

OCTOBRE 2024

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

mon traiteur
*Pierre
Clot*
RESTAURATION



POUR UNE SEMAINE DU GOÛT ...
AUX SAVEURS D'ANTAN !

Quiche ronde aux légumes d'antan

Une nouvelle recette aux douces saveurs de légumes de saison travaillés en purée (panais, le navet et le topinambour) agrémentée de patate douce, d'haricot vert et de Comté AOP.



Compatible avec votre menu végétarien.



Idéale pour un **menu aux saveurs d'antan** :

- céleri rémoulade, salade de lentilles, oeuf mimosa, ...
- Tarte aux légumes d'antan
- pomme au four

 En livraison
du 30 septembre au 11 octobre 2024



POUR UNE SEMAINE DU GOÛT ...
AUX SAVEURS D'ANTAN !

Quiche ronde aux légumes d'antan

Une pâte brisée pur beurre garnie d'un onctueux appareil à la crème fraîche, d'une purée aux panais, navets et topinambour, agrémentée de cubes de patate douce, d'haricots verts et de Comté AOP.



CONSOMMATION

Produit à réchauffer directement dans la barquette «prête à servir» :

- environ 30 minutes à 120°C
- environ 20-25 minutes à 150 °C



PRATICITÉ

Produit vendu dans une barquette de 2,08kg et déjà coupé ou non :

Grammage portion	70g	84g	105g
Nb de portions par barquette	12	10	8

LA RECETTE
IDÉALE POUR VOS
THÉMATIQUES DE
DÉCOUVERTE :

*des saveurs d'antan,
des couleurs, des
ingrédients cachés,
des textures, ...*

En livraison du
30 septembre au 11 octobre 2024.

Carole, Suzy et Cindy sont à votre entière disposition pour tout complément d'information :

04 38 02 20 90/91
 adv.restauration@groupe-vt.com



VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g :

ENERGIE	931 kJ (soit 223kcal)	
MATIÈRES GRASSES	14,0%	MG<15%
dont acides gras saturés	9,0%	
GLUCIDES	17%	
dont sucres	2,8%	
PROTÉINES	6,6%	
SEL	0,7%	
CALCIUM (mg)	70	



EN ENTRÉE : ce produit contient
- de 15% de Matières Grasses et
peut être servi de manière non
limitée.

LA
SEMAINE
DU
GOÛT



Retrouvez le détail des opérations
(fiches techniques, etc.) sur
www.groupe-vt.com, actualités
de Pierre Clot Restauration ou en
flashant :

