

Tour de table

*Idées
génératrices
de revenus :
passer à
l'étape
suivante*

**MISER SUR
DES PLATS
RÉCONFORTANTS
QUE TOUT LE
MONDE AIME**



**RECYCLE RECYCLE
CLAR RECYCLE
RECYCLER RECYCLER
RECYCLE RECYCLE**



**RECYCLE
RECYCLER
RECICLAR**



**COMPOST
COMPOSTER
COMPOST**



**COMPOST COMPO
COMPOSTER C
MPOST COMPO
ST COMPOSTER C**

**REUTILIZAR REUT
AR REUSE RÉUTI
LIZAR REUSE RE
REUSE RÉUTILISER**



**REUSE
RÉUTILISER
REUTILIZAR**

Simplify Sustainable with Re.Source,
a Gordon Food Service exclusive.

La durabilité simplifiée avec Re.Source,
une exclusivité de Service alimentaire Gordon.



Dans ce numéro

4 Services hors site pendant les fêtes

Ne laissez pas les difficultés opérationnelles et culinaires vous donner des sueurs froides.

7 Des plats réconfortants en vedette au menu

Trois étapes pour donner de l'attrait aux plats et augmenter les ventes grâce à des classiques.

10 Miser sur des idées génératrices de revenus

Ouvrez la porte aux ventes au-delà des services traditionnels de livraison et de plats à emporter.

RECETTES VEDETTES

12 Saucisse en pâte feuilletée

13 Casserole de thon fumé

14 Côtes levées et gaufres



Restez connectés à Service alimentaire Gordon®



gfs.ca/idees



Planifier pour réussir

DATES ET ÉVÉNEMENTS À VENIR

NOVEMBRE

01 Journée mondiale du végétarisme

Mettez de l'avant vos plats végétaliens et faites la promotion de produits respectueux de l'environnement.

09 Journée du sandwich au poulet

Donnez du piquant à vos sandwiches et proposez-en une version accompagnée d'une salade de chou.

11 Jour du Souvenir

Saluez les anciens combattants en leur offrant un rabais ou une petite gâterie du menu.

21 Journée mondiale du bonjour

Encouragez les gens à publier dans les médias sociaux un message faisant un clin d'oeil à votre restaurant.

DÉCEMBRE

04 Journée nationale du biscuit

Proposez un ensemble de décoration de biscuits des fêtes comprenant tous les ingrédients nécessaires pour en faire une activité familiale.

17 Journée nationale du sirop d'érable

Comme s'il fallait une raison de célébrer. Quelqu'un veut de la tarte tatin au sirop d'érable?

25 Noël

Simplifiez les célébrations grâce à des plateaux de charcuteries ou des ensembles à cocktail.

26 Après-Noël

Préparez-vous pour la folie de la journée de magasinage la plus intense de l'année.

31 Veille du jour de l'An

Décorez, offrez des classiques, des grignotines et du champagne... et que le décompte commence!

JANVIER

Mois de la gentillesse envers les serveurs

Célébrez les réussites de votre équipe dans la dernière année.

01 Nouvel An

Commencez l'année un mimosa ou un bloody caesar à la main et proposez des plats légers à ceux qui ont pris des résolutions en ce sens.

20 Journée nationale des amateurs de fromage

Le fromage est roi : trempettes, garnitures de sandwich, plateaux, etc.

27 Journée nationale du gâteau au chocolat

Offrez un dessert décadent à déguster sans culpabilité!

Tour de table

Bienvenue dans Tour de table, qui couvre le large éventail des services alimentaires dans le contexte actuel en évolution rapide. Cette publication est conçue pour vous permettre d'approfondir des choses que vous aimez et vous aider à surmonter les défis. Faites le plein d'idées d'ingrédients spéciaux, de plats originaux et de préparations créatives. Cherchez à 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, Tour de table vous aide à explorer de nouveaux horizons.

Services hors site pendant les fêtes

Ne laissez pas les difficultés opérationnelles et culinaires vous donner des sueurs froides.

Les fêtes sont une période cruciale pour les restaurants. Même si les ventes seront sans doute meilleures que celles de l'an passé, vous ne devez pas pour autant sous-estimer la valeur des services hors site.

Avant que la pandémie ne la rende essentielle, la consommation hors site gagnait déjà en popularité. Et les attentes sont toujours là. Les restaurateurs peuvent donc asseoir leur identité de marque grâce à ces services. Pour ce faire, ils doivent bien planifier les choses et s'appuyer sur les meilleures pratiques opérationnelles et culinaires.

Quand les gens ont envie de se faire plaisir, il ne faut pas les décevoir, affirme Timothy Tejuco, spécialiste des solutions d'affaires pour la division de la Colombie-Britannique de Service alimentaire Gordon.

«Encouragez les consommateurs à faire des folies grâce à des offres, des saveurs et des ingrédients uniques qui bonifient l'expérience hors site, conseille-t-il. On peut créer un engouement et, avec un peu de préparation, rendre les choses gérables pour l'équipe et adaptées aux capacités de service.»

Comprendre les besoins sur le plan opérationnel

Tout part des opérations. Vous devez donc créer un menu innovateur, mais facile à exécuter, puis planifier les besoins de main-d'œuvre et d'espace ainsi que la logistique, qui contribuent tous à protéger l'intégrité de la marque pour les plats qui quittent votre établissement.

Voici quelques conseils pour assurer l'efficacité opérationnelle :

- **Miser sur les produits semi-préparés ou à valeur ajoutée.** Faites des économies de main-d'œuvre grâce aux laitues lavées et coupées, aux fruits et légumes préparés ou aux protéines panées.
- **Offrir des plats préparés.** Gagnez du temps à l'aide de plats à réchauffer qui ont été faits à l'avance et sont prêts pour la livraison ou le ramassage.
- **Créer des boîtes-repas.** Emballez les ingrédients requis dans une boîte portant votre logo et ajoutez une recette qui permettra de cuisiner le plat à la maison

- **Donner des airs de fête.** Les trousses de confection de biscuits ou cocktails représentent un ajout simple et rentable à n'importe quelle boîte-repas. Elles peuvent aussi être offertes seules.

Pour répondre à la demande, les restaurants doivent également savoir gérer leur horaire. Si tous les événements sont prévus les vendredis et samedis, la planification sera un vrai cauchemar. Pour éviter la chose, on peut offrir un avantage aux clients qui réservent les jours de la semaine.

Comme la gestion de la main-d'œuvre est délicate, Timothy Tejuco recommande aussi de motiver son équipe. «Demandez-leur leur avis. S'ils ont leur mot à dire sur les plats offerts et leur présentation, ils seront moins stressés et plus engagés.»

Miser sur les bonnes stratégies culinaires

Du côté culinaire, il faut s'attendre à des goûts de luxe pendant les fêtes. Pour assurer leur réussite, les restaurateurs doivent connaître leurs forces et leurs faiblesses.



«Le menu proposé doit être aligné sur le menu offert sur place, puisqu'il est le prolongement de vos affaires», laisse savoir le chef Michael Vioria, spécialiste culinaire également pour la division de la Colombie-Britannique. «Vos plats doivent s'appuyer sur ce dans quoi vous excellez, car c'est ce qui définit votre concept et vous permet de vous démarquer.»

La partie culinaire de l'équation, note Michael Vioria, requiert planification et créativité, à parts égales.

1. PLANIFICATION

- **Gérer le menu.** Utilisez un même produit de plusieurs façons et tirez pleinement profit des compétences et de la productivité de vos employés.
- **Adapter l'offre aux effectifs.** Examinez les besoins de préparation et concentrez-vous sur l'expérience et le produit final.
- **Utiliser Recette Gordon.** Calculez le coût des ingrédients et fixez le prix par assiette.
- **Connaître ses limites.** Il s'agit du meilleur moyen de gérer les ressources et services nécessaires.
- **Miser sur l'expérience.** Sollicitez d'anciens employés ou des étudiants en congé pour obtenir de l'aide.

2. CRÉATIVITÉ

- **Bonifier son offre.** À cette période, la citrouille, la cannelle, les canneberges, la sauge, la menthe, la patate douce, le lait de poule et le chocolat sont des ingrédients très populaires.
- **Opter pour des raccourcis sensationnels.** Gagnez du temps grâce à des desserts qui n'ont qu'à être décongelés avant le service ou encore à des cafés et des laits frappés avec des notes de menthe ou de noisette.
- **Proposer des boissons hors de l'ordinaire.** C'est le temps de ressortir les cocktails à l'ancienne ou les boissons chaudes : café irlandais, cidre, chocolat chaud, etc.
- **Tenir compte des tendances.** Les plats composés d'ingrédients d'origine végétale et les boissons sans alcool haut de gamme peuvent aider à se démarquer.
- **Miser sur les offres à durée limitée.** Les ingrédients locaux et saisonniers sont parfaits pour les offres temporaires, car ils créent un sentiment d'urgence. C'est un bon moyen d'utiliser des ingrédients de plusieurs façons ou de tester des plats qu'on envisage d'ajouter au menu régulier.

«L'ajout d'un petit quelque chose de plus, que ce soit en cuisine, sur le menu ou dans l'expérience offerte, est la meilleure stratégie pour plaire à la clientèle des fêtes, affirme Michael Vioria. Cela permet de renforcer sa marque sans compromettre la qualité.»

Renseignez-vous auprès de votre représentant de Service alimentaire Gordon pour en savoir plus sur les stratégies opérationnelles et culinaires qui vous aideront à améliorer vos services hors site.



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.

Pâtes feuilletées



Saumon fumé tranché



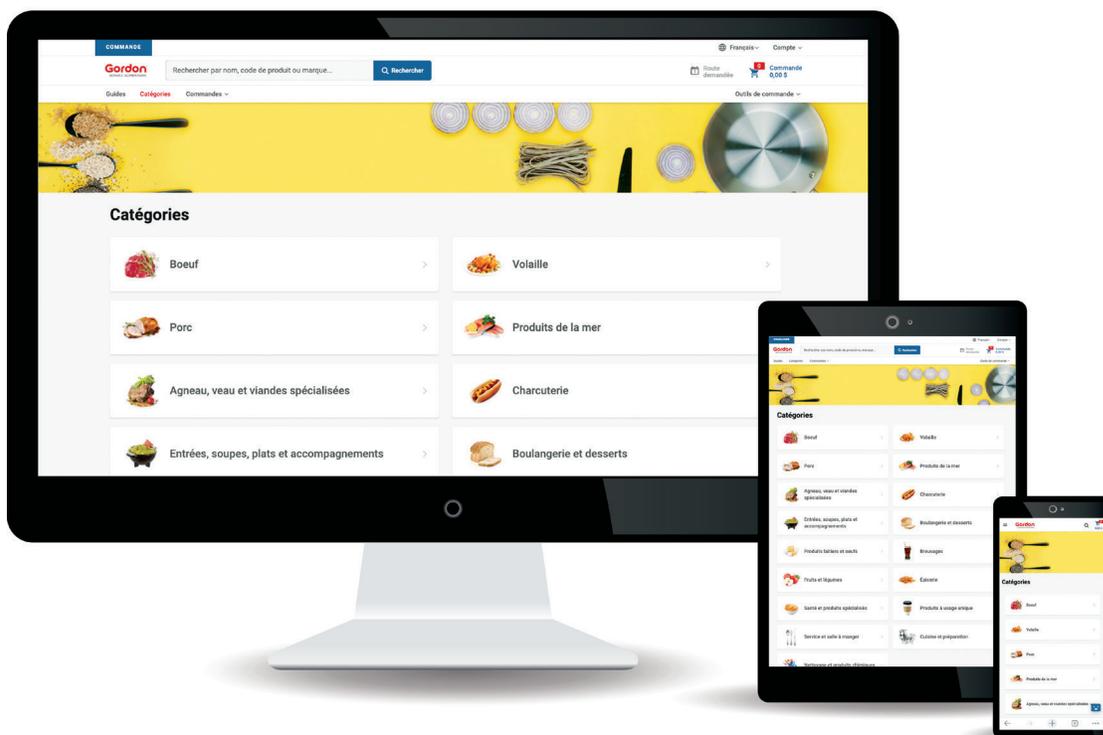
Gaufres



Longe de thon



Côtes de dos de porc



Allez sur le site gfs.ca pour commander.

Des plats réconfortants en vedette au menu

Trois étapes pour donner de l'attrait aux plats et augmenter les ventes grâce à des classiques.

Les plats réconfortants sont toujours de saison. À l'approche des mois d'hiver, c'est le bon moment de les mettre en vedette. En plus de plaire aux gens, ils peuvent aider les restaurateurs à simplifier les achats et la production de même que réduire leurs problèmes de main-d'œuvre.

Pour élever ces plats à de nouveaux sommets, il ne suffit toutefois pas d'ajouter des valeurs sûres au menu. Comme pour toute recette réussie, il faut un brin de nuance et une touche de fantaisie.

Selon David Evans, chef pour la division de l'Ontario de Service alimentaire Gordon, «les bons plats, de nouvelles interprétations et un marketing efficace peuvent faire augmenter les ventes et les revenus».

Il nous propose donc trois façons de faire des plats réconfortants la vedette du menu :

1. **Raffiner des classiques** – augmenter la valeur perçue des plats.
2. **Mélanger les genres** – marier deux classiques réconfortants.
3. **Déconstruire, reconstruire et mélanger encore** – s'inspirer de la cuisine du monde.

Raffiner des classiques

Par définition, les plats réconfortants nous procurent du plaisir. Mais pour convaincre la clientèle, une bonne description est tout de même essentielle. Améliorez l'expérience du client en partant d'un plat populaire et en l'amenant au rang de vedette en quelques mots.

Faible : pâté chinois.

Fort : pâté chinois sauce demi-glace à la Guinness et purée de pommes de terre au Stilton.

Faible : pâté au poulet.

Fort : pâté au poulet, sauce crémeuse, thym et légumes biologiques dans une pâte feuilletée.

« Il ne faut pas exagérer, précise David Evans. Mais un petit investissement dans un ou deux éléments très goûteux et perçus comme exotiques peut amener un plat à un tout autre niveau.»

Mélanger les genres

La fusion des genres n'a rien de nouveau, mais l'exploitation de cette tendance dans les plats réconfortants représente une excellente façon d'utiliser les ressources disponibles. L'intégration d'influences d'ailleurs ou de formats différents permet de créer un nouveau plat à peu de frais et avec un minimum d'effort. «Si votre équipe prépare déjà un plat, l'adaptation de la préparation de base et l'augmentation du volume nécessiteront bien moins d'effort que la création de nouveaux plats», laisse savoir David Evans.



TOUT S'ADDITIONNE

PLAT RÉCONFORTANT CLASSIQUE + **AUTRE INFLUENCE** = **PLAT CRÉATIF***

Pâté au poulet	+ Rouleau de printemps	= Rouleau de printemps au pâté au poulet
Pâté chinois	+ Samosa	= Samosa au pâté chinois
Macaroni au fromage	+ Croquettes	= Croquettes de macaroni au fromage
Poulet au beurre	+ Pain plat/pizza	= Pain plat/pizza au poulet au beurre

*Mélangez les éléments entre eux (créez des rouleaux au poulet au beurre ou une pizza au pâté chinois).

SUR LE TERRAIN

Nous avons consulté nos spécialistes au sujet des plats réconfortants modernes. Voici quelques-unes des idées créatives qu'ils nous ont partagées.

POULET ÉPICÉ FAÇON NASHVILLE

En Colombie-Britannique, le poulet épicé façon Nashville gagne en popularité. Beaucoup de restaurants de poulet frit voient le jour, et certains d'entre eux exploitent le concept de façon originale. Par exemple, un camion-restaurant de cuisine coréenne propose un bol de poulet épicé et de riz aux saveurs coréennes. Un autre endroit sert le poulet sur des frites, puis garni d'oignons marinés, de fromage, de salade de chou et de mayo épicée. La tendance est bien enracinée.



TIM TEJUCO

SPÉCIALISTE DES SOLUTIONS D'AFFAIRES

PIEROGIS DE BOUT DE CÔTE BRAISÉ

Voilà un plat réconfortant qui marie les genres et met en valeur des produits à valeur ajoutée. Parfait pour le brunch, en assiette à partager ou en plat à emporter, il met de l'avant des saveurs qui se prêtent bien à la personnalisation, permettant à chacun d'y ajouter sa couleur.



DARREN LEXA

SPÉCIALISTE CULINAIRE

LASAGNE AU PAIN DE VIANDE

Ce plat allie les saveurs italiennes classiques et le réconfort d'un bon pain de viande maison. Il pourrait bien devenir le plat vedette d'un petit restaurant familial. Il est simple à préparer, mais pourtant si savoureux!



STÉPHANE RENAUD

SPÉCIALISTE CULINAIRE



Les plats réconfortants qui mélangent les genres comme cette lasagne à la coréenne rendent le menu plus attrayant à peu de frais.

On peut aussi chercher à utiliser les ingrédients de plusieurs façons, dans différentes sections du menu, ce qui comporte les avantages suivants :

- Réduction des coûts de main-d'œuvre.
- Diminution du nombre de produits à acheter et à entreposer.
- Baisse des livraisons de fournisseurs (et des coûts associés à la gestion de plusieurs fournisseurs).
- Maintien de niveaux d'inventaire assez bas, ce qui favorise la fraîcheur et la qualité.

Comment faire : Préparez une plus grande quantité de votre mélange à pâté au poulet et utilisez-la dans une pâte à rouleau de printemps pour créer un plat à proposer en entrée ou dans une assiette à partager.

Déconstruire, reconstruire et mélanger encore

Pour mettre les plats réconfortants en vedette, on peut aussi les réinventer. «C'est comme remettre une voiture

d'époque à neuf : on retire les plats trop usés, on les travaille, puis on les présente sous une nouvelle forme», explique David Evans. Il donne l'exemple de la lasagne. On prend le classique italien, on le déconstruit, puis on le reconstruit à la coréenne.

Sauce : remplacer la sauce bolognaise par du bulgogi ou de la sauce barbecue. On pourrait aussi créer une variante de la béchamel avec du gochujang.

Nouilles : utiliser des pâtes wontons frites ou des pâtes à rouleau de printemps.

Fromage : ajouter un peu de cheddar fumé pour compléter le tout.

On obtient ainsi un plat très intéressant. «Et on peut adapter le prix en fonction du coût de revient et de la valeur perçue d'un plat vedette réconfortant.»

Vous cherchez d'autres idées de plats réconfortants? Rendez-vous à l'adresse gfs.ca/idees pour découvrir une foule de recettes et d'idées rentables.

Recherchez le logo :



Si ce n'est pas *Certifié*, ce n'est pas le meilleur.^{MC}



Contactez votre représentant Service alimentaire Gordon[®]



MISER SUR DES IDÉES GÉNÉRATRICES DE REVENUS

Ouvrez la porte aux ventes au-delà des services traditionnels de livraison et de plats à emporter.

C'est le temps de planifier des fêtes et un après rentables. Appuyez-vous sur les aspects positifs des 18 derniers mois – la technologie et l'innovation – pour atteindre des objectifs cruciaux : augmenter les ventes et réduire les coûts généraux.

«Les restaurateurs sont dans une nouvelle ère de services de livraison et de plats à emporter améliorés», affirme Nathan Voulgaris, spécialiste des solutions d'affaires pour la division de Winnipeg de Service alimentaire Gordon®. Selon lui, les restaurateurs qui cherchent des occasions de croissance ont de nombreuses avenues à explorer. Il nous propose donc huit idées génératrices de revenus qui pourraient aider à se positionner pour une année record en 2022.



1. Cuisines fantômes

Qu'on les nomme *cuisines fantômes*, *restaurants virtuels* ou autre, ils attirent de plus en plus l'attention. Avec des coûts d'immobilier et d'innovation culinaire moins élevés que dans la restauration traditionnelle, leur popularité devrait se maintenir. Les plateformes de gestion des commandes et du paiement en ligne, qui permettent aussi souvent la connexion à d'autres réseaux de livraison, aident les restaurateurs à garder leurs coûts assez bas et à limiter les besoins de main-d'œuvre.

2. Repas à la maison

Ayez recours aux boîtes-repas pour transposer l'expérience de restauration à la maison. Qu'on choisisse le sous-vide, la cuisson en sac ou autre, ce ne sont pas les méthodes de cuisson ou de réchauffage qui manquent pour élargir son offre au-delà des contenants à emporter traditionnels. «Associez-vous à de petites entreprises ou de petits fournisseurs locaux pour créer un sentiment d'appartenance et une plus-value, conseille Nathan Voulgaris. En échange de la publicité, vous pourriez obtenir des produits à bon prix.»

3. Ensembles à cocktails

Dans plusieurs régions, la vente d'alcool à emporter ou en livraison est autorisée. Vous pourriez donc réunir et proposer tout ce qu'il faut pour une dégustation de vin ou de bière, une soirée martini, la confection de cocktails, un accord mets-alcool, de la cuisine à base de spiritueux, etc. «Les fêtes sont un bon moment d'augmenter les ventes de vin, de bière et de spiritueux, souligne Nathan Voulgaris. Et il ne faut pas négliger les moyens de bonifier l'expérience : garnitures fraîches, sirops, outils ou encore trucs et astuces.»



4. Événement dans une boîte

Ne vous limitez pas à un repas et à un ensemble à cocktails : fournissez décorations, jeux-questionnaires, listes de musique, chandelles ou tout autre élément qui donnera de l'ambiance. Ouvrez la voie à une expérience de restauration exceptionnelle, une soirée romantique ou une célébration (anniversaire, mariage, etc.). Encouragez les échanges de biscuits pendant les fêtes ou proposez un ensemble à bonhomme de neige accompagné de chocolat chaud et de grignotines pour se réchauffer.



5. Articles promotionnels et vente au détail

Les gens qui aiment vos plats risquent d'être heureux de se procurer vos articles promotionnels (t-shirts, chapeaux, masques, etc.) ou vos produits en format préemballé (vinaigrettes, sauces ou assaisonnements). «Les plateformes de commande en ligne facilitent la vente, par exemple, de pots de sauce, d'un mélange de miso exclusif, de produits de boulangerie fraîchement sortis du four ou d'ingrédients préparés comme les noix caramélisées ou les mélanges à collation», explique Nathan Voulgaris.



6. Cartes-cadeaux

Générez des revenus maintenant grâce aux cartes-cadeaux. Celles-ci peuvent également aider à l'achalandage durant les mois plus calmes suivant les fêtes. Rendez les cartes plus attrayantes en offrant 5 \$ de rabais pour chaque achat de 50 \$.



7. Programme de boîte à lunch

Alors que les gens retournent lentement au bureau, c'est le bon moment de faire la promotion de vos boîtes à lunch préparées offertes en livraison, ou encore d'améliorer ce service. Faites passer le mot dans les entreprises locales, dans les bureaux médicaux, sur les chantiers de construction, etc.



8. Marketing

Faites-vous mieux connaître en mettant de l'avant tout ce que vous faites. «L'ajout d'un nouveau service ne stimulera pas les affaires; il faut le voir comme un lancement d'entreprise, suggère Nathan Voulgaris. Et, dans cet espace, les médias sociaux sont votre meilleur allié. Créez un engouement grâce à des histoires, des vidéos et une invitation à "taguer un ami" pour élargir votre public et vous tailler une place tout en faisant la promotion de vos valeurs de marque.»

Votre représentant de Service alimentaire Gordon® peut vous conseiller sur les moyens d'augmenter les ventes en 2022.



BOÎTES-REPAS

Les gens accueilleront l'expérience de repas chez eux si on la leur propose de la bonne manière.

IDÉES DE PLATS :

- Lasagne à cuire au four
- Pâté à la viande à réchauffer
- Protéines roulées ou farcies
- Soupes et bouillons
- Riz (jambalaya ou bol à base de riz à sushi)
- Boîte à lunch
- Déjeuners

IDÉES POUR LES RÉGIMES PARTICULIERS :

- Riche en protéines
- Sans gluten
- Végétarien/végétalien
- Adapté au régime cétogène



RENDEMENT
1 portion



TEMPS DE PRÉPARATION
5 minutes



TEMPS DE CUISSON
15 minutes



PRIX SUGGÉRÉ
18 \$

Remontez-vous le moral avec ce plat qui allie le familier au fabuleux. Une saucisse enveloppée de pâte feuilletée est posée sur des carottes arc-en-ciel rôties et un morceau de chou rouge fermenté assaisonné de graines de moutarde à l'érable. C'est un régal pour les yeux et les papilles.



SAUCISSE EN PÂTE FEUILLETÉE

INGRÉDIENTS

1 un.	Saucisse allemande, non cuite
1 un.	Pâte feuilletée 4x4
4 oz	Recette : Chou fermenté
1 oz	Recette : Graines de moutarde à l'érable
1 c. à soupe	Recette : Dorure
4 oz	Recette : Carottes rôties

PRÉPARATION :

1. Rouler un morceau de pâte feuilletée autour du maillon de saucisse allemande.
2. Badigeonner la pâte feuilletée avec la dorure.
3. Déposer les saucisses enveloppées de pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin.
4. Faire cuire au four à 400 °F pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dorée.

CHOU FERMENTÉ

1 un.	Chou rouge, coupé en 8 quartiers
2 tasses	Vinaigre de cidre de pomme
2 tasses	Bière
4 c. à thé	Sel de mer
2 c. à soupe	Sucre
2 c. à soupe	Épices à marinade

PRÉPARATION DU CHOU :

1. Placer les quartiers de chou dans un récipient.
2. Faire bouillir les autres ingrédients dans une casserole pendant 5 minutes.
3. Verser la saumure chaude sur le chou et placer une assiette sur le chou pour le maintenir immergé.
4. Couvrir le récipient et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

GRAINES DE MOUTARDE À L'ÉRABLE

½ tasse	Graines de moutarde jaunes
½ tasse	Vinaigre de vin blanc
½ tasse	Bière
3 c. à soupe	Sirop d'érable
1 c. à thé	Curcuma moulu
½ c. à thé	Sel

PRÉPARATION DES GRAINES DE MOUTARDE :

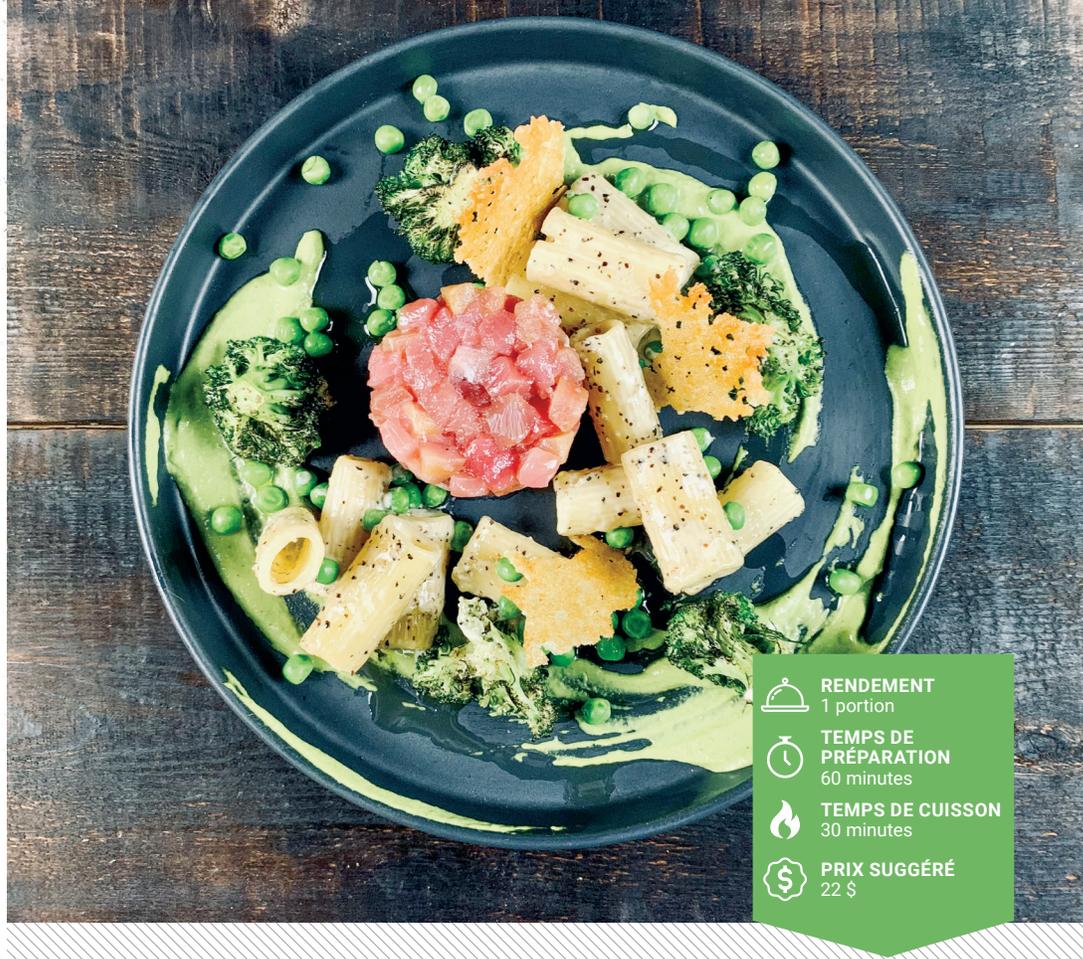
1. Mélanger tous les ingrédients dans une casserole.
2. Faire bouillir pendant 5 minutes.
3. Retirer du feu, transférer dans un récipient couvert et réfrigérer pendant la nuit.

PRÉSENTATION :

1. Disposer un quartier de chou fermenté dans une assiette.
2. Recouvrir le chou de carottes rôties.
3. Répartir les graines de moutarde sur le chou et les carottes.
4. Déposer la saucisse en pâte feuilletée sur le dessus pour le service.

*Pour la recette complète, cherchez *Saucisse en pâte feuilletée* sur gfs.ca

Apportez une touche de poke à cette version moderne de la casserole de thon. Le tartare de thon fumé, les rigatoni à l'asiago, le brocoli grillé, la purée de pois et les chips de cheddar cuites au four apportent une variété de saveurs, de textures et de couleurs. Ce n'est certainement pas une casserole de thon du bon vieux temps.



 **RENDEMENT**
1 portion

 **TEMPS DE PRÉPARATION**
60 minutes

 **TEMPS DE CUISSON**
30 minutes

 **PRIX SUGGÉRÉ**
22 \$

CASSEROLE DE THON FUMÉ

*Pour la recette complète, cherchez *Casserole de thon fumé* sur gfs.ca

INGRÉDIENTS

4 oz	Thon en dés
1 c. à thé	Sel fumé
1 oz	Huile de pépins de raisin
7½ oz	Recette : Salade de rigatoni
2¼ tasses	Recette : Purée de petits pois
2 oz	Recette : Brocoli grillé
1 oz	Recette : Croustilles de cheddar

PRÉPARATION DU THON :

1. Assaisonner le thon avec du sel fumé.
2. Mélanger le thon et l'huile de pépins de raisin.

PRÉSENTATION :

1. Étaler la purée de pois dans une assiette.
2. Placer un moule en forme d'anneau sur l'assiette, le remplir avec les dés de thon et appuyer fermement avant de retirer le moule.
3. Garnir avec la salade de pâtes rigatoni et le brocoli grillé.
4. Ajouter les croustilles de cheddar et quelques petits pois décongelés en garniture dans l'assiette.

PURÉE DE PETITS POIS

1 tasse	Pois congelés
1 un.	Échalote française, finement tranchée
1 un.	Gousse d'ail, finement hachée
1 c. à soupe	Huile d'olive
¼ tasse	Vin blanc
1 tasse	Eau
Au goût	Sel
Au goût	Poivre noir moulu

PRÉPARATION DE LA PURÉE DE POIS :

1. Faire sauter l'ail et les échalotes dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides.
2. Ajouter le vin blanc et faire revenir.
3. Ajouter l'eau pour créer un bouillon et porter à ébullition.
4. Retirer du feu, ajouter les petits pois et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit d'une texture homogène.
5. Saler et poivrer.
6. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

NOTE : Réserver quelques pois pour la garniture au moment de servir.

SALADE DE RIGATONI

4 oz	Rigatoni
3 oz	Vinaigrette asiago poivre en grains Pepper Mill®
½ oz	Fromage asiago, râpé
Au goût	Sel
Au goût	Poivre noir moulu

PRÉPARATION DE LA SALADE DE RIGATONI :

1. Faire bouillir les rigatoni une minute de plus que le temps de cuisson recommandé.
2. Mélanger les rigatoni avec la vinaigrette.
3. Ajouter l'asiago râpé, saler et poivrer, et réfrigérer.



RENDEMENT
1 portion



TEMPS DE PRÉPARATION
60 minutes



TEMPS DE CUISSON
2 heures



PRIX SUGGÉRÉ
26 \$

Que se passe-t-il lorsque l'on marie des gaufres et des côtes de porc? Une des plus parfaites unions savoureuses jamais créées. Le réconfort parfait... côtes levées au barbecue sur une gaufre, servie avec des cornichons maison, pour un plat de rêve.

CÔTES LEVÉES ET GAUFRES

INGRÉDIENTS

1 un.	Côtes levées de dos de porc
Au goût	Sel
Au goût	Poivre noir moulu
1 oz	Marinade sèche au café Trade East®
1 un.	Gaufre, prête à utiliser
2 oz	Sauce BBQ à la bière
5 oz	Recette : Concombres marinés

PRÉPARATION DES CÔTES :

1. Retirer la membrane de l'arrière des côtes.
2. Faire des incisions peu profondes derrière chaque os.
3. Saler, poivrer et ajouter la marinade sèche au café.
4. Placer les côtes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin.
5. Chauffer le four à 300 °F et faire cuire les côtes pendant 1½ heure, ou jusqu'à ce que la viande se détache des os. Retirer du four.
6. Défaire délicatement les côtes et laisser refroidir jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à être servies.

CONCOMBRES MARINÉS

¼ tasse	Graines de moutarde
1 un.	Gousse d'ail, émincée
1 tasse	Vinaigre de cidre de pomme
½ tasse	Eau
1 c. à soupe	Sel
¼ tasse	Sucre
1 un.	Concombre, tranché
4 oz	Oignon, tranché

PRÉPARATION DES CONCOMBRES MARINÉS :

1. Mélanger les graines de moutarde, l'ail, le vinaigre de cidre, l'eau, le sel et le sucre dans une casserole et porter à ébullition pendant 2 minutes.
2. Verser la saumure dans un récipient et laisser refroidir à température ambiante.
3. Ajouter le concombre et l'oignon.
4. Réfrigérer toute la nuit.

PRÉSENTATION :

1. Couper la gaufre en 4 morceaux et placer sur le côté de l'assiette.
2. Réchauffer les côtes sur un gril et les badigeonner de sauce barbecue à la bière, en les cuisant jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées.
3. Trancher entre chaque côte.
4. Placer les côtes sur le dessus et sur le côté de la gaufre.
5. Verser un peu plus de sauce barbecue sur les côtes, si désiré.
6. Garnir l'assiette de concombres marinés.



Les recettes présentées dans ce numéro ont été créées par le spécialiste culinaire de Service alimentaire Gordon®, Michael Vilorio, de Colombie-Britannique. Michael a commencé comme plongeur il y a 38 ans et a obtenu le titre de chef certifié Sceau rouge en 1992. Son expérience en tant que responsable des opérations en salle à manger et en cuisine dans des hôtels, des casinos et des restaurants indépendants et des chaînes lui donne une perspective diversifiée des secteurs de la restauration et de l'hôtellerie. Michael a beaucoup voyagé et apprécie une grande variété de plats, ce qui lui permet d'aider les clients en élaborant des menus uniques, conceptuels et tendance. Sa capacité à optimiser les ressources pour obtenir la meilleure contribution possible fait de lui un atout précieux pour Service alimentaire Gordon et ses clients.

ARTICLES IMPRIMÉS PERSONNALISÉS

 EN UN CLIC



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

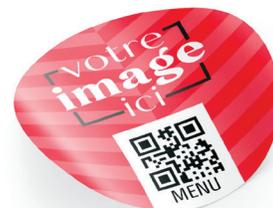
Explorez notre vaste gamme de produits pour trouver ce qui vous convient.
Commander des produits personnalisés n'aura jamais été si facile!



Cartes fidélité de luxe



Menus en plastique



Autocollants ronds pour menu sans contact



Autocollants carrés pour menu sans contact



Sous-verres carrés



Bannières

Visitez fr.gfsimpress.com pour en savoir plus



gfs.ca

©2020 Service alimentaire Gordon®

100121/422102/FR

Gordon[®]
SERVICE ALIMENTAIRE

Toujours à votre table