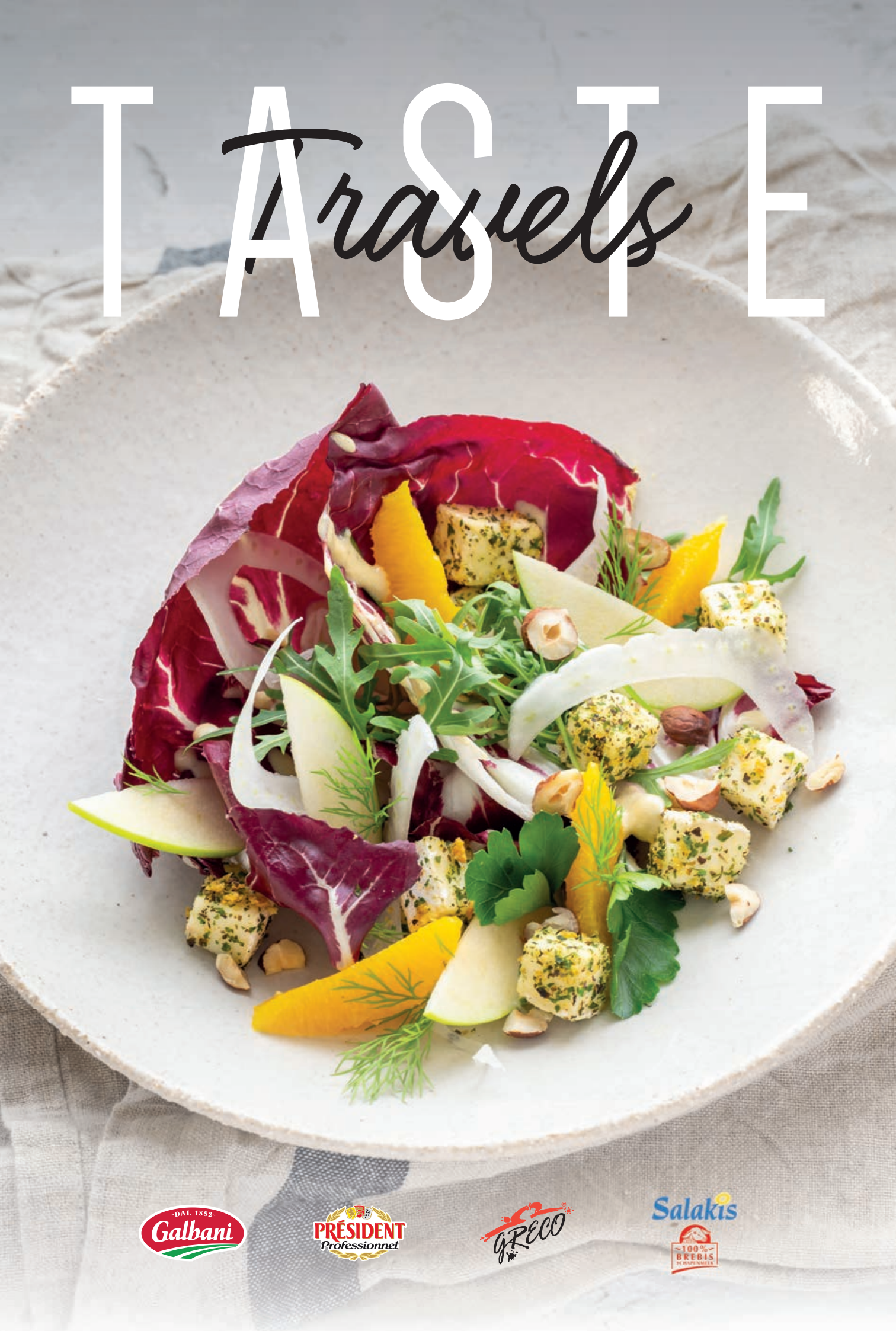
TASTE Travels



-DAL 1882-
Galbani

PRÉSIDENT
Professionnel

GRECO

Salakis
100% BREBIS

COMPORTEMENT DES CONSOMMATEURS EN ÉVOLUTION ET OPPORTUNITÉS POUR L'HORECA

L'horeca fait face à de grands défis en raison de l'évolution du comportement des consommateurs et de la hausse des coûts. Les habitudes alimentaires traditionnelles évoluent et de nouvelles tendances créent des besoins et des attentes différentes chez divers groupes cibles. En tant qu'exploitant d'horeca, il est essentiel de s'adapter à ces changements pour rester pertinent et réussir.

S'ADAPTER AUX TENDANCES DES CONSOMMATEURS AVEC LACTALIS

Il existe trois groupes de consommateurs clés qui déterminent l'avenir de la restauration :

La masse qui continue de consommer :
Les baby-boomers et les familles restent attachés aux plats classiques et au confort. Ils recherchent des saveurs familières et de la reconnaissance, tout en étant ouverts à une touche moderne dans ces classiques. Ils veulent quelque chose de reconnaissable et de classique, mais cela peut certainement avoir une interprétation originale.

Les jeunes diplômés gros dépensiers :
Ce groupe apprécie la qualité et l'innovation. Ils aiment expérimenter et recherchent des expériences culinaires avec une histoire et une approche durable.

Les nouvelles générations et les activistes de la consommation:
La génération Z et les consommateurs conscients préfèrent des plats rapides et accessibles avec un accent sur l'authenticité et les options végétales. Ils optent de plus en plus pour de Fast-Food améliorée: des plats qui allient rapidité et qualité.

COÛTS EN HAUSSE, SOLUTIONS EFFICACES

L'augmentation des coûts des aliments, des boissons et du personnel nécessite des choix intelligents. Lactalis soutient les exploitants horeca avec des produits économiques, des recettes inspirantes et des informations sur les coûts alimentaires et les prix des menus, afin que les entrepreneurs puissent se concentrer sur ce qui compte vraiment : leurs clients.

INNOVATION ET GOÛT : NOSTALGIE AVEC UNE INTERPRÉTATION CONTEMPORAINE

Une tendance alimentaire marquante pour 2025 est le renouveau des plats classiques avec une touche contemporaine. Les consommateurs recherchent du confort et de la familiarité, mais aussi de nouvelles expériences gustatives. Cela se traduit par des plats qui évoquent la nostalgie tout en surprenant par leurs ingrédients et combinaisons de saveurs. Des plats de confort classiques, tels qu'un croque-monsieur ou des macaronis au fromage, sont enrichis avec des fromages de Président, Leerdammer ou Galbani pour une expérience encore plus crémeuse et savoureuse, accompagnés d'un chutney exotique ou d'une sauce épicée. Ces améliorations apportent aux plats familiers une touche culinaire renouvelée qui répond au besoin à la fois de reconnaissance et de raffinement.

LACTALIS : UN PARTENAIRE FIABLE DANS UN MARCHÉ EN MUTATION

Avec Lactalis comme partenaire, vous êtes parfaitement préparé aux évolutions du marché. Nos produits répondent aux besoins de chaque groupe cible, permettant aux exploitants de l'hôtellerie-restauration de s'adapter aux attentes d'aujourd'hui et de demain.

MELON MELODY

Avec des ingrédients ayant l'accent du sud, comme la pastèque, les tomates cerises et les olives kalamata, cette salade résonnera comme une douce musique à vos oreilles. Ajoutez de l'huile de tournesol estivale et de la feta grossièrement émiettée et vous obtiendrez une délicieuse symphonie de saveurs et de couleurs.

INGRÉDIENTS

POUR LA SALADE :

- 120 G DE PASTÈQUE, COUPÉE EN TRANCHES CARRÉES
- 30 G DE TOMATES CERISES, COUPÉES EN QUARTIERS
- 15 G D'OIGNON ROUGE, TAILLÉ EN DEMI-LUNES
- 25 G D'OLIVES KALAMATA DÉNOYAUTÉES
- 4 FEUILLES DE MENTHE
- 4 FEUILLES DE BASILIC, GROSSIÈREMENT DÉCHIRÉES
- 30 G DE FETA GRECO, GROSSIÈREMENT ÉMIETTÉE
- 10 ML DE DRESSING
- POIVRE ET FLEUR DE SEL, À VOTRE GOÛT

POUR LE DRESSING :

- 90 ML DE JUS DE CITRON
- 4 GOUSSES D'AIL RÂPÉES
- 4,5 G DE SEL
- 1 G DE FLOCONS DE PIMENT
- 3 G D'ORIGAN SÉCHÉ
- 15 ML D'EAU
- 180 ML D'HUILE D'OLIVE
- 60 ML D'HUILE DE TOURNESOL
- 5 G DE PERSIL PLAT, FINEMENT HACHÉ

PRÉPARATION

1. Mixez tous les ingrédients pour le dressing à l'aide d'un mixeur plongeant.
2. Faites tremper l'oignon rouge dans de l'eau froide pendant 2 minutes.
3. Égouttez et épongez. Lavez les olives kalamata, épongez-les et coupez-les en quartiers.
4. Disposez les tranches de pastèque au centre d'une assiette.
5. Répartissez l'oignon rouge, les olives et les tomates cerises sur la pastèque.
6. Recouvrez le tout de feta émiettée.
7. Arrosez la salade de dressing.
8. Terminez par du basilic et de la menthe.
9. Rectifiez l'assaisonnement avec du poivre et de la fleur de sel.

Un coût des ingrédients clair et un prix de vente correcte garantissent une marge saine.

Prix de vente :	14€	17€
Coût des ingrédients :	16,5%	13,5%

MOZZARELLA MEKHONG SALADE

La mozzarella douce et crémeuse d'Italie se marie avec les saveurs fraîches et acidulées de la Thaïlande dans cette salade colorée. Le pomelo et la mangue y apportent une touche tropicale, tandis qu'une marinade parfumée au gingembre et à l'anis étoilé rehausse la note thaïlandaise. Des cacahuètes croquantes, du sésame noir et des herbes fraîches complètent le tout. Un plat léger, nutritif et plein de saveurs, parfait pour un déjeuner d'été ou une entrée exotique !

INGRÉDIENTS

POUR LA SALADE :

- ½ POMELO
- ½ PETITE MANGUE VERTE, EN FINES LAMELLES
- 5 G DE FEUILLES DE CORIANDRE
- 5 G DE FEUILLES DE MENTHE
- 10 G D'ÉCHALOTE FINEMENT ÉMINCÉE
- 10 G DE RADIS, EN RONDELLES
- HUILE D'OLIVE, SELON LES BESOINS
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE GRAINES DE SÉSAME NOIR
- 10 G DE CACAHUÈTES SALÉES GRILLÉES, GROSSIÈREMENT HACHÉES
- 50 G DE CRESSON DE FONTAINE
- 75 G DE MOZZARELLA GALBANI, EFFILOCHÉE EN PETITS MORCEAUX

POUR LA MARINADE :

- 75 ML DE VINAIGRE DE RIZ
- 40 G DE SUCRE
- 1 CUILLÈRE À SOUPE D'EAU DE FLEUR D'ORANGER
- 2 ANIS ÉTOILÉS
- 1 BÂTON DE CANNELLE
- 10 G DE GINGEMBRE, EN FINE JULIENNE
- 2 PIMENTS ROUGES, NETTOYÉS ET TAILLÉS EN FINE JULIENNE

PRÉPARATION

1. Pour la marinade, portez à ébullition le vinaigre de riz et le sucre. Retirez du feu et ajoutez le reste des ingrédients.
2. Coupez le pomelo en quartiers, que vous détaillez en 2 ou 3 morceaux. Plongez-les dans la marinade et laissez-les mariner pendant au moins 30 minutes, mais de préférence toute la nuit.
3. Retirez ensuite la cannelle et l'anis étoilé de la marinade.
4. Égouttez la marinade, mais conservez le liquide.
5. Mélangez le cresson avec le pomelo, la mangue, la moitié de la coriandre et de la menthe, ainsi que quelques lamelles de piment et de gingembre.
6. Arrosez d'huile d'olive et d'un filet de liquide de marinade.
7. Dressez la salade dans une assiette, en mettant le cresson en bas, pour faire ressortir les couleurs du piment, du gingembre, du pomelo et de la mangue.
8. Répartissez le reste de la coriandre et de la menthe sur la salade .
9. Répartissez ensuite la mozzarella sur l'ensemble.
10. Terminez par des graines de sésame noir, des cacahuètes hachées et un peu d'huile d'olive.

Conseil !
Laissez les saveurs infuser pendant quelques minutes avant de servir la salade pour une expérience gustative optimale.

Un coût des ingrédients clair et un prix de vente correcte garantissent une marge saine.

Prix de vente :	15€	17€
Coût des ingrédients :	24,5%	28%

TOAST OH!BERGINE

Le plaisir d'un toast délicieux, mais qui ne ressemble à rien d'autre. C'est le point de départ de ce toast aux aubergines. Un mélange surprenant de produits haut de gamme issus de la cuisine italienne et japonaise. Avec l'aubergine dans le rôle principal, et la mozzarella, le jambon, le crumble d'herbes et le sirop balsamique dans les rôles secondaires ; et aussi la chapelure de panko pour le rendre encore plus croustillant.

INGRÉDIENTS

- 2 TRANCHES DE MOZZARELLA FRAÎCHE GALBANI
- 1 TRANCHE DE JAMBON ITALIEN
- 20 G DE FARINE
- 1 ŒUF
- 25 G DE PANKO
- 2 TRANCHES D'AUBERGINE
- 2 RONDELLES DE TOMATE
- 10 G D'ÉPINARDS FRAIS
- 1 CUILLÈRE À SOUPE DE CRUMBLE D'HERBES VERTES
- SIROP BALSAMIQUE
- HUILE D'OLIVE
- SEL ET POIVRE

PRÉPARATION

1. Prenez 3 assiettes creuses.
2. Mélangez la farine avec le crumble d'herbes vertes dans une assiette, salez et poivrez.
3. Fouettez les œufs dans la deuxième assiette.
4. Mettez le panko dans la troisième assiette.
5. Taillez l'aubergine en tranches de 1 cm d'épaisseur, dans le sens de la longueur.
6. Trempez-les dans la farine aux herbes, puis passez-les dans le mélange d'œufs et enfin dans le panko et pressez-les légèrement.
7. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive à feu moyen. Cuisez les 2 tranches d'aubergine pendant 2 à 3 minutes de chaque côté pour qu'elles deviennent bien dorées et croustillantes.
8. Retirez-les de la poêle et posez-les sur du papier absorbant pendant un moment.
9. Garnissez une tranche d'aubergine avec une tranche de jambon et la mozzarella et disposez les épinards frais par-dessus.
10. Mélangez le sirop balsamique avec un peu d'huile d'olive et arrosez-en le toast d'aubergine.
11. Refermez le toast avec la 2ème tranche d'aubergine.

Un coût des ingrédients clair et un prix de vente correcte garantissent une marge saine.

Prix de vente :	13€	15€
Coût des ingrédients :	33%	29%

PINSA VERDE

La petite sœur aérienne et croustillante de la pizza, nappée d'une crème de petits pois fondante et agrémentée d'asperges vertes, de petits pois et de feta. Un délice qui réunit des ingrédients culinaires d'origines diverses dans un grand festin vert !

INGRÉDIENTS

1 PINSA

POUR LA CRÈME DE PETITS POIS :

50 G DE PETITS POIS SURGELÉS
50 G DE TARTIMALIN PRÉSIDENT
½ CITRON
2 BRINS DE MENTHE
60 G DE PARMESAN RÂPÉ
1 GOUSSE D'AIL
HUILE D'OLIVE
SEL ET POIVRE

POUR LA FINITION :

50 G D'ASPERGES VERTES
30 G DE PETITS POIS SURGELÉS
¼ DE FENOUIL
50 G DE FETA GRECO
½ CITRON + ZESTE
QUELQUES FEUILLES DE MENTHE

PRÉPARATION

1. Cuisez la pinsa selon les instructions figurant sur l'emballage.
2. Laissez-la ensuite refroidir sur une grille.
3. Pendant ce temps, cuisez les petits pois puis rincez-les sous l'eau froide.
4. Réservez-en une partie pour la préparation de la crème de petit pois et une autre pour la finition.
5. Pour la crème de petits pois, mixez les petits pois avec un peu d'huile d'olive, puis incorporez le zeste et le jus du citron, la menthe et le parmesan râpé jusqu'à obtention d'une masse lisse. Salez et poivrez.
6. Incorporez ensuite la crème au Tartimalin.
7. Blanchissez les asperges et refroidissez-les dans de l'eau glacée.
8. Taillez le fenouil en fines lamelles à la mandoline et réservez.
9. Étalez la crème de petits pois sur la pinsa et recouvrez-la d'asperges, de petits pois et de tranches de fenouil.
10. Émiettez la feta et étalez-la sur la pinsa.
11. Terminez par les feuilles de menthe, l'huile d'olive et le poivre noir.

Conseil ! Pour une saveur encore plus raffinée, ajoutez du zeste de citron.

Un coût des ingrédients clair et un prix de vente correcte garantissent une marge saine.

Prix de vente :	16€	19€
Coût des ingrédients :	26,5%	22,5%

TARTARA ROMANTICA

Un tartare de tomates auquel même les amateurs de steak tartare ne pourront pas résister. Surtout en sachant qu'il a été préparé avec de délicieuses tomates roma et de la burrata crémeuse et douce, le tout étant sublimé par des herbes fraîches, de l'huile d'olive et d'autres arômes. Une véritable ode au bon goût !

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- 1 BOULE DE BURRATA GALBANI
- 3 TOMATES ROMA
- 1 ÉCHALOTE
- ½ GOUSSE D'AIL
- 1 CUILLÈRE À SOUPE DE CÂPRES
- 8 FEUILLES DE BASILIC FRAIS
- 1 CUILLÈRE À SOUPE D'HUILE DE BASILIC
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SARRASIN SOUFFLÉ
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ D'ASSAISONNEMENT LA SPEZIA
- 3 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
- PAN CARASAU

PRÉPARATION

1. Taillez les tomates en fine brunoise.
2. Hachez ensuite finement l'échalote et 4 feuilles de basilic.
3. Pressez l'ail.
4. Mettez les tomates, l'échalote, le basilic, les câpres et l'ail dans un bol.
5. Salez, poivrez et arrosez de quelques gouttes d'huile d'olive.
6. Prenez une assiette et posez-y un anneau de service.
7. Dressez-y le tartare de tomates à la cuillère, et appuyez fermement.
8. Posez la burrata déchirée sur le dessus.
9. Terminez avec des feuilles de basilic, l'assaisonnement la Spezia et le sarrasin soufflé.
10. Décorez le tartare avec quelques feuilles de basilic et servez-le avec le Pan Carasau.

Un coût des ingrédients clair et un prix de vente correcte garantissent une marge saine.

Prix de vente (2 pers) :	23€	25€
Coût des ingrédients :	33,5%	30%

CREAMY MAC & CHEESE

Des conchiglie préparés avec les meilleurs produits et une succulente sauce provenant de la cuisine mexicaine. Aux États-Unis et au Canada, ils en raffolent. Emmenez vos clients également dans ce voyage gustatif surprenant et reproductible à travers l'Amérique centrale et l'Amérique du Nord.

INGRÉDIENTS

POUR LES PÂTES :

- 150 G DE CRÈME DE BRIE PRÉSIDENT
- 100 G DE MOZZARELLA GALBANI COUPÉE EN JULIENNE
- 50 G DE PARMESAN, RÂPÉ
- 300 G DE PÂTES TYPE CONCHIGLIE, CUITES (POUR 2 PERSONNES)
- 5 G D'HUILE DE TRUFFE
- 10 G D'HUILE D'OLIVE

POUR LA FINITION :

- 20 G DE PARMESAN
- 20 ML DE SAUCE PIQUANTE CHOLULA
- 10 G DE CROÛTONS FRITS DANS DE L'HUILE D'OLIVE À L'AIL, SELON LES BESOINS
- POIVRE NOIR, À VOTRE GOÛT

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 degrés.
2. Mélangez bien tous les ingrédients pour les pâtes.
3. Mettez les pâtes mélangées dans un plat allant au four.
4. Râpez la moitié du parmesan sur les pâtes.
5. Faites cuire les pâtes dans le four préchauffé pendant 15 à 20 minutes.
6. Nappez d'huile d'olive et assaisonnez avec du poivre noir.
7. Nappez le tout de sauce piquante Cholula.
8. Répartissez ensuite les croûtons à l'ail et le reste de Parmesan sur les pâtes.

Conseil ! Ce repas est conçu pour 2 personnes.

Un coût des ingrédients clair et un prix de vente correcte garantissent une marge saine.

Prix de vente :	17€	20€
Coût des ingrédients :	29,5%	25%

NUTS ABOUT BRIE SALADE

Avec cette salade de Lingot Brie, vous allez réaliser une salade de fruits qui ne demandera plus qu'à être dévorée avec gourmandise. Parce que le Lingot Brie et la granny smith s'entendent à merveille et se marieront vraiment bien avec le délicieux dressing au fromage à base de crème fraîche et les herbes soigneusement sélectionnées, pour couronner le tout.

INGRÉDIENTS

POUR LA SALADE :

- 60 G DE RADICCHIO
- 40 G DE ROQUETTE
- 5 G DE CRUMBLE D'HERBES VERTES (JORDÀ)
- 70 G DE LINGOT BRIE PRÉSIDENT, COUPÉ EN DÉS
- 20 G DE GRANNY SMITH, EN TRANCHES
- ¼ D'ORANGE, EN QUARTIERS
- 20 G DE FENOUIL, TAILLÉ EN RONDELLES
- PERSIL
- ANETH
- 15 G DE NOISETTES GRILLÉES ET HACHÉES
- HUILE D'OLIVE, SELON LES BESOINS
- SEL ET POIVRE, À VOTRE GOÛT

POUR LE DRESSING AU FROMAGE :

- ½ ÉCHALOTE, FINEMENT HACHÉE (BRUNOISE)
- ½ GOUSSE D'AIL
- 1 G DE SUCRE
- 1 G DE SEL
- 3 BRINS DE THYM, EFFEUILLÉS
- 30 ML DE VINAIGRE DE XÉRÈS
- 5 ML D'EAU TIÈDE
- 90 ML D'HUILE D'OLIVE
- 15 G DE CRÈME FRAÎCHE
- 100 G DE FROMAGE ROBIOLA

PRÉPARATION

1. Mixez tous les ingrédients pour le dressing dans le blender jusqu'à obtention d'une masse homogène.
2. Mélangez le radicchio, la roquette et le fenouil avec 2-3 cuillères à soupe de dressing et dressez le tout dans une assiette.
3. Roulez les cubes de brie dans le crumble d'herbes et répartissez-les sur la salade.
4. Disposez les tranches de granny smith et les quartiers d'orange sur le dessus.
5. Répartissez également quelques feuilles de persil et quelques brins d'aneth sur la salade.
6. Terminez par les noisettes hachées.
7. Enfin, arrosez la salade d'un peu d'huile d'olive, salez et poivrez.

Un coût des ingrédients clair et un prix de vente correcte garantissent une marge saine.

Prix de vente :	16€	19€
Coût des ingrédients :	20%	16,5%

PASTA MIA!

Un plat de pâtes haut de gamme ? Oui, avec des lumache, des pâtes à base de blé dur de la région de Bologne. Accompagnées de la sauce appropriée - dans laquelle il ne faut pas manquer de mettre un peu de vodka – ces pâtes susciteront un « mamma mia » bien mérité ! Des lumache au menu ? Une idée lumineuse.

INGRÉDIENTS

POUR LES PÂTES :

- 80 G DE MINI-BOULES DE MOZZARELLA GALBANI
- 250 ML DE SAUCE
- 300 G DE LUMACHE, CUITES HUILE D'OLIVE, À VOTRE GOÛT
- SEL ET POIVRE, À VOTRE GOÛT
- 20 G DE PARMESAN
- 5 G DE PERSIL HACHÉ

POUR LA SAUCE :

- 30 ML D'HUILE D'OLIVE
- ½ OIGNON JAUNE MOYEN, FINEMENT HACHÉ
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE PURÉE DE TOMATES
- 2 GOUSSES D'AIL RÂPÉES
- 1 G DE PIMENT EN FLOCONS
- 120 ML DE VODKA
- 2 BOÎTES DE TOMATES PELÉES ENTIÈRES (400 G) SEL ET POIVRE, À VOTRE GOÛT
- 120 ML DE CRÈME ENTIÈRE

PRÉPARATION

Pour la sauce :

1. Faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'oignon et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
2. Ajoutez la purée de tomates et les flocons de piment et laissez cuire encore 2 minutes.
3. Ajoutez maintenant les tomates, ainsi que 100 ml de vodka, et laissez mijoter doucement pendant environ 15 minutes.
4. Enfin, versez la crème dans la casserole et laissez cuire encore 2 à 3 minutes.

5. Préchauffez le four à 200 degrés.
6. Versez 3 cuillères à soupe de sauce au fond d'un plat à four. Mélangez le reste de la sauce avec les pâtes cuites.
7. Dressez 2/3 des pâtes dans le plat de cuisson et disposez les mini-boules de mozzarella sur le dessus.
8. Répartissez le reste des pâtes sur la mozzarella.
9. Versez un peu d'huile d'olive sur le dessus et râpez la moitié du parmesan.
10. Faites cuire au four pendant 15 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient légèrement croustillantes.
11. Râpez le reste du parmesan sur les pâtes et terminez par un peu d'huile d'olive et de persil haché.

Conseil ! Ajoutez de la 'nduja pour un résultat encore plus savoureux !

Un coût des ingrédients clair et un prix de vente correcte garantissent une marge saine.

Prix de vente :	18€	20€
Coût des ingrédients :	26%	23,5%

THE HALLOUMI SHROOMER

Qu'obtient-on lorsque l'on réunit dans un hamburger du fromage halloumi chypriote, de la sauce harissa tunisienne, du yaourt grec et du sirop d'érable canadien ? Un hamburger mondial, tout simplement ! Et avec quelques pleurotes, celui-ci devient une véritable bombe de saveur, que les amateurs de burgers végétariens et classiques seront ravis de dévorer.

INGRÉDIENTS

POUR LES PLEUROTES :

- 400 G DE PLEUROTES
- 30 ML D'HUILE D'OLIVE
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE PAPRIKA EN POUDRE
- 2 CUILLÈRES À CAFÉ DE HARISSA
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ D'AIL EN POUDRE
- 2 CUILLÈRES À SOUPE DE SAUCE SOJA
- 1 CUILLÈRE À SOUPE DE SIROP D'ÉRABLE
- SEL ET POIVRE À VOTRE GOÛT

POUR LE BURGER :

- 1 PETIT PAIN BRIOCHÉ
- 80 G DE PLEUROTES MARINÉS
- 100 G DE HALLOUMI SALAKIS
- 20 G DE MESCLUN
- 20 G D'OIGNON ROUGE MARINÉ
- 3-4 RONDELLES DE CONCOMBRE
- ¼ D'AVOCAT
- ½ CUILLÈRE À SOUPE DE YAOURT GREC
- ½ CUILLÈRE À SOUPE DE VINAIGRE À SUSHI
- ½ GOUSSE D'AIL RÂPÉE
- ¼ DE CITRON VERT, DE LA MEILLEURE QUALITÉ
- QUELQUES FEUILLES DE PERSIL
- POIVRE ET SEL À VOTRE GOÛT

PRÉPARATION

1. Mélangez tous les ingrédients de la marinade, à l'exception des pleurotes.
2. Déchirez les pleurotes en petits morceaux et incorporez -les à la marinade. Laissez mariner pendant au moins 2 heures.
3. Coupez le halloumi en tranches. Faites chauffer une poêle à griller à feu moyen, ou un gril contact, et cuisez le halloumi 2 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il soit doré.
4. Faites revenir les pleurotes marinés dans une poêle à feu moyen pendant 3-4 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien caramélisés.
5. Toastez la brioche des deux côtés.
6. Écrasez l'avocat et mélangez-le avec le yaourt grec, le vinaigre à sushi, le zeste de citron vert, l'ail râpé et le sel.
7. Tartinez les deux moitiés du petit pain de pâte d'avocat.
8. Garnissez la moitié inférieure du petit pain avec du mesclun, les pleurotes cuits, le halloumi et l'oignon rouge mariné.
9. Garnissez d'un brin de persil et refermez avec l'autre moitié du petit pain.

Conseil ! Ces pleurotes peuvent être utilisées pour plusieurs portions

Un coût des ingrédients clair et un prix de vente correcte garantissent une marge saine.

Prix de vente :	16€	18€
Coût des ingrédients :	32,5%	28,5%

COQUILLE CRUNCH DELIGHT

En quête d'une entrée ou d'une bouchée à la fois sophistiquée et simple ? Ce plat à base de coquille Saint-Jacques est ce qu'il vous faut ! Le Tartimalin doux se marie bien avec la saveur piquante du Furikake, de l'huile de poireau et du raifort. Et le Pane Carasau dote le tout d'une délicieuse croustillance. Un plat qui fait vibrer les papilles et qui séduit instantanément tous ceux qui le découvrent.

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES TO SHARE

- 1 FEUILLE DE PANE CARASAU
- 3 COQUILLES SAINT-JACQUES
- 2 CUILLÈRES À SOUPE DE TARTIMALIN PRÉSIDENT
- 2 CUILLÈRE À CAFÉ D'ÉPICES FURIKAKE
- 1 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE DE POIREAU
- SALADE D'HERBES
- 0,5 CUILLÈRE À CAFÉ DE PÂTE DE RAIFORT
- 1 CITRON

PRÉPARATION

Préparation de l'huile de poireau :

1. Prélevez le vert des poireaux et hachez-le finement.
2. Mettez les poireaux dans un Thermomix ou un blender et ajoutez 2 dl d'huile d'olive.
3. Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et passez le mélange au travers d'une mousseline.
4. L'huile est maintenant prête à l'emploi.
   (Conseil : Pour conserver l'huile, chauffez-la à 70° minimum dans le Thermomix ou dans une petite casserole.)

5. Mélangez la pâte de raifort avec le Tartimalin et le jus d'un demi-citron.
6. Posez un emporte-pièce au centre d'une assiette plate et dressez-y au maximum un demi-centimètre de mélange de fromage.
7. Détaillez les coquilles Saint-Jacques en fines tranches, recouvrez-les de Tartimalin et assaisonnez-les avec les épices Furikake.
8. Servez avec des morceaux de Pan Carasau brisés.

Conseil !
Pour une saveur encore plus raffinée, ajoutez du zeste de citron.

Un coût des ingrédients clair et un prix de vente correcte garantissent une marge saine.

Prix de vente (2 pers) :	20€	24€
Coût des ingrédients :	31%	26%

MASCARPONE FRUITPARTY

Six fruits, de la grenade, du mascarpone et de la crème sont associés ici pour offrir un moment de plaisir inoubliable, qui se transforme en fête des papilles si vous y ajoutez des feuilles de menthe, du sucre fin et un crumble de pistache. Servez ces verrines en dessert festif ou à l'apéro, et la fête fruitée peut commencer. Régalez-vous !

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- ½ ORANGE
- 2 MÛRES
- 4 FRAMBOISES
- 8 MYRTILLES
- 1 CUILLÈRE À SOUPE DE GRAINES DE GRENADE
- 2 FRUITS DE LA PASSION
- ¼ CITRON
- 4 FEUILLES DE MENTHE
- 50 G DE MASCARPONE GALBANI
- 75 G DE CRÈME PRÉSIDENT 35%
- 1,5 CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE FIN
- 1 CUILLÈRE À SOUPE DE CRUMBLE DE PISTACHES

PRÉPARATION

1. Fouettez le mascarpone avec le sucre.
2. Fouettez mollement la crème et incorporez-la au mélange de mascarpone.
3. Mettez la préparation dans une poche à douille et réfrigérez.
4. Coupez l'orange en quartiers, recueillez le jus et réservez.
5. Remplissez les verrines avec les mûres, les framboises, les myrtilles, les graines de grenade et les quartiers d'orange.
6. Coupez les fruits de la passion en deux, gardez-en une moitié pour la finition et ajoutez l'autre moitié au jus d'orange, ainsi que le jus d'un demi-citron.
7. Répartissez dans les verrines.
8. Prenez la poche à douille et répartissez également le mélange mascarpone-pistache dans les verrines.
9. Terminez par le crumble de pistaches, la moitié du fruit de la passion et une feuille de menthe.

Conseil !
Servez également ce plat en hiver et utilisez pour cela des pommes, des poires, du raisin et des mandarines.

Un coût des ingrédients clair et un prix de vente correcte garantissent une marge saine.

Prix de vente :	11€	12€
Coût des ingrédients :	31%	29%

MOZZARELLA GALBANI

Les mozzarellas de Galbani sont un gage d'équilibre entre saveur, qualité et foodcost dans les recettes Taste Travels.

- mozzarella ultra fraîche
- ferments lactiques naturels
- plusieurs formats très pratiques adaptés à la recette

Pour plus d'informations sur nos produits et nos promotions, rendez-vous sur https://www.galbani.be/professionale.

FROMAGES FRANÇAIS PRÉSIDENT

Bagels, wraps ou sandwiches gagnent d'avantage en saveur avec Tartimalin Président :

- apporte de la fraîcheur
- se tartine d'un seul geste
- permet au pain de garder son croquant pendant quelques heures
- seulement 18% de matières grasses
- surnommé « cream cheese » ou « fromage à la crème »

Le Lingot de Président est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie, de type brie et de forme rectangulaire.

- facile à découper, sans pertes
- structure ni trop souple, ni trop sèche
- se combine à une foule d'ingrédients sucrés et salés, chauds ou froids

LE BON GOÛT DE LA VRAIE FETA GRECO

La Greco feta est produite selon les spécifications de l'appellation AOP :

- fabriquée à base de lait pasteurisé de brebis et de chèvre (max. 30 %) récolté dans les régions de Grèce définies par l'AOP
- sans agents conservateurs ni additifs
- pas de pressage pendant le processus de production
- minimum 60 jours de maturation en saumure
- minimum 43% de matières grasses dans la matière sèche
- maximum 56% d'humidité

L'AUTHENTICITÉ ITALIENNE

Qui dit spécialités italiennes pense d'emblée aux fromages typiques comme la mozzarella ou le mascarpone. Mais sachez qu'en matière de goût, ces européens du Sud passionnés sont passés maîtres dans bien d'autres « tradizione » et techniques. Pensez par exemple à la ricotta ou au Parmesan.

Galbani Professionale est LE leader italien des spécialités fromagères. Depuis plus de 130 ans déjà, cette marque laisse parler l'âme du chef et lui permet de donner libre cours à son inspiration en cuisine.

LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

La France et le fromage sont indissociables. Avouez qu'il n'y a rien de meilleur qu'un morceau de baguette fraîche encore chaude accompagnée d'un délicieux bout de fromage ! Nos voisins adorent expérimenter avec des combinaisons d'ingrédients originales.

Président Professionnel est bien entendu l'une des grandes stars des fromages français. Grâce à sa qualité constante et à son offre variée, sa gamme touche tous les marchés. Avec Président, il y en a pour tous les goûts.

TRADITION GRECQUE

La Grèce est le pays des anciens temples et mythes, de la sagesse qui nous habite depuis des siècles. Mais c'est aussi le bassin de riches traditions culinaires, entretenues et transmises depuis des siècles.

Greco incarne le meilleur de ce que la cuisine hellénique a à offrir. C'est la feta telle qu'elle était préparée par les Grecques et les fermiers locaux. Ce fromage vous emmènera en Grèce !

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE QUALITÉ ITALIENS, FRANÇAIS ET GRECS

TRANCHES FRAÎCHES DE MOZZARELLA
Seau 40 x 25 g
Code 99495

MOZZARELLA DI BUFALA MINI GALBANI
Pack 6 x 150 g
Code 192731

GRANA PADANO SCAGLIE
500 g
Code 99438

MOZZARELLA BOULE
Seau 12 x 80 g
Code 99456

PAIN MOZZARELLA
Bloc 1 kg
Code 90544

PROSCIUTTO CRUDO
500 g
Code 14965

MOZZARELLA MINI
Seau 125 x 8 g
Code 90554

MOZZARELLA TRANCES SÈCHES
500 g
Code 92481

MASCARPONE
Pot 500 g
Code 90560

BURRATA
Pot 6 x 150g
Code 176101

MOZZARELLA DI BUFALA 125G
8 x 125g
Code 92519

MOZZARELLA 125G
12 x 125g
Code 99477

DÉS DE FROMAGE DE CHÈVRE
500 g
Code 38842

CRÈME DE CAMEMBERT
2 kg
Code 37401

CRÈME DE BRIE
2 kg
Code 55680

BRIE LINGOT
1 kg
Code 44686

PRÉSIDENT CRÈME 18%
1L uht
Code 52006

BEURRE PRÉSIDENT MICROBEURRIER
cup 100 x 10 g
Code 34761

FROMAGE À LA CRÈME TARTIMALIN
1 kg
Code 121094

PRÉSIDENT CRÈME 35%
1L uht
Code 107491

BEURRE PRÉSIDENT MICROPAIN
alu 125 x 8 g / Code 72000
alu 100 x 10 g / Code 35365
alu 100 x 15 g /Code 37374

GRECO FETA AOP BLOC
± 2 kg
Code 162486

GRECO FETA AOP BLOC
± 1 kg
Code 162652

GRECO FETA BIO AOP BLOC
150 g
Code 162415

GRECO FETA AOP BLOC
400 g
Code 159729

GRECO FETA AOP BLOC
200 g
Code 159731

GRECO FETA AOP MINI DÉS
1,8 kg
Code 160085

SALAKIS HALOUMI
200 g
Code 134766

Maarten van Bakel	+32 477 40 90 42	Maarten.Vanbakel@be.lactalis.com
Philippe Tricoli	+32 471 81 56 88	Philippe.Tricoli@be.lactalis.com
Gabrielle Dufailly	+32 488 58 89 82	Gabrielle.Dufailly@be.lactalis.com
Gino Cacopardo	+32 490 42 91 17	Gino.Cacopardo@be.lactalis.com

Des photos de tous les plats peuvent être demandées via sales@be.lactalis.com. Veuillez mentionner le titre du plat dans l'objet du message.