



LA RECETTE DE LA VICTOIRE!



INSPIRÉ PAR
**FUTURE
MENUS**



Votre cuisine fonctionne comme une seule équipe et propose une expérience globale reconnaissable, tout en gardant la maîtrise de votre food cost et l'objectif d'une base rentable. **Future Menus** est une source d'inspiration : des plats aux saveurs du monde présentés dans cette brochure, où l'expérience et des associations de goûts réfléchies occupent une place centrale - prêts à intégrer votre menu.

Wesley Bay, conseiller culinaire UFS



@chefwesley_

**FAITES LA
DIFFÉRENCE !**

INSPIRÉ PAR

**FUTURE
MENUS**

Intéressé ou des questions ?
Contactez notre Service Client via
ufsbe.services@unilever.com
of 0800/16 121.



Prix d'achat : avertissement : les prix et le food cost indiqués sont donnés à titre indicatif, sur la base des grossistes du marché. Ils sont soumis à des fluctuations liées aux variations saisonnières et à l'approvisionnement. UFS ne peut en aucun cas être tenu responsable d'éventuels écarts par rapport à la réalité.



Avec Future Menus, nous traduisons les tendances culinaires internationales en inspiration concrète et en applications réalisables qui fonctionnent dans votre cuisine.

Donnez à vos convives les rôles de leur expérience. Laissez-les personnaliser leurs plats pour une expérience inoubliable.

FUTURE MENUS

Reliez plusieurs cultures culinaires pour créer de nouveaux plats harmonieux, où l'authenticité et le savoir-faire du chef occupent une place centrale.

Offrez à la tradition en 2026 une touche fraîche et accessible : ultra-locale, portée par le storytelling et avec un savoir-faire clairement visible.

Offrez au street food une montée en gamme grâce à de meilleurs ingrédients et davantage de savoir-faire, tout en conservant l'esprit décontracté et la vibe « découverte » que la Gen Z affectionne tant.

Découvrez tout sur Future Menus





APERÇU

ÉTATS-UNIS



1. Chicken Wings Rôties
2. Eggs Benedict
3. Ribs'n Waffles
4. Mac & Cheese à l'Italienne
5. Cheese Burger Pulled Pork

CANADA



1. Chicken Waffle
2. Poutine Philly Steak
3. Gratin Saumon & Crabe

MEXIQUE



1. Chicken Chipotle
2. Meatballs Mexicaines
3. Tostada Jalapeño Salsa
4. Enchilada de Poulet



**GAGNEZ 3X UN DÎNER D'ÉQUIPE
CHEZ PONCHO**



CLIQUEZ ICI



**KNORR
PROFESSIONAL
GARDE D'OR**



**KNORR
PRIMERBA**



**KNORR
PROFESSIONAL
SAUCES TOMATES**



GAGNEZ

3X UN DÎNER D'ÉQUIPE CHEZ PONCHO



**Plongez dans une expérience
culinaire latino-américaine
raffinée à Waterloo lors d'un
dîner d'équipe pour 4 personnes.**



« Pour la création du menu Poncho, je me suis inspiré de la richesse de la nature sud-américaine et des épices vibrantes de la cuisine mexicaine, combinées aux nuances subtiles de la cuisine péruvienne. »

Yves Mattagne

**Répondez aux questions et tentez de
gagner l'un des 3 dîners d'équipe pour
4 personnes chez Poncho.**

**Je tente
ma chance**



Cliquez [ici](#) pour lire le règlement du concours.



AILES DE POULET RÔTIES À LA TOMATE ET AU CURRY - DIP AU YAOURT ET AU POIVRE FUMÉ

€ 2,00 / PERSONNE

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

- 20 pcs d'ailes de poulet
- 50 g de **Knorr Primerba Curry**
- 250 g de **Knorr Professional Tomatino Sauce Tomate**
- 30 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 200 ml de **Hellmann's Yoghurt Style Dressing**
- 150 g de **Hellmann's Real Mayonnaise**
- 15 g de **Knorr Primerba Fines Herbes**
- 15 g de **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**
- 10 g de **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 6 branches de céleri
- piment rouge ou poivron pointu doux, selon le goût
- 20 g de ciboulette, coupée en bâtonnets
- 40 ml de **Hellmann's Basilic Vinaigrette**

**CHICKEN
WINGS RÔTIES**



COOK & SAVE
13
POINTS



700 g =
10 %
plus avantageux
que 340 g

COOK & SAVE
22
POINTS



**Cliquez ici pour
la recette complète !**



Gain de saveur :
finalisez la Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise Sauce avec un Knorr Primerba au choix et donnez à la sauce votre propre signature. Manipulations minimales, rendement maximal en cuisine.

€3,40
/PERSONNE

EGGS BENEDICT

ŒUFS BÉNÉDICTE AUX ASPERGES, PASTRAMI ET HOLLANDAISE À L'ANETH

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

20 pièces	d'asperges blanches
250 g	de jeunes pousses d'épinards
25 g	de Knorr Professional Mélange de Poivres
	Purée d'Épices
10 tranches	de pain brioché
10	œufs
500 g	de Knorr Professional Garde d'Or Sauce Hollandaise
25 g	de Knorr Primerba Aneth
400 g	de pastrami
--	cerfeuil



[Cliquez ici pour la recette complète !](#)





ÉTATS-UNIS
BORDERLESS CUISINE



€ 4,30 / PERSONNE

RIBS'N WAFFLES

GAUFRE DE POMME DE TERRE AUX PLATS-DE-CÔTES DE BŒUF BRAISÉS, ROMANESCO ET CHOU-FLEUR MARINÉS

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

PLATS-DE-CÔTES DE BOEUF BRAISÉS

- 2,5 kg de plats-de-côtes de bœuf
- 1 l de **Knorr Professional Garde d'Or Sauce à la Bordelaise**
- 35 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 35 g de **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 15 g de **Knorr Primerba Thym**

GAUFRE DE POMME DE TERRE

- 10 pcs de pommes de terre fermes

SAUCE YAOURT À L'ESTRAGON

- 150 ml de **Hellmann's Real Mayonnaise**
- 150 ml de **Hellmann's Yoghurt Style Dressing**
- 35 g de **Knorr Primerba Estragon**

COOK & SAVE
7
POINTS



COOK & SAVE
14
POINTS



Cliquez ici pour la recette complète !





€ 2,60
/PERSONNE

Gain de temps : avec Knorr Professional Garde d'Or Sauce au Fromage prête à l'emploi, vous réalisez rapidement une base parfaitement onctueuse. Ajoutez de la mozzarella pour une expérience fromagère encore plus intense.

VARIANTE ITALIENNE DU CLASSIQUE MAC & CHEESE

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

- 400 g de salsiccia ou de viande hachée mixte
- 7 g de graines de fenouil
- 200 g de petits pois
- 500 g de **Knorr Professional Maccheroni Pâtes**
- 1 l de **Knorr Professional Garde d'Or Sauce au Fromage**
- 40 g de **Knorr Primerba Bouquet all'Italiana**
- 200 g de mozzarella râpée
- 300 g de **Knorr Professional Tomatino Sauce Tomate**

CHAPELURE ITALIENNE

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

- 400 g de panko
- 40 g de **Knorr Primerba Bouquet all'Italiana**



**MAC & CHEESE
À L'ITALIENNE**

[Cliquez ici pour
la recette complète !](#)





CHEESE BURGER PULLED PORK

SIZZLING PULLED PORK CHEESE BURGER

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

PULLED PORK

- 400 ml de **Knorr Professional Demi-Glace**
- 800 g de **Knorr Professional Tomatino Sauce Tomate**
- 200 g de ketchup
- 40 g de sauce Worcestershire
- 120 g de vinaigre de cidre
- 40 g de sirop de Liège
- 250 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- sel et poivre
- 2 kg d'échine de porc

BURGER

- 10 pcs de pains briochés
- 200 g de chou blanc, finement émincé
- 200 g de chou rouge, finement émincé
- 70 ml de **Hellmann's Miel-Moutarde Dressing**
- 1 l de **Knorr Professional Garde d'Or Sauce au Fromage**
- 200 g d'**Amora Moutarde de Dijon Sauce**
- 200 g de cheddar râpé
- 1,2 kg de pulled pork

€3,00
/PERSONNE



Cliquez ici pour
la recette complète !



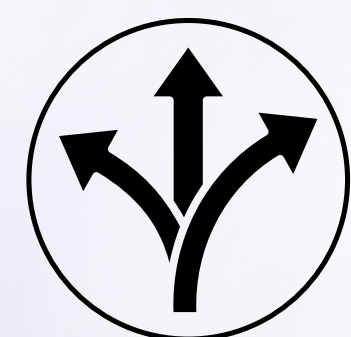


BASE FIABLE, MARQUEZ AVEC CRÉATIVITÉ

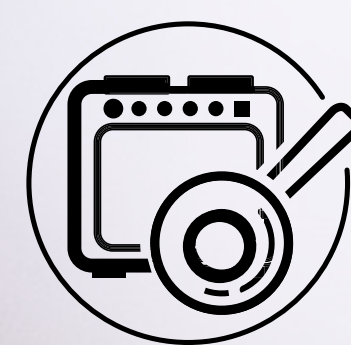
11
VARIÉTÉS



Base parfaite et fiable
Prête à servir en quelques minutes



**POLYVALENT : ADAPTABLE À
VOTRE PROPRE SIGNATURE**



Stable au micro-ondes et au
bain-marie (idéal pour la
livraison et la vente à emporter)



Convient aux préparations
chaudes et froides



Inclut 9 variétés sans gluten

En savoir
plus sur nos
**Sauces
Garde d'Or**



« Préparations chaudes ou froides ? La qualité et la
saveur de Knorr Professional Garde d'Or restent
constantes. »

Wesley Bay, conseiller culinaire UFS





Gain de temps :

assaisonnez vos filets de poulet avec les Purées d'Épices Knorr Professional pour une saveur immédiate, riche et intense. Comme vous pouvez les cuire immédiatement, vous gagnez un temps précieux en mise en place.

CANADA
STREETFOOD COUTURE

CHICKEN WAFFLE

€ 2,20
/PERSONNE



TEMPURA DE POULET CROUSTILLANTE,
SAUCE TOMATE ÉPICÉE À L'ESTRAGON,
MAYONNAISE FUMÉE À L'ÉRABLE ET
SALADE DE CONCOMBRE FRAÎCHE

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

GAUFRES

10 pcs de gaufres, maison ou prêtes à l'emploi

TEMPURA DE POULET

1,2 kg de filets de poulet, coupés en lanières
25 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
40 g de **Knorr Professional Poivron Purée d'Épices**
20 g de **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
200 g de farine tempura
100 g de panko
500 ml de babeurre

SAUCE TOMATE ÉPICÉE À L'ESTRAGON

300 ml de **Knorr Professional Tomatino Sauce Tomate**
5 g de Tabasco®
10 g de **Knorr Primerba Estragon**
100 ml de **Hellmann's Citrus Vinaigrette**

COOK & SAVE
13
POINTS



COOK & SAVE
14
POINTS

[Cliquez ici pour la recette complète !](#)



CANADA
BORDERLESS CUISINE

POUTINE PHILLY STEAK

€ 4,00 /PERSONNE

**POMMES DE TERRE GRENAILLES « LOADED »
AU STEAK ET SAUCE AU POIVRE**

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

- 2 kg de pommes de terre grenailles, coupées en quartiers
- 50 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 30 g de **Knorr Primerba Fines Herbes**
- 200 g de poivron vert, coupé en lanières
- 200 g d'oignon, coupé en lanières
- 1 kg de bœuf, coupé en fines lanières
- 40 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 50 ml de bourbon
- 200 g de mozzarella, en cubes
- 500 g de **Knorr Professional Garde d'Or Sauce au Poivre**
- oignon rouge mariné
- oignons frits
- moutarde cressonnée ou cresson fin



**Cliquez ici pour
la recette complète !**





GRATIN DE SAUMON ET DE CRABE DES NEIGES AVEC GRENAILLES CROUSTILLANTES

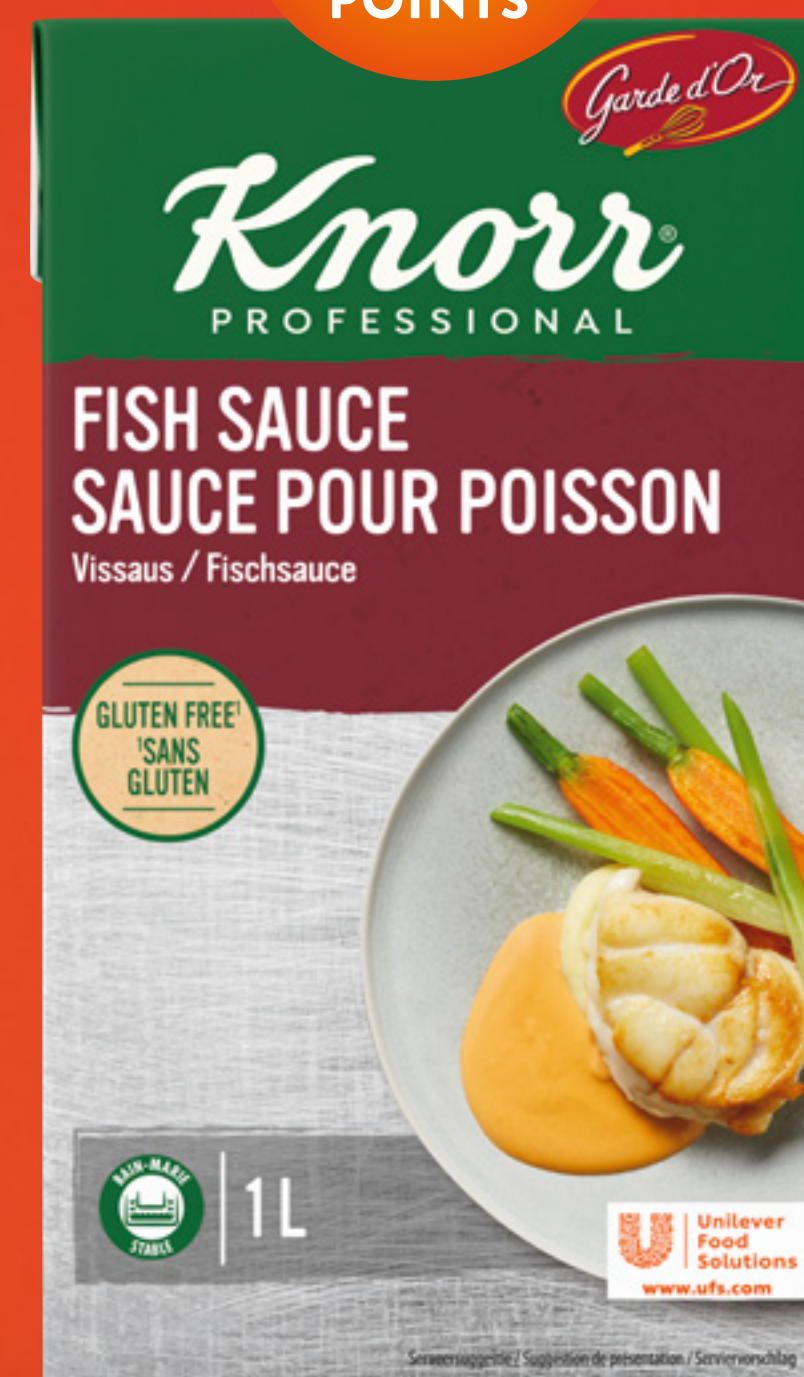
€5,30 / PERSONNE

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

2 kg	de pommes de terre grenailles
1 kg	de saumon
250 g	de crabe des neiges, égoutté
750 ml	de Knorr Professional Garde d'Or Sauce pour Poisson
25 ml	de Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés
20 g	de Knorr Professional Ail Purée d'Épices
30 g	de Knorr Primerba Fines Herbes
--	panko
200 g	de fenouil, finement émincé
100 g	de courgette, taillée en rubans
30 g	de ciboulette, coupée en bâtonnets
50 g	de cressonnette
75 ml	de Hellmann's Citrus Vinaigrette
10 g	de Knorr Primerba Aneth
10 g	Knorr Primerba Dille

Gain de temps :
ce plat offre un gain
de temps immédiat
en cuisine. La Knorr
Professional Garde d'Or
Sauce pour Poisson
constitue la base
parfaite — il suffit
de mélanger pour
un résultat rapide et
constant.

COOK
& SAVE
7
POINTS



COOK
& SAVE
14
POINTS



GRATIN SAUMON & CRABE



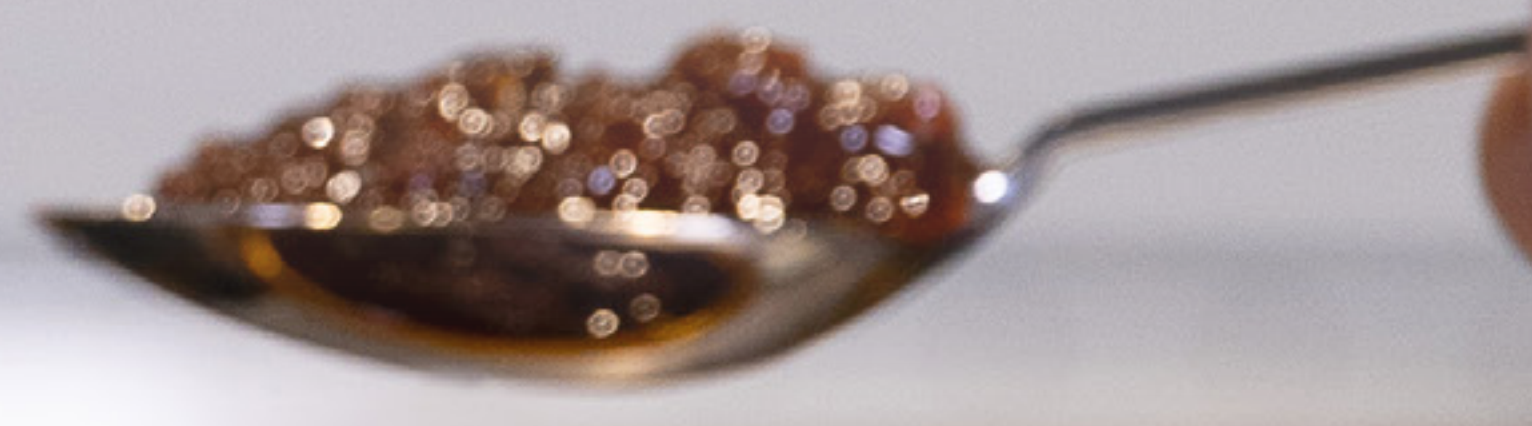
Cliquez ici pour
la recette complète !





QUALITÉ ET FACILITÉ D'UTILISATION DANS UN SEUL EMBALLAGE

16
VARIÉTÉS



NOUVEAU
Bientôt
disponible
en XL

En savoir
plus sur
Knorr
Primerba



Intensité et saveur constantes des
herbes fraîches, toute l'année



Prêt à l'emploi (gain de temps
en mise en place)



Saveur concentrée et immédiate ;
une petite quantité suffit



**SE CONSERVE PLUS LONGTEMPS
QUE LES HERBES FRAÎCHES**
à température ambiante, jusqu'à
la date indiquée sur le pot



Convient aux préparations
chaudes et froides



Sans gluten



**Knorr Primerba est économique à l'usage. Il vous fait
gagner du temps lors de la mise en place et garantit
une intensité de goût constante toute l'année. »**

Wesley Bay,
conseiller culinaire UFS





MEXIQUE
STREET FOOD COUTURE

CHICKEN CHIPOTLE



€ 2,80 /PERSONNE

FAJITAS DE POULET AU CHIPOTLE

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

- 1,5 kg de hauts de cuisses de poulet désossés, coupés en lanières
- 200 g d'oignon rouge, coupé en quartiers
- 300 g de poivrons, coupés en lanières (jaune, vert et rouge)
- 10 g de flocons de chipotle
- 30 g de **Knorr Primerba Bouquet de Provence**
- 30 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 60 g de **Knorr Professional Poivron Purée d'Épices**
- 750 ml de **Knorr Professional Tomatino Sauce tomate**
- 250 ml d'eau
- 15 ml de **Knorr Professional Concentré Liquide Volaille**

COOK & SAVE
13
POINTS



COOK & SAVE
14
POINTS

[Cliquez ici pour la recette complète !](#)





MEXIQUE
BORDERLESS CUISINE

MEATBALLS MEXICAINES

Gain de budget :

réduisez intelligemment votre coût alimentaire en remplaçant partiellement la viande hachée par du riz. Vous conservez le volume et le moelleux, tout en augmentant votre marge. En intégrant des légumes de saison, vous optimisez votre rendement sans compromis sur la saveur ni la qualité.

€ 2,80 / PERSONNE

BOULETTES DE VIANDE FARCIES AU RIZ EN SAUCE TOMATE

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

1 kg	de viande hachée mixte
500 g	de Knorr Riz Long Grain , précuit (200 g cru)
25 g	de Knorr Professional Ail Purée d'Épices
15 g	de Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices
30 g	de Knorr Primerba Pesto Rouge
600 g	de pommes de terre, en dés
400 g	de carottes, en rondelles
500 g	d'oignon doux, en quartiers
7 g	de cumin en poudre
7 g	de coriandre moulue
2 g	de piment de Cayenne
20 g	de pâte d'achiote (facultatif)
400 g	de haricots rouges, en conserve
50 ml	de jus d'orange
1,5 kg	de Knorr Professional Napoletana Sauce Tomate
--	coriandre fraîche
--	crème aigre

COOK & SAVE
16
POINTS

COOK & SAVE
13
POINTS



Cliquez ici pour
la recette complète !





TOSTADA AU CHOU-FLEUR GRILLÉ AU MEZCAL ET SALSA

€ 2,60 /PERSONNE

Gain de temps :
utilisez Knorr Professional
Napoletana Sauce tomate
comme base pour votre salsa
et gagnez du temps en mise
en place. La base épaisse
et concentrée, avec peu
d'humidité ajoutée, garantit
une saveur intense et une
qualité constante.

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

1,6 kg	de chou-fleur, en fleurettes
200 g	de miel
50 ml	de mezcal
150 g	de graines de courge
60 g	de Knorr Professional Poivron Purée d'Épices
40 g	de Knorr Professional Ail Purée d'Épices
20 g	de Knorr Primerba Thym
200 g	de jeunes pousses d'épinards
150 g	de poivrons rouges grillés à l'huile, en lanières
400 g	de Knorr Professional Napoletana Sauce tomate
100 g	d'oignon rouge, finement ciselé
100 g	de piments jalapeño marinés, finement ciselés
20 pcs	de tostadas de maïs
200 g	de feta
--	Tajín®, en assaisonnement



TOSTADA JALAPENO SALSA

[Cliquez ici pour
la recette complète !](#)





€ 2,50 /PERSONNE

ENCHILADA DE POULET GRATINÉE EN SAUCE TOMATE ÉPICÉE

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

- 500 g de poulet cuit ou rôti, effiloché
- 250 g de **Knorr Riz Long Grain**, précuit (100 g cru)
- 150 g de grains de maïs, en conserve ou surgelés
- 200 g de haricots noirs, en conserve
- 300 ml de **Knorr Professional Garde d'Or Sauce Vin Blanc**
- 25 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 30 g de **Knorr Professional Poivron Purée d'Épices**
- 20 pcs de tortillas (18 cm de diamètre)
- 200 g d'oignon rouge, coupé en quartiers
- 200 g de poivron vert, coupé en lanières
- 20 g de **Knorr Primerba Bouquet de Provence**
- 20 g de **Knorr Primerba Thym**
- 20 g de flocons de chipotle
- 800 g de **Knorr Professional Napoletana Sauce Tomate**
- 300 g de cheddar râpé
- persil plat, finement ciselé



ENCHILADA DE POULET



[Cliquez ici pour
la recette complète !](#)





UN GAIN DE TEMPS IMMÉDIAT EN CUISINE

2
VARIÉTÉS



Saveur riche et
texture généreuse



**ÉCONOMISEZ 30 MINUTES
POUR 15 À 20 PORTIONS !**

Couper, hacher, faire revenir et réduire
longuement ne sont plus nécessaires



Convient aux préparations
chaudes et froides



Emballage pratique
en poche



Sans gluten



Sans lactose



**Nos sauces tomates Knorr Professional
doivent leur saveur naturellement riche
et leur texture généreuse à une forte
concentration en tomates. »**

Wesley Bay, conseiller culinaire UFS

En savoir
plus sur nos
**Sauces
Tomates**

