



**TOUTES LES SAVEURS PRÉSERVÉES  
DANS UN BOCAL STÉRILISÉ**

**CONSERVATION HORS FRIGO**

**DATE LIMITE DE CONSOMMATION 1 AN**



**Ingrédients :**

Viande (porc), chapelure, oignon, oeu, persil,  
**Sauce :** fond de veau, bière belge, oignon,  
sirup de Liège (pomme, poire, sucre),  
cassonade, sel, poivre  
**Poids net :** +/- 750 g

**Conseil de préparation :**

Réchauffer environ 10-15 min  
dans une casserole à feu doux



**Ingrédients :**

Viande (porc), chapelure, oignon, oeu, persil,  
**Sauce :** coulis de tomates, poivrons, courgettes,  
aubergines, oignon, ail, thym, sel, poivre  
**Poids net :** +/- 750 g

**Conseil de préparation :**

Réchauffer environ 10-15 min  
dans une casserole à feu doux



**Ingrédients :**

Viande (cuisse de canard, saucisses  
de Toulouse, saucisson de porc, lard maigre), haricots,  
**Sauce :** fond de canard, tomate, thym, laurier,  
romarin, sel, poivre  
**Poids net :** +/- 1100 g

**Conseil de préparation :**

Verser le contenu dans un plat à gratin,  
parsemer de chapelure  
et réchauffer environ 25-30 min au four à 220°C



**Ingrédients :**

Viande (cuisses de canard, saucisses  
de Toulouse, saucisson de porc, lard maigre), haricots,  
**Sauce :** fond de canard, tomate, thym, laurier,  
romarin, sel, poivre  
**Poids net :** +/- 2200 g

**Conseil de préparation :**

Verser le contenu dans un plat à gratin,  
parsemer de chapelure  
et réchauffer environ 25-30 min au four à 220°C



**Ingrédients :**

Haché (boeuf), viande (ragoût de boeuf émincé),  
pulpe de tomate, oignon, vin rouge, bière, maïs, haricots  
rouges, poivrons rouges, piment d'Espelette,  
paprika, coriandre, cumin, gingembre,  
poivre de Cayenne, graines de céleri,  
macis, curcuma, cacao, ail, sel, poivre  
**Poids net :** +/- 700 g

**Conseil de préparation :**

Réchauffer environ 10-15 min  
dans une casserole à feu doux



**Ingrédients :**

Haché (boeuf), viande (ragoût de boeuf émincé),  
pulpe de tomate, oignon, vin rouge, bière, maïs, haricots  
rouges, poivrons rouges, piment d'Espelette,  
paprika, coriandre, cumin, gingembre,  
poivre de Cayenne, graines de céleri,  
macis, curcuma, cacao, ail, sel, poivre  
**Poids net :** +/- 1400 g

**Conseil de préparation :**

Réchauffer environ 10-15 min  
dans une casserole à feu doux



**Ingrédients :**

Viande (boeuf et porc), pulpe de tomate, oignon,  
vin rouge, carotte, concentré de tomate, céleri,  
échalote, thym, laurier, basilic, ail, sel, poivre  
**Poids net :** +/- 700 g

**Conseil de préparation :**

Réchauffer environ 10-15 min  
dans une casserole à feu doux



**Ingrédients :**

Viande (boeuf et porc), pulpe de tomate, oignon,  
vin rouge, carotte, concentré de tomate, céleri,  
échalote, thym, laurier, basilic, ail, sel, poivre  
**Poids net :** +/- 1400 g

**Conseil de préparation :**

Réchauffer environ 10-15 min  
dans une casserole à feu doux

**Conservation :** Mettre à l'abri de la lumière, au sec et à une température ambiante "conseillée à 20°C"  
**Après ouverture :** Conserver au réfrigérateur pendant 3 jours (4°C max.)