

LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™



PALET CROUSTILLANT

Croustillant à l'extérieur,
tendre & juteux à l'intérieur



LE BOUCHER VÉGÉTARIEN
Palet Croustillant 1,8kg

EAN : 8720182103260



Enrichi en vitamine B12 et
en fer & source de protéines et
riche en fibres



Sans OGM faisant l'objet
d'un étiquetage (conformément à
la réglementation européenne).



Surgelé, se prépare en quelques
minutes au four ou à la poêle



Une alternative végétalienne pour
cuisiner une grande diversité
de plats (burger, wrap, salade
composée, etc.)

EMBALLAGE



Emballages recyclables :

- Boîte en carton
- Sac plastique HDPE (Polyéthylène à haute densité)



Protection optimale des produits surgelés



FORMAT

Carton de 1,8kg soit environ 20 palets

USAGE



CUISSON	T°C	TEMPS (MIN)
Poêle avec 2 cuillères d'huile	180°C	3/4 de chaque côté
Four classique	200°C	7
Four combiné	180°C	7
Friteuse	175°C	2,5
Airfryer	200°C	7 à 8



ÉMINCÉ VÉGÉTALIEN

S'intègre facilement
dans tous les styles de cuisine



LE BOUCHER VÉGÉTARIEN
Émincé végétalien 1,75kg

EAN : 8720182215567



Riche en fibres et en protéines,
source de vitamine B12,
source de fer.



Sans OGM faisant l'objet
d'un étiquetage (conformément à
la réglementation européenne).



Texture moelleuse et juteuse &
des morceaux irréguliers pour un
aspect authentique.



89% de protéines de soja
texturées par portion de 100g.

EMBALLAGE



Emballages recyclables :

- Boîte en carton
- Sac plastique HDPE (Polyéthylène à haute densité)



Protection optimale des produits surgelés



FORMAT

Carton de 1,75kg

USAGE



CUISSON

T°C

TEMPS (MIN)

Sécher au four avant de l'utiliser dans un plat en sauce

180°C

20

Poêle anti-adhésive

160°C

7 à 8

Remise en température

100°C

45



ÉMINCÉ SAVEUR GRILLÉE

Polyvalent, simple et rapide
à mettre en place



LE BOUCHER VÉGÉTARIEN
Émincé saveur grillé 6x1kg

EAN : 8720182331359



Riche en protéines et
source de fibres.



Sans OGM faisant l'objet
d'un étiquetage (conformément à
la réglementation européenne).



Tout type de préparation
(froide ou chaude).



Simple et rapide à préparer
car il est déjà cuit.

EMBALLAGE



Emballages recyclables :

- Boîte en carton
- Sac plastique HDPE (Polyéthylène à haute densité)



Protection optimale des produits surgelés



FORMAT

Carton de 6 sachets de 1kg

USAGE



CUISSON

T°C

TEMPS (MIN)

Poêle (sans huile)

180°C

45 s

Four à vapeur

180°C

1

Micro-onde

600W

20-30s

Réchauffé sous vide

eau à 90°C

90s



MINI PANÉ VÉGÉTALIEN

Panure croustillante
& texture moelleuse et juteuse



LE BOUCHER VÉGÉTARIEN
Mini-pané végétalien 1,75kg

EAN : 8718692787827



Enrichi en **vitamine B12** et
en fer & source de **protéines** et
riches en fibres



Sans OGM faisant l'objet
d'un étiquetage (conformément à
la réglementation européenne).



Facile et rapide de préparation
grâce à son format surgelé



Bonne tenue de la panure
après cuisson

EMBALLAGE



Emballages recyclables :

- Boîte en carton
- Sac plastique HDPE (Polyéthylène à haute densité)



Protection optimale des produits surgelés



FORMAT

Carton de 1,75kg soit 87 mini-panés

USAGE



CUISSON

T°C

TEMPS (MIN)

Four

220°C

6 à 8

Friteuse

180°C

2 à 3

Remise en température

120°C

30



HACHÉ VÉGÉTALIEN

Utilisable dans des plats iconiques
en version végétarienne !

CONFORME
AUX EXIGENCES
DE LA LOI
EGALIM



LE BOUCHER VÉGÉTARIEN
Haché végétalien 2kg

EAN : 8720182042958



Riche en protéines, riche en
fibres, source de vitamine B12 et
source de fer.



Sans OGM faisant l'objet d'un
étiquetage (conformément à la
réglementation européenne).



Surgelé, se prépare en quelques
minutes en le faisant frire dans
une poêle ou cuire au four.



Mise en place rapide et restitution
sans perte après sa remise en
température.

EMBALLAGE



Emballages recyclables :

- Boîte en carton
- Sac plastique HDPE (Polyéthylène à haute densité)



Protection optimale des produits surgelés



FORMAT

Carton de 2kg

USAGE



CUISSON

T°C

TEMPS (MIN)

Mijoté dans une sauce

80°C

10

Poêle anti-adhésive

160°C

3 à 4

Remise en température

100°C

25



PALET VÉGÉTALIEN

NOUVELLE RECETTE



LE BOUCHER VÉGÉTARIEN
Palet végétalien 30x80g

EAN : 8718692786554



Texture tendre, juteuse
et savoureuse



Enrichie en vitamine B12, riche
en protéines, en fibres et en fer.



Sans OGM faisant l'objet d'un
étiquetage (conformément à la
réglementation européenne).



Végétalien

EMBALLAGE



Emballages recyclables :

- Boîte en carton
- Sac plastique HDPE (Polyéthylène à haute densité)



Protection optimale des produits surgelés



FORMAT

Carton de 2,4kg
soit 30 palets de 80g

USAGE



CUISSON

T°C

TEMPS (MIN)

Vapeur

100°C

5

Poêle anti-adhésive
ou grill

180°C

2/3
de chaque côté

Remise en température

80°C

20



BURGER VÉGÉTARIEN

avec pesto au noix, cresson, fromage de bruges et portabello grillé

POUR 10 PERS.

PESTO AU NOIX

- 25g de noix
- 150g de vieux fromage de Bruges
- 100g de cresson
- 10g de Purée d'épices ail, Knorr® Professionnal
- 15g de Mise en place Primerba bouquet de provence, Knorr® Professionnal
- 75ml de Sauce vinaigrette Basilic, Maille®

SAUCE

- 100g de "Real" mayonnaise, Hellmann's®
- 10g de Saveurs intenses Agrumes, Knorr® Professionnal
- 5g de Purée d'épices 3 poivres, Knorr® Professionnal

PRÉSENTATION

- 10 pièces de pain blanc pistolet
- 10 pièces du Palet végétalien, Le Boucher Vegetarien®
- 10 pièces de portabello champignon
- 200g de poivrons rouges grillés
- 50g de mâche

PESTO AU NOIX

Mettez les noix et le vieux fromage de Bruges en tranches dans le mixeur. Hachez-les en une texture grossière en utilisant de courtes impulsions. Ajoutez le reste des ingrédients et mixer pour obtenir un bon pesto.

SAUCE

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène.

PRÉSENTATION

Faites cuire le pain blanc pistolet selon les instructions figurant sur l'emballage. Faites cuire à la poêle le Palet Végétalien Le Boucher Vegetarien® jusqu'à ce qu'il soit doré. Pendant ce temps, faites griller ou revenir les champignons portabello. Coupez le petit pain en deux dans le sens de la longueur et étalez une partie du pesto aux noix sur la partie du dessous.

Placez le poivron rouge grillé en tranches sur le dessus. Placez le Palet Végétalien Le Boucher Vegetarien®, étalez la sauce sur le dessus suivi par le champignon portabello cuit au four.

Terminez avec la mâche, fermez le petit pain.



PALET, FRITES & SALADE

POUR 10 PERS.

- 10 palets Le Boucher Végétarien®
- 5 gousses d'ail
- 20g de romarins
- 2kg de pommes de terre
- 500g de salade verte
- 1 flacon souple de Ketchup Amora®
- Huile d'olive
- Sel & poivre
- Sauce vinaigrette Balsamique Fraise Maille®



Préchauffer le four à 220°C. Laver, éplucher, et tailler les pommes de terre en bâtonnets.

Déposer les bâtonnets de pommes de terre dans un bol et ajoutez environ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélangez bien pour enrober les frites d'huile. Étaler les frites sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas. Ajouter le sel et le poivre. Faire cuire environ 30 minutes, en retournant les frites à mi-cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

Disposer la salade dans des bols individuels avec un filet de Sauce vinaigrette Balsamique Fraise Maille®.

Réchauffer le Palet Végétalien Le Boucher Végétarien® 6 min au four vapeur. Dresser le palet et les frites à côté, et la salade dans un bol à part.



NOTRE MISSION



**DES PRODUITS À BASE DE
PROTÉINES VÉGÉTALES
QUI SÉDUISENT LES VÉGÉTARIENS
AINSI QUE LES AMATEURS DE PRODUITS CARNÉS.**

NOTRE HISTOIRE



Jaap Korteweg, agriculteur biologique de la 9^e génération, devient végétarien après l'apparition de la peste porcine en 1998. Cependant, c'est un amateur de bonne cuisine et il continue d'avoir envie de produits savoureux et variés !

En collaboration avec des chefs et des scientifiques, il développe une proposition végétarienne novatrice à la texture et à la saveur délicieuses. Il s'aperçoit que son produit représente une opportunité de lancer un mouvement végétarien de grande envergure !



**LE
BOUCHER
VÉGÉTARIEN™**

**MARQUE INNOVANTE ET
VISIONNAIRE**

**PROPOSITION
VÉGÉTARIENNE NOVATRICE**

**GAMME DIVERSIFIÉE POUR
UNE MULTITUDE D'USAGES**

**PRODUITS VENDUS DANS
PLUS DE 4000 MAGASINS
DE 17 PAYS.**

En France uniquement en
circuit hors domicile.



57%

DES FRANÇAIS
affirment avoir réduit
leur consommation de
produits carnés*



46%

DES FOYERS FRANÇAIS
compteraient au moins une
personne flexitarienne*



19%

DE LA GÉNÉRATION Z
suivent un régime
végétarien**

En Europe, les produits
végétariens représentent

3,3
MILLIARDS D'EUROS
EN 2022***



* « Les Français consomment-ils vraiment moins de viande ? », Céline Laisney, Stripfood, 11 avril 2023

** « Les régimes végétarien et végan - Faits et chiffres », Sheelah Delestre, Statista, 28 avril 2023

*** « Le marché mondial des alternatives végétales a-t-il résisté à l'inflation en 2022 ? », Virginie Pinson, Les marchés, 14 avril 2023

LE BOUCHER
VÉGÉTARIEN™