

# Selection de la rentrée

## Marinades



### Caramel

Notes aromatiques : Caramel  
Dose et mode d'emploi : 120gr/1kg de viande

New



### Miel Figue

Notes aromatiques : Miel, Figue, Oignon  
Dose et mode d'emploi : 80gr/1kg de viande



### Cèpes

Notes aromatiques : Cèpe, Poivre, Ail  
Dose et mode d'emploi : 80gr/1kg de viande



### Crème aux Girolles

Notes aromatiques : Girolle, Ciboulette, Curcuma  
Dose et mode d'emploi : 80gr/1kg de viande  
Allergène : Lactose

## Sauces Marinades

New



### Italienne

Notes aromatiques : Olive, Poivron, Courgette  
Dose et mode d'emploi : 250gr/1kg de viande



### Asiatique

Notes aromatiques : Carotte, Poivron, Pousse de bambou  
Dose et mode d'emploi : 250gr/1kg de viande  
Allergène : Moutarde



### Chili Con Carne

Notes aromatiques : Tomate, Haricot rouge, Maïs, Poivron  
Dose et mode d'emploi : 250gr/1kg de viande



### Poivron et Moutarde de Dijon

Notes aromatiques : Poivron, Moutarde  
Dose et mode d'emploi : 250gr/1kg de viande  
Allergène : Moutarde

## BBQ TIME



Nos pots de 160gr sont  
disponibles cet automne !

## Mix Saucisses



### Graines de Courge, Tournesol et lin

Notes aromatiques : Courge, Tournesol, Lin  
Dose et mode d'emploi : 55gr/1kg de viande



### Saveur Chèvre et Miel

Notes aromatiques : Fromage de Chèvre, Miel  
Dose et mode d'emploi : 46gr/1kg de viande  
Allergène : Lactose



### Morilles et Cèpes

Notes aromatiques : Morille, Cèpe  
Dose et mode d'emploi : 40gr/1kg de viande



### Ail des Ours

Notes aromatiques : Ail des Ours, Poireau  
Dose et mode d'emploi : 55gr/1kg de viande



### Tomate Basilic Oignon

Notes aromatiques : Tomate, Basilic, Oignon  
Dose et mode d'emploi : 45gr/1kg de viande

New

## Chapelures/décors

New



### Chapelure Pesto Vert

Notes aromatiques : Basilic, Romarin, Persil  
Dose et mode d'emploi : Selon goût/ besoin  
Allergène : Gluten



### Décor Paprika Oignon

Notes aromatiques : Paprika, Oignon, Tomate  
Dose et mode d'emploi : Selon goût/ besoin



### CornFlakes Maître d'Hôtel

Notes aromatiques : Ail, Persil, Beurre  
Dose et mode d'emploi : Selon goût/ besoin  
Allergène : Gluten

# La tendance du format mini



**Cordon bleu ou Chausson  
de viande de 150gr**

**Existe aussi en petit  
format de 70gr!**



**Des paniers de  
viande de 130gr**

**Clic!**



**Des broches de 250gr**

**Existe aussi pour des  
broches de 700gr!**