

# Catalogue Restauration 2020

Ambiant

Frais (+4°C)

Surgelé (-18°C)

NS

nutrition  
& santé



# AMBIANT

Jus et crème de soja



**Température ambiante**  
**+(5°) +(20°)**



# Soja cuisine – 1 litre

Aide culinaire vegan, issue de l'agriculture biologique



20



## Crème de soja pour la cuisine

- ❖ Faible teneur en sucres,
- ❖ Très pauvre en sel,
- ❖ 2x moins de calories et de MG qu'une crème classique

-47%

Valeur énergétique\*\*

-51%

de matières grasses\*\*

-87%

d'acides gras saturés\*\*

-37%

de glucides\*\*

-34%

de sel\*\*

\*\*Par rapport à la crème liquide stérilisée UHT entière à 30% M.G

- ❖ Vegan
- ❖ Naturellement sans gluten
- ❖ Sans colorant\*, sans conservateur\*, sans arôme artificiel
- ❖ Soja NON OGM, cultivé dans le sud-ouest de la France

\*Conformément à la réglementation en vigueur.

**Ingrédients :** Jus de soja\* 87% (eau, graines de soja\*(1)), huile de tournesol\* désodorisée, émulsifiant : gomme arabique\*, sucre de canne non raffiné\*, épaississants : gomme xanthane, carraghénanes.

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

(1) soja sans OGM cultivé en France

Code interne	Code EAN	Poids net (g)	PCB	dluo (mois)
218293	3175681272545	1 litre	6	12



# Bases culinaires végétales

## Crèmes végétales



### ❖ Crème de soja – 50 cl

- Code interne : 197367



### ❖ Crème de soja – 20 cl

- Code interne : 179882



### ❖ Crème de soja allégée – 20 cl

- Code interne : 197927



### ❖ Crème de riz – 20 cl

- Code interne : 203312



### ❖ Crème de millet – 20 cl

- Code interne : 208666



# Boissons végétales au soja



*Jus de soja issus de l'agriculture biologique*

## ❖ Boisson soja nature - 1L

- *Code interne : 200100*



## ❖ Boisson soja calcium - 1L

- *Code interne : 200107*



## ❖ Boissons soja petit épeautre noisette - 1L

- *Code interne : 201265*



## ❖ Boisson soja vanille - 1L

- *Code interne : 200109*



## ❖ Boisson soja vanille - 20 cl

- *Code interne : 206308*



## ❖ Boisson soja chocolat - 1L

- *Code interne : 196696*



## ❖ Boisson soja chocolat - 20 cl

- *Code interne : 187062*



# FRAIS

Tofu, Seitan, et autres  
Gamme traiteur



**Froid + (4°C)**



Froid + (4°C)

# FALAFELS pois chiches & curry 3\*15

Spécialité végétale à base de pois chiches, issue de l'agriculture biologique

Disponible  
25-janv-2021



**Spécialité emblématique du Moyen-Orient, très tendance !**

- ❖ Recette bio & vegan
- ❖ Riche en fibres / Source de protéines
- ❖ Sans colorants / Sans conservateurs / Sans arôme



Analyse moyenne	Teneur pour 100g	% AQR* pour 100g
Energie	919 kj 219 kcal	11
Matières grasses	9,0g	13
dont acides gras saturés	1,0g	5
Glucides	21g	8
dont sucres	1,5g	2
Fibres alimentaires	10,0g	
Protéines	8,5g	17
Sel	0,90g	15

Liste d'ingrédients :  
Pois chiches\* 64.8%, courgettes\*, oignons\*, huiles végétales\* (tournesol oléique\*, tournesol\*), farine de riz\*, flocons de pomme de terre\*, curry\*, menthe\*, sel de mer, cumin\*, ail\*, antioxydant : extrait de romarin\*.  
\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique



3 barquettes de 15 falafels, conditionnées sous atmosphère protectrice

Code interne	Code EAN	Poids net (g)	PCB	d'luo garantie
218306	3175681272699	787,5	4	37 jours

Conditionnement  
**\*4 trays**

\* Apports quotidiens de référence pour un adulte-type (8400kj/2000kcal)



Froid + (4°C)

# KEFTAS coriandre menthe 3\*5

Spécialité végétale à base de soja et de blé, issue de l'agriculture biologique.

Disponible  
25-janv-2021



## Spécialité emblématique de la cuisine orientale

- ❖ Recette bio & vegan
- ❖ Soja sans OGM
- ❖ Riche en protéines / Source de fibres
- ❖ Sans colorants / Sans conservateurs / Sans arôme



Analyse moyenne	Teneur pour 100g	% AQR* pour 100g
Energie	1040 kj 249 kcal	12
Matières grasses	13g	19
dont acides gras saturés	1,4g	7
Glucides	17g	7
dont sucres	3,4g	4
Fibres alimentaires	4,0g	
Protéines	14g	28
Sel	1,1g	18

\* Apports quotidiens de référence pour un adulte-type (8400kj/2000kcal)

### Liste d'ingrédients :

Oignons\* 25,7%, boulgour de blé complet\* réhydraté 18,3%, farine de soja(1) déshuillée\* 15,6%, flocons d'avoine complète\*, huiles végétales\* (tournesol oléique\*, tournesol\*), eau, gluten de blé\* 4,6%, farine de blé\* 3,2%, coriandre\*, épices\*, menthe\*, sel de mer, ail\*.

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique (1) soja sans OGM issu d'une filière contrôlée



3 barquettes de 5 keftas, conditionnées sous atmosphère protectrice

Code interne	Code EAN	Poids net (g)	PCB	dluo garantie
218305	3175681272682	570	4	37 jours

Conditionnement  
**\*4 trays**





# Les Tofus



Froid + (4°C)



Spécialités végétales à base de soja, issues de l'agriculture biologique



## ❖ Tofu nature vrac - Bloc de 2,5 kg

Code interne	Code EAN	Poids net (kg)	PCB	dluo (jours)
200290	3259010101406.0	2,700	3	60



## ❖ Tofu fumé au bois de hêtre vrac - Bloc de 2,3 kg

Code interne	Code EAN	Poids net (kg)	PCB	dluo (jours)
200390	3259010005100.0	2,500	3	60



## ❖ Tofu nature SOY - Bloc de 500 g

Code interne	Code EAN	Poids net (g)	PCB	dlc (jours)
189210	3259011027958.0	500,000	6	40





# Les Tofus

Spécialités végétales à base de soja, issues de l'agriculture biologique



Froid + (4°C)



❖ Tofu curry  
2 x 125 g

❖ Tofu fumé  
2 x 100 g

❖ Tofu aux herbes  
2 x 125 g

❖ Tofu mariné à la japonaise  
2 x 140 g

❖ Tofu mariné citron confit et gingembre  
2 x 140 g

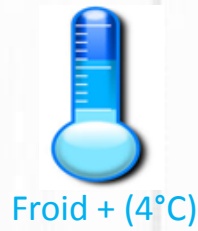
Code interne	192121
Code EAN	3259011047765.0
Poids net (g)	250,000
PCB	8
dlc (jours)	

Code interne	200300
Code EAN	3259010005018.0
Poids net (g)	200,000
PCB	8
dlc (jours)	

Code interne	200201
Code EAN	3259010101512.0
Poids net (g)	250,000
PCB	8
dlc (jours)	

Code interne	206013
Code EAN	3259011185443.0
Poids net (g)	280,000
PCB	8
dlc (jours)	

Code interne	211250
Code EAN	3259011239887.0
Poids net (g)	280,000
PCB	8
dlc (jours)	



# Le tofu soyeux

*Spécialité végétale biologique à base de soja*



- ❖ Tofu soyeux – 400 g
- 195425

Mixé, haché ou mélangé à d'autres ingrédients, le Tofu Soyeux remplace aisément la crème fraîche et autres produits laitiers tout en contenant moins de matières grasses.

# L'okara

*Okara nature, issue de l'agriculture biologique*



- ❖ Okara nature – 250 g
- 212705

On utilise l'okara (*pulpe de soja*) en remplacement des œufs, des produits laitiers ou de la farine.



# Seitan vrac – 3 kg

*Aide culinaire vegan, issue de l'agriculture biologique*



Froid + (4°C)



**Nouveau format**



Le Seitan est une spécialité végétale préparée à partir de farine de blé mouillée, pressée puis bouillie.

Sa texture ferme et élastique a l'avantage de remplacer la viande dans de nombreuses recettes (sous forme de cubes, de tranches, d'émincés, d'allumettes...)

- ❖ Ingrédient principal : farine de blé
- ❖ Riche en protéines / faible teneur en matières grasses
- ❖ Sans colorant / Sans conservateur/ Sans arôme



Conditionnement  
**vrac**

**Ingrédients :** Eau, gluten de blé\* 33,6%, farine de blé\* 6,7%, concentré de tomates\* 3,2%, sauce soja\* (eau, soja\*, blé\*, sel, ferment), vinaigre de cidre\*, plantes aromatiques\*, miso d'orge\* (soja\*, orge\*, sel, eau, ferment), extrait de levure\*, sel de mer, épices\*.



Poids	PCB	DLC
3 kg	2	jours
<b>Code article :</b>		218304
<b>EAN uc :</b>		317 568 127 267 5 0

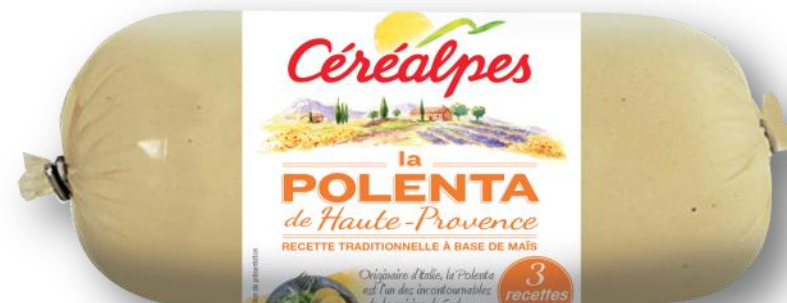
# La Panisse



- Spécialité à base de farine de pois chiches
- Riche en protéines
- Vegan
- Fabriquée à Mane

Code interne	Code EAN	Poids net (g)	PCB	dluo (mois)
194038	3472331111002.0	400,000	6	

# La Polenta



- Spécialité à base de semoule de maïs
- Pauvre en MG
- Vegan
- Fabriquée à Mane

Code interne	Code EAN	Poids net (g)	PCB	dluo (mois)
194039	3472331121001.0	400,000	6	





# La gamme traiteur



Froid + (4°C)



## Nems



- ❖ Nems aux crevettes – 18 pièces
  - 216203



- ❖ Nems au poulet – 18 pièces
  - 216204



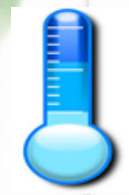
- ❖ Nems végétariens – 18 pièces
  - 216205



- ❖ Sauce nems – 40 pièces
  - 300333



# La gamme traiteur



Froid + (4°C)



## Samoussas



❖ Samoussas aux légumes – 25 pièces  
• 300119



❖ Samoussas au bœuf – 25 pièces  
• 300121



❖ Samoussas chèvre – 25 pièces  
• 300125



❖ Samoussas Tex Mex – 25 pièces  
• 300124



# La gamme traiteur



Froid + (4°C)



## Pizzas



❖ Pizza 4 fromages  
• 216328

❖ Pizza champignons et tofu fumé  
• 216329



# SURGELE

Galettes, burgers, émincés



**Surgélation IQF**  
**Froid - (18°C)**



# Les simili-carné

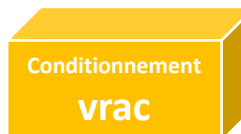


Spécialités végétales à base de soja et de blé



## ❖ Burger nature

• 90 g x 50

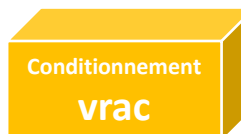


Code interne	Code EAN	Poids net (g)	PCB	dlc (jours)
211513	3175681241251.0	90,000	50	730



## ❖ Emincés nature

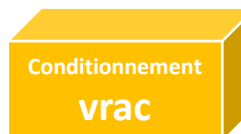
• 3,5 kg



Code interne	Code EAN	Poids net (g)	PCB	dlc (jours)
215289	3175681253667.0	3 500,000	1	548

## ❖ Emincés nature

• 10 kg



Code interne	Code EAN	Poids net (kg)	PCB	dlc (jours)
211515	3175681241275.0	10,000	1	548





# Les galettes de tofu

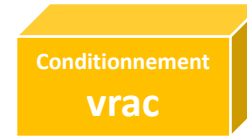


*Spécialités à base de tofu, issues de l'agriculture biologique*



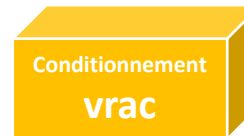
## ❖ Croc'tofu à la provençale

- 100 g x 50
- Code interne : 190658



## ❖ Croc'tofu aux fromages

- 100 g x 50
- Code interne : 196656





# Les galettes de céréales moelleuses



*Spécialités végétales à base de céréales et de blé, issues de l'agriculture biologique*



## ❖ Galette moelleuse épeautre légumes

- 50 x 100 g
- Code article : 190662



## ❖ Galette moelleuse orge chèvre miel

- 50 x 100 g
- Code article : 211510



## ❖ Galette moelleuse quinoa tomate

- 50 x 100 g
- Code article : 211511

# Les galettes de céréales croustillantes



*Galettes à base de céréales complètes, issues de l'agriculture biologique*

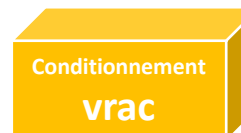


*Provençale*



## ❖ Galette croustillante à la provençale

- 90 g x 50
- Code interne : 196010

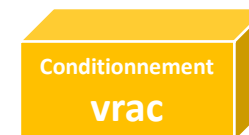


**Emmental**



## ❖ Galette croustillante à l'emmental

- 90 g x 50
- Code interne : 196263



## Wraps vegan

### Ingrédients

Recette pour 4 personnes

- 200 grammes d'Émincés Vegan
- 4 grandes tortillas pour wrap
- 4 tomates
- 4 poignées de salade
- 2 cuillères à soupe de purée d'amande
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe d'eau chaude

### Préparation

- 1 Dans une poêle huilée, faites revenir les émincés environ 5 min sur feu moyen à vif.
- 2 Dans un bol mélanger la purée d'amande avec l'eau bien chaude. Ajoutez ensuite le jus de citron.
- 3 Coupez les tomates en lamelles.
- 4 Sur une tortilla, étalez de la sauce à la purée d'amande dans un rectangle central.
- 5 Sur la sauce, ajoutez des lamelles de tomate, de la salade et des émincés.
- 6 Préparez des petits pics en bois, pour rouler le wrap. Rabattez d'abord les petits côtés puis roulez les grands côtés et fixez avec les pics en bois.
- 7 Procédez ainsi pour tous les wraps puis coupez-les en deux avant de servir.



Auteur : [Marie-Laure TOMBINI](#)  
Site internet :  
<http://www.odelices.com/>



Auteur : [Angélique Roussel](#)  
Site internet :  
<http://www.la-gourmandise-selon-angie.com>

## Émincés sauce moutarde

### Ingrédients

Recette pour 4 personnes

- 300 grammes d'émincés de soja nature
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 6 cL d'eau
- 2 cuillères à café de fécule de maïs
- 20 cL de crème végétale
- sel & poivre

### Préparation

- 1 Faire dorer les émincés de soja dans une poêle huilée pendant 3 min.
- 2 Ajouter la moutarde, l'eau et délayer dans la poêle.
- 3 Assaisonner, puis laisser mijoter à feu vif pendant 5 min.
- 4 Dans un bol, délayer la fécule avec la crème, verser sur le mélange et laisser épaissir avant de servir chaud.



Auteur : [Marie-Laure TOMBINI](#)  
Site internet :  
<http://www.odelices.com/>

## Émincés vegan sauce curry

### Ingrédients

Recette pour 4 personnes

- 150 grammes d'Émincés Vegan
- 400 grammes de tomates pelées concassées en boîte
- 1 oignon
- 400 cL de lait de coco
- 1 cuillère(s) à café de poudre de curry
- huile d'olive
- sel

### Préparation

- 1  
•Peler et émincer finement l'oignon. Faites-le revenir 2 min dans une grande poêle avec un filet d'huile d'olive et le sel.
- 2  
•Ajoutez les émincés de soja et le curry. Poursuivez la cuisson 5 min.
- 3  
•Ajoutez les tomates et le lait de coco. Laissez mijoter 10 min.
- 4  
•Servez avec du riz.





Auteur : [Soy](#)  
Site internet :  
<https://www.soy.fr>

## Petits farcis au Tofu fumé

### Ingrédients

Recette pour 4 personnes

- 200 grammes de Tofou Fumé
- 200 grammes d'oignons
- 80 grammes de noix
- 50 grammes de Parmesan râpé
- 3 cuillères à soupe de fromage blanc
- 0.5 cuillère(s) à café de cumin en poudre

### Préparation

- 1  
•Hacher le Tofou Fumé et le mélanger avec les noix pilées, le fromage blanc, les oignons hachés finement et le cumin. Saler.
- 2  
•Couper les pommes de terre en deux, évider légèrement chaque moitié et les garnir de farce au Tofou Fumé.
- 3  
•Les disposer sur un plat huilé, les saupoudrer de Parmesan puis enfourner 45 minutes à four moyen (180°C.).



Auteur : [Angélique Roussel](#)  
Site internet :  
<http://www.la-gourmandise-selon-angie.com>

## Burger de seitan

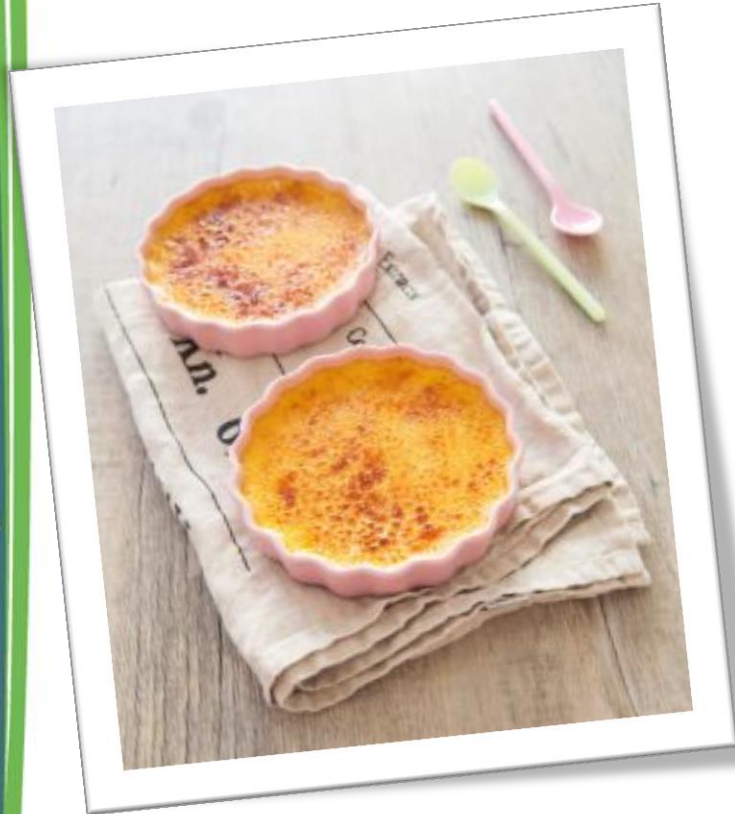
### Ingrédients

Recette pour 4 personnes

- 500 grammes de seitan
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'herbes de Provence
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 2 cuillères à soupe de tamari
- 2 cuillères à café d'oignon en poudre
- 2 cuillères à café de fumée liquide (liquid smoke)
- huile d'olive
- sel & poivre

### Préparation

- 1 Dans le bol d'un blender, mixer le seitan avec la gousse d'ail et l'oignon en poudre. Ajouter le reste des ingrédients, sauf l'huile. Mélange intimement et assaisonner.
- 2 A l'aide de vos mains, former 2 galettes, les faire revenir dans une poêle huilée à feu doux, pendant 5 minutes de chaque côté.
- 3 En suivant, vous pouvez les manger tel quel accompagné d'une salade ou garnir des pains burger avec les crudités de votre choix.



Auteur : [Marie-Laure TOMBINI](#)  
Site internet :  
<http://www.odelices.com/>

## Crème brûlée caramel

### Ingrédients

Recette pour 4 personnes

- 20 cL Soya Cuisine SOY
- 20 cL de boisson au soja Vanille
- 50 grammes de cassonade
- 2 cuillères à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe de sucre blond de canne

### Préparation

- 1  
•Mélangez les jaunes d'œufs avec la cassonade. Ajoutez le miel, la soya cuisine et la boisson vanille.
- 2  
•Versez dans des ramequins de 10 à 12 cm de diamètre.
- 3  
•Enfourner pendant 1h30 à 100°C.
- 4  
•Laissez refroidir au moins 1 h.
- 5  
•Au moment de servir, saupoudrez d'une c. à s. de sucre blond sur chaque ramequin puis brûlez au chalumeau.