



# DÉLICES



# SUR



12  
NOUVELLES  
IDÉES  
pour un repas  
entre amis.

La brochette familiale de fête.

# UNE NOUVEAUTÉ QUI TOMBE À PIC.

La brochette de table en famille et entre amis.



**Pourquoi aimons-nous tant la fondue chinoise, le gril de table et la raclette?** Parce que ce sont des plats qui se dégustent en compagnie de ceux que l'on aime. Ils évoquent des soirées conviviales, des retrouvailles décontractées en famille et entre amis, et sont toujours réussis. Lors d'un prochain repas, surprenez vos invités par une nouveauté de bon goût: la brochette familiale de fête. Ces plats à partager, sortes de kebabs de table fraîchement préparés par votre boucher, se déclinent en une farandole d'associations, selon vos préférences. Il suffit de choisir la recette, de faire cuire la brochette de fête déjà toute prête au four ou au gril, et le tour est joué.

Sélection de recettes, idées et sources d'inspiration – dans cette brochure, retrouvez tout ce qui tourne autour de cette nouveauté.

**LA NOUVELLE  
ALTERNATIVE AU  
GRIL DE TABLE!**

À commander  
sans tarder chez  
votre boucher.







**DES  
BROCHETTES  
SAVOUREUSES  
À PARTAGER  
EN FAMILLE  
OU ENTRE AMI.**

Une innovation de votre boucher.

# VIANDE HACHÉE SU

La meilleure viande hachée, juteuse et finement assaisonnée, classique ou relevée. Votre boucher prépare votre brochette de fête préférée, selon vos goûts. **Empilée à la perfection, prête à passer au four.**

## FRENCH HERBS



*Un parfum de Provence, qui séduira tous les amateurs de viande.*

*Le grand classique sur pic, avec son assaisonnement traditionnel: ail, cumin, piment et origan.*



## TURKISH STYLE



# R PIC.



## GERMAN BEER



*Cette brochette gourmande à la bière offre un plaisir gustatif enivrant, avec ses notes maltées et sa légère pointe d'amertume.*

## MEXICAN CHILI



*Avec ses ingrédients typiquement mexicains (maïs, poivron et piment), cette brochette embrasera votre soirée!*

**VIANDE  
HACHÉE**  
qui a du  
cachet.

# MORCEAUX DE VIANDE

Cette savoureuse brochette de viande **prête à l'emploi** est **empilée** par votre boucher, morceau par morceau. Quelle création souhaiteriez-vous servir à vos amis?

## PORK IN GREECE



*Le gyros est une viande de porc émincée et assaisonnée selon une recette grecque traditionnelle. Cette brochette parfumée aux herbes méditerranéennes, telles que le romarin, est relevée d'une pointe d'ail.*

*Une viande de veau légère, agrémentée d'un mélange de fines herbes. Pour les gourmets et les connaisseurs.*



## VEAL ON GRILL





# MEAT SUR PIC.



## CHICKEN ON FIRE



*La volaille est sublimée par une légère note fumée et cependant fruitée, culminant dans des saveurs hors du commun.*

## BEEF IN LOVE



*Assaisonnement intense et caractéristique de poivre noir pour cette viande de bœuf merveilleusement tendre. Une brochette d'esprit steakhouse, incontournable pour les amateurs de steak.*

**PIÈCES  
MAÎTRESSES**  
à tous les  
étages.

# LE MIXTE SUR PIC.

Le meilleur du meilleur, réuni dans d'alléchantes créations. Les brochettes mixtes associent viande hachée et morceaux de viande. Votre boucher se fera un plaisir de préparer votre plat de fête. Il suffira de **le faire cuire pour le rendre croustillant, et le tour sera joué.**

## LAMB- HERBS- LAMB



*Le carré d'agneau revisité. Cette brochette allie le meilleur de l'agneau à la fraîcheur des fines herbes.*

*Envie de travers de porc en brochette? Pork-Smoke-Beef se caractérise par une note de tomate fumée qui plaira à tous.*



## PORK- SMOKE-BEEF



# BEEF-CHEESE- BACON



*Le cheeseburger classique.  
Alliance de fromage de caractère  
et d'une viande hachée juteuse,  
cette brochette est un must.*

# CHICKEN- HONEY-CHICKEN



*La fusion entre saveur asiatique et pointe  
caramélisée rend cette brochette très proche  
des chicken wings.*

**UN  
MARIAGE  
REUSSI**  
entre les  
meilleures  
saveurs.



# UN PLAT LUDIQUÉ QUI TOMBE À PIC.

## Préparation.

01

### Choisir la recette.

*Sélectionnez votre brochette préférée et commandez l'une des recettes suggérées auprès de votre boucher. Ce dernier préparera entièrement votre brochette de fête, assaisonnée et prête à cuire. Toutes les recettes sont prévues pour quatre à six personnes.*



04

### À déguster à toutes les sauces.

*La brochette de fête peut être servie avec différents pains (kebab turc, gyros grec, fajitas mexicaines ou en burger). Vous pouvez l'accompagner de plusieurs sauces dip, de légumes ou d'une salade fraîche et croquante.*

## 02

### Faire croustiller.



*La brochette de fête est particulièrement savoureuse et croustillante à l'extérieur lorsqu'elle est chauffée au barbecue boule ou au four. Vous trouverez ci-dessous les durées et les températures de cuisson.*

#### FOUR

Env. 90 minutes à 140 °C,  
au niveau inférieur

puis

Env. 15 minutes à 220 °C,  
au niveau inférieur

(à chaleur tournante,  
abaisser la température  
d'environ 10 °C)

#### BARBECUE BOULE

Environ 90 minutes jusqu'à  
une température à cœur  
de 68 °C



## 03

### Servir.



*Disposez la brochette de fête chaude au centre de la table. Chacun pourra se découper une fine tranche de viande du haut vers le bas, à l'aide d'un couteau aiguisé – jusqu'à ce que tout soit englouti.*



# CRÉÉ PAR VOTRE BOUCHER. SERVI PAR VOUS-MÊME.

C'est ainsi qu'elle est la meilleure.

Mise sur pic par votre boucher, servie à table par vos soins.

Dégustez votre brochette de fête selon votre bon plaisir –

en burger, en kebab, en fajita, ou comme le souhaitent vos invités.





# ADRESSEZ-VOUS À VOTRE BOUCHER.

Votre professionnel des pics de saveurs.

**Il y a toujours une occasion à célébrer!** Organisez une soirée qui tombe à pic et impressionnez vos amis et votre famille avec ces brochettes de saveurs – fraîchement préparées par votre boucher. Bon appétit!

Piquez-vous  
D'ORIGINALITÉ.