

## Exemple de recette à base de Sauce au beurre :

Il est possible de faire de cette base de sauce beurre une autre base pour faire d'autres sauce

ex : Sauce Champagne en ajoutant du champagne puis en ajoutant de la crème avec du persil frais, faire cuire puis mixer le tout.

### Sauce citron confit:

Sauce beurre 750 Gr  
Jus citron frais Andros 200 Gr  
Citron confit ciselé 50Gr  
Crème elle et vire 1L  
Persil frais 50g  
Sel 18 Gr

### Sauce Bretonne:

Sauce beurre 750 Gr  
Moules décortiquées 250 Gr  
Crème elle et vire 1L  
Persil frais 50g  
Sel 18 Gr  
Mixer le tout

### Sauce crevettes:

Sauce beurre 750 Gr  
Crevettes décortiquées 250 Gr  
Crème elle et vire 1L  
Persil frais 50g  
Sel 18 Gr  
Mixer le tout

### Sauce champagne :

Sauce beurre 750 Gr  
Champagne 50 Gr  
Sel 5 Gr

### Sauce oseille :

Sauce beurre 750 Gr  
Oseille 250 Gr  
Crème elle et vire 1L  
Sel 18 Gr  
Mixer le tout

### Sauce corail:

Sauce beurre 750 Gr  
Concentré de tomate 100 Gr  
Crème elle et vire 500 Gr  
Moutarde ancienne 30 Gr  
Persil frais 50g  
Sel 18 Gr  
Mixer le tout



# Sauce beurre blanc pour poisson de jean Cuistot Traiteur

31 avenue de l'océan 17510 Chives 06 70 73 90 20  
05 / 46 / 33 / 64 / 21 : [jeancuistot.traiteur@club-internet.fr](mailto:jeancuistot.traiteur@club-internet.fr)

Siret : 38167639400038 NAF : 5621Z SARL au capital de 50000 €  
CE n° 17 105 1005 mise à jour 23-9-14

« Finaliste Trophée Emergence 2016 catégorie RSE »  
Trophée de l'artisanat 2010 Finaliste en 2014



Engagement Volontaire de l'entreprise pour l'environnement (NF X30-205-Niveau 1)

# « Sauce beurre blanc façon jean cuistot traiteur »



Sans conservateur  
Sans exhausteur de goût  
Sans colorant  
Sans additif  
Pauvre en sel

**Des produits naturels**



Jean Cuistot Traiteur

## ➤ L' environnement

**EnVol** (engagement volontaire de l'entreprises pour l'environnement) répond à une norme officielle (NFX 30-25).

- **La gestion de l'eau**

L'activité de l'entreprise génère une consommation d'eau

Quelques exemple de bonnes pratiques:

-Utiliser juste l'eau nécessaire au poste de travail

- **La gestion des matières premières**

L'activité de l'entreprise génère une consommation de produits de la terre et de la mer

Quelques exemple de bonnes pratiques:

-Respecter les recettes pour éviter tout gaspillage, utilisation du surplus de légumes pour les soupes

- **La gestion des déchets**

L'activité de l'entreprise génère des déchets d'emballages, de fruits, de légumes, de conserve....

Quelques exemple de bonnes pratiques:

- Faire un tri sélectif des déchets par zone de travail en les mettant dans des contenants identifiés par affichage
- Reconnaître les déchets pour mieux les trier.
- Composter les déchets d'épluchage, coquilles d'œuf....
- Utiliser la zone de tri : carton, poche jaune, poche noire, fer (boîte), cagettes bois, polystyrène, verre, ampoule, cartouche encre....
- Utiliser la zone de stockage de produits d'entretien, de produits dangereux bien identifiés et connus de tous,
- Stocker tout produit dangereux sur rétention adaptée au volume concerné dans un endroit sec et ventilé

# FICHE TECHNIQUE Emballage



## Renseignements généraux:

Référence ode douane Gencod Carton Gencod Sachet Famille

## Caractéristiques physiques boîte :

Matériau Couleur Dimensions Poids théorique unitaire Volume

## Utilisation :

Température Scellabilité

(MM)

(GR)

(CM3)

PO750TP

POT ROND PP 750 CC D.115 H.114

39231000

5903424309474

5903424308613

POTS TUSIPACK CHAUD

PP UTILISATION CHAUDE (5) TRANSPARENT

Ø115\*114 10,85 750,00

-20/+130 (°C) OUI +/- 2mm +/- 10 % +/- 10% Contact Alimentaire

## Conditionnement/Logistique :

Conditions de stockage

Apte au contact alimentaire avec des produits gras à l'exception des produits 100% gras ou conservés dans un milieu 100% gras

Nous conseillons un stockage hors gel afin d'éviter tout risque de casse du au choc lors de la manutention

Sachet	Dimensions	(MM)	Ø120*678	+/- 20mm
	Poids	(GR)	551,00	+/- 10%
Carton	Dimensions	(MM)	600 x 250 x 460	+/- 20mm
	Poids net	(GR)	5 425,00	+/- 10%
	Poids brut	(GR)	6 400,00	+/- 10%
	PCB		500	
	SPCB		50	
Palette Euro 800/1200				
	Hauteur/palette	(CM)	199	+/- 10cm
	Poids/palette	(KG)	178,60	+/- 10 %
	Nb colis/couche		6	
	Nb couches/palette		4	

## • Sauce beurre blanc à base de fumet de poisson

Au fait, à quoi ça sert une base de fumet de poisson pour notre sauce beurre blanc ?

Le fumet de poisson est un incontournable, et joue un grand rôle dans la cuisine française (et d'autres d'ailleurs) au même titre que le fond de veau. Il permet de réutiliser les parures de poisson (tête arrête centrale) et de donner une autre dimension à vos cuissons et à vos sauces ! Il apporte un côté « miam » à vos préparations car il apporte consistance, sapidité et longueur en bouche. C'est donc une arme secrète.

Il sert dans de nombreuses préparations comme une sauce de type beurre blanc, sauce hollandaise et d'autres sauces.

### Comment réchauffer cette sauce beurre blanc ?

Une fois sorti du frigo, la sauce beurre blanc est gélatineux : c'est le collagène en action ainsi que le beurre ! Cela disparaît à la cuisson et se mue en consistance.

En bain marie, au micro-ondes, à la casserole,

### Comment le conserver cette sauce beurre blanc ?

Elle peut se conserver sans problème 5 jours au frigo après ouverture du contenant.

Le mieux est probablement de l'utiliser selon vos besoins, en petites portions pour être prêt à l'emploi. Les cubes a glaçons sont une bonne option, mais je préfère des doses un peu plus grandes c'est idéale pour accompagné vos poissons.

Refermé évite que d'autres odeurs ne viennent parasiter cette sauce,

Et voilà, votre cuisine va gagner en goût !

## Commande:

Du lundi au vendredi

**Pas de frais de livraison**

Minimum de commande 12 pots

05 46 33 64 21 / 06 70 73 90 20

[jeancuistot.traiteur@club-internet.fr](mailto:jeancuistot.traiteur@club-internet.fr)

**Livraison tous les mardi vendredi**

## A qui s'adresser ?

**Production, approvisionnement  
matières premières  
Sébastien BOISSON**

**Administratif, Facturation  
Patricia BOISSON**

**QUALITE HACCP, Hygiène :  
Organisation et suivi  
Thyphoner Pierrick**

**Livraison:  
Jouvin Jean Christophe**

## Informations sur les Tarifs:

**Vente franco**

**Prix au litre : €**

**Prix au ½ litre : €**

**Prix au ¼ litre : €**

▪ **Validation DLC à 57 jours (voir la copie du laboratoire)**

Date de modification :

09/01/2017

**2371 \_ Sauce beurre Blanc**

**RECETTE PREVUE POUR 15 UNITE(S)**

**POIDS TOTAL RECETTE = 0,750 KILOGRAMME(S)**

**Info cuisson :** Cuisson maxi à la sonde 75°

**POIDS UNITAIRE PORTION = 0,050 KILOGRAMME(S)**

Puis infusion

**Info conservation :** Au froid entre +1° et + 3°

**Info remise en température :** Au bain marie, feux vif, four

Recette : Allergène \*

libellé du produit Qte nette

\*Arêtes de poisson crue frais 63,75 %

légumes potage (poireau carotte oignon) 0,106 %

eaux du robinet 0,85 %

huiles d'olive 0,0085 %

thym botte frais 0,00213 %

romarins botte frais 0,00213 %

\*vin blanc 11,9 %

\*Beurre 16,70

Échalotes 0,084 %

\*Vinaigre blanc 0,084 %

Sous recette : ROUX POUR LIAISON DE SAUCE

libellé du produit Qte nette

\*farine de blé 0,077 %

\*beurre doux 0,077 %

## **Bilan nutritionnel par portion de 50 gr**

**Kcal 459 kcal / portion -> entre 18% et 23% des Apports Journaliers  
Recommandés (AJR)**

**Protéines 2 gr / portion -> 1% des apports caloriques du repas apportés  
en protéines**

**Lipides 4 gr / portion -> 7% des apports caloriques du repas apportés  
en lipide**

**Glucides 18 gr / portion -> 3% des apports caloriques du repas  
apportés en glucide**

# 2<sup>e</sup> Validation DLC à + 57 jours



152, av. du Général de Gaulle - B.P. 80029 - 17430 TONNAY-CHARENTE  
 Téléphone 05 46 82 38 55 - Fax 05 46 82 38 65  
 E-mail : lab.bioval@wanadoo.fr  
 Site : www.bioval.fr

Destinataire(s) :  
 OISSON "JEAN CUISTOT TRAITEUR"

"JEAN CUISTOT TRAITEUR"  
 Monsieur BOISSON Sébastien  
 31, avenue de l'océan

échantillon : L\_2017.5922.2

17510 CHIVES

## RAPPORT D'ANALYSE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Plat cuisiné, sauce ayant subi un traitement thermique et produit traiteur (quiche, pizza...)

Tonnay-Charente, le 21 août 2017

<b>Date du prélèvement</b>	Sauce au beurre	<b>Numéro de lot</b>	
<b>Date de prélèvement</b>	17/08/2017	<b>Température prélèvement</b>	+2,3°C
<b>Heure de prélèvement</b>	08h20	<b>Température réception</b>	°C
<b>Date de mise en analyse</b>	17/08/2017	<b>Etat du produit</b>	Cuit, réfrigéré, operculé
<b>Date de fabrication</b>	21/06/2017	<b>Lieu de prélèvement</b>	Chambre froide produits finis
<b>Date limite de consommation</b>	12/07/2017	<b>Préleveur (se)</b>	L.Huyghe
<b>Fournisseur</b>	Fabrication maison		

Commentaire : Le résultat du dénombrement des micro-organismes à 30 °C est exprimé en nombre N, et celui des bactéries lactiques en nombre N'.

PARAMETRES	METHODES	UNITES	CRITERES	Résultat	Satisfaisant	Non Satisfaisant
@ Dénombrement des micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	ufc/g	1 000 000	260000		
@ Dénombrement de bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214	ufc/g		470000		
Calcul du ratio flore totale / flore lactique	Calcul		100	1	*	
§ Dénombrement des Escherichia coli	NF ISO 16649-2	ufc/g	10	<10	*	
§ Dénombrement de Clostridium perfringens à 37°C	NF EN ISO 7937	ufc/g	30	<30	*	
Dénombrement de Bacillus cereus présumptifs	NF EN ISO 7932	ufc/g	500	<100	*	
Dénombrement de Staphylocoques à coagulase + à 37°C	NF EN ISO 6888-2	ufc/g	100	<100	*	
@ Recherche de Salmonelle	IRIS Salmonella BKR23/07-10/11	/25g	Absence	Absence	*	

Conclusion : Echantillon ne présentant que des paramètres microbiologiques satisfaisants.

Normes basées sur : règlement (CE) n°1441/2007, et avis de l'ANSES, guides des fédérations professionnelles ou cahiers des charges internes.  
 L'accréditation de la section ESSAIS du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation identifiées par le signe @. La conclusion est couverte par l'accréditation si tous les paramètres sont accrédités. Les zones grisées relèvent de la compétence du laboratoire et ne sont pas couvertes par l'accréditation. Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à essai. La déclaration de conformité ne tient pas compte des incertitudes de mesure (sur demande). Expression des résultats d'analyses de microbiologie alimentaire : N : moyenne pondérée à partir de 2 dilutions successives. N' : nombre à partir de la dernière dilution. Ne : nombre estimé à partir de la première dilution.

SSAIS  
 L'accréditation est disponible sur www.cofrac.fr  
 accréditation 1-1320

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

C. BOYER  
 Direction Gérance

F. BIARD  
 Responsable Technique

