

sans os, sans porc, farce de volaille avec marquants de foie gras (four 1h30, 1,7kg, surgelé, élaboré en France)

- Pomme forestine : petite quenelle de pomme de terre croustillante (13 g, sachets 2,5kg, surgelé)

- Sapin de Noël : génoise cacao surmontée d'une charlotte cacao et d'un nappage chocolat décoré de billes multicolores (45g, surgelé)

- le filet mignon de cerf frais (sachet sous-vide individuel)

- jambon cuit italien à la truffe blanche de la Saint-Jean (9 kg, désossé, semi-découenné, 10 truffes/jambon)

- filet de saumon Gravelax (sel sec, aneth, non tranché)

- filets de lotte sans flanc 100* pêche artisanale française

- Brillat Savarin avec brisures de truffe

- Tarte bouquet de roses Alain Passard

- L'Écrin : mousse au chocolat noir garnie d'une préparation à la mangue et aux fruits de la passion, sur un chocolat croustillant chocolat-amande

- et aussi côté salé : croquettes d'escargots, plateau de mini-bagels garnis, assortiment de mini-brochettes

de poulet marinées, mini-burgers et mini-navettes à garnir

- et aussi côté sucré : plateau de mini choux garnis, assortiment de mini sucettes et de guimauves carrées et colorées

Actalia recherche un partenaire pour sa boîte repas brevetée

Sur le CFIA Lyon, Actalia Innovation (Villers Bocage, 14) mettait en avant "La Box", une solution d'emballage nomade jetable. "La Box" se

déploie d'un seul tenant à l'ouverture pour former un plateau alliant les 4 fonctions essentielles pour la prise d'un repas hors domicile", explique Vanessa Reynier, directrice d'Actalia Innovation :

- transport : carton rigide et poignée.

- praticité : facile à transporter et à déployer (elle est conçue d'un seul tenant)

- convivialité : formation d'un espace ouvert et partageable après le déploiement

- hygiène : le plateau, qui est formé après ouverture, offre un support hygiénique pour la prise du repas. Cette invention a fait l'objet d'un dépôt de brevet intitulé "Boîte repas monobloc formant plateau". Actalia recherche un partenaire pour le déploiement commercial. Contact : Vanessa Reynier, v.reynier@actalia.eu

Kaspia : taramas, caviars et coffrets

Pour les fêtes, la boutique Kaspia met en avant ses taramas (corail d'oursin, caviar, crabe, sélection, > 5€, 90g), ses caviars et ses coffrets.



La Maison de la Truffe : sel de Guérande, fromages...

Pour les fêtes, La Maison de la Truffe met en avant ses coffrets, ses huiles aromatisées, son vinaigre balsamique à la truffe, ainsi que des fromages truffés (brie, coulommiers et chèvres) et un sel de Guérande à la truffe d'été...



Delpierre fête ses 100 ans

Pour les fêtes, et à l'occasion des 100 ans de la marque, Delpierre (groupe Labeyrie) présente 3 saumons



fumés collector : Norvège, Ecosse, Danemark. Jeu "De la mer aux étoiles" : 15 étoiles gagnantes (1 000€ chacune) sont dissimulées dans les packagings. (12,95€, 300g, 10T).

Lightbody : gâteau "Monstres Academy"

Pour les fêtes, Bob et Sulli les 2 stars Disney Pixar de "Monstres Academy" s'invitent sur le gâteau tout choco de Lightbody. Rayon pâtisserie des GMS (12,90€, 16 parts).



Champomy : nouveau pack signé Diadeis

Champomy adopte un nouveau logo et packaging conçu par l'agen-

ce Diadeis. Le nouveau pack intègre les valeurs de gaieté et de naturalité de la marque*, explique Guillaume Postel, DG de Diadeis. Ambiance festive avec bulles, étoiles et cotillons colorés. La coiffe dorée de la bouteille a été personnalisée avec des illustrations stylisées de pommes.



* gamme : pomme, pomme-pêche, pomme-raisin

Memphis Coffee : burger au foie gras

Pour les fêtes, les restaurants Memphis Coffee proposeront le Ducky's Burger, à base de foie gras. L'enseigne s'inspire des "dinners" américains des années 50. Le concept a été lancé en France en 2009 par Rodolphe Wallgren.



Paso : "le préfeu des Rois" à l'apéro

A l'occasion de l'Épiphanie, Paso proposera pour la 1^{re} fois "le préfeu des Rois." Une fève sera dissimulée dans le préfeu 300g ail non tranché.

"Pourquoi attendre la fin du repas pour choisir son roi ou sa reine, autant le faire dès l'apéro!", explique-t-on chez Paso. Rayon BVP des GMS (Système U, Leclerc-Scachapet et Scaouest).



Amorino : macaron glacé pour la St-Valentin

Pour la St-Valentin, Amorino proposera un nouveau macaron glacé en forme de cœur à savourer en duo (160g, 12€). Il est garni de sorbet à la framboise et de glace à la vanille de Madagascar.



Greci : "La Pomodora", une sauce tomate cuisinée à l'ancienne

Au sein de sa gamme Prontofresco, Greci lance "La Pomodora", une sauce tomate cuisinée à l'ancienne, avec de petits morceaux de carottes, céleri et oignons dorés de Parme (format 4/4 830g et format 3/1 2550g). Le produit est élaboré à partir d'une





Daysan BRETON RESTAURATION

Nouveau dans la famille des pâtes fraîches !

L'ingrédient indispensable pour la préparation de vos sandwiches, bagels, wraps, paninis, cheese-cake...



Appellation Cream Cheese, Fromage au goût frais à la texture lisse, Produit sans additif, sans conservateur



Le Moulin Héry - CS 60080 - 22120 Yffiniac - Tél. : +33(0)2 96 63 83 90
E-mail : contact.laitaprofessionnel@laita.fr

Créer photo © Christian T. Brune - Centre Culturel Contemporain