



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

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



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

08

GIGOT d'agneau Tranches marinées au citron



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : gigot (sans la souris)	95%	950g/kg
Jus de citron jaune		1 citron
Petits oignons frais émincés	5%	50g/kg
Thym		2g/kg
Huile d'olive, sel et poivre		QSP

Mode opératoire

- ✓ Gigot d'agneau désossé, paré et piécé en tranches à griller
- ✓ Mélanger tous les ingrédients pour faire une marinade
- ✓ Enrober les tranches de gigot avec la marinade
- ✓ Présenter au kilo ou à la barquette
- ✓ Produit 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