



AVEC VOUS AU QUOTIDIEN
**POUR QUE LE
BARBECUE SOIT
UNE VÉRITABLE
EXPÉRIENCE**

Stein's
BEST

BRESC



RECOMMANDÉ PAR NOS CHAMPIONS!



Philipp Glauser

VICE-CHAMPION DU MONDE
DES GRILLADES
CHAMPION DE SUISSE DES
GRILLADES

LE BARBECUE N'EST PAS
UNE TENDANCE, C'EST UN
MODE DE VIE.



Mitch van Egmond

MEMBRE DE L'ÉQUIPE BARBE-
CUE NÉERLANDAISE
CHAMPION D'EUROPE ET DES
PAYS-BAS DES GRILLADES

LES AUTHENTIQUES GRIL-
LADES ONT UNIQUEMENT
BESOIN D'INGRÉDIENTS PURS.



Marcel Allemann

CHAMPION D'EUROPE DES
GRILLADES
3E AU CHAMPIONNAT DU
MONDE DES GRILLADES

**LA BONNE VIANDE
LE BON ASSAISONNEMENT
LA BONNE PRÉPARATION
...ET BEAUCOUP D'ÉMOTIONS!**

Entrées

BAGUETTE TRI-TIP BBQ
BLACK GARLIC
CHIMICHURRI

PLUMED BURNT ENDS
MINI-LAITUE ROMAINE GRILLÉE
TOMATES MARINÉES
OIGNONS DE PRINTEMPS

SKIRT STEAK ASIATIQUE
SALADE SERVIE TIÈDE

RUMSTECK FINEMENT TRANCHÉ
SALADE AUX HERBES CAP "ALOHA"

Plats principaux

PIÈCES DE VIANDE SLOW COOKED... 12H

BEEF BRISKET GLACÉ AVEC DE
L'AIL NOIR ET DU SOJA
PURÉE DE PATATES DOUCES ET
LÉGUMES AU FOUR

SHORT RIBS GLACÉS AU MIEL ET AU THYM
POMMES DE TERRE EN PAPILOTE ET SÉRÉ
AUX TOMATES

DIRECTEMENT DU FEU - À LA MINUTE

FLANK STEAK ROSE
BEURRE AU CHIMICHURRI
TRANCHES DE POMMES DE TERRE

SMOKEY HANGING TENDER
MAÏS AU BARBECUE
GÂTEAU AUX POMMES DE TERRE

TRI-TIP GRATINÉ AU FROMAGE DE CHÈVRE
NACHOS DE MAÏS AVEC CHUNKY SALSA
ET PURÉE DE HARICOTS



ÉMOTIONS PURES



NOS SPECIAL CUTS ATTRACTIVES FAVORITES

*La part du filet représente 1%...
...et c'est là que nous intervenons avec le
principe nose to tail. De super morceaux de
viande au goût fantastique et aux noms généri-
aux: les special cuts.*



*Pareil pour
le porc et
le veau.*



BRISKET

CARACTÉRISTIQUES:

Saveur prononcée Teneur élevée en graisse Juteux

Fibres grossières 7-8 kg par animal

CONSERVATION: 1 à 2 semaines

PRÉPARATION:

Slow cook (cuisson de nuit) température à cœur de 80°

AUSSI CONNU SOUS LE NOM DE...

Poitrine Bouilli
Pointe de poitrine



FLAT IRON

CARACTÉRISTIQUES:

Moins de graisse
Goût discret
Persillage uniforme
Fibre fine

3-3,5 kg par animal

CONSERVATION:

4 à 6 semaines

PRÉPARATION:

À la minute

Température à cœur de 52°

AUSSI CONNU SOUS

LE NOM DE...

Palette Epaule



HANGING TENDER

CARACTÉRISTIQUES:

Saveur prononcée grâce au persillage
Fibres grossières

300-500 g par animal

CONSERVATION:

2 à 3 semaines

PRÉPARATION:

À la minute

Température à cœur de 55°

AUSSI CONNU SOUS

LE NOM DE...

Onglet
Pilier du diaphragme



SKIRT STEAK

CARACTÉRISTIQUES:

Saveur prononcée
Pure viande de muscle
Juteux et tendre

700 g-1 kg par animal

CONSERVATION:

1 à 2 semaines

PRÉPARATION:

À la minute

Température à cœur de 60°

AUSSI CONNU SOUS

LE NOM DE...

Hampe
Bavette de flanchet



FLANK STEAK

CARACTÉRISTIQUES:

Fibres longitudinales
Beau persillage
Tendre avec une légère fermeté

1-1,5 kg par animal

CONSERVATION: 4 à 5 semaines

PRÉPARATION:

À la minute

Température à cœur de 53°

AUSSI CONNU SOUS LE NOM DE...

Bavette
Flanc mince



TRI-TIP

CARACTÉRISTIQUES:

Très maigre
Fin persillage
Pure viande de muscle

2-3 kg par animal

CONSERVATION: 3 à 5 semaines

PRÉPARATION:

Sous-vide min. 1h30

Température à cœur de 60°

AUSSI CONNU SOUS

LE NOM DE...

Aiguillette baronne



RUMP CAP

CARACTÉRISTIQUES:

Couverture de graisse
Viande maigre
Goût raffiné

1,4-1,8 kg par animal

CONSERVATION: 3 à 5 semaines

PRÉPARATION:

Sous-vide min. 1h30

Température à cœur de 58°

AUSSI CONNU SOUS

LE NOM DE...

Picanha
Hufdeckel



COMMENT APPORTER DU GOÛT À LA VIANDE?

Préparer AVANT DE GRILLER

MARINADES

Conviennent pour les grands et les petits morceaux. Laisser agir 24h avant de griller, pour que le goût des herbes se transmette à la viande.



**BEEF
PORK
CHICKEN**

100 G PAR KG DE VIANDE

1 kg	Viande entière ou en portions
100 g	Marinade à l'eau adaptée
24h	Mariner sous vide

RUBS

Les marinades sèches conviennent surtout aux gros morceaux de viande à cuisson longue, mais aussi aux petits morceaux. Frotter la viande avec le mélange d'épices et la placer sur le gril. Assure une belle croûte même à basse température.



**BEEF
PORK
POISSON & VIANDE**

25G RUB PER KG VLEES/VIS

1 kg	Viande entière ou en portions
24 g	Rub Stein's BEST adapté
1-3h	Jusqu'à ce que la température ambiante soit atteinte



Finition

À LA FIN DE LA CUISSON AU GRIL ET APRÈS

GLAÇAGES

Les glaçages apportent du goût et une belle brillance. Parfaits pour personnaliser la viande. Enduire juste avant la fin de la cuisson puis apporter une brève touche finale.



NOUVEAU

**PRUNE
BLACK GARLIC
SOJA + GINGEMBRE
MIEL / THYM
SPRING ONION, GARLIC**



**HONEY
SMOKEY**

45 G PAR KG DE VIANDE

1 kg	Viande en portions
45 g	Glaçage adéquat

Glacer ensuite la viande sur le gril, dans la poêle ou au four à chaleur élevée

SALSAS

Les salsas et les sauces permettent de compléter le plat. Selon la sauce, avant de servir, en portions ou à table.



**CHIMICHURRI
POMODORI MARINATI
CHUNKY SALSA* NOUVEAU
MANGUE-ANANAS-HABANERO***
* = disponibilité saisonnière



**COCKTAIL / CURRY / AIL /
TARTARE / SAUCE MAISON /
KETCHUP / MAYO / MOUTARDE**

NOUVEAUTÉS POUR LE BARBECUE DE BRESC

Marinades À BASE D'EAU

NEW



★ BEFORE GRILLING ★

- MARINADES À BASE D'EAU, L'ASTUCE DE NOS SPÉCIALISTES DES GRILLADES
- LE GOÛT PÉNÈTRE MIEUX DANS LA VIANDE (OSMOSE)
- NE BRÛLE PAS SUR LE FEU
- APPLICATION LA VEILLE (24H AVANT DE GRILLER)
- FOOD PAIRING INTÉRESSANT

Glacages ENTIÈREMENT REVISITÉS



NEW



- À UTILISER JUSTE AVANT LA FIN DE LA CUISSON SUR LE GRIL
- VOUS PERSONNALISEZ AINSI LE GOÛT DE LA VIANDE AVEC DE SUPER SAVEURS
- LE MEILLEUR DU FOOD PAIRING

★ AFTER GRILLING ★

NEW



Salsa

NOUVEAUTÉ TENDANCE

- MANGUE & HABANERO, UNE SALSA FRUITÉE, SUCRÉE ET PIQUANTE
- COMME ACCOMPAGNEMENT DANS L'ASSIETTE

★ JUST ADD ★



LE BARBECUE SE FAIT AUSSI DANS LA CUISINE

PRÉPARATION

Sec 25 G / KG D'ALIMENTS



Humide 100 G / KG D'ALIMENTS



CONSEIL: POUR
QUE LE RUB
ADHÈRE MIEUX,
TRAVAILLER
AVEC UN LIANT
COMME DE
LA MOUTARDE

PRÉPARATION

Cuisson lente **OPTION 1**

PIÈCES DE VIANDE:

- BEEF BRISKET
- SHORT RIBS (BŒUF ET PORC)
- PULLED PORK
- MORCEAUX ENTIERS P. EX. ÉPAULE DE VEAU
- POITRINE DE PORC AVEC COUENNE

Sous-vide **OPTION 2**

PIÈCES DE VIANDE:

- TOUTES LES SECOND CUTS
- POITRINE DE PORC SANS COUENNE
- STEAKS EN PORTIONS
- RACKS D'AGNEAU
- MAGRET DE CANARD

À la minute **OPTION 3**

PIÈCES DE VIANDE:

- STEAK DE FILET
- ENTRECÔTE
- STEAK RIB EYE
- RUMSTECK

SI NÉCESSAIRE, REFROIDIR DANS
LE REFROIDISSEUR RAPIDE ET
DIVISER EN PORTIONS



GLAÇAGE JUSTE
AVANT LA FIN

FINITION

45 G / KG D'ALIMENTS

UTILISER LA
RÉGÉNÉRATION
POUR LE GLAÇAGE



ENDUIRE AVEC LE GLAÇAGE ADÉQUAT,
PUIS PASSER AU COMBI-STEAMER
À 200 °C PENDANT ENV. 5 MIN OU
GLACER SUR LE GRIL

CREATE YOUR OWN MENU CARD



TON ATELIER INDIVIDUEL

**FAIS VENIR NOS CHAMPIONS/CONSEILLERS
CULINAIRES DANS TON ÉTABLISSEMENT ET
METS LE FEU!**



**PRIX: 180 € POUR UNE
SESSION DE 3 HEURES!**

**Stein's
BEST**

BRESC

Hügli

BRESC
JAKOBSSTAF 6
4251 LW WERKENDAM
NEDERLAND
+31 (0)183 200 000
INFO@BRESC.COM
WWW.BRESC.COM
WWW.BRESCULINAIR.COM

SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX:



/ BRESC.PRODUITS.CULINAIRES



@BRESCULINAIR



/ BRESC



/ BRESC

bresc.com