Noël 2021

Éveillez
vos papilles

Émerveillez
vos convives

Maxime Géraud

Edito

Noël 2021

Noël arrive enfin !

Et c'est avec impatience que nous vous présentons notre gamme festive.

Notre sélection de produits a été recentrée cette année

pour vous proposer la crème de chaque univers .

Des nouveautés sont à découvrir

tout au long de notre catalogue,

elles ne manqueront pas d'égayer votre vitrine !

Toute l'équipe Maxime Géraud

vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !

Carte Festive

Entrées Prestiges
4

Foie gras de canard
Saumon fumé

Cocktails Apéritifs
6

Verrines
Saucissons secs
Mises en bouche chaudes
Antipasti & Saucisses cocktails

Entrées Froides
10

Entrées froides individuelles
Terrines de poisson

Entrées Chaudes
13

Escargots
Cassolettes & Coquilles
Bouchées
Feuilletés

Charcuterie Festive
18

Jambons
Boudins blancs
Terrines
Galantines & Ballotines
Pâtés en croûte

Coeur de Repas
23

Plats cuisinés viandes
Plats cuisinés poissons
Accompagnements

Libre Service
33

Cocktails apéritifs
Entrées froides et chaudes

Foie gras de canard

Foie gras de canard entier mi-cuit

Conseil : A accompagner d'un Côteau du Layon

Code 510.1 | Barquette de 1kg

Code 513.1 | Barquette de 250g x 10 pièces

Aussi disponible

Alliance de foie gras de canard entier mi-cuit aux figues

Code 511.1 | Barquette de 250g x 10

Foie gras de canard entier IGP Sud Ouest au poivre doux et armagnac

Code 469.1 | Roulade de 200g x 15 pièces

Code 471.1 | Terrine grès de 200g x 12 pièces

Autre format

Foie gras de canard 100% morceaux (origine France)

Des marquants de foie gras entier bien visibles

Code 1717.1 | Barquette de 500g x 8 pièces

Foie gras de canard 30% morceaux (origine France)

De belles tranches onctueuses avec de beaux morceaux

Code 1517.1 | Barquette de 250g x 10 pièces

Saumon fumé atlantique norvégien

Salé au sel sec marin, fumé à la ficelle au bois de hêtre, tranché main avec intercalaire
Conseil : Pour surprendre ajouter une boule de sorbet au citron vert
Code 1439.1 | Coffret bois - 1,90 kg environ

Coffret bois

Saumon fumé atlantique écossais

Une présentation soignée, en coffret bois, pour des produits haut de gamme !
Salé au sel sec, fumé à la ficelle au bois de hêtre, tranché main avec intercalaire
Code 1440.1 | Coffret bois - 1,90kg environ

Coffret bois

Verrines

Oeuf de noël au saumon et à la truffe (2,4%)

Susciter l'envie en les plaçant dans votre vitrine

Code 896.1 | Barquette de 35g x 12 pièces

Doré de crabe aux agrumes

Effet de gamme garanti en vitrine en les plaçant avec les transparences ci- dessous

Code 4246.1 | Barquette de 40g x 8 pièces par 2

Transparence de chorizo & confit de poivrons

Un apéritif varié et coloré à proposer à vos clients

Code 4714.1 | Barquette de 30g x 8 pièces

Transparence de gambas & mangue

Une touche d'exotisme à l'apéro

Code 4685.1 | Barquette de 30g x 8 pièces

Chorizo APERILOSTE

Bouchées de chorizo doux de qualité supérieure
Pensez aux bonbonnières pour les mettre en avant !
Code 557.1 | Sachet de 500g environ par 2

Saucissons secs APERILOSTE

Bouchées de saucisson sec de qualité supérieure
N'hésitez pas à les vendre en sachet aux 100 g
Code 556.1 | Sachet de 500g environ par 2

Saucisson sec à la truffe noire du Perigord (1,6%) & à la truffe brumale (0,4%)

Des produits nobles pour un saucisson d'exception
Code 440.1 | 10 pièces de 260g

Mises en bouche chaudes

Plateau de feuilletés au saumon

Plateau de 20 feuilletés au saumon ; une variante possible des traditionnelles saucisses costumées

Code 4574.1 | Barquette de 300g par 4

Brioche au saumon

Une brioche pur beurre moelleuse qui ravira les gourmands

Code 4573.1 | Pièce de 300g par 4

Petits feuilletés apéritifs 38 pièces

Assortiment de 38 mini-feuilletés comprenant les 7 variétés présentes ci-dessous

Code 4726.1 | Barquette de 900g

Plateau panaché apéritif 24 pièces

Saucisses costumées/ Moelleux poivrons/ Allumettes emmental-romarin/ Moelleux jambon-olive

Code 614.1 | Barquette de 290g par 3

Gambas à la Méditerranéenne

Conseil : Préparer des barquettes de 100 g en vitrine avec un prix à la barquette pour la revente

Code 744.1 | Barquette de 1,70kg

Gambas à l'ail

Deux saveurs pour contenter tous les goûts et créer un effet de gamme

Code 749.1 | Barquette de 1,70kg

Saucissses cocktail

Code 1180.1 | Saucisses cocktail francfort - Barquette de 300g

Code 549.1 | Saucisses cocktail boudin blanc - Barquette de 250g

Code 550.1 | Saucisses cocktail boudin noir - Barquette de 250g

Fraicheur saumon roquette basilic

Entrée à base de pâtes cuites, fromage blanc, sauce à la roquette et au basilic, et de saumon salé cuit

Code 893.1 | Barquette de 70g x 8 pièces

Fraicheur noix de Saint-Jacques

Préparation à base de boulgour cuit, tomate, fromage blanc et noix de St Jacques marinées

Code 894.1 | Barquette de 70g x 8 pièces

Aspic oeuf poché & saumon fumé

Une référence permanente dont le potentiel ressort en période de fêtes

Code 576.1 | Barquette sécable de 90g x 12 pièces

Cornet de saumon

Entrée festive composée d'une tranche de saumon fumé et de mousse de saumon

Code 1526.1 | Barquette sécable de 65g x 12 pièces

Nuage de Saint-Jacques & Gambas au pesto rouge

Une association de saveurs et de générosité avec cette recette relevée grâce à sa sauce au pesto rouge. Gambas, perles, fromage frais et noix de Saint-Jacques sont aussi présents dans cette entrée gourmande !

Code 4715.1 | Barquette sécable de 100g x 6 pièces

Exquis d'artichaut à la norvégienne

Un mélange réussi de textures et de saveurs

Code 3620.1 | Barquette de 90 g x 6 pièces

Délice nordique au saumon

Entrée froide à base de rillettes de saumon, fromage blanc et tomates confites

Code 4722.1 | Barquette de 110g x 6 pièces

Terrines de poisson

Saumon farci tranché à la mousse printanière

Farci de chair de poisson & mousseline de légumes

Code 1443.1 | Plateau de 3kg

Bûche de truite aux pépites de jambon Serrano

Entrée à base de saumon, truite et jambon Serrano

Code 1527.1 | Barquette de 1,60kg

Terrine de saumon à l'oseille

Saumon/oseille, une association de saveurs incontournable

Code 2990.1 | Barquette de 1,6kg

Cardinal d'écrevisses rouges des marais à l'armoricaine

A base d'écrevisses rouges et de chair de poissons

Code 2528.1 | Barquette de 1,60kg

Escargots de Bourgogne très gros (Helix Pomatia) préparés à la bourguignonne - 36 pièces

Code 948.1 | Barquette de 375g

Escargots frais belle grosseur à la bourguignonne - 48 pièces

Escargots Hélix Lucorum

Code 945.1 | Barquette de 356g

Escargots frais belle grosseur à la bourguignonne - 24 pièces

Escargots Hélix Lucorum

Code 944.1 | Barquette de 178g

Escargots frais belle grosseur à la bourguignonne - 12 pièces

Escargots Hélix Lucorum

Code 946.1 | Assiette de 89g x 9

Cassolettes & Coquilles

Coquille Saint-Jacques à la normande

Quenelles, champignons et moules sont aussi présents

Code 849.1 | Barquette de 170g x 6 pièces

Finesse de St Jacques et petits légumes

Cassolette richement garnie au visuel moderne

Code 4716.1 | Barquette de 150g x 6 pièces

Surprise de lotte & écrevisses de Louisiane

Sous son biscuit au sarrasin, découvrez une recette raffinée à base de lotte (11%), de queues d'écrevisses de Louisiane (11%) et de butternut

Code 4717.1 | Barquette de 150g x 6 pièces

Bouchée à la reine

Garniture composée d'une véritable sauce béchamel, de beaux marquants de jambon cuit, de champignons de Paris et de quenelles de volailles

Code 853.1 | Barquette de 150g x 12 pièces

Bouchée ris de veau

Ris de veau, quenelles de volaille, champignons, le tout cuisiné à la crème légère et relevé au cognac

Code 865.1 | Barquette de 150g x 12 pièces

Kit de bouchées à la reine

Composé de sauce, croûtes et fleurons pour constituer 12 bouchées de 150g.

Code 794.1 | Barquette s/at

Feuilletés

Feuilleté ourson jambon/fromage

Une valeur sûre qui plaira aux tout petits avec une garniture simple et une forme originale en ourson

Code 4238.1 | Barquette de 90g x 8 pièces

Panier saumon oseille

Un classique qui fonctionne particulièrement bien en cette fin d'année

Code 4235.1 | Barquette de 150g x 6 pièces

Feuilleté de volaille aux cèpes, sauce bloc de foie gras de canard

Une farce savoureuse à base de viande de poulet (16 %) et de cèpes (4 %) accompagnée d'une sauce crémeuse au bloc de foie gras de canard (5 %)

Code 864.1 | Barquette de 110g x 6 pièces

Croustillant de chèvre de Sainte-Maure aux pommes caramélisées

Une feuille de brick garnie de tranches de chèvre Sainte Maure, et d'une préparation à base de pommes caramélisées

Code 4245.1 | Barquette de 75g x 8 pièces

Tourte aux noix de Saint-Jacques et ris de veau

Un mélange festif et savoureux

Code 873.1 | Barquette de 110g x 6 pièces

Feuilleté bloc de foie gras de canard pommes / Calvados

Du foie gras, de la pomme granny et du calvados

Code 4232.1 | Barquette de 110g x 6 pièces

Jambons

Demi jambon Rostello aux truffes d'été (1,1%)

Spécialité italienne de salaison cuite, rôtie deux heures avec des truffes d'été de la région d'Ombrie.
Visuel attractif à la découpe . Salaison cuite festive à la truffe pour diversifier votre gamme de jambon
Code 702.1 | Pièce de 4,25kg

Jambon sec supérieur à la truffe d'été (2,5%)

Les truffes sont déposées au coeur du jambon pour un visuel appétissant dans la tranche. Des morceaux de truffe sur la pièce entière assurent un rendu qualitatif en rayon.
Code 4647.1 | Pièce de 6kg environ

Boudin blanc VPF à la truffe brumale (1,1%)

Un boudin blanc composé de viande de porc française et de brisures de truffe noire brumale aussi nommée Tuber Brumale

Code 1542.1 | Barquette de 2kg environ

Boudin blanc VPF au cognac Fine Champagne

Boudin blanc numéro 1 de la période festif !

Code 1144.1 | Barquette de 2kg

Boudin blanc aux morilles (3%)

L'arôme et la saveur des morilles (3%) pour un goût subtil et raffiné

Code 373.1 | Poche de 2,50kg environ

Terrines

Terrine de sanglier

Une recette de terrine typée chasse, simple et de caractère

Code 4730.1 | Terrine de 2,85kg

Terrine de chevreuil

Riche en viande de gibier, cette terrine est incontournable

Code 4731.1 | Terrine de 2,80kg

Mousserelle aux trois saveurs

Cette mousserelle est composée de mousses de foies de volaille : des foies de volaille, du foie maigre de canard et du foie d'oie

Code 1537.1 | Barquette de 2kg environ

Mini cannelé charcutier canard & figues

Ce mini cannelé revisité en version salée fera grande impression à l'apéritif !
Recette charcutière à base de mousse pur canard, chutney de figues et pépites de pistache.
Code 4732.1 | Barquette de 25g x 10 pièces par 4

Terrine au foie de canard & aux girolles

20% de foie gras de canard
Code 1127.1 | Terrine de 2,35kg

Terrine au foie de canard, figues et pain d'épices

20% de foie gras de canard
Code 1115.1 | Terrine de 2,55kg

Galantines et Ballotines

Galantine de faisan aux pépites de poires

Un sucré-salé justement équilibré

Code 1137.1 | Barquette de 2,80kg

Galantine de chevreuil aux cèpes

Code 4727.1 | Barquette de 2,8kg environ

Ballotine de pintade forestière

Code 1535.1 | Barquette de 2,70kg environ

Ballotine de volaille à la Fine Champagne avec médaillon

Code 1016.1 | Barquette de 2,90kg

Chapon traité en salaison farci au vin jaune et aux morilles

Code 4729.1 | Barquette de 3,40kg

Oie traitée en salaison farcie au bloc de foie de canard et aux champignons

Code 4728.1 | Barquette de 4,30kg

Mini ballotines de sanglier aux pistaches

Code 1462.1 | Plateau de 150g x 5 pièces

Mini ballotines de pintade au cognac et aux amandes

Code 1463.1 | Plateau de 150g x 5 pièces

Pâtés en croûte

Pâté en croûte de caille aux raisins de Corinthe

Garni de raisins, de pistaches et parfumé au vin blanc

Code 1539.1 | Demi pièce de 2,20kg environ

Pâté en croûte de dinde aux marrons

Code 4572.1 | Demi pièce de 2kg environ

Pâté en croûte traiteur au canard pistaché

Avec une belle couche de mousse de canard

Code 615.1 | Demi pièce de 2,20kg environ

Mini pâtés en croûte apéro

Code 611.1 | Plateau (4 recettes) - s/at 256g x 4

Code 612.1 | Pâté croûte nature - s/v 450g x 10

Code 613.1 | Pâté croûte noisettes - s/v 450g x 10

Civet de sanglier sauce grand veneur

Morceaux de sanglier marinés et cuits longuement dans une délicieuse sauce au vin rouge réduite

Code 1543.1 | Barquette de 2,60kg - 10 à 12 parts

Civet de chevreuil sauce grand veneur

Morceaux de chevreuil marinés et compotés lentement dans une sauce savoureuse au vin rouge à la gelée de groseille et aux épices

Code 651.1 | Barquette de 2,60kg - 8 parts

Sauté de biche à l'armagnac

Viande de biche accompagnée d'une sauce à l'armagnac

Code 2988.1 | Barquette de 1,75kg - 7 parts

Filet de poulet sauce aux cèpes

Filet de poulet rôti traité en salaison (50%) accompagné d'une sauce crémeuse aux cèpes (4%).
Une viande tendre : un régal !

Code 1183.1 | Barquette de 1,80 kg - 9 parts

Cailles farcies ris de veau, sauce au bloc de foie gras de canard

Code 1544.1 | Barquette de 1,50kg - 5 parts

Chapon à la crème de morilles et lobe de foie de canard

Fricassée de chapon cuisiné à base de jus de morilles et de lobe de foie de canard crémé

Code 647.1 | Barquette de 2,60kg - 8 parts

Noix de Saint-Jacques aux petits légumes et ses gambas

Un plat garni de noix de Saint-Jacques et de gambas pochées à la crème fraiche et au vin blanc, avec sa julienne de légumes

Code 1213.1 | Barquette de 1,80kg - 9 parts

Gratin de Saint-Jacques aux fruits de mer

Garniture riche en fruits de mer (noix de Saint-Jacques, crevettes, moules, colin) cuisinés à la crème, vin blanc et petits légumes

Code 755.1 | Plat aluminium de 2,80kg - 8 parts

Pavé de sandre sauce beurre blanc

Un pavé de sandre avec peau sans arête accompagné de sa sauce de beurre blanc. Vendu en kit (poisson séparé de la sauce)

Code 4569.1 | Barquette de 1,075kg - 5 parts

Turban de sole tropicale à la crème de whisky

Filet de sole farci; sans arête

Code 4570.1 | Barquette de 1,20kg - 6 parts

Filet de dorade royale sabayon aux morilles

Poisson à chair fine, avec peau

Code 4571.1 | Barquette de 875g - 5 parts

Fricassée de cèpes

Possibilité de proposer la fricassée en complément d'un accompagnement à base de pommes de terre

Code 645.1 | Barquette de 2,50kg - 16 parts

Marrons confits

Marrons entiers confits cuisinés aux lardons, à l'ail et au persil

Code 640.1 | Barquette de 1,60kg - 8 parts

Pommes dauphines artisanales

Des pommes dauphines artisanales à proposer pour vos menus enfants

Code 526.1 | Barquette de 1,50kg - 40 pièces env.

Beignets de courgette

Une recette qui offre une alternative aux traditionnelles pommes dauphines

Code 527.1 | Barquette de 1,50kg - 20 pièces env.

Gratin dauphinois à la crème

Recette gourmande, crémeuse comme à la maison, avec des pommes de terre fondantes origine France

Code 789.1 | Plat aluminium de 2,70kg - 10 parts

Code 4372.1 | Gratin individuel de 90g x 6

Gratin de pommes de terre forestier aux cèpes

Savoureux gratin de pommes de terre aux oeufs, à la crème, aux champignons relevé d'ail et de persil

Une variante au gratin dauphinois !

Code 644.1 | Barquette de 2,90kg - 12 parts

Gratin dauphinois à la truffe noire (1,1%)

Préparation à base de pommes de terre, de lait et de truffes noires (Tuber melanosporum)
Un gratin festif qui accompagnera parfaitement vos viandes
Code 763.1 | Plat aluminium de 2,70g - 10 parts

Ecrasé de pomme de terre & bloc de foie gras de canard

Cette recette accompagnera parfaitement vos viandes.
Elle est composée de pommes de terre, de crème et de foie gras de canard en bloc
Code 4228.1 | Barquette de 90g x 6 pièces

Libre Service

Libre Service

Entrées prestiges

Foie gras de canard breton entier à la fine Bretagne et sel de guérande

Code 512.1 | Bocal de 120g x 12

Saumon fumé atlantique norvégien

Salé au sel sec, tranché machine, sans peau et sans intercalaire

Code 507.1 | Plaque traiteur de 200g x 12

Cocktails apéritifs

Mini tulipes bloc de foie gras de canard

5 pièces chutney figues, 5 pièces chutney pommes/oignons

Code 739.1 | Barquette de 10 pièces de 13,5g x 4

Sensation de St Jacques et langoustines x4

Mise en bouche chaude garnie d'une noix de Saint-Jacques et d'une sauce aux langoustines décortiquées et d'une purée mandarine

Code 4109.1 | Barquette de 4 pièces de 30g x 4

Sensation de gambas au curry x4

Mise en bouche chaude à base d'une crevette décortiquée et d'une sauce au curry

Code 4100.1 | Barquette de 4 pièces de 30g x 4

Entrées froides

Délice nordique au saumon x2

Entrée froide à base de rillettes de saumon, de fromage blanc et de tomates confites

Code 4723.1 | Barquette de 2 pièces de 110g x 4

Entrées froides

Fantastique de gambas, crémeux au lait d'amande et biscuit au sarrasin x2

Code 4719.1 | Barquette de 2 pièces de 90g x 4

Fantastique de St Jacques, crémeux au lait d'amande et biscuit au sarrasin x2

Code 4720.1 | Barquette de 2 pièces de 90g x 4

Entrées chaudes

Coquille Noix de Saint Jacques sauce Sancerre blanc x2

Coquille garnie de noix de Saint-Jacques et d'une sauce cuisinée au Sancerre.

Code 4718.1 | Barquette de 2 pièces de 150g x 6

Feuilleté bloc de foie gras de canard pommes Calvados x2

Code 3984.1 | Barquette de 2 pièces de 110g x 6

Feuilleté langoustines crevettes x2

Pâte feuilletée au beurre garnie d'une préparation à base de langoustines décortiquées et de crevettes décortiquées cuites.

Code 4721.1 | Barquette de 2 pièces de 110g x 6

Tourte Saint-Jacques ris de veau x2

Pâte feuilletée garnie de noix de Saint-Jacques et de ris de veau cuits

Code 4724.1 | Barquette de 2 pièces de 110g x 6

Tourte canard champignons forestiers x2

Pâte feuilletée au beurre garnie d'un médaillon de canard cuit et d'une sauce aux champignons forestiers.

Code 4725.1 | Barquette de 2 pièces de 110g x 6

Maxime Géraud

ZAC du Parc d'Activités du Tubœuf
480, Rue Gloriette
77257 BRIE COMTE ROBERT Cédex
www.maxime-geraud.fr

N°Cristal 09 69 37 02 50
APPEL NON SURTAXÉ

Photos : Bruno Panchèvre / Freepik. Photos non contractuelles, suggestions de présentation.