



L'ATELIER

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

N°10

LES RECETTES CHARCUTIÈRES
DE L'HIVER.

NOUVEAU CONCEPT, NOS SAUCES
CHAUDES PRÊTES À L'EMPLOI.

LES COULISSES DE SOLINA.

L'ATELIER N°10 JANVIER 2025

À VOS CÔTÉS DEPUIS 1924

Jaeger

— depuis 1924 —

Sommaire

4-5

Recettes
charcutières

16-18

Les coulisses
de Solina

6-7

Marinades hivernales :
la cuisson sous-vide

19

Qui est Jaeger ?

8-9

Infographie et
minute législative

20-21

Nouveauté : nouvelles
recettes Eldo Fix

10-11

Interview

22-23

Interview

12-14

Nouveauté : gamme
de sauces prêtes à
l'emploi

26-27

Salon d'Angers

Édito

Chers clients

Tous nos vœux pour cette nouvelle année. Qu'elle vous permette de réaliser tous les projets qui vous tiennent à cœur.

Pour démarrer 2025, nous vous proposons des nouveautés et des recettes pour dynamiser votre rayon durant l'hiver.

- Notre nouvelle gamme de sauces ambiantes prêtes à l'emploi pour réaliser facilement et rapidement vos plats du jour.
- Des recettes pour vous inspirer durant l'hiver : des recettes charcutières, des recettes avec des marinades d'hiver.

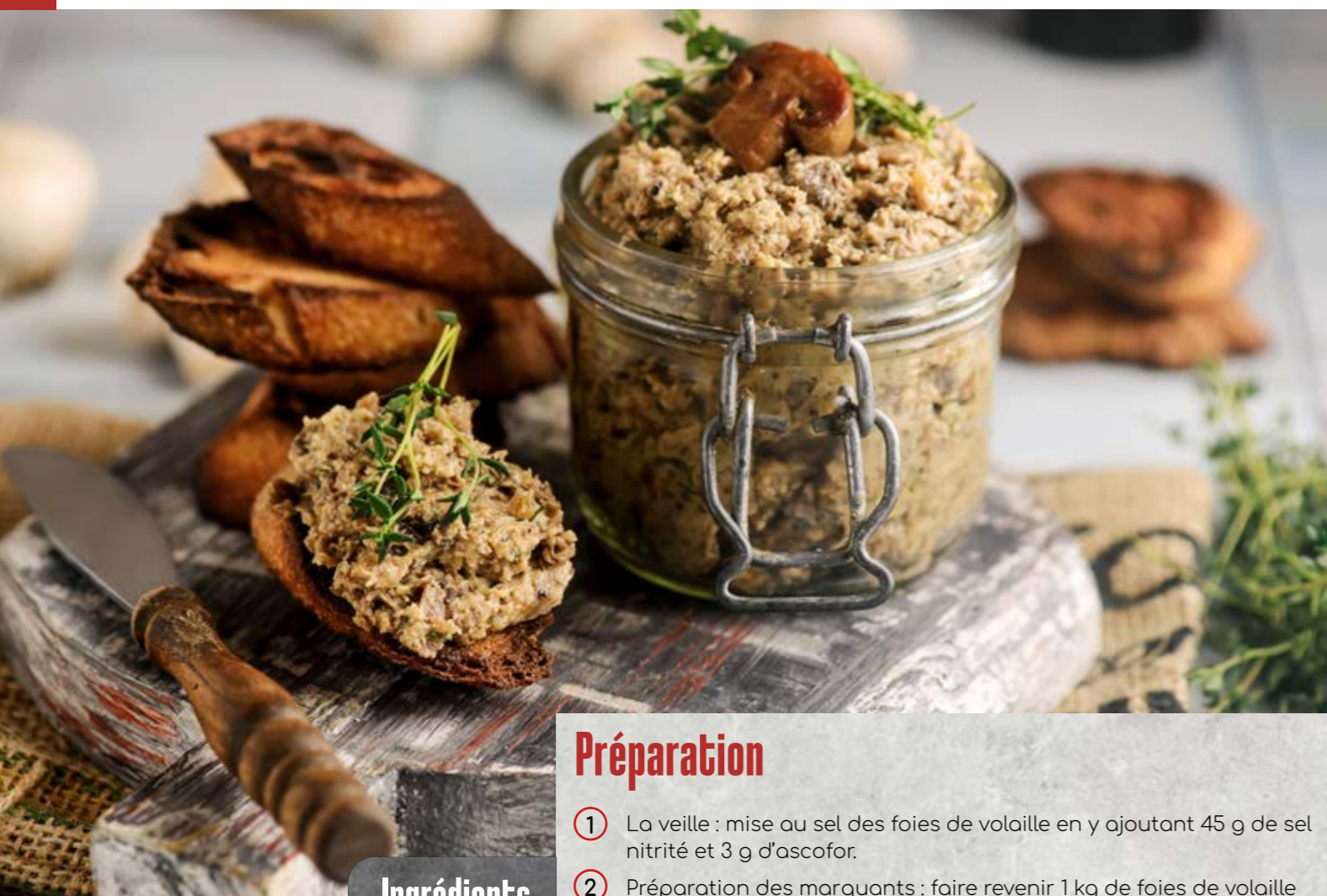
Enfin, retrouvez des reportages sur les démonstrateurs de Solina, des interviews clients et toujours plus d'infos sur le marché et la législation.

Bonne lecture.

Aliette RICHARD
Responsable Marketing

Pâté

Type forestier



Ingrédients

Foies de volaille	3 Kg
Gorge de porc	3 Kg
Poitrine de porc, parage	4 Kg
Lait chaud	1 Kg
Arôme n°5 8011241399	1 g
Ascofor C001001	3 g
SCP farce forestière C041433	500 g
Liant n°3 C80010405	200 g
Sel nitrité 8001201056	75 g
Conservateur HA C045202	60 g
Gelée forte ambrée C014905	60 à 80 g/L d'eau

Préparation

- 1 La veille : mise au sel des foies de volaille en y ajoutant 45 g de sel nitrité et 3 g d'ascofor.
- 2 Préparation des marquants : faire revenir 1 kg de foies de volaille à la poêle et les flamber avec l'arôme N°5.
- 3 Chauffer le lait et échauder la gorge de porc. A l'aide du robot-coupe, émulsionner les 2 kg de foies de volaille seuls. Ajouter la gorge échaudée puis la SCP farce forestière, le liant n°3, le conservateur HA et 30 g de sel nitrité. Mixer et verser progressivement le lait chaud jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 4 Passer au broyeur la poitrine plaque 6 à 8 mm.
- 5 Au mélangeur, ajouter la poitrine hachée sur l'émulsion puis les marquants.
- 6 Moulage en terrine de poids régulier recouvert de crêpine. Si possible laisser reposer une nuit en chambre froide.
- 7 Cuisson : ambiance sèche 150°C pour 15 à 20 min puis redescendre à 90°C pour une sortie de cuisson entre 72 °C et 75 °C.
- 8 En sortie de cuisson, verser une gelée forte ambrée.

Pâté porc canard

Goût miel figue



Ingrédients

Foies de volaille	1 kg
Gorge de porc	2,5 kg
Poitrine de porc, parage	2,5 kg
Viande de canard	3 kg
Magret en marquants	1 kg
Arôme n°5 8011241399	1 g
Ascofor C001001	2 g
SCP farce miel figue C042333	500 g
Liant n°3 C80010405	40 g
Sel nitrité 8001201056	50 g
Conservateur HA C045202	60 g
Gelée forte ambrée C014905	60 à 80 g/L d'eau

Préparation

- 1 La veille : mise au sel des foies de volaille en y ajoutant 10 g de sel nitrité et 1 g d'ascofor. Mise au sel du magret en y ajoutant 10 g de sel nitrité, 1 g d'ascofor et 1 g d'arôme n°5.
- 2 Passer au broyeur les foies, la gorge, la poitrine et la viande de canard plaque 6 mm.
- 3 Au mélangeur ajouter le SCP farce miel figue, le liant n°3, 30 g de sel nitrité et le conservateur HA. Bien mélanger et ajouter les marquants.
- 4 Moulage en terrine de poids régulier. Si possible laisser reposer une nuit en chambre froide.
- 5 Cuisson : ambiance sèche 150°C pour 15 à 20 min puis redescendre à 90°C pour une sortie de cuisson entre 72 °C et 75 °C.
- 6 En sortie de cuisson, verser une gelée forte ambrée.

Les marinades Hivernales

La magie du sous vide pour des plats préparés savoureux.



En hiver, les marinades ne sont pas seulement un moyen d'ajouter de la saveur, elles deviennent un véritable atout pour des plats gourmands.

Grâce à la cuisson sous vide, la marinade se transforme en une sauce riche et savoureuse qui imprègne parfaitement la viande tout en la gardant tendre et juteuse.

Cette méthode permet de préparer les viandes en avance et de les sortir à la demande.

Le résultat ? Un plat savoureux, où la marinade devient la sauce du plat, riche en saveurs et en tendreté, parfait pour les repas d'hiver.

INGRÉDIENTS

Dans un sac cuisson sous vide (C041600)



1 kg de filet mignon, rôti de dinde...

+



100 g de marinade +
5 g de jaerliant S80080062



RÉSULTAT



Nos marinades d'hiver idéales en cuisson sous vide :



3 poivres
R330635



Moutarde
à l'ancienne
R052735



Cèpes
R056435



Saveur
crème girolles
R112235



Maître d'hôtel
R212735

Sauté de dinde

Marinade saveur crème girolles



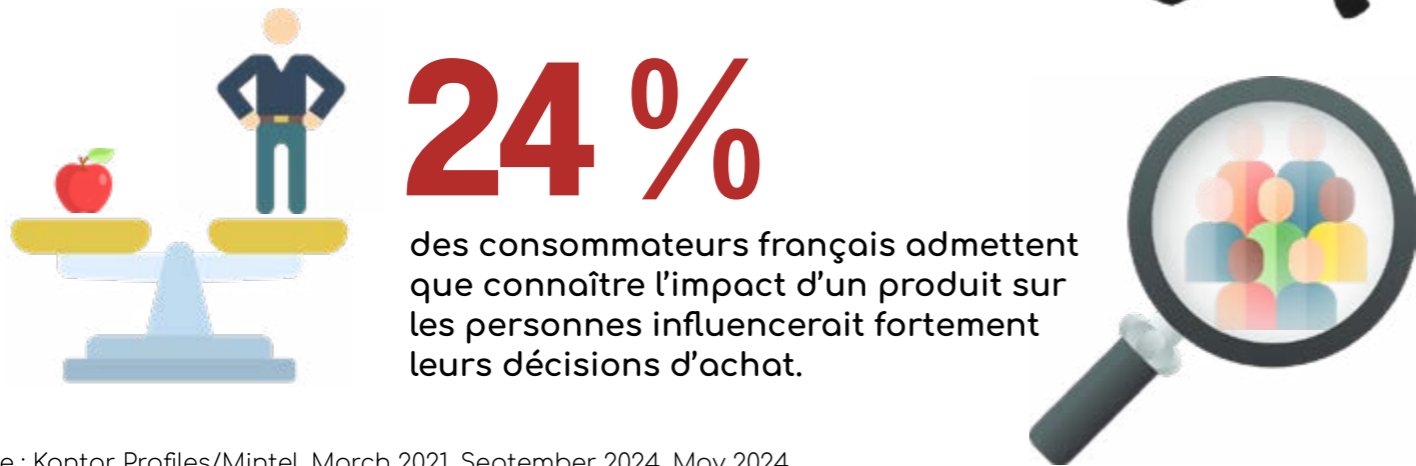
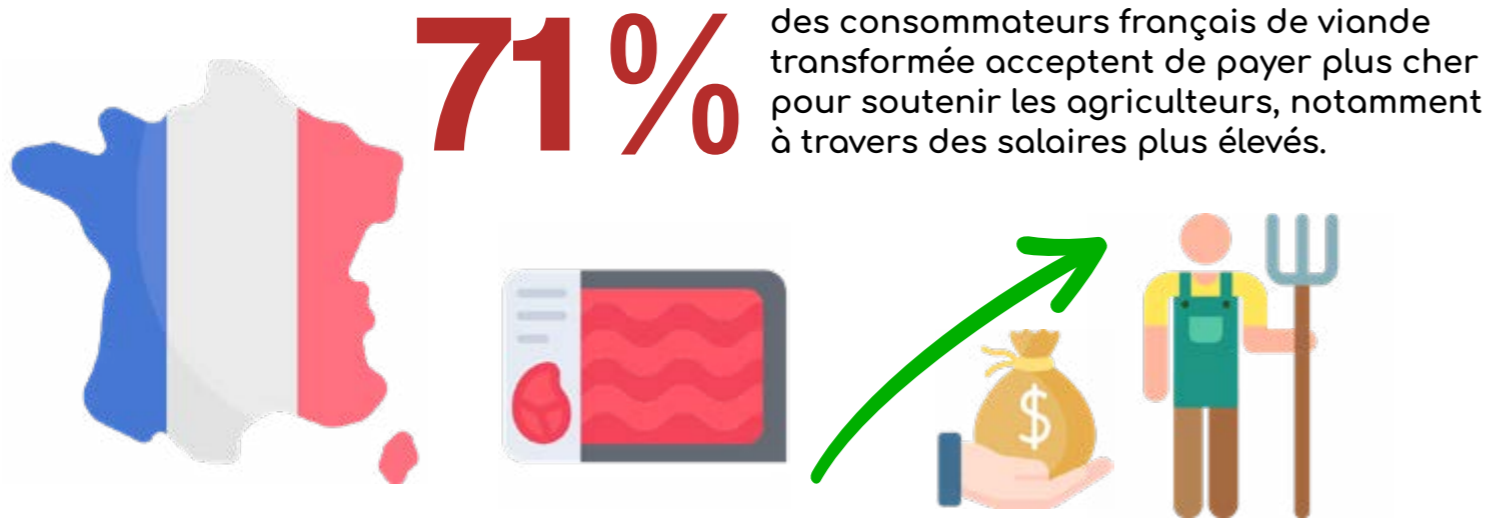
Ingrédients

Hauts de cuisse de dinde	1 kg
Carottes, poireaux	200 g
Crème fraîche	100 g
Marinade saveur crème girolles R112235	100 g
Jaerliant S80080062	5 g
Sac cuisson sous vide (C041600)	

Préparation

- 1 Couper la viande en cubes 4x4.
- 2 Préparer et découper les légumes.
- 3 Mélanger la crème fraîche et la marinade. Disperser le jaerliant et mélanger.
- 4 Disposer la viande, la sauce et les légumes dans un sac cuisson sous vide.
- 5 Fermer le sac sous vide.
- 6 Cuisson : 80-85°C d'ambiance pendant 1h-1h30.

Les consommateurs Français Soutiennent l'économie nationale



Notre stratégie de Développement durable 2030

Performance & Reporting

Des rapports ESG totalement transparents d'ici 2026, conformément à la CSRD.



Culture & Communauté

- 90% de rétention des talents.
- 0 accidents et maladies professionnels.
- 45% de femmes dans l'équipe de direction.
- 100% du respect du "Code de l'éthique" pour les employés, les fournisseurs et les partenaires commerciaux.

Innovations & Solutions

- 100% de nos innovations sont plus saines et plus durables.
- 50% des nos ventes proviennent d'alternatives plus saines et plus durables.
- 100% de nos emballages seront recyclables ou réutilisables d'ici 2025.

Augmentation de la proportion des **plastiques recyclés** dans nos emballages d'ici 2030.

Impact Environnemental

- 42% des émissions de GES des catégories 1 et 2 d'ici 2030.
- 25% des émissions de GES du champ d'application 3 d'ici à 2030.
- 100% d'énergie renouvelable d'ici 2030.

Système alimentaire durable

- 100% d'approvisionnement durable et traçable de nos matériaux à fort impact et de nos fournisseurs stratégiques et privilégiés d'ici à 2030.
- 100% de respect des normes de qualité et de sécurité des produits.

Interview de Mr Rothan

La ferme gourmande Wittersheim 67670



Avant tout, pouvez-vous vous présenter ?

En 2005, j'ai repris la ferme familiale, tenue auparavant par mon père.

Dès mon installation, j'ai lancé la vente directe, d'abord uniquement avec la viande de porc, et quelques années plus tard, nous avons ajouté la viande bovine.

La vente directe nous a permis de nous développer rapidement : on envisageait de vendre 2 ou 3 porcs par semaine, mais nous sommes rapidement passés à 40.

Aujourd'hui, notre boutique propose exclusivement des produits issus de notre exploitation.

Comment faites-vous pour gérer toutes vos activités ?

Aujourd'hui, nous avons 28 salariés : 3 travaillent à la ferme et 25 au laboratoire et à la boutique.

Il y a 4 ou 5 ans, j'ai repensé l'organisation avec l'aide d'un conseiller.

Chaque pôle est encadré par un chef d'équipe.

Nous avons des réunions hebdomadaires avec les chefs d'équipe, c'est un vrai gain de temps. Ces réunions nous permettent de résoudre ensemble les problèmes rencontrés, souvent similaires entre chaque activité, et de mieux répartir la charge de travail.

J'ai pu lire sur votre site internet que vous êtes très soucieux du bien-être de vos animaux. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Oui, bien sûr. Nous cultivons l'alimentation de nos bêtes, nous fonctionnons presque en circuit fermé. Nos fumiers sortent de nos bâtiments, nous les utilisons pour fertiliser nos parcelles, et nous récoltons ensuite les cultures. Ces récoltes sont stockées et intégrées dans l'alimentation de nos animaux. Nous sommes ainsi autonomes à 70-80%. Les 20-30 % restants concernent les ingrédients nécessaires à l'élaboration de nos plats préparés. Cette organisation nous permet non seulement de réaliser des économies, mais aussi d'assurer le bien-être de nos animaux.



En maîtrisant leur alimentation, nous savons exactement ce qu'ils consomment et pouvons ajuster les rations selon leurs besoins. On s'adapte aux animaux, et non l'inverse.

Quel est votre type de clientèle ?

Nous avons des clients fidèles depuis nos débuts, qui recherchent des produits traditionnels comme la choucroute.

Nous proposons aussi des plats plus « modernes », comme les burgers et les pizzas, pour répondre aux attentes de notre clientèle plus jeune. Conscients que les jeunes cuisinent moins, nous leur proposons également des plats préparés à base de nos viandes, comme le bœuf bourguignon ou le pot-au-feu.

Avez-vous remarqué des changements d'habitudes chez vos clients ?

Depuis la période du Covid, les grands repas semblent avoir diminué, notamment pendant les fêtes de fin d'année.

En Alsace, il était traditionnel de partager de grands repas du midi au soir entre le 24 et le 26 décembre, mais ces habitudes se sont un peu perdues.

Aujourd'hui, nos clients privilégient des options plus simples, comme la pierrade ou la raclette.

Nous avons aussi constaté une baisse du panier moyen, nous avons donc élargi notre offre pour attirer une clientèle plus jeune, afin de compenser le manque à gagner.

Face à ces changements, nous avons dû nous adapter.

Quel est votre secret pour toucher une clientèle plus jeune ?

Nous utilisons les réseaux sociaux pour communiquer quotidiennement, parfois même plusieurs fois par jour.

Nous avons compris qu'il ne suffisait pas de poster une seule fois pour obtenir des résultats : il faut être régulier et relancer fréquemment. Pour cela, j'ai recruté une personne dédiée à plein temps à la communication, car cela demande beaucoup de temps et d'énergie.

Côté contenu, nous partageons les coulisses de notre quotidien au laboratoire sous forme de vidéos, tout en mettant en avant nos spécialités et les plats du jour.

Cette présence sur les réseaux sociaux a rapidement porté ses fruits : dès la première semaine de publication, nous avons constaté une augmentation de la clientèle plus jeune.



Nouveau Concept

Sauces Prêtes à l'emploi

Les avantages



Gain de temps sur la préparation



Moins de gaspillage : petit conditionnement



Simplification des étapes de fabrication



Plus de flexibilité : longue DLUO qui permet d'utiliser le produit



Réduction des coûts de main d'œuvre



Qualité constante

Les utilisations

Pour accompagner et donner du goût à vos viandes.



Pour cuisiner des plats minutes ou mijotés.



Notre gamme est composée de 4 sauces complémentaires.



Sauce tomate

Une sauce tomatée avec des morceaux de légumes, idéale pour une base de plat.

Notes aromatiques : tomate, oignon

Type de viande : tous types de viande

Référence et conditionnement : R066111 – poche de 1 kg

Sauce marchand de vin

Une sauce brune réalisée à partir de vin rouge, de champignons et de carottes.

Notes aromatiques : vin rouge, tomate

Type de viande : tous types de viande

Référence et conditionnement : R066211 – poche de 1 kg



Sauce béarnaise

Une sauce qui allie l'onctuosité de la crème et l'acidité du vin blanc.

Notes aromatiques : vin blanc, estragon, crème

Type de viande : tous types de viande

Référence et conditionnement : R066311 – poche de 1 kg

Sauce poivre

Une sauce relevée à partir de 3 types de poivres, idéale pour accompagner les viandes.

Notes aromatiques : poivres vert, noir et blanc

Type de viande : viande blanche

Référence et conditionnement : R066411 – poche de 1 kg



Recette coq au vin

à la Sauce marchand de vin

OFFRE DÉCOUVERTE

OIGNONS CUISINÉS PRÊTS À L'EMPLOI !

Pour toute commande :

1 kg d'oignons cuisinés offert ! (*)



Gagnez du temps et de l'énergie avec nos oignons cuisinés prêts à l'emploi !



Simplifiez vos préparations pour une multitude d'applications.

Vendu en poche de 5 kg
Code C046005



(*) dans la limite des stocks disponibles.
Pour toute demande d'informations, contactez votre technico-commercial.



Ingrédients

Coq	3 kg
Lardons	300 g
Bouquet garni	1
Carottes	200 g
Champignons	200 g
Oignons cuisinés 9x9 C046005	3 c à s
Fond blanc concentré de volaille réhydraté R057901	2 kg
Sauce marchand de vin R066111	1 kg

Préparation

- 1 Couper le coq et les légumes.
- 2 Marquer la viande.
- 3 Ajouter à la viande les légumes, les lardons et les oignons.
- 4 Recouvrir de fond blanc concentré de volaille réhydraté.
- 5 Laisser mijoter au minimum 2h (possible d'ajouter 1/3 de la sauce marchand de vin).
- 6 En fin de cuisson, ajouter la sauce marchand de vin.
- 7 Dresser.

Rendez-vous des Démonstrateurs Solina

2 jours pour éblouir nos clients



Les 12 et 13 novembre 2024, nos démonstrateurs de France, de Belgique, d'Allemagne et des Pays Bas se sont réunis en Belgique.

Pendant deux jours intenses, ces experts ont partagé leurs expériences, leurs astuces et leurs secrets, dans une ambiance conviviale et professionnelle.

L'événement a permis de mettre en avant les savoir-faire traditionnels tout en explorant de nouvelles pistes créatives.

L'art de partager et d'innover.

Lors de cet événement, les démonstrateurs ont offert un véritable spectacle de compétences techniques et d'innovation culinaire. Chaque pays représenté a apporté ses spécificités et son approche unique autour de 2 axes de travail : le barbecue et les salades.

Les participants ont pu découvrir des techniques inédites, des astuces de fabrication et des conseils pratiques. Au-delà de l'aspect technique, ce fut également une célébration de la créativité : de nouvelles associations de saveurs, des découpes plus esthétiques, et des présentations revisitées.



Tradition et créativité : l'équilibre parfait.

Cet événement a illustré à merveille l'équilibre délicat entre la tradition et la créativité, deux piliers essentiels de notre métier.

D'un côté, les démonstrateurs ont souligné l'importance de conserver les techniques du métier qui font la renommée de notre savoir-faire.

De l'autre, ils ont également montré comment l'innovation peut être un moteur de succès, notamment dans l'adaptation aux nouvelles attentes des consommateurs, à la recherche de produits toujours plus raffinés et originaux.

Cet événement a été une réussite, non seulement dans le partage d'expertise mais aussi dans l'élaboration de solutions toujours plus proches des attentes de nos clients.

C'était aussi une excellente occasion de partager un moment convivial et interculturel.

Il est essentiel de continuer à nourrir ce type de rencontres qui permettent de propulser notre métier vers de nouveaux horizons, tout en préservant ce qui fait sa richesse et son authenticité.



Remise des récompenses CAP et BP de l'EBP

Soutenir les talents de demain : notre engagement auprès des apprentis de l'École Professionnelle de Boucherie (EPB).

Un partenariat ancré dans le temps.

Nous sommes fiers de collaborer avec l'École Professionnelle de Boucherie (EPB), un établissement reconnu pour former les futurs artisans de la filière. En tant que partenaire engagé, nous avons à cœur de soutenir ces jeunes talents et de valoriser leur passion pour les métiers de bouche.

Une journée de célébration et de reconnaissance.

Le lundi 25 novembre, nous avons eu l'honneur de participer à la remise des récompenses pour les apprentis en CAP et BP 2024 de l'EPB. Cet événement met en lumière le travail, la rigueur et l'investissement des élèves tout au long de leur parcours.

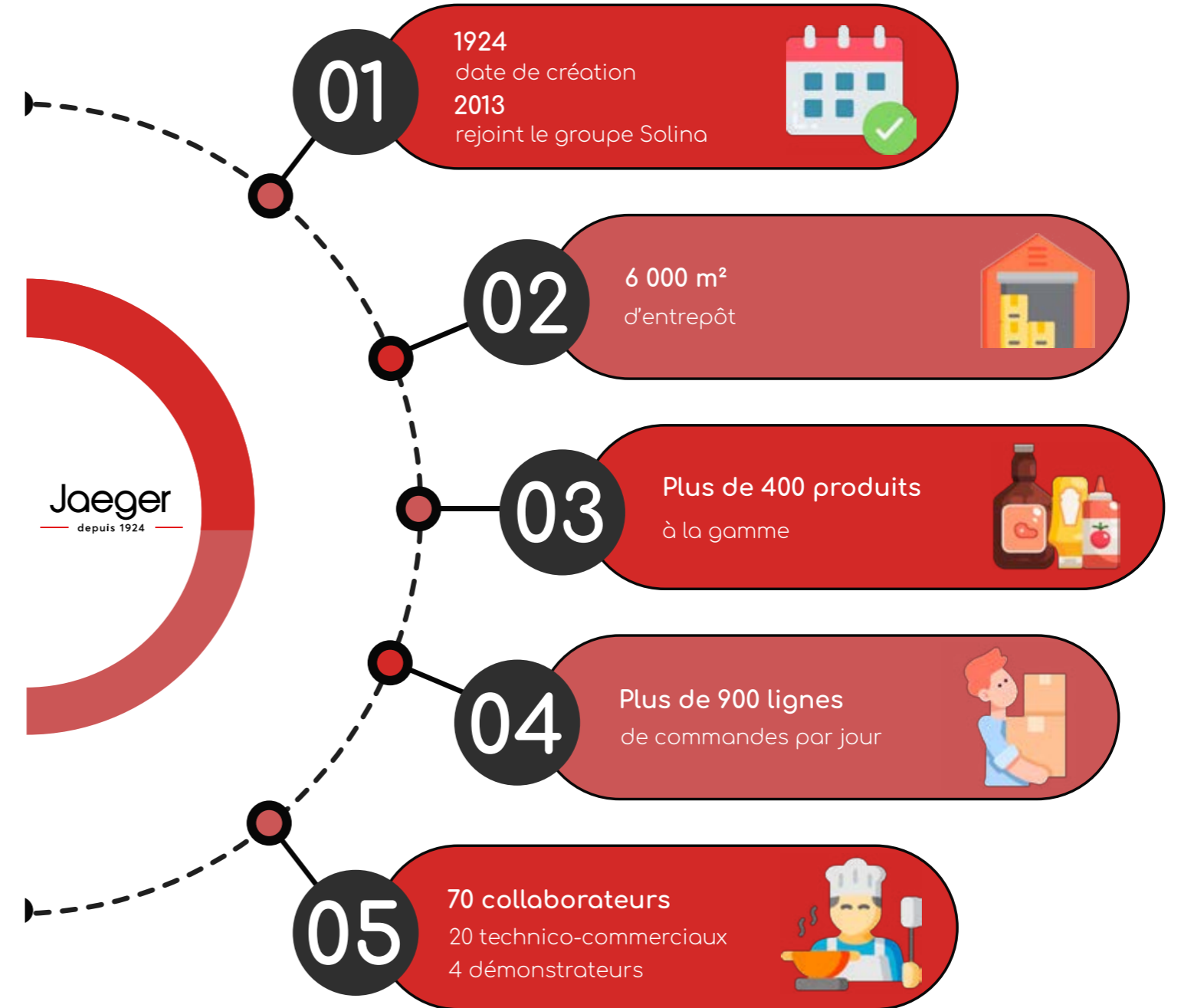


C'est dans une ambiance chaleureuse et conviviale que les apprentis, entourés de leurs familles, formateurs et professionnels du secteur, ont célébré la réussite de leurs études. Pour nous, cette journée symbolise la transmission des savoir-faire et des valeurs qui sont au cœur de notre métier depuis plus d'un siècle.

Un message pour l'avenir.

Pour récompenser les lauréats nous avons eu le plaisir de leur offrir des lots. C'est important pour Jaeger de promouvoir les métiers de bouche et d'encourager les apprentis à poursuivre leur passion avec ambition et fierté.

Qui est Jaeger ?



Succès oblige : 3 nouvelles références qui viennent compléter la gamme courant janvier 2025.



Eldo Fix Indien type butter chicken

Le butter chicken est un plat typique indien composé de poulet accompagné d'une sauce au beurre et aux épices type curry.

- Conditionnement : poche de 800 g
- DLUO : 365 jours
- Code : R065708

Eldo Fix forestier

Cette sauce onctueuse allie les saveurs des champignons, des carottes et de la crème.

- Conditionnement : poche de 800 g
- DLUO : 365 jours
- Code : R065508



Eldo Fix légumes ratatouille

Une composition de saveurs ensoleillée à base de tomates, courgettes, poivrons et un soupçon d'ail.

- Conditionnement : poche de 800 g
- DLUO : 365 jours
- Code : R065608

Eldo Fix indien type butter chicken



Poulet & nouilles



Poulet & riz

Eldo Fix forestier



Poulet & riz



Porc & gnocchis

Eldo Fix légumes ratatouille



Porc & penne



Poulet & spirelli

Interview de Mr Math

Boucherie, charcuterie et traiteur Azerailles 54122

Depuis combien de temps êtes-vous boucher-charcutier ?

Mes parents étaient dans le métier, et j'ai naturellement repris leur affaire en 2010. Ma femme m'a rejoint en 2020, et aujourd'hui, nous comptons 13 salariés.

Quel est votre type de clientèle ?

Très variée ! Nous avons deux magasins. Aujourd'hui, nous attirons de plus en plus de jeunes, mais nous avons également une clientèle fidèle d'un certain âge. Les jeunes se mettent à cuisiner davantage, et cela se reflète dans notre nouvelle clientèle.

Nous avons aussi une clientèle d'entreprises, notamment à l'heure du déjeuner, car elles savent que nous proposons des plats du jour. Cela fonctionne très bien.

Enfin, nous distribuons nos produits dans des magasins de producteurs à Nancy, où nos produits, conditionnés sous vide, sont disponibles en libre-service.

Proposez-vous des plats préparés ?

Oui, tout à fait ! Nous avons un large choix de plats préparés. Par exemple, aujourd'hui, nous proposons : choucroute, couscous, rôti de poulet à la crème, paupiettes de saumon, émincés de bœuf aux petits légumes, émincés de poulet à la tomate, joues de porc aux lentilles, palette à la provençale, tête de veau,



palette à la diable, hachis parmentier, gratin de chou-fleur, lasagnes, parmentier de canard et gratin dauphinois.

C'est notre sélection du jour, et elle varie régulièrement.

C'est une large offre ! Est-ce un gros investissement en temps ?

Oui, bien sûr. Nous avons trois cuisiniers qui se consacrent exclusivement à la préparation des plats du jour. En plus, nous produisons également des spécialités comme le pâté lorrain, les tourtes, les bouchées à la reine, et les coquilles Saint-Jacques.

Comment avez-vous eu l'idée d'ajouter des plats préparés à votre gamme ?

C'était une évidence. Aujourd'hui, les gens recherchent de plus en plus ce type de produits. Cela nous permet aussi de valoriser nos morceaux de viande, car nous achetons nos bêtes entières. Les morceaux moins nobles sont cuits et transformés, évitant tout gaspillage.

Nos clients demandaient de plus en plus de plats cuisinés pour avoir à moins cuisiner chez eux. Nous avons commencé avec quelques plats, mais la demande a rapidement augmenté.

Mettez-vous en place des promotions pour fidéliser vos clients ?

Oui, nous avons plusieurs actions :

- Une carte de fidélité : pour 250 euros d'achat, les clients bénéficient de 10 euros de remise.
- Des remises sur quantité : par exemple, le week-end, nous proposons une offre "4 plats du jour achetés, le 5ème offert". Cela aide nos clients à économiser, surtout en cette période de crise.
- Des remises sur nos colis : entre 15 et 20 % selon les colis, par rapport au prix au détail.

Comment communiquez-vous avec vos clients ? Les réseaux sociaux jouent-ils un rôle ?

Nous communiquons via Facebook, Instagram que nous alimentons quotidiennement, mais également beaucoup de pub via les journaux locaux. Nous y publions des photos de nos produits, même de leur fabrication. Cela fait peu de temps que nous avons commencé, mais nous avons déjà dépassé les 1 000 abonnés sur Facebook, ce qui montre que nos clients sont réceptifs.

Depuis combien de temps êtes-vous client chez Jaeger ?

Depuis toujours. Mes parents étaient déjà clients depuis des années. Cela fait plus de 30 ans.

Quels produits Jaeger utilisez-vous le plus ?

Nous utilisons environ 60 produits différents. En cette fin d'année, nous utilisons particulièrement les épices pour boudin blanc, qui sont excellentes. Jaeger nous fournit aussi des fiches recettes très utiles pour varier les saveurs et garantir une qualité constante.

Quelles sont les difficultés que vous rencontrez dans votre métier ?

Le recrutement est très compliqué aujourd'hui. Nous avons une équipe solide, mais dès qu'il faut remplacer un départ en retraite ou embaucher pour accompagner notre croissance, c'est un défi.

Nous avons actuellement un apprenti, mais c'est tout. Malgré nos recherches dans les CFA et auprès des reconversions, il est difficile de trouver du personnel qualifié.

De quoi auriez-vous besoin pour vous aider dans votre métier ?

Principalement de personnel qualifié. Aujourd'hui, c'est ce qui nous freine pour aller encore plus loin. Nous avons du travail, des locaux fonctionnels, et du matériel récent, mais il nous manque des mains pour suivre la demande.



Oignons cuisinés Prêts à l'emploi !

Nos idées d'Utilisations !

Optimisez votre cuisine avec nos oignons cuisinés prêts à l'emploi !

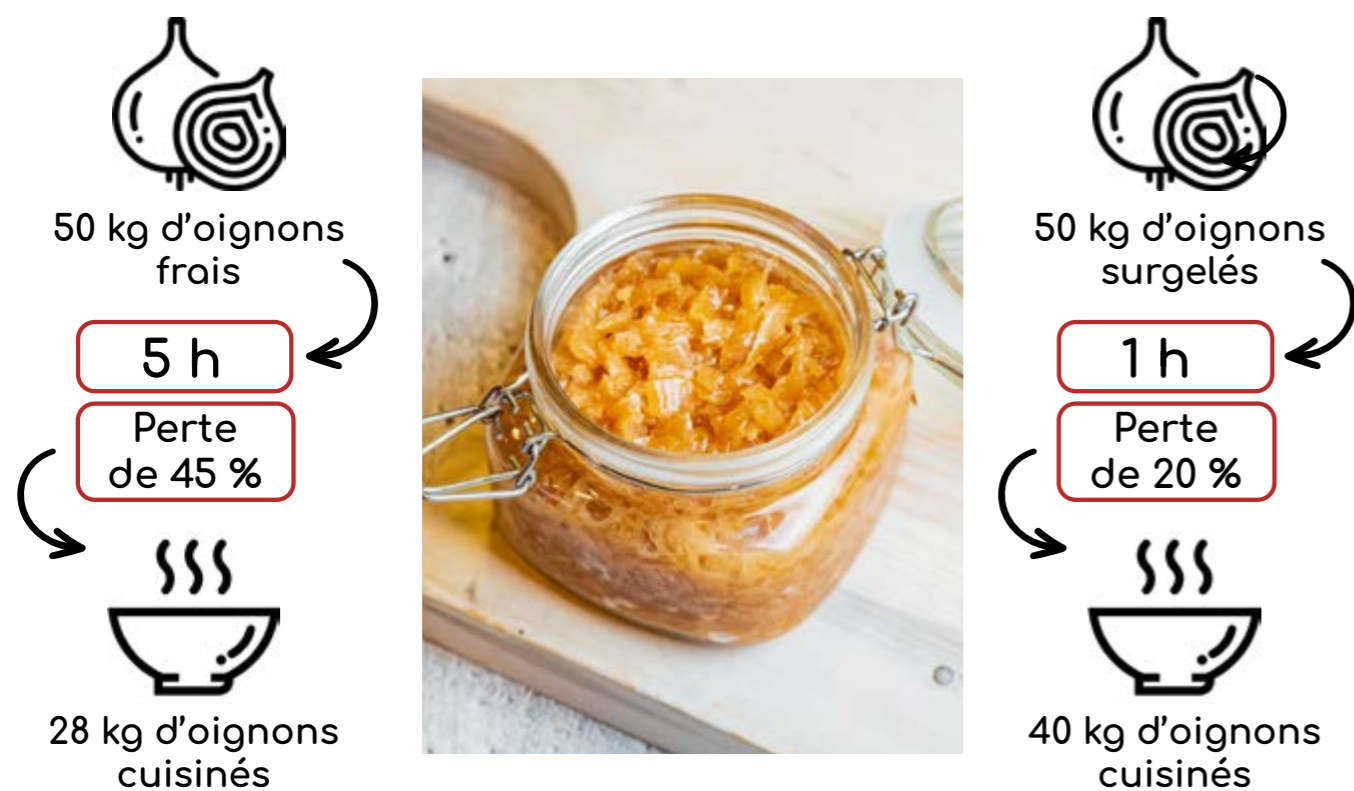
Dans un environnement où chaque minute compte et où la rentabilité est essentielle, l'utilisation de nos oignons cuisinés prêts à l'emploi est la solution idéale pour **gagner du temps, de l'argent et réduire le gaspillage** en cuisine.

Finis le temps perdu à éplucher, découper et faire revenir les oignons.

Nos oignons cuisinés vous permettent de **simplifier vos processus** en cuisine.

Plus de pertes liées à l'épluchage ou à la découpe, ni de gaspillage durant la cuisson. Nos oignons sont déjà parfaitement cuits et prêts à l'emploi, ce qui signifie une utilisation optimale de chaque gramme, et une gestion simplifiée de vos stocks. De plus, l'**absence de besoin en main-d'œuvre** pour cette tâche permet de **réduire les coûts** de personnel et de **maximiser votre rentabilité**.

Comparaison avec des oignons frais et surgelés



Les oignons cuisinés sont d'une polyvalence exceptionnelle, pouvant être utilisés dans une **multitude de recettes** : des fabrications traditionnelles comme le boudin noir, les pâtés, les saucisses, les quiches et tourtes, en passant par des plats cuisinés et des garnitures variées.



Pratiques, économiques et sans compromis sur la qualité, nos oignons cuisinés répondent aux exigences des professionnels.

Grâce à leur format **prêt à l'emploi**, vous pouvez offrir une **expérience culinaire constante** et de qualité à vos clients, tout en réduisant le temps de préparation et le nombre d'étapes nécessaires.



Optez pour nos oignons cuisinés prêts à l'emploi et découvrez une nouvelle manière de cuisiner : **plus rapide, plus rentable et sans gaspillage**. Gagnez du temps, économisez sur vos coûts de production et améliorez la rentabilité de vos plats tout en offrant des recettes savoureuses et professionnelles à vos clients.



Commandez dès maintenant et simplifiez vos préparations avec nos oignons cuisinés prêts à l'emploi !

Salon d'Angers

Un rendez-vous incontournable

Un événement majeur au cœur des métiers de bouche

Le Salon d'Angers est reconnu comme étant l'un des rendez-vous annuels incontournables pour les artisans bouchers, charcutiers et traiteurs en France.

Cet événement rassemble des professionnels passionnés et des entreprises innovantes, offrant une plateforme unique pour échanger, découvrir les dernières tendances et partager des savoir-faire.

L'édition 2024, qui s'est déroulée les 13 et 14 octobre, a rassemblé 100 exposants et attiré des milliers de visiteurs issus de divers secteurs des métiers de bouche.



Des animations culinaires captivantes !

Tout au long du salon, notre démonstrateur a su mettre en avant nos produits historiques et nos dernières innovations comme entre autres :

- Emincés de viande avec nos **eldo-fix**.
- **Grilladins** divers avec nos **so'cissettes** et **burger grill**.
- Saucisses avec nos boyaux.
- Farces à légumes (jardinière).

L'occasion pour nos clients de déguster nos recettes et d'avoir des idées de réalisations et d'associations pour varier leurs étals.

Notre présence au salon, un lieu de rencontre et de partage

Notre stand, a été conçu pour refléter notre ligne de conduite : être à vos côtés depuis 1924.

L'occasion d'échanger avec vous, vous présenter et déguster nos dernières nouveautés.

Un réel moment de partage entre passionnés des métiers de bouche.

MERCI !

Grâce à votre présence et à vos échanges, nous repartons de ce salon plus déterminés que jamais à poursuivre nos innovations et à vous accompagner chaque jour.

Nous remercions aussi notre équipe présente pour vous accueillir !

Merci Hervé, Pascal, Mickael, Anthony et Thierry.



Et si on créait ensemble le goût de demain ?



Vous avez une idée, une recette, ou un défi à relever dans votre atelier ?

Partagez-le avec nous et contribuez à créer les produits de demain.



Scannez ce QR code pour échanger avec nous !

SOLINA

SOLINA (Cap Traiteur)
1-3, Avenue des Grands Champs
95500 Le Thillay
Tél. : +33 (0)1 34 38 87 85

commandes.cap@solina.com



JAEGER
BY SOLINA

www.jaeger-pro.com