



# Mille et une saveurs

## CHEZ AMAND TRAITEUR



Amand Traiteur, créateur et fabricant de terrines de poissons et légumes, et de salades marines depuis près de 25 ans, présente sa nouvelle carte festive aux professionnels de la restauration commerciale et collective. Pour cette fin d'année, la marque du Groupe Popy propose notamment deux millefeuilles pré-tranchés en 8 portions de 70 g, faciles à remettre en oeuvre.

**Le Millefeuille de truite fumée à la mousse d'avocat, citron coriandre :**

Fraîche et iodée, cette terrine riche en truite, poisson doux et délicat, révèle en son cœur une mousse d'avocat parfumée avec du jus de citron et de la coriandre pour une alliance de saveurs subtilement équilibrées. Le tout est réhaussé d'une gelée colorée pour un joli visuel dans l'assiette. Elle s'accompagnera d'un tartare d'avocat ou d'un mesclun de jeunes pousses pour une entrée légère, idéale pour les repas de fête.

Sa recette est cuisinée comme à la maison dans l'atelier breton certifié IFS Food d' Amand Traiteur, avec des ingrédients naturels, sans colorant artificiel ni additif.

**Le Millefeuille foie gras et crevettes gambas :**

Sa recette terre et mer offre l'accord parfait entre deux ingrédients de choix : d'un côté l'authenticité d'un foie gras de caractère parfumé à l'Armagnac et de l'autre la finesse des crevettes gambas. Cette terrine festive à la fois originale et sophistiquée est agrémentée d'une gelée aux graines de pavot.



## Infos Produits

Poids : 560 g (pré-découpés en 8 portions de 70 g) - DLC : 27 jours - Conservation : de 0 à + 4°C