

Tarif particulier croquettes et fondus congelés artisanaux

Octobre 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	21.18	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	15,86
Fondu Fagnard	80 gr	10	16,82
Fondu au fromage de Herve	80 gr	10	17,86
Fondu Sarté	80 gr	10	17,3
Maca Ball	80 gr	10	15,32
Croquette volaille	90 gr	10	17,4
Croquette crevettes grises	80 gr	10	28,17
Croquette scampis basilic	80 gr	10	18,63
Fondu montagnard	80 gr	10	16,56
Fondu parmesan	80 gr	10	16,45
Croquette de truite fumée D'Ondenval	80 gr	10	27,01

Tarif par carton 30 pièces

<u>Dénomination</u>	<u>Poids</u>	<u>Quantité /carton</u>	<u>Tarifs TVAC €</u>
Fondu fromage	80 gr	30	41,37
Fondu Fagnard	80 gr	30	43,88
Fondu au fromage de Herve	80 gr	30	46,59
Fondu Sarté	80 gr	30	45,12
Maca Ball	80 gr	30	39,96
Croquette volaille	90 gr	30	45,4
Croquette crevettes grises	80 gr	30	73,49
Croquette scampis basilic	80 gr	30	48,61
Fondu montagnard	80 gr	30	43,2
Fondu parmesan	80 gr	30	42,91
Croquette de truite fumée D'Ondenval	80 gr	30	70,47

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	1.66
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

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



Traiteur Croq'tout - Rahier Fabrice

Roquez 59 • 4845 Sart (Jalhay) • Tél./Fax : 087 64 85 58

info@croqtout.be • www.croqtout.be

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

