Vandemoortele
shaping a tasty future

HAPPY SANDWICHES HAPPY SALES

SHAPING YOUR CREATIVITY

SANDWICHERIE

Printemps 2020

THE PERFECT

SANDWICH FOR EVERY MOMENT

LET'S TALK ABOUT SALES AND... SANDWICHES!

Faire en sorte que vos sandwichs garnis et vos snacks se vendent comme des petits pains. Tel est l'engagement que nous voulons réaliser avec vous chez Vandemoortele. En combinant votre savoir-faire et vos connaissances des clients avec notre expertise et nos produits de qualité. Et en partageant avec vous des recettes inspirantes, de nouvelles tendances et des conseils pratiques.

SCANNEZ LE CODE QR

DÉCOUVREZ DANS CETTE VIDÉO COMMENT SERVIR RAPIDEMENT ET EFFICACEMENT VOS CLIENTS

1. BOOSTER VOS VENTES AUX HEURES D'AFFLUENCE ?

Vous voulez éviter les longues files d'attente et le stress pendant les heures d'affluence ? Faites griller les sandwichs préparés environ 20 sec. au panini grill au moment de la vente sans serrer le sandwich. De quoi pouvoir servir vos clients rapidement et efficacement avec de savoureux sandwichs croustillants et frais.

PRÉPAREZ VOS SANDWICHS LE MATIN ET PLACEZ-LES DANS VOTRE VITRINE RÉFRIGÉRÉE, FAITES-LES **GRILLER PENDANT 20 SECONDES** AU PANINI GRILL AU MOMENT DE LA VENTE ET VOILÀ, ILS SONT PRÊTS À LA VENTE

3.
CRÉEZ VOTRE PROPRE SANDWICH DE PRÉDILECTION

Découvrez nos recettes inspirantes aux pages suivantes et découvrez comment vous pouvez également sublimer votre gamme : **donnez aux classiques une touche unique, variez selon les formes et les saveurs, ciblez de nouveaux groupes** cibles tels que les écoles, les entreprises, etc. avec des sandwichs végétaliens ou du pain de bûcheron en tranches comme alternative appétissante au pain surprise classique.

2.
TRANSFORMEZ VOTRE COMPTOIR EN ACCROCHE VISUELLE ET DYNAMISEZ VOS VENTES

Rien n'est aussi tentant qu'une vitrine réfrigérée bien remplie dans laquelle votre client peut admirer votre assortiment varié. Car voir à manger, c'est acheter à manger. Avec une bonne dose de créativité et un comptoir qui met l'eau à la bouche, votre client sera certainement tenté de faire des achats (d'impulsion) supplémentaires.

SCANNEZ LE CODE QR

ET DÉCOUVREZ DANS CETTE VIDÉO COMMENT TRANSFORMER VOTRE COMPTOIR EN ACCROCHE VISUELLE

METTEZ DES SUCRERIES PRÈS DES SANDWICHS ET **STIMULEZ LES VENTES CONJOINTES**

CRÉEZ VOTRE SANDWICH DE PRÉDILECTION

BAGUETTE CLASSIQUE AVEC UNE TOUCHE

SANDWICH AU PORC

INGRÉDIENTS

73000067
Mayonnaise Vandemoortele®

B215
Demi-baguette 155 g

- Demi-baguette (B215)
- Jambon grillé finement tranché
- Pâté à la crème
- Porc effiloché
- Œuf à la coque en segments, tomate en dés, roquette
- Sauce pickles maison*
- Mayonnaise Vandemoortele®

PRÉPARATION

- Coupez la demi-baguette en deux.
- Enduisez le dessous de pâté.
- Posez 3 tranches de jambon grillé finement tranché dessus.
- Appliquez la Mayonnaise Vandemoortele®.
- Mélangez le porc effiloché avec de la Mayonnaise Vandemoortele® et étalez sur le jambon.
- Placez quelques morceaux d'œuf sur le porc effiloché.
- Terminez avec la sauce pickles maison, la tomate, les œufs et la roquette.

SANDWICH AU POULET

INGRÉDIENTS

73000074
Curry Vandemoortele®

B103
Baguette parisienne 350 g

- Baguette parisienne (B103)
- Poulet grillé
- Tomate en dés, coriandre
- Sauce pickles maison*
- Sauce: 250 g Curry Vandemoortele®, 30 ml de jus de citron vert, 100 g de yaourt grec, 30 g de miel, 25 g de gingembre râpé, 5 g de sriracha

PRÉPARATION

- Mélangez la sauce Curry Vandemoortele® avec le jus de citron vert, le yaourt, le miel, le gingembre et la sriracha.
- Coupez la baguette en deux.
- Coupez les moitiés en deux et enduisez les deux côtés intérieurs de la sauce Curry Vandemoortele®.
- Couvrez avec le poulet grillé.
- Terminez avec la sauce pickles maison et la coriandre.

*SAUCE PICKLES MAISON

INGRÉDIENTS

- Concombre, carotte, jalapeño
- 10 cl de vinaigre de riz
- 10 g de sucre
- 5 g de sel

PRÉPARATION

- Mélangez le vinaigre de riz avec le sucre et le sel.
- Coupez le concombre, la carotte et le piment jalapeño en tranches.
- Versez le mélange de vinaigre de riz sur les légumes.
- Laisser infuser 2 heures au réfrigérateur.
- Prêt à l'emploi.

OSEZ VARIER AVEC NOS PAINS RUSTIQUES

SANDWICH AUX LÉGUMES

INGRÉDIENTS

VÉGAN

- Baguette rustique multicéréales aux bouts biseautés (B897)
- Fleurons de chou-fleur en tranches, coriandre
- Sauce pickles maison*
- Fromage à la crème végétalien et Vinaigrette Thai Soy Vandemoortele®
- Sauce: Sauce Loumpia Vandemoortele®, jus de citron vert, huile de sésame, poivre, sucre

PRÉPARATION

- Mélangez la Sauce Loumpia Vandemoortele® avec le sucre, le jus de citron vert, l'huile de sésame et le poivre.
- Mélangez ensuite avec les tranches de chou-fleur.
- Faites cuire les tranches de chou-fleur dans la poêle ou mettez au four à 180°C jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Assaisonnez le fromage à la crème végétalien avec la Vinaigrette Thai Soy Vandemoortele®.
- Coupez la baguette rustique multicéréales en deux.
- Coupez en deux et étalez le mélange de fromage à la crème végétalien sur l'intérieur des deux moitiés.
- Couvrez de tranches de chou-fleur.
- Terminez avec la sauce pickles maison et de la coriandre.

73000081
Sauce Loumpia Vandemoortele®

B897
Baguette rustique multicéréales aux bouts biseautés
280 g

73000060
Vinaigrette Thai Soy Vandemoortele®

SANDWICH AUX ŒUFS

INGRÉDIENTS

- Rosen Roll foncé (B899)
- Salade aux œufs : œuf dur, ciboulette, poivron, Mayonnaise Vandemoortele®
- Jambon grillé
- Asperges vertes cuites, chips de ciboulette
- Sauce pickles maison*
- Moutarde Vandemoortele®
- Mayonnaise Vandemoortele®

PRÉPARATION

- Coupez les œufs en petits morceaux et mélangez avec de la Mayonnaise Vandemoortele®, de la ciboulette et assaisonnez avec du poivre.
- Coupez un Rosen Roll foncé en deux.
- Étalez une fine couche de Mayonnaise Vandemoortele® et de Moutarde Vandemoortele® sur le fond.
- Posez ensuite une tranche de jambon grillé dessus.
- Répartissez la salade aux œufs sur le jambon et terminez avec les asperges, la sauce pickles maison et les chips de ciboulette.

73000068
Moutarde Vandemoortele®

73000067
Mayonnaise Vandemoortele®

B899
Rosen Roll foncé
90 g

VARIEZ AVEC LES GOÛTS ET LES FORMES

SANDWICH AU SEITAN

VEGAN

INGRÉDIENTS

- Baguette rustique (farinée) aux bouts biseautés (B886)
- Seitan
- Tomate en dés, coriandre
- Sauce pickles maison*
- Sauce hoisin
- Sauce Loumpia Vandemoortele®
- Vinaigrette: Vinaigrette Thai Soy Vandemoortele®, 10 g de sucre, 5 g de gingembre en poudre, gousse d'ail pressée

73000081
Sauce Loumpia Vandemoortele®

73000060
Vinaigrette Thai Soy Vandemoortele®

B886
Baguette rustique (farinée) aux bouts biseautés
280 g

PRÉPARATION

- Mélangez la Vinaigrette Thai Soy Vandemoortele® avec le sucre, le gingembre et l'ail.
- Tranchez le seitan et laissez mariner dans la marinade au Thai Soy.
- Faites frire brièvement le seitan.
- Coupez la baguette rustique en deux dans les deux sens.
- Enduisez les deux côtés intérieurs de Sauce Loumpia Vandemoortele®.
- Recouvrez-les de tranches de seitan, terminez avec la sauce pickles maison, les tomates en dés et la coriandre fraîche.

SANDWICH ROSIE, GINGER & MARTINO

INGRÉDIENTS

- Rosen Roll blanc (B898)
- Américain préparé
- Sushi de gingembre mariné (gari)
- Tomate en dés, œuf dur en segments, coriandre
- Sauce pickles maison*
- Martino Vandemoortele®

73000066
Martino Vandemoortele®

B898
Rosen Roll blanc
90 g

PRÉPARATION

- Coupez le Rosen Roll en deux.
- Garnissez avec le préparé.
- Appliquez la sauce Martino Vandemoortele®.
- Répartissez quelques tranches de gingembre, les segments d'œufs et les dés de tomates sur le préparé.
- Terminez avec la sauce pickles maison et la coriandre.

TÉLÉCHARGEZ ICI LES AFFICHES PROMOTIONNELLES

ADRESSEZ-VOUS À DE NOUVELLES CIBLES

SANDWICH SURPRISE

INGRÉDIENTS

- Pain de bûcheron (B885)
- Jambon grillé
- Fromage jeune
- Salami
- Laitue, tomate, œuf
- Sauce pickles maison*
- Moutarde Vandemoortele®
- Mayonnaise Vandemoortele®
- Sauce Cheesy Vandemoortele®

73000068
Moutarde Vandemoortele®

73000067
Mayonnaise Vandemoortele®

73000140
Sauce Cheesy Vandemoortele®

B885
Pain de bûcheron
650 g

PRÉPARATION

- Coupez le pain de bûcheron en deux.
- Enduisez les deux côtés à l'intérieur avec de la Mayonnaise Vandemoortele®.
- Couvrez d'abord avec le jambon grillé et mettez une bande de Moutarde Vandemoortele® dessus.
- Couvrez ensuite d'une tranche de jeune fromage et ensuite les tranches de salami.
- Tracez une ligne de Sauce Cheesy Vandemoortele® sur le salami.
- Terminez avec la laitue, la sauce pickles maison et puis les tranches de tomate et d'œuf.
- Placez le "couvercle" en place et coupez le pain de bûcheron en tranches d'environ 3 cm.

UTILISEZ LE PAIN DE BÛCHERON **COMME SANDWICHS-DÉJEUNER POUR ENTREPRISES**

ASTUCE :

Combinez du pain de viande avec du cheddar, de la Moutarde et Pepper Vandemoortele® sur un Pain de bûcheron FIT (B906)

PAIN TAPAS

Organisez des réunions et des réceptions avec de délicieux toasts du pain de bûcheron.

Coupez le pain de bûcheron, étalez de la margarine ou du beurre sur les tartines, grillez brièvement au four et garnissez au goût.

1 JAMBON FUMÉ / SÉCHÉ (TYPE JAMBON DE PARME)
fini avec fond de Yogorette poivron Vandemoortele® et roquette

2 SALADE PRINTANIÈRE (TYPE SALADE AUX ŒUFS)
finie avec asperges vertes et ciboulette

3 SMOS
Mayonnaise Vandemoortele® en dessous, julienne de jambon et jeune fromage, dés de tomates et ciboulette

4 SALADE DE CABILLAUD
crevettes grises sur de la salade de cabillaud, terminez avec de l'aneth et de jeunes pousses

5 SAUMON FUMÉ
du saumon fumé sur du Philadelphia (mélangé avec de la Vinaigrette ciboulette Vandemoortele®), fini à l'aneth

6 MARTINO
fini avec des Cornichons fins Vandemoortele® coupés et de la roquette

SHAPING YOUR TASTY FUTURE

Le monde change à toute allure : de nouvelles techniques, de nouvelles habitudes, de nouvelles saveurs…
Pas toujours facile de rester à jour. Heureusement, vous ne devez pas vous y prendre tout seul.
Chez Vandemoortele, nous avons à cœur d'aider, d'accompagner et d'inspirer nos boulangers artisanaux.
Tant au niveau de votre assortiment, vos savoirs et votre créativité, qu'en ce qui concerne l'expérience de vos clients et vos ventes.
Ensemble, nous boostons votre commerce, pour que l'avenir vous sourie.

1/ SHAPING YOUR **PRODUCT RANGE**

2/ SHAPING YOUR **CREATIVITY**

3/ SHAPING YOUR **KNOWLEDGE**

4/ SHAPING YOUR **CUSTOMER EXPERIENCE**

5/ SHAPING YOUR **SALES**

NOS MARQUES

BANQUET D'OR DEPUIS 1983

vandemoortele ANNO 1899

B516

DES QUESTIONS ?

N'hésitez pas à nous contacter. Nous vous aiderons volontiers !

Vandemoortele
shaping a tasty future

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gand
Tél. 09 240 17 41 | customer.service.vamix@vandemoortele.com

www.vandemoortele.com | **VandemoorteleProfessional**

Shaping your tasty future est une édition de Vamix sa/nv. Éditeur responsable : Ben Verschaeren, Ottergemsesteenweg-Zuid 816, 9000 Gand. RPR 0418 123 646 Arrondissement judiciaire de Gand / 2020