



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

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



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

14

EPAULE d'agneau Mini rôti miel et romarin



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : épaule côté jarret	94%	940g/kg
Miel	5%	50g/kg
Romarin	1%	10g/kg
Huile d'olive, sel et poivre		QSP

Mode opératoire

- ✓ Epaule d'agneau côté jarret désossée, parée et façonnée en rôti
- ✓ Mélanger les ingrédients (miel, romarin, huile d'olive, sel et poivre)
- ✓ Badigeonner le rôti avec la préparation
- ✓ Un produit présenté prêt à cuire pour le client

Conseils cuisson client

✓ A mijoter au four ou en cocotte

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