



La créativité à l'oeuvre



Les fameux filets panés...tout le monde les aime ! Même ceux qui n'en mangent pas d'habitude finissent par se laisser tenter à l'occasion par ces tendres morceaux de poulet légèrement panés et bien juteux. Alors, pourquoi ne pas proposer ces aliments-réconfort par excellence

autrement qu'en repas pour enfants ou en entrée ? Servez-les à toutes les sauces en les incorporant à vos recettes, en les utilisant dans vos burgers, wraps ou sandwiches, et en les ajoutant à vos plateaux ou encore à vos salades, pour l'ultime mariage décadence et santé !

PROTEINE
VEGETTE

LOVE ME TENDERS^{MC} FILETS DE POITRINE DE POULET PANÉS

#7011011





La créativité à l'œuvre



MAC'N'CHEESE, POULET CROUSTILLANT ET CHOUX DE BRUXELLES

L'ultime plat-réconfort ! Parce que parfois on a besoin de se gâter, proposez des valeurs sûres comme ce macaroni au fromage garni de filets de poulet panés, frits et garnis de feuilles de choux de Bruxelles grillées ou vapeur pour ajouter de la couleur et une note d'amertume. Essayez-le !



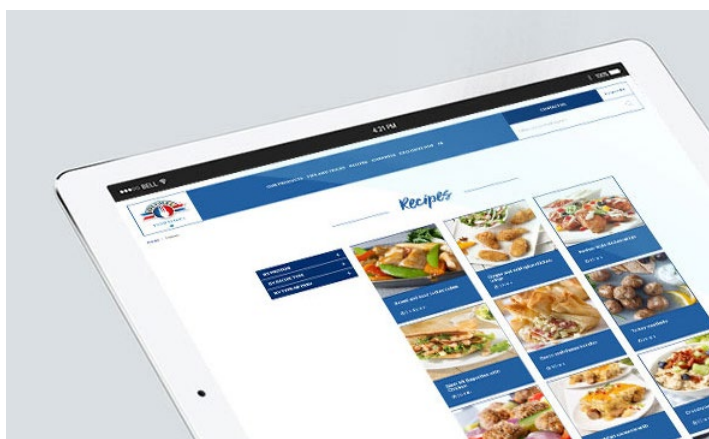
SANDWICH AU POULET PANÉ DU SUD-OUEST

Optimisez l'utilisation de vos stocks en offrant cette variante du populaire burger de poulet pané. Pour une explosion de saveurs, servez-le dans un pain brioché avec une salade de chou, des cornichons, de la sauce BBQ, de la mayo épicée et du piment jalapeno finement tranché.



QUELQU'UN VEUT PARTAGER ?

Faites voyager vos clients en leur proposant une assiette de filets de poulet panés satay avec un assortiment de sauces aux saveurs du monde ! Ils sont parfaits pour l'apéro ou comme entrée à partager.



**POUR VOIR LES RECETTES
DÉTAILLÉES, VISITEZ-NOUS AU
OLYMELSERVICEALIMENTAIRE.COM**