

# Salon Pomona « DU ROCK DANS LA CUISINE »

15 octobre 2025 CO'Met Orléans

## Focus produits :

- Gamma “Les Intense”
- Gamme Oignons

Produits présentés :

### 1 / Quesadillas de Pulled beef oignons / tomate poivron :

- Caramelized onions
- Intense tomate poivron dans le pulled beef (jarret et joue de bœuf cuit basse T°C -14h00 à 90°C- avec mix pulled beef
- A la plancha : **caramélized onions** sués, pulled beef planché, déglacé **Intense tomate poivron** puis montage dans mini tortilla + cheddar râpé puis passé au toaster



### 2 / mini brochettes de poulet marinées curry coco citronnelle à la plancha



### 3/ Pétoncles planchées ail persil

- Pétoncles planchées avec Cooked onion et flambées Armagnac
- Déglacées Intense ail persil



#### 4 / Vrops saumon fumé :

- Vrops garnis de préparation fromagère Intense romarin citron et d'oignons pickles et légumes.



#### Matériel nécessaire au show culinaire :

- Plancha électrique : 1600 W
  - Toaster : 750 W
  - Thermoplongeur : 1200 W
  - Glacière électrique : 65 W
  - Chafing dish : 300 W
- ⇒ Total besoins électriques : 4 KW