

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

R

ROYANS REINVENTE LES PÂTES FARCIES
AVEC SA NOUVELLE GAMME « **BISTRONOMIQUE** »



Depuis 1962, la marque Royans défend une certaine idée de la gastronomie et met son savoir-faire pastier au service des professionnels de la restauration pour leur proposer des pâtes de qualité, simples ou farcies, en frais ou surgelé, adaptées à tout type de restauration.

L'entreprise fait équipe avec les chefs qui partagent ses convictions en leur apportant des produits qualitatifs et faciles à mettre en œuvre. Royans a d'abord bâti sa réputation autour des Raviolis du Dauphiné, petits bijoux de gastronomie du terroir dauphinois, mais également sur ses fameuses quenelles lyonnaises,

dont certaines sont encore moulées à la main dans ses ateliers. Royans innove constamment pour promouvoir les produits du terroir français et dévoile ses nouvelles recettes de pâtes fraîches à la française : la collection bistronomique.

Avec cette nouvelle gamme plus généreuse, plus gourmande, plus onctueuse et toujours fabriquée en France, dans la Drôme, Royans améliore encore la qualité de son offre et souhaite ainsi propulser ses nouveautés au rang d'incontournables des professionnels de la restauration.

UNE INNOVATION GUSTATIVE GÉNÉREUSE ET RAFFINÉE

Avec sa nouvelle gamme « Bistronomique », Royans met à disposition des professionnels une innovation gustative généreuse et raffinée. Les pâtes farcies intègrent des ingrédients rigoureusement sélectionnés pour créer une harmonie de saveurs et de textures. Chaque pâte, deux fois plus grande dans ce format 9g, est généreusement garnie avec 60% de farce. La pâte a également été améliorée, en doublant la teneur en œufs, offrant ainsi une jolie couleur dorée et une texture légèrement plus dense ce qui lui permet une excellente tenue à la cuisson.

En tant qu'experts de la restauration professionnelle, pour accompagner au mieux les besoins des restaurateurs et leur créativité, Royans a repensé une à une chaque composante de ses raviolis pour les rendre plus élégants, généreux, fondants, avec un goût encore plus raffiné.

LE BON GOÛT À LA FRANÇAISE

Royans est convaincu que le plaisir du goût est révélé par la qualité des ingrédients et le soin porté à leur mise en œuvre. Pour que le talent des chefs puissent s'appuyer sur des valeurs sûres, Royans soutient les filières de production française en sélectionnant pour ses recettes, des ingrédients origine France : basilic de Provence, persil de la Drôme, emmental & blé dur origine France et des œufs de poules élevées en plein air, soigneusement choisis pour affirmer le savoir-faire artisanal et la qualité exceptionnelle de chaque produit.

TROIS RECETTES RÉINVENTÉES

Royans dévoile une palette de trois saveurs de farces pour ses nouvelles pâtes fraîches :

- **3 fromages,**
- **Girolles persil de la Drôme,**
- **Mozzarella basilic de Provence,**

L'objectif : développer la créativité des chefs en s'appuyant sur une variété de saveurs et de textures. Prêtes en seulement 4 minutes, ces pâtes sont disponibles en sachet de 500g avec des portions adaptées pour 3 à 4 personnes.



Les pâtes farcies Royans représentent un véritable terrain de créativité et peuvent être accompagnées et accommodées de différentes manières :

- Avec une sauce tomate, une salade de chicorée et des champignons ou du lard fumé pour les pâtes farcies 3 Fromages
- Avec une sauce échalote, du vin blanc et du persil pour les pâtes farcies Girolles Persil de la Drôme

RAVIOLI AUX GIROLLES PERSILLÉES

Jus de persil & crème d'ail



CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : Accessible

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 40 min

INGREDIENTS

500g de ravioli aux Girolles persillées Royans

1 botte de persil

2 têtes d'ail violet

- 200g de crème fraîche

- Sel, poivre

1. Préparation de la crème d'ail

- > Envelopper les têtes d'ail de papier aluminium. Cuire au four à 200°C pendant
- > 35 minutes ; la chair de l'ail doit être fondante.
- > Extraire la pulpe de chaque gousse d'ail en appuyant dessus.
- > Mixer avec la crème fraîche.
- > Assaisonner de sel et poivre.

2. Préparation du jus de persil

- > Equeuter le persil.
- > Faire blanchir le persil : cuire 2 minutes dans l'eau bouillante.
- > Egoutter puis mixer avec 7 à 10 càs d'eau de cuisson pour obtenir un liquide.
- > Passer au chinois.
- > Saler, poivrer. Réserver.

3. Cuisson des pâtes & dressage

- > Faire chauffer un grand volume d'eau.
- > Quand l'eau bout, ajouter les pâtes fraîches et cuire 4 minutes. Egoutter.
- > Dans une assiette, dresser la crème d'ail.
- > Disposer les pâtes fraîches sur la crème.
- > Verser le jus de persil sur les pâtes fraîches ou le proposer dans un petit contenant à part.

POÊLÉE FORESTIÈRE

& crème au vin



CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : Accessible

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 40 min

INGRÉDIENTS

500g de ravioli aux 3 fromages Royans

- 600g de champignons frais
- 40g de beurre
- 20cl de vin blanc du Jura
- 30cl de crème liquide
- 4 branches de persil
- 2 échalotes
- Sel, poivre

1. Préparation de la poêlée

- > Ciseler les échalotes. Nettoyer les champignons.
- > Faire chauffer une poêle, ajouter le beurre et faire suer pendant 10 min les échalotes et les champignons.
- > Ciseler le persil et l'ajouter aux champignons. Débarrasser dans un saladier.

2. Préparation de la crème

- > Dans la poêle ayant servi aux champignons, ajouter le vin blanc et faire réduire de moitié.
- > Ajouter la crème et laisser réduire de moitié.
- > Assaisonner avec du sel et du poivre.

3. Cuisson des pâtes & dressage

- > Faire chauffer un grand volume d'eau.
- > Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 4 minutes.
- > Egoutter ou prélever avec une écumoire et ajouter aux champignons. Mélanger rapidement.
- > Dans une assiette creuse, verser la crème.
- > Répartir les pâtes fraîches aux 3 fromages et les champignons sur la crème.

RAVIOLI MOZZARELLE BASILIC DE PROVENCE

Compotée de tomates cerises



CALCULÉE POUR 4 PORTIONS

Coût / portion : Accessible

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

INGREDIENTS

500g de ravioli Mozzarella Basilic Royans

- 1kg de tomates cerises
- 4 gousses d'ail
- 3 CAS d'huile d'olive
- 40g de pignons
- 1 CAS rase de sucre en poudre

1. *Préparation des pignons*

- > Dans un poêle, faire torréfier les pignons de pin. Réserver.

2. *Préparation de la compotée*

- > Laver les tomates cerises. Les couper en deux.
- > Eplucher et dégermer les gousses d'ail. Les hacher.
- > Dans une grande poêle à feu vif, ajouter l'huile et l'ail. Colorer 1 minute puis ajouter les tomates cerises toujours à feu vif.
- > Au bout de 5 minutes, ajouter le sucre et mélanger. Réduire à feu moyen et laisser compoter 3 minutes : les tomates cerises doivent rendre du jus tout en n'étant pas réduites en purée.

3. *Cuisson des pâtes & dressage*

- > Faire chauffer un grand volume d'eau.
- > Quand l'eau bout, ajouter les pâtes fraîches et cuire 4 minutes. Egoutter.
- > Mélanger avec de l'huile d'olive dans un cul du poule.
- > Dresser la compotée de tomates cerises. Disposer les ravioli.
- > Répartir les pignons de pin et servir aussitôt.

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

A PROPOS

Royans tient à proposer aux métiers de la restauration une large gamme de produits frais ou surgelés, fabriqués en France, disponibles également en version biologique et préparés avec les meilleurs ingrédients. Royans s'engage à respecter les recettes régionales traditionnelles, comme les ravioles du Dauphiné Label Rouge, les quenelles à la cuillère ou les pâtes fraîches aux ingrédients rigoureusement sélectionnés... autant de produits élaborés selon un savoir-faire unique afin d'offrir des produits d'une qualité exceptionnelle aux professionnels de la restauration. De grands chefs utilisent les produits Royans, comme Christophe Aribert, chef de La Maison Aribert à Uriage, salué par 2 étoiles Michelin et 4 toques au Gault-Millau.