



FOOD SERVICE

Boncolac **L'heure Food est Service à la dévoil fête** ses!
produits à l'honneur pour des fêtes de fin d'année réussies.

Les fêtes de fin d'année approchent, le temps est venu de penser aux repas de fêtes ! Depuis plus de 60 ans, Boncolac travaille aux côtés des professionnels de la restauration, des traiteurs et organisateurs de réception pour leur proposer une large gamme de produits innovants.

En réponse à leurs besoins, Boncolac Food Service montre son engagement pour le développement durable et la lutte contre le gaspillage alimentaire en proposant une offre fabriquée en France, sans colorant ni conservateur, au sourcing maîtrisé.

Découvrez la gamme de cocktails salés et bases créatives qui font le succès des tables festives !

Découvrez toute la richesse et la qualité des produits
de Boncolac Food Service : <https://bit.ly/2PjmJuf>

**#boncolac #foodservice #traiteur
#festif #innovations #gourmandise**

Offrant une **Les** mise en scène **Cocktails** unique et personnalisable **salés** sur

les buffets de réception, les cocktails salés de Boncolac marquent leurs différences en créant véritablement une offre à la carte.

Boncolac met ainsi son expertise et son savoir-faire dans une offre adaptée aux besoins des Traiteurs et Organismes de Réception :

- des bouchées complexes qui s'associent parfaitement aux bouchées "fait maison"
- des canapés aux saveurs incontournables et fédératrices, dressés sur un plateau noir élégant, prêt à servir -

La gamme mono recette

L'Irrésistible au Bloc de Foie Gras

L'Irrésistible au Bloc de Foie Gras est une bouchée élégante et festive, composée d'un biscuit au miel sur lequel est déposé un coussin de bloc de **foie gras de canard origine France**, le tout surmonté d'une compotée de fraises et mélange de graines (courage, sésame doré et nigelle).

Ce produit, conditionné en plateau de 24 pièces, offre une **mise en œuvre rapide** après seulement 3 heures de décongélation au réfrigérateur avant dégustation.



Poids : 200 g / UV
Colisage : 1 UV / colis

24 pièces / UV
DLUO : 15 mois



Poids : 370 g / UV
Colisage : 1 UV / colis

35 pièces / UV
DLUO : 15 mois

L'Élégante au saumon fumé

Cette bouchée généreuse est composée d'un roulé de saumon fumé garni de crème fromagère et posé sur un cake au citron et pavot.

Distribuée en plateau de 35 pièces, elle apporte de la **fraîcheur et de la couleur** sur vos tables et buffets. Cette recette prête à l'emploi après 3 heures de décongélation au réfrigérateur vient compléter votre offre "fait-maison", avec un produit garanti **sans colorant, sans conservateur, sans arôme artificiel, ni huile de palme.**

La gamme prêt à servir

Le Plateau Gourmet Chic

En mêlant les **saveurs intemporelles des grandes brasseries** à l'originalité du format mini, les chefs Boncolac ont élaboré des recettes à la fois **traditionnelles et modernes**. Avec ses 63 bouchées gourmandes, le **plateau Gourmet Chic** retranscrit avec brio la qualité et l'authenticité **d'ingrédients soigneusement sélectionnés** : foie gras origine France, parmesan origine Italie ou encore Saumon origine Norvège /Ecosse...



Poids : 590 g / UV
Colisage : 1 UV / colis

63 pièces / UV
DLUO : 18 mois

Le Plateau Végétarien

Ces 35 bouchées savoureuses, fraîches et végétariennes font le régal du plus grand nombre et conviennent ainsi à la grande majorité des régimes alimentaires de vos convives.

Confectionné à partir de bases créatives (focaccia, roulé de tortilla, tartines de pain aux céréales et club sandwich) et garanti sans huile de palme, sans conservateur, sans colorant, ni arôme artificiel, le **Plateau Végétarien** est idéal pour enrichir et doter d'originalité vos événements.



Poids : 500 g / UV
Colisage : 1 UV / colis

35 pièces / UV
DLUO : 18 mois

Le Plateau Authentique

Variez les saveurs et les formes avec le **Plateau Authentique**, une nouveauté à la fois chic et tendance. Les 4 recettes de ce plateau séduisent vos convives de par **leur variété et originalité** :

- jambon cru
- artichaut et tomate
- chèvre
- aubergine et olive

Après 4 heures au réfrigérateur, ces 24 bouchées moelleuses sont prêtes à être dégustées et appréciées pour leur saveur unique et surprenante.



Poids : 640 g / UV
Colisage : 1 UV / colis

2 x 24 pièces / UV
DLUO : 18 mois



Les Mini-Croques Finger Comté Truffe

L'incontournable de la cuisine française se transforme en version premium au Comté AOP* et Truffe blanche d'été.

En brochettes, buffet ou salade, les utilisations des **Mini-Croques Finger Comté Truffe** peuvent être variées.

Cette bouchée gourmande et ludique est restituée en seulement 10 minutes au four. Son format languette et généreux permet une préhension facile.

*Appellation Origine Protégée

Poids : 265 g / UV
Colisage : 1 UV / colis

4 languettes de 8 bouchées
DLUO : 18 mois

Miche Surprise du Terroir

Ce pain surprise aux inclusions de graines et aux 5 saveurs traditionnelles de comté, rillettes de canard, crème de camembert, rôti de porc et saumon fumé apporte de la gourmandise à votre table.

Pour répondre aux attentes des consommateurs, ce **pain sans coque à la scarification unique** digne des grands boulangers est fait à partir de farine de seigle et de graines diverses : courge, lin brun, lin jaune, millet et tournesol.

Le Plateau Végétarien

Ces 35 bouchées savoureuses, fraîches et végétariennes sont le régal du plus grand nombre et conviennent ainsi à la grande majorité des régimes alimentaires de vos convives.

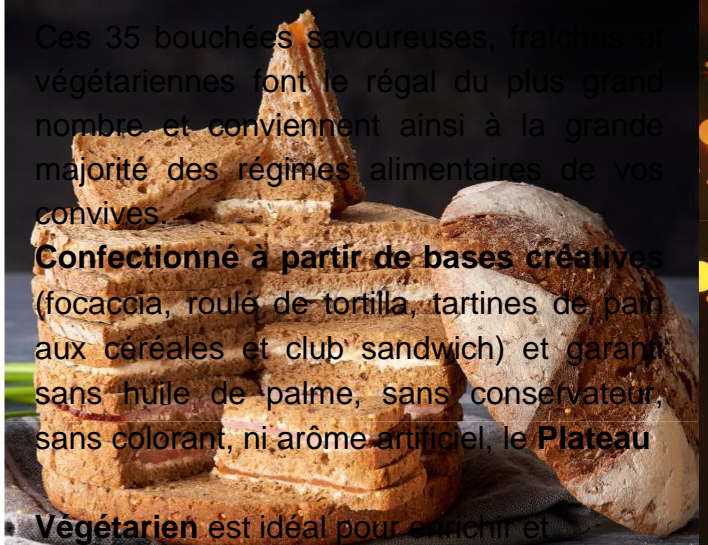
Confectionné à partir de bases créatives (focaccia, roulé de tortilla, tartines de pain aux céréales et club sandwich) et garanti sans huile de palme, sans conservateur, sans colorant, ni arôme artificiel, le **Plateau**

Végétarien est idéal pour enrichir et doter d'originalité vos événements.

Poids : 850 g / UV

Colisage : 2 UV / colis

DLUO : 18 mois



La Sphère au **Les blocs de foie gras de bases** grs

Libérez votre créativité avec ces billes au bloc de **foie gras de canard origine France**. Elles sont une véritable base de travail pour tous les Chefs. Boncolac Food Service propose un produit d'une grande régularité qui apporte un **gain de temps** et une **parfaite maîtrise des coûts**.

Les sphères sont distribuées en sachet de 60 pièces. Leur mise en place en seulement 1 heure vous offre un succès garanti.

créatives



Poids : 310 g / UV
Colisage : 2 UV / colis

DLUO : 18 mois



Poids : 1250 g / UV
Colisage : 2 UV / colis

5 plaques par UV
DLUO : 18 mois

Plaque de pain bicolore

Cette plaque de pain bicolore à base de pain de mie jaune (au concentré de carotte) et de pain de mie cacao et malt est unique. Son format ultra large offre un **gain de temps**, et sa texture sans croûte, un **rendement optimal**. L'association de couleurs crée un marbrage peps et original.

Sur la plaque encore surgelée, beurrez, tartinez ou déposez les ingrédients de votre choix.

Plaque de sablé au miel et épices

Cette plaque crue prête à cuire et facile à découper est la base idéale de créativité. Son façonnage facile permet de réaliser toutes les **créations inimaginables sans aucune perte** : cocktail, entrée, biscuit, dessert...

La qualité de ce produit permet d'avoir un **croustillant indéniable**.

Après une découpe et un façonnage des formes souhaitées, une cuisson de 14 minutes au four suffit. Variez les formes et créez à votre guise !



Poids : 940 g / UV
Colisage : 4 UV / colis

2 plaques par UV
DLUO : 12 mois