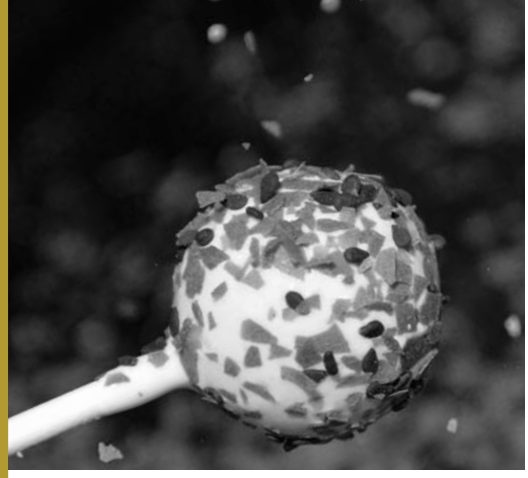
Luxury Tapas

Gamme Traiteurs et Professionnels
des Métiers de Bouche



Collection 2018 NEW

Sucettes Fromage de chèvre, Miel et Amandes

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c). Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

Collection 2018 NEW

Sucettes Truffes noires et Myrtilles

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c). Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

Collection 2018 NEW

Sucettes Mango, Tomate et Noisettes

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c). Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

Collection 2018 NEW

Sucettes Pommes vertes et Pistache

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c). Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

Collection 2018 NEW

Sucettes Roquefort AOP et Noix

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c). Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

Innover et fournir des solutions gastronomiques est le moyen le plus concret et le plus utile pour comprendre les exigences de nos clients traiteurs, de l'hôtellerie et de la restauration.

Javier Huertas.
Chef Bocuse d'Or
Conseiller Gastronomique Luxury Tapas

APÉRITIFS
Semi-Décongeler et Servir

Conseil de Préparation

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c).

Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

SUCETTES

Sucettes de Foie Gras et Figues

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c).
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

Sucettes de Foie Gras et Chocolat Noir

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c).
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

Sucettes de Pâte de Coing et Fromage de Brebis

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c).
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

Sucettes de Gin-Tonique

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c).
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

Sucettes de Mojito

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c).
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

Sucettes de Melon et Jambon Iberique

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c).
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

SUCETTES

Sucettes de Fromage de Brebis et Myrtilles

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c).
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

Sucettes de Foie Gras et Framboise

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c).
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

Sucettes de Pâté de Perdrix et Jus d'Orange

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c).
Servir debout en utilisant les présentoirs disponibles pour 4, 12 et 24 Sucettes.

PYRAMIDES

Pyramides de Foie Gras et Confiture de Fruits de la forêt

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c).
Servir directement sur les cuillères où se trouve le produit.

Pyramides de Fromage de Brebis et Confiture de Pêches

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c).
Servir directement sur les cuillères où se trouve le produit.

Pyramides de Pâté de Perdrix et Confiture de Fruits de la forêt

Doit être servi et dégusté semi-congelé (semifreddo) (entre -5°c et 0°c).
Servir directement sur les cuillères où se trouve le produit.

APÉRITIFS *Friteuse*

MINI-FRIANDS BOMBAS

Fromage Manchego et Framboise.
Boudin noir et Noix de pin.
Brandade de morue.
Foie Gras et Framboise.
Chorizo espagnol.

MINI-CROQUETTES

Perdrix.
Bolet.
Jambon Ibérique.
Queue de boeuf.
Truffes et Boletus.

BONBONS

Viande de Faisan.
Pâté de Perdrix.
Foie Gras.

BEIGNETS

Brandade de Morue.
Pétoncles et crevettes.

Cuisses de Caille

Cuisses de Caille Villaroy

Autres :

Délices de Fromage de Brebis.
Crevettes et épinards Samosa.
Saumon et Bacon Samosa.

Conseil de Préparation:

1. Maintenir congelé et ne pas décongeler à l'avance.
2. Frire dans de l'huile bouillante jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

APÉRITIFS *Au Four et à la Plancha*

Conseil de Préparation:

1. Maintenir congelé et ne pas décongeler à l'avance.
2. Cuire au four à 180°C pendant 10 min. jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

CROUSTILLANTS

Jambon Ibérique et Fromage Manchego.
Chorizo Espagnol.

CIGARS CROQUANTS

Bolets et Truffes Noires.
Boudin Noir Artisanal.
Oeufs brouillés et Chorizo Espagnol.

MINI BROCHETTES DE CAILLE ET ABRICOTS SÉCHÉS

ROULEAUX

Rouleau de Queue de Bœuf
Rouleau de Joue de Bœuf
Rouleau de Trotteurs de Porc
Rouleau de Viande de Porc

Conseil de Préparation:
1. Semi-décongeler le produit et le couper en médaillons.
2. Cuire à la plancha ou sur une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés et servir.

PLATS PRINCIPAUX

Millefeuille de Queue de Bœuf au Fromage de Brebis AOP fondant

Trotteurs de Porc farcis aux Bolets et au Poireau

Joue de Porc Wellington

Conseil de Préparation:
1. Il est conseillé de décongeler préalablement.
2. Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes
3. Servir et personnaliser avec une sauce.

Jarret de Porc Confit (Prêt à griller)

Conseil de Préparation:
1. Il est conseillé de décongeler préalablement.
2. Cuire à la plancha ou sur une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés et servir.

Emincé de Queue de Boeuf

Conseil de Préparation:
1. Percer le film en différents points.
2. Chauffer aux microondes à 800w pendant 7 minutes.
3. Ouvrir le récipient et servir.

Luxury Tapas

Haute qualité et originalité.

Ingrédients naturels et faits à la main.

Prêt à être servi en 5 à 10 minutes après avoir ajouté votre touche personnelle.

Gamme exclusivement réservée aux traiteurs et aux professionnels des métiers de bouche.

Luxury Tapas

Autovía A-4, Km. 217
13730 Santa Cruz de Mudela (CR)
Espagne

Tel.: +34 926 343 220
Fax: +34 926 343 219
info@luxurytapas.com

www.luxurytapas.com