



PROFESSIONNEL

**Le Gaulois Professionnel :
l'innovation au service des Chefs,
pour une Restauration
inspirée et engagée**



Le Gaulois Professionnel, **leader en volaille fraîche origine France en Restauration**, poursuit ses objectifs de **promouvoir la volaille française** et d'**inspirer les chefs** dans l'élaboration de leurs menus. La marque lance notamment **deux innovations en Confit de Pintade**, à partir du mois d'octobre 2025, ainsi que **deux nouveautés dans sa gamme festive**, dès le 1er décembre.

Pour répondre aux évolutions et aux attentes de chacun, Le Gaulois Professionnel propose également **quatre références (deux en frais et deux en surgelés) de la marque Le Gaulois Végétal** pour accompagner les Professionnels dans le développement des alternatives végétales.



La pintade, UN INCONTOURNABLE DE LA RESTAURATION RÉINVENTÉ ENTRE TRADITION ET PRATICITÉ

Aujourd'hui, les convives sont en recherche de valeurs sûres et réconfortantes. Une tendance qui se retrouve également au restaurant. A partir du mois d'octobre 2025, Le Gaulois Professionnel propose ainsi **deux innovations en Confit de Pintade qui s'inscrivent dans ce retour à la cuisine traditionnelle : une Cuisse de Pintade confite et un Effiloché de Pintade, tous les deux origine France**. Ces produits viennent compléter la gamme des Elaborés Cuits qui permet **plus de souplesse aux Professionnels dans la gestion de leurs stocks, un gain de temps et une qualité organoleptique constante**.

Destinées à la restauration collective, la restauration commerciale et aux boucheries-charcuteries-traiteurs, ces nouveautés apportent de la **gourmandise dans l'assiette**. Elles sont réalisées à partir de **Pintades nées, élevées et préparées en France**, cuites lentement à basse température et dans la graisse de canard uniquement pour **une texture fondante et une saveur inimitable**. Pratiques à utiliser grâce à leur **DLC longue**, leur **petit conditionnement** permet d'optimiser leur stockage et elles sont **faciles et rapides à mettre en œuvre**. Leurs **usages sont complémentaires et variés** : la Cuisse de Pintade est à servir à l'assiette, quant à l'Effiloché, il est idéal pour décliner une multitude de recettes créatives : pour des bouchées, en entrée ou en plat, pour revisiter les classiques tels que le hachis, le burger ou encore le cassoulet.



—Cuisse de Pintade confite

LE GAULOIS PROFESSIONNEL

INFORMATIONS PRATIQUES :

Volaille française
Calibre de 160-220g environ
Sous vide x 4
Colisage : 4
DLC : 240 jours

Disponible à partir d'octobre 2025



—Effiloché de Pintade

LE GAULOIS PROFESSIONNEL

INFORMATIONS PRATIQUES :

Volaille française
Sous vide x 1 kg
Colisage : 6
DLC : 90 jours.

Disponible à partir d'octobre 2025

Bec sucré ou salé,

LE GAULOIS PROFESSIONNEL RENFORCE SA GAMME FESTIVE



—Le Ballotin de Poulet marron & abricot

Le Ballotin de Poulet une pièce idéale pour les repas festifs. Dès le 1er décembre 2025, Le Gaulois Professionnel en propose une **nouvelle version dont la délicieuse garniture sans viande, sucrée/salée, avec des marrons et abricots secs**, contentera tous les convives. Dans cette recette, les abricots apportent une note sucrée et acidulée, tandis que les marrons ajoutent une saveur douce et une texture onctueuse créant une harmonie parfaite avec le Poulet origine France. Ce nouveau Ballotin a été spécialement développé pour répondre aux contraintes de la restauration, notamment collective, avec un **calibre adapté**, portionné pour une bonne gestion des assiettes et une **présentation sans ficelle pour plus de praticité**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Volaille française
Calibre : 120-160g
Sous atmosphère x 10
Colisage : 2-4
DLC : 8 jours

Disponible à partir de décembre 2025.



—Les Médaillons de Poulet aux cèpes



Pour les fêtes, Le Gaulois Professionnel lance également un **nouveau produit, prêt à l'emploi, portionnable**, adapté à la restauration commerciale et à la collectivité : des **morceaux de cuisse de Poulet calibrés de 30-50g, marinés aux cèpes, prêts à être cuits et à un tarif abordable**. Ces Médaillons au bon goût de cèpes ont une saveur boisée et délicate typique des repas festifs qui plaira aux convives à la recherche de gourmandise.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Volaille française
30-50g
Sous vide : 2,5 kg
Colisage : 2
DLC : 12 jours

Disponibles à partir de décembre 2025.



Des alternatives Veggies pour la Restauration

MAIS TOUJOURS ORIGINE FRANCE

La végétalisation des assiettes est une tendance de fond pour les restaurateurs d'aujourd'hui et de demain. Les alternatives végétales répondent aux problématiques sociétales actuelles et futures pour varier les sources de protéines. Pour répondre à ces évolutions et aux attentes des clients, **Le Gaulois Professionnel s'appuie sur la marque Le Gaulois Végétal pour proposer aux Chefs des produits végétaux en RHD** avec la même mission : donner le choix à tous les convives de manger facilement de la viande et/ou du végétal tout en garantissant l'origine France et la **GOURMANDISE**.

Dans cette optique d'une alimentation toujours plus variée, responsable et savoureuse, Le Gaulois Professionnel propose, à partir d'octobre 2025, quatre références :

DEUX RÉFÉRENCES « FRAIS » :

Le Croque Fromage fondu et le Crousti'Gourmand Tomates & Fromage fondu. Deux panés Veggies à la gourmandise assurée, composés de **fromage et d'une chapelure croustillante** pour plaire à tous. Des produits **pratiques**, qui se conservent au frais dans des conditionnements sécables et dont la mise en œuvre rapide est adaptée à la restauration collective et commerciale.

DEUX RÉFÉRENCES SURGELÉES :

Les Nuggets Veggies, un incontournable pour petits et grands. **Parfaitement dorés et faciles à préparer**, ils sauront séduire les convives en croustillant dans diverses offres snacking comme un wrap, un tacos ou simplement à partager. Et **les Emincés végétaux** : un **produit naturellement fibré, préalablement rôti** et unique sur le marché, qui permet d'apporter **texture et gourmandise** dans des offres de qualité et variées au quotidien. Les Emincés peuvent être nature ou aromatisés et se dégustent chaud ou froid pour sublimer de multiples recettes (sandwichs, salades, plats travaillés...).

Ces alternatives à la viande suivent les recommandations du PNNS 4 pour végétaliser les assiettes. Elles sont **fabriquées en France à partir de protéines de Blé et de Pois cultivés en France**, qui offrent une texture et un goût savoureux proches de la viande, et sont garanties sans solvant et sans soja. Côté nutritionnel, elles permettent un **apport de protéines maîtrisé** grâce à un équilibre judicieux entre le blé et le pois.



—Croque Fromage fondu

Calibre : 100g
Sous atmosphère 2x4 p
Colisage : 4
DLC : 19 jours

—Crousti'Gourmand Tomates & Fromage fondu

Calibre : 90g
Sous atmosphère 2x4 p
Colisage : 4
DLC : 19 jours



—Nuggets Veggies surgelés

Portion de 20g/pc
Sachet de 2,5 kg IQF



—Emincés végétaux surgelés

Sachet de 2,5 kg IQF



PROFESSIONNEL

À propos de Le Gaulois Professionnel :

Lancée en 2020, Le Gaulois Professionnel propose des volailles 100% nées, élevées et préparées en France. Un gage de qualité qui s'appuie sur le savoir-faire de 2 000 éleveurs partenaires répartis sur l'ensemble du territoire, tous engagés dans une démarche éthique de production des volailles : "Nature d'Éleveurs". Avec plus de 400 références, la marque accompagne au quotidien les professionnels des métiers de bouche à travers une large gamme de produits sûrs, sains et savoureux. Faciles et rapides à mettre en œuvre, répondant aux contraintes de temps et d'organisation, Le Gaulois Professionnel propose des solutions pour élaborer des cartes inventives et variées quel que soit le type de restauration. Engagée auprès de ses utilisateurs et de ses consommateurs, soucieuse de garantir la traçabilité de ses produits et d'offrir une qualité irréprochable à tous, la marque s'engage dans l'optimisation nutritionnelle des recettes en proposant une offre toujours plus saine.