

Tour de table



*L'été est
mûr pour
les produits
de saison
et les gains
de temps.*

**RECETTES
TENDANCE
QUE VOS
CLIENTS
ADORERONT**



READY-SET-SERVE™
by MARKON



READY-SET-SERVE. NOUVEAU LOOK FRAIS, MÊME PRODUITS INNOVANTS.

Lorsque nous avons créé la marque Ready-Set-Serve®, c'était la première marque de fruits et légumes prêts à servir créée spécialement pour les services alimentaires et conçue pour des rendements stables, une économie de main d'oeuvre et une sécurité alimentaire optimales. Les produits Ready-Set-Serve vous offrent la flexibilité nécessaire à élever votre métier, à en offrir plus, plus de saveur, plus d'expression de votre créativité. Plus de créations audacieuses et inspirées. Parce qu'avec Markon, vous obtenez non seulement des fruits et légumes de la plus haute qualité, de la ferme à la table, mais aussi l'inspiration, l'innovation et la transparence. Tout cela, afin que vous puissiez faire ce que vous faites le mieux.



MARKON
markon.com

Contenu de ce numéro

4 Créer un menu flexible

Un menu court améliore la flexibilité et le contrôle des bénéfices..

7 Produits prêts à servir

Les aliments prêts à servir sont des atouts incontournables quand la main-d'œuvre se fait rare.

10 Accent sur les légumes

Tirez votre épingle du jeu avec des plats originaux à base de légumes.

RECETTES VEDETTES

12 Burger Vada Pav

13 Tartine d'avocat et de crevettes

14 Sandwich Choripàn



13

Restez en contact avec Service alimentaire Gordon®



gfs.ca/idees



4



10

Planifier pour réussir DATES ET ÉVÉNEMENTS À VENIR

AOÛT

Mois de la rentrée scolaire

Aidez les familles à s'adapter à un horaire de travail et d'école chargé grâce à des trousse de repas à emporter et des plats réconfortants.

08. Journée internationale de la bière

Trinquiez avec des spécialités locales accompagnées de collations légères ou de hors-d'œuvre.

31. Journée pour manger dehors

À la fin de l'été, invitez vos clients à profiter des spécialités des terrasses.

SEPTEMBRE

04. Journée internationale du bacon

Vous avez besoin d'une excuse pour offrir du bacon? Ajoutez-en sur des pommes de terre, dans des déjeuners, des salades, des sandwiches, des hamburgers et des pizzas, voire sur des beignets glacés à l'érable.

06. Fête du Travail

Aidez vos clients en effectuant la préparation pour eux avec une trousse de barbecue à emporter, ou sortez les nappes à carreaux pour organiser un barbecue sur place.

18. Journée internationale pour manger une pomme

C'est la période des récoltes, alors choisissez les produits au meilleur de leur goût.

29. Journée internationale du café

Préparez quelque chose de spécial pour vos clients et ne négligez pas les scones, les muffins et les autres petites bouchées.

OCTOBRE

04. Journée internationale du taco

Si vous n'avez pas ajouté les tacos à la birria au menu, qu'attendez-vous?

09. Journée internationale de la bière et de la pizza

Pendant cette journée, servez des bières locales et des pizzas personnalisées. Pensez également aux accords pour les plats à emporter.

11. Action de grâce

Aidez les familles à célébrer en leur préparant des entrées et des accompagnements pour leurs rassemblements à domicile.

16. Journée mondiale de l'alimentation

Faites connaître votre programme local, votre programme d'étiquettes d'aliments propres ou votre programme écologique. Renseignez-vous sur les options Choix éclairé qui pourraient plaire à vos clients.

31. Halloween

Rendez le port du masque attrayant à nouveau en offrant un cadeau spécial aux clients qui se déguisent.

Tour de table

Bienvenue au Tour de table, qui couvre le large éventail des services alimentaires dans le contexte actuel en évolution rapide. Le but est d'explorer les choses que vous aimez et de relever vos défis. Faites le plein d'idées d'ingrédients spéciaux, de plats originaux et de préparations créatives. Faites le nécessaire pour améliorer l'expérience des clients, l'efficacité du personnel et la croissance de votre entreprise. De la cuisine à la salle à manger en passant par l'extérieur, le Tour de table vous aide à explorer de nouveaux horizons.



Penser plus petit pour un menu flexible

Trouver l'équilibre pour stimuler les ventes et mieux contrôler les coûts

Dans un secteur axé sur la croissance, il irait de soi que la «décroissance» n'est pas souhaitable. Détrompez-vous. Dans une période où les prix sont instables ou en hausse, un menu restreint peut offrir de la flexibilité et améliorer votre chiffre d'affaires.

La saison estivale est idéale pour réfléchir à son menu. Dans la période occupée de l'été, un menu avec quelques options simples permet aux clients de faire un choix rapidement. Un tel menu réduit la charge de travail dans la cuisine, ce qui atténue les effets de la pénurie de main-d'œuvre.

Il est temps de faire comme les camions de cuisine de rue : avoir un menu alléchant composé de quelques options permettant une utilisation mixte des

ingrédients. Plus un menu est long, plus il est coûteux à maintenir. En effet, offrir de nombreux plats exige davantage de produits, une capacité de rangement accrue, des compétences culinaires supplémentaires et de nombreux employés. Le fait de diminuer les options peut compenser les coûts des aliments.

Ne pas perdre de vue sa marque

Les changements au menu ne doivent pas se faire au détriment de votre marque. Ils doivent avoir du sens pour votre clientèle. Vos clients veulent-ils plus de choix frais, de saveurs locales ou d'options inspirées de cuisines étrangères? Définissez votre menu selon les attentes liées à votre position dans le marché.

La pandémie a grandement influencé la disponibilité et le prix de certains produits. La saison influence également les prix et la rentabilité des options sur

un menu. Gardez donc ces facteurs en tête. Ce qui semble être une bonne affaire au milieu de la période achalandée de juillet peut être nuisible en hiver. Vous trouverez ci-dessous quelques conseils pour prendre des décisions.

Créez des plats en pensant à la flexibilité : choisissez des légumes frais en été et des légumes racines en hiver, par exemple.

- Utilisez des offres à durée limitée pour promouvoir des articles lorsqu'ils sont disponibles et rentables.
- Envisagez des produits congelés pour les articles au prix fluctuant afin de stabiliser les coûts.
- Incorporez des produits précuits, prétranchés ou d'autres produits à valeur ajoutée pour gagner du temps.

Créer un menu flexible de façon judicieuse

Tout commence par votre menu de base, à savoir les options à l'image de votre marque. Votre menu peut toujours changer, mais chaque changement nécessite une réflexion sérieuse. Un menu flexible ne se résume pas à réagir aux tendances du moment : les changements apportés doivent s'inscrire dans votre marque.

Par exemple, si vous proposez un sandwich au poulet ordinaire et que vous souhaitez ajouter un sandwich au poulet épicé style Nashville dans votre menu, beaucoup de facteurs entrent en jeu. Posez-vous les questions suivantes :

- Cette option s'inscrit-elle dans ma marque?
- Répondra-t-elle à la demande des clients?
- Exigera-t-elle plus de travail?
- Puis-je également utiliser du poulet épicé dans une salade ou une autre entrée?

Les bons produits permettent de trouver des solutions de menus qui répondent à vos besoins sans nuire à vos résultats.

Réévaluer les recettes

Un menu limité et flexible est optimal avec une bonne gestion des recettes. Selon Jean-François Houde, chef de cuisine de Restos Plaisirs, le livre de recettes est la clé pour optimiser un menu.

«Uniformiser l'ensemble des plats est la clé pour maximiser la cohérence et la rapidité, a-t-il indiqué. Les fournisseurs sont une excellente solution pour accroître l'efficacité : ils ont déjà l'équipement pour produire de grandes quantités d'un article précis et ils respectent des normes de qualité élevées ainsi que nos saveurs typiques.»

Le chef privilégie également les utilisations multiples pour réaliser des économies. «Limiter le nombre d'articles utilisés dans votre cuisine est certainement la première stratégie pour optimiser vos ingrédients, puisque cela garantit leur fraîcheur. Chaque ingrédient doit être utilisé dans plusieurs plats, parce que les ingrédients à usage unique posent des risques.» ■

Aujourd'hui, il est plus facile que jamais d'obtenir des menus flexibles. Les changements en temps réel aux menus en ligne permettent de gérer les prix, la disponibilité des produits ou les défis de production. Demandez à votre représentant de Service alimentaire Gordon de vous donner des idées pour adapter votre menu.

ARTICLES IMPRIMÉS PERSONNALISÉS

À UN CLIC



Besoin d'un article avec impression personnalisée? Ne cherchez plus.

Explorez notre vaste gamme de produits pour trouver ce qui vous convient. Commander des produits personnalisés n'aura jamais été si facile!



Cartes fidélité de luxe



Menus en plastique



Autocollants ronds pour menu sans contact



Autocollants carrés pour menu sans contact



Sous-verre carrés



Bannières

Visitez fr.gfsimpress.com pour en savoir plus

VIANDES SPÉCIALISÉES

INTERCITÉ™



LE SUMMUM DU HAMBURGER

Le hamburger a sa place sur presque tous les menus. Chez Intercité Viandes spécialisées®, nous vous offrons du bœuf digne d'être pleinement savouré. Les consommateurs aiment les galettes de viande bien rebondies et à l'apparence maison. Ils adoreront les nôtres! Bien moelleuses et juteuses, elles permettent d'offrir une expérience gourmande, tout en facilitant le contrôle des portions et en étant pratiques et économiques.

Pour découvrir comment ces galettes de viande de qualité supérieure peuvent stimuler vos ventes et placer vos hamburgers dans une classe à part, renseignez-vous auprès de votre représentant de Service alimentaire Gordon®.

Exceller grâce aux aliments prêts à servir

Offrir un menu flexible et créatif tout en gagnant du temps et en économisant sur la main-d'œuvre

Est-ce que cela vaut la peine de payer les employés d'un restaurant pour éplucher les pommes de terre? Devraient-ils passer du temps à couper et à mélanger des légumes? Le climat de travail actuel soulève ces questions. La réponse pourrait être aussi simple que d'utiliser des produits prêts à servir.

Alors que les restaurants commencent à accueillir davantage de clients en salle à manger, sans que la demande pour les plats à emporter et les livraisons diminue, les employés sont débordés. Si l'on ajoute à cela la probabilité d'être en manque de personnel, l'expression «le temps, c'est de l'argent» prend tout son sens.

En tenant compte de la rotation du personnel ou pour prévoir l'absence d'un employé pendant un quart de travail achalandé, vous devrez consacrer du temps et de l'argent à la formation des membres de l'équipe pour ne pas sacrifier la qualité. Après tout, vous ne pouvez pas vous permettre de décevoir les clients, surtout lorsqu'ils recommencent tout juste à manger à l'extérieur.

Trouver l'équilibre entre la main-d'œuvre et le coût

Il est bien connu que les aliments précoupés et prêts à servir coûtent un peu plus cher que d'acheter des légumes entiers ou de faire la coupe de la viande soi-même. Vous payez un coût lorsque le fournisseur coupe les légumes, lave la laitue, emballe les mélanges de salade ou pare les steaks de manière experte et régulière.

C'est une question d'équilibre : l'argent dépensé pour les produits prêts à servir permet d'économiser de la main-d'œuvre dans votre cuisine. Une analyse des coûts à l'assiette peut démontrer qu'il faut 15 sous par portion pour un produit prêt à servir, mais qu'il vous ferait économiser 20 sous en main-d'œuvre. Ces 5 sous s'ajoutent directement à vos résultats.

Le temps que vous faites gagner à vos employés a d'autres avantages. Au lieu de passer des heures dans la cuisine de préparation, votre équipe, plus heureuse et motivée, pourra mettre l'accent sur la créativité. Le nouveau concept de menu ou la belle présentation des assiettes qui pourrait en résulter ajoutera de la valeur à votre marque.

Comment ça fonctionne?

En préparant un modèle réaliste du coût à l'assiette, sans oublier le temps consacré à la préparation, vous pouvez évaluer s'il vaut la peine d'incorporer des produits clés à valeur ajoutée. Posez-vous les trois questions suivantes pour commencer :

1. Cela vaut-il la peine de prendre de mon temps (ou de celui de mes employés) pour un travail répétitif qui n'apporte aucune valeur ajoutée à mes plats?

OUI NON

2. Puis-je constamment servir des plats de la même qualité en tenant compte des problèmes de personnel qui peuvent survenir?

OUI NON

3. Mon personnel peut-il gérer correctement certains produits et assurer la rentabilité des plats?

OUI NON

Une réponse négative à l'une de ces questions devrait vous amener à envisager d'autres solutions

Au lieu de préparer les plats pendant des heures, votre équipe pourra mettre l'accent sur la créativité.

SUR LE TERRAIN

Nos spécialistes nous parlent de quelques-uns de leurs produits favoris qu'ils utilisent pour sauver du temps.

1193416 // MÉLANGE DE LÉGUMES MIREPOIX, CUBES DE ¼ PO

Ce mélange polyvalent peut constituer la base de nombreux repas. Absolument indispensable pour les soupes, les ragoûts et les sauces, il convient également aux hamburgers, aux plats cuits en cocotte et aux marinades. Il ajoute du goût et du corps aux aliments, le tout en une fraction du temps de préparation.



EDWARD KANNA

SPÉCIALISTE – FRUITS, LÉGUMES ET PRODUITS LAITIERS

121847 // SAUCE DEMI-GLACE PRÊTE À SERVIR GORDON CHOIX

Ce produit de qualité est révolutionnaire pour les exploitants. Il permet d'économiser du temps de préparation, de la main-d'œuvre et de l'argent, permettant ainsi au personnel d'effectuer des tâches qui apportent une valeur accrue. Ce produit permet également d'économiser des coûts énergétiques (nul besoin de faire bouillir les casseroles longtemps), de gagner de l'espace sur les cuisinières et les tablettes, et de réaliser d'autres économies de travail, d'espace et de déchets (en lien avec un programme de protéines en portions).



DAVID EVANS

SPÉCIALISTE CULINAIRE

1347111 // RÔTI DE BŒUF ANGUS CERTIFIÉ*, CUIT DANS DU JUS

Ce produit convient à une tonne d'utilisations : utilisez-le comme du bœuf effiloqué, du délicieux bœuf en cubes de style rustique, ou même comme une entrée ou une assiette à partager. Il fait penser à un plat de bouts de côtes haut de gamme. Ce produit à la fois réconfortant et à la mode est facile à transporter dans les aires de restauration en dehors. Mieux encore, il est entièrement cuit et prêt à servir, alors nul besoin d'une longue préparation.



DARREN LEXA

SPÉCIALISTE CULINAIRE



Des laitues fraîches prêtes à utiliser pour des salades d'été qui raviront vos clients.



LIEN VERS CETTE RECETTE:

www.gfs.ca/fr-ca/idees/recette/salade-de-saumon-fume-et-rosti

Options de fruits et légumes

Les fruits et légumes Ready-Set-Serve de Markon permettent d'économiser à tout coup. Markon a créé un calculateur de coûts permettant aux exploitants de vérifier les économies réalisées sur les fruits et légumes hachés, pelés ou prélavés. D'autres fournisseurs, Fresh Start Foods et JG Fruits et Légumes, offrent des fruits et légumes frais, notamment des produits précoupés et des mélanges personnalisés. Les économies réalisées vont au-delà de la main-d'œuvre.

«Outre les économies de main-d'œuvre, les exploitants économisent de l'argent en maximisant le rendement des aliments : vous ne payez pas pour les pièces qui sont coupées et jetées», explique Juan Del Corral, spécialiste en solutions d'affaires chez Service alimentaire Gordon. «En fait, vous obtenez plus d'aliments utilisables par livre et une très bonne durée de conservation.»

Markon garantit la qualité de ses produits grâce à un programme de vérification de sécurité alimentaire 5 étoiles. De plus, les aliments prélevés Ready-Set-Serve sont conformes aux normes d'analyse des risques aux points

critiques (HACCP), ce qui permet à votre personnel de gagner du temps de nettoyage et de surveillance.

Rentabilité des protéines

Les protéines sont généralement l'élément le plus cher de l'assiette. Il peut sembler économique d'acheter des coupes de viande entières à un prix juste, mais certains risques peuvent compromettre la rentabilité :

- Incohérence et erreurs de coupe;
- Coût des sous-produits non utilisés;
- Volatilité des prix.

En travaillant avec un programme de précope, vous payez pour un rendement de 100 % et vous vous assurez de la régularité du poids et de la qualité des pièces. Il est ainsi plus facile de calculer sans surprise le coût alimentaire réel de chaque assiette, ce qui permet un meilleur contrôle des ventes.

Intercité et Fruits de Mer Liberio offrent une foule d'options de viande et de fruits de mer, comme des fruits de mer et du porc durables, de la volaille et plus encore, ainsi que des options de coupe sur mesure. ■

Votre représentant de Service alimentaire Gordon peut vous présenter des options d'aliments prêts à servir qui pourraient être avantageux pour votre menu et vous faire économiser sur la main-d'œuvre.

UN PANIER INTELLIGENT AVEC COMMANDE GORDON

Accédez à l'ensemble du catalogue de produits de Service alimentaire Gordon grâce à la fonction de recherche intuitive et facile à utiliser. Découvrez de nouvelles sélections de produits en recherchant des mots-clés.

Mélange de laitue



bifteck de boeuf CAB



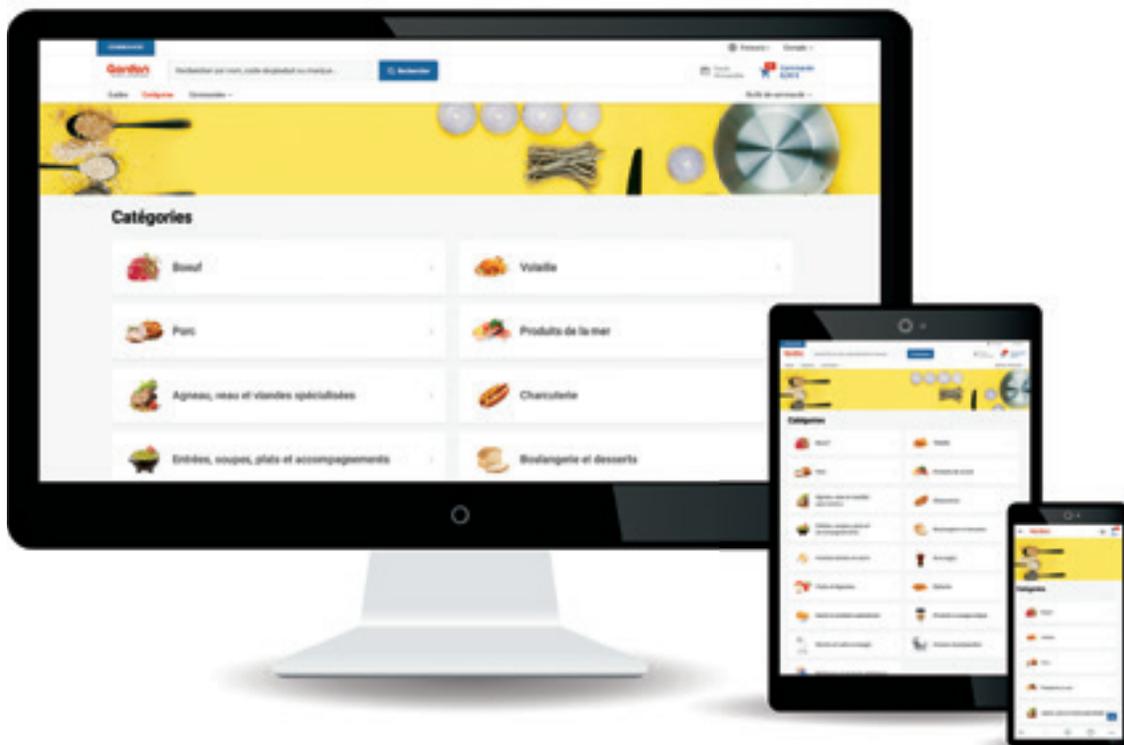
Assaisonnement pour grillades



Étiquettes de rotation



Piments jalapenos



Allez sur le site gfs.ca pour commander.

DES PLATS À BASE DE LÉGUMES POUR SE DÉMARQUER

Miser sur des options à base de légumes, végétariennes ou végétaliennes tout au long de l'année

L'été, c'est la saison des légumes abondants et débordants de saveur. Profitez-en en offrant des options originales à base de légumes dans votre menu. Elles sont populaires auprès des amateurs d'aliments sains et frais.

Depuis plusieurs années, les repas à base de légumes ont le vent dans les voiles. Aujourd'hui, la clientèle s'attend à des repas où des légumes d'apparence saisissante sont mis en vedette.

À titre de clarification, on ne parle pas de repas végétariens ou végétaliens puisque de nombreuses assiettes à base de légumes comprennent des protéines animales. Les légumes sont les vedettes et pour améliorer leur goût, faites-les mijoter dans un bouillon de viande ou ajoutez des morceaux de prosciutto, de jambon de campagne, de bacon ou encore de la sauce Bagna Càuda.

Trouver une solution végétalienne

Les options végétaliennes, qui ont connu la plus forte croissance dans les dernières années, sont devenues incontournables dans un menu. Leur attrait réside notamment dans le fait qu'ils ne sont pas seulement aimés des végétaliens, puisque beaucoup de clients veulent de la nouveauté, y compris des options végétaliennes ou à base de légumes.

Le facteur décisif est souvent la préparation. Des méthodes de cuisson intenses, comme le rôtissage au four, la cuisson à la casserole ou la grillade au charbon de bois, donnent du caractère aux plats à base de légumes du point de vue tant du menu que du goût. Avec ces méthodes de cuisson, les aliments acquièrent des textures et des saveurs uniques et inattendues.

Mettre les légumes en vedette dans son menu, ça veut le coup. Le fait que les consommateurs souhaitent de la fraîcheur, de la saveur et des choix alimentaires durables vous permet :

- de déterminer s'ils se tournent vers des protéines non animales, comme les burgers à base de plantes;
- de miser sur un menu flexible pour évaluer si des options végétariennes, végétaliennes ou à base de légumes doivent être ajoutées;
- d'offrir des plats de votre cru en utilisant des techniques de cuisson inédites pour préparer des produits courants.



Miser sur les produits locaux et saisonniers

Dans un menu, les légumes sont également des atouts parce qu'ils permettent d'intégrer des produits locaux, ce qui soutient les agriculteurs, les producteurs et les fournisseurs de la région. Une telle transition permet d'attirer la nouvelle génération de consommateurs axée sur la durabilité. Les légumes ajoutent également une touche de fraîcheur et de bien-être pour les clients existants.

Les gens associent souvent les légumes à une alimentation saine, mais les avantages marketing vont bien au-delà : ces produits favorisent l'établissement de liens. Essayez ce qui suit :

- Mettez en valeur le lien de la terre à la table en révélant la provenance des légumes;
- Formez votre équipe afin qu'elle raconte l'histoire de la région ou de la ferme d'où viennent les produits;
- Mettez de l'avant la fraîcheur des produits saisonniers locaux populaires;
- Ajoutez des images et de l'information sur les produits locaux sur les médias sociaux.



Les légumes procurent de la souplesse aux menus, qui peuvent être mis à jour selon la rentabilité, la disponibilité et l'approvisionnement.

Être à l'écoute des besoins des clients

Pour les exploitants cherchant à tirer le maximum de chaque ingrédient, les plats à base de légumes permettent d'offrir beaucoup d'options dans un menu. Pour Jean-François Houde, le chef de cuisine des Restos Plaisirs au Québec, les légumes sont une valeur sûre et essentielle.

«Les assiettes composées d'un gros steak entouré de quelques légumes perdent en popularité, indique-t-il. Bien sûr, ces changements sont souvent dictés par les préférences des clients. Notre rôle est d'être toujours à l'écoute.»

Conformément à ses valeurs, le chef utilise les produits les plus propres, éthiques et écologiques possible. «Utiliser des produits locaux a toujours été dans l'ADN de nos restaurants. C'est aussi l'un de nos principaux avantages dans la conception de menus et la saisie d'occasions.»

Les légumes procurent de la souplesse aux menus, qui peuvent être mis à jour selon la rentabilité et la disponibilité en lien avec l'évolution du marché et les problèmes d'approvisionnement. Il conseille vivement aux exploitants de maintenir des liens étroits avec les distributeurs de services alimentaires pour éviter les surprises. ■

Contactez votre représentant de Service alimentaire Gordon pour obtenir des recettes testées en cuisine et des conseils pour que les légumes soient au cœur de votre menu.

13 AJOUTS DE PROTÉINES AVANTAGEUX

Les éléments salés et riches en umami améliorent l'expérience culinaire. On peut faire beaucoup avec peu.

Bagna Càuda

1



'Nduja

3



Saucisses lap cheong

5



Salami et sopressata

7



Bacon et pancetta

9



Bouillons de viande

11



Oursin

13



2

Jambon ibérique, prosciutto et de campagne



4

Ragoûts de viande



6

Lardo



8

Peau de poulet croustillante



10

Katsuobushi (flocons de bonito)



12

Dashi



PORTIONS
1 ou 10 burgers



TEMPS DE PRÉPARATION
20 à 30 minutes



TEMPS DE CUISSON
5 minutes



PRIX SUGGÉRÉ
12 \$

Cette recette de cuisine de rue végétarienne est originaire de Mumbai, mais elle est populaire dans toute l'Inde. Qu'il soit servi comme collation ou comme repas principal, ce sandwich séduit les clients à la recherche de saveurs étrangères. Aussi connus comme des burgers Bombay, les burgers Vada Pav sont simples et faciles à grignoter sur la route... comment ne pas les aimer?

BURGER VADA PAV

Le Vada Pav est un plat végétarien de restauration rapide originaire de l'État du Maharashtra. Le plat est composé d'une boulette de pommes de terre frite à l'intérieur d'un petit pain (Pav) coupé presque en deux au milieu. Il est généralement accompagné d'un piment vert et d'au moins un chutney.

INGRÉDIENTS

1 ou 10 portions

1/3 ou 3 un.	Pommes de terre Russet
10 ou 100 ml	Moutarde à l'ancienne
10 ou 100 ml	Gingembre frais moulu
1/4 ou 3 un.	Gousses d'ail pelées Markon, émincées
5 ou 50 ml	Curcuma Trade East
3 ou 30 ml	Flocons de piment fort
5 ou 50 ml	Feuilles de menthe, hachées
384 ou 3840 ml	(Recette) Pâte à frire aux pois chiches
257 ou 2570 ml	(Recette) Chutney à l'ail et à la coriandre*
57 ou 570 ml	(Recette) Chutney rouge épicé à l'ail et aux arachides*

PRÉPARATION DES DUMPLINGS

1. Éplucher les pommes de terre Russet et les faire cuire dans de l'eau. Égoutter et réduire en purée.
2. Ajouter la moutarde, le gingembre et l'ail.
3. Assaisonner de curcuma et de flocons de piment. Ajouter du sel et du poivre, au goût.
4. Incorporer la menthe.
5. Former des galettes et réfrigérer le tout.

PÂTE À FRIRE AUX POIS CHICHES

1 ou 10 portions

250 ou 2500 ml	Farine de pois chiches
3 ou 15 ml	Curcuma moulu
3 ou 5 g	Sel
3 ou 15 ml	Bicarbonate de sodium
125 ou 1250 ml	Eau tiède

PRÉPARATION DE LA PÂTE À FRIRE AUX POIS CHICHES

1. Mettre la farine de pois chiches dans un grand bol.
2. Ajouter le curcuma, le sel et le bicarbonate de sodium.
3. Ajouter progressivement l'eau dans le bol.
4. Fouetter pour former une pâte lisse; la pâte doit adhérer aux galettes et former une fine couche.

Remarque : Vous pouvez ajouter de l'eau pour modifier la texture de la pâte.

* Pour consulter la recette complète, recherchez «burger Vada Pav» sur gfs.ca.

PRÉSENTATION

1. Enduire le fond du petit pain avec le chutney à la coriandre.
2. Placer une galette frite sur la moitié inférieure du petit pain et garnir le tout du chutney rouge épicé à l'ail et aux arachides.
3. Garnir le burger de coriandre fraîche et mettre la deuxième partie du pain.
4. Servir avec des frites ou une salade.



Ajoutez du croquant et de la texture avec des oignons frits ou une rondelle d'oignon.

CRÉEZ VOTRE PROPRE TARTINE FACILEMENT

Prenez une tranche de pain (de n'importe quelle taille ou forme) et garnissez-la selon votre imagination :

rillettes, tapenade, tarama, moutarde, légumes grillés, fromages fins, protéines... les possibilités sont infinies. Ce plat est le favori des amateurs de cocktails et de ceux qui se laissent tenter par les tapas des menus modernes.



	PORTIONS 1 ou 10 sandwiches
	TEMPS DE PRÉPARATION 12 à 15 minutes
	TEMPS DE CUISSON 5 minutes
	PRIX SUGGÉRÉ 18 \$

TARTINE D'AVOCAT ET DE CREVETTES

La tartine est le petit-déjeuner national de la France, souvent une simple tranche de pain tartinée de beurre salé ou de confiture sucrée. Avec cette recette, explorez la polyvalence des tartines lorsqu'elles sont garnies comme un sandwich.

INGRÉDIENTS

1 ou 10 portions

6 ou 60 un.	Crevettes tigrées sautées (20-21)
9 ou 90 un.	Asperges Markon
15 ou 150 ml	Sauce chili sucrée
Au goût	Sel et poivre noir
15 ou 150 ml	(Recette) Oignons caramélisés
3 ou 30 un.	(Recette) Croûtons grillés à l'ail rôti
60 ou 600 ml	(Recette) Crème d'avocat

CRÈME D'AVOCAT

1 ou 10 portions

1/4 ou 2 un.	Avocats Markon en moitiés
10 ou 100 ml	Mayonnaise Gordon Choix
5 ou 50 ml	Jus de lime Markon RSS
5 ou 50 ml	Ail rôti
2 ou 20 ml	Aneth haché
30 ou 300 ml	Fromage à la crème
30 ou 300 ml	Crème sûre Gordon Choix
1 ou 10 ml	Poivre de Cayenne moulu Trade East
Au goût	Sel

PRÉPARATION DE LA CRÈME D'AVOCAT

1. Mélanger tous les ingrédients au robot culinaire jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
2. Transférer dans une bouteille compressible et réfrigérer.

CROÛTONS GRILLÉS À L'AIL RÔTI

1 ou 10 portions

30 ou 300 ml	Huile d'olive extra vierge Gordon Choix
3 ou 30 un.	Tranches de baguette rustique
Au goût	Sel
30 ou 300 ml	(Recette) Purée d'ail rôti

PRÉPARATION DES CROÛTONS GRILLÉS À L'AIL RÔTI

1. Préchauffer un four à convection à 400 °F (204 °C).
2. Badigeonner les tranches de baguette d'ail rôti.
3. Verser un filet d'huile d'olive sur l'ail rôti.
4. Faire cuire les tranches de baguette jusqu'à ce qu'elles soient dorées (environ 10 minutes).
5. Laisser refroidir les croûtons avant de préparer les tartines.

PRÉSENTATION

1. Répartir la crème d'avocat sur trois tranches de pain.
2. Ajouter les asperges, les oignons caramélisés et les crevettes.
3. Arroser de sauce chili et assaisonner de sel et de poivre.
4. Servir avec des frites ou une salade.

* Pour consulter la recette complète, recherchez «tartine d'avocat et de crevettes» sur gfs.ca.



Le chimichurri est une sauce souvent utilisée pour garnir les plats, mais vous pouvez l'amener dans n'importe quelle direction pour un sensationnel sandwich d'été.

PORTIONS
1 ou 10 sandwiches

TEMPS DE PRÉPARATION
12 à 15 minutes

TEMPS DE CUISSON
15 minutes

PRIX SUGGÉRÉ
12 \$

SANDWICH CHORIPÁN

* Pour consulter la recette complète, recherchez «*sandwich Choripán*» sur gfs.ca.

Pour préparer le Choripán argentin, placez une saucisse de bœuf ou de porc tout droit sortie du grill sur un petit pain, puis garnissez le tout. Le chorizo peut être coupé en deux dans le sens de la longueur pour créer ce qu'on appelle un «mariposa» (papillon).

INGRÉDIENTS

1 ou 10 portions

- 1 ou 10 un. Pains hot dog briochés ou baguettes de 12 cm
- 15 ou 200 ml Beurre
- 140 ou 1400 g Saucisse chorizo, douce ou moyenne
- 15 ou 150 ml Fromage, râpé
- 1 ou 10 ml Coriandre, hachée
- 60 ou 600 ml (Recette) Sauce chimichurri
- 60 ou 600 ml (Recette) Pico de Gallo*

SAUCE CHIMICHURRI

1 ou 10 portions

- 125 ou 1250 ml Persil Markon, haché
- 30 ou 300 ml Origan, haché
- 4 ou 15 un. Gousses d'ail pelées Markon RSS
- 125 ou 1250 ml Échalotes Markon, émincées
- 15 ou 100 ml Flocons de piment chili
- 20 ou 200 ml Vinaigre de vin rouge
- 125 ou 800 ml Huile d'olive
- Au goût Sel
- Au goût Poivre noir

PRÉPARATION DE LA SAUCE CHIMICHURRI

1. Hacher finement tous les ingrédients.
2. Mettre tous les ingrédients dans un bol et bien mélanger, ou les mettre au mélangeur au plus une minute, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés, mais pas en purée.
3. Réfrigérer pendant quelques heures avant de servir.

PRÉSENTATION

1. Couper le pain en deux dans le sens de la longueur.
2. Beurrer l'intérieur du pain.
3. Percer de petits trous dans le chorizo et le faire griller à feu moyen pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que le jus sorte des trous et que la saucisse soit ferme au toucher.
4. Faire dorer le côté beurré du pain sur le grill.
5. Assembler le sandwich en ajoutant d'abord la sauce chimichurri, puis la saucisse.
6. Garnir le sandwich de pico de gallo.
7. Saupoudrer le fromage et la coriandre sur le dessus.
8. Servir le sandwich dans un emballage en papier avec un cornet de frites.

Transportez vos convives dans les rues de Buenos Aires et ajoutez une touche internationale à votre menu avec des sandwiches Choripán.



Les recettes présentées dans ce numéro ont été créées par le chef Stéphane Renaud, spécialiste culinaire résidant au Québec. Chef Stéphane a plus de 40 ans d'expérience et nourrit une grande passion pour l'industrie alimentaire. Il joue un rôle fondamental dans le développement de recettes et la recherche de tendances, proposant des stratégies fructueuses pour mener les clients de Service alimentaire Gordon vers la réussite.

Vous avez soif d'inspiration?



La Foire aux idées, c'est l'information spécialisée dont vous avez besoin.

Visitez notre Foire aux idées au gfs.ca/idees, votre référence en matière d'inspiration et d'idées fraîches pour vos processus culinaires et opérationnels, et démarquez-vous de la compétition.

gfs.ca/idees



Ensemble d'ustensiles écologiques emballés individuellement



Gril à rouleaux pour hot-dogs



Sauce BBQ artisanale



Fruit du jacquier saveur BBQ



Assaisonnement cajun noirci



Planche à griller en cèdre

PLUS D'ARTICLES À VOIR ET COMMANDER



Limonade rose



Contenant pour burger, compostable



Croustilles aux cornichons à l'aneth

Nous offrons des milliers de produits uniques et spécialisés en livraison directe à partir du fournisseur. Ces produits sont accessibles exclusivement sur Commande Gordon. Vous pouvez les trouver grâce au filtre **Livraison directe** et ainsi obtenir tout ce dont vous avez besoin en une seule commande.

Pour avoir accès à Commande Gordon, renseignez-vous auprès de votre représentant de Service alimentaire Gordon®.