CUISINE SOLUTIONS

SOUS VIDE

™

MASTERS OF

SOUS-VIDE.

SINCE 1971.

DIP CHEDDAR AVOCAT JALAPEÑO

Solution prête à l'emploi à base d'avocats, de cheddar, d'oignons et de poivrons rouges. Cette base végétarienne est idéale pour accompagner vos apéritifs, vos salades ou vos sauces. Légèrement épicée avec sa touche de piment Jalapeño. À partager !

UNE SAISON RICHE EN SAVEURS ET COULEURS

Chers Partenaires,

Pionnier de la cuisson sous-vide, Cuisine Solutions a révolutionné la restauration avec la cuisson à juste température. Cette technique innovante est aujourd'hui mise en œuvre par les plus grands chefs étoilés à travers le monde.

Après Paris en 2020, la prochaine journée Internationale du Sous-Vide se déroulera le 26 janvier 2021 à Lyon pendant le Sirha. Comme tous les ans, cette 4e Edition Internationale viendra célébrer la magie de la cuisson sous vide et le génie de ceux qui l'ont rendue possible.

Ce nouveau catalogue structuré en 4 familles : Les Bases Culinaires, les Cuisinés, les Essentiels et enfin le Sur-Mesure sont le reflet de notre savoir-faire et de notre passion pour la cuisine.

Cette nouvelle collection vous offrira une carte gourmande au cœur des nouvelles tendances. Riche en nouveautés, cette collection comprend de nouvelles références de garnitures Bio et végan avec le surprenant Mix 6 graines, de délicieuses lanières de poulet rôties, d'authentiques cuisses de poulet grillées et confites, un savoureux pavé de bœuf persillé, un pavé de saumon grillé au poivre et en édition limitée un poulpe entier à la texture tendre.

Pour les amateurs de Street Food, le Dip Cheddar Avocat Jalapeño, légèrement épicé, accompagnera à merveille tous vos apéritifs !

« La cuisson sous-vide est notre passion, laissez la devenir la vôtre ».

HERVÉ CHIGNON
Executive Vice President CSE

Les Bénéfices Cuisine Solutions

- *Une tendreté et une texture exceptionnelles*

  Pour chacune de nos recettes, nous maîtrisons parfaitement le couple temps et température de cuisson, pour favoriser la tendreté des fibres, la jutosité et la texture fondante des produits. Avec toujours une cuisson parfaitement homogène !

- *Un goût authentique*

  La cuisson sous-vide concentre les saveurs et les arômes. Ingrédients et assaisonnements se diffusent à travers le produit de façon uniforme. Pour une restitution organoleptique incomparable !

- *Le respect du produit*

  La cuisson à juste température, ne nécessite pas d'additifs ni de conservateurs. Elle préserve la saveur naturelle du produit.

- *La sécurité alimentaire*

  Nos produits sont emballés sous-vide avant cuisson, ce qui supprime toute manipulation ultérieure. La pasteurisation élimine toutes formes végétatives de bactéries et, grâce à la maîtrise du refroidissement, évite la prolifération de celles qui ont résisté.
  La durée de vie de nos produits est donc maîtrisée grâce à ce processus de cuisson/refroidissement.

- *Une mise en œuvre très simple*

  Prêts à être travaillés ou servis, nos produits se préparent facilement et nécessitent peu de main-d'œuvre. Ils font gagner un temps précieux et apportent l'assurance d'un résultat toujours réussi.
  Passez moins de temps en préparation et plus de temps à personnaliser et décliner vos plats !

AVEC CUISINE SOLUTIONS, FIDÉLISEZ VOS CLIENTS!

Nos produits sont au service de votre créativité. A vous de jouer! Combinez saveurs, assaisonnements, ingrédients… Faites vivre votre carte, au gré des saisons et de votre inspiration.

UNE SOLUTION TRÈS RENTABLE !

La technologie du sous-vide et le savoir-faire reconnu de Cuisine Solutions font vraiment la différence :

- Réduction des déchets et des pertes (jusqu'à 40%) (matière première, rendement de cuisson, contrôle de portion)
- Économies réalisées sur la cuisson et la préparation (matériel + énergie + main-d'œuvre)
- Grammage et coût portions parfaitement maîtrisés
- Gestion précise des stocks et de la durée de vie (7 jours de DLC à la sortie du congélateur)
- Simplicité et rapidité de mise en œuvre avec une totale garantie de résultat
- Valeur exceptionnelle de produits naturels, tendres, savoureux et facilement déclinables

NOS VALEURS, NOTRE ENGAGEMENT

L'Expérience

Avec des années de recherche et d'innovation menées par nos équipes, en partenariat avec les plus grands chefs étoilés, nous avons développé une technique de cuisson incomparable, scientifiquement adaptée à chaque demande culinaire. Grâce à ce savoir-faire unique, nous sommes aujourd'hui le leader mondial de la cuisson-sous-vide à juste température.

La Maîtrise

La sélection rigoureuse de nos matières premières est le fondement de notre démarche qualité. Origine et filière sont le gage d'un approvisionnement premium pour un parfait calibrage de nos produits et un goût authentique. Conditionnés dans un emballage spécialement élaboré et étanche, nos produits sont cuits dans l'eau à juste température, jusqu'à l'obtention d'une cuisson parfaite au dixième de degré près. Notre totale maîtrise de tous ces paramètres vous garantit un résultat constant !

L'Accompagnement

Toujours disponibles et à votre écoute, nos chefs passionnés par la gastronomie et la création sont vos véritables partenaires qui vous conseillent dans : l'élaboration de vos cartes, la mise en œuvre et la restitution dans votre cuisine, le suivi de qualité, la formation à la cuisson sous-vide à juste température… Nous restons à votre disposition !

La Flexibilité

Notre gamme, inclut mono et multi portions et apporte une réponse « sur-mesure » à vos besoins spécifiques du moment. Frais ou surgelés, nos produits régionaux, fermiers, halal, végétariens, végétaliens, diététiques… vous permettrons de laisser libre cours à votre créativité.

Le Développement durable

Attentifs à notre impact environnemental, nous contrôlons la gestion de nos déchets (utilisation de matériaux recyclables), la maîtrise de l'énergie et la gestion de la consommation de l'eau (recyclage de l'eau de cuisson). Pas de gaspillage, ni de perte de produits, grâce à une utilisation juste des besoins. Pour ses emballages, Cuisine Solutions impose le respect de la réglementation en vigueur garantissant l'aptitude au contact alimentaire.

+ de 22 000 restaurants
+ de 2 500 hôtels
+ de 6 000 commerces de détail

+ de 40 compagnies aériennes, ferroviaires & maritimes

Leader mondial de la cuisson sous-vide

La Qualité Cuisine Solutions

LA MAGIE DU SOUS-VIDE

Technologie révolutionnaire, la cuisine sous-vide est une technique de cuisson lente à juste température qui assure une parfaite préservation des qualités organoleptiques des aliments.

Reconnue comme l'une des méthodes de cuisson les plus innovantes, elle a modifié considérablement la manière dont les chefs travaillent aujourd'hui, en apportant à l'art culinaire, la précision scientifique.

"La cuisson sous-vide à juste température est une méthode de cuisson prédictive, au résultat constant, permettant de répondre aux demandes des consommateurs et aux exigences des chefs, grâce à la maîtrise totale des couples temps et température."

– BRUNO GOUSSAULT
DIRECTEUR SCIENTIFIQUE ET FONDATEUR DU CREA

"La perfection apportée par la technique de la cuisson sous-vide aide nos chefs à créer un plat unique et un moment inoubliable pour nos invités à bord. Le conditionnement en sachets spécialement conçus pour le scellage sous-vide retient tous les arômes et les jus qui seraient perdus autrement. La technique du sous-vide libère tout le potentiel organoleptique des ingrédients. L'immersion dans l'eau de cuisson à juste température permet une cuisson parfaite."

– THORSTEN SENGUTTA
CORPORATE EXECUTIVE CHEF CRYSTAL CRUISES

UNE CUISSON PARFAITE

L'eau est le meilleur conducteur thermique, elle permet de contrôler la température au dixième de degré près. La cuisson au bain-marie permet la maîtrise des courbes de cuissons complexes, pour un résultat précis et homogène.

LES ÉTAPES DE LA CUISSON SOUS-VIDE

01. PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS FRAIS
Saisissez, grillez ou conservez les ingrédients bruts. Assaisonnez selon la recette.

02. REFROIDIR LES INGRÉDIENTS
Assurez-vous que les protéines ont atteint 6 °C ou une température inférieure avant de les placer dans le sachet.

03. PRÉPAREZ LA MISE SOUS-VIDE
Placez les ingrédients et les assaisonnements éventuels dans le sachet et refermez-le sous-vide.

04. CUISSON EN IMMERSION
Le sachet sous-vide est plongé dans l'eau à une température précise pendant une durée déterminée.

05. REFROIDISSEMENT ET REMISE EN ŒUVRE
Réfrigérez les produits pour une utilisation ultérieure ou préparez-les selon vos envies.

NOS CERTIFICATIONS

Nos sites de production sont certifiés BRC grade A. La certification BRC, a pour but de garantir une base commune d'exigences en matière de sécurité alimentaire. Son renouvellement annuel, est pour vous, l'assurance du sérieux de notre savoir-faire.

Afin de répondre au mieux à vos attentes ; certains de nos produits sont déjà certifiés Bio, Halal et VBF. A votre demande, nous mettons à votre disposition d'autres certifications (Agriculture Biologique Européenne, Label Rouge, AOP, IGP…)

LES MODES DE REMISE EN ŒUVRE

Vous retrouverez dans notre catalogue des icônes illustrant nos recommandations de remise en température, pour chacun des produits de nos gammes.

Tous les conseils de remise en température de ce catalogue sont donnés pour des produits décongelés.

Chaque mode de remise en œuvre* est illustré par l'estimation d'un temps moyen nécessaire au réchauffage. Cette indication est basée sur une puissance énergétique constante pour chaque technologie.

*Conseils de remise en œuvre donnés à titre indicatif et pouvant varier selon les équipements.

FOUR MICRO-ONDES 700 WATTS

FOUR TRADITIONNEL 180 ° C

FOUR VAPEUR 60° C

BAIN-MARIE 60°C

RESTITUTION FOURS COMBINÉS POSSIBLE POUR TOUTES LES NOUVEAUTES, CONTACTEZ-NOUS…

Mode de cuisson et remise en œuvre en ultra-accéléré, alliant une température permanente du four et la programmation d'une remise en air pulsé pour la coloration ainsi qu'un micro-ondes pour la température à cœur.

LES MODES DE CONSERVATION

Les produits peuvent être utilisés préalablement décongelés (idéal pour un meilleur résultat gustatif) dans une chambre froide entre 12 et 24h à l'avance, selon les pièces. Décongelés, et en sachets fermés, ils peuvent se conserver 7 jours* en chambre froide positive (entre 0 et +4 C°).

*Jour de décongélation inclus

Les produits peuvent être utilisés directement surgelés, selon les modes de remise en œuvre préconisés. Les produits surgelés ont une DLUO de 18 mois à partir de la date de fabrication.

Afin d'éviter une sur-cuisson, nous préconisons un sondage à cœur de nos produits, lors des premiers tests de remise en température. Nos équipes vous conseillent au 02 32 25 06 06.

NOS INFOS PRODUITS

Les spécificités de nos produits sont identifiées dans notre catalogue par les pictogrammes suivants:

PRODUIT NOUVEAU

ORIGINE FRANCE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

ŒUFS PLEIN AIR

MULTIPORTIONS

La majorité de nos produits est en monoportion exceptés ceux signalés par ce logo.

BIENTRAITANCE ANIMALE

UTILISATION À FROID

UTILISATION FROID ET CHAUD

VÉGÉTARIEN

VÉGÉTALIEN

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LES TRANCHÉS

SANS ANTIBIOTIQUES

BOULGOUR D'ÉPEAUTRE BIO

Idéal en salade et accompagnement des plats de légumes, poissons ou viandes

Allié de la cuisine équilibrée

Source de fibres

Faible teneur en graisses saturées

Sans sucres

SOMMAIRE

Les Nouveautés 7

Les Bases Culinaires

Les Volailles 10
L'Agneau 11
Le Boeuf 12
Les Poissons 13

L'Offre Gourmande

Oatmeal Coconut 15
Oeufs Brouillés 15

Le Snacking

Les Burgers 17
Les Tranchés 19

Les Cuisinés

Les Poissons 26
Les Viandes 27
Les Méditerranéens 28
Les Exotiques 30

Les Essentiels

Les Graines 34
Les Garnitures 35

Les Sauces 39

Les Sur-Mesure 40

Le CREA 44

L'index Produits 46

Les Nouveautés

NEW

CUISSE DE POULET GRILLÉE ET CONFITE

LANIÈRES DE POULET RÔTIES

PAVÉ DE BŒUF PERSILLÉ

I ♥ SV

POULPE ENTIER

EDITION LIMITÉE EXCLUSIVITÉ EDITION LIMITÉE

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ AU POIVRE

BOULGOUR D'ÉPEAUTRE BIO

VEGAN AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MIX 6 GRAINES BIO

VEGAN AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

TRIO DE RIZ AUX LÉGUMES

VEGAN

DIP CHEDDAR AVOCAT JALAPEÑO

VÉGÉTARIEN

SAUCE TOMATES CÂPRES OLIVES

CUISINE SOUS VIDE SOLUTIONS ™

Les Bases Culinaires

Des produits parfaitement cuits au plus près de la matière première, avec de simples assaisonnements, pour préserver l'excellence de leur goût authentique. Une gamme de produits de qualité, tranchés ou entiers, composée de viandes, volailles et poissons.

Toutes nos matières premières, soigneusement sélectionnées, font l'objet d'une recherche rigoureuse. Lorsque nous achetons une viande bovine, nous privilégions l'origine, la race, les conditions d'élevage et l'alimentation de l'animal. Ensuite, en fonction de nos différentes applications culinaires, nous considérons l'âge d'abattage de l'animal et la nature des morceaux.

Notre obsession ? Vous proposez le meilleur avec la qualité de nos Bases Culinaires !

Votre talent ? Les décliner en de nombreuses recettes, les combiner avec de nouveaux ingrédients et accords aromatiques pour créer des assiettes d'exception.

L'AGRICULTURE RAISONNÉE

Bonnes pratiques,
respect de l'Environnement,
traçabilité des animaux.

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Respect de l'animal,
niveau de propreté garanti,
bâtiment aéré et éclairé,
manipulations sans brutalités.

LE GOÛT

Cuisson sous-vide
à juste température
pour apporter
fondant et jutosité,
plusieurs restitutions
possibles.

L'ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE

Provient de l'exploitation à 90%,
Respect des saisons et mise en
pâture dès que possible.

LA VIANDE CHAROLAISE

Race à viande la plus connue,
appréciée pour son persillé
et sa faible teneur en gras,
origine France: née, élevée, abattue.

NOS EXIGENCES

Toutes nos viandes, poissons, légumes et épices font systématiquement l'objet d'une sélection rigoureuse et doivent répondre à un cahier des charges précis. Nous privilégions des partenaires et des filières d'approvisionnement courtes, pérennes et respectueuses de l'environnement. Enfin, nos audits réguliers vous garantissent une totale traçabilité.

Les Bases Culinaires

Les Volailles

CUISSE DE POULET GRILLÉE ET CONFITE

Cuisse de poulet grillée à la main et confite avec peau, à la texture fondante et moelleuse.

NEW

15 MIN À 180°C

20 MIN À 80°C

5

RÉFÉRENCE: 729 421
POIDS: 260 G ENVIRON
COLISAGE: 8 POCHES X 5 PORTIONS
(vente au poids)

LANIÈRES DE POULET RÔTIES

Délicieuses lanières de cuisses de poulet rôties qui accompagneront à merveille vos salades, sandwichs, wraps et plats chauds.

NEW

SANS ÉGOUTTER : POÊLE OU PLANCHA PENDANT 5 MIN, JUSQU'À COLORATION SOUHAITÉE

RÉFÉRENCE: 729 438
POIDS: 1 KG ENVIRON
COLISAGE: 10 POCHES
(vente au poids)

FILET DE POULET MIEL ÉPICES

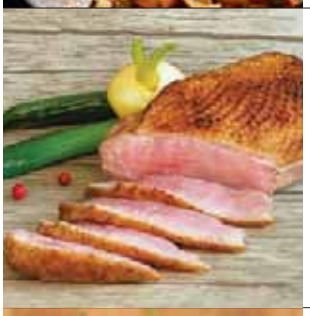
Filet de poulet avec peau, coloré et relevé d'un délicieux mélange d'épices torréfiées et de miel au goût légèrement caramélisé.

20-25 MIN À 60°C
PUIS SNACKER
1 MIN CÔTÉ PEAU

SNACKER
PUIS CUIRE
6 MIN
À 180°C

8

RÉFÉRENCE: 729 230
POIDS: 120 G +/- 10 G
COLISAGE: 88 PORTIONS (11 POCHES X 8 PORTIONS)



FILET DE CANETTE RÔTI

Filet de canette rôti avec peau, cuit à juste température pour une tendreté exceptionnelle.

20 MIN À 56°C
PUIS SNACKER
1 MIN CÔTÉ PEAU

10 MIN
À 180°C

6

RÉFÉRENCE: 727 985
POIDS: 145 G +/- 20 G
COLISAGE: 30 PORTIONS (5 POCHES X 6 PORTIONS)

FILET DE POULET GRILLÉ

Filet de poulet sans peau, double marquage au grill, à la texture très fondante.

10-15 MIN
À 180°C

8

RÉFÉRENCE: 729 320
POIDS: 90 G +/- 15 G
COLISAGE: 56 PORTIONS (7 POCHES X 8 PORTIONS)

FILET DE POULET SNACKÉ

Filet de poulet snacké, avec peau, cuit à juste température pour un moelleux exceptionnel et un aspect très gourmand.

20-25 MIN À 60°C PUIS SNACKER 1 MIN CÔTÉ PEAU

6 MIN À 180°C

8

RÉFÉRENCE: 727 986
POIDS: 135 G +/- 10 G
COLISAGE: 40 PORTIONS (5 POCHES X 8 PORTIONS)

SUPRÊME DE POULET JAUNE

Suprême de poulet jaune avec peau, cuit à juste température, texture fondante.

6 MIN À 180°C

20 MIN À 60°C PUIS SNACKER 1 MIN CÔTÉ PEAU

5

RÉFÉRENCE: 728 743
POIDS: 170 G ENVIRON
COLISAGE: 45 PORTIONS (9 POCHES X 5 PORTIONS)
(vente au poids)

JAMBONNETTE DE VOLAILLE AU THYM ET SON JUS

Cuisse de poulet au thym semi désossée cuite à juste température.

20-25 MIN À 60°C

10-15 MIN À 180°C

RÉFÉRENCE: 729 112
POIDS: 230 G +/- 20 G
COLISAGE: 25 POCHES

L'Agneau

PAVÉ D'AGNEAU CONFIT

Morceau d'épaule d'agneau, assaisonné de muscade et confit pendant de longues heures. A utiliser entier, légèrement snacké, ou en effiloché.

15 MIN À 180°C

20 MIN À 70°C

RÉFÉRENCE: 724 879
POIDS: 250 G +/- 20 G
COLISAGE: 50 POCHES

JARRET D'AGNEAU

Jarret d'agneau avec os, longuement confit dans son jus au thym, sel, poivre et vin blanc. A la texture idéale et aux arômes délicats.

25 MIN À 70°C

20 MIN À 180°C AVEC ALUMINIUM

RÉFÉRENCE: 721 874
POIDS: 350 G +/- 50 G
COLISAGE: 25 POCHES

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI

Carré de côtes premières d'agneau rôti, manchonné et détalonné, à la couleur parfaitement homogène et à la tendreté exceptionnelle.

8-10 MIN À 180°C

15 MIN À 56 °C PUIS SNACKER CÔTÉ PEAU

RÉFÉRENCE: 724 591
POIDS: 180 G +/- 20 G
COLISAGE: 25 POCHES

Les Bases Culinaires

Le Bœuf

PAVÉ DE BŒUF PERSILLÉ

Pièce de boeuf savoureuse et fondante assaisonnée sel, poivre.

-NEW-

15 MIN À 56°C PUIS SNACKER SUR CHAQUE FACE

5 -8 MIN À 180°C + REPOS 5 MIN

RÉFÉRENCE: 729 435
POIDS: 180 G +/- 15 G
COLISAGE: 30 POCHES

PIÈCE DU BOUCHER

Pièce du boucher sublimée par la technique de la cuisson sous-vide. Snackée, assaisonnée sel et poivre, pour un goût inimitable.

20-25 MIN À 56°C PUIS SNACKER 1 MIN SUR CHAQUE FACE

10-15 MIN À 180°C

RÉFÉRENCE: 729 201
POIDS: 1,1 KG ENVIRON
COLISAGE: 8 POCHES
(vente au poids)

PALERON DE BŒUF

Moelleux incomparable pour cette pièce entière cuite dans son bouillon de légumes naturels. S'adapte à toutes les applications : minute (cubé ou effiloché) ou plat à partager (entier).

RÉCHAUFFER DANS LE JUS

25 À 35 MIN À 60°C

RÉFÉRENCE: 728 687
POIDS: 1,5 KG ENVIRON
COLISAGE: 6 POCHES
(vente au poids)

RIBS DE BŒUF SANS OS

A découvrir absolument ! Jutosité et remises en œuvres infinies pour sublimer ce produit.

20 MIN À 60°C

10 MIN À 180°C

8

RÉFÉRENCE: 728 889
POIDS: 100 G +/-10 G
8 pièces d'environ 100 g
COLISAGE: 48 (6 POCHES X 8 PORTIONS)

PERSILLÉ DE BŒUF

Pièce de bœuf savoureuse et fondante, juste assaisonnée de sel et de poivre.

20-25 MIN À 56°C PUIS SNACKER 1 MIN SUR CHAQUE FACE

15-20 MIN À 180°C

RÉFÉRENCE: 728 991
POIDS: 750 G ENVIRON
COLISAGE: 8 POCHES

Les Poissons

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ AU POIVRE

-NEW-

Pavé de saumon atlantique, grillé à la main, à la texture moelleuse et légèrement assaisonné de poivre noir concassé. Origine Chili ou Norvège.

6 MIN À 180°C

15 MIN À 56°C

6

RÉFÉRENCE:
727 227
POIDS:
92 G +/- 7 G
COLISAGE:
60 (10 POCHES X 6 PORTIONS)

POULPE ENTIER

-NEW-

EDITION LIMITÉE EXCLUSIVITÉ EDITION LIMITÉE

Poulpe entier à la texture tendre, cuit au naturel pour une dégustation chaude ou froide en apéritif, entrée ou plat principal.

PORTIONNER PUIS COLORER À SOUHAIT À LA POÊLE OU PLANCHA

RÉFÉRENCE:
729 436
POIDS:
1,5 KG ENVIRON
COLISAGE:
5 POCHES
(vente au poids)

FILET DE BAR AVEC PEAU POCHÉ

Filet de bar, avec peau poché et simplement assaisonné de sel, poivre et piment de Cayenne.

8 MIN À 180°C

5 MIN À 60°C SNACKER CÔTÉ PEAU

RÉFÉRENCE:
721 861
POIDS:
125 G +/- 25 G
COLISAGE:
35 POCHES

DOS DE CABILLAUD POCHÉ

Dos de cabillaud sans peau, poché, cuit à juste température pour une texture parfaite simplement assaisonné de sel, poivre et d'une pointe de piment de Cayenne. Origine Atlantique Nord-Est.

15 MIN À 60°C POSSIBILITÉ DE SNACKER

8 MIN À 180°C

RÉFÉRENCE:
721 860
POIDS:
130 G +/- 20 G
COLISAGE:
35 POCHES

PAVÉ DE SAUMON ATLANTIQUE GRILLÉ

Pavé de saumon* Atlantique, double marquage au grill, à la texture moelleuse. * Salmo Salar origine Chili ou Norvège.

10 MIN À 180°C

20 MIN À 60°C

RÉFÉRENCE:
721 866
POIDS:
155 G +/- 10 G
COLISAGE:
36 POCHES

EFFILOCHÉ DE SAUMON ATLANTIQUE

Effiloché de saumon simplement salé et cuit à juste température, pour lui conserver son plus bel aspect et un moelleux parfait. Origine Norvège ou Chili.

DÉCONGELER 12 HEURES ENTRE 0° ET +4°C ET SERVIR IMMÉDIATEMENT

RÉFÉRENCE:
727 233
POIDS:
1 KG +/- 50 G
COLISAGE:
4 POCHES

L'Offre Gourmande

Une solution originale, innovante et prête à l'emploi, à consommer à tout moment de la journée : du petit-déjeuner au dîner, en passant par le brunch et les encas.

ŒUFS BROUILLÉS

Œufs Plein Air
Recette sans conservateurs
et sans OGM
Double texture fondante et crémeuse

OATMEAL COCONUT

Multitude d'applications
Riche en fibres

L'Offre Gourmande

OATMEAL COCONUT

Harmonie parfaite de graines d'avoine concassées et de graines de chia mélangées au goût subtil du lait de coco.

VEGAN

15 MIN À 80°

2-4 MIN À 700W
RETOURNER LA POCHE

DÉCONGELER 12 À 24 HEURES
ENTRE 0 ET +4°C

RÉFÉRENCE:
722 957
POIDS:
910 G +/- 50 G
COLISAGE:
8 POCHES

ŒUFS BROUILLÉS

Œufs brouillés onctueux et crémeux (œufs Plein-Air). Prêts à l'emploi.

VÉGÉTARIEN

25 MIN
À 65°C

RÉFÉRENCE:
722 615
POIDS:
1 KG +/- 50 G
COLISAGE:
10 POCHES

Inspiration Snacking

Des solutions pour Burgers, Buns, Bagels offrant des combinaisons créatives infinies et une qualité gustative incomparable.

Snacking

DIP CHEDDAR AVOCAT JALAPEÑO

-NEW- VÉGÉTARIEN

Solution prête à l'emploi à base d'avocats, de cheddar, d'oignons et de poivrons rouges. Cette base végétarienne est idéale pour accompagner vos apéritifs, vos salades ou vos sauces. Légèrement épicée avec sa touche de piment Jalapeño.

15 MIN À 80°C

TEMPS À ADAPTER SUIVANT LA QUANTITÉ

RÉFÉRENCE: 729 428
POIDS: 1 KG + /- 50 G
COLISAGE: 10 POCHES

STEAK HACHÉ DE BŒUF CHAROLAIS

Steak haché de bœuf **Charolais,** origine France**,** gros grains façon Bouchère, 15% MG, au goût authentique, savoureux et juteux à souhait. Plusieurs restitutions possibles : saignant, à point, bien cuit.

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN FRANCE

30 SEC À 1400W
COLORER 1 MIN DE CHAQUE CÔTÉ

RÉFÉRENCE: 721 735
POIDS: 145 G + /-5 G
COLISAGE: 44 POCHES

VEGAN CHILI

VEGAN

Une recette traditionnelle et authentique, inspirée de la cuisine américaine, à base d'haricots rouges, poivrons rouges et piment Chipotle pour un voyage gustatif à travers le Texas.

NOUVELLE RECETTE -NEW-

15 MIN À 85°C

3 MIN, MASSER, PUIS 2 MIN

RÉFÉRENCE: 722 631
POIDS: 1 KG +/- 50G
COLISAGE: 10 POCHES

MOELLEUX DE POULET

Haut de cuisse de poulet avec peau, cuit à juste température, pour un moelleux, une qualité gustative incomparable et des applications infinies.

20 MIN À 63°C
PUIS SNACKER

1 MIN 30
PUIS SNACKER CÔTÉ PEAU

RÉFÉRENCE: 721 913
POIDS: 120 G +/-20 G
COLISAGE: 40 POCHES

EFFILOCHÉ DE SAUMON ATLANTIQUE

Effiloché de saumon simplement salé et cuit à juste température, pour lui conserver son plus bel aspect et un moelleux parfait. Origine Norvège, Chili.

DÉCONGELER 12 HEURES ENTRE 0° ET +4°C ET SERVIR IMMÉDIATEMENT

RÉFÉRENCE: 727 233
POIDS: 1 KG +/- 50 G
COLISAGE: 4 POCHES

Inspiration Snacking

Les produits tranchés, peuvent être déclinés de plusieurs façons: salades, sandwichs, pizzas, bruschettas, fajitas, assiettes composées, croques, paninis...

BREVET EU #2632806
TRANCHÉ puis CUIT
VALIDÉ EN BE, DK, FR, DE, IE, IT, NL, NO, ES, SE, GB

Cuisine Solutions a développé un process qui lui est propre et pour lequel un brevet de "tranchage avant cuisson" a été déposé.
Cette innovation assure des produits tranchés avec un niveau élevé de sécurité, régularité, facilité d'utilisation et de qualité. Parfaitement cuites, uniformément tranchées, nos viandes et volailles sont juteuses et pleines de saveurs de la première à la dernière tranche.

Les Tranchés

LA PIÈCE DE BOEUF TRANCHÉE

Pièce de bœuf issue de la cuisse, tranchée et cuite à juste température, parfaitement assaisonnée, pour une tendreté unique.

DÉCONGELER ENTRE 24 ET 36 HEURES EN FROID POSITIF

RÉFÉRENCE: 728 657
POIDS: 800 G ENVIRON
EPAISSEUR: +/- 3/4 MM
COLISAGE: 5
(vente au poids)

FILET DE DINDE SAVEURS PÉRUVIENNES TRANCHÉ

Filet de dinde, tranché, mariné avec un savoureux mélange d'ail et de cumin et un moelleux unique.

ANTIBIOTIC FREE

DÉCONGELER ENTRE 24 ET 36 HEURES EN FROID POSITIF

RÉFÉRENCE: 727 910
POIDS: 1,1 KG ENVIRON
EPAISSEUR: +/- 3/4 MM
COLISAGE: 5
(vente au poids)

FILET DE POULET TRANCHÉ

Filet de poulet grillé, tranché 8 mm, parfaitement assaisonné.

DÉCONGELER ENTRE 24 ET 36 HEURES EN FROID POSITIF

RÉFÉRENCE: 729 141
POIDS: 165 G ENVIRON
EPAISSEUR: +/- 8 MM
COLISAGE: 30 FILETS
(vente au poids)

FILET DE POULET TANDOORI TRANCHÉ

Filet de poulet tranché 8 mm, cuit avec un mélange « tandoori », inspiré de la cuisine indienne : arôme naturel d'ail, piment, coriandre, cumin et paprika, cannelle, safran, curcuma, garam masala.

DÉCONGELER ENTRE 24 ET 36 HEURES EN FROID POSITIF

RÉFÉRENCE: 729 142
POIDS: 165 G ENVIRON
EPAISSEUR: +/- 8 MM
COLISAGE: 30 FILETS
(vente au poids)

LE GOURMET BURGER

PAVÉ DE PERSILLÉ DE BŒUF,

crème moutarde,
pommes de terre grenaille
et petits légumes

SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

Le Persillé

Avec sa texture tendre et son goût exceptionnel, le Persillé s'adapte idéalement à toutes les applications culinaires: Distributeurs, Restauration embarquée, Traiteurs, Brasseries, Snacking...

PIZZA

Bœuf et roquette, tapenade de tomates, olives, basilic

SALADE FAÇON THAI, CUBES DE PERSILLÉ

PHÔ DE BŒUF À LA CORIANDRE ET NOODLES

PERSILLÉ DE BŒUF

Référence: 728 991

SALADE DE BŒUF ET PETITS LÉGUMES,

briochette salée

FINGER DE BŒUF À LA MENTHE ET AUX 5 POIVRES

Le Filet de Poulet

Avec sa texture juteuse et son goût exceptionnel, le filet de poulet s'adapte idéalement à toutes les applications culinaires : snacking, fast casual, brasseries, traiteurs, restauration embarquée, restauration collective …

Décliné entier, cubé tranché, grillé, snacké avec ou sans peau, le filet de poulet est un incontournable de vos menus !

LENTILLES FAÇON RISOTTO
MOELLEUX DE POULET
AU SAUTOIR

MINI-BURGER

SALADE CAESAR
PHÔ BOUILLON DE LÉGUMES NOODLES ET VOLAILLE
FILET DE POULET GRILLÉ
Référence: 729 320
FILET DE POULET
Référence: 729 141
FILET DE POULET SNACKÉ
Référence: 727 986
MOELLEUX DE POULET
Référence: 721 913
TARTINE MÉDITERRANÉENNE

Les Cuisinés

Une gamme de recettes inspirée de la tradition française et des cuisines du monde, en particulier des saveurs méditerranéennes et de l'originalité exotique.

Notre équipe travaille sans relâche à la mise au point de recettes précises. Outre la précision technique que suppose la technologie du sous-vide, nos chefs excellent dans l'élaboration de recettes qui requiert un dosage minutieux, le choix et le mariage des ingrédients. Parce que la technique s'associe parfaitement à l'excellence gustative, c'est en professionnels de la cuisine, que nous développons des solutions qualitatives de chefs, pour des chefs.

Notre Mission : offrir une expérience culinaire exceptionnelle grâce à notre engagement pour l'innovation et notre passion pour la qualité.

LASAGNE AUX LÉGUMES MÉDITERRANÉENS

Référence : 726 467
Page 28

Les Poissons

DOS DE MERLU BLANC DU CAP SAUCE AU BEURRE BLANC

Dos de Merlu Blanc du Cap avec peau poché et son subtil beurre blanc aux saveurs d'échalotes et de vin blanc. Origine Atlantique Sud-Est. Crème origine France.

15 MIN À 60°C

12 MIN À 180°C AVEC ALUMINIUM

RÉFÉRENCE: 728 301
POIDS: 175 G +/- 20 G
COLISAGE: 30 POCHES

DOS DE COLIN D'ALASKA AUX ÉCREVISSES ROUGES DES MARAIS

Dos de colin d'Alaska cuit doucement dans une sauce crémée aux crustacés, parfumée au vin blanc, et accompagnée de morceaux de queues d'écrevisses rouges des marais décortiquées. Crème origine France.

15 MIN À 60°C

12 MIN À 180°C AVEC ALUMINIUM

RÉFÉRENCE: 721 859
POIDS: 205 G +/- 15 G
COLISAGE: 30 POCHES

FLÉTAN DU GROENLAND EN ÉMULSION D'HUILE D'OLIVE ET QUARTIERS DE TOMATES CONFITES

Pavé de Flétan cuit à juste température, dans une sauce émulsionnée à l'huile d'olive et au basilic, accompagné de quartiers de tomates confites. Crème origine France. Pêché en Atlantique Nord-Est, Islande.

20 MIN À 60°C

12 MIN À 180°C AVEC ALUMINIUM

RÉFÉRENCE: 721 869
POIDS: 220 G +/- 15 G
COLISAGE: 25 POCHES

" Le sous-vide a changé ma façon de cuisiner et de penser. Il améliore le produit et sa régularité. "

CHEF HOLLY JONES

Les Viandes

JOUE DE BŒUF CONFITE AU VIN ROUGE

Recette traditionnelle de joue de bœuf cuite dans une sauce au vin rouge et oignons grelots.

20-25 MIN À 70°C

15 MIN À 180°C EN COCOTTE ET COUVERCLE

RÉFÉRENCE: 724 801
POIDS: 265 G +/- 15 G
COLISAGE: 25 POCHES

SUPRÊME DE PINTADE RÔTI SAUCE AU FOIE GRAS DE CANARD

Raffinement et délicatesse pour ce suprême de pintade accompagné d'une sauce au foie gras. Crème origine France.

25 MIN À 63°C

12 MIN À 180°C AVEC ALUMINIUM

RÉFÉRENCE: 721 875
POIDS: 235 G +/- 15 G
COLISAGE: 25 POCHES

FILET DE POULET SAUCE AUX MORILLES

Filet de poulet snacké sur peau, puis cuit lentement dans une sauce crémée aux morilles, légèrement relevée à la muscade. Crème origine France.

25 MIN À 63°C

12 MIN À 180°C AVEC ALUMINIUM

RÉFÉRENCE: 724 569
POIDS: 190 G +/- 15 G
COLISAGE: 30 POCHES

BLANQUETTE DE VEAU TRADITION

Morceaux de veau dans une garniture aromatique, accompagnés de carottes, oignons et champignons de Paris, relevés d'un jus onctueux délicatement crémé. Crème origine France.

20-25 MIN À 70°C

12 MIN À 180°C AVEC ALUMINIUM

RÉFÉRENCE: 724 564
POIDS: 245 G +/- 10 G
COLISAGE: 25 POCHES

> "Cuisine Solutions pour moi, c'est tout simplement des produits de qualité cuits à juste température... Contrairement à ce que les gens pensent, la cuisson sous-vide permet une conservation des saveurs et de la jutosité de la viande... La cuisine évolue, alors évoluons et développons notre façon de consommer..."

– MOHAMED CHEIKH
CHEF EXECUTIF SOFITEL PARIS LA DÉFENSE

Les Cuisinés Méditerranéens

LASAGNES AUBERGINES ÉPINARDS ET CHÈVRE

Inspirée d'un plat traditionnel italien Alla Fiorentina, cette recette originale à base d'aubergines grillées, d'épinards, d'oignons et de fromage de chèvre conviendra aux végétariens.

VÉGÉTARIEN

3 MIN
PENSER A RETOURNER LE PRODUIT

DÉCONGELER ENTRE 24 ET 36 HEURES EN FROID POSITIF

RÉFÉRENCE:
726 408
POIDS:
315 G +/- 20 G
COLISAGE:
18 BARQUETTES

LASAGNES AUXLÉGUMES MÉDITERRANÉENS

Une alternance de 3 couches de pâte et 2 couches de légumes à base de sauce tomate, d'aubergines, de courgettes et de poivrons rouges.

VÉGÉTARIEN

NOUVELLE RECETTE -NEW-

15 - 20 MIN À 180°C (HORS BARQUETTE)

15 MIN À 70°C

DÉCONGELER ENTRE 24 ET 36 HEURES EN FROID POSITIF

RÉFÉRENCE:
726 467
POIDS:
315 G +/- 20 G
COLISAGE:
18 BARQUETTES

RATATOUILLE AUX LÉGUMES CONFITS

Un délicieux mélange de poivrons, aubergines, et courgettes, confit dans l'huile d'olive vierge extra et parfumé au thym, basilic et piment d'Espelette AOP.

VEGAN

CHANGEMENT DE POIDS -NEW-

2 - 4 MIN

15 MIN À 70°C

RÉFÉRENCE:
721 600
POIDS:
170 G +/- 10 G
COLISAGE:
25 POCHES

VEAU À LA PROVENÇALE

Sauté de veau cuit longuement, lié d'une sauce tomate agrémentée de petits morceaux de courgettes et de câpres, et parfumée d'origan et de piment d'Espelette AOP.

20-25 MIN À 70°C

12 MIN À 180°C AVEC ALUMINIUM

RÉFÉRENCE:
724 811
POIDS:
210 G +/- 15 G
COLISAGE:
25 POCHES

> “Les équipes de Cuisine Solutions sont pour moi les experts incontestables de la cuisson à basse température. Le savoir-faire est encore aujourd’hui transmis aux collaborateurs par le fondateur Bruno Goussault ce qui leur donne l’accès à la connaissance encyclopédique de ce domaine. C’est une cuisson qui respecte totalement l’aliment dans sa texture et son goût, une valeur essentielle pour une cuisine saine et juste. C’est un anoblissement qui s’opère pour le produit, et c’est exaltant pour le chef !”

– ANTOINE WESTERMANN
DROUANT - MON VIEIL AMI - LE COQ RICO, PARIS
LE COQ RICO, NYC - LA DÉGUSTATION

FILET DE POULET FARCI AUX CHAMPIGNONS

Filet de poulet snacké, avec peau, à la farce généreuse et onctueuse d’une duxelle champignons de Paris émincés et de fromage frais.

10 MIN À 180°C

20 MIN À 60°C

8

RÉFÉRENCE: 729 281
POIDS: 150G +/- 10G
COLISAGE: 64 (8 POCHES X 8 PORTIONS)

FILET DE POULET FARCI PESTO MOZZARELLA

Filet de poulet snacké, avec peau, garni d’une farce fine au pesto et à la mozzarella et cuit à juste température pour un moelleux exceptionnel. Crème origine France.

20 MIN À 60°C

DÉCONGELER 12 HEURES ENTRE 0° ET +4°C ET SERVIR IMMÉDIATEMENT

RÉFÉRENCE: 724 810
POIDS: 140 G +/- 15 G
COLISAGE: 30 POCHES

BALLOTINE DE VOLAILLE AU BASILIC ET CITRON CONFIT

Cuisse de poulet désossée, avec peau rôtie roulée en ballotine et lentement cuite dans son jus aromatique, de basilic et de zeste de citron.

12-15 MIN À 180°C

20-25 MIN À 60°C

RÉFÉRENCE: 721 758
POIDS: 150 G +/- 10 G
COLISAGE: 25 POCHES

Les Cuisinés Exotiques

CREVETTES AU CURRY

Crevettes cuites avec une sauce crémeuse au curry, gingembre et lait de coco, et accompagnées de morceaux de poivrons et de petits pois. Crème origine France.

15 MIN À 60°C

10-12 MIN À 180°C

RÉFÉRENCE:
721 868
POIDS:
195 G +/- 10 G
COLISAGE:
30 POCHES

TRAVERS DE PORC

Travers de porc avec os mariné aux épices et au miel pour une texture fondante et un goût sucré/épicé. Un vrai régal pour cette viande intercostale à griller ou à caraméliser !

2 MIN 30 À 900 W

10 MIN À 180°C

RÉFÉRENCE:
724 567
POIDS:
380 G +/- 30 G
COLISAGE:
15 POCHES

“ Cuisine Solutions fait aujourd’hui partie intégrante de mon quotidien professionnel: d’une grande facilité de mise en oeuvre, il est une aide précieuse pour réussir l’exercice culinaire qui est le mien tous les jours (notre restaurant d’entreprise accueillant environ 450 salariés par jour !). Pour les pressés comme pour les gourmets, les plats élaborés à partir de la cuisson sous-vide régalent les palais et font la part belle au goût de chacun. Défenseur du goût, je marie les saveurs et magnifie les assiettes en privilégiant une « cuisine de cuisiniers », permise grâce à l’expertise de Cuisine Solutions en termes de cuisson. ”

– PHILIPPE BOFFO
EXECUTIF CHEF RESTAURANT LE 19 THE PENINSULA

Les Cuisinés Exotiques

AIGUILLETTES DE POULET FAÇON TAJINE

Aiguillettes de poulet longuement mijotées dans un jus miel-huile d'olive et agrémentées d'olives noires, de raisins secs et d'oignons ciselés. Un mélange sucré salé, inspiré des saveurs marocaines, qui décline avec élégance l'ail, la cannelle, le curcuma, le gingembre et la coriandre.

20 MIN À 63°C

10-12 MIN À 180°C

RÉFÉRENCE: 724 805
POIDS: 190 G +/- 15 G
COLISAGE: 30 POCHES

POULET SAVEURS PÉRUVIENNES

Demi-poulet rôti sur peau, cuit à juste température pour une tendreté parfaite et aromatisé d'un savoureux mélange d'ail et de cumin.

20 MIN À 63°C

12-15 MIN À 180°C
POSSIBILITÉ DE GRILLER

RÉFÉRENCE: 724 802
POIDS: 375 G +/- 35 G
COLISAGE: 12 POCHES

POULET TIKKA

Spécialité indienne de poulet préparée dans une sauce à base de tomate, ail, gingembre, coriandre et cardamome. Crème origine France.

20 MIN À 63°C

10-12 MIN À 180°C

RÉFÉRENCE: 724 597
POIDS: 230 G +/- 10 G
COLISAGE: 25 POCHES

Les Essentiels

Incontournable de vos cartes, cette gamme courte rassemble des recettes de garnitures classiques, ou plus originales, mais qui toutes associent qualité supérieure et usages polyvalents.

Pommes de terre, carottes, polenta, riz ou céréales… toutes nos recettes sont appréciées du plus grand nombre. Cuites avec précision et cuisinées avec des ingrédients d'excellence (crème origine France, huile d'olive extra vierge, moutarde à l'ancienne…) elles peuvent être consommées en l'état ou retravaillées à votre façon. Les appellations « végétarienne », voire même « végétalienne » pour certaines recettes, vous permettent de répondre aux nouvelles attentes de consommation.

Notre volonté : vous donner la possibilité de compléter et d'enrichir vos bases culinaires, avec une offre d'accompagnements qualitatifs et aisément déclinables.

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ AU POIVRE ET TRIO DE RIZ AUX LÉGUMES

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ AU POIVRE

Référence : 727 227
Page 13

TRIO DE RIZ AUX LÉGUMES

Référence : 729 437
Page 36

SAUCE CURRY VERT

Référence : 727 436
Page 39

Les Graines

MIX 6 GRAINES BIO

-NEW-

Mélange de 6 graines Bio, composé d'orge perlé, de pois chiche, de boulgour d'épeautre, de duo de quinoa et de graine de sarrasin grillée Kasha pour un léger goût fumé.

VEGAN · AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE · F°C · 15 MIN À 85°C

RÉFÉRENCE: 729 433
POIDS: 1 KG +/- 50G
COLISAGE: 10 POCHES

BOULGOUR D'ÉPEAUTRE BIO

-NEW-

Ce boulgour d'épeautre Bio, au goût de sarrasin, est une base idéale pour accompagner les plats de légumes, poissons, viandes et salades estivales.

VEGAN · AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE · F°C · 15 MIN À 85°C

RÉFÉRENCE: 729 434
POIDS: 1 KG +/- 50 G
COLISAGE: 10 POCHES

FREEKEH

Originaire du Moyen-Orient, cette graine ancienne au goût fumé s'utilise aussi bien en salade qu'en accompagnement et offre aux plats une saveur originale.

VEGAN · F°C · 15 MIN À 85°C

RÉFÉRENCE: 729 362
POIDS: 1 KG +/- 50 G
COLISAGE: 10 POCHES

LENTILLES BÉLUGA

Perles calibrées brillantes et légèrement croquantes à la couleur caviar intense pour un rendu exceptionnel. Prêtes à l'emploi, faciles à mettre en œuvre dans vos salades et vos plats.

VEGAN · F°C · 15 MIN À 85°C

RÉFÉRENCE: 729 365
POIDS: 1 KG +/- 50G
COLISAGE: 4 POCHES

Les Garnitures

DUO DE QUINOA

Ce duo de quinoa blond et rouge aux graines bio est une base originale pour les salades et en accompagnement.

VEGAN

15 MIN À 85°C

RÉFÉRENCE: 729 377
POIDS: 1 KG +/- 50G
COLISAGE: 10 POCHES

PETIT ÉPEAUTRE

Cuisson parfaite pour la plus ancienne céréale, aux arômes de noisette. Prêt à l'emploi, il s'utilise aussi bien en salades qu'en préparations mijotées, en soupes ou en accompagnements. Gain de temps assuré !

VÉGÉTARIEN

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

20 MIN À 60°C

3 MIN 30 À 700 W

RÉFÉRENCE: 722 942
POIDS: 1 KG + /- 50 G
COLISAGE: 4 POCHES

VEGAN CHILI

Une recette traditionnelle et authentique, inspirée de la cuisine américaine, à base d'haricots rouges, poivrons rouges et piment Chipotle pour un voyage gustatif à travers le Texas.

VEGAN

NOUVELLE RECETTE -NEW-

15 MIN À 85°C

3 MIN, MASSER, PUIS 2 MIN

RÉFÉRENCE: 722 631
POIDS: 1 KG +/- 50G
COLISAGE: 10 POCHES

Les Graines

Les Garnitures

TRIO DE RIZ AUX LÉGUMES

-NEW- VEGAN

Mélange de riz long, riz rouge, riz sauvage cuit agrémenté de courgettes, d'échalotes et d'olives de Kalamata.

6 MIN À 180°C — 15 MIN À 56°C

RÉFÉRENCE: 729 437
POIDS: 130 G +/-20 G
COLISAGE: 24 POCHES

ÉCRASÉ DE PANAIS

VÉGÉTARIEN

Véritable écrasé de panais, lié à la crème du pays Nantais avec une brunoise de carottes et courgettes pour une recette tout en douceur.

6 MIN — 3 MIN REPOS EN POCHE — 15 MIN À 70°C — 3 MIN REPOS

RÉFÉRENCE: 729 371
POIDS: 1KG +/-50 G
COLISAGE: 10 POCHES

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE

VÉGÉTARIEN

Véritable écrasé de pommes de terre, lié à la crème, parfumé d'huile d'olive extra vierge et agrémenté de ciboulette ciselée. Crème origine France.

1 MIN — 8 MIN À 85°C

RÉFÉRENCE: 721 623
POIDS: 120 G +/- 10 G
COLISAGE: 24 POCHES

LINGUINES

VÉGÉTARIEN

Pâtes d'Alsace aux œufs, parfaitement cuites et assaisonnées.

1 MIN — 8 MIN À 70°C

RÉFÉRENCE: 721 699
POIDS: 100 G +/-10 G
COLISAGE: 18 POCHES

Les Garnitures

POLENTA CRÉMEUSE

Recette onctueuse de polenta délicatement crémée et simplement assaisonnée de sel et poivre. Crème origine France.

VÉGÉTARIEN

10 MIN À 180°C

10 MIN À 70°C PUIS SNACKER

RÉFÉRENCE: 721 621
POIDS: 100 G +/- 10 G
COLISAGE: 40 POCHES

LASAGNES AUBERGINES ÉPINARDS ET CHÈVRE

Inspirée d'un plat traditionnel italien Alla Fiorentina, cette recette originale à base d'aubergines grillées, d'épinards, d'oignons et de fromage de chèvre conviendra aux végétariens.

VÉGÉTARIEN

DÉCONGELER ENTRE 24 ET 36 HEURES EN FROID POSITIF

3 MIN PENSER A RETOURNER LE PRODUIT

RÉFÉRENCE: 726 408
POIDS: 315 G +/- 20 G
COLISAGE: 18 BARQUETTES

RATATOUILLE AUX LÉGUMES CONFITS

Un délicieux mélange de poivrons, aubergines, et courgettes, confit dans l'huile d'olive vierge extra et parfumé au thym, basilic et piment d'Espelette AOP.

VEGAN

2 - 4 MIN

15 MIN À 70°C

CHANGEMENT DE POIDS -NEW-

RÉFÉRENCE: 721 600
POIDS: 170 G +/- 10 G
COLISAGE: 25 POCHES

LASAGNES AUXLÉGUMES MÉDITERRANÉENS

Une alternance de 3 couches de pâte et 2 couches de légumes à base de sauce tomate, d'aubergines, de courgettes et de poivrons rouges.

VÉGÉTARIEN

15 - 20 MIN À 180°C (HORS BARQUETTE)

15 MIN À 70°C

NOUVELLE RECETTE -NEW-

DÉCONGELER ENTRE 24 ET 36 HEURES EN FROID POSITIF

RÉFÉRENCE: 726 467
POIDS: 315 G +/- 20 G
COLISAGE: 18 BARQUETTES

> "Aujourd'hui l'expertise des équipes de Cuisine Solutions apporte une réelle plus-value aux produits cuisinés sous-vide. La cuisson est homogène car l'aliment ne diminue pas en cours de cuisson et les pertes vitaminiques sont infimes. Ainsi, à la réchauffe, le respect des goûts et des saveurs est parfaitement maîtrisé. Un vrai plus !"
>
> – JOSÉ MORGADO
> CHEF EXÉCUTIF MARRIOTT HOTELS, TRAVEL BRILLIANTLY

Inspiration Sauces

Inspirées de recettes traditionnelles, ces préparations culinaires aux goûts francs apporteront couleur et richesse à vos plats.

Froides ou chaudes, elles sont parfaites pour accompagner et relever viandes, poissons, pâtes et légumes…

Les Sauces

SAUCE TOMATES CÂPRES OLIVES

-NEW-

Délicieuse sauce aux accents du sud, aux tomates, huile d'olive extra vierge, olives charnues de Kalamata et câpres pour accompagner tous vos poissons, viandes et garnitures.

15 MIN À 80°C

RÉCHAUFFE POSSIBLE

RÉFÉRENCE: 729 411
POIDS: 910G +/- 50G
COLISAGE: 8 POCHES

SAUCE BÉARNAISE

Un incontournable de la cuisine française, la sauce béarnaise accompagne à merveille toutes les viandes rouges.

2 X 45 SEC MÉLANGER ENTRE LES DEUX

15 MIN À 85°C

RÉFÉRENCE: 728 425
POIDS: 500G +/- 10G
COLISAGE: 7 POCHES

SAUCE CURRY VERT

Sauce très parfumée à base de pâte de curry traditionnelle, pour accompagner parfaitement volailles et poissons.

3 MIN

15 MIN À 85°C

RÉFÉRENCE: 727 436
POIDS: 500G +/- 20G
COLISAGE: 14 POCHES

Les Sur-Mesure

L'Excellence au service de vos besoins ! Des produits et des recettes conçus pour vous selon un cahier des charges précis*.

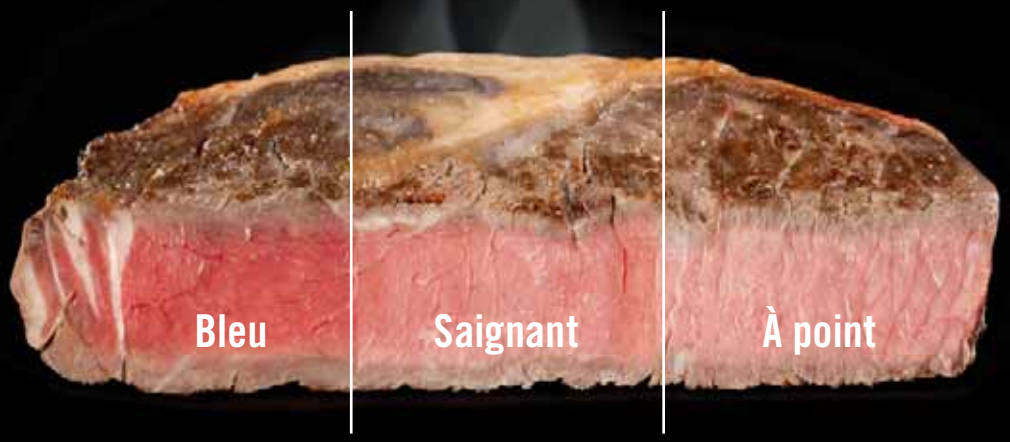
Nos équipes de chefs et de responsables développement sont à votre écoute pour créer selon vos exigences. Parce que la cuisine évolue et qu'il faut constamment renouveler votre offre, nous vous accompagnons dans chacune de vos demandes : caractéristiques de la matière première, grammage des portions, recette en frais ou surgelé, tranchage ou non, choix d'épaisseur des tranches, saveur de la recette, conditionnements adaptés à vos méthodes de travail, conseils de remise en œuvre adaptés à vos équipements…

La plupart de nos références sont d'ailleurs nées ainsi.
C'est notre savoir-faire !

Vous cherchez un produit, une recette, des labels de qualité ?
Demandez du Sur-Mesure, nous le ferons pour vous.

*Pour plus d'informations, contactez notre service commercial, afin de connaître les conditions et les volumes minimums de commande.

Les Sur-Mesure



Bien cuit

Rosé

Saignant

Bleu

LES CUISSONS

Notre maîtrise de la cuisson sous-vide à juste température, nous permet d'adapter celle-ci tout en préservant la jutosité et en valorisant la tendreté des viandes.

Nos barèmes de cuisson sont définis pour chaque espèce animale, en fonction des muscles sélectionnés et de leurs degrés de maturité. Ainsi pour les viandes avec ou sans os, nous vous proposons une large palette de cuisson : saignante, rosée ou bien cuite.

Source Crea Bruno Goussault

Nos produits peuvent être :

Albert Einstein
LEGACY PROJECT

Bruno Goussault, chef scientifique de Cuisine Solutions Inc et pionner de la cuisson sous-vide moderne à juste température, a été élu pour faire partie du très prestigieux Project's Genious organisé par la **fondation Albert Einstein**, qui récompense les 100 plus grands visionnaires de notre temps. Ce projet est organisé à l'occasion du centenaire de la célèbre théorie sur la relativité du physicien, une avancée scientifique qui a changé durablement notre vision du monde.

En tant que fondateur et directeur du CREA (Centre de Recherche et d'Études pour l'Alimentation), Bruno Goussault est incontestablement un visionnaire. Il a formé et inspiré plus de **80% des chefs 3 Étoiles** Michelin, dont Yannick Alléno, Joël Robuchon, Anne-Sophie Pic, Thomas Keller ou Daniel Boulud. Quand il a commencé sa carrière en tant que scientifique culinaire il y a plus de 40 ans, la vision du Bruno Goussault sur la juste température, a transformé le monde culinaire. Après avoir révolutionné cette industrie, il se concentre à présent sur la transmission de son savoir aux futures générations.

"Le chef est un artiste ; moi, je ne suis qu'un scientifique."

—BRUNO GOUSSAULT

A travers cette distinction, Bruno Goussault rejoint une prestigieuse liste de personnalités, dont le célèbre réalisateur Ridley Scott, le co-fondateur de Microsoft Paul Allen, l'ancien maire de New York et célèbre philanthrope Michael Bloomberg, le lauréat du prix Nobel de physique Dr. Steven Chu, ainsi que beaucoup d'autres lauréats du prix Nobel et sommités.

Dans le cadre de cette récompense, Bruno Goussault apportera sa contribution au livre Genius: 100 Visions of the Future, premier livre au monde imprimé en 3D qui rassemblera les visions des 100 plus grands artistes, scientifiques et leaders de notre temps. Cette édition limitée, conçue par le célèbre designer Ron Arad, prendra la forme du buste d'Albert Einstein et célèbrera cette génération de visionnaires.

CREA
CENTRE DE RECHERCHE ET D'ÉTUDES POUR L'ALIMENTATION

Le CREA (Centre de Recherche et d'Études pour l'Alimentation), filiale du groupe Cuisine Solutions, a été créé en 1991, par Bruno Goussault, pionnier de la cuisson sous-vide (1971) et directeur scientifique et qualité pour Cuisine Solutions depuis 1989.

Centre de formation à la technique du sous-vide, le CREA a converti des milliers de chefs parmi les plus prestigieux (plus de 80 % des plus grands chefs étoilés à travers le monde) à ce principe de cuisson révolutionnaire, introduisant ainsi la précision technologique au sein des cuisines de la restauration gastronomique.

Aujourd'hui, le CREA en partenariat avec Cuisine Solutions, propose des formations, à la fois théoriques et pratiques, pour la découverte des avantages et la maîtrise complète de la cuisson sous-vide à juste température. Cet enseignement destiné à tous les professionnels de la restauration est assuré par une équipe d'ingénieurs agronomes et de chefs de cuisine.

Le CREA peut également devenir votre partenaire et vous accompagner dans le développement de vos projets : engineering (conception de cuisine, aménagement d'usines), nouveaux produits, mise en place de la démarche HACCP, constitution de votre dossier d'agrément sanitaire. L'équipe multidisciplinaire du CREA est à votre écoute pour apporter une solution sur-mesure.

Et plus récemment, le centre de formation a complété son offre par un programme de vidéo en ligne sur le site www.lecrea.com, proposant ainsi aux chefs la souplesse d'une formation à domicile et à la carte.

Le CREA

La cuisson sous-vide à juste température est une méthode de cuisson prédictive, au résultat constant, permettant de répondre aux demandes des consommateurs et aux exigences des chefs, grâce à la maîtrise totale des couples temps et température.

—

BRUNO GOUSSAULT
DIRECTEUR SCIENTIFIQUE ET FONDATEUR DU CREA

Interview Bruno Goussault

CREAEST1971

EST-IL POSSIBLE D'ESSAYER LA CUISSON SOUS-VIDE À LA MAISON SANS L'ÉQUIPEMENT REQUIS ET LA FORMATION?

Quand les personnes se trompent dans le process, le résultat est souvent catastrophique et parfois impropre à la consommation. Il est primordial de connaître le goût authentique de la cuisson sous-vide pour identifier ce qui est réalisé de manière incorrecte.

POURQUOI ÊTES VOUS AUSSI PRÉCIS DANS LES TEMPÉRATURES?

L'hydrolyse des différents éléments doit être réalisée. Quand on travaille à juste température, la couleur, la tendreté aussi bien que la capacité de rétention d'eau de l'aliment sont maîtrisées.

A la cuisson des légumes, comme les carottes, vous pouvez ajuster la bonne température et le temps pour obtenir du croquant pendant la cuisson. Cela est possible avec le sous-vide.

QUELLE DIFFÉRENCE Y A-T-IL ENTRE UNE CUISSON TRADITIONNELLE ET UNE CUISSON SOUS-VIDE?

La cuisson sous-vide apporte texture et saveurs, rien ne s'évapore, rien ne se perd, c'est un concentré de saveurs.

COMMENT LE SOUS-VIDE PEUT AIDER LES CHEFS À RÉDUIRE LE GASPILLAGE LORSQU'ILS CUISINENT POUR UN GROUPE PENDANT LES VACANCES ?

Pour être honnête, le sous-vide donne un meilleur rendement et une meilleure durée de conservation. Vous pouvez tout préparer à l'avance et garder les poches sous-vide non utilisées dans le réfrigérateur pendant plusieurs jours.

Index Produits

CARACTÉRISTIQUES PRODUITS					REMISE EN ŒUVRE PRODUITS DÉCONGELÉS		
Réf.	Dénomination produits	Poids	Colisage	Page	Bain Marie Four Vapeur	Micro-ondes 700W	Four Traditionnel 180° C
	LES POISSONS						
727 227	Pavé de Saumon Grillé au Poivre NEW	92 g +/- 7 g	60	13	15 min à 56°C	-	6 min
729 436	Poulpe Entier NEW	1,5 Kg environ	5	13	-	-	-
721 861	Filet de Bar avec peau Poché	125 g +/- 25 g	35	13	5 min à 60°C snacker sur chaque face	1 min 1 min repos	8 min
721 860	Dos de Cabillaud Poché	130 g +/- 20 g	35	13	15 min à 60°C	2 min	8 min
721 866	Pavé de Saumon Atlantique Grillé	155 g +/- 10 g	36	13	20 min à 60°C	2 min 1 min repos	10 min
727 233	Effiloché de Saumon Atlantique	1 kg +/- 50 g	4	13	-	-	-
728 301	Dos de Merlu Blanc du Cap sauce au Beurre Blanc	175 g +/-20 g	30	26	15 min à 60°C	2 min 50 1 min repos	12 min avec aluminium
721 859	Dos de Colin d'Alaska aux Ecrevisses Rouges des Marais	205 g +/- 15 g	30	26	15 min à 60°C	2 min 50 1 min repos	12 min avec aluminium
721 869	Flétan du Groenland en Emulsion d'Huile d'Olive et Quartiers de Tomates Confites	220 g +/- 15 g	25	26	20 min à 60°C	2 min 50 1 min repos	12 min avec aluminium
721 868	Crevettes au Curry	195 g +/- 10 g	30	30	15 min à 60°C	2 min 1 min repos	10-12 min
	LES VIANDES						
729 435	Pavé de Bœuf Persillé NEW	180 g +/- 15 g	30	12	15 min à 56°C + snacker sur chaque face	-	5-8 min + repos 5 min
728 889	Ribs de Bœuf sans os	100 g +/- 10 g	48	12	20 min à 60°C	3 min 30	10 min
729 201	Pièce du boucher	1,1 Kg environ	8	12	20-25 min à 56°C + snacker 1 min chaque face	-	10-15 min
728 687	Paleron de bœuf	1,5 kg environ	6	12	25-35 min à 60°C	-	-
724 567	Travers de porc	380 g +/- 30 g	15	30	-	2 min 30 à 900W	10 min
728 991	Persillé de Bœuf	750 g environ	8	12	20-25 min à 56°C + snacker 1 min chaque face	-	15-20 min
724 879	Pavé d'Agneau Confit	250 g +/- 20 g	50	11	20 min à 70°C + snacker 1 min chaque face	-	15 min
721 874	Jarret d'Agneau	350 g +/-25 g	25	11	25 min à 70°C	3 min 1 min repos en poche	20 min avec aluminium
724 591	Carré d'Agneau Rôti	180 g +/- 20 g	25	11	15 min à 56°C + snacker côté peau	-	8-10 min
724 564	Blanquette de Veau Tradition	245 g +/- 10 g	25	27	20-25 min à 70°C	2 min 50	12 min
724 801	Joue de Bœuf Confite au Vin Rouge	265 g +/- 15 g	25	27	20-25 min à 70°C	2 min 50 1 min repos en poche	15 min en cocotte et couvercle
724 811	Veau à la Provençale	210 g +/- 15 g	25	28	20-25 min à 70°C	2 min 50 1 min repos	12 min avec aluminium

CARACTÉRISTIQUES PRODUITS					REMISE EN ŒUVRE PRODUITS DÉCONGELÉS		
Réf.	Dénomination produits	Poids	Colisage	Page	Bain Marie Four Vapeur	Micro-ondes 700W	Four Traditionnel 180° C
	LES VOLAILLES						
729 421	Cuisse de Poulet Grillée et Confite NEW	260 g environ	5	10	20 min à 80°C	-	15 min
729 438	Lanieres de Poulet Rôties NEW	1 Kg environ	10	10	-	-	-
729 230	Filet de Poulet Miel Épices	120g +/- 10g	88	10	20-25 min à 60°C + snacker 1 min côté peau	2min 1 min repos en poche	Snacker et 6 min
729 281	Filet de poulet Farci aux champignons	150g +/- 10g	64	29	20 min à 60°C	10 min	10 min
727 985	Filet de Canette rôti	145 g +/- 20 g	30	10	20 min à 56°C + snacker 1 min côté peau	-	10 min
729 320	Filet de Poulet Grillé	90 g +/- 15 g	56	10	20-25 min à 60°C	-	10-15 min
727 986	Filet de Poulet Snacké	135 g +/- 10 g	40	11	20-25 min à 60°C + snacker 1 min côté peau	2 min	Snacker + 6 min
728 743	Suprême de Poulet Jaune	environ 170 g	45	11	20 min à 60°C + snacker 1 min côté peau	2 min 50 1 min repos en poche	Snacker + 6 min
729 112	Jambonnette de Volaille au Thym et son Jus	230 g +/- 20 g	25	11	20-25 min à 60°C	2 min	10-15 min
721 875	Suprême de Pintade Rôti Sauce aux Foies Gras	235 g +/- 15 g	25	27	25 min à 63°C	2 min 50 1 min repos en poche	12 min avec aluminium
724 569	Filet de Poulet Sauce aux Morilles	190 g +/- 15 g	30	27	25 min à 63°C	2 min 50	12 min avec aluminium
724 810	Filet de Poulet Farci Pesto Mozzarella	140 g +/- 15 g	30	29	20 min à 60°C	4-5 min	10-15 min
721 758	Ballotine de Volaille au Basilic et Citron confit	150 g +/- 10 g	25	29	20-25 min à 60°C	2 min 1 min repos en poche	12-15 min
724 597	Poulet Tikka	230 g +/- 10 g	25	31	20 min à 63°C	2 min 1 min repos en poche	10-12 min
724 805	Aiguillettes de Poulet Facon Tajine	190 g +/- 15 g	30	31	20 min à 63°C	2 min 1 min repos en poche	10-12 min
724 802	Poulet Saveurs Péruviennes	375 g +/- 35 g	12	31	20 min à 63°C	4 min 1 min repos en poche	12-15 min
	LES TRANCHÉS *						
728 657	La Pièce de Boeuf Tranchée	environ 800 g	5	19	-	-	-
729 141	Filet de Poulet Tranché	environ 165 g	30	19	-	-	-
727 910	Filet de Dinde Saveurs Péruviennes Tranché	environ 1,1 Kg	5	19	-	-	-
729 142	Filet de Poulet Tandoori Tranché	environ 165 g	30	19	-	-	-

*Utilisation à froid. Décongeler entre 24 et 36 heures en froid positif.

Les informations de remise en œuvre des produits décongelés sont données à titre indicatif.
Restitution fours combinés possible pour toutes les nouveautés, **contactez-nous au 02 32 25 06 06 (taper 1)**

Index Produits

CARACTÉRISTIQUES PRODUITS					REMISE EN ŒUVRE PRODUITS DÉCONGELÉS		
Réf.	Dénomination produits	Poids	Colisage	Page	Bain Marie Four Vapeur	Micro-ondes 700W	Four Traditionnel 180° C
	LA GAMME BURGER						
729 428	Dip Cheddar Avocat Jalapeño NEW	1 Kg +/- 50 g	10	17	15 min à 80°C	temps à adapter suivant la quantité	-
722 631	Vegan Chili	1 kg +/- 50 g	10	17	15 min à 85°C	3 min masser + 2 min	-
721 735	Steak Haché de Boeuf Charolais	145 g +/- 5 g	44	17	-	30 sec à 1400W	-
721 913	Moelleux de Poulet	120 g +/-20 g	40	17	20 min à 63°C	1 min 30	-
	L'OFFRE GOURMANDE						
722 957	Oatmeal Coconut	910 g +/- 50 g	8	15	15 min à 80°C	2 - 4 min retourner la poche	-
722 615	Œufs Brouillés	1 kg +/- 50 g	10	15	25 min à 65°C	-	-
	LES GARNITURES						
729 433	Mix 6 Graines Bio NEW	1 kg +/- 50 g	10	34	15 min à 85°C	-	-
729 434	Boulgour d'Épeautre Bio NEW	1 kg +/- 50 g	10	34	15 min à 85°C	-	-
729 437	Trio de Riz aux Legumes NEW	130 g +/- 20 g	24	36	15 min à 56°C	-	6 min
729 371	Ecrasé de Panais	1 kg +/- 50 g	10	36	15 min à 70°C 3 min de repos	6 min +3 min repos en poche	-
729 365	Lentilles Beluga	1 kg +/- 50 g	4	34	15 min à 85°C	-	-
729 362	Freekeh	1 kg +/- 50 g	10	34	15 min à 85°C	-	-
729 377	Duo de quinoa	1 kg +/- 50 g	10	35	15 min à 85°C	-	-
722 631	Vegan Chili	1 kg +/- 50 g	10	35	15 min à 85°C	3 min masser + 2 min	-
722 942	Petit Epeautre Bio	1 kg +/- 50 g	4	35	20 min à 60°C	3 min 30	-
726 408	Lasagnes Aubergines Épinards et Chèvre	315 g +/- 20 g	18	28 / 37	-	3 min	15-20 min
726 467	Lasagnes aux Légumes Méditerranéens	315 g +/- 20 g	18	28 / 37	15 min à 70°C	4 min +2 min repos en poche	15 - 20 min
721 600	Ratatouille aux Légumes Confits	170 g +/- 10 g	25	28 / 37	15 min à 70°C	2 - 4 min	-
721 621	Polenta Crémeuse	100 g +/- 10 g	40	37	10 min à 70°C	1 min +1 min repos en poche	10 min
721 623	Ecrasé de Pommes de Terre à la Ciboulette	120 g +/- 10 g	24	36	8 min à 85°C	1 min +1 min repos en poche	-
721 699	Linguines	100 g +/- 10 g	18	36	8 min à 70°C	1 min +1 min repos en poche	-
	LES SAUCES						
729 411	Sauce Tomates Capres Olives NEW	910g +/- 50g	8	39	15 min à 80°C	Réchauffe Possible	-
728 425	Sauce Béarnaise	500g +/- 10g	7	39	15 min à 85°C	2 x 45 sec	-
727 436	Sauce Curry Vert	500g +/- 20g	14	39	15 min à 85°C	3 min	-

CUISINE SOLUTIONS
SOUS VIDE
TM

MASTERS OF
SOUS-VIDE.
SINCE 1971.

La cuisson sous-vide est notre passion,
laissez-la devenir la vôtre...

Cuites à juste température, nos bases sont :

Elaborées par nos chefs dans le respect culinaire,
Naturellement tendres et juteuses,
Rapides à assembler pour un résultat constant.

Tél. 02 32 25 06 06 - www.cuisinesolutions.fr CUISINESOLUTIONS

MASTERS OF

SOUS-VIDE.

SINCE 1971.

#ILOVESOUSVIDE

Cuisine Solutions

1 Allée des Tilleuls
27400 Heudebouville

02 32 25 06 06

Pour en savoir plus connectez-vous sur :

www.cuisinesolutions.fr
www.cuisinesolutions.com

YouTube

CUISINESOLUTIONS #ILOVESOUSVIDE

DIRECTEUR COMMERCIAL

Jérôme Stenger
jstenger@cuisinesolutions.com
06 19 01 13 82

COMMERCIAL

Alexis Quiviger
aquiviger@cuisinesolutions.com
07 60 78 89 99

RESPONSABLE COMPTES CLÉS

Elodie Branthome
ebranthome@cuisinesolutions.com
07 60 78 90 42

SERVICE ADMINISTRATION DES VENTES

Sandra Fourché
csfadv@cuisinesolutions.com
02 32 25 06 06

Cuisine Solutions, Ecoparc d'Heudebouville
BP 703 - 27407 Louviers cedex France

SAS au capital de 3.126.000 euros
Siret 348 006 677 00036 RCS Evreux

Les photos d'ambiance sont des suggestions de présentation
Photos et textes non contractuels.
Produits dans la limite des stocks disponibles.

HB impressions - Louviers - 02 32 40 00 91 - Mars 2020