

**REJO, LA
PASSION
DU GOÛT**



BROCHURE 2024 - INSPIRATION FIN D'ANNÉE

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

PROUD MEMBER OF
SOLINA

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

FARCE DE LUXE

Ingrédients :

- 1 kg de viande hachée assaisonnée (porc, veau ou volaille)
- 50 g de Porto rouge
- 80 g de tapenade de truffes
- 150 g de lanières de chicon (braisées)
- 150 g de pleurotes (braisées)
- 50 g de raisins secs
- 50 g de graines de citrouille

Nos produits :

- 50 g **TRUFFE (coupé)**
S00729
- 5 g **MÉLANGE POIVRE & SEL**
JX03060-01

FARCE ITALIENNE

Ingrédients :

- 1 kg de viande hachée assaisonnée (porc ou poulet)
- 100 g de pignons de pin (rôtis)
- 200 g mozzarella
- 100 g de purée de tomates
- 50 g de jambon italien (en fines lanières)
- 100 g d'oignons nouveaux

Nos produits :

- 20 g **BASILIC ÉMINCÉ**
BASIL2906-01

FARCE MÉDITERRANÉENNE

Ingrédients :

- 200 g feta (émiettée)
- 100 g de tomates séchées (hachées)
- 100 g d'olives en rondelles
- 1 kg d'épinards frais

Nos produits :

- 10 g **HERBES DE PROVENCE**
S08190
- 50 g **CHAPELURE TOSCANE**
S02268
- 5 g **MÉLANGE POIVRE & SEL**
JX03060-01

FARCE ORIENTALE

Ingrédients :

- 1 kg de viande hachée assaisonnée (porc ou poulet)
- 10 g de sauce soja
- 100 g d'oignons nouveaux (finement hachés)

Nos produits :

- 5 g **GINGEMBRE MOULU**
GINGE0010-01
- 20 g **PURÉE D'AIL**
S05790
- 50 g **GRAINES DE SÉSAME DÉCORTIQUÉES (rôties)**
SESAM2701-01

FARCE AUX LÉGUMES GRILLÉS

Ingrédients :

- 500 g de légumes grillés (surgelés)
- 300 g de fromage de chèvre frais

Nos produits :

- 100 g **PESTO VERDE**
S10579
- 10 g **MÉLANGE POIVRE & SEL**
JX03060-01
- 50 g **PAN TOSCANE**
S02268



PARFAIT POUR LA CUISSON SOUS VIDE :

FARCE DE LUXE

**FARCE
ITALIENNE**

FARCE

MÉDITERRANÉENNE

**FARCE
ORIENTALE**

**FARCE AUX
LÉGUMES
GRILLÉS**

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

CUISSES DE DINDE DÉSOSSÉES AVEC SAUCE AU JUS

Ingrédients:

- 8 kg de cuisse de dinde (réduite)
1 litre d'eau



MIX SAUMURE POUR DINDE

Conditionnement : 1,5 kg seau

n° d'article: JX11958-01

Nos produits:

- 230 g **MIX SAUMURE POUR DINDE**
JX11958-01
(Allergènes: Œufs, lait)

Préparation & présentation:

1. Préparer la saumure avec l'eau et le **MIX SAUMURE POUR DINDE**. Bien mélanger.
2. Masser la dinde avec la saumure (15% par rapport à la viande) pendant 1 heure à 4 tours par minute, 100% sous vide à 4°C. Ou bien mélanger la saumure directement avec la viande.
3. Envelopper la dinde marinée dans du film plastique et bien serrer. (voir la vidéo d'instructions sur la page des vidéos)
4. Mettre les rouleaux de dinde dans un **SAC SOUS VIDE** et faire le vide.
5. Cuire pendant 2h30 à 95°C.
6. Refroidir le plus rapidement possible et servir dans un plat avec une sauce culinaire appropriée.





ÉCONOMIQUE À FABRIQUER SOI-MÊME :

CALCUL DES COÛTS

COÛTS:

• Cuisses de dinde désossées :	8 kg	€ 6,50/kg	= € 52,00
• Eau	1 kg	€ 0,20/kg	= € 0,20
• MIX SAUMURE POUR DINDE	230 g	€ 16,33/kg	= € 3,76
	TOTALE: 9,23 kg		= € 55,96

- 1 % de perte de poids pendant la production = 9,14 kg
- Frais généraux (45%) = € 25,18

TOTALE: 9,14 kg = € 81,14 (= €8,88/kg)

RIX DE VENTE:

€ 8,88 + coût de production (41,4%) + marge brute (55,9%) + tva (6%)
= € 20,75/kg



DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

SAUCES SOPHISTIQUÉES POUR LA FIN DE L'ANNÉE

Chez Rejo Spices, nous comprenons que la période des fêtes est une période chargée pour les bouchers, traiteurs et marchands de produits frais comme vous. C'est pourquoi nous avons à nouveau composé une brochure de fin d'année inspirante pour vous soutenir dans vos préparatifs et pour surprendre vos clients avec de nouvelles saveurs envoûtantes.

Cette année, nous mettons l'accent sur deux délicieuses recettes parfaites pour la cuisson sous vide : des roulades avec diverses farces et des cuisses de dinde. Vous avez déjà pu les découvrir auparavant. La cuisson sous vide, bien que connue des professionnels expérimentés comme vous, reste une technique supérieure pour optimiser le goût et la texture des plats. En emballant les ingrédients sous vide et en les cuisant à basse température, les jus et saveurs naturels sont préservés, ce qui donne des plats tendres, juteux et parfaitement cuits. De plus, c'est une méthode facile pour préparer vos plats en vue de la période chargée à venir.

En plus de ces plats spéciaux, nous présentons également notre menu de fin d'année étendu avec trois soupes, trois entrées et trois plats principaux.

Chaque recette de fin d'année peut être parfaitement accompagnée de l'une de nos sauces culinaires, que nous mettrons en lumière une par une :



Sauce Grand
Veneur
A455610-01



Sauce Porto
Culinaire
A458045-01



Sauce Vin Rouge
Culinaire
A458055-01



Sauce au jus de
viande culinaire
A397935-07

Ces sauces ont été soigneusement élaborées pour enrichir vos plats et régaler vos clients avec de délicieuses saveurs. Pour chaque sauce, nous proposons des recettes savoureuses que vous pouvez essayer et adapter à votre propre créativité.

Alors, parcourez notre brochure, laissez-vous inspirer par les possibilités de la cuisson sous vide et découvrez comment nos sauces peuvent sublimer vos plats de fin d'année. Rejo Spices est à vos côtés avec des produits de haute qualité et de nouvelles découvertes culinaires, afin que nous puissions ensemble créer une expérience festive que vos clients n'oublieront pas de sitôt.

Nous vous souhaitons une fin d'année réussie et savoureuse !



DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

SOUPES ÉLÉGANTES

SOUPE AGNÈS SOREL

Ingrédients :

- 500 g de filet de poulet cuit (coupé en morceaux)
- 250 g de champignons de Paris (coupés en morceaux et braisés)
- 150 g de langue de boeuf (cuite ou fumée)
- 3 l d'eau
- Persil frais
- 1 kg de **SOUPE À LA CRÈME DE BASE** (S05689)
- 60 g de **POUDRE DE BOUILLON DE POULET** (S02747)



VELOUTÉ DE POIREAUX AUX COQUILLES

Ingrédients :

- 350 g de blanc de poireaux, lavé et coupé
- 1 oignon, finement émincé
- 200 ml de vin blanc
- 2 l d'eau
- 15 coquilles, rapidement poêlées ou pochées
- 10 g d'**ÉPICES POUR POISSON AVEC SEL** (A133600-01)
- 1 kg de **BASE DE SOUPE CRÉMEUSE** (S05689)
- 2 g de **CIBOULETTE EN RONDELLES** (S02666)
- 20 à 30 g de **FUMET DE POISSON** (S05855)



SOUPE DE POISSON À LA BRETONNE

Ingrédients :

- 10 l d'eau
- 600 g de filets de poisson blanc
- 500 g de surimi en morceaux
- 250 g de crevettes grises
- 20 g d'**ÉPICES POUR POISSON AVEC SEL** (A133600-01)
- 1 kg de **SOUPE DE POISSON À LA BRETONNE** (JX08470-01)



DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

ENTRÉES RAFFINÉES

CASSOLETTE DE POISSON À LA BRETONNE

Ingrédients :

- 1 kg de filets de poisson coupés en dés (choisir des poissons fermes tels que le lieu jaune, le grondin, le grondin rouge, le sébaste, l'aiglefin, le merlan, etc.)
- 500 g d'eau
- 500 g de SAUCE VIN BLANC (A395470)
- 10 g de FUMET DE POISSON (S05855)
- 50 g de SOUPE DE POISSON BRETONNE (JX08470-01)



VITELLO TONATO

Ingrédients :

- 1 kg de rôti de veau
- 3 dl de vin blanc
- 6 filets d'anchois (facultatif)
- 400 g de thon en boîte, bien égoutté
- 2 citrons verts
- 500 g de SAUCE SALADE POISSON (S03461)
- 20 g de FOND DE VEAU LIÉ DE BASE (S05897)
- 50 g de CÂPRES NON PAREILLE (CAPER271-10)
- de FEUILLES LAURIER (S02477)
- 2 g de THYM ENTIER (THYME2904-01)

SURF & TURF - COQUILLE & TRIPES BLANCHES

Ingrédients :

- coquilles Saint-Jacques
- tripes blanches en morceaux (épaisseur identique à celle des coquilles Saint-Jacques)
- BÂTONS DE TEPOKUSHI/MANCHE 18CM (S01362)
- MÉLANGE DE POIVRE ET DE SEL (JX03060-01)





DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

RAGOÛT DE CERF

Ingrédients :

- 1 kg de viande de cerf fermier, coupée en dés (disponible surgelée)
- 1 dl de crème culinaire
- 0,5 l de vin rouge

Nos produits:

- 1,3 kg de **SAUCE CULINAIRE AU VIN ROUGE** A458055-01 (Allergènes: céleri, sulfites)
- 15 g de **MÉLANGE POIVRE & SEL** JX03060-01

Préparation & présentation:

1. Assaisonner la viande avec le MÉLANGE POIVRE & SEL et bien la faire dorer dans du beurre ou de la margarine.
2. Déglacer avec le vin rouge et laisser mijoter doucement jusqu'à cuisson complète.
3. Réduire le liquide de cuisson et ajouter la SAUCE CULINAIRE AU VIN ROUGE.
4. Incorporer la crème culinaire à la sauce et laisser mijoter.
5. Mélanger la viande avec la sauce obtenue et laisser mijoter brièvement.
6. Refroidir le plus rapidement possible.

DONNER DU SENS AUX SAVEURS D'AUJOURD'HUI

SAUCE À L'ORANGE À BASE DE JUS DE VIANDE

Ingrédients :

- 500 ml de jus d'orange
- 50 à 100 ml de Mandarine Napoléon ou de Grand Marnier
- 20 ml d'huile neutre (par exemple : huile de colza)
- 1 orange (dont les zestes sont légèrement cuits)



ROUX LIQUIDE

Conditionnement : 2,12L bouteille

Article no : AW09499-01

Nos produits :

- 20 g **FOND DE VEAU LIÉ DE BASE**
S05897
(Allergènes: gluten)
- 500 g **SAUCE AU JUS DE VIANDE CULINAIRE**
A397935-07
(Allergènes: lait, céleri)
- 30 g **ROUX LIQUIDE**
AW09499-01

Bereiding & presentatie:

1. Porter le jus d'orange, le FOND DE VEAU LIÉ DE BASE et la JUSSAUS avec le Mandarijn Napoleon à ébullition en remuant. Laisser mijoter doucement pendant environ 3 minutes.
2. Épaissir à la consistance souhaitée avec le ROUX LIQUIDE et laisser mijoter encore 5 minutes pour obtenir l'épaisseur désirée.
3. Finir la sauce avec des zestes d'orange.
4. Comme garniture, vous pouvez ajouter des segments d'orange. Laisser la sauce chauffer un moment avant de l'emballer.





DONNER DU SENS AUX SAVEURS DE DEMAIN

SAUCE FOYOT (POUR LE CHEVREUIL)

Nos Produits :

- 1 kg **SAUCE BÉARNAISE CULINAIRE**
A419225-04
(Allergènes : soja, lait, œuf)
- 500 g **JUS DE VIANDE CULINAIRE**
A397935-07
(Allergènes : lait, céleri)

Préparation et présentation :

1. Mélangez les deux sauces froides jusqu'à obtenir une masse homogène.



Trouvez l'inspiration sur www.rejospices.be

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