

**REJO, LA
PASSION
DU GOÛT**



Apero-Dining

**IDÉES DE RECETTES POUR
AUJOURD'HUI ET DEMAIN**

PROUD MEMBER OF

SOLINA

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

FÊTES REVISITÉES : L'APÉRO-DINING AVEC REJO SPICES

La période de fin d'année évolue. De plus en plus de personnes optent pour une manière détendue et conviviale de se réunir : fini les dîners interminables, place à une soirée composée de petites bouchées raffinées qui surprennent à chaque instant. L'APÉRO-DINING est la formule festive du moment - et vous, en tant que boucher, jouez un rôle clé.

Avec Rejo Spices, nous avons développé une série de recettes originales et savoureuses que vous préparez dans votre atelier, pour que vos clients n'aient plus qu'à les réchauffer, les finir et les servir de manière festive à la maison. Des croustillants au steak tartare au faisan effiloché, en passant par des bouchées de saumon épicées ou des cupcakes à la viande hachée - chaque plat est une explosion de saveurs parfaitement adaptée à une ambiance apéro conviviale et pratique.

POURQUOI PROPOSER L'APÉRO-DINING ?

- **Suivre une tendance actuelle** : les consommateurs recherchent facilité, variété et convivialité
- **Augmenter les ventes** : plusieurs petites préparations = plus de produits par commande
- **Facile à planifier et à préparer** : vous réalisez le travail préparatoire, le client se charge de la finition
- **Donner une dimension créative à votre brochure de fin d'année** : démarquez-vous de la concurrence
- **Utiliser les produits Rejo** : augmentez votre marge tout en offrant de la qualité
- **Offre flexible** : idéale pour de petits groupes comme pour de grandes fêtes
- **Plus d'expérience, moins de stress** : vos clients profitent d'une soirée festive sans passer des heures en cuisine

Feuilletez, laissez-vous inspirer et offrez à vos clients une fête dont ils se souviendront.

Avec Rejo Spices, chaque moment apéro devient une expérience culinaire - simple, festive et irrésistible.

**DÉCOUVREZ TOUTES LES
RECETTES ET OFFREZ À
VOS CLIENTS UNE FÊTE
INOUBLIABLE !**



Marinades, sauces, herbes et épices...

DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

CHIPOLATA EN PÂTE FILO 🐟



Ingédients:

- 1 kg de viande hachée
- Pâte filo
- 100 g de SAUCE PIRI PIRI (Réf. : F00077959-01)
- 1 pot de BOUDINS DE MOUTON KAL 22/24 (Réf. : F00219469-01)
- 58 g de MÉLANGE D'ÉPICES CHORIZO (Réf. : F00060595-02)

Méthode:

1. Mélangez la viande hachée avec le MÉLANGE D'ÉPICES CHORIZO.
2. Farctissez dans les BOUDINS DE MOUTON 22/24.
3. Cuisez à 90°C pendant 15 minutes.
4. Laissez refroidir et découpez en morceaux d'environ 5 cm.
5. Enroulez-les dans la pâte filo, grillez rapidement au barbecue et servez avec la SAUCE PIRI PIRI.

GRAVLAX AU JUS DE BETTERAVE ROUGE 🐟

Ingédients:

- 1 filet de saumon, sans arêtes avec peau
- 100 g de jus de betterave rouge
- 100 g de MÉLANGE GRAVED LAX (Réf. : F00052772-01)

Méthode:

1. Frottez généreusement le filet de saumon avec le MÉLANGE GRAVED LAX et placez-le dans un sac sous vide avec le jus de betterave rouge. Laissez mariner 12 heures au réfrigérateur.
2. Retirez ensuite le MÉLANGE GRAVED LAX et tranchez le saumon aussi finement que possible.



Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

STEAK TARTARE AU CAVIAR DE MOUTARDE 🐟



Ingrédients:

- 250 g de tartare de bœuf (coupé à la main)
- 1 jaune d'œuf
- Copeaux de parmesan
- Caviar de moutarde (recette dans ce dossier)
- 1 cc de MOUTARDE BREUGEL (Réf. : F00219527-02)
- 1 cc de SAUCE WORCESTERSHIRE (Réf. : F00219566-01)
- 1 cc de CÂPRETS NONPAREIL (hachés finement) (Réf. : F00219461-02)
- MÉLANGE POIVRE & SEL (Réf. : F00082988-03)

Méthode:

1. Mélangez le tartare de bœuf avec tous les ingrédients (sauf le parmesan).
2. Servez le tartare sur un croustillant ou dans un bol, puis saupoudrez de copeaux de parmesan.
3. Déposez un peu de caviar de moutarde sur le dessus et garnissez éventuellement avec quelques herbes fraîches.

BOUCHÉES DE SAUMON ÉPICÉES 🐟

Méthode:

1. Faites cuire le riz à sushi.
2. Coupez le saumon en dés et mettez-les dans un bol.
3. Ajoutez la sauce soja, le miel et la SAUCE SAMOURAÏ (JERMAYO), puis mélangez bien.
4. Coupez les feuilles de nori en petits carrés.
5. Déposez une cuillère de riz sur chaque carré et pressez-les dans les alvéoles d'un moule à muffins. Laissez raffermir.
6. Répartissez les dés de saumon sur le riz et cuisez pendant 15 minutes à 180°C.
7. Terminez avec des morceaux d'avocat et un peu de SAUCE SAMOURAÏ (JERMAYO).

Ingrédients:

- 1 pavé de saumon (sans peau)
- 1 c. à s. de sauce soja
- 1 c. à s. de miel
- 1 avocat
- Feuilles de nori
- Riz à sushi
- 2 c. à s. de SAUCE SAMOURAÏ (JERMAYO)



Marinades, sauces, herbes et épices...



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

GAZPACHO À LA BURRATA 🍷

Ingrédients:

- 1 kg de tomates cerises
- 200 ml d'huile d'olive (de bonne qualité)
- 250 g d'oignon rouge
- 250 g de poivron rouge
- 250 g de concombre
- 1 c. à s. de vinaigre de xérès
- 1 c. à s. de sucre
- 2 cm de gingembre frais
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 1 piment (en rondelles)
- Burrata
- Jambon Serrano (optionnel)
- 1 c. à s. de PURÉE D'AIL (Réf. : F00219509-01)
- MÉLANGE POIVRE & SEL (Réf. : F00082988-03)

Méthode:

1. Séchez le jambon Serrano pendant 15 min dans un four préchauffé à 150°C (attention : dans ce cas, la recette n'est plus végétarienne).
2. Coupez tous les légumes en morceaux (tomates cerises, oignon rouge, poivron rouge, concombre, gingembre).
3. Mettez-les dans un blender avec l'huile d'olive et mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
4. Ajoutez ensuite le vinaigre de xérès, la PURÉE D'AIL, le jus et le zeste de citron vert, ainsi que le sucre.
5. Assaisonnez avec le MÉLANGE POIVRE & SEL et mixez au moins 5 minutes pour obtenir une texture veloutée.
6. Versez le gazpacho dans des verrines et garnissez de jambon Serrano séché, de morceaux de burrata, de rondelles de piment et d'un filet d'huile d'olive.

Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

SUCETTES DE BEIGNETS DE POULET 🐔

Ingrédients:

- Filets de poulet (en petits dés)
- 180 g de bière brune (au choix)
- 180 g de SFINC BATTER UNIVERSEL (Réf. : F00096046-04)
- ÉPICES POUR POULET EXOTIQUES (Réf. : F00092662-03)
- SAUCE LOEMPJA (Réf. : F00219374-01)

Méthode:

1. Mélangez le SFINC BATTER UNIVERSEL avec la bière brune.
2. Assaisonnez les dés de poulet avec les ÉPICES POUR POULET EXOTIQUES.
3. Trempez les dés de poulet dans la pâte à beignet.
4. Faites frire les dés de poulet à 180°C.
5. Servez les beignets sur un bâtonnet et accompagnez de SAUCE LOEMPJA.



RILLETTE DE MAQUEREAU 🐟

Ingrédients:

- 450 g de maquereau fumé
- 200 g de beurre doux
- 2 échalotes (finement hachées)
- Le jus d'1 citron
- 1 c. à s. de CÂPRETS NONPAREIL (hachés finement) (Réf. : F00219461-02)
- MÉLANGE POIVRE & SEL (Réf. : F00082988-03)
- 4 g/kg de FOODSAFETY KL (Réf. : F00100977-03)
- FEUILLES DE PERSIL P4 (Réf. : F00219705-03)

Méthode:

1. Retirez la peau du maquereau et ôtez les arêtes.
2. Effeuillez le maquereau en morceaux et mettez-les dans un bol avec le beurre, les échalotes, le jus de citron, les FEUILLES DE PERSIL P4 et les CÂPRETS NONPAREIL.
3. Mélangez bien le tout à la fourchette.
4. Assaisonnez avec le MÉLANGE POIVRE & SEL.
5. Laissez raffermir et servez avec du pain baguette.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

POITRINE DE PORC LAQUÉE AU CAVIAR DE MOUTARDE 🐷

Ingrédients:

- Poitrine de porc
- 10 l d'eau
- Caviar de moutarde (recette dans ce dossier)
- 800 g de SEL DE SAUMURAGE AU NITRITE (Réf. : F00219686-01)
- 1,2 kg de MÉLANGE DE SAUMURAGE CUISSON OPTIMALE PH (Réf. : F00144727-02)
- AMERICAN SMOKEY JOE (Réf. : F00088351-01)

Méthode:

1. Mélangez le MÉLANGE DE SAUMURAGE CUISSON OPTIMALE PH et le SEL DE SAUMURAGE AU NITRITE avec l'eau jusqu'à dissolution complète.
2. Injectez la poitrine de porc avec 20 % de saumure.
3. Massez au tambour pendant la nuit : 5 tours/min - 50 % travail, 50 % repos - 8 h.
4. Mettez sous vide et cuisez pendant 12 h à 64°C.
5. Coupez la poitrine cuite en tranches épaisses.
6. Grillez-les au barbecue ou dans une poêle à griller.
7. Coupez les tranches épaisses en dés.
8. Badigeonnez les dés avec l'AMERICAN SMOKEY JOE et déposez-les sur du pain.
9. Ajoutez une cuillère de caviar de moutarde sur le dessus et terminez avec quelques herbes fraîches.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

FAISAN EFFILOCHÉ AVEC CHOU ROUGE & POMME 🍷

Ingrédients:

- Filets de faisan
- 400 g de chou rouge (en lanières)
- 200 g de vinaigre de vin rouge
- Bouillon de volaille
- 2 pommes (1 en brunoise, 1 en fines tranches)
- Petits pains à hamburger
- 125 g de MARINADE DE FRUITS (Réf. : F00051444-01)
- SAUCE BBQ POUR VIANDE EFFILOCHÉE (Réf. : F00225568-01)

Méthode:

1. Mettez les lanières de chou rouge, la MARINADE DE FRUITS et le vinaigre de vin rouge sous vide et laissez mariner toute la nuit.
2. Cuissez les filets de faisan avec le bouillon de volaille sous vide pendant 2 h à 78°C, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et puissent être effilochés.
3. Mélangez la SAUCE BBQ POUR VIANDE EFFILOCHÉE avec le faisan effiloché selon le goût.
4. Faites revenir les tranches de pomme dans du beurre et laissez-les caraméliser.
5. Ajoutez un peu de MARINADE DE FRUITS à la brunoise de pomme pour éviter l'oxydation.
6. Garnissez la moitié d'un petit pain à hamburger avec une tranche de pomme, un peu de faisan effiloché, puis le chou rouge.
7. Terminez avec la brunoise de pomme.



Marinades, sauces, herbes et épices...

DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

AILES DE POULET CROUSTILLANTES 🍷

Ingrédients:

- 1 kg d'ails de poulet
- 30 g de miel
- 150 g de MARINADE VOLAILLE (Réf. : F00218934-01)
- 20 g de PURÉE D'AIL (Réf. : F00219509-01)
- PÂTE À FRIRE LIQUIDE (Réf. : F00220803-01)
- PANKO - RUSK - WHITE - JAPANESE STYLE (Ref.: R00007760)
- MÉLANGE CORN FLAKES (50/50) (Réf. : F00219731-03)

Méthode:

1. Mettez les ailes de poulet, la MARINADE VOLAILLE, la PURÉE D'AIL et le miel dans un tambour.
2. Massez-les pendant 1 h (6 tours/min) sous vide, puis laissez mariner toute la nuit au réfrigérateur.
3. Trempez les ailes de poulet dans la PÂTE À FRIRE LIQUIDE, puis panez-les dans un mélange 50/50 de PAN PANKO et CORN FLAKES.
4. Faites frire 2 minutes à 170°C.
5. Terminez la cuisson au four à 180°C pendant 10 à 15 minutes (selon l'épaisseur) jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 70°C.
6. Servez avec la sauce de votre choix.



FLEURONS DE CHOU-FLEUR MARINÉS ÉPICÉS 🍷

Ingrédients:

- 1 chou-fleur
- Le jus de 5 citrons verts
- 1 piment (haché)
- Quelques feuilles de basilic
- TOP MARINADE SWEET THAY (Réf. : F00221212-01)

Méthode:

1. Coupez le chou-fleur en petits fleurons.
2. Mélangez le jus de citron vert avec la TOP MARINADE SWEET THAY.
3. Ajoutez les fleurons de chou-fleur dans la marinade et mélangez bien.
4. Servez dans un plat et garnissez avec le piment.



Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

GAUFRETTE AU BEURRE AVEC FROMAGE BLEU ET CONFITURE OIGNON-LARDONS

Ingrédients:

- Gaufrettes au beurre
- Fromage à pâte persillée (ex. Rochebaron)
- Confiture oignon-lardons (recette dans ce dossier)

Méthode:

1. Disposez les gaufrettes au beurre sur un plateau et garnissez de morceaux de fromage bleu.
2. Ajoutez par-dessus un peu de confiture oignon-lardons.
3. Terminez avec une petite feuille d'origan frais.

ASTUCE : Emballez séparément les gaufrettes, la confiture et le fromage, afin que le client puisse composer lui-même ses bouchées !



CUPCAKE DE VIANDE HACHÉE AVEC PURÉE

Ingrédients:

- 500 g de viande hachée assaisonnée
- 1 grosse carotte (en brunoise)
- 1 poivron rouge (en brunoise)
- Ciboulette finement ciselée
- PUREE PARFAIT (Réf. : F00219544-01)
- 50 g de PANKO - RUSK - WHITE - JAPANESE STYLE (Réf. : R00007760)

Méthode:

1. Mélangez la viande hachée avec la carotte, le poivron et le PAN PANKO.
2. Formez des boulettes et aplatissez-les dans un moule à muffins.
3. Dressez une rosace de PUREE PARFAIT sur chaque portion de viande.
4. Faites cuire au four à 180°C pendant 15 à 20 minutes
5. Terminez avec de la ciboulette ciselée et un peu de piment.

DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

MERVEILLEUX AU PAIN D'ÉPICES, PÂTÉ CRÉMEUX ET PICKLES

Ingrédients:

- 6 tranches de pain d'épices (découpées selon la forme désirée)
- 250 g de pâté crémeux
- Noix du Brésil
- PICKLES (mixés en sauce lisse) (Réf. : F00219563-02)

Méthode

1. Garnissez une tranche de pain d'épices d'une généreuse quantité de pâté crémeux et recouvrez-la avec une autre tranche.
2. Lissez les côtés avec un couteau.
3. Roulez les petites tours dans les noix du Brésil.
4. Déposez un peu de PICKLES mixé sur le dessus des tours et terminez selon vos envies.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

CRACKER À LA CRÈME DE BOUDIN NOIR



Ingrédients:

- 2 boudins noirs
- 100 ml de crème
- 20 g de canneberges séchées
- Pomme verte (en petits morceaux)
- Crackers salés
- Confiture de canneberges
- CANNELLE MOULUE (Réf. : F00220010-01)
- 50 g de MORCEAUX DE POMME SÉCHÉS (Réf. : F00219652-01)

Méthode:

1. Retirez la peau des boudins noirs et écrasez-les dans un bol avec la crème.
2. Faites revenir les MORCEAUX DE POMME SÉCHÉS dans un peu de beurre, ajoutez les canneberges séchées et assaisonnez avec la CANNELLE MOULUE.
3. Incorporez les pommes dans la crème de boudin noir.
4. Garnissez les crackers salés d'une cuillerée de crème.
5. Terminez avec un peu de confiture de canneberges et un morceau de pomme verte.



Marinades, sauces, herbes et épices...



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

APERO-WORST



Ingrédients:

- 500 g de viande hachée assaisonnée
- 10 abricots secs
- Pistaches
- Lard fumé (en tranches)
- THYM ENTIER (Réf. : F00219972-01)

Méthode:

1. Mélangez bien tous les ingrédients (sauf le lard) dans un bol.
2. Formez à la main un gros boudin avec la viande hachée.
3. Prenez une feuille de papier aluminium, disposez les tranches de lard côte à côte dessus.
4. Déposez le boudin dessus et roulez-le bien serré.
5. Faites cuire au four pendant 30 minutes à 180°C.



Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

CAVIAR DE MOUTARDE 🍲

Ingrédients:

- 720 ml d'eau
- 720 ml de vinaigre de pomme / de vin blanc / de riz
- 12 c. à s. de sucre brun clair
- 2 c. à c. de SEL FIN (Réf. : R00001682)
- 600 g de GRAINES DE MOUTARDE JAUNE (Réf. : F00219998-01)

Méthode:

1. Mettez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition.
2. Remuez bien, réduisez le feu et laissez mijoter 45 min jusqu'à ce que les graines de moutarde soient tendres. Veillez à ne pas laisser brûler, cela donnerait une amertume désagréable.
3. Si le mélange devient trop sec, ajoutez un peu d'eau et de vinaigre.
4. Versez le caviar de moutarde dans un bocal hermétique, laissez refroidir et conservez au réfrigérateur.



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

SAUCE BARBECUE BLANCHE 🍲

Ingrédients:

- 15 g de raifort (râpé ou en pulpe)
- 70 g de vinaigre de pomme
- 30 g de sucre brun
- 20 g de jus de citron vert
- 40 g d'oignon finement émincé
- 300 g de MAYONNAISE (Réf. : F00219338-01)
- 60 g de MOUTARDE BREUGEL (Réf. : F00219527-02)
- 5 g de SEL FIN (Réf. : R00001682)
- 2 g de POIVRE NOIR MOULU (Réf. : F00219990-02)

Méthode:

1. Mélangez tous les ingrédients et homogénéisez bien.



CONFITURE D'OIGNON ET DE BACON 🍲

Ingrédients:

- 95 g de sucre
- 500 g de lard fumé (en dés)
- 185 ml de vinaigre de vin rouge
- 1 kg d'OIGNON CUIT 10x10 mm (Réf. : F00219943-01)
- 12 g de SEL FIN (Réf. : R00001682)

Méthode:

1. Faites revenir les dés de lard jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.
2. Ajoutez l'OIGNON CUIT, le vinaigre de vin rouge, le sucre et le SEL FIN.
3. Laissez mijoter l'ensemble pendant 15 minutes.
4. Mettez en pot (type bocal à fermeture hermétique).



Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be



SOLINA BELGIUM NV
Rozenstraat 15
9810 Eke-Nazareth

T: 09 385 56 15
E: rejo@solina-group.eu
W: www.rejospices.be

PROUD MEMBER OF
 SOLINA