

VIANDES · POISSONS · LÉGUMES · CONSEILS

colruyt
prix · qualité

ÉDITION
2020

B B Q

LE GUIDE

JUSQU'AU 15 SEPTEMBRE 2020





édito

Nos bouchers sont fiers de vous présenter les Créations Colruyt pour la saison Printemps Été 2020. Ces préparations prêtes à cuire allient la qualité des ingrédients de base à la tradition culinaire des régions, avec depuis plus de 15 ans déjà, le travail d'une seule qualité de race à viande : la génisse charolaise. Cette race de qualité bouchère est reconnue par la profession comme étant l'une des plus savoureuse.

Les créations Colruyt sont des recettes uniques, spécialement réalisées par nos bouchers. Rien n'est industriel, tout est fabriqué de manière traditionnelle. Nos laboratoires sont conçus et équipés du meilleur matériel, nos bouchers sont formés et contrôlés régulièrement, afin de vous garantir une hygiène parfaite et des préparations originales.

Alors n'attendez plus pour allier plaisir et convivialité cet été ! Nos équipes sont à votre entière disposition pour vous renseigner ou vous conseiller. Afin de vous garantir qualité et fraîcheur tout au long de la saison, ces créations sont réalisées sur demande ou dans un délai maximum de 48 heures.

Vous êtes prêts ? A vos barbecues !



Toutes les viandes
de ce guide sont

Origine
FRANCE

les ma



Filet mignon mariné

Marinade spar ribs
ou texane

Retrouvez dans la même gamme :

**Haut de cuisse
de poulet mariné**
Marinade curry ou romarin citron

Basse côte marinée
Marinade échalote ou oignon

Rouelle de porc marinée
Marinade spar ribs ou texane

la bonne idée !

Afin d'éviter un gros nuage de fumée mal venu pendant le barbecue, jetez une poignée de gros sel sur les braises. Cette astuce de grand-mère est garantie efficace !

Marinés



Poivron surprise

Poivron, émincé de poulet, feta, marinade gyros

NOUVEAU !

Coquelet mariné en crapaudine

Marinade curry ou thaï



le vin qui va bien !

IGP Pays d'OC 2019
Sage & Sauvage
Vignobles Jeanjean
Vin biologique
IGP/MDD - 75 cl



Moulin-A-Vent 2015
Domaine de
Champ de Cour
Momessin
AOP - 75 cl

*Médaille de Bronze au
Concours des Grands Vins
de France à Mâcon 2017.*

Un rosé pour accompagner votre volaille marinée et un rouge pour le porc et le boeuf marinés.

conseil cuisson



Cuisson au BBQ

- 10 minutes pour : le filet mignon, les hauts de cuisse de poulet et le coquelet en crapaudine.
- 6 minutes pour la basse côte.
- 30 minutes pour la rouelle de porc.
- 20 minutes pour les poivrons surprises dans du papier d'aluminium.



Cuisson au four

Possible pour les poivrons surprises dans un four préchauffé à 180° pendant 40 minutes, dans du papier aluminium.

saucisse



Retrouvez dans la même gamme :

Saucisse de veau à l'emmental
Veau et emmental

Saucisse vigneronne
Porc, assaisonnement vigneronne

Saucisse ketchup oignon
Porc, ketchup et oignons frits

Saucisse de veau provençale
Veau, sauce tomate basilic et olives noires

Saucisse au piment d'Espelette
Porc, assaisonnement piment d'Espelette

la bonne idée !

« De la pomme de terre pour éviter que la viande ne colle ?! »
Frottez un morceau de pomme de terre coupée en 2 sur la grille avant de commencer la cuisson, et dites adieu aux morceaux de viande qui collent !
Vous pouvez aussi utiliser la même astuce avec un oignon pour donner du goût aux aliments.

es & cie



NOUVEAU !
Brochettes vendues avec
des pics en inox réutilisables !

**Retrouvez dans
la même gamme :**

Braisade de porc mariné
Marinade spar ribs ou texane

Braisade de bœuf mariné
Marinade oignon ou échalote

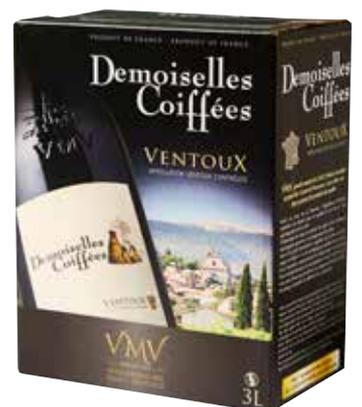
Braisade de canard mariné
Marinade miel hickory ou café de Paris

Braisade de poulet créole
Poulet, épices créole, abricots secs

Brochette de bœuf

Brochette d'agneau mariné
Marinade café de Paris ou tajine

le vin qui va bien !



Ventoux
Damoiselles Coiffées
Vignerons du Mont Ventoux
Rouge, Blanc ou Rosé
AOP - Fontaine à vin 3 L

les poissons



(3) **Sardines Delpierre**
Marinade Herbes de Provence - 275 g



(4) **Brochettes Cabillaud & Crevettes Delpierre**
Marinade au Basilic - 190 g



(1) **Saumon Atlantique Leroy**
Les 100 % Frais - 280 g



(2) **Filet de Carrelet Leroy**
Les 100 % Frais - 250 g



(2) **Dos de Lieu Noir Leroy**
250 g



(1) **Truite des Fjords Leroy**
Les 100 % Frais - 250 g



(1) Élevé en **NORVÈGE**

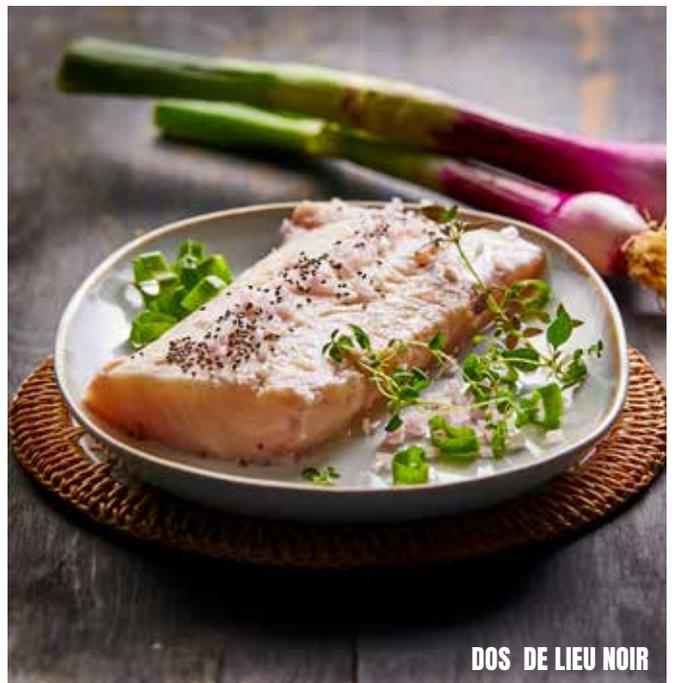
(2) Pêché en **ATLANTIQUE NORD-EST**
ZONE DE PÊCHE FA027

(3) Pêché en **ATLANTIQUE CENTRE-EST**

(4) Crevettes origine **AMERIQUE DU SUD**
ou **CENTRALE** ou **ASIE**
Cabillaud pêché en **OCEAN PACIFIQUE NORD-EST**
ou **OCEAN ATLANTIQUE NORD-EST**



FILET DE CARRELET



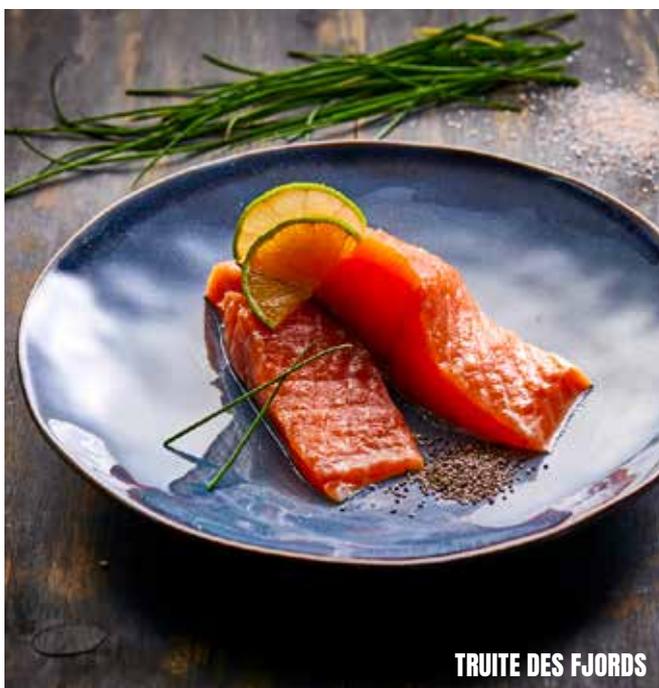
DOS DE LIEU NOIR



BROCHETTES CABILLAUD & CREVETTES



SAUMON



TRUITE DES FJORDS

le vin qui va bien !

Alsace Riesling
Dégustation 2018
 Cave du Roi Dagobert
 AOP - 75 cl



Pouilly-Fuissé
2017
 Domaine Carrette
 AOP/MDP - 75 cl



Salade de haricots blancs

les ingrédients

- 120 g de haricots blancs sec
- 3 tomates
- 1 concombre
- 1 oignon
- feta
- pignons de pin
- 4 c.s d'huile d'olive
- 1 c.s vinaigre balsamique
- sel
- poivre

comment faire

Commencez par faire cuire les haricots blancs dans de l'eau bouillante pendant 30 minutes. Une fois cuit, laissez-les refroidir.

Pendant ce temps, coupez le concombre, les tomates et la feta en petits dés. Émincez aussi l'oignon. Ajoutez ce mélange aux haricots blancs une fois qu'ils sont froids, ainsi que les pignons de pin.

Préparez ensuite la vinaigrette. Dans un bol mélangez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre. Quand le mélange est prêt, ajoutez-le aux concombres/tomates/haricots et votre salade est prête !

Sinerie

comme un chef !



Salade colorée fraises et tomates

les ingrédients

- 1 **barquette** de fraises
- 1 **barquette** de tomates cerises
- 1 **paquet** de billes de mozzarella
- 1 échalote émincée
- feuille de basilic
- 1 **c.c** de moutarde forte
- 3 **c.s** de vinaigre
- 5 **c.s** d'huile d'olive
- 2 pincées de sel
- poivre

comment faire

En premier, coupez une poignée de fraises en deux dans la longueur et déposez-les dans un bol. Ensuite, coupez en deux les tomates cerises et ajoutez-les aux fraises. Complétez avec les billes de mozzarella.

Dans un autre bol préparez la vinaigrette. Versez le vinaigre, ajoutez-y le sel, la moutarde et mélangez bien à l'aide d'un fouet. Ajoutez l'huile d'olive tout en mélangeant et finissez par ajouter un tour de moulin de poivre et l'échalote émincée.

Versez la vinaigrette sur le mélange fraise/tomate/mozzarella. Ajoutez quelques feuilles de basilic et ensuite vous pouvez déguster !

le vin qui va bien !

Coteaux d'Aix-en-Provence

2019

Château de Vauclaire
AOP/MDC - 75 cl



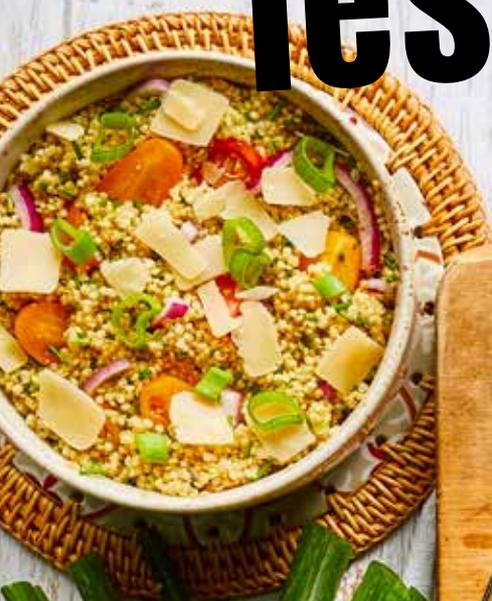
Bergerac rosé 2019

Château Singleyrac
AOP/MDC - 75 cl

Un Coteaux d'Aix pour déguster la salade de haricots blancs et un bon Bergerac rosé pour la salade de fraises et tomates !

les plateaux

et hop c'est prêt !



Plateau Essentiel

- 4 chipolatas
- 4 merguez
- 4 tranches de longe marinée spar ribs ou texane
- 4 tranches de poitrine marinée spar ribs ou texane



Plateau braisades

- 3 braisades de porc texane
- 3 braisades de bœuf oignon
- 3 braisades de dinde mexico
- 3 braisades de canard miel hickory



Plateau Rapido

- Pour environ 5/6 personnes
- 250 g viande bovine marinade oignon
 - 250 g porc marinade texane
 - 250 g dinde marinade mexico
 - 250 g canard marinade miel hickory

POUR VOTRE SANTÉ, BOUGEZ PLUS. WWW.MANGERBOUGER.FR

Editeur responsable : S.A.S. COLRUYT RETAIL FRANCE - RCS LONS LE SAUNIER 789 139 789.

© studio photo Colruyt France. Photographies non contractuelles, suggestions de présentation. GUIDE BBOQ/2020

Offres uniquement valables en France, jusqu'à épuisement du stock. Les avantages carte de ce prospectus s'adressent aux particuliers porteurs de la carte Colruyt plus et sont proposés dans la limite de 6 produits identiques par offre, par foyer et par jour. Le prix Avantage Carte déduit correspond au prix payé en caisse sur présentation de la carte Colruyt plus. Sous réserve d'éventuelles erreurs d'impression. Ne pas jeter sur la voie publique. Conditions générales sur www.colruyt.fr.



colruyt
prix · qualité