

do
ssier



SPANGHERO NOUVELLES RECETTES DE FIN D'ANNÉE

Spanghero mise sur des fêtes modernes et exotiques avec des produits rapides à mettre en oeuvre.

Gamme 'prêts à cuire' : Ballotins de porc, farce aux abricots, et au Muscat de Rivesaltes. Poids : 300 g (4 parts). DLC : 6 jours – PVC : 5 € environ. Pavés d'autruche, chutney à la mangue et au vinaigre de Xérès. Poids : 240g (2 parts) – DLC : 6 jours – PVC : 8 € environ.

Gamme 'prêts à déguster' : Ris de veau cuisiné, sauce aux morilles. Poids : 600 g (4 parts). DLC : 20 jours – PVC : 20 €. Civet de sanglier. Poids : 600g (4 parts). DLC : 20 jours – PVC : 13 €. Sauté d'autruche aux fruits secs et gingembre. Poids : 600g (4 parts). DLC : 20 jours – PVC : 13 €.

FOIE GRAS CÀSTAING : UNE HISTOIRE DE GOÛT

Discrète entreprise familiale, la maison Castaing fabrique des produits traditionnels depuis 4 générations à Saint-Sever dans les Landes (40) : foies gras, plats cuisinés et spécialités Landaises. Le goût et le respect de la typicité du produit sont mis en avant que ce soit dans le choix des matières premières (canard gras traditionnel) ou dans la façon de le travailler. Sélection de trois produits pour les fêtes.

Foie gras de canard et sa compotée de rhubarbe : très original ! Foie gras mi-cuit, relevé par l'astringence de la rhubarbe et les 5 épices. Vente à la coupe ou en tranches individuelles sous vide. Présentation : foie gras mi-cuit frais. PVC : 16,27 € / 100 g.

Foie gras de canard mi-cuit aux 3 baies et sa gelée de lillet rouge : relevé de poivre noir, baies roses et piment de Cayenne, ce foie gras est nappé d'une gelée de lillet. Remise en œuvre : 15 min à température ambiante. Barquette : 200 g. PVC : 36,50 €.

Initiation au foie gras n° 3, le canard nature et le fruité : coffret étonnant pour une dégustation ludique. Canard nature 100 g et un canard fruité « en compotée de rhubarbe poivrée et gelée de thé » avec un livret dégustation. Deux bocaux 100 g en conserve. PVC : 35,85 €. www.castaing-foiegras.com ou tél. 05.58.76.02.10





ROUGIÉ UNE CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS !

Nouveau produit sorti du laboratoire recherche & développement Rougié : une crème brûlée au foie gras qui peut être servie en amuse bouche, entrée ou dessert, sucrée ou salée, croquante et moelleuse à la fois. N'hésitez pas à la servir de différentes façons : dans un simple ravier en porcelaine pour une crème basique mais raffinée, dans une mangue évidée ou une cuillère asiatique pour une ambiance plus exotique. Composition : 40 % de foie gras de canard certifié « Origine France », garanti sans colorant et sans arôme artificiel.

www.rougie.fr

LE DELAS 700 PRODUITS EN PROMOTION

(DU 24 NOVEMBRE AU 31 DÉCEMBRE 2008)

Le Delas, grossiste-distributeur à Rungis, a bien compris l'importance des fêtes de fin d'année, période cruciale et stratégique pour les professionnels des métiers de bouche. Son nouveau catalogue « Spécial Fêtes », qui propose pas moins de 700 produits en promotion : caviar, foie gras, volailles des Dombes ou saumon fumé bio, canapés et champagnes, truffes et vins fins, charcuteries de fêtes et crustacés, fromages et champignons, plats cuisinés et desserts... Bref, tous les ingrédients pour garantir aux professionnels de la restauration des menus réussis. « Dans cette période économique et financière troublée, nous devons nous assurer que la gastronomie demeure une valeur refuge ! », estime Antoine Boucomont, Pdg de Le Delas.

Ouvert 24h sur 24 du lundi à 4h du matin au samedi à 9h30 avec 12 000 références, livraison à prix coûtant, achat à l'unité, le filetage ou la découpe à façon...

www.ledelas.fr

