelle, pour cela la qualité du fruit et le savoir-faire sont essentiels.** Pour mériter son appellation « extra » la confiture doit contenir au minimum 45g de fruits pour 100g, le juste équilibre se joue avec le dosage du sucre qui assure la conservation et relève la saveur des arômes.

Depuis 1938, la société fondée par la famille Bur est tournée vers la recherche de produits de qualité.



Confiture d'églantine  
Eric Bur  
U.V. : 6 x 370 g  
Référence : 75060



Confiture de figues  
Eric Bur  
U.V. : 6 x 370 g  
Référence : 74800



Confiture de pétales  
de rose Eric Bur  
U.V. : 6 x 370 g  
Référence : 75050

Visuels non contractuels. Packagings susceptibles de changer avec la nouvelle collection.

## les miels

Le miel, substance sucrée et parfumée produite à partir du nectar des fleurs, accompagne merveilleusement tartines, yaourts, infusions, le lait chaud, les fruits, les céréales, ... En plus du plaisir gustatif, le miel est reconnu pour ses propriétés curatives. La récolte de miel de lavande se fait en août dès la fin de la floraison et dure environ deux mois. Au printemps, les jeunes reines fécondées s'envolent suivies par une partie des ouvrières. Elles se posent pour quelques heures sur le premier support trouvé. Une nouvelle colonie est née. L'apiculteur doit être présent pour lui donner un nouveau toit.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour confectionner 1 kilo de miel, ce sont 30 000 abeilles d'une seule et même ruche qui parcourent 40 000 kilomètres, effectuent 50 000 vols et visitent un million de fleurs !

**La famille Chailan, apiculteur de père en fils, produit et conditionne des miels de Provence et de France depuis 3 générations.** Son savoir faire traditionnel fait sa réputation, ses miels sont reconnus et appréciés unanimement dans le monde entier.



Miel de Chataignier  
250 g  
Référence : 75181



Miel de lavande Jacquier  
250 g  
Référence : 73603



Miel de romarin  
250 g  
Référence : 73601



Miel d'acacia liquide Jacquier  
250 g  
Référence : 73400

les  
accompagnements  
et légumes

Parce qu'un bon plat ne peut être complet sans une garniture de qualité, Jacquier cultive depuis de nombreuses années la tradition d'un accompagnement original et de qualité. Découvrez notre sélection de produits qui sortent de l'ordinaire comme un trio quinoa ou des lentilles Beluga.

les champignons

Le champignon n'est ni végétal, ni animal, il fait partie du règne fongique, il est donc "vivant" : il naît, se développe, se reproduit et se meurt. Les champignons ont presque toujours intrigué les hommes, mais c'est en 1795 qu'un botaniste nommé Jean Jacques Paulet (1740-1826) définit la science du champignon comme étant la mycologie.

**CÈPE ET BOLET, CÈPE CLASSE, MÉLANGES FORESTIERS.** Les cèpes accompagnent parfaitement les volailles, les viandes en sauces et les risottos. Leur puissance permet d'enrichir vos plats.

**MORILLES, PIEDS.** Les morilles sont sauvages et poussent dans les plus prestigieuses chaînes de montagne du monde : Cordillère des Andes, les Rocheuses, Himalaya... leur chair est unique, leur goût est très délicat et savoureux. Les morilles seront rincées avant leur réhydratation, on gardera leur jus en filtrant le fond pour ne pas recueillir de sable. Il convient de chauffer à feu doux de la crème fraîche épaisse, d'y jeter des échalotes, puis des morilles et de laisser mijoter le tout en arrosant avec le jus de morilles.

Pour plus de croquant, ajoutez des pignons de pins en fin de cuisson. Les morilles pourront servir d'accompagnement de viande, de poularde ou pourront remplir des vols au vent.

Référence	Désignation	Conditionnement
224000	Cèpes et Bolets Mélange Jacquier	500 g
224200	Cèpes extras Jacquier	500 g
224400	Pieds de morilles Jacquier	500 g
224451	Morilles extras Jacquier	500 g
224301	Morilles spéciales Jacquier	500 g
224650	Mélange forestier Jacquier	500 g
224502	Champignons noirs Jacquier	500 g



## les truffes



La truffe est un champignon hypogé (fructification souterraine) qui se développe en symbiose avec certains arbres, en particulier les chênes. En saison, on trouve des truffes dans plusieurs régions du sud de l'Europe : France, Italie et Espagne. Il en existe plus d'une centaine de variétés. Mais peu présentent un intérêt gastronomique et certaines ne sont même pas comestibles.

Déjà appréciée au temps des Grecs et des Romains, la production de truffe noire (*Tuber Melanosporum*) représentait à cette époque plus de 1000 tonnes par an. Aujourd'hui, seulement 40 à 90 tonnes sont récoltées chaque année en fonction des conditions météorologiques.

**PREMIÈRE CUISSON :** une première ébullition est une conserve où l'on a cuit les truffes fraîches une seule fois. Au cours de cette stérilisation, la truffe perd 20 à 25% de son poids en jus. La première cuisson est un gage de qualité pour la truffe en bocal. Elle assure un parfum et une tenue presque aussi bonne que la truffe fraîche.

**DÉGUSTATION DE LA TRUFFE :** la truffe mettra en valeur vos créations culinaires chaudes ou froides de part son parfum et son goût unique. Contrairement à ce que l'on puisse penser, c'est un produit très facile à utiliser. La simplicité étant la règle d'or afin de profiter au maximum de son parfum tant recherché. Jacquier ne vous propose que des produits triés, lavés et brossés avec soin, amour et patience, des produits prêts à déguster au grès de votre inspiration et de vos préférences. La truffe se déguste à chaud comme à froid. Cependant, vous aurez plus de saveurs avec de la truffe sur un plat chaud, ce qui libèrera son parfum.

Référence	Désignation	Conditionnement
87400	Brisures de Truffes 400 grs Calibre 4/4	4/4
86601	Truffes entières brossées 1 <sup>re</sup> cuisson 50g	1/8
87300	Jus de Truffes 400 grs	1/2

## les riz

Cultivé depuis plus de 6000 ans, le riz nourrit encore aujourd'hui les 2/3 de la population mondiale. Le riz, synonyme du mot "aliment" dans de nombreuses langues asiatiques, a toujours été apprécié pour son rendement, ses qualités nutritives et sa polyvalence en cuisine.

**RIZ BASMATI.** Le riz basmati originaire des versants de l'Himalaya, en Inde ou au Pakistan. Le nom "basmati" vient de l'hindi et signifie "la reine du parfum". Jacquier vous propose un **riz basmati Tilda**, à la texture moelleuse des grains, qui offre au palais une expérience gustative différente : une sensation légère en bouche et un goût unique reconnaissable à sa saveur "noisette".

**RIZ ROUGE.** Variété native de Thaïlande appelée Khao Daen, ce riz complet voit son enveloppe prendre une belle couleur rouge lorsqu'il atteint sa maturité. Légèrement croquant avec un parfum de noisette, ce riz haut en couleurs est riche en protéines, en vitamines et en fibres. **Astuce :** mettez une touche d'originalité à vos salades et plats chauds avec ces couleurs.

**RIZ JASMIN.** Ce riz, appelé Hom Mali, est cultivé au nord-est de la frontière entre la Thaïlande et le Cambodge. Les conditions climatiques particulières de cette région alliées au savoir-faire unique des producteurs (il est transplanté à la main et lentement séché au soleil) sont le secret de ce riz aux grains longs et fins, naturellement parfumé au Jasmin.

Référence	Désignation	Conditionnement
226500	Riz Venere	1 kg
226040	Riz long Etuve Indica Jacquier	5 kg
226080	Riz basmati des Indes Jacquier	5 kg
226060	Riz long basmati Tilda	5 kg



## les légumes secs

Jacquier vous propose une sélection de lentilles, haricots et quinoas pour agrémenter tous vos plats avec panache et originalité.

**LENTILLE BELUGA.** La lentille Beluga, ou plus communément appelée le caviar de lentilles, est souvent considérée comme la fine fleur des lentilles, de part sa particularité d'être bien ronde, noire et lisse. Elle nous vient du Canada et apporte avec elle une grande teneur en fibres, protéines, vitamines et minéraux.



**QUINOA.** Communément appelé "Riz des Incas" le quinoa est une graine que l'on récolte après maturation de la fleur d'une plante voisine de l'épinard. Cette graine est originaire des hauts plateaux des Andes en Amérique Latine, les régions où elle est le plus cultivée sont la Bolivie et le Pérou. C'est une des rares graines à contenir les 8 acides aminés essentiels et elle totalise 13% de protéines.



**LENTILLE CORAIL.** La lentille corail doit son nom à sa couleur rose orangé. Consommée depuis la préhistoire, on retrouve ses premières traces en Chine, en Inde et en Asie Mineure. Elles ont été introduites en Europe par les Romains. Les lentilles corail, ont une forte teneur en protéines et sont également fortement pourvues en fibres et en nutriments tels que le fer, phosphore, manganèse, cuivre et folate.



Référence	Désignation	Conditionnement
222250	Haricots Tarbais 5 kg	5 kg
222000	Haricots Lingôts 5 kg	5 kg
221313	Lentilles Beluga 500 grs	500 g
234260	Quinoa blanc bio 1 kg	1 kg
220600	Lentilles Corail	600 g
234270	Trio de Quinoa 1 kg	1kg

## les tomates

La tomate fût découverte par les Incas mais réellement cultivée par leurs voisins les Aztèques, elle est devenue un élément incontournable de la gastronomie dans de nombreux pays, et tout particulièrement dans le bassin méditerranéen .

**TOMATES PELÉES AU JUS.** Sélectionnées pour la tenue de leur chair, les tomates pelées, préparées dans un jus épais accommoderont délicieusement de nombreux plats.

**TOMATES CONCASSÉES.** Seules des tomates à chair ferme et charnue sont sélectionnée pour les concassées afin d'obtenir une consistance riche et une texture pulpeuse.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La tomate est bien un fruit et non un légume. Un fruit est un produit végétal qui succède à la fleur par fécondation et qui renferme les graines de la plante. Biologiquement elle est donc un fruit mais culinairement parlant un légume.

Référence	Désignation	Conditionnement
86200	Tomates entières pelées Calibre	4/4
174360	Tomates concassées Cubes Calibre	4/4*
174360	Tomates pelées concassées	5/1

\* Egalement disponible en 5/1



**Rummo, maîtres en fabrication de pâtes depuis 1846.**



### RUMMO EN QUELQUES MOTS...

C'est 160 ans d'histoire faits de succès et de passion :

- La capacité d'innover sans oublier le passé
- La fidélité et le dévouement au travail
- La capacité à savoir relever tous les défis



### LEUR SAVOIR-FAIRE

Lenta Lavorazione®, qui signifie «transformation lente», est une méthode exclusive basée sur un mode traditionnel de fabrication des pâtes. Les temps de pétrissage très longs et la quête de l'excellence à chaque étape du processus de fabrication assurent à la semoule de blé de qualité supérieure des propriétés organoleptiques exceptionnelles.

Rummo produit et commercialise aujourd'hui plus d'une centaine de références de pâtes sèches, pâtes biologiques, pâtes aux œufs, pâtes sans gluten répondant ainsi aux besoins des gourmets les plus exigeants. Une pâte qui reste toujours « al dente » idéale pour la cuisine des chefs et des gourmets du monde entier.

### LES SEULES PÂTES DONT LA TENUE À LA CUISSON EST CERTIFIÉE

Les pâtes Rummo Lenta Lavorazione® sont certifiées pour leur tenue à la cuisson et la qualité des semoules utilisées.

Chaque format de pâtes est contrôlé et fait l'objet de tests en laboratoire ; s'en suit une dégustation par deux chefs, afin d'en vérifier la correspondance avec les caractéristiques certifiées et de garantir une même tenue à la cuisson, exceptionnelle tout au long de l'année.

### CHOISI PAR LES MEILLEURS CHEFS

Rummo Lenta Lavorazione est la seule marque de pâtes approuvée par la Fédération Italienne des Chefs.



## nos pâtes

**Jacquier a choisi un partenaire de qualité pour vous proposer une gamme de pâtes riche et authentique, dans le plus grand respect de la tradition italienne.**

### LA GAMME CLASSIQUE

Une gamme de pâtes réalisées dans le respect et le savoir-faire de la tradition italienne. Un mode de fabrication qui garantit une cuisson "al dente", même en étant préparées le midi pour dégustation le soir.

				
<b>SPAGHETTI N°3</b> Référence : <b>248043</b> Conditionnement : <b>1 kg*</b>	<b>LINGUINE N°13</b> Référence : <b>248063</b> Conditionnement : <b>1 kg*</b>	<b>PENNE RIGATE N°66</b> Référence : <b>248058</b> Conditionnement : <b>500 g**</b>	<b>RIGATONI N°50</b> Référence : <b>248045</b> Conditionnement : <b>500 g</b>	<b>ELICOIDALI N°49</b> Référence : <b>248099</b> Conditionnement : <b>500 g**</b>
<i>Le saviez-vous ? Leur nom provient de "spago" qui signifie ficelle.</i>	<i>Le saviez-vous ? Leur nom français est "petite langue". Elles proviennent de la région de Ligurie.</i>	<i>Idéal pour des plats en sauces courtes avec des morceaux de viandes ou de légumes.</i>	<i>Pâte historique italienne qui accompagnera parfaitement vos plats en sauce.</i>	<i>Elles seront sublimes par une authentique sauce italienne.</i>

### LA GAMME LÉGENDAIRE

Une gamme de pâtes aux formes atypiques élaborées par les artisans Rummo. Elles apporteront à vos tables une touche authentique de gastronomie italienne.

			
<b>ORECCHIETTE N°87</b> Référence : <b>248057</b> Conditionnement : <b>500 g</b>	<b>CALAMARATA N°141</b> Référence : <b>248107</b> Conditionnement : <b>500 g</b>	<b>CONCHIGLIONI RIGATI N°147</b> Référence : <b>248059</b> Conditionnement : <b>500 g</b>	<b>PACCHERI RIGATI N°150</b> Référence : <b>248039</b> Conditionnement : <b>500 g</b>
<i>Le saviez-vous ? Ces pâtes ont une légère forme d'oreille d'où leur nom qui provient de orecchio "oreille" en italien.</i>	<i>Idéal avec des fruits de mer.</i>	<i>Le saviez-vous ? Leur nom français est "gros coquillage". Elles sont idéales pour des plats gratinés.</i>	<i>Ces pâtes s'accommodent de sauces épaisses et peuvent également être farcies.</i>

\*Egalement disponible en 500 g / \*\*Egalement disponible en 3 kg

## nos pâtes

**Pourquoi les amateurs de pâtes aiment Lenta Lavorazione ?**

### POUR CEUX QUI CUISINENT NOS PÂTES

« Chouchoutez les choses que vous aimez, même lorsque vous cuisinez. Rummo Lenta Lavorazione ne vous laissera jamais tomber ! »

### LA GAMME AUX ŒUFS

Des pâtes à la saveur unique fabriquées selon la méthode exclusive de "Lenta Lavorazione" Rummo. Elles vous offriront un instant de dégustation inoubliable.

	
<b>FETTUCCINE ALL'UOVO N°94</b> Référence : <b>248037</b> Conditionnement : <b>12X250g</b>	<b>PAPPARDELLE ALL'UOVO N°101</b> Référence : <b>248075</b> Conditionnement : <b>12X250g</b>

*Similaire mais plus fine que des Tagliatelle.*



### TAGLIATELLE ALL'UOVO N°132

Référence : **248013**  
Conditionnement : **12X250g**

*Le saviez-vous ? Ces pâtes gourmandes tiennent leur nom du verbe "paparre" qui signifie "dévorer" en italien.*

### POUR CEUX QUI LES MANGENT

« Si vous mangez nos pâtes au bout d'une demi-heure, une heure ou au dîner alors que vous les avez déjà cuisinées à midi, elles seront toujours "al dente" ! »

### idée recette

#### LINGUINE AU PESTO

Portion pour 4 personnes

- 400 g Linguine N°13 RUMMO (Réf. : **248063**)
- 50 g de feuilles de basilic
- 2 gousses d'ail
- 100 g de pignons de pin JACQUIER (Réf. : **214000**)
- 20 cl d'huile d'olive italienne bio Terra Franciscane 75cl (Réf. : **014220**)
- 50 g de parmesan
- Sel (Réf. : **030250**) et poivre (Réf. : **311000**)



les  
assaisonnements,  
épices et  
condiments

En tant que restaurateur, vous savez comme nous qu'une recette réussie passe par un juste assaisonnement. Fort de plus de 100 ans d'expérience dans le domaine, Jacquier vous propose une sélection des meilleures épices, sels, poivres et condiments du monde entier pour relever tous vos plats.

les huiles

Il existe une diversité croissante d'huiles végétales pour cuisiner et préparer des plats. Chez Jacquier, nous avons un seul objectif : vous fournir les huiles gourmandes les plus pures et les plus riches en goût.

**HUILE D'OLIVE.** De catégorie supérieure, obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques, notre huile est extraite à froid. C'est le produit multi-usage par excellence : en assaisonnement (vinaigrette, carpaccio...) pour le rissolage ou à la plancha, elle donnera une tonalité méditerranéenne à tous vos plats et salades.

**HUILE D'AVOCAT.** Fruitée avec une pointe d'amertume, l'huile d'avocat a une texture légère et soyeuse qui en fait un élément parfait pour une vinaigrette ou une marinade. Dû à son point de fumée élevé (255° Celsius), elle s'utilise aussi facilement pour des sautés ou des grillades. Le mariage de cette huile avec des poissons et crustacés s'avère être un pur délice : en mayonnaise ou un simple filet sur un poisson en papillote, l'huile d'avocat sublimerait vos préparations.

**HUILE D'AMANDE.** Son arôme d'amande légèrement toastée donne de la fantaisie à vos vinaigrettes mais saura également relever vos plats chauds. Elle est délicieuse dans la pâtisserie en remplacement du beurre ou de la margarine.

**HUILE DE PISTACHE.** L'huile de pistache s'accorde avec un grand nombre de plats aussi bien salés que sucrés. Elle préfère les vinaigres un peu sucrés comme le vinaigre balsamique ou tout simplement un jus de citron.



**HUILE D'ARGAN.** Reconnue dans l'univers cosmétique comme source de bien-être pour la peau grâce à sa richesse en acides gras insaturés et en vitamine E, l'huile d'Argan s'apprécie désormais également en cuisine. Elle se prête à de nombreuses utilisations culinaires, mais sublime tout particulièrement salades, tajines et pâtisseries.

Référence	Désignation	Conditionnement
14202	Huile d'Olive vierge extra Grande Sélection	75 cl
14301	Huile d'avocat "La Tourangelle"	25 cl
14302	Huile d'amande "La Tourangelle"	25 cl
14303	Huile de pistache "La Tourangelle"	25 cl
14304	Huile d'Argan "La Tourangelle"	25 cl

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'huile d'olive se déguste comme un vin. La dégustation se fait en 3 étapes, à la vue pour s'assurer de la clarté et de transparence du produit, au nez pour capter les arômes, puis en bouche pour confirmer ces arômes et évaluer l'amertume.



## les vinaigres



**Le vinaigre, ingrédient aux nombreuses vertus, a des milliers d'usages en cuisine. Dans l'antiquité, déjà, il servait à conserver les viandes et les poissons. Puis ce fut le tour des légumes et salades. Son secret ? Il contient très peu de matière grasse, c'est donc le complice idéal des recettes légères et parfumées.**

**VINAIGRE BALSAMIQUE.** Contrairement au vinaigre de vin, de cidre ou d'alcool, le balsamique n'est pas fabriqué à partir d'un produit alcoolisé. On se sert plutôt du jus des raisins cueillis le plus tard possible à l'automne, alors qu'ils sont gorgés de sucre. Réduit sur le feu puis vieilli en barils de différents bois, le balsamique peut porter l'appellation "tradizionale" s'il a été fabriqué selon un cahier des charges rigoureux, avec du raisin provenant de la région de Modène. Il suffit souvent de quelques gouttes de ce vinaigre pour transformer un plat banal en un mets remarquable.

**VINAIGRE DE NOIX.** La fraîcheur de la noix ainsi que son goût prononcé apportent au vinaigre de noix une finesse qui comblera les palais de vos convives les plus connaisseurs. Le vinaigre de noix relève finement les salades et les viandes blanches.

**VERJUS DU PÉRIGORD.** Très utilisé en cuisine au moyen-âge (au même titre que l'huile d'olive aujourd'hui), le verjus consiste en un jus acide extrait de raisins blancs n'ayant pas mûri. Plusieurs cépages peuvent ainsi entrer dans sa composition. Les vigneron coupent les grappes au stade de la véraison pour fabriquer ce produit aujourd'hui très couru des grandes tables.

**VINAIGRE DE REIMS AU JUS DE TRUFFE.** Arôme subtil de la Truffe du Périgord s'harmonisant avec salade de champignons ou foie gras, salade Périgourdine.

Référence	Désignation	Conditionnement
020280	Vinaigre balsamique Jacquier	1 l
21400	Vinaigre de noix	50 cl
64700	Verjus du Périgord	75 cl
22202	Vinaigre de Reims Jus de Truffles	1 l

## les condiments

**LES CÂPRES.** Venez découvrir notre gamme de câpres. De 3 calibres uniformes différents, les produits proviennent du bassin méditerranéen. Ils sont salés rapidement après la récolte, leur conférant ainsi un goût franc et agréable à savourer dans de nombreux plats (poissons, salades, pizzas...)

**LES CORNICHONS.** 5 calibres de cornichons au choix. Ultra croquants, ils sont cueillis à la main et conditionnés en France. Les produits sont garantis sans OGM ni acide acétique.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Concombre et cornichon sont une même espèce. Historiquement, le concombre était récolté à maturité, à la différence du cornichon, puis des variétés ont été sélectionnées pour accentuer les caractères propres à chacun et ainsi obtenir des variétés distinctes.

Référence	Désignation	Conditionnement
180680	Cornichons Calibre 80	5/1
180670	Cornichons Calibre 150	5/1



**Exhausteur de goût, le sel est un condiment d'origine naturelle.**

**CRISTAUX SEL ROSE DE L'HIMALAYA.** Extrait de roches salines datant de millions d'années au cœur de l'Himalaya, ce sel brut non raffiné est particulièrement riche en oligo-éléments mais non iodé. En cuisine, son goût subtil et sa richesse en minéraux convaincront les gastronomes, utilisé pour tous types de préparations : viandes rôties, poissons au four, soupes, pâtes... (Réf. : **031312** / P. 1 kg)



**SEL NOIR HAWAÏ.** Le sel de mer noir d'Hawaï est une grande spécialité gastronomique dans la famille des sels de mer. Il possède une combinaison incomparable et unique de goûts. Récolté sur l'île de Molokaï dans l'archipel d'Hawaï, il possède un noir profond ainsi que du charbon activé. Le sel noir d'Hawaï est parfait pour l'utilisation sous forme de sel de finition pour la volaille, les pommes de terre et les fruits de mer. (Réf. : **031310** / P. 250 g)



**SEL ROUGE ALAE.** Le sel d'Alae rouge ou sel d'Hawaï rouge est un sel de mer séché au soleil puis mélangé à de l'argile rouge pour purifier et bénir. Il est aussi utilisé par les Hawaïens depuis des décennies pour assaisonner et conserver les aliments. Le sel d'Alae rouge sera du plus bel effet sur votre table, où il accompagnera vos viandes grillées et vos poissons.

(Réf. : **030852** / P. 330 g)



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le mot salaire aurait pour origine la distribution de sel, faite régulièrement aux troupes romaines.

**Le poivrier est une plante grimpante qui devient adulte au bout de 8 ans et peut donner des fruits pendant environ 20 ans. Son fruit est une grappe qui passe du vert au jaune, puis au rouge, avant de devenir noire en séchant. Le poivre noir possède un arôme franc et piquant. Le poivre blanc est lui plus piquant et moins aromatique.**

**POIVRE PENJA GRAIN NOIR.** Le poivre de Penja (aussi appelé poivre des oiseaux) nous vient du Cameroun. Il a un goût incomparable, une saveur piquante et corsée, ses notes sont très boisées et musquées. Il accompagnera vos viandes rouges et pommes de terre. (Réf. : **311271** / 160 g)

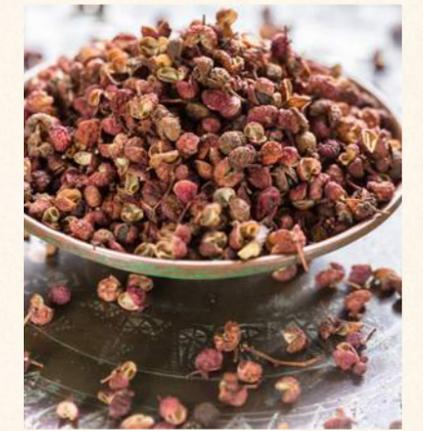


**POIVRE PENJA BLANC GRAIN.** Il est à la fois piquant et parfumé. Le poivre de Penja à un goût incomparable, du caractère, une saveur piquante et corsée, ses notes sont très boisées et musquées. Idéal pour viandes, poissons et féculents. (Réf. : **311272** / 180 g)

**BAIE DE TASMANIE.** Les graines de baie de Tasmanie sont petites et fripées. Elle peut être utilisée dans une marinade, au barbecue, avec des fruits de mer ou des viandes rouges. (Réf. : **311692** / 250 g)

**POIVRE BLANC DE MALABAR.** Ce doyen des poivres provient de la côte de Malabar en Inde. Le poivre blanc de Malabar peut être utilisé avec des poissons, volailles, viandes blanches, vous pouvez même le marier avec des fraises ! (Réf. : **311695** / 190 g)

**BAIE DU SICHUAN.** La baie du Sichuan, province du centre de la Chine, est produite par un arbrisseau épineux de la famille des frênes qui mesure jusqu'à 3 mètres de hauteur : le clavier. Elle possède un arôme de poivre et citron réunis qui se marie parfaitement avec les fraises, la mousse au chocolat, le porc, le canard et en règle générale avec tous les plats asiatiques. (Réf. : **311250** / 250 g)



**POIVRE SARAWAK GRAIN NOIR.** Le poivre de Sarawak nous vient Malaisie. Ses notes de fruits et de fleurs associés à sa fraîcheur et ses saveurs fruitées en bouche contribuent à la réputation du poivre de Sarawak. Il accompagnera vos viandes blanches, vos poissons ainsi que vos desserts à base de fruits. (Réf. : **311692** / 190 g)

**POIVRE MUNTOK GRAIN BLANC.** Le poivre blanc de Muntok nous vient d'Indonésie. Récoltés à la main, les grains sont ensuite immergés dans les différents cours d'eau qui descendent de la montagne et, après quelques jours de ce traitement, la peau des grains se désagrège naturellement et le poivre est alors étalé à même le sol ou il est piétiné avec un rituel de danse traditionnelle puis séché au soleil. Le poivre blanc de Muntok accompagnera vos viandes rouges et blanches, vos poissons et vos légumes. (Réf. : **311690** / 620 g)



**MANIGUETTE DE CÔTE D'IVOIRE (GRAINE DE PARADIS).** La maniguette vient du fruit d'une plante d'Afrique tropicale dont les graines ressemblent au poivre. Elle apporte de la fraîcheur aux plats de fruits de mer et relève la saveur des viandes de canard et de porc. Elles se marient parfaitement avec les agrumes (oranges, pamplemousses), la sauce soja, les oignons et le thon. (Réf. : **311240** / 250 g)

## les piments

Le piment est une gousse plus ou moins charnue qui renferme de multiples graines. Certains piments sont verts, d'autres cuivrés, pourpres ou rouges, d'autres encore sont jaunes. Ils sont plus ou moins piquants et certains sont tellement forts qu'ils font pleurer lorsqu'on les coupe.

**PIMENT DE CAYENNE EN POUDRE.** Utilisé dans la cuisine orientale et créole, le piment de Cayenne est une plante vivace dont les fruits sont des petits piments en forme de cerise de couleur rouge-vif. Il entre dans la composition de la harissa. (Réf. : **321200** / 450 g)

**PIMENT D'ESPELETTE.** Le piment d'Espelette est un fruit oblongue qui possède un piquant subtil qui plaît au plus grand nombre. Il fait partie des produits possédant un AOC depuis 1999. Reconnu comme faisant partie des poivres, il relève le goût des potages, des grillades de poissons ou de viandes. (Réf. : **324800** / 250 g)

**PIMENT NIORA.** La Niora est une plante originaire d'Amérique du Sud. Ce piment peut être utilisé dans une marinade, des salades, tajines, sauces... (Réf. : **324850** / 250 g)

**PIMENT DE JAMAÏQUE.** Le piment de la Jamaïque est connu pour ses propriétés d'agent conservateur. Son utilisation est identique à celle du poivre, cependant il faut le doser avec modération. Il entre dans la composition de la harissa mais également dans la saumure de conservation des cornichons et de nombreuses recettes allemandes. Il est l'allié des marinades, des pots au feu et des courts bouillons de poissons. (Réf. : **324560** / 250 g)

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le piment d'Espelette est cultivé au pays basque, son nom provient du village d'Espelette dans le Pyrénées-Atlantiques. Le piment d'Espelette est protégé par une AOC (nationale) et une AOP (européenne).

### idée recette

#### GUACAMOLE À LA MOUTARDE

- 3 avocats
- 2 cuillères de moutarde (Réf. : **181600**)
- 1 yaourt bulgare
- 1 jus de citron (Réf. : **283630**)
- Sel (Réf. : **030250**)
- Piment d'Espelette (Réf. : **324800**)



## les graines

Les graines sont une alternative idéale au sel pour réhausser la saveur d'un plat. Riches en fibres, elles regorgent de minéraux, dont le magnésium, le zinc et le fer.

**GRAINES DE SÉSAMES BLANCHES.** On utilise le sésame essentiellement en boulangerie et en pâtisserie. La cuisine orientale est celle qui exprime le plus sa saveur dans les confiseries comme le Halva. Le sésame exhale tout son arôme quand il est torréfié ou mariné. Il est fréquemment utilisé au Japon pour la préparation des sushis (Réf. : 326000 / 1 kg). Elles existent également dorées (Réf. : 326010 / 1 kg) et noires (Réf. : 326015 / 500 g)

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une tasse de graines de sésame nous fournit 73,5% de notre besoin en cuivre, 44,5% de notre besoin en manganèse, et 35,1% de notre apport journalier recommandé en calcium. Ces petites graines nous fournissent aussi en phosphore en zinc et en sélénium.

**GRAINES DE LIN.** Originaire du bassin méditerranéen, le lin est cultivé autant pour ses fibres, servant à la fabrication de tissu, de papier ou de filets que pour ses graines, très appréciées pour leur saveur et leur teneur en oméga 3. Les graines de lin, qu'elles soient entières, broyées ou écrasées, accompagneront vos crudités et salades ainsi que vos pâtisseries ou yogourts. (Réf. : 326025 / 1 kg). Disponible uniquement en dorées.

**GRAINES DE CHIA.** Les graines de chia, comme les graines de sésame, sont relativement petites. Elles sont généralement brunes, plus ou moins foncées, mais certaines variétés sont blanches, beiges ou grisâtres. La couleur du grain n'a pas d'influence sur sa valeur nutritive, mais peut présenter un intérêt pour la coloration de la préparation culinaire. La graine de chia peut être utilisée à la place de la chapelure, que ce soit pour épaissir des boulettes de viande, ou utilisées broyées comme "panure" pour le poisson ou le poulet. (Réf. : 326026 / 1 kg).

## les bouillons et sauces

La cuisine française doit, en grande partie, sa renommée à ses sauces, qui viennent sublimer les saveurs sans jamais la masquer. Et une bonne sauce ne peut se confectionner qu'avec un bon fond, un jus concentré obtenu par cuisson prolongée d'éléments nutritifs et de garniture aromatique.

## les fonds naturels Chef



Depuis 1976, CHEF élabore pour tous les chefs des aides culinaires reconnues parmi les meilleures du marché.

Les fonds constituent une part primordiale du succès de très nombreux plats. Créés par les Chefs, les Fonds Naturels CHEF représentent l'essence même de l'authenticité avec une qualité équivalente au fait-maison.

Fabriqués à partir d'ingrédients d'origine 100% naturelle (viande, crustacés, os rôtis et garnitures aromatiques), les recettes authentiques de Fonds Naturels CHEF sont à ce jour les meilleures jamais développées par Nestlé Professional.

Vous avez l'assurance d'une qualité constante et économisez des heures de préparation, tout en conservant votre identité culinaire.

**Un procédé comparable à une fabrication traditionnelle.**

1. Les os sont sélectionnés pour en extraire les meilleures notes.
2. Ils sont ensuite mélangés avec les oignons et les carottes, puis rôtis lentement afin d'apporter saveur et couleur.
3. Un mélange harmonieux d'herbes, d'épices et de divers autres aromates est ajouté
4. Le fonds mijote jusqu'à 12 h afin d'obtenir l'osmose parfaite des saveurs
5. Après l'étape ultime de réduction qui lui apportera intensité et texture parfaite; le fonds est conditionné en brique pour vous assurer un usage simple et immédiat.



Jacquier vous propose une gamme de 5 Fonds en brique de 1 l :



**BOUILLON DE VOLAILLE**

Référence : **125153**  
Conditionnement : **1 l**

Réalisé avec 760 g de volaille pour 1 l



**FONDS DE VEAU**

Référence : **124167**  
Conditionnement : **1 l**

Réalisé avec 1,6 kg d'os de veau pour 1 l



**FONDS DE VOLAILLE**

Référence : **124201**  
Conditionnement : **1 l**

Réalisé avec 2,4 kg d'os de volaille pour 1 l



**FUMET DE CRUSTACÉS**

Référence : **124302**  
Conditionnement : **1 l**

Réalisé avec 320 g de crustacés pour 1 l



**SAUCE DEMI-GLACE**

Référence : **125152**  
Conditionnement : **1 l**

Réalisé avec 2,9 kg d'os de bœuf pour 1 l

idée recette

**DOS DE BAR DE LIGNE RÔTI AUX ASPERGES, VINAIGRETTE TIÈDE AU JUS DE VIANDE ET VINAIGRE DE CHARDONNAY • POUR 10 COUVERTS**

**Ingrédients**

- FONDS DE VEAU Naturel\* CHEF® 60 cl
- Dos de bar avec peau (pièce de 150 g) 10 pièces
- Asperge verte (+22) 30 pièces
- Asperge blanche (+22) 20 pièces
- Vinaigre de Chardonnay 5 cl
- Échalote 50 g
- Basilic ½ botte
- Pétale de tomate confit 20 pièces
- Oignon nouveau 5 pièces
- Oignon rouge ciselé 50 g
- Citron vert 1 pièce
- Beurre frais 100 g
- Huile d'olive 25 cl
- Thym citron pm

**Préparation**

1. Réserver les plus petites feuilles de basilic et concasser le reste.
2. Tailler l'échalote en mirepoix et blondir avec un peu d'huile d'olive. Mouiller avec le FONDS DE VEAU Naturel\* CHEF®, laisser cuire à frémissement et réduire d'1/3 environ. Ajouter le basilic concassé et laisser infuser quelques minutes.
3. Passer au chinois étamine et réserver.



4. Cuire à l'anglaise les asperges vertes et blanches en prenant soin de les garder légèrement croquantes.
5. Tailler les pétales de tomates confites en brunoise.
6. Ciseler les oignons nouveaux.
7. Peler à vif le citron vert, prélever les suprêmes et les tailler en brunoise.
8. Sauter à l'huile d'olive et au beurre les dos de bar et réserver.
9. Dorer les asperges au beurre et réserver.
10. Ajouter le vinaigre de chardonnay et 15 cl d'huile d'olive dans le jus de veau encore tiède, rectifier l'assaisonnement.
11. Dans un cul de poule, mélanger l'oignon rouge et les oignons nouveaux ciselés, les brunoises de tomate confite et de citron vert.

les saveurs  
du monde

Jacquier a depuis plus de 100 ans parcouru le monde à la recherche de nouvelles saveurs et de nouvelles manières de cuisiner. Et s'il est un continent qui en regorge, c'est bien l'Asie. Découvrez notre sélection d'assaisonnements venus de loin pour apporter un touche d'originalité à vos plats.

Les produits japonais sont très en vogue pour amener une touche asiatique au cœur de votre cuisine traditionnelle.

### CHAPELURE JAPONAISE.

Remplacez votre chapelure traditionnelle par de la japonaise pour apporter une touche croustillante à vos plats.

(Réf. : **230521** / 1 kg)



**JUS DE YUZU.** C'est l'agrume préféré des chefs. Il a un goût très particulier qui se situe entre le citron vert, le pamplemousse jaune et la mandarine avec une acidité bien marquée et très appréciée des amateurs d'agrumes. Il est utilisé comme base d'assaisonnement en Asie. (Réf. : **283642** / 900 ml)

**SAUCE PONZU AU YUZU.** Cette sauce légère apportera une petite touche d'agrume à vos salades. (Réf. : **283641** / 300 ml)

**DASHI ASSAISONNEMENT POUR SOUPE.** Le Dashi est un bouillon de poisson. Il est utilisé dans la préparation de la soupe miso.

(Réf. : **322315** / 1 kg)

Découvrez également notre gamme de sauces soja qui apporteront une touche asiatique à vos marinades.

**SAUCE SOJA KIKKOMAN.** Recette authentique de la sauce soja élaborée à partir de quatre ingrédients naturels. (Réf. : **142051** / 1 l)

**SAUCE SOJA SUCRÉE KIKKOMAN.** Idéale pour caraméliser des légumes ou des noix. (Réf. : **142050** / 975 ml) Existe également en 6x250ml (**141032**).

**SAUCE SOJA LIGHT.** Une sauce légère idéale pour accompagner un plat de crevettes. (Réf. : **142156** / 500 ml)

**KIKKOMAN PEU SALÉE.** Un goût authentique avec 43% de sel en moins. Idéale pour vos potages ou légumes. (Réf. : **142151** / 6x250 ml)

**SAUCE SOJA 12 MOIS.** Unique par sa qualité, elle a séduit même les chefs les plus exigeants par sa saveur. Fabriquée selon les principes traditionnels japonais, elle accompagnera vos mets en les subliment.

(Réf. : **142157** / 900 ml)

### idée recette

#### MOUSSES AU YUZU • POUR 10 COUVERTS

##### Ingrédients

- 350 g de lait concentré sucré
- 100 ml de jus de yuzu (**283642**)
- le zeste de 2 limes (ou citron vert)
- 80 g de crème fraîche
- 10 tranches très fines de lime fraîche (ou citron vert frais)
- 6 œufs

##### Préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les blancs en neige très fermes.
2. Préparer la crème au yuzu en mélangeant dans un bol le lait concentré sucré, les jaunes d'œufs, le jus de yuzu, le zeste de citron vert râpé.
3. Fouetter la crème fraîche puis l'incorporer délicatement au mélange précédent.



4. Ajouter les blancs en neige très fermes et mélanger délicatement.
5. Garnir les 10 ramequins ou coupelles et mettre une très fine tranche de lime fraîche sur le dessus comme décoration.
6. Mettre au réfrigérateur pendant 6 heures avant le service.

Jacquier  
Depuis 1884

les  
desserts

Dans la culture occidentale moderne, le dessert est le dernier plat servi au cours d'un repas. Alors que dans une coutume plus ancienne, le dessert comprenait aussi le fromage, il est aujourd'hui typiquement composé d'aliments sucrés : fruits, pâtisseries, confiseries, sorbets, entremets et crèmes, etc.

Originaire des forêts tropicales d'Amérique centrale et consommé dès la préhistoire, le cacaoyer, considéré comme l'arbre des dieux était cultivé par les Mayas et les Aztèques. C'est au XV<sup>e</sup> siècle que le conquistador Hernán Cortés fait connaître le chocolat en Europe, permettant le développement de la production de chocolat en Espagne un siècle plus tard. En France, les premiers chocolatiers s'installent dès 1609 au Pays basque.



Depuis plus de 170 ans, Cacao Barry partage sa passion pour le chocolat en proposant aux artisans chocolatiers et chefs pâtisseries les meilleurs produits. Forte de son héritage historique et gastromique, la marque incarne l'élan créatif et le savoir-faire du "chocolat à la française".

### Les produits de la recette



**CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR INAYA 65%**  
(Réf. : **287806** / Disponible en 1 kg et en 5 kg)

Issu de la nouvelle méthode Q-Fermentation, Inaya est un chocolat "nouvelle génération" au goût pur et intense en cacao.



**CHOCOLAT DE COUVERTURE BLANC ZÉPHYR 34%**  
(Réf. : **271460** / Disponible en 1 kg et en 5 kg)

Un chocolat blanc très doux et peu sucré au goût intense de lait entier.

### CARA CRAKINE

(Réf. : **272220** / Disponible en 1 kg et en 5 kg)

Un délicieux goût caramel. Un croustillant avec 34.5% de chocolat de couverture au lait Caramel.

## idée recette

### MOUSSE 2 EN 1 AU CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR INAYA™ 65% & CHOCOLAT DE COUVERTURE BLANC ZÉPHYR™ 34%

#### Ingrédients

• **Mousse au chocolat de couverture noir Inaya™ 65%** (pour 1 kg)

Bouillir 95 g de Lait entier / 65 g de Sucre semoule (Réf. : **040757**) / 40 g de Glucose (Réf. : **284600**)  
Verser sur 262 g de Chocolat noir Inaya™  
Ajouter à 45°C 544 g de Crème montée souple 35% M.G.

• **Mousse au chocolat blanc Zéphyr™ 34%** (pour 1 kg)

Bouillir 101 g de Lait entier  
Verser sur 383 g de Chocolat blanc Zéphyr  
Ajouter à 28°C : 506 g de Crème montée souple 35% M.G.

#### Montage

1. Garnir une poche de mousse au chocolat noir Inaya.
2. Garnir une autre poche de mousse au chocolat blanc Zéphyr.
3. Réunir les deux poches dans une troisième poche et dresser 100 g de mousse 2 en 1 dans votre contenant.
4. Ajouter 5 g Dés de Cara Crakine.

#### Astuce du Chef pour réaliser les dés de Cara Crakine

1. Fondre à 30°C la Cara Crakine™.
2. Réaliser une abaisse d'1 cm d'épaisseur.
3. Laisser refroidir à + 4°C.
4. Détailler des cubes.

### LES PURÉES DE FRUITS PELLORCE ET JULLIEN.

Fraîcheur, qualité et simplicité sont les atouts indispensables pour vos créations gourmandes. Des fruits sans conservateurs sélectionnés avec soin et contrôlés tout au long du process. Un produit prêt à l'emploi pour optimiser votre temps lors de vos préparations. Un stockage à température ambiante.

Référence	Désignation	Conditionnement
<b>296000</b>	Purée d'abricots Pellorce & Jullien	1 l
<b>296200</b>	Purée de framboises Pellorce & Jullien	1 l
<b>296902</b>	Purée de griottes Pellorce & Jullien	1 l

## idée recette

### VERRINES ABRICOT, GRIOTTE, PISTACHE • POUR ENVIRON 12 VERRINES

#### Composition

- Mousse abricot
- Coulis gélifié griotte framboise
- Bavaroise pistache
- Griottes au sirop Pellorce & Jullien (Réf. : **060530**)
- Dés d'abricots

#### Finition-décor

Morceaux d'abricot, griotte, pistache hachée et boucle en chocolat

#### Recette Mousse abricot

- 250 g : Purée d'abricot Pellorce & Jullien (Réf. : **296000**)
- 6 g : Jus de citron (Réf. : **283630**)
- 30 g : Sucre (Réf. : **040715**)
- 5,5 g : Gélatine feuilles (Réf. : **322700**)
- 150 g : Crème fouettée
- 95 g : Abricots au sirop (Réf. : **060611**)

1. Dans une casserole faire chauffer 1/3 de purée d'abricots, le jus de citron et le sucre
2. Ajouter la gélatine ramollie puis le reste de la purée de fruits
3. Laisser refroidir puis incorporer la crème fouettée moussueuse
4. Garnir chaque verrine avec environ 34 g de mousse et 8 g d'abricots coupés en dés

#### Recette Coulis gélifié framboises griottes

- 120 g : Purée de framboise Pellorce & Jullien (Réf. : **296200**)
- 120 g : Purée de griottes Pellorce & Jullien (Réf. : **296902**)
- 20 g : Sucre
- 3,5 g : Gélatine feuilles
- Q. S. : Griottes au sirop Pellorce & Jullien

1. Mélanger ensemble les 2 purées de fruits
2. Dans une casserole, faire chauffer 1/3 de ce mélange avec le sucre
3. Ajouter la gélatine ramollie et égouttée pour la faire fondre
4. Laisser légèrement figer et couler dans les verrines avec environ 21 g de coulis gélifié et 3 griottes par verrine.

#### Montage

1. Garnir des verrines de mousse abricot
2. Ajouter les abricots coupés en petits dés puis laisser figer
3. Ajouter le coulis gélifié et les griottes puis laisser figer
4. Ajouter la bavaroise pistache puis laisser figer
5. Décorer avec un morceau d'abricot, une griotte, une pistache hachée ou une boucle en chocolat, par exemple

**Jacquier a sélectionné pour vous des fruits secs, très appréciés en cuisine, pour apporter une touche de croquant ou de fondant mais surtout de saveur en plus à tous vos plats.**

**PISTACHED'IRAN.** Nos pistaches sont originaires de la région de Kerman, qui produit la meilleure variété depuis des siècles. Laissez-vous séduire par leur saveur incomparable pour agrémenter vos préparations de pâtisserie à base de chocolat et de fruits rouges ou bien en salade, avec des fromages frais. (Réf. : **280410** / 1 kg)



**AMANDE.** Originaire d'Asie centrale et orientale, l'amande est amère et toxique sous sa forme sauvage. Adoucie et séchée, cette graine oléagineuse à la chair pâle et croquante se consomme telle quelle et entre dans la préparation de nombreux gâteaux. Elle accompagne également le poisson (truite), la viande (poulet, pigeon) et diverses préparations comme le couscous ou les farces.

Référence	Désignation	Conditionnement
<b>212000</b>	Amandes éfilées	1 kg
<b>212200</b>	Amandes avec peaux	1 kg
<b>212400</b>	Amandes émondées	1 kg

**NOIX DE PÉCAN DÉCOR-TIQUÉE.** Originaire d'Amérique du Nord, c'est l'un des fruits secs les plus riches en calories. La noix de pécan s'utilise en pâtisserie et garniture dans des glaces ou du chocolat noir. Son goût ressemble à celui de la noix. (Réf. : **213660** / 500 g)



**NOISETTE.** La noisette, parfois appelée aveline, se déguste aussi bien sèche que fraîche et est recherchée pour son goût subtil et sa texture délicate. Émondée ou non, la noisette sèche apporte son croquant à vos préparations culinaires et une finesse en goût à vos pâtisseries.

Référence	Désignation	Conditionnement
<b>213000</b>	Noisettes avec peaux	1 kg
<b>213201</b>	Noisettes émondées crues	1 kg



**NOIX DE COCO RÂPÉE.** Naturellement riche en fibres, la noix de coco contient également beaucoup de protéines végétales sans gluten. Jacquier a sélectionné pour vous cette pulpe finement râpée pour vous permettre de retrouver la consistance unique du fruit frais dans vos préparations. (Réf. : **213601** / 1 kg)



**CERNEAUX DE NOIX.** Ils sont utilisés pour la préparation de pains et de gâteaux comme le fameux Brownie ou pour accompagner salades et fromages. On peut également les utiliser pour faire des confitures, des confiseries, du miel, de l'huile ou encore des liqueurs. (Réf. : **00000** / 000 g)

**RAISIN DE CORINTHE.** C'est un petit raisin originaire de la ville de Corinthe en Grèce, qui a la particularité de ne pas contenir de pépins, est

séché au soleil pour conserver toutes ses vertus nutritives. Plein de saveurs et moelleux, ce raisin sec mettra de la vie dans vos pâtisseries et dans certaines salades. (Réf. : **210101** / 1,8 kg)



**FIGUES LAYERS.** La figue est considérée comme le plus ancien fruit domestiqué. Séchée, elle est souvent utilisée dans les tagines à base de mouton ou d'agneau. Elle accompagne également les fromages typés comme le chèvre ou la tomme de brebis. En pâtisserie, elle se marie avec le miel, l'amande, les fruits rouges et le raisin. (Réf. : **214350** / 500 g)

la pause  
gourmande

Qui a dit que la gourmandise était un vilain défaut ?  
S'accorder une pause gourmande, c'est prendre son temps,  
seul ou accompagné, à n'importe quelle heure de la journée.  
Jacquier vous propose une sélection de produits sucrés et  
salés pour sublimer ce petit moment de plaisir.

pause sucrée/pause salée

Offrez une pause légère et gourmande à vos clients en leur proposant  
notre sélection d'accompagnement café : des produits tendance en  
emballage individuel.



Référence	Désignation	Conditionnement
261950	Petite galette beurre Bonne Maman	Boîte 200
261951	Petite galette pépites de chocolat Saint-Michel	Carton 400 X 3,5 g
261952	Petite galette nature Saint-Michel	Carton 400 X 3,5 g
261953	Petite madeleine nature Saint-Michel	Caton 150 x 5 g

Découvrez notre gamme de produits pour toutes les pauses salées.

**COCKTAIL ASIATIQUE KREEK'S.** Un mélange harmonieux de biscuits et cacahuètes enrobées à base de riz soufflé. Vous y retrouverez la finesse des algues marines (bandes noires) et de la sauce soja. (Réf. : 250500 / 500 g)



**COCKTAIL SALÉ KREEK'S.** Un cocktail croquant de fruits et graines de beau calibre, des origines les plus qualitatives. (Réf. : 252200 / 1 kg)

**CHIPS BLEUE.** Pour une pause ou un apéritif original. (Réf. : 251030 / 24x100g)



**MAIS A ECLATER JACQUIER.** Idéal pour l'apéritif accompagné d'une sauce cheddar. (Réf. : 230730 / 5kg)

idée recette

POP-CORN SAUCE CHEDDAR

- 100 gr de maïs à éclater Jacquier (230730)
- 200 gr fromage à cheddar
- Un peu d'huile
- Fleur de sel (030050)



## l'hygiène

Jacquier vous propose une sélection de produits d'hygiène particulièrement adaptés aux métiers de bouche. Afin de vous apporter une efficacité optimale, nos produits sont fortement concentrés.

## plan d'hygiène cuisine



**1 DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT BACTÉRIEN.**  
Conçu pour le nettoyage de toutes les surfaces alimentaires : matériel, hottes, grilles d'aération, inox, faïences, plans de travail ... Dissout les graisses et les huiles lourdes. (Réf. : **341241** / B. 5 l)

**2 NETTOYANT DÉSINFECTANT CHLORÉ.**  
Nettoyant désinfectant chloré liquide est un produit d'hygiène prêt à l'emploi développé pour la désinfection et le nettoyage en une seule opération de toutes les surfaces tout en laissant un agréable parfum de pin. (Réf. : **340100** / Fl. 750 ml)

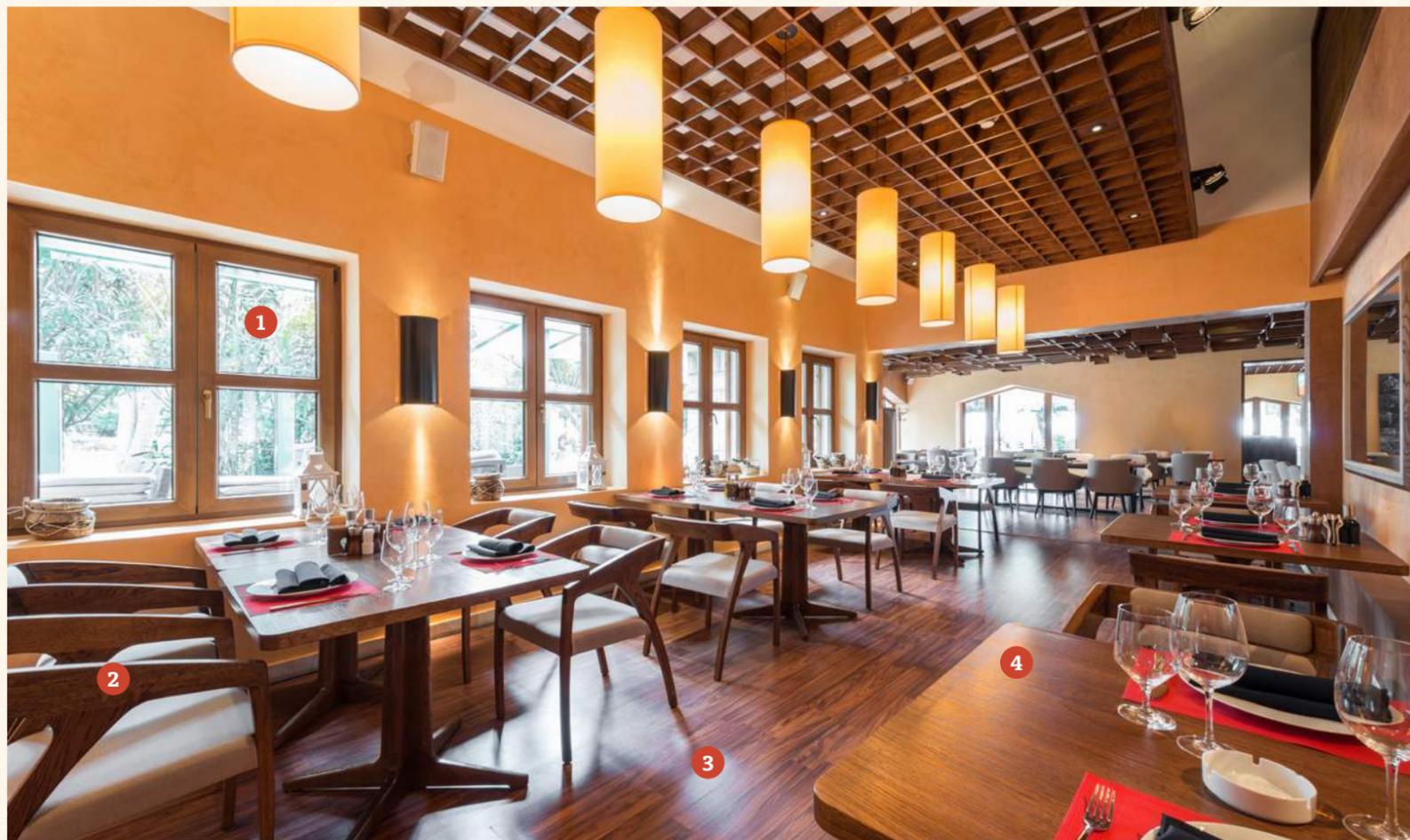
**3 DÉTERGENT MULTI-USAGES EURO ACT.**  
Détergent polyvalent moussant développé pour le nettoyage de nombreux types de surfaces tout en laissant un agréable parfum de citron. (Réf. : **341234** / B. 5 l)

**4 SPRAY NETTOYANT INOX.**  
Agent de brillantage développé pour toutes les surfaces inox ou polies et les surfaces destinées à la préparation des denrées alimentaires. (Réf. : **341977** / Fl. 750 ml)

**5 LINGETTES DÉSINFECTANTES.**  
Produit d'hygiène développé pour la désinfection des surfaces en environnement alimentaire. (Réf. : **330100** / B. 200)

Référence	Désignation	Conditionnement	
331500	BOBINE MAXI OUATE 450F OVERSOFT	C/6	
331200	PAPIER ALUMINIUM	R/ 200X330MM	
331270	PAPIER ALUMINIUM	R/ 200X440MM	
331400	PAPIER CUISSON 60X40	B/ 500	
331402	PAPIER CUISSON 32.5X53	B/ 500	

## plan d'hygiène salle



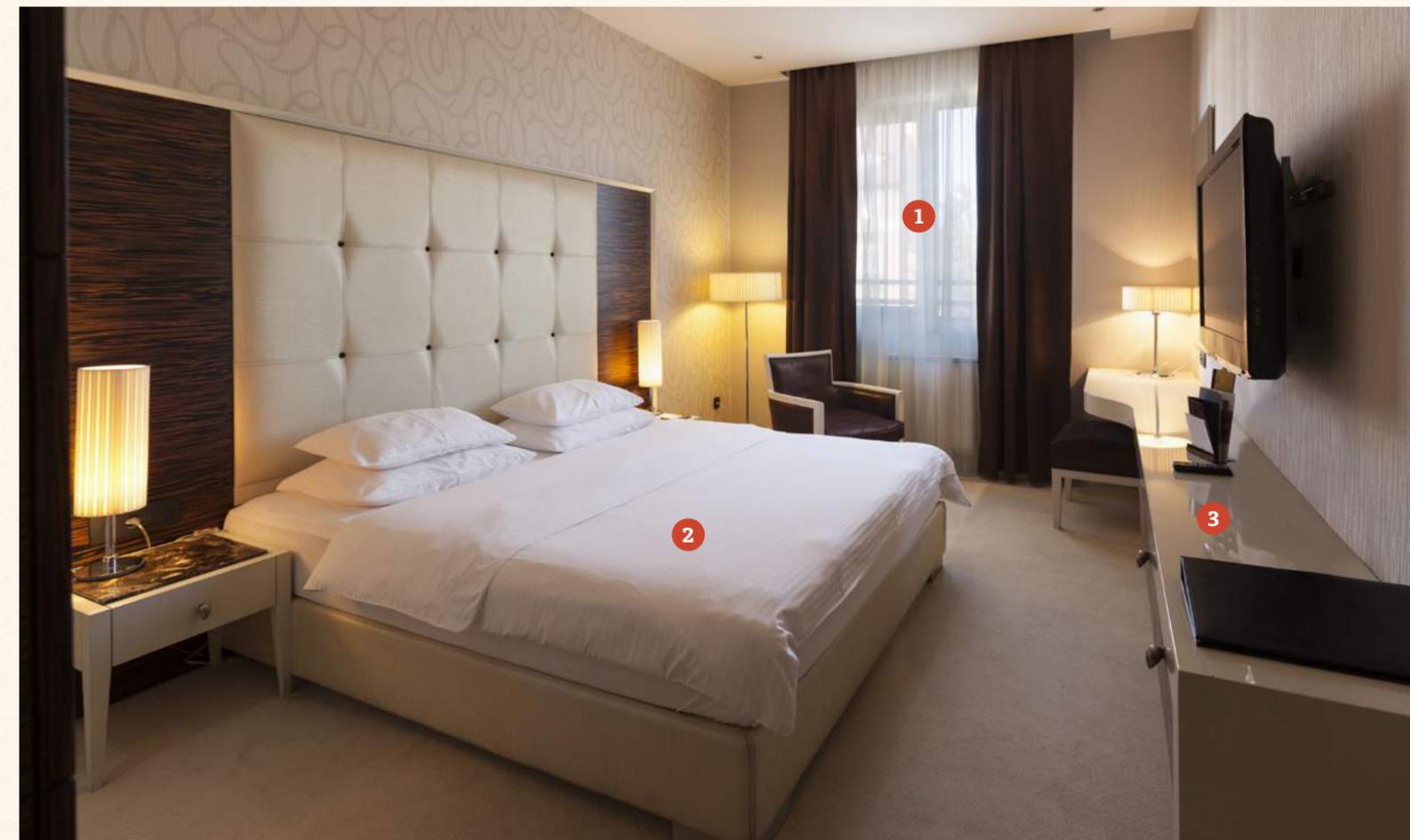
① **NETTOYANT VITRES.**  
Nettoyant liquide pour dégraisser vitres, glaces, miroirs, pare-brises. Ne laisse pas de traces.  
(Réf. : **341979** / Fl. 750 ml  
Egalement disponible en 5l)

② **NETTOYANT DÉSINFECTANT CHLORÉ.**  
Nettoyant désinfectant chloré liquide est un produit d'hygiène prêt à l'emploi développé pour la désinfection et le nettoyage en une seule opération de toutes les surfaces tout en laissant un agréable parfum de pin.  
(Réf. : **340100** / Fl. 750 ml)

③ **DÉTERGENT SOL AU PIN EURO ACT.**  
Détergent polyvalent moussant développé pour le nettoyage de nombreux types de surfaces tout en laissant un agréable parfum de pin. (Réf. : **341242** / B. 5 l)

④ **DÉTERGENT MULTI-USAGES EURO ACT.**  
Détergent multi-usages pour le nettoyage des sols, des murs... Convient parfaitement aux nettoyages des surfaces les plus sensibles. Peut s'utiliser en nettoyage manuel. Produit moussant avec bon pouvoir mouillant et dégraissant. Sans formol. (Réf. : **341234** / B. 5 l)

## plan d'hygiène chambre



① **NETTOYANT VITRES.**  
Nettoyant liquide pour dégraisser vitres, glaces, miroirs, pare-brises. Ne laisse pas de traces.  
(Réf. : **341979** / Fl. 750 ml  
Egalement disponible en 5l)

② **LESSIVE LINGE ORLAV.**  
Lessive atomisée. Lave et désinfecte le linge tous textiles et toutes couleurs. (Réf. : **341965** / S. 20 kg)

③ **NETTOYANT VITRES ET SURFACES EURO ACT.**  
Pour le nettoyage et le dégraissage des vitres, miroirs et toutes surfaces modernes.  
(Réf. : **341220** / B. 5 l)



UNE MARQUE DISTRIBUÉE  
PAR NOTRE PARTENAIRE

CDO







---

**Chemin le Bouleur • 77500 Chelles**  
**Tél. : 01 60 08 76 76 • Fax : 01 60 08 13 23**

**10, rue de la Tremoille • 75008 Paris**  
**Tél. : 01 44 43 47 80 • Fax : 01 44 43 47 90**