

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®

ÉTÉ
2019

APÉRO et salades

**SURPRENEZ
VOS CLIENTS
AVEC LES PRODUITS
ROYANS**



AFTERWORK, PLANCHES APÉRO...

Différenciez-vous
avec des fingerfoods
terroir !



ÉCONOMIQUE



MADE
IN FRANCE



RAPIDE



VÉGÉTARIEN



Soufflettes à dipper

À faire frire puis à tremper dans une palette de sauces au choix... Sauce pistou, sauce salsa, sauce samouraï, au fromage blanc et fines herbes, aïoli...

2 références : olives noires romarin et poivrons parmesan.

Ravioles frites

À manger avec les doigts dans des petits cornets de papier ou à picorer en brochettes ou à la manière des olives...

Une idée originale qui permet de renouveler vos planches apéritives avec des spécialités goûteuses et délicates.

Deux recettes possibles : 3 fromages et basilic.

La salade, star du déjeuner !

Augmentez
la valeur de vos salades
grâce à l'originalité



Soufflettes en salade

Lavez et coupez des tomates, un concombre, de jeunes courgettes, de la salade (mesclun, sucrine, roquette).

Faites une vinaigrette avec du citron (jus et un peu de zeste), de l'huile d'olive, un oignon rouge ciselé et un peu de tapenade.

Parsemez de basilic et de copeaux de parmesan.

On peut aussi y ajouter de petits poulpes ou des amandes grillées. Au dernier moment, déposez les Soufflettes préalablement frites dans une huile à 180°C.

Ravioles et poivrons, chaud ou froid

Faire revenir des poivrons et des oignons sur feu vif puis déglacer en versant un bouillon de légumes. Poursuivre la cuisson quelques minutes jusqu'à ce que le bouillon réduise. Ajouter des herbes de Provence et des tomates émincées en cubes avec une pincée de piment d'Espelette. Laisser mijoter, saler, poivrer. Poêler les raviolis 5 minutes sans matière grasse en mélangeant de temps en temps. Réunir les poivrons avec les raviolis poêlés. Parsemer d'herbes fraîches et servez.



Cappelletti chèvre tomate, sauce vierge

Verser 30 cl d'huile d'olive, une dizaine de tomates cerises coupées en quatre, y ajouter les suprêmes et le zeste d'un demi citron, y ajouter le basilic haché, des pignons de pin, un peu de sel. Laisser macérer, la sauce vierge gagne à être préparée à l'avance. Verser la sauce au dernier moment sur les Cappelletti chauds.

L'ÉLEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962


Royans®

Composez à volonté avec les produits Royans

	GAMMES	LIBELLÉ ARTICLE	PRÉPARATION	PCB	POIDS NET	DLC	GARANTIE LIVRAISON
RAVIOLES À POÊLER		Ravioles précuites 3 fromages	<ul style="list-style-type: none"> • Friteuse : 1 à 2 min, huile à 180°C. • Poêle : 5 min sans matière grasse. 	6	1000 g	14 jours	
		Ravioles précuites basilic	<ul style="list-style-type: none"> • Friteuse : 1 à 2 min, huile à 180°C. • Poêle : 5 min sans matière grasse. 	6	1000 g		
CAPPELLETTI		Cappelletti chèvre tomate	<ul style="list-style-type: none"> • Eau bouillante : 4 min. 	6	1000 g	19 jours	
		Cappelletti carotte cumin citron vert	<ul style="list-style-type: none"> • Eau bouillante : 4 min. 	6	500 g		
SOUFFLETTES		Soufflettes olive romarin	<ul style="list-style-type: none"> • Friteuse : 4 min env, huile à 180°C. • Poêle : 8 min. • Four : 5 min, 200°C. 	6	250 g	19 jours	
		Soufflettes poivron parmesan	<ul style="list-style-type: none"> • Friteuse : 4 min env, huile à 180°C. • Poêle : 8 min. • Four : 5 min, 200°C. 	6	250 g		



44, AVENUE DES ALLOBROGES.ZI. -CS 70277 . 26106 ROMANS CEDEX FRANCE

TÉL : +33(0)4.75.05.83.80 . FAX : +33 (0)4.75.05.70.08

www.royans-pro.fr