



Showroom & Implémentation

Dégustation simple, sans cuisiner, lors d'un showroom



Visuel des barquette (box) après ouverture



Manipulation rapide

Toast-Tailla Tomate-Cream Cheese-Saumon Fumé



Wrap Houmous
Traditionnel-Huile
d'Olive-Oignon grelot
(ou cébette)

Wrap Houmous-coriandre et menthe-crevettes-salade

Brochette « Tian » confits : tomate, poivron, aubergine, courgette, oignon



Manipulation avec cuisson

Cabillaud façon Wellington-Pâte Feuilletée-Artichaut Grillé-Riz Blanc- Tailla Poivron & Parmesan-Béarnaise Poivron Lanière



Foccacia-Tartare Tomate-Provolone-Pesto



« Sale training » pour les distributeurs grossistes



Retail – Boucher Charcutier Traiteur



Take-away, Snacking



Food Service, Restaurant, Catering



Salade
Artichaut ½
Tige, Mâche,
Tomate
Cerise,
Vinaigrette
avec l'huile
des
artichauts



Bruschetta, Tailla
Tomate, Jambon sec,
Artichaut Confit

Bruschetta, Tailla
Poivron-Parmesan,
chorizo/spianata,
Poivron Lanières

(rajoutez Cossette Mozzarella
à chaque fois)



Taost,
Caviar
Aubergine,
Fromage
de Chèvre,
Oignon
Confit



SIRHA 2025



SIRHA 2025

