



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

Fiches inspirations produits

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



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

17

CARRE D'AGNEAU

Tranches ou pavés d'agneau marinés



Ingrédients

INGREDIENTS	Quantité en %	Quantité pour 1 kg
Agneau : tranches ou pavés à griller	99%	990g/kg
Oranges (jus)		½ orange /kg
Orange (suprêmes)		Pour la déco
Menthe	1%	10g/kg
Huile d'olive, sel, poivre		QSP

Mode opératoire

- ✓ Préparer des tranches à partir des côtes filets
- ✓ Mélanger le jus des oranges, la menthe, l'huile d'olive, sel et poivre.
- ✓ Marinier les morceaux de viande de ce mélange
- ✓ Présenter avec des suprêmes d'orange
- ✓ Un produit prêt à vendre pour le client

Conseils cuisson client

✓ A la plancha ou à 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