

mon traiteur
*Pierre
Clot*
RESTAURATION

Pikicrooq

Nous aussi, on sait faire la fête à la cantine !



Des minis bouchées à croquer...

mon traiteur
Pierre Clot
RESTAURATION



Pikicroq

CONCEPT

Créer une ambiance de fête et de convivialité dans votre restaurant scolaire, autour d'un Menu équilibré «Finger food» (Manger main). Et si on mangeait debout, avec les mains autour d'un petit cocktail de jus de fruits, tout en échangeant avec ses copains, au son d'une musique entraînante ... il y a toujours une bonne occasion pour faire la fête !

PRODUIT

Une pâte moelleuse et croustillante garnie d'une sauce tomate cuisinée agrémentée de fromages : Emmental et Mozzarella râpés.

PRATICITÉ

Une portion enfant (70g) = 4 **Pikicroq**

Pour faciliter la mise en oeuvre, chaque barquette est coupée en 12 portions.

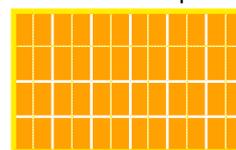
Chaque portion est pré-coupée en 4 **Pikicroq** : chaque enfant détachera ses 4 **Pikicroq**.

Grammage	4 x 17,5g par enfant (70g)
----------	----------------------------

Nb de bouchées par barquette	48 Pikicroq soit 12 portions
------------------------------	----------------------------------------

Nb de bouchées par colis	192 Pikicroq soit 48 portions
--------------------------	-----------------------------------------

Schéma d'une barquette :



Un produit à réchauffer directement dans sa barquette : 120°C pendant 60 min. maximum.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Matériau apte au contact des produits alimentaires.
Moins de manipulation des produits.
Minimise le risque de contamination.

ENVIRONNEMENT

Barquette réalisée à partir de matière végétale : carton en pure ouate de cellulose.
Barquette 100% compostable et également recyclable dans la filière carton.
Barquette fabriquée en France.

Notre équipe est à votre entière disposition pour tout complément d'information par tél au 04 38 02 20 90/91 et par mail à adv.voreppe@groupe-vt.com

vt GROUPE VALENTIN TRAITEUR

Idée de Menu

Pizza Pikicroq
Dips de légumes sauce
au yaourt
Pilons de poulet
Yaourt
Fruit de saison