# TOUT POUR UN BURGER RÉUSSI!



Découvrez comment créer un burger varié et augmentez vos profits!





Vous aimez donner libre cours à votre créativité en cuisine. Mais vous devez également affronter de nouveaux défis. Nous sommes là pour vous aider à transformer ces défis en opportunités. En vous informant des dernières tendances et innovations alimentaires. En vous proposant des solutions astucieuses pour travailler plus efficacement et développer durablement votre entreprise. Et en vous inspirant avec des conseils pour une expérience client unique.

DÉCOUVREZ NOS SOLUTIONS ASTUCIEUSES QUI FONT LE MAXIMUM POUR VOUS

## LA SOLUTION PARFAITE POUR LE CHEF TOUT CE QU'IL FAUT POUR UN BURGER PLEIN DE SAVEUR

Découvrez une large gamme de pain pour les professionnels de la restauration.



BANQUEY DEPUIS D'OR 1983

#### **PAINS BURGERS PREMIUM PRÉ-TRANCHÉS** 40 ANS DE CRÉATIVITÉ — QUALITÉ CONSTANTE — GOÛT

			DIAMÈTRE (MM)	OF LA PRE	PAR CARGO	DURÉE DE CONSERVATION (MOIS)	ALONGELING.	cuisson [jush]
52725	Pain Burger Signature aux graines de sarrasin et pavot	100° (FRE) ************************************	100	80 g	30	12	± 15 min	± 2 min 180°C
51445	Pain Burger Tigré	1000	115	90 g	32	12	± 15 min	± 2-3 min 180°C
51735	Pain Burger aux graines de sésame et de nigelle	100° PRE	120	90 g	30	9	± 30 min	± 2 min 180°C
51771	Pain Burger complet à la farine complète aux graines de sésame et lin	100% PRE COAN	120	90 g	30	9	± 30 min	± 1-2 min 180°C
53025	Fossette nature	100° (FRE) 40°	135	100 g	33	12	± 15 min	± 2 min 190°C

\*Réchauffer brièvement sous le gril ou au four (170°-180°) ou au grille-pain



## **L'AUTHENTIQUE FOCACCIA ITALIENNE PRÉ-TRANCHÉE**FABRIQUÉ EN ITALIE - SAVOUREUSE - 100% INGRÉDIENTS NATURELS

				DIAMÈTRE (MM)	OF TW SEC	PAR CARO	DURÉE DE CONSERVATION (MOIS)	ALONGEL VIG.	cuisson flash
49122	Focaccia bun à l'huile d'olive	100% PRE	A SE	125	70 g	54	12	± 10 min	± 2-3 min

\*Réchauffer brièvement sous le gril ou au four (200°-210°) ou au grille-pain

Contactez votre représentant Vandemoortele de confiance pour plus d'informations.



Vandemoortele Europe NV (\*) , succursale française

Le Haut-Montigné 35 370 TORCE SIRET 850 772 047 00021 RCS RENNES **Tél. 02 99 75 72 00 | Fax 02 99 75 72 10** 

in company/vandemoortel





## **TOUT LE MONDE AIME UN BURGER**

Les burgers sont en plein essor : 84% des consommateurs choisissent le burger comme repas hors

domicile préféré. En France le burger est le 2ème repas le plus consommé au restaurant en 2021.

Les burgers gourmets sont une nouvelle **tendance :** les consommateurs placent la qualité du pains dans le **top 5** des critères d'un bon burger.

Un burger est consommé toutes les 40 secondes en France!

des consommateurs sont 30% très intéressés par les burgers végétaux : ils accordent plus d'attention à la santé et à une consommation plus durable, et recherchent activement des alternatives végétariennes et végétaliennes.

#### **CRÉEZ UN BURGER GOURMET EN Y AJOUTANT DES INGRÉDIENTS SAVOUREUX!**

Recherches CHD France 2020

Datassentials Burger insights report 2021

Gira Foodservice, trajectoires 2018-2021



#### Les burgers sont indispensables sur votre carte.

SAVEUR ET

DIVERSITÉ

Nous avons sélectionné pour vous des pains burger ayant une réelle valeur ajoutée pour vos menus : notre sélection premium répond à vos attentes de qualité, aux capacités de votre personnel de cuisine et à la demande de vos clients voulant une expérience gustative variée.



**PAIN BURGER** 

PAIN BURGER COMPLET à la farine complète aux graines de sésame et de lin

Lanterna

Après décongélation, les pains sont prêts à l'emploi

**ÉCONOMISEZ DE** 

L'ÉNERGIE

100% CUIT

100%

#### **GAGNEZ DU** ÉCONOMISEZ **TEMPS** PRÉ-DÉCOUPÉ

**DE L'ESPACE EMBALLAGE ASTUCIEUX** 



Moins de stock = plus d'espace dans le congélateur

## PRÊT EN UN CLIN D'ŒIL

d'un simple geste

EFFICACITÉ

MAXIMALE

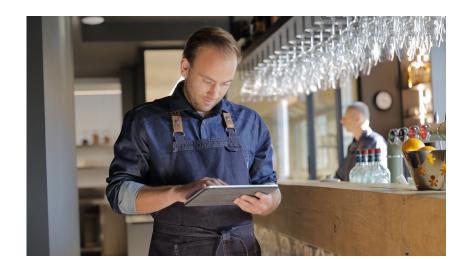


Décongelez les pains pendant 15 minutes maximum à température ambiante. Utilisez-les jusqu'à 48 heures après décongélation.





Tournez pour ouvrir et garnissez.





## EFFORT MINIMUM, RENDEMENT MAXIMAL

Avec un prix attractif et des ingrédients abordables, les burgers sont de véritables atouts de marge sur votre carte. En utilisant **des** pains haut de gamme et des ingrédients supplémentaires et en proposant des plats d'accompagnement tels qu'une salade ou des frites, vous offrez de manière intelligente une expérience unique gustative à vos clients tout en augmentant votre chiffre d'affaires.

#### LES PRODUITS SURGELÉS SONT LA SOLUTION IDÉALE POUR RETROUVER LA QUALITÉ D'UN PRODUIT FRAIS ET MOINS DE **GASPILLAGE**

- 1. **Toujours disponible** au congélateur
- 2. Fiable: qualité constante et goût inégalé
- 3. Efficacité maximale
- 4. Quantités faciles à gérer = moins de gaspillage
- 5. **Flexible :** Et adaptez-vous à la demande!

#### Choisissez votre bun

Rustique, bun à la croûte tigrée, végétalien...

#### Sublimez votre burger

Oignons caramélisés, bacon, cheddar râpé, avocat, œuf sur le plat, piments ialapeño, noix de wasabi broyées, tranche de bœuf, sauce ou une trempette

### Offrez des accompagnements

Salade mixte, salade de chou ou kimchi, des quartiers de pommes de terre ou des frites de patates douces...

#### LES COMBINAISONS **SONT INFINIES**

Ouvrez-vous à un monde de textures et de saveurs. Jouez avec les ingrédients et essayez de nouvelles associations de sauces et de pains, afin de créer des burgers savoureux. Avec une carte variée de **burgers**, tout le monde trouvera son bonheur chez vous : des classiques intemporels aux alternatives végétales pour les amoureux du végétarien, ou encore des spécialités du monde pour les aventuriers du goût.

## À CHACUN **SON BURGER!**

#### **NE PAS SOUS-ESTIMER LE POUVOIR DU PAIN BURGER!**

Le pain burger est un élément crucial de l'expérience. Il affecte la première impression, la sensation en bouche et la satisfaction globale. Servez à vos clients un burger savoureux qu'ils n'oublieront jamais et pour lequel ils reviendront avec plaisir.

Burger Argentin avec Pain Burger Signature Banquet d'Or® aux graines de sarrasin et de pavot.



Le Burger Toscan avec le pain Burger aux graines de sésame et de nigelle Banquet d'Or®

#### **RECETTE SAVOUREUSE** LE BURGER TOSCAN

#### INGRÉDIENTS

Pain burger aux graines de sésame et de nigelle Banquet d'Or®

Risso® Evolution



**Bourgy Burger Risso®** 

Pancetta Mozzarella

Viande hachée

Chianina pour burger

Courgette

**Tomates séchées** 

Roquette

#### PRÉPARATION

- **1.** Faites griller brièvement le pain burger pendant 4 minutes.
- 2. Faites frire la viande hachée Chianina et la pancetta dans une poêle à l'aide de RISSO® EVOLUTION.
- **3.** Faites fondre un peu de mozzarella sur le pain burger.
- **4.** Coupez la courgette en lamelles avec une mandoline et passez rapidement sur le grill.
- 5. Tournez délicatement le pain pour ouvrir le pain burger et étalez la SAUCE BOURGY BURGER RISSO® sur la moitié inférieure du
- **6.** Recouvrez l'ensemble de la viande hachée avec la mozzarella. Réalisez l'assemblage avec les lamelles de courgette et les tomates séchées
- 7. Finalisez le burger en disposant des tomates séchées et de la roquette. Puis servir!



FOCACCIA BUN à l'huile d'olive



ÉTAPE 2 **POUR PLUS DE CROUSTILLANCE** 

Faites chauffer les pains auelaues minutes pour plus

de croustillant.