



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

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



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

06

GIGOT d'agneau Emincés aux épices



Ingrédients

| INGREDIENTS | Quantité en % | Quantité pour 1 kg |
|--------------------|---------------|--------------------|
| Agneau : gigot | 98% | 980g/kg |
| Epice ail des ours | 1% | 10g/kg |
| Poivre citronné | 1% | 10g/kg |
| | | |

Mode opératoire

- ✓ Gigot d'agneau désossé, paré et piécé en émincés
- ✓ Mélanger les émincés de gigot avec l'ail des ours et le poivre citronné
- ✓ Présenter au kilo ou à la portion
- ✓ 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