

Menu festif

INSPIRATION POUR LES PROFESSIONNELS

7.11-19.11.2022



04

Natura Poisson bio

Déguster en toute bonne conscience

06

L'original

Le bœuf Simmentaler

08

Tuiles

Tout l'art du croustillant

Notre menu festif



Pour les jours de fête, nous vous servons un menu à six plats avec l'accompagnement de boissons ad hoc. Nous célébrons ainsi des arômes extraordinaires et des exclusivités singulières.



PARFUMS DE FÊTE

La période de l'Avent s'installe, les fêtes de fin d'année approchent. Partout l'on décore pour créer une atmosphère spéciale, partout l'on flaire des odeurs de cannelle, de punch, d'amandes grillées ...

Avec cette édition de Cook, nous aussi nous vous proposons des parfums de fête: loup de mer avec beurre blanc au raifort, entrecôte du Simmental saisie à feu vif et des tuiles croustillantes. Vous trouverez nos recettes pour un menu à six plats sur transgourmet-cook.ch.

Nous offrons un accompagnement de boissons très particulier, qui peut aussi parfois être sans alcool pour les jours de fête.

Avec notre menu festif, nous célébrons la passion de l'extraordinaire, l'amour pour l'exceptionnel et le plaisir de l'exclusivité. Laissez-vous inspirer. Je suis persuadé que vous trouverez vous aussi quelque chose qui vient à point pour votre menu de fête.

Nous vous remercions chaleureusement de votre fidélité et vous souhaitons, ainsi qu'à vos hôtes, de belles fêtes de fin d'année et une bonne lecture.

D'avance, avec nos salutations les plus festives,

Hans Lehmann

Responsable Équipe Compétence Culinaire



Le plaisir
sans alcool

LYRE'S ITALIAN SPRITZ

Grande-Bretagne
0,0% Vol.

610631 70 cl 19.50



LYRE'S DRY LONDON SPIRIT

Grande-Bretagne
0,0% Vol.

610431 70 cl 19.50



LYRE'S PINK LONDON SPIRIT

Grande-Bretagne
0,0% Vol.

610691 70 cl 19.50



LYRE'S AMARETTI

Grande-Bretagne
0,0% Vol.

610411 70 cl 19.50

Le plaisir en toute bonne conscience

Le poisson est considéré comme un classique des entremets et ne peut bien sûr pas manquer à la carte de notre menu de fête. En toute bonne conscience, nous misons sur le poisson de qualité biologique.

NATURA BIO FILET DE SAUMON

sans peau, pauvre en arêtes
élevage, Irlande
env. 1,35 kg

054026

kg 37.50

NATURA BIO FILET DE DORADE

avec peau, env. 85-120 g
élevage, Grèce/Croatie
env. 600 g

054020

kg 38.40

DU POISSON BIO POUR LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX ...

Sur la côte ouest de l'Irlande, le climat est parfois rude, surtout en pleine mer. C'est ici que sont élevés nos saumons bio, exclusivement avec des aliments bio produits de manière durable. On y veille à ce que les conditions de vie se rapprochent de celles des saumons sauvages. Il en va de même pour les loups de mer et les dorades de notre assortiment Natura, qui ont élu domicile plus au sud, dans les profondeurs de la Méditerranée. En Croatie et en Grèce, ils sont élevés selon les directives du Bourgeon dans des enclos spacieux où vivent trois fois moins de poissons que dans les élevages conventionnels. Les poissons grandissent lentement, comme la nature le prévoit, sans additifs tels que des antibiotiques ou des produits chimiques de quelque nature que ce soit. L'alimentation est exclusivement composée d'aliments écologiques issus de matières premières naturelles, par exemple de sous-produits de la pêche durable et de produits issus de l'agriculture biologique.

... ET UNE VRAIE FÊTE DE QUALITÉ

Mais ce n'est pas seulement par respect pour la nature et l'animal que le poisson de qualité bio est le meilleur choix pour le menu des fêtes. L'élevage biologique se traduit tout simplement par du plaisir à la dégustation. Ainsi, en pleine mer, au large des côtes irlandaises, les saumons sont constamment exposés aux courants marins. Un environnement naturel dans lequel ils consomment également beaucoup d'énergie, deviennent ainsi plus forts et accumulent moins de graisse. En conséquence, nos saumons bio légèrement orangés séduisent par une chair ferme à la texture juteuse et une note marine délicatement salée. Il en va de même pour la dorade et le loup de mer bios, qui ont tous deux une chair tendre et maigre. Une qualité qui se suffit à elle-même, soutenue uniquement par un beurre blanc au raifort. Pour un vrai plaisir en toute bonne conscience.

**NATURA BIO
FILET DE SAUMON**

avec peau, pauvre en arêtes
élevage, Irlande
env. 1,5 kg

001972

kg 33.40

**NATURA BIO
FILET DE LOUP DE MER**

avec peau, env. 85-120 g
élevage, Grèce/Croatie
env. 600 g

054023

kg 38.40

LOUP DE MER BIO RÔTI CROUSTILLANT | BETTERAVES MARINÉES | BEURRE BLANC AU RAIFORT

Ingrédients pour 10 portions

Natura Loup de mer bio

- 1,2 kg Natura Bio Filet de loup de mer
- 60 g Origine Beurre de montagne du Jura bernois
- 30 ml Natura Bio Huile de colza
- Sel

Beurre blanc au raifort

- 150 g Échalotes
- 300 g Natura Bio Beurre
- 200 g Chardonnay
- 300 g Fond de volaille, clair
- 20 ml Natura Bio Citron, jus
- 50 g Raifort frais, râpé

Betteraves

- 200 g Betteraves, crues
- 200 g Premium Betteraves jaunes, crues
- 50 ml Premium Vinaigre de pomme
- 60 g Natura Bio Oignons
- 2 Feuilles de laurier
- 6 g Carvi, entier
- 6 g Coriandre, entière
- 10 g Poivre, noir, entier
- 20 ml Huile d'agrumes
- 10 g Aneth, frais
- Sel



Préparation:

cook.transgourmet.ch/recettes



Simmentaler Original



**SIMMENTALER ORIGINAL
ENTRECÔTE DE BŒUF**

Suisse
1/2, env. 2,5 kg

053580

prix du jour



**SIMMENTALER ORIGINAL
CÔTE COUVERTE DE BŒUF**

Suisse
env. 2,5 kg

053582

prix du jour



**SIMMENTALER ORIGINAL
RUMPSTEAK LARGE DE BŒUF**

Suisse
env. 1,4 kg

053584

prix du jour

La tradition est un atout pour les fêtes de fin d'année. Il n'en va pas autrement pour notre plat principal à base de bœuf du Simmental. Un véritable original qui fait partie du paysage suisse depuis des siècles.

UN VRAI CLASSIQUE

Les bovins de la race Simmental sont peu exigeants et respirent la convivialité. Tout à fait dans l'esprit de l'Oberland bernois. Là où les bovins au pelage le plus souvent brun doré et à la tête typiquement blanche ont élu domicile depuis des siècles. Ce qui n'a pas empêché la race suisse d'avoir trouvé depuis longtemps le chemin du vaste monde. Dès le Moyen Âge, ces animaux étaient appréciés dans toute l'Europe. Entre-temps, la race tachetée du Simmental est devenue l'une des races les plus appréciées au monde. Mais c'est toujours mieux à la maison. C'est précisément ce qui caractérise le label de qualité Simmentaler Original: une race de bétail adaptée à la culture et au climat suisses. Un facteur décisif pour une agriculture durable et une qualité exceptionnelle des produits. Et cela de deux façons. En effet, contrairement à de nombreux autres pays, la vache Simmental est utilisée en Suisse comme race à double aptitude, pour son lait et sa viande de qualité supérieure.

AROMATIQUE, SAVOUREUX, JUTEUX

Nos bovins du Simmental sont élevés dans toute la Suisse au sein d'exploitations agricoles familiales, en respectant l'espèce et avec des sorties régulières en plein air. Ils bénéficient ainsi des avantages de la Suisse en tant que pays verdoyant, où les conditions sont idéales pour le fourrage des prairies et des pâturages. De manière générale, le label de qualité Simmentaler Original est synonyme d'une agriculture adaptée à l'endroit, durable et qui veille au bien-être des animaux. Une production proche de la nature et respectueuse des ressources, ce qui se ressent dans la qualité de la viande. La viande Simmentaler Original séduit par son goût aromatique, épicé et juteux. Un plaisir savoureux. Et l'expression d'une véritable tradition suisse.



ENTRECÔTE DE BŒUF SIMMENTALER ORIGINAL | GÂTEAU AUX POMMES DE TERRE | CHOU FRISÉ À LA CRÈME

Ingrédients pour 10 portions

Entrecôte de bœuf du Simmental

- 1,8 kg Premium Simmentaler Original Entrecôte de bœuf
- 40 g Origine Beurre de montagne du Jura bernois
- 10 g Romarin
- 10 g Premium Murray River Salt

Gâteau aux pommes de terre

- 1 kg Pommes de terre, farineuses
- 6 Origine Œufs d'élevage en plein air
- 100 g Origine Beurre de montagne du Jura bernois
- 50 g Farine fleur

- 3 g Premium Fèves tonka
- 3 g Noix muscade, moulue
- 2 g Carvi, moulu

Chou frisé à la crème

- 2 kg Chou frisé
- 200 g Natura Bio Oignons
- 100 g Natura Bio Lardons
- 250 ml Natura Bio Bouillon de bœuf
- 250 ml Natura Bio Crème entière
- 3 g Carvi, moulu
- 20 g Natura Bio Moutarde, gros grains
- 30 g Ciboulette
- Sel
- 8 g Premium Poivre, fermenté

Garniture

- Cresson mélangé
- Premium Noisettes IGP Piémont, rôties



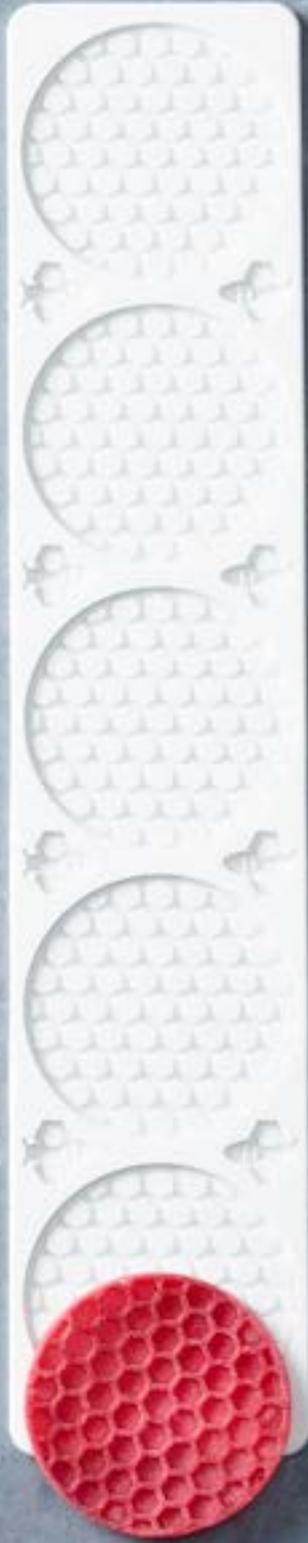
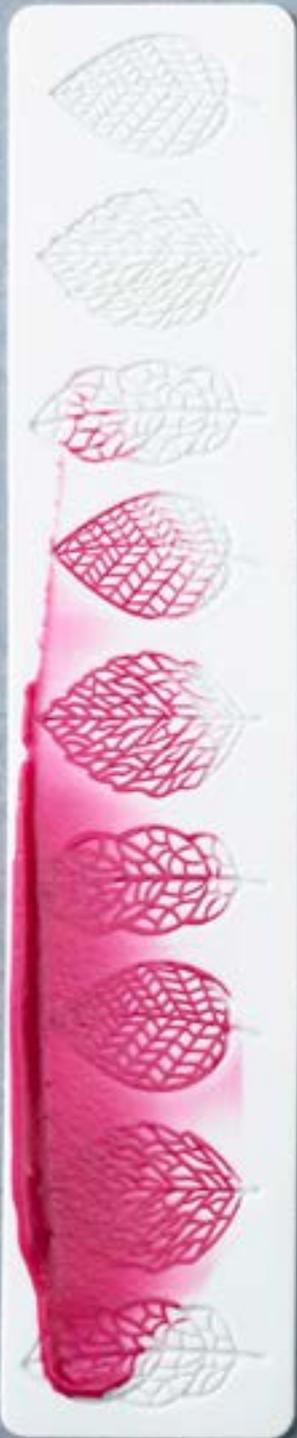
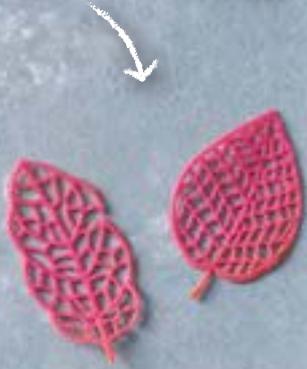
Préparation:

cook.transgourmet.ch/recettes

FORME EN SILICONE,
FEUILLE

925081

pièce 15.50



FORME EN SILICONE,
NID D'ABEILLES

925080

pièce 16.95

L'art croustillant



La plupart du temps, les tuiles ne jouent qu'un rôle secondaire dans l'assiette. Mais avec leur apparence et leur goût, elles ajoutent encore un point d'exclamation particulier.

ROULÉE OU BRISÉE, SUCRÉE OU SALÉE

La première surprise vient généralement quand ça croustille et que cela se craquèle vraiment. La seconde, lorsqu'une expérience aromatique particulière se développe en bouche. En fait, le but des tuiles est de soutenir les composants principaux dans l'assiette, avec leur texture ou leurs arômes. Mais pendant quelques instants au moins, l'attention leur est entièrement consacrée. Dans la présentation des assiettes, par exemple. Car la particularité de la pâte à tuile – qui contient toujours des blancs d'œufs et du sucre – est de pouvoir encore être façonnée après la cuisson. Un travail en filigrane qui permet aux artistes culinaires de montrer leur savoir-faire. Il en va de même pour l'expérience gustative, pour laquelle on peut jouer sur toute la gamme du sucré au salé et qui, bien combinée, est capable d'étonner. Car après tout, les surprises font partie intégrante des fêtes de fin d'année.

