

*Vos fêtes de fin  
d'année ont le goût  
de **Maïski***



*Maïski lapin aux pruneaux, fini avec de la moutarde à l'ancienne, et présenté avec des haricots beurre aux lardons et des pommes pin frites.*

**Maïski.be**



**Les mois d'hiver et les fêtes approchent, il est grands temps de servir les plats savoureux de Maïski. Notre assortiment savoureux vous sert des plats de gibier, volaille, viande et poisson. Il y en a pour tous les goûts.**

Depuis toujours, l'un des plus savoureux piliers de l'assortiment Maïski sont nos plats préparés. Dans notre propre cuisine à Olen, nos cuisiniers commencent à partir de recettes classiques qu'ils transforment en les plats culinaires les plus divers avec les meilleures matières premières, sélectionnés avec soin, de préférence de la région. Ici, nous essayons de vous inspirer à comment montrer, utiliser ou transformer et peaufiner nos recettes en plats festifs. Laissez-vous surprendre par notre inspiration et gâtez vos clients !

①



②



③



risotto aux champignons des bois



épeautre



gratin dauphinois



④



⑤



poires au vin rouge



⑥





Nous aimerions vous montrer certains de nos plats préparés, présentés ici tels que vous pouvez les donner à vos clients, avec des extras savoureux faciles à préparer :

### ① **Langue de bœuf à la sauce Madère**

(10733680), présentée ici avec des haricots verts pochés, des mini champignons de Paris et de la purée.



### ④ **Joues de porc avec brunoise de petites poires**

(10714180) aux topinambours caramélisés et une étuvée d'épeautre (10550730) aux lardons.



### ② **Lapin aux pruneaux**


(10711580), fini avec de la moutarde à l'ancienne, et présenté avec des haricots beurre aux lardons et des pommes pin frits.



### ⑤ **Civet de biche**

(10733580) ici avec des carottes nouvelles avec fanes sautées et le délicieux Maïski gratin dauphinois (10740280).

### ③ **Coq au vin**

(10712280), des chicons braisés, les Maïski poires au vin rouge (10740580 - ) et des rôtis cuits.



**CONSEIL** — Pratiques à utiliser, nos emballages vous montrent exactement combien de portions un emballage contient afin que vous puissiez calculer vos volumes facilement.

### ⑥ **Sanglier sauce forestière**

(10733380) avec poireaux et sanglier fumé, Risotto aux champignons des bois Maïski (10740080).





Les clients restent fidèles aux goûts et préparations classiques. Chez Maïski, nous prenons cela en compte. Laissez-vous inspirer pour vous lancer avec nos préparations. Si vous préférez la cuisine traditionnelle et facile, vous pouvez commencer avec nos plats immédiatement. Si vous préférez ajouter votre propre touche ou goût avec des garnitures comme des légumes sautés ou pochés, des condiments, herbes, épices, petits oignons ou fruit : vous décidez et votre client profite d'un repas (festif) excellent.







### ① **Des apérosticks**

(10963220) avec du couscous perlé (10550530) assaisonné avec un mélange d'épices pour curry, des endives braisées et de l'estragon, et fini avec la Maïski sauce à l'orange (10719450 - ©).

### ④ **Scampi à la diable**

(10715480) finis avec des courgettes jaunes et vertes sautées dans de l'huile d'olive, et des petites tomates en grappe incorporées dans le Maïski couscous jaune (10551030).



### **Filet de dinde farci fine champagne**

(10711480) ici avec de la purée de pommes de terre avec carottes et poireaux, sauce fini avec de l'estragon frais.



### ③ **Blanquette de veau**

(10710680) finie avec des haricots verts pochés et le vert d'oignon vert, servie avec le Maïski gratin de légumes (10711380 - ©).

### ⑤ **Filets de sole à la normande**

(10732280) avec une finition festive d'asperges vertes pochées et une purée savoureuse.

**CONSEIL** — Toutes nos préparations peuvent être proportionnées froides, à chauffer par le client. Nos préparations sont cuites, avec une température de régénération de 130/150°C dans un four à convection. Cela prendra un peu plus de temps, mais votre client pourra servir le repas (festif) idéal. La micro-onde est une autre possibilité, mais il faut faire attention au dessèchement. C'est une question de mélanger régulièrement.

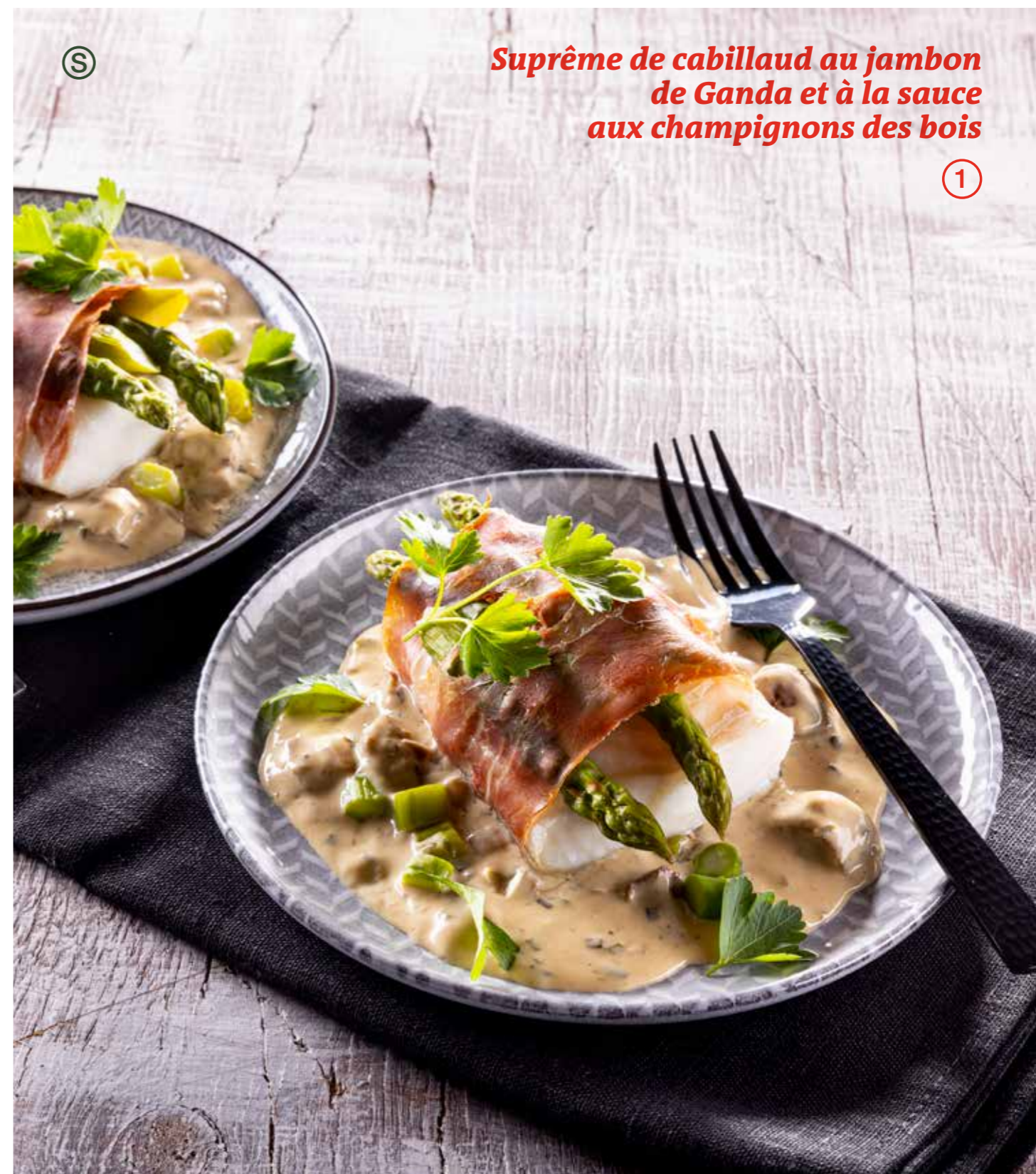




*Maïski* a un bel assortiment de sauces culinaires. Nos sauces sont des classiques, pleines de saveur et crémeuses. Les amateurs de sauces seront ravis. Nos sauces sont faciles à proportionner, assaisonnées avec les meilleurs ingrédients à notre façon culinaire bien connue (du chef). Ici, nous vous montrons quelques exemples de comment transformer nos sauces en plats délicieux pour des repas d'hiver, ou comment les utiliser pour donner du goût au dîner de fête.



**CONSEIL** — Pratiquement toutes nos sauces viennent avec leur propres garnitures savoureuses. Cela ne signifie pas que vous ne pouvez pas les personnaliser et ajouter votre propre goût pour gâter vos clients encore plus.



## Suprême de cabillaud au jambon de Ganda et à la sauce aux champignons des bois

Ⓢ

①

### Recette (10 pers.)

- 10 portions de cœur de cabillaud de 140 g la pièce
- 10 tranches de jambon de Ganda
- 40 asperges vertes pochées
- 2 dl de bouillon de poisson
- 50 g de beurre
- Du persil plat haché
- 1 l de sauce aux champignons des bois (10721950)

### Préparation

- Posez 4 asperges vertes sur le cabillaud et pliez le jambon autour.
- Disposez-les dans un plat à four et versez le bouillon dessus. Répartissez le beurre et couvrez de papier d'aluminium. Laissez cuire pendant 8 minutes dans un four préchauffé à 160°C.
- Récupérez le liquide de cuisson et mélangez avec la sauce aux champignons des bois. Portez à ébullition.

### Présentation

- Nappez une assiette de sauce et posez le cabillaud suprême dessus. Décorez avec le persil plat.

Vous pouvez servir ce plat comme entrée ou avec un féculent au choix.

**CONSEIL:** Vérifiez le cuisson du poisson, prenez en compte que le client doit aussi chauffer le plat.



## ② **Involtini de poireau et dinde, sauce fine champagne**

### Recette (10 pers.)

- 50 troncs de poireau de 40 g, pochés dans un bouillon
- 50 tranches de dinde cuite au four
- De l'origan frais
- 100 tranches de parmesan, et quelques supplémentaires pour finir la sauce
- 1 l de sauce fine champagne (10720650)

### Préparation

- Egouttez le poireau et roulez-le dans la dinde avec une tranche de parmesan. Dressez les rouleaux dans un plat à four, garnissez avec une tranche de fromage, saupoudrez d'origan et arrosez de l'huile d'olive. Laissez cuire pendant 8 minutes dans un four préchauffé à 160°C.
- Mélangez la sauce fine champagne avec 1 dl du liquide de cuisson du poireau et des feuilles d'origan.

### Présentation

- Dressez la sauce et posez les 'involtinis' dessus.

Servez avec des tagliatelles, des petites pommes de terre rissolées ou des pommes duchesse festives.



## ③ **Plie 'Véronique' avec de la sauce aux raisins**

### Recette (10 pers.)

- 10 filets de plie doubles
- Du beurre
- 4 tomates, pelées et épépinées
- Du persil frais
- 300 g de crevettes grises
- 1 l de sauce aux raisins 10720250 et 1 dl de bouillon de poisson

### Préparation

- Poêlez les filets de plie et les boulettes dans le beurre et laissez cuire brièvement.
- Ajoutez les légumes et le thym et laissez mijoter brièvement. Terminez avec la sauce grand veneur.

### Présentation

- Servez comme ragoût d'hiver (festif).

Servez avec des croquettes ou pommes pin, ou des pommes noisettes frites.



## ④ **Filet de magret de canard au chou rouge et à la sauce à l'orange**

### Recette (10 pers.)

- 50 aiguillettes de canard (ou filet de magret de canard)
- Du beurre
- 800 g de chou rouge braisé aux pommes
- De l'estragon frais
- 1 l de sauce à l'orange 10719450

### Préparation

- Dorez les filets.
- Mélangez la sauce à l'orange avec l'estragon haché.

### Présentation

- Nappez une assiette de sauce, et mettez le chou rouge et les filets dessus.

Servez comme entremet ou avec des croquettes 'de fin d'année'

**CONSEIL:** Donnez vos clients des conseils sur le réchauffement.



## ⑤ **Pintade hivernale 'new wave' sauce grand veneur**

### Recette (10 pers.)

- 10 filets de pintade coupés en 3
- 40 boulettes de pintade haché (ou de poulet haché 10837320)
- 400 g de bouquets de chou-fleur pochés
- 300 g de haricots verts pochés
- du thym frais
- 1 l de sauce grand veneur 10722250

### Préparation

- Poêlez les filets de pintade et les boulettes dans le beurre et laissez cuire brièvement.
- Ajoutez les légumes et le thym et laissez mijoter brièvement. Terminez avec la sauce grand veneur.

### Présentation

- Servez comme ragoût d'hiver (festif).

Servez avec des croquettes ou pommes pin, ou des pommes noisettes frites.



Nos céréales et graines sont parfaits comme féculent pour vos plats.  
 Dans les salades ou incorporés dans les ragoûts avec épices ou herbes au choix.  
 Quelques suggestions d'hiver:

**Du couscous jaune**  
 (10551030) avec des courgettes jaunes et vertes cuites dans de l'huile d'olive et des tranches de tomates en grappe

**Du seigle**  
 (10551330) avec de l'oignon rouge, une mélange d'épices norvégienne et des fleurons de brocoli

**Du couscous perlé**  
 (10550530) avec des morceaux d'orange, du zeste et des endives braisés

**De l'épeautre**  
 (10550730) avec des lardons cuits et romarin

Nos préparations de fruits vous permettent de créer des belles et savoureuses variations et combinaisons. Saviez-vous que ces préparations aux pommes et poires sont également délicieuses dans les desserts ou combinées avec du fromage? Trouvez de l'inspiration ici, et surprenez vos clients.

**Délicieuse tarte feuilletée à la crème à la vanille et poires au fruits de la passion** (10740880)

- Laissez cuire à blanc la tarte feuilletée, ou utilisez des fonds de tarte prêts à l'emploi. Mélangez votre crème pâtissière (CP, disponible prête à l'emploi chez votre grossiste) avec la sauce aux fruits de la passion. Versez la crème dans le fond de tarte et décorez avec les poires et un peu de thym citron
- Laissez cuire brièvement dans un four préchauffé à 200°C.

**Pommes aux granola et airelles** (10740980)

- Posez la garniture (airelles et granola). Faites des incisions dans les pommes et incorporez le fromage fondu au choix (ici, nous avons choisi du fromage 'bleu', par exemple le Bleu d'Achel ou gorgonzola) et les herbes assortis comme le romarin ou thym
- Enfournez 10 minutes dans un four préchauffé à 180°C et servez.



**Mousse au chocolat maison, avec pommes aux airelles** (10740680) décoré avec de la menthe fraîche hachée.

**CONSEIL:** Incorporez un peu du jus des airelles dans votre mousse. Cela donne un résultat surprenant en combinaison avec le goût des pommes.

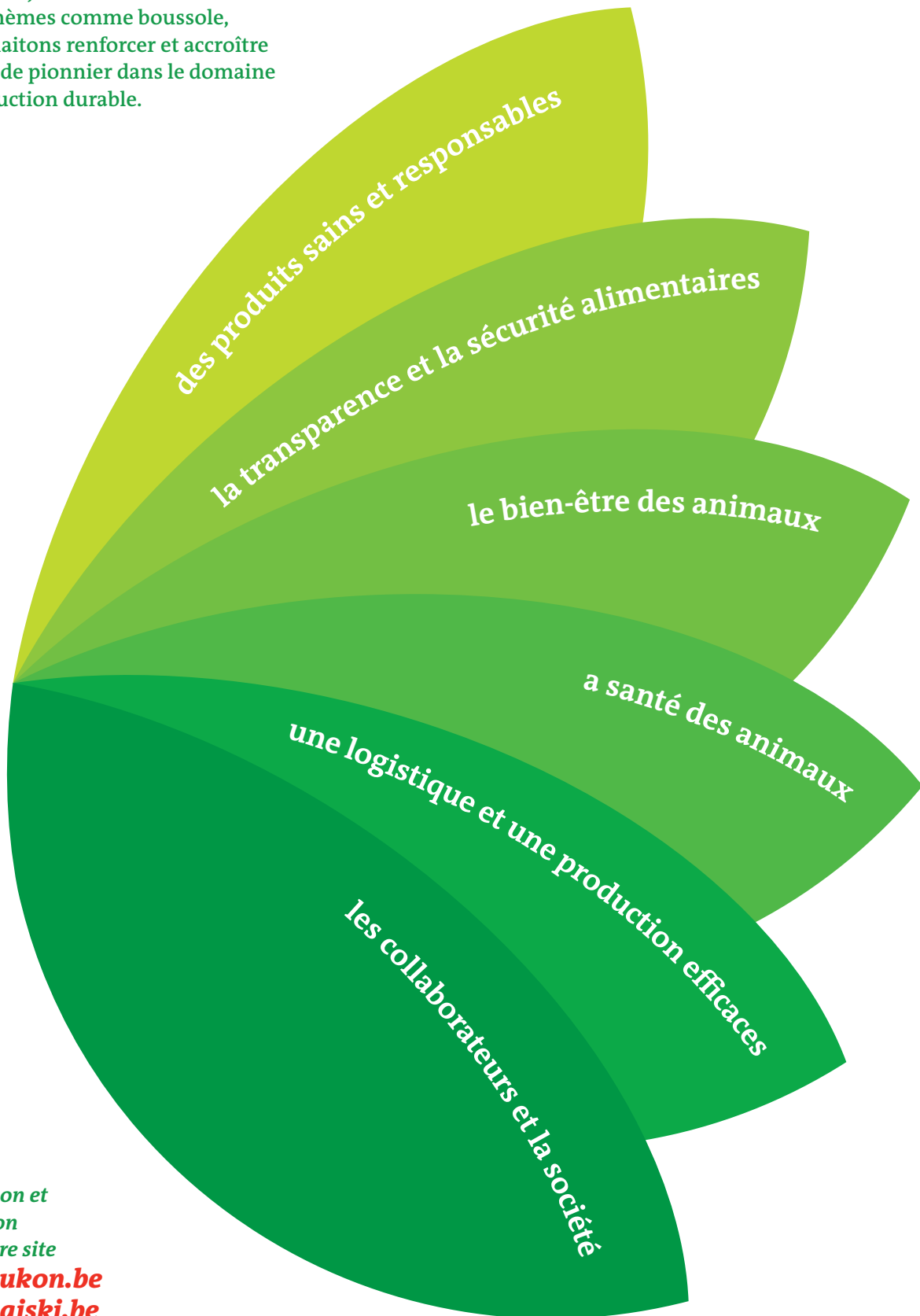


Creation: culinair-ateljee.be



# Stratégie en matière de durabilité

Plukon Food Group a intégré six thèmes à son ordre du jour en matière de durabilité. Avec ces thèmes comme boussole, nous souhaitons renforcer et accroître notre rôle de pionnier dans le domaine de la production durable.



Pour plus  
d'inspiration et  
information  
visitez notre site

[www.plukon.be](http://www.plukon.be)  
[www.maiski.be](http://www.maiski.be)