

Notre marché
normand
vous attend...

DU 9 AU 20 OCTOBRE 2017

JOUEZ
ET GAGNEZ

un weekend

RELAIS &
CHATEAUX

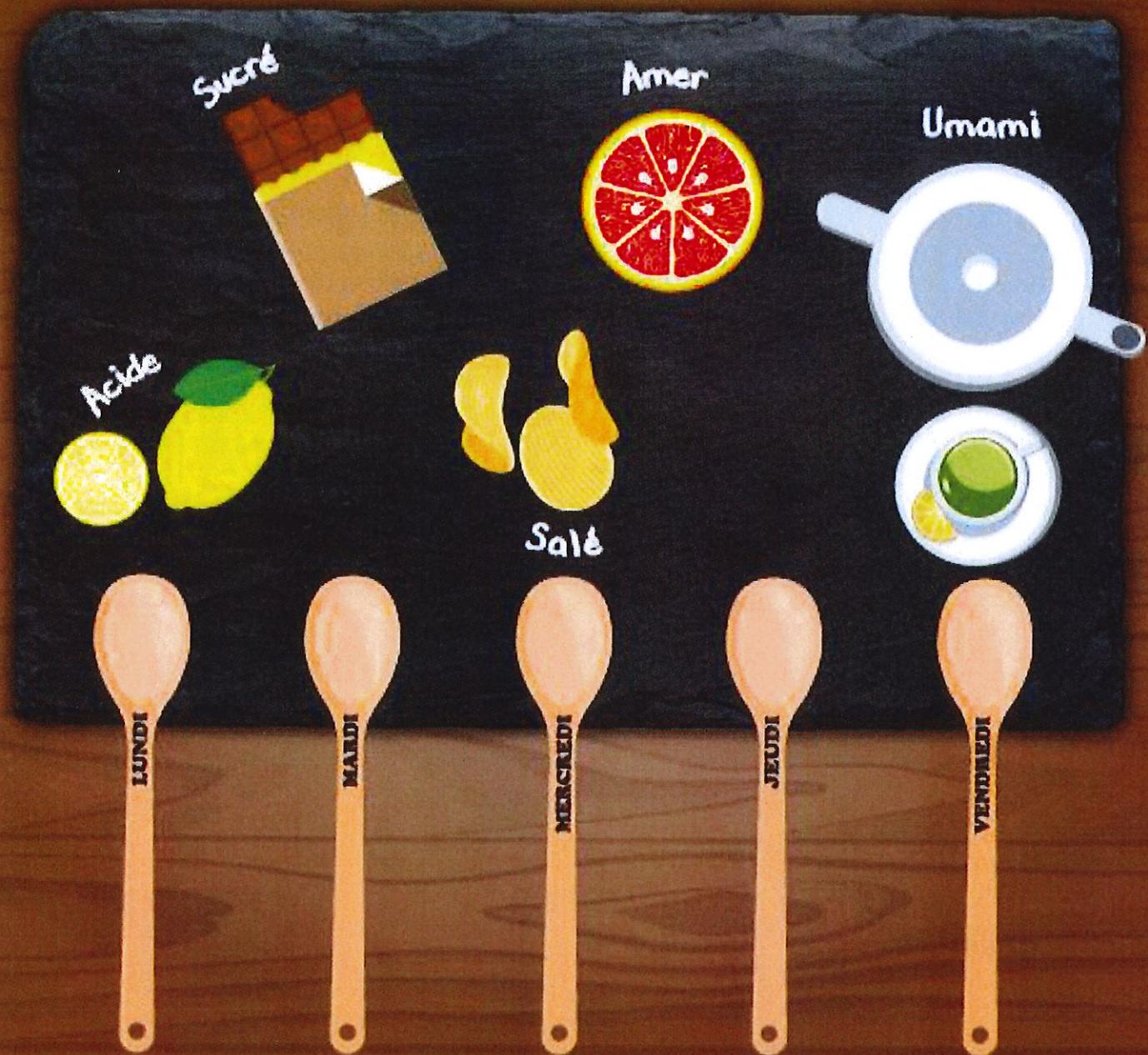
et d'autres cadeaux

QUI
TOUQUE

ACADÉMIE
DU GOUT

Guide de Mise en Place
Animation Marché Normand
Du 9 octobre au 20 octobre 2017

LES PETITS BONHEURS
du goût



Guide de mise en place
Animation « Les petits bonheurs du goût »
Du 9 au 13 octobre 2017

1. Présentation de l'animation

Du 9 au 13 octobre, créez une expérience autour du goût auprès de vos convives. Faites vibrer leurs papilles chaque jour avec une nouvelle saveur :

Lundi : Acide - *Amer*
Mardi : Sucré - *Acide*
Mercredi : Salé - *Sucré*
Jeudi : Amer - *Salé*
Vendredi : Umami - *Umami*

Umami, la cinquième saveur.

Terme japonais conjuguant *goût* et *délicieux*, il désigne la cinquième saveur de base, moins connue que ses sœurs : le sucré, l'acide, l'amer et le salé.

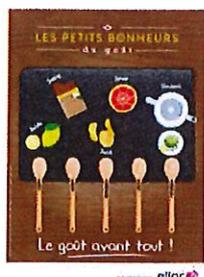
C'est au début du XXème siècle que le professeur japonais Ikeda, faisant des recherches sur un bouillon d'algues, détecta ce goût différent de ceux connus à l'époque. Il peut être décrit comme un goût plaisant de bouillon ou de viande qui provoque une sensation « durable et appétissante ». Bien qu'il soit connu depuis plus de 100 ans, ce n'est que depuis 2001 que l'umami a été reconnu mondialement comme la cinquième saveur.

Où retrouve-t-on cette saveur ? Dans les viandes grillées, tomates mûres, fromages affinés (parmesan ou roquefort), champignons séchés (shiitake ou morilles), sauce soja, charcuterie, wakamé, nuoc-mâm ...

2. Kit d'animation

Afin de mettre en avant cette animation dans votre restaurant, vous pouvez **commander** ce kit sur le site

<http://eliorrestaurationentreprises.ecommerce.sopedi.fr/>



Affiches A2

Décorer le restaurant aux endroits de passage (entrée, caisses).



Supports de menu

A positionner sur le stand chaud ou en caisse pour la vente à emporter.



Etiquettes A7 et A8

A insérer dans les chevalets au niveau de la table de présentation et des vitrines.



elior 



CABINET CULINAIRE



les Sucrés
légers

ON A RÉDUIT LE SUCRE,
PAS LE GOÛT.

LES SUCRES LEGERS

20 17 - 20 18

CYCLE : 1	<p>Mercredi : le petit bot chocolat patate douce Remplace la crema dessert finalisé</p>	DMM61876 (-66%)
CYCLE : 2	<p>Mardi : la Panna cotta à l'Ananas Remplace la panna cotta cours fruits des bois</p>	DMM61875 (-50%)
CYCLE : 3	<p>Jeudi : la mousse au chocolat noir (Vollkorn) Remplace le farçonné aux courtes amandes.</p>	DMM61874 (-46%)
CYCLE : 4	<p>Lundi : le Clafoutis aux abricots Remplace les figues Rofres en Sabayon</p> <p>Vendredi : le Baba Fagon Mojito remplace le Baba au Rhum</p>	DMM61867 (-56%) DMM61864 (-50%)

UNE OFFRE EN LIEN

AVEC LES ATTENTES DES CONVIVES



100 g

Consommation
moyenne de sucres
(naturels et ajoutés)

en France par jour
et par personne

14

cuillères à café

par jour et par personne

Selon l'OMS, l'apport de sucres libres
devrait être réduit à

-10%

de l'apport énergétique total



LES RECETTES

PANNA COTTA À L'ANANAS



D11161875

-60%

TIE FLOTTANTE



D11161873

-40%

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS



D11161867

-50%

BABA FAÇON MOJITO



D11161861

-50%

PETIT POT CHOCOLAT PATATE DOUCE



D11161876

-60%



TARTELETTE CITRON-MENTHE



D11161879

-50%

COEUR COULANT AU CHOCOLAT



D11161868

-40%

SMOOTHIE BANANE KIVI ORANGE



D11161877

-50%

GATEAU AU YAOURT & FRAMBOISES



D11161871

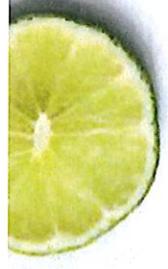
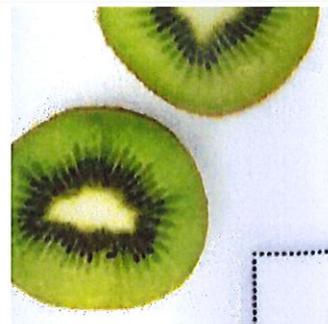
-40%

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR



D11161874

-40%



LES RECETTES

Prochainement...

TARTE AMANDINE AUX ABRICOTS



D11161878

-60%

CRÈME AUX ŒUFS



D11161869

-40%

CAKE À L'ANANAS



D11161864

CHOU CRÈME FOUETTÉE FRAIMBOISE



D11161865

