

LA POCHE DES CHEFS

**L'ART CULINAIRE
A PORTÉE DE POCHE!**



contact@lapochedeschefs.fr

07 69 87 16 49

<https://www.lapochedeschefs.fr>





DÉCOUVREZ NOTRE MISSION, SIMPLIFIEZ VOTRE CUISINE

AVEC **LA POCHE DES CHEFS**
NOUS RÉVOLUTIONNONS LA
RESTAURATION AVEC DES PRODUITS
FRAIS, PRATIQUES ET AVANT-
GARDISTES.

**“MAXIMISEZ VOTRE
RENDEMENT, MINIMISEZ
LE GASPILLAGE”**

LA POCHE DES CHEFS N'EST PAS JUSTE
UN EMBALLAGE OU UN PRODUIT, C'EST
UNE NOUVELLE MÉTHODE DE TRAVAIL:
UN INVESTISSEMENT DANS LA **QUALITÉ**
ET L'EFFICACITÉ.

CHAQUE POCHE EST UNE PROMESSE:
UNE FRAÎCHEUR SANS COMPROMIS ET
UNE UTILISATION OPTIMALE.
EN MINIMISANT LE GASPILLAGE, VOUS
OPTIMISEZ VOS MARGES.

POUR UNE CUISINE RESPONSABLE QUI
RIME AVEC **QUALITÉ CONSTANTE** ET
RENTABILITÉ, FAITES CONFIANCE À LA
POCHE DES CHEFS.

NOS PRODUITS



FRAÎCHEUR EN POCHE,
INNOVATION À CHAQUE BOUCHÉE

DÉCOUVREZ LA MAGIE DE **LA POCHE DES CHEFS**
NOS RECETTES VÉGÉTALES SONT TOUTES CONDITIONNÉES EN
POCHE À DOUILLE. DE NOTRE HOUMOUS SIGNATURE AU CAVIAR
D'AUBERGINES, CHAQUE PRODUIT EST CONÇU POUR ÉBLOUIR VOS
CLIENTS TOUT EN OPTIMISANT VOTRE FLUX DE TRAVAIL.

HOUMOUS CLASSIQUE

HOUMOUS LIBANAIS AU TAHIN

HOUMOUS ARTICHAUTS CALAMANSI

HOUMOUS CITRON CONFIT CURCUMA

HOUMOUS TOMATES CONFITES,
POIVRONS GRILLÉS ET AUBERGINES

HOUMOUS COURGETTES GRILLÉES
ET ÉCLATS DE NOISETTES

HOUMOUS ARTICHAUT GRAND-MÈRE AU FENOUIL

HOUMOUS ARTICHAUTS GRILLÉS
MARINADE BERGAMOTE

HOUMOUS CAROTTES CHÂTAIGNE COURGE

HOUMOUS AUX OIGNONS CONFITS DE ROSCOFF

HOUMOUS TOMATES CONFITE,
BASILIC, NOIX DE CAJOU

HOUMOUS VERT PETIT POIS, ÉPINARD ET BASILIC

HOUMOUS SAFRAN ET PIQUILLOS

HOUMOUS HARISSA ROSE

HOUMOUS YUZU SÉSAME NOIR

HOUMOUS PONZU ET SÉSAME

HOUMOUS DE LENTILLES CORAIL
ET GRAINS DE BOULGOUR FIN

HOUMOUS CITRON CONFIT
D'ANETH ET GRAINES DE CHIA

HOUMOUS AUX PIGNONS DE PIN
ET ZESTE DE CITRON NOIR

HOUMOUS

HOUMOUS ÉCLATS DE CHAMPIGNONS ET TRUFFES

HOUMOUS AUX PISTACHES GRILLÉES D'IRAN

HOUMOUS POIVRONS GRILLÉS ET AIL CONFIT

HOUMOUS POIVRONS GRILLÉS
AUX ÉPICES SHAWARMA

HOUMOUS FOUL MOUDAMAS TAHINA ET ZAATAR

HOUMOUS AUX ÉCLATS D'OLIVES KALAMATA

HOUMOUS AUX TOMATES SÉCHÉES ET ORIGAN

RISOTTOS

PESTO D'AUBERGINES

PESTO DE POIVRONS ROUGES

PESTO ROUGE À LA TOMATE CONFITE

PESTO D'ARTICHAUT AU CITRON

PESTO DE COURGETTES GRILLÉES

PESTO AMANDES SAFRAN

PESTO PISTACHE

PESTO DE NOISETTES

PESTO DE CAJOU

PESTO DE MACADAMIA

PESTO

RISOTTO TOMATE CONFITES,
POIVRONS ET ORIGAN

RISOTTO PESTO

RISOTTO AUBERGINES GRILLÉES,
TOMATES ET BASILIC

RISOTTO ROSSO, BETTERAVE
ET OLIVES NOIRES

RISOTTO TRUFFE

RISOTTO D'ARTICHAUT BERGAMOTE

DIPS... DE TOMATE D'ARTICHAUTS

TOMATES SÉCHÉES ET CONFITES

QUATUOR DE LÉGUMES ÉMINCÉS
« FAÇON TARTARE »

SHAKSHUKA MAROCAINE

ARTICHAUTS "GRAND MÈRE" À LA TRUFFE D'ÉTÉ

TARTARE D'ARTICHAUTS À LA ROMAINE

TARTARE D'ARTICHAUT À LA BERGAMOTE

ARTICHAUTS BRAISÉS AUX LÉGUMES CONFITS

DIPS D'AUBERGINE ET TARTINADES

AUBERGINES GRILLÉES ET FUMÉES

POIVRONS ROUGES GRILLÉS

AUBERGINE À L'ITALIENNE

AUBERGINE À LA PROVENÇALE

AUBERGINE À LA MAROCAINE

CONCASSÉS D'ARTICHAUTS GRILLÉS

CONCASSÉS DE TOMATES CONFITES

ECRASÉS D'HARICOTS AZUKI

ECRASÉS D'HARICOTS MUNGO

AJVAR DES BALKANS : CRÈMES
D'AUBERGINES ET POIVRONS

CRÈMEUX D'AUBERGINES LAQUÉES
SAUCE MISO TAHINI

AUBERGINES AUX OIGNONS CONFITS

AUBERGINES GRILLÉS, PELÉES
OLIVE KALAMATA

AUBERGINES AU CITRON VERT ET CUMIN



NOS PRODUITS



HARISSA TUNISIENNE

HARISSA DE PIQUILLOS

MOUHAMMARA POIVRONS GRILLÉS

DIPS DE POIVRON

BOWLS ET SALADES

BOWL 3 QUINOA AU YUZU, GINGEMBRE ET SÉSAME

BOWL RIZ NOIR, LENTILLES CORAIL SAUCE TAHINI

BOWL QUINOA SPICY THAI

KEFTA DE LENTILLES CORAIL

KEMIA DE QUINOA, CITRONS CONFITS, OLIVES, AMANDES

BOULGOUR ET QUINOA AUX RAISINS DE CORINTHE

BOWL QUINOA, EDAMAME, FENOUIL, OLIVES NOIRES

BOWL QUINOA AUX ARTICHAUTS BRAISÉS ET OLIVES
TAGGIASCHE

BOWL LENTILLES CORAIL AUX ÉPICES ORIENTALES

MEZZE DE QUINOA BLANC AUX POIS CHICHES SAUCE TAHINI

BOWL CHIPOTLE

PRALINÉ NOISETTE CLASSIQUE

PRALINÉ PISTACHE DÉLICE

PRALINÉ PIGNON DE PIN DORÉ

PRALINÉ AMANDE

PRALINÉ MACADAMIA CARAMEL

PRALINÉ COCO EXOTIQUE

PRALINÉ NOIX DE PÉCAN GOURMET

PRALINÉ FÈVE DE TONKA

PRALINÉ NOIX DU BRÉSIL

PRALINÉS

PRALINÉ BAIE DE GOJI ÉNERGÉTIQUE

PRALINÉ CHÂTAIGNE GOURMANDE

PRALINÉ SÉSAME NOIR

PRALINÉ CACHOU ARACHIDE

PRALINÉ NOIX DE MACADAMIA VANILLÉE

PRALINÉ PIGNON DE PIN MIEL

PRALINÉ MÉLANGE EXOTIQUE

PRALINÉ CACAHUÈTE CROUSTILLANT

PRÊTS-À-CUISINER



"INNOVATIONS CULINAIRES - APPAREILS CRUS VÉGÉTAUX", UNE SÉRIE DE PRÉPARATIONS CULINAIRES CONÇUES SPÉCIALEMENT POUR LES CHEFS MODERNES ET CRÉATIFS.

CETTE GAMME EST ÉLABORÉE DANS LE RESPECT DE NOS ENGAGEMENTS ENVERS LA QUALITÉ, LA DURABILITÉ ET L'INNOVATION.

LAISSEZ-VOUS INSPIRER PAR CES RECETTES ET DÉCOUVREZ COMMENT INTÉGRER CES APPAREILS INNOVANTS DANS VOS CRÉATIONS CULINAIRES.

BASES VÉGÉTALES INNOVANTES

CROUSTILLANTS DE CHOU-FLEUR DORÉ AU CURCUMA

TRIANGLES CROUSTILLANTS AUX LÉGUMES ÉPICÉS ET ÉPICES INDIENNES

FALAFELS À LA LIBANAISE

CROQUETTES DE BROCOLI ET CAROTTE AUX HERBES ET GRAINES DE SÉSAME

BOUCHÉES MOELLEUSES À LA CHINOISE AVEC TOFU ET LÉGUMES HACHÉS

QUENELLES DE COURGETTE ET BASILIC

QUENELLES DE COURGE BUTTERNUT AIL ET FINES HERBES

BEIGNETS SAVOUREUX AUX LÉGUMES VARIÉS ET CORIANDRE

GALETTES DE PATATE DOUCE À LA PROVENÇALE ET HERBES DE PROVENCE

CROQUETTES FONDANTES QUINOA-ÉPINARDS ET CITRON CONFITS

BEIGNETS FESTIFS DE MAÏS ET POIVRON ROUGE GRILLÉ

PETITS PAINS CROUSTILLANTS TOFU-LÉGUMES ET AIL RÔTI

BOULETTES RUSTIQUES DE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET THYM FRAIS

PRÊTS-À-CUISINER



POUR LES CHEFS :

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

PRÉPARATION : NOS APPAREILS CRUS SONT CONÇUS POUR ÊTRE UTILISÉS DIRECTEMENT À PARTIR DE LEUR EMBALLAGE. IL SUFFIT DE LES COUPER SELON LA TAILLE DÉSIRÉE ET DE LES FAÇONNER EN FONCTION DE VOTRE RECETTE.

CUISSON : LES TEMPS ET MÉTHODES DE CUISSON VARIENT SELON LE PRODUIT. ILS PEUVENT ÊTRE FRITS, CUITS AU FOUR, POCHÉS OU GRILLÉS. ASSUREZ-VOUS DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES DE CHAQUE RECETTE POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS.

PERSONNALISATION : BIEN QUE CES APPAREILS SOIENT PRÊTS À L'EMPLOI, N'HÉSITEZ PAS À LES PERSONNALISER AVEC VOS PROPRES ÉPICES, HERBES OU AUTRES INGRÉDIENTS POUR CRÉER UNE SIGNATURE UNIQUE.

IDÉES DE PLATS : CHAQUE APPAREIL PEUT ÊTRE TRANSFORMÉ EN PLAT PRINCIPAL, EN ACCOMPAGNEMENT OU EN ENTRÉE. ILS SONT PARFAITS POUR CRÉER DES MENUS VARIÉS ET ATTRAYANTS POUR VOS CLIENTS.

CONSERVATION : CES PRODUITS SONT EMBALLÉS POUR ASSURER UNE FRAÎCHEUR MAXIMALE. APRÈS OUVERTURE, CONSERVEZ-LES DANS UN ENVIRONNEMENT FRAIS ET SEC ET UTILISEZ-LES DANS LES DÉLAIS RECOMMANDÉS.

ENGAGEMENT QUALITÉ : LA POCHE DES CHEFS S'ENGAGE À FOURNIR DES PRODUITS DE LA PLUS HAUTE QUALITÉ. SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES, NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE DISPOSITION.

PERSONNALISEZ VOTRE EXPÉRIENCE CULINAIRE



VOTRE PROPRE SIGNATURE CULINAIRE

CRÉEZ

CHEZ LA POCHE DES CHEFS, NOUS COMPRENONS QUE CHAQUE CHEF A SA PROPRE VISION ET SON PROPRE STYLE.

C'EST POURQUOI NOUS SOMMES RAVIS DE PROPOSER UN SERVICE EXCLUSIF DE PERSONNALISATION DE RECETTES.

QUE VOUS CHERCHIEZ À AJUSTER UNE DE NOS CRÉATIONS EXISTANTES OU À DÉVELOPPER UNE RECETTE ENTIÈREMENT NOUVELLE, NOTRE ÉQUIPE EST À VOTRE DISPOSITION POUR TRANSFORMER VOS IDÉES EN RÉALITÉ.

FLEXIBLE & RÉACTIF

QUE VOUS SOUHAITIEZ :

- INCORPORER DES INGRÉDIENTS LOCAUX
- RESPECTER DES CONTRAINTES DIÉTÉTIQUES SPÉCIFIQUES
- EXPLORER DE NOUVEAUX HORIZONS CULINAIRES

NOTRE SERVICE DE PERSONNALISATION EST CONÇU POUR S'ADAPTER À VOS EXIGENCES.

ENSEMBLE, NOUS POUVONS CRÉER DES PLATS QUI NON SEULEMENT RAVISSENT LES PAPILLES, MAIS RACONTENT AUSSI VOTRE HISTOIRE.

PERSONNALISEZ

VOTRE EXPÉRIENCE CULINAIRE



COMMENT ÇA MARCHE ?

CONSULTATION INITIALE : COMMENCEZ PAR UNE DISCUSSION AVEC NOTRE ÉQUIPE POUR PARTAGER VOS IDÉES, VOS BESOINS SPÉCIFIQUES ET VOS PRÉFÉRENCES GUSTATIVES.

DÉVELOPPEMENT SUR MESURE : NOUS TRAVAILLONS ENSUITE AVEC VOUS POUR ADAPTER OU CRÉER UNE RECETTE QUI RÉPOND PARFAITEMENT À VOS ATTENTES, EN TENANT COMPTE DES INGRÉDIENTS, DES SAVEURS, ET DES TECHNIQUES DE PRÉPARATION.

DÉGUSTATION ET AJUSTEMENTS : UNE FOIS LA RECETTE INITIALE ÉLABORÉE, NOUS VOUS INVITONS À UNE SÉANCE DE DÉGUSTATION POUR AFFINER ET PERFECTIONNER LE PLAT SELON VOS COMMENTAIRES.

FINALISATION : LA RECETTE FINALE EST ENSUITE DOCUMENTÉE ET VOUS EST FOURNIE, PRÊTE À ÊTRE INTÉGRÉE DANS VOTRE OFFRE CULINAIRE.

CONTACTEZ NOUS

POUR EMBARQUER
DANS CETTE AVENTURE
CULINAIRE INÉDITE



**PRÊT À RÉINVENTER VOTRE
CUISINE AVEC NOUS ?**

07 69 87 16 49

<https://www.lapochedeschefs.fr>