

DU

PAIN

SUR

LA

PLAN

CHE

32 recettes  
créatives





# BONCOLAC

—

## DU PAIN SUR LA PLANCHE

—



# SOMMAIRE

## INTRODUCTION

<b>LA MARQUE BONCOLAC – PRESENTATION OF THE BRAND</b> .....	p.06
<b>LA GAMME COMPLÈTE DE PAIN – THE COMPLETE RANGE OF BREAD SLICES</b> .....	p.08
<b>LES TOURS DE MAIN – TIPS AND TRICKS</b> .....	p.10
<b>LES + BONCOLAC – ADVANTAGES OF BREAD SLICES</b> .....	p.13

## MENUS

 <b>ENTRÉES – STARTERS</b> .....	p.17
<b>01. MINI PAIN SURPRISE – MINI PARTY LOAF</b> .....	p.19
<b>02. ŒUF COCOTTE EN MOUILLETTE – BAKED EGG AND BREAD FINGERS</b> .....	p.21
<b>03. PAIN PERDU SALÉ À LA COPPA – SAVOURY FRENCH TOAST WITH COPPA</b> .....	p.23
<b>04. TOMATE-MOZZA SUR TARTE FINE – TOMATO-MOZZARELLA ON A THIN BREAD TART</b> .....	p.25
<b>05. TATIN LÉGUMES DU SOLEIL – SUMMER VEGETABLE TATIN</b> .....	p.27
<b>06. TUILE DE PAIN DE MIE AU PARMESAN – PARMESAN BREAD TUILE</b> .....	p.29
<b>07. FOCA'BAYALDI – FOCA'BAYALDI</b> .....	p.31
 <b>PLATS – MAIN COURSES</b> .....	p.33
<b>08. BROCHETTE DE POULET ET PAIN DE MIE – CHIKEN AND BREAD SKEWER</b> .....	p.35
<b>09. HAMBURGER À CHEVAL SUR PAIN FOCACCIA – BURGER AND FRIED EGG ON FOCACCIA BREAD</b> .....	p.37
<b>10. CAQUELON NORMAND – NORMAND FONDUE POTS</b> .....	p.39
<b>11. ENCHILADAS AU POULET ET MAÏS – CHIKEN AND CORN BREAD ENCHILADAS</b> .....	p.41
<b>12. GAUFRE DE PAIN DE MIE À LA TOMATE – TOMATO BREAD WAFFLE</b> .....	p.43
<b>13. VOL AU VENT DE LA MER – FISH AND SEAFOOD VOL AU VENT</b> .....	p.45
 <b>DESSERTS – DESSERTS</b> .....	p.47
<b>14. CHARLOTTE AUX POMMES – APPLE CHARLOTTE</b> .....	p.49
<b>15. FONDUE AU CHOCOLAT – CHOCOLATE FONDUE</b> .....	p.51
<b>16. MILLE FEUILLES POIRE SPÉCULOOS – PEAR SPECULOOS MILLE FEUILLES</b> .....	p.53
<b>17. TAGLIATELLES DE PAIN DE MIE EN NID – BREAD TAGLIATELLES NEST</b> .....	p.55
<b>18. TARTE FINE ANANAS CRÈME D'AMANDES – BAKED EGG AND BREAD FINGERS</b> .....	p.57

## COCKTAILS

 <b>BOUCHÉES SALÉES – APPETIZERS</b> .....	p.61
<b>19. FINGER DE CREVETTES AU CURRY – CURRIED SHRIMP FINGERS</b> .....	p.63
<b>20. LINGOT DE PAIN PERDU AU SAUMON – EGGY BREAD INGOT WITH SALMON</b> .....	p.65
<b>21. MAKI BETTERAVE POMME ET THON FUMÉ – MALT BREAD BEETROOT APPLE &amp; SMOKED TUNA ROLL</b> .....	p.67
<b>22. MIKADOS DE PAIN DE MIE ET LEURS SAUCES À DIPPER – BREAD MIKADOS SAUCES FOR DIPPING</b> .....	p.69
<b>23. MILLEFEUILLES DE CHÈVRE ET SAUMON – GOAT'S CHEESE AND SALMON MILLEFEUILLE</b> .....	p.71
<b>24. MINI CLUB SANDWICH – MINI CLUB SANDWICH</b> .....	p.73
<b>25. PIZZA WHEEL – PIZZA WHEEL</b> .....	p.75
<b>26. QUESADILLAS AU CHEDDAR ET CHAMPIGNONS FRAIS À L'AIL – BREAD QUESADILLAS WITH CHEDDAR AND FRESH GARLIC MUSHROOMS</b> ..	p.77
<b>27. TIRAMISU DE POISSON EN VERRINE – FISH TIRAMISU IN GLASS JARS</b> .....	p.79
<b>28. MINI FOCA'STICK – MINI FOCA'STICK</b> .....	p.81
<b>29. MINI FOCA'CHEESE – MINI FOCA'CHEESE</b> .....	p.83
 <b>MIGNARDISES ET CAFÉS GOURMANDS – MINIATURE DESSERTS AND « CAFÉS GOURMANDS »</b> .....	p.85
<b>30. MINI CLUB AUX FRUITS ET AU CITRON – FRUITS AND LEMON MINI CLUB</b> .....	p.87
<b>31. MINI CROQUE MONSIEUR COCO CHOCOLAT FRAMBOISE – COCONUT, CHOCOLATE AND RASPERBERRY MINI CROQUE MONSIEUR</b> .....	p.89
<b>32. MINI PAIN PERDU À LA FLEUR D'ORANGER ET FRAMBOISE FRAÎCHE – MINI EGGY BREAD WITH ORANGE BLOSSOM AND FRESH RASPBERRIES</b> ...	p.91

<b>INDEX</b> .....	p.92
--------------------	------



# BONCOLAC, DES PASSIONNÉS À VOS CÔTÉS DEPUIS 60 ANS !

*BONCOLAC, PASSIONATE AND BY YOUR SIDE FOR 60 YEARS!*

*Nous développons et commercialisons des pâtisseries et entrées apéritives surgelées à marque Boncolac, 100% dédiée aux professionnels. La totalité de notre production est assurée en France.*

*We make and sell frozen desserts and appetisers under the Boncolac brand, 100% dedicated to professionals. All our products are made in France.*



## — LA PASSION GOURMANDE, UNE BELLE HISTOIRE ! — *OUR PASSION FOR FOOD, A BEAUTIFUL HISTORY !*

Enthousiasme, curiosité, créativité, nos chefs n'ont qu'une seule obsession : imaginer les tendances de demain et convertir les palais à la gourmandise.

*Enthusiasm, curiosity, creativity, our chefs have one aim : to imagine tomorrow's trends and delight all palates.*

## — UN RÉEL SOUCI DE PROXIMITÉ — *A REAL CONCERN TO RESPOND TO YOUR NEEDS*

À votre écoute depuis 60 ans, Boncolac a développé un « 6<sup>e</sup> sens » : celui de la réactivité et de l'adaptation !

*Having listened to you for 60 years, Boncolac has developed a «sixth sense», one that enables to react and adapt.*

## — UNE EXIGENCE DE QUALITÉ SUR TOUS NOS SITES — *QUALITY IN ALL OUR PRODUCTION PLANTS*

Une sélection minutieuse des matières premières associée à la rigueur industrielle pour vous garantir des produits d'une qualité supérieure.

*A precise selection of raw materials associated with industrial rigour to guarantee you products of superior quality.*



# LA GAMME COMPLÈTE DES PLAQUES DE PAIN

THE COMPLETE RANGE OF BREAD SLICES



*Boncolac, c'est une gamme complète de plaques de pain aux saveurs multiples pour donner vie à toutes vos créations salées et sucrées !*

*Boncolac is a complete range of bread slices with multiple flavours that bring life into all your savoury and sweet creations!*

## LES PLAQUES DE PAIN TRADITIONNELLES – TRADITIONAL BREAD SLICES



—  
NATURE – WHITE



—  
CAMPAGNE – FARMHOUSE



—  
6 CÉRÉALES – CEREALS

## LES PLAQUES DE PAIN ORIGINALES – ORIGINAL BREAD SLICES



—  
TOMATE – TOMATO



—  
NOIR – MALT



—  
ÉPINARDS – SPINACH



—  
CITRON – LEMON



—  
FOCACCIA – FOCACCIA

## LES PLAQUES DE PAIN PANACHÉES – MIXED BREAD SLICES



—  
**TOUTES EN CLASSIQUE**  
MIX OF CLASSIC  
BREAD SLICES

- TOMATE – TOMATO
- CAMPAGNE – FARMHOUSE
- NOIR – MALT
- 6 CÉRÉALES – CEREALS



—  
**TOUTES EN COULEURS**  
MULTI-COLOUR  
BREAD SLICES

- VIOLET (Maïs du Pérou) – PURPLE (Peruvian corn)
- JAUNE (Nature) – YELLOW (Plain)
- VERT (Épinards) – GREEN (Spinach)
- ROUGE (Tomate) – RED (Tomato)

# LES TOURS DE MAIN BONCOLAC

BONCOLAC TIPS AND TRICKS

Pour vous faciliter la vie dans la conception de vos recettes, nos chefs ont pensé à vous et vous ont concocté une série de précieux conseils pour vous aider à atteindre un rendu des plus satisfaisants.

To make things easier for you when you're coming up with new recipes, our chefs put themselves in your position and devised the following series of clever tips to help you get the best results.



**01**  
**ROULER L'ENSEMBLE, SERRER LES ROULEAUX**  
**ROLL UP THE WRAP AROUND THE FILLING AND PLACE THE ENCHILADAS SIDE BY SIDE**

p.41 ENCHILADAS DE PAIN DE MIE AU POULET ET MAÏS



**06**  
**DÉCOUPE DE DISQUES À L'EMPORTE PIÈCE**  
**CUTTING OUT CIRCULAR PIECES WITH A PASTRY CUTTER**

p.19 MINI PAIN SURPRISE



**07**  
**MONTAGE DE DISQUES**  
**ASSEMBLING THE CIRCULAR PIECES**

p.19 MINI PAIN SURPRISE



**02**  
**DÉCOUPAGE EN BANDELETTES**  
**CUTTING OUT THE STRIPS**

p.39 CAQUELON NORMAND – p.21 ŒUF COCOTTE



**03**  
**TAPISSER LES CÔTÉS DU CERCLE**  
**LINE THE INSIDE OF THE RINGS**

p.39 CAQUELON NORMAND – p.21 ŒUF COCOTTE



**08**  
**DÉCOUPAGE EN BANDELETTES**  
**CUTTING OUT THE STRIPS**

p.39 CAQUELON NORMAND – p.21 ŒUF COCOTTE



**09**  
**TAPISSER LES CÔTÉS DU CERCLE**  
**LINE THE INSIDE OF THE RINGS**

p.39 CAQUELON NORMAND – p.21 ŒUF COCOTTE



**04**  
**DÉCOUPE D'UNE PLAQUE AU COUTEAU**  
**CUTTING UP A BREAD SHEET WITH A KNIFE**

p.69 MIKADOS DE PAIN DE MIE ET LEURS SAUCES À DIPPER



**05**  
**DÉCOUPE D'UNE PLAQUE AU COUTEAU**  
**CUTTING UP A BREAD SHEET WITH A KNIFE**

p.69 MIKADOS DE PAIN DE MIE ET LEURS SAUCES À DIPPER



**10**  
**TARTINAGE D'UNE PLAQUE ENTIÈRE**  
**SPREAD OVER ONE FULL SIDE OF A BREAD SHEET**

p.75 PIZZA WHEEL



**11**  
**ROULER ET FILMER UNE PLAQUE**  
**ROLL UP THE BREAD SHEET AND WRAP IT IN FILM**

p.75 PIZZA WHEEL



**12**  
**DÉCOUPE DE TAGLIATELLES**  
**CUTTING OUT THE TAGLIATELLE**

p.55 TAGLIATELLES DE PAIN DE MIE EN NID

**13**  
**MONTAGE DU NID DE TAGLIATELLES**  
**ASSEMBLING THE TAGLIATELLE NEST**

p.55 TAGLIATELLES DE PAIN DE MIE EN NID



**14**  
**DÉCOUPE D'UNE PLAQUE EN DISQUES**  
**CUTTING A BREAD SHEET INTO DISCS**

p.25 TOMATE MOZZA

**15**  
**GARNISSAGE D'UN DISQUE**  
**ADDING THE TOPPINGS TO A DISC**

p.25 TOMATE MOZZA



**16**  
**DÉCOUPE EN BANDELETTES**  
**CUTTING OUT THE STRIPS**

p.45 VOL AU VENT

**17**  
**MONTAGE D'UN CADRE**  
**ASSEMBLING THE PIECES IN A RECTANGULAR FRAME**

p.69 MIKADOS DE PAIN DE MIE ET LEURS SAUCES À DIPPER

# LES +

## DES PLAQUES DE PAIN

### ADVANTAGES OF BREAD SLICES



*La plaque de pain, un produit que vous allez particulièrement apprécier !*  
*The bread slice, a product you are really going to like !*



— **UN FORMAT ULTRA-LARGE (300 x 400 mm) – ULTRA-LARGE SIZE (300 x 400 mm)**

Gain de temps et meilleure productivité

*Time saving and better productivity*

— **UN PAIN SANS CROÛTE – BREAD WITHOUT CRUSTS**

Donc sans perte : un rendement optimal

*And therefore without waste: an optimal yield*

— **DES PLAQUES SURGELÉES – FROZEN SLICES**

Qualités organoleptiques préservées : aspect, texture et goût parfaitement restitués après décongélation

*Organoleptic qualities preserved: appearance, texture and taste perfectly restored after defrosting*

*« Une fraîcheur et un moelleux incomparable ! »*

*« Incomparable freshness and softness ! »*

*Exigence et inventivité !  
Nos chefs bousculent les idées reçues  
et proposent des recettes inédites  
qui séduisent le plus grand nombre*

*Excellence and creativity !*

*Our chefs really know how to make  
an impact and delight all palates*

# MENUS

—  
ENTRÉES  
PLATS  
DESSERTS  
—





*Audace et différence  
pour de nouvelles entrées créatives*

*Daring and different new creative starters*



# ENTRÉES

01

MINI-PAIN  
SURPRISE

p.19

02

ŒUF COCOTTE  
EN MOUILLETTE

p.21

03

PAIN PERDU SALÉ  
À LA COPPA

p.23

04

TOMATE-MOZZA  
SUR TARTE FINE

p.25

05

TATIN LÉGUMES  
DU SOLEIL

p.27

06

TUILE DE PAIN DE MIE  
AU PARMESAN

p.29

07

FOCA'BAYALDI

p.31



RECETTE CALCULÉE POUR 12 PORTIONS DE 209 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 12 SERVINGS OF 209 G



**2 plaques de pain de mie vert (épinards)** 30 x 40 cm  
 2 slices of green-coloured bread 30 x 40 cm  
**1 plaque de pain de mie jaune (nature)** 30 x 40 cm  
 1 slice of yellow-coloured bread 30 x 40 cm  
**1 plaque de pain de mie rouge (tomate)** 30 x 40 cm  
 1 slice of red-coloured bread 30 x 40 cm

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Les disques de pain de mie au saumon fumé prélevés pendant le montage peuvent être utilisés simplement en toast.  
 ■ **NOTE** The smaller smoked salmon bread discs removed during assembly can simply be used as canapés.

# MINI PAIN SURPRISE

## MINI PARTY LOAF

### FR INGRÉDIENTS

#### PRÉPARATION PLAQUE DE PAIN

Beurre doux \_\_\_\_\_ 120 g  
 Saumon fumé \_\_\_\_\_ 400 g

#### GARNITURE PAIN SURPRISE

Crème fraîche \_\_\_\_\_ 350 g  
 Persil haché surgelé \_\_\_\_\_ 10 g  
 Ciboulette ciselée surgelée \_\_\_\_\_ 10 g  
 Jus de citron \_\_\_\_\_ 20 g  
 Sel fin \_\_\_\_\_ 3 g  
 Poivre noir moulu \_\_\_\_\_ 0,5 g  
 Salade mesclun \_\_\_\_\_ 120 g

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Beurrer les 4 plaques de pain de mie.
- Déposer les tranches de saumon fumé sur 3 des 4 plaques beurrées : une plaque verte, la plaque rouge et la plaque jaune.
- Tailler avec un emporte-pièce de 6 cm des disques dans les 4 plaques de pain.
- Éviter avec un emporte-pièce plus petit les disques ainsi formés, excepté les disques de pain de mie vert et saumon qui serviront de base au mini pain surprise.

#### MONTAGE

- Monter le pain surprise en commençant par la base pain vert beurré et saumon, déposer ensuite le pain de mie jaune et saumon, poursuivre avec le pain de mie rouge et saumon. Terminer par le disque vert évidé et beurré. Réserver au frais.
- Préparer le fromage frais avec les herbes, le jus de citron, le sel et le poivre.
- Dresser le mini pain surprise sur assiette, et ajouter le fromage frais aux herbes au centre.
- Terminer par quelques feuilles de salade mesclun.

### EN INGREDIENTS

#### BREAD SLICE PREPARATION

Unsalted butter \_\_\_\_\_ 120 g  
 Smoked salmon \_\_\_\_\_ 400 g

#### SANDWICH SURPRISE GARNISH

Crème fraîche \_\_\_\_\_ 350 g  
 Frozen chopped parsley \_\_\_\_\_ 10 g  
 Frozen chopped chives \_\_\_\_\_ 10 g  
 Lemon juice \_\_\_\_\_ 20 g  
 Fine salt \_\_\_\_\_ 3 g  
 Ground black pepper \_\_\_\_\_ 0,5 g  
 Mesclun salad \_\_\_\_\_ 120 g

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

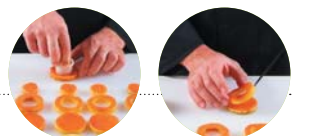
- Butter the 4 slices of bread.
- Place slices of smoked salmon on 3 of the 4 buttered slices : one green, the red one and the yellow one.
- Use a 6 cm cutter to make discs in all 4 slices of bread.
- Make another smaller hole within these discs by using a smaller cutter, except for the green-coloured bread with salmon as it will serve as a base to the mini party loaf.

#### ASSEMBLY

- Assemble the party loaf by starting with the buttered green-coloured bread and salmon base, and then add the yellow-coloured bread and salmon and red-coloured bread and salmon. Finish with a buttered green disc on top. Keep cool.
- Prepare the fromage frais with the herbs, lemon juice, salt and pepper.
- Present the mini party loaf on one side of the plate and add the fromage frais with herbs in the centre.
- Finish with a few mesclun salad leaves.

#### EN SAVOIR +

Pour plus d'informations sur la découpe de disque à l'emporte pièce et le montage de disque voir p.11





RECETTE CALCULÉE POUR 16 PORTIONS DE 78 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 16 SERVINGS OF 78 G



1 plaque de pain de mie campagne 30 x 40 cm  
 1 slice of farmhouse bread 30 x 40 cm

# ŒUF COCOTTE EN MOUILLETTE

## BAKED EGG AND BREAD FINGERS

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Une plaque de pain de mie de 30x40 cm vous permet de réaliser 16 bandelettes de 4 x 17 cm.  
 ■ **NOTE** You can make sixteen 4x17 cm strips with a 30x40 cm slice of bread.

### FR INGRÉDIENTS

#### PLAQUE DE PAIN

1 plaque de pain de mie campagne (30 x 40 cm)

#### PRÉPARATION À L'ŒUF

Œufs entiers (16 pièces) 800 g  
 Sel fin 10 g  
 Poivre blanc moulu 1 g

#### CRÈME CIBOULETTE ASSAISONNÉE

Crème fraîche épaisse 192 g  
 Sel fin 7 g  
 Poivre blanc moulu 1 g  
 Ciboulette hachée surgelée 8 g  
 Œufs de truite 48 g

### EN INGREDIENTS

#### BREAD SLICE

1 slice of farmhouse bread (30 x 40 cm)

#### EGG PREPARATION

Sixteen whole eggs 800 g  
 Fine salt 10 g  
 Ground white pepper 1 g

#### SEASONED CHIVE CREAM

Thick crème fraîche 192 g  
 Fine salt 7 g  
 Ground white pepper 1 g  
 Frozen chopped chives 8 g  
 Trout eggs 48 g

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

– Dans la plaque de pain de mie de campagne, détailler des bandelettes de 4 x 17 cm.  
 – Graisser des cercles en inox de 4 cm de haut et 6 cm de diamètre.  
 – Tapisser l'intérieur des cercles avec les bandelettes de pain de mie.

– Casser un œuf entier dans chaque récipient ainsi obtenu, assaisonner avec le sel et le poivre, et cuire au four 12 min à 160°C.  
 – En fin de cuisson, la partie supérieure de l'œuf et le jaune doivent être tremblotants.

– Retirer le cercle et dresser sur assiette, ajouter une quenelle de crème fraîche épaisse sur le dessus de l'œuf, assaisonner avec un peu de sel et de poivre, parsemer de ciboulette ciselée, et ajouter une demi-cuillère à café d'œufs de truite.

Servir avec une salade de mâche.

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

– Cut 4 x 17 cm strips in the slice of farmhouse bread.  
 – Grease the stainless steel circles (4 cm high and 6 cm across).  
 – Line the inside of the circles with the strips of bread.

– Break a whole egg into each of the thus formed containers, season with the salt and pepper and bake for 12 min at 160°C.  
 – Once baked, the upper part of the white and yolk should be trembling.

– Remove the circle and arrange on the plate, add a quenelle of thick crème fraîche on top of the egg, season with a little salt and pepper, sprinkle with chopped chives and add half a teaspoon of trout eggs.

Serve with a lamb's lettuce salad.

#### EN SAVOIR +

Pour plus d'informations sur la découpe de bandelettes et le tapissage des côtés du cercle voir p.10





RECETTE CALCULÉE POUR 12 PORTIONS DE 130 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 12 SERVINGS OF 130 G



1 plaque de pain rouge (tomate) 30 x 40 cm  
 1 slice of red-coloured bread 30 x 40 cm

# PAIN PERDU SALÉ À LA COPPA

SAVOURY FRENCH TOAST  
 WITH COPPA

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez également utiliser toutes les autres plaques de pain de mie pour cette recette.  
 ■ **NOTE** You can also use all the other slices of bread for this recipe.

## FR INGRÉDIENTS

### PLAQUE DE PAIN

Beurre 10 g

### APPAREIL POUR TREMPAGE

Œufs entiers 165 g  
 Lait demi-écrémé 375 g  
 Sel fin 4 g  
 Poivre noir moulu 0,5 g

### CREME FOUETTÉE SALÉE

Crème liquide à 45% de MG 250 g  
 Basilic haché surgelé 5 g  
 Sel fin 1,5 g  
 Piment d'Espelette 1 g

### SALADE DE ROQUETTE

Roquette 144 g  
 Huile d'olive 36 g  
 Vinaigre balsamique 18 g  
 Sel fin 1 g

### GARNITURE COPPA

Coppa en tranches 312 g

## EN INGREDIENTS

### BREAD SLICE

Butter 10 g

### SOAKING MIXTURE

Whole eggs 165 g  
 Semi-skimmed milk 375 g  
 Fine salt 4 g  
 Ground black pepper 0.5 g

### SAVOURY WHIPPED CREAM

Whipping cream (45% fat) 250 g  
 Frozen chopped basil 5 g  
 Fine salt 1.5 g  
 Espelette pepper 1 g

### ROCKET SALAD

Rocket salad 144 g  
 Olive oil 36 g  
 Balsamic vinegar 18 g  
 Fine salt 1 g

### COPPA TOPPING

Sliced coppa 312 g

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

– Faire chauffer une poêle avec le beurre, déposer le pain trempé en superposant deux rectangles.  
 – Laisser colorer doucement et retourner ensuite de l'autre côté pour finir la cuisson.

– Battre les œufs, verser le lait et mélanger avec sel et poivre pour réaliser le trempage.  
 – Tailler la plaque de pain de mie en quatre bandes égales dans la largeur.  
 – Recouper chaque bande en trois pièces pour obtenir 12 pièces. Détailler en deux.  
 – Verser l'appareil de trempage dans un gastro sur les petits rectangles de pain de mie.  
 – Laisser tremper 5 min et retourner 2 min de l'autre côté.

– Incorporer à la crème le sel, le basilic et le piment d'Espelette et fouetter le tout.

### MONTAGE

– Dresser le pain perdu accompagné de deux tranches de coppa et de la crème fouettée au basilic.  
 – Terminer par la roquette assaisonnée avec huile d'olive, le vinaigre balsamique et sel.

## INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

– Heat a frying pan with the butter. Add the soaked bread, stacking two rectangles.  
 – Brown gently and turn onto the other side to finish cooking.

– Beat the eggs, add the milk and combine with salt and pepper to make the soaking mixture.  
 – Cut the slice of bread crosswise into four equal strips.  
 – Cut each strip in three. You should have 12 pieces. Cut in half.  
 – In a gastronorm container, pour the soaking mixture onto the small rectangles of bread.  
 – Leave to soak for 5 min and turn over on the other side for 2 min.

– Stir the salt, basil and Espelette pepper into the cream and whisk together.

### ASSEMBLY

– Arrange the French toast together with two slices of coppa and the basil whipped cream.  
 – Finish with the rocket salad seasoned with olive oil, balsamic vinegar and salt.



RECETTE CALCULÉE POUR 6 PORTIONS DE 159 G  
RECIPE CALCULATED FOR 6 SERVINGS OF 159 G



1 plaque de pain rouge (tomate) 30 x 40 cm  
1 slice of tomato bread 30 x 40 cm

# TOMATE-MOZZA SUR TARTE FINE

TOMATO-MOZZARELLA  
ON A THIN BREAD TART

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez réaliser 6 disques de 14 cm de diamètre par plaque de pain de mie de 30x40 cm. Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie vert, jaune ou de campagne.

■ **NOTE** You can make 6 14cm-round discs per 30x40 cm slice of bread. You can also use a slice of green, yellow or farmhouse bread.

## FR INGRÉDIENTS

### DISQUE DE PAIN DE MIE ROUGE

Pesto de basilic \_\_\_\_\_ 120 g

### GARNITURE

Fines rondelles de tomates fraîches \_\_\_\_\_ 420 g

Demi-rondelles de mozzarella \_\_\_\_\_ 300 g

### JAMBON SEC et FINITION

Jambon sec \_\_\_\_\_ 36 g

Feuilles de roquette \_\_\_\_\_ 10 g

Huile d'olive \_\_\_\_\_ 12 g

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

– Détailler des disques de 14 cm de diamètre dans la plaque de pain de mie tomate.

– Les passer brièvement au four à 150°C pendant 5 min.

– Les tartiner ensuite de pesto de basilic en prenant soin de laisser un bord de 5 mm de pain de mie apparent tout autour.

– Déposer les rondelles de tomates en rosace sur le pesto en intercalant des demi-rondelles de mozzarella de 6 cm de diamètre entre chaque rondelle de tomate.

– Déposer au centre une chiffonnade de jambon sec et ajouter quelques feuilles de roquette ainsi qu'un filet d'huile d'olive.

## EN INGREDIENTS

### DISC OF TOMATO BREAD

Basil pesto \_\_\_\_\_ 120 g

### TOPPING

Thin slices of fresh tomato \_\_\_\_\_ 420 g

Half-slices of mozzarella \_\_\_\_\_ 300 g

### CURED HAM AND GARNISH

Cured ham \_\_\_\_\_ 36 g

Rocket leaves \_\_\_\_\_ 10 g

Olive oil \_\_\_\_\_ 12 g

## INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

– Disc of tomato bread: Cut the slice of tomato bread into 14 cm-round discs.

– Bake briefly at 150°C for 5 min.

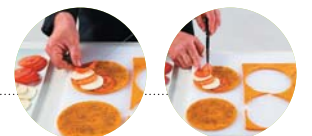
– Then spread with basil pesto, taking care to leave a visible 5 mm border of bread all around.

– Arrange the tomato slices in a rosette pattern on the pesto, inserting the 6 cm-round half-slices of mozzarella between each tomato slice.

– Place thin slices of cured ham in the centre and add a few rocket leaves with a drizzle of olive oil.

## EN SAVOIR +

Pour plus d'informations sur la découpe de disque voir p.12





RECETTE CALCULÉE POUR 8 PORTIONS DE 150 G  
RECIPE CALCULATED FOR 8 SERVINGS OF 150 G



1 plaque de pain vert (épinards) 30 x 40 cm  
1 slice of spinach bread 30 x 40 cm

# TATIN LÉGUMES DU SOLEIL

## SUMMER VEGETABLE TATIN

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** **Astuce** Déposer un disque de papier sulfurisé au fond du moule à manqué avant d'y déposer la ratatouille. Ainsi, la tatin sera plus facile à démouler ! Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie rouge.

■ **NOTE** **Tip** Put a disc of parchment paper on the bottom of the cake tin before adding the ratatouille. This will make it easier to turn out the tatin! You can also use a slice of red bread.

### FR INGRÉDIENTS

#### PLAQUE DE PAIN

1 plaque de pain de mie vert (épinards)

#### MÉLANGE DE LÉGUMES TYPE RATATOUILLE

Huile d'olive	15 g
Oignons rouges ciselés	90 g
Légumes cuisinés type ratatouille	1050 g
Basilic surgelé	15 g
Olives noires concassées	60 g
Sucre semoule	18 g
Sel fin	4,5 g
Poivre noir moulu	0,3 g

#### ACCOMPAGNEMENT

Roquette	40 g
Sucrine	80 g
Huile d'olive	18 g
Vinaigre balsamique	9 g
Sel fin	4 g
Poivre noir moulu	0,5 g

### EN INGREDIENTS

#### BREAD SLICE

1 slice of spinach bread

#### RATATOUILLE VEGETABLE BLEND

Olive oil	15 g
Finely chopped red onion	90 g
Cooked ratatouille vegetables	1,050 g
Frozen basil	15 g
Coarsely chopped black olives	60 g
Caster sugar	18 g
Fine salt	4.5 g
Ground black pepper	0.3 g

#### ACCOMPANIMENT

Rocket salad	40 g
Sucrine	80 g
Olive oil	18 g
Balsamic vinegar	9 g
Fine salt	4 g
Ground black pepper	0.5 g

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

– Tailler des disques de 10 cm de diamètre dans la plaque de pain de mie.

– Faire suer avec l'huile d'olive, les oignons rouges.  
– Ajouter dans la poêle le mélange de légumes ratatouille et laisser fondre doucement.  
– Ajouter le basilic et les olives noires concassées, mélanger.  
– Assaisonner avec sel et poivre et ajouter le sucre pour caraméliser légèrement le mélange de légumes.  
– Verser ce mélange de légumes type ratatouille dans un moule à manqué de 10 cm de diamètre.  
– Recouvrir du disque de pain de mie et passer au four à 180°C pendant 5 min pour le faire sécher légèrement.  
– Démouler ensuite et laisser refroidir.

#### MONTAGE

– Dresser sur assiette accompagné d'un mélange de salade roquette et sucrine assaisonné.

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

– Cut the slice of bread into 10 cm-round discs.

– Sweat the red onions with the olive oil.  
– Add the blend of ratatouille vegetables to the frying pan and cook gently until soft.  
– Add the basil and chopped black olives and combine.  
– Season with salt and pepper and add the sugar to lightly caramelize the vegetable blend.  
– Pour this ratatouille vegetable blend into a 10 cm-round cake tin.  
– Top with the disc of bread and bake at 180°C for 5 min to lightly dry.  
– Turn out and let cool.

#### ASSEMBLY

– Assemble on a plate together with a mix of seasoned rocket and sucrine salads.





RECETTE CALCULÉE POUR 16 PORTIONS DE 82 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 16 SERVINGS OF 82 G



1 plaque de pain de mie nature 30 x 40 cm  
 1 slice of white bread 30 x 40 cm

# TUILE DE PAIN DE MIE AU PARMESAN

## PARMESAN BREAD TUILE

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez réaliser 16 portions avec une plaque de pain de mie de 30x40 cm. Vous pouvez utiliser toutes les sortes de plaques de pain de mie pour réaliser ces tuiles.

■ **NOTE** You can make 16 servings with a 30x40 cm slice of bread. You can use all types of bread to make these tuiles.

### FR INGRÉDIENTS

#### MÉLANGE ŒUFS ET LAIT

Œufs entiers ..... 110 g  
 Lait demi-écrémé ..... 100 g

#### PARMESAN

Parmesan râpé ..... 48 g

#### SALADE

Roquette ..... 40 g  
 Salade mesclun ..... 80 g  
 Huile d'olive ..... 18 g  
 Vinaigre balsamique ..... 9 g  
 Sel fin ..... 4 g  
 Poivre noir moulu ..... 0,5 g

#### GARNITURE

Jambon sec (16 tranches) ..... 240 g  
 Tomates cerise ..... 400 g  
 Basilic frais ..... 15 g

### EN INGREDIENTS

#### EGG AND MILK MIXTURE

Whole eggs ..... 110 g  
 Semi-skimmed milk ..... 100 g

#### PARMESAN

Grated Parmesan ..... 48 g

#### SALAD

Rocket salad ..... 40 g  
 Mesclun ..... 80 g  
 Olive oil ..... 18 g  
 Balsamic vinegar ..... 9 g  
 Fine salt ..... 4 g  
 Ground black pepper ..... 0.5 g

#### TOPPING

Cured ham (16 slices) ..... 240 g  
 Cherry tomatoes ..... 400 g  
 Fresh basil ..... 15 g

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

#### PLAQUE DE PAIN

- Détailler la plaque dans la longueur en quatre bandes et découper de nouveau chaque bande en quatre afin d'obtenir 16 petits rectangles.
- Les affiner au rouleau à pâtisserie pour ensuite les détailler en deux bandes.
- Badigeonner du mélange œuf-lait.
- Les déposer ensuite dans des gouttières à tuiles afin de leur donner une forme arrondie.
- Parsemer de parmesan râpé avant de passer au four à 185°C pendant 8 min, et laisser refroidir dans les gouttières pour conserver la forme arrondie.

#### MONTAGE

- Dresser sur assiette accompagnée d'un mélange de salade roquette et mesclun assaisonnée.
- Ajouter quelques tomates cerise et les tranches de jambon sec.
- Terminer par le basilic frais.

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

#### SLICE OF BREAD

- Cut the bread lengthwise into four strips and cut each strip in four. You should have 16 small rectangles.
- Flatten with a rolling pin and then cut into two strips.
- Brush with the egg-milk mixture.
- Place in tuile curving sheets to give them a curved shape.
- Sprinkle with grated Parmesan before baking in oven at 185°C for 8 min. Leave to cool in the curving sheets to maintain the curved shape.

#### ASSEMBLY

- Assemble on a plate together with a mix of seasoned rocket salad and mesclun.
- Add a few cherry tomatoes and the slices of cured ham.
- Finish with the fresh basil.



# FOCA'BAYALDI

## FOCA'BAYALDI

RECETTE CALCULÉE POUR 24 PORTIONS DE 115 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 24 SERVINGS OF 115 G



**1 plaque de pain focaccia 30 x 40 cm**  
**1 slice of focaccia bread 30 x 40 cm**

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Une plaque de pain 30 x 40 cm découpée en 2 sur la largeur correspond à 48 rectangles de 3,7 x 10 cm soit 24 portions. Pour ce faire, tailler la plaque en 4 bandes de 10 x 30 cm, puis chaque bande en 8 rectangles de 3,7 x 10 cm.

■ **NOTE** A slice of 30 x 40 cm bread cut lengthwise in two corresponds to 48 rectangles measuring 3.7 x 10 cm, or 24 servings. To achieve this, cut the slice in four 10 x 30 cm strips, then each strip into eight 3.7 x 10 cm rectangles.

### FR INGRÉDIENTS

#### PLAQUE DE PAIN

**1 plaque de pain focaccia**

#### GARNITURE À COEUR

Huile d'olive	40 g
Oignons jaunes émincés	560 g
Sel fin	6 g
Ail haché surgelé	5 g
Poivre Mélange 5 baies moulu	1 g
Herbes de Provence déshydratées	1 g
Comté en tranches	270 g

#### GARNITURE EN COUVERTURE

Aubergine en rondelles	320 g
Courgettes en rondelles	300 g
Tomates en rondelles	480 g
Huile d'olive	25 g
Sel fin	10 g
Poivre noir moulu	1,6 g
Herbes de Provence déshydratées	1 g

– Tailler la plaque de pain Focaccia en deux sur l'épaisseur afin d'obtenir deux parties : la partie supérieure et la partie inférieure.

- Faire étuver les oignons à l'huile d'olive avec le sel et le poivre, l'ail haché et les herbes de Provence.
- Laisser cuire 10 min à couvert puis 10 min à découvert en remuant de temps en temps.
- Étaler cette préparation sur la partie inférieure de la plaque de pain Focaccia.
- Recouvrir l'ensemble de fines tranches de Comté.

- Laver et tailler les légumes en fines rondelles, puis les disposer en écailles de poissons sur une feuille de papier sulfurisé, elle-même déposée sur une plaque téflon.
- Disposer les ingrédients dans l'ordre suivant : 160 g d'aubergine, 150 g de courgettes, 240 g de tomate et répéter l'opération une fois. Attention, la taille doit correspondre à celle de la plaque de pain Focaccia.
- Assaisonner avec le sel et le poivre, les herbes de Provence et l'huile d'olive.
- Cuire au four à 160°C pendant 15 min puis refroidir en cellule.

#### MONTAGE

- Déposer la partie supérieure du pain Focaccia sur le Bayaldi. Recouvrir d'une plaque téflon et retourner d'un geste rapide l'ensemble. Le Bayaldi se retrouve alors sur la partie supérieure de la plaque de pain.
- Déposer ensuite l'ensemble sur la partie inférieure du pain Focaccia, composée de la compotée d'oignons et des tranches de Comté.
- Passer le montage obtenu en cellule de surgélation pendant 10 min afin de découper plus facilement et plus proprement. Avant de dresser sur assiette, repasser l'ensemble au four à 160°C pendant 5 min.
- Vous pouvez éventuellement accompagner la Foca'Bayaldi d'un quartier de sucrine et de quelques feuilles de basilic.

### EN INGREDIENTS

#### BREAD SLICE

**1 slice of focaccia bread**

#### FILLING

Olive oil	40 g
Thinly sliced yellow onions	560 g
Fine salt	6 g
Frozen chopped garlic	5 g
5 blend Peppercorn ground Mix	1 g
Dried Herbes de Provence	1 g
Sliced Comté cheese	270 g

– Cut the slice of Focaccia bread lengthwise in two to make two slices: the upper slice and the lower slice.

- Braise the onions in olive oil with the salt and pepper, chopped garlic and herbes de Provence.
- Cover and cook for 10 min, then uncover and cook for a further 10 min, stirring occasionally.
- Spread this mixture on the lower slice of Focaccia bread.
- Cover with thin slices of Comté cheese.

#### TOPPING

Aubergine slices	320 g
Courgette slices	300 g
Tomato slices	480 g
Olive oil	25 g
Fine salt	10 g
Ground black pepper	1,6 g
Dried Herbes de Provence	1 g

- Wash the vegetables and cut them into thin slices, then place them in a fish scale pattern on a sheet of parchment paper over a Teflon sheet.
- Arrange the ingredients in the following order: 160 g aubergines, 150 g courgettes, 240 g tomatoes and repeat once.
- Make sure the size corresponds to the slice of Focaccia bread.
- Season with salt and pepper, the herbes de Provence and the olive oil.
- Oven bake for 15 min at 160°C, then cool in a blast chiller.

#### ASSEMBLY

- Place the upper slice of Focaccia bread on the Bayaldi. Cover with a Teflon sheet and turn over quickly. The Bayaldi should now be on the upper slice of bread.
- Place this slice with the Bayaldi on top of the lower slice of Focaccia bread covered with the onion compote and slices of Comté.
- Place the assembled slices in the blast chiller for 10 min to allow for an easier, cleaner cut.
- Before serving on a plate, bake at 160°C for another 5 min.
- The Foca'Bayaldi can be served with a piece of little Gem lettuce and a few basil leaves.



*Des recettes  
créatives et inventives  
élaborées dans le plus grand  
respect du produit*

*Creative and sophisticated recipes designed  
using only the very best ingredients*



—  
PLATS  
—

08

BROCHETTE DE POULET  
ET PAIN DE MIE

—  
p.35

09

HAMBURGER À CHEVAL  
SUR PAIN FOCACCIA

—  
p.37

10

CAQUELON NORMAND

—  
p.39

11

ENCHILADAS DE PAIN DE MIE  
AU POULET ET MAÏS

—  
p.41

12

GAUFRE DE PAIN DE MIE  
À LA TOMATE

—  
p.43

13

VOL AU VENT  
DE LA MER

—  
p.45



RECETTE CALCULÉE POUR 18 PORTIONS DE 155 G  
RECIPE MAKES 18 SERVINGS OF 155G EACH



1 plaque de pain de mie jaune (nature) 30 x 40 cm  
1 slice of yellow-coloured bread 30 x 40 cm

# BROCHETTE DE POULET ET PAIN DE MIE

## CHICKEN AND BREAD SKEWER

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez réaliser 18 portions (une portion = 5 petits carrés de 3,5x3,5 cm) sur une plaque de pain de mie de 30x40 cm.  
■ **NOTE** You can make 18 servings (one serving = 5 small 3.5x3.5 cm squares) with a 30x40 cm slice of soft bread.

### FR INGRÉDIENTS

1 plaque de pain de mie jaune  
Poivrons rouges frais en carrés \_\_\_\_\_ 504 g  
Cubes de filet de poulet cuit \_\_\_\_\_ 1440 g  
Carrés de Mozzarella \_\_\_\_\_ 576 g

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

#### PLAQUE DE PAIN DE MIE

– Découper 90 petits carrés de 3,5 x 3,5 cm dans la plaque de pain de mie jaune.

#### BROCHETTE

– Détailler également les poivrons rouges, le filet de poulet cuit et les tranches de mozzarella en carrés de 3,5 x 3,5 cm.

#### MONTAGE

– Monter le tout en brochette en commençant un carré de pain de mie jaune, ajouter ensuite un carré de poivron rouge, puis un carré de mozzarella et un cube de poulet cuit.  
– Recommencer l'opération 3 fois et terminer par un carré de pain de mie jaune.  
– Déposer ensuite les brochettes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et passer au four à 160°C pendant 5 min.  
– Servir immédiatement.

### EN INGREDIENTS

1 slice of yellow-coloured bread  
Fresh red pepper squares \_\_\_\_\_ 504 g  
Cubes of cooked chicken fillet \_\_\_\_\_ 1,440 g  
Mozzarella squares \_\_\_\_\_ 576 g

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

#### SLICE OF BREAD

– Cut 90 small 3.5 x 3.5 cm squares in the slice of yellow-coloured bread.

#### SKEWER

– Also chop the red peppers, the cooked chicken fillet and the slices of mozzarella into 3.5 x 3.5 cm squares.

#### ASSEMBLY

– Assemble all of the pieces on the skewer, starting with a square of yellow-coloured bread, before adding a square of red pepper, a square of mozzarella and a cube of cooked chicken.  
– Repeat three times, and finish with a square of yellow-coloured bread.  
– Place the skewers on a tray covered with parchment paper and bake for 5 min at 160°C.  
– Serve immediately.



RECETTE CALCULÉE POUR 6 PORTIONS DE 304 G  
RECIPE CALCULATED FOR 6 SERVINGS OF 304 G



1 plaque de pain focaccia 30 x 40 cm  
1 slice of focaccia bread 30 x 40 cm

# HAMBURGER À CHEVAL SUR PAIN FOCACCIA

BURGER AND FRIED EGG  
ON FOCACCIA BREAD

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez réaliser 6 portions de 10 cm de diamètre sur une plaque de pain Focaccia de 30 x 40 cm.

■ **NOTE** You can make six servings 10 cm in diameter with a 30 x 40 cm slice of Focaccia bread.

## FR INGRÉDIENTS

### PRÉPARATION STEAK

Steak haché de bœuf	660 g
Huile de Tournesol	15 g
Sel fin	8 g
Poivre blanc moulu	1 g

### PRÉPARATION ŒUF AU PLAT

Œufs entiers (6 pièces)	300 g
Huile de Tournesol	15 g
Sel fin	4 g
Poivre blanc moulu	1 g

### INGRÉDIENTS BURGER

Sauce Tartare	120 g
Feuilles de salade Batavia	36 g
Tomates taillées en rondelles	180 g
Tranches d'Emmental	150 g
Oignons rouges en rondelles	60 g
Cornichons en tranches	36 g

## EN INGREDIENTS

### MEAT PREPARATION

Beef hamburger patty	660 g
Sunflower oil	15 g
Fine salt	8 g
Ground white pepper	1 g

### FRIED EGG PREPARATION

Six whole eggs	300 g
Sunflower oil	15 g
Fine salt	4 g
Ground white pepper	1 g

### BURGER INGREDIENTS

Tartare sauce	120 g
Batavia lettuce leaves	36 g
Tomato slices	180 g
Emmental slices	150 g
Red onion slices	60 g
Gherkin slices	36 g

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

### PLAQUE DE PAIN

– Détailler des disques de 100 mm de diamètre dans la plaque de pain Focaccia.

### PRÉPARATION

- Laver les feuilles de salades, tailler les tomates en rondelles.
- Éplucher les oignons rouges et les tailler en rondelles.
- Tailler les cornichons en fines tranches.
- Une fois que tous ces éléments sont prêts, commencer les cuissons :
- Préchauffer le four à 120°C et passer les disques de pain Focaccia pendant 5 min.
- Pendant ce temps, dans une première poêle, faire cuire le steak à l'huile avec le sel et le poivre, en le gardant saignant de préférence.
- Dans une deuxième poêle, cuire l'œuf au plat si possible dans un cercle en inox de 80 mm maximum pour obtenir une forme ronde régulière.

### ASSEMBLAGE

- En fin de cuisson, sortir le pain du four et dresser les ingrédients sur celui-ci, dans l'ordre suivant :  
Disque de plaque de pain focaccia ◦ Sauce tartare (5g) ◦ Feuille de salade batavia ◦ Tomate taillée en rondelles ◦ Steak haché de bœuf ◦ Tranche d'Emmental ◦ Oignon rouge en rondelles ◦ Cornichon en tranches ◦ Sauce tartare (5g) ◦ Œuf au plat
- Dresser sur assiette.

## INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

### SLICE OF BREAD

– Cut discs 100 mm in diameter in the slice of Focaccia bread.

### PREPARATION

- Wash the salad leaves and cut the tomatoes into slices.
- Peel the red onions and cut into slices.
- Cut the gherkins into thin slices.
- When everything is ready, you can start to cook:
- Pre-heat the oven to 120°C and bake the discs of Focaccia bread for 5 min.
- While you're waiting, take your first frying pan and cook the hamburger patty in the oil with salt and pepper, keeping it rare if possible.
- Take a second frying pan and cook the fried egg, preferably in a stainless steel circle of 80 mm maximum to ensure a neat round shape.

### ASSEMBLY

- Once baked, remove the bread from the oven and arrange the ingredients in the following order:  
Disc of Focaccia bread ◦ Tartare sauce (5g) ◦ Batavia lettuce leaf ◦ Sliced tomato ◦ Beef hamburger patty ◦ Slice of Emmental ◦ Sliced red onion ◦ Sliced gherkin ◦ Tartare sauce (5g) ◦ Fried egg
- Place on the plate.



# CAQUELON NORMAND

## NORMAND FONDUE POTS

RECETTE CALCULÉE POUR 12 PORTIONS DE 95 G  
RECIPE CALCULATED FOR 12 SERVINGS OF 95 G



1 plaque de pain de mie céréales 30 x 40 cm  
1 slice of cereal bread 30 x 40 cm

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez réaliser 12 portions sur une plaque de 30 x 40 cm. Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie nature.  
■ **NOTE** You can make 12 servings with a 30 x 40 cm slice. You can also use a slice of white bread.

### FR INGRÉDIENTS

#### PLAQUE DE PAIN

1 plaque de pain de mie au céréales

#### CAQUELON DE PAIN DE MIE

Œuf (1 pièce) 50 g  
Lait demi-écrémé 30 g

#### CAMEMBERT

Camembert 360 g

#### ACCOMPAGNEMENT

Quartiers de sucrine 300 g  
Pommes Granny en bâtonnets 240 g  
Cerneaux de noix 24 g

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

– Dans la plaque de pain de mie, découper 12 disques de 6 cm de diamètre et 12 bandelettes de 3 x 17 cm.

– Graisser à la bombe à graisse des cercles en inox de 6 cm de diamètre et 3,5 cm de haut, déposer les disques de pain de mie au fond des cercles, et tapisser les côtés avec les bandelettes de pain de mie.  
– À l'aide d'un pinceau, badigeonner généreusement l'intérieur du caquelon de pain de mie ainsi formé.  
– Passer au four sec à 165°C pendant 10 min. Retirer ensuite le cercle en inox et repasser une nouvelle fois au four à 165°C pendant 5 min.

– Placer la portion de camembert dans le caquelon et le laisser fondre tranquillement pendant 10 min dans le four éteint.

– Dresser sur assiette et ajouter un quartier de sucrine, quelques bâtonnets de pommes, et quelques noix concassées sur le camembert fondu.

### EN INGREDIENTS

#### BREAD SLICE

1 slice of cereal bread

– Cut out twelve discs 6 cm in diameter and slice twelve strips of 3 x 17 cm within the slice of bread.

#### BREAD FONDUE POT

One egg 50 g  
Semi-skimmed milk 30 g

– Grease stainless steel circles with a cooking oil spray (6 cm diameter and 3.5 cm high), place the discs of bread at the bottom of the circles and line the sides with the strips of bread.  
– Brush generously the inside of the formed bread fondue pots.  
– Bake at 165°C for 10 min. Remove from the stainless steel circle and bake at 165°C for a further 5 min.

#### CAMEMBERT

Camembert 360 g

– Place the piece of Camembert in the fondue pot and leave it for 10 min in the switched-off oven to slowly melt.

#### ACCOMPANIMENT

Little Gem lettuce quarters 300 g  
Granny Smith apple sticks 240 g  
Walnut kernels 24 g

– Serve on a plate and add a little Gem lettuce quarter, some apple sticks, and a few crushed walnuts over the melted Camembert.

#### EN SAVOIR +

Pour plus d'informations sur la découpe de bandelettes et sur le tapissage des côtés du cercle voir p.10





RECETTE CALCULÉE POUR 6 PORTIONS DE 151 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 6 SERVINGS OF 151 G



1 plaque de pain violette (maïs du Pérou) 30 x 40 cm  
 1 slice of Peruvian corn bread 30 x 40 cm

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez réaliser 6 portions sur une plaque de pain de mie de 30 x 40 cm. Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie rouge, jaune ou aux céréales.

■ **NOTE** You can make six servings with a 30 x 40 cm slice of bread. You can also use a slice of cereal bread or red- or yellow-coloured bread.

# ENCHILADAS AU POULET ET MAÏS

## CHICKEN AND CORN BREAD ENCHILADAS

### FR INGRÉDIENTS

#### PLAQUE DE PAIN

1 plaque de pain de mie violette (maïs du Pérou)

#### PRÉPARATION ŒUFS ET LAIT

Mélange œuf et lait 60 g

#### PRÉPARATION POULET AU MAÏS

Huile de Tournesol 30 g  
 Poulet émincé 250 g  
 Sel fin 3 g  
 Poivre blanc 1 g  
 Oignons blancs ciselés 40 g  
 Ail haché 5 g  
 Grains de maïs en boîte 60 g  
 Haricots rouges en boîte 60 g  
 Fond brun de veau réhydraté 250 g  
 Concentré de tomate 40 g  
 Coriandre moulue 2 g  
 Cumin moulu 2 g  
 Piment fort en poudre 1 g

#### MOZZARELLA EN COSSETTES

Mozzarella en cossettes 160 g

### EN INGREDIENTS

#### BREAD SLICE

1 slice of Peruvian corn bread

#### EGG AND MILK MIX

Egg and milk mix 60 g

#### CHICKEN AND CORN MIX

Sunflower oil 30 g  
 Sliced chicken 250 g  
 Fine salt 3 g  
 White pepper 1 g  
 Finely chopped white onions 40 g  
 Chopped garlic 5 g  
 Tinned sweet corn 60 g  
 Tinned red beans 60 g  
 Rehydrated brown veal stock 250 g  
 Tomato concentrate 40 g  
 Ground coriander 2 g  
 Ground cumin 2 g  
 Hot pepper powder 1 g

#### MOZZARELLA PIECES

Diced Mozzarella 160 g

### EN SAVOIR +

Pour plus d'informations sur rouler l'ensemble et serrer 6 rouleaux voir p.10

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

– Tailler la plaque de pain de mie au maïs du Pérou en 6 rectangles de 15 x 13 cm.

– Badigeonner chaque rectangle du mélange œuf et lait à l'aide d'un pinceau (environ 10 g par rectangle).

– Faire revenir le poulet émincé à la poêle avec l'huile de tournesol. Ajouter les oignons, l'ail, le maïs et les haricots rouges. Laisser cuire quelques min puis ajouter le concentré de tomate, les épices et le fond brun de veau réhydraté. Assaisonner avec le sel et le poivre et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe.  
 – Refroidir le tout en cellule.

#### MONTAGE

– Garnir le bord du rectangle avec la préparation de poulet sur la longueur des 13 cm, et rouler l'ensemble.  
 – Serrer les 6 rouleaux obtenus les uns contre les autres dans un plat à gratin.  
 – Recouvrir de cossettes de mozzarella et gratiner le tout au four à 180°C pendant 8 min.

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

– Cut the Peruvian corn bread into six, 15 x 13 cm, rectangles.

– Brush each rectangle with the egg and milk mix (around 10 g per rectangle).

– Brown the sliced chicken in a frying pan with sunflower oil. Add the onions, garlic, corn and red beans. Leave to cook for several min, then add the tomato concentrate, spices and rehydrated brown veal stock. Season with salt and pepper and leave to cook on low heat until the sauce thickens.  
 – Cool in a freezer.

#### ASSEMBLY

– Garnish the 13 cm edge of the rectangle with the chicken mix and roll together.  
 – Squeeze the six rolls one against the other in a gratin dish.  
 – Cover with diced mozzarella and grill in the oven for eight min at 180°C.





RECETTE CALCULÉE POUR 12 PORTIONS DE 110 G  
RECIPE CALCULATED FOR 12 SERVINGS OF 110 G



1 plaque de pain rouge (tomate) 30 x 40 cm  
1 slice of tomato bread 30 x 40 cm

# GAUFRE DE PAIN DE MIE À LA TOMATE

TOMATO BREAD WAFFLE

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez également utiliser les autres plaques de pain de mie pour réaliser cette recette, il vous suffira d'adapter la garniture.

■ **NOTE** You can also use other slices of bread to make this recipe. In that case, simply adapt the topping.

## FR INGRÉDIENTS

### IMBIBAGE

Œufs entiers	110 g
Lait demi-écrémé	150 g
Levure chimique	3 g

### GARNITURE

Émincé de bœuf cuit sous vide	360 g
Pignons de pin	36 g
Tomates cerise	240 g
Pesto basilic	60 g

### ACCOMPAGNEMENT

Copeaux de parmesan	60 g
Roquette	36 g

## EN INGREDIENTS

### SOAKING

Whole eggs	110 g
Semi-skimmed milk	150 g
Baking powder	3 g

### TOPPING

Vacuum-packed cooked beef slices	360 g
Pine nuts	36 g
Cherry tomatoes	240 g
Basil pesto	60 g

### ACCOMPANIMENT

Parmesan shavings	60 g
Rocket salad	36 g

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

– Faire chauffer le gaufrier.

- Préparer l'appareil d'imbibage en mélangeant les œufs, le lait et la levure.
- Découper la plaque de pain de mie en 2 dans la largeur et détailler ensuite en 6 bandes de 5 cm afin d'obtenir 12 rectangles.
- Faire tremper dans l'appareil réalisé.
- Déposer les bandes de pain de mie imbibées dans le gaufrier.
- Cuire pendant 5-6 min.

– Préparer le mélange de bœuf émincé avec les tomates cerise en quartiers, les pignons de pin et le pesto.

– Dresser le tout sur la gaufre, accompagné de feuilles de roquette et copeaux de parmesan

## INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

– Heat the waffle iron.

- Make the soaking mixture by combining the eggs, milk and baking powder.
- Cut the slice of bread in half crosswise and then cut into 6, 5 cm strips. You should have 12 rectangles.
- Put to soak in the mixture.
- Place the soaked strips of bread in the waffle iron.
- Cook for 5-6 min.

– Prepare the mixture of sliced beef with the cherry tomatoes cut into wedges, pine nuts and pesto.

– Arrange on the waffle, together with leaves of rocket salad and Parmesan shavings.





RECETTE CALCULÉE POUR 6 PORTIONS DE 198 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 6 SERVINGS OF 198 G



1 plaque de pain citron (30x40 cm)  
 1 slice of lemon bread (30x40 cm)

# VOL AU VENT DE LA MER

## FISH AND SEAFOOD VOL AU VENT

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie aux céréales avec une préparation de légumes, un émincé de poulet et des dés de chorizo.  
 ■ **NOTE** You can also use a slice of cereal bread with a vegetable mixture, sliced chicken and diced chorizo.

### FR INGRÉDIENTS

#### PLAQUE DE PAIN

1 plaque de pain de mie citron

#### PRÉPARATION POUR MONTAGE

Œufs entiers	220 g
Lait demi-écrémé	90 g
Sel fin	2 g

#### GARNITURE POISSON ET FRUITS DE MER

Fruits de mer	300 g
Filet de saumon	350 g
Sel fin	3,5 g
Poivre noir moulu	0,5 g
Huile d'olive	10 g

#### GARNITURE D'ACCOMPAGNEMENT

Beurre	15 g
Echalotes ciselées surgelées	15 g
Brunoise de légumes	115 g
Champignons de Paris émincés	75 g
Poireaux émincés	250 g
Crème liquide à 45 % de MG	200 g
Sel fin	2,5 g
Poivre noir moulu	0,2 g
Ciboulette ciselée surgelée	5 g

### EN INGREDIENTS

#### BREAD SLICE

1 slice of lemon bread

#### ASSEMBLY MIXTURE

Whole eggs	220 g
Semi-skimmed milk	90 g
Fine salt	2 g

#### FISH AND SEAFOOD GARNISH

Seafood	300 g
Salmon fillet	350 g
Fine salt	3.5 g
Ground black pepper	0.5 g
Olive oil	10 g

#### ACCOMPANYING GARNISH

Butter	15 g
Frozen finely chopped shallots	15 g
Vegetable brunoise	115 g
Finely chopped button mushrooms	75 g
Finely chopped leeks	250 g
Whipping cream (45% fat)	200 g
Fine salt	2.5 g
Ground black pepper	0.2 g
Frozen finely chopped chives	5 g

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

– Dans la plaque de pain de mie, détailler 6 rectangles de 12x6 cm, 12 bandes de 4x3,5 cm et 12 bandes de 12x3,5 cm. Monter ensuite dans les cadres inox de 12x4 cm.

– Badigeonner avec la préparation pour montage à l'aide d'un pinceau.  
 – Passer au four à 165°C pendant 8-10 min.

– Blanchir le cocktail de fruits de mer et l'égoutter ensuite.  
 – Découper le saumon en cubes, l'assaisonner et cuire ensuite au four avec un trait d'huile d'olive, à 165°C pendant 5 min.

– Faire suer les échalotes au beurre, ajouter le poireau émincé.  
 – Laisser fondre doucement, ajouter la brunoise de légumes et les champignons émincés.  
 – Assaisonner, mélanger et laisser fondre à feu doux.  
 – Verser la crème liquide et laisser réduire doucement.  
 – Terminer en vérifiant l'assaisonnement et ajouter la ciboulette.

#### MONTAGE

– Dresser le contenant (cadre) vol au vent en pain de mie, déposer un lit de légumes.  
 – Ajouter les cubes de saumon et le cocktail de fruits de mer.  
 – Terminer par quelques légumes et ajouter un trait de sauce pour finir.

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

– Cut six 12x6 cm rectangles, twelve 4x3.5 cm strips and twelve 12x3.5 cm strips within the slice of bread. Assemble in the 12x4 cm stainless steel frames.

– Brush with this mixture.  
 – Bake at 165°C for eight to 10 min.

– Blanch the seafood cocktail and drain.  
 – Cut the salmon into cubes, season and bake with a dash of olive oil for 5 min at 165°C.

– Sweat the shallots in butter and add the sliced leek.  
 – Leave to melt slowly, add the vegetable brunoise and sliced mushrooms.  
 – Season, mix and leave to melt on low heat.  
 – Pour in the whipping cream and leave to reduce slowly.  
 – Finish by checking the seasoning and adding the chives.

#### ASSEMBLY

– Display the bread vol au vent container (frame), lay a bed of vegetables.  
 – Add cubes of salmon and seafood cocktail.  
 – Finish with a few vegetables and a dash of sauce.



*Séduire par le visuel,  
surprendre par le goût,  
et convaincre par la qualité*  
*Stunning, delicious and inventively surprising*



# DESSERTS

14

CHARLOTTE  
AUX POMMES

p. 49

15

FONDUE AU CHOCOLAT

p. 51

16

MILLE FEUILLES  
POIRE SPÉCULOS

p. 53

17

TAGLIATELLES DE PAIN  
DE MIE EN NID

p. 55

18

TARTE FINE ANANAS  
CRÈME D'AMANDES

p. 57





DESSERT

RECETTE n°

14

RECETTE CALCULÉE POUR 8 PORTIONS DE 128 G  
RECIPE CALCULATED FOR 8 SERVINGS OF 128 G1 plaque de pain de mie nature  
30x40 cm  
1 slice of white bread 30x40 cm

# CHARLOTTE AUX POMMES

## APPLE CHARLOTTE

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez réaliser 8 portions sur une plaque de pain de mie de 30x40 cm. Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie jaune ou aux céréales.  
■ **NOTE** You can make 8 servings with a 30x40 cm slice of bread. You can also use a slice of yellow or cereal bread.

### FR INGRÉDIENTS

#### PLAQUE DE PAIN

1 plaque de pain de mie nature

– Dans la plaque de pain de mie, découper 56 bandes de 4 x 2,5 cm et 8 disques de 5,5 cm de diamètre.

#### BAVAROIS VANILLE

Feuille de gélatine 210 Bloom 4 g  
Lait 125 g  
Gousse de vanille (1 pièce) 5 g  
Jaunes d'œufs 40 g  
Sucre semoule 60 g  
Crème liquide 35% de MG 200 g– Hydrater la gélatine dans un grand volume d'eau froide pendant au moins 20 min  
– Fouetter les jaunes avec le sucre. Verser une partie du lait bouillant dessus, mélanger  
– Remettre le tout à cuire à l'anglaise (85°C)  
– Débarrasser aussitôt dans un autre récipient.  
– Incorporer les feuilles de gélatine essorées.  
– Laisser refroidir à 20°C avant d'incorporer la crème liquide préalablement montée.

#### POMMES CARAMÉLISÉES

Quartiers de pommes Golden 300 g  
Sucre semoule 50 g– Éplucher les pommes, les évider et détailler en 12 quartiers.  
– Verser le sucre semoule dans une poêle.  
– Laisser fondre jusqu'à l'obtention d'un caramel foncé.  
– Déposer les pommes, laisser dorer quelques min en remuant. Refroidir.

#### SIROP IMBIBAGE

Sucre semoule 50 g  
Jus de pomme 250 g– Fondre à sec le sucre dans une poêle jusqu'à coloration brune.  
– Verser dessus le jus de pomme chaud (attention aux projections). Laisser réduire quelques min.  
– Refroidir et imbiber les bandes de pain de mie à l'aide d'un pinceau.

#### MONTAGE

– Entourer le cercle en inox de papier rhodoïd. Déposer le disque imbibé au fond du cercle. Accoler autour les 7 bandelettes de pain de mie imbibées. Couler à la poche le bavaois vanille à mi-hauteur.  
– Déposer deux quartiers de pommes. Compléter à hauteur de bavaois vanille.  
– Pour terminer disposer deux quartiers de pommes. Laisser figer au réfrigérateur ou surgeler.  
– Servir avec une crème anglaise ou une sauce caramel.

### EN INGREDIENTS

#### BREAD SLICE

1 slice of white bread

– In the slice of bread, cut out fifty-six 4 x 2.5 cm strips, and eight 5.5 cm - round discs.

#### VANILLA BAVAROIS

Gelatine leaves 210 Bloom 4 g  
Milk 125 g  
Vanilla pod (1 pod) 5 g  
Egg yolks 40 g  
Caster sugar 60 g  
Whipping cream (35% fat) 200 g– Hydrate the gelatine leaves in a large volume of cold water for at least 20 min.  
– Whisk the egg yolks with the sugar. Pour some of the boiling milk on top and combine.  
– Return to cook to create a custard (85°C). Immediately transfer to another bowl.  
– Stir in the drained gelatine leaves.  
– Leave to cool down to 20°C before adding the whipped cream.

#### CARAMELISED APPLES

Golden apple quarters 300 g  
Caster sugar 50 g– Peel and core the apples and cut into 12 quarters. Pour the caster sugar into a frying pan.  
– Leave to melt until you have a dark caramel.  
– Arrange the apples on top and stir until brown for a few min. Cool.

#### SOAKING SYRUP

Caster sugar 50 g  
Apple juice 250 g– Dry-melt the sugar in a frying pan until brown. Pour the hot apple juice on top (watch out for splatter).  
– Reduce for a few min. Cool and soak the strips of bread with a brush.

#### ASSEMBLY

– Line the stainless steel circle with acetate paper. Place the coated disc at the bottom of the circle.  
– Line the sides with the 7 coated strips of bread. Pipe the vanilla bavarois up to halfway.  
– Add two apple quarters. Fill to the top with vanilla bavarois.  
– To finish, put two apple quarters. Leave to set in the refrigerator or deep-freeze.  
– Serve with custard or caramel sauce.



DESSERT

RECETTE n°

15

RECETTE CALCULÉE POUR 84 PORTIONS DE 10 G  
RECIPE CALCULATED FOR 84 SERVINGS OF 10 G6 plaques de pain  
de mie nature (30x40 cm)  
6 slices of white bread  
(30x40 cm)

# FONDUE AU CHOCOLAT

## CHOCOLATE FONDUE

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** 2 plaques de pain de mie nature 30x40 cm avec garniture correspondent à 100 petites portions rectangulaires 4x3 cm  
■ **NOTE** 2 slices of white bread 30x40 cm with their topping make 100 small 4x3 cm rectangular servings

### FR INGRÉDIENTS

#### GARNITURE BANANE

2 plaques de pain de mie nature	
Purée de banane surgelée	800 g
Purée de passion surgelée	88 g
Sucre semoule	35 g
Feuilles de gélatine 210 Bloom	15 g
Cubes de bananes fraîches	240 g
Jus de citron jaune	40 g
Cubes de papayes déshydratées	80 g

#### GARNITURE FRAMBOISE

2 plaques de pain de mie nature	
Purée de framboises surgelées	640 g
Brisures de framboises surgelées	240 g
Sucre semoule	120 g
Feuilles de gélatine 210 Bloom	20 g
Cubes d'oranges confites	80 g

#### GARNITURE ABRICOT

2 plaques de pain de mie nature	
Purée d'abricots surgelée	800 g
Sucre semoule	80 g
Feuilles de gélatine 210 Bloom	16 g
Cubes d'abricots au sirop	300 g
Éclats de pistaches	32 g

#### SAUCE CHOCOLAT

Chocolat noir 66%	2 000 g
Chocolat au lait 40%	1 500 g
Crème liquide 35% MG	2 000 g
Lait demi-écrémé	4 000 g

### EN INGREDIENTS

#### BANANA TOPPING

2 slices of white bread	
Frozen banana puree	800 g
Frozen passion fruit puree	88 g
Caster sugar	35 g
Gelatine leaves (210 bloom)	15 g
Fresh banana cubes	240 g
Lemon juice	40 g
Dried papaya cubes	80 g

#### RASPBERRY TOPPING

2 slices of white bread	
Frozen raspberry puree	640 g
Frozen raspberry pieces	240 g
Caster sugar	120 g
Gelatine leaves (210 bloom)	20 g
Candied orange in cubes	80 g

#### APRICOT TOPPING

2 slices of white bread	
Frozen apricot puree	800 g
Caster sugar	80 g
Gelatine leaves (210 bloom)	16 g
Preserved apricot cubes in syrup	300 g
Pistachio pieces	32 g

#### CHOCOLATE SAUCE

Dark chocolate (66% cocoa)	2,000 g
Milk chocolate (40% cocoa)	1,500 g
Whipping cream (35% fat)	2,000 g
Semi-skimmed milk	4,000 g

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Hydrater la gélatine dans un grand volume d'eau froide pendant au moins 20 min.
- Mélanger les cubes de banane avec le jus de citron.
- Chauffer la purée de passion dans une casserole, y verser la gélatine essorée.
- Mélanger et ajouter la purée de banane fondue, continuer avec les cubes de bananes citronnés.
- Étaler la moitié de cette garniture sur une plaque de pain de mie nature.
- Déposer une autre plaque de pain de mie et recouvrir avec le reste de garniture.
- Parsemer de cubes de papaye déshydratée.
- Laisser figer au réfrigérateur avant de détailler des rectangles de 4 x 3 cm.

- Hydrater la gélatine dans un grand volume d'eau froide pendant au moins 20 min.
- Chauffer une petite partie de la purée de framboise. Y ajouter la gélatine essorée.
- Mélanger et verser le reste de purée. Laisser légèrement épaissir au réfrigérateur avant utilisation.
- Étaler la moitié de cette garniture sur une plaque de pain de mie nature.
- Déposer une autre plaque de pain de mie et recouvrir avec le reste de garniture.
- Parsemer de cubes d'oranges confites.
- Laisser figer au réfrigérateur avant de détailler des rectangles de 4 x 3 cm.

- Hydrater la gélatine dans un grand volume d'eau froide pendant au moins 20 min.
- Chauffer une petite partie de la purée d'abricot. Y ajouter la gélatine essorée.
- Mélanger et verser le reste de purée avec les cubes d'abricots. Laisser légèrement épaissir au réfrigérateur avant utilisation.
- Étaler la moitié de cette garniture sur une plaque de pain de mie nature.
- Déposer une autre plaque de pain de mie et recouvrir avec le reste de garniture.
- Parsemer d'éclats de pistaches.
- Laisser figer au réfrigérateur avant de détailler des rectangles de 4 x 3 cm.

- Réunir crème et lait. Donner une ébullition et verser en trois fois sur le chocolat.
- Fouetter et laisser au réfrigérateur au moins 2 h.

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Hydrate the gelatine leaves in a large volume of cold water for at least 20 min.
- Mix the banana cubes and the lemon juice.
- Heat the passion fruit puree in a saucepan. Drain out the gelatine leaves and add them to the passion fruit.
- Stir the mixture, and then add the thawed banana puree, followed by the lemon, banana cubes.
- Spread half of the topping on one slice of white bread. Place the other slice of white bread on top, and cover with the rest of the topping.
- Sprinkle the cubes of dried papaya.
- Let set in the refrigerator before cutting into 4 x 3 cm rectangles.

- Hydrate the gelatine in a large volume of cold water for at least 20 min.
- Heat some of the puree with the raspberry pieces. Wring out the gelatine leaves and add them.
- Mix, then add the rest of the puree. Let the mixture thicken slightly in the refrigerator before using it.
- Spread half of the topping on one slice of white bread. Place the other slice of white bread on top, and cover with the rest of the topping.
- Sprinkle the cubes of candied orange.
- Leave to the refrigerator before cutting into 4 x 3 cm rectangles.

- Hydrate the gelatine leaves in a large volume of cold water for at least 20 min.
- Heat some of the apricot puree. Drain the gelatine leaves and add them. Mix, then add the rest of the puree and the apricot cubes.
- Let the mixture thicken slightly in the refrigerator before using it.
- Spread half of the topping on one slice of white bread. Place the other slice of white bread on top, and cover with the rest of the topping.
- Sprinkle the pistachio pieces.
- Leave to the refrigerator before cutting into 4 x 3 cm rectangles.

- Mix the milk and cream together. Bring to a boil, and pour over the chocolate one third at a time.
- Whip the mixture and leave it in the refrigerator for at least 2 hours.



DESSERT

RECETTE n°

16

RECETTE CALCULÉE POUR 12 PORTIONS DE 110 G  
RECIPE CALCULATED FOR 12 SERVINGS OF 110 G1 plaque de pain de mie nature  
30x40 cm  
1 slice of white bread 30x40cm

# MILLE FEUILLES POIRE SPÉCULOOS

## PEAR SPECULOOS MILLE FEUILLES

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez réaliser 12 portions dans une plaque de pain de mie de 30x40 cm. Vous pouvez également utiliser du pain de mie aux céréales.  
■ **NOTE** You can make 12 servings with a 30x40 cm slice of bread. You can also use cereal bread.

### FR INGRÉDIENTS

#### PLAQUE DE PAIN

1 plaque de pain de mie nature

#### CRÈME MOUSSELINE AU SPÉCULOOS

Lait demi-écrémé	290 g
Sucre semoule	60 g
Jaunes d'œufs	50 g
Poudre à crème pâtissière	40 g
Feuille de gélatine	2 g
Pâte de spéculoos	90 g
Beurre	115 g

#### LAMELLES DE POIRES AU SIROP

Poires au sirop 300 g

#### QUARTIERS DE POIRES CARAMÉLISÉES

Quartiers de poires fraîches (12 quartiers)	120 g
Sucre cassonade	10 g
Beurre doux	10 g
Jus de citron jaune	6 g

### EN INGREDIENTS

#### BREAD SLICE

1 slice of white bread

#### SPECULOOS MOUSSELINE CREAM

Semi-skimmed milk	290 g
Caster sugar	60 g
Egg yolks	50 g
Crème pâtissière powder	40 g
Gelatine leaves	2 g
Speculoos paste	90 g
Butter	115 g

#### SLICED PEARS IN SYRUP

Pears in syrup 300 g

#### CAMELISED PEAR QUARTERS

Fresh pear quarters (12 quarters)	120 g
Brown sugar	10 g
Unsalted butter	10 g
Lemon juice	6 g

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

– Détailler 3 bandes de 10x40 cm dans une plaque de pain de mie nature, puis les sécher à 170°C pendant 5 min. Refroidir.

– Mélanger et fouetter les jaunes, le sucre et la poudre à crème pâtissière.  
– Verser dessus le lait bouillant, mélanger et remettre à cuire jusqu'à ébullition tout en fouettant.  
– Hors du feu, incorporer la pâte de spéculoos, la gélatine puis la moitié du beurre (50g).  
– Fouetter et laisser refroidir à 20°C.  
– Verser la crème dans la cuve du batteur, ajouter le restant du beurre mou (65g).  
– Foisonner l'ensemble au fouet à vitesse moyenne, environ 4 à 5 min.

– Éplucher et tailler une belle poire en 12 fins quartiers. Pendant ce temps faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter le sucre cassonade.  
– Ajouter ensuite les quartiers de poires et laisser caraméliser 2 min.  
– En fin de cuisson ajouter un jus de citron sur l'ensemble. Retirer les quartiers de poire de la poêle et les refroidir rapidement.

#### MONTAGE

– Étaler 200 g de crème mousseline par bande de pain de mie, puis recouvrir de 140 g de lamelles de poires.  
– Avant de superposer l'autre bande de pain de mie, étaler une fine couche de crème mousseline (30 g) afin de faire adhérer l'ensemble.  
– Répéter l'opération jusqu'à poser la dernière bande pain de mie. Laisser raffermir au réfrigérateur avant de détailler en rectangles de 3 cm. Dresser 4 points de crème mousseline à la poche à douille (15 g) et déposer un quartier de poire caramélisé.

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

– Cut a slice of white bread into three 10x40 cm strips and dry at 170°C for 5 min. Cool.

– Combine and whisk the egg yolks, sugar and crème pâtissière powder together.  
– Pour the boiling milk on top, combine and return to bring to a boil while whisking.  
– Away from heat, stir in the speculoos paste, gelatine leaves and half of the butter (50g).  
– Whisk and leave to cool at 20°C. Pour the cream into the bowl of the mixer and add the rest of the softened butter (65g).  
– Whip on medium speed for around 4 to 5 min.

– Peel a large pear and cut into 12 thin wedges. In the meantime, melt the butter in a frying pan and add the brown sugar.  
– Then add the pear wedges and leave to caramelize for 2 min.  
– At the end of cooking, add the juice of a lemon.  
– Remove the pear wedges from the frying pan and quickly cool.

#### MONTAGE

– Spread out 200 g of mousseline cream on each strip of bread and top with 140 g of sliced pears.  
– Before topping with the other strip of bread, spread with a thin layer of mousseline cream (30 g) so it will stick together.  
– Repeat until you have used the last strip of bread. Chill until firm before cutting into 3 cm rectangles.  
– Pipe 4 dots of mousseline cream with a pastry bag (15 g) and top with a caramelised pear wedge.



RECETTE CALCULÉE POUR 50 PORTIONS DE 145 G  
RECIPE CALCULATED FOR 50 SERVINGS OF 145 G



2 plaques de pain de mie nature 30x40 cm  
2 slices of white bread 30x40 cm  
2 plaques de pain de mie noir 30x40 cm  
2 slices of malt bread 30x40 cm  
2 plaques de pain de mie jaune (nature) 30x40 cm  
2 slices of yellow-coloured bread 30x40 cm

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez réaliser 50 bandelettes par plaque de pain de mie de 30x40 cm.  
■ **NOTE** You can make 50 strips per 30x40 cm slice of bread.

## FR INGRÉDIENTS

### PLAQUES DE PAIN

2 plaques de pain de mie nature  
2 plaques de pain de mie noir  
2 plaques de pain de mie jaune

### PRÉPARATION

Sucre glace \_\_\_\_\_ 250 g  
Crème chantilly \_\_\_\_\_ 1500 g  
Mélange de fruits frais \_\_\_\_\_ 2500 g

## EN INGREDIENTS

### BREAD SLICES

2 slices of white bread  
2 slices of malt bread  
2 slices of yellow-coloured bread

### PREPARATION

Icing sugar \_\_\_\_\_ 250 g  
Whipped cream \_\_\_\_\_ 1,500 g  
Blend of fresh fruits \_\_\_\_\_ 2,500 g

### EN SAVOIR +

Pour plus d'informations sur la découpe de tagliatelles et le montage en nid voir p.12

# TAGLIATELLES DE PAIN DE MIE EN NID

## BREAD TAGLIATELLES NEST

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Détailler chaque plaque de pain de mie à l'aide d'une roulette à pizza et d'une règle, dans le sens de la largeur afin d'obtenir 50 bandelettes par plaque soit 300 bandelettes au total. (Environ 5 min de largeur sur 40 cm de de long.)
- Mettre à plat sur un plan de travail 6 bandelettes par portion (2 bandelettes de chaque couleur : nature, jaune et noir).
- Saupoudrer de sucre glace et enrouler le tout pour le déposer dans un moule à tartelette individuel haut (10 cm de diamètre).
- Glisser dans le four à 170°C pendant 5 min

### MONTAGE

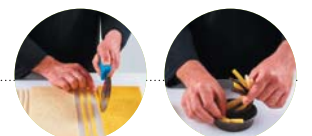
- Déposer le nid au centre de l'assiette.
- Déposer une boule de glace vanille au centre du nid.
- Recouvrir d'une rosace de crème chantilly.
- Accoler quelques fruits et entourer de coulis de fruits rouges.

## INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Cut each slice of bread crosswise using a pizza wheel and ruler. You should have 50 strips per slice, i.e. 300 strips in total. (Approximately 5 mm wide by 40 cm long).
- Put 6 strips per serving down flat on a worktop (2 strips of each colour : white, yellow and black).
- Sprinkle with icing sugar, roll up and place in a high individual tartlet mould (10 cm in diameter).
- Cook in the oven at 170°C for 5 min.

### ASSEMBLY

- Arrange the nest in the centre of the plate.
- Put a scoop of vanilla ice cream in the middle of the nest.
- Cover with a swirl of whipped cream.
- Arrange a few fruits on top and surround with a red-fruit coulis.





DESSERT

RECETTE n°

18

RECETTE CALCULÉE POUR 15 PORTIONS DE 94 G  
RECIPE CALCULATED FOR 15 SERVINGS OF 94 G1 plaque de pain de mie nature 30x40cm  
1 slice of white bread 30x40cm

# TARTE FINE ANANAS CRÈME D'AMANDES

## THIN PINEAPPLE TART WITH ALMOND CREAM

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez réaliser 15 portions dans une plaque de pain de mie de 30x40cm.

■ **NOTE** You can make 15 servings with a 30x40cm slice of bread.

### FR INGRÉDIENTS

#### PLAQUE DE PAIN

1 plaque de pain de mie nature

#### CRÈME D'AMANDES

Beurre doux	100 g
Sucre semoule	100 g
Œufs entiers	100 g
Poudre d'amandes	100 g
Maïzena	15 g
Rhum brun	10 g

#### QUARTIERS D'ANANAS AU SIROP

Quartiers d'ananas au sirop 750 g

#### SUCRE CASSONADE

Sucre cassonade 45 g

#### NAPPAGE BLOND

Nappage blond 70 g  
Eau 30 g

### EN INGREDIENTS

#### BREAD SLICE

1 slice of white bread

#### ALMOND CREAM

Unsalted butter	100 g
Caster sugar	100 g
Whole eggs	100 g
Almond powder	100 g
Maïzena corn flour	15 g
Dark rum	10 g

#### PINEAPPLE QUARTERS IN SYRUP

Pineapple quarters in syrup 750 g

#### BROWN SUGAR

Brown sugar 45 g

#### BLOND GLAZE

Blond glaze 70 g  
Water 30 g

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

– Détailler des rectangles de 12,5 x 5,5 cm dans les plaques de pain de mie nature (soit 15 portions).

– Verser le sucre semoule sur le beurre pomme.  
– Fouetter, continuer avec la poudre d'amandes, les œufs, la maïzena, puis en dernier le rhum.  
– Bien fouetter l'ensemble.  
– Étaler entre 25 et 30 g de crème d'amandes par portion.

#### MONTAGE

– Disposer 5 quartiers d'ananas sur chaque rectangle préalablement garni de crème d'amandes.  
– Saupoudrer de sucre cassonade.  
– Glisser dans le four à 170°C pendant 15 min.  
– Dans une petite casserole faire fondre à feu très doux le nappage blond en y intégrant l'eau.  
– Remuer à la cuillère (surtout pas au fouet pour ne pas émulsionner) jusqu'à obtenir un mélange homogène.  
– Napper les tartes fines de ce nappage blond à l'aide d'un pinceau avant de servir.

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

– Cut the slices of white bread into 12.5 x 5.5 cm rectangles (i.e. 15 servings).

– Pour the caster sugar onto the softened butter.  
– Whisk and continue with the almond powder, eggs and Maïzena corn flour, and lastly add the rum.  
– Whisk together thoroughly.  
– Spread out 25 to 30 g of almond cream per serving.

#### ASSEMBLY

– Arrange 5 pineapple quarters on each rectangle after topping with almond cream. Sprinkle with brown sugar.  
– Cook in the oven at 170°C for 15 min.  
– In a small saucepan, melt the blond glaze over very low heat, adding the water.  
– Stir with a spoon (avoid using a whisk so as to not whip) until smooth.  
– Brush the thin tarts with this blond glaze before serving.

*À vous les créations les plus inventives  
salées ou sucrées pour un succès garanti !*

*The most imaginative sweet or savoury creations for everyone to enjoy !*

# COCKTAILS

BOUCHÉES SALÉES,  
MIGNARDISES &  
CAFÉS GOURMANDS



APETIZERS, MINIATURE DESSERTS & «CAFÉS GOURMANDS»

*Des canapés aux recettes fédératrices  
et adaptées pour une parfaite  
personnalisation de vos buffets*

*Canapés with recipes for all tastes and perfectly tailor-made buffets*



## BOUCHÉES SALÉES

19

FINGER DE CREVETTES  
AU CURRY

p.63

20

LINGOT DE PAIN PERDU  
AU SAUMON

p.65

21

MAKI BETTERAVE  
POMME ET THON FUMÉ

p.67

22

MIKADOS DE PAIN DE MIE  
ET LEURS SAUCES À DIPPER

p.69

23

MILLEFEUILLE DE CHÈVRE  
ET SAUMON, PAIN DE MIE  
AU CITRON ET AUX ÉPINARDS

p.71

24

MINI CLUB  
SANDWICH

p.73

25

PIZZA WHEEL

p.75

26

QUESADILLAS AU CHEDDAR  
ET CHAMPIGNONS FRAIS  
À L'AIL

p.77

27

TIRAMISU DE POISSON  
EN VERRINE

p.79

28

MINI FOCA'STICK

p.81

29

MINI FOCA'CHEESE

p.83



RECETTE CALCULÉE POUR 64 PORTIONS DE 21 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 64 SERVINGS OF 21 G



1 plaque de pain de mie vert (épinards) 30x40 cm  
 1 slice of green-coloured bread 30x40 cm

## FR INGRÉDIENTS

### PLAQUE DE PAIN

1 plaque de pain vert (épinards)

– Passer la plaque de pain de mie au four 5 min à 150°C pour la toaster.

### GUACAMOLE DE PETITS POIS

Petits pois surgelés blanchis	470 g
Jus de citron vert	35 g
Crème liquide	80 g
Ail haché surgelé	5 g
Sel fin	8 g
Cumin moulu	2 g
Coriandre moulue	2 g
Piment fort moulu	2 g

– Confectionner le guacamole de petits pois en mixant les petits pois préalablement blanchis avec la crème, le jus de citron vert et les ingrédients d'assaisonnement (ail, sel, cumin, coriandre et piment).  
 – Mixer fortement le tout pour obtenir un mélange lisse.

### PRÉPARATION DE CREVETTES AU CURRY

Huile de colza	15 g
Crevettes concassées	600 g
Curry Madras	2 g
Jus de citron vert	15 g
Sel fin	3 g
Miettes de surimi	100 g

– Faire revenir les crevettes concassées avec l'huile et les ingrédients d'assaisonnements (curry, jus de citron vert, sel) et ajouter les miettes de surimi.

### CREVETTES ENTIÈRES POÛLÉES AU CURRY

Crevettes entières décortiquées	150 g
Huile de colza	10 g
Curry Madras	1 g
Jus de citron vert	5 g
Sel fin	1 g

– Faire revenir les crevettes entières avec l'huile et les ingrédients d'assaisonnement (curry, jus de citron vert, sel).

### DÉCOR

Cacahuètes concassées	40 g
-----------------------	------

### MONTAGE

– Tartiner le guacamole sur la plaque de pain de mie vert.  
 – Déposer régulièrement la poêlée de crevettes concassées préalablement refroidies.  
 – Saupoudrer de cacahuètes concassées et découper la plaque en 64 portions en forme de finger (soit 16 bandes de 2,5 x 30 cm retaillées en 4, ce qui donne 64 fingers de 7,5 x 2,5 cm).  
 – Déposer ensuite une crevette entière sur chaque finger.

## EN INGREDIENTS

### BREAD SLICE

1 slice of green-coloured bread

– Bake the slice of bread in the oven for 5 min at 150°C to toast it.

### PEA GUACAMOLE

Blanched frozen peas	470 g
Lime juice	35 g
Whipping cream	80 g
Frozen chopped garlic	5 g
Fine salt	8 g
Ground cumin	2 g
Ground coriander	2 g
Ground hot chilli pepper	2 g

– Make the pea guacamole by combining the blanched peas with the cream, lime juice and seasoning ingredients (garlic, salt, cumin, coriander and chilli pepper).  
 – Stir vigorously until smooth.

### CURRIED SHRIMP PREPARATION

Rapeseed oil	15 g
Coarsely chopped shrimps	600 g
Madras curry	2 g
Lime juice	15 g
Fine salt	3 g
Surimi flakes	100 g

– Sauté the coarsely chopped shrimps with the oil and seasoning ingredients (curry, lime juice, salt) and add surimi flakes.

### CURRIED PAN-FRIED WHOLE SHRIMPS

Peeled whole shrimps	150 g
Rapeseed oil	10 g
Madras curry	1 g
Lime juice	5 g
Fine salt	1 g

– Sauté the whole shrimps with the oil and seasoning ingredients (curry, lime juice, salt).

### ASSEMBLY

– Spread the guacamole on the slice of green bread.  
 – Arrange the sauteed chopped shrimps evenly on top once cooled.  
 – Sprinkle with chopped peanuts and cut the bread into 64 finger-shaped servings (i.e. 16 2.5 x 30 cm strips cut into 4, for a total of 64, 7.5 x 2.5 cm, fingers).  
 – Then place a whole shrimp on each finger.

### TOPPING

Coarsely chopped peanuts	40 g
--------------------------	------







RECETTE CALCULÉE POUR 84 PORTIONS DE 12 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 84 SERVINGS OF 12 G



1 plaque de pain de mie campagne 30 x 40 cm  
 1 slice of farmhouse bread 30 x 40 cm

# LINGOT DE PAIN PERDU AU SAUMON

## EGGY BREAD INGOT WITH SALMON

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie à la tomate.  
 ■ **NOTE** You can also use a slice of tomato bread.

### FR INGRÉDIENTS

#### APPAREIL POUR TREMPAGE

Œufs entiers	165 g
Lait demi-écrémé	375 g
Sel fin	4 g
Poivre noir moulu	0,5 g

#### GARNITURE

Saumon fumé	200 g
Noisettes concassées	10 g

#### DÉCOR

Graines de pavot bleu	4 g
-----------------------	-----

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Battre les œufs, verser le lait et mélanger avec le sel et le poivre.
- Tailler la plaque de pain de mie en deux.
- Verser l'appareil de trempage dans un gastro sur les deux demi-plaques de pain de mie.
- Laisser tremper 5 min et retourner 2 min de l'autre côté.

- Parsemer sur une demi-plaque les lardons de saumon fumé et noisettes concassées torréfiées (8 min à 175°C).
- Recouvrir de la deuxième moitié.

- Parsemer les graines de pavot bleu en surface.

#### MONTAGE

- Passer le tout au four à 180°C pendant 8 à 10 min.
- Tailler ensuite en pièces de 2,5 cm de côté.

### EN INGREDIENTS

#### SOAKING MIXTURE

Whole eggs	165 g
Semi-skimmed milk	375 g
Fine salt	4 g
Ground black pepper	0.5 g

#### GARNISH

Smoked salmon	200 g
Crushed hazelnuts	10 g

#### DECORATION

Blue poppy seeds	4 g
------------------	-----

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Beat the eggs, add the milk and mix with the salt and pepper.
- Cut the slice of bread in two.
- Pour the soaking mixture into a tray over the two half-slices of bread.
- Leave to soak for 5 min and turn over for two min.

- Scatter the smoked salmon strips and crushed roasted hazelnuts (8 min at 175°C) over the half-slice.
- Cover with the other half-slice.

- Sprinkle with blue poppy seeds on top.

#### ASSEMBLY

- Bake in the oven at 180°C for 8 to 10 min.
- Then cut into pieces 2.5 cm wide.



RECETTE CALCULÉE POUR 84 PORTIONS DE 15 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 84 SERVINGS OF 15 G



1 plaque de pain de mie noir 30 x 40 cm  
 1 slice of malt bread 30 x 40 cm

# MAKI BETTERAVE POMME ET THON FUMÉ

MALT BREAD BEETROOT APPLE  
 & SMOKED TUNA ROLL

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie jaune.  
 ■ **NOTE** You can also use soft yellow-coloured bread.

## FR INGRÉDIENTS

### CHUTNEY DE BETTERAVES

Huile d'olive	5 g
Oignons rouges ciselés	25 g
Betteraves cubes cuites	200 g
Gingembre haché	3 g
Miel	40 g
Vinaigre de Xérès	20 g

### MÉLANGE FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS

Fromage frais de chèvre	310 g
Crème liquide	40 g
Feuille de gélatine 210 Bloom	6 g
Ciboulette ciselée surgelée	16 g
Echalotes ciselées surgelées	8 g
Jus de citron	12 g

### THON FUMÉ

Thon fumé	360 g
-----------	-------

### BATONNETS DE POMMES

Pommes Granny Smith	200 g
Jus de citron	20 g

## EN INGREDIENTS

### BEETROOT CHUTNEY

Olive oil	5 g
Finely chopped red onion	25 g
Cooked beetroot cut into cubes	200 g
Minced ginger	3 g
Honey	40 g
Sherry vinegar	20 g

### FRESH GOAT'S CHEESE MIXTURE

Fresh goat's cheese	310 g
Whipping cream	40 g
Gelatine leaves 210 bloom	6 g
Finely frozen chopped chives	16 g
Finely frozen chopped shallots	8 g
Lemon juice	12 g

### SMOKED TUNA

Smoked tuna	360 g
-------------	-------

### APPLE MATCHSTICKS

Granny Smith apples	200 g
Lemon juice	20 g

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Faire suer les oignons rouges ciselés à l'huile d'olive.
- Ajouter les betteraves hachées grossièrement, déposer ensuite le gingembre haché.
- Ajouter le miel, laisser cuire doucement.
- Terminer par le vinaigre de Xérès.
- Laisser cuire pour retirer l'humidité présente.

- Mélanger le fromage frais.

### MONTAGE

- Réaliser dans un premier temps un rouleau en déposant sur le papier film le thon fumé.
- Rouler et serrer fermement.
- Passer 10 min en cellule de surgélation.
- Affiner la plaque de pain de mie noir au rouleau à pâtisserie, couper la plaque de pain en 3 bandes de taille égales.
- Poser une bande sur le papier film, ajouter le mélange de fromage frais et le lisser à l'aide d'une spatule.
- Déposer ensuite le rouleau de thon fumé au centre.
- Former un cylindre et serrer fermement le tout. Passer à nouveau l'ensemble en cellule de surgélation.
- Tailler des pièces de 1cm d'épaisseur et déposer ensuite le chutney de gingembre.
- Terminer en déposant des bâtonnets de pomme Granny Smith préalablement citronnés.

## INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Sweat the finely chopped red onions in olive oil.
- Add the chopped beetroot, then the minced ginger.
- Add the honey, and allow to cook gently.
- Finally add the sherry vinegar.
- Cook off the remaining liquid.

- Mix the fresh cheese mixture

### ASSEMBLY

- First place the smoked tuna onto cling film.
- Roll and press tightly.
- Place in the freezer for 10 min.
- Flatten the slice of soft malt bread with a rolling pin, and then cut the slice into three equally sized strips.
- Place one strip onto the cling film, and add the fresh cheese mixture by smoothing with a spatula.
- Next, place the smoked tuna roll in the middle of the slice.
- Place everything into a cylinder and press it firmly.
- Put the cylinder back into the freezer.
- Cut into 1cm-thick pieces and top with the beetroot chutney.
- Finish by decorating with the apple matchsticks that have already been tossed in lemon juice.





RECETTE CALCULÉE POUR 180 MIKADOS DE 9 G  
 RECIPE MAKE 180 MIKADOS OF 9 G



- 1 plaque de pain de mie rouge (tomate) 30 x 40 cm  
 1 slice of tomato bread 30 x 40 cm
- 1 plaque de pain de mie jaune (nature) 30 x 40 cm  
 1 slice of yellow-coloured bread 30 x 40 cm
- 1 plaque de pain de mie noir 30 x 40 cm  
 1 slice of malt bread 30 x 40 cm

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez réaliser 60 mikados de 2 x 10 cm par plaque de pain de mie de 30 x 40 cm, soit 180 mikados au total pour les 3 plaques. 180 mikados vous permettent de servir 20 à 30 convives. Vous pouvez également tailler des mikados de 1 x 8 cm afin d'obtenir des bouchées plus petites.

■ **NOTE** You can make sixty 2 x 10 cm mikados per 30 x 40 cm slice of bread, i.e. 180 mikados in total with three slices. 180 mikados will serve 20 to 30 guests. You can also cut the mikados into 1 x 8 cm strips for smaller pieces.

### FR INGRÉDIENTS

#### MIKADO DE PAIN À LA TOMATE pour 1 plaque de pain de mie à la tomate

- Œufs entiers (2 pièces) \_\_\_\_\_ 100 g
- Graines de lin brun \_\_\_\_\_ 60 g

#### MIKADO DE PAIN NOIR (pour 1 plaque de pain de mie noir)

- Œufs entiers (2 pièces) \_\_\_\_\_ 100 g
- Graines de sésame complet \_\_\_\_\_ 60 g

#### MIKADO DE PAIN JAUNE (pour 1 plaque de pain de mie jaune)

- Œufs entiers (2 pièces) \_\_\_\_\_ 100 g
- Graines de pavot bleu \_\_\_\_\_ 60 g

#### SAUCES

- Sauce curry-mangue \_\_\_\_\_ 100 g
- Sauce Guacamole \_\_\_\_\_ 100 g
- Sauce Tzatziki \_\_\_\_\_ 100 g

### EN INGREDIENTS

#### TOMATO BREAD MIKADO for one slice of tomato bread

- Two whole eggs \_\_\_\_\_ 100 g
- Brown linseeds \_\_\_\_\_ 60 g

#### BLACK-COLOURED BREAD MIKADO (for one slice of black-coloured bread)

- Two whole eggs \_\_\_\_\_ 100 g
- Whole sesame seeds \_\_\_\_\_ 60 g

#### YELLOW-COLOURED BREAD MIKADO for one slice of yellow-coloured bread

- Two whole eggs \_\_\_\_\_ 100 g
- Blue poppy seeds \_\_\_\_\_ 60 g

#### SAUCES

- Curry-mango sauce \_\_\_\_\_ 100 g
- Guacamole sauce \_\_\_\_\_ 100 g
- Tzatziki sauce \_\_\_\_\_ 100 g

#### EN SAVOIR +

Pour plus d'informations sur le partage des plaques de pain, la répartition en 4 bandes égales, les graines, ou la découpe de bandes de 2cm voir p.10

# MIKADOS DE PAIN DE MIE ET LEURS SAUCES À DIPPER

## BREAD MIKADOS SAUCES FOR DIPPING

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Battre les œufs et badigeonner les différentes plaques de pain de mie à l'aide d'un pinceau.
- Partager les plaques de pain de mie en quatre bandes égales de 10 cm de large.
- Saupoudrer les bandes avec les graines indiquées mais seulement sur une largeur de 8 cm.
- Appuyer légèrement sur les graines pour bien les coller à l'œuf.
- Détailler ensuite à l'aide d'un couteau ces bandes de 10 cm pour les retailler dans l'autre sens sur une largeur de 2 cm afin d'obtenir des languettes de 2 x 10 cm.
- Plaquer ces mikados sur une plaque pour les passer au four à 150°C pendant 5 min.
- Dresser ces mikados sur un plat de service en les présentant avec les sauces proposées.

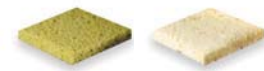
### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Beat the eggs and brush the various slices of bread with it.
- Split the slices of bread into four equal strips 10 cm in width.
- Sprinkle the strips with the seeds mentioned above but only within a width of 8 cm.
- Press gently on the seeds to help them stick to the egg.
- Cut these 10 cm strips using a knife and then cut again in the other direction at a width of 2 cm to produce 2 x 10 cm strips.
- Place these mikados on a tray and bake for 5 min at 150°C.
- Arrange the mikados on a serving dish and present with the suggested sauces.





RECETTE CALCULÉE POUR 96 PORTIONS DE 14 G  
RECIPE CALCULATED FOR 96 SERVINGS OF 14 G



1 plaque de pain de mie vert (épinards) 30 x 40 cm  
1 slice of spinach bread 30 x 40 cm  
1 plaque de pain de mie citron 30 x 40 cm  
1 slice of lemon bread 30 x 40 cm

# MILLEFEUILLE DE CHÈVRE ET SAUMON, PAIN DE MIE AU CITRON ET AUX ÉPINARDS

GOAT'S CHEESE AND SALMON MILLEFEUILLE WITH LEMON AND SPINACH BREAD

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Cette recette vous permet de réaliser un millefeuille de 20x30 cm. Détailler des parts de 2,5x2,5 cm, soit 96 portions par plaque de pain de mie. Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie jaune avec du pain de mie de campagne.  
■ **NOTE** This recipe will make a 20 x 30 cm millefeuille. Cut 2.5 x 2.5 cm pieces, i.e. 96 servings per slice of bread. You can also use a slice of yellow-coloured bread with farmhouse bread.

## FR INGRÉDIENTS

### PLAQUES DE PAIN

1 plaque de pain de mie vert (épinards)  
1 plaque de pain de mie citron

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

– Tailler la plaque de pain de mie épinard en deux (20 x 30 cm)  
– Faire de même pour la plaque de pain de mie citron.

### PRÉPARATION CHEVRE FRAIS

Chèvre frais 400 g  
Crème liquide 50 g  
Feuilles de gélatine 210 Bloom (2 pièces) 8 g  
Ciboulette hachée surgelée 20 g  
Echalote hachée surgelée 10 g  
Jus de citron jaune 16 g

– Passer au robot coupe 400 g de chèvre frais, ajouter 20 g de ciboulette, 10 g d'échalotes et 8 g de jus de citron jaune.  
– À côté, réhydrater à l'eau froide 2 feuilles de gélatine et les faire fondre dans 50 g de crème liquide chaude.  
– Ajouter cette crème sur le chèvre dans le robot coupe et cuttérer l'ensemble pendant 10 sec.  
– Tartiner 200 g de cette préparation de chèvre sur la première demi plaque épinard.  
– Recouvrir avec 180 g de saumon fumé en tranches, et étaler à nouveau 50 g de préparation de chèvre pour coller la demi-plaque de pain de mie citron.  
– Recommencer l'opération et recouvrir de la dernière demi-plaque de pain épinard.  
– Réserver le millefeuille obtenu au frais pendant 2 h, puis le passer 10 min en cellule de surgélation avant de le tailler en cubes.

### SAUMON FUMÉ

Saumon fumé en tranches 360 g

## EN INGREDIENTS

### BREAD SLICES

1 slice of spinach bread  
1 slice of lemon bread

– Cut the slices of spinach bread and lemon bread in two (20 x 30 cm)

### FRESH GOAT'S CHEESE MIXTURE

Fresh goat's cheese 400 g  
Whipping cream 50 g  
Two 210 - bloom gelatine leaves 8 g  
Frozen chopped chives 20 g  
Frozen chopped shallot 10 g  
Lemon juice 16 g

– Add 400 g fresh goat's cheese to a food processor with 20 g chives, 10 g shallots and 8 g lemon juice.  
– Rehydrate two gelatine leaves in cold water and melt them in 50 g of hot whipping cream.  
– Add the cream to the goat's cheese in the food processor and mix for 10 seconds.  
– Spread 200 g of this goat's cheese mixture on the first half-slice of spinach bread.  
– Cover with 180 g of smoked salmon slices and spread another 50 g of goat's cheese mixture, place on top the half-slice of lemon bread.  
– Repeat and cover with the last half-slice of spinach bread.  
– Chill the millefeuille for two hours, then place in the freezer for 10 min before cutting it into cubes.

### SMOKED SALMON

Smoked salmon slices 360g



RECETTE CALCULÉE POUR 36 PORTIONS DE 28 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 36 SERVINGS OF 28 G



**2 plaques de pain de mie rouge (tomate)** 30 x 40 cm  
**2 slices of red-coloured bread** 30 x 40 cm  
**1 plaque de pain de mie jaune** 30 x 40 cm  
**1 slice of yellow-coloured bread** 30 x 40 cm

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez également inverser l'utilisation des deux plaques de pain de mie.  
 ■ **NOTE** You can also reverse the use of the two slices of bread.

# MINI CLUB SANDWICH

## MINI CLUB SANDWICH

### FR INGRÉDIENTS

#### GARNITURE

Sauce curry-mangue	135 g
Émincé de poulet	240 g
Salade Iceberg	80 g
Bâtonnets de pomme Granny Smith	60 g
Oignon rouge émincé	40 g
Coriandre hachée surgelée	2 g

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Couper la plaque de pain rouge en 2 dans la longueur.
- Déposer et étaler la sauce curry-mangue (45 g) à l'aide d'une spatule.
- Ajouter et répartir le poulet émincé (120g), la salade iceberg (40 g), les bâtonnets de pomme (30 g), l'oignon rouge émincé (40 g) et la coriandre (1 g).
- Recouvrir et renouveler cette opération en utilisant une demi-plaque de pain de mie jaune en commençant par la sauce ensuite le restant des ingrédients.
- Pour finir, déposer 45 g de sauce sur la dernière demi-plaque de pain de mie rouge et l'étaler.
- Retourner cette demi-plaque sur la garniture.
- Presser légèrement le tout avant de la découper.

#### MONTAGE

- Couper dans la largeur en trois bandes égales (rectangles de 10 x 20 cm).
- Couper ensuite chaque rectangle à nouveau en trois.
- Chaque rectangle doit être de nouveau coupé en deux petits triangles pour obtenir nos mini-clubs sandwiches.

### EN INGREDIENTS

#### FILLING

Curry-mango sauce	135 g
Thinly sliced chicken	240 g
Iceberg lettuce	80 g
Granny Smith apple matchsticks	60 g
Minced red onion	40 g
Deep-frozen chopped coriander	2 g

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Cut the slice of red bread in half lengthwise.
- Spread the curry-mango sauce (45 g) on top using a spatula.
- Add and divide up the sliced chicken (120 g), iceberg lettuce (40 g), apple matchsticks (30 g), minced red onion (40 g) and coriander (1 g).
- Cover and repeat, using a half-slice of yellow bread, starting with the sauce and then adding the rest of the ingredients.
- To finish, put 45 g of sauce on the last half-slice of red bread and spread out.
- Turn this half-slice onto the filling.
- Lightly press down before cutting.

#### ASSEMBLY

- Cut crosswise into three equal strips (10 x 20 cm rectangles).
- Then cut each rectangle into three pieces.
- Lastly, cut each rectangle again into two small triangles to make mini-club sandwiches.



RECETTE CALCULÉE POUR 84 PORTIONS DE 10 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 84 SERVINGS OF 10 G



**1 plaque de pain de mie rouge (tomate)** 30 x 40 cm  
**1 slice of tomato bread** 30 x 40 cm

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie nature.

■ **NOTE** You can also use a slice of white bread.

# PIZZA WHEEL

## PIZZA WHEEL

### FR INGRÉDIENTS

<b>1 plaque de pain de mie rouge (tomate)</b>	
Sauce tomate à pizza	250 g
Jambon blanc	140 g
Mozzarella en cossettes	150 g
Basilic surgelé	3 g
Origan déshydraté	1 g

### EN INGREDIENTS

<b>1 slice of tomato bread</b>	
Tomato sauce for pizza	250 g
Cooked ham	140 g
Diced mozzarella	150 g
Frozen basil	3 g
Dehydrated oregano	1 g

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

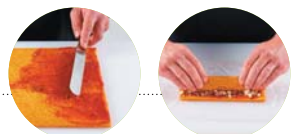
- Étaler la plaque de pain de mie tomate au rouleau à pâtisserie afin de l'assouplir.
- Déposer et étaler la sauce tomate, ajouter le jambon haché.
- Parsemer ensuite la mozzarella ainsi que les herbes basilic et origan.
- Détailler l'ensemble de la plaque en 4 rectangles égaux.
- Placer chaque partie sur du papier film et les rouler.
- Serrer les extrémités du film afin que l'ensemble ne se détache pas. Passer les rouleaux obtenus en cellule de surgélation pendant 15 min, afin de raffermir et croûter légèrement la surface du rouleau et ainsi le rendre plus facile à trancher.
- Tailler les pizzas wheel en conservant le papier film pour plus de facilité (tranches d'environ 1 cm d'épaisseur). Retirer ensuite le papier film de chaque tranche et les plaquer.
- Passer l'ensemble au four à 170 °C pendant 8 min.

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Roll out the slice of tomato bread with a rolling pin to soften it.
- Top with tomato sauce and spread it out. Add the chopped ham.
- Sprinkle with mozzarella, basil and oregano.
- Cut the slice of bread into 4 equal rectangles.
- Put each one on cling film and roll it up.
- Tighten the ends of the film so it does not come apart. Put the rolls in a deep-freezer for 15 min, to firm them up and form a light crust on the surface and thus make them easier to slice.
- Slice the pizza wheels with the cling film still on for greater ease (slices around 1 cm thick). Then remove the cling film from each slice and put on a baking sheet.
- Bake in an oven at 170°C for 8 min.

#### EN SAVOIR +

Pour plus d'informations sur le tartinage d'une plaque, le saupoudrage ingrédients, le «Rouler filmer» voir p.11





RECETTE CALCULÉE POUR 28 PORTIONS DE 25 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 28 SERVINGS OF 25 G



1 plaque de pain de mie rouge (tomate) 30x40 cm  
 1 slice of tomato bread 30 x 40 cm

# QUESADILLAS AU CHEDDAR ET CHAMPIGNONS FRAIS À L'AIL

BREAD QUESADILLAS WITH CHEDDAR  
 AND FRESH GARLIC MUSHROOMS

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie jaune.  
 ■ **NOTE** You can also use a slice of yellow-coloured bread.

## FR INGRÉDIENTS

### PLAQUE DE PAIN

1 plaque de pain de mie rouge (tomate)

### TRANCHE DE CHEDDAR

Toastinette de cheddar 250 g

### PRÉPARATION DE CHAMPIGNON À L'AIL ET PIMENT

Huile de tournesol 225 g  
 Champignons de Paris escalopés 10 g  
 Ail haché surgelé 2 g  
 Piment de Cayenne 0,5 g  
 Allumette de lard fumé 15 g

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

– Passer le rouleau à pâtisserie sur la plaque de pain de mie afin de l'assouplir et de l'affiner.  
 – Détailler des disques de 65 mm de diamètre dans cette plaque de pain de mie tomate : 28 pièces pour une plaque 30 x 40 cm (8 g pièce).

– Détailler des disques de 65 mm de diamètre dans les toastinettes de Cheddar afin d'obtenir 28 pièces

– Préparation de champignon à l'ail et piment : Faire revenir les champignons frais escalopés à la poêle avec l'huile, ajouter le sel et les allumettes de lard fumé.  
 – Laisser étuver et ajouter l'ail et le piment de Cayenne.  
 – Refroidir cette poêlée en cellule.

### MONTAGE

– Déposer un disque de cheddar sur chaque disque de pain de mie tomate, ajouter 6 à 7 g de préparation de champignons au centre de chaque disque et replier en deux pour former un chausson, sans que celui-ci soit totalement fermé.  
 – Le maintenir dans cette forme avec une mini pince à linge et le passer au four à 170°C pendant 4 min.  
 – Déguster chaud.

## EN INGREDIENTS

### BREAD SLICE

1 slice of tomato bread

### SLICE OF CHEDDAR

Slice of Cheddar 250 g

### MUSHROOM WITH GARLIC AND CHILI PEPPER MIXTURE

Sunflower oil 225 g  
 Sliced button mushrooms 10 g  
 Frozen chopped garlic 2 g  
 Cayenne pepper 0.5 g  
 Smoked bacon matchsticks 15 g

## INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

– Roll the slice of bread with a rolling pin to soften it and flatten it down.  
 – Cut discs 65 mm in diameter in the slice of tomato bread: 28 pieces for a 30 x 40 cm slice (8 g piece).

– Cut discs 65 mm in diameter in the slices of Cheddar until you have 28 pieces.

– Brown the fresh sliced mushrooms in a frying pan with the oil, and add the salt and smoked bacon matchsticks.  
 – Leave to braise and add the garlic and Cayenne pepper.  
 – Chill the fried mixture in the freezer.

### ASSEMBLY

– Place a disc of cheddar on each disc of tomato bread, add 6 to 7 g of the mushroom mixture to the centre of each disc and fold in two to form a turnover, without closing it completely.  
 – Keep in this position with a mini clothes peg and bake for four min at 170°C.  
 – Eat hot.



RECETTE CALCULÉE POUR 80 PORTIONS DE 35 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 80 SERVINGS OF 35 G



1 plaque de pain de mie nature (jaune) 30 x 40 cm  
 1 slice of yellow-coloured bread 30 x 40 cm

# TIRAMISU DE POISSON EN VERRINE

FISH TIRAMISU IN GLASS JARS

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie rouge (tomate).  
 ■ **NOTE** You can also use a slice of tomato bread.

## FR INGRÉDIENTS

### BASE DE FUMET DE POISSON

Fumet de poisson réhydraté	250 g
Safran	0,05 g

### GARNITURE CABILLAUD

Filet de Cabillaud	225 g
Huile d'olive	10 g
Sel fin	2 g
Poivre noir moulu	0,5 g
Jus de citron	15 g
Zestes de citron jaune	1 g
Cubes de concombre	25 g
Echalotes ciselées surgelées	15 g
Ail haché surgelé	3 g
Flocons de Paprika	5 g

### PRÉPARATION TOMATADE

Tomatade	200 g
----------	-------

### MÉLANGE FROMAGE FRAIS

Fromage frais	450 g
Jus de citron	25 g
Sel fin	5 g
Poivre noir moulu	0,05 g
Ciboulette ciselée surgelée	10 g
Basilic haché surgelé	10 g

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Cuire le filet de cabillaud préalablement assaisonné avec le sel et le poivre.
- Verser l'huile d'olive et cuire au four à 150°C pendant 15 min.
- Laisser refroidir.
- Faire chauffer le fumet de poisson et ajouter le safran pour l'infuser.
- Détailler le pain de mie à l'emporte-pièce rond (diamètre 3,5 cm).
- Effeuilier le cabillaud cuit et le mélanger avec le restant d'huile d'olive, sel et poivre.
- Ajouter le jus de citron, les zestes de citron, les cubes de concombre, les échalotes, l'ail et les flocons de paprika.
- Mélanger le tout.

- Préparer le fromage frais en intégrant le jus de citron, le sel, le poivre, la ciboulette et le basilic.
- Mélanger l'ensemble de cette préparation.

### MONTAGE

- Déposer un disque de pain dans la verrine, imbiber avec le fumet safrané au pinceau, déposer la tomatade.
- Ajouter la garniture cabillaud et renouveler la dépose de pain de mie, imbibé au fumet safrané.
- Terminer par le fromage frais.

## EN INGREDIENTS

### FISH STOCK BASE

Rehydrated fish stock	250 g
Saffron	0.05 g

### COD GARNISH

Cod fillet	225 g
Olive oil	10 g
Fine salt	2 g
Ground black pepper	0.5 g
Lemon juice	15 g
Lemon zest	1 g
Cucumber cubes	25 g
Frozen finely chopped shallots	15 g
Frozen chopped garlic	3 g
Paprika flakes	5 g

- Season the cod fillet with salt and pepper and cook.
- Add the olive oil and bake in the oven for 15 min at 150°C.
- Leave to cool.
- Heat the fish stock and infuse with saffron.
- Cut the bread using a round cutter (3.5 cm in diameter).
- Break up the cooked cod into pieces and mix with the remaining olive oil, salt and pepper.
- Add the lemon juice, lemon zest, cucumber cubes, shallots, garlic and paprika flakes.
- Mix together.

### TOMATADE PREPARATION

Tomatade	200 g
----------	-------

### FROMAGE FRAIS MIXTURE

Fromage frais	450 g
Lemon juice	25 g
Fine salt	5 g
Ground black pepper	0.05 g
Frozen finely chopped chives	10 g
Frozen chopped basil	10 g

- Prepare the fromage frais by adding the lemon juice, salt, pepper, chives and basil.
- Mix everything together.

### ASSEMBLY

- Place a disc of bread in the glass jar, soak with the saffron stock using a brush and add the tomatade.
- Add the cod garnish and another piece of bread soaked in saffron stock.
- Finish with the fromage frais.





RECETTE CALCULÉE POUR 160 PORTIONS DE 23 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 160 SERVINGS OF 23 G



1 plaque de pain focaccia 30x40 cm  
 1 slice of focaccia bread 30x40 cm

## FR INGRÉDIENTS

### PLAQUE DE PAIN

1 plaque de pain focaccia

### GARNITURE TOMATE-MOZZARELLA

Huile d'olive	20 g
Oignons jaunes ciselés	100 g
Tomates fraîches taillées en cubes	580 g
Double concentré de tomate	50 g
Ail haché	5 g
Sel fin	6 g
Poivre noir moulu	1 g
Eau	20 g
Maïzena	15 g
Mozzarella en tranches	440 g

### GARNITURE FROMAGE FRAIS, HERBES ET CITRON

Fromage frais	200 g
Jus de citron jaune	20 g
Fromage blanc	160 g
Sel fin	6 g
Poivre noir moulu	1 g
Ciboulette hachée surgelée	24 g
Salade roquette	80 g

### GARNITURE SAUMON FUMÉ ET PESTO

Basilic haché surgelé	60 g
Huile d'olive	80 g
Parmesan râpé	20 g
Sel fin	2 g
Ail haché surgelé	1 g
Jus de citron jaune	3 g
Fromage frais	100 g
Saumon fumé en tranches	320 g

## EN INGREDIENTS

### BREAD SLICE

1 slice of focaccia bread

### TOMATO-MOZZARELLA FILLING

Olive oil	20 g
Minced yellow onions	100 g
Diced fresh tomatoes	580 g
Tomato paste	50 g
Chopped garlic	5 g
Fine salt	6 g
Ground black pepper	1 g
Water	20 g
Maïzena cornflower	15 g
Sliced Mozzarella cheese	440 g

### FROMAGE FRAIS, HERBS, AND LEMON FILLING

Fromage frais	200 g
Lemon juice	20 g
Fromage blanc	160 g
Fine salt	6 g
Ground black pepper	1 g
Frozen chopped chives	24 g
Rocket Salad	80 g

### SMOKED SALMON AND PESTO FILLING

Frozen chopped basil	60 g
Olive oil	80 g
Grated Parmesan cheese	20 g
Fine salt	2 g
Frozen chopped garlic	1 g
Lemon juice	3 g
Fromage frais	100 g
Smoked salmon slices	320 g

# MINI FOCA'STICK

## MINI FOCA'STICK

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** En tenant compte des parures à retirer sur les pourtours du montage, un montage de plaque de pain Focaccia (c'est-à-dire les 2 plaques superposées avec la garniture) permet de réaliser 160 sticks de 2x2 cm.

■ **NOTE** Even taking into account the bread that you will trim from the edges, one filled Focaccia bread (i.e. the two slices sandwiched around the filling) should give 160 2x2cm Foca'sticks.

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Tailler les plaques de pain Focaccia en deux sur l'épaisseur afin d'obtenir deux parties pour chaque plaque : la partie supérieure et la partie inférieure.

- Dans une sauteuse, faire revenir les oignons ciselés à l'huile d'olive. Ajouter les tomates taillées en cubes.

- Assaisonner avec le sel et le poivre, puis ajouter le concentré de tomate et l'ail.

- Laisser cuire à feu doux pendant 10min puis ajouter la maïzena préalablement diluée dans l'eau.

- Laisser cuire à nouveau à feu doux pendant une dizaine de min en remuant fréquemment,

jusqu'à épaississement. Débarrasser et refroidir.

- Étaler cette concassée de tomates sur la partie inférieure de la première plaque de pain Focaccia, recouvrir de tranches de mozzarella, puis de la partie supérieure de la plaque de pain.

- Mélanger le fromage frais avec le jus de citron, le fromage blanc, le sel, le poivre et la ciboulette.

- Étaler cette préparation sur la partie inférieure de la deuxième plaque de pain Focaccia.

- Ajouter ensuite la salade roquette puis recouvrir de la partie supérieure de la deuxième plaque de pain.

- Mixer le basilic haché avec le reste des ingrédients.

- Étaler cette préparation sur la partie supérieure de la première plaque de pain Focaccia.

- Ajouter les tranches de saumon fumé et recouvrir de la partie inférieure de la deuxième plaque de pain Focaccia.

### MONTAGE

- Piquer des sticks en bambou tous les 2 cm sur toute la surface du montage ainsi obtenu.

- Parer le pourtour pour obtenir des pièces nettes puis tailler entre chaque pique de bambou pour obtenir les sticks de Focaccia.

## INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Cut the slices of Focaccia bread lengthwise in two so that you have two pieces per slice: a top piece and a bottom piece.

- Brown the onions in a frying pan with the olive oil. Then add the diced tomatoes.

- Season with salt and pepper, then add the tomato paste and the garlic. Leave to cook over low heat for 10 min, then add the Maïzena cornflour, which you have already dissolved in water. Leave to cook once again over low heat for 10 min or so, stirring frequently until it thickens. Then, remove from heat and let cool.

- Spread this tomato puree on the bottom piece of the first slice of Focaccia bread, cover with slices of mozzarella, then with the top piece of the slice of bread.

- Mix the fromage frais with the lemon juice, fromage blanc, salt, pepper, and chives.

- Spread this mixture on the bottom piece of the second slice of Focaccia bread.

- Then add the rocket salad and cover with the top piece of the second slice of bread.

- Mix the chopped basil with all of the other ingredients. Spread this mixture on the top piece of the first slice of Focaccia bread.

- Add the slices of smoked salmon and cover with the bottom piece of the second slice of bread.

### ASSEMBLY

- Pierce the filled Focaccia breads you have just made with bamboo toothpicks spaced 2 cm apart.

- Trim the edges to neaten them, then cut between the toothpicks to make individual Foca'sticks.



RECETTE CALCULÉE POUR 64 PORTIONS DE 35 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 64 SERVINGS OF 35 G



1 plaque de pain focaccia 30x40 cm  
 1 slice of focaccia bread 30x40 cm

# MINI FOCA'CHEESE

## MINI FOCA'CHEESE

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Une plaque de pain 30x40 cm découpée en 2 sur la largeur correspond à 124 rectangles de 7,5x2,5 cm soit 64 portions. Pour ce faire, tailler la plaque en 2 sur la longueur, afin d'obtenir 2 rectangles de 30x20 cm. Tailler ensuite la longueur en 4 parties égales de 20x7,5 cm, puis retailer chaque partie en 8 lingots de 7,5x2,5 cm.

■ **NOTE** A slice of 30x40 cm bread cut lengthwise in two corresponds to 124 rectangles measuring 7.5x2.5 cm, or 64 servings. To achieve this, cut the slice lengthwise in two to produce two 30x20 cm rectangles. Cut into four equal 20x7.5 cm pieces, then cut each piece again into eight 7.5x2.5 cm ingots.

### FR INGRÉDIENTS

#### PLAQUE DE PAIN

1 plaque de pain focaccia

#### GARNITURE À COEUR

Fromage blanc	100 g
Fromage frais	100 g
Huile d'olive	10 g
Poivre mélange 5 baies moulues	1 g
Fromage à raclette en tranches	520 g
Allumette de lard fumé à poêler	400 g

#### GARNITURE EN COUVERTURE

Moutarde de Dijon	50 g
Miel liquide	20 g
Fromage frais	80 g
Emmental râpé	220 g

### EN INGREDIENTS

#### BREAD SLICES

1 slice of focaccia bread

#### FILLING

Fromage blanc	100 g
Fromage frais	100 g
Olive oil	10 g
5 blend Peppercorn ground Mix	1 g
Sliced raclette cheese	520 g
Smoked bacon matchsticks to fry	400 g

#### TOPPING

Dijon mustard	50 g
Liquid honey	20 g
Fromage frais	80 g
Grated Emmental cheese	220 g

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

– Tailler la plaque de pain Focaccia en deux sur l'épaisseur afin d'obtenir deux parties : la partie supérieure et la partie inférieure.

– Poêler les allumettes de lard fumé.  
 – Mélanger le fromage blanc avec le fromage frais. Ajouter l'huile d'olive et le poivre.  
 – Mélanger et étaler la totalité de cette préparation sur la partie inférieure de la plaque de pain Focaccia.  
 – Ajouter ensuite les allumettes de lard fumé préalablement égouttés et refroidis sur toute la surface de la plaque.  
 – Recouvrir l'ensemble de tranches de fromage à raclette de 3 à 4 mm d'épaisseur.  
 – Poser ensuite la partie supérieure de la plaque de pain Focaccia.

– Mélanger la moutarde avec le miel et le fromage frais.  
 – Étaler cette préparation sur la surface de la partie supérieure de la plaque de pain Focaccia.  
 – Parsemer ensuite d'emmental râpé et appuyer légèrement sur ce dernier pour qu'il se colle au mélange fromage, miel et moutarde.

#### MONTAGE

– Passer la plaque Foca'cheese obtenue en cellule de surgélation pendant 15 min à -20°C afin faciliter la découpe.  
 – Détailler ensuite la plaque en 64 lingots de 7,5 x 2,5 cm.  
 – Passer 4 min au four à 160°C avant dégustation.

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

– Cut the slice of Focaccia bread lengthwise in two to make two slices: the upper slice and the lower slice.

– Fry the smoked bacon matchsticks.  
 – Mix the fromage blanc with the fromage frais. Add the olive oil and pepper.  
 – Mix and spread all of the mixture on the lower slice of Focaccia bread.  
 – Leave the smoked bacon matchsticks to dry and cool before adding them to the entire slice of bread.  
 – Cover completely with the slices of 3 to 4 cm - thick raclette cheese.  
 – Then add the upper slice of Focaccia bread.

– Mix the mustard with the honey and fromage frais.  
 – Spread this mixture over the upper slice of Focaccia bread.  
 – Sprinkle with grated Emmental cheese and press lightly so it adheres to the cheese, honey and mustard mixture.

#### ASSEMBLY

– Leave the finished Foca'cheese in the blast chiller for 15 min at -20°C to allow for an easier cut.  
 – Cut into sixty-four 7.5 x 2.5 cm ingots.  
 – Oven bake for 4 min at 160°C before serving.

*Enthousiasme, curiosité, créativité !  
nos chefs n'ont qu'une seule obsession :  
imaginer les tendances de demain  
et convertir les palais à la gourmandise*

*Enthusiasm, curiosity, creativity!*

*Our chefs have one aim : to create tomorrow's trends  
and transform palates to enjoy these exquisite creations*



# MIGNARDISES & CAFÉS GOURMANDS

30

MINI CLUB AUX FRUITS  
ET AU CITRON

p.87

31

MINI CROQUE MONSIEUR  
COCO CHOCOLAT  
FRAMBOISE

p.89

32

MINI PAIN PERDU  
À LA FLEUR D'ORANGER  
ET FRAMBOISE FRAÎCHE

p.91



RECETTE CALCULÉE POUR 100 PORTIONS DE 22,6 G  
RECIPE CALCULATED FOR 100 SERVINGS OF 22,6 G



1 plaque de pain de mie jaune 30x40 cm  
1 slice of yellow-coloured bread 30x40 cm

# MINI CLUB AUX FRUITS ET AU CITRON

## FRUITS & LEMON MINI CLUB

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Dans une plaque 30x40 cm, vous pouvez tailler 60 rectangles de 5x4 cm qui une fois taillés en 2 vous donnerons 120 mini-portions. Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie nature.

■ **NOTE** You can cut 60 5x4 cm rectangles in a 30x40 cm slice, which will make 120 mini servings once cut in 2. You can also use a slice of white bread.

### FR INGRÉDIENTS

#### CRÈME PÂTISSIERE AU CITRON

Lait	500 g
Jaunes d'œufs	80 g
Sucre semoule	100 g
Poudre à crème pâtissière	40 g
Zestes de citron jaune	15 g
Beurre doux	180 g
Feuille de gélatine 210 Bloom	5 g

#### FRUITS

Fraises en quartiers	280 g
Kiwis taillées en lamelles	50 g

### MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Hydrater la gélatine dans un grand volume d'eau froide pendant au moins 20 min.
- Faire chauffer le lait dans une casserole.
- Dans un récipient, réunir et mélanger les jaunes, le sucre, la poudre à crème pâtissière et les zestes de citron.
- Fouetter le tout et verser dessus une partie du lait chaud.
- Mélanger et reverser le tout dans la casserole.
- Cuire la crème tout en fouettant jusqu'à ébullition.
- Hors du feu, incorporer la gélatine essorée et la moitié du beurre (75 g).
- Lisser le tout. Laisser refroidir. Lisser la crème pâtissière au fouet et incorporer l'autre moitié du beurre (75 g) en pommade tout en fouettant. Utiliser aussitôt.

#### MONTAGE

- Étaler la crème pâtissière au citron sur la plaque de pain de mie. Déposer en alternance les lamelles de kiwis et les quartiers de fraises.
- Déposer l'autre plaque de pain de mie. Presser légèrement et laisser au réfrigérateur avant de détailler des rectangles de 5 x 4 cm. Détailler ces rectangles en diagonale.

### EN INGREDIENTS

#### LEMON CREME PATISSIERE

Milk	500 g
Egg yolks	80 g
Caster sugar	100 g
Crème pâtissière powder	40 g
Lemon zest	15 g
Unsalted butter	180 g
210 -bloom gelatine leaf	5 g

#### FRUITS

Strawberry quarters	280 g
Kiwi slices	50 g

### INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Hydrate the gelatine leaf in a large volume of cold water for at least 20 min.
- Heat the milk in a saucepan. In a bowl, mix all the egg yolks together with the sugar, crème pâtissière powder and lemon zest.
- Whisk together and pour over some of the boiling milk.
- Mix and then pour over the rest of the milk left.
- Cook the mixture whilst whisking until boiling point.
- Take off the heat and add the drained gelatine and half of the butter (75 g).
- Mix until smooth. Leave to cool.
- Whisk the cream until smooth and fold in the other half of the softened butter (75 g) while still whisking. Use immediately.

#### ASSEMBLY

- Spread the lemon crème pâtissière on the slice of bread. Add the fruit, alternating kiwi slices and strawberry quarters.
- Place the other slice of bread on top. Press gently and refrigerate before cutting into 5 x 4 cm rectangles. Cut these rectangles diagonally.



RECETTE CALCULÉE POUR 100 PORTIONS DE 15 G  
RECIPE CALCULATED FOR 100 SERVINGS OF 15 G



2 plaques de pain de mie nature 30x40 cm  
2 slices of white bread 30x40 cm

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez tailler 50 rectangles de 4x3 cm par plaque de pain de mie de 30x40 cm.  
■ **NOTE** You can cut 50 4x3 cm rectangles per 30x40 cm slice of soft bread.

## FR INGRÉDIENTS

### CRÈME PÂTISSIERE AU CHOCOLAT

Lait	500 g
Jaunes d'œufs	80 g
Sucre semoule	120 g
Poudre à crème pâtissière	40 g
Chocolat à 70 % de cacao	150 g
Beurre doux	50 g
Feuille de gélatine 210 Bloom	4 g

### CRÈME D'AMANDES

Beurre doux	50 g
Sucre semoule	50 g
Œufs entiers	50 g
Poudre d'amandes	50 g
Maïzena	8 g
Rhum brun	5 g

### FRAMBOISES FRAÎCHES

Framboises fraîches	600 g
---------------------	-------

### DÉCOR

Noix de coco râpée	40 g
Vermicelles de chocolat	20 g

## EN INGREDIENTS

### CHOCOLATE CREME PÂTISSIERE

Milk	500 g
Egg yolks	80 g
Caster sugar	120 g
Crème pâtissière powder	40 g
70 % cocoa chocolate	150 g
Unsalted butter	50 g
210-bloom gelatine leaf	4 g

### ALMOND CREAM

Unsalted butter	50 g
Caster sugar	50 g
Whole eggs	50 g
Almond powder	50 g
Maïzena cornflour	8 g
Brown rum	5 g

### FRESH RASPBERRIES

Fresh raspberries	600 g
-------------------	-------

### DECORATION

Grated coconut	40 g
Chocolate vermicelli	20 g

# MINI CROQUE MONSIEUR COCO CHOCOLAT FRAMBOISE

COCONUT, CHOCOLATE AND RASPBERRY

MINI CROQUE MONSIEUR

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Hydrater la gélatine dans un grand volume d'eau froide.
- Réunir et mélanger les jaunes, le sucre et la poudre à crème pâtissière. Fouetter le tout et verser dessus une partie du lait bouillant.
- Remettre l'ensemble à cuire tout en fouettant jusqu'à ébullition.
- Hors du feu, incorporer le chocolat, la gélatine essorée et le beurre.
- Débarrasser et laisser refroidir à couvert d'un papier film.

- Verser le sucre semoule sur le beurre pommade.
- Fouetter, continuer avec la poudre d'amandes, les œufs, la maïzena, puis en dernier le rhum. Bien fouetter l'ensemble.

### MONTAGE

- Étaler la crème pâtissière sur la plaque de pain de mie nature.
- Disposer les framboises coupées en deux.
- Étaler un peu de crème pâtissière sur le revers de l'autre plaque puis recouvrir.
- Presser légèrement.
- Étaler la crème d'amandes sur la surface du pain de mie, parsemer de noix de coco râpée, puis de vermicelles de chocolat.
- Glisser dans le four à 180°C pour 10 min. Refroidir avant de détailler des rectangles de 4x3 cm.

## INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Hydrate the gelatine leaf in a large volume of cold water.
- Mix the egg yolks, sugar and crème pâtissière powder.
- Whisk together and pour in part of the boiling milk.
- Put the mixture on to cook, whisking until boiling point.
- Take off the heat and fold in the chocolate, drained gelatine and butter.
- Remove and leave to cool under cling film.

- Pour the caster sugar over the softened butter.
- Whisk, adding the almond powder, eggs, Maïzena cornflour and, finally, the rum.
- Whisk together thoroughly.

### ASSEMBLY

- Spread the crème pâtissière on the slice of white bread.
- Add the halved raspberries.
- Spread a little crème pâtissière on the reverse side of the other side and cover.
- Press gently.
- Spread the almond cream over the bread and sprinkle with grated coconut and chocolate vermicelli.
- Bake in the oven for 10 min at 180°C. Cool before cutting 4x3 cm rectangles.



RECETTE CALCULÉE POUR 84 PORTIONS DE 10 G  
 RECIPE CALCULATED FOR 84 SERVINGS OF 10 G



2 plaques de pain de mie nature  
 2 slices of white bread

# MINI PAIN PERDU À LA FLEUR D'ORANGER ET FRAMBOISE FRAÎCHE

MINI EGGY BREAD WITH ORANGE BLOSSOM  
 AND FRESH RASPBERRY

■ **CONSIGNES PARTICULIÈRES** Vous pouvez tailler 50 rectangles de 4x3 cm par plaque de pain de mie de 30x40 cm.  
 ■ **NOTE** You can cut fifty 4x3 cm rectangles per 30x40 cm slice of bread.

## FR INGRÉDIENTS

### PLAQUES DE PAIN

2 plaques de pain de mie nature (30 x 40 cm)

### APPAREIL À PAIN PERDU

Lait demi-écrémé	210 g
Eau de fleur d'oranger	40 g
Crème liquide	50 g
Jaunes d'œufs	55 g
Sucre semoule	50 g

### PANURE

Farine	100 g
Sucre semoule	50 g
Graines de sésame blanc	40 g

## MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

– Détailler des rectangles de 4 x 3 cm dans les plaques de pain de mie.

– Réunir les jaunes et le sucre, fouetter et incorporer la crème, le lait et l'eau de fleur d'oranger.

– Mélanger tous les ingrédients.

### MONTAGE

- Laisser les rectangles de pain de mie imbiber dans l'appareil à pain perdu.
- Les égoutter et les passer dans la panure. Enlever l'excédent.
- Fondre du beurre dans une poêle, déposer les rectangles de pain de mie imbibés et laisser dorer à feu moyen en les retournant. Refroidir.
- Servir avec une framboise et un trait de crème anglaise.

## EN INGREDIENTS

### BREAD SLICES

2 slices of white bread (30 x 40 cm)

### EGGY BREAD MIXURE

Semi-skimmed milk	210 g
Orange blossom water	40 g
Whipping cream	50 g
Egg yolks	55 g
Caster sugar	50 g

– Cut 4 x 3 cm rectangles in the slices of bread.

– Mix the egg yolks and sugar together, whisk and fold in the cream, milk and orange blossom water.

### BREADCRUMBS

Flour	100 g
Caster sugar	50 g
White sesame seeds	40 g

– Mix all of the ingredients.

### ASSEMBLY

- Leave the bread rectangles to soak in the eggy bread mixture.
- Drain and dip into the breadcrumbs. Remove any excess.
- Melt the butter in a frying pan, add the soaked bread rectangles and brown on medium heat, turning occasionally. Cool.
- Serve with a raspberry and a dash of custard

# INDEX

## PLAQUES DE PAIN TRADITIONNELLES TRADITIONAL BREAD SLICES

### PLAQUES DE PAIN NATURE (BLANC) SLICES OF WHITE BREAD

<b>03.</b> PAIN PERDU SALÉ À LA COPPA – SAVOURY FRENCH TOAST WITH COPPA .....	p.23
<b>06.</b> TUILE DE PAIN DE MIE AU PARMESAN – PARMESAN BREAD TUILE .....	p.29
<b>10.</b> CAQUELON NORMAND – NORMAND FONDUE POTS .....	p.39
<b>12.</b> GAUFRE DE PAIN DE MIE À LA TOMATE – TOMATO BREAD WAFFLE .....	p.43
<b>14.</b> CHARLOTTE AUX POMMES – APPLE CHARLOTTE .....	p.49
<b>15.</b> FONDUE AU CHOCOLAT – CHOCOLATE FONDUE .....	p.51
<b>16.</b> MILLE FEUILLES POIRE SPÉCULOOS – PEAR SPECULOOS MILLE FEUILLES .....	p.53
<b>17.</b> TAGLIATELLES DE PAIN DE MIE EN NID – BREAD TAGLIATELLES NEST .....	p.55
<b>18.</b> TARTE FINE ANANAS CRÈME D'AMANDES – THIN PINEAPPLE TART WITH ALMOND CREAM .....	p.57
<b>25.</b> PIZZA WHEEL – PIZZA WHEEL .....	p.75
<b>30.</b> MINI CLUB AUX FRUITS ET AU CITRON – FRUITS AND LEMON MINI CLUB .....	p.87
<b>31.</b> MINI CROQUE MONSIEUR COCO CHOCOLAT FRAMBOISE – COCONUT, CHOCOLATE AND RASPBERRY MINI CROQUE MONSIEUR .....	p.89
<b>32.</b> MINI PAIN PERDU À LA FLEUR D'ORANGER ET FRAMBOISE FRAÎCHE – MINI EGGY BREAD WITH ORANGE BLOSSOM AND FRESH RASPBERRY .....	p.91

### PLAQUES DE PAIN CAMPAGNE SLICES OF FARMHOUSE BREAD

<b>02.</b> ŒUF COCOTTE EN MOUILLETTE – BAKED EGG AND BREAD FINGERS .....	p.21
<b>03.</b> PAIN PERDU SALÉ À LA COPPA – SAVOURY FRENCH TOAST WITH COPPA .....	p.23
<b>04.</b> TOMATE-MOZZA SUR TARTE FINE – TOMATO-MOZZARELLA ON A THIN BREAD TART .....	p.25
<b>06.</b> TUILE DE PAIN DE MIE AU PARMESAN – PARMESAN BREAD TUILE .....	p.29
<b>12.</b> GAUFRE DE PAIN DE MIE À LA TOMATE – TOMATO BREAD WAFFLE .....	p.43
<b>20.</b> LINGOT DE PAIN PERDU AU SAUMON – EGGY BREAD INGOT WITH SALMON .....	p.65
<b>23.</b> MILLEFEUILLES DE CHÈVRE ET SAUMON – GOAT'S CHEESE AND SALMON MILLEFEUILLE .....	p.71

### PLAQUE DE PAIN AUX 6 CÉRÉALES SLICES OF CEREAL BREAD

<b>03.</b> PAIN PERDU SALÉ À LA COPPA – SAVOURY FRENCH TOAST WITH COPPA .....	p.23
<b>06.</b> TUILE DE PAIN DE MIE AU PARMESAN – PARMESAN BREAD TUILE .....	p.29
<b>10.</b> CAQUELON NORMAND – NORMAND FONDUE POTS .....	p.39
<b>11.</b> ENCHILADAS AU POULET ET MAÏS – CHIKEN AND CORN BREAD ENCHILADAS .....	p.41
<b>12.</b> GAUFRE DE PAIN DE MIE À LA TOMATE – TOMATO BREAD WAFFLE .....	p.43
<b>13.</b> VOL AU VENT DE LA MER – FISH AND SEAFOOD VOL AU VENT .....	p.45
<b>14.</b> CHARLOTTE AUX POMMES – APPLE CHARLOTTE .....	p.49
<b>16.</b> MILLE FEUILLES POIRE SPÉCULOOS – PEAR SPECULOOS MILLE FEUILLES .....	p.53

## PLAQUES DE PAIN ORIGINALES TRADITIONAL BREAD SLICES

### PLAQUES DE PAIN ROUGE (TOMATES) SLICES OF RED-COLOURED BREAD

01. MINI PAIN SURPRISE – MINI PARTY LOAF .....	p. 19
03. PAIN PERDU SALÉ À LA COPPA – SAVOURY FRENCH TOAST WITH COPPA .....	p. 23
04. TOMATE-MOZZA SUR TARTE FINE – TOMATO-MOZZARELLA ON A THIN BREAD TART .....	p. 25
05. TATIN LÉGUMES DU SOLEIL – SUMMER VEGETABLE TATIN .....	p. 27
06. TUILE DE PAIN DE MIE AU PARMESAN – PARMESAN BREAD TUILE .....	p. 29
11. ENCHILADAS AU POULET ET MAÏS – CHIKEN AND CORN BREAD ENCHILADAS .....	p. 41
12. GAUFRE DE PAIN DE MIE À LA TOMATE – TOMATO BREAD WAFFLE .....	p. 43
20. LINGOT DE PAIN PERDU AU SAUMON – EGGY BREAD INGOT WITH SALMON .....	p. 65
22. MIKADOS DE PAIN DE MIE ET LEURS SAUCES À DIPPER – BREAD MIKADOS SAUCES FOR DIPPING .....	p. 69
24. MINI CLUB SANDWICH – MINI CLUB SANDWICH .....	p. 73
25. PIZZA WHEEL – PIZZA WHEEL .....	p. 75
26. QUESADILLAS AU CHEDDAR ET CHAMPIGNONS FRAIS À L'AIL – BREAD QUESADILLAS WITH CHEDDAR AND FRESH GARLIC MUSHROOMS .....	p. 77
27. TIRAMISU DE POISSON EN VERRINE – FISH TIRAMISU IN GLASS JARS .....	p. 79

### PLAQUES DE PAIN JAUNE (NATURE) SLICES OF YELLOW-COLOURED BREAD

01. MINI PAIN SURPRISE – MINI PARTY LOAF .....	p. 19
03. PAIN PERDU SALÉ À LA COPPA – SAVOURY FRENCH TOAST WITH COPPA .....	p. 23
04. TOMATE-MOZZA SUR TARTE FINE – TOMATO-MOZZARELLA ON A THIN BREAD TART .....	p. 25
06. TUILE DE PAIN DE MIE AU PARMESAN – PARMESAN BREAD TUILE .....	p. 29
08. BROCHETTE DE POULET ET PAIN DE MIE – CHIKEN AND BREAD SKEWER .....	p. 35
11. ENCHILADAS AU POULET ET MAÏS – CHIKEN AND CORN BREAD ENCHILADAS .....	p. 41
12. GAUFRE DE PAIN DE MIE À LA TOMATE – TOMATO BREAD WAFFLE .....	p. 43
14. CHARLOTTE AUX POMMES – APPLE CHARLOTTE .....	p. 49
17. TAGLIATELLES DE PAIN DE MIE EN NID – BREAD TAGLIATELLES NEST .....	p. 55
21. MAKI BETTERAVE POMME ET THON FUMÉ – MALT BREAD BEETROOT APPLE & SMOKED TUNA ROLL .....	p. 67
22. MIKADOS DE PAIN DE MIE ET LEURS SAUCES À DIPPER – BREAD MIKADOS SAUCES FOR DIPPING .....	p. 69
23. MILLEFEUILLES DE CHÈVRE ET SAUMON – GOAT'S CHEESE AND SALMON MILLEFEUILLE .....	p. 71
24. MINI CLUB SANDWICH – MINI CLUB SANDWICH .....	p. 73
26. QUESADILLAS AU CHEDDAR ET CHAMPIGNONS FRAIS À L'AIL – BREAD QUESADILLAS WITH CHEDDAR AND FRESH GARLIC MUSHROOMS .....	p. 77
27. TIRAMISU DE POISSON EN VERRINE – FISH TIRAMISU IN GLASS JARS .....	p. 79
30. MINI CLUB AUX FRUITS ET AU CITRON – FRUITS AND LEMON MINI CLUB .....	p. 87

### PLAQUES DE PAIN NOIR SLICES OF MALT BREAD

03. PAIN PERDU SALÉ À LA COPPA – SAVOURY FRENCH TOAST WITH COPPA .....	p. 23
06. TUILE DE PAIN DE MIE AU PARMESAN – PARMESAN BREAD TUILE .....	p. 29
12. GAUFRE DE PAIN DE MIE À LA TOMATE – TOMATO BREAD WAFFLE .....	p. 43
17. TAGLIATELLES DE PAIN DE MIE EN NID – BREAD TAGLIATELLES NEST .....	p. 55
21. MAKI BETTERAVE POMME ET THON FUMÉ – MALT BREAD BEETROOT APPLE & SMOKED TUNA ROLL .....	p. 67
22. MIKADOS DE PAIN DE MIE ET LEURS SAUCES À DIPPER – BREAD MIKADOS SAUCES FOR DIPPING .....	p. 69

### PLAQUES DE PAIN VERT (EPINARDS) SLICES OF GREEN-COLOURED BREAD

01. MINI PAIN SURPRISE – MINI PARTY LOAF .....	p. 19
03. PAIN PERDU SALÉ À LA COPPA – SAVOURY FRENCH TOAST WITH COPPA .....	p. 23
04. TOMATE-MOZZA SUR TARTE FINE – TOMATO-MOZZARELLA ON A THIN BREAD TART .....	p. 25
05. TATIN LÉGUMES DU SOLEIL – SUMMER VEGETABLE TATIN .....	p. 27
06. TUILE DE PAIN DE MIE AU PARMESAN – PARMESAN BREAD TUILE .....	p. 29
12. GAUFRE DE PAIN DE MIE À LA TOMATE – TOMATO BREAD WAFFLE .....	p. 43
19. FINGER DE CREVETTES AU CURRY – CURRIED SHRIMP FINGERS .....	p. 63
23. MILLEFEUILLES DE CHÈVRE ET SAUMON – GOAT'S CHEESE AND SALMON MILLEFEUILLE .....	p. 71

### PLAQUES DE PAIN VIOLETTE (MAÏS DU PÉROU) SLICES OF PERUVIAN CORN BREAD

03. PAIN PERDU SALÉ À LA COPPA – SAVOURY FRENCH TOAST WITH COPPA .....	p. 23
06. TUILE DE PAIN DE MIE AU PARMESAN – PARMESAN BREAD TUILE .....	p. 29
11. ENCHILADAS AU POULET ET MAÏS – CHIKEN AND CORN BREAD ENCHILADAS .....	p. 41
12. GAUFRE DE PAIN DE MIE À LA TOMATE – TOMATO BREAD WAFFLE .....	p. 43

### PLAQUES DE PAIN CITRON SLICES OF LEMON BREAD

03. PAIN PERDU SALÉ À LA COPPA – SAVOURY FRENCH TOAST WITH COPPA .....	p. 23
06. TUILE DE PAIN DE MIE AU PARMESAN – PARMESAN BREAD TUILE .....	p. 29
12. GAUFRE DE PAIN DE MIE À LA TOMATE – TOMATO BREAD WAFFLE .....	p. 43
13. VOL AU VENT DE LA MER – FISH AND SEAFOOD VOL AU VENT .....	p. 45
23. MILLEFEUILLES DE CHÈVRE ET SAUMON – GOAT'S CHEESE AND SALMON MILLEFEUILLE .....	p. 71

### PLAQUES DE PAIN FOCACCIA SLICES OF FOCACCIA BREAD

03. PAIN PERDU SALÉ À LA COPPA – SAVOURY FRENCH TOAST WITH COPPA .....	p. 23
06. TUILE DE PAIN DE MIE AU PARMESAN – PARMESAN BREAD TUILE .....	p. 29
07. FOCA'BAYALDI – FOCA'BAYALDI .....	p. 31
09. HAMBURGER À CHEVAL SUR PAIN FOCACCIA – BURGER AND FRIED EGG ON FOCACCIA BREAD .....	p. 37
12. GAUFRE DE PAIN DE MIE À LA TOMATE – TOMATO BREAD WAFFLE .....	p. 43
28. MINI FOCA'STICK – MINI FOCA'STICK .....	p. 81
29. MINI FOCA'CHEESE – MINI FOCA'CHEESE .....	p. 83



Achévé d'imprimer en janvier 2015  
Reboul Imprimerie, Saint-Étienne

Conception-Réalisation  
SIENNEDESIGN

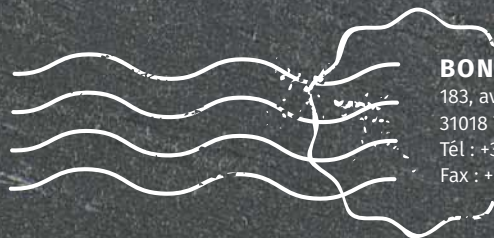
Photographies  
Franck Moneger



DU  
PAIN  
SUR  
LA  
PLAN-  
CHE

32 recettes  
créatives

- 🍷 **MINI PAIN SURPRISE** – MINI PARTY LOAF      🍷 **ŒUF COGOTTE EN MOUILLETTE** – BAKED EGG AND BREAD FINGERS      🍷 **PAIN PERDU SALÉ**  
**À LA COPPA** – SAVOURY FRENCH TOAST WITH COPPA      🍷 **TOMATE-MOZZA SUR TARTE FINE** – TOMATO-MOZZARELLA ON A THIN BREAD TART      🍷 **TATIN**  
**LÉGUMES DU SOLEIL** – SUMMER VEGETABLE TATIN      🍷 **TUILE DE PAIN DE MIE AU PARMESAN** – PARMESAN BREAD TUILE      🍷 **FOCA'BAYALDI** –  
FOCA'BAYALDI      🍷 **BROCHETTE DE POULET ET PAIN DE MIE** – CHIKEN AND BREAD SKEWER      🍷 **HAMBURGER À CHEVAL SUR PAIN**  
**FOCACCIA** – BURGER AND FRIED EGG ON FOCACCIA BREAD      🍷 **CAQUELON NORMAND** – NORMAND FONDUE POTS      🍷 **ENCHILADAS AU POULET**  
**ET MAÏS** – CHIKEN AND CORN BREAD ENCHILADAS      🍷 **GAUFRE DE PAIN DE MIE À LA TOMATE** – TOMATO BREAD WAFFLE      🍷 **VOL AU VENT**  
**DE LA MER** – FISH AND SEAFOOD VOL AU VENT      🍷 **CHARLOTTE AUX POMMES** – APPLE CHARLOTTE      🍷 **FONDUE AU CHOCOLAT** – CHOCOLATE FONDUE  
🍷 **MILLE FEUILLES POIRE SPÉCULOOS** – PEAR SPÉCULOOS MILLE FEUILLES      🍷 **TAGLIATELLES DE PAIN DE MIE EN NID** – BREAD TAGLIATELLES NEST  
🍷 **TARTE FINE ANANAS CRÈME D'AMANDES** – BAKED EGG AND BREAD FINGERS      🍷 **FINGER DE CREVETTES AU CURRY** – CURRIED  
SHRIMP FINGERS      🍷 **LINGOT DE PAIN PERDU AU SAUMON** – EGGY BREAD INGOT WITH SALMON      🍷 **MAKI BETTERAVE POMME**  
**ET THON FUMÉ** – MALT BREAD BEETROOT APPLE & SMOKED TUNA ROLL      🍷 **MIKADOS DE PAIN DE MIE ET LEURS SAUCES À DIPPER** –  
BREAD MIKADOS SAUCES FOR DIPPING      🍷 **MILLEFEUILLES DE CHÈVRE ET SAUMON** – GOAT'S CHEESE AND SALMON MILLEFEUILLE      🍷 **MINI CLUB**  
**SANDWICH** – MINI CLUB SANDWICH      🍷 **PIZZA WHEEL** – PIZZA WHEEL      🍷 **QUESADILLAS AU CHEDDAR ET CHAMPIGNONS FRAIS**  
**À L'AIL** – BREAD QUESADILLAS WITH CHEDDAR AND FRESH GARLIC MUSHROOMS      🍷 **TIRAMISU DE POISSON EN VERRINE** – FISH TIRAMISU IN GLASS JARS  
🍷 **MINI FOCA'STICK** – MINI FOCA'STICK      🍷 **MINI FOCA'CHEESE** – MINI FOCA'CHEESE      🍷 **MINI CLUB AUX FRUITS ET AU CITRON** –  
FRUITS AND LEMON MINI CLUB      🍷 **MINI CROQUE MONSIEUR COCO CHOCOLAT FRAMBOISE** – COCONUT, CHOCOLATE AND RASPBERRY MINI  
CROQUE MONSIEUR      🍷 **MINI PAIN PERDU À LA FLEUR D'ORANGER ET FRAMBOISE FRAÎCHE** – MINI EGGY BREAD WITH ORANGE BLOSSOM AND  
FRESH RASPBERRIES



**BONCOLAC S.A.S**  
183, avenue des États-Unis  
31018 Toulouse cedex 2 France  
Tél : +33 (0)5 61 13 52 40  
Fax : +33 (0)5 61 13 52 33



[www.boncolac.fr](http://www.boncolac.fr)