

Catalogue Testif 2017





La période de fêtes de fin d'année est un moment magique de partage et de fête où le plaisir des mets se mêle au plaisir d'être ensemble. 2017, nous vous proposons une offre riche savoureuses recettes adaptées attentes aux consommateurs nos de vos clients. Modernes ou traditionnelles, nous vous invitons à découvrir nos gammes de produits frais qui sauront répondre à toutes les envies d'entrées et plats.



ALPES FRAIS PRODUCTION ZI CENTR'ALP - 436 rue Emile Romanet - 38342 VOREPPE Cedex

Tél: 04 38 02 20 90/91 - Fax: 04 38 02 20 96

Mail: adv.voreppe@groupe-vt.com - Site Internet: www.groupe-vt.com



Entrées Proides

Des recettes traditionnelles et originales conditionnées selon un savoir-faire unique : DLC garantie à la livraison : J+11.



Réf. 070018

ASPIC ŒUF POCHÉ AU JAMBON 90G

Un classique des aspics, composé de jambon, dés de tomates et d'un oeuf poché.



ASPIC ŒUF DUR JAMBON 90G

Un classique des aspics, composé de jambon (en tranche ou en dés), de dés de tomates et d'un demi-oeuf dur.





2 bq x 6 unités



ASPIC ŒUF POCHÉ AU SAUMON FUMÉ 90G Un classique qui fait toujours son effet





CORNET SAUMON 65G

Une onctueuse mousse de saumon entourée d'une fine tranche de saumon fumé.

Réf. 070035

CÔNE ST JACQUES & ÉCREVISSE À LA TOMATE 65G

Une pyramide de saveurs offrant un doux équilibre entre une mousse de tomate, une julienne de légumes, une mousse de St Jacques et une queue d'écrevisse. 1 bq x 12 unités

Réf. 070011

2 bq x 6 unités

TIMBALINE D'AVOCAT MOUSSE CREVETTES 60G

Une onctueuse mousse de crevettes surmontée de morceaux d'avocat et de crevettes entières.



Réf. 070037

TARTARE DE SAUMONS 60G

Une légère mousseline agrémentée de saumon cuit et fumé et de dés de concombre, avec une pointe de citron.



Réf. 070010

BÛCHE JAMBON & MOUSSE DE FOIE 120G

Une agréable mousse de foie de porc et de volaille, entourée d'une tranche de jambon blanc.

Réf. 070019

BÛCHE JAMBON & MACÉDOINE 120G

Macédoine de légumes à la mayonnaise, entourée d'une tranche de jambon blanc.











Entrées & plats chands ...

Une gamme de produits aux saveurs traditionnelles ou contemporaines, qui satisfera toutes vos envies festives!

DLC garantie à la livraison : J+11.





FEUILLETÉ DE CANARDS, DÉS DE POMME GRANNY & ÉCLATS DE NOISETTE 140G

Un succulent mariage sucré-salé dans un panier feuilleté





Réf. 050081

FEUILLETÉ SAUMON 140G

CROUSTILLANT DE GAMBAS SAUCE THAÏ

Visuelenformedepoisson, garnide belles gambas cuisinées dans une sauce au lait de coco aux saveurs sucré-salé et finement relevée de gingembre, citronelle et curry rouge.



Réf. 050151

CROUSTADE DE CANARD AUX MORILLES 140G

Un savoureux mélange d'effiloché de canard et de morilles, dans une croustade pur beurre.



Réf. 050162

BOUCHÉE DE FRUITS DE MER 150G

Un mélange de fruits de mer, dans une onctueuse sauce béchamel.

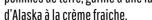


4 bq x 1,3kg

Réf. 727100

PARMENTIER DE SAUMON & COLIN 1.3KG

Plat à base d'une onctueuse purée de choux fleur et de pommes de terre, garnie d'une farce au saumon & colin







BOUCHÉE À LA REINE 150G

Paris, de dés de jambon & de minis quenelles de volaille, dans une bouchée pâte feuilletée pur beurre.



2 pièces x 6





Nouvean Réf. 050166

FEUILLETÉ DE PINTADE AUX CHÂTAIGNES 140G

Visuel en forme de tourte, garni de morceaux de pintades sélectionnés et d'éclats de châtaignes, dans une sauce à la crème.



Une garniture généreuse composée de champignons de

