



KIT CAMEMBERT DE NORMANDIE FARCI, RECETTE DE CHEF ÉTOILÉ



GILLOT

Émilie FLECHARD

Le Moulin

61220 Saint Hilaire de Briouze

02 33 62 14 00 - 06 33 12 94 29

e.flechard@fromageriegillot.fr

www.fromageriegillot.fr

164 salariés



La Fromagerie GILLOT est née en 1912 sur le site qu'elle occupe depuis un siècle, au cœur du bocage Ornaïs. A sa tête, six familles se sont succédées pour fabriquer des fromages normands au lait cru de tradition. Aujourd'hui, elle est tenue par la famille Flécharde. La fromagerie GILLOT milite au quotidien pour défendre le véritable Camembert de Normandie AOP et les fromages au lait cru.

★ L'innovation

Ce kit de Camembert de Normandie farci offre une nouvelle valeur d'usage au traditionnel camembert. Les consommateurs peuvent désormais réaliser un camembert farci gastronomique en toute simplicité, avec des ingrédients de qualité.

Son +

Réalisé en lien avec la tendance actuelle à la « customisation » des fromages, ce produit tient toutes ses promesses. Pour le développement de ce kit, GILLOT s'est associé à Franck Quinton, Chef étoilé du Manoir du Lys, reconnu pour son expertise et ses recettes aux champignons. De quoi ravir les fines papilles !

Conservation	26 jours
Conditionnement	Etui : une boîte de Camembert et 3 sachets de garnitures
Température	Entre +4°C et +7°C
Distribution	GMS

“ L'avis du jury

Cette innovation pour le rayon des fromages libre-service ou snacking met l'accent sur la tendance du « presque prêt à consommer ». Elle s'enrichit de la caution d'un Chef étoilé, alliée à la notoriété de la marque GILLOT. Ainsi, réassurance, plaisir et proximité se combinent à travers ce kit porteur de la promesse d'une véritable expérience gustative à vivre et à partager.



You Tube Trophées de l'Agroalimentaire Normandie
ou flashez pour découvrir les recettes de nos chefs





FICHE RECETTE

CAMEMBERT DE CHEF ÉTOILÉ JUSTE CHAUD ET GALETTE DE SARRASIN CROUSTILLANTE

Pour 8 personnes

Déroulé de la recette

1 Camembert de Chef Étoilé Gillot

8 galettes de sarrasin
40 g de beurre
1 poire
4 cèpes moyens (facultatifs)
20 g de beurre
80 g de mesclun
1 c. à s. de vinaigre balsamique
2 c. à s. d'huile de pépins de raisins
8 brins de ciboulette
Sel, poivre noir écrasé

Astuce du chef

Écraser 2 cuillères à soupe de sarrasin torréfié et saupoudrer sur la salade mesclun (appelé « Kacha » le sarrasin torréfié se trouve généralement au rayon bio des épiceries).

Base

- ▶ Farcir le camembert comme indiqué sur l'emballage, réserver 2 heures au frais.
- ▶ Faire fondre le beurre et beurrer les galettes à l'aide d'un pinceau.
- ▶ Poser chaque galette sur une assiette avec un ramequin en dessous, afin de donner une forme volumineuse. Passer chaque galette 2 minutes puissance maximum au micro-ondes. Enlever le ramequin. La galette est croustillante et doit garder la forme souhaitée.
- ▶ Préchauffer le four à 200°C.
- ▶ Détailler le fromage en 8 parts, déposer une part sur chaque galette, passer 2 à 3 minutes au four.

Garniture

- ▶ Trancher la poire en 8 fines lamelles (éliminer les pépins des tranches du centre). Tailler le surplus en petits dés).
- ▶ Couper les cèpes en 2 et les faire sauter vivement au beurre, assaisonner.
- ▶ Réaliser une vinaigrette, assaisonner le mesclun.
- ▶ Ciseler la ciboulette et réserver les pointes pour la présentation.

Dressage

- ▶ Déposer les galettes croustillantes avec les camemberts chauds sur 8 assiettes.
- ▶ Répartir harmonieusement la garniture à côté du fromage.
- ▶ Assaisonner avec du sel, du poivre et du piment. Mixer.
- ▶ Ciseler la coriandre et ajouter suivant votre envie.



Stéphane DELAHAYE
Atelier des Hôtes

—
Camembert de Chef étoilé
juste chaud et galette
de sarrasin croustillante



LAMELLES VEGGIE FAÇON KEBAB



FRANCE KEBAB propose des solutions snacking savoureuses, qualitatives et innovantes pour le marché de la restauration commerciale et collective. De nombreuses fois récompensée pour la qualité, l'innovation et le goût de ses produits, FRANCE KEBAB décline le kebab sous toutes ses formes.

★ L'innovation

Découvrez les Lamelles Veggie façon Kebab pour ajouter une Kebab Touch' aux menus de tous les jours ! Sans aucun équivalent sur le marché surgelé de la grande distribution et de la RHD, ce produit est le fruit d'un travail de deux années en Recherche et Développement pour un résultat exceptionnel tant la texture est approuvée de celle de la viande.

Son +

Un excellent positionnement marketing qui correspond à une réelle attente des consommateurs. FRANCE KEBAB élargit sa cible marché de façon pertinente avec une offre réellement prometteuse.

Conservation	12 mois
Conditionnement	Pour la GMS : 400 grammes - Pour la RHD : 850 grammes
Température	-18°C
Distribution	GMS et RHD

FRANCE KEBAB
Aurélie DOUILLET
Julien SIROTTEAU
 123 Rue Guillaume Fouace
 50000 Saint-Lô
 02 33 77 10 80
 info@france-kebab.com
 www.france-kebab.com
 23 salariés



“ L'avis du jury

Une véritable alternative 100% végétale à la consommation de KEBAB traditionnelle grâce à une recette qui enrichit l'offre en surgelé sur les réseaux de la grande distribution et de la restauration. Voici une belle innovation qui répond à un marché dynamique tout en ouvrant ce dernier aux tendances de consommation flexitarienne et végétarienne. Pari réussi pour FRANCE KEBAB tant au niveau de la promesse gustative que du potentiel de réachat de cette belle innovation.



You Tube Trophées de l'Agroalimentaire Normandie
ou flashez pour découvrir les recettes de nos chefs





FICHE RECETTE

CROUSTILLANT RISOTTO AUX LAMELLES VÉGÉTALES DE SOJA ET SA CRÈME DE CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP

Pour 4 personnes

2 oignons
300 g de riz pour risotto
1 l de bouillon de légumes
2 petites courgettes
2 tomates grappe
1 pomme Gala
400 g de lamelles végétales de soja façon Kebab
200 ml de lait de coco
Huile d'olive
Sel, poivre et curry
6 feuilles de pâte filo
Germe de poireaux et salade mesclun pour la décoration
1 Camembert de Normandie AOP
Crème liquide

Astuce du chef

Peut être servi comme une entrée ou à l'apéritif.

Déroulé de la recette

Risotto

- ▶ Éplucher et émincer finement un oignon, le faire revenir dans le beurre sans coloration.
- ▶ Ajouter le riz pour risotto et remuer. Verser le bouillon de légumes petit à petit tout en remuant. Laisser cuire 15 à 20 minutes.

Garniture

- ▶ Laver et tailler les courgettes, les tomates et la pomme en brunoise.
- ▶ Éplucher et émincer finement un oignon, le faire revenir dans le beurre jusqu'à coloration puis ajouter la brunoise de pommes. L'ensemble doit rester croquant.
- ▶ Dans une autre casserole, cuire la brunoise de tomates et assaisonner avec un peu de sel, de poivre et de curry.
- ▶ Faire colorer les lamelles végétales de soja dans une poêle à feu vif avec un peu d'huile d'olive pendant environ 3 minutes puis arroser avec le lait de coco.

Crème de Camembert de Normandie AOP

- ▶ Parer le Camembert de Normandie AOP et le couper en morceaux. Dans une casserole, ajouter les morceaux et la crème liquide, laisser fondre.
- ▶ Mixer le tout et assaisonner de sel et poivre.

Dressage

- ▶ Superposer 3 feuilles de pâte filo et les badigeonner avec un peu de beurre fondu.
- ▶ Au centre, réaliser le montage avec le risotto puis le mélange de courgettes et pommes et enfin terminer avec la tomate. Rouler les feuilles tout en tassant de façon à obtenir un croustillant en forme de nem. Lustrer avec le beurre fondu sur le dessus.
- ▶ Mettre au four à 200°C pendant 10 minutes afin de colorer le croustillant.
- ▶ Détailler en 3 en le coupant en biseau sur un côté. Déposer les 3 tronçons sur une assiette et servir avec la crème de camembert.



Francis VALENTINY
Api Restauration

Croustillant Risotto
aux lamelles végétales de soja
et sa crème de camembert



N'OYE, SAUCES SALADES, MARINADES & Cie



NORMAND'ASIE GOURMET Julie et Jean-Pierre BOUCEY

ZAC du Bois Ardent
370 rue Popielujko
50000 Saint-Lô
02 33 74 08 52 - 06 61 93 57 26
contact@noye.fr
www.noye.fr
4 salariés - 125 000€ CA



En juillet 2017, NORMAND'ASIE GOURMET, SARL créée par Julie et Jean-Pierre Boucey, lance N'OYE : une gamme de sauces salades et marinades aux saveurs inédites, mariage subtil de cuisine française et asiatique. Trois recettes composent la gamme : N'OYE Gingembre, N'OYE Saté et N'OYE Sésame & Piment du Japon. Toutes sont fabriquées à Saint-Lô et distribuées partout en France.

★ L'innovation

Les sauces N'OYE sont biphasées. Elles se composent d'un mélange d'ingrédients frais solides et liquides rigoureusement sélectionnés. Elles peuvent se déguster chaudes, froides, en sauce ou marinade, et accompagnent idéalement légumes, viandes ou poissons, crus ou cuits.

Son +

Au-delà de sa qualité et de son positionnement « Premium », cette gamme offre une grande polyvalence dans ses usages. Son packaging exclusif la différencie en linéaires. Par ailleurs, les sauces N'OYE ne contiennent ni conservateur, ni colorant, ni émulsifiant.

Conservation	DDM 1 an. 2 mois au réfrigérateur après ouverture.
Conditionnement	Bouteille PET de 330 ml
Température	Ambiante
Distribution	GMS et épiceries fines

“ L'avis du jury

N'OYE bouleverse les standards du marché de la vinaigrette grâce à des recettes biphasées, originales, savoureuses, composées uniquement d'ingrédients frais et offrant une large gamme d'usages. La promesse est tenue, chaque référence enchante les papilles et réveille les sens. Voici un concentré de saveurs et de talents qui dynamise l'offre à travers une communication tout aussi dynamique et dont les valeurs communautaires sont : la qualité, le partage, l'audace... et le plaisir.



You Tube Trophées de l'Agroalimentaire Normandie
ou flashez pour découvrir les recettes de nos chefs





FICHE RECETTE

SNACKS DE SAUMON

N'OYE

Pour 4 personnes

700 g de filet de saumon
1 poivron rouge, 1 poivron vert
et 1 poivre jaune
1 bulbe de fenouil
2 carottes
200 g de champignons de
Paris
200 g de riz rouge
4 brins de ciboulette
**1 sauce salade et marinade
N'oye recette au saté**
**1 sauce salade et marinade
N'oye recette au sésame et
piment du Japon**
**1 sauce salade et marinade
N'oye recette au gingembre**

Beurre et huile

Astuce du chef

Cette recette utilise les trois
marinades. Les sauces sont
parfaitement équilibrées, nul
besoin d'ajouter sel et poivre.

Déroulé de la recette

Saumon

- ▶ Retirer les arêtes et la peau du filet de saumon. Détailler en aiguillettes de 2 cm d'épaisseur.
- ▶ Faire mariner dans la sauce N'oye recette au saté pendant une heure au réfrigérateur.
- ▶ Snacker les aiguillettes de saumon quelques minutes dans une poêle avec du beurre.

Garniture

- ▶ Laver et détailler le fenouil en 8 dans le sens de la hauteur. Laver et détailler les poivrons en gros sifflets. Brosser et émincer les champignons en lamelles.
- ▶ Dans une grande casserole d'eau bouillante, plonger le fenouil et le retirer avec une écumoire au $\frac{3}{4}$ de la cuisson. Cuire les poivrons dans la même eau et les retirer également au $\frac{3}{4}$ de la cuisson. Faire de même pour les champignons.
- ▶ Cuire le riz rouge dans le jus de cuisson des légumes, égoutter et réserver au chaud.
- ▶ Dans une poêle bien chaude et huilée, faire sauter le fenouil, les poivrons et les champignons avec un peu de beurre pour qu'ils soient bien dorés puis ajouter 2 cuillères à soupe de sauce N'oye recette au sésame et piment du Japon.
- ▶ Éplucher les carottes, les laver, les râper à la mandoline et les assaisonner avec la sauce N'oye recette au gingembre.

Dressage

- ▶ Déposer 3 aiguillettes de saumon par personne dans une assiette et les arroser de la marinade chaude.
- ▶ Disposer à côté les légumes cuits et le riz rouge. Déposer les carottes sur le saumon avec un peu de ciboulette ciselée. Servir bien chaud.



Samuel HEUTTE
Second de restaurant ARPEGE

—
Snacks de saumon N'oye