



TRANSGOURMET

COOK

Inspiration pour les jours de fêtes



LES PRODUITS EXCLUSIFS FONT LA DIFFÉRENCE!

Afin que vous puissiez enthousiasmer vos convives pendant les fêtes avec des moments forts culinaires, nous vous proposons ici un aperçu de notre offre d'articles Premium.

Les pièces nobles du Swiss Prime Angus Beef offrent des plaisirs gustatifs exceptionnels.

**SWISS PRIME ANGUS
ENTRECÔTE DE BŒUF**

env. 2,5 kg

053561

prix du jour

**SWISS PRIME ANGUS
ENTRECÔTE PARISIENNE DE BŒUF**

env. 2,5 kg

053564

prix du jour

**MILD WASABI
COATED CASHEWS**

Thaïlande

367060

600 g 16.95

**SWISS PRIME ANGUS
FILET DE BŒUF**

env. 1,8 kg

053560

prix du jour

**NOISETTES DU PIÉMONT IGP,
GRILLÉES**

Italie

319350

3 x 200 g 32.50

**BALSAMICO À LA
GRENADE**

Grèce

201690

250 ml 5.60

RIZ NOIR

Italie

235072

2,5 kg 16.95

**HUILE DE GRAINES
DE COURGE**

Autriche

101020

5 dl 16.95

DUO DE CANARD | POUSSSES DE CHOU & ORANGE | CHOU & ANIS

Un entremets festif qui séduit d'emblée par un duo de canard, confit et rôti rosé. Il est accompagné de garnitures de saison qui s'harmonisent parfaitement avec les arômes du canard.



David Fichte
Cuisinier de l'Équipe Compétence Culinaire

Idée



**HANNES REEH
UNPLUGGED
ZWEIGELT**

Autriche
Burgenland

605641

75 cl 19.90

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

Duo de canard

- 1,2 kg Cuisse de canard
- 500 g Graisse de canard
- Sel
- 800 g Magret de canard
- 90 g Origine Beurre de montagne du Jura bernois
- 20 g Thym

Pousses de choux & orange

- 600 g Flower Sprouts
- 250 g Choux de Bruxelles
- 2 g Piment d'Espelette
- Premium Poivre, fermenté
- Sel
- 10 g Cerfeuil
- 5 g Thym
- 800 g Oranges, blondes
- 3 g Agar-Agar

Chou & anis

- 600 g Chou, rouge
- 700 ml Vin rouge
- 300 ml Porto
- 5 g Poivre, noir, entier
- 2 g Anis étoilé, entier
- 2 g Bâton de cannelle
- 2 g Baies de genièvre
- 5 g Wiberg Piment, entier
- 1 Feuille de laurier
- 2 g Clous de girofle, entiers
- 90 ml Premium Bourgeon Bio Suisse Vinaigre de pomme
- 5 dl Jus de pomme
- 5 dl Jus d'orange
- 80 g Oignons
- 10 g Anis, entier

Recette



Idée

DEUTZ
BRUT CLASSIC
CHAMPAGNE AOC

France
Champagne

641871 75 cl 39.90

Christoph Hunziker
Schüpbärg-Beizli



«En exclusivité dans le magazine Cook, la recette originale avec laquelle Christoph Hunziker s'est classé parmi les dix premiers au Bocuse d'Or 2023 à Lyon!»

Le Bocuse d'Or est l'un des concours de cuisine les plus prestigieux au monde. L'Académie Culinaire Suisse organise la sélection des participants suisses et soutient les finalistes lors des préparatifs pour le concours».

COURGE | ŒUF | LENTILLES

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

Courge-iota

180 g	Purée de courge
48 g	Crème
48 g	Jus d'orange
3,5 g	Sel
3,7 g	Iota

Œuf cuit et pané

8 pcs	Œufs
2 l	Eau
50 g	Farine
100 g	Œuf entier
150 g	Panure

Masse aux lentilles et à la courge

10 g	Huile d'olive
12,5 g	Échalotes
25 g	Brunoise de courge
5 g	Lentilles
7,5 g	Graines de courge

Pickels de courge

15 pcs	Tranches de courge
75 g	Sucre
200 g	Eau
80 g	Balsamico Bianco
0,5 g	Sel
5 pcs	Graines de poivre
0,5 pc	Zeste de citron
0,5 pc	Feuille de laurier
1,5 pc	Baie de genièvre



Vous trouverez ici
la recette complète

Idée

TAMARAL
FINCA LA MIRA
RIBERA DEL DUERO DO

Espagne
Ribera del Duero

635001

75 cl 29.90



Lorenzo Raimondi
Cuisinier de l'Équipe Compétence Culinaire

CÔTE COUVERTE DE SWISS PRIME ANGUS AU VIN CHAUD

L'Avent, c'est le temps du vin chaud, même en cuisine! C'est pourquoi, pour une fois, la côte couverte de Swiss Prime Angus profite d'abord d'un bain de vin chaud, avant de créer une ambiance festive en plat principal, flanquée d'accompagnements hors du commun.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

Côte couverte au vin chaud

- 2,5 kg Swiss Prime Angus
- Côte couverte de bœuf
- 3 l Vin rouge
- 3 Oranges
- 5 g Clous de girofle, entiers
- 5 g Cannelle, entière
- 2 g Laurier
- 3 g Wiberg Macis, entier
- 5 g Wiberg Piment, entier

Salade de choux de Bruxelles et grenade

- 500 g Choux de Bruxelles, frais
- 200 g Grenade, fraîche
- 100 ml Huile de noix
- 60 ml Natura Bio Balsamico, blanc
- Sel
- Poivre, noir

Espuma de châtaignes

- 170 g Châtaignes, entières, cuites
- 5 g Feuilles de gélatine
- 100 g Crème entière
- 170 g Eau

Étoiles en pâte feuilletée

- 500 g Pâte feuilletée
- 1 Œuf

Recette





Christoph Pop
Cuisinier de l'Équipe Compétence Culinaire

«SPAGATKRAPPEN» DE STYRIE

Pour Noël, notre cuisinier Cook Christoph Pop a toujours préparé des «Spagatkrapfen». Entre-temps, sa grand-mère, à qui l'on doit cette recette, prépare également cette spécialité styrienne pour d'autres occasions particulières. Elle utilise toujours de la margarine au lieu du beurre, ce qui rend la pâte plus souple et moins cassante.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

«Spagatkrapfen» de Styrie

500 g	Farine fleur
2	Bio Jaune d'œuf
125 ml	Vin blanc
100 g	Natura Bio Sucre cristallisé
15 g	Poudre à lever
250 g	Margarine
2 g	Sel
1 l	Huile de tournesol
300 g	Sucre glace
10 g	Cannelle, moulue

Recette





Transgourmet/Prodega

Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Édition jours de fêtes 2023

Les prix sont sujets à changement et à des restrictions quantitatives.
Toutes les offres s'entendent en CHF hors TVA.

imprimé en
suisse