

TENDANCES  
X  
ASSIETTE

SPECIAL EDITION

*Inspiration for chefs*

---



DES IDÉES DE RECETTES  
sans viande...

« VACHEMENT » BIEN !

DE PLUS EN PLUS DE BELGES SE QUALIFIENT DE

# FLEXITARIENS

## WHAT'S WHAT?

### VÉGÉTARIENS

Les végétariens cuisinent sans viande (poulet compris), sans poisson, sans crustacés ni mollusques, ni sous-produits d'origine animale. Parmi les ingrédients les plus populaires de leurs repas, citons le tofu, les légumes, les fèves et les légumineuses.

### FLEXITARIENS

Ils remplacent la viande par des protéines à base de plantes, comme un burger de céréales, tout en consommant toujours une portion de viande de temps à autre.

Cher Chef,

Vos clients deviennent de plus en plus critiques. **Consommer moins de viande** et opter délibérément pour des **substituts de viande alternatifs** est une tendance qui se dessine clairement. L'envie de mieux traiter notre planète entraîne une **hausse du nombre de flexitariens**.

Pour vous aider à surfer sur la tendance, nous vous présentons notre nouvelle gamme d'alternatives à base de plantes de la marque **The Vegetarian Butcher™**. Pensé par et pour les amateurs de viande. Toujours dans l'optique de privilégier le goût et la structure, The Vegetarian Butcher™ démontre qu'il est possible de satisfaire ses envies de viande sans sacrifier d'animaux.

Envie d'essayer? Surprenez vos clients avec des recettes inattendues à base d'**alternatives à base de plantes**. Servez par exemple une version végétarienne de vos plats phares, comme votre spaghetti ou votre vol-au-vent.

Bonne lecture !



des Belges **consomment moins de viande** qu'il y a un an.



des Belges indiquent **vouloir manger la même chose** qu'un membre de leur famille qui deviendrait végétarien ou flexitarien.

Source : Données collectées lors d'une consultation réalisée par iVOX et l'EVA (Ethisch Vegetarisch Alternatief) auprès de 1 000 Belges. Enquête publiée en 2018.

↑ **67%**

Les chiffres du marché indiquent clairement que la consommation d'alternatives à base de plantes augmente de manière exponentielle. Ce marché a en effet connu une croissance de pas moins de 67 % entre 2012 et 2018.

AUJOURD'HUI, **UN CONSOMMATEUR SUR CINQ** ACHÈTE DÉLIBÉRÉMENT DES ALTERNATIVES À BASE DE PLANTES.

Source : Bureau d'études Nielsen, chiffres de 2018.



**VÉGÉTARIENS ET VÉGANS SONT SOUVENT DÉCISIFS DANS LE CHOIX DU RESTAURANT FAIT PAR UN GROUPE. LES RESTAURANTS QUI NE PROPOSENT PAS D'ALTERNATIVES VÉGANES COURENT LE RISQUE DE PASSER À CÔTÉ DE NOMBREUX CLIENTS.**

**Pas besoin d'être végétarien ou végan pour manger plus sainement.**  
**Become flexi and stay sexy !**

## TOP 3 DES MOTIVATIONS À DEVENIR FLEXITARIEN

- 1 Bien-être animal
- 2 Environnement
- 3 Santé

« L'INDUSTRIE DE LA VIANDE ET DE LA PÊCHE NE PEUT CONTINUER SUR CETTE VOIE. UNE ÉNORME PÉNURIE DE PRODUITS DE BONNE QUALITÉ NOUS GUETTE. »

JONNIE BOER, CHEF DU RESTAURANT ÉTOILÉ (3\*) DE LIBRIJE À ZWOLLE

UNE CLIENTÈLE JEUNE, URBAINE ET INTERNATIONALE : TEL EST LE PROFIL LE PLUS FRÉQUENT DES **FLEXITARIENS**



# BOLO BASTARD

AVEC THE VEGETARIAN BUTCHER™ **NOMINCE**



## Astuce du chef

Dans un premier temps, portez la sauce à ébullition. Ajoutez ensuite le hachis **The Vegetarian Butcher™ NOMINCE**.

### INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

**100 ml Phase Plus**

150 g oignons en dés

150 g carottes en dés

150 g champignons en tranches

**8 g Conimex Sambal Oelek**

**75 g Knorr Professional  
Purée d'Épices à l'Ail**

**20 g Knorr Professional  
Purée d'Épices 3 Poivres**

**3 kg Knorr Collezione  
Italiana Tomatino**

**7 g Knorr Primerba Thym**

**40 g Knorr Primerba  
Pesto Rouge**

40 g épices pour spaghetti

1 l eau

**600 g The Vegetarian  
Butcher™ NOMINCE**

### PRÉPARATION

Faites chauffer la Phase Plus.

Faites revenir les dés d'oignons et de carottes et les champignons.

Incorporez le Conimex Sambal Oelek, le Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail et le Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres et poursuivez la cuisson un moment.

Ajoutez le Knorr Collezione Italiana Tomatino, le Knorr Primerba Thym, le Knorr Primerba Pesto Rouge, les épices pour spaghetti et l'eau. Portez à ébullition.

Ajoutez le **The Vegetarian Butcher™ NOMINCE**.

Faites mijoter le tout pendant une heure.

Les  
indispensables...





# THE EPIC BURGER

AVEC THE VEGETARIAN BUTCHER™ NOBEEF BURGER



## INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

10 pièces Vital burger bun (réf. 27840000)

**250 g Hellmann's Sauce Sandwich Poivron Rouge et Tabasco®**

500 g mélange de légumes méditerranéens grillés

10 tranches de cheddar

**10 The Vegetarian Butcher™ NOBeef Burger**

3 pièces cœurs de laitue

**250 g Hellmann's Vegan**

## PRÉPARATION

Tartinez la partie inférieure du Vital burger bun de Hellmann's Sauce Sandwich Poivron Rouge et Tabasco®.

Déposez les légumes grillés sur la Hellmann's Sauce Sandwich Poivron Rouge et Tabasco® et recouvrez-les du **The Vegetarian Butcher™ NOBeef Burger** préalablement cuit.

Garnissez d'une tranche de cheddar, de cœurs de laitue détaillés et de la Hellmann's Vegan.

Refermez le burger en posant la partie supérieure du bun par-dessus.



## Astuce du chef

Enfournez le hamburger pendant 8 minutes dans un four préchauffé à 180°C pour un résultat savoureux !

Les indispensables...





# MEGA VEGA DIP STICKS

AVEC THE VEGETARIAN BUTCHER™ NOCHICKEN NUGGETS

## INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

250 g panais en bâtonnets

250 g carottes en bâtonnets

250 g céleri-rave en bâtonnets

250 g carottes jaunes en bâtonnets

**25 g Knorr Professional  
Purée d'Épices 3 Poivres**

**15 ml Knorr Professional  
Bouillon Concentré de Légumes**

**30 ml Phase Plus**

**40 The Vegetarian Butcher™  
NOChicken Nuggets**

500 g sauce tartare vegan  
(recette ci-dessous)

## POUR LA SAUCE TARTARE VEGAN

**500 g Hellmann's Vegan**

10 g oignons jeunes émincés

10 g ciboulette émincée

10 g persil émincé

**10 g Knorr Professional  
Intense Flavours Citrus Fresh**



- Idéale pour les dips, les toppings et les sandwiches
- 100 % sans gluten
- S'utilise comme une mayonnaise traditionnelle

## PRÉPARATION

Mélangez les bâtonnets de légumes avec le Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres, le Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes et la Phase Plus.

Placez les légumes épicés dans un plat à four et faites-les griller 15 minutes à 200 °C.

Faites frire les **The Vegetarian Butcher™ NOChicken Nuggets** jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Versez les légumes grillés dans un cornet et accompagnez-les des nuggets.

Servez la sauce tartare vegan à part.



## Astuce du chef

Servez accompagné d'une **sauce tartare végétane** et vous obtenez un plat alternatif pour vos clients végétariens.



Les  
indispensables...





# CRAZY CRUNCH CAESAR WRAP

AVEC THE VEGETARIAN BUTCHER™ NOCHICKEN NUGGETS



## Astuce du chef

The Vegetarian Butcher™ NOChicken Nuggets apportent l'indispensable touche de croustillant à vos wraps.

## INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

10 wraps

200 g Hellmann's  
Sandwich Delight Nature

750 g laitue romaine émincée

350 ml Hellmann's Dressing César

40 rondelles de tomate

50 tranches de concombre

100 g copeaux de parmesan

100 g Knorr Croutinos  
Salade Croûtons aux Oignons

40 The Vegetarian Butcher™  
NOChicken Nuggets

## PRÉPARATION

Tartinez les wraps de Hellmann's Sandwich Delight Nature.

Parsemez-les de laitue romaine.

Arrosez le tout de Hellmann's Dressing César.

Déposez les rondelles de concombre et les tranches de tomate par-dessus.

Parsemez de copeaux de parmesan et de Knorr Croutinos Salade Croûtons aux Oignons.

Faites frire les The Vegetarian Butcher™ NOChicken Nuggets jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Déposez les The Vegetarian Butcher™ NOChicken Nuggets sur les légumes et refermez le wrap.

## Le MENU ENFANT idéal!



## Les indispensables...





# CHICKEN CHUNK RAGOUT

AVEC THE VEGETARIAN BUTCHER™ NOCHICKEN CHUNKS



## Astuce du chef

Découvrez la vidéo pas-à-pas sur [ufs.com/vegetarianbutcher](https://ufs.com/vegetarianbutcher)

## INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

900 g The Vegetarian Butcher™  
NOChicken Chunks

2,1 l eau

750 ml Flora Professional Plant 31 %

30 g Knorr Bouillon  
de Champignons des Bois

30 g Knorr Professional  
Purée d'Épices 3 Poivres

15 g Knorr Primerba Champignon

15 ml Knorr Professional  
Bouillon Concentré de Légumes

210 g Knorr Fonds de Cuisine  
Roux Blanc

150 ml Phase Plus

450 g champignons en tranches

15 ml jus de citron

45 g Knorr Professional  
Intense Flavours Roast Umami

## PRÉPARATION

Enfournez les **The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks** dans un four vapeur à 100 °C pendant 15 minutes.

Mélangez l'eau, le Flora Professional Plant, le Knorr Professional Bouillon de Champignons des Bois, le Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres, le Knorr Primerba Champignon et le Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes.

Portez à ébullition.

Tout en mélangeant, ajoutez le Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc et laissez cuire le tout à feu doux pendant 5 minutes.

Entre-temps, faites chauffer la Phase Plus et faites-y revenir les champignons de Paris.

Incorporez-les dans la sauce obtenue.

Ajoutez les dés de substitut de poulet préalablement cuits à la vapeur, nappez de jus de citron et garnissez de Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami.

- Idéal pour cuisiner et fouetter
- Végan, sans gluten et sans lactose



Les indispensables...





# POULET CURRY TENDANCE

AVEC THE VEGETARIAN BUTCHER™ NOCHICKEN CHUNKS



## Astuce du chef

Pour des The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks bien juteux, cuisez-les préalablement 15 minutes à la vapeur.

## INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

**1 kg The Vegetarian Butcher™  
NOChicken Chunks**

**20 ml Phase Plus**

100 g poivrons rouges en lamelles

**100 g Knorr Primerba Curry**

400 ml eau

**500 ml Flora Professional Plant 31 %**

**30 ml Knorr Professional  
Bouillon Concentré de Légumes**

200 g petits pois

200 g rondelles de carottes blanchies

**50 g Knorr Fonds de Cuisine  
Roux Blanc**

## PRÉPARATION

Enfournez les **The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks** dans un four vapeur à 100 °C pendant 15 minutes.

Faites chauffer la Phase plus et faites-y dorer les **The Vegetarian Butcher™ NOChicken Chunks**.

Ajoutez les lamelles de poivrons rouges et poursuivez la cuisson.

Incorporez le Knorr Primerba Curry et mélangez bien.

Ajoutez l'eau, le Flora Professional Plant et le Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes et portez à ébullition.

Laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes.

Ajoutez les petits pois et les rondelles de carottes.

Tout en mélangeant, ajoutez le Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc et laissez mijoter le tout à feu doux pendant 5 minutes.

Servez avec du riz.

Les  
indispensables...





# DÉCOUVREZ TOUTE UNE GAMME POUR LES FLEXITARIENS

## KNORR PRIMERBA

Les herbes aromatiques, comme le basilic, l'aneth, le thym, le romarin ou encore l'estragon, sont très raffinées. Pour préserver la richesse des arômes et libérer l'intensité de leurs saveurs, on utilise une technique de conservation exclusive. La gamme Knorr Primerba compte 20 variétés pour garantir le bon équilibre gustatif à chaque nouvelle création.



## MIX KNORR

Certains plats exigent que l'on accorde une attention toute particulière à la sauce qui les accompagne. Grâce aux Mix de Knorr, vous ne devez plus prévoir du temps supplémentaire pour la préparation de votre ragoût ou de vos carbonnades. Ils sont en effet riches en saveur et en garniture.



## KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS

Une toute nouvelle manière d'ajouter facilement et rapidement des saveurs complexes à vos préparations. Les assaisonnements Knorr Professional Intense Flavours s'utilisent à chaque étape du processus de préparation, pour les plats tant chauds que froids !



## KNORR COLLEZIONE ITALIANA NAPOLETANA ET TOMATINO

Deux sauces de base de qualité, préparées à partir de tomates italiennes mûries au soleil, l'une avec des dés de tomate ajoutés (Napoletana) et l'autre à base d'une purée de tomate (Tomatino). Cueillies au cœur de la vallée du Pô, au meilleur moment de la saison pour une saveur optimale. Issues de l'agriculture durable.



## FLORA PROFESSIONAL PLANT

La crème professionnelle par excellence. Elle apporte un goût riche et crémeux à tout votre menu, sans que vous ayez à vous soucier des allergènes, des problèmes alimentaires ou du travail en cuisine. Préparée à partir d'un mélange unique de protéines de fèves et d'huiles végétales.



NOUVEAU

## HELLMANN'S VEGAN





- Polyvalente — idéale pour les burgers
- Végan
- À la saveur Hellmann's authentique
- Sans gluten.
- Sans colorants, aromatisants, ni arômes artificiels









### BOLO BASTARD

	Phase Plus 2,4 l	 
	Conimex Sambal Oelek 750 g	 
	Knorr Professional Purée d'Épices à l'Ail 750 g	  
	Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres 750 g	  
	Knorr Collezione Italiana Tomatino (poche) 3 kg	  
	Knorr Primerba Thym 340 g	   
	Knorr Primerba Pesto Rouge 340 g	   
	The Vegetarian Butcher™ NОMince 2 kg	 

 = Sans gluten  
 = Végétarien  
 = Sans lactose  
 = Végan

### THE EPIC BURGER

	Hellmann's Sauce Sandwich Poivron Rouge et Tabasco® 570 ml	 
	The Vegetarian Butcher™ NОBeef Burger 2,4 kg	
	Hellmann's Vegan 2,5 L	  

### MEGA VEGA DIP STICKS

	Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres 750 g	  
	Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes 1 l	  
	Phase Plus 2,4 l	 
	The Vegetarian Butcher™ NОChicken Nuggets 1,75 kg	 
	Hellmann's Vegan 2,5 L	  
	Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh 400 ml	  

### POULET CURRY TENDANCE

	The Vegetarian Butcher™ NОChicken Chunks 1,75 kg	 
	Phase Plus 2,4 l	 
	Knorr Primerba Curry 340 g	 
	Flora Professional Plant 31% 1 L	   
	Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes 1 l	  
	Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc 1 kg	  

### CRAZY CRUNCH CAESAR WRAP

	Hellmann's Sandwich Delight Nature 1,5 kg	 
	Hellmann's Dressing César 1 l	
	Knorr Croutinos Salade Croûtons aux Oignons 700 g	
	The Vegetarian Butcher™ NОChicken Nuggets 1,75 kg	 

### KIDS FAVORITE

	The Vegetarian Butcher™ NОChicken Nuggets 1,75 kg	 
	Hellmann's Tomato Ketchup 430 ml	 

### CHICKEN CHUNK RAGOUT

	The Vegetarian Butcher™ NОChicken Chunks 1,75 kg	 
	Flora Professional Plant 31% 1 L	   
	Knorr Bouillon de Champignons des Bois 1 kg	 
	Knorr Professional Purée d'Épices 3 Poivres 750 g	  
	Knorr Primerba Champignon 340 g	   
	Knorr Professional Bouillon Concentré de Légumes 1 l	  
	Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc 1 kg	  
	Phase Plus 2,4 l	 
	Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami 400 ml	  





THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™

# MEET THE NEW MEAT



**NOCHICKEN NUGGETS**  
VOUS FERONT GLOUSSER DE JOIE



**NOCHICKEN CHUNKS**  
DÉLICIEUSEMENT BONS



**NOMINCE**  
LE HACHÉ DU CARNIVORE AFFAMÉ



**NOBEEF BURGER**  
À S'EN LÉCHER LES BABINES

Découvrez toutes nos recettes sur  
[ufs.com/vegetarianbutcher](https://ufs.com/vegetarianbutcher)

