



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

## Fiches inspirations produits

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



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

**04**

# **GIGOT d'agneau Tranches de gigot sucrées salées**



## Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : gigot	94%	940g/kg
Sauce soja citronnée (ou classique)	2%	20g/kg
Sauce Teriyaki	2%	20g/kg
Graines de sésame (au choix)	2%	20g/kg
Huile d'olive		QSP

## Mode opératoire

- ✓ Gigot d'agneau désossé, paré et piécé en tranches à griller
- ✓ Mélanger les tranches de gigot avec la sauce soja citronnée, la sauce Teriyaki et l'huile d'olive. Ajouter les graines de sésame.
- ✓ Un produit présenté prêt à cuire pour le client

### Conseils cuisson client

- ✓ A la plancha ou à la poêle

Temps de  
Préparation

10 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*