



**LE PLEIN DE RECETTES
POUR VARIER VOTRE CARTE !**





DES SOLUTIONS AU SERVICE DE TOUTES LES RESTAURATIONS !



Charal met toute son expertise de la viande au profit des professionnels de la restauration en leur proposant une large gamme de produits adaptés à leurs exigences.

Découvrez dans ce carnet nos nouveautés et produits phares au cœur de recettes étonnantes. Retrouvez d'autres idées gourmandes et astuces de mise en œuvre sur notre site internet.

www.restauration.charal.fr

SOMMAIRE

.....



- 5 SALADE BO BUN ET SON HACHÉ AU BŒUF EN ÉMINCÉS**
- 7 WOK DE LÉGUMES ET SON HACHÉ AU BŒUF EN ÉMINCÉS**
- 9 POÊLÉE CAMPAGNARDE ÉPICÉE ET SON HACHÉ AU BŒUF EN CUBES**
- 11 SALADE CAMPAGNARDE ET SON HACHÉ AU BŒUF EN CUBES**
- 13 FRENCHY BURGER ET SON EFFILOCHÉ AU BŒUF ROND**
- 15 LA CARPIZZACCIO**
- 17 TARTARE DU SUD-OUEST**
- 19 TARTARE FAÇON CAESAR**
- 21 BURGER DU SUD-OUEST**
- 23 PARMENTIER DE BŒUF AUX PATATES DOUCES**



SALADE BO BUN

ET SON HACHÉ AU BŒUF EN ÉMINCÉS



POUR 10 COUVERTS



MOYEN



PRÉPARATION : 10 MINUTES / CUISSON : 10 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de haché au bœuf en émincés
- 4 carottes
- 2 concombres
- 150 g de germes de soja
- 1 botte de coriandre fraîche
- 1 botte de menthe fraîche
- 500 g de salade batavia
- 250 g de vermicelles de riz
- 100 g d'oignons frits
- 150 g de cacahuètes grillées
- 75 g de citronnelle bâton
- 4 cl de vinaigre de riz
- 8 cl d'huile de sésame
- 30 g de miel
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à s. de sauce d'huître
- 1 c. à s. de sauce soja
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Laver et éplucher les légumes.
- Détailler les carottes et concombres en bâtonnets.
- Cuire les vermicelles de riz.
- Préparer la vinaigrette : mélanger sel, poivre, miel et vinaigre, compléter avec l'huile de sésame. Assaisonner la batavia avec cette vinaigrette.
- Emincer très finement la citronnelle en biseau, émincer les oignons et hacher la gousse d'ail.
- Faire sauter rapidement la citronnelle, oignons et ail, ajouter le haché au bœuf en émincés, déglacer avec la sauce d'huître et sauce soja.
- Dresser l'assiette : disposer un fond de salade, un nid de vermicelles au milieu, les légumes, le haché au bœuf en émincés, les herbes ciselées, cacahuètes concassées grillées et oignons frits.



LE HACHÉ AU BŒUF EN ÉMINCÉS CHARAL

Une viande 100% française, moelleuse et savoureuse, formée en émincés prêts à cuisiner. Une aide culinaire multi-usages qui laisse libre cours à votre créativité : poêlées, salades, plats cuisinés, etc...



WOK DE LÉGUMES

ET SON HACHÉ AU BŒUF EN ÉMINCÉS



POUR 10 COUVERTS



MOYEN



PRÉPARATION : 10 MINUTES / CUISSON : 10 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de haché au bœuf en émincés
- 2 oignons rouges
- 250 g de fèves pelées
- 60 g de gingembre
- 2 carottes
- 3 poivrons rouges
- 1 botte de coriandre fraîche
- Huile
- 3 poivrons verts
- 3 citrons verts
- Sel et poivre du moulin
- 2 poivrons jaunes

PRÉPARATION

- Laver et éplucher les légumes.
- Emincer les poivrons et oignons rouges, détailler les carottes en fins bâtonnets, et émincer le gingembre en fines lamelles.
- Blanchir les fèves.
- Faire sauter vivement les poivrons et oignons dans un wok avec de l'huile, ajouter le gingembre, les fèves, le zeste des citrons, les carottes, puis assaisonner de sel et de poivre.
- Faire sauter le haché au bœuf en émincés dans une poêle chaude.
- Dresser les légumes, ajouter le haché au bœuf en émincés.
- Parsemer de coriandre ciselée.



LE HACHÉ AU BŒUF EN ÉMINCÉS CHARAL

Une viande 100% française, moelleuse et savoureuse, formée en émincés prêts à cuisiner. Une aide culinaire multi-usages qui laisse libre cours à votre créativité : poêlées, salades, plats cuisinés, etc...



POÊLÉE CAMPAGNARDE ÉPICÉE

ET SON HACHÉ AU BŒUF EN CUBES



POUR 10 COUVERTS



ÉCO



PRÉPARATION : 10 MINUTES / CUISSON : 10 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 1,25 kg de haché au bœuf en cubes
- 1,5 kg de pommes de terres cuites
- 5 oignons
- 500 g de champignons de Paris
- Paprika fumé
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Eplucher les pommes de terre cuites, et détailler en cubes.
- Eplucher et ciseler les oignons.
- Laver et émincer les champignons.
- Dans une poêle, faire sauter les oignons et les pommes de terre, puis ajouter les champignons.
- A part, faire sauter les cubes de viande hachée.
- Remettre tout ensemble dans la même poêle, assaisonner de sel, de poivre, et d'une pointe de paprika fumé.
- Servir aussitôt.



LE HACHÉ AU BŒUF EN CUBES CHARAL

Une viande 100% française, moelleuse et savoureuse, formée en cubes prêts à cuisiner. Une aide culinaire multi-usages qui laisse libre cours à votre créativité : poêlées, salades, plats cuisinés, etc...



SALADE CAMPAGNARDE

ET SON HACHÉ AU BŒUF EN CUBES



POUR 10 COUVERTS



ÉCO



PRÉPARATION : 10 MINUTES / CUISSON : 5 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 1 kg de haché au bœuf en cubes
- 1,5 kg de salade batavia
- 500 g de champignons de Paris
- 400 g de tomates cerises (rouges, oranges, jaunes)
- 250 g de croûtons
- 500 g de billes de mozzarella
- Vinaigrette

PRÉPARATION

- Préparer la salade, mélanger avec la vinaigrette, puis déposer dans les assiettes.
- Compléter avec les tomates coupées en deux, les champignons émincés et les billes de mozzarella.
- Faire sauter les cubes de bœuf haché, parsemer de croûtons, puis servir aussitôt.



LE HACHÉ AU BŒUF EN CUBES CHARAL

Une viande 100% française, moelleuse et savoureuse, formée en cubes prêts à cuisiner. Une aide culinaire multi-usages qui laisse libre cours à votre créativité : poêlées, salades, plats cuisinés, etc...



FRENCHY BURGER

ET SON EFFILOCHÉ AU BŒUF ROND



POUR 10 COUVERTS



MOYEN



PRÉPARATION : 10 MINUTES / CUISSON : 10 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 10 effilochés au bœuf rond
- 10 pains buns céréales
- 4 tomates
- 8 oignons
- 80 g de ketchup
- 10 tranches de brie
- 50 g de miel
- 80 g de mayonnaise
- 10 tranches fines de poitrine fumée
- 5 cl de sauce soja
- 60 g de moutarde à l'ancienne
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Eplucher et émincer les oignons.
- Faire revenir les tranches de poitrine fumée.
- Faire suer les oignons, ajouter le miel et déglacer avec la sauce soja. Couvrir d'un papier sulfurisé et laisser compoter doucement.
- Réchauffer les effilochés à la plancha ou au four.
- Toaster les pains buns.
- Mélanger le ketchup, la mayonnaise et la moutarde. Déposer la préparation sur la base des pains buns.
- Compléter avec la compotée d'oignons et les rondelles de tomate.
- Déposer l'effiloché au bœuf rond, poser la tranche de brie et la tranche de poitrine croustillante.
- Fermer le burger avec le chapeau et servir aussitôt.



L'EFFILOCHÉ AU BŒUF ROND CHARAL

Une viande de bœuf 100% française cuite, puis effilochée en forme de palet rond, parfaitement adaptée à la réalisation des burgers. Une texture aérée et fondante pour renouveler sa carte de burgers !



LA CARPIZZACCIO



POUR 10 COUVERTS



ÉCO



PRÉPARATION : 10 MINUTES / CUISSON : 15 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 10 carpaccios Minut'
- 10 pâtes à pizza
- 1,5 kg de sauce tomate
- 1 kg de champignons de Paris
- 1 kg de mozzarella
- 150 g de pignons de pin grillés
- 450 g de pistou
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Étaler la sauce tomate sur chaque pâte.
- Compléter avec les champignons émincés, et des petits cubes de mozzarella.
- Cuire dans un four très chaud à 240° environ 12 à 15 min.
- A la sortie du four, disposer le carpaccio, parsemer de pignons de pins concassés et arroser de pistou.
- Assaisonner de sel et d'un tour de moulin à poivre, puis servir aussitôt.



LE CARPACCIO MINUT' CHARAL

Une viande de bœuf 100% française tranchée finement et présentée en rosace. Une offre pratique et rapide à mettre en oeuvre qui se décongèle en quelques minutes.



TARTARE DU SUD-OUEST



POUR 10 COUVERTS



QUALITATIF



PRÉPARATION : 10 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 10 tartares aux couteaux Minut'
- 500 g de foie gras cuit
- 4 échalotes
- 1 bouquet de persil
- 200 g de magret de canard fumé
- 125 g de ketchup
- 200 g de figues sèches
- 75 g de moutarde de Dijon
- 10 cl de vodka
- 100 g de noisettes concassées
- Tabasco
- Huile de noisettes
- Sauce anglaise
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Faire décongeler le tartare dans son emballage, 5 minutes dans l'eau froide.
- Une fois décongelé, mettre la viande dans un récipient et séparer les grains à l'aide d'une fourchette.
- Détailler les figues, le magret fumé et le foie gras.
- Assaisonner le tartare avec les échalotes ciselées, le persil haché, le tabasco, le ketchup, la moutarde, les figues, le magret, le foie gras, les noisettes concassées, un trait d'huile, un trait de vodka, sel, poivre et la sauce anglaise.
- Refaçonner le tartare aux couteaux dans un emporte pièce. Il sera servi à la demande, cru ou cuit en aller & retour, accompagné de frites maison ou d'une salade verte.



LE TARTARE AUX COUTEAUX MINUT' CHARAL

Une viande française 100% muscle découpée en petits cubes pour une mâche et un goût unique. Une solution viande crue pratique et rapide à mettre en œuvre grâce à un conditionnement innovant permettant une décongélation en 5 minutes !



TARTARE FAÇON CAESAR



POUR 10 COUVERTS



MOYEN



PRÉPARATION : 10 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 10 tartares aux couteaux Minut'
- 2 tomates
- 4 échalotes
- 1 bouquet de basilic
- 6 cl de ketchup
- 75 g de câpres
- 12 cl de sauce Caesar
- 60 g de pignons de pin
- 90 g de tomates séchées
- Tabasco
- Sauce anglaise
- 10 belles feuilles de salade romaine
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Faire décongeler le tartare dans son emballage, 5 minutes dans l'eau froide.
- Une fois décongelé, mettre la viande dans un récipient et séparer les grains à l'aide d'une fourchette.
- Assaisonner le tartare avec les échalotes ciselées, cubes de tomate, basilic ciselé, tabasco, ketchup, câpres concassées, un trait de sauce Caesar, pignons grillés, tomates concassées, sel, poivre et sauce anglaise.
- Garnir les feuilles de salade romaine de tartare caesar, ou le refaçonner dans un emporte pièce.



LE TARTARE AUX COUTEAUX MINUT' CHARAL

Une viande française 100% muscle découpée en petits cubes pour une mâche et un goût unique. Une solution viande crue pratique et rapide à mettre en œuvre grâce à un conditionnement innovant permettant une décongélation en 5 minutes !



BURGER DU SUD-OUEST



POUR 10 COUVERTS



QUALITATIF



PRÉPARATION : 10 MINUTES / CUISSON : 10 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 10 steaks hachés "Sélection du boucher"
- 10 pains burger brasserie
- 750 g d'oignons émincés
- 500 g de cèpes
- 10 escalopes de foie gras
- 150 g de roquette
- 25 g de miel
- 4 cl de sauce soja
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Faire compoter les oignons émincés, ajouter un trait de miel et de sauce soja.
- Couper les pains burgers en deux et les toaster côté mie.
- Cuire les steaks hachés et poêler les escalopes de foie gras.
- Poêler les lamelles de cèpes dans le gras du foie.
- Garnir les pains burgers avec la roquette, la compotée d'oignons, les cèpes, poser le steak haché et l'escalope de foie gras.
- Donner un tour de moulin à poivre et une pincée de fleur de sel, reposer le chapeau du pain burger sur le dessus. Servir aussitôt.



LE SÉLECTION DU BOUCHER CHARAL

Un steak haché premium travaillé dans le respect de la tradition bouchère. Ce produit est élaboré avec une viande française 100% muscle, et formé à basse pression, garantissant une texture moelleuse et une saveur incomparable.



PARMENTIER DE BŒUF

AUX PATATES DOUCES



POUR 10 COUVERTS



ÉCO



PRÉPARATION : 10 MINUTES / CUISSON : 25 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 1,25 kg d'égrené de bœuf
- 200 g de crème fraîche
- 4 oignons
- Noix de muscade
- 1,5 kg de patates douces
- Sel et poivre du moulin
- 200 g de beurre

PRÉPARATION

- Eplucher et cuire les patates douces.
- Emincer les oignons et les faire suer.
- Dans une poêle chaude sans matière grasse, cuire l'égrené de bœuf et assaisonner.
- Ajouter les oignons.
- Passer les patates douces au moulin à purée, puis ajouter le beurre fondu avec la crème, une pincée de noix de muscade, sel et poivre.
- Dresser à l'aide d'un emporte-pièce, la viande avec les oignons, puis compléter avec la purée.



L'ÉGRÉNÉ DE BŒUF CHARAL

Une viande hachée française 100% pur bœuf prête à cuisiner.
L'aide culinaire indispensable à la réalisation de vos plats
cuisinés, sauces, wraps, etc.



Restauration

**Retrouvez tous nos produits
et de nombreuses recettes
et astuces sur le site internet
www.restauration.charal.fr**

PRODUITS SURGELÉS

Charal Flers
370, rue de l'agriculture
CS 70069
61102 Flers Cedex
Tel : 02.33.98.20.00
Fax : 02.33.98.20.01
cial.flers@charal.fr