



INSPIRATION SNACKING CHAUD OU FROID

10 RECETTES SAVOUREUSES
À BASE DE BŒUF



RÉVEILLENZ LA FORCE
DU GŒT



QUAND LE BŒUF INSPIRE ET FACILITE LA CRÉATIVITÉ

L'expertise du bœuf surgelé
au service des cuisines et du goût

Découvrez dans ce carnet 10 recettes de bœuf faciles,
rapides et inspirantes, pour stimuler votre créativité
et enrichir votre offre snacking.

Découvrez encore plus d'idées
et d'astuces sur :
www.restauration.charal.fr

RÉVEILLEZ LA FORCE
DU GOÛT

S O M M A I R E



SÉLECTION DU BOUCHER
+ BLUE CHEESE BURGER

P. 04



MOELLEUX SPÉCIAL BURGER
+ BACON CHEESE BURGER

P. 06



STEAK HACHÉ CUIT SOUS VIDE
+ BURGER MONTAGNARD

P. 08



EFFILOCHÉ DE BOEUF
+ PIZZA TEX-MEX

P. 10



BOULETTES DE BOEUF
+ PAPPARDELLES AUX POLPETTES

P. 12



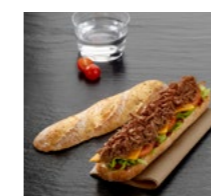
CUIT BAGUETTE
+ GRILLED CHEESE

P. 14



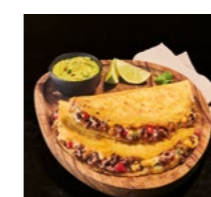
EFFILOCHÉ
+ SALADE FRAÎCHEUR

P. 16



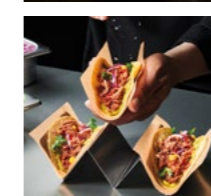
EFFILOCHÉ
+ SANDWICH BBQ

P. 18



ÉGRENÉ
+ QUESADILLA BŒUF & FROMAGE

P. 20



EFFILOCHÉ
+ TACOS AL PASTOR

P. 22

BLUE CHEESE BURGER



CONSEIL DU CHEF :

Pour un fromage fondant, laissez les lamelles sur le steak chaud quelques secondes avant de refermer le burger.

NOTRE RECETTE BLUE CHEESE BURGER

Steak haché Sélection du Boucher CHARAL - VBF



INGRÉDIENTS (pour 1 burger)

- + 1 steak haché Sélection du Boucher
- + 1 pain burger brioché
- + 30 g de fourme d'Ambert
- + Quelques feuilles de roquette
- + ½ oignon rouge ou jaune, émincé et confit
- + 1 c. à s. de sauce burger crémeuse
- + Beurre ou huile pour cuisson
- + Sel et poivre

ACCOMPAGNEMENT

Frites maison ou potatoes

PRÉPARATION
15 MIN

ASSEMBLAGE
5 MIN

PRÉPARATION

- 1 Cuire à feu vif le steak sur plaque, grill ou poêle chaude, 2 à 3 minutes de chaque côté, assaisonner de sel et poivre.
- 2 Faire revenir doucement les oignons dans un peu de beurre ou huile jusqu'à caramélisation.
- 3 Toaster légèrement le pain et étaler la sauce sur la base.
- 4 Déposer les oignons, le steak chaud, la fourme d'Ambert en lamelles et quelques feuilles de roquette.
- 5 Refermer le pain et servir aussitôt avec frites ou potatoes.



NOTRE PRODUIT LE SÉLECTION DU BOUCHER

SES AVANTAGES

- + Un format rond, spécial pour burgers.
- + Une expérience viande garantie grâce au hachage façon bouchère.
- + Une viande 100% muscle et 100% française.

CONDITIONNEMENT
x40
PORTIONS
150g



DLC
12 MOIS

BACON CHEESE BURGER



CONSEIL DU CHEF :

Badigeonnez légèrement les tranches de bacon de miel avant de les griller pour un croustillant caramélisé.

NOTRE RECETTE

BACON CHEESE BURGER

Moelleux spécial burger **CHARAL - VBF**

INGRÉDIENTS (pour 1 burger)

- + 1 steak haché Sélection du Boucher
- + 1 pain burger sésame
- + 1 tranche de cheddar
- + 2 tranches de bacon fumé
- + 1 feuille de laitue
- + 1 tranche de tomate
- + 1 à 2 c. à s. de sauce barbecue
- + Beurre ou huile pour cuisson
- + Sel et poivre

ACCOMPAGNEMENT

Frites maison ou pommes de terre

PRÉPARATION

15 MIN

ASSEMBLAGE

5 MIN

PRÉPARATION

- 1 Cuire à feu vif le steak sur plaque, grill ou poêle chaude, 2 à 3 minutes de chaque côté, assaisonner de sel et poivre.
- 2 Griller les tranches de bacon jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- 3 Déposer le cheddar sur le steak chaud pour qu'il fonde légèrement.
- 4 Toaster le pain et étaler la sauce barbecue sur la base.
- 5 Ajouter le steak, le bacon, la tomate et la feuille de salade. Refermer et servir aussitôt.

NOTRE PRODUIT LE MOELLEUX SPÉCIAL BURGER

SES AVANTAGES

- + Un format rond, spécial pour burgers.
- + Une expérience viande garantie grâce au hachage façon bouchère.
- + Une texture moelleuse grâce à l'association de protéines végétales et de viande (80% de viande)



CONDITIONNEMENT
x40
PORTIONS
150g



DLC
12 MOIS

BURGER MONTAGNARD

CONSEIL DU CHEF :

Laisser le fromage fondre légèrement sur le steak chaud pour plus de gourmandise



NOTRE RECETTE BURGER MONTAGNARD

Steak haché cuit sous vide 150g CHARAL - VBF

INGRÉDIENTS (pour 1 burger)

- + 1 steak haché cuit sous vide 150g
- + 1 pain burger aux céréales
- + ¼ d'oignon
- + 1 filet d'huile de tournesol
- + 2 tranches de fromage à raclette
- + 2 tranches de bacon
- + 1 poignée de salade
- + Sel et poivre

ACCOMPAGNEMENT

Un bol de salade assaisonnée de vinaigrette

PRÉPARATION
15 MIN

ASSEMBLAGE
5 MIN

PRÉPARATION

- 1 Faire compoter l'oignon émincé avec l'huile de tournesol 30 minutes à feu doux.
- 2 Décongeler le steak haché cuit sous vide puis le remonter en température 7 minutes au four à 160°C.
- 3 Griller le bacon au four 5 minutes à 180°C (thermostat 6).
- 4 Garnir le pain avec 1 cuillère de compotée d'oignon, le steak haché cuit, le fromage et les tranches de bacon.
- 5 Passer le burger 5 minutes au four à 160°C.

NOTRE PRODUIT LE CUIT SOUS VIDE

SES AVANTAGES

- + Un haché déjà cuit pour une remise en œuvre rapide.
- + Une texture moelleuse grâce à sa cuisson sous-vide.
- + Une expérience viande garantie grâce au hachage façon bouchère.
- + Un format rond, spécial pour les burgers.
- + Une viande 100% muscle et 100% française.



CONDITIONNEMENT 1
x25
PORTIONS

100g



CONDITIONNEMENT 2
x20
PORTIONS

150g

DLC
12 MOIS

PIZZA TEX-MEX



CONSEIL DU CHEF :

Ajouter quelques rondelles de jalapeños avant la cuisson et parsemez de coriandre fraîche à la sortie du four pour une touche encore plus tex-mex !

NOTRE RECETTE

PIZZA TEX-MEX

Effiloché de boeuf CHARAL - VBF



• INGRÉDIENTS (pour 1 pizza)

- + 1 fond de pizza prêt à l'emploi
- + 4 c. à soupe de sauce tomate épicée
- + 150g d'effiloché de boeuf
- + 2 tranches de cheddar
- + 100g de fromage fondant (type cheddar ou mozzarella)
- + ½ poivron vert
- + Un filet d'huile d'olive
- + Cumin, paprika, piment et origan
- + Sel et poivre



PRÉPARATION

15 MIN

ASSEMBLAGE

5 MIN

PRÉPARATION

- 1 Décongeler l'effiloché de boeuf en armoire positive.
- 2 Dans un four préchauffé à 220°C, étaler la sauce tomate épicée sur le fond de la pizza.
- 3 Mélanger l'effiloché de boeuf avec le cumin, le paprika et un soupçon de piment, puis le répartir uniformément sur la sauce.
- 4 Émincer finement le poivron vert, le répartir sur la pizza, puis ajouter une belle quantité de fromage par-dessus.
- 5 Enfourner pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et le fromage bien fondu.
- 6 Servir la pizza chaude et parsemer la pizza d'origan.

NOTRE PRODUIT L'EFFILOCHÉ

SES AVANTAGES

- + Procédé IQF : maîtrise parfaite du coût portion.
- + Une solution multi-usages pour des snacks chauds ou froids : salades, sandwiches, burgers, quiches, wraps...
- + Une viande déjà cuite pour une remise en œuvre simplifiée.
- + Une viande pur bœuf et 100% française.



CONDITIONNEMENT
x40
PORTIONS
150g



DLC
12 MOIS

PAPPARDELLES AUX POLPETTES

NOTRE RECETTE

PAPPARDELLES AUX POLPETTES

Boulettes de bœuf CHARAL - VBF

INGRÉDIENTS (pour 1 assiette généreuse)

- + 150 g de pappardelles fraîches ou sèches
- + 3 à 4 boulettes de bœuf CHARAL - VBF
- + 150 g de sauce tomate cuisinée (type napolitaine ou arrabiata)
- + 30 g de parmesan affiné à râper
- + Quelques feuilles de basilic frais
- + 1 filet d'huile d'olive vierge extra
- + Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

15 MIN

ASSEMBLAGE

5 MIN

PRÉPARATION

- 1 Cuire les pappardelles dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter, puis arroser d'un filet d'huile d'olive.
- 2 Faire revenir les boulettes dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive pour les colorer uniformément.
- 3 Ajouter la sauce tomate et laisser mijoter quelques minutes à feu doux pour que les boulettes s'imprègnent bien de la sauce.
- 4 Incorporer les pappardelles dans la poêle et mélanger délicatement pour bien enrober les pâtes de sauce.
- 5 Dresser dans un contenant adapté, parsemer de parmesan fraîchement râpé et décorer de feuilles de basilic.

CONSEIL DU CHEF :

Pour encore plus de plaisir, terminez le dressage avec des copeaux de parmesan vieilli.

NOTRE PRODUIT LES BOULETTES

SES AVANTAGES

- + Une offre économique.
- + Un produit multi-usages à cuisiner selon vos envies.
- + Une texture moelleuse même bien cuit.
- + Une viande 100% française.
- + Sans soja.



CONDITIONNEMENT 1 **x25** PORTIONS
CONDITIONNEMENT 2 **x20** PORTIONS
100g **150g**



DLC
12 MOIS

PANINI GRILLED CHEESE



CONSEIL DU CHEF :

Pour un pain encore plus croustillant, passez le panini 30 secondes de chaque côté sous grill avant service.

NOTRE RECETTE

PANINI GRILLED CHEESE STEAK

Steak haché cuit baguette CHARAL - VBF

INGRÉDIENTS (pour 1 panini)

- + 2 steaks hachés 38g cuits
- + 1 pain panini
- + 1 à 2 tranches de fromage fondant (cheddar ou emmental)
- + 2 à 3 rondelles de tomate
- + Quelques feuilles de salade croquante
- + 1 à 2 c. à s. de sauce blanche

ACCOMPAGNEMENT

Un bol de salade assaisonnée de vinaigrette

PRÉPARATION

15 MIN

ASSEMBLAGE

5 MIN

PRÉPARATION

- 1 Décongeler les steaks hachés cuit baguette en armoire positive.
- 2 Ouvrir le pain en deux et étaler la sauce, ajouter les steaks hachés cuits baguette, le fromage, les tomates, puis refermer.
- 3 Cuire 2 à 3 minutes au toaster à panini jusqu'à ce que le fromage fonde et le pain soit doré, puis ajouter quelques feuilles de salades croquantes.

NOTRE PRODUIT LE CUIT BAGUETTE

SES AVANTAGES

- + Une forme allongée et adaptée à la réalisation de panini.
- + Une viande déjà cuite pour une remise en œuvre simplifiée.
- + Une cuisson contrôlée à cœur.
- + Une viande 100% muscle et 100% française.



CONDITIONNEMENT
x118
PORTIONS
38g



DLC
12 MOIS

SALADE FRAÎCHEUR

CONSEIL DU CHEF :

Faites légèrement griller les noisettes ou noix à la poêle avant de les ajouter pour plus de croquant.



NOTRE RECETTE

SALADE FRAÎCHEUR

Effiloché de bœuf CHARAL - VBF

INGRÉDIENTS (pour 1 salade)

- + 80g d'effiloché de bœuf
- + Mélange de jeunes pousses
- + 3 tomates cerises coupées en 4
- + 3 rondelles de concombre
- + ¼ d'oignon rouge émincé
- + ½ carotte râpée ou en fines lamelles
- + Dés de feta (facultatif)
- + 2 noisettes ou noix concassées
- + 2 c. à s. d'huile de noisette
- + 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- + ½ c. à c. de moutarde à l'ancienne
- + Sel et poivre

PRÉPARATION

15 MIN

ASSEMBLAGE

5 MIN

PRÉPARATION

- 1 Décongeler l'effiloché de bœuf en armoire positive.
- 2 Laver et couper les légumes.
- 3 Préparer la sauce : mélanger l'huile, le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre.
- 4 Dans un saladier, disposer les jeunes pousses. Ajouter les légumes, le fromage et l'effiloché de bœuf.
- 5 Arroser de sauce juste avant de servir pour garder les pousses croquantes.
- 6 Parsemer de noisettes ou noix concassées pour la touche finale.

NOTRE PRODUIT L'EFFILOCHÉ

SES AVANTAGES

- + Procédé IQF : maîtrise parfaite du coût portion.
- + Une solution multi-usages pour des snacks chauds ou froids : salades, sandwiches, burgers, quiches, wraps...
- + Une viande déjà cuite pour une remise en œuvre simplifiée.
- + Une viande pur bœuf et 100% française.



CONDITIONNEMENT
x4
PORTIONS
1kg



DLC
18 MOIS

SANDWICH BBQ

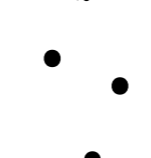
CONSEIL DU CHEF :

Toastez légèrement la baguette pour plus de croustillant ou optez aussi pour la version panini en remplacement simplement le pain et en retirant la salade.

NOTRE RECETTE

SANDWICH BBQ

Effiloché de bœuf CHARAL - VBF



INGRÉDIENTS (pour 1 sandwich)

- + 80g d'effiloché de bœuf
- + 1 baguette aux céréales
- + 3 feuilles de salade romaine
- + ¼ d'oignon rouge
- + ½ tomate
- + 2 tranches de cheddar
- + 2 tranches de poitrine fumées
- + 2 c. à s. de sauce BBQ

PRÉPARATION

15 MIN

ASSEMBLAGE

5 MIN

PRÉPARATION

- 1 Décongeler l'effiloché de bœuf en armoire positive.
- 2 Émincer l'oignon et la tomate en tranches fines.
- 3 Griller la poitrine fumée à la poêle jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.
- 4 Garnir le pain avec un trait de sauce BBQ sur les faces intérieures du sandwich, puis la salade romaine, les rondelles de tomates, l'oignon, les deux tranches de poitrine fumée, l'effiloché de bœuf et le cheddar.

NOTRE PRODUIT L'EFFILOCHÉ

SES AVANTAGES

- + Procédé IQF : maîtrise parfaite du coût portion.
- + Une solution multi-usages pour des snacks chauds ou froids : salades, sandwichs, burgers, quiches, wraps...
- + Une viande déjà cuite pour une remise en œuvre simplifiée.
- + Une viande pur bœuf et 100% française.



CONDITIONNEMENT
x4
PORTIONS
1kg



DLC
18 MOIS

QUESADILLA BŒUF & FROMAGE



CONSEIL DU CHEF :

Ajoutez une pincée de cumin ou de paprika pendant la cuisson et parsemez de coriandre fraîche avant de servir.

NOTRE RECETTE

QUESADILLA BŒUF & FROMAGE

Égrené de bœuf CHARAL - VBF

INGRÉDIENTS (pour 1 portion)

- + 100g d'égrené de bœuf
- + 1 grande tortilla de blé
- + 2-3 c. à s. de dés de tomates fraîches
- + 2-3 c. à s. de dés de poivrons
- + 20-30g de fromage fondant type cheddar
- + Sel et poivre

ACCOMPAGNEMENT

Quartier de citron vert et guacamole maison

PRÉPARATION

15 MIN

ASSEMBLAGE

5 MIN

PRÉPARATION

- 1 Dans une poêle préchauffée, saisir la viande à feu vif pendant 30 secondes, puis faire cuire à feu doux en remuant délicatement pour bien séparer les grains de viande. Assaisonner de sel et de poivre.
- 2 Sur la moitié de la tortilla, disposer les dés de tomates et poivrons, ajouter l'égrené de bœuf puis parsemer de fromage.
- 3 Replier la tortilla en demi-cercle et cuire 2-3 minutes de chaque côté jusqu'à ce que le fromage fonde et que la tortilla soit dorée.
- 4 Servir la quesadilla pliée en deux, accompagnée d'un quartier de citron vert et de guacamole maison.

NOTRE PRODUIT L'ÉGRÉNÉ

SES AVANTAGES

- + Mise en œuvre pratique et rapide.
- + Une solution multi-usages : poêlées, sauces, plats cuisinés...
- + Une viande 100% muscle et 100% française.



X4
Portions

1KG

DLC
18 mois



TACOS AL PASTOR

NOTRE RECETTE

TACOS AL PASTOR

Effiloché de bœuf CHARAL – VBF

INGRÉDIENTS (pour 1 tacos)

- + 80 g de bœuf effiloché
- + 1 galette de maïs
- + 2 c. à s. de guacamole
- + 2 c. à s. de tomates concassées
- + 2 c. à s. de grains de maïs
- + ¼ d'oignon rouge émincé
- + 1 rondelle de piment jalapeño
- + Quelques brins de coriandre fraîche
- + 1 filet de jus de citron vert

ACCOMPAGNEMENT

Quartier de citron vert et guacamole maison

PRÉPARATION

15 MIN

ASSEMBLAGE

5 MIN

PRÉPARATION

- 1 Décongeler l'effiloché de bœuf en armoire positive.
- 2 Chauffer la galette de maïs quelques secondes au micro-ondes.
- 3 Étaler le guacamole sur la galette chaude.
- 4 Ajouter les tomates concassées, le bœuf effiloché et les grains de maïs.
- 5 Disposer l'oignon rouge émincé, le piment jalapeño et la coriandre.
- 6 Arroser d'un filet de jus de citron vert et plier la galette pour servir.

NOTRE PRODUIT L'FFILOCHÉ

SES AVANTAGES

- + Procédé IQF : maîtrise parfaite du coût portion.
- + Une solution multi-usages pour des snacks chauds ou froids : salades, sandwiches, burgers, quiches, wraps...
- + Une viande déjà cuite pour une remise en œuvre simplifiée.
- + Une viande pur bœuf et 100% française.

CONSEIL DU CHEF :

Humidifiez légèrement la galette et passez-la 15 s au micro-ondes pour qu'elle soit souple.



CONDITIONNEMENT
x4
PORTIONS
1KG



DLC
18 MOIS



Découvrez encore plus d'idées et d'astuces sur :
www.restauration.charal.fr

& via nos réseaux sociaux :



PRODUITS SURGELÉS

CHARAL FLERS

370, rue de l'agriculture - CS 70069

61102 Flers Cedex

Tel : +33 (0)2.33.98.20.00 • Fax : +33 (0)2.33.98.20.01

contact.flers@charal.fr

Certification ISO 9001

**RÉVEILLENZ LA FORCE
DU GOÛT**