TREAT YOUR DRINK
TYD
PANESCO
FOOD.COM

BOUCHÉE APÉRITIVE
06

HIGH WINE
12

ASSIETTE À PARTAGER
08

ENTRÉE
14

ASSIETTE D'ATTENTE
10

RÉCEPTION
16

TREAT YOUR DRINK
TYD

TREAT YOUR DRINK

TYD

LE PETIT PLUS QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

Votre but, en tant que chef cuisinier, c'est de procurer à vos clients un bon moment ou une soirée réussie. Souvent, la réussite tient aux détails ou à un petit "plus" original. Ainsi, une bouchée surprenante qui accompagne une boisson ou précède le repas peut faire toute la différence.
Les « savoury bites » de PANESCO ont été développés pour créer un valeur supplémentaire dans l'expérience de votre client sans vous accaparer.
En 5 minutes* ces délices salés richement fourrés sont prêt à servir ou à garnir suivant votre propre style. Ils complètent à la perfection une boisson ou un mets, et sont toujours appréciés, même par les palais plus exigeants.

*Pour être prêt en 5 minutes, certains produits seront de préférence précuits le matin.

BOUCHÉE APÉRITIVE

ENTRÉE

TYD
TREAT YOUR DRINK

RÉCEPTION

ASSIETTE D'ATTENTE

ASSIETTE
À PARTAGER

HIGH WINE

PANESCO
FOOD.COM

BOUCHÉE APÉRITIVE

QUAND GRIGNOTAGE RIME AVEC BAVARDAGE

La palette gustative de vos clients et visiteurs est de plus en plus élaborée. La classique cacahuète à l'apéritif, même enrobée de wasabi, ne les impressionne plus depuis longtemps.

Les « savoury bites » de la gamme Treat Your Drink vous permettent de relever la barre. En un tournemain, vous servez une bouchée apéritive ou une gourmandise à la carte. Vous éviterez ainsi que vos clients restent sur leur faim.

BOISSON SUGGÉRÉE

GOUDEN AREND BIÈRE

TYD
TREAT YOUR DRINK

50001680
MINI
PIZZA CUP
MIX

50001770
MINI
SAVOURY
CUP MIX

PANESCO
FOOD.COM

ASSIETTE À PARTAGER

DE QUOI GRIGNOTER

Quand on est en bonne compagnie, le temps passe vite. Vos clients prennent quelques verres, se mettent à bavarder et le temps file. Inévitablement, une petite faim ou l'envie de grignoter se fait sentir. Une assiette de bouchées alléchantes les invitera à déguster le moment plus longtemps, en prenant quelques verres supplémentaires.

Le vaste assortiment de Treat Your Drink vous offre une série de produits que vous pouvez transformer en un tournemain en une assiette de délices à partager ; prêts à déguster à la sortie du four, ou personnalisés en y ajoutant une note originale.

TYD
TREAT YOUR DRINK

5001681
MINI
CHICKEN
BURGER

5001302
MINI
PITTA
BEEF CURRY

PANESCO
FOOD.COM

ASSIETTE D'ATTENTE

L'AVANT-GOÛT D'UN REPAS RÉUSSI

Les clients arrivent chez vous pleins d'espoir et l'estomac vide. Vous n'aimez pas qu'ils attendent le repas la faim au ventre.

Leur servir une assiette d'attente est la meilleure façon de combler ce moment creux. La plus grande faim du client est apaisée sans qu'il ne soit pour autant rassasié, et vous avez ainsi le temps de peaufiner les créations culinaires suivantes. L'assiette d'attente idéale est suffisamment relevée et comprend une véritable petite bombe gustative. C'est en quelque sorte un premier mets miniature. Les snacks salés Treat Your Drink constituent dès lors la base idéale pour vos assiettes d'attente les plus créatives.

BOISSON SUGGÉRÉE

GINDERELLA GIN-TONIC

TYD
TREAT YOUR DRINK

5001495

MINI
SAVOURY
MUFFIN
TOMATO

PANESCO
FOOD.COM

HIGH WINE

TREAT YOUR DRINK LIKE YOU MEAN IT

Bon nombre d'habitudes alimentaires nous viennent d'ailleurs. Ainsi, nous connaissons le "High Tea" à l'anglaise, un goûter qui combine thé, douceurs sucrées et sandwichs anglais.

Ce concept a donné naissance à celui du "High Wine", l'apéritif pris en fin d'après-midi et qui se marie parfaitement avec des amuse-bouche raffinés. Surtout avec les délices de Treat Your Drink. Rien de tel qu'un bon verre de vin avec un assortiment de ces bouchées pour terminer l'après-midi en beauté. Vos clients seront surpris par la rapidité avec laquelle vous leur servez ces délices.

BOISSON SUGGÉRÉE

VIN BLANC

TYD TREAT YOUR DRINK

PANESCO FOOD.COM

ENTRÉE

UN DÉPART APPÉTISSANT

Vous pouvez parfaitement partir des produits Treat Your Drink pour créer votre propre hors-d'œuvre. Les possibilités sont infinies !

Un plat avec une sélection de 2 ou 3 amuse-bouches évite à votre client l'embarras du choix : il peut goûter à tout.
Pas d'embarras du choix chez vous non plus, puisqu'en tant que chef, vous pouvez proposer la gamme Treat Your Drink tout entière.
Comme quoi, il est possible de contenter tout le monde.

BOISSON SUGGÉRÉE

THÉ GLACÉ MAISON

25042 83
BELGIAN SAUSAGE ROLL

50013 02
MINI PITTA BEEF CURRY

50016 81
MINI CHICKEN BURGER

50016 82
QUICHE LORRAINE SQUARE

50016 83
QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE

TYD
TREAT YOUR DRINK

PANESCO
FOOD.COM

RÉCEPTION

BE MY GUEST

Une demande de catering pour un grand ou un petit groupe d'invités s'inscrit généralement dans le cadre d'un événement particulier. En tant que chef cuisinier, il vous incombe de dorloter tous les invités en ce jour spécial. Les amuse-bouche prêts à servir de Treat Your Drink sont un allié précieux. Ils ne requièrent aucune préparation et leurs temps de cuisson sont très brefs, ce qui vous permet de concentrer vos efforts sur des créations plus chronophages.

PANESCO a donné une réinterprétation extrêmement réfléchie de plusieurs classiques du genre, et le résultat se laisse manger tout seul. Et c'est le but puisque les produits de la gamme Treat Your Drink forment la touche gustative parfaite pour toutes les réceptions. Bon appétit !

BOISSON SUGGÉRÉE

STEENUILKE BIÈRE

5001681
MINI CHICKEN BURGER

5001306
MINI BEEF BURGER

2504283
BELGIAN SAUSAGE ROLL

PRÉSENTATION DES PRODUITS

5001770

MINI SAVOURY CUP MIX

NOUVEAU

20 G
3 x 40 Pcs/crt
120 Crt/pal
Cuire 180° · 8-10'

À SERVIR CHAUD

Assortiment de mini-coupes en pâte à pizza, dans 3 formes et 3 garnitures différentes : 40 coupes rondes « quiche lorraine », 40 coupes triangulaires sauce tomate-basilic et mozzarella et 40 coupes carrées à l'Emmental, au Beaufort et au Cantal.

5001302

MINI PITTA BEEF CURRY

20 G
4 x 16 Pcs/crt
160 Crt/pal
Microwave 900 W · 60 sec

À SERVIR CHAUD

Un petit pain pitta original garni de lamelles marinées et rôties de viande de bœuf épicée d'un mélange de curry indien de Madras.

5001680

MINI PIZZA CUP MIX

25 G
± 84 Pcs/crt · 3 x 700 G
168 Crt/pal
Décongeler 22°C · 15'
Cuire 180°C · 6-8'

À SERVIR CHAUD

Assortiment de mini-coupes en pâte de pizza traditionnelle, avec une riche garniture de mozzarelle en 3 saveurs différentes : aubergine-parmigiana, épinard-béchamel, tomate-mozzarelle.

5001307

MINI PIZZETTA APÉRO

30 G
30 x 4 Pcs/crt
104 Crt/pal
Décongeler 22°C · 15'
Cuire 220°C · 7-8'

À SERVIR CHAUD

Mini-pizza recouverte de sauce tomate, mozzarella, Emmental et basilic.

Ce produit convient dans le cadre de préparations alimentaires végétariennes.

PRÉSENTATION DES PRODUITS

5001496

MINI SAVOURY MUFFIN SPINACH

30 G
2 x 25 Pcs/crt
168 Crt/pal
Décongeler 22°C · 60'

PRÊT À SERVIR

Savoureux mini-muffin aux épinards en forme de tulipe, décoré de dés de courgette.

5001495

MINI SAVOURY MUFFIN TOMATO

30 G
2 x 25 Pcs/crt
168 Crt/pal
Décongeler 22°C · 60'

PRÊT À SERVIR

Savoureux mini-muffin aux tomates en forme de tulipe, décoré de tomates cerises.

5001681

MINI CHICKEN BURGER

30 G
4 x 24 Pcs/crt
104 Crt/pal
Cuire 160°C · 4-6'
ou micro onde 750 W · 90 sec

À SERVIR CHAUD

Mini-hamburger à base de poulet rôti dans une sauce aigre-doux délicieuse, enrichie de dés de poivron rouge et d'oignon.

5001306

MINI BEEF BURGER

30 G
4 x 24 Pcs/crt
104 Crt/pal
Cuire 160°C · 4-6'
ou micro onde 750 W · 90 sec

À SERVIR CHAUD

Mini-hamburger de bœuf avec dés de tomates, oignons, ketchup et moutarde entre deux tranches de pain moelleux.

Ce produit convient dans le cadre de préparations alimentaires végétariennes.

PRÉSENTATION DES PRODUITS

5001683

QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE

200 G
18 Pcs/crt
126 Crt/pal
Décongeler 22°C · 30'
Cuire 170°C · 30-32'

À SERVIR CHAUD

Tarte salée en pâte feuilletée, ayant une forme carrée originale, garnie d'un délicieux mélange d'œufs battus, de crème, d'épinards et de fromage de chèvre.

5001682

QUICHE LORRAINE SQUARE

200 G
18 Pcs/crt
126 Crt/pal
Décongeler 22°C · 30'
Cuire 170°C · 30-32'

À SERVIR CHAUD

Tarte salée en pâte feuilletée, ayant une forme carrée originale, garnie d'un délicieux mélange d'œufs battus, de crème, de bacon et d'Emmental.

5001305

MINI BRUSCHETTA MIX

38 G
8 x 3 x 3 Pcs/crt
104 Crt/pal
Décongeler 22°C · 15'
Cuire 180°C · 4-6'

À SERVIR CHAUD

Assortiment de diverses bruschetta traditionnelles, faites de tranches croustillantes de baguette, frottées avec de l'huile, de l'ail et des tomates et recouvertes de trois garnitures différentes, toutes d'une grande saveur : « Spinaci » avec du fromage, des épinards et des dés de tomate ; « Salami » avec du fromage, du salami et des dés de poivron ; « Pomodori » avec du fromage et des dés de tomate.

PANESCO FOOD.COM

Ce produit convient dans le cadre de préparations alimentaires végétariennes.

Découvre aussi les autres produits PANESCO
ou contacte-nous pour toute information complémentaire.
Nous te servons avec plaisir le meilleur de nous-mêmes.

WWW.PANESCO.COM

PANESCO FOOD.COM

A BRAND OF La Lorraine BAKERY GROUP