



Ducros
FOODSERVICE

VAHINÉ
PROFESSIONNEL

Authentic Thai Cuisine
THAI
KITCHEN
FOODSERVICE

LE TOUR DU MONDE DES SAVEURS

5 CONTINENTS | 35 RECETTES

SOMMAIRE

LE TOUR DU MONDE DES SAVEURS

ENTRÉES

EUROPE

- 06 • BOL DE PÂTES MÉDITERRANÉEN
- 06 • ŒUF COCOTTE À LA PROVENÇALE

AFRIQUE

- 14 • SALADE À LA MAROCAINE
- 14 • SAMOUSSA BOUREK

ASIE

- 22 • BOUILLON JAPONAIS AU POULET
- 22 • SALADE THAÏ

AMÉRIQUE

- 30 • CÉVICHE DE CREVETTES
- 30 • GUACAMOLE DE COURGETTES

OCÉANIE

- 38 • SALADE OCÉANE
- 38 • AVOCADO TOAST

PLATS

EUROPE

- 07 • GAMBAS MARINÉES AU PIRI PIRI
- 08 • PENNE À L'ITALIENNE
- 09 • TIAN DE TOMATES

AFRIQUE

- 15 • POULET YASSA
- 16 • SAUMON AUX ÉPICES COUSCOUS
- 17 • CHAKCHOUKA DE LÉGUMES

ASIE

- 23 • CABILLAUD À LA CHINOISE
- 24 • BROCHETTES DE POULET SATAY
- 25 • CURRY VÉGÉTARIEN

AMÉRIQUE

- 31 • NEW YORK BURGER
- 32 • BURRITOS BOWL VÉGÉTARIEN
- 33 • JAMBALAYA VÉGÉTAL

OCÉANIE

- 39 • POISSON À LA TAHITIENNE
- 40 • SAUTÉ DE BŒUF À LA TAHITIENNE
- 41 • TOURTE À LA VIANDE

DESSERTS

EUROPE

- 10 • CRUMBLE POIRE CHOCOLAT
- 11 • TIRAMISU FRAMBOISE

AFRIQUE

- 18 • FLAN CARAMEL
- 19 • TARTELETTE BANANE-COCO

ASIE

- 26 • CARPACCIO D'ANANAS
- 27 • MUFFIN AU SÉSAME

AMÉRIQUE

- 34 • SUNDAE FAÇON CHEESECAKE
- 35 • COOKIE FUDGE CARAMEL

OCÉANIE

- 42 • MASI SAMOA
- 43 • PAVLOVA VANILLE ET FRUITS ROUGES

ÉTAPE 1

RECETTES D'EUROPE

ENTRÉES

06 • **BOL DE PÂTES MÉDITERRANÉEN**

€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes

06 • **ŒUF COCOTTE À LA PROVENÇALE**

€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes

PLATS

07 • **GAMBAS MARINÉES AU PIRI PIRI**

€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes

08 • **PENNE À L'ITALIENNE**

€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes

09 • **TIAN DE TOMATES**

€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes

DESSERTS

10 • **CRUMBLE POIRE CHOCOLAT**

€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes

11 • **TIRAMISU FRAMBOISE**

€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes



ENTRÉES

BOL DE PÂTES MÉDITERRANÉEN

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

INGRÉDIENTS

1,5 kg pâtes fusilli cuites et refroidies	150 ml vinaigre balsamique
30 asperges vertes cuites et coupées en trois	300 ml huile d'olive
750 g tomates cerises coupées en deux	50 g parmesan en copeaux
500 g poivrons grillés	50 g Topping pour salade & poké Ducros
500 g aubergines grillées	
150 g roquette	

PRÉPARATION

- Mélanger l'huile et le vinaigre. Assaisonner.
- Mettre les pâtes dans un grand bol. Disposer harmonieusement tous les éléments les uns à côté des autres.
- Finir avec la vinaigrette, les copeaux de parmesan et le **Topping pour salade & poké**.

Variante : Apporter de la couleur aux pâtes en ajoutant une cuillère de **Rizdor Ducros** à l'eau de cuisson.

ŒUF COCOTTE À LA PROVENÇALE

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

10 œufs	15 g Mélange à la provençale Ducros
2 poivrons rouges en lanières	5 g Piment d'Espelette AOP Ducros
2 poivrons jaunes en lanières	20 g beurre
400 g tomates concassées en conserve	2 cl huile d'olive

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Faire revenir les poivrons avec l'huile pendant 5 min. Ajouter le **Mélange à la provençale**, les tomates concassées et saler. Mélanger et laisser cuire environ 20 min à feu doux.
- En fin de cuisson ajouter le **Piment d'Espelette** et réserver.
- Beurrer les ramequins et répartir la garniture de poivrons. Casser un œuf dans chaque ramequin.
- Disposer les ramequins dans un bain-marie et cuire au four environ 10 min.

Variante : Servir accompagné de quelques croûtons.
Remplacer les poivrons par des blettes en gardant le même type de cuisson.

PLATS

GAMBAS MARINÉES AU PIRI PIRI

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

INGRÉDIENTS

60 gambas décortiquées (1,2 kg)
75 ml huile d'olive
50 ml jus de citron
5 g Piri Piri Ducros
5 tomates en brunoise
3 aubergines en brunoise
3 courgettes en brunoise
2 poivrons en brunoise
2 oignons en brunoise
5 g Piment d'Espelette AOP Ducros
10 g Herbes de Provence Ducros

PRÉPARATION

- Mariner les gambas dans un plat avec l'huile, le citron, le sel et le **Piri Piri** pendant minimum 1h.
- Cuire les légumes à l'huile séparément. Mélanger le tout puis assaisonner de sel, de **Piment d'Espelette** et d'**Herbes de Provence**.
- Sur un grill bien chaud ou une plancha, cuire les gambas environ 2 min de chaque côté.
- Dans une assiette, dresser les légumes et ajouter les gambas sur le dessus.

Variante : Remplacer l'huile d'olive de la marinade par l'**Huile wok épicée Thai Kitchen**.



PENNE À L'ITALIENNE

€€€ • 🍷🍷🍷🍷 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg escalopes de veau coupées en lamelles de 2 cm
- 25 g **Mélange à l'italienne Ducros**
- 500 g penne
- 300 g tomates cerises coupées en deux
- 250 g mascarpone
- 10 g **Échalote Première Saveur Ducros**
- 10 cl crème liquide entière
- 3 cl huile d'olive
- 3 g sel

PRÉPARATION

1. Cuire les penne, les refroidir puis réserver.
2. Colorer très rapidement le veau dans une poêle chaude avec un filet d'huile. Débarrasser.
3. Dans cette même poêle, ajouter la crème et le mascarpone. Mélanger, porter à ébullition et saler.
4. Ajouter alors les tomates cerises, les **Échalotes Première Saveur**, le **Mélange à l'italienne** et les penne. Mélanger puis ajouter le veau.
5. Servir dans des assiettes creuses.

Variante : Remplacer le **Mélange à l'italienne** par une cuillère à soupe d'**Estragon Première Saveur Ducros**.

TIAN DE TOMATES

€€€ • 🍷🍷🍷🍷 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 3 kg tomates grappe mondées et en rondelles
- 10 g **Paprika fumé Ducros**
- 10 g **Thym Ducros**
- 5 g **Ail semoule Ducros**
- 3 citrons confits en fine brunoise
- 6 cl huile d'olive
- 3 g sel

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7).
2. Mélanger l'huile avec le **Paprika fumé**, le **Thym** et l'**Ail**.
3. Disposer les tomates dans des plats à gratin individuels et parsemer de citrons confits.
4. Arroser de l'huile aromatisée. Saler puis enfourner pendant 10 min.

Variante : Saupoudrer d'un crumble au parmesan au moment de servir. Idéal en accompagnement d'une viande grillée.

CRUMBLE POIRE CHOCOLAT

€€€ • 🍴🍴🍴🍴 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg poires en cubes
- 100 g **Pépites choco caramel Vahiné**
- 100 g beurre en morceaux
- 80 g sucre
- 120 g farine
- 80 g poudre de noisette
- Caramel à l'ancienne Vahiné**

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160°C (thermostat 5).
2. Napper généreusement les cassolettes du **Caramel à l'ancienne** et répartir les poires.

POUR LE CRUMBLE :

1. Mélanger le sucre, la poudre de noisette, la farine et le beurre jusqu'à obtenir une pâte sableuse. Incorporer à ce crumble les **Pépites choco caramel**.
2. Ajouter le crumble sur les poires et enfourner 20 min.

Variante : Ajouter aux poires une cuillère de **Pâte de vanille Vahiné** avant de les disposer dans le plat.

Servir tiède accompagné d'une crème glacée.

TIRAMISU FRAMBOISE

€€€ • 🍴🍴🍴🍴 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 80 g sucre en poudre
- 500 g mascarpone
- 1 pincée de sel
- 300 g biscuits à la cuillère
- 300 g eau
- 150 g sucre
- 1 **Gousse de vanille Vahiné**
- 400 g framboises
- 100 g **Pralines amandes concassées Vahiné**

PRÉPARATION

1. Séparer les blancs des jaunes. Verser le sucre sur les jaunes et blanchir la préparation au fouet. Gratter la **Gousse de vanille** et ajouter la pulpe dans les jaunes blanchis, conserver la gousse pour le sirop.
2. Ajouter le mascarpone aux jaunes puis fouetter pour avoir un mélange bien épais.
3. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer les blancs délicatement à la préparation à base de mascarpone.
4. Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre et la **Gousse de vanille**. Tremper les biscuits à la cuillère dans ce sirop avant de les disposer dans les verrines.
5. Disposer quelques framboises et les **Pralines amandes concassées** sur les biscuits puis recouvrir de la crème mascarpone vanillée. Laisser prendre minimum 4 h au frais.
6. Avant de servir, ajouter quelques framboises sur le dessus.

Variante : Remplacer la **Gousse de vanille** par une cuillère à soupe de **Pâte de vanille Vahiné** (15 g).

ÉTAPE 2

RECETTES D'AFRIQUE

ENTRÉES

- 14 • **SALADE À LA MAROCAINE**
€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes
-
- 14 • **SAMOUSSA BOUREK**
€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes
-

PLATS

- 15 • **POULET YASSA**
€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes
-
- 16 • **SAUMON AUX ÉPICES COUSCOUS**
€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes
-
- 17 • **CHAKCHOUKA DE LÉGUMES**
€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes
-

DESSERTS

- 18 • **FLAN CAMEL**
€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes
-
- 19 • **TARTELETTE BANANE-COCO**
€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes
-

ENTRÉES

SALADE À LA MAROCAINE

€€€ • 🍴🍴🍴 • 🍴 10 personnes

INGRÉDIENTS

600 g carottes râpées
 600 g courgettes râpées
 2 oranges
 60 ml huile d'olive
 1 citron (jus)
 15 g **Mélange à la marocaine Ducros**
 1 bouquet de coriandre fraîche

PRÉPARATION

- Mélanger les légumes râpés.
- Lever les suprêmes d'oranges et récupérer le jus. Mélanger le jus des oranges et du citron dans un bol. Ajouter l'huile et les feuilles de coriandre. Saler et ajouter le **Mélange à la marocaine**.
- Verser la sauce sur les légumes et ajouter les suprêmes d'oranges, bien remuer. Placer au frais jusqu'au moment de servir.

Variante : Accompagner la salade d'un boulgour.

SAMOUSA BOUREK

€€€ • 🍴🍴🍴 • 🍴 10 personnes

INGRÉDIENTS

10 feuilles de brics	15 g Mélange à l'orientale Ducros
500 g viande hachée	15 g Cannelle en poudre Ducros
50 g beurre	½ verre d'eau
30 ml huile végétale	1 c.à.c sel
150 g oignons ciselés	
500 g pousses d'épinards	

PRÉPARATION

- Sauter les épinards avec le beurre. Réserver.
- Suer les oignons avec l'huile puis ajouter la viande hachée, le sel et le **Mélange à l'orientale**. Cuire quelques minutes puis ajouter l'eau et porter à ébullition.
- Incorporer les épinards et mélanger le tout. Cuire quelques minutes pour avoir un mélange bien lié. Réserver.
- Couper les feuilles de brick en deux, placer une noix de farce et plier pour réaliser des samoussas.
- Les plonger dans l'huile de friture chaude pour leur donner une belle coloration. Débarrasser sur un papier absorbant puis saupoudrer de **Cannelle** et servir chaud.

Variante : La cuisson peut aussi se réaliser au four. Servir accompagné d'une salade parfumée à la coriandre fraîche.

PLATS

POULET YASSA

€€€ • 🍴🍴🍴 • 🍴 10 personnes

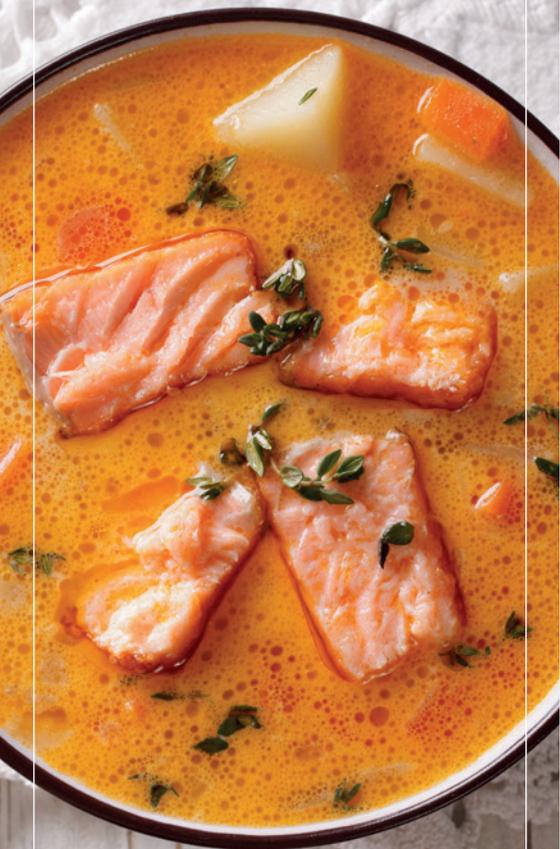
INGRÉDIENTS

1,2 kg cuisses de poulet
 25 g **Mélange Yassa Ducros**
 30 ml huile
 2 citrons (jus)
 1 L eau

PRÉPARATION

- Mélanger les cuisses de poulet, le **Mélange Yassa** et le jus des citrons. Laisser mariner au frais pendant au moins 30 min.
- Dans une sauteuse, colorer le poulet de chaque côté et saler.
- Servir accompagné d'un riz blanc.

Variante : Utiliser le **Mélange Yassa Ducros** en marinade pour des poissons.



SAUMON AUX ÉPICES COUSCOUS

€€€ • 🍴🍴🍴 • 🍽️ 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 10 pavés de saumon (150 g)
- 15 g **Épices couscous Ducros**
- 100 g oignons rouges ciselés
- 10 g **Persil Ducros**
- 2 citrons jaunes (zeste et jus)
- 1,2 kg carottes en biseaux
- 4 cl huile d'olive
- 3 g **Poivre moulu Ducros**
- 6 g sel
- 2 L eau

PRÉPARATION

1. Suer l'oignon rouge à l'huile. Ajouter les **Épices couscous** et les faire chauffer pour les torréfier.
2. Déglacer au jus de citron, laisser réduire puis mouiller avec l'eau. Ajouter le **Persil**, les zestes des citrons et porter à ébullition.
3. Saler les pavés. Les plonger dans le bouillon frémissant, couvrir, couper le feu et laisser pocher au moins 10 min.
4. Poêler les carottes à l'huile. Saler, poivrer.

Variante : Accompagner le plat d'une semoule de légumes (chou-fleur et brocoli) et d'un labneh.



CHAKCHOUKA DE LÉGUMES

€€€ • 🍴🍴🍴 • 🍽️ 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 10 œufs
- 800 g tomates concassées
- 5 g **Ail Première Saveur Ducros**
- 150 g oignons ciselés
- 600 g poivrons rouges en lanières
- 400 g courgettes en cubes
- 600 g aubergines en cubes
- 5 g **Thym Ducros**
- 5 g **Paprika fumé Ducros**
- 5 g **Cumin Ducros**
- 50 ml huile d'olive
- 15 g sel
- 15 g **Persil Ducros**

PRÉPARATION

1. Suer les oignons et les poivrons à feu doux pendant 5 min sans leur apporter de coloration.
2. Ajouter les aubergines et les courgettes. Continuer à cuire en remuant régulièrement pendant 10 à 15 min.
3. Saler et ajouter l'**Ail**, le **Thym**, le **Paprika fumé** et le **Cumin**. Mélanger et continuer la cuisson quelques minutes.
4. Ajouter les tomates, continuer la cuisson à feu moyen en remuant jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi.
5. Répartir les légumes dans des cassolettes et disposer un œuf dessus. Enfourner 10 min à 180°C (thermostat 6).
6. Au moment de servir parsemer de **Persil**.

Variante : Ajouter une ½ c.à.c de **Piment Concassé Ducros** pour une version plus piquante.

FLAN CARMEL

€€€ • 🍴🍴🍴 • 🍽️ 10 personnes

INGRÉDIENTS

750 ml **Lait de coco Thai Kitchen**
 60 g sucre
 40 g sirop d'érable
 3 g **Agar agar Vahiné**
 12 g **Pâte de vanille Vahiné**
 2 g **Curcuma Ducros**
 5 g **Caramel à l'ancienne Vahiné**

PRÉPARATION

1. Verser le **Caramel à l'ancienne** dans le fond des ramequins et réserver.
2. Dans une casserole, mélanger à froid le **Lait de coco**, le sucre, le sirop et l'**Agar agar**.
3. Porter à ébullition en mélangeant continuellement avec un fouet pendant 1 min. Hors du feu, ajouter la **Pâte de vanille** et le **Curcuma**. Mélanger.
4. Répartir la crème dans les ramequins et réserver au frais au moins 1h.
5. Servir la crème directement dans les ramequins, ou démouler comme un flan caramel classique.

Variante : Servir le flan avec un coulis de fruits rouges.



TARTELETTE BANANE-COCO

€€€ • 🍴🍴🍴 • 🍽️ 10 personnes

INGRÉDIENTS

4 jaunes d'œufs
 75 g sucre
 250 ml lait
 250 ml **Lait de coco Thai Kitchen**
 1 **Gousse de vanille Vahiné** grattée
 15 g **Caramel à l'ancienne Vahiné**
 7 bananes pas trop mûres en tronçons d'environ 3 cm
 5 g **Gingembre moulu Ducros**
 1 plaque de feuilletage

PRÉPARATION

1. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le lait, le **Lait de Coco** et la **Gousse de vanille**. Faire chauffer jusqu'à ce que le mélange épaississe et napper le dos d'une cuillère. Faire refroidir, turbiner et réserver au congélateur.
2. Répartir le **Caramel à l'ancienne** dans le fond des moules à tartelette.
3. Disposer les morceaux de banane sur le caramel et saupoudrer de **Gingembre moulu**.
4. Recouvrir d'un disque de feuilletage, rentrer les bords à l'intérieur du moule. Piquer la pâte et cuire environ 15 - 20 min à 200°C (thermostat 7).
5. Laisser reposer quelques minutes avant de démouler puis servir avec la crème glacée noix de coco.

Variante : Pour une tatin plus épicée, ajouter au **Gingembre moulu Ducros** un peu de **Cannelle Ducros** et pourquoi pas une pointe de piment.

Conseil : Pour faciliter la répartition du gingembre moulu, il peut être mélangé avec un peu de sucre avant de le saupoudrer.



ÉTAPE 3

RECETTES D'ASIE

ENTRÉES

22 • **BOUILLON JAPONAIS AU POULET**
€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes

22 • **SALADE THAÏ**
€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes

PLATS

23 • **CABILLAUD À LA CHINOISE**
€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes

24 • **CURRY VÉGÉTARIEN**
€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes

25 • **BROCHETTES DE POULET SATAY**
€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes

DESSERTS

26 • **CARPACCIO D'ANANAS**
€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 10 personnes

27 • **MUFFIN AU SÉSAME**
€€€ • 🏆🏆🏆 • 🍴 45 pièces



BOUILLON JAPONAIS AU POULET

€€€ • 🍴🍴🍴🍴 10 personnes

INGRÉDIENTS

1,5 L bouillon de légumes	500 g Nouilles de blé Thai Kitchen
50 ml sauce soja	250 g carottes en julienne
10 g Mélange à la japonaise Ducros	250 g haricots mungo
800 g suprêmes de poulet en cubes	25 g pois gourmands en julienne
30 ml Huile de sésame torréfié Thai Kitchen	

PRÉPARATION

- Mélanger dans une grande casserole le bouillon de légumes avec la sauce soja. Porter à ébullition.
- Faire sauter la volaille avec l'**Huile de sésame torréfié**. Lorsque la viande est cuite, la débarrasser et ajouter le **Mélange à la japonaise**. Mélanger et réserver.
- Blanchir rapidement les carottes et les pois gourmands. Cuire les **Nouilles de blé** dans une eau bouillante pendant 5 min puis les refroidir à l'eau froide.
- Dresser à froid dans des assiettes creuses les **Nouilles**, les légumes et les morceaux de poulets. Au moment de servir, verser le bouillon dans l'assiette.

Variante : Remplacer le poulet par des crevettes ou du tofu.
Possibilité de compléter le plat d'un œuf mollet.

SALADE THAÏ

€€€ • 🍴🍴🍴🍴 10 personnes

INGRÉDIENTS

600 g carottes râpées	2 citrons verts (jus)
600 g chou blanc émincé	80 g cacahuètes nature concassées
½ bouquet de coriandre fraîche ciselée	125 g Sweet chili sauce Thai Kitchen
250 g petites crevettes cuites et décortiquées	

PRÉPARATION

- Mélanger ensemble les carottes et le chou blanc. Ajouter le jus des citrons verts et la **Sweet chili sauce** puis mélanger.
- Ajouter les crevettes, la coriandre et les cacahuètes concassées puis mélanger afin que l'ensemble des ingrédients soit bien enrobé de sauce et dresser.

Variante : Réaliser cette recette sans cacahuètes ou en version végétale en remplaçant les crevettes par une courgette râpée.



CABILLAUD À LA CHINOISE

€€€ • 🍴🍴🍴🍴 10 personnes

INGRÉDIENTS

10 portions de cabillaud (140 g)
1 L eau
100 g gros sel
1 pamplemousse (jus)
2 citrons (jus)
1 orange (jus)
80 ml huile d'olive
2 oignons rouges émincés
4 poireaux en julienne
500 g carottes en julienne
30 g Mélange à la chinoise Ducros

PRÉPARATION

- Réaliser la saumure en mélangeant l'eau tiède et le sel puis mélanger au fouet. Attendre 5 min. Y plonger le cabillaud pendant 15 min. Retirer le poisson et le rincer à l'eau froide, puis le sécher avec un papier absorbant.
- Réunir les jus des agrumes et réduire de moitié. Laisser tiédir avant d'ajouter l'huile. Saler et réserver.
- Cuire les légumes dans un wok jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Ajouter 1 c.à.s de **Mélange à la chinoise** en fin de cuisson.
- Cuire le poisson au four vapeur à 60°C pendant environ 15 min. Ajouter une pincée de **Mélange à la chinoise** sur chaque portion à la sortie du four. Servir sur les légumes accompagné de la vinaigrette.

Variante : Garnir de suprêmes d'agrumes.

CURRY VÉGÉTARIEN

€€€ • 🍴🍴🍴🍴 10 personnes

INGRÉDIENTS

1 kg	Nouilles de riz Thai Kitchen	150 g	fèves
80 g	Pâte de curry jaune Thai Kitchen	100 g	raisins de Corinthe
1 L	Lait de coco Thai Kitchen	250 g	bananes plantain en dés
350 g	courgettes en dés	2	citrons verts
350 g	aubergines en dés	50 g	sucre
350 g	choux-fleurs en sommités	1	bouquet de coriandre fraîche
		15 cl	huile de colza

PRÉPARATION

1. Faire bouillir une grande quantité d'eau salée. Plonger les **Nouilles de riz**, couvrir et arrêter le feu. Laisser cuire 10 min puis égoutter et rincer à l'eau froide.
2. Cuire le choux-fleurs à l'eau salée 3 min, laisser refroidir.
3. Cuire les fèves 3 min à l'eau bouillante et salée. Les laisser refroidir puis les peler.
4. Faire gonfler les raisins de Corinthe dans de l'eau tiède.
5. Faire chauffer le wok avec l'huile. Une fois à température, mettre les choux-fleurs, courgettes, aubergines et bananes plantain. Donner une belle coloration puis ajouter les fèves.
6. Incorporer la **Pâte de curry** aux légumes, mélanger le tout délicatement puis ajouter le **Lait de coco**. Porter à ébullition pendant 2 min puis ajouter les **Nouilles de riz** cuites et les raisins réhydratés.

Variante : Changer les parfums du curry en le remplaçant par la **Pâte de curry rouge** ou la **Pâte de curry Verte Thai Kitchen** en même quantité.

BROCHETTES DE POULET SATAY

€€€ • 🍴🍴🍴🍴 10 personnes

INGRÉDIENTS

500 g	Sauce satay Thai Kitchen	150 g	petits pois
300 g	Nouilles de riz Thai Kitchen	200 g	haricots verts en biseaux
10	filets de poulet en gros cubes	150 g	courgettes en bâtonnets
5 cl	vinaigre rouge	150 g	fèves
8 cl	jus de citron vert	1,5 L	bouillon de volaille déshydraté
5 cl	huile de colza	1	bouquet de coriandre fraîche
5 cl	huile d'olive		

PRÉPARATION

1. Embrocher sur un pic en bois les morceaux de poulet. Mariner les brochettes avec le jus de citron et l'huile. Mettre 30 min au frais.
2. Égoutter et sécher les brochettes. Les poêler pour les colorer puis les napper de **Sauce satay**. Finir la cuisson pendant 20 min au four à 170°C (thermostat 6).
3. Cuire séparément les légumes à l'eau bouillante salée comme suit puis les refroidir à l'eau glacée et les égoutter : petits pois, cuisson 15 min - fèves, cuisson 2 min - haricots verts, cuisson 2 min - courgettes, cuisson 2 min.
4. Mélanger et rouler l'ensemble des légumes avec un filet d'huile, dans une poêle ou sauteuse, à feu doux. Confectionner le bouillon de volaille.
5. Faire bouillir une grande quantité d'eau salée puis plonger les **Nouilles de riz**. Couvrir et arrêter le feu. Laisser cuire 10 min puis égoutter et rincer à l'eau froide. Mettre dans une assiette à soupe le bouillon avec les nouilles et les légumes puis déposer la brochette.

Variante : Pour une version végétale remplacer le poulet par du tofu.

CARPACCIO D'ANANAS

€€€ • 🍷🍷🍷 • 🍴 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 gros ananas en tranches fines
- 1 Gousse de vanille Vahiné
- 100 g sucre
- 200 ml eau
- 5 g Poivre noir en grains Ducros
- 250 g chocolat noir 70 % de cacao
- 500 ml Crème de coco Thai Kitchen
- 50 g sucre glace

PRÉPARATION

RÉALISER LE SIROP :

1. Mettre l'eau, le sucre, le **Poivre noir en grains** et la **Gousse de vanille** dans une casserole. Porter à ébullition et laisser infuser.
2. Disposer les tranches d'ananas dans les assiettes, et avec un pinceau répartir le sirop froid dessus.

RÉALISER LA CHANTILLY :

1. Faire fondre le chocolat en bain marie puis laisser tiédir.
2. Mettre la **Crème de coco** bien froide avec le sucre glace dans le bol d'un batteur et fouetter jusqu'à l'obtention d'une chantilly. L'incorporer délicatement au chocolat fondu et réserver au frais.
3. Disposer une quenelle de chantilly chocolat coco au centre du carpaccio.

Variante : Parfumer le sirop avec du rhum. Réaliser ce dessert en verrine en taillant l'ananas en cubes et en ajoutant quelques copeaux de noix de coco grillée sur le dessus.

MUFFIN SUCRÉ AU SÉSAME

€€€ • 🍷🍷🍷 • 🍴 45 pièces

INGRÉDIENTS

- 120 g sucre
- 2 œufs
- 200 ml lait
- 300 g farine
- 1 sachet de levure
- 75 g sucre
- 50 g Huile de sésame torréfié Thai Kitchen
- 30 g Graines de sésame doré Ducros
- 5 g Pâte de vanille Vahiné

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 170°C (thermostat 6).
2. Blanchir les œufs avec le sucre, ajouter ensuite le lait.
3. Incorporer la farine, la levure, le sel et les **Graines de sésame doré**.
4. Ajouter ensuite le beurre fondu, l'**Huile de sésame torréfié** et la **Pâte de vanille** puis garnir les moules à muffins. Enfourner 15 min.

Variante : Pour un résultat ultra gourmand ajouter un glaçage au citron sur les muffins ou les accompagner d'un coulis de poires au gingembre.



ÉTAPE 4

RECETTES D'AMÉRIQUE

ENTRÉES

30 • **CEVICHE DE CREVETTES**

€€€ • 🏆🏆🏆🏆 🍴 10 personnes

30 • **GUACAMOLE DE COURGETTES**

€€€ • 🏆🏆🏆🏆 🍴 10 personnes

PLATS

31 • **NEW YORK BURGER**

€€€ • 🏆🏆🏆🏆 🍴 10 personnes

32 • **BURRITOS BOWL VÉGÉTARIEN**

€€€ • 🏆🏆🏆🏆 🍴 10 personnes

33 • **JAMBALAYA VÉGÉTAL**

€€€ • 🏆🏆🏆🏆 🍴 10 personnes

DESSERTS

34 • **SUNDAE FAÇON CHEESECAKE**

€€€ • 🏆🏆🏆🏆 🍴 10 personnes

35 • **COOKIE FUDGE CARAMEL**

€€€ • 🏆🏆🏆🏆 🍴 10 cookies

ENTRÉES

CEVICHE DE CREVETTES

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

INGRÉDIENTS

10 galettes de maïs	200 g maïs
500 g crevettes crues en petits morceaux	15 g Mélange à la mexicaine Ducros
1 citron jaune (jus)	1 bouquet de coriandre fraîche et ciselée
2 citrons verts (zestes et jus)	2 avocats en dés
1 oignon rouge en fine brunoise	

PRÉPARATION

- Dans un bol, disposer les crevettes avec les oignons, les zestes des citrons verts et les jus. Ajouter le **Mélange à la mexicaine** et le maïs. Mélanger et réserver au frais au moins 1h.
- Tailler les avocats en cubes et ciseler la coriandre. Ajouter aux crevettes marinées et servir dans des galettes de maïs.

Variante : Pour plus de saveurs ajouter 2 cuillères à soupe de **Lait de coco Thai Kitchen** à votre marinade de crevettes.

GUACAMOLE DE COURGETTES ET CHIPS DE LÉGUMES

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

PRÉPARATION

POUR LES CHIPS

- Plonger les légumes par petites quantités dans une huile de friture à 170°C (thermostat 6). Les faire frire 2 à 3 min jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.
- Débarasser sur du papier absorbant puis saupoudrer de sel et de **Poudre de chili**, préalablement mélangés.

POUR LE GUACAMOLE

- Cuire, égoutter et laisser refroidir les courgettes. Les mixer avec le reste des ingrédients. Réserver.
- Servir le guacamole en accompagnement des chips de légumes.

Variante : Pour une version plus intense et piquante remplacer le **Paprika fumé** par le **Chipotle fumé Ducros**.

INGRÉDIENTS

3 betteraves en tranches très fines	500 g courgettes	POUR LE GUACAMOLE
4 panais en tranches très fines	50 ml huile d'olive	
3 carottes en tranches très fines	10 g Paprika fumé Ducros	
5 g sel	3 g sel	
2 g Poudre de chili Ducros	1 c.à.s Menthe Première Saveur Ducros	

PLATS

NEW YORK BURGER

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

INGRÉDIENTS

10 pains burger
1,8 kg échine de porc
25 g Burger smokey fumé Ducros
125 g chou blanc râpé finement
125 g carottes râpées finement
50 g mayonnaise
50 g fromage frais
5 g Ail fumé Ducros
2 citrons verts (zestes et jus)
huile d'olive

PRÉPARATION

- Répartir le mélange **Burger smokey fumé** sur l'échine de porc. Saler la viande et la disposer dans un sac de cuisson sous vide. Sceller le sac et mettre en cuisson à 66°C pendant 24h. Après cuisson, effilocheur la viande.
- Mélanger la mayonnaise, l'**Ail fumé**, le fromage frais ainsi que le jus et les zestes de citron. Incorporer au chou et aux carottes, mélanger et réserver au frais.
- Réchauffer les pains au four. Monter les hamburgers avec la viande effilochée et le coleslaw à l'ail fumé.

Variante : Ajouter le mélange **Burger smokey fumé Ducros** à votre mayonnaise.



BURRITOS BOWL VÉGÉTARIEN

€€€ • 🌱🌱🌱🌱 • 🍴 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 kg tofu en dés
- 5 avocats en dés
- 5 cébettes coupées finement
- 200 g crème épaisse
- 1 bouquet de coriandre fraîche ciselée
- huile d'olive
- 10 g **Chipotle fumé Ducros**
- 2 citrons verts (jus)
- 800 g riz cuit
- 2 poivrons rouges émincés
- 5 tomates en dés
- 300 g maïs
- 300 g haricots rouges cuisinés

PRÉPARATION

1. Enrober les cubes de tofu d'huile, du jus d'un citron et de 8 g de **Chipotle fumé**. Mélanger le tout et répartir sur une plaque de cuisson. Enfourner le tofu 10 min à 200°C (thermostat 7), jusqu'à ce qu'il soit bien grillé.
2. Disposer le riz dans un bol puis répartir le tofu grillé et les légumes.
3. Réaliser une sauce avec la crème, la coriandre, l'autre citron et 2 g de **Chipotle fumé**.
4. Assaisonner votre bowl au moment de servir.

Variante : Remplacer le tofu par du poulet ou des crevettes.

JAMBALAYA VÉGÉTAL

€€€ • 🌱🌱🌱🌱 • 🍴 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 550 g riz long
- 30 g **Mélange Cajun Ducros**
- 100 g oignons émincés
- 300 g poivrons rouges en cubes
- 400 g pois chiches rincés et égouttés
- 400 g haricots rouges rincés et égouttés
- 400 g tomates pelées concassées
- 1 L eau
- 1 botte d'oignons nouveaux ou cébettes

PRÉPARATION

1. Suer les oignons et les poivrons. Laisser cuire quelques minutes puis ajouter le **Cajun** et torréfier les épices quelques secondes. Ajouter ensuite le riz, les tomates concassées et l'eau. Assaisonner de sel, porter à ébullition puis laisser cuire environ 20 min à frémissement.
2. Lorsque le riz est cuit, incorporer les pois chiches et les haricots rouges, et faire cuire 2 min. Ajouter un peu de liquide si besoin. Servir accompagné des oignons frais émincés sur le dessus.

Variante : Pour la version classique, remplacer les légumes secs par du poulet et de la saucisse fumée.

SUNDAE FAÇON CHEESECAKE

€€€ • 🍌🍌🍌🍌 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 325 g fromage à tartiner
- 400 ml crème à 35 % mg
- 80 g sucre
- 1 citron (zeste)
- Sweeties caramel Vahiné**
- Pépites caramélisées Vahiné**

PRÉPARATION

- Mélanger le fromage à tartiner avec le sucre et le citron de façon à avoir un mélange bien ferme.
- Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la première préparation.
- Mettre la mousse cheesecake obtenue dans une poche à pâtisserie avec une douille cannulée.
- Répartir la mousse dans les verrines, napper au moment de servir de **Sweeties caramel** et parsemer sur le dessus les **Pépites caramélisées**.

Variante : Pour encore plus de saveurs, incorporer une cuillère à soupe de **Pâte de vanille Vahiné** dans votre mousse.

COOKIE FUDGE CARMEL

€€€ • 🍌🍌🍌🍌 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 220 g beurre ramolli
- 5 g **Pâte de vanille Vahiné**
- 200 g sucre
- 3 g fleur de sel
- 2 œufs
- 340 g farine blanche
- 100 g noisettes concassées
- 100 g **Fudge caramel Vahiné**

PRÉPARATION

- Mélanger le beurre mou, la **Pâte de vanille** et le sucre avec un fouet, le mélange doit blanchir et avoir la texture d'une crème. Ajouter ensuite l'œuf et mélanger.
- Incorporer la farine et le sel, puis les noisettes et les **Fudge caramel**. Laisser reposer la pâte une heure au frais.
- Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7).
- Façonner les cookies en les disposant sur une plaque de cuisson.
- Faire cuire pendant 6 à 8 min. Ils doivent être très légèrement dorés sur les bords.

Variante : Remplacer les **Fudge caramel** par des **Pépites choco caramel Vahiné**.

ÉTAPE 5

RECETTES D'OCÉANIE

ENTRÉES

38 • SALADE OCÉANE

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

38 • AVOCADO TOAST

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

PLATS

39 • POISSON À LA TAHITIENNE

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

40 • SAUTÉ DE BŒUF À LA TAHITIENNE

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

41 • TOURTE À LA VIANDE

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

DESSERTS

42 • MASI SAMOA

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

43 • PAVLOVA VANILLE ET FRUITS ROUGES

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

SALADE OCÉANE

€€€ • 🌱🌱🌱🌱 10 personnes

INGRÉDIENTS

- | | |
|---|--|
| 750 g pâtes cuites et refroidies | POUR LA SAUCE |
| 2 citrons (zestes et jus) | 250 g yaourt grec |
| 10 g Ciboulette Première Saveur Ducros | 5 g Paprika fumé Ducros |
| 600 g chair de crabe | 1 c.à.c moutarde à l'ancienne |
| 600 g crevettes cuites | 2 c.à.c moutarde |
| 300 g tomates cerises coupées en 2 | 15 g Topping pour Salade et Poké Ducros |
| 1 concombre en cubes | |

PRÉPARATION

- Dans un grand saladier mettre les pâtes et mélanger avec le jus et zestes des citrons, la chair de crabe, les crevettes, les tomates cerises, la ciboulette et le concombre.
- Mélanger le yaourt grec avec le **Paprika fumé**, les moutardes, et le sel puis ajouter aux pâtes. Au moment de servir, parsemer de **Topping pour Salade et Poké**.

Variante : Remplacer le yaourt grec par de la **Crème de coco Thai Kitchen**.

AVOCADO TOAST

€€€ • 🌱🌱🌱🌱 10 personnes

INGRÉDIENTS

- | | |
|---|------------------------------------|
| 10 avocats bien mûrs pelés et dénoyautés | 2 c.à.c Paprika fumé Ducros |
| 15 g Menthe Première Saveur Ducros | 10 tranches de pain de campagne |
| 3 citrons verts (jus) | 10 œufs |
| 5 g Chipotle fumé Ducros | 1 c.à.s huile d'olive |

PRÉPARATION

- Cuire les œufs mollets 5 min 30 dans l'eau bouillante. Stopper la cuisson en les passant immédiatement sous l'eau froide.
- Écraser les avocats à la fourchette. Ajouter le jus de citron vert, la **Menthe Première Saveur**, le sel et le **Chipotle fumé**.
- Poêler les tranches de pain avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Déposer les tranches sur une assiette, répartir la purée d'avocat, écaler les œufs et les déposer sur le toast. Ouvrir l'œuf pour faire couler le jaune sur la préparation et saupoudrer d'un peu de **Paprika fumé**.

Variante : Pour apporter un peu plus de croquant, utilisez le **Topping pour Salade et Poké Ducros** en remplacement du **Paprika fumé**.

POISSON À LA TAHITIENNE

€€€ • 🌱🌱🌱🌱 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 kg thon rouge ou poisson blanc en cubes
- 3 tomates en cubes
- 2 concombres épluchés, en cubes
- 4 citrons verts (zestes et jus)
- 50 cl **Lait de coco Thai Kitchen**
- 2 oignons rouges ciselés
- 5 g **Piments concassés Ducros**
- 30 g **Persil Première Saveur Ducros**

PRÉPARATION

- Mélanger le thon avec les oignons ciselés et ajouter les zestes de 2 citrons et le jus des citrons verts. Saler et laisser reposer au frais pendant 20 min minimum.
- Égoutter et déposer le poisson dans un saladier. Verser le **Lait de coco**. Ajouter les cubes de légumes, le **Piment concassé** et le **Persil** à la préparation et vérifier l'assaisonnement.
- Servir bien frais.

Variante : Remplacer le **Piment concassé** par le **Mélange à la japonaise Ducros**.



SAUTÉ DE BŒUF À LA TAHITIENNE

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg bœuf à mijoter en cubes
- 800 g pommes de terre en cubes
- 2 L bouillon de bœuf
- 200 g oignons émincés
- 1 L Lait de coco Thai Kitchen**
- 30 g Persil Première Saveur Ducros**
- 30 g Curry poudre Ducros**

PRÉPARATION

1. Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de viande jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés. Ajouter ensuite les oignons puis le **Curry** et saler.
2. Déglacer avec le bouillon de bœuf puis rajouter les pommes de terre. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1 h 30, jusqu'à ce que la viande devienne tendre.
3. Terminer la cuisson en ajoutant le **Lait de coco** et le **Persil Première Saveur** puis laisser mijoter à nouveau pendant une demi-heure.

Variante : Pour une version plus asiatique, remplacer le **Curry poudre** par la **Pâte de curry jaune Thai Kitchen**.

TOURTE À LA VIANDE

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 600 g pâte feuilletée
- 1 kg viande de bœuf hachée
- 350 g tomates en cubes
- 300 g carottes en brunoise
- 200 g oignons émincés
- 30 g Persil Première Saveur Ducros**
- 15 g Mélange Barbecue Ducros**
- 250 ml vin blanc
- 2 jaunes d'œufs

PRÉPARATION

1. Suer les oignons et les carottes avec un filet d'huile. Ajouter la viande hachée et mélanger.
2. Déglacer avec le vin blanc, ajouter les tomates et laisser cuire jusqu'à complète évaporation du liquide.
3. A la fin de la cuisson, ajouter le **Mélange Barbecue** et le **Persil Première Saveur**. Mélanger et vérifier l'assaisonnement.
4. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
5. Foncer les moules à tarte individuels avec la pâte feuilletée. Verser dessus le mélange de légumes et de viande. Couvrir avec un disque de pâte feuilletée. Bien fermer la tourte en pinçant les bords. Réserver au frais pendant 40 min.
6. Dorer la pâte au jaune d'œuf et cuire au four pendant 40 min environ.

Variante : Switcher le parfum de votre tourte en utilisant le **Mélange Cajun Ducros** ou le **Mélange à l'orientale Ducros**.

MASI SAMOA

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 300 ml Lait de coco Thai Kitchen
- 550 g farine
- 75 g sucre
- 3 œufs
- 100 g beurre mou
- 8 g levure chimique
- 5 g Pâte de vanille Vahiné

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Mélanger à l'aide d'un fouet le sucre avec le beurre jusqu'à obtention d'une crème.
2. Ajouter les œufs entiers et mélanger à l'aide d'un fouet puis incorporer le **Lait de coco** et la **Pâte de vanille**.
3. Ajouter la farine, la levure chimique et une pincée de sel puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une boule de pâte.
4. Abaisser ensuite la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur environ 1 cm d'épaisseur. Couper des carrés d'environ 5 cm de côté et les disposer sur une plaque à pâtisserie.
5. Enfourner 20 min, puis laisser refroidir sur grille.

Variante : Cette pâte peut être utilisée comme fond de tarte.

PAVLOVA VANILLE ET FRUITS ROUGES

€€€ • 🌿🌿🌿🌿 10 personnes

INGRÉDIENTS

- 200 g blancs d'œufs
- 200 g sucre semoule
- 250 ml crème liquide entière
- 50 g sucre glace
- 5 g Pâte de vanille Vahiné
- 500 g assortiment de fruits rouges
- 50 g Noisettes pralinées Vahiné

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 100°C (thermostat 3).
2. Dans un saladier, monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils commencent à monter, ajouter le sucre petit à petit. Le mélange doit être brillant et former un bec d'oiseau.
3. À l'aide d'une poche à douille, dresser des petits « nids » d'environ 8 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson. Enfourner 1 h. Sortir du four et laisser refroidir.
4. Verser la crème dans le bol d'un batteur avec le sucre glace et la **Pâte de vanille**. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle monte en chantilly.
5. Garnir ensuite les petits nids avec la crème chantilly et répartir dessus les fruits rouges. Finir avec quelques **Noisettes pralinées** et un peu de sucre glace.

Variante : Varier les fruits utilisés en fonction de la saison et garnir vos Pavlovas de **Sauce Sweeties Vahiné**.

TABLEAU

	Code article	Poids	Portions/ boîtes	PCB	DLUO (mois)	Page
MÉLANGES ETHNIQUES						
Épices Couscous 🍴🍴🍴	510825	375 g	300	6	24	16
Mélange à la marocaine 🍴🍴🍴	514890	225 g	100	6	24	14
Mélange à l'orientale 🍴🍴🍴	510917	240 g	100	6	18	14
Mélange Yassa 🍴🍴🍴	901732308	230 g	92	6	24	15
Mélange à la chinoise 🍴🍴🍴	901633862	310 g	88	6	24	23
Mélange à la japonaise 🍴🍴🍴	901634199	220 g	125	6	18	22
Burger Smokey fumé 🍴🍴🍴	901343938	320 g	100	6	18	31
Mélange à la mexicaine 🍴🍴🍴	510785	185 g	90	6	24	30
Mélange cajun 🍴🍴🍴	513660	220 g	100	6	24	33
Poudre de chili 🍴🍴🍴	510786	215 g	100	6	24	30
Mélange à la provençale 🍴🍴🍴	515410	240 g	140	6	18	6
Mélange à l'italienne 🍴🍴🍴	510778	200 g	130	6	24	8
Piri Piri 🍴🍴🍴	901584214	250 g	200	6	24	7
VAHINÉ						
Caramel à l'ancienne	272210	1 L		6	18	10, 18, 19
Gousses de vanille Bourbon	901485563	90 g	≈ 30 gousses	6	12	11, 19, 26
Noisettes pralinées	900837597	440 g	100	6	12	43
Pâte de vanille	901636419	210 g	≈ 13 gousses	12	18	18, 27, 35, 42, 43
Pépites caramélisées	514920	820 g	120	6	12	34
Pépites choco caramel	901632118	520 g	100	6	12	10
Pépites fudge caramel	901613863	550 g	100	6	12	35
Praline amandes concassées	901194505	550 g	110	6	12	11
Sweeties caramel	514850	1 kg		6	18	34
HERBES, ÉPICES ET MÉLANGES						
Ail fumé smokey	901537543	300 g	200	6	18	31
Paprika fumé	901537533	230 g	153	6	18	9, 17, 30, 38
Chipotle fumé	901584212	270 g	270	6	24	32, 38

	Code article	Poids	PCB	DLUO (mois)	Page
HERBES, ÉPICES ET MÉLANGES					
Cannelle moulue	510814	390 g	6	24	14
Ciboulette Première Saveur	901418021	55 g	6	24	38
Cumin moulu	510817	400 g	6	24	17
Curcuma	511856	250 g	6	24	18
Curry saveur brute	515310	260 g	6	24	40
Échalote Première Saveur	901418245	155 g	6	24	8
Gingembre moulu	901581381	180 g	6	24	19
Sésame doré	511858	270 g	6	18	27
Herbes de provence	514230	185 g	6	24	7
Mélange Barbecue	901632819	240 g	6	24	41
Menthe Première Saveur	901418247	70 g	6	24	30, 38
Ail Première Saveur	901418242	280 g	6	24	17
Persil	510809	65 g	6	24	16, 17
Persil Première Saveur	901418249	70 g	6	24	39, 40, 41
Piment concassé	901621867	150 g	6	36	39
Poivre gris moulu	510793	400 g	6	24	16
Poivre noir en grains	510794	460 g	6	24	26
Ail semoule	510795	500 g	6	24	9
Piment d'Espelette AOP	901622622	250 g	10	24	6, 7
Thym	510812	165 g	6	24	9, 17
Topping salade & poké	901633863	190 g	6	18	6, 38
THAI KITCHEN					
Crème de coco	901589846	1 L	12	18	26
Huile de sésame torréfié	901640202	1 L	6	18	22, 27
Lait de coco	901543119	1 L	6	18	18, 19, 24, 39, 40, 42
Nouilles de blé	880671	1 kg	6	24	22
Nouilles de riz	880660	500 g	20	24	24, 25
Pâte de curry jaune	901404360	1 kg	10	18	24
Sauce Satay	880766	1 kg	10	18	25
Sweet chili sauce	901540102	600 ml	12	15	22

► N°1 DES ENTREPRISES LES PLUS DURABLES dans le secteur de l'agroalimentaire depuis 2016*

NOS ACTIONS ET OBJECTIFS RSE EN FRANCE ET DANS LE MONDE



PLANÈTE

EN LOCAL :
100% d'électricité verte
sur nos usines McCormick France
depuis 2022.



Norme "Grown for Good"
pour garantir un approvisionnement éthique
de nos ingrédients emblématiques.



COMMUNAUTÉS

EN LOCAL :
Collectes et dons annuels
pour les Restos du Cœur.



Garantir une **juste rémunération** pour
nos partenaires agricoles et leurs familles.



EMPLOYÉS

EN LOCAL :
Engagement pour le Duo Day
et la **Journée des droits de la Femme**.



Atteindre **50% des postes de**
direction dans le monde occupés
par des femmes.



McCORMICK
RÉVEILLE LE PLAISIR DES SAVEURS.

*Classement Corporate Knights - 2023 Global 100 sustainability Index, Forum de Davos - Suisse
Consultez l'intégralité de notre rapport RSE 'Purpose Led Performance 2023'
www.mccormickcorporation.com/en/responsibility/purpose-led-performance