



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

**« Nos clients changent,
changeons l'agneau »**



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

02

GIGOT

Roulades de gigot façon saltimbocca



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : tranches fines	94%	940g/kg
Copeaux de parmesan	3%	30g/kg
Moutarde douce	3%	30g/kg
Herbes fraîches	1%	10g/kg
Poivre concassé et fleur de sel		QSP

Mode opératoire

- ✓ Gigot d'agneau désossé, paré et piécé en tranches fines
- ✓ Badigeonner les tranches de moutarde douce
- ✓ Ajouter le sel et le poivre concassé
- ✓ Puis déposer des copeaux de parmesan et des herbes fraîches
- ✓ Rouler les tranches fines puis les maintenir avec des pics type cure dent

Conseils cuisson client

- ✓ A la plancha ou à la poêle
- ✓ A déguster avec une pointe de crème de vinaigre balsamique

Temps de Préparation	15 minutes à partir d'un gigot prêt 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