

SÉLECTION BURGER

2024-2025



forezia
snacking

We love innovation

Chers clients,

Il est un petit sandwich américain qui a su se bâtir un véritable empire en France. Ce sandwich, c'est bien évidemment le burger. Particulièrement résilient, il s'est révélé capable de s'adapter à toutes les tendances de consommation, des plus communes aux plus audacieuses, et continue aujourd'hui encore de nous étonner. Avec un volume de consommation qui s'est décuplé sur la dernière décennie – du jamais vu dans le secteur de la restauration – son marché a tout de la success story. Une ascension démarrée très tôt et qu'il doit, entre autres, aux grandes chaînes de restauration rapide comme McDonalds, Burger King ou encore Wendy's qui l'ont propulsé sur le devant de la scène.

Mais aujourd'hui, on le retrouve sur bon nombre de tables dans des versions classique ou gourmet. Et les Français ne s'en lassent pas puisque, l'année dernière, ce sont plus de 1,2 milliard de burgers qui ont été consommés dans l'Hexagone en CHD ! Il fait également partie du top 3 des plats les plus commandés en livraison. S'il est toujours au top dans sa version originelle, un vent de fraîcheur souffle néanmoins sur les cartes avec la volonté de faire perdurer la recette du succès. Face à un consommateur aux multiples exigences, tant sur la diversité de l'offre, que de sa qualité ou encore son prix, il est indispensable de penser à tout ce qui peut le séduire.

Variété des pains, sélections d'ingrédients premium, produits locaux et/ou biologiques, steaks issus de races bovines reconnues pour la qualité supérieure de leur viande, options végétariennes et vegan, recettes inspirées de saveurs internationales, etc. sont autant d'atouts à oser et à valoriser lors de l'élaboration de vos cartes. C'est avec ces nouveaux défis en tête que nous avons souhaité vous proposer ce catalogue spécial. Il regroupe bien sûr les indispensables de toute cuisine qui se respecte pour l'élaboration de burgers, mais surtout les pépites très fortement susceptibles de conquérir encore davantage le cœur (et l'estomac) de vos clients !

Buns, steaks hachés, filets de poulet panés, alternatives végétales, fromages, sauces, légumes, condiments... Rien n'a été laissé au hasard ! Afin de vous permettre de proposer des concepts à part entière, vous y retrouverez également de savoureux accompagnements croustillants. 7 délicieuses recettes, imaginées par notre conseiller culinaire, vous aideront par ailleurs à trouver l'inspiration si vous en avez besoin.

Pour finir, cette plaquette est aussi l'occasion pour nous de vous présenter notre partenariat avec l'entreprise SFE. Créée il y a un peu plus de 10 ans, cette société représente aujourd'hui les meilleurs équipementiers dans le domaine de la restauration rapide : pizza, friture, snacking, pâtes, mais surtout... burger ! Avec une offre allant du simple matériel à la cuisine intégralement dédiée à un concept, l'objectif est simple : vous faire gagner un maximum de temps. Et pour cela, vous pourrez compter sur l'accompagnement des équipes SFE, de l'installation au SAV, en passant par la formation.

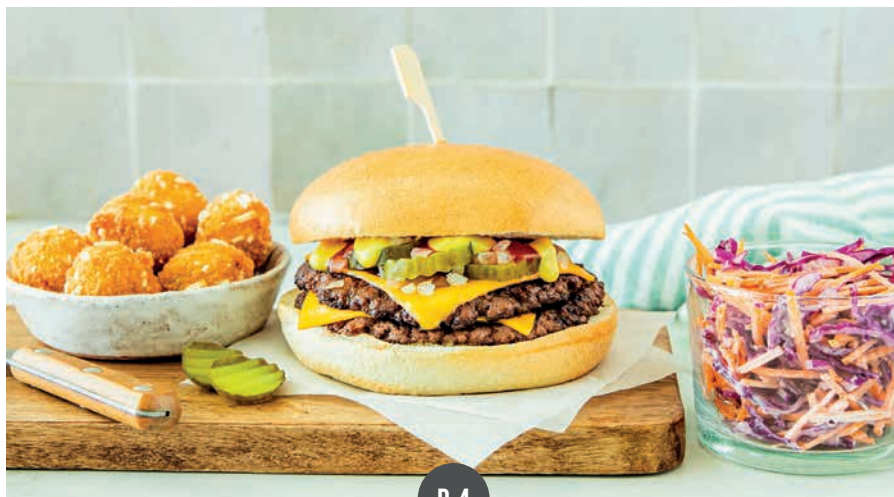
Bonne découverte !

Fabien Briaz

Président Forezia Snacking



Source : www.snacking.fr - Indices burger & pizza 2024 - mars 2024



P.4



P.5



P.6



P.7



P.8



P.9



P.10

NOS RECETTES

Des nouvelles recettes originales ou classiques, revisitées avec amour par notre super conseiller culinaire, rien que pour vous... Et de nombreuses autres créations disponibles sur notre site web ou sur demande auprès de votre conseiller commercial !



facile



bon marché



5 minutes



SMASH BURGER

DOUBLE STEAK & CHEESE

Pour 1 personne

INGRÉDIENTS

- 1 pain burger brioché (60137)
- 10 g de ketchup (43424)
- 10 g de moutarde au miel (43181)
- 2 steaks pour smash burger (61132)
- 2 tranches de cheddar fondu (43998)
- 20 g de cornichons aigre-doux (44496)
- 5 g d'échalotes en cubes (60383)

PRÉPARATION

Décongeler le pain. Une fois à température, disposer le ketchup et la moutarde au miel sur le pain du haut. Smasher les steaks et, à mi-cuisson, les retourner. Placer ensuite une tranche de cheddar sur chaque steak puis déposer le tout sur le pain du bas. Ajouter par-dessus les rondelles de cornichon puis les échalotes en cubes. Refermer.



facile



bon marché



5 minutes



BURGER CAESAR

POULET PANÉ & GRANA PADANO

Pour 1 personne

INGRÉDIENTS

- 1 pain burger sésame (61107)
- 20 g de sauce caesar (43013)
- 1 filet de poulet pané cornflakes (61023)
- 10 g de laitue iceberg (45046)
- 10 g de tomate tranchée (45043)
- 20 g de copeaux de Grana Padano AOP (44069)

PRÉPARATION

Décongeler le pain. Une fois à température, le couper en 2 et l'ouvrir. Disposer la sauce caesar sur le pain du haut. Déposer le filet de poulet préalablement cuit sur le pain du bas. Mélanger la laitue iceberg avec de la sauce caesar. Disposer le mélange sur le filet. Ajouter la tomate tranchée et les copeaux de Grana Padano. Refermer.



facile



bon marché



5 minutes



BURGER SAVOYARD

POMME DE TERRE & REBLOCHON

Pour 1 personne

INGRÉDIENTS

- 1 pain burger sésame (61107)
- 20 g de moutarde à l'ancienne (43089)
- 1 galette de pomme de terre (61077)
- 3 demi-tranches de reblochon AOP (61010)
- 10 g d'oignons rouges émincés (45038)

PRÉPARATION

Décongeler le pain. Une fois à température, le couper en 2 et l'ouvrir. Disposer la moutarde sur le pain du haut. Déposer la galette de pomme de terre préalablement cuite sur le pain du bas, ajouter le reblochon par-dessus puis les oignons rouges. Refermer.



facile



premium



5 minutes



BURGER AUVERGNAT

CHAROLAIS & SAINT-NECTAIRE

Pour 1 personne

INGRÉDIENTS

- 1 pain burger brioché gourmand (61073)
- 20 g de sauce béarnaise (43093)
- 1 steak haché façon bouchère Charolais (61130)
- 1 tranche de Saint-Nectaire AOP (44679)
- 10 g de chutney d'oignon (36281)
- 10 g de laitue iceberg (45046)

PRÉPARATION

Décongeler le pain. Une fois à température, le couper en 2 et l'ouvrir. Disposer la sauce béarnaise sur le pain du haut. Cuire le steak et, à mi-cuisson, le retourner. Placer par-dessus la tranche de Saint-Nectaire. Déposer le tout sur le pain du bas. Ajouter le chutney d'oignon puis la laitue iceberg. Refermer.



facile



premium



5 minutes



BURGER BARBACOA

EFFILOCHÉ DE BŒUF & AVOCAT

Pour 1 personne

INGRÉDIENTS

- 1 pain burger brioché doré (61017)
- 10 g de sauce barbecue (43425)
- 100 g d'effiloché de bœuf barbacoa (61075)
- 1 tranche de Monterey Jack (44133)
- 10 g de rondelles de jalapeños (45012)
- 10 g de tomate tranchée (45043)
- 20 g d'écrasé d'avocat (36327)
- 2 g de coriandre (hors catalogue)

PRÉPARATION

Décongeler le pain et le bœuf barbacoa. Une fois les ingrédients à température, disposer la sauce barbecue sur le pain du haut. Snacker l'effiloché de bœuf et ajouter la tranche de Monterey Jack par-dessus. Déposer le tout sur le pain du bas et ajouter les rondelles de jalapeños, les tranches de tomate et l'écrasé d'avocat. Terminer avec la coriandre. Refermer.



facile



premium



5 minutes



BURGER BASQUE

TOMME DE BREBIS & ESPELETTE

Pour 1 personne

INGRÉDIENTS

- 1 pain burger brioché (60137)
- 20 g de sauce espelette (43081)
- 2 steaks pour smash burger (61132)
- 1 tranche de tomme de brebis (45091)
- 20 g de poivron rouge et jaune lanières (44793)

PRÉPARATION

Décongeler le pain. Une fois à température, disposer la sauce espelette sur le pain du haut. Smasher les steaks et, à mi-cuisson, les retourner. Placer la tranche de tomme de brebis sur l'un des steaks. Déposer ensuite le tout sur le pain du bas et ajouter les poivrons. Refermer.



facile



bon marché



5 minutes



BURGER BIG FISH

POISSON PANÉ & ESTRAGON

Pour 1 personne

INGRÉDIENTS

- 1 pain burger brioché doré (61017)
- 20 g de mayonnaise allégée (43142)
- 2 g d'estragon (61156)
- 1 filet de colin Alaska pané (60876)
- 1 tranche de cheddar fondu (43998)
- 10 g de laitue iceberg (45046)

PRÉPARATION

Décongeler le pain. Dans un squeeze, mélanger la mayonnaise et l'estragon puis disposer la sauce sur le pain du haut. Déposer le filet de colin préalablement cuit sur le pain du bas et ajouter par-dessus le cheddar fondu puis la laitue iceberg. Refermer.



LES INGRÉDIENTS

Pains, viandes, poissons, alternatives végétales, légumes, sauces... Retrouvez ici une sélection des ingrédients qui feront le succès de vos burgers.

LES PAINS



LES PAINS À BURGER BY THÉVENET

Depuis 1984, la boulangerie Thévenet perpétue un savoir-faire boulanger en sélectionnant avec soin ses matières premières. Nature ou au sésame, ces buns joliment dorés à la texture ultra moelleuse trouveront assurément leur place sur votre carte.



NEW

12.5 CM



S Pain burger brioché gourmand
90 g x 25 pc - 61073



NEW

11 CM

S Pain burger sésame
80 g x 30 pc - 61107



10.5 CM



S Pain burger brioché doré tranché
65 g x 60 pc - 61017

11.5 CM



S Pain burger brioché tranché
92 g x 60 pc - 60137

11.5 CM



S Pain burger cristal tranché
75 g x 60 pc - 60138

NEW

11 CM



S Bretz'Burger®
85 g x 30 pc - 61147

NEW

11 CM



S Pain burger encre de seiche tranché
80 g x 30 pc - 61146



LES PROTÉINES

LE BŒUF



S Steak haché façon bouchère
cru rond Charolais VBF 15 % MG IQF
Ø 10,8 cm - 120 g x 50 pc - 61130



F Steak haché façon bouchère
cru rond VBF 15 % MG
Ø 8,5 cm - 125 g x 8 pc - 41179



S Steak haché pour smash burger
20 % MG IQF
70 g x 100 pc - 61132



LE BLACK ANGUS BY ELIVIA



Le Black Angus est une race de bœuf rustique de l'Écosse, à partir de laquelle on produit l'une des meilleures viandes au monde. Sans excès de gras, son goût délicatement persillé met tout le monde d'accord. Appréciez-la dans cette version bouchère juteuse et moelleuse...



S Steak haché
façon bouchère cru rond
Black Angus 20 % MG IQF
Ø 11 cm - 150 g x 20 pc
61108



S Steak haché façon bouchère
cru rond VBF 15 % MG IQF
Ø 11 cm - 125 g x 24 pc - 60042



S Steak haché façon bouchère
cru rond VBF 15 % MG IQF
Ø 11 cm - 125 g x 24 pc - 60971



S Steak haché façon bouchère
cru rond VBF 15 % MG IQF
Ø 11 cm - 150 g x 20 pc - 61166

LE BŒUF



S Steak haché cuit à cœur
marqué VBF IQF
Ø 8,5 cm - 50 g x 100 pc - 61002



S Steak haché cuit à cœur
façon bouchère VBF IQF
Ø 10 cm - 100 g x 25 pc - 61003



NEW
S Steak haché cuit à cœur
« baguette » VBF IQF
20 x 4.5 cm - 90 g x 60 pc - 61164



L'EFFILOCHÉ DE BŒUF BARBACOA BY DAWN FARMS

Inspirée de la cuisine mexicaine et réalisée avec des morceaux de bœuf de premier choix, cuits lentement, cette recette de bœuf barbacoa garantit un produit fini alliant qualité, texture et saveur. Une saveur typique qui réside dans un subtil mélange d'épices à base de chili, d'origan, d'ail et de sucre caramélisé, qui lui donne tout son caractère.



S Effiloché de bœuf barbacoa
500 g x 12 pc - 61075



LE PORC



F Effiloché de porc
mariné (pulled pork)
550 g - 41129



S Effiloché de porc
marinée BBQ VPF
130 g x 20 pc - 60032



LE POULET



LE POULET PANÉ CRISPY OU EXTRA CRISPY

Votre poulet, vous l'aimez croustillant ou extra croustillant ? Le choix vous appartient désormais avec ces filets dont la panure assure un parfait contraste avec le moelleux de la volaille. Des produits qui ne sont pas près de quitter votre carte.



S Filet de poulet pané cornflakes IQF
100-140 g - 1 kg x 5 pc - 61023



S Filet de poulet pané extra crispy IQF
100-120 g - 1 kg x 10 pc - 61122



15

LE POISSON



S Tranche de colin façon fish & chips
MSC IQF
100 g x 50 pc - 60876



LES ALTERNATIVES VÉGÉTALES



S Galette panée blé-fromage-épinard IQF
100 g - 2.5 kg x 2 pc - 60556



S Steak végétal IQF
100 g x 30 pc - 60584



S Suprême pané végétal IQF
90 g - 1 kg x 3 pc - 60865



LES GALETTES VÉGÉTALES BY HARI & CO



Et si pour aider la planète, on changeait un peu le contenu de nos assiettes ? En steak ou en galette, la volonté d’Hari&Co, c’est de redonner aux légumineuses la place qu’elles méritent au cœur de recettes savoureuses, pour répondre aux enjeux de la transition alimentaire. Le tout, en s’engageant pour une agriculture durable.

16



S Steak de pois bio IQF
100 g x 36 pc - 60589



S Galette haricot rouge bio IQF
90 g x 40 pc - 60546



S Galette lentille verte bio IQF
90 g x 40 pc - 60332



F Halloumi
225 g - 35999



S Galette de pomme de terre
préfrite IQF
100 g - 2.5 kg x 4 pc - 61077



LES BACONS



LE BACON BY LE RÔTISSEUR DE GUERLÉDAN



Ne nécessitant aucune remise en œuvre, ce bacon issu de porc français est 100 % naturel, garanti sans additifs, sans conservateurs, sans sel nitré et sans allergènes. Son petit plus, un fumage à froid, aux copeaux de bois de hêtre, qui lui procure un arôme délicat.



F 1/2 lamelle de bacon crispy grillé fumé VPF
600 g - 41137



F Miette de bacon crispy grillé fumé VPF
600 g - 41138



S Lamelle de bacon cuit
1 kg x 6 pc - 60096



F Bacon cru tranché
500 g (20.8 g x 24 tr) - 41178



S Tranchette de bacon de poulet IQF
500 g x 12 pc - 60129

17

LE BACON VÉGÉTAL BY LA VIE



Du cochon sans cochon ? Un défi relevé par La Vie, qui fait entrer votre offre végétale dans une autre dimension avec des produits meilleurs pour la santé de la planète et des animaux, sans compromis sur le goût. Fabriqué à partir de soja, ce bacon vegan est bluffant. À tester d'urgence !



S Bacon végétal cuit
300 g x 8 pc - 60076



LES FROMAGES

LE CHEDDAR ROUGE BY FOREZIA SNACKING



Figurant parmi les fromages les plus vendus au monde, le cheddar est celui qui ne peut que répondre présent dans un burger. Avec leur texture fondante et leur goût typique, plus ou moins prononcé selon leur affinage, ces 2 références mettront tout le monde d'accord.

■ 9 X 9 CM

AFFINÉ 4 MOIS
MINIMUM



F Cheddar rouge tranché
500 g (25 tr) - 44773



■ 9 X 9 CM



F Cheddar rouge tranché
1 kg (50 tr) - 44036



18



F Sauce cheddar
19 % - 500 g - 43307
12 % - 500 g - 43308



■ 8 X 8 CM



F Cheddar fondu tranché
1.082 kg (88 tr) - 43998



■ 9 X 9 CM



F Monterey Jack tranché
1 kg (50 tr) - 44133



LE TRANCHÉ VÉGÉTAL BY VIOLIFE



Retrouvez la saveur traditionnelle du cheddar mais sans les produits laitiers ! Ces tranches végétales à la texture fondante et onctueuse vous permettront de mettre la touche finale à toutes vos recettes vegan-friendly de burgers.

NEW



F Violife tranche végétale
saveur cheddar
500 g - 44497



LES FROMAGES

■ 10 X 10 CM



F Emmental tranché
1 kg (50 tr) - 44262



■ 8 X 8 CM



F Emmental fondu tranché
1.25 kg (88 tr) - 43997

■ 10 X 10 CM



F Cantal tranché AOP
700 g (28 tr) - 44043



LA TOMME DE BREBIS DOUCE & FRUITÉE



Fromage typique du Pays basque, le basqueriu s'apprécie pour son goût doux et fruité. Prédécoupée en 24 tranches, cette tomme de brebis est élaborée à partir de lait 100 % français issu d'exploitations situées au plus près de sa zone de production. De quoi ajouter une touche de terroir à vos recettes.

NEW

■ 10.5 X 5 CM



F Tomme de brebis tranchée
720 g (24 tr) - 45091

■ 7.8 CM



S Chèvre IQF
Ø 7.8 cm - 500 g (25 tr) x 8 pc - 60101

■ 7 X 4 CM



S Bleu tranché IQF
1,1 kg (90 tr) x 8 pc - 60885



F Fourme d'Ambert AOP
2 kg (poids variable) - 44054





LE FROMAGE À RACLETTE

NATURE OU FUMÉ



On le répète, pas de saison pour la raclette ! Quel que soit le mois de l'année, ces tranches élaborées en France à partir de lait français sauront régaler vos clients, tant dans leur version nature, que dans celle fumée naturellement au bois de hêtre. Un procédé qui vient en rehausser toutes les saveurs en lui apportant un goût caractéristique.

■ 7 X 7 CM



F Raclette tranchée
400 g (16 tr) - 44252

NEW

■ 7 X 5.5 CM



F Raclette fumée tranchée
350 g (15 tr) - 45090

■ ENV. 12 X 3 CM



S Reblochon tranché AOP IQF
1 kg x 8 pc - 61010



F Reblochon de Savoie AOP
450 g - 45092

■ 10.5 X 5 CM



F Saint-Nectaire tranché AOP
720 g (24 tr) - 44679



F Maroilles AOP
750 g - 44247



F Taleggio AOP
2,05 kg (poids variable) - 44930



F Burratina de vache
50 g PNE x 10 pc - 44943

■ 10 X 10 CM



F Mozzarella tranchée
1 kg (50 tr) - 36003

9 À 11 MOIS
D'AFFINAGE



F Grana Padano copeaux AOP
500 g - 44069

■ 7 CM



LÉGER
GOÛT FUMÉ

S Provolone fumé IQF
Ø 7 cm - 500 g (38 tr) x 8 pc - 60131

LES CRUDITÉS



F Laitue iceberg chiffonade
500 g - 45046



F Feuille de chêne rouge
500 g - 45048



F Roquette
250 g - 45049



F Mesclun jeune pousse
250 g - 45050



F Épinard jeune pousse
250 g - 45047



F Oignon rouge émincé
1 kg - 45038



F Poivron jaune émincé
1 kg - 45039



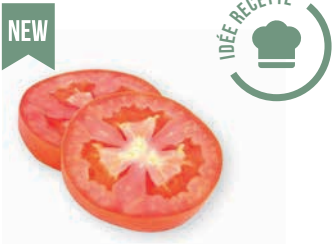
F Poivron rouge émincé
1 kg - 45040



F Chou rouge émincé
1 kg - 45041



F Tomate cerise
1 kg - 45042



F Tomate tranchée
1 kg - 45043



F Carotte râpée
1 kg - 45044



F Champignon émincé
1 kg - 45045



LES CONDIMENTS



A Tomate confite quartiers
930 g PNE - 44399



SEULEMENT
7 % D'HUILE

S Tomate mi-séchée segments IQF
1 kg x 6 pc - 60505



A Tomate séchée soleil lanières
1.65 kg PNE - 43995



A Aubergine grillée marinée quartiers
950 g PNE - 44367



A Poivron rouge et jaune mariné lanières
1.45 kg PNE - 44793



A Jalapeños verts rondelles
1.5 kg PNE - 45012



A Gros cornichon aigre-doux rondelles
850 g PNE - 44496



A Gros cornichon aigre-doux tranches
1,23 kg PNE - 45017



A Gros cornichon aigre-doux entier
850 g PNE - 44760



LES OIGNONS ÉMINCÉS DORÉS BY ARDO

Délicatement rissolés, ces oignons sont la note fondante à inclure à vos recettes. Un produit légèrement caramélisé, doté d'une subtile saveur sucrée-salée qui complimentera tous vos burgers.

S Oignon émincé doré IQF
2.5 kg x 4 pc - 61148



NEW





A Pickles d'oignon rouge
Boîte 4/4 - 425 g PNE - 36320



A Oignon frit
1 kg - 44123

■ 4 X 4 mm



S Échalote cubes IQF
250 g x 8 pc - 60383



LES TARTINABLES

NEW



F Écrasé d'avocat HPP
500 g - 36327



F Cream cheese pesto-roquette
500 g - 44959



23



LES CHUTNEYS BY LUCULLUS



Condiments aigres-doux à base de fruits, d'épices de vinaigre et de sucre, les chutneys ont une texture proche de la confiture. S'ils font d'ores et déjà des merveilles avec le foie gras, ils s'associent particulièrement bien à la viande pour l'élaboration de vos burgers sucrés-salés.



A Chutney oignon
550 g - 36281



A Chutney figue
550 g - 36282



LES SAUCES

LES SEAUX



A Mayonnaise 70 % MG
4.7 kg - 43141



A Mayonnaise 30 % MG
4.7 kg - 43142



A Mayonnaise Hellmann's
5 L - 44336



LES SAUCES BURGER BY FOREZIA SNACKING

Composante essentielle d'un bon burger, la sauce est une affaire avec laquelle on ne plaisante pas. Et puisque vos recettes méritent le meilleur, nous avons fait le choix d'en développer trois à façon. Des classiques certes, mais premium !



F Sauce bbq
3,5 kg - 43425



F Sauce ketchup
3,5 kg - 43424



F Sauce burger
3,5 kg - 43426



A Moutarde au miel
1 kg - 43181



A Sauce tartare
2.650 kg - 43061



LES FLACONS



A Sauce classic barbecue
875 ml
43202
KraftHeinz



A Sauce curry mango
875 ml
43200
KraftHeinz



A Sauce smokey baconnaise
875 ml
43069
KraftHeinz



LES SAUCES BY ILOU

Parce qu’il n’y pas que le ketchup et la mayonnaise dans la vie, la marque Ilou vous propose une vaste sélection de sauces. Classiques, originales ou exotiques, vous trouverez forcément celle qui répondra aux envies de vos clients. Des recettes proposées en flacon squeeze, pour un dosage pratique, rapide et propre.



A Mayonnaise légère
900 ml - 43006
ilou

A Sauce ketchup
900 ml - 43007
ilou

A Moutarde de Dijon
900 ml - 43008
ilou

A Moutarde à l'ancienne
900 ml - 43089
ilou

A Sauce miel-moutarde
900 ml - 43124
ilou



A Sauce XL burger
900 ml - 43014
ilou

A Sauce barbecue
900 ml - 43022
ilou

A Sauce bbq chipotle
900 ml - 43029
ilou

A Sauce poivre
900 ml - 43024
ilou

A Sauce béarnaise
900 ml - 43093
ilou



A Sauce caesar
900 ml - 43013
ilou

A Sauce espelette
900 ml - 43081
ilou

A Sauce blanche
900 ml - 43009
ilou

A Sauce texas grill
900 ml - 43108
ilou

A Sauce curry
900 ml - 43019
ilou



LES FLACONS



LES SAUCES IRLANDAISES BY BALLYMALOE



Implantée en Irlande, l'entreprise familiale Ballymaloe produit des sauces et des condiments depuis 1930. Une aventure débutée avec le relish, une délicieuse alternative au ketchup avec 100 % d'ingrédients d'origine naturelle. Nous avons également sélectionné pour vous une sauce à la bière irlandaise. De quoi apporter une touche d'originalité à vos recettes de burgers !



A Sauce
Original Relish
1.35 kg
43212



A Sauce
Irish Stout
960 ml
43184



A Sauce teriyaki
Flacon 1 L - 43147



A Sauce satay
Flacon 1 L - 43146



A Crème de vinaigre balsamique
de Modène IGP
500 g - 43185



LES POTS



F Pesto au basilic
400 g - 36206



F Pesto à la tomate
400 g - 36208



LES DOSETTES



A Tomato ketchup
10 ml x 600 pc - 43053



A Mayonnaise
10 ml x 600 pc - 43054



A Tomato ketchup
10 ml x 1 200 pc
43075



A Mayonnaise
10 ml x 200 pc
43077



LES SAUCES À SALADE EN COUPELLE INDIVIDUELLE



Une petite salade en accompagnement d'un burger, c'est bien, mais avoir de quoi l'assaisonner comme il se doit, c'est mieux. Vinaigrette, vinaigrette balsamique, sauce caesar ou encore sauce soja-sésame, c'est à vous de choisir... Aptes au contact alimentaire, elles peuvent être directement incluses dans vos préparations.



A Sauce vinaigrette
20 g x 128 pc
43004



A Sauce vinaigrette balsamique
20 g x 128 pc
43037



A Sauce soja-sésame
20 g x 128 pc
43214



A Sauce caesar
25 g x 150 pc
43174

LE SEL ET LE POIVRE



A Sel dosettes
2 000 pc - 43090



A Poivre dosettes
2 000 pc - 43091



LES HERBES AROMATIQUES

BY ARDO

Basilic, ciboulette, estragon, persillade... Sélectionnées avec soin, ces herbes aromatiques vous permettent de profiter de leurs saveurs toute l'année. Surgelées séparément alors qu'elles sont encore fraîches, elles ont l'avantage d'être facilement portionnables.

NEW



S Basilic IQF
250 g x 8 pc - 61154



NEW



S Ciboulette IQF
250 g x 8 pc - 61155



NEW



S Estragon IQF
250 g x 8 pc - 61156



NEW

MÉLANGE
AIL & PERSIL



S Persillade IQF
250 g x 8 pc - 61157





ET SI VOUS RÉALISIEZ VOUS-MÊME VOTRE SAUCE BURGER ?

Ajoutez simplement quelques herbes fraîches à votre mayonnaise
et le tour est joué !



LES ACCOMPAGNEMENTS

Salades, crudités, frites, poulets panés, bouchées... Retrouvez ici une sélection de produits qui accompagneront à merveille toutes vos recettes de burgers.

LES SALADES



F Laitue iceberg chiffonade
500 g - 45046



F Épinard jeune pousse
250 g - 45047



F Feuille de chêne rouge
500 g - 45048



F Roquette
250 g - 45049



F Mesclun jeune pousse
250 g - 45050

LA SALADE COLESLAW BY MIX BUFFET

Salade typique de la cuisine américaine, le coleslaw est élaboré à partir de carottes et de choux blancs frais râpés, liés par une sauce à base de fromage blanc et de moutarde. Une salade qui s'utilise aussi bien en accompagnement qu'en ingrédient de vos burgers. Avec une petite note sucrée-salée tout à fait appréciable.

F Salade coleslaw
2.5 kg - 30070




31



F Chou rouge émincé
1 kg - 45041



F Tomate cerise
1 kg - 45042



F Carotte râpée
1 kg - 45044

LES FRITES



LES FRITES ENROBÉES BY MC CAIN



Des frites, des frites, des frites, des frites, des frites ! En simple accompagnement de vos burgers ou agrémentées de condiments, de fromage ou de bacon pour l'élaboration d'un concept « dirty fries », ces deux références, dont l'enrobage assure conservation de la chaleur et croustillance dans le temps sont idéales pour la livraison et la vente à emporter !

NEW

■ COUPE 9/9



S Frite enrobée avec peau IQF
2.5 kg x 4 pc - 61123



NEW

■ COUPE 6/6



S Allumette enrobée avec peau IQF
2.5 kg x 5 pc - 61145



■ COUPE 10/10



F Frite fraîche préfrite
5 kg - 44236



F Quartier de pomme de terre
précul à rôtir
2 kg - 29092

NEW

■ COUPE 9/9



S Frite de patate douce enrobée IQF
2 kg x 4 pc - 61149



LES BOUCHÉES



S Potato pops IQF
2,5 kg x 5 pc - 60889



S Swiss potato raclette pané IQF
18 g - 1 kg x 6 pc - 60189



S Stick de mozzarella pané IQF
20 g - 1 kg x 6 pc - 60866



S Onion ring IQF
16 g - 1 kg x 10 pc - 60794



**DIRTY FRIES
CHEDDAR**

- 61123 Frites enrobées 9/9
- 43308 Sauce cheddar 12 %
- 61155 Ciboulette

**DIRTY FRIES
MOZZA & BASILIC**

- 61123 Frites enrobées 9/9
- 44140 Mozzarella boule
- 43185 Crème balsamique
- 61154 Basilic

**DIRTY FRIES
AIL & PERSIL**

- 61123 Frites enrobées 9/9
- 44352 Parmigiano Reggiano râpé
- 61157 Persillade

**DIRTY FRIES
CHEDDAR BACON**

- 61123 Frites enrobées 9/9
- 43308 Sauce cheddar 12 %
- 41138 Miettes de bacon

LE POULET FRIT



LE POULET PANÉ
CRISPY OU EXTRA CRISPY

À votre gauche, une aiguillette à la panure de céréales crispy et à votre droite, un tender de poulet extra crispy... Ces morceaux de poulet trouveront facilement leur place dans un bucket à dipper comme dans une salade ou un wrap. Deux produits certifiés Halal et prêts à frire et à régaler vos clients...



Aiguillette de poulet pané cornflakes IQF
30-60 g - 1 kg x 5 pc - 61022



Tender de poulet pané extra crispy IQF
40-60 g - 1 kg x 5 pc - 61101



Tender de poulet pané façon Louisiane IQF
35-55 g - 5 kg - 60897



Finger de poulet pané American Style IQF
30-50 g - 1 kg x 5 pc - 60091



Nuggets de poulet IQF
1 kg x 5 pc - 60083

34



LES NUGGETS VÉGÉTAUX
BY HAPPYVORE

Avec Happyvore, bonjour poulet free ! Élaboré à partir de protéines végétales, ce nugget reproduit de façon déconcertante les codes de son homologue carné en matière de goût et de texture. À tester !



Nuggets végétal IQF
19 g - 3 kg - 60587

UN BUCKET TOP GOURMAND EN MOINS D'UNE MINUTE ?

C'est possible ! Assemblez de tendres morceaux de poulet frit, une sauce et des herbes fraîches et obtenez un savoureux bucket à partager... ou non !





LE NON ALIMENTAIRE

Burgers, frites, salades et sauces trouveront ici tous les contenants pour assurer leur sécurité durant le transport !



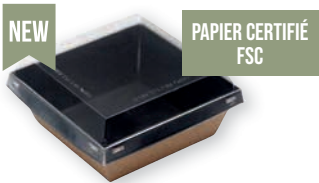
LES BOÎTES À BURGER



Pour emballer vos recettes, deux options s’offrent à vous : une boîte unique en eco-kraft, avec une fermeture à languette très pratique ou un kit composé d’une boîte en carton certifié FSC et d’un couvercle cristal anti-buée assurant la visibilité du produit.



Boîte à burger carton brun
Dim. 14 x 14 x 7 cm
50 pc - 46400



Boîte à burger carton brun
Dim. 16 x 16 x 7 cm
120 pc - 46313



Feuille de papier brun ingraissable
Dim. 33 x 40 cm - 758 pc - 46261



Pot carton brun
Ø 7 cm - 50 pc - 46137



Barquette carton brun
Dim. 10.6 x 7.3 x 4.5 cm
500 ml - 1 000 pc - 46139



**Kit bol rond carton brun
+ couvercle transparent RPET**
Ø 14.5 cm - 750 ml - 25 pc - 46186



Coupelle carton brun pour sauce
50 ml x 50 pc - 46311
Couvercle pour pot à sauce PET
50 pc - 46312



**Kit 4/1 couverts bois
et serviette papier recyclée**
100 pc - 46271



Sachet brun sans poignée
Dim. 14 x 21 cm - fond 7 cm
1 000 pc - 46264



Sac SOS brun sans poignée
Dim. 22 x 34 cm - fond 12 cm
500 pc - 46269



Sac cabas brun avec poignée
Dim. 26 x 30 cm - fond 14 cm
250 pc - 46262

CONCEPT BURGER

Une capacité de production jusqu'à
300 burgers / jour

Un potentiel de chiffre d'affaires de
3 600 € / jour

Une offre FULL PACK à partir de
49 € / jour

Un format de cuisine conçu pour
3 équipiers / 7 m²



38



En savoir plus



La cuisine burger, un concept efficace qui vous permettra de booster votre production et votre chiffre d'affaires, même avec une équipe réduite !



Un équipement complet, avec table de préparation, tiroir froid, maintien en température, friteuse double bac, toaster, broiler et silo à frites.



Une offre FULL PACK sur 60 mois, avec installation, mise en route, formation de vos équipes, consommables, entretien et dépannage.

Augmentez vos ventes tout en vous simplifiant la vie !

LE FOUR RAPIDE CIBO +

En moins d'une minute, réchauffez et gratinez vos plats, quiches, sandwiches, etc.

- Un four facile à utiliser : 40 programmes pour répondre à tous vos besoins.
- Une installation simplifiée en plug'n play, sans besoin de hotte.
- Un équipement d'une grande praticité, utile à tout moment de la journée.



**Disponible en offre FULL PACK
à partir de 11 € / jour**



LA VITRINE CHAUDE FLEXESERVE

En complément de votre offre froide, proposez à vos clients des plats chauds tout au long de la journée.

- Une offre chaude sans attente, à disposition de vos clients quelle que soit l'heure de la journée.
- Une vitrine disponible en plusieurs tailles, sur pied ou à poser sur un comptoir.
- Un retour sur investissement garanti, rentable dès 3 plats chauds vendus.

**Disponible en offre FULL PACK
à partir de 16,80 € / jour**

www.sfe-fr.com

Plus d'infos par téléphone au 04 94 37 12 20 ou par mail à commercial@sfe-fr.com

#expertsnackingdepuis2003

Retrouvez tous les produits de votre catalogue sur
www.foreziasnacking.fr



Commande en ligne
24 h /24 • 7 j/7

- | | | |
|---|---|---|
| Plus de 1 500 références à (re)découvrir | ✓ | Une multitude de recettes pour vous inspirer |
| Toutes nos nouveautés en avant-première | ✓ | Vos tarifs personnalisés dans votre cadencier |
| Vos fiches techniques à votre disposition | ✓ | Vos factures archivées dans votre espace client |



CHASSE/RHÔNE

ZAC des Platières, 38670 Chasse/Rhône
Tél : 04 78 35 02 85 | Fax : 04 78 64 91 32
commande.lyon@foreziasnacking.fr

COLMAR

10A rue Denis Papin, 68000 Colmar
Tél : 03 89 41 43 97 | Fax : 03 89 20 84 07
commande.colmar@foreziasnacking.fr

-

Toute l'actualité de Forezia Snacking sur LinkedIn



www.foreziasnacking.fr