



Monel et Fils
DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »



Recettes de fêtes
2018



Vous redoublez d'inventivité pour proposer des produits de qualité. Quel dommage d'utiliser un micro-onde pour gâcher tous ces efforts et distribuer un plat ayant perdu son croustillant avec l'assurance d'une bonne brûlure pour son consommateur !!

Vos snacking chauds méritent mieux que cela. Le réchauffage de ces derniers est un véritable challenge que vous ne pouvez ignorer.

Nous ne pouvons nier l'atout non-négligeable, en terme de prestation, que le micro-onde rend lors de son usage en libre-service. En revanche il faut s'assurer d'en choisir un dont la fiabilité et la simplicité d'utilisation ne sont plus à démontrer.

Une autre possibilité en terme de réchauffage réside dans l'utilisation du four boulanger. Garantir sa disponibilité aux heures du déjeuner n'est pas toujours simple et implique souvent celle du client aussi.

La salamandre peut apparaître comme un allié de circonstance, lorsque vous proposez tartines, gratins ou croque-monsieurs. Le toaster lui, permettra de proposer des paninis chauds et croustillants.

Mais si vous proposez toute une gamme variée de produits, à moins d'avoir envie de manipuler plusieurs appareils avec des résultats souvent non satisfaisants, nous avons la solution !!

En nous associant avec la Société Panifour, nous vous proposons de découvrir le four dernière génération : l'Atollspeed® . Il allie simplicité d'utilisation, rapidité et efficacité pour des résultats impressionnants qui rendent hommage à votre savoir-faire.

Monel & Fils et Panifour se sont associés afin d'offrir aux professionnels une démonstration de leurs produits. Les recettes élaborées dans ce livret l'ont été grâce au concours de Pascal Tepper (Meilleur ouvrier de France en boulangerie en 2000) et son fils Julien.



Recettes de fêtes

Au choix pour les fêtes

- > *Tartine Foie gras* pp. 4-5
- > *Tartine St Jacques* pp. 6-7
- > *Tartine Boudi* pp. 8-9
- > *Tartine saumon* pp. 10-11
- > *Burger De la mer* pp. 12-13

Annexes

- *L'Atollspeed® de Panifour* p 14
- *Monel.pro, le site web de Monel & Fils* pp. 15-16
 - *Notes* pp. 17-18





Tartine Foie gras



PASCAL TEPPER M. O. F.
JULIEN TEPPER



► Préparation

- Poêler le foie gras.
- Réaliser le confits d'oignons.

► Montage

- Étaler la béchamel sur les tartines.
- Disposer généreusement le confits d'oignons sur ces dernières.
- Disposer les escalopes de foie gras et couvrir de fromage rapé crémé.
- Réserver au frais.

► Cuisson

- Toaster à l'AtollSpeed®.

Pour 8 pièces

- > Tartines
aux figues 8 tr.
- > Escalopes
de foie gras 8
- > Oignons confits 80 g
- > Béchamel 100 g
- > Fromage
rapé crémé 80 g

Prix de vente
conseillé

5,80 €



Tartine **St Jacques**



PASCAL TEPPER M. O. F.
JULIEN TEPPER



► Préparation

- Trancher le pain pour obtenir 8 tranches de 2 cm d'épaisseur.
- Poêler les noix de St Jacques.
- Réaliser le confits d'oignons.

► Montage

- Étaler la béchamel sur les tartines.
- Disposer généreusement les poireaux confits sur les tranches de pain.
- Disposer la noix de St Jacques et couvrir de fromage rapé crémé.
- Réserver au frais.

► Cuisson

- Toaster à l'AtollSpeed®.

Pour 8 pièces

- > Pain de campagne ou de garde 8 tr.
- > Noix de St Jacques 8 p.
- > Poireaux confits 80 g
- > Tomates cerises 8 p.
- > Béchamel 100 g
- > Fromage rapé crémé 80 g

**Prix de vente
conseillé**

5,80 €



Tartine **Boudin noir**



PASCAL TEPPER M. O. F.
JULIEN TEPPER



Pour 8 pièces

- > Pain de campagne ou de garde 8 tr.
- > Béchamel 320 g
- > Pommes vertes 160 g
- > Boudin noir 80 g
- > Oignons confits 80 g
- > Fromage rapé crémé 80 g

> Préparation

- Trancher le pain pour obtenir 8 tranches de 2 cm d'épaisseur.
- Couper la pomme en lamelles.
- Poêler les boudins et les trancher.
- Réaliser les confits d'oignons.

> Montage

- Étaler la béchamel sur les tranches de pain.
- Disposer par alternance les lamelles de pomme et des tranches de boudin.
- Couvrir généreusement de poireaux confits et de fromage rapé crémé.
- Réserver au frais.

> Cuisson

- Toaster à l'AtollSpeed®.

**Prix de vente
conseillé**

5,80 €



Tartine **Saumon**



PASCAL TEPPER M. O. F.
JULIEN TEPPER



► Préparation

- Trancher le pain pour obtenir 8 tranches de 2 cm d'épaisseur.
- Réaliser le confit de poireaux et les tomates confites.
- Snacker les pavés de saumon.

► Montage

- Étaler le béchamel sur les tranches de pain.
- Disposer le saumon.
- Couvrir généreusement de poireaux confits
- Ajouter les tomates confites et le fromage rapé crémé.
- Réserver au frais.

► Cuisson

- Toaster à l'AtollSpeed®.

Pour 8 pièces

- > Pain de campagne ou de garde 8 tr.
- > Pavés de saumon 8 p.
- > Confit de poireaux 120 g
- > Tomates confites 100 g
- > Béchamel 80 g
- > Fromage rapé crémé 80 g

**Prix de vente
conseillé**

5,80 €



Burger De la mer



PASCAL TEPPER M. O. F.
JULIEN TEPPER



► Préparation

- Cuire le saumon en papillote.
- Faire revenir la poitrine fumée.
- Réaliser le confit de poireaux.
- Couper les oignons en lamelles.

► Montage

- Tartiner les pains de tomatade.
- Couvrir généreusement de poireaux confits.
- Déposer le pavé de saumon et la poitrine fumée.
- Finir avec le cheddar et quelques lamelles d'oignons rouges.

► Cuisson

- Toaster à l'AtollSpeed®.

Pour 8 pièces

- > Pains burger 8 p.
- > Pavés de saumon 8 p.
- > Cheddar 8 tr.
- > Poitrine fumée 8 tr.
- > Oignons rouges 3
- > Tomatade 200 g
- > Poireaux confits 500 g

Prix de vente
conseillé

5,80 €

Speed Cooking Solutions



PIZZA EN 1 MINUTE
SEULEMENT

0:01

ASNano2 | AS300H | AS400H

- ✓ design élégant
- ✓ performance optimale
- ✓ peut être utilisé partout

NOUVEAU : BLACK EDITION



Monel.pro, le site web de Monel & Fils



Retrouvez l'histoire de la société Monel & Fils, sa philosophie clients, ses équipes.

Monel et Fils. Au service des artisans depuis 1963.

Société Monel & Fils : grossiste et distributeur pour boulangers, pâtisseries.

Adhérent au groupement DISGROUP nous vous proposons plus de 3000 références, toutes nos matières premières, surgelés, boissons, boissons, emballages et petits matériels.

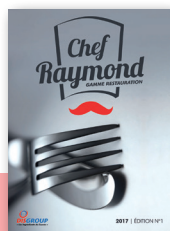
Nous sommes tournés vers le service et la proximité auprès des artisans.

Pour une gamme de produits de qualité qui a été rigoureusement sélectionnée par notre chef pâtissier, nous nous proposons également les plus grandes marques.

Notre équipe est composée de cinq commerciaux et de deux secrétaires ; nos commerciaux suivent notre clientèle par un passage régulier.

“ Conseils et assistance sont les mots d'ordre de notre équipe. ”

Vous pourrez aussi consulter nos catalogues de références générales, thématiques et de saison.



Vous pourrez y trouver aussi des conseils, des recettes élaborées par nos conseillers techniques Disgroup
Marc Hémery, Antoine Douchain.

Nos recettes

Découvrez les recettes et les conseils de pros proposés par nos conseillers techniques.



Conseils de pro

Régulièrement, nos chefs vous proposent quelques conseils ou astuces.

Recettes des tartines
boudin et pommes
foie gras



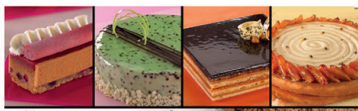
PASCAL TEPPER M. O. F.
JULIEN TEPPER



La recette en vidéo



Nos recettes



Nos recettes sucrées

Retrouvez nos recettes snacking (sandwichs, salades, burgers), élaborées par notre conseiller culinaire, Yves Jasmin.

[Liste des recettes](#)

Retrouvez nos recettes de gateaux, tartes, entremets proposées par notre conseiller technique Marc Hémery.

[Liste des recettes](#)



Nos recettes salées

Retrouvez-nous aussi sur



et



Notes

Blank lined area for taking notes.

Notes

Tous nos représentants sont à vos côtés
et répondront à toutes vos questions
concernant la réalisation et la mise
à disposition des matières premières.
N'hésitez plus, contactez-les !

