



Nos sauces...

... vos créations

**du classique à la
créativité**

Maiski.be

Chez Maïski, la sauce est bien plus qu'un simple accompagnement.

Voici notre histoire

Pour chacune de ses 16 sauces chaudes prêtes à l'emploi, Maïski s'inspire de la sauce traditionnelle, à laquelle elle ajoute sa propre touche pour un équilibre parfait des saveurs.

Chaque sauce est élaborée avec une véritable passion pour la cuisine et préparée de manière artisanale dans notre cuisine d'Olen, avec un savoir-faire, une maîtrise et une attention toute particulière aux saveurs. Nos sauciers, véritables spécialistes des sauces vont bien au-delà d'un simple assemblage d'ingrédients : chaque sauce est le fruit d'une combinaison de technique, d'équilibre, de texture et d'une sélection rigoureuse des ingrédients.

Les sauces Maïski donnent du caractère à vos repas, rehaussent les arômes et transforment un plat ordinaire en une véritable création culinaire. Nos sauces apportent de la saveur et subliment vos préparations pour en faire des plats savoureux, prêts à être servis à vos clients.

La gamme de sauces Maïski est particulièrement vaste : avec pas moins de 16 sauces, elle figure parmi les assortiments de sauces les plus complets de Belgique.

Nous nous engageons à offrir une qualité constante grâce à des sauces préparées selon les normes culinaires les plus exigeantes.

Les atouts des sauces Maïski

- **Faciles à travailler au quotidien:** Faciles à portionner et à servir, elles conservent une texture stable, homogène et brillante tout au long de leur utilisation.
- **Une richesse de saveurs unique:** Sur une base équilibrée et délicate, les sauces offrent une texture régulière, une liaison parfaite et une palette aromatique soigneusement élaborée.
- **Personnalisables selon votre créativité:** Les sauces constituent une excellente base pour vos propres créations culinaires. N'hésitez pas à les enrichir avec des garnitures. (herbes fraîches, épices ou autres ingrédients)
- **Longue conservation:** Grâce à une production en petites quantités et à des livraisons quotidiennes vers nos grossistes, nous garantissons des sauces fraîchement préparées et un approvisionnement continu.

- **Une polyvalence pour toutes vos recettes**

Une gamme étendue de 16 sauces réparties en 4 grandes familles. Viandes, volailles, poissons ou plats végétariens : A chaque plat sa sauce.

Notre conditionnement

- Facile à stocker et à organiser en cuisine.
- Emballage robuste, réutilisable et parfaitement adapté au contact alimentaire.
- Ouverture simple et fermeture aisée pour une utilisation optimale au quotidien.
- Pafaitement recyclable.

Conseils de préparation

Portionnement facile directement à partir du bidon. Se réchauffent facilement au four, au micro-ondes, à la casserole (gaz, induction ou halogène) ou au bain-marie.

Une source d'inspiration pour votre cuisine

Nos sauces offrent une base idéale pour créer des recettes personnalisées. Associez-les à vos ingrédients, herbes, épices et produits de saison pour composer facilement des plats uniques et savoureux.

Les 4 grandes familles de sauces Maïski

Les sauces rouges : Une touche de rouge intense à base de tomate. Notre équipe culinaire élabore de délicieuses sauces en associant la tomate aux meilleurs ingrédients.

Les sauces brunes : À partir de la sauce espagnole, base des sauces brunes, nos chefs créent de savoureuses variations sublimes par des garnitures parfaitement assorties.

Les sauces blanches : À partir de la béchamel, base des sauces blanches, nos chefs créent des recettes raffinées aux saveurs délicates. Onctuosité, douceur et élégance caractérisent cette gamme de sauces blanches..

Les sauces spéciales : Des sauces originales et tendance, enrichies de garnitures gourmandes. De véritables alliées pour sublimer vos plats et fidéliser vos clients.

Sauce tomate

10719350 (V)

LES SAUCES ROUGES



IDÉE RECETTE :

sauce enrichie d'échalotes braisées, sambal, mascarpone et vin blanc. Soffritto - des carottes et du céleri blanc braisés, Dés de poulet cuits - du riz braisé.

IDÉE SAUCE :

ARRABIATA

dés de poivrons grillés
supplémentaires • persil plat
• ail • tomates concassées •
piment



oignons
rouges

herbes fraîches



tomates en
grappe



Une sauce tomate généreuse et savoureuse,
préparée selon une recette classique. Délicieuse pour toutes les préparations
enrichies de sauce tomate. Prête comme base pour vos dérivées.

Sauce moutarde

10718050 (V)

LES SAUCES BLANCHES



IDÉE RECETTE :

Viande de poulet hachée 'fricandon' au four au lard à la moutarde et des morceaux de Braisée aiguillettes de poulet paprika. Gratin dauphinois et du chou-fleur cuit.

IDÉE SAUCE :

SAUCE MOUTARDE AU MIEL

bouillon de poulet
supplémentaire •
miel • estragon frais



Moutarde
'à l'ancienne' et
'stropkes'
de Tierenteyn

crème

bouquet
garni

Pour son élaboration, nos sauciers ont sélectionné la moutarde à l'ancienne et la moutarde 'Stropkes' de Tierenteyn. Cette recette raffinée apportera une touche d'élégance aussi bien à vos plats de viande qu'à vos préparations de poisson.

Sauce poisson

10720350

LES SAUCES BLANCHES



IDÉE RECETTE :

fondue de poireaux, brochette de poisson grillée accompagnée d'un écrasé de pommes de terre au persil plat.

IDÉE SAUCE : SAUCE POISSON NORVÉGIENNE

œufs de saumon • œufs de hareng •
persil haché • ciboulette
• crevettes grises



Une sauce délicate et tout en finesse, idéale pour sublimer vos plus belles préparations de poisson. Relevée d'un fumet de crustacés, idéale à personnaliser avec votre touche culinaire.

Sauce fromage

10720150 (V)

LES SAUCES BLANCHES



IDÉE RECETTE :

Salade tiède de gnocchis, fanes de carottes et courgettes poêlées, **Viande de poulet cuite et pasteurisée** et copeaux de pecorino.

IDÉE SAUCE :

SAUCE CACIO E PEPE AU FROMAGE BLEU

Roquefort ou Gorgonzola • baies de poivre noir fraîchement concassées • fines herbes italiennes ciselées (sauge, romarin et origan)



crème

poivre noir

fromage
râpé mélangé

Une béchamel onctueuse aux fromages sélectionnés, savoureuse et brillante.
La base idéale pour créer votre propre signature fromagère

Sauce à l'orange

10719450 (S)

LES SAUCES SPÉCIALES



IDÉE RECETTE :

brochettes de poulet 'sticky' avec **Braisade aiguillettes de poulet curry** laquées de la **Sauce à l'orange**, accompagnées de **Couscous perlé façon orientale**, de shiitakés étuvés et de poivrons pointus braisés.

IDÉE SAUCE :
SAUCE ASIATIQUE À L'ORANGE
mirin • sauce soja douce •
jus de citron vert • graines de sésame
• coriandre fraîche



Grand Marnier



segments d'orange
et de mandarine levés à vif,
zestes d'agrumes

Une sauce fruitée aux morceaux d'orange et segments de mandarine, sublimée par une touche de Grand Marnier.

Sauce pâtes à la crème

10722050

LES SAUCES BLANCHES



IDÉE RECETTE :

Brochette grillée aux poivrons et aux oignons, servie avec des penne aux carottes jaunes et aux poivrons pointus jaunes et rouges, sublimes par une touche de Grana Padano fraîchement râpé.

IDÉE SAUCE :

SAUCE AU PESTO ROUGE
pesto rouge • Céleri poché dans un bouillon aromatique • dés de tomates marinées



tomate italienne

sauge et origan



Pecorino
en bloc

mascarpone



Inspirée des saveurs de l'Italie, cette sauce associe notre base béchamel à du mascarpone et à du fromage italien. Une savoureuse passata de tomates aux notes aromatiques vient parfaire l'ensemble pour une recette riche, onctueuse et gourmande.

Sauce orientale

10721650

LES SAUCES SPÉCIALES



IDÉE RECETTE :

**Mini brochette de boulettes de poulet,
Quinoa noir du Sud avec des edamames
supplémentaires.**



Véritable incontournable de notre gamme, cette sauce aux accents orientaux se distingue par sa riche garniture de légumes et de fruits. Son équilibre subtil entre notes sucrées et acidulées en fait un accompagnement aussi original que savoureux.

Sauce de base vol-au-vent

10719950

LES SAUCES BLANCHES



IDÉE SAUCE :

SAUCE VELOUTÉE AU CURRY

pâte de curry jaune • lait de coco •
sauce soja • jus de citron vert
• herbes fraîches hachées
(coriandre, persil, marjolaine)



IDÉE RECETTE :

blanquette de volaille composée de **Pilon de poulet** poché et de **Boulettes de poulet**, accompagnée de poireaux fondants et de pousses de soja. Une touche de pâte de curry jaune vient relever notre **Sauce vol-au-vent** pour une interprétation originale et pleine de saveurs.



La sauce au poulet veloutée, faite spécialement comme base. Imaginez des ragoûts, des croquettes de volaille, mais aussi le waterzooi et le ris de veau. Bref, un partenaire sauce parfait.

Sauce aux champignons des bois

10721950 ©

LES SAUCES BRUNES



IDÉE SAUCE :

SAUCE SHERRY

vin sherry •

persil frais haché



IDÉE RECETTE :

Filet de poulet cuit et mariné à l'huile aux herbes vertes. Paires au vin rouge mélangés avec du chou rouge et des rôtis.



La plus raffinée de nos sauces aux champignons.
Son goût généreux est sublimé par une abondante garniture
de champignons des bois délicatement étuvés.

Sauce chasseur

10721050

LES SAUCES BRUNES



IDÉE RECETTE :

Pilon de poulet rôti au four,
accompagné d'une mijotée
de carottes et de pommes de terre.

IDÉE SAUCE :
SAUCE GRAND-MÈRE
petits oignons grelots pochés •
vin rouge supplémentaire
• thym jeune • haché •
romarin • persil plat



lardons
cuits

champignons
de Paris

cognac

bouquet
garni

Une sauce classique de la cuisine française, traditionnellement préparée avec des champignons et des lardons. Relevée d'oignons délicatement étuvés et d'une touche de cognac, elle séduit par son caractère authentique et généreux.

Sauce aux raisins

10720250

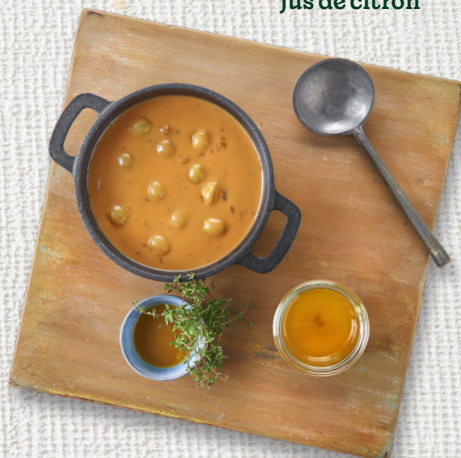
LES SAUCES SPÉCIALES



IDÉE RECETTE :

Cuisse de poulet rôti, accompagné d'une Sauce aux raisins parfumée à l'estragon, de courgettes grillées et de pommes de terre rissolées.

IDÉE SAUCE :
SAUCE AU THYM
thym délicatement poché
dans un bouillon de légumes •
jus de citron



vin blanc sec

bouquet
garni

des raisins verts
sans peau
et sans pépins

Signature de Maiski, cette sauce aux raisins blancs pelés et épépinés apporte une touche d'élégance et de raffinement à vos préparations, appréciée pour son caractère unique et raffiné

Sauce poivre vert

10720950

LES SAUCES BRUNES



IDÉE RECETTE :
Bûchette de poulet,
servi avec un stoemp
onctueux aux poireaux
et aux carottes.

IDÉE SAUCE :
SAUCE AU POIVRE ROSE
baies de poivre rose en saumure •
 fines herbes hachées • persil plat
• jeune thym • romarin



Une sauce généreuse aux grains de poivre vert marinés,
enrichie de sauce Espagnole et de crème pour un goût riche,
équilibré et délicatement relevé

Sauce fine Champagne

10720650 (S)

LES SAUCES BRUNES



IDÉE SAUCE :
SAUCE CRÈME
DE VOLAILLE ASIATIQUE
sauce soja • pâte d'ail •
zestes d'agrumes
• jus de citron vert



IDÉE RECETTE :
Saucisse de poulet,
accompagnée de pommes
de terre persillées
et de chicons braisés.



Une sauce veloutée classique aux saveurs raffinées, subtilement parfumée
au cognac et garnie de morceaux de champignons.

Sauce grand veneur

10722250 (S)

LES SAUCES BRUNES



IDÉE RECETTE :

plat de fête composé d'une roulade de faisan farcie de **Viande de poulet hachée**, de pâte aux herbes fraîches et de (faux) foie gras, accompagnée de pommes de terre grenaille rôties, de choux de Bruxelles et **Pommes aux airelles**.

IDÉE SAUCE :
SAUCE AU PAIN D'ÉPICES
thym infusé · pain d'épices



L'une des recettes emblématiques de la cuisine Maiski.
Cette sauce gibier à la texture onctueuse séduit par l'équilibre subtil entre la douceur des avelles et les notes élégantes du cognac.

Sauce stroganoff

10717850

LES SAUCES ROUGES



IDÉE RECETTE :

oignons rouges étuvés et chipolatas de poulet coupées en morceaux, accompagnés d'une poêlée de pommes de terre, de poivrons pointus jaunes et de carottes.

IDÉE SAUCE :
SAUCE PRIMAVERA
tapenade de poivrons/tomates •
courgettes poêlées
• dés de tomates



Une sauce tomate onctueuse, riche en légumes et en saveurs. Inspirée du grand classique russe, elle révèle une délicate note épicée qui lui confère tout son caractère. Idéale pour les préparations mijotées, les poissons blancs et les crustacés.

Sauce archiduc

10720450

LES SAUCES BRUNES



IDÉE RECETTE :

**Paupiette de poulet doré au four,
servi avec des épinards fondants
et le Gratin Dauphinois.**

IDÉE SAUCE :
SAUCE OSTENDAISE
moules cuites
• fumet de moules •
crevettes grises • persil plat
• dés de tomates



thym jeune

crème

vin de
Madère

champignons
de Paris

Une savoureuse sauce à la crème et aux champignons, délicatement relevée par les notes raffinées du vin de Madère. Généreusement garnie de champignons dorés, elle séduit par son caractère onctueux et son goût authentique.

Les produits Maiski utilisés dans les recettes

Sauce	Produit	Code produit	Emballage
Sauce tomate	Viande de poulet cuite et pasteurisée	10826220	2,5kg
Sauce moutarde	Viande de poulet assaisonnée	10837320	3kg
	Braisade aiguillettes de poulet paprika	10870320	40 pièces / 2kg
	Gratin dauphinois	10740280	3kg
Sauce poisson	/	10871320 10550530	40 pièces / 2kg 3kg
Sauce fromage	Viande de poulet cuite et pasteurisée	10826220	2,5kg
Sauce à l'orange	Braisade aiguillettes de poulet curry	10871320	40 pièces / 2kg
	Couscous perlé façon orientale	10550530	2kg
Sauce pâtes à la crème	Brochette de filet de poulet aux poivrons et oignons	10840320	10 pièces / 1,5kg
Sauce orientale	Mini brochette de boulettes de poulet (cuit) - 5 boulettes	10842320	15 pièces / 1,5kg
	Quinoa noir du sud	10701880	2kg
Sauce de base vol-au-vent	Pilon de poulet (Halal)	10330322	2kg
	Mini brochette de boulettes de poulet (cuit) - 5 boulettes	10842320	15 pièces / 1,5kg
Sauce aux champignons des bois	Filet de poulet simple (Halal)	10360320	2,5kg
	Poires au vin rouge	10740580	45 pièces / 3kg
Sauce chasseur	Pilon de poulet (Halal)	10330322	2kg
Sauce aux raisins	Cuisse de poulet (Halal)	10320320	3kg
Sauce poivre vert	Bûchette de poulet au fromage	10814320	12 pièces / 1,5kg
Sauce fine Champagne	Saucisse de poulet 150g	10820320	20 pièces / 3kg
Sauce grand veneur	Viande de poulet assaisonnée	10837320	3kg
	Pommes aux airelles	10740680	18-20 pièces/2,5kg
Sauce stroganoff	Chipolata de poulet 250g	10878320	6 pièces / 1,5kg
Sauce archiduc	Paupiette de poulet 150g (enrobée de filet de poulet)	10815320	10 pièces / 1,5kg
	Gratin dauphinois	10740280	3kg



PLUKON CONVENIENCE OLEN
 Industrielaan 13 - 2250 Olen - Belgium
 tel: +32(0)14 25 09 30
www.Maiski.be - Maiski@plukon.be



GUIDE D'ASSOCIATION DES SAUCES MAISKI

ALLERGÈNES

Sauce	Prod. code	Caractère	Idéal avec		Garnitures et ingrédients	Gluten	Lactose	Alcool
V Sauce tomate	10719350	La sauce de base parfaite, pleine de tomates	Polyvalente, les légumes, le poulet, la viande rouge et le poisson			*	*	*
Sauce stroganoff	10717850	Un équilibre unique entre épicé, frais et acide	Le poulet, le poisson, les crustacés		Crème + champignons, poivrons jaunes et rouges	*		●
Sauce archiduc	10720450	Riche et crémeuse avec une légère touche de Madère	Le poulet, le poisson blanc et la viande rouge		Des morceaux de champignons	*		●
Sauce au poivre vert	10720950	Un goût de poivre doux, crémeuse avec une légère touche de cognac	Le poulet, la viande, le poisson blanc et le poisson plat		Des grains de poivre doux	●		●
Sauce chasseur	10721050	Un goût profond d'oignons étuvés et de lard	Le poulet, le gibier, le porc		Des morceaux de lard et champignons	●		●
S Sauce aux champignons des bois	10721950	Un goût raffiné de champignons, umami	Le poulet, le gibier, les plats de pâtes		Des champignons des bois à l'étuvée	*		●
S Sauce fine champagne	10720650	Festive, riche et crémeuse	Le gibier, le poulet, le veau et le gibier à plumes		Des morceaux de champignons	●		●
S Sauce grand veneur	10722250	Une sauce gibier douce, avec une touche sucrée	Le gibier, le poulet, le gibier à plumes, la viande rouge et le veau		Airailles cuisinées	●		●
V Sauce de base vol-au-vent	10719950	Une sauce blanche de base idéale, pleine de saveurs et liée parfaitement	Le poulet, un assortiment de légumes, le poisson blanc, les abats, le veau		/	*		●
V Sauce au fromage	10720150	Un goût de fromage savoureux	Le poulet, un assortiment de légumes (gratin), le poisson blanc, les crustacés		/	●		●
Sauce poisson	10720350	Une sauce raffinée à base de fumet et tomate	Le poisson, les crustacés et mollusques, les gratins		/	●		●
Sauce pasta à la crème	10722050	Une sauce béchamel au mascarpone	Le poulet, le poisson, les plats de pâtes, les gratins		Du mascarpone, des morceaux de tomate, herbes italiennes	●		●
V Sauce moutarde	10718050	Une sauce veloutée à la moutarde Tienteyn	Le poulet, le poisson, le veau et le porc		Des graines de moutarde	*		●
S Sauce à l'orange	10719450	Une 'sauce aux fruits' savoureuse, sauce à laquer	Le poulet, la volaille, les plats asiatiques, le porc		Des segments de mandarine	*	*	Grand Marnier
Sauce orientale	10721650	Parfait équilibre entre sucré et acide, avec des garnitures supplémentaires	Le poulet, la volaille, le veau, les plats asiatiques		Carottes, germes, de soja, tomates, poivrons	*	*	*
Sauce aux raisins	10720250	Une délicatesse unique, une sauce douce avec des raisins sans pépins	Le poulet, la volaille, le veau		raisins pelés, dénoyautés	*		●

V

 Végé

S

 Produit saisonnier

* peut contenir des traces de