

Apollo
DARE IT.
taste it.

FROM
SNACKING
to Culinary



FROM SNACKING to Culinary

Classiques festifs. En version revisitée.

Allier tradition et innovation.

Nous célébrons les saveurs et les émotions des fêtes, tout en donnant un nouveau souffle aux classiques. 12 recettes festives montrent comment revisiter les saveurs familières de façon surprenante, avec du miso, du gochujang, de la truffe, du chipotle et d'autres ingrédients aux accents internationaux.



À TRAVERS LE MONDE

L'inspiration de l'Asie, de l'Amérique latine et de l'Europe, intégrée à des classiques familiers.



FUSION

Des associations culinaires qui vous font voyager, sans jamais vous dérouter.



TEXTURE

Des contrastes réussis qui rendent chaque bouchée inoubliable : croustillante, juteuse et fondante.



PARTAGE

Des formats généreux et pratiques, conçus pour être partagés.



Dîner de Noël Bouchées apéritives festives

Des ingrédients familiers. Une inspiration venue du monde entier. Des textures surprenantes. Le plaisir de partager ensemble.

Apollo
DARE IT.
taste it.





Les consommateurs des fêtes évoluent, **sans renoncer à la tradition**

1 SUR 2

La tradition reste au cœur des fêtes

En Belgique, près d'un consommateur sur deux reste attaché au **menu de fête classique** composé d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert.

1 SUR 5

La praticité s'invite à Noël

Les solutions prêtes à l'emploi ou traiteur réduisent le stress lié au manque de temps, à la complexité des recettes et au budget.

34%

Le gibier reste incontournable – le végétal gagne du terrain

Le **cerf** figure toujours au menu de Noël de **34 %** des Néerlandais ; plus de **50 %** des **restaurants** proposent désormais une **option entièrement végétarienne**.



**Croquette de gibier
à la Mayo Truffe**

Apollo

DARE IT.
taste it.

Simple
à préparer,
qualité
restaurant



**Poisson
& gaufre**



**Waterzooi
Ramen**



**Temaki
tomate-crevettes**

Taco coréen au gibier

Mash up | streetfood | | épicé-sucré | 10 portions

INGRÉDIENTS

800 ml	DE FOND DE GIBIER PRÉPARÉ (40 g/L)	1,5 kg	de viande à mijoter de sanglier ou de cerf
450 g	DE SAUCE WOK HOT & SPICY	500 g	de chou blanc, en fine julienne
5 g	DE MÉLANGE CHINOIS CINQ-ÉPICES	200 g	de kimchi
300 g	DE MAYO GOCHUJANG	80 ml	de vinaigre de riz
100 g	KOREAN CRUNCH	20 ml	d'huile de sésame
30 pcs	mini-tacos (éventuellement frits pour les rendre croustillants)	80 g	de cibette

PRÉPARATION

1. Cuire la viande à couvert dans le **fond de gibier** jusqu'à ce qu'elle soit tendre (une cuisson sous vide est également possible). Effiloche et réserver 300 ml de jus de cuisson.
2. Faire réduire le jus de cuisson avec la **Sauce Wok Hot & Spicy** et le **mélange chinois cinq-épices** jusqu'à obtenir un glaçage brillant. Terminer avec l'huile de sésame et mélanger avec la viande.
3. Mélanger le chou, le kimchi haché et le vinaigre de riz. Laisser mariner brièvement.
4. Réchauffer les tacos et garnissez-les de chou au kimchi et de gibier. Terminer avec de la **mayonnaise au gochujang**, du **Korean crunch** et de la ciboule.

NOTE DU CHEF

Variez ce plat en choisissant un autre Crunch ou une autre sauce de notre gamme Apollo

Bao Bun Vol-au-Vent

10 portions

INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE

10 g	D'ASSAISONNEMENT POULET
150 ml	d'eau + 5 g DE POUDRE JUS DE POULET RÔTI
30-40 g	DE POUDRE JUS DE POULET RÔTI
	• POIVRE ET GROS SEL MARIN
	• GLACE DE VOLAILLE, SELON LE GOÛT
	• ROUX LIQUIDE
500 g	de petits champignons + PEPPER & SALT MIX
10	bao buns
400 g	de hauts de cuisse de poulet désossés (poulet de maïs)
150 ml	de lait

75 ml	de crème
	• Éventuellement quelques petites boulettes de viande
	• beurre

POUR LA FINITION

10-20 g	DE GLACE DE VOLAILLE
100 g	DE MAYONNAISE JERMAYO
	• Peau de poulet croustillante; Crunch au poulet ou morceaux de poulet croustillants
	• Oignons frits croustillants
	• Persil plat ou cibette finement ciselée
	• Éventuellement quelques gouttes de jus de poulet corsé

PRÉPARATION

1. Saisir vivement les champignons au beurre afin de bien les colorer et d'éliminer un maximum d'humidité.
2. Préparer le bouillon de poulet avec le **JUS DE POULET RÔTI** et une petite quantité de **GLACE DE VOLAILLE**.
3. Ajouter la crème et lier avec le **ROUX LIQUIDE** jusqu'à obtenir une sauce ferme et lisse.
4. Couper le poulet cuit à la taille souhaitée et l'ajouter à la sauce. Incorporer les champignons et les petites boulettes, ainsi que leur jus de cuisson.
5. Laisser reposer brièvement la farce. Elle doit rester onctueuse, mais être nettement plus ferme qu'un vol-au-vent classique.
6. Mélanger la mayonnaise avec la **GLACE DE VOLAILLE** pour obtenir une mayonnaise au jus de poulet.
7. Cuire les bao buns à la vapeur juste avant de servir et badigeonner très légèrement leur intérieur de mayonnaise à la volaille.
8. Garnir chaque bao d'environ 50 g de vol-au-vent chaud.
9. Terminer avec le poulet croustillant, une tuile de peau de poulet crouillante, le **Crunch** et des herbes fraîches.

NOTE DU CHEF

Servez éventuellement avec des frites fines en accompagnement.

Boulettes de gibier

au jus de gibier et aux cranberries

À partager | tapas | buffet | 10 portions

INGRÉDIENTS

150 ml	DE FOND DE GIBIER,	300 g	DE SAUCE MIEL-MOUTARDE
	PRÉPARÉ (40 g/L), FROID	50 g	DE CRUNCH MEDITERRANEAN
150 g	DE CHAPELURE PANKO SOLINA		STYLE
500 ml	DE FOND DE GIBIER	1,2 kg	de haché de gibier
	PRÉPARÉ (40 g/L)	600 g	de haché de porc
180 g	D'OIGNON CARAMÉLISÉ	3	œufs
1 g	DE THYM	200 ml	de vin rouge
10 g	DE POIVRE À L'AIL	220 g	de compote de cranberries
10 g	DE GROS SEL MARIN		

PRÉPARATION

1. Mélanger les deux viandes hachées avec 150 ml **DE FOND DE GIBIER** froid, la **CHAPELURE PANKO**, les œufs, **LE POIVRE À L'AIL**, **LE SEL MARIN** ET **LE THYM**. Former 30 boulettes.
2. Faire dorer les boulettes sur toutes les faces, puis terminer la cuisson au four.
3. Faire réduire le vin rouge avec 500 ml de **FOND DE GIBIER**. Ajouter les cranberries et **L'OIGNON CARAMÉLISÉ**, puis cuire jusqu'à obtenir un jus brillant.
4. Glacer les boulettes dans le jus. Servir trois pièces par personne avec la **SAUCE MIEL-MOUTARDE** et le **crunch mediterranean style**.

NOTE DU CHEF

Cuire d'abord une boulette test ; n'ajouter du sel qu'après dégustation, si nécessaire. Envie de varier les saveurs ? Essayez une autre sauce et un autre Crunch de notre gamme



Soupe de

céleri-rave et panais

au fond de gibier

Soupe | entrée | réceptions & événements | 10 portions

INGRÉDIENTS

300 g	D'OIGNON CARAMÉLISÉ	900 g	de panais, en brunoise
120 g	DE FOND DE GIBIER	3 l	d'eau
250 g	DE MAYO TRUFFE	500 ml	de crème végétale
100 g	DE CRUNCH MEDITERRANEAN	80 g	de beurre
	STYLE	350 g	de champignons des bois
900 g	de céleri-rave, en brunoise	100 ml	d'huile de persil

PRÉPARATION

1. Faire suer le céleri-rave et le panais au beurre sans coloration. Ajouter le **FOND DE GIBIER** et **L'OIGNON CARAMÉLISÉ**, puis cuire jusqu'à ce que les légumes soient parfaitement tendres.
2. Mixer très finement, ajouter la crème et porter de nouveau brièvement à ébullition. Vérifier l'assaisonnement.
3. Saisir vivement les champignons.
4. Servir environ 250 ml de soupe par personne. Terminer avec les champignons, une petite quenelle de **MAYO TRUFFE**, le **CRUNCH MEDITERRANEAN** **STYLE** et l'huile de persil.
5. Ajout facultatif : lard de gibier.

NOTE DU CHEF

En raison de l'utilisation de fond de gibier, cette recette n'est pas végétarienne. Pour une version végétarienne, notre gamme propose plusieurs alternatives



Apollo
DARE IT.
taste it.

Nouilles « Forest Umami » au canard

Bowl | mash-up asiatique | plat principal | 10 portions

INGRÉDIENTS

200 ml	DE FOND DE GIBIER PRÉPARÉ (40 G/L)	1,2 kg	de nouilles udon fraîches
600 g	DE SAUCE WOK HOT & SPICY	500 g	pak-choï
300 g	DE MAYO GOCHUJANG	350 g	de shiitakés
100 g	DE CRUNCH KOREAN STYLE OU KIMCHI STYLE	100 g	de cébette
1,2 kg	de magret de canard ou de canard effiloché cuit	30 ml	d'huile de sésame

PRÉPARATION

1. Cuire le canard. Le laisser reposer et le trancher, ou réchauffer séparément le canard effiloché.
2. Faire sauter le pak-choï et les shiitakés. Ajouter le **FOND DE GIBIER** et la **SAUCE WOK**, puis faire réduire brièvement.
3. Ajouter les udon et les glacer jusqu'à ce que la sauce les enrobe. Terminer avec l'huile de sésame.
4. Répartir dans les bowls et ajouter le canard, la **MAYO GOCHUJANG**, le **CRUNCH** et la cébette.

NOTE DU CHEF Envie d'une autre saveur ? Essayez l'une de nos autres sauces wok Streetfood.



Courge rôtie au glaçage BBQ Chipotle

Plat de légumes | garniture | automne | 10 portions

INGRÉDIENTS

250 g	DE SAUCE BBQ CHIPOTLE	2,5 kg	de courge butternut, en quartiers
2 g	DE NOIX DE MUSCADE	250 g	DE SAUCE BBQ CHIPOTLE
2 g	DE POIVRE BLANC	80 g	de beurre
250 g	DE MAYO BEETROOT GARLIC ET DE SAUCE À L'AIL OU DE MAYO TRUFFE	400 ml	de crème
100 g	DE CRUNCH MEDITERRANEAN STYLE	300 g	de champignons des bois
		100 g	de noixettes grillées
		20 g	de feuilles de sauge

PRÉPARATION

1. Rôtir la courge avec la **SAUCE BBQ CHIPOTLE** pendant 15 à 20 minutes à 190 °C.
2. Pendant les 8 dernières minutes, badigeonner deux fois la courge de **SAUCE BBQ CHIPOTLE**.
3. Cuire le céleri-rave jusqu'à ce qu'il soit tendre, le laisser évaporer, puis le mixer avec la crème et le beurre jusqu'à obtenir une crème. Assaisonner de **POIVRE**, de sel et de **NOIX DE MUSCADE**.
4. Dresser la crème, la courge et les champignons poêlés. Terminer avec la **SAUCE** choisie, le **CRUNCH MEDITERRANEAN STYLE**, les noixettes et la sauge.



NOTE DU CHEF

Cette préparation est riche en légumes, mais elle n'est pas végétarienne en raison de l'utilisation de fond de gibier. Pour une version végétarienne, notre gamme propose plusieurs alternatives intéressantes.

Bouchée de Wellington au gibier

Bouchée chaude | buffet | classique en format moderne | 10 portions

INGRÉDIENTS

120 ml	DE FOND DE GIBIER PRÉPARÉ (40 G/L), FROID	100 g	DE CRUNCH MEDITERRANEAN STYLE
150 g	D'OIGNON CARAMÉLISÉ	1 kg	de haché de gibier
300 g	DE MAYO TRUFFE	250 g	de duxelles de champignons
50 ml	DE DEMI-GLACE	1,2 kg	de pâte feuilletée
5 g	DE THYM	2	œufs battus
		50 g	de cresson

PRÉPARATION

1. Mélanger le haché de gibier avec la duxelle **L'OIGNON**, le **FOND DE GIBIER** froid et le **THYM**. Cuire une petite portion pour goûter et rectifier l'assaisonnement.
2. Abaisser la pâte feuilletée et former 30 petits chaussons garnis de farce de gibier. Bien les fermer et les dorer à l'œuf.
3. Cuire 18 à 22 minutes à 190 °C, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits à cœur.
4. Mélanger la **MAYO TRUFFE** avec la **DEMI-GLACE**. Servir comme dip et terminer avec le cresson et le **CRUNCH MEDITERRANEAN STYLE**.

NOTE DU CHEF

Refroidir la farce avant le montage ; une farce chaude ramollirait la pâte feuilletée. Variez ce plat en choisissant un autre Crunch ou une autre sauce de notre gamme Apollo.



Tataki de cerf

Champignons, Mayo Truffe et Crunch Mediterranean Style

Entrée | chaud-froid | fêtes de fin d'année modernes | 10 portions

INGRÉDIENTS

20 g	DE FOND DE GIBIER	1,2 kg	de filet de cerf
250 ml	DE DEMI-GLACE	500 g	de champignons des bois mélangés
20 g	DE PEPPER & SALT MIX	100 g	d'échalotes finement ciselées
80 ml	DE GLAZE BALSAMIQUE	80 g	de cresson
250 g	DE MAYO TRUFFE	30 ml	d'huile neutre
100 g	D'OIGNON ROUGE MARINÉ	40 ml	d'huile de noix
80 g	DE CRUNCH MEDITERRANEAN STYLE	30 g	de beurre

PRÉPARATION

1. Faire réduire la **DEMI-GLACE** avec le **FOND DE GIBIER** et la **GLAZE BALSAMIQUE** jusqu'à dissolution complète et obtention d'un mélange homogène. Laisser tiédir, puis monter à l'huile de noix.
2. Saisir vivement les champignons avec le beurre et l'échalote. Assaisonner légèrement avec le **PEPPER & SALT MIX**.
3. Assaisonner le cerf avec le **PEPPER & SALT MIX**, le saisir rapidement sur toutes ses faces, puis le laisser reposer. Le cœur doit rester bien rouge. Si souhaité, refroidir brièvement la viande pour pouvoir la trancher nettement.
4. Couper en fines tranches. Répartir les champignons et la viande, napper de vinaigrette et terminer avec la **MAYO TRUFFE**, **L'OIGNON ROUGE MARINÉ**, le cresson et le **CRUNCH MEDITERRANEAN STYLE**.

Ma liste de références produits

APOLLO ESSENTIAL OIGNONS			
Nom de produit	Poids	Numéro d'article NL	Numéro d'article BE
Oignons caramélisés	1 kg	ONION1031-02	F00219940-01
Oignons rouge mariné	1 kg	ONION1044-01	F00219942-01
APOLLO ESSENTIAL TEXTURE			
Roux liquide	2 l	AW09499-01	F00154637-02
APOLLO ESSENTIAL BOUILLONS			
Fond de Gibier	800 g	R131601	F00031968-01
Jus de Poulet Rôti	800 g	R058001	F00099521-01
Bouillon de Volaille	800 g	R057801	F00099519-01
APOLLO ESSENTIAL GLAÇAGES			
Glace de volaille	710 ml	A456325-02	F00068276-01
APOLLO PROFESSIONAL SPLASH & CRUNCH 'SPLASH'			
Beetroot Garlic	710 ml	AW14121-01	F00244537-01
Gochujang Mayo	710 ml	AW14112-01	F00244504-01
Kimchi Mayo	710 ml	AW14113-01	F00244509-01
Spicy Avocado	710 ml	AW14111-01	F00244503-01
APOLLO PROFESSIONAL SPLASH & CRUNCH 'CRUNCH'			
Kimchi Style	370 g	AD08388-01	F00226839-01
Korean Style	220 g	AD08397-03	F00227205-01
Mediterranean Style	350 g	AD07051-01	F00192879-01
Wasabi Style	170 g	AD08538-01	F00237974-01
APOLLO PROFESSIONAL STREETFOOD SAUCES			
Sauce bbq chipotle	710 ml	AW13304-01	F00225073-01
Sauce wok hot and spicy	950 ml	AW13299-01	F00224978-01
APOLLO PROFESSIONAL SAUCES FROIDES			
Moutarde au miel	710 ml	AW14090-01	F00244270-01
Ail	710 ml	AW14129-01	F00244570-01
Mayo à la truffe	710 ml	AW14083-01	F00244240-01
Ravigotte	710 ml	AW14086-01	F00244253-01
Cocktail au whisky	710 ml	AW14077-01	F00244128-01
APOLLO PROFESSIONAL GLAZE			
Balsamique	250 ml	A407120-01	F00051453-01
APOLLO PROFESSIONAL SAUCES CULINAIRES			
Demi glace	1 l	AW10236-01	F00171006-01
APOLLO PROFESSIONAL HERBES ET ÉPICES			
Poudre cinq épices chinois	350 g	A006800-01	F00050415-01
Poivre à l'ail	600 g	A370520-01	F00053114-02
Épices pour poisson	550 g	A133600-01	F00054549-01
Noix de muscade	450 g	NUTME0010-01	F00219997-02
Mélange de poivre et de sel	800 g	AD06329-01	F00177748-01
Poivre blanc	435 g	PEPPW0010-10	F00219985-01
Sel marin gros	950 g	SALT_2903-01	F00219976-03
Poivre noir	460 g	PEPPB0010-01	F00219990-02



L'équipe Foodservice

Contactez rapidement le commercial de votre région et offrez à votre cuisine un véritable avantage.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter



t +31 (0)10 462 66 00

adresse e-mail
e foodserviceNL@solina-group.nl

Follow us



apollo.nederland



apollo-netherlands



apollofood.nl



t +32 (0)9 243 71 52

adresse e-mail
e foodserviceBE@solina-group.eu

Follow us



apollo.belgie



apollo-belgium



apollofood.be



t +33 (0)1 34 38 87 85

adresse e-mail
e assistantes.commerciales.rhf@solina.com

Suivez-nous



apollo-france



apollofood.fr

Découvrez des astuces et de nouvelles recettes sur le site web.





Apollo
DARE IT.
taste it.