

mon traiteur  
*Pierre Clot*

Catalogue  
*festif*

2020



# Faites le plein d'inspiration pour les fêtes !



*Nous avons sélectionné  
les recettes qui émerveilleront les assiettes  
de vos clients et convives.  
Des saveurs et associations modernes,  
en plus de nos savoureuses recettes  
traditionnelles !*

*Bonne préparation de Noël à tous !*

# Entrées froides

Des préparations techniques, façonnées dans notre nouvel atelier spécialisé à Rives (38).

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



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.

2bq x 6  
pièces



Réf. 070020

## CORNET SAUMON 65G

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

2bq x 6  
pièces



Réf. 070011

## TIMBALINE D'AVOCAT MOUSSE CREVETTES 60G

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

2bq x 6  
pièces



### 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.

DLC garantie à la livraison : J+11.

# 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...



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

Une pâte feuilletée pur beurre garnie de saumon et poireaux, cuisinés dans une sauce à la crème, au vin blanc et échalotes.

100% **PUR  
BEURRE**

2 bq x  
6 pièces



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. 050238

### FEUILLETÉ DE VEAU LÉGUMES ANCIENS 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

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



Réf. 050151

### CROUSTADE 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



## 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.

