

DOSSIER NOUVEAUTÉS

ENCARNA BRAVO ET FLORENT BEURDELEY
redaction@neorestauration.com



UNE BÛCHE À LIVRE OUVERT

Fidèle à sa créativité, la maison Lenôtre propose une bûche de forme inédite. Le regard se laisse séduire par un livre ouvert imaginé et illustré par Sempé, et le palais découvre un nuancier de saveurs harmonieusement conjuguées. La recette mêle une dacquoise moelleuse aux amandes, une gelée et un confit de framboise, sans oublier un croustillant praliné, un crémeux au chocolat Alto El Sol du Pérou et une mousse au chocolat noir intense.

Bûche à partager 8/10 personnes

lenotre.com

UN SAPIN ET UNE ÉTOILE À CROQUER

Rolland le spécialiste des crèmes glacées, inscrit à son catalogue plusieurs références pour les fêtes. Parmi elles, deux recettes à destination de la restauration collective signées Flipi : une étoile filante chocolat/vanille et un bâtonnet en forme de sapin tout chocolat. Ces deux parfums ont été choisis pour satisfaire autant les adultes que les enfants.

Format 90 ml

rolland.fr



DES ASSIETTES À EFFEUILLER

Set de sept est un ensemble d'assiettes en forme de fleur. Faites de corolles de céramique blanche superposées, elles s'effeuillent pour multiplier les contenants. Conçue en porcelaine fine, Set de sept confère à la table des allures de paysage immaculé parsemé de fleurs, tout en légèreté.

Set de sept

bras.fr



LES SAINT-JACQUES À LA FÊTE

Les Marchés du Monde ont créé les papillotes de Saint-Jacques (originaires de France) aux poireaux, à la carotte et à l'aneth. Une recette élégante facile à mettre en œuvre. Il suffit de faire frire les papillotes surgelées pendant deux à trois minutes

jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. Il peut aussi passer au four ou à la poêle et se servir en entrée, en salade ou en tapas.

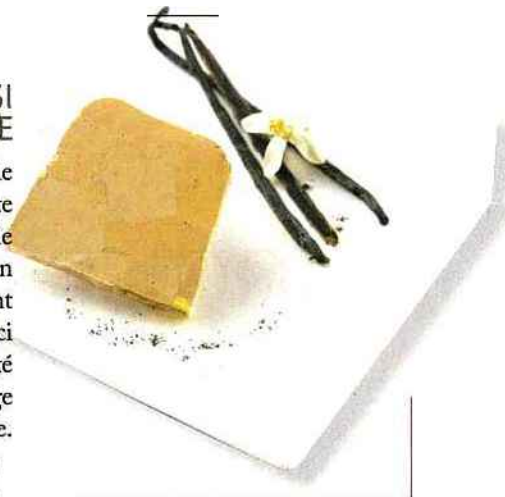
Poids net 3 kg
sdvfrance.fr

LE MARIAGE RÉUSSI DU FOIE GRAS ET DE LA VANILLE

Cette année, Rougié met à l'honneur la vanille Tahitensis. Reconnue comme la plus odorante et la plus fruitée, elle est la seule à être cueillie à maturité, au paroxysme de son goût et de son arôme. Sa rareté et son coût onéreux la portent au rang de vanille de « luxe ». Elle parfume ici un foie gras de canard entier dont la fermeté et la bonne tenue permettent un tranchage propre et une mise en situation soignée.

Conditionnement Barquette de 500 g

DLC 1 an
rougie.com



LES PLATS PRENNENT DU RELIEF

Textura est une gamme de supports – assiettes et plateaux – dont l'aspect se rapproche de la texture de l'ardoise. Les restaurateurs peuvent ainsi s'appuyer sur cet effet pour mettre en avant leurs préparations culinaires sucrées et salées ou leurs plateaux de fromage pour les fêtes.
comatec.fr



LES ARTS DE LA TABLE MAGNIFIÉS

Les deux moulins à poivre et sel Elis Sense de Peugeot s'enclenchent par simple effleurement. Bénéficiant pour la première fois de la technologie tactile, ces moulins délivrent la juste dose de sel ou de poivre, tandis qu'un témoin lumineux bleuté s'éclaire. Elis Sense est équipé du système breveté innovant u>Select qui offre la mouture parfaite. Les deux moulins Elis Sense prennent place sur un plateau de couleur noire, pour un service raffiné.

peugeot-saveurs.com/fr/fr/

