



BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983



Plaque de pâte feuilletée
au beurre

Plaque de pâte feuilletée
à la margarine

Ingrédient de base
polyvalent pour
des recettes en or

Plaques
de pâte feuilletée
Banquet d'Or®

**Le champion
absolu de
votre menu**



le meilleur
goût



qualité
constante



facile
à travailler



avantageux

 **Vandemoortele**



100% POLYVALENT 0% DE PERTE

Entreprendre en ces temps marqués par le coronavirus pose un sacré défi à de nombreux chefs : vous pouvez peut-être recevoir moins de clients dans votre établissement, vous travaillez peut-être avec un menu limité ou encore avec moins de personnel... Pourtant, vous voulez continuer à gâter vos clients. Vandemoortele sait comment y parvenir : avec les plaques de pâte feuilletée Banquet d'Or®, vous avez un produit polyvalent pour l'ensemble de votre carte. De cette façon, vous pouvez facilement sublimer n'importe quel plat, salé ou sucré. Le résultat : **moins de pertes** et **plus de marge**. Laissez libre cours à votre créativité !



B51 Plaque de pâte feuilletée au beurre 2,8 mm
741 g / pièce



B01 Plaques de pâte feuilletée 2,5 mm
625 g / pièce



Facile à travailler

Après seulement 2 minutes de décongélation, vous pouvez déjà utiliser les plaques de pâte feuilletée de Banquet d'Or® dans vos créations. De plus, elles sont **couvertes de farine** et ne collent donc pas au couteau. Ainsi, vous pouvez transformer sans effort les plaques en un délicieux plat salé ou sucré en un rien de temps.



Qualité constante

L'expertise de Vandemoortele, ça se ressent non seulement dans la qualité constante et la facilité d'utilisation, mais aussi dans la longue durée de conservation des plaques de pâte feuilletée. Vous pouvez les conserver 18 mois à une température de -18 ° C. Avec les plaques **toujours en stock**, vous pouvez sortir ce dont vous avez besoin du congélateur et recongeler immédiatement les plaques non décongelées.

SUBLIMEZ
VOTRE CARTE
AVEC
1 PRODUIT
EN OR



Amuse-bouche à l'apéritif

Amuse-bouche sur un bâtonnet

Entrée

Asperges dans leur pâte feuilletée

Potage

Potage aux carottes avec un « twist(er) »

pâte feuilletée

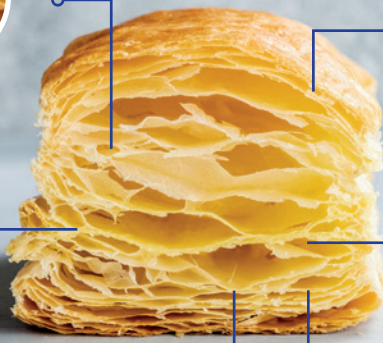
BANQUET
DEPUIS 1983
D'OR

VS.

autre pâte feuilletée
sur le marché



Belle robe dorée



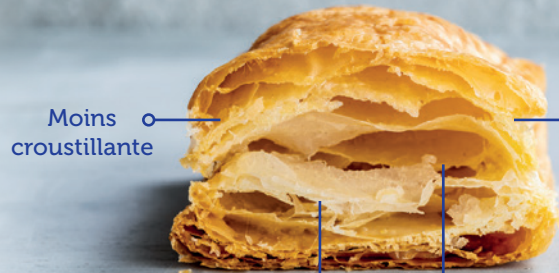
Moins de miettes

Plus de couches et de volume

Plus croustillante et plus légère

Goût meilleur et plus intense

Moins grasse



Moins croustillante

Moins de couches

Plus grasse

Plus coriace



Plus de couches, plus de saveur

Plus de couches de pâte feuilletée plus croustillante signifient également plus de saveur. La texture aérée garantit également des plats **moins gras** dans la bouche et une pâte feuilletée qui **s'émiette moins**. Vos clients apprécieront certainement cette expérience gustative inégalée.



Pas de perte, donc plus avantageux

Avec un résultat final de haute qualité garanti, il n'y a pas non plus de perte de produit. De plus, vous pouvez réaliser une nouvelle création avec les restes. Le résultat : **moins de perte** et **plus de marge**, sans sacrifier la créativité.



Comment intégrer la pâte feuilletée dans votre menu ? Laissez-vous inspirer sur <https://vandemoortele.com/fr-be/resto-bistrot-taverne/plaques-de-pate-feuilletee>



Plat principal

Vol-au-vent avec anneaux de pâte feuilletée

Découvrez comment ces anneaux sont fabriqués sur la 4ème de couverture



Dessert

Gâteau aux fruits avec boule de glace



Pour accompagner le café

Biscuits Palmier



Recette Sublimez votre vol-au-vent avec les anneaux de pâte feuilletée

Banquet d'Or® crée une valeur ajoutée pour vos plats

Avec la pâte feuilletée, chaque plat devient un délice croustillant et savoureux. Du moins, **si la pâte est bien cuite**. Après tout, vous voulez servir une pâte feuilletée croustillante et légère avec une belle robe jaune dorée. Les bouchées prêtes à l'emploi sont vite moins tendres et restent donc souvent dans l'assiette. Une cuisson croustillante est donc essentielle.



POURQUOI CHOISIR LES PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE DE BANQUET D'OR® ?

Plus de couches signifie plus de volume, moins de miettes, une couleur jaune dorée et un goût délicieux

Qualité constante

Facile à transformer en plats créatifs

Pas de perte et plus de rendement, donc plus avantageux



1 Après seulement 2 minutes de décongélation, vous pouvez déjà utiliser les plaques de pâte feuilletée de Banquet d'Or® dans vos créations.



2 Découpez des cercles de différents diamètres de la plaque de pâte feuilletée en utilisant un emporte-pièce. La pâte ne colle pas aux anneaux car la tranche est couverte de farine. Retirez ensuite l'excédent de pâte*.



3 Enduisez les cercles de jaune d'œuf et saupoudrez d'un mélange de fromage de cheddar râpé et de parmesan.



4 Retirez les anneaux l'un après l'autre de la plaque de pâte feuilletée et placez-les sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé.



12 - 15 min.
180°C

5 Faites cuire au four à 180° C pendant 12-15 minutes pour un joli résultat doré. Ce vol-au-vent nouveau style plaira certainement à vos clients.

ASTUCE
étalez les restes de pâte feuilletée et utilisez-les comme base pour une quiche



Ottergemsesteenweg-Zuid 816 - B-9000 Gand
T 09 240 17 41 - customer.service.vamix@vandemoortele.com
f VandemoorteleProfessional - in Vandemoortele - www.vandemoortele.com