



Contactez-nous et indiquez le code

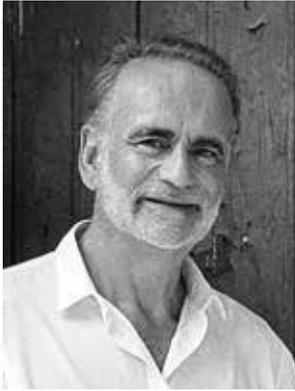
YAM

commande@jacquier.fr

 **ROUQUETTE**



Jacquier
1884



Bruno Rouquette,
PDG du Groupe Rouquette



Adrien 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.

Paris se positionne comme la ville phare de la restauration mondiale et concentre les chefs de tous âges parmi les plus créatifs et renommés, pour une clientèle populaire et exigeante.

La maison Jacquier attache une importance toute particulière à accompagner les restaurateurs et hôteliers dans le choix des produits les plus adaptés à leurs besoins.

Nos gammes sont renouvelées tout au long de l'année afin de dénicher les produits les plus pointus.

Des conseils avisés de nos équipes et une logistique performante, sont les valeurs que nous nous efforçons de défendre et perpétuer.

Sommaire

Soucieux de vous apporter en permanence davantage d'idées et de conseils pour séduire vos convives et créer de nouvelles cartes, nous vous présentons notre nouveau catalogue Jacquier.

Vous retrouverez au fil des pages une sélection de produits incontournables, authentiques, tendance et uniques qui font de cet ouvrage la pépite des produits d'épicerie.



5
LE PETIT
DÉJEUNER

11
MISES EN BOUCHE
ET APÉRITIFS



13
ACCOMPAGNEMENTS
ET LÉGUMES



21
ASSAISONNEMENTS,
ÉPICES ET
CONDIMENTS



28
BOUILLONS
ET SAUCES

39
SAVEURS
DU MONDE



47
DESSERTS





Petit déjeuner



LES CONFITURES

Les Petites Parisiennes est une marque française qui marie patrimoine culturel et modernité.

Elle représente avec élégance les tendances de la mode et du design français via les étiquettes, ainsi que la gastronomie française avec des recettes originales et exquises.

Pour chaque recette, un ingrédient secondaire vient sublimer les ingrédients majeurs.



072017
Confiture Abricot Pêche
28 g



072018
Confiture Fraise Jus de Groseille
28 g



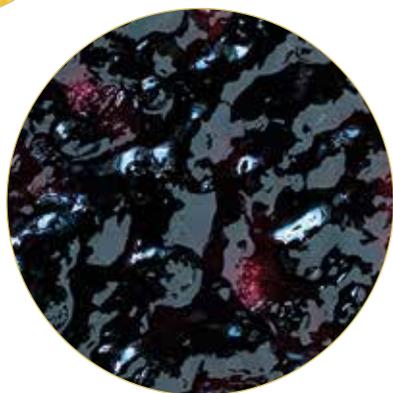
072019
Confiture Framboise Jus de Passion
28 g



072020
Confiture Orange Jus de Yuzu
28 g



072021
Confiture Myrtille Jus de Mûre
28 g



Pancakes à la vanille



INGRÉDIENTS pour 6 personnes

- 300 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 2 sachets de levure chimique
- 2 œufs
- 350 ml de lait
- 50 g de beurre doux
- 2 cuillères à café d'arôme naturel de vanille (282400)
- 1 pincée de sel



20 minutes



PRÉPARATION

- Tamisez la farine et la levure dans un grand saladier.
- Ajoutez le sucre et le sel et creusez un puits.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre dans le lait tiédi.
- Ajoutez les œufs entiers légèrement battus, l'extrait de vanille et le mélange lait-beurre dans le puits en délayant progressivement.
- Mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et légèrement épaisse.
- Laissez reposer 30 minutes minimum à température ambiante.
- Dans une poêle préalablement chauffée et beurrée, versez une petite louche de la pâte et laissez cuire 2 à 3 minutes. Lorsque des bulles se forment à la surface et que les bords sont dorés, retournez le pancake et laissez cuire 2 minutes.
- Réservez au chaud et servez.
- Arrosez de sirop d'érable (074054), de miel d'oranger (281940) ou nappez de pâte à tartiner Nocciolata (295305), de confiture, etc.
- Garnissez de fruits, si vous le désirez.



290351
Crème de Marrons aux Éclats de Châtaignes
L'Épicurien
320 g



290349
Gourmandise Coco Passion
L'Épicurien
320 g



LES PRODUITS À TARTINER

Découvrez les spécialités sucrées et salées de nos régions de France et de Grèce.

Voyagez au cœur de la gourmandise grâce à nos pâtes à tartiner aussi gourmandes les unes que les autres.



295305
Nocciolata
Pâte à Tartiner Bio
700 g



LES MIELS

Oranger 
pot verre 450g

Gold Mediteranean Taste Awards 2020

Saveur fine caractéristique en bouche.
Goût fruité acidulé, faisant ressortir l'arôme de l'orange.

281940

Châtaignier 
pot verre 450g

Great Taste Awards 2018

Long en bouche laissant poindre une certaine amertume. Arômes puissants.

281942

Thym 
pot verre 450g

Silver Mediteranean Taste Awards 2020

Goût agréable, fort et durable en combinaison avec le riche arôme qui s'en dégage.

281941



LES MUESLIS

Nos mueslis sont de savoureux mélanges de flocons d'avoine et de blé notamment associés à de délicieux fruits secs ou chocolats, tous issus de l'agriculture biologique. Ils apporteront aux convives le plaisir et l'énergie nécessaire pour bien commencer la journée.

302071 
Muesli Énergie Bio
3 kg

302072 
Muesli Croustillant
Chocolat Bio
3 kg

302073 
Muesli Croustillant
Fruits Bio
3 kg

LES BOISSONS VÉGÉTALES

Véritables alternatives au lait de vache, les boissons végétales sont désormais des aliments à part entière. Elles sont consommées aussi bien dans le cadre des régimes sans lactose, que par les végétariens ou les personnes intéressées par leurs multiples bienfaits. De l'entrée au dessert, les boissons végétales s'utilisent dans de nombreuses préparations culinaires, y compris au petit déjeuner.



288065 
Boisson Avoine
Naturelle Bio
1 l



288012 
Boisson Amande Bio
1 l



288014 
Boisson Soja Nature Bio
1 l



288013  
Boisson Riz Nature Bio
1 l

281937 
Cacao Poudre 33% Bio
Saint Domingue
750 g



IDÉES RECETTES

Pancakes sans gluten et lactose (à base de farine de riz, de châtaigne et de boisson végétale de riz)

Milkshake à base de boisson d'amande, de banane et de miel.

LES FRUITS SECS ET MOELLEUX

Source d'énergie, les fruits secs et moelleux compléteront le buffet du petit déjeuner pour être dégustés avec un yaourt, un muesli, un porridge ou tels quels.

1 211400
Abricots Secs
1 kg



2 212200
Amandes avec Peau
1 kg



3 214350
Figues Layers
500 g



4 214620
Datte Deglet Nour
500 g



5 323002
Baies de Goji
500 g



6 210101
Cerneaux de Noix Extra
1,8 kg



7 214610
Raisins Secs Golden
1 kg



8 214400
Raisins Secs de Corinthe Noir
1 kg





Mises en bouche
& apéritifs

L'APÉRITIF

L'origine du mot «apéritif» vient du latin «*apertivus*» qui signifie «ouvrir».

Notre sélection permettra à chaque restaurateur de proposer un moment convivial entre amis, collègues, ou en famille, autour de produits originaux et qualitatifs.

090350
Sprats
Légèrement
Fumés
120 g



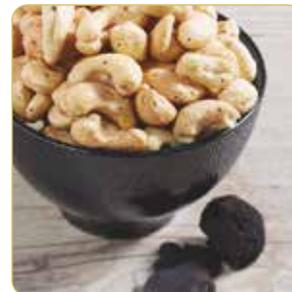
251020
Chips Saveur Wasabi
100 g



251030
Chips Bleues Vitelotte
100 g



250509
Noix Cajou Arôme Truffe
1 kg



182634
Olives Vertes Dénoyautées 12/14
Casablanca
10 kg



182635
Olives Kalamata Dénoyautées 16/18
2 kg



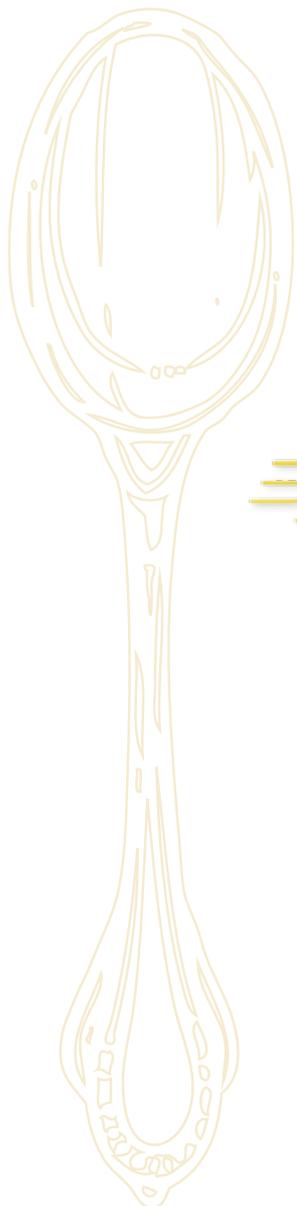
324810
Piments Guindillas
450 g



Accompagnements,
légumes & champignons

LES PÂTES

Il y a plus d'une décennie, la rencontre entre la famille Rummo et les établissements Jacquier fut un véritable coup de foudre.



248063
Linguine N° 13
1 kg



248040
Fusillotti N° 155
500 g



248066
Casarecce N° 88
500 g



248132
Penne Rigate N° 66
Sans Gluten 
400 g



248143
Maccheroncelli
Lentille Corail N° 7
300 g





NOTRE HISTOIRE SUR VOTRE TABLE

Notre histoire a commencé en 1846 à Benevento et aujourd'hui, à la sixième génération, après plus de 175 ans, Rummo a développé et perfectionné une méthode exclusive, Metodo Lenta Lavorazione®, fondée sur la recherche de l'excellence à chaque étape du procédé de production afin de préserver la haute teneur en protéines de la semoule de blé dur de qualité supérieure utilisée. En retour, les pâtes restent «al dente», même après la cuisson. Cette méthode est certifiée par Bureau Veritas, ce qui fait de l'entreprise la première au monde à le faire.

Rummo produit des pâtes de semoule de blé dur mais également des pâtes complètes, des pâtes bio-complètes, des pâtes de légumes, du sans gluten, des pâtes aux oeufs, des sauces, en offrant toujours une qualité exceptionnelle.

Cosimo Rummo



LES LEGGENDARIE

Les grands formats de la tradition culinaire locale revus avec une touche de créativité et d'originalité.



LA GAMME SANS GLUTEN

Pâtes de maïs et de riz complet, mélangées selon le procédé Metodo di Lavorazione al Vapore®.



NOTRE GAMME DE SAUCES

Une gamme de sauces italiennes spécialement conçues pour accompagner nos pâtes et exalter toutes leurs saveurs.



IDÉE RECETTE

Linguine N°13 - Parfum de Citron.

Pour découvrir toutes les étapes de cette recette, scannez ce QR code:



Accompagnements, légumes & champignons

LES RIZ

Cultivé depuis plus de 6000 ans, le plus souvent dans des champs plus ou moins inondés appelés rizières, le riz nourrit les deux tiers de la population mondiale.

Apprécié pour son rendement, ses qualités nutritives et sa polyvalence en cuisine, il reste un aliment de base de la cuisine asiatique, indienne, japonaise et malgache.

Du riz blanc au riz de couleur, nous avons choisi des riz de qualité supérieure aux parfums et saveurs intenses.

226005
Riz Long Jasmin
5 kg



226075
Riz Basmati
10 kg

Le riz Basmati est géographiquement exclusif à certains districts de l'Inde et du Pakistan.

226750
Riz Carnaroli IGP
1 kg



288018
Riz Camargue
Long Blanc IGP Bio
1 kg



288020
Riz Camargue Long Rouge IGP Bio
500 g

Le riz rouge est un riz complet à grains longs qui doit sa couleur à l'enveloppe qui l'entoure. Ses qualités nutritives sont nombreuses. Riche en fibres, en vitamine B6 et en minéraux, il est cultivé en Camargue. Son goût subtil et délicat fait des merveilles en cuisine. Il peut être servi en salade et comme accompagnement de viande ou de poisson.



288023
Riz Long Complet Bio
1 kg



288058
Riz Noir
"Nerone" Bio
5 kg



332316
Riz Japonais Shinode
10 kg



Véritable riz passe-partout, le Shinode va vous être utile pour réaliser un grand nombre de recettes japonaises.

Celui-ci peut notamment être utilisé pour la confection de sushis. Il peut également servir d'accompagnement d'un certain nombre de plats typiques japonais. Le riz shinode est un riz type japonica de forme ronde ou ovale.

LES LÉGUMES SECS

221305  
Lentilles du Berry
Label Rouge IGP
500 g



221313
Lentilles Beluga
500 g

Surnommée caviar végétal ou caviar des lentilles, la lentille Beluga est un légume sec de couleur noire. Originaire du Canada, elle est riche en fibres, protéines, vitamines et minéraux. Sa saveur douce, proche de la noisette et de la châtaigne, sublime de nombreuses préparations.



234285 
Haricots Tarbais
Label Rouge
1 kg

222250 
Haricots Tarbais
Label Rouge
5 kg



227100
Mogettes de Pays
5 kg

Ce haricot blanc que les vendéens disent «carré d'un bout» fut ramené en Europe par des navigateurs portugais au 16^e siècle. Région propice à sa culture, la Vendée a fait rapidement de cette légumineuse un emblème de son terroir.



234251
Quinoa Rouge
1 kg



234501
Freekeh
850 g

Le freekeh ou farik est un aliment céréalier à base de blé dur vert qui est torréfié et frotté pour créer sa saveur. C'est un plat ancien dérivé de la cuisine levantine et nord-africaine, qui reste populaire dans de nombreux pays du bassin méditerranéen oriental.



233550
Couscous Fin
Dari
5 kg

233560
Couscous Moyen
Dari
5 kg

233420
Couscous Moyen
Dari
25 kg



288026 
Boulgour Petit Épeautre Bio
500 g



288031 
Lentilles Corail Bio
1 kg



Risotto de freekeh aux shiitakes



INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 250 g de freekeh (234501)
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive (017202)
- 300 g de shiitakes (à consommer cuits)
- 1 litre de bouillon de légumes (129040)
- 30 cl de crème liquide
- 1 petite pointe de parmesan
- 1 poignée de roquette
- sel, poivre



45 minutes



PRÉPARATION

- Nettoyez délicatement les shiitakes sans les passer sous l'eau.
- Émincez les shiitakes, les échalotes et l'ail.
- Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et faites-y sauter les champignons, l'ail et les échalotes. Stoppez avant la cuisson complète.
- Dans une sauteuse, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajoutez les échalotes émincées et le freekeh pour les nacrer.
- Recouvrez ensuite le mélange avec le bouillon de légumes.
- Mouillez le freekeh avec le bouillon si celui-ci sèche.
- Remuez régulièrement pendant 10 à 15 minutes.
- À la fin de la cuisson, ajoutez 2/3 shiitakes et mélangez délicatement.
- Ensuite, incorporez la crème liquide, salez et poivrez.
- Au moment de servir, parsemez l'assiette de copeaux de parmesan, ajoutez quelques shiitakes et de la roquette.

050530
Petit Épeautre du Velay
1 kg



225008 
Mélange Bio
pour Salade
500 g

234270
Trio de Quinoa
1 kg



245454
Fregola Sarda
950 g

Jacquier

CÉRÉALES · LÉGUMES SECS · GRAINES · CHAMPIGNONS

SABAROT[®]
depuis 1819

Poké bowl au
PETIT ÉPEAUTRE DU VELAY
vinaigré



Depuis 1819, l'entreprise familiale Sabarot propose une gamme complète de légumes secs, céréales et graines dont ses produits phares « LA LENTILLE VERTE DU PUY » et « LE PETIT ÉPEAUTRE DU VELAY ».

WWW.SABAROT.COM

087450

Brisure Truffe Mesentericum

Pasqualino

90 g

087451

Carpaccio Truffe Mesentericu

Pasqualino

500 g

087453

Huile Olive Arôme Truffe Blanche

Pasqualino

250 ml



LES TRUFFES PASQUALINO

Depuis plus de 30 ans, la famille Cuozzo s'investit dans la recherche de truffes avec l'aide de 50 chiens environ et plus de 7 équipes de ramasseurs qui œuvrent toute l'année pour proposer à sa gamme différentes variétés :

- la truffe blanche (*Tuber Magnatum Pico*),
- la truffe noire d'été (*Tuber Aestivum*),
- la truffe noire (*Tuber Mesentericum*) et
- la truffe brumale (*Tuber Brumale*).

Pasqualino utilise ce prestigieux fruit offert par la nature pour nous proposer des produits travaillés de manière artisanale avec des ingrédients choisis pour leurs qualités naturelles.

La truffe mettra en valeur vos créations culinaires chaudes ou froides. Cependant elle révélera le maximum et le meilleur de son parfum unique avec un plat chaud. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, c'est un produit très facile à utiliser. La simplicité étant la règle d'or afin de profiter au maximum de son parfum.

LES CHAMPIGNONS



1 224337

Morilles Spéciales 3/5

Sabarot
500 g



2 223338

Cèpes Extra

Sabarot
500 g



3 224502

Champignons Noirs

Sabarot
500 g





Assaisonnements,
épices & condiments

LES ÉPICES

Une épice est un produit végétal aromatique pouvant être issu de fruits, d'écorces, de racines, de fleurs, de feuilles, de bulbes, de graines et de plantes entières.

Jacquier a sélectionné pour vous des épices de qualité qui apporteront du goût et de la puissance avec une belle complexité aromatique.

342191
Ail Noir
Gousses
Épluchées
55 g



341294
Mélange
Bornéo
250 g



342193
Combava
Feuille
20 g



323420
Hibiscus
Pétales
250 g



324802
Charbon
Végétal
Poudre
250 g



328503
Mélange
Dry Rub
500 g



342183
Ail des Ours
55 g



342185
Mélange
Chimichuri
250 g



311704
Maté Vert
Feuilles
Concassées
250 g



Artimexi



L'ÉPICE SUR MESURE



342192
Cannelle Bâtons Madagascar
200 g

La cannelle de Madagascar est une vraie *Cinnamomum Zeylanicum* et non une «casse» (cannelle de Chine) qui elle est plus grossière. Elle possède des notes pimentées et poivrées et un goût franc de cannelle. Certes plus onéreuse, elle est certainement la meilleure cannelle au monde pour l'utilisation dans les desserts et la cuisine salée.

342190
Citron Noir Séché Iran
100 g



Ce vrai concentré d'umami est très courant dans la cuisine iranienne. Il sera parfait dans vos poêlées de légumes, vos plats de légumineuses ou pour être saupoudré en fin de cuisson. Il apportera une saveur irrésistible d'agrumes confits, légèrement acide et fumée.



Gourmets, vous êtes au bon endroit !



Depuis plus de 30 ans, le développement de VANUA dans l'univers des épices, aromates, graines et fruits secs repose sur la satisfaction de ses clients.

Afin de construire jour après jour cette exigence, nous apportons une attention et une rigueur extrêmes dans le choix de nos filières et proposons des produits simples, naturels et dont les saveurs sont pleinement préservées.

Ces engagements sont essentiels !

Du gingembre, au curcuma, en passant par nos currys, notre paprika, nos pignons de pin, nos poivres, nos oignons frits ou nos mélanges d'épices et bien d'autres références, notre assortiment large nous permet de répondre aux attentes de nos clients.

328504
Mélange Zaatar
500 g



Le zaatar, signifiant littéralement thym en arabe, est un mélange d'épices originaires du Moyen-Orient. Sa composition peut légèrement varier. Le nôtre est composé de thym, sumac, coriandre, cumin, fenouil, origan et sésame doré.

325400
Ras El-Hanout
250 g



Le ras el-hanout, incontournable de la cuisine maghrébine, est notamment utilisé dans des tajines, la chorba, la chthitha, la mrouzia, ainsi que le couscous. Ce mélange est généralement composé d'une vingtaine d'épices mais il peut cependant en contenir jusqu'à cinquante.

L'HUILE

Le choix est une question de goût et du type d'usage... Il y aura ceux qui préféreront les huiles neutres, d'autres les huiles aux goûts plus typés et ceux qui seront soucieux de leurs apports nutritionnels.

Nos huiles sont extraites de graines ou de fruits. Leur diversité vous permettra d'obtenir des saveurs plus ou moins intenses donnant une nouvelle personnalité à vos plats.



1 014202
Huile Olive
Hove Grande
Sélection
75 cl



2 014303
Huile de
Pistache
250 ml



3 014304
Huile d'Argan Bio
250 ml



014351
Prépa Base
Huile Arôme
Fumée
Jacquier
50 cl



4 014500
Huile de
Noisette
50 cl



5 014607
Huile de
Pépins de
Courge
250 ml



6 014608
Huile de
Noix de Coco
Désodorisée
370 ml



7 017202
Huile Olive
Hove
3 l



1 7



2



3



4



5



6



017867
Huile Olive Hove
Sybaris
Borges
50 cl

017870
Huile
Excellence
Borges
7,5 l



LES HUILES D'OLIVE



281938

Vierge Extra IGP
Throuba 3L

IGP : Indication géographique protégée
Origine : Ile de Thassos, Grèce
Variété : monovariétale Throuba
Récoltée : à la mi-saison, de novembre à décembre
Issue d'oliviers millénaires
Équilibrée, sa saveur combine la douceur des olives mûres avec une légère amertume polvrée finale
Cuisson et assaisonnement:



281939

Vierge Extra
Throuba 1L

Origine : Ile de Thassos, Grèce
Variété : monovariétale Throuba
Récoltée : à la mi-saison, de novembre à décembre
Douce, elle dévoile des arômes frais au goût fruité avec des notes agréablement épicées.
Cuisson et assaisonnement:

LE VINAIGRE

Condiment alimentaire par excellence, le vinaigre est un incontournable de la cuisine. On lui confère de nombreuses vertus santé.

021285
Vinaigre de Malt 6°
Vinajol
50 cl



021415
Vinaigre Xérès Capirete 8 ans
75 cl

Fabriqué à partir de raisins de Palomino, typiques de la région de Sherry en Andalousie, ce vinaigre possède une belle couleur boisée et un bouquet délicat.

UTILISATION :

Idéal pour les vinaigrettes, le déglacage des rôtis et pour donner de la profondeur aux sauces.

020281
Perles de Vinaigre
Balsamique de
Modène IGP
80 g



Jacquier

021360
Vinaigre Banyuls
75 cl

Ce vinaigre élaboré à partir d'un vin doux naturel de Banyuls lui confère un goût unique, légèrement doux, avec une faible acidité et des arômes très typés.

Le vin de Banyuls est cultivé en terrasses sur les coteaux pentus des Pyrénées qui surplombent la Méditerranée.



022002
Vinaigre de Reims 1 an
Percheron
50 cl

Associé depuis de nombreux siècles aux vins de Champagne, le vinaigre de Reims est élaboré à partir de vins issus des cépages Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier. Il est vieilli durant un an dans des fûts en chêne. Ce vinaigre à la couleur ambrée possède un parfum suave et un goût assez boisé.



021070
Vinaigre Vin Blanc
Vieille Réserve
Vinajol
1l



021640
Vinaigre Vin Blanc
à l'Estragon
Jacquier
50 cl



LA CAVE À POIVRES ET SELS

LES SELS

Nous avons sélectionné pour vous des sels du monde entier, des sels rares et des sels d'origine.

Le sel est la base de notre alimentation, de l'assaisonnement et il en existe de toutes les sortes. Chaque sel a son histoire, son utilisation, ses vertus pour la santé et c'est ce qui en fait un produit exceptionnel !



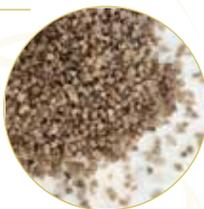
031312
Sel Rose Himalaya
Cristaux
Jacquier
1 kg



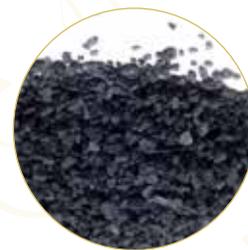
Extrait de roches salines datant de millions d'années au cœur de l'Himalaya, ce sel brut non raffiné est particulièrement riche en oligo-éléments mais non iodé. Son goût atypique, sa couleur unique et sa richesse en minéraux convaincront tous les gastronomes. Il peut être utilisé pour tous types de préparations : viandes rôties, poissons au four, soupes, pâtes, etc.



030220
Sel Fumé
Jacquier
350 g



031310
Sel Noir d'Hawaï
Jacquier
250 g



Le sel noir d'Hawaï est récolté sur l'île de Molokaï dans l'archipel d'Hawaï. C'est un mélange subtil de sel marin et de roche de lave noire lui conférant son noir profond. Ce sel offre des notes iodées et légèrement fumées. Unique en goût, il est utilisé sous forme de sel de finition notamment pour la volaille, les pommes de terre et les fruits de mer.

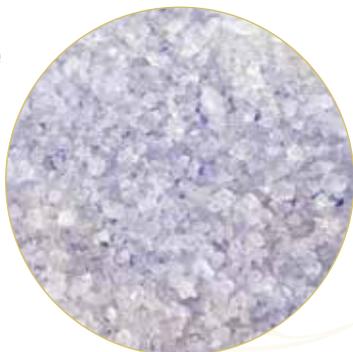
030800 
Sel Gros Marin IGP
de Guérande
1 kg



030851
Sel de Maldon
250 g

Le sel de Maldon est une spécialité de sel marin alimentaire de Maldon issu des eaux à la forte salinité de l'estuaire de la rivière Blackwater (Essex, Royaume-Uni).

031313
Sel Bleu de Perse
330 g





LES POIVRES ET LES BAIES

Véritables traits d'union entre les hommes, le poivre a longtemps été considéré comme un «or» noir.

Les poivres existent dans toutes les cuisines du monde et donnent du goût à la Terre et à la Mer. Nous proposons des poivres issus de plusieurs régions. La plupart des poivres sont produits en Asie du sud et les spécificités de localité nous offrent une large gamme de variétés.



11



5



2

1



3



4

10



9



6

1 311702
Baies des Cimes
250 g

2 311210
Poivre Madagascar
Jacquier
1 kg

3 311285
Baies de Timut
Jacquier
250 g

4 311510
Baies de Sureau
Jacquier
250 g

5 311690
Poivre Blanc Muntok
Jacquier
620 g

6 311691
Poivre Sarawak Noir Grain
Jacquier
250 g

7 311694
Poivre Malabar Noir Grain
Jacquier
250 g

8 311695
Poivre Malabar Blanc Grain
Jacquier
190 g

9 311698
Poivre Long Afrique
Piper Capense
250 g

10 311700
Poivre Noir Grains Kampot
250 g

11 311701
Baies de Sansho
150 g





Bouillons & sauces

LES FONDS

Les fonds constituent une part primordiale du succès de très nombreux plats. En effet les sauces viennent sublimer les saveurs sans jamais les masquer.

Une bonne sauce ne peut se confectionner qu'avec un bon fond, un jus concentré obtenu par cuisson prolongée.

Nous proposons des jus, fonds et bouillons, souvent en poudre, en pâte mais aussi en infusion avec des procédés comparables à une fabrication traditionnelle.

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



125496
Poudre de Miso
250 g

125497
Fond de Veau
Pâte
500 g

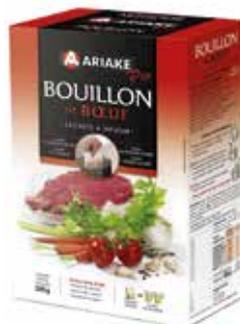


125498
Fond de Volaille
Pâte
500 g

125499
Fumet de Poisson
Pâte
500 g



129000
Bouillon de Volaille
10 l



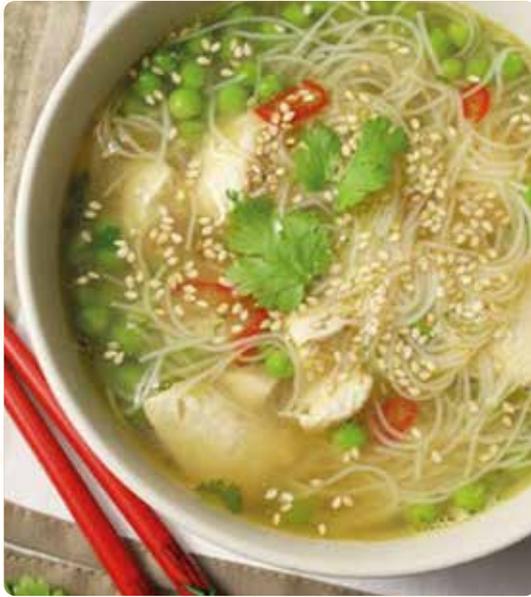
129010
Bouillon de Bœuf
10 l

129030
Bouillon de Crustacés
10 l



129040
Bouillon de Légumes
10 l

Bouillon asiatique au poulet, petits pois, gingembre et vermicelle



INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 2 ou 3 blancs de poulet
- 250 g de petits pois frais
- 200 g de vermicelle de riz (245321)
- 1 l de bouillon de volaille (124000)
- 3 c. à soupe de sauce soja (142051)
- 3 c. à soupe d'huile de sésame (014600)
- 4 c. à café de sésame blond
- 1 petit piment rouge
- 1 petit morceau de gingembre
- 3 branches de coriandre



20 minutes



PRÉPARATION

- Débutez la recette en détaillant le poulet en petits morceaux.
- Hachez le piment et la coriandre.
- Préparez le bouillon de volaille dans un faitout et y ajouter la sauce soja, l'huile de sésame, la coriandre, le piment et le gingembre râpé.
- Ajoutez au bouillon les petits pois, le poulet et le vermicelle. Laissez cuire 5 minutes environ.
- Au moment de servir ajoutez un filet d'huile de sésame.

SAUCE SOJA YAMATO

Unique par sa qualité, elle a séduit même les chefs les plus exigeants par sa saveur. Fabriquée selon les principes traditionnels japonais, mais par pasteurisation à froid, elle accompagnera vos mets en les subliment.

BASES CULINAIRES

Marinades
Vinaigrettes
Sauces froides
Mayonnaises
Déglaçages
Réductions

142157
Sauce soja 12 mois
900 ml



Sens Gourmet

VINAIGRE DE GINGEMBRE CONFIT

Ce vinaigre est obtenu à partir de fermentation de vinaigre de riz, de gingembre en lamelles et de sucre.

BASES CULINAIRES

Verrines cocktail
Vinaigrettes
Sauces froides
Mayonnaises
Beurres blancs
Beurres composés
Sauces siphon

021043
Vinaigre de gingembre confit
180 ml





126024
Concentré Liquide Langoustine Chef
1 l

126025
Concentré Liquide Légumes Chef
1 l

126026
Concentré Liquide Asian Chef
980 ml

À la hauteur de vos exigences !



Les Fonds & Jus en Pâte

- Pour la confection de sauces & crèmes riches en saveurs
- Texture en pâte souple
- Mise en œuvre simple & rapide



Les Fonds Naturels* Liquides

- *100% d'ingrédients d'origine naturelle
- Qualité équivalente aux fonds maison
- Prêt-à-l'emploi



Kraft *Heinz*
FOODSERVICE



BULL'S EYE CLASSIC SAUCE 2L

SAUCE AU GOÛT UNIQUE ÉPICÉE ET RELEVÉE
D'UNE SUBTILE NOTE FUMÉE CARAMELISÉE.
LA SAUCE IDÉALE POUR DES
GRILLADES RÉUSSIES !

BULL'S EYE STEAKHOUSE SAUCE 2L

SAUCE AU GOÛT PIQUANT, À BASE DE TOMATE,
POIVRON AVEC UN ARRIÈRE GOÛT DE PIMENT.
LA SAUCE IDÉALE POUR TOUS
LES PLATS DE VIANDE !



2 FAÇONS DE METTRE DU PIQUANT DANS VOTRE ASSIETTE !

LES INCONTOURNABLES SAUCES POUR TOUS USAGES KRAFT HEINZ



130280
Dosettes Moutarde
250 x 7 ml



140160
Dosettes Ketchup
200 x 10 ml



141455
Dosettes Mayonnaise
200 x 10 ml



133050
Baked Beans Tomato
415 g



131603
Yellow Mustard
220 ml



141101
Sauce Caesar
Flacon Souple
400 ml



140100
Ketchup Flacon Verre
342 g



140530
Ketchup Room Service
80 x 33 ml



141460
Mayonnaise Room Service
80 x 33 ml



tchik tchak

by Alain Kassé



Une invitation au voyage

Forte de sa note de noisette torréfiée, l'huile de Sésame doré accueille la fusion d'arômes proches et lointains. La mer nous livre les anchois, l'Orient la sauce soja, l'Afrique le piment, les Tropiques le citron vert et l'Europe sa tradition du vinaigre. L'ensemble, ainsi que quelques petits secrets, se révèlent à la dégustation.



252814
Sauce Sésame Piment
Tchik Tchak
730 ml

Totalement originale, cette sauce contemporaine, puissante, délicate et moderne, est la véritable alternative aux sauces classiques.

La sauce Tchik Tchak a les vertus que demande l'époque : terre et mer, sucrée et salée, saine mais addictive, fluide et légère, naturelle et sans conservateur, tropicale et pourtant familière.



Bowl thaï



INGRÉDIENTS pour 3/4 personnes

- 1/2 chou chinois
- 1/4 de laitue romaine blonde
- 1 carotte
- 1/4 botte de menthe
- 1/4 botte de coriandre
- 1/2 poivron rouge
- 1/4 de concombre
- 1/4 d'oignon rouge
- 50 g de germes de soja
- 25 g de noix de cajou
- 10 g d'oignons frits
- 80 g de cœur de rumsteck
- 2 g de graines de sésame



PRÉPARATION

- Coupez tous les légumes et la salade à votre convenance.
- Épluchez et râpez la carotte.
- Hachez grossièrement menthe et coriandre.
- Coupez et cuisez le rumsteck déglacé avec la sauce Tchik Tchak.
- Mélangez tous les ingrédients.
- Assaisonnez avec la sauce Tchik Tchak.



10 minutes



CHATEAU

La Seigneurie



Rosé
CÔTES DE PROVENCE
AOP

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Saveurs du monde



LA GAMME ASIATIQUE

Authentique ou créative, la cuisine asiatique inspire depuis de nombreuses années nos plus grands chefs français.

Cette cuisine fusion et gastronomique nous surprend avec de nouvelles saveurs parfumées, subtiles et colorées.

021252
Vinaigre de Riz
Japonais
900 ml



142060
Sauce Piment Ail
368 g



Cette pâte est un mélange parfait à base de piments à pleine maturité et d'ail. Cette sauce savoureuse est un excellent choix pour le trempage ou les sautés.

14205454
Sauce Soja Peu Salée
Yamasa
1 l

Cette sauce soja conserve le goût et la qualité de la sauce classique mais est produite avec une quantité de sel réduite afin de convenir à une alimentation moins riche en sel. Elle convient parfaitement pour le tofu, les légumes bouillis, les viandes grillées ou sautées, le riz ou les nouilles sautées.



133560
Pâte Tom Yum
454g



142067
Chapelure Japonaise
Panko
200 g



ASTUCE

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

141033
Hoi Sin Sauce (Barbecue)
482 g

La sauce Hoi Sin est considérée comme la sauce BBQ asiatique. C'est une sauce brune et épaisse, légèrement plus sucrée que salée, utilisée dans la cuisine chinoise pour laquer ou sauter les viandes ou légumes. Elle est aussi employée en sauce ou marinade.



145001
Sauce Sweet Chilli Chicken
920 g

IDÉE RECETTE

*Crevettes sautées,
sweet chilli sauce &
petits légumes*



142068
Huile de Sésame
3 l





321952
Pâte Miso Rouge
1 kg

Le miso rouge est un miso au goût intermédiaire, moyennement fort. Il est cependant deux fois plus salé que le miso blanc et plus longuement fermenté.

Il est fabriqué à partir de riz ou d'orge et de beaucoup de soja.



356073
Pâte de Piment Rouge Gochujang
500 g



Sans aucun doute la pâte de piment rouge la plus populaire de Corée.

Il s'agit d'un condiment fermenté savoureux, sucré et épicé fabriqué à partir de poudre de piment, de riz gluant, de poudre de soja fermenté (meju), de poudre de malt d'orge (yeotgireum) et de sel.

Un des plats les plus réputés de Corée qui utilise de la pâte de piment est le Bibimbap.



322300
Pâte à Saté
Jacquier
500 g



IDÉE RECETTE

Terrine de Foie Gras Saké / Saté



242510
Nouille de Blé Noir
Soba
300 g

IDÉE RECETTE

*Nouilles Soba
sautées aux aubergines*

245321
Vermicelle de Riz Bun Tuoi
375 g

Les vermicelles de riz sont un type de nouilles de riz très populaire dans de nombreuses cultures.

Ils sont souvent consommés en plat froid ou en soupe chaude.

Les vermicelles de riz peuvent être bouillis, mais sont généralement trempés dans de l'eau froide pour les hydrater et les empêcher de coller ensemble. Une fois hydratés et égouttés, ils peuvent être assaisonnés avec de l'huile et diverses épices comme l'ail, la sauce soja, l'huile de sésame, ... on en trouve même dans les nems vietnamiens.

Jacquier

322315
Dashi
Assaisonnement
pour Soupe
1 kg



283642
Jus de Yuzu
900 ml



Très utilisé dans la cuisine asiatique, le yuzu a un goût singulier qui se situe entre le citron vert, le pamplemousse jaune et la mandarine.

Son acidité marquée apporte une touche de peps aux recettes. Généralement utilisé comme condiment, il peut aussi bien servir dans des préparations sucrées que salées ou pimentées.

IDÉES RECETTES

*Dés de saumon en chapelure de coco & citron vert
& crème au Yuzu*

Coquilles Saint-Jacques & endives caramélisées au Yuzu

Cake Matcha Yuzu

LA GAMME ITALIENNE

Découvrez une partie de notre gamme italienne en voyageant au cœur de l'Italie et de ses richesses culinaires.



021283
Crème Vinaigre
Balsamique
540 g

225816
Olives
Taggiasche
Tornatore
1 kg



181310
Câpres à Queue
2 kg



140135
Sauce Tomate
Cerise
2x2 kg



174391
Pelatichef Tomate
2,65 l



225811
Artichauts
avec Pieds
1 kg



225812
Poivrons Grillés
1 kg



225818
Pesto DOP
Genovese
1 kg



132210
Tartufata 5%
500 g



225817
Tartufata
Blanche 5,3%
480 g



242721
Farine T00 Classique Bleu
Caputo
5 kg



225819
Riz Nerone
1 kg



Riz noir aux noix de Saint-Jacques & graines germées, sauce au confit d'ail noir

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 300 g de riz noir (225819)
- 16 noix de Saint-Jacques sans corail
- 2 échalotes
- 2 c. à café de pâte à l'ail noir (126035)
- 50 cl de bouillon de légumes (124017)
- 3 c. à soupe de beurre
- 15 cl de vin blanc sec
- 80 g de parmesan râpé
- 40 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- 80 g de graines germées
- une pincée de sel
- une pincée de poivre



20 minutes
+ cuisson 30 minutes



PRÉPARATION

- Hachez l'échalote finement et faites-la revenir dans une sauteuse avec le beurre.
- Ajoutez le riz et faites revenir le tout 2 min.
- Déglacez avec le vin blanc et remuez.
- Une fois que le vin blanc est quasi évaporé, ajoutez une louche de bouillon de légumes tout en remuant. Salez et poivrez.
- Incorporez petit à petit le reste du bouillon jusqu'à la fin de la cuisson. Le riz doit être cuit mais légèrement craquant.
- Hors du feu, ajoutez 60 g de parmesan.
- Couvrez et laissez reposer 10 min.
- Dans une casserole, faites revenir une échalote hachée avec une noix de beurre, ajoutez la crème et 2 cuillères à café de pâte à l'ail noir. Laissez mijoter 5 min jusqu'à obtenir une sauce crémeuse.
- Saisissez les noix de Saint-Jacques sur chaque face dans une poêle très chaude avec une noix de beurre.



- Salez et poivrez.
- Dressez les assiettes chaudes avec le riz et déposez les noix de Saint-Jacques.
- Assaisonnez avec une pointe de pâte à l'ail noir puis décorez le tout avec les graines germées et accompagnez avec la sauce à la pâte à l'ail noir.



Code		Produit	Pays d'inspiration
328504	1	Zaatar	Liban 
342192	2	Cannelle Madagascar	Madagascar 
017202	3	Huile d'Olive Oleil	Portugal 
140135	4	Sauce Tomate Cerise	Sicile 
182635	5	Olives Kalamata	Grèce 
233560	6	Couscous Dari	Maroc 
234251	7	Quinoa Rouge	Pérou 
221313	8	Lentilles Beluga	Canada 
272560	9	Pistoles Mexique	Mexique 
271430	10	Pistoles Saint Domingue	Saint Domingue 
321922	11	Pâte de Curry Rouge	Thaïlande 
327920	12	Garam Massala	Inde 
17867	13	Huile d'Olive Sybaris	Espagne 
321300	14	Açaï	Brésil 
30851	15	Sel de Maldon	Îles Britanniques 
31310	16	Sel Hawaï	Hawaï 
31313	17	Sel Bleu de Perse	Perse 
289977	18	Sauce Soja 3 Ans	Japon 
342190	19	Citron Noir Iran	Iran 
311704	20	Maté	Argentine 
327952	21	Mix Cajun	EUA Nouvelle Orléans 
226000	22	Riz Sauvage	Canada 
356073	23	Pâte de Piment Goshujang	Corée 
288018	24	Riz Camargue Bio  	France 
324800	25	Piment Espelette 	France 
324810	26	Piments Guindillas	France 
221305	27	Lentilles du Berry 	France 



Jacquier s'inspire des saveurs du monde entier pour vous proposer des produits qui magnifieront toutes les recettes, de l'apéritif au dessert.





Zaatar



Cannelle



Huile d'Olive
Oleii



Sauce Tomate
Cerise



Olives
Kalamata



Couscous
Dari



Quinoa
Rouge



Lentilles
Beluga



Pistoles
Mexique



Pistoles
St Domingue



Pâte de
Curry Rouge



Garam
Massala



Huile d'Olive
Sybaris



Açaï



Sel de
Maldon



Sel Hawaï



Sel Bleu
de Perse



Sauce Soja



Citron Noir
Iran



Maté



Mix Cajun



Riz Sauvage



Pâte de Piment
Goshujang



Riz Camargue
Bio



Piments Espelette
AOP



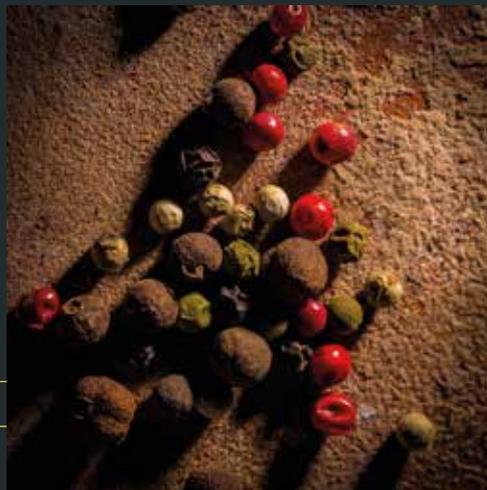
Piments
Guindillas



Lentilles du Berry
Label Rouge



EXCELLENCE



TENDANCE



TERROIR



SAVOIR-FAIRE
UNIQUE



SAVEURS
DU MONDE





Desserts

Desserts



272550
Pistoles Origine
Tanzanie 75%
Barry
1 kg

273364
Zephyr Caramel
Barry
2,5 kg

PROFIL GUSTATIF

Un chocolat blanc subtil rappelant le goût des caramels au beurre salé breton !
Une texture soyeuse, un goût prononcé de lait au caramel, ce chocolat multi-applications vous accompagnera sur toutes vos créations.



287807
Pistoles Alunga
Lactée 41%
Barry
5 kg

PROFIL GUSTATIF

Un chocolat lait peu sucré, goût cacao dominant et notes lactées originales.
Idéal pour un lait désucré.



287808
Pistoles Ocoa
Barry
5 kg

PROFIL GUSTATIF

Un chocolat peu sucré, au cœur cacao intense et une belle amertume.



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

LE CHOCOLAT TEL QUE LA NATURE L'A IMAGINÉ

CHOCOLAT TOUTFRUIT EVOCAO™

Evocao™, chocolat de couverture noir **100 % fait de pur fruit de cacao**, offre une expérience fraîche et fruitée révolutionnaire !

- 100% fait de pur fruit de cacao : masse issue des fèves du fruit de cacao + sucres obtenus à partir de pulpe de cacao. Sans ajout de sucres raffinés, de lécithine, ni de vanille.
- Goût vif et acidulé d'agrumes, fruité tropical gorgé de mangue fraîche, de citron, de mandarine, de fruit de la passion et de pulpe du fruit de cacao, typique de la République Dominicaine et d'Équateur.
- 100 % issu d'une agriculture durable. Moins de gaspillage de la matière première et amélioration de la vie des planteurs.
- Multi-applications.

Apprenez comment travailler ce chocolat unique :
>> bit.ly/bookexploration

Sachet de 2,5 kg - format Pistoles 281935





NOS SAUCES DESSERTS EXQUIZITO

Sublimez vos créations gourmandes !

Une large gamme de 6 parfums idéale pour vos desserts en nappages, en accompagnements ou en décorations d'assiette.

Indicateur latéral du niveau de produit



Bouteille pratique de 1kg, utilisation facile !



www.borges-cds.fr



297313

297312

297318

297314

297301

297311

Mousse au chocolat Grand-Mère

par le chef Philippe Bertrand

INGRÉDIENTS
pour 20 pièces
(80 g par personne)

- 165 g de beurre doux
- 610 g de chocolat de couverture noir Inaya™ 65 % (287809)
- 67 g de jaunes d'œufs
- 665 g de blancs d'œufs
- 165 g de sucre semoule



PRÉPARATION

- Faites fondre au bain-marie 165 g de beurre doux avec 610 g de chocolat de couverture noir Inaya™ 65 %.
- Une fois fondu, enlevez du bain-marie puis ajoutez 67 g de jaunes d'œufs.
- Montez 665 g de blancs d'œufs et 165 g de sucre semoule.
- Ajoutez 1/3 des blancs montés au premier mélange et mélangez puis ajoutez le reste au fur et à mesure délicatement.

ASTUCE : apportez du croustillant en saupoudrant la mousse au chocolat noir Inaya™ de Crispearls™ Noir, Lait, Blanc, Caramel Salé ou même Ruby de Mona Lisa®.



LE LABO PÂTISSERIE

L'art de la pâtisserie remonte à plus de 7000 ans. Le pâtissier est un véritable artiste et pourra, grâce à notre sélection, exprimer tout son talent et sa créativité.

321021
Pistaches Décortiquées Hachées
1 kg



272220
Cara Crakine
Barry
1 kg



PROFIL GUSTATIF

Un croustillant fait d'un mélange gourmand à base de chocolat au lait caramel et de céréales biscuitées et toastées. En fine couche, il fera croustiller vos créations.

060530
Griottes Sirop
Dénoyautées
1 l



213201
Noisettes Émondées Crues
1 kg




imbert
Noblesse du Marron en Archaïe

074650
Crème de Marron
Imbert
1 kg

La crème de marrons d'Aubenas Imbert® a une texture souple et fine, au soyeux incomparable. À la sucrosité discrète, elle laisse s'exprimer toute la texture.



213660
Noix Pécan Décortiquées
500 g



271904
Praliné Pistache 70%
Barry
1 kg



Origine des pistaches : Espagne et Iran
Composition : 70% pistaches, 30% sucre blanc

PROFIL GUSTATIF

Un praliné onctueux aux arômes frais et authentiques, légèrement torréfié. Utilisation parfaite pour la réalisation de crèmes, sauces et mousses.

281800
Pralines Pampour
Pécol
1 kg



040065
Éclats de Sucre
Pétillant Neutre
1 l



040280
Sucre Muscovado
Jacquier
1 kg



061370
Brisure Marron
Confit Sirop
Imbert
1,1 kg

Les possibilités d'utilisation des brisures de marrons sont multiples : décoration de gâteaux ou de bûches, mélangées à des préparations pour des glaces, fourrages et gâteaux, ou encore pour la confection des brisures de marrons glacés.

281900
Arôme Café
Trablit
1/2 l

Torréfacteur exigeant, Trablit 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.

UTILISATIONS

Glaces au café, crèmes desserts, bavaoïis, café au lait, préparations salées de sauces pour volailles ou poissons, etc.

287816
Pâte de Café Ily
Agrimontana
1 kg

Cette pâte pour crème est réalisée à base de café arabica Ily. Elle pourra aussi bien être utilisée pour les glaces que pour la pâtisserie.

Jacquier

Crème au beurre praliné



287817
Praliné lisse
noisette
et amande 50%
5 kg

Ce praliné est fabriqué selon une méthode traditionnelle. Les noisettes et les amandes, issues du Piémont et de Sicile, sont torréfiées séparément pour exhaler l'aromaticité et le goût caractéristique de chaque fruit. Elles sont ensuite mélangées au sucre caramélisé à la main dans une bassine. Pour finir, la praline est raffinée dans un broyeur à bille pour obtenir un produit bien lisse.

INGRÉDIENTS

- 75 g d'eau
- 200 g de sucre semoule
- 90 g de blancs d'œufs
- 25 g de sucre semoule
- 600 g de beurre frais
- 200 g de pâte pure noisette du Piémont
- 200 g de praliné lisse noisette et amande



PRÉPARATION

- Chauffez l'eau et le sucre (première partie) dans la casserole jusqu'à 110 °C. Montez les blancs d'œufs à basse vitesse.
- Cuisez le sirop à 121 °C puis versez un filet sur les blancs d'œufs jusqu'à atteindre la consistance d'une meringue.
- Séparément, ramollissez le beurre et incorporez la pâte de noisettes et le praliné.
- Lorsque la meringue atteint 45 °C, ajoutez le mélange de beurre, de praliné et de pâte en plusieurs fois. Stabilisez au réfrigérateur 30 minutes avant d'utiliser.

Des pâtes nobles
composées uniquement
d'ingrédients purs et
naturels, sans arômes
artificiels, sans colorants,
sans conservateurs,
sans huile de palme
et dérivés.

287815
Pâte Amande Pure
Sicile
Agrimontana
1 kg

Origine des amandes :
Sicile



287812
Pâte Pistache
Pure Grain Sicile
Agrimontana
1 kg

Origine des pistaches :
Sicile



287814
Pâte Noisette Pure
Piémont
Agrimontana
1 kg

Origine des noisettes :
Piémont



LA VANILLE

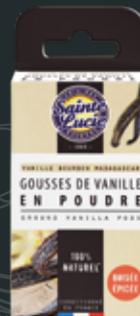


282400
Arôme Naturel de Vanille
Jacquier
1/2 l



282130
Vanille Gousse Bourbon Madagascar
100 g

Ces belles gousses charnues de qualité vous apporteront un parfum chaud et délicat, très floral, avec de subtiles touches de cacao.



282300
Vanille Pure Poudre
100 g

Issue à 100% de gousses de vanille Bourbon broyées, cette vanille en poudre vous apportera les marquants de la gousse de vanille et un arôme tendre, une saveur suave et sucrée aux notes de caramel. La poudre est facilement dosable et ainsi plus simple d'utilisation.

Crème brûlée à la vanille

INGRÉDIENTS

- 1 œuf
- 5 jaunes d'œuf
- 100 g de sucre en poudre
- 50 cl de crème entière à 35 % de MG
- 2 gousses de vanille fendues
- 4 c. à soupe de sucre cassonade



20 min
Cuisson 30 min
Repos 2 h



PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 160°C. Préparez un plat à four avec une feuille de papier absorbant dans le fond.
- Fendez les gousses de vanille en deux et grattez-les à l'aide de la pointe d'un petit couteau. Réservez la pulpe dans un petit récipient.
- Cassez l'œuf et déposez-le dans un saladier, ajoutez les jaunes. Fouettez le tout sans les faire mousser. Versez le sucre et mélangez sans faire mousser, ajoutez la pulpe des 2 gousses de vanille, versez la crème, mélangez. Remplissez les ramequins à parts égales.
- Déposez les ramequins dans le plat à four préparé. Portez à ébullition une casserole d'eau et versez l'eau autour des ramequins. Enfourez pour 30 minutes. Au terme de la cuisson, retirez-les du bain-marie et laissez-les refroidir 2 heures.
- Au moment de servir, saupoudrez les crèmes froides de sucre cassonade avec une passette et retirez le surplus de sucre.

Puis brûlez-les à l'aide d'un chalumeau de cuisine ou passez-les sous le grill de votre four chaud à 250°C pendant 2 minutes.





Sorbet plein fruit

BASE pour 1 kg

- 445 g d'eau
- 315 g de saccharose
- 235 g de glucose atomisé
- 5 g de stabilisateur sorbet



296113
Purée
Cassis
1 l



296120
Purée
Poires
1 l



296115
Purée
Fraises
1 l



296117
Purée
Fruits Passion
1 l

PROCÉDÉ DE LA BASE

- Pré-mélangez la moitié du sucre avec le stabilisant.
- Faites chauffer l'eau.
- À 25°C, ajoutez l'autre partie du sucre et le glucose atomisé.
- À 45°C, ajoutez le mélange sucre/stabilisant
- Cuisez à 85°C.
- Refroidissez rapidement le sirop à 4°C.

PROCÉDÉ RECETTE DU SORBET

- Versez la base neutre sur la purée décongelée (4°C).
- Ajoutez l'eau nécessaire à certaines recettes.
- Mixez.
- Laissez murer 4 h minimum.
- Turbinez.

283800
Baking Powder
Louis François
1 kg



286800
Isomalt
Jacquier
1 kg



INTÉRÊT DU PRODUIT

- Édulcorant de remplacement du sucre.
- Permet de donner du corps et du volume aux produits alimentaires
- Limite la reprise d'humidité des confiseries.
- Facilite le travail des sucres cuits.
- Utilisé pour les pièces décoratives en sucre tiré.

293160
Super Neutrose Galia
Louis François
1 kg



INTÉRÊT DU PRODUIT

Ce stabilisateur pour glace et sorbet est insipide et inodore. Sa propriété anticristallinante corrige la viscosité des mixes, améliore le velouté et la finesse gustative, donne de l'onctuosité, apporte un gain appréciable de foisonnement et retarde la fonte des bâtonnets glacés.

074500
Pectine de Fruit NH
Louis François
1 kg



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 - DÉFINITION - APPLICATION - OPPOSABILITÉ

-1.1 Définitions :

Fournisseur : le Groupe Rouquette – Jacquier
Acheteur : le client qui souhaite prendre commande.
Les parties : le fournisseur et l'acheteur.

-1.2 Application / Opposabilité :

Les présentes conditions générales de ventes, adressées lors de l'ouverture de compte, 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 et la formation de la relation commerciale, conformément à l'Article L-441-3 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 disposition de l'acheteur.

La vente sera considérée parfaite dès l'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 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 (Jacquier) / 250 € HT (Rouquette).

ARTICLE 3 - PRIX PRATIQUÉS

Les prix pratiqués sont ceux entrés en vigueur au début de l'année civile.

Il est précisé que certains produits étant soumis à la fluctuation des cours, l'indexation des prix sur ces derniers peut entraîner une mise à jour des tarifs tout au long de l'année.

Dans ce cas le fournisseur se réserve le droit de modifier les prix de ces produits en respectant un délai de prévenance de 15 jours. Par ailleurs, en cas de variation significative du prix des carburants ou de toute affectation majeure des coûts de livraison, le fournisseur se réserve la possibilité de répercuter à l'acheteur les coûts engendrés par ces augmentations.

Les prix proposés et/ou convenus entre les parties ainsi que les réductions de prix, autres obligations et services de coopération commerciale constituent des informations confidentielles qui ne peuvent, au titre du secret des affaires résultant des Articles L. 151-3 et suivant du code de commerce, être communiquées et/ou divulguées à des tiers, sans le consentement express et non équivoque de son détenteur légitime.

ARTICLE 4 - FACTURATION - ACCEPTATION

La facture est établie le jour de la livraison, sa remise est concurrente de 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 contestations écrites, 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 approvisionné pour permettre ledit règlement. L'acheteur s'engage à communiquer au fournisseur toute modification de ses coordonnées bancaires.

-5.2 Délai de règlement

Le délai de règlement de la facture est établi préalablement lors de l'ouverture de 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 facture.

ARTICLE 6 - LIVRAISON

-6.1 - Délai de livraison

Les livraisons s'effectuent du lundi au samedi de 6h00 à 13h00. Dans cette plage horaire, le client indique au fournisseur deux jours de livraison et un créneau de deux heures de disponibilité, ainsi que les conditions spécifiques de livraison (accès, difficultés de stationnement, etc.). Le fournisseur s'efforcera de respecter ces horaires dans les limites des contraintes de service. Les délais de livraison 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 jusqu'à complet paiement des factures, y compris en cas d'octroi de délais de paiement. À 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 des marchandises

Les marchandises sont livrées sous la responsabilité et le contrôle de l'acheteur qui doit en vérifier le contenu. Toute réserve concernant l'état des marchandises réceptionnées devra faire l'objet d'une déclaration écrite par LRAR auprès de nos services, au plus tard 72 heures suivant la réception ; passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être prise en compte.

-6.4 Date limite de consommation

Lorsqu'un produit est frappé d'une DLC, le fournisseur s'efforce de livrer un produit dont la date est supérieure à 6 semaines minimum. L'acheteur est tenu de les vérifier lors de la réception des marchandises et d'avertir le livreur en cas de dépassement. En conséquence, aucune réclamation a posteriori ne pourra être reçue à ce titre.

Pour les produits «Jacquier», 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 ambiants et 3 jours pour la gamme pains et burgers.

L'acheteur est tenu de les vérifier lors de la réception des marchandises et d'avertir le livreur en cas de dépassement.

En conséquence, aucune réclamation a posteriori ne pourra être reçue à ce titre.

-6.5 Consigne / Déconsigne

Les emballages, et plus généralement tout ce qui sert au conditionnement et au transport des marchandises (palettes, casiers, verres, fûts...), sont consignés et restent la propriété du fournisseur.

Le client s'engage à en préserver l'intégrité, en assurer la restitution, et plus généralement à respecter les instructions qui lui seront données à ce titre par le fournisseur.

Le montant de la consignation ne constitue pas un prix de vente de ces emballages mais un dépôt de garantie. Ce dépôt doit être réglé en même temps que les marchandises ; son montant figure donc sur la facture. En cas de non-restitution Rouquette se garde la possibilité de refacturer la valeur de ces conditionnements.

Les reprises de vide ne seront effectuées que si les caisses et bouteilles sont triées par produit et préparées avec mention des quantités.

Les matériels d'emballage et de conditionnement présentés en mauvais état ne seront ni repris, ni déconsignés. Le montant de la déconsigne sera indiqué sur la facture suivant sa reprise, et viendra en déduction de cette dernière.

ARTICLE 7 - RESPONSABILITÉ

La responsabilité du fournisseur ne pourra être engagée une fois la marchandise déchargée, 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 retour 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 découlent d'un cas de force majeure.

À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible.

ARTICLE 9 - CÉSSION

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 - CLAUSE ATTRIBUTIVE DE JURIDICTION

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 DU TRIBUNAL DE COMMERCE DE PARIS.

Jacquier c'est aussi...

Nous vous proposons une sélection de produits d'hygiène et d'entretien spécialement adaptés pour les métiers de bouche. Notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour vous guider dans le choix de vos produits.

Découvrez
notre gamme ici



ROUQUETTE +
VOTRE **OUTIL** EN

- SITE WEB ET APPLICATION
- ACCÈS RAPIDE AUX DIFFÉRENTES DONNÉES
- SÉCURISATION DES DONNÉES
- ACCESSIBILITÉ 24/7
- GAIN DE TEMPS
- DISPONIBILITÉ DES STOCKS EN TEMPS RÉEL
- PAIEMENT EN LIGNE
- TÉLÉCHARGEMENT DES DOCUMENTS

ROUQUETTE s'engage au quotidien et ce catalogue a été conçu dans le respect des chartes éthiques et environnementales.

Document imprimé par Grafik plus imprimeur Print'Ethic et imprim'vert sur un papier issu de forêts gérées durablement avec des encres végétales.



IMPRIM'VERT®



PEFC 10-31-1427



ROUQUETTE SAS
Chemin le Bouleur
77500 Chelles
Tél. 01 60 08 76 76
Fax 01 60 08 12 23
Mail : commande@jacquier.fr



SAS au capital de 11 000 000 € - N° Siret : 380 389 239 00019 - APE 4634 Z - RCS MEAUX - TVA FR 74 380 389 23

Crédits photos : iStock - richardrisz