

2025

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

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



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU!

05

EPAULE d'agneau Tranches marinées



Ingrédients

| INGREDIENTS | Quantité en % | Quantité pour 1 kg |
|------------------------------|---------------|--------------------|
| Agneau : épaule côté palette | 100% | 1000g/kg |
| Pulpe d'ail | | 2g/kg |
| Romarin | | 2g/kg |
| Thym | | 2g/kg |
| Huile végétale, sel, poivre | | QSP |

Mode opératoire

- ✓ Epaule d'agneau côté palette désossée, parée
- ✓ Façonner en rôti et positionner les pics à brochettes
- ✓ Trancher entre les pics pour réaliser des tranches à griller sur pic
- ✓ Mélanger tous les ingrédients pour faire une marinade ail et fines herbes
- ✓ Bien enrober les tranches d'agneau avec la préparation et laisser mariner
- ✓ A présenter prêt à cuire pour le client

Conseils cuisson client

- ✓ A la plancha ou au barbecue

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