

SÉLECTION DE PRODUITS
RÉGIONAUX ET LOCAUX

#locavores



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**



Région
PAYS DE LA LOIRE



SIRF

#Locavores



**Nous vous proposons ici une sélection de produits
issus des régions Pays de la Loire,
Nouvelle Aquitaine et proche.**

Consommer local est un engagement fort :

- c'est faire fonctionner l'économie locale
- c'est mettre en avant le savoir-faire de vos artisans et industriels locaux
- c'est valoriser les spécialités régionales
- c'est limiter le transport et le déplacement des produits.

**SIRF est
votre partenaire
régional...**
votre maillon fort pour vous
accompagner dans cet engagement
de proximité et de service !

Pour vous aider dans vos appels d'offre, voici quelques explications supplémentaires :

- **Y a t'il une différence entre un produit local et un produit en circuit court ?**

Oui il y a une grosse différence !

Le terme « local » n'est pas réglementé mais on le détermine par la distance entre son lieu de consommation/vente et son lieu de production. Cette distance n'est pas définie strictement. Nous avons choisi ici de vous proposer une sélection de produits dans une zone définie (voir la carte).

Le terme "circuit court" est réglementé. Le circuit court réduit à un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Par conséquent, le produit issu de « circuit court » peut provenir de relativement loin, dès lors que la transaction ne fait pas intervenir plus d'un intermédiaire.

- **Et les spécialités régionales ?**

Vous trouverez aussi dans ce support une mise en avant de produits régionaux, les produits de votre terroir.

Cette gamme de produits est spécifique à la SIRF.

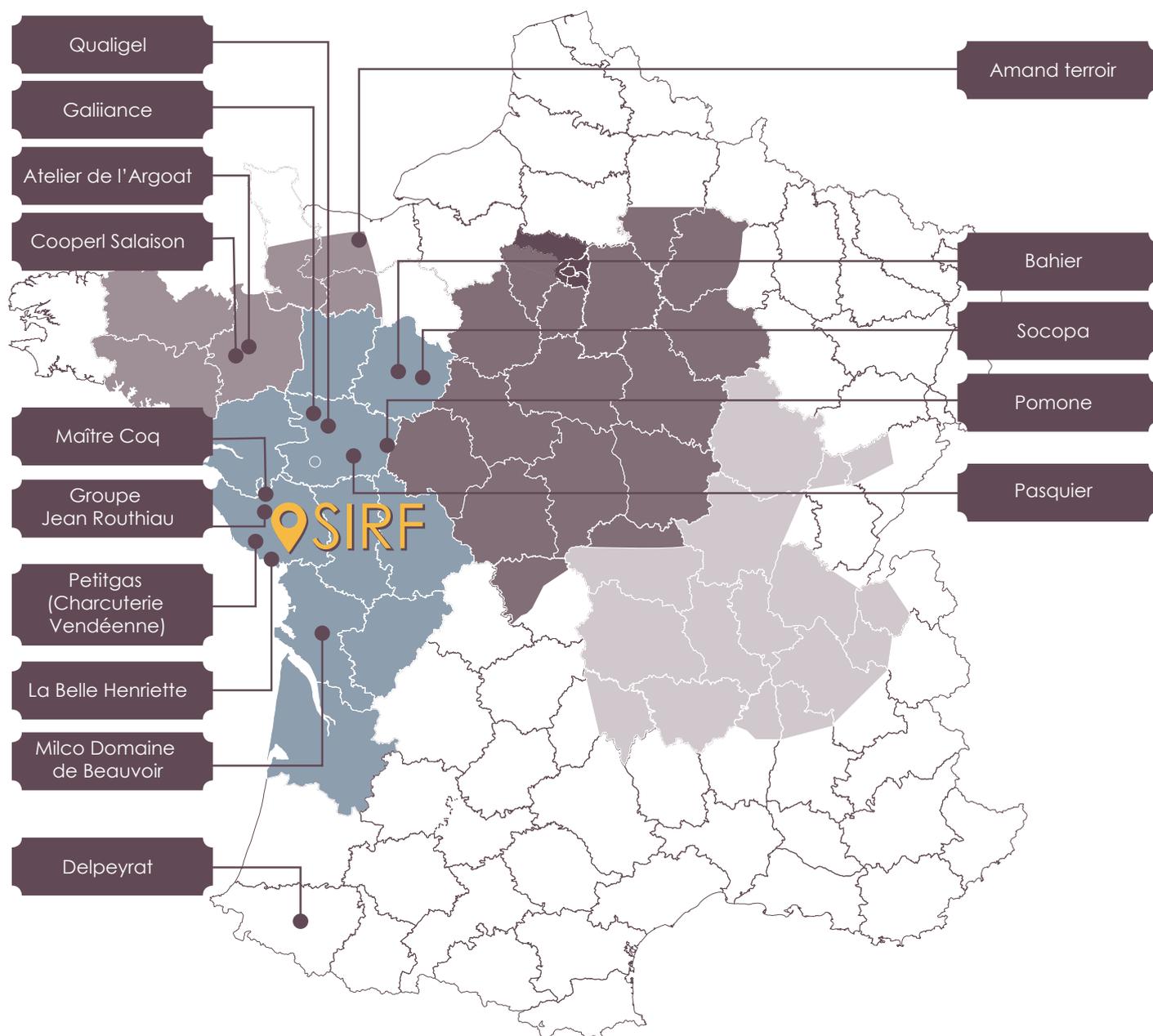
Nos clients des autres dépôts n'y ont pas accès car il s'agit de produits de spécialités très locales ! C'est pour nous un devoir de mettre en avant les spécialités qui font la richesse de notre région. Faites découvrir à vos scolaires les produits du terroir, de la région, réalisés dans la tradition !

Nous parlons ici de produits strictement régionaux et locaux !

**La sélection que nous vous présentons n'est pas exhaustive.
Il s'agit d'une mise en avant de produits principalement
destinés à la restauration collective.**

**Dans votre tarif général, vous retrouvez l'origine du produit
sur chaque ligne.**

Implantation des fournisseurs proposés dans notre sélection



SOMMAIRE

Fournisseur local : La Belle Henriette	P. 4	La pêche de nos côtes	P. 11
Charcuteries locales	P. 5	Viandes et volailles locales	P. 12
Fournisseur local :		Produits Qualigel	P. 14
Jambon de Vendée Petitgas	P. 6	Elaborés en local	P. 16
Spécialités d'andouilles	P. 8	Fournisseur local : Pomone	P. 18
Fournisseur local : Atelier d'Argoat	P. 9	Fournisseur local : Pasquier	P. 19
Fournisseur local : Bahier	P. 10		

Fournisseur local



Située en Vendée, à deux pas du littoral, La Belle Henriette propose ses multiples gammes de salades variées

prêtes à consommer depuis plus de 30 ans. Forte de son identité marine, l'entreprise a su développer sa marque de fabrique devenue rapidement une marque de confiance. La Belle Henriette s'appuie sur des savoir-faire innovants afin de proposer des produits gourmands et qualitatifs. La Belle Henriette élabore ses délicieuses recettes dans deux sites de production situés en Vendée, plus précisément à la Mothe Achard et aux Lucs sur Boulogne.



Réf. : 02033	🌿 SALADE GAMBAS SURIMI MANDARINE	BARQUETTE DE 1,5 KG
Réf. : 02116	🌿 CONCOMBRES ÉPLUCHÉS À LA CRÈME	BARQUETTE DE 2,5 KG
Réf. : 02911	🌿 SALADE MONTBÉLIARDE	
Réf. : 02917	🌿 PÂTES JAMBON EMMENTAL	
Réf. : 02918	🌿 SALADE DE CHOU JAMBON COMTÉ	BARQUETTE DE 1,7 KG
Réf. : 02920	🌿 RIZ NIÇOIS AU THON	BARQUETTE DE 2,5 KG
Réf. : 03242	🌿 SALADE DE CERVELAS VINAIGRETTE	BARQUETTE DE 1,5 KG
Réf. : 03384	🌿 SALADE DE PERLES MARINES	BARQUETTE DE 2,5 KG
Réf. : 03589	🌿 SALADE CRÉTOISE À LA FÊTA	
Réf. : 03738	🌿 MÉLI-MÉLO AUX 5 LÉGUMES	
Réf. : 03896	🌿 CHAMPIGNONS FINES HERBES	
Réf. : 03907	🌿 MUSEAU DE PORC À LA LYONNAISE	
Réf. : 03914	🌿 MUSEAU DE BOEUF À LA LYONNAISE	
Réf. : 05540	🌿 PENNES AU PESTO	BARQUETTE DE 1,5 KG
Réf. : 07252	🌿 SALADE DE TORTI AU SAUMON FUMÉ	BARQUETTE DE 1,7 KG
Réf. : 08716	🌿 SALADE À L'INDIENNE AU POULET RÔTI	BARQUETTE DE 1,5KG
Réf. : 09037	🌿 TARTARE DE LÉGUMES DU SOLEIL	
Réf. : 09123	🌿 TRIO DE LENTILLES À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE	
Réf. : 09261	🌿 SALADE COLESLAW	BARQUETTE DE 2,5 KG
Réf. : 09262	🌿 TARTARE DE TOMATES	BARQUETTE D'1,5 KG
Réf. : 09263	🌿 SALADE MARCO POLO	BARQUETTE DE 2,5 KG



✔ TERRINE DE CANARD AU PINEAU DES CHARENTES ET SEL DE L'ÎLE DE RÉ

1,8 kg, barquette blanche avec oreilles, canard (30%), gorge de porc, échalote, Pineau des Charentes (2%), sel de l'île de Ré, élaboré Nouvelle Aquitaine

CARTON DE 3 X 1 PIÈCE

Réf. : 05246



✔ PÂTÉ DE CAMPAGNE SUPÉRIEUR BRETON

3,5 kg, terrine en grès, viande et gras de porc, hachage gros grain, élaboré Bretagne

CARTON D'UNE PIÈCE

Réf. : 07946



Charcuteries locales



✔ JAMBON DE BAYONNE 9 MOIS SANS OS

e 5,6 kg, désossé, salé au sel des salines de Bearn, séché et affiné 9 mois minimum, issu de porcs nés, élevés dans la zone IGP Bayonne

CARTON DE 2 X 1 PIÈCE

Réf. : 03816



✔ SAUCISSE AU MUSCADET

e160 g, à cuire, viande de porc, aromatisé au muscadet, élaboré Bretagne

BARQUETTE DE 8 PIÈCES (E 1,28 KG)

Réf. : 05413



✔ SAUCISSE CAMPAGNARDE

e 130 g, saucisse pur porc - recette campagnarde, élaboré Bretagne

BARQUETTE DE 10 PIÈCES (E 1,3 KG)

Réf. : 03354



Fournisseur local



Monsieur et Madame Petitgas créent la Charcuterie Vendéenne en 1981 sur les terres familiales d'Apremont. Leur idée, produire et commercialiser le «Jambon de Vendée» fabriqué jusqu'ici dans les fermes vendéennes.

En 2014, le Jambon de Vendée est reconnu IGP (Indication Géographique Protégée) et devient le **3ème jambon de France**.

Fleur de l'entreprise, nous avons développé autour du Jambon de Vendée une large gamme de charcuteries traditionnelles (rôtis, pâtés et rillons de Vendée) et gamme de jambons à griller ou à poêler commercialisés dans toute la France.



JAMBON DE VENDÉE À L'ANCIENNE SANS OS

désossé os coulé, frotté à l'eau de vie et aux herbes, salé à la main au sel sec, mûré sous torchon, séché et affiné, origine France, élaboré Vendée



DEMI

2,5-3 kg,

CARTON DE 4 X 1 PIÈCE

Réf. : 00763

ENTIER

5-6 kg,

CARTON DE 2 X 1 PIÈCE

Réf. : 00304

Info

Ce jambon est élaboré à partir de jambon de porc français selon **une recette vendéenne ancestrale**. Frotté à l'eau de vie et aux herbes, il est salé à la main au sel sec.



new

PETALES DE JAMBON CRU DE VENDÉE

Découpe de jambon cru frotté à l'eau de vie et aux herbes, salé à la main au sel sec, sans intercalaire, origine France, élaboré Vendée.

BARQUETTE DE 500 G

Réf. : 09310



TRANCHES DE JAMBON CRU DE VENDÉE PRESTIGE

e 25 g, frotté à l'eau de vie et aux herbes, salé au sel sec sans intercalaire, IGP, origine France

BARQUETTE D'ENVIRON 600 G (24 TRANCHES)

Réf. : 00761



TRANCHE JAMBON DE VENDÉE ÉPAISSE

e 130g, frotté à l'eau de vie et aux herbes, salé à la main au sel sec, mûré, séché et affiné, origine France, élaboré Vendée.

SOUS-VIDE DE 1,3KG (10 TRANCHES)

Réf. : 09309

new





DEMI-JAMBON GRILL FUMÉ

e 3,75 kg, sans os, étuvé puis délicatement fumé au bois de hêtre, élaboré Vendée

CARTON DE 4 X 1 PIÈCE

Réf. : 00352

TRANCHES DE JAMBON GRILL FUMÉ

10 tranches épaisses, sous-vide, à réchauffer, élaboré Vendée

100 G BARQUETTE D'ENVIRON 1 KG

Réf. : 00759

BARQUETTE D'ENVIRON 1,4 KG (10 TRANCHES)

Réf. : 03454



FRESSURE VENDÉENNE EN PAIN

2.5 kg, Spécialité vendéenne, composée de têtes et de couennes de porc, auxquelles sont additionnées pain, sang et oignons, puis elle est mijotée et assaisonnée, élaborée en Vendée

CARTON DE 3 X 1 PIÈCE

Réf. : 07944



new

RILLONS À L'ANCIENNE

e 145 g, morceaux de poitrine de porc salée, confite, puis assaisonnée, élaboré Vendée

BARQUETTE DE 1,3 KG (9 PIÈCES)

Réf. : 09162

MINI RILLONS COCKTAIL

Petits morceaux de poitrine de porc salée, confite, puis assaisonnée, élaboré Vendée

BARQUETTE DE 500G

Réf. : 09311



TERRINE DE LAPIN À L'ANCIENNE

e 3,6 kg, terrine grès, viande de lapin (25 %) et viande de porc assaisonnées, sans colorant ni conservateur, hachés gros grain et cuisinés et cuit au four, élaboré Vendée

CARTON D'UNE PIÈCE

Réf. : 03916

Spécialités d'andouilles



DEMI-ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ

e 750 g, boyau naturel, sous-vide, élaboré Bretagne

CARTON DE 2 PIÈCES

Réf. : 02830



PAVÉ DE VIRE

110 g, abat de porc, 6 pièces de 110 g, sous-vide, élaboré Normandie

SOUS-VIDE DE 6 PIÈCES (660 G)

Réf. : 07945



ANDOUILLETTE DE JARGEAU REFOURRÉE

e 190 g, Ø 4,5 cm environ, andouillettes à base de viandes de porc, estomac et gorge de porc, boyau naturel, élaboré France

BARQUETTE SOUS-ATMOSPHÈRE DE 5 PIÈCES (E0,95 KG)

Réf. : 05547



ANDOUILLE DE BRETAGNE

e 850 g, e 31 cm, Ø 60 mm, chaudin de porc, embossé au boyau naturel et fumé, sous-vide, élaboré Bretagne

CARTON DE 6 X 1 PIÈCE

Réf. : 07947



ANDOUILLE DE VIRE

e 800g, 35 cm, Ø 8,3 cm, chaudin et estomac de porc, bridé, élaboré Bretagne

CARTON DE 5 X 1 PIÈCE

Réf. : 03047





ANDOUILLETTE À LA FICELLE DE L'ARGOAT

e 200 g, fait main, élaboré Bretagne

SOUS-VIDE DE 2 PIÈCES (E 0,4 KG)

Réf. : 09043



ANDOUILLE DE BRETAGNE

1,6 kg, 45 cm, Ø 7 cm, chaudins et panses de porc embossés en boyau naturel, sous-vide, élaborée Bretagne

CARTON DE 3 X 1 PIÈCE OU 6 X 1 PIÈCE

Réf. : 09287



Membre de "produit en Bretagne"

L'entreprise Atelier de l'Argoat, composée d'hommes et de femmes passionnés par leur métier, est spécialisée dans la fabrication d'andouilles et d'andouillettes réalisées dans le plus grand respect de la tradition et du code des usages.

C'est à ce titre que l'entreprise a été labellisée "Entreprise du Patrimoine Vivant".



DEMI-ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ À L'ANCIENNE

e 0,9 kg, fumée au bois de hêtre, élaboré Bretagne

CARTON DE 10 X 1 PIÈCE

Réf. : 09040



Fournisseur local



RILLETTES DU MANS

1,2 kg, en pain sous-vide, élaborées en France

CARTON DE 6 X 1 PIÈCE

Réf. : 03109



RILLETTES DU MANS PUR PORC

2 kg, terrine plastique, viande de porc origine France, riche en fibres, moulée en terrine pour un tranchage facile, élaboré Pays de la Loire (Sarthe)

CARTON DE 4 X 1 PIÈCE

Réf. : 02612



BOUDIN NOIR À L'ANCIENNE

e 125 g, pur porc, aux oignons, matière première origine France, élaboré France

SOUS-VIDE DE 1 KG (8 PIÈCES)

Réf. : 00666



BOUDIN NOIR BRASSE À L'ANCIENNE

e 1,5 kg, pur porc, à l'oignon, élaboré à partir de matières premières exclusivement françaises, élaboré Pays de la Loire

CARTON DE 4 X 1 PIÈCE

Réf. : 05040



Odette et Maurice BAHIER ouvrent leur boucherie-charcuterie en 1941 à Sceaux-sur-Huisne, petit village sarthois. Forte du savoir-faire de ses hommes et de ses femmes, Bahier s'appuie sur l'expertise acquise depuis plus de 75 ans pour construire le présent et adapte ses recettes traditionnelles à ses outils modernes.

Bahier c'est :

De la transparence, du goût et de l'authenticité

Des produits de qualité : De la sélection des matières premières, à l'élaboration de nos recettes en passant par la fabrication et le conditionnement de nos produits, notre priorité : le soin et la qualité !

De l'innovation : Dans une démarche d'amélioration continue, nous faisons évoluer nos process de fabrication, nos recettes et nos manières de travailler afin de vous offrir le meilleur de notre savoir-faire.

RILLETTES DE POULET RÔTI EN MARMITE EN PAIN

1,2 kg, terrine plastique transparente, à base de viande de poulet (90%) rissolée dans la graisse de canard, élaboré Pays de Loire (Sarthe)

CARTON DE 6 X 1 PIÈCE

Réf. : 07888



RILLETTES D'OIE

1 kg, Rillettes composées de 83% d'oie, riches en morceaux et en fibres, présentées dans un bol plastique, élaboré Pays de la Loire

CARTON DE 2 X 1 PIÈCE

Réf. : 05899



PAVÉ DE MERLU DE L'ILE D'YEU AVEC PEAU

150 g +/- 10 g, *Merluccius merluccius*, IQF, sans flanc, sans arête, pêché en Atlantique Nord-Est, Ile d'Yeu - SIMPLE CONGÉLATION

CARTON DE 3 OU 5 KG

Réf. : 07645



La pêche de nos côtes



SARDINES FRANÇAISES

Sardina pilchardus, IQF, pêchées en Atlantique Nord-Est (Bretagne)

CARTON DE 3 KG

Réf. : 02425



FILET DE MAQUEREAU FRANCE

30-100 g, *scomber scombrus*, filet simple avec peau sans flanc, désarêté (arête centrale retirée), IQF, pêché en Atlantique Nord-est (France) - SIMPLE CONGÉLATION - PÊCHE FRANÇAISE

CARTON DE 3 OU 5 KG

Réf. : 05561

FILET DE SARDINE PAPILLON

30-80 g, *Sardina pilchardus*, IQF, pêchées en Atlantique Nord-Est (Bretagne)

CARTON DE 3 KG

Réf. : 03623



SOUPE DE POISSON

1 kg, 35 % de poissons roches, légumes, vin blanc, langoustines, homards, persil, ail et épices, élaboré France

CARTON DE 8 X 1 SACHET

Réf. : 00216

Viandes et volailles locales



Gamme de porc origine régionale

new



PORC ÉLEVÉ ET ABATTU EN NOUVELLE AQUITAINE



PORC ÉLEVÉ EN PAYS DE LA LOIRE

SAUTÉ D'ÉPAULE DE PORC NOUVELLE AQUITAINE

e 60 g, sans os, issu de l'épaule

SOUS-VIDE DE 2,5 KG

Réf. : 09313



SAUTÉ D'ÉPAULE DE PORC PAYS DE LOIRE

e 60 g, sans os, issu de l'épaule

SOUS-VIDE DE 2,5 KG

Réf. : 09315



RÔTI FILET DE PORC NOUVELLE AQUITAINE

2 kg, roti ficelé issu de carré de porc sans filet mignon, decouenné et desossé.

SOUS-VIDE D'UNE PIÈCE

Réf. : 09312

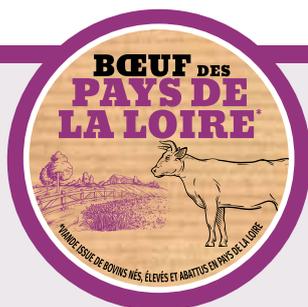


RÔTI FILET DE PORC PAYS DE LOIRE

2 kg, roti ficelé issu de carré de porc sans filet mignon, decouenné et desossé.

SOUS-VIDE D'UNE PIÈCE

Réf. : 09314



Une gamme complète de bœuf en origine Pays de la Loire



new

ÉMINCÉ DE BOEUF PAYS DE LA LOIRE

100 % viande de boeuf (plat de gîte, noix, aiguillette baronne, dessus de macreuse, bavette de flanchet) PAD, crue, né, élevé, abattu et transformé en région Pays de la Loire

SOUS-VIDE DE 2 KG

Réf. : 09338



BOURGUIGNON PAYS DE LA LOIRE

50 g, nerveux, jarret, collier, basse-côte et autres morceaux à bourguignon coupé main, origine France

SOUS-VIDE DE 2 KG ENVIRON

Réf. : 07860



STEAK HACHÉ PAYS DE LA LOIRE

120 g, steak haché bouchère 15% MG, origine Pays de Loire

CARTON DE 6 KG (50 PIÈCES)

Réf. : 09209



new

RÔTI DE BOEUF TENDE DE TRANCHE PAYS DE LA LOIRE

e 2 kg, né, élevé, abattu et transformé en région Pays de la Loire

SOUS-VIDE D'UNE PIÈCE

Réf. : 09337



Les volailles du Maine

L'aire géographique des volailles du Maine est située sur les départements de la Mayenne et de la Sarthe (et quelques cantons limitrophes des départements voisins). Elle représente un territoire d'un rayon moyen de 95 km autour de la ville du Mans.

L'I.G.P. Volailles du Maine a été reconnue en 1996. Plusieurs caractéristiques ont favorisé le développement de la production de volailles dans cette région : climat favorable, présence de bocages, de champs bordés de haies, production importante de céréales, qui constitue la base de l'alimentation des volailles.

SAUTÉ DE POULET FERMIER BLANC DU MAINE

new

200-240 g, issu de cuisses de poulet élevé en plein air 81 jours minimum

SOUS-VIDE DE 1 KG

Réf. : 09318



FILET DE POULET FERMIER BLANC DU MAINE

120-150g, issus de poulet élevé en plein air 81 jours minimum

SOUS-VIDE DE 10 PIÈCES (E1.35KG)

Réf. : 07102



POULET FERMIER BLANC DU MAINE

new

1,4-1,6 kg, poulet PAC, sans abats, nu, élevé en plein air 81 jours minimum

CARTON DE 4 PIÈCES

Réf. : 09316



CUISSE DE POULET FERMIER BLANC DU MAINE

new

200-240 g, issues de poulet élevé en plein air 81 jours minimum

SOUS-VIDE DE 10 PIÈCES (E 2,2 KG)

Réf. : 09317



MOGETTES DE VENDÉE

Haricots blancs mi-secs blanchis pour une restitution en 30 minutes sans trempage préalable

CARTON DE 4 X 2,5 KG

Réf. : 00252



HARICOTS BLANCS DEMI-SECS «MOGETTES»

100 % haricots blancs demi-secs, France

CARTON DE 4 X 2,5 KG

Réf. : 07277

Les volailles de Challans

représentent un Savoir-faire d'éleveurs passionnés & bénéficient d'un exceptionnel Terroir offert par le climat du marais breton vendéen. Challans, c'est une terre de saveureuses rencontres. Terre de contrastes et de passions, cette région est le point de rencontre du ciel et de la terre, du vent et de la mer. Profitant de la clémence du climat en toute saison et de l'acidité de la terre sur laquelle croît en abondance une herbe douce au bon goût marin, Challans est le paradis de l'aviculture grandeur nature.



POULET FERMIER JAUNE DE CHALLANS

new

1,4-1,6 kg, poulet PAC, sans abats, nu, élevé en plein air 81 jours minimum

CARTON DE 4 PIÈCES

Réf. : 09320



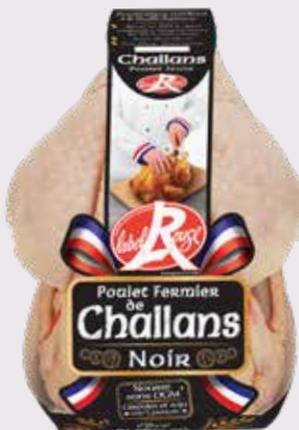
POULET FERMIER NOIR DE CHALLANS

new

1,4-1,6 kg, poulet PAC, sans abats, nu, élevé en plein air 81 jours minimum

CARTON DE 4 PIÈCES

Réf. : 09319





TARTE BANDE CHÈVRE TOMATE

1 kg, à réchauffer, sans entame, 71 % de garniture avec tomates (18 %), fromage de chèvre (6,4 %), élaboré Pays de la Loire

CARTON DE 8 PIÈCES

Réf. : 08044



TARTE BANDE POIREAUX

1 kg, à réchauffer, sans entame, 68 % de garniture dont 22,5 % de poireaux, œufs frais et crème fraîche, élaboré Pays de la Loire

CARTON DE 8 PIÈCES

Réf. : 08045



QUICHE LORRAINE BANDE

1 kg, sans entame, à réchauffer, 70 % de garniture : œufs frais, jambon, poitrine fumée et crème fraîche, élaboré Pays de la Loire

CARTON DE 8 PIÈCES

Réf. : 08001



PIZZA BANDE ROYALE

560 g, 36,5 x 12,5 cm, à réchauffer, garniture à base de tomates, jambon, poivrons, emmental, champignons, élaborée Pays de la Loire

CARTON DE 8 PIÈCES

Réf. : 00283



TARTE BANDE 3 FROMAGES

1 kg, à réchauffer, sans entame, 70 % de garniture comprenant du fromage blanc, de l'emmental, et de la préparation fromagère, œufs frais et crème fraîche, élaborée Pays de la Loire

CARTON DE 8 PIÈCES

Réf. : 08046



PIZZA TOMATE FROMAGE EN BANDE

500 g, 36,5 x 12,5 cm, à réchauffer, garniture : sauce tomate aromatisée, emmental et spécialité fromagère, élaboré Pays de la Loire

CARTON DE 10 PIÈCES

Réf. : 00280





AIGUILLETTE DE POULET CORNFLAKES CUITES

35 - 65g, aiguillettes de poulet cuit enrobées d'une panure croustillante aux cornflakes, élaboré France (Vendée)

CARTON DE 5 KG

Réf. : 09266



LA MARQUE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les produits Qualigel sont produits en France dans le respect de cahier des charges stricts et exigeants.

Cette sélection de produits est fabriquée dans votre région en s'appuyant sur le savoir-faire d'industriels français reconnus.



CORDON BLEU CUIT

Viande de poulet garnie de jambon de dinde fumé et de fromage fondu, enrobées d'une panure croustillante et dorée, IQF, élaboré Bretagne

100 g, CARTON DE 5 KG (48 PIÈCES MINIMUM)

Réf. : 08027

125 g, CARTON DE 5 KG (38 PIÈCES MINIMUM)

Réf. : 08028



LASAGNES BOLOGNAISES GOURMANDES

2 kg, Environ 8 portions, 5 couches de pâtes et 4 couches de sauce bolognaise, 32% de viande de bœuf VBF dans la sauce bolognaise, élaborées Nouvelle Aquitaine

CARTON DE 3 X 1 BARQUETTE

Réf. : 00833



NUGGETS DE POULET CUIITS

e 20 g, préparation à base de viande de poulet traité en salaison, enrobée d'une panure frite à l'huile de tournesol, cuit IQF, élaborés Vendée

CARTON DE 5 KG

Réf. : 00035



Elaborés en local



COUSCOUS CUISINÉ EN KIT

8 portions de 600 g, réparties en 3 sachets sous-vide : - viande 1,37 kg (8 merguez cuites, 8 pilons de poulet rôtis et 350 g de sauté d'agneau cuit) - semoule 1,6 kg - légumes 1,83 kg - élaboré Vendée

KIT DE 4,8 KG

Réf. : 02408



Le savoir-faire du groupe Routhiau en Vendée sur des plats cuisinés de qualité



PAËLLA ROYALE

2 kg, 5 portions de riz cuisiné à l'espagnole avec hauts de cuisse de poulets rôtis, moules, calamar, crevettes et chorizo, élaboré Vendée

CARTON DE 2 X 2 KG

Réf. : 02406



ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES

2,5 kg, Ø 9 cm, sans porc, viande de dinde, olives vertes, origine France

CARTON DE 2 X 1 PIÈCE

Réf. : 00532



CASSOULET CUISINÉ AUX MANCHONS DE CANARD

2,88 kg, 6 portions de 480 g, chaque part étant composée de : 320 g de haricots cuisinés - un manchon de canard confit (environ 70 g) - une saucisse fumée (environ 50 g) - une tranche de saucisson à l'ail élaboré Vendée

CARTON DE
2X1 SOUS-VIDE

Réf. : 02732



Le savoir-faire du groupe Galliance en élaboré de volaille cuits

AILES DE POULET À LA MEXICAINE CUITES

30-60 g, ailes de poulet marinées à la mexicaine, rôties, cuites, IQF, élaborés Pays de Loire

CARTON DE 5 KG

Réf. : 03467



Le savoir-faire de Maître Coq



CROQ VÉGÉTAL AU FROMAGE CUIT

100 g, préparation à base de protéines végétales de soja, blé, recouverte d'une tranche de fromage fondu, panée et cuite, élaboré Vendée

CARTON DE 5 KG

Réf. : 07997



PILON DE POULET AUX HERBES CUIT

e 75 g, pilons de poulet ébouffés marinés aux herbes, cuits, IQF, France

CARTON DE 5 KG

Réf. : 08319



MINI-DONUTS DE POULET PANÉ CUIT

40 g, préparation de filets de poulet (origine France) et fromage fondu, pané, cuit, IQF, élaboré Vendée

CARTON DE 4 KG

Réf. : 08471



HACHÉ DE POULET GRATINÉ CUIT

90 g, IQF, préparation de viande hachée de poulet et de fromage, élaboré France

CARTON DE 5 KG

Réf. : 03473



NUGGETS FILETS DE POULET CUIITS

e 20 g, préparation cuite à base uniquement de filets de poulet origine France, enrobage pâte à beignet, frits dans l'huile de tournesol, IQF, élaborés Vendée

CARTON DE 5 KG

Réf. : 05589



ESCALOPE DE DINDE PANÉE À L'ITALIENNE CUIITE

e 150 g, filets de dinde traités en salaison (60 %), panés et frits, IQF, élaboré France

CARTON DE 5 KG

Réf. : 03085



CHAUSSON DE VOLAILLE À LA BOLOGNAISE CUIT

125 g, tranche de viande de dinde et de poulet, garni de sauce bolognaise et de fromage, recouvert d'une panure frites à l'huile de tournesol, élaboré Bretagne

CARTON DE 5 KG

Réf. : 01209



Fournisseur local



MŒLLEUX CHOCOLAT CŒUR CARMEL AU SEL DE GUÉRANDE

100 g, gâteau mœlleux au chocolat cœur coulant au caramel au sel de Guérande, élaboré France

CARTON DE 27 PIÈCES

Réf. : 13184



MŒLLEUX CHOCOLAT CŒUR FONDANT

100 g, gâteau mœlleux au chocolat cœur coulant chocolat, recette pur beurre, en alvéole, élaboré France

CARTON DE 27 PIÈCES

Réf. : 17730



MŒLLEUX AU CHOCOLAT

1 kg, Ø 26 cm, mœlleux au chocolat au beurre et aux œufs frais, élaboré France

CARTON DE 6 X 1 PIÈCE

Réf. : 02927



TARTEFINE AUX POMMES CUITE

100 g, Ø 14 cm, fond de pâte feuilletée sur lequel sont déposées des pommes en lamelles, puis beurré. Produit cuit, nappé, élaboré France

CARTON DE 24 PIÈCES

Réf. : 18506



Pomone est une histoire de famille. Depuis 1890, la famille Sarazin cultive la pomme avec la même ambition :

produire toujours plus sain, gourmand et durable, de la fourche à la fourchette.

Des faubourgs de Paris aux terres fertiles de l'Anjou Val-de-Loire, Pomone a toujours su préserver son indépendance, grâce à un parfait équilibre entre tradition et modernité. Aujourd'hui, bercée par la Loire, l'exploitation de Champigné (49) s'étend sur un terroir riche qui donne toute sa saveur aux fruits de nos pâtisseries.



LES TARTES

Réf. : 00574	Poires Bourdaloue	970 g, Ø 26 cm	CARTON DE 6 X 1 PIÈCE
Réf. : 00578	Multifruits	900 g, Ø 26 cm	
Réf. : 02661	Normande	950 g, Ø 26 cm	
Réf. : 03631	Myrtilles	900 g, Ø 26 cm	
Réf. : 03937	Mirabelles	950 g, Ø 26 cm	
Réf. : 07342	Figues	950 g, Ø 26 cm	
Réf. : 07564	Abricots et amandes	900 g, Ø 26 cm	CARTON DE 10 X 1 PIÈCE
Réf. : 08029	Poires Bourdaloue x10	750 g, Ø 24,5 cm	



TARTE TATIN POMMES DU VAL DE LOIRE

1,2 kg, Ø 26 cm, pâte brisée pur beurre recouverte de quartiers de pommes caramélisées origine Val de Loire, élaboré France

CARTON DE 3 X 1 PIÈCE

Réf. : 02940



TARTELETTE AUX FRAMBOISES

110 g, Ø 9 cm, pâte sucrée pur beurre, crème frangipane aux œufs frais, framboises entières, élaboré France

CARTON DE 30 PIÈCES

Réf. : 17570



TARTELETTE TATIN

120 g, Ø 10 cm, pâte brisée pur beurre recouverte de 78 % de pommes cuites, croustillante et fondante à souhait suivant une recette traditionnelle, élaboré France

BOÎTE DE 10 PIÈCES

Réf. : 12497



FLAN ÉPAIS X 10

1,1 kg, Ø 27 cm, crème aux œufs frais parfumée à la vanille, élaboré France

CARTON DE 8 X 1 PIÈCE

Réf. : 02011

FLAN X 10

750 g, Ø 27 cm, crème aux œufs frais parfumée à la vanille, élaboré France

CARTON DE 10 X 1 PIÈCE

Réf. : 02655

Fournisseur local



Tout commence en 1936 aux Cerqueux, petite commune du Maine-et-Loire. Louise et Gabriel PASQUIER, les boulangers du village, fabriquent dans leur fournil du pain, des pâtisseries, ainsi qu'une briochette réputée dans toute la région.

Au service de votre métier de restaurateur

Notre savoir-faire pâtissier et notre expertise professionnelle sont les alliés légitimes et incontournables de votre profession de restaurateur, depuis plus de 30 ans.

Une nouvelle marque professionnelle réservée aux professionnels de la restauration

Les notes sucrées s'entremêlent et donnent naissance à une partition unique : Symphonie Pasquier. Cette nouvelle signature vous accompagne dans la composition de vos cartes de pâtisseries françaises.

LES TARTES PASQUIER

Réf. : 02227	Citron	800 g, Ø 26 cm	CARTON DE 6 X 1 PIÈCE
Réf. : 02656	Pommes rhubarbe x10	750 g	CARTON DE 10 X 1 PIÈCE
Réf. : 02659	Pommes x10		
Réf. : 07628	Pommes	950 g, Ø 26 cm	CARTON DE 4 X 1 PIÈCE
Réf. : 02657	Grillée aux pommes x10	750 g, Ø 27 cm	CARTON DE 10 X 1 PIÈCE
Réf. : 07441	Grillée aux abricots x 10	800 g, Ø 26 cm	CARTON DE 8 X 1 PIÈCE
Réf. : 07442	Grillée aux cerises x10	800 g	CARTON DE 6 X 1 PIÈCE

BANDE CROUSTILLANT 3 CHOCOLATS

800 g, association de 3 mousses chocolats : blanc, lait et noir sur un biscuit, finition velour cacao, élaboré France

CARTON DE 4 X 1 PIÈCE

Réf. : 07577



BANDE MACARON VANILLE FRAMBOISE

755 g, 36 cm, biscuit Marly renfermant une onctueuse crème garnie de framboises entières (26,7 %), élaboré France

CARTON DE 4 X 1 PIÈCE

Réf. : 03934



Tous nos supports sont à télécharger
sur notre site internet



www.ds-restauration.com

SIRF

14, rue Bonséjour
85120 La Chaigneraie

Tél. : 02 51 53 58 10
Fax : 02 51 52 79 64

DS Armorique

PA de La Gaultière
rue de La Gaultière
35220 Châteaubourg

Tél. : 02 23 37 18 50
Fax : 02 23 37 60 38



DISVAL

47, rue du Clos Renard
45110 Châteauneuf-sur-Loire

Tél. : 02 38 46 83 80
Fax : 02 38 58 60 75

DS RHÔNE-ALPES

405, rue André Turcat
42160 Andrézieux-Bouthéon

Tél. : 04 77 34 07 75
Fax : 04 77 47 58 19

FRESCA

ZAC Val Vert - Croix Blanche
6 rue de la Butte au Berger
91220 Le Plessis Pate

Tél. : 01 64 54 54 00
Fax : 01 60 10 07 98

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE RAISON FRÈRES
S.A.S. au capital de 300 000 € - SIREN 546 850 231

Produits surgelés sauf :  produit frais

NOTA : Cette proposition est valable pour les commandes par boîte ou carton complet et dans la limite des stocks disponibles donc de ce fait sans engagement de durée.

• Sauf erreur typographique. Suggestions de présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération • Tous nos prix sont exprimés en euros et sont hors taxes • Les prix de revient portion ou pièce sont purement indicatifs.

 Retrouvez-nous sur LinkedIn

SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DES SURGELÉS DISVAL ET DS RHÔNE-ALPES SAS
S.A.S. au capital de 469 600 € - SIREN 340 670 777

FRESCA SAS au capital de 830 000 €
SIREN 582 056 503



Agissez pour
le recyclage des
papiers avec
DS Restauration
et Ecofolio.

NUMÉRO D'APPEL GÉNÉRAL

0 800 530 532 Service & appel
gratuits

