


*Le goût du jour,
prêt à être servi!*



Maïski.be

Maïski is a division of **PLUKON**
food group 



PLUKON CONVENIENCE OLEN

- 100% belge, local, empreinte carbonique limitée
- 20 ans d'expérience dans un marché exigeant
- Qualité permanente et présentation de haute qualité
- Standards de qualité et d'hygiène élevés (IFS Higher Level)

DE LA FERME À L'ASSIETTE

Nous nous sentons co-responsables pour chaque entité de la chaîne et nous assurons un transport contrôlé tant des poules vivantes que du produit final réfrigéré.

Plukon Food Group montre le chemin en matière de systèmes de planification novateurs et des solutions logistiques; nous mettons tout en œuvre pour livrer le produit le plus frais possible chez notre client.



is a division of



Salades de pâtes et céréales

Nos délicieuses salades de pâtes et céréales prêtes à manger, sont différentes: nous utilisons à chaque fois des pâtes spéciales comme les mini macaroni ou des pâtes grecques avec à chaque fois un autre condiment, comme le fromage grec ou des boules de mozzarella. Ces salades de buffet peuvent être enrichies à la viande braisée ou de la charcuterie, du poisson fumé ou des légumes complémentaires. En plus, vous pouvez également les combiner aux pains spéciaux comme le pita, le naan ou le focaccia.



- Nos salades prêtes à manger constituent l'accompagnement idéal de vos buffets ou votre BBQ.
- En saladbar, nos salades à base de céréales saines ou pâtes sauront affiner le plat du client, en plus de vos légumes uniques.
- Avec les différentes fêtes en vue ce printemps et cet été, nous vous offrons la solution de garnir vos plats de viandes, poissons ou végétariens et ainsi donner un boost de saveur.
- Ces salades sont faciles à mettre à votre façon, un morceau de poulet rôti, un filet de saumon cuit ou de bonnes crevettes avec la meilleure sauce ou vinaigrette.



Salade tiède de pâtes au pesto avec radicchio frit (laitue rouge), asperges vertes, pépites de poulet Maïski et copeaux de parmesan.



Filet de porc mariné grillé avec des pâtes au pesto et basilic

Pâtes au pesto et poulet

Une salade de pâtes novatrice à base d'orecchiette, littéralement des oreilles, un type de pâte de l'Italie du Sud. Celles-ci sont relevées à l'aide d'un bon pesto vert et un complément de légumes grillés dont poivrons rouges et jaunes, courgette, tomates séchées au soleil et aubergine. Se rajoutent également des petits morceaux de filet de poulet pur cuit. Cette salade de pâtes se mange tant chaude que froide.

Un plat en lui-même, mais convient également à compléter votre buffet, bar à salades ou en tant qu'accompagnement de vos plats de viande ou de poisson au goût méridional.



Quinoa noir du sud

Notre salade de quinoa noir est préparée à base de quinoa, de boulgour et aux légumes grillées croquantes comme la courgette et l'aubergine. Le tout est mélangé à du soja et des fèves blanches. En un mot, nous vous servons une délicieuse salade équilibrée et saine. Cette salade est l'accompagnement idéal pour tous vos BBQ ou buffets estivaux. De plus, cette salade peut servir d'accompagnement végétarien et même végan. Cette céréale est plus riche en fibres alimentaires que le riz, les pâtes et les pommes de terre. Une source de protéines, vitamines, minéraux et antioxydants, un véritable superfood.

Sharing dish sur carpaccio de jambon Ganda avec un toast croquant



Couscous et quinoa

Les basiques couscous et quinoa prêts à manger vous offrent tant de possibilités. Prêts à être servis chauds ou froids, tant le couscous que le boulgour constituent les accompagnements idéaux de tous vos plats. Mélangés aux légumes frais, marinés ou grillés, garnis aux herbes et épices savoureuses, une sauce ou une vinaigrette. Il vous permettent de servir un nouveau plat à chaque fois.



Végé supplémentaire : falafel cuit dressing de yaourt



COUSCOUS NATUREL

QUINOA BLANC

Couscous : tranches de tomates, rondelles d'oignon rouge, raisins secs, herbes baharat, huile de pépins de raisin



Quinoa blanc : brocolis en fleurettes, rondelles d'olives noires, dés de poivron rouge, huile d'olive, raz-el-hanout et jus de citron vert



Extra garniture poisson : saumon mi-cuit, ciboulette et zeste de citron

EXTRA DANS L'ASSORTIMENT

Dans l'assortiment des composantes de céréales nous vous présentons également le **couscous perlé**, **quinoa blanc**, **boulgour**, **épeautre**, **sarrasin**, **seigle** et **couscous jaune**. Ce sont tous des bases qui vous permettent d'être créatifs afin de séduire vos clients avec les plats les plus savoureux et sains.



Produits CRUS



- Ces classiques Maïski restent les préférés de vos clients au quotidien, tant au comptoir, en plat du jour ou en tant que plat spécifique dans l'horeca ou des restaurants de foodservice.

- Préparation aisée, tant pour vous en tant que professionnel que pour le client final qui le réchauffe, le chef ou le collaborateur de service qui régénère ou sert.
- Savoureux, épicé de manière équilibrée et plein d'ingrédients naturels, voici les valeurs avec lesquelles Maïski se profile depuis des années sur le marché alimentaire.

- Une saveur qui convient aux enfants, c'est notre engagement. Des produits à base de poulet avec une touche complémentaire au niveau de la qualité et du goût.
- Pour relever vos préparations classiques mais également délicieuses avec un sandwich, mélangé à une salade, au grill ou sur le BBQ.
- Très populaire dans la vente coulis avec une composante d'amidon, aux légumes et avec une sauce.

Produits crus prêts à cuire

Braisade poulet curry, brochette de filet de poulet et bûchette de poulet: Le plus fin du filet de poulet Maïski mariné à un mélange d'herbes soigneusement sélectionnées, toujours en brochette, ou du haché de poulet épicé dans sa croûte délicieuse. Plein d'options à préparer, au four, cuit croquant dans la poêle, au grill ou sur le BBQ.



Braisade curry au riz, sauce curry, pomme cuite et brocolini



Pain pita à la braisade curry grillée avec une poêlée de légumes fines (carotte, maïs, oignon rouge, chou rouge, chou blanc) à la sauce yaourt-ail



Couscous Maïski aux olives noires, tomates, menthe fraîche et oignon rouge, braisade curry grillée au dressing curry doux

Brochette de filet de poulet

Brochette de filet de poulet à la patate douce cuite et sauce stroganoff Maïski au pesto vert



Brochette de filet de poulet rôti à la salade de pâtes Maïski tomate mozzarella enrichie de pleurotes et persil



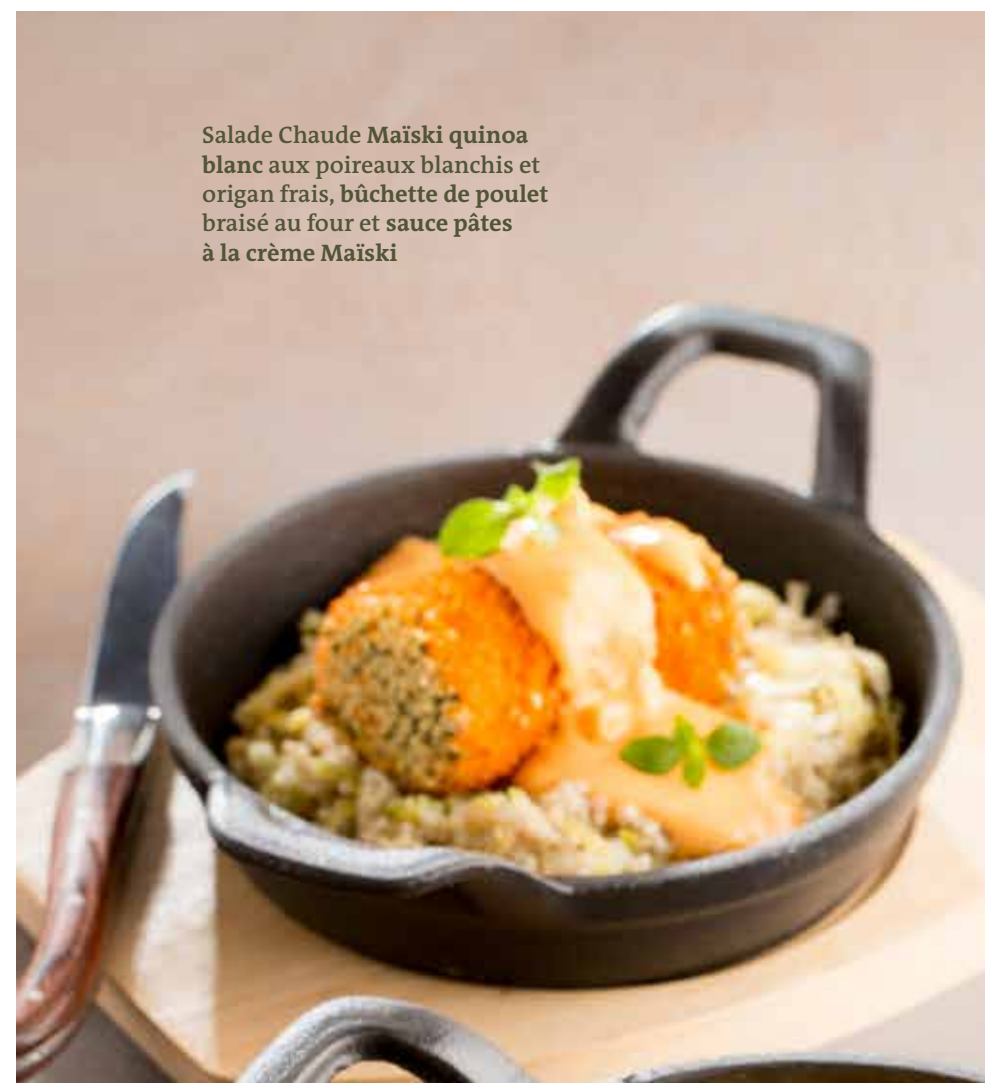
Couscous Maïski aux légumes mijotés à l'huile d'olive: courgette jaune et verte, carotte, oignon rouge, poivron jaune et coriandre avec la brochette de filet de poulet grillée et une sauce de ketchup et cumin

NOTRE ASSORTIMENT

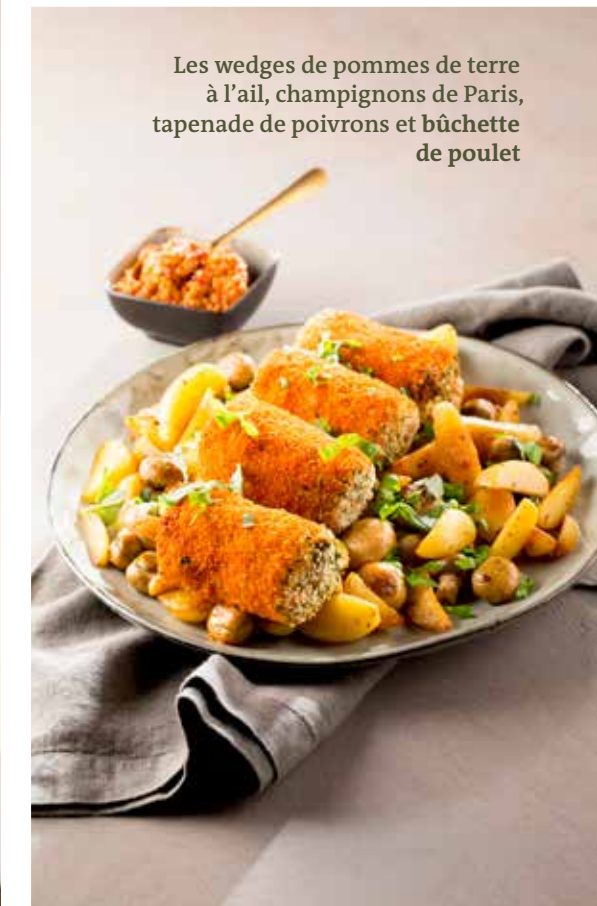
La gamme de préparations de poulet cru Maïski est la référence du marché. Ici aussi, la qualité est clé, le goût et l'assaisonnement complètent le tout. Les exhausteurs de goûts et les conservateurs ne figurent pas parmi nos ingrédients.

Bûchette de poulet

Salade Chaude Maïski quinoa blanc aux poireaux blanchis et origan frais, bûchette de poulet braisé au four et sauce pâtes à la crème Maïski



Les wedges de pommes de terre à l'ail, champignons de Paris, tapenade de poivrons et bûchette de poulet



Les préparations de poulet panées précuites



PLAT DU JOUR

Poulet croustillant cuit au four au pot-au-feu d'aubergines, échalote, tomate séchée au soleil et origan, quinoa blanc Maiski chaud et beurre aux herbes

Poulet croustillant

Ce plat à base de notre filet de poulet qualitatif est pané aux meilleurs flocons de maïs qui offrent un goût délicieux et une sensation croquante après avoir chauffé. Ce poulet croustillant est un passe-partout en termes de préparation : au four, dans la poêle, au micro-ondes et il peut aussi être grillé. De plus, les combinaisons de saveurs sont infinies et il a sa place dans chaque concept culinaire.



PRESENTATION COMPTOIR

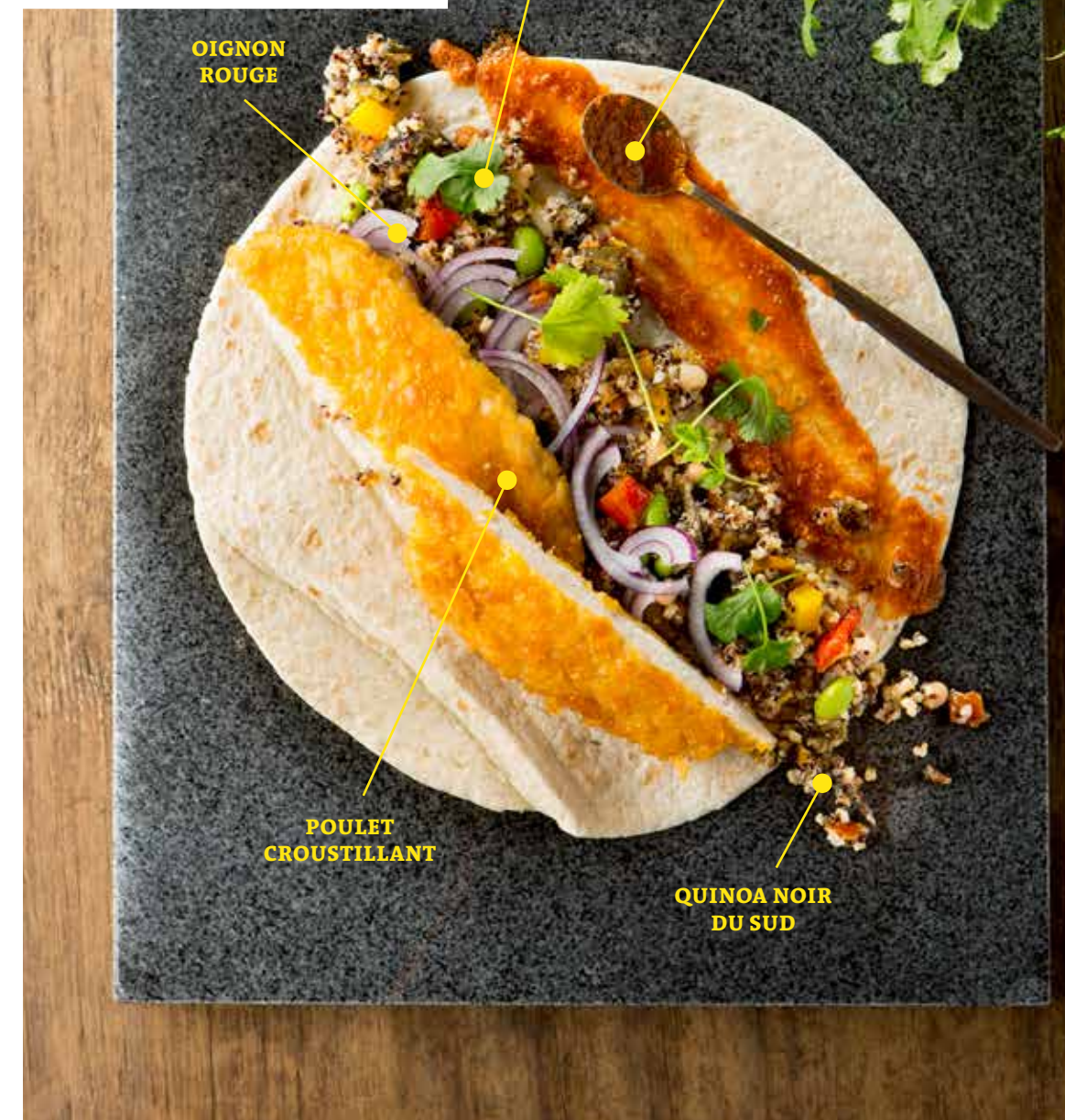


Wrap à la tapenade marocaine Muhammara, poulet croustillant cuit et la salade Maïski quinoa noir du sud, garni à l'oignon rouge et au coriandre frais



CORIANDRE FRAIS

MUHAMMARA



OIGNON ROUGE

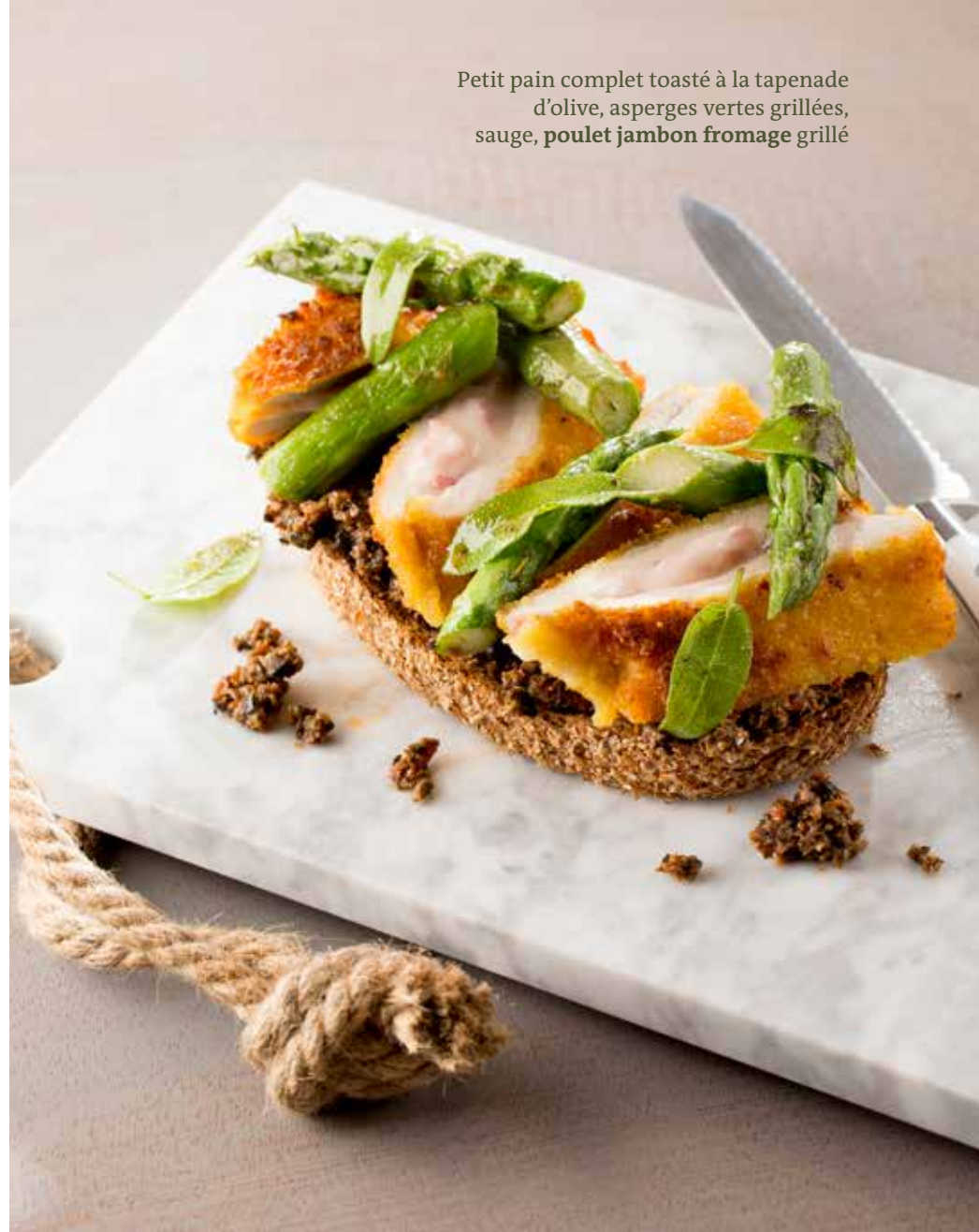
POULET CROUSTILLANT

QUINOA NOIR DU SUD

Pré-cuit farci

Le classique de Maïski, pané et précuit. Cette gamme est rapidement prête et est également délicieuse et équilibrée. La portion idéale pour de nombreux plats du jour et aussi pour les ventes au comptoir. Idéal pour les décideurs tardifs ou ceux qui ont peu de temps pour servir un produit savoureux et de qualité. Ici aussi, nous avons élaboré un produit adapté aux enfants, où la qualité et le goût priment.

Pommes de terre grenaille cuites, petits pois mijotés à l'oignon et à la menthe, poulet jambon fromage et la sauce de pâtes à la crème Maïski



Petit pain complet toasté à la tapenade d'olive, asperges vertes grillées, sauge, poulet jambon fromage grillé

Poulet jambon fromage

Le classique de Maïski et toujours la référence du marché. Apprécié dans les écoles et les institutions, les plats du jour, le commerce de détail et la restauration. Partout en Belgique, le top des produits panés à base de poulet.



Poulet à l'Italienne

un filet de poulet double à la panade rouge aux herbes italiennes et une délicieuse sauce tomate épicée.



Burger multigrains grillé, guacamole, poulet à l'italienne aux oignons rouges, jeunes pousses de salade et tranches de tomate

EXTRA DANS L'ASSORTIMENT

Essayez également nos nuggets de poulet et étoile de Noël adaptés aux enfants pour améliorer vos thèmes et vos menus pour enfants. Nous vous proposons également un loempia thaï prêt à l'emploi, savoureux et facile à préparer pour donner à votre menu oriental un goût croustillant.

Plats Préparés

Servir un plat savoureux n'est pas toujours facile. Chez Maïski, nous en faisons une évidence. Notre mission est d'utiliser notre gamme de plats cuisinés pour offrir à chacun un moment savoureux. Notre gamme de plats savoureux à base de volaille, de viande et de poisson offre toujours un moment délicieux qui titille les papilles gustatives.

COUSCOUS
NATUREL

QUINOA
BLANC

POULET À LA
MÉDITERRANÉENNE

- Facile à servir, au comptoir et pour les plats du jour.
- Des saveurs classiques appréciés par tous, des personnes âgées aux jeunes enfants.
- Facile à régénérer, que ce soit dans le four combiné, le micro-ondes ou la poêle classique.
- Non seulement savoureux, mais également beau à voir, avec assez de garniture et de sauce.
- Parfait à combiner avec un composant d'amidon de votre choix. En général, nos céréales prêtes à l'emploi accompagnent parfaitement ces plats et les classiques tels que les pâtes, la purée, les pommes de terre cuites, les frites ou les croquettes peuvent également être une alternative savoureuse.

Goulash à la hongroise : Les morceaux de porc les plus savoureux, juteux et tendres dans ce plat hongrois classique avec des poivrons rouges et verts, des champignons frais et de la tomate.



Aiglefin sauce aux câpres : Le savoureux aiglefin, un poisson de chez nous et sans arrêtes, est cuit à la vapeur avec une sauce à la crème à base de bouillon de poisson et de vin blanc, le tout garni de petites câpres et du persil frais.



Scampis à la diable : Des scampi géants dans une sauce tomate légèrement épicée à la ciboulette.

Saumon avec duo d'asperges : Filet de saumon cuit à la vapeur, sans arrêtes, à la sauce mousseline crémeuse au beurre d'agrumes avec des asperges blanches et vertes al dente, garni de persil.



Aiguillettes de poulet façon orientale : Savoureux poulet tendre dans une sauce orientale aigre-douce avec des dés de tomate, des pousses de soja, des cubes d'ananas, du poivron rouge et du céleri blanc.



NOUVEAU
2020
NOUVEAU

Poulet à la méditerranéenne : le plus savoureux des filets de poulet avec une sauce du Sud à base de tomates soleil savoureuses terminées avec des herbes du Sud comme le basilic, le thym et l'origan.



Coq au vin : Le pot-au-feu français classique avec des morceaux de filet de poitrine de poulet, de filet de cuisse, des champignons frais, des oignons perlés, du bacon croustillant, le tout accompagné d'une sauce au vin rouge liée.



Joues de porc brunoise de petites poires : Les plus savoureuses joues de porc dans un pot-au-feu avec des cubes de poire et aromatisées avec un mélange d'épices, un classique en devenir !



Waterzooi de poulet : Un classique des Flandres avec des portions égales de filet de poulet, de poireaux frais cuits à la vapeur, de carottes et de céleri blanc dans une sauce à la crème douce.

Sauces

Maïski produit également des sauces prêtes à l'emploi, faciles à utiliser et qui transforment votre plat en un mets savoureux. Ces sauces sont faciles à réchauffer pour votre client ou par vos soins en tant que traiteur ou chef cuisinier, et à déguster par tous. En outre, vous pouvez affiner les sauces et les compléter avec des légumes, des herbes, des épices ou des condiments supplémentaires. Nos sauces sont composées des ingrédients les plus savoureux, spécialement sélectionnés par nos développeurs pour répondre à nos normes Maïski.



Pizza

1



L'Application de la sauce stroganoff ...

2



... une sauce délicieuse qui ajoutera une touche surprenante ...

3



... sur la pâte à pizza.

4



Parsemez la sauce de mozzarella râpée ou d'un autre fromage à pizza.

5



Disposez vos légumes ou garnitures légèrement cuits.

6



Garnissez aux herbes ou aux garnitures complémentaires.

Sauce stroganoff

Cette sauce classique à la viande peut être utilisée de nombreuses façons. Évidemment avec un beau morceau de bœuf mais aussi comme sauce végétarienne, avec des pots-au-feu et comme sauce de poisson. Le goût délicieux peut également relever des recettes moins évidentes comme la pizza, les pâtes ou la sauce lasagne.



Steak aux champignons poivron pointu mijotés avec sauce **stroganoff** et croquettes



SAUCE STROGANOFF AVEC EXTRA GARNITURE



Boulettes de poulet aux haricots verts et sauce **stroganoff**



Sauce pâtes à la crème

Une sauce douce et légèrement tomatée qui se marie parfaitement avec les pâtes, nos céréales Maïski et les plats de viande, de poisson ou végétariens.

Tagliatelles, sauce pâtes à la crème avec des morceaux de tomates au four et de romarin, chicon mijoté et poulet croustillant Maïski

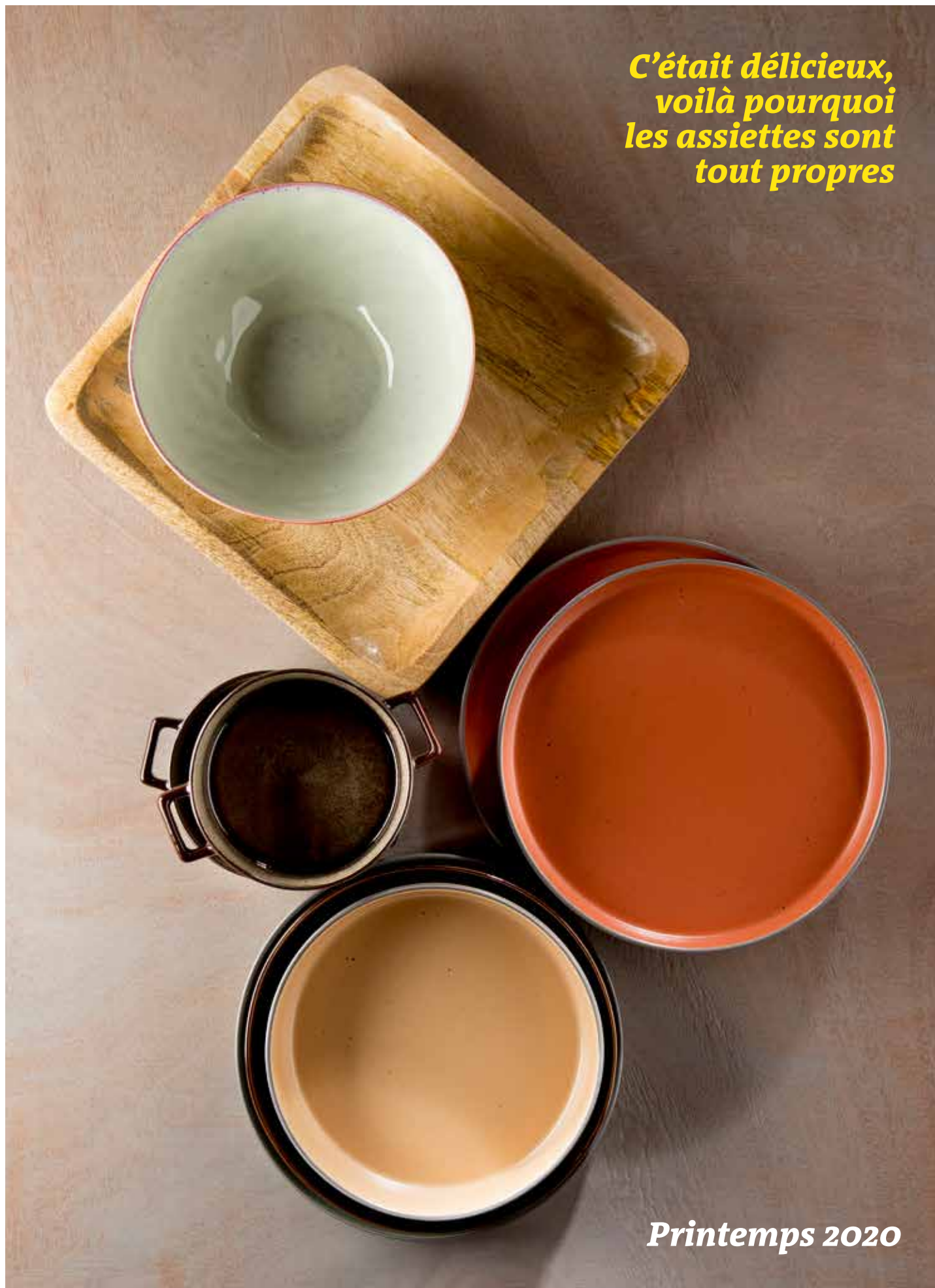


Salade chaude Maïski quinoa blanc aux poireaux blanchis et origan frais, bûchette de poulet braisé au four et sauce pâtes à la crème

LES SAUCES MAÏSKI PRÊTES À L'EMPLOI

sont délicieuses et sont votre partenaire idéal pour relever vos plats. Réchauffer et servir donc, ces sauces sont synonymes de qualité et de préparation artisanale. En plus des sauces utilisées, nous disposons également d'une sauce de poisson, une sauce aux herbes du jardin, une sauce crème au poivre, une sauce orientale et une sauce crème aux légumes en julienne.

*C'était délicieux,
voilà pourquoi
les assiettes sont
tout propres*



Printemps 2020