



Une solution pour chaque instant

Livre des Produits / Édition 2017





À la hauteur de vos exigences



Depuis 40 ans, CHEF® vous accompagne avec une gamme complète de solutions culinaires répondant à vos besoins, dans le respect de la qualité, du goût et de la tradition.

L'engagement CHEF® : vous permettre d'exprimer toute votre créativité et votre passion pour la cuisine, afin d'offrir le meilleur à vos convives. CHEF® soutient les professionnels de la restauration lors des grands événements de la profession et au travers de partenariats privilégiés avec de nombreuses associations de Chefs.



Les Fonds Naturels* Liquides

CARTON DE 6 BRIQUES



Bouillon de Volaille 1 L Réalisé avec 760 g de poule / L de Bouillon	Fonds de Veau 1 L Réalisé avec 1,6 kg d'os / L de Fonds	Fonds de Volaille 1 L Réalisé avec 2,4 kg d'os / L de Fonds	Fumet de Crustacés 1 L Réalisé avec 330 g de Crustacés / L de Fumet	Demi-Glace 1 L Réalisée avec 2,9 kg d'os / L de Sauce
---	--	--	--	--

La Qualité CHEF®

- Qualité équivalente à des fonds maison
- Ingrédients d'origine naturelle
- Utilisation pratique pour économiser des heures de préparation

*Ingrédients d'origine naturelle

Les Sauces Liquides Premium

NOUVEAU

CARTON DE 6 BRIQUES



Sauce Poivres 1 L	Sauce Vin Rouge 1 L	Sauce Grillade 1 L	Sauce Crèmeuse aux Champignons 1 L	Sauce Stroganoff (paprika doux) 1 L
-----------------------------	-------------------------------	------------------------------	--	--

Nouveauté CHEF®

- Réalisées à partir de jus de cuisson de viandes, de légumes et d'aromates
- Idéales pour accompagner suggestions et plats du jour
- Simplicité du prêt-à-l'emploi

Les Fonds & Jus Premium en Pâte

CARTON DE 6 POTS



Fumet de Homard 560 g pour 7 à 14 L	Fonds Brun de Veau Lié 600 g pour 6 à 12 L	Fonds Blanc de Volaille 630 g pour 9 à 15 L	Fonds de Veau 640 g pour 8 à 15 L	Fumet de Poisson 630 g pour 9 à 15 L
---	--	---	---	--

Jus de Poulet 640 g pour 8 L	Jus d'Agneau 640 g pour 8 L
--	---------------------------------------

La Qualité CHEF®

- Ingrédients nobles soigneusement sélectionnés
- Texture en pâte
- Mise en œuvre simple et rapide



Les Concentrés Liquides **NOUVEAU**

CARTON DE 4 BOUTEILLES



Concentré Liquide Bœuf
1 L



Concentré Liquide Veau
1 L



Concentré Liquide Volaille
1 L



Concentré Liquide Poisson
1 L



Concentré Liquide Langoustine
1 L



Concentré Liquide Légumes
1 L



Concentré Liquide Champignons
980 ml



Concentré Liquide Asian
980 ml

Nouveauté CHEF®

- Idéal pour corser toutes vos préparations culinaires et réaliser vos bouillons
- Utilisations multiples pour laisser libre cours à votre créativité
- Dilution instantanée, à chaud comme à froid

Les Jus Premium

CARTON DE 6 BOÎTES



Jus de Bœuf
600 g
pour 10 à 20 L



Jus d'Agneau
600 g
pour 10 à 20 L



Jus de Poulet
600 g
pour 10 à 20 L



Jus de Canard
600 g
pour 10 à 20 L



Jus de Porc
600 g
pour 10 à 20 L

La Qualité CHEF®

- Goût de viande puissant, riche et équilibré
- Liaison parfaitement adaptée à vos besoins
- Double dosage pour des jus corsés ou des bases de cuisson

Les Fonds & Fumets

CARTON DE 6 BOÎTES



Jus de Veau Lié
1,2 kg
pour 20 à 40 L



Jus de Veau Lié
660 g
pour 11 à 22 L



Fonds Brun Lié
1,2 kg
pour 30 à 60 L



Fonds Brun Lié
600 g
pour 15 à 30 L



Fonds Brun Lié Demi-Glace
900 g
pour 15 à 30 L



Fonds de Gibier
500 g
pour 10 à 20 L



Fonds Brun Clair
800 g
pour 20 à 40 L



Fonds Blanc de Volaille
800 g
pour 20 à 40 L



Fonds Blanc de Veau Lié
800 g
pour 20 à 40 L



Fumet de Poisson
900 g
pour 36 à 60 L



Fumet de Crustacés
900 g
pour 15 à 30 L

La Qualité CHEF®

- Équilibre parfait des saveurs
- Puissance et finesse en recette
- Praticité d'utilisation et qualité constante

Les Sauces

CARTON DE 6 BOÎTES



Sauce aux Poivres 1,08 kg pour 9,6 L
Sauce Chasseur 810 g pour 9,3 L
Sauce Marchand de Vin 850 g pour 5,6 L
Base pour Sauce Civet 1,02 kg pour 6,6 L
Sauce Tomate 960 g pour 8,4 L
Sauce Tomate à la Provençale 840 g pour 7,6 L



Sauce Crustacés "à l'armoricaine" 960 g pour 8,4 L
Sauce Vin Blanc pour poisson 1,19 kg pour 7,8 L
Base pour Sauce Beurre Blanc 1,02 kg pour 9,8 L
Base pour Sauce Hollandaise 850 g pour 8,3 L
Base pour Sauce Béarnaise 960 g pour 13,2 L



Sauce Roquefort
600 g pour 7,2 L



Sauce Poivre Sichuan
800 g pour 8 L

NOUVEAU

Nouveauté CHEF®

- Incontournables des cartes
- Utilisation simple et rapide
- Parfaite tenue au bain-marie



Les Sauces Liquides

CARTON DE 6 BRIQUES



Sauce aux Poivres 1,5 kg pour 30 portions de 50 ml
Sauce Échalote 1,5 kg pour 30 portions de 50 ml
Sauce au Roquefort 1,5 kg pour 30 portions de 50 ml
Sauce Beurre Blanc 1,5 kg pour 30 portions de 50 ml

Les Concentrés en Pâte

CARTON DE 6 POTS



Concentré de Viande 500 g pour 12,5 à 50 L
Concentré de Volaille 500 g pour 12,5 à 50 L
Concentré de Poissons 500 g pour 12,5 à 50 L
Concentré de Crustacés 500 g pour 12,5 à 50 L

La Purée Granulée



Purée Minute Gourmande
4 kg pour 115 portions
Carton de 1 éfuit

Les Ingrédients Culinaires



Gelée Claire 1 kg pour 20 L
Carton de 6 boîtes
Roux Blanc 1 kg jusqu'à 50 L
Carton de 6 boîtes

Le Coulis de Tomate



Coulis de Tomate
2,5 kg
Carton de 6 boîtes

La Qualité CHEF®

- Cuisiné avec 3 kg de tomates
- Recette uniquement à base d'ingrédients d'origine naturelle
- Tomates rigoureusement sélectionnées et récoltées au meilleur de la saison



L'efficacité au quotidien



Des produits polyvalents et performants pour vous permettre de gagner en efficacité tout en conservant un équilibre entre qualité et budget.

- Un conditionnement et un stockage pratiques.
- Des produits fabriqués en France, à l'exception des purées granulées et des potages fabriqués dans d'autres pays européens.

Les Bouillons

CARTON DE 6 BOÎTES



Bouillon de Volaille 1,4 kg pour 70 L
Bouillon de Bœuf 1,6 kg pour 80 L
Bouillon de Pot-au-Feu 1,4 kg pour 70 L
Court-Bouillon 1,5 kg pour 75 L
KUB OR® 1,425 kg pour 95 L



Bouillon de Volaille 1 kg pour 50 L
Bouillon de Bœuf 1 kg pour 50 L
Bouillon de Légumes 1 kg pour 66 L

Les bénéfices MAGGI®

- Des saveurs intenses
- Mise en œuvre instantanée
- Excellent rapport qualité/prix

Les Bouillons grands formats

À L'UNITÉ



Bouillon de Volaille 5 kg pour 250 L
Bouillon de Bœuf 5 kg pour 250 L
Bouillon de Légumes 5 kg pour 333 L

Les Fonds, Jus & Fumets

CARTON DE 6 BOÎTES



Fonds Brun Lié 750 g pour 15 à 30 L
Jus de Veau Lié 900 g pour 18 à 36 L
Fonds Blanc de Volaille 675 g pour 22,5 à 45 L
Fumet de Poisson 750 g pour 25 à 50 L
Fonds Brun Lié Demi-Glace 1,2 kg pour 20 à 40 L
Jus pour Rôtis 750 g pour 15 à 30 L

Les Fonds & Fumets à faible teneur en sodium

CARTON DE 6 BOÎTES



Fonds Brun Lié À faible teneur en sodium 800 g pour 20 à 40 L
Jus de Veau Lié À faible teneur en sodium 800 g pour 20 à 40 L
Fonds Blanc de Volaille À faible teneur en sodium 750 g pour 25 à 50 L
Fumet de Poisson À faible teneur en sodium 600 g pour 30 à 60 L

Les Fonds & Fumets grands formats

NOUVEAU

À L'UNITÉ



Fonds Brun Lié 4 kg pour 80 à 160 L
Fonds Blanc de Volaille 4 kg pour 133 à 266 L
Fumet de Poisson 4 kg pour 133 à 266 L

Les Potages

CARTON DE 6 BOÎTES



Velouté de Légumes
900 g pour 12 L



Velouté de Cresson
900 g pour 12 L



Velouté d'Asperges
1 kg pour 10 L



Velouté de Poireaux
1 kg pour 10 L



Crème de Champignons
1 kg pour 10 L



Crème de Volaille
1,2 kg pour 12 L



Soupe à l'Oignon
1,2 kg pour 24 L



Soupe de Poisson
1 kg pour 20 L



Potage Poule & Vermicelles
1,2 kg pour 24 L



Potage Tomate aux Vermicelles
900 g pour 12 L

Les Sauces

CARTON DE 6 BOÎTES



Sauce aux Poivres
800 g pour 8 L



Sauce Hollandaise
800 g pour 12 L



Sauce Crustacés
800 g pour 8 L



Sauce Tomate
800 g pour 8 L

Les Ingrédients Culinaires



Gelée
750 g pour 15 L
Carton de 6 boîtes



Taboulé
600 g pour 20 portions
Carton de 6 boîtes



Le meilleur de la pomme de terre

Les Purées Granulées



Purée Granulée Complète
4,5 kg pour 121 à 135 portions
Carton de 4 sacs



Purée Granulée Complète
À très faible teneur en sodium
4,5 kg pour 121 à 135 portions
Carton de 4 sacs



Purée Granulée au lait entier
1,6 kg pour 42 à 48 portions
Carton de 5 étuis



Purée Granulée Nature
À très faible teneur en sodium
4,5 kg pour 153 à 160 portions
Carton de 4 sacs

Les Purées Flocons



Purée Flocons Complète Goût Beurre
Préparation à froid
À très faible teneur en sodium
5 kg pour 150 à 175 portions
Carton de 2 sacs



Purée Flocons Nature
À faible teneur en sodium
5 kg pour 173 à 190 portions
Carton de 2 sacs



Purée Flocons Nature
À faible teneur en sodium
20 kg pour 692 à 760 portions
À l'unité

Produits issus de la tradition
culinaires italienne.

Buitoni
PROFESSIONALE

CARTON DE 4 BOÎTES



Nappage Cuisiné pour Pizza
Boîte 5/1 de 4 kg



Préparation pour Taboulé
Boîte 5/1 de 3,85 kg
Pour 40 à 60 portions



Préparation pour Taboulé
Boîte 3/1 de 2,8 kg
Pour 30 à 40 portions

Nestlé docello®

Pour exprimer votre créativité



Créez votre signature sucrée grâce aux préparations pour desserts NESTLÉ Docello®, facilement personnalisables pour s'adapter à toutes vos envies !

Une large gamme de solutions pour satisfaire toutes les gourmandises.

Gagnez du temps grâce à des mises en oeuvre simples et rapides.

Les Mousses

CARTON DE 6 ÉTUS



Mousse au Chocolat
1,5 kg pour
105 portions soit 10,5 L



Mousse au Chocolat avec Pépites de Chocolat Noir
1,1 kg pour
70 portions soit 7 L



Mousse Noire au Chocolat
1 kg pour
70 portions soit 7 L



Mousse au Chocolat Blanc
1 kg pour
85 portions soit 8,5 L



Mousse Praliné
1,5 kg pour
115 portions soit 11,5 L



Mousse Blanche
1 kg pour
97 portions soit 9,7 L



Mousse au Café
1,5 kg pour
130 portions soit 13 L



Mousse Caramel
1 kg pour
86 portions soit 8,6 L



Mousse CRUNCH®
1,25 kg pour
70 portions soit 7 L



Mousse SMARTIES®
1,2 kg pour
70 portions soit 7 L

Les Entremets Pâtisiers

CARTON DE 6 ÉTUS



Crème Brûlée ou Crème Renversée
600 g pour 50 portions
1,3 kg pour 100 portions



Panna Cotta
600 g pour 50 portions



Crème Tiramisù
800 g pour 56 portions



Flan Pâtissier ou Crème Pâtissière
1,2 kg pour 50 portions

NOUVEAU



Crème Brûlée à la Vanille Bourbon
520 g pour 48 portions



L'atout NESTLÉ Docello®

- Des graines de vanille visibles, signe de richesse et de gourmandise
- Un goût intense, une texture crémeuse et onctueuse
- Une réalisation simple et rapide avec des sachets pré-dosés

1 + 1L + 1L = 24 portions

Les Entremets

CARTON DE 6 ÉTUS



Entremets Parfum Vanille
1,05 kg pour
100 portions soit 10 L



Entremets Chocolat
1,35 kg pour
100 portions soit 10 L



Entremets Praliné
1,2 kg pour
100 portions soit 10 L



Entremets Café
1,25 kg pour
100 portions soit 10 L



Entremets Parfum Pistache
1 kg pour
100 portions soit 10 L

Les Petits Pots de Crème **NOUVEAU**

CARTON DE 6 ÉTUIS



Petits Pots de Crème à la Vanille Bourbon
720 g pour 52 portions



Petits Pots de Crème Ananas-Mangue
720 g pour 52 portions



Petits Pots de Crème Dulce de Leche
720 g pour 52 portions

L'atout NESTLÉ Docello®

- Texture onctueuse et crémeuse proche d'un petit pot traditionnel
- Grand potentiel d'applications en dessert ou en café gourmand
- Mise en oeuvre simple et rapide : sachets pré-dosés

1 + 1L + 1L = 26 portions



Créez votre signature sucrée

Les Sauces Sensations **NOUVEAU**

CARTON DE 6 BOUTEILLES



Sauce Hazelnut (Noisette)
750 g



Sauce Choconut (Chocolat-Noisette)
750 g



Sauce Peanut (Cacahuète)
750 g



L'atout NESTLÉ Docello®

- Recettes tendance pour des desserts gourmands
- Texture onctueuse et nappante
- Grande polyvalence d'utilisations

Les Sauces Desserts & Toppings

CARTON DE 6 BOUTEILLES



Sauce Dessert Chocolat à réchauffer
1 kg



Sauce Dessert Chocolat Nappage à froid
1 kg



Sauce Dessert Caramel
1 kg



Sauce Dessert Caramel au Lait
1 kg



Sauce Dessert Café
1 kg



Sauce Dessert Fraîse
1 kg



Sauce Dessert Fruits Rouges
1 kg



Sauce Chocolat à servir chaude
3,3 kg / Carton de 3 boîtes



Pépites SMARTIES®
870 g
Carton de 4 bouteilles