

avec facilité

Le magazine d'inspiration Bresc à publication régulière

édition n° 1 mars 2021

La terrasse en 2021

Assurez-vous d'être prêt
à temps car les beaux
jours arrivent

Tomates cerises en terrasse

Parfaites comme amuse-bouche ou en
garniture dans une salade à emporter

Inspiration Pesto

Trois plats délicieux à base de notre
nouveau pesto de basilic premium

Bresc. La facilité soutient le chef moderne.

BRESC
Produits Culinaires

Contenu



Inspiration Pesto

Trois plats délicieux à base de notre nouveau pesto de basilic premium.



Les tomates cerises s'invitent en terrasse

Parfaites comme amuse-bouche ou en garniture dans une salade à emporter.



Prêt à l'emploi et assaisonnements

Nos tapenades d'olives sont non seulement prêtes à l'emploi, mais elles peuvent également servir à relever vos plats !

Colophon

Le magazine Gemak (Facilité) est une édition de Bresc. Graphisme et impression : Trend Marketing & Communication. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite sans concertation préalable. Aucun droit ne peut être dérivé de cette publication.



Tendance terrasse pour cet été

Assurez-vous d'être prêt à temps car les beaux jours arrivent.



Comment présenter vos plats

Voici sept conseils pour présenter parfaitement vos plats en terrasse !

Préface

Nous pouvons considérer que ces derniers temps, nous avons tous connu une période exceptionnellement bizarre. Le secteur de la restauration a été durement touché par la pandémie, mais nous commençons à apercevoir une petite lueur d'espoir au bout du tunnel.

Les beaux jours arrivent à grand pas et tout le monde a envie de recommencer à vivre le plus normalement possible. C'est vraiment ce que nous allons faire dans la restauration, comme nous l'avons fait en majeure partie l'été dernier. Entre le premier et le deuxième confinement, nous avons pu constater à quel point le taux d'occupation dans la restauration avait augmenté sans précédent. Ce qui n'est bien sûr pas surprenant, car nous parlons d'une crise, mais celle-ci ne fut pas causée parce que nous ne voulions pas aller au restaurant, mais parce que nous ne pouvions pas en raison des strictes mesures sanitaires. Cela peut sembler bien loin, mais préparez-vous à accueillir beaucoup de clients, car ils vont venir, c'est sûr !

Comme vous y êtes habitué de notre part, Bresc a beaucoup réfléchi à la façon dont nous pourrions soutenir les professionnels de la gastronomie. Nos produits astucieux vous permettent de travailler plus rapidement avec une mise en place plus courte. En tant qu'initiateur de Ikkookthuis.nl, entièrement gratuit et sans engagement, nous vous aidons pendant et après le confinement. Bref, nous aidons là où nous le pouvons. Préparez-vous, les beaux jours arrivent !



Aart de Geus
Aart de Geus
Directeur commercial Bresc



Bresc est là pour vous !

Comme vous le savez, Bresc soutient le chef moderne. Nous vous aidons avec nos produits frais réfrigérés qui vous permettent de servir rapidement des repas savoureux et de qualité. Mais nous faisons plus, même pendant le confinement, après le confinement et dans l'avenir. Profitez-en. Nous intervenons non seulement comme restaurant classique, mais nous réalisons également des plats à emporter, la livraison, le service rapide, la boulangerie, des plats de poisson, etc.

Bresc vous soutient pendant le confinement avec :

- « Ik kook thuis », la plateforme vidéo gratuite et sans engagement pour fournir des foodbox à vos clients pour qu'ils puissent cuisiner leurs plats à la maison ;
- Des recettes inspirantes facilement applicables pour des plats à livrer ;
- Composition de votre carte, où nous considérons surtout la marge et la simplicité ;
- Composer/ mijoter votre nouvelle carte, comme pour cet automne. Nous devons recommencer à exceller !
- Offrir la possibilité d'inspirer et d'activer le personnel grâce à des sessions en ligne et hors ligne ;
- Adapter la carte actuelle, en envisageant un remplacement partiel par la commodité sans sacrifier la qualité ;
- Inspiration numérique, toujours disponible sur bresculinair.com et nos réseaux sociaux.

Bresc vous soutiendra lors d'un assouplissement du confinement avec :

- Raccourcir votre mise en place, pratique si vous devez travailler avec une équipe réduite ;
- Des recettes pour vos plats en terrasse, savoureuses et simples, vos clients vont à nouveau se régaler ;
- Des conseils astucieux pour apporter un petit plus à vos plats ;
- Comment gérer votre chambre froide de manière responsable (économies) ;
- Moins d'achats, mais plus de variation sur la carte.

« Mijoter votre nouvelle carte, comme pour cet automne. Nous devons recommencer à exceller ! »

Bresc vous soutient toujours avec :

- Des recettes surprenantes et de la diversité en un rien de temps ;
- Ateliers et journées d'inspiration ;
- Des produits qui correspondent aux dernières tendances ;
- Des recettes savoureuses pour les repas végétariens et végétaliens ;
- Suggestions pour résoudre des soucis de saveur et de facilité ;
- Établir votre propre identité à partir de la commodité ;
- Des échantillons pour découvrir vous-même le goût, la facilité et l'expérience ;
- Des conseils personnalisés de nos spécialistes (culinaires).



La facilité du pesto réfrigéré



Art. n° 582140
450 g

Inspiration Pesto

Le pesto de basilic premium est composé de basilic cultivé localement aux Pays-Bas. Ce basilic durable est cultivé en agriculture verticale, offrant ainsi une qualité constante tout au long de l'année. Le basilic est transformé aussitôt après la récolte, ce qui garantit une saveur riche et fraîche et une superbe couleur d'un vert vif. Idéal à utiliser dans les préparations chaudes ou froides.



Réduit directement la mise en place



Augmentent votre marge



Base

Pâtes de base

4 pers.

Ingrédients

- 300 g de mini penne
- 60 g de pesto de basilic premium Bresc
- 40 g de parmesan

Préparation

1. Faire bouillir les mini penne dans une grande casserole d'eau salée pendant 4 minutes.
2. Égoutter et remettre les pâtes dans la casserole.
3. Verser le pesto dans les pâtes et mélanger délicatement.
4. Servir les pâtes dans une assiette creuse et saupoudrer de parmesan râpé.



À emporter

Salade de pâtes de base

4 pers.

Ingrédients

- 300 g de mini penne
- 60 g de pesto de basilic premium Bresc
- 250 g de mozzarella
- 100 g de crème fraîche
- 4 tomates
- 2 mini laitues romaines
- ½ concombre

Préparation

1. Faire cuire les pâtes et les rincer à l'eau froide.
2. Mélanger avec la crème fraîche et assaisonner de pesto.
3. Verser les pâtes dans les pots. Hacher grossièrement le concombre et la tomate et les déposer en couches sur les pâtes.
4. Détailler la mozzarella et la répartir dans les pots.
5. Laver et effeuiller la salade.
6. Répartir sur les pots et fermer avec le couvercle.



Restaurant/Brasserie

Salade de pâtes de base comme bonbon avec saumon fumé

4 pers.

Ingrédients

- 300 g de mini penne
- 60 g de pesto de basilic premium Bresc
- 100 g de crème fraîche
- 350 g de saumon fumé
- 100 g de mozzarella
- 4 craquelins au fromage
- 1 tomate
- 1 mini laitue romaine
- ¼ de concombre
- cresson

Préparation

1. Faire cuire les pâtes et les rincer à l'eau froide.
2. Mélanger avec la crème fraîche et relever le goût avec le pesto.
3. Couper la tomate, le concombre et la mozzarella en brunoise.
4. Couvrir la louche d'un film alimentaire et y déposer le saumon fumé.
5. Remplir cette louche de salade de pâtes et créer un joli bonbon serré.
6. Placer le bonbon sur une assiette.
7. Garnir de mini laitue romaine, cresson, tomate, concombre, mozzarella et craquelin au fromage.



GET INSPIRED BY
BRES CULINAIRE.COM



NOUVEL
EMBALLAGE

Art. n° 675165
1100 g

Art. n° 675160
1100 g

Les tomates cerises en terrasse

Tomates cerises à l'aigre-douce

Un mode de conservation traditionnel devenu aujourd'hui l'une des plus grandes tendances alimentaires : l'aigre-doux. Découvrez les demi-tomates cerises dans une sauce aigre-douce, elles sont fermes et croquantes et s'utilisent aussi bien pour les préparations froides que chaudes.



Réduit directement
la mise en place



Augmentent
votre marge



Apéro

Planche apéro avec tomates cerises à l'aigre-douce

4 pers.

Ingrédients

- 1 fuet (saucisse sèche)
- 150 g de tomates cerises à l'aigre-douce Bresc, ail et persil
- 150 g d'olives noires
- 15 g de Parrillada Aio e Lemone Bresc
- 10 g de pesto de basilic Premium Bresc
- 10 g de fromage râpé
- 2 pl de pâte feuilletée

Préparation

1. Égoutter les tomates cerises et les déposer dans un ramequin.
2. Couper le fuet en fines tranches.
3. Mélanger les olives et les mariner avec la Parrillada Aio e Lemone.
4. Laisser reposer la pâte feuilletée une heure au réfrigérateur. Dérouler la pâte.
5. Badigeonner la pâte de pesto et saupoudrer de fromage râpé. Découper des bandes et les torsader.
6. Enfourner 10 minutes dans un four à 180 °C.
7. Disposer les tomates cerises, le fuet, les olives et les torsades feuilletées sur une planche apéro.



Amuse-bouche

Tomate cerise farcie à la crème au jambon de Parme et au pecorino

4 pers.

Ingrédients

- 100 g de jambon de Parme en tranches
- 200 g de tomates cerises à l'aigre-douce Bresc, ail et persil
- 50 g de fromage crémeux
- 50 g de mayonnaise
- 50 g de pecorino râpé
- 5 g de persil haché
- 5 g d'oignon de printemps émincé
- 2 g de poudre de tomate

Préparation

1. Enfourner les tranches de jambon de Parme 5 minutes dans un four à 200 °C.
2. Laisser refroidir et mélanger finement au robot culinaire.
3. Égoutter les tomates cerises à l'aigre-douce et les sécher avec du papier absorbant.
4. Mélanger la mayonnaise avec le fromage crémeux et le pecorino.
5. Ajouter le persil haché.
6. Avec une poche à douille, verser la crème dans les tomates.
7. Garnir d'oignon de printemps et de poudre de tomate.



À emporter

Salade d'épinards au bacon, avocat et tomate

4 pers.

Ingrédients

- 250 g de jeunes pousses d'épinards
- 100 g de tomates cerises à l'aigre-douce Bresc, ail et persil
- 200 g de champignons émincés
- 50 g d'échalote fraîchement hachée Bresc
- 50 g d'aigre-doux (des tomates cerises)
- 20 g de miel
- 10 g d'ail Bresc haché
- 8 tr de bacon strié
- 4 œufs durs
- 2 avocats
- 5 g d'huile d'olive

Préparation

1. Mixer les tomates cerises à l'aigre-douce, l'ail et le miel au blender pour en faire une vinaigrette.
2. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les champignons sans les laisser brunir.
3. Couper les avocats en deux, retirer le noyau, les éplucher et les trancher dans le sens de la largeur.
4. Assaisonner les épinards avec l'échalote et la vinaigrette, puis dresser sur l'assiette.
5. Garnir avec les champignons, l'avocat et les œufs coupés en quatre.
6. Terminer avec les tomates cerises aigres-douces et le bacon strié (légèrement émietté).

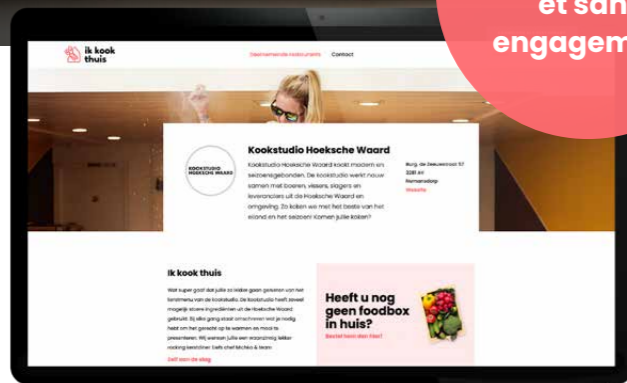
GET INSPIRED BY
BRES CULINAIR .COM



Guidez vos clients dans la préparation du lot d'échantillons qu'ils ont reçu



GRATUIT
et sans engagement



Vous voulez aussi participer ?

Inscrivez-vous sur www.ikkookthuis.nl.

Bresc lance Ikkookthuis.nl : une plateforme de vidéo de cuisine où nous voulons soutenir le secteur de la restauration. **Gratuit et sans engagement.**

Ikkook thuis permet aux restaurateurs de guider dans la préparation de plats culinaires avec des vidéos. Les vidéos sont enregistrées sur place avec le chef de votre restaurant.

Vous vous occupez des lots alimentaires et mettez un chef à disposition pour jouer dans vos vidéos de cuisine. On s'occupe du reste.

ikkookthuis.nl

Ikkook thuis est une initiative de Bresc.



7 conseils et astuces : Comment présenter vos plats

En plus de choisir les bonnes combinaisons de saveurs, il est tout aussi important de décorer magnifiquement votre assiette. Vos clients ne sont que trop heureux de partager des photos sur les réseaux sociaux depuis votre terrasse. Voici sept conseils pour présenter parfaitement vos plats en terrasse !



1. Nombres impairs

Quelques gouttes de pesto dans l'assiette ? Ou bien un amuse-bouche composé de plusieurs éléments distincts ? Choisissez toujours un nombre impair, par exemple trois ou cinq, mais pas quatre. C'est plus joli.

2. Couleurs

Choisissez consciemment les couleurs de votre plat. Travaillez avec différentes couleurs vives ou avec une seule couleur et une garniture contrastante.

« Pour que vos plats soient alléchants, optez pour différentes structures. »



3. Forme

Considérez bien la forme de l'assiette, et vous pourrez ainsi réaliser le plat en fonction de la forme. Par exemple, choisissez une assiette ronde pour une préparation qui épouse la courbure de l'assiette, ou choisissez justement une assiette différente et laissez libre cours à votre imagination. Une préparation droite et épurée sur une assiette ronde peut donner un superbe aspect visuel.

4. Hauteurs

Travaillez avec plusieurs hauteurs dans le plat. Si c'est possible, faites-le ! Travaillez en couches et élaborer votre plat. La hauteur le rend ludique et lui procure un visuel soigné.



5. Structures

Pour qu'il soit alléchant, composez votre plat de différentes structures. Par exemple, optez pour une garniture coupée en brunoise, un craquelin au fromage cru et l'aspect moelleux du saumon frais.

6. Surfaces

Travaillez avec différentes surfaces. Les couleurs et les formes des assiettes et autres matériaux peuvent différer. Conjuguez par exemple le bois, la porcelaine et le verre. Succès garanti !

7. Modèles

Même si vous avez essentiellement de la vaisselle blanche, vous y arriverez. Travaillez avec des modèles pour appliquer des formes sur l'assiette.

La terrasse en 2021

Carafe ou bouteille
Proposez une carafe ou une bouteille de vin, le service sera plus détendu. Ce sera nécessaire dans la période à venir.

Ambiance
Les clients ont dû se passer de l'ambiance de la terrasse, et ça leur a manqué. Prolongez l'ambiance de votre restaurant à l'extérieur et faites-en profiter vos clients.

Plats astucieux
Optez pour des plats astucieux. Utilisez par exemple du pain avec les mêmes ingrédients pour le déjeuner, comme pain avec l'apéro et avec un hors d'œuvre. Une seule préparation pour trois plats.

Nous avons encore de la peine à l'imaginer, mais il va arriver un moment où nous pourrons à nouveau accueillir des clients. Nous en avons grand besoin, mais nos clients aussi sûrement. Les gens vont vouloir passer du bon temps, avoir du plaisir. Accueillons-les à bras ouverts et chouchoutons-les. Mais assurez-vous que tout soit prêt, car la grande ruée arrive ...

L'étranger
Pour le moment, les vacances à l'étranger sont encore reportées. Alors invitez la gastronomie étrangère à votre terrasse.

Nouvelle carte
La saison en terrasse signifie un redémarrage pour beaucoup. Pensez à une nouvelle carte de terrasse. Gardez les trois mets les plus branchés et complétez-les avec de nouvelles garnitures. Le moment est venu pour un nouveau départ.

Prêt à l'emploi et assaisonnement

Nos tapenades d'olives s'utilisent prêtes à l'emploi mais elles sont aussi parfaites comme assaisonnement !

Tapenade Kalamata d'olives noires

Les olives violettes de Kalamata sont originaires de la péninsule du Péloponnèse. Comme l'olive noire est plus mûre que l'olive verte, celle-ci reste généralement moins longtemps dans la saumure que la verte. Et elle est donc moins salée. Cette tapenade végétarienne de Kalamata est enrichie d'algue wakamé, ce qui garantit l'effet d'umami et une expérience gustative intense.

Essayer vous-même ? Préparez votre propre pain à l'ail avec de la tapenade d'olives. Voir sur [bresculinair.com](https://www.bresculinair.com).

Art. n° 590120
1000 g

Tapenade Halkidiki d'olives vertes

Tapenade culinaire d'olives vertes de Grèce. La Grèce est le berceau de l'olive. L'olive Halkidiki provient de la région de Chalcidique dans le nord-est de la Grèce. Un piment rouge finement haché ajouté à la tapenade aux olives vertes lui procure un petit goût piquant surprenant alors que le citron ajouté lui confère un subtil croustillant. La tapenade convient aussi idéalement avec un fromage crémeux ou une sauce.

Faire ces canapés à apéritif vous-même ? Voir sur [bresculinair.com](https://www.bresculinair.com).

Art. n° 590110
325 g

La facilité des produits frais réfrigérés



ESSAI
GRATUIT

ART. N°
675160
1100 g

ART. N°
675165
1100 g

ART. N°
582140
450 g

Ces produits :



Réduisent directement la mise en place



Augmentent votre marge

GRATUIT



Demande de lot d'échantillons gratuit

Demandez le lot d'échantillons gratuit.

Scannez le code QR ou rendez-vous sur

brescproducts.com/terrasse



T. +31 (0)183 200 000
info@bresc.com
www.bresc.com

Bresc. La facilité soutient le chef moderne.

BRES C
Produits Culinaires