

Catalogue 2024 Festif

*Faites le plein d'inspiration
pour les fêtes*





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. 070020

CORNET SAUMON 65G

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

2bq x 6 pièces



Réf. 070011

ASPIC OEUF POCHÉ AU SAUMON 90G

Un classique qui fait toujours son effet composé d'un oeuf poché (issu de poule plein air), d'allumettes de saumon fumé et de persil.

2bq x 6 pièces



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

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.

Entrées et 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 POIREAUX 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. 050095

CROISÉ BUTTERNUT CHATAIGNES ET CEPES 140G

Une pâte feuilletée pur beurre garnie d'un mélange de cubes de butternut, de brisures de châtaignes et de cèpes.

100% PUR
BEURRE

2 bq x
6 pièces

Réf. 050151

PANIER CHEVRE MIEL 140G

Une pâte feuilletée garnie d'une préparation à base de fromage de chèvre et de miel.

100% PUR
BEURRE

8 bq x
2 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 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 3 NOVEMBRE.



mon traiteur
*Pierre
Clot*
RESTAURATION



ALPES FRAIS PRODUCTION

adv.restauration@groupe-vt.
com

Tél : 04 38 02 20 90/91



www.groupe-vt.com

