

La chasse est ouverte!

INSPIRATION POUR LES
PROFESSIONNELS

25.8-7.9.2023



02

Jarret de chevreuil et
selle de chamois
Étonnamment sauvage

04

Apéro
Quand la cuisine entre
en scène

07

Farce
De la plaisanterie au plaisir

Le gibier qui nous étonne

Lorsque la saison du gibier est ouverte, la selle de chevreuil et le civet de cerf font leur apparition sur les cartes des restaurants de tout le pays. Ceux qui veulent se démarquer devront par contre trouver des alternatives de qualité en dehors de leur territoire de chasse habituel.

DES JARRETS DE CHEVREUIL AUX SELLES DE CHAMOIS

Dans le classement des plats de gibier les plus appréciés, la selle de chevreuil se place en tête. Le civet de cerf ou le rôti de sanglier sont également très populaires. Tout cela est bel et bon. Mais pourquoi ne pas tenter une surprise pour une fois? La selle de chamois, par exemple: aussi tendre que la selle de chevreuil, mais à l'arôme un peu plus prononcé. Le faon est également une spécialité: l'arôme intense typique du cerf combiné à une viande aux fibres particulièrement tendres. Le cerf constitue en outre une bonne alternative au rôti de sanglier. Alors que le sanglier peut par exemple être servi pour une fois en spareribs. Ceux-ci allient le plaisir très populaire du grignotage au goût de gibier typique et épicé. Enfin, le chevreuil offre bien sûr une large palette de pièces de viande qui, à côté de la selle, sont parfois relégués aux oubliettes. Les jarrets de chevreuil, par exemple. Ils permettent de concocter un plat de gibier vraiment automnal et étonnant qui comblera toutes les attentes.

SELLE DE CHAMOIS

Royal
provenant de milieu naturel
Europe
carton de 6 x env. 1,1 kg



058760

kg 46.90



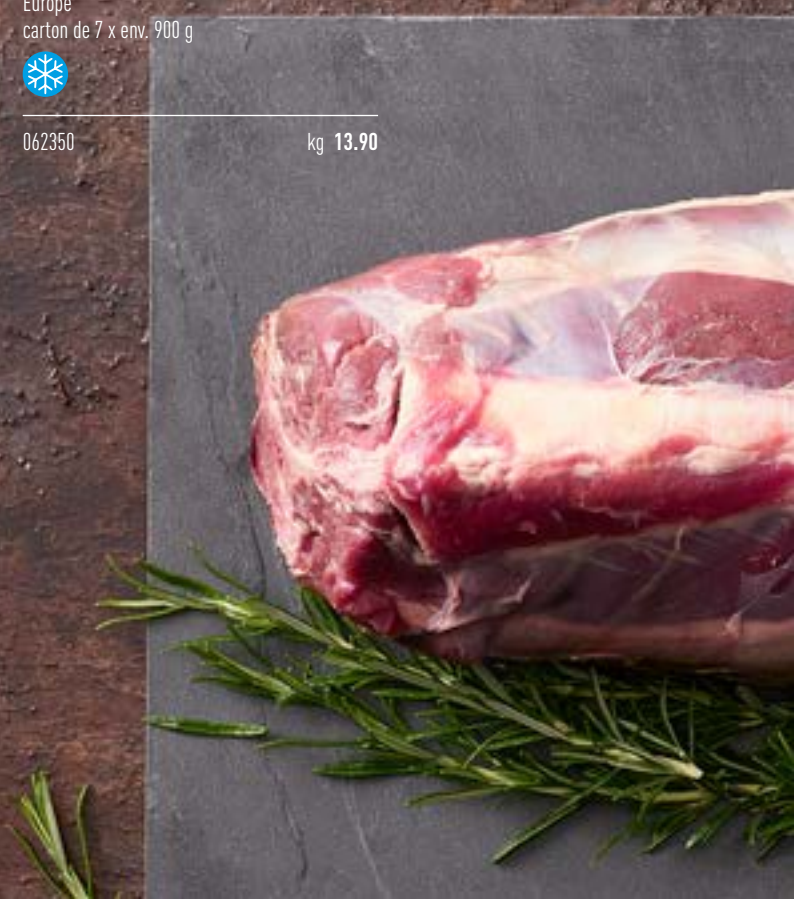
JARRET DE CHEVREUIL

entier
provenant de milieu naturel
Europe
carton de 7 x env. 900 g



062350

kg 13.90



PIÈCE RONDE DE CERF

provenant de milieu naturel
Europe
carton de 8 x 2-3 x env. 300 g



058720

kg 18.90



SPARERIBS DE SANGLIER

provenant de milieu naturel
Europe
env. 500-700 g
carton d'env. 4,2 kg



058880

kg 14.90



SELLE DE FAON DE CERF

provenant de milieu naturel
Europe
carton de 2 x env. 3-4,5 kg



062360

kg 19.90



CÉLERI EN BRANCHE

botte d'env. 1 kg net
garniture, dips, salades, soupes

045080

prix du jour

«Êtes-vous tenté
par un apéritif
pour commencer?»

Dans la gastronomie suisse, la question de la boisson d'apéritif est presque indispensable pour saluer les hôtes à table. Mais la tradition de l'apéritif peut aussi être utilisée comme plateforme pour donner un aperçu de la cuisine.

IL N' EST DE PLUS GRAND PLAISIR QUE CELUI DE SE RÉJOUIR

La plupart des gens connaissent les «salutations de la cuisine». Mais pourquoi ne pas développer un peu l'apéritif et servir une première sélection de la cuisine en guise de petite entrée pour accompagner le champagne, le vin blanc, la bière, les boissons non alcoolisées ou les cocktails? Après tout, en Suisse, l'apéritif fait partie intégrante de l'expérience culinaire. Il est donc possible de s'arrêter un peu à l'apéritif et de s'y plaire. Les hôtes ont ainsi le temps d'avoir un premier échange entre eux et de découvrir la cuisine. Pour présenter un éventail du savoir-faire aussi large que possible, des arômes particulièrement intenses, habilement assemblés, permettent d'éveiller les sens en douceur. Notre idée de l'apéritif combine la saveur umami des chanterelles avec l'acidité du babeurre, ainsi que le piquant du raifort avec l'amertume des oignons frits. Une combinaison inhabituelle qui incite à la curiosité pour ce qui va suivre. Car enfin, il n'est de plus grand plaisir que celui de se réjouir.

CHANTERELLES FRAÎCHES

importation
1 kg net

049041

prix du jour

RAIFORT FRAIS

importation
env. 200 g

043600

prix du jour

SEL DE L'HIMALAYA

Pakistan

513820

900 g 8.98



Idée



DOMAINE DU VIEUX LAZARET
BLANC
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC

France
Côtes-du-Rhône

639680

75 cl 29.90



Recette

TARTARE DE CHANTERELLES | OIGNONS FRITS | RAIFORT & BABEURRE

Ingrédients pour 10 portions

Tartare de chanterelles

- 800 g Chanterelles, nettoyées
- 70 g Oignons de printemps thaïs
- 10 g Natura Bio Citrons, jus
- 80 g Schmand Demi-crème acidulée
- 100 g Céleri en branche
- Wiberg Sel rose, pur, fin
- Natura Bio Poivre, noir, entier

Oignons frits

- 200 g Natura Bio Oignons
- 20 g Wiberg Rubino Paprika en poudre
- 200 g Natura Bio Farine d'épeautre claire
- 600 ml Natura Bio Huile de tournesol
- Wiberg Sel rose, pur, fin

Raifort & babeurre

- 500 ml Bio Babeurre
- 30 g Raifort, frais
- 10 ml Wiberg Sauce épicée n° 1
- Xanthane
- Wiberg Sel rose, pur, fin
- Premium Poivre de Kampot, noir



Un dessert à la noix



Une petite place pour la fin, une petite gâterie avec le café, un adieu avant de rentrer chez soi. En accord avec l'automne, nous avons misé sur les noix pour nos friandises.

UN AU REVOIR AUTOMNAL

Comme la plupart des produits, les noix sont désormais disponibles tout au long de l'année. En Suisse, les noix, les noisettes et autres marrons sont particulièrement de saison en automne. Les noix ne peuvent donc pas manquer à l'appel dans notre menu automnal. Elles en constituent même le couronnement sous forme de douceur: panforte et nougat. En plus des noix et noisettes, de nombreuses autres noix peuvent intervenir dans la composition. Chacune d'entre elles doit être manipulée avec soin. D'une part, parce que la récolte des noix est très dispendieuse. D'autre part, parce que leur transformation en cuisine est très exigeante. Ainsi, lorsque l'on fait griller des noix, il faudra veiller particulièrement à ne pas les brûler en raison de leur teneur élevée en matières grasses. En fin de compte, nous ne voulons que les meilleurs arômes pour notre cadeau d'adieu.

RON ZACAPA XO RESERVA

25 years
Guatemala

667320 70 cl/40% Vol. 138.24

PREMIUM
NOISETTES DU PIÉMONT
IGP, GRILLÉES

Italie

319350 3 x 200 g 32.50

CARMA
COCOA-POWDER 22-24%

France

334511

1 kg 17.40

ORIGINE
BEURRE DE MONTAGNE DU
JURA BERNOIS

10 x 150 g

027371

150 g 3.19



PICOSA
MORILLES, SÉCHÉES

Turquie

563283

50 g 31.08



RUMPSTEAK DE CHEVREUIL

provenant de milieu naturel
Europe
carton de 8 x env. 800 g



063200

kg 38.90

La farce est subtile

Souvent elles sont cachées, sans aucune raison. Car les farces sont généralement au contraire le point d'orgue d'un composant. Et à cette occasion, l'imagination n'est soumise à pratiquement aucune limite.

DE LA PLAISANTERIE AU PLAISIR

Le mot «farce» peut revêtir plusieurs significations. Dans le domaine culinaire, la farce désigne une garniture. Et, parce qu'autrefois, on se permettait parfois de plaisanter en farcissant de la viande ou du poisson avec une masse, le terme est désormais également utilisé comme synonyme de plaisanterie ou d'une sorte de comédie. Aujourd'hui encore, la farce est souvent une surprise – mais généralement positive, pas une plaisanterie. Outre la viande et le poisson, elle sert par exemple à farcir des pâtés, des terrines ou des légumes. Pour notre plat principal, nous farcissons des feuilles de chou avec du civet de chevreuil et une bonne dose d'herbes aromatiques. Mais au fond, on peut mélanger beaucoup de choses dans une farce, des noix aux fruits secs en passant par les champignons. L'important est que la masse soit fraîche et bien refroidie avant d'être utilisée. Elle ne doit pas non plus être trop chaude pendant le traitement. Et le processus de cuisson doit être respecté avec précision. En effet, la durée et la température de cuisson sont déterminantes pour le succès – ou l'échec – de la cuisson. Sans plaisanter!

Idée

TAMARAL
FINCA VELIA
RIBERA DEL DUERO DO

Espagne
Ribera del Duero

696900

75 cl. 32.10



SELLE DE FAON & POMMES DE TERRE CRÉMEUSES CUITES AU FOUR |
FARCE AUX FINES HERBES & CHOU FRISÉ | CHAMPIGNONS DES BOIS
& GELÉE D'ÉCHALOTES



Recette

