

mon traiteur  
*Pierre  
Clot*

Catalogue  
*festif*

2019





# Faites le plein d'inspiration pour les fêtes !



*Les nouvelles saveurs et  
tendances festives 2019 ont  
été testées dans notre labo R&D  
en ce début d'année...*

*Nous avons sélectionné les recettes qui  
émerveilleront les assiettes de vos clients et  
convives.*

*Pour 2019, nous vous présentons 6  
nouveautés aux saveurs & associations  
modernes, en plus de nos savoureuses  
recettes traditionnelles !*

*Bonne préparation de Noël à tous !*

# Entrées froides

Des préparations techniques, façonnées dans notre atelier spécialisé à St Jean de Touslas (69).

Modernes ou traditionnelles, nos recettes apporteront la touche «light» & fraîcheur à vos menus.



Réf. 070018

## ASPIC ŒUF POCHÉ AU JAMBON 90G

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

Réf. 070037

*Nouveau*

## TARTARE DE SAUMONS, GELÉE DE PIQUILLOS 60G

Un tartare de saumons agrémenté de dés de concombre, sous une gelée de tomate, petit poivron piquillos et pointe de piment d'Espelette AOP.



Réf. 070020

## CORNET SAUMON 65G

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

Réf. 070016

## ASPIC ŒUF DUR JAMBON 90G

Un classique des aspics, composé de dés de jambon et d'un demi-œuf dur, avec une touche de persil.

## CONDITIONNEMENT PRATIQUE..

1 colis = 2 x 6 barquettes individuelles sécables.

DLC garantie à la livraison : J+11.



## POUR UN DÉMOULAGE FACILE...

Sortir l'aspic du froid 2 à 3 minutes à température ambiante avant de le démouler à l'aide de la pointe d'un couteau.





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.



Réf. 070019

### BÛCHE JAMBON & MACÉDOINE 120G

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

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. 070011

### TIMBALINE D'AVOCAT MOUSSE CREVETTES 60G

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

Réf. 070014

### ASPIC ŒUF POCHÉ AU SAUMON FUMÉ 90G

Un classique qui fait toujours son effet



# Entrées & plats chauds...

Une gamme de pâtisseries salées élaborée à Mably (42) dans nos ateliers de boulangerie et de garnissage.

Ces délicieuses préparations égayeront vos menus festifs : À déguster chaud sur un lit de salade...

DLC garantie à la livraison : J+11.



## Nouveau

Réf. 050236

### FEUILLETÉ DE BAR AUX ASPERGES 130G

Feuilleté pur beurre en forme de coquille grillagée, garnie de généreux morceaux de bar (8,7%), d'asperges vertes, de champignons de Paris et d'algues wakamé dans une délicieuse sauce à la crème et au vin blanc.

100%  
PUR  
BEURRE

2 bq x  
6 pièces



*L'algue Wakamé,  
la touche «Tendance» !*

Originnaire de la cuisine asiatique et plus particulièrement du Japon, elle est appréciée pour sa consistance tendre, ainsi que son goût alliant un côté sucré avec une sensation marine.





Réf. 050166

### FEUILLETÉ DE PINTADE AUX CHÂTAIGNES 140G

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

100% PUR BEURRE

2 bq x  
6 pièces



Réf. 050151

### CRUSTADE DE CANARD AUX MORILLES 140G

Un savoureux mélange de cubes de filets de canard et de morilles, dans une croustade pur beurre.

100% PUR BEURRE

8 bq x  
2 pièces



Nouveau

Réf. 050237

### FEUILLETÉ DE CAILLE AUX RAISINS 130G

Feuilleté pur beurre en forme de carré grillagé, garni de généreux morceaux de caille (9,5%), de pleurotes et de raisins secs cuisinés dans une sauce onctueuse à la crème, déglacée au Porto avec une pointe de piment d'Espelette AOP.

100% PUR BEURRE

2 bq x  
6 pièces

*Le piment d'Espelette,  
révélateur d'arômes !*

Le piment d'Espelette est la seule épice Française labellisée. Offrant un subtil équilibre entre saveurs fruitées et de piquant chaud non brûlant, le piment d'Espelette s'invite à tous les instants gourmands. Cet exhausteur de goût naturel, révèle les parfums des plats sans les masquer, apportant juste sa douce chaleur en bouche.





Nouveau



Réf. 050234

### CROISÉ FEUILLETÉ ESCARGOTS 140G

Feuilleté croisé pur beurre, garni d'escargots de Bourgogne cuisinés en persillade dans une sauce onctueuse à la crème, déglacée au Cognac.

100% PUR BEURRE

2 bq x 6 pièces

Réf. 050232

### CROISÉ FEUILLETÉ CABILLAUD ÉCREVISSE 150G

Un feuilleté «poisson» pur beurre à base de cabillaud et d'écrevisses accompagnés de petits légumes (émincé de poireaux et brocolis) dans une sauce crémeuse au vin blanc.

100% PUR BEURRE

2 bq x 6 pièces

Réf. 050149

### BOUCHÉE À LA REINE 150G

Une garniture généreuse composée de champignons de Paris, de dés de jambon et dinde & de minis quenelles de volaille, dans une bouchée pâte feuilletée pur beurre.

100% PUR BEURRE

2 bq x 6 pièces

Réf. 050238

### FEUILLETÉ DE VEAU AUX TOPINAMBOURS 130G

Feuilleté pur beurre en forme de carré grillagé, garni de généreux morceaux de veau (7,7%), de topinambours, de champignons de Paris, de châtaignes et de trompettes des morts, dans une sauce crémeuse au vin blanc.

100% PUR BEURRE

2 bq x 6 pièces

*Le topinambour, un légume oublié qui revient à la mode !*



Egalement appelé «artichaut de Jérusalem», ce légume d'hiver est associé à la seconde guerre mondiale pendant laquelle il a remplacé la pomme de terre. Puis il a été oublié durant des décennies. Son retour est mérité ! Sa texture est fondante et son goût légèrement sucré avec une saveur proche de l'artichaut. Il se marie à merveille avec les viandes et autres légumes tels que les courges, châtaignes et champignons.

Réf. 050081

### FEUILLETÉ SAUMON 140G

Une recette classique spécial «gastronome économe» au saumon et poireaux.

2 bq x 6 pièces



Réf. 050181

### FEUILLETÉ SAUMON POIREAUX 140G

100% PUR BEURRE

# Entrée scolaire



Nouveau

Réf. 781520

## CROUSTADE LIMOUSINE POMMES DE TERRE & TRUITE FUMÉE 70G

Dessus et dessous de pâte feuilletée pur beurre garnie de pommes de terre et de truite fumée dans une sauce onctueuse à la crème.

100%  
PUR  
BEURRE

4 bq x  
20 portions

Egalement disponible en d'autres grammages : de 70g à 250g.

# en accompagnement de plat

Nouveau

Réf. en cours de création

2 bq x  
1,3 kg

## GRATIN DE LÉGUMES ANCIENS 1,3 KG

Une onctueuse purée de topinambour à la crème fraîche garnie de morceaux de panais, de salsifis et de patate douce.



## FICHES TECHNIQUES

L'ensemble des FICHES TECHNIQUES sont disponibles sur notre site Internet : [www.groupe-vt.com](http://www.groupe-vt.com) dans l'espace «PRO».

Contact | Actus | Newsletter

PROS

PRODUITS

NOS LABELS

PIERRE CLOT RESTAURATION

## PREVISIONS DE COMMANDE

Afin de sécuriser notre approvisionnement, nous attendons vos prévisions de commande AVANT VENDREDI 8 NOVEMBRE.

Carole & Suzy, assistantes commerciales sont à votre écoute du lundi au vendredi

☎ 04 38 02 20 90/91 ✉ [adv.voreppe@groupe-vt.com](mailto:adv.voreppe@groupe-vt.com)



