

Volys®

Sandwiches

DÉLICIEUX
BEST-SELLER
CROQUANT



Des sandwichs délicieux et vite prêts. En versions royale, classique ou économique.

VOLYS PROPOSE UN LARGE ASSORTIMENT DE SPÉCIALITÉS PRÉCUITES À BASE DE POULET ET DE DINDE. DÉLICIEUSES ET PRÊTES EN UN TOURNEMAIN.

Les consommateurs sont de plus en plus exigeants.

Un repas sur le pouce doit non seulement être vite prêt, mais aussi très savoureux et varié.

La variation et la nouveauté seront la clé du succès de demain. Volys entend bien y apporter sa contribution.

Avec un large éventail de spécialités de poulet et de dinde, vous surprenez vos clients chaque jour.

Dans ce dépliant, nous souhaitons vous inspirer avec quelques recettes de sandwichs savoureux préparés avec nos produits phares : Kebab de dinde, Poulet croustillant, Filet de poulet cuit au four, Burger de dinde Premium,

Émincés de filet de poulet, Chicken Crusties et Donut de poulet.

Nous nous sommes en effet donné pour mission de faciliter la vie de nos clients avec des produits délicieux.

Sur la dernière page, vous trouverez les différentes façons de préparer nos produits avec 4 appareils de cuisson courants.



Des sandwichs et des en-cas royaux qui mettent l'eau à la bouche

Envie d'un petit plus ?

Un sandwich, un wrap ou une salade : on ne peut plus varier et sain !

Quelques associations délicieuses de produits sains au poulet avec un peu de salade, des légumes et une sauce savoureuse...

Vos clients ne manqueront pas d'apprécier !



Émincés de filet de poulet
Art. 81729: 1 kg / emballage

Sandwich César

INGRÉDIENTS

- 35 g d'Émincés de filet de poulet
- 1 baguette multicéréales
- 1 c. à s de vinaigrette à la moutarde
- 4 tranches d'œuf dur
- 10 g de laitue - parmesan



Chicken Crusties ✨
Art. 78851: 5 x 800 g / carton

Wrap poulet croustillant

INGRÉDIENTS

- 1 Chicken Crustie
- 1 wrap
- 25 g yaourt à la grecque et ciboulette
- 30 g tomates-cerises
- 20 g salade mixte et oignon



Salade César

INGRÉDIENTS

- 1 Filet de poulet cuit au four
- 1 œuf dur
- 100 g salade iceberg en lanières
- 20 g croûtons - 10 g d'oignon rouge
- 5 g copeaux de parmesan
- 1 el vinaigrette César

De délicieux sandwichs 'économiques' du quotidien

Vite prêts et tellement bons !

Les lamelles Kebab de dinde sont devenues assez courantes. À base de dinde, elles sont aussi un peu plus saines. Toujours très appréciées !

Quant aux délicieux Donuts de poulet ou Croustillants de volaille, ils apporteront un petit plus à vos sandwichs.



Lamelles kebab ✳

Art. 75648: 4 x 750 g / carton

Art. 75658: 5 x 2 kg / carton

Baguette Kebab

INGRÉDIENTS

- ±35 g de Lamelles kebab de dinde
- 1 baguette multicéréales
- 1 el tzatziki
- 2 rondelles de tomate
- 10 g laitue ou roquette



Donut de poulet ✳

Art. 78451: 4 x (7 x 100 g) / carton

Chicken Donut Burger

INGRÉDIENTS

- 1 Donut de poulet
- 1 petit pain à hamburger
- 20 g mayonnaise à la menthe
- 1 fine tranche d'ananas
- 15 g salade mixte



Croustillant de volaille ✳

Art. 53915: 30 x 100 g / carton

Sandwich au Poulet croustillant

INGRÉDIENTS

- 1 Croustillant de volaille
- 1 petit pain multicéréales
- 1 el sauce au choix
- 2 rondelles de tomate
- 10 g roquette - crudités

De savoureux classiques à base de poulet ou de dinde

Les classiques sont et seront toujours très appréciés. Également dans le secteur de la vente au détail.

Ils doivent donc absolument figurer sur votre carte !

Personne ne résiste à un burger sain, frais et préparé artisanalement avec du Poulet croustillant ou un Steak haché de dinde. À moins que vous ne préférerez un authentique wrap mexicain ?



Sandwich au Poulet croustillant

INGRÉDIENTS

- 1 Poulet croustillant
- 1 petit pain multicéréales
- 1 c. à s sauce au choix
- 2 rondelles de tomate
- 10 g de laitue et oignon



Poulet croustillant ❄

Art. 531: 24 x ± 125 g / carton



Wrap à la mexicaine

INGRÉDIENTS

- ±35 g Filet de poulet
- 1 wrap
- 15 g crème aigre
- 30 g poivrons rouges, jaunes et verts en dés



Filet de poulet grillé ❄

Art. 497: 4 x 1 kg / carton

Filet de poulet braisé ❄

Art. 64650: 2 x 2 kg / carton



Double Burger de dinde

INGRÉDIENTS

- 1 Steak haché de dinde
- 1 Lard de dinde fumé
- 1 petit pain blanc rond
- 1 c. à s de houmous
- 10 g salade mixte + 10 g de radis
- 3 rondelles de concombre



Steak haché de dinde ❄

Art. 70258: 2 x 2.5 kg / carton

(*) Contactez votre représentant pour plus d'informations.

.....
Conseils de préparation pour les produits surgelés.

Condition décongelé



	Surgelé	Emballage	Poids pc.	Plancha	Gril	Merry-Chef*	Four-220°C
Filet de poulet grillé	art. 497	4 x 1 kg	± 90 g / pc.	3 min.	1 min. 30 sec.	1 min.	6 min.
Poulet croustillant	art. 531	24 x 125 g	125 g / pc.	4 min.	2 min.	2 min. 30 sec.	8 min.
Escalope de dinde Festin	art. 546	24 x 125 g	125 g / pc.	6 min.	2 min. 30 sec.	1 min. 30 sec.	8 min.
Croustillant de volaille	art. 53915	30 x 100 g	100 g / pc.	2 min. 30 sec.	2 min.	1 min. 30 sec.	7 min.
Filet de poulet braisé	art. 64650	2 x 2 kg	± 100 g / pc.	3 min.	1 min. 30 sec.	1 min.	6 min.
Steak haché de dinde premium	art. 70258	2 x 2,5 kg	± 115 g / pc.	6 min.	2 min. 30 sec.	2 min.	8 min.
Lamelles kebab	art. 75648 art. 75658	4 x 750 g 5 x 2 kg	portion 120 g	1 min		30 sec.	4 min.
Donut de poulet	art. 78415	30 x 100 g	100 g / pc.	4 min. 30 sec.	2 min. 30 sec.	1 min. 30 sec.	7 min.
Chicken Crusties	art. 78851	5 x 800 g	40 g / pc.	4 min. 30 sec.	1 min. 30 sec.	1 min. 30 sec.	5 min.

.....
Conseils de préparation pour les produits frais.



	Surgelé	Emballage	Poids pc.	Plancha	Gril	Merry-Chef*	Four-220°C
Filet de poulet cuit au four	art. 128 art. 130	4 x (4x4 pc.) 2 x (20 pc.)	ca 95 g 110-120 g	3 min.	1 min. 30 sec.	1 min.	6 min.
Poulet croustillant	art. 321	2 x (8x125 g)	125 g / pc.	4 min.	2 min.	2 min. 30 sec.	8 min.
Donut de poulet	art. 30431	2 x (9x100 g)	100 g / pc.	4 min. 30 sec.	2 min. 30 sec.	1 min. 30 sec.	7 min.
Émincés de filet de poulet	art. 81729	1 kg	portion 120 g	1 min. 30 sec.		1 min.	4 min.

BELGIAN QUALITY



SINCE 1946

(*) Merry-Chef: 260°C - 100 % ventilation - 50 % micro-ondes

Volys, Oudstrijderslaan 11 - 8860 Lendeledede - Belgique

www.volys.be