

DISTRIBUTEUR DE PRODUITS ALIMENTAIRES POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

GROUPE CERCLE VERT

Z.A. 54, rue Saint-Roch. 95260 BEAUMONT-sur-OISE
www.cerclevert.fr - E.mail: contact@cerclevert.fr

Tél. 01 34 70 99 30

TÉLÉVENTE SERVICE CLIENT
01 34 70 97 95 01 34 70 95 27



MAI 2016



BLEU BLANC BIO

Les Français confirment leur confiance dans une agriculture et une alimentation citoyennes.

page 10



p.14

LÉGUMES 100% FRANÇAIS

NOUVEAU



RIZ À SUSHI

p.13



SPECIAL COUPE D'EUROPE

p.26



RIGOPOP

Pop corn sucré
mushroom

Seau de 800 g
Réf. 004333



Abricot,
fraise et
groseille

VALADE

Confiture assortiment
fraise abricot
gelée de groseille

Barquette plast de 30 g

Carton de 120 barquettes
Réf. 000316



ANDROS

Stick confiture d'abricots

Stick de 20 g

Carton de 100 sticks
Réf. 000364



ANDROS

Stick de miel onctueux

Stick de 20 g

Carton de 100 sticks
Réf. 000432



ANDROS

Stick 20 g confiture de groseilles

Stick de 20 g

Carton de 100 sticks
Réf. 000306



ANDROS

Stick 20 g confiture de framboises

Stick de 20 g

Carton de 100 sticks
Réf. 000304



ANDROS

Stick confiture de fraises

Stick de 20 g

Carton de 100 sticks
Réf. 000362



QUICKCAO

Quickcao

Carton de 10 boîtes

Boîte de 1 kg
Réf. 003918

Préparation
pour boisson
instantanée au
cacao maigre.

Préparation pour boisson
instantanée au cacao maigre
FROID ou CHAUD
Poids net 1kg



SAINT LOUIS

Sucre de luxe

Buchette de 5 g

Boîte de 500 buchettes
Réf. 002939

Edulcorant
de table à base
d'aspartame
en poudre conditionné
sous forme de sachet
dose de 0,6 g.



CARTE BLANCHE

Édulcorant en poudre

Sachet de 0,06 g

Carton de 12 boîtes

Boîte de 300 sachets
Réf. 007032



NESTLE

Café soluble
spécial filtre

Stick de 2 g

Carton de 300 sticks
Réf. 006018



Huile de friture sans odeurs



RISSO
Huile végétale pour friture Performance
Bidon de 10 l
Réf. 001643



80% d'huile de colza et 20% d'huile d'olive extra-vierge. Pour cuisson et assaisonnement.

RISSOLINE
Huile colza et olive Rissoline
Bidon plast de 5 l
Réf. 001658



70% d'huile de colza et 30% d'huile d'olive extra-vierge. Pour cuisson et assaisonnement.

RISSOLINE
Huile mélange colza et olive verte 30% Rissoline
Carton de 15 bouteilles
Bouteille plast de 1 l
Réf. 007666



SAINTE LUCIE
Levure chimique
Carton de 12 boîtes
Boîte de 1 kg
Réf. 003796



Attaque boisée, des notes de fond vanillées et fleuries, légèrement anisées.

Remplace la gousse car contient de nombreux grains de vanille.

Permet l'appellation « A la vanille Tahitensis ».



SEBALCE
Extrait de Vanille Tahitensis avec grains
Carton de 6 bouteilles
Bouteille plast de 500 g
Réf. 003839



PRALINES AMANDES CONCASSÉES VAHINÉ
Flacon de 550 g
Colis de 6 flacons
Réf. 020026



LES PRALINES AMANDES CONCASSÉES :
des desserts uniques en un instant !

Découvrez les **Pralines Amandes Concassées Vahiné**, de fines amandes enrobées de sucre caramélisé, idéales pour apporter une touche de fantaisie et une texture croquante à vos desserts !

Pratiques, les **Pralines Amandes Concassées** s'utilisent aussi bien en saupoudrage pour décorer les glaces et les desserts ou en inclusion dans les préparations pour brioches, gâteaux et autres pâtisseries.

RISSO PERFORMANCE, POUR UNE FRITURE IDÉALE

- Très haute résistance : mélange à base de tournesol oléique et colza oléique
- La garantie d'obtenir des produits frits légers, croustillants et bien dorés
- Goût neutre : ne déforme pas la saveur des aliments frits
- Convient à tous les types de friture : frites, viandes, poissons, beignets...
- Pour une friture sans mousse ni odeur



10L

réf 001643



1L

réf 001655

RISSO GOURMET, LA SUBTILE ALLIANCE BEURRE / HUILE

- Une savoureuse note de beurre
- Ne noircit pas jusqu'à 180°C
- Sans sel, lécithine ni colorant
- Contribue au respect des recommandations nutritionnelles du GEMRCN
- Une huile, de multiples possibilités :



SAISIR



POÊLER



ENROBER



ELABORER DES SAUCES



GRAISSER LES MOULES

RISSOLINE, LA PARFAITE ALTERNATIVE À L'HUILE D'OLIVE

- La délicate saveur de l'olive...sans amertume !
- Naturellement riche en Omega 3 et Vitamine E
- Des compositions subtiles pour réaliser des économies
- Convient parfaitement pour un usage à froid comme à chaud
- Contribue au respect du GEMRCN



1L

réf 007666



5L

réf 001658

RISSO®, les huiles qui mettent les Chefs d'accord !

RISSO

CUISINEZ EN TOUTE CONFIANCE



MAGGI

Fumet de poisson
Carton de 6 boîtes
Boîte de 750 g
Réf. 006738



MAGGI

Fond brun lié
Carton de 6 boîtes
Boîte de 750 g
Réf. 006623

NOUVEAU

FRENCH'S

Classic yellow mustard

Carton de 8 flacons

Flacon de 226g
Réf. 020005

SANS OGM

Avec son gout légèrement acidulé Classic yellow mustard est parfaite pour agrémenter toutes sortes de sandwiches chauds ou froids, bagels, burgers, hot dogs ou en dip avec frites ou tapas.

*sans arômes artificiels,
sans colorants
ni conservateurs.*



*ingrédients
100% naturels*



*La praticité
et la qualité constante
du prêt à l'emploi*

CHEF

**Fonds de volaille
100% naturel**
Carton de 6 briques
Brique de 1 l
Réf. 006774



CHEF

Jus d'agneau
Carton de 6 boîtes
Boîte de 600 g
Réf. 006705



CHEF

Jus de canard
Carton de 6 boîtes
Boîte de 600 g
Réf. 006704



CHEF

Fonds blanc de volaille premium
Carton de 6 pots
Pot plast de 630 g
Réf. 006728



CHEF

Fumet de poisson premium
Carton de 6 pots
Pot plast de 630 g
Réf. 006708



CHEF

Fonds brun de veau lié premium
Carton de 6 pots
Pot plast de 600 g
Réf. 006718

Inutile de la cuisiner longtemps, son parfum est si intense qu'il suffit juste de l'accompagner d'un filet d'huile d'olive. La purée de tomates Cirio est idéale pour les sauces à cuisson rapide.

NOUVEAU



CIRIO
Purée de tomates
 Carton de 6 briques
Brique de 1L
Réf. 020012

Sauce prête à l'emploi à utiliser dans toutes les recettes (apéritifs, pâtes, viandes, poissons ou pizzas) pour leur apporter une vraie touche italienne!



CIRIO
Sauce tomate cuisinée La Gustosa
 Carton de 6 boîtes
Boîte 3/1
Réf. 020013

Sauce prête à l'emploi, savoureuse. Sélection rigoureuse des ingrédients.



PANZANI
Sauce tomate cuisinée aux légumes frais
 Pack de 3 boîtes
Boîte 3/1
Réf. 004031

Solution prête à l'emploi, généreuse et comparable à du «fait maison».



PANZANI PLUS
Sauce pesto vert au basilic Panzani Plus
 Carton de 6 poches
Poche de 1 kg
Réf. 004008

UNCLE BEN'S
Sauce barbecue Texas
 Carton de 2 bidons
Bidon de 2,510 kg
Réf. 008091



SANS GLUTEN

SANS GLUTEN

CHEF
Sauce demi-glace naturelle
 Carton de 6 briques
Brique de 1 litre
Réf. 006734



NOUVEAU



MAÎTRE PRUNILLE
Chutney d'abricots secs rehydratés et de préparation à base de poivrons
 Carton de 6 pots
Pot de 500 g
Réf. 004380



MAÎTRE PRUNILLE
Chutney de pruneaux d'Agen et de préparation à base de tomates au curry
 Carton de 6 pots
Pot de 500 g
Réf. 004381

FEYEL
Gésiers de volaille confits
 Carton de 12 boîtes
Boîte 4/3
Réf. 000690





Toute la filière palmipèdes gras du Sud-Ouest est touchée par la crise de l'influenza aviaire, une épizootie que les pouvoirs publics tentent d'endiguer par tous les moyens, pour maintenir la confiance des partenaires de l'Union européenne et des pays tiers. Le 10 février, deux arrêtés ont été publiés pour préciser, d'une part, la stratégie d'éradication de ce virus hautement pathogène chez les éleveurs et accoueurs, et pour donner, ensuite, une première idée des mesures de biosécurité qui devront être appliquées. Les textes concernant les abatteurs, transformateurs, fabricants d'aliments et transporteurs viendront par la suite. « Les indications ne sont pas encore très précises, mais c'est une base à partir de laquelle nous pouvons mesurer ce que nous allons devoir mettre en place, explique Christian Pèes, président du groupe coopératif Eurialis, à Lescar (64), qui regroupe 320 producteurs coopérateurs concernés, et fabrique les foies gras Montfort et Rougié. Les mesures drastiques préconisées vont changer les méthodes de production, mais elles vont également générer d'importants investissements,

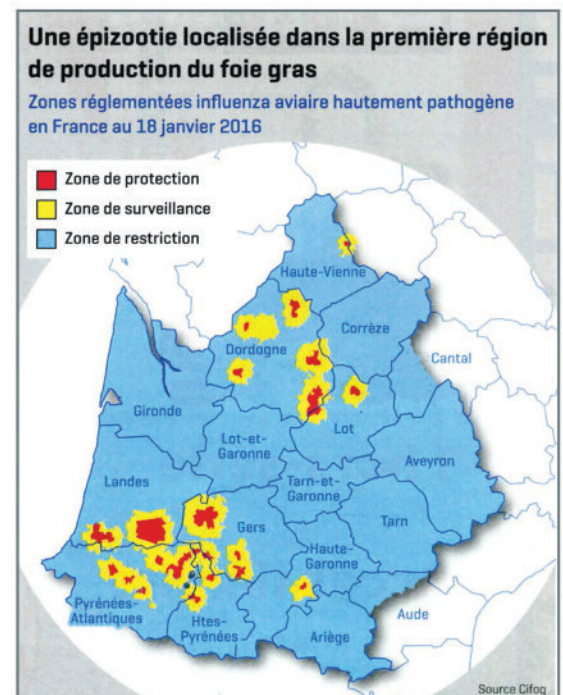
qui ne seront pas compensés par des augmentations de volume. Les coûts de production vont donc augmenter et les professionnels sont assez inquiets. »

Dépeuplement progressif.

La stratégie d'éradication du virus, pour recouvrer et maintenir le statut indemne du pays, concerne aujourd'hui dix-huit départements d'Aquitaine, Midi Pyrénées et Languedoc-Roussillon. Elle affecte 4 000 élevages de palmipèdes, qui représentent 71 % de la production nationale de foie gras. « Nous estimons que la production de canards gras perdra 10 à 30% de ses volumes », précise Christian Pèes. Selon le Cifog, interprofession du foie gras, la chute de production devrait être de 9 millions de canards gras sur un total de 36 millions en 2015, ce qui représentera une perte de 4 500 T de foie gras frais, principalement en IGP Sud-Ouest. Même si la production « origine France », en provenance des régions de l'Ouest, est toujours présente sur le marché national, qui disposera en outre des volumes de foie gras cru non vendus à l'international, l'IGP Sud-Ouest va fortement manquer et les prix seront forcément orientés à la hausse. « Nous allons devoir faire des choix

entre nos clients, en privilégiant nos partenaires de toujours, ceux qui sont capables de se positionner au plus vite sur les offres de fin d'année », annonce de son côté Xavier Govare, président de Labeyrie Fine Foods. Il risque de ne pas y avoir du foie gras pour tout le monde à Noël...

Florence JACQUEMOUD



Source: la revue de l'industrie agroalimentaire. Mars 2016



LA POTAGERE
Velouté d'asperges
 Brique de 1 l
 Carton de 6 briques
 Réf. 007841



LA POTAGERE
Velouté de poireaux et pommes de terre
 Brique de 25 cl
 Carton de 18 briques
 Réf. 004404



Haricots verts fins coupés, haricots beurre fins coupés, choux fleurs en fleurette, poivrons rouges coupés en dés.



Mélange de légumes acidifiés à base de tomates en cubes, oignons en dés et poivrons rouges en dés.

D'AUCY
Légumes pour taboulé
 Pack de 3 boîtes
 Boîte 5/1
 Réf. 001559

D'AUCY
Salade armoricaine
 Pack de 3 boîtes
 Boîte 5/1
 Réf. 001555



Carottes coupées en lanières, céleris rave coupés en lanières, pousses de haricot mungo, haricots noirs, petits pois, pousses de bambou, maïs doux en grains, champignons noirs.

D'AUCY
Salade chinoise
 Pack de 3 boîtes
 Boîte 5/1
 Réf. 001511



Maïs doux en grains, endives coupées, pousses de haricot mungo, poivrons verts coupés en lanières, poivrons rouges coupés en lanières, ananas coupés en morceaux.

D'AUCY
Salade jamaïcaine
 Pack de 3 boîtes
 Boîte 5/1
 Réf. 001529

Préparation à base de poivrons verts et rouges, de pois chiches, de raisins secs, d'olives noires, de tomates et d'oignons, semoule non fournie.



BONDUELLE
Préparation pour taboulé
 Poche de 4 kg
 Carton de 4 poches
 Réf. 005074



FARAUD
Préparation pour taboulé
 Pack de 3 boîtes
 Boîte 5/2
 Réf. 007899

Préparation à base de tomate et d'oignons, semoule non fournie.





Pour la réalisation de vos cakes salés moelleux et aérés. Avec un sac de 10 kg, vous pouvez réaliser 300 rations de 60 g.

COMPLET

Préparation cake salé

Sac de 10 kg
Réf. 008440



DUCOURTIEUX

Mini tartelette salée

Unité de 4,7 g

Carton de 240 unités

Réf. 003661

(Ø x H) = 49 x 11 mm



LA GAZELLE

Semoule couscous moyen QS

Sac de 5 kg

Réf. 007673



Tenue à la double cuisson, excellente résistance, garantie de rendu et texture préservée après maintien en température.



PANZANI ULTRA RESISTANTE

Spaghetti ultra résistante Panzani Plus

Sac de 5 kg
Réf. 001872

TIPIAK
Céréales à l'indienne

Sac de 3,5 kg
Réf. 007017



TIPIAK

Tendres perles trio de maïs et blés

Carton de 6 boîtes

Boîte de 1 kg
Réf. 007025



UNCLE BEN'S

Riz long grain cuisson 10 mn

Sac de 5 kg
Réf. 001121



UNCLE BEN'S

Riz exquisotto

Sac de 10 kg
Réf. 001170



UNCLE BEN'S

Riz complet

Carton de 3 sacs
Sac de 5 kg
Réf. 007418



Spécial liaison froide. Garantie d'une tenue parfaite, source de fibre. Pas de sel à ajouter dans la préparation.



PANZANI PLUS

Purée de pommes de terre en granulée complète à froid

Paquet de 5 kg
Réf. 007748

2015 RECORD D'ACHETEURS ET DE CONSOMMATEURS DE PRODUITS BIO

**Les Français confirment
leur confiance dans une
agriculture et une
alimentation citoyennes**



La Bio : une réponse aux attentes des consommateurs

La Bio continue son ascension en France, en réponse aux attentes des consommateurs et, plus largement, des citoyens. Ancrée dans son époque, ce mode de production respectueux de l'Homme et de la Nature a conquis les Français, d'après les résultats du dernier Baromètre Agence BIO / CSA 20151. En 2015, la Bio a ainsi enregistré un taux record de consommateurs et d'acheteurs. **9 Français sur 10** (89 %) **consomment** bio, au moins occasionnellement, alors qu'ils n'étaient encore que 54 % en 2003. 65 % des Français en consomment régulièrement, au moins une fois par mois, contre 37 % en 2003. En terme d'achats, des niveaux inédits sont également atteints : plus de **8 Français sur 10** (82 % contre 43 % en 2003) **achètent** des produits bio et 55 % le font régulièrement (contre 33 % en 2003) ¹

Ces très bons résultats se reflètent dans le poids croissant du marché bio (tous circuits confondus, y compris RHD). On estime ainsi qu'en 2015, il a gagné **+10 %** par rapport à 2014, pour atteindre un chiffre record de **5,5 milliards d'euros**.

La Bio : un développement solide

En cohérence avec cette montée en puissance de la consommation citoyenne, la production bio poursuit son solide développement, entraînée par la hausse de la demande. La France compte aujourd'hui **42 216 opérateurs** ² exerçant des activités bio, soit **+7,2 %** par rapport à 2014, alors qu'ils n'étaient encore que 18 380 en 2007. Les surfaces bio sont également en pleine expansion : **+17 %** par rapport à 2014.

CHIFFRES

65 % des Français ont consommé régulièrement bio en 2015 (contre 37 % en 2003)

42 216 opérateurs bio en France (+7,2 % par rapport à 2014)

1,31 million d'hectares de terres bio en France (+17 % par rapport à 2014)

5,5 milliards d'€ le poids du marché bio en France (+10 % par rapport à 2014)

Plus de **1,3 million d'hectares** sont désormais conduits selon le mode biologique sur le sol français, représentant **4,9 % du territoire agricole**, contre 2 % fin 2007.

La Bio : une agriculture et une alimentation citoyennes

L'agriculture biologique est solidement inscrite dans le développement durable. Cette agriculture d'avenir respecte l'environnement, apporte des bienfaits sociétaux et participe au développement économique. Il s'agit d'une agriculture et d'une alimentation citoyenne dont les principes et les valeurs sont au cœur de l'actualité, en phase avec les nouvelles attentes de la société.

¹ Étude quantitative réalisée online en deux phases : du 22 au 28 janvier 2015 puis du 3 au 8 décembre 2015, à chaque fois sur un échantillon de 500 Français âgés de 18 ans et plus, représentatif de la population française.

² Source Observatoire Agence BIO 2015

NOUVEAUTÉS *Bio*



Spaghetti Bio
Sac de 5Kg
Réf. 0015770



Coquillette Bio
Sac de 5Kg
Réf. 0015771



Torsade Bio
Sac de 5Kg
Réf. 0015772



Couscous moyen Bio
Sac de 5Kg
Réf. 0015773



Spaghetti Bio
Sac de 5Kg
Réf. 0015774

Chocolat de couverture au lait 38% Bio
Sac de 2,5Kg
Réf. 020040

Chocolat de couverture noir 71% Bio
Sac de 2,5Kg
Réf. 020041

Riz long grain étuvé IGP Camarcue Bio
Sac de 5 kg
Réf. 020016



Demandez
votre
catalogue
BIO

Envie de découvrir les lentilles noires Beluga ?

Lentilles noires de Beluga, émincés de volaille aux champignons.



1. Cuire les lentilles noires au four vapeur avec sel, poivre et bouquet garni, (1 volume d'eau pour 1 volume de lentilles à 90C° pendant 50 mn).
2. Après cuisson, ajouter un filet d'huile d'olive pour apporter de la brillance.
3. Détailler les filets de volaille en émincés.
4. Saisir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes.
5. Faire revenir les champignons séparément.
6. Ajouter les champignons et la crème avec la volaille.
7. Dresser les lentilles dans le fond de l'assiette puis ajouter la volaille.

Salades de lentilles Beluga.



Agrémenter de coriandre, oignons, citron vert, citron jaune, huile d'olive et vinaigre balsamique en accompagnement d'un oeuf mollet, d'un tartare de saumon ou d'une marinade de poisson avec orange et pomme.

Lentilles noires de Beluga, St Jacques juste saisies et sa bisque.



1. Cuire les lentilles noires au four vapeur avec sel, poivre et bouquet garni, (1 volume d'eau pour 1 volume de lentilles à 90C° pendant 50 mn).
2. Après cuisson, ajouter un filet d'huile d'olive pour apporter de la brillance.
3. Snacker les noix de St Jacques.
4. Dresser les lentilles dans le fond de l'assiette, ajouter les noix de St Jacques puis la bisque de homard préalablement émulsionnée.



VIVIEN PAILLE

Lentilles noires
Beluga
Sac de 2,5Kg
Réf. 001150

**Demandez
GRATUITEMENT***
votre échantillon (500g)
en envoyant un mail à
communication@cerclevert.fr

*1 échantillon offert par établissement.
Offre valable dans la limite des stocks disponibles.

Vivien Paille

RIZ À SUSHI

par Alain Ducasse



COÛT PORTION
0,98€

INGREDIENTS POUR 1 PORTION DE 665 g

- 400 g de riz rond à sushi réf.020039Yorokobi
- 17 g de sel fin réf.002819.....La Baleine
- 126 g de sucre en poudre ... réf.002785.....Sébalcé
- 10 cl de vinaigre de riz..... réf.004343Heuschen & Schrouff

RÉALISATION

1. Rincer le riz sous un filet d'eau jusqu'à ce que les grains soient bien blancs.
2. Le débarrasser dans une passoire, la filer.
3. Laisser égoutter pendant 30 minutes.
4. Le déposer dans une cocotte de 26 cm de diamètre.
5. Ajouter l'eau, porter à ébullition, baisser à frémissement et cuire à couvert pendant 15 minutes.



YOROKOBI

Riz pour sushis

Sac de 1 Kg

Réf. 020038



HEUSCHEN & SCHROUFF

Riz pour sushis

Sac de 5 Kg

Réf. 000652



YOROKOBI

Riz pour sushis

Sac de 10 Kg

Réf. 020039

6. Laisser ensuite reposer sans découvrir pendant 10 minutes.
7. Pendant la cuisson du riz, verser le vinaigre dans une petite casserole y déposer le sel, le sucre et bien mélanger avec un fouet.
8. Porter à ébullition puis laisser refroidir à température ambiante.
9. Déposer dans un cul-de-poule puis verser le vinaigre d'assaisonnement, remuer délicatement.
10. Déposer ensuite le riz dans une plaque avec un torchon humide, et laisser refroidir à température ambiante.



D'AUCY

Maïs en grains ultra croquant

Pack de 3 boîtes

Boîte 3/1

Réf. 001348



BONDUELLE

Maïs doux en grains

Pack de 3 boîtes

Boîte 3/1

Réf. 001380

Ce mélange de légumes peut se consommer froid ou chaud. Dégusté seul en vinaigrette ou bien associé à d'autres ingrédients (type salade, pâtes, riz,...) il apportera une touche méditerranéenne à tous vos plats !



VALFRUTTA

Mix méditerranéen spécial salade

Boîte 3/1

Réf. 020014



BONDUELLE

Betteraves rouges en dés sous vide

Pack de 3 boîtes

Boîte 4/1

Réf. 001214



BONDUELLE

Carottes oranges et jaunes en rondelles

Pack de 3 boîtes

Boîte 5/1

Réf. 001285

Bio



CHARLES ET ALICE

Ratatouille Bio

Pack de 3 boîtes

Boîte 2/5

Réf. 001565

D'AUCY

Carottes râpées au vinaigre de vin

Pack de 3 boîtes

Boîte 5/1

Réf. 008177



D'AUCY

Choux blanc et carottes en émincés

Pack de 3 boîtes

Boîte 5/1

Réf. 001281



GILLET CONTRES

*"Pour vous, chers Epicuriens,
une recette divinement irrésistible"*

BAVAROIS DE POIREAUX au Chèvre frais

Doux

Fondants

Français

Naturels



- Préparation 10 min
- Repos 4h au frais
- Couverts 10 personnes
- Coût portion 0,78 €

Ingrédients

375 g de Blancs de Poireaux du Val de Loire GILLET-CONTRES - 500 g de chèvre frais - 250 g de crème fraîche - 3 feuilles de gélatine - 10 ronds de pain de mie - Crème balsamique - Ciboulette ciselée - Curry - Sel - Poivre du moulin

Préparation

Égoutter les Blancs de Poireaux. Tremper la gélatine pendant 2 minutes dans de l'eau froide. Chauffer le fromage de chèvre et la crème fraîche. Incorporer la gélatine. Assaisonner à votre convenance. Disposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque. Huiler. Déposer des cercles de dressage. Disposer au fond des ronds de pain, une pointe de crème balsamique, la préparation au fromage de chèvre, le poireau. Presser avec le poussoir. Disposer de nouveau la préparation au fromage de chèvre. Presser. Réserver au frais pendant 4 heures.

Présentation

Démouler le bavarois. Saupoudrer de curry. Décorer de ciboulette ciselée. Servir frais avec des gouttes de crème balsamique.



006963 Topinambours 3/1



006964 Poireaux morceaux 3/1



006962 Carottes rondes



007233 Blancs de Poireaux 4/4



007215 Petits navets 3/1



007211 Blancs de Poireaux 3/1 A10

Reitzel Food Service - SAS Christ - BP4 - 72160 Connerré
02 43 89 16 16 - www.reitzelfoodservice.fr - foodservice@reitzel.fr



LES RECETTES du chef de l'académie

VELOUTÉ DE LENTILLES DE CORAIL

COÛT PORTION
0,48€

INGREDIENTS POUR 15 PORTIONS DE 167 g

1Kg de lentilles de corailréf.001193 Vivien Paille
2g de sésame noir..... réf.007858..... Délice du Palais
62g de bouillon de légumes réf.002882..... Ariaké
10g de purée d'ail réf.004180 Knorr
3cl d'huile d'olive..... réf.001606 Alidor
3cl d'huile d'olive..... réf.001606 Alidor
20cl de crème liquide - 50g de beurre doux - 150g d'oignon

- 1.Préparer le bouillon de légumes comme indiqué par l'industriel.
- 2.Rincer les lentilles, puis dans une cocotte, faire revenir l'oignon ciselé dans l'huile d'olive.
- 3.Ajouter les lentilles puis la pate d'ail avec l'oignon, remuer et verser le bouillon de légumes dessus.
- 4.Saler et poivrer puis laisser cuire à feu doux environ 30 minutes.
- 5.Mixer la préparation et y ajouter de la crème et du beurre.



Ce velouté est servi dans un bol
GUY DEGRENNE
référence n°00J566
chez M.R.NET



FINANCIER CERCLE VERT

COÛT PORTION
0,37€

INGREDIENTS POUR 32 PORTIONS DE 70 g

300g de poudre d'amanderéf.003704 La Pulpe
600g de sucre glace.....réf.002906 Beghin Say
130g de farine type 55réf.001767 Gourmet Bleu
70g de Blanc D'oeuf.....réf.008009 Louis François
42cl d'eau - 600g de beurre doux

- 1.Faire le beurre noisette et mélanger les blancs secs avec l'eau.
- 2.Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande avec le sucre, y incorporer le beurre noisette et les blancs d'œufs.
- 3.Mouler et cuire environ 15 à 20 minutes à 180C°.



Préparation pour crème pâtissière et flan parisien à chaud. Permet l'appellation «pur beurre» de vos pâtisseries. Texture souple et onctueuse, idéale en garniture. Saveur vanille lactée, couleur jaune pastel.

ANCEL

Préparation pour crème pâtissière à chaud

Carton de 5 kg
Réf. 002221



Préparation pour mousses bavaises à froid. Les mousses sont onctueuses, facilement tranchables et supportent la congélation. Supporte tout type d'aromatization : purée de fruits, garniture de fruits, pâte aromatique, alcool... Sur base gélatine bovine. Mise en oeuvre rapide par simple ajout d'eau et de chantilly. Etui refermable : meilleure protection et conservation du produit.

ANCEL

Bavaise Alaska Neutre à froid

Carton de 6 boîtes
Boîte de 1 kg
Réf. 002151



ANDROS CHEF

Garniture caramel

Seau de 2,2 kg
Réf. 002211

Une gamme d'ingrédients pâtisseries innovante et inédite pour accompagner et inspirer les professionnels dans la création de desserts toujours plus qualitatifs

ANDROS CHEF

Fruit chef framboise

Carton de 6 poches

Poche de 1 kg
Réf. 007554



Emballage pratique, bouchon refermable. Des préparations de fruits inédites pour vous permettre de réaliser des desserts lactés à base de fruits, personnalisables à volonté.



NESTLÉ DOCECCO

Panna cotta

Carton de 6 boîtes
Boîte de 600 g
Réf. 006935

NESTLÉ DOCECCO

Crème tiramisu

Carton de 6 boîtes
Boîte de 400 g
Réf. 006967



NESTLÉ DOCECCO

Mousse caramel

Carton de 6 boîtes
Boîte de 1 kg
Réf. 006949

NOUVEAU

Sans conservateur
Sans colorant artificiel
Sans exhausteur de goût
Sans arachide

als 48 PORTIONS

Pot de Crème façon Fraisier
Pot de Crème façon Aardbei

TEXTURE ONCTUEUSE
ROMIEUSE
TEXTURE

(2 x 370g) = 740g e

ALSA

Préparation pour crème façon fraisier

Carton de 6 boîtes

Paquet de 800g
Réf. 020011

Le pot de crème façon fraisier permet de préparer 48 portions d'environ 100g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN pour les desserts lactés.



ANCEL

Préparation pour meringue
Carton de 6 boîtes
Boîte de 1,2 kg
Réf. 003829



Avec un sac de 2,5 kg vous réalisez 70 parts de 70g.

COMPLET

Préparation pour gourmet fromage
Carton de 4 sacs
Sac de 2,5 kg
Réf. 002215



Préparation à base de noisette pour la réalisation de moelleux ou des crumbles comme base de vos cheesecakes ou de vos tartes. Avec un sac de 10 kg vous réalisez 300 rations de 60 g.

COMPLET

Préparation valbella délice
Sac de 10 kg
Réf. 002239



Avec un sac de 2,5 kg vous réalisez 100 cookies.

COMPLET

Préparation cookies
Carton de 4 unités
Sac de 2,5 kg
Réf. 002213



BARRY

Chocolat noir en pistoles force noire cacao 50 %
Carton de 4 boîtes
Boîte de 5 kg
Réf. 003964



BARRY

Chocolat blanc en pistoles blanc satin cacao 29,2%
Carton de 4 boîtes
Boîte de 5 kg
Réf. 003955

Granola existe désormais en brisures, pour revisiter les desserts les plus classiques, pour les sublimer et surprendre les convives, via son goût et sa texture unique.



LU

Brisures de cookies granola
Carton de 12 sachets
Sachet de 400 g
Réf. 005499



BARRY

Chocolat de couverture lacté caramel en pistoles cacao 31,2 %
Carton de 4 boîtes
Boîte de 5 kg
Réf. 003977

SAINTE LUCIE

Pralin hâché
Carton de 12 sacs
Sac de 1 kg
Réf. 003892



SAINTE LUCIE

Arôme pistache en pâte
Pack de 3 boîtes
Boîte 4/4
Réf. 003893









ORIGINE

YABON
Savarin carré beurre avec caissette
 Unité de 15 g
Carton de 112 unités
Réf. 003697

YABON
Tartelettes cacao carrées
 Unité de 28,8 g
Carton de 120 unités
Réf. 003671
 (LxdxH) = 70 x 70 x 20 mm

YABON
Petite tulipe au chocolat
 Unité de 22,5 g
Carton de 128 unités
Réf. 003632
 (Ø x H) = 107 x 35 mm

YABON
 (Ø x H) = 59 x 40 mm



YABON
Crème dessert à la vanille
 Pack de 3 boîtes
Boîte 5/1
Réf. 002002



YABON
Crème dessert au café
 Pack de 3 boîtes
Boîte 5/1
Réf. 002004



YABON
Crème dessert au chocolat
 Pack de 3 boîtes
Boîte 5/1
Réf. 002001



YABON
Riz au lait vanille
 Pack de 3 boîtes
Boîte 5/1
Réf. 002007



YABON
Crème dessert au caramel
 Pack de 3 boîtes
Boîte 5/1
Réf. 002005

ORIGINE

Crèmes dessert riches en lait frais et en goût.
 Texture idéale pour les duos de parfums.



YABON
Crème dessert praliné
 Pack de 3 boîtes
Boîte 5/1
Réf. 002003



YABON
Crème dessert créole
 Pack de 3 boîtes
Boîte 5/1
Réf. 002006

ANCEL
Sauce dessert au chocolat
Carton de 6 bouteilles
Bouteille plast de 1,2 kg
Réf. 003887

ANCEL
Sauce dessert au caramel
Carton de 6 bouteilles
Bouteille plast de 1,2 kg
Réf. 003888

ANCEL
Sauce dessert fruits rouges
Carton de 6 bouteilles
Bouteille plast de 1,2 kg
Réf. 003889

ANCEL
Sauce dessert café
Carton de 6 bouteilles
Bouteille plast de 1,2 kg
Réf. 003891

ORIGINE

DLUO longue.
Bouteille ergonomique : facile à utiliser.
Bouteille refermable : meilleure protection et conservation du produit



APIFRUIT
Poire williams entière
Poche de 3 kg
Carton de 3 poches
Carton de 9 kg
Réf. 008070



ORIGINE **PROVENANCE**

APIFRUIT
Pomme saveur barbe à papa
Poche de 3 kg
Carton de 4 poches
Carton de 12 kg
Réf. 005011



ST MAMET
Fruits du marché
Coupelle plast de 95 g
Carton de 120 coupelles
Réf. 000464



ST MAMET
Fruits du soleil
Coupelle plast de 95 g
Carton de 120 coupelles
Réf. 000180

ST MAMET
Mandarine en quartier au sirop léger
Carton de 6 boîtes
Boîte 3/1
Réf. 000144



ORIGINE

ST MAMET
Paires en cubes au sirop léger
Pack de 3 boîtes
Boîte 5/1
Réf. 000145



ORIGINE

ST MAMET
Pommes en tranches au sirop
Pack de 3 boîtes
Boîte 5/1
Réf. 000128



ST MAMET
Ananas en morceaux au sirop léger
Carton de 6 boîtes
Boîte 3/1
Réf. 0002V2



ST MAMET

Compote de pommes en morceaux allégée en sucre

Pack de 3 boîtes

Boîte 5/1

Réf. 0002VA



CHARLES ET ALICE

Compote de pommes bio allégée en sucre

Pack de 3 boîtes

Boîte 5/1

Réf. 005406



VALADE

Compote tous fruits allégée en sucre

Pack de 3 boîtes

Boîte 5/1

Réf. 000212



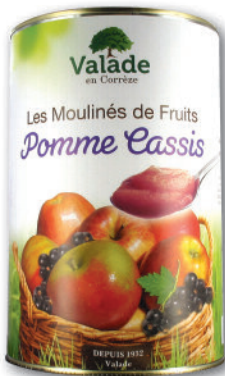
ANDROS CHEF

Spécialité multi fruits

Pack de 3 boîtes

Boîte 5/1

Réf. 000367



VALADE

Dessert pomme cassis

Pack de 3 boîtes

Boîte 5/1

Réf. 000232



ST MAMET

Spécialité de pomme - pomme d'amour

Pack de 3 boîtes

Boîte 5/1

Réf. 000283



Spécialité pomme banane en format adapté aux professionnels de la restauration.

ANDROS CHEF

Spécialité de pommes bananes

Pack de 3 boîtes

Boîte 5/1

Réf. 000365

VALADE

Compote pomme coing

Cupelle alu de 100 g

Carton de 120 coupelles

Réf. 007369



CHARLES ET ALICE

Dessert de pommes Bio

Cupelle alu de 100 g

Carton de 120 coupelles

Réf. 000205



VALADE

Purée de pommes fraîches sans sucres ajoutés

Cupelle alu de 100 g

Carton de 120 coupelles

Réf. 004573

VALADE

Purée de pommes pruneaux sans sucres ajoutés

Cupelle alu de 100 g

Carton de 120 coupelles

Réf. 004572



VALADE

Spécialité de pomme mangue

Cupelle alu de 100 g

Carton de 120 coupelles

Réf. 000291



VALADE

Spécialité de pomme saveur biscuitée

Cupelle alu de 100 g

Carton de 120 coupelles

Réf. 000444



CHARLES ET ALICE



**Compote de pommes
abricots allégée
en sucres Bio**
Coupelle plast de 100g
Carton de 120 coupelles
Réf. 004571



CHARLES ET ALICE



**Purée de pommes
pruneau bio**
Coupelle plast de 100 g
Carton de 120 coupelles
Réf. 004570



CHARLES ET ALICE

Purée de pommes bio
Coupelle plast de 100 g
Carton de 120 coupelles
Réf. 004516



CHARLES ET ALICE



**Purée de pommes
poires bio**
Coupelle plast de 100 g
Réf. 004575



CHARLES ET ALICE



Purée de pommes bio
Gourde de 90 g
Carton de 72 gourdes
Réf. 004567

ME PRUNILLE

Datte
Carton de 12 boîtes
Boîte de 500 g
Réf. 004317



Craquez pour les 2 p'tits croquants



**SANS
HUILE DE
PALME**

P'tit croquant x2
Carton de 280
Réf. 004713

- Une ration de 2 biscuits de 7,5g pour une consommation à tout moment de la journée !
- Idéal pour accompagner un dessert
- Pratique pour le goûter grâce à l'emballage individuel

les plus produits: ↘

- Un biscuit gourmand **SANS** huile de palme et sans colorants
- Avec de l'huile de colza non hydrogénée et des arômes naturels
- Une texture croquante
- Une excellente qualité nutritionnelle



BRICHARD

Spéculoos duo

Sachet de 2 unités
Sachet de 13 g

Carton de 150 sachets
Réf. 003429



BAHLESEN

Pick up au chocolat lait avec présentoir

Sachet de 28 g

Carton de 24 sachets
Réf. 003491



BN

Casse-Croûte original

Paquet de 25 unités
Carton de 25 paquets

Paquet de 375 g
Réf. 003478

Biscuit faible en matière grasse et riche en céréales.
BLÉ 100 % FRANÇAIS
pas de conservateurs ajoutés,
pas de colorants artificiels.



DELACRE

Cigarette russe

Carton de 6 boîtes

Boîte de 1 kg
Réf. 003487

SANS HUILE DE PALME

Mini palet pur beurre pour l'accompagnement café, thé.

GAVOTTES

Mini palet Gavottes pur beurre

Sachet de 4 g

Carton de 200 sachets
Réf. 003471

ORIGINE



KER CADELAC

Galette Bretonne pur beurre

Sachet de 2 unités
Sachet de 15 g

Carton de 280 sachets
Réf. 004708

Finés Galettes croquantes pur beurre emballées par 2. Idéales pour accompagner vos desserts lactés ou fruités avec une touche bretonne !

NOUVEAU

Sachet de 1 speculoos pour un accompagnement à prix mini

BRICHARD

Spéculoos 60g
Carton de 250
Réf. 002349

L'instant Café



NOUVELLE FONCTIONNALITÉ
SUR VOTRE ESPACE CLIENT



★ PRODUITS FAVORIS

Retrouvez les produits que vous avez l'habitude de commander en 1 seul clic !

Site vitrine | Académie de cuisine | Qui sommes-nous ? | Contact | Mon compte ✕ | **Mon panier (0) (vide)**

CERCLE VERT | Le distributeur en produits d'épicerie pour les professionnels de la restauration

Une question ? Passer commande ?
01 34 70 99 30
Du lundi au vendredi de 8h à 18h.

Saisissez ici votre recherche par mot clé, marque, référence **OK**

DATE DE LIVRAISON

Date de livraison sélectionnée : **31 Mars 2016** 📅 📱

Les prix tiennent compte de la date de livraison sélectionnée

Voir mes produits favoris

★ : Produit favori déjà commandé

ACCÉDER À TOUS MES PRODUITS | **MES PRODUITS FAVORIS** | **TÉLÉCHARGER MA MERCURIALE**

**Commandez
7j/7 24h/24**

**Demandez
des devis**

**Retrouvez
vos produits
avec vos
prix négociés**

**Choisissez
votre date de
livraison**

DEMANDEZ VOS IDENTIFIANTS



communication@cerclevert.fr



01 34 70 99 81



Biscuits ronds épais pur beurre emballés par 2. Idéal pour accompagner vos desserts lactés ou fruités avec une touche bretonne !



KER CADELAC
Palet Breton pur beurre
 Sachet de 2 unités
 Sachet de 30 g
Carton de 160 sachets
 Réf. 004709



OREO
Oréo mini
 Carton de 9 sachets
Sachet de 400 g
 Réf. 003598



PLEYBEN
Sablé de Pleyben
 Sachet de 2 unités
 Sachet de 16 g
Carton de 200 sachets
 Réf. 003496



ST MICHEL
Galette tout au beurre
 Sachet de 2 unités
 Sachet de 13 g
Carton de 200 sachets
 Réf. 003344



ST MICHEL
Tablet' de biscuit au chocolat et noisette
 Sachet de 40 g
Carton de 30 sachets
 Réf. 003354



BRICHARD
Couque cerise
 Sachet de 50 g
Carton de 52 sachets
 Réf. 003473



KER CADELAC
Mini cake aux fruits confits
 Sachet de 30 g
Carton de 120 sachets
 Réf. 003334



KER CADELAC
Mini cake au citron sans sucre ajouté
 Sachet de 30 g
Carton de 60 sachets
 Réf. 004544



BRICHARD
Gaufre molle poudrée
 Sachet de 40 g
Carton de 48 sachets
 Réf. 005597



* Produit défi : produit ayant le meilleur rapport qualité / prix dans sa gamme.



KER CADELAC
Mini cake pêche sans sucre ajouté
 Sachet de 30 g
Carton de 60 sachets
 Réf. 004577



KER CADELAC
Moelleux au chocolat
 Sachet de 40 g
Carton de 100 sachets
 Réf. 003373



LE STER
Cake Rocher fourré à la framboise
 Sachet de 37,5 g
Carton de 120 sachets
 Réf. 003396





GOÛTEZ À
LA FORCE
DU FRUIT



présente

TRONCHES
de Cake

LA BOX POUR TOUTES LES PAUSES !



1 carton de
Tronches de Cake
St Michel



2 cartons de gourdes
Andros* achetés



**16 BOX
OFFERTES**



Carton de 50 gâteaux de 29g

Tronches de cake chocolat réf. 003328

Carton de 24 gourdes de 90g

Pomme nature réf. 001491

Pomme sans sucres ajoutés réf. 001492

Pomme Fraise réf. 001493

Pomme Banane réf. 001494

*2 cartons panachés au choix parmi les 4 références

Box contenant
jeux et découpages



LE STER

Cake rocher fruits
Sachet de 37,5 g
Carton de 120 sachets
Réf. 003398



LE STER

Cake Rocher pépites de chocolat
Sachet de 37,5 g
Carton de 120 sachets
Réf. 005453



LE STER

Moelleux aux pommes
Sachet de 30 g
Carton de 120 sachets
Réf. 003465



ST MICHEL

Tronches de cake
Sachet de 29 g
Carton de 50 sachets
Réf. 003328



ST MICHEL

Madeleines longues fourrage chocolat saveur noisette
Sachet de 2 unités
Sachet de 30 g
Carton de 96 sachets
Réf. 003452

NOUVELLE MADELEINE À LA FRAISE gourmande et moelleuse.



ST MICHEL

Madeleines longues fourrées à la fraise
Sachet de 2 unités
Sachet de 30 g
Carton de 96 sachets
Réf. 003436

10/06/2016

Championnat d'Europe de football

Prêts pour le coup d'envoi



BRICHARD

22 ballons chocolat
Ø 2,8 cm
Sachet de 125 g
Carton de 45 sachets
Réf. 007833



CEMOI

Amandina cacotée

Boite de 400 unités

Boite de 1.4 kg

Réf. 003933

CEMOI

**Carrés de
chocolat noir 72 %**

Carré de 4 g

Tubo de 200 carrés

Tubo de 800g

Réf. 003916



PLEIN FRUIT

**Jus d'orange pulpe
sans sucre ajouté**

Brique de 1 l

Pack de 6 briques

Réf. 003236



CARAMBAR

**Carambar minis
caramel**

Sachet de 270 unités

Carton de 8 sachets

Sachet de 1 kg

Réf. 007582



Les cocktails
Plein Fruit
sans alcool,
à consommer sans
modération !

PLEIN FRUIT

Pinacolada sans alcool

Brique de 1 l

Carton de 6 briques

Réf. 003210



PLEIN FRUIT

**Paniboulé type punch
sans alcool**

Bouteille plast de 1,5 l

Pack de 6 bouteilles

Réf. 003267



BRICHARD

17 ballons chocolat

- 9 ballons Ø 2,8 cm

- 8 ballons Ø 3,8 cm

Sachet de 150 g

Carton de 45 sachets

Réf. 008402



DUNI

**Dessous de verre
soccer 9 cm**

Carton de 2000

Réf. 0A0165



DUNI

Set de table papier soccer 40 x 30 cm

Carton de 1000

Réf. 0A0164



DUNI

**Serviette ovate
2 plis soccer
40 x 40 cm**

Carton de 1000

Réf. 0A0163

NOUVEAU CATALOGUE

Les **COUTEAUX DE CUISINE**

M.R.NET MATFER

FABRIQUE EN FRANCE

Couteaux forgés au design exclusif MATFER, qui permettent de répondre aux besoins des chefs les plus exigeants.

Gamme GLOBAL également disponible

Eponge HACCP Color Clean

polyester / nylon 13,6 x 9 x 2,6 cm

NOUVEAU

La seule éponge autorisée en cuisine

Réf. 0034S2 Réf. 0034S2 Réf. 0034S2 Réf. 0034S2

Nouvelle génération d'éponges conformant au règlement HACCP et qui ne rayent pas.
Résistant 90°C en machine.
Remplace efficacement les éponges traditionnelles, sources de contamination.

La nouvelle structure de filet crée 4 fois plus de pouvoir nettoyant

Les billes en polyuréthane contenues dans l'éponge renforcent la pression de la main

M.R.NET

54, rue Saint-Roch. BP 52. 95260 BEAUMONT-SUR-OISE. Tél: 01 34 70 99 56. contact@mrnet.fr - www.mrnet.fr

DE WITTE