

VISUEL COLLECTION PREMIUM PRINTEMPS ETE 2025

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les Intemporels



Nougat de chèvre, pistaches,
noisettes et cranberries



Sablé 100% végétal, houmous de
betterave à l'olive de Kalamata



Sablé 100% végétal, tapenade de
lentilles corail au curry et raisin frais



Sablé quinoa, fromage fouetté à
l'olive, tomate cerise confite à l'origan



Sablé multi graines, fromage fouetté à
l'oignon grillé, tomate cerise fraîche



Pic tomate fraîche, basilic et
mozzarella Fleur de lait



Brochette melon, pastèque et
menthe fraîche

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les Fraîcheurs



Roulé de courgettes et chèvre frais à la provençale, tapenade de tomate cerise, olives taggiasches



Taquito de poulet pané au concombre, sauce chimichuri



Quenelle de fèves et carottes en chapelure d'herbes, veau et volaille, crème de moutarde à l'estragon



Bille d'ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé



Courgette crevette et carotte à l'indienne



Kub de saumon et framboise, crème de raifort et yuzu



Sablé gruë de cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

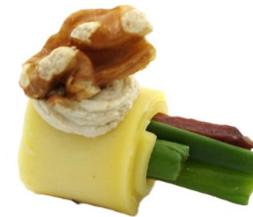
Les Escapades



Perle de tapioca à la noix de coco,
crevette au saté



Risotto black, veau à la tartufata,
parmigiano reggiano



Cylindre de comté magret fumé,
haricot vert croquant et crème de noix
du Périgord



Fleur de lotus et crevette à la
menthe, condiment framboise
sriracha au yuzu



Douceur de pois maraîchers et
carottes aux morilles, filet de caille
aux cinq baies, chapelure d'avoine
et persil plat



Tian de légumes craquants, pesto
de poivron rouge



Fraîcheur de pastèque, tentacule
de poulpe snacké au citron confit



Saku de thon à la niçoise

LES PIECES SALEES FROIDES

Les Fusions



Polenta basilic et parmesan, tapenade de tomate cerise et cœur d'artichaut confit



Tarte fine de petites sardine, pickles d'oignon grelot et citron jaune

Les Tapas Premium



Tapas persillé aux légumes marinés (artichaut, tomate confite, olive de Kalamata, ail doux)



Tapas tomate cerise, perles de mozzarella et pesto



Tapas saumon fumé, beurre d'aneth et baies roses

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les P'tits Sandwiches & Co



Wrap betterave, jambon de dinde fumé et cheddar, chou curry et oignons frits, moutarde au fenouil



Wrap épinard et saumon fumé au nori, fromage frais curry, coriandre et légumes croquants



Schrimp roll cajun, Cream cheese, ketchup de framboise et sriracha, sésame et ciboulette



Roll feuilleté, chèvre et canard confit à la noix du Périgord, chutney de figue violette au piment d'Espelette



Mini pita, crevette pané coco cajun, fromage frais mangue et curry



Pain nordique volaille, fromage frais à l'huile d'olive et balsamique blanc asperge verte et parmesan



Pain nordique houmous de lentilles au curry, julienne de légumes aux agrumes



Focaccia pastrami, crème de moutarde à l'estragon, comté et oignon rouge

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les P'tits Sandwiches & Co



Focaccia à la tomme de brebis, tapenade d'olive et poivron, tomate confite et roquette



Pain blinis, saumon fumé au sésame, pomme fruit concombre, crème de raifort et citron yuzu



Demi Focaccia pastrami, crème de moutarde à l'estragon, comté et oignon rouge



Demi Focaccia à la tomme de brebis, tapenade d'olives et poivron, tomate confite et courgettes

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les Compositions de Salades Créatives 100g



Muesli de chou fleur et brocoli à la grenade, ricotta au vinaigre de citron kalamansi – Lentilles blondes à la grecquoise – Taboulé d'épeautre au citron confit, herbes fraîches et tartare de tomates et piquillos – Bœuf mariné thaï aux cébettes, légumes croquants – Blé vert et saumon fumé à l'oignon doux, salicornes, câpres, grenades, herbes fraîches et noisettes – Duo de tomates cerises pesto verte, caviar pesto verte, caviar d'artichaut, perles de mozzarella et pignons de pin torréfiés – Œuf poché, gnocchetti sardi, tomates confites, feta ail et persil, éclat de noix de pécan – Revisite du thon saku façon niçoise, pomme grenailles, asperges vertes et œufs de caille

Les Cakes à partager



Mini muffin salé courgette et tomate confite



Scarpaccia de courgettes, coeurs d'artichauts, oignons rouges et poivrons confits au parmesan



Barigoule de légumes et haut de cuisse de volaille



Pâté en croûte artisanal confit de canard et poulet, abricot et romarin



Tortilla de patatas, oignons frits, petits pois et piquillos au mètre

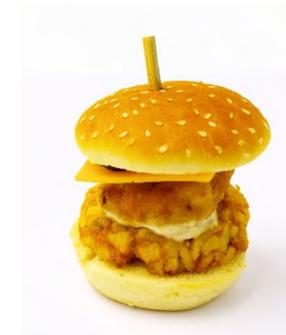
LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Les Snacking



Cromesquis de camembert - Torsade sésame - Torsade gruyère cumin - Lasagne de légumes – Croquini poulet au pesto – Croquini à la tartufata - Samoussas légumes - Mini Hot Dog de volaille – Pic sot l’y laisse de poulet - Samoussas au bœuf

Les Street Food



Mini burger façon fish and chips, sauce aioli - Mini Burger, poulet bacon de bœuf, sauce curry - Mini Burger, effiloché de bœuf façon tartare

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Les Petits Plats en Boîtes Épicéa 100g



Crumble d'avoine aux légumes de saison – Cœur de clafoutis salé aux légumes du soleil et féta – La moussaka végétarienne, poêlée d'aubergines et tomates – Dahl de lentilles corail et pois chiches, curry coco coriandre – Petit farci de cabillaud, poêlée de courgettes grillées au piment d'Espelette - Filet de daurade, crémeux de basilic, mini penne aux poivrons confits – Crevettes sautées en piperade, et petits pois au saté – Filet de saumon à l'aneth, compotée de fenouil et tomate – Risotto lentilles vertes et carottes aux crevettes, bisque de homard – Coquillette and cheese et pastrami à la tartufata – Paleron de bœuf aux petits légumes printaniers, jus relevé à la menthe – Sot l'y laisse de poulet et asperges vertes au curry, polenta crémeuse au lait de coco – Poitrine de poulet jaune aux amandes, compotée d'oignon, riz basmati et petits pois au saté, figue et coriandre – Effiloché de canard au céleri confit, écrasé de pommes de terre au beurre noisette.



LES PIÈCES SUCRÉES

Les Tendances Sucrées



Dôme dulcey, glaçage gourmand



Biscuit noix, crème brûlée double vanille



Crème brûlée pop corn, cœur caramel coulant



Quenelle citron, râpé citron vert



Harmonie de sésame noir et mangue fraîche

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Incontournables



Crousti coco passion, confit exotique



Palet chocolat au miel de garrigue



Paris Brest Cœur coulant, praliné 69%



Banana split confit de fraise



Coussin de griottes inspiration foret noire, chantilly vanille Bourbon



Tarte vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Incontournables



Finger fraise basilic



Tonnelet de crêpe artisanale, caramel au
beurre salé



Croustillant d'abricot, légèreté de nougat



Tarte myrtille cassis, crémeux de genepi



Tourbillon d'amande douce, framboise fraîche

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Vogues



Cheesecake mojito chantilly
mentholée et confit de rhum blanc



100 % régressif (carambar)



Chou framboise, chantilly acidulée



Alliance parfaite pistache
framboise



Sablé breton aux framboises fraîches

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Petits Macarons – Les Petits Moelleux – Les Pailles Feuilletées – Les Cakes



Macaron menthe glaciale - Macaron citron - Macaron pistache - Macaron spéculoos - Macaron caramel beurre salé



Petit moelleux coc, pistache, griotte, amande, pépites de chocolat



Paille feuilletée au chocolat blanc & chocolat noir



Pim's Framboise – Pim's Clémentines de Corse



Brochette de fruits frais de saison



Petit écolier, gianduja cacahuète

LES PIECES SUCRÉES

Les Recettes de ma Grand-mère 75g



Compotée de rhubarbe abricot,
nuage d'amande brute



Mousse chocolat pure plantation



Salade de fruits rouges, coulis de
mûre et pistache intense

Les Fingers et Tartelines 50g



Finger chocolat BIO DUARTA 70%,
croquant de cacao



Tarte citron meringue moelleuse



Finger moelleux aux framboises fraîches