



Les Fêtes s'annoncent

CHEZ AMAND TRAITEUR



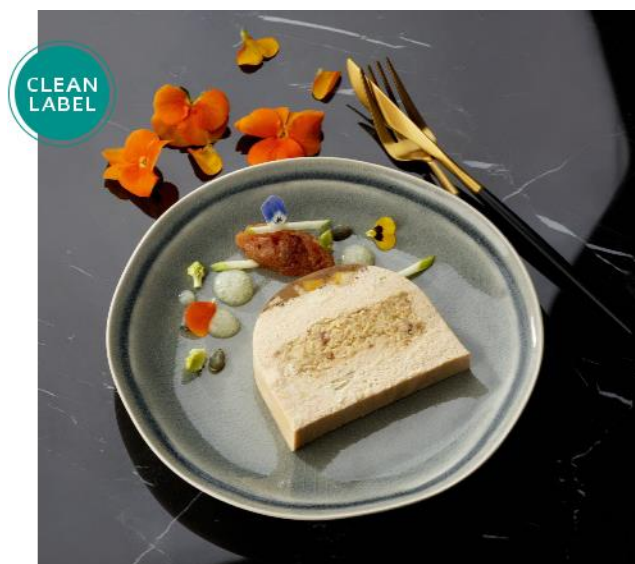
Amand Traiteur, créateur et fabricant de terrines de poissons et légumes, et de salades marines depuis près de 25 ans, dévoile sa toute nouvelle collection de Noël à destination des restaurateurs et des traiteurs.

La marque du Groupe Popy y présente notamment deux recettes qui se distingueront sur les menus de fêtes par leurs associations à la fois originales et raffinées.

Le Dôme de dorade, langouste et confit oignon-citron : Amand Traiteur propose dans ce dôme l'association de la dorade et de la langouste. Ces deux mets de choix réputés pour leurs chairs fines et délicates au goût subtilement iodé, sont ici savamment relevés par les notes sucrées salées d'un confit oignon-citron.

Le Dôme de bar, chutney pomme gingembre : Apprécié des gourmets pour sa chair très goûteuse tout en finesse, le bar aussi appelé loup en Méditerranée, s'accorde à merveille avec des épices. Dans cette nouvelle création, Amand Traiteur marie donc avec justesse ce poisson aux notes fruitées et épicées d'un chutney pomme gingembre. Dressée à l'assiette accompagnée d'une quenelle de chutney de pommes vertes et raisins, voici une entrée savoureuse, idéale pour les fêtes de fin d'année !

Ces dômes Clean Label sont cuisinés comme à la maison dans l'atelier breton certifié IFS Food d'Amand Traiteur, avec des ingrédients naturels, sans colorant artificiel ni additif. Par ailleurs très pratiques, ils sont proposés dans un format de 980 g facile à trancher en 16 parts de 60 g environ.



Infos Produits

Poids : 980 g - DLC : 27 jours - Conservation : de 0 à + 4°C