

2025

**NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !**

Fiches inspirations produits
**« Nos clients changent,
changeons l'agneau »**



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

04

EPAULE d'agneau Mini rôti miel et romarin



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : épaule côté jarret	97%	970g/kg
Miel	3%	30g/kg
Romarin		2g/kg
Huile d'olive, sel et poivre		QSP

Mode opératoire

- ✓ Epaule d'agneau côté jarret désossée, parée et façonnée en rôti
- ✓ Mélanger les ingrédients (miel, romarin, huile d'olive, sel et poivre)
- ✓ Badigeonner le rôti avec la préparation
- ✓ Rôti d'environ 500g pour 2 ou 3 personnes
- ✓ Un produit présenté prêt à cuire pour le client

Conseils cuisson client

- ✓ A mijoter au four ou en cocotte

Temps de Préparation

10 minutes à partir d'une épaule prête à la vente

Prix de Revient indicatif

À compléter

PVC (indicatif)

À compléter

Marge brute potentielle

À compléter

Durée de vie du produit

A compléter

Allergènes

A compléter