

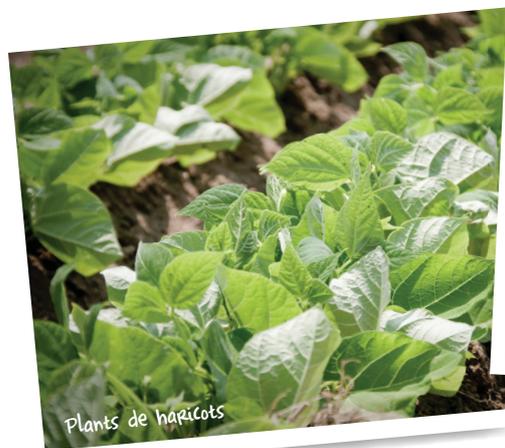


paysan
BRETON®

Restauration

Les surgelés

Gamme 2019



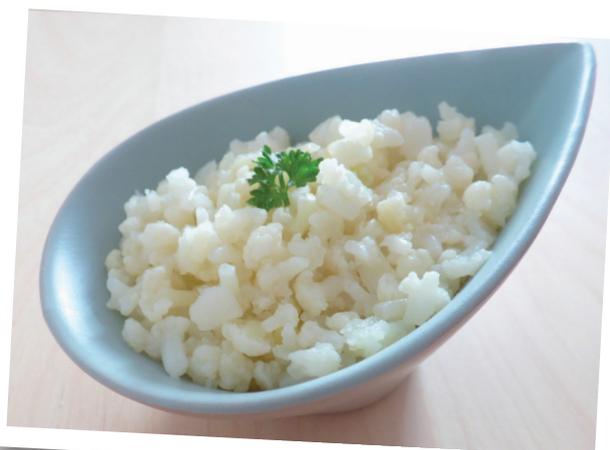
Plants de haricots



Champ de haricots verts (Finistère)



Nous cultivons
la qualité
vous en récoltez
les saveurs



De l'origine à l'original



À l'origine il y a une terre, **des terroirs, la Bretagne, des hommes, les Paysans**, des gens simples, authentiques, fiers de leurs produits et forts de leurs **savoir-faire**.

Paysan Breton est la marque 100 % française qui commercialise les légumes cultivés et récoltés majoritairement par sa **coopérative** maison mère et par ses agriculteurs partenaires.

Notre promesse : vous apporter toute l'année, au prix le plus juste, les **meilleurs légumes cultivés en plein champ**, récoltés au plus vite et préservés dans les meilleures conditions grâce à la surgélation.

Les équipes de Paysan Breton sont à l'**écoute des attentes** des différentes formes de restauration. Elles tiennent compte des **évolutions d'utilisations** pour proposer des **produits adaptés et innovants** : rapidité de cuisson, portionnabilité, multi-usage, recherche du meilleur rapport qualité/prix dans le respect du produit, déjà cuisinés...

Sans jamais oublier leurs **racines agricoles**, les **maîtres légumiers et cuisiniers** de Paysan Breton recherchent en permanence les nouvelles saveurs, associations, coupes et textures, répondant aux tendances de consommation pour laisser **libre cours à votre créativité, vous les Chefs**.

À vous de composer ! À partir de notre **palette de produits** allant des légumes nature à l'origine garantie aux produits les plus cuisinés.

Les légumes dont on connaît les racines

La confiance passe par les engagements



PAYSAN BRETON S'APPUIE SUR 4 ENGAGEMENTS :

Agriculture Biologique



Les légumes sont issus de l'**agriculture biologique**. Elle constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du **respect des équilibres naturels**. Ainsi, elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse et limite l'emploi d'intrants.

Fruits et Légumes de France : une origine revendiquée



Nos produits Fruits et Légumes de France sont **100% cultivés, récoltés, préparés, surgelés, conditionnés et contrôlés en France**.

Connue et reconnue par tous, cette signature témoigne de notre **engagement à répondre aux problématiques actuelles en matière de transparence, traçabilité, proximité et origine locale**. Le logo Fruits et Légumes de France est piloté par les inter-professions et contrôlé par des organismes externes indépendants.

Agri Confiance



Les légumes signés Agri Confiance sont cultivés en France suivant des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement (préservation des ressources naturelles, gestion des déchets...). Cette signature répond aux exigences de traçabilité et de transparence depuis la production jusqu'à l'assiette du consommateur. La démarche Agri Confiance est contrôlée par des organismes de certification externes indépendants.

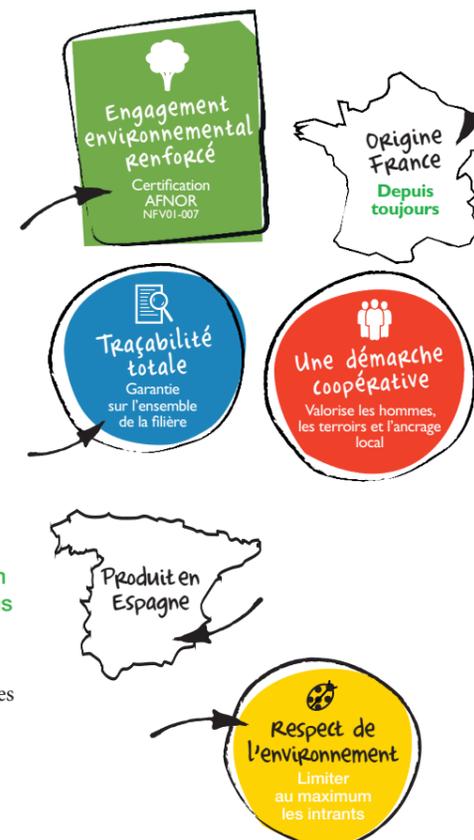
Découvrez l'esprit coopératif : www.agriconfiance.coop

Veconatur



Certains légumes ne pouvant être cultivés en pleine terre en France (poivrons, fenouil, courgettes), nous nous engageons en toute transparence au même niveau d'exigences.

Les légumes certifiés Veconatur sont cultivés suivant des techniques agricoles innovantes, supprimant l'utilisation d'insecticides et de fongicides chimiques au profit de substances naturelles. Veconatur garantit à tous des produits de qualité, toujours plus respectueux de l'environnement, bons pour l'Homme et la Nature.



Les extra cuits



Les carottes en rondelles extra cuites

Une gamme de légumes extra-cuits, pour un rendement 100 %. Les légumes extra-cuits d'origine 100 % française constitue une alternative à la conserve. Leur texture fondante, sera idéale pour tous les publics. Prêts en quelques minutes ou en simple décongélation, goût, texture et couleur sont préservés pour le plaisir des petits et grands.

- Les haricots verts très fins coupés extra cuits
2,5 kg
- Les haricots beurre très fins coupés extra cuits
2,5 kg
- Les carottes rondelles extra cuites
2,5 kg

Les haricots verts très fins coupés extra cuits



La gamme bio



La ratatouille cuisinée Bio

- Les brocolis en fleurettes Bio
2,5 kg
- Les carottes en rondelles Bio
2,5 kg
- Les choux-fleurs en fleurettes Bio
2,5 kg
- Les haricots verts Bio
2,5 kg
- Les petits pois Bio
2,5 kg
- La purée de brocolis Bio
1 kg
- La purée de carottes Bio
1 kg
- La ratatouille cuisinée Bio
Tomates, aubergines pré-frites, courgettes grillées, oignons, poivrons rouges, huile d'olive vierge extra
2,5 kg
- La poêlée Butternut Bio
Choux-fleurs, petits pois doux, courge butternut, oignons
2,5 kg
- La poêlée trio de légumes Bio
Carottes, brocolis, choux-fleurs
2,5 kg
- Le trio de légumes Bio
Brocolis, panais, courge butternut
2,5 kg

La purée de brocolis Bio



La poêlée trio de légumes Bio



Les tendances



Les légumineuses

Une nouvelle gamme haute en saveurs pour laisser libre cours à votre imagination ! À utiliser comme base pour vos meilleurs plats, ces 2 recettes vous permettront de répondre à une thématique dans l'air du temps.

- Les 3 céréales et légumes
Courgettes grillées, tomates, boulghour (blé) cuit, orge cuit, poivrons jaunes grillés, oignons, quinoa rouge précuit
2,5 kg
- Les légumineuses
Petits pois doux, haricots blancs, lentilles brunes, tomates, oignons grillés, fèves de soja, haricots noirs
2,5 kg

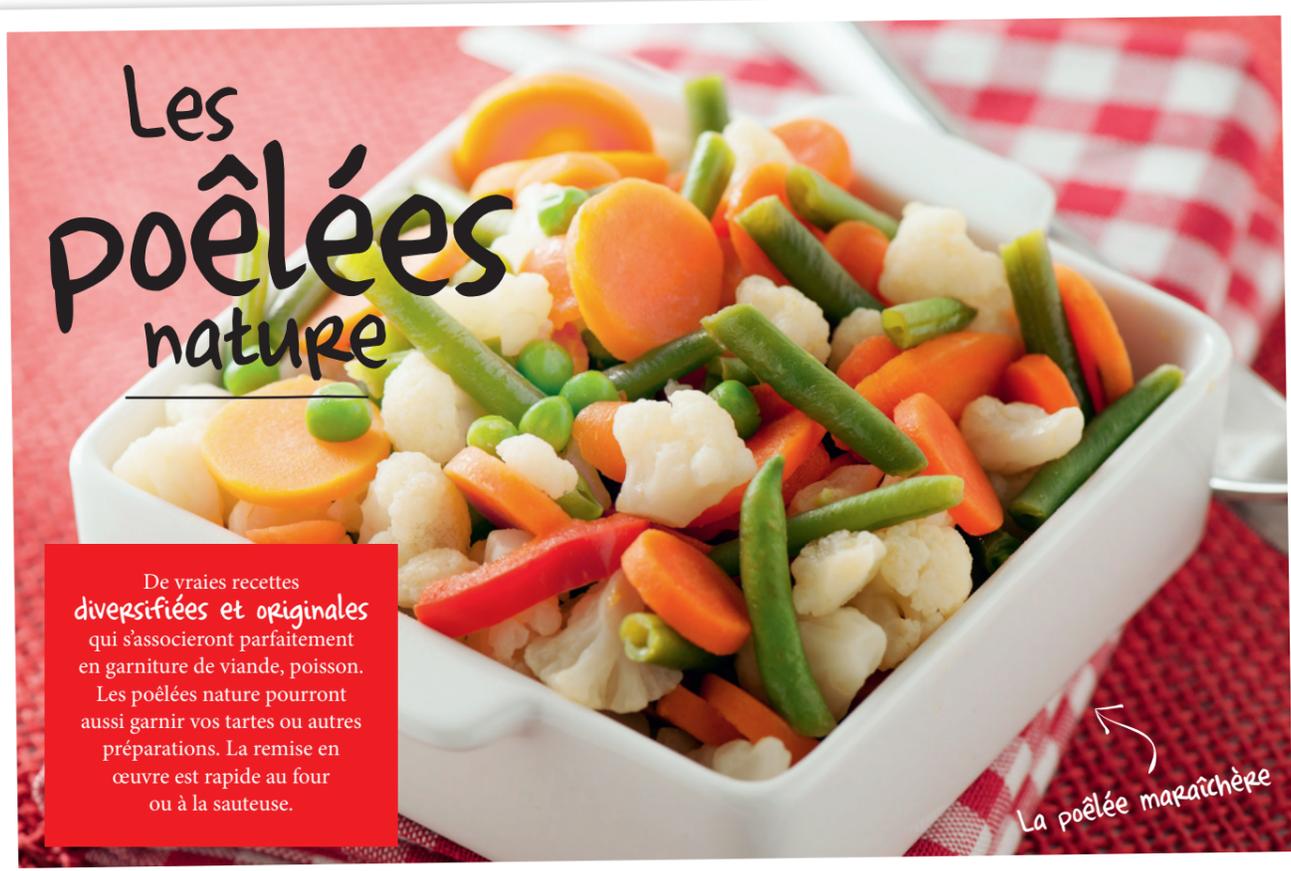


Les 3 céréales et légumes



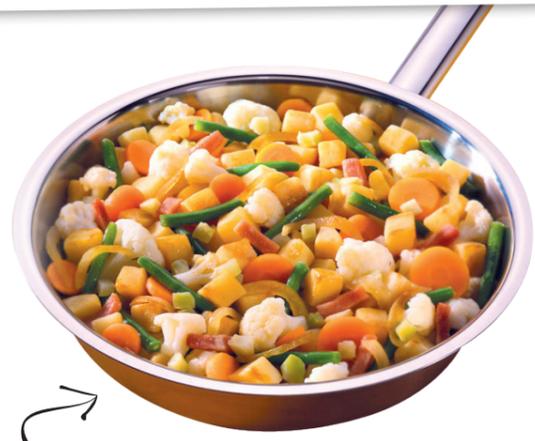
Les poêlées nature

De vraies recettes diversifiées et originales qui s'associeront parfaitement en garniture de viande, poisson. Les poêlées nature pourront aussi garnir vos tartes ou autres préparations. La remise en œuvre est rapide au four ou à la sauteuse.



La poêlée maraîchère

- **La poêlée aux 5 légumes**
Haricots verts, carottes, choux romanesco, courgettes jaunes, fenouil
1 kg
- ● **La poêlée aux carottes, tomates cerise et épinards**
Carottes, carottes jaunes, tomates cerise, épinards, échalotes
2,5 kg
- ● **La poêlée bretonne**
Carottes, brocolis, choux-fleurs, haricots verts, oignons pré-frits, pommes de terre rissolées pré-frits, lardons cuits fumés
2,5 kg
- ● **La poêlée celtique**
Haricots verts, choux-fleurs, pommes de terre pré-frits, brocolis, carottes parisiennes, oignons pré-frits
2,5 kg
- ● ● **La poêlée maraîchère**
Carottes, haricots verts, choux-fleurs, petits pois doux, poivrons rouges, oignons
2,5 kg
- **La poêlée aux courges, panais, patate douce**
Patates douces, courges butternut, panais.
2,5 kg



La poêlée Bretonne



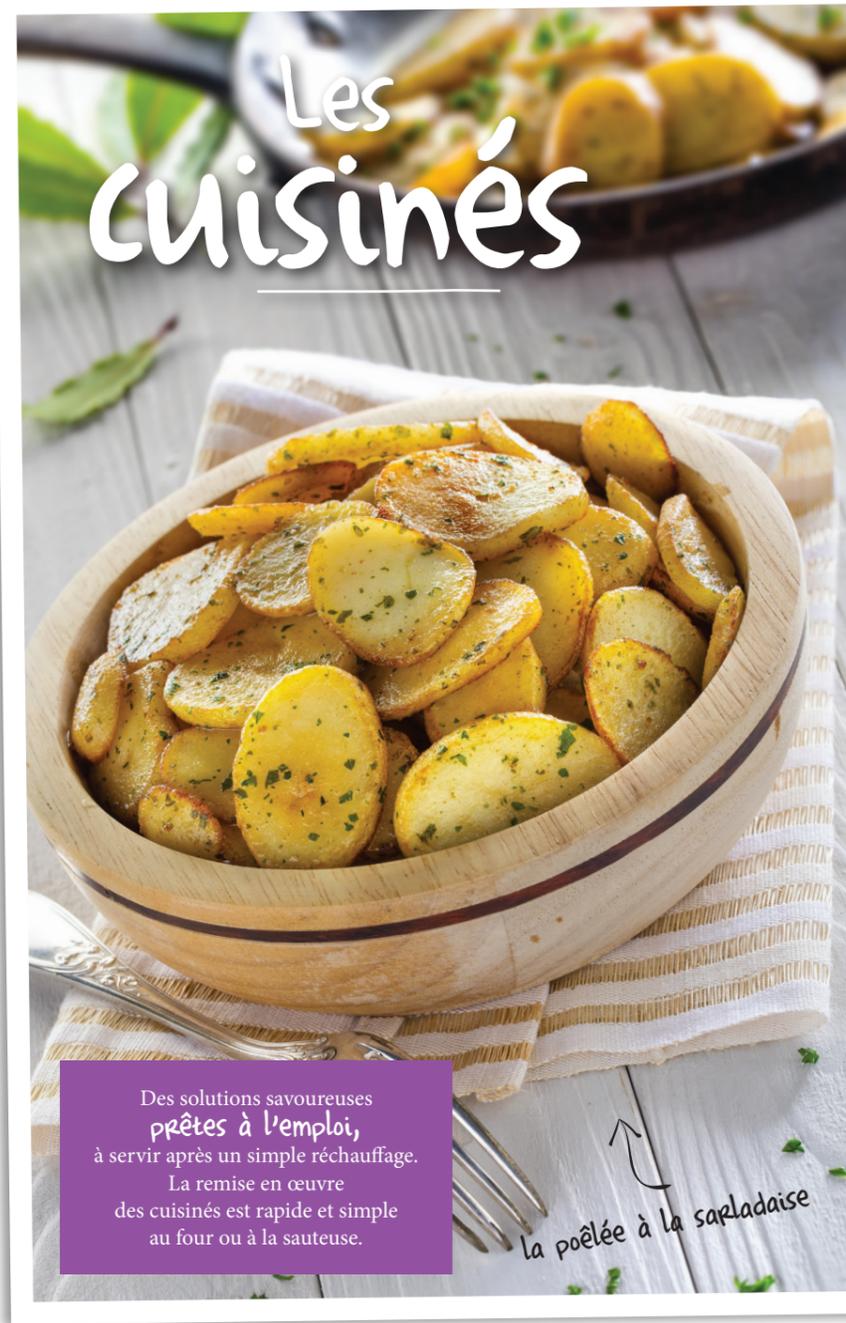
La poêlée aux carottes, tomates cerise et épinards

- ● ● **Le mitonné de légumes au beurre et au sel de Guérande**
Choux-fleurs, carottes, haricots blancs demi-secs, petits pois doux, oignons, beurre, plantes aromatiques, sel de Guérande
2,5 kg
- ● **La poêlée à la sarladaise**
Pommes de terre pré-frites, graisse de canard, persil, ail
2,5 kg
- **La poêlée Côte Sud aux légumes grillés**
Courgettes grillées, oignons, aubergines grillées, poivrons rouges et jaunes grillés, tomates cerise, tomates, huile de tournesol, basilic
2,5 kg
- ● **La poêlée gourmande au basilic**
Pois croquants, courge butternut, aubergines pré-frites, oignons grillés, riz pré-cuit, basilic, huile de tournesol, huile d'olive vierge extra, cumin
2,5 kg
- ● **La poêlée ratatouille**
Aubergines pré-frites, courgettes grillées, tomates, oignons pré-frits, purée de tomates, poivrons rouges et verts grillés, huile d'olive
2,5 kg
- **Le riz cantonnais au jambon de dinde**
Riz, petits pois, carottes, oignons, omelette, crevettes décortiquées cuites, jambon de dinde, huile de tournesol
2,5 kg
- ● ● ● **La Triskel**
Haricots verts, choux-fleurs, brocolis, carottes, beurre, persil
2,5 kg

Le mitonné de légumes au beurre et au sel de Guérande



La Triskel



Les cuisinés

Des solutions savoureuses prêtes à l'emploi, à servir après un simple réchauffage. La remise en œuvre des cuisinés est rapide et simple au four ou à la sauteuse.

La poêlée à la sarladaise

Les mélanges

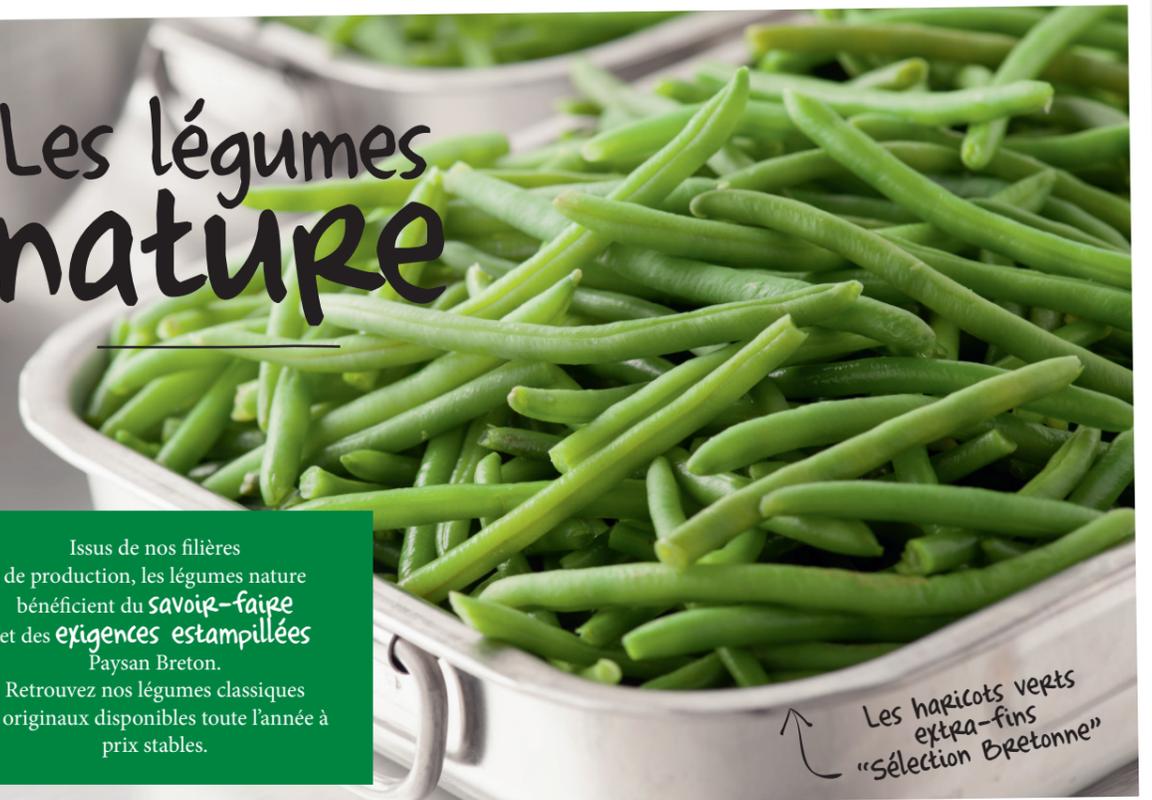
Des associations 100% légumes et sans assaisonnement. Variés, colorés et de formes originales, les mélanges sont d'excellentes bases pour personnaliser vos envies créatives.



La brunoise provençale

Les légumes nature

Issus de nos filières de production, les légumes nature bénéficient du savoir-faire et des exigences estampillées Paysan Breton. Retrouvez nos légumes classiques et originaux disponibles toute l'année à prix stables.



Les haricots verts extra-fins "Sélection Bretonne"

- La brunoise de légumes
Carottes, poireaux, céleri, navets, oignons
2,5 kg
- La brunoise provençale
Courgettes, poivrons rouges et jaunes, tomates, aubergines pré-frites, oignons pré-frits
2,5 kg
- Les carottes paysannes et duo de petites fleurettes
Carottes, brocolis, choux-fleurs
2,5 kg
- La julienne arc-en-ciel
Brocolis, pousses de haricots mungo, carottes, carottes jaunes
2,5 kg
- La julienne de légumes
Carottes, céleri, courgettes
2,5 kg
- Les légumes pour couscous
Carottes, courgettes, céleri, navets, pois chiches, poivrons rouges et verts
2,5 kg

- Les légumes pour ratatouille
Tomates, aubergines, courgettes, oignons, poivrons rouges et verts
2,5 kg
- Les légumes pour tajine
Courgettes, carottes, mélange de fruits secs
2,5 kg
- Le trio de légumes allumettes
Carottes, courgettes, navets
2,5 kg
- Le trio de poivrons
Poivrons rouges, verts et jaunes
2,5 kg
- Le trio de rondelles
Carottes, carottes jaunes, courgettes
2,5 kg
- Les Choux romanesco et duo de carottes
Carottes rouges, carottes jaunes, chou romanesco
2,5 kg

- Les brocolis en fleurettes "Sélection Bretonne"
1 kg / 2,5 kg
- Les brocolis en petites fleurettes 15-40
2,5 kg
- Les carottes en rondelles
2,5 kg
- Les choux-fleurs en fleurettes "Sélection Bretonne"
2,5 kg
- Les choux-fleurs en petites fleurettes 15-30
2,5 kg
- Les épinards en branches portions
2,5 kg
- Le fenouil émincé
2,5 kg
- Les haricots blancs demi-secs "mojettes"
1 kg / 2,5 kg
- Les haricots verts extra-fins "Sélection Bretonne"
2,5 kg

- Les haricots verts très fins
2,5 kg
- Les oignons rouges émincés
1 kg
- La patate douce en cubes
750 g
- Les petits pois doux très fins
2,5 kg
- Les petits pois garden peas
2,5 kg
- Le potiron, variété Courge butternut
750 g

La julienne arc-en-ciel



Les légumes pour tajine



Le trio de légumes allumettes



Le potiron



Les haricots blancs demi-secs "mojettes"



Les légumes Cuits



Issus de nos filières de production, les légumes cuits sont préparés dans nos cuiseurs-refroidisseurs juste avant surgélation. La cuisson directement sur ligne permet de vous garantir une **texture idéale** tout en préservant le goût des légumes. Déjà cuits, ils seront juste à réchauffer pour une consommation **chaude** en accompagnement ou **froide** en entrée, salade...

La semoule de choux-fleurs cuite



Les brocolis cuits en fleurettes "Sélection Bretonne"

-    **Les brocolis cuits en fleurettes "Sélection Bretonne"**
2,5 kg
-    **Les brocolis cuits en petites fleurettes 00-20**
2,5 kg
-    **Les carottes en rondelles cuites "Sélection Bretonne"**
2,5 kg
-    **Les choux-fleurs cuits en fleurettes "Sélection Bretonne"**
2,5 kg
-   **Les courgettes en rondelles cuites**
2,5 kg
-    **Les flageolets verts fins cuits**
2,5 kg
-    **Les haricots verts extra-fins cuits "Sélection Bretonne"**
2,5 kg
-    **Les haricots verts très fins cuits**
2,5 kg
-  **La macédoine de légumes cuite**
2,5 kg
-    **Le panais cuit**
1 kg
-     **La semoule de choux-fleurs cuite**
Choux-fleurs coupés
2,5 kg
-     **Les petits pois doux très fins cuits**
Petits pois doux très fins cuits
2,5 kg

Les Purées



La purée de carottes

Les purées nature, cuites, 100% légumes, sont garanties sans sel et sans matière grasse. Leur texture est lisse et non granuleuse, la couleur naturelle des légumes est préservée, le bon goût des légumes est nettement identifiable.

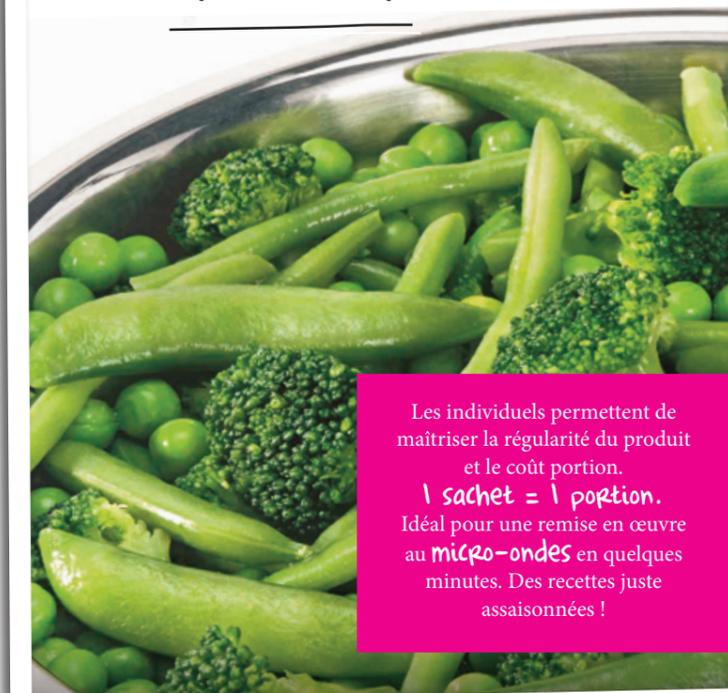
-     **La purée de brocolis**
2,5 kg
-     **La purée de carottes**
2,5 kg
-     **La purée de céleri**
2,5 kg
-     **La purée de haricots verts**
2,5 kg



Sachets micro-ondeables

-      **Les haricots verts extra-fins cuits assaisonnés**
Haricots verts, beurre, persil, ail, échalote
150 g
-     **Le mélange de légumes verts**
Haricots verts, petits pois garden peas, brocolis, fèves, pois croquants, huile d'olive vierge extra
400 g

Les individuels



Les individuels permettent de maîtriser la régularité du produit et le coût portion. **1 sachet = 1 portion.** Idéal pour une remise en œuvre au **micro-ondes** en quelques minutes. Des recettes juste assaisonnées !



Qualités préservées
Gain de temps
Rendement optimisé

Chronosaveur

Des légumes rapides sur lesquels vous pouvez compter !





Les surgelés



À vous de composer...

PAYSAN BRETON – GELAGRI - Z.I. de Lanrinou - CS 20100 - 29206 Landerneau Cedex - France
Tél. 02 98 25 30 00 - Fax 02 98 25 32 78
E-mail : mail@gelagri.com - Site web : www.gelagri.com
510 587 488 R.C.S. Brest