

Tarif particulier croquettes et fondus congelés artisanaux

Juin 2026

Pack découverte

<u>Dénomination</u>	<u>Quantité Pièces</u>	<u>Tarifs TVAC €</u>	<u>Remarques</u>
2 pièces x 5 sortes de Croquettes-fondus au choix	5x2 pc	22.05	Sur demande

Pack famille 10 pièces

<u>Dénomination</u>	<u>Poids</u>	<u>Quantité /carton</u>	<u>Tarifs TVAC €</u>
Fondu fromage	80 gr	10	16,92
Fondu Fagnard	80 gr	10	17,29
Fondu au fromage de Herve	80 gr	10	18,46
Fondu Sarté	80 gr	10	17,75
Maca Ball	80 gr	10	15,97
Croquette volaille	90 gr	10	17,83
Croquette crevettes grises	80 gr	10	30,38
Croquette scampis basilic	80 gr	10	18,8
Fondu montagnard	80 gr	10	17,02
Fondu parmesan	80 gr	10	18,2
Croquette de truite fumée D'Ondenval	80 gr	10	27,53

Tarif par carton 30 pièces

<u>Dénomination</u>	<u>Poids</u>	<u>Quantité /carton</u>	<u>Tarifs TVAC €</u>
Fondu fromage	80 gr	30	44,13
Fondu Fagnard	80 gr	30	45,1
Fondu au fromage de Herve	80 gr	30	48,16
Fondu Sarté	80 gr	30	46,3
Maca Ball	80 gr	30	41,67
Croquette volaille	90 gr	30	46,5
Croquette crevettes grises	80 gr	30	79,26
Croquette scampis basilic	80 gr	30	49,05
Fondu montagnard	80 gr	30	44,4
Fondu parmesan	80 gr	30	47,48
Croquette de truite fumée D'Ondenval	80 gr	30	71,81

Information sur les allergènes → nous consulter



Produits divers

<u>Dénomination</u>	<u>Poids</u>	<u>Quantité /Carton</u>	<u>Tarifs TVAC€</u>
Vol-au-vent congelé	350 gr	1	5.17
Nuggets de poulet maison	500 gr	+13 pc	9.31
Pulled pork	600 gr	1	16.32

Descriptifs produits

Croquettes et fondus

Fondu fromage :

- Farce fondante et onctueuse à base d'emmental
- Allergènes : Gluten, œufs, lait

Fondu au fromage de Herve :

- Farce fondante et onctueuse à base de fromage de Herve au lait cru !
- Allergènes : Gluten, œuf, lait

Fondu Sarté :

- Farce fondante au fromage Sarté. Le Sarté est un fromage du terroir à pâte dure produit à Sart-Lez-Spa. C'est le seul fromage à pâte cuite de Belgique !
- Allergènes : Gluten, œufs, lait

Fondu parmesan :

- Farce fondante et onctueuse à base de Parmesan 20 mois et de Grana Padano
- Allergènes : Gluten, œufs, lait

Fondu Fagnard :

- Farce onctueuse avec des champignons frais, du jambon d'épaule, un peu d'emmental
- Allergènes : Gluten, œufs, lait

Information sur les allergènes → nous consulter



Croquette volaille :

- Préparation réalisée à base du bouillon de cuisson de la poule dont la chair sera décortiquée afin d'enrichir cette délicieuse croquette.
- Allergènes : Gluten, œufs, lait, céleri

Croquette crevettes grises :

- Réalisée comme à la Mer du Nord. Préparation réalisée à base d'un bouillon de crevettes grises et agrémenté de crevettes grises décortiquées
- Allergènes : Gluten, crustacés, œufs, lait, céleri

Croquette scampis basilic :

- Préparation réalisée à base d'un bouillon de crevettes grises agrémenté de scampis et d'éclats de basilic frais
- Allergènes : Gluten, crustacés, œufs, lait, céleri

Fondu montagnard :

- Farce fondante et onctueuse à base de fromage à raclette agrémenté de lardon fumé et salé rôti
- Allergènes : Gluten, œufs, lait

Maca Ball :

- La base est le macaroni, le jambon et un mélange de fromage. Retrouvé le goût d'un macaroni au jambon et fromage gratiné dans une croquette
- Allergènes : Gluten, œufs, lait

Croquette de truite fumée d'Ondenval :

- Préparation réalisée à base d'un bouillon de truite fumée d'Ondenval et de légumes frais, agrémenté de chair de truite Fumée d'Ondenval
- Allergènes : Gluten, poisson, œufs, lait, céleri

Vol- au-vent:

- Produit prêt à l'emploi. Poule cuite, velouté de volaille, champignon frais
- Allergènes : Gluten, soja, lait, céleri

Nuggets poulet artisanal (maison) :

- Produit précuit. Morceaux de filet de poulet épicé (dominance de l'épice tandoori) avec une chapelure de panko
- Allergènes : Moutarde, gluten, soja, céleri

Information sur les allergènes → nous consulter



Pulled Pork by Croq'tout

- Le terme « Pulled Pork » signifie qu'il suffit de tirer la viande (verbe « pull ») avec une fourchette pour qu'elle se détache. Pas besoin de couteau !



Descriptif du produit

Pulled pork fabriqué dans nos ateliers avec de la viande de porc locale:

- Ce type de préparation est une Spécialité Américaine, c'est une entité pour eux...
- La pièce de viande de porc est marinée dans un « brine », marinade maison type saumur à base d'un mélange d'épices « Dry Rub Américain », de sucre roux et ...
- La pièce de porc est cuite durant 10 heures à basse température. La viande peut être à ce moment effilochée. Après cuisson nous y ajoutons la sauce barbecue comme le veut la tradition
- La viande est comme confite, ultra-fondante avec un goût long en bouche

Utilisation

- Burger, wraps, baguette (mitraille ou autre), en complément d'un « Mix grill »

Méthode de travail

- Le « Pulled » peut être réchauffé à la plancha, au micro-onde, au four, en poche sous vide
- Le produit est fourni en sac sous vide de 600 gr → 5 portions de 120 gr

Allergènes → Trace moutarde et céleri

Information sur les allergènes → nous consulter

