



Salade Far West

# Les entrées

Côte Ouest vous propose un large choix de préparations pour réaliser en un tour de main de savoureuses entrées variées. Certains produits comme les préparations complètes pour salades ou taboulés sont facilement personnalisables selon la créativité du chef et constituent ainsi des bases idéales pour vos assiettes fraîcheur, buffets ou des produits de vente à emporter.

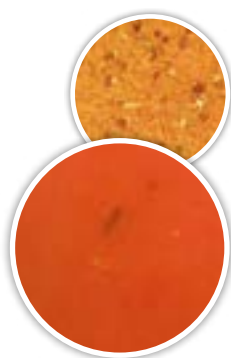
Ces préparations constituent d'excellentes solutions pratiques et toujours appréciées des convives pour apporter de la gourmandise au quotidien !

Potage  
au cresson

## Préparations déshydratées pour potages et veloutés

Tous les potages Côte Ouest et Selectal sont élaborés sans glutamate, matières grasses hydrogénées ni huile de palme (sauf produits avec\*). Teneur en sel optimisée.

- |             |   |             |   |
|-------------|---|-------------|---|
| <b>S50</b>  | <b>S</b> Bisque de homard liquide<br><i>boîte métal 4/4 (boîte de 800 g + 800 ml d'eau)</i> | 1102        | <b>C</b> Potage tomate vermicelle<br><i>sachet de 750 g - 12,5 litres</i>   |
| 1105        | <b>C</b> Potage au cresson<br><i>sachet de 750 g - 12,5 litres</i>                          | 1106        | <b>C</b> Soupe à l'oignon  <br><i>sachet de 625 g - 12,5 litres</i> |
| <b>S800</b> | <b>S</b> Potage de pois cassés aux éclats de bolet<br><i>boîte de 875 g - 12,5 litres</i>   | 1110        | <b>C</b> Soupe de poisson à la provençale<br><i>sachet de 1 kg - 12,5 litres</i>  |
| 1101        | <b>C</b> Potage julienne<br><i>sachet de 575 g - 12,5 litres</i>                            | <b>S53</b>  | <b>S</b> Soupe de poisson liquide* <br><i>boîte métal 4/4 (boîte de 800 g + 800 ml d'eau)</i>  |
| 1100        | <b>C</b> Potage poireaux pomme de terre<br><i>sachet de 812 g - 12,5 litres</i>             | <b>S801</b> | <b>S</b> Velouté d'automne à la Castagne<br><i>boîte de 875 g - 12,5 litres</i>   |
| 1118        | <b>C</b> Potagère de légumes<br><i>sachet de 938 g - 12,5 litres</i>                        | 1115        | <b>C</b> Velouté de potiron<br><i>sachet de 1,130 kg - 12,5 litres</i>  |



### Mouliné de légumes du soleil

1126 **C**

Pour apporter de la couleur et des marquants à votre mouliné, parsemer d'un peu de mélange du soleil (ref S866) et laisser cuire quelques minutes.

*sachet de 1,062 kg - 12,5 litres*



### Potage minestrone

1104 **C**

Vous pouvez agrémenter votre minestrone de persillade en huile (ref S521) et de quelques copeaux de parmesan.

*sachet de 938 g - 12,5 litres*

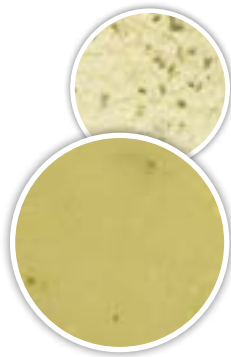


Velouté de tomates

**Potage volaille vermicelle****1103 C**

Quelques croûtons à l'ail (ref 1051) apporteront un croquant agréable à ce potage.

*sachet de 875 g - 12,5 litres*

**Velouté d'asperges****1111 C**

Pour une version gourmande de ce velouté, parsemez quelques dés d'asperges...

*sachet de 875 g - 12,5 litres*

**Velouté de tomates****1109 C**

Quelque croûtons à l'ail (ref 1051) se marieront parfaitement dans ce velouté avec une cuillerée d'herbes en huile au choix (tomate séchée - S593, basilic - S595 et une pointe de pâte d'olives - S580).

*sachet de 810 g - 12,5 litres*

**Soupe chinoise****1116 C**

Quelques crevettes poêlées à la marinade 5 parfums (réf. 4831) apporteront une note gourmande et originale à ce potage.

*sachet de 1,130 kg - 12,5 litres*

**Velouté de champignons****1112 C**

Ajouter une pincée de mélange forestier (S868) ou champêtre (S853) pour une note gourmande.

*sachet de 875 g - 12,5 litres*

**Velouté de volaille****1113 C**

Ajouter quelques dés de volaille cuits et /ou une julienne de légumes.

*sachet de 813 g - 12,5 litres*



Taboulé à la semoule de maïs

## Préparations complètes déshydratées pour taboulés

Tous nos taboulés offrent un bel équilibre gustatif.

- Mise en œuvre simple et rapide : 2 heures de réhydratation à l'eau froide

Ces préparations contiennent  
tous les ingrédients nécessaires  
et ne nécessitent aucun ajout



### Taboulé fraîcheur

1338 **C** et 4345 **C**

La star de nos recettes de taboulés, qui séduit chefs et convives par son goût équilibré et ses morceaux gourmands de tomate, petits pois, maïs, poivron rouge, haricot vert et courgette.

1338 *boîte de 1,12 kg - 35 portions (1,75 litre d'eau)*

4345 *sac de 3,2 kg - 100 portions (5 litres d'eau)*



### Taboulé royal

S683 S867

Un taboulé généreux, qui se distingue par sa richesse en tomates et en légumes. Son visuel appétissant et sa saveur authentique en font une valeur sûre en cuisine.

S683 *boîte de 1,12 kg - 40 portions (1,8 litres d'eau + 180 ml d'huile d'olive)*

S867 *seau de 5,58 kg - 200 portions (9 litres d'eau + 900 ml d'huile)*



### Taboulé du soleil

4337 **Q**

Cette recette affirme sa personnalité méditerranéenne. Franchement tomaté, ce taboulé apporte des notes typées et chaudes.

*sac de 5 kg - 180 portions de 80 g environ (10 litres d'eau)*



### Taboulé à la semoule de maïs

4361 **C**

Ce taboulé à la semoule de maïs offre une délicieuse alternative au taboulé traditionnel. De généreux morceaux de tomates et de poivrons agrémentent cette recette à la fois gourmande et fraîche pour plaire à tous les convives !

*sac de 3 kg - 120 portions (4,8 litres d'eau + 700 ml d'huile)*

Ingrédients exempts  
de gluten



Salade Pasta Fiesta



Salade Far West

Salade de lentilles  
aux légumes  
rissolés

## Préparations complètes déshydratées pour salades de céréales et de pâtes

- Ces préparations complètes sont personnalisables selon la créativité du chef : des petits légumes ou une herbe aromatique en décor apporteront une touche de fraîcheur à ces recettes.

L'ensemble des ingrédients et de l'assaisonnement sont intégrés dans la recette



Salade de céréales

4354 **C**

sac de 3 kg - 100 portions  
(5 litres d'eau + 250 ml d'huile)



Salade Far west

4356 **C**

Cette salade à base de blé et de maïs agrémentés de tomates et d'oignons offre une saveur douce et fumée rappelant le concept « barbecue ».

sac de 2,5 kg - 100 portions  
(5 litres d'eau + 250 ml d'huile)



Salade de pâtes bretonne

4340 **C**

boîte de 770 g - 43 portions  
(2,2 litres d'eau + 450 ml de mayonnaise)



Salade de pâtes italienne

4341 **C**



boîte de 780 g - 34 portions  
(1,6 litre d'eau + 320 ml de mayonnaise)



Salade pasta fiesta

4353 **C**

sac de 3 kg - 100 portions  
(5 litres d'eau + 150 ml d'huile)

Salade de lentilles aux légumes rissolés  4360 **C**

Mise en œuvre à chaud ou à froid

Les légumes cuisinés (carotte, oignon, poireau, panais) apportent une note gourmande à cette recette !

sac de 3,1 kg - 110 portions  
(5 litres d'eau + 600 ml d'huile)

Cake salé à la provençale



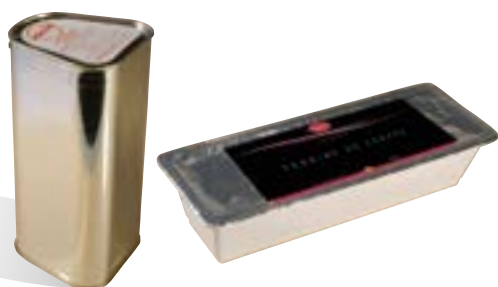
Soufflé au fromage




## Terrine et gésiers

2622 **C** Terrine de canard   
barquette de 1 kg

**S177** **S** Gésiers de volaille confits   
boîte 4/4 (poids net : 765 g)



## Les terrines et chairs de poissons

**S791** **S** Chair de crabe   
boîte de 800 g, poids net égoutté : 480 g

À incorporer dans toutes vos salades de la mer, cakes, quiches, soufflés, crêpes, verrines...

**S444** **S** Délice de saumon fumé   
barquette de 1 kg

**S443** **S** Régal de St Jacques   
barquette de 1 kg



## Les spécialités culinaires

4382 **C** Cake à la provençale  
sachet de 3,25 kg - 120 portions  
(2,7 litres d'eau + 815 g de matière grasse)

## Préparation déshydratée pour soufflés, terrines et gratins



Appareil pour soufflés, terrines et gratins

4863 **C**

Cette préparation à mettre en oeuvre avec de l'eau et de la crème permet d'obtenir aisément un appareil doré et savoureux, pouvant être utilisé pour de nombreuses applications. Soufflés, terrines ou gratins, la recette pourra être agrémentée de petits légumes, fromage, cubes de jambon ou autre garniture selon l'inspiration du chef.

Sachet de 1,440 kg - 1 sachet permet de réaliser : 12 terrines de 650 g / 100 soufflés de 70 g / 120 gratins de 150 g

- Belle couleur jaune dorée
- Goût authentique
- Teneur en sel maîtrisée
- Excellente tenue, le soufflé ne retombe pas
- Peut se préparer à l'avance et être réchauffé