



Créateur de Goûts pour les Artisans

Le Sandwich "Le Manala de Noël"

Sur un Manala



Ingédients

- **480305 :**
Mme Loik ail et fines herbes
[15g] Paysan Breton
- **180201 :**
Saumon fumé tranché
[20g] DFM Saveurs
- **440801 :**
Tomate confite ESV
[10g] Sobreval
- **280516 :**
Aneth
[3g] - Sapam

Recette

- > Couper le manala en deux parties.
- > Tartiner sur les deux parties du manala le Mme Loik ail et fines herbes.
- > Déposer une tranche de saumon fumé sur le Mme Loik ail et fines herbes de la partie inférieure.
- > Disposer la tomate confite sur le saumon fumé.
- > Agrémenter avec l'aneth finement ciselé sur la tomate confite.
- > Refermer avec la partie supérieure du manala.

*Chers clients,
chers partenaires,*

En cette fin d'année, nous souhaitons exprimer notre gratitude à tous ceux qui font vivre la passion du snacking et de la qualité au quotidien.

Nous adressons un remerciement sincère à nos artisans boulangers, véritables créateurs de saveurs, pour leur confiance et la richesse de notre collaboration tout au long de l'année.

Votre fidélité et votre engagement sont essentiels pour nous, et nous sommes honorés de vous accompagner dans votre métier, jour après jour.

Nous tenons également à remercier nos fournisseurs et partenaires. Grâce à votre professionnalisme et à la constance de vos produits d'exception, nous avons pu offrir à nos clients des solutions toujours plus savoureuses et innovantes.

Merci pour cette belle année passée ensemble ! Nous avons hâte de poursuivre cette aventure à vos côtés pour toujours mieux régaler notre région.

L'équipe CGA.

La sélection du mois



Foie gras de canard en bloc



• Boîte de 400g • 240104

Ganache de foie gras de canard



• Doypack de 500g • 600101

Mousse de canard



• Rouleau de 750g • 110103

Existe aussi en terrine de 1.7kg

**Saucisse de foie
fumée traditionnelle**



• Pièce d'environ 800g • 660103

Saumon fumé en tranche



• Bande de 1kg • 180201

Existe aussi en saumon fumé coupé long, tranchette de saumon fumé, chute de saumon fumé et conditionné en plaque traiteur.

Steak haché 18g cru pour mignardise



• Colis de 3kg • 200611



**PRIX
de revient
HORS PAIN**

à **1.25 € / p**

Le Sandwich "Le Very Christmas"

Sur un pain d'épice format sapin



Ingédients

- **600101 :**
Ganache au foie gras
(15g) Maison Rougier
- **120110 :**
Jambon cru Italien
(35g) Fiorucci
- **440501 :**
Dignon confit
(5g) Sobreval
- **280513 :**
Roquette
(5g) Sapam

Recette

- > Couper le pain d'épice format sapin en deux parties équivalentes.
- > Tartiner sur la partie inférieure du sapin la ganache de foie gras.
- > Disposer le jambon cru Italien sur la ganache de foie gras.
- > Napper avec l'oignon confit le jambon cru Italien.
- > Agrémenter le tout avec trois feuilles de roquette.
- > Refermer le sandwich avec le pain d'épice format sapin supérieur.



PRIX
de revient
HORS PAIN
à **1.65 €/p**

La sélection du mois

Beurre à tartiner 40%



• Barquette de 1kg • 620309

Brique château de France
(type Brie)



• Pièce de 900g • 480301
Existe aussi en Brie Tarte de 3kg

Mme Loik ail et fines herbes



• Pot de 500g • 480305
Existe aussi en nature et cream cheese

Munster



• Pièce de 450g • 620310

Tost'O chèvre



• Barquette de 750g • 680309

Jambon cru Italien



• Barquette de 20 tranches de 16g • 120110

Jambon fumé de la forêt noire



• Barquette de 30 tranches de 16g
• 560101

Existe en bloc de 1.5kg

Jambon Serrano



• Barquette 30 tranches de 16g • 120114
Existe en bloc de 4.5kg

Jambon supérieur 10 tranches DD



• Paquet de 10 tranches de 50g • 210105

Jambon supérieur légèrement
fumé DD « sélection CGA »



• Paquet de 500g • 520103

Rosette de Lyon



• Barquette de 50 tranches de 10g • 540102

Rosette supérieure



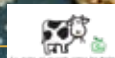
• Barquette de 48 tranches • 120101

Rôti de jambon aux herbes, Rostello



• Barquette de 10 tranches de 25g • 120115

Tartinades de légumes



• Pot de 400g
• Mangue Curry 320406, Paprika Chili 320409
• Basilic 320407, Aubergine 320410
• Carotte gingembre 320412, Houmous 320408

Tartinable surimi, crabe mayonnaise



• Barquette de 1kg • 400413

Huile d'olive à la truffe blanche



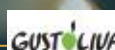
• Bidon de 500ml • 640701

Sauce à la truffe d'été 8%



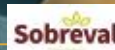
• Bocal de 450g • 640702

Capres capucines



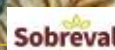
• Bocal de 1000ml • 700502

Dignons confits



• Barquette de 500g • 440501

Tomate confite ESV



• Paquet de 500g • 440801