

Cooperl

FOODSERVICE 



BROCÉLIANDE 
Professionnel

MONTAGNE
NOIRE
RESTAURATION

LA PASSION DES SAVEURS
Madrangé
DEPUIS 1944
RESTAURATION 

PARTENAIRE DE TOUTES LES RESTAURATIONS

Cooperl Salaisons FoodService, fournisseur engagé en charcuteries et salaisons, leader sur son marché, met à votre disposition une offre diversifiée, s'adaptant à vos besoins spécifiques.

NOTRE DIFFÉRENCE ?

La force de notre modèle coopératif mise au service de votre activité !



NOS GARANTIES ?



OFFRE COMPLÈTE

jambons cuits, lardons, mousses & pâtés, produits de rôtisserie, spécialités sèches et bien d'autres...



TRAÇABILITÉ

« de la fourche à la fourchette »

- Cahiers des charges exigeants.
- Produits issus de nos élevages et donc d'animaux nés, élevés et abattus en France.
- Ateliers de production français.



CULINARITÉ

recherche et développement tournée vers le goût.



PRATICITÉ

offre pensée dans un objectif de gain de temps.



ÉCONOMIE

produits réfléchis dans un souci de meilleur rapport qualité/prix.



ENGAGEMENTS

en faveur de l'environnement et du bien-être animal.

NOTRE EXPERTISE JAMBONS

Nos produits sont fabriqués avec le plus grand soin pour satisfaire toutes les papilles ! Le jambon est un allié de tous les instants, **alors découvrez nos recettes pour animer votre été !**

SOMMAIRE



page 4

SANDWICH
JAMBON CUIT,
COURGETTE
ET PESTO



page 5

SANDWICH
SUÉDOIS JAMBON
SEC, CONCOMBRE
ET FROMAGE FRAIS

page 6

BAGEL
JAMBON CUIT
AUX HERBES,
CHÈVRE ET POMME



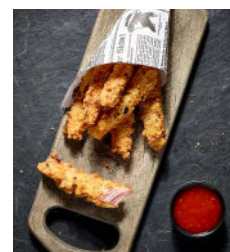
page 7

POKE BOWL
DÉS DE JAMBON
CUIT ET
CRUDITÉS



page 8

FRITES
DE JAMBON
CUIT



page 9

SALADE
DE JAMBON CUIT
AUX TRUFFES,
ARTICHAUT
ET COMTÉ

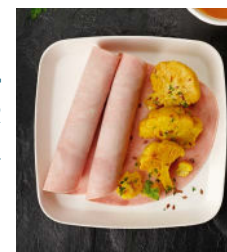
page 10

SAMOUSAS
DE JAMBON CUIT,
ET QUINOA



page 11

JAMBON CUIT
CHOU-FLEUR
RÔTI AU
CURCUMA ET
GRAINES DE LIN





Sandwich jambon cuit, courgette et pesto



TEMPS DE PRÉPARATION

5 min



NOMBRE DE PORTION

4 portions



INGRÉDIENTS

- 4 demi-baguettes aux céréales
- 4 tranches de **jambon cuit**
- 60 gr. de tomates confites
- 80 gr. de pesto
- 1 courgette
- 60 gr. d'olives dénoyautées
- 10 gr. de basilic

PRÉPARATION

- 1- Tailler la courgette dans la longueur à l'aide d'une mandoline afin d'obtenir de fines lamelles.
- 2- Couper les olives en rondelles.

MONTAGE :

- 1- Ouvrir les baguettes en deux.
- 2- Étaler le pesto sur les faces intérieures.
- 3- Déposer les lamelles de courgette.
- 4- Placer une tranche de **jambon cuit**, quelques tomates confites, rondelles d'olives et feuilles de basilic.
- 5- Refermer les pains.



Sandwich suédois jambon sec, concombre et fromage frais



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min



NOMBRE DE PORTION

4 portions



INGRÉDIENTS

- 8 tranches de **jambon sec**
- 8 tranches de pain suédois
- 100 gr. de fromage frais
- 1 concombre
- 100 gr. de roquette
- 1/2 citron

PRÉPARATION

- 1- Mélanger le fromage frais avec quelques gouttes de jus de citron, saler, poivrer.
- 2- Prélever le zeste du citron.

MONTAGE :

- 1- Étaler le fromage frais sur le pain suédois.
- 2- Parsemer de zeste de citron.
- 3- Ajouter le concombre coupé finement.
- 4- Déposer deux tranches de **jambon sec**.
- 5- Terminer avec quelques feuilles de roquette.
- 6- Refermer avec la deuxième tranche de pain.





Bagel jambon cuit aux herbes, chèvre et pomme



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min



NOMBRE DE PORTION

4 portions

INGRÉDIENTS

- 4 pains bagel
- 150 gr. de crème de chèvre frais
- 4 tranches de **jambon cuit aux herbes**
- 2 pommes Granny
- 8 radis roses

PRÉPARATION

Couper les pommes Granny et les radis roses en rondelles.

MONTAGE :

- 1- Étaler la crème de chèvre sur les deux parties intérieures du bagel.
- 2- Sur la partie inférieure du pain, disposer quelques lamelles de pommes Granny et radis roses.
- 3- Placer une belle tranche de **jambon cuit aux herbes**.
- 4- Refermer le bagel.

CONSEIL DU CHEF

Sublimer cette recette en ajoutant quelques jeunes pousses de salade !



Poke bowl, dés de jambon cuit et crudités



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min



NOMBRE DE PORTION

4 portions

INGRÉDIENTS

- 200 gr. de **dés de jambon**
- 4 carottes
- 1 concombre
- 200 gr. de quinoa
- 200 gr. de croûtons
- 300 gr. de pois chiches
- 1/2 citron
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de cumin
- Huile d'olive

PRÉPARATION

1- Réaliser un houmous :

- Mettre les pois chiches cuits et égouttés dans un mixeur.
- Mixer légèrement en ajoutant un peu d'eau de cuisson.
- Ajouter le jus de citron, l'ail, le cumin et le sel.
- Continuer de mixer en incorporant l'huile d'olive petit à petit jusqu'à obtenir une texture homogène et crémeuse.

2- Raper des carottes.

3- Couper un concombre en fines lamelles.

MONTAGE :

Dresser le poke bowl avec le houmous, les carottes, les croûtons, le quinoa, les concombres et les **dés de jambon**.





Frites de jambon cuit panées



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min



NOMBRE DE PORTION

4 portions



INGRÉDIENTS

- 18 tr. de **jambon cuit**
- 1 kg de farine
- 10 gr. d'épices Cajun
- 10 gr. de paprika
- 10 gr. de piment doux
- 1/2 L de lait
- 2 œufs
- 20 gr. de sel
- 1 kg de chapelure Panko

PRÉPARATION

- 1- Superposer 6 tranches de **jambon cuit**.
- 2- Couper les tranches en deux dans la hauteur puis découper des bandes de 1,5 cm de largeur.
- 3- Mélanger l'épices Cajun, le paprika, le piment doux, le lait, les œufs et le sel pour réaliser un appareil à épices.
- 4- Disposer les rectangles dans la farine, puis dans l'appareil à épices et les rouler dans la chapelure Panko.
- 5- Faites cuire quelques minutes à la friteuse thermostat 170°C.
- 6- Server.



Salade de jambon cuit aux truffes, artichaut et comté



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min



NOMBRE DE PORTION

4 portions



INGRÉDIENTS

- 4 tranches de **jambon cuit aux truffes**
- 240 gr. de base salade
- 400 gr. de pommes de terre à chair ferme, non pelées
- 160 gr. d'artichauts marinés
- 1 oignon rouge émincé
- 40 gr. de comté
- 40 gr. de tomates cerises
- Herbes fraîches

CONSEIL DU CHEF

À accompagner d'une vinaigrette à base d'échalotes ciselées et de feuilles de persil hachées !

PRÉPARATION

- 1- Laver puis éplucher les pommes de terre.
- 2- Cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée env. 15 min puis les refroidir à l'eau.
- 3- Couper les pommes de terre en lamelles de 5mm.
- 4- Couper les artichauts en deux.
- 5- Émincer l'oignon rouge.
- 6- Faire des lamelles de comté à l'économe.

MONTAGE :

- 1- Dans une assiette, placer 60 gr. de salade puis disposer les rondelles de pommes de terre et les artichauts.
- 3- Ajouter une belle tranche de **jambon cuit aux truffes**, coupée en lanières de 2 cm.
- 4- Compléter avec l'oignon, les lamelles de comté, les tomates cerises et les herbes fraîches.



Samoussas de jambon cuit et quinoa



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min



NOMBRE DE PORTION

8 portions

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de **jambon cuit**
- 50 gr. de quinoa
- 1/2 oignon rouge
- 50 gr. de tomates séchées
- 50 gr. de fêta
- Quelques feuilles de coriandre

PRÉPARATION

- 1- Faire cuire le quinoa 15 min dans l'eau.
- 2- Émincer l'oignon.
- 3- Ciseler finement la coriandre.
- 4- Découper en dés les tomates séchées et la fêta.

MONTAGE :

- 1- Mélanger l'ensemble.
- 2- Découper la tranche de **jambon cuit** en deux bandes.
- 3- Ajouter la farce et plier en samoussas.
- 4- Server avec une sauce vinaigrette.

ASTUCE :

Plier en suivant les pointillés.



CONSEIL DU CHEF

À manger avec les doigts en amuse-bouche ou avec une salade en entrée !



Jambon cuit, chou-fleur rôti au curcuma et graines de lin



TEMPS DE PRÉPARATION

1 h



NOMBRE DE PORTION

100 portions

INGRÉDIENTS

- 200 tr. de **jambon cuit supérieur**
- 20 kg de chou-fleur
- 2 kg de beurre
- 25 gr. de curcuma
- 15 branches de romarin
- 50 gr. de persil plat
- 60 gr. de cerfeuil
- 100 gr. de graines de lin
- Sel, poivre



PRÉPARATION

- 1- Préchauffer le four à 150°C.
- 2- Éplucher, laver et couper le chou-fleur en morceaux.
- 3- Faire fondre le beurre avec le curcuma et le romarin, le laisser infuser 15 min au bord du feu.
- 4- Placer le chou-fleur au four, arroser de beurre au curcuma.
- 5- Laisser cuire 1h en arrosant régulièrement de beurre.
- 6- Ciseler finement les herbes fraîches.

MONTAGE :

- 1- Saupoudrer le chou-fleur de graines de lin, ajouter sel et poivre.
- 2- Déguster bien chaud avec deux tranches de **jambon cuit** par personne.



Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous est l'un des challenges de la restauration collective ! Pour répondre à vos besoins nous avons créé la **CHARTRE ENVIRONNEMENT COOPERL*** reconnue CE2, éligible EGALIM art.24. Elle répond à des engagements en faveur :

- **de l'environnement** : autour d'actions concrètes sur la biodiversité, la fertilisation, l'eau, le phytosanitaire.
- **du bien-être animal** : nos porcelets ne sont pas castrés, nos cochons grandissent sans antibiotique dès la fin du sevrage !

*reconnaissance d'équivalence avec la certification environnementale de niveau 2 par le ministère de l'agriculture.





Four small yellow dots arranged in a square pattern.

DÉCOUVREZ NOTRE PLATEFORME DIGITALE :

Un site internet simple, intuitif et complet
pour retrouver tous les produits issus de nos savoir-faire,
de nos ateliers de fabrication français.

Connectez-vous sur : www.cooperlsalaisonsfoodservice.fr



Cooperl
FOODSERVICE