

**Tarif particulier croquettes et fondus congelés artisanaux**

**Janvier 2024**

**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	<b>21.95</b>	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	<b>15,99</b>
Fondu Fagnard	80 gr	10	<b>17,07</b>
Fondu au fromage de Herve	80 gr	10	<b>18,54</b>
Fondu Sarté	80 gr	10	<b>17,96</b>
Maca Ball	80 gr	10	<b>16</b>
Croquette volaille	90 gr	10	<b>17,91</b>
Croquette crevettes grises	80 gr	10	<b>29,9</b>
Croquette scampis basilic	80 gr	10	<b>19,32</b>
Fondu montagnard	80 gr	10	<b>16,91</b>
Fondu parmesan	80 gr	10	<b>17,23</b>
Croquette de truite fumée D'Ondenval	80 gr	10	<b>28,11</b>

**Tarif par carton 30 pièces**

<u>Dénomination</u>	<u>Poids</u>	<u>Quantité /carton</u>	<u>Tarifs TVAC €</u>
Fondu fromage	80 gr	30	<b>41,71</b>
Fondu Fagnard	80 gr	30	<b>44,52</b>
Fondu au fromage de Herve	80 gr	30	<b>48,36</b>
Fondu Sarté	80 gr	30	<b>46,84</b>
Maca Ball	80 gr	30	<b>41,73</b>
Croquette volaille	90 gr	30	<b>46,72</b>
Croquette crevettes grises	80 gr	30	<b>78</b>
Croquette scampis basilic	80 gr	30	<b>50,4</b>
Fondu montagnard	80 gr	30	<b>44,1</b>
Fondu parmesan	80 gr	30	<b>44,94</b>
Croquette de truite fumée D'Ondenval	80 gr	30	<b>73.34</b>

**Information sur les allergènes → nous consulter**



## Produits divers

<u>Dénomination</u>	<u>Poids</u>	<u>Quantité</u> <u>/Carton</u>	<u>Tarifs</u> <u>TVAC€</u>
Boulette rôtie porc-bœuf	100 gr	1	<b>1.66</b>
Vol-au-vent congelé	350 gr	1	<b>5.17</b>
Nuggets de poulet maison	500 gr	+13 pc	<b>9.31</b>
Pulled pork	600 gr	1	<b>16.32</b>

### **Descriptifs produits**

#### **Croquettes et fondus**

##### Fondu fromage :

- Farce fondante et onctueuse à base d'emmental

##### Fondu au fromage de Herve :

- Farce fondante et onctueuse à base de fromage de Herve au lait cru !

##### 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 !

##### Fondu parmesan :

- Farce fondante et onctueuse à base de Parmesan 20 mois et de Grana Padano

##### Fondu Fagnard :

- Farce onctueuse avec des champignons frais, du jambon d'épaule, un peu d'emmental

##### Croquette volaille :

- Préparation réalisée à base du bouillon de cuisson de la poule dont la chair sera décortiquée afin d'enrichir cette délicieuse croquette.

#### **Information sur les allergènes → nous consulter**



### 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

### Croquette scampis basilic :

- Préparation réalisée à base d'un bouillon de crevettes grises agrémenté de scampis et d'éclats de basilic frais

### Fondu montagnard :

- Farce fondante et onctueuse à base de fromage à raclette agrémenté de lardon fumé et salé rôti

### 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

### 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

### Vol- au-vent:

- Produit prêt à l'emploi. Poule cuite, velouté de volaille, champignon frais

### Nuggets poulet artisanal (maison) :

- Produit précuit. Morceaux de filet de poulet épicé (dominance de l'épice tandoori) avec une chapelure de panko

### Boulette rôtie :

- A base de hachis porc et bœuf, des œufs, du lait, de la chapelure et des épices. Les boulettes sont rôties à la poêle.

### **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**

