

***Maïski*** ajoute de la  
saveur à vos plats  
d'hiver et de fin d'année



Roulade de filet de poulet Maïski, jambon Ganda, mozzarella et basilic servi avec du risotto aux champignons des bois Maïski

***Maïski.be***



# Plats préparés

Civet de biche



Servir un plat savoureux n'est pas toujours évident. Maiski en fait une certitude. Notre mission : faire vivre une expérience culinaire à tous grâce à notre gamme de plats prêts-à-manger. L'assortiment varié de bons plats de volaille, viande et poisson offre à chaque fois un instant délicieux qui fait danser les papilles de vos clients.

Sanglier à la sauce Forestière



Cassolette de poisson de luxe



Joues de porc brunoise de petites poires



**Maiski.be**

- Facile à servir, au comptoir ou en tant que plat du jour.
- Des saveurs classiques appréciées de tous, tant les jeunes que les plus âgés.
- Facile à régénérer, tant au four, dans le micro-ondes ou de manière classique dans la poêle.
- En plus du goût délicieux, une belle présentation avec assez de garniture et de sauce.
- Se combine parfaitement avec une composante de féculents au choix. Astuce : un mariage parfait avec nos céréales et produits à base de pommes de terre Maiski.

Filets de sole à la normande



Filet de dinde farci Fine champagne



Coq au vin





# Les plats de poisson festifs et délicieux

## Cassolette de poisson de luxe

Des morceaux de saumon et cabillaud cuits à la vapeur, quelques rouleaux de sole, avec de bons scampis à la sauce au poisson légèrement tomatée, le tout garni de dés de tomates et de persil. Présenté ici avec des asperges vertes et une bouchée feuilletée.



## Filets de sole à la normande

de bons rouleaux savoureux de sole, cuits à la vapeur avec une crème à base de bouillon de poisson et vin blanc, garnis de moules, crevettes grises et persil frais. Garni avec du **couscous jaune** à la vapeur, salicorne et épinards rôtis.



**Des classiques  
qui font  
toujours l'effet**



**Filet de dinde  
farci fine champagne**

un filet de dinde farci au bœuf haché, cuit au feu doux. Servi avec la bonne sauce fine champagne aux champignons avec une goutte de Cognac. Servi avec un gratin aux légumes et du panais caramélisé.



## 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 et du bacon croustillant, le tout accompagné d'une sauce au vin rouge liée. Une combinaison succulente avec des **poires au vin rouge**, chou frisé et gratin de pommes de terre.



## Joues de porc brunoise de petites poires

les joues de porcs les plus savoureuses dans un pot-au-feu avec des cubes de poire et aromatisées avec un mélange d'épices, un classique en devenir ! Créatif avec des crêpes au sarrasin, carotte d'hiver et sauge



# Les plats de gibier Maïski, toujours festifs et délicieux



## Civet de biche

un ragoût savoureux avec les meilleurs morceaux de biche et assaisonné de notre délicieuse crème et aïelles. Délicieux risotto au **couscous**, betterave rouge rôti.



## Sanglier à la sauce Forestière

un pot-au-feu aux morceaux tendres de sanglier et des dés de lardon, champignons braisés dans la sauce vin rouge classique. En combinaison avec les choux de Bruxelles, chanterelles, **seigle** et romarin

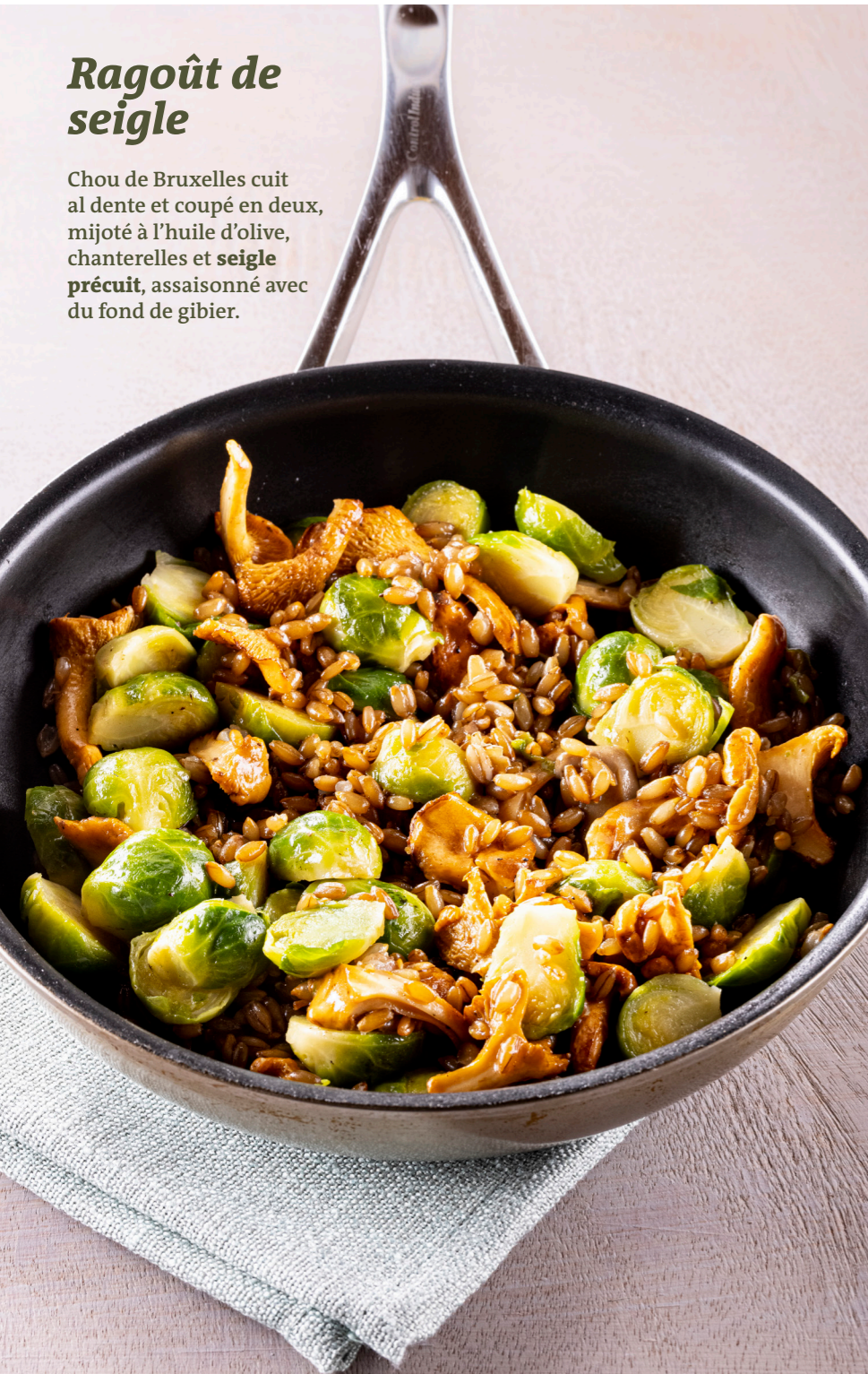


# Varier selon ses goûts avec les Céréales Maïski: griller, mijoter, cuire, tout est possible.

Notre gamme de céréales et graines précuites vous offre des possibilités culinaires, nous vous fournissons les bases et vous les travaillez :

## Ragoût de seigle

Chou de Bruxelles cuit al dente et coupé en deux, mijoté à l'huile d'olive, chanterelles et seigle précuit, assaisonné avec du fond de gibier.



## Risotto de couscous perlé

Faire mijoter le **couscous** avec l'échalote finement hachée, faire revenir avec le bouillon de poulet au vin blanc, assaisonner avec l'estragon frais, grana padano et une noix de beurre.



## Crêpes au sarrasin

Pâte aux œufs, blé noir, lait entier, sauge fraîche et **sarrasin**.

## Composant de repas aux fruits

Les préparations chaudes de fruits font partie intégrante de vos préparations hivernales et de la cuisine de gibier. Chez Maïski, nous avons élaboré un assortiment à base des meilleures pommes et poires.



## Trio de canard

Dresser un peu de roquette et répartir le foie de canard cuit, les estomacs confits et le magret de canard fumé. Assaisonner et garnir à la **pomme aux airelles** et noix. Servir avec du pain au levain.

## Plat de fromage

Disposer 4 variantes de fromage (ici fromage de chèvre, fromage à pâte dure, fromage bleu et croûte blanche fleurie) et garniture de **poires aux fruits de la passion**, cresson, pignons de pin et pain grillé.



# Sauces

Maïski produit également des sauces prêtes-à-manger pour assaisonner vos repas. De plus, vous pouvez affiner les sauces avec des compléments de légumes, épices, herbes ou condiments.

Nos sauces contiennent les meilleurs ingrédients sélectionnés par nos développeurs pour être à la hauteur des standards Maïski. Les sauces se réchauffent facilement et se conservent pendant longtemps.



**Sauce à l'orange**  
fini ici au poivron rouge, zeste d'orange  
et estragon



**Sauce aux champignons des bois**  
fini ici au fromage bleu, tels que le Gorgonzola  
ou le Blue d'Achel, des morceaux de noisettes  
et feuilles de romarin



**Sauce grand veneur**  
fini ici aux champignons sautés,  
thym citronné et éventuellement du porto  
ou du vin de madère



**Sauce fine champagne**  
fini ici au chicon braisé, vin blanc et  
ciboulette finement hachée

**Pour plus d'inspiration et d'information regarde le site renouvelé.**  
[www.maïski.be](http://www.maïski.be)