



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

## Fiches inspirations produits

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



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

**15**

**CARRE  
D'AGNEAU**  
**Côte d'agneau  
à l'asiatique**



**Ingrédients**

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : côtes	96%	960g/kg
Huile d'olive	2%	20g/kg
Épice thaï	2%	20g/kg

**Mode opératoire**

- ✓ A partir des côtes
- ✓ Huiler les côtes et saupoudrer d'épices thaï  
En option présenter de la coriandre ciselée
- ✓ Un produit présenté prêt à cuire pour le client

**Conseils cuisson client**

- ✓ A la plancha ou au barbecue
- ✓ A la poêle

Temps de  
Préparation

10 minutes à partir d'un  
carré de côtes

**Durée de vie du  
produit**

A compléter

Prix de Revient  
indicatif

A compléter

PVC  
(indicatif)

A compléter

Marge brute  
potentielle

A compléter

**Allergènes**

A compléter