



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



Ingédients

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
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