Maiski

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, Maiski 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 specialists 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 Maiski 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 Maiski 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 Maiski

- **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 facilemtn 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 ingredients, herbes, épices et produits de saison pour composer facilement des plats uniques et savoureux.

Les 4 grandes familles de sauces Maiski

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 sublimées 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 Ⓥ

LES SAUCES ROUGES



IDÉE SAUCE :
ARRABIATA
dés de poivrons grillés supplémentaires • persil plat • ail • tomates concassées • piment



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.



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 Ⓥ

LES SAUCES BLANCHES



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

IDÉE SAUCE :
SAUCE MOUTARDE AU MIEL
bouillon de poulet supplémentaire • miel • estragon frais





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

Sauce poisson

10720350

LES SAUCES BLANCHES



IDÉE SAUCE :
SAUCE POISSON NORVÉGIENNE
œufs de saumon • œufs de hareng • persil haché • ciboulette • crevettes grises



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



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

Sauce fromage

10720150 Ⓥ

LES SAUCES BLANCHES



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)



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



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

Sauce à l'orange

10719450 Ⓢ

LES SAUCES SPÉCIALES



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



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.

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



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



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

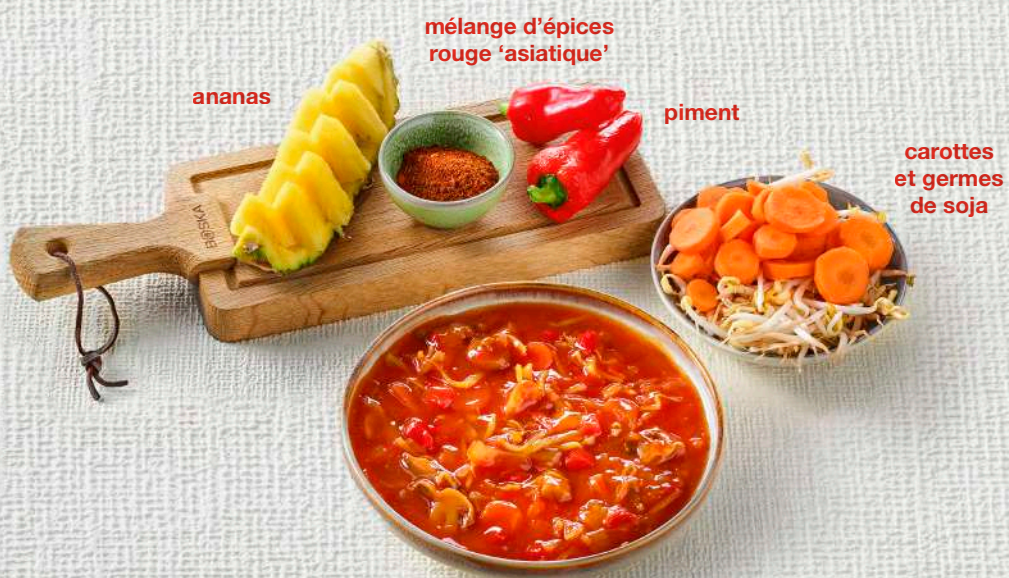
LES SAUCES SPÉCIALES



IDÉE SAUCE :
SAUCE BBQ CHINOISE
épices BBQ · paprika fumé · pâte BBQ · sésame · coriandre



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



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. **Poires au vin rouge** mélangés avec du chou rouge et des röstis.



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



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



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.

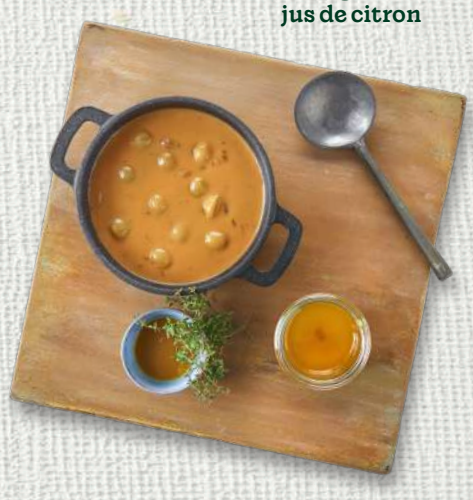
Sauce aux raisins

10720250

LES SAUCES SPÉCIALES



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



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.

bouquet garni

vin blanc sec

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 preparations, appréciée pour son caractère unique et raffiné

Sauce poivre vert

10720950

LES SAUCES BRUNES



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



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



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 Ⓢ



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 Ⓢ

LES SAUCES BRUNES



IDÉE SAUCE :
SAUCE AU PAIN D'ÈPICES
thym infusé • pain d'épices



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**.



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 aurelles et les notes élégantes du cognac.

Sauce stroganoff

10717850

LES SAUCES ROUGES



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



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.



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



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



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 utilisées 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 Braisade aiguillettes de poulet paprika Gratin dauphinois	10837320 10870320 10740280	3kg 40 pièces / 2kg 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 Couscous perlé façon orientale	10871320 10550530	40 pièces / 2kg 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) Mini brochette de boulettes de poulet (cuit) - 5 boulettes	10330322 10842320	2kg 15 pièces / 1,5kg
Sauce aux champignons des bois	Filet de poulet simple (Halal) Poires au vin rouge	10360320 10740580	2,5kg 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 Pommes aux airelles	10837320 10740680	3kg 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) Gratin dauphinois	10815320 10740280	10 pièces / 1,5kg 3kg

Creatie: culinair-atelje.be

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

	Sauce	Prod. code	Caractère	Idéal avec	Garnitures et ingrédients	ALLERGÈNES Gluten	Lactose	Alcool
Ⓥ	**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	*	●	Madère
	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	●	●	Cognac
	Sauce chasseur	10721050	Un goût profond d'oignons étuvés et de lard	Le poulet, le gibier, le porc	Des morceaux de lard et champignons	●	●	Cognac
Ⓢ	**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	*	●	Vin blanc
Ⓢ	**Sauce fine champagne**	10720650	Festive, riche et crémeuse	Le gibier, le poulet, le veau et le gibier à plumes	Des morceaux de champignons	●	●	Cognac
Ⓢ	**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	●	●	Cognac
	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	/	*	●	
Ⓥ	**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	/	●	●	Vin blanc
Ⓥ	**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	●	●	
Ⓢ	**Sauce moutarde**	10718050	Une sauce veloutée à la moutarde Tierenteyn	Le poulet, le poisson, le veau et le porc	Des graines de moutarde	*	●	
	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	*	●	Vin blanc

Ⓥ Végé Ⓢ Produit saisonnier * peut contenir des traces de