CATALOGUE 2023-2024

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

www.jean-routhiau.fr

Groupe
ROUTHIAU
PARTAGEONS LE GOÛT DES BONNES CHOSES !

LES CARPACCIOS

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Races à viandes

CHAROLAIS • SALERS • ANGUS

Finesse du tranchage

Sélection des meilleurs muscles

Disposition des tranches à façon

POUR CONFECTIONNER VOS ENTRÉES FROIDES ET VOS PLATS EN PRÉSENTATION SUR ASSIETTES.

Formats rosace ou rectangulaire

POUR CONFECTIONNER VOS SALADES, VOS SANDWICHS, ET VOS PLATEAUX REPAS.

Formats bande ou solo

Praticité de remise en œuvre

Retrouvez nos idées recettes et nos vidéos sur

www.jean-routhiau.fr

IFS Food

LES CARPACCIOS

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM**
2018	Carpaccio de bœuf VBF* Boite de 20 portions de 70 g	1,400	5 boîtes	Boîte	18 mois à -18°C
2072	Carpaccio de bœuf race Charolaise Boite de 20 portions de 70 g	1,400	5 boîtes	Boîte	18 mois à -18°C
2080	Carpaccio de bœuf race Salers Boite de 20 portions de 70 g	1,400	5 boîtes	Boîte	18 mois à -18°C
2110	Carpaccio de bœuf race Limousine Bopite de 20 portions de 70g	1,400	5 boîtes	Boîte	18 mois à -18°C
2093	Carpaccio de bœuf race Angus Boite de 20 portions de 70 g	1,400	5 boîtes	Boîte	18 mois à -18°C
2077	Carpaccio de bœuf VBF* Boîte de 80 tranches individuelles de 10 g	0,800	10 boîtes	Boîte	18 mois à -18°C
2043	Carpaccio de bœuf VBF* Sachet de 15 portions de 50g ***«carpaccio entrée»***	0,750	3 sachets	Sachet	18 mois à -18°C
2092	Carpaccio de bœuf Sachet de 10 portions de 130g ***«le maxi carpaccio»***	1,300	6 sachets	Boîte	18 mois à -18°C
2067	Carpaccio de bœuf VBF* Sachet de 20 portions de 70g ***«carpaccio rectangle»***	1,400	7 sachets	Boîte	18 mois à -18°C
2105	Carpaccio de bœuf FUMÉ VBF* Boite de 20 portions de 70 g	1,400	5 boîtes	Boîte	18 mois à -18°C

IFS Food

Surgelé

* VBF : Viande Bovine Française
** DDM : Date de Durabilité Minimale

LES VIANDES CUITES ET VIANDES CONFITES

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Cuit fumé, cuit rôti ou cuit grillé

Pièce entière, calibrée, émincée ou effilochée

Confit

Suggestions de présentation

Nature ou aromatisé

Sachet sous vide sous atmosphère protectrice ou IQF*

Sélection des viandes

Frais ou surgelé

POUR CONFECTIONNER VOS PLATS DU JOUR ET MENUS

POUR CONFECTIONNER VOS SANDWICHS, SALADES, BURGERS, BAGELS, BUFFETS

Retrouvez nos idées recettes et nos vidéos sur

www.jean-routhiau.fr

IFS Food

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

LE POULET

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC**
397	Filet de poulet avec peau, cuit fumé Sachet de 8 pièces	env. 1,700	4 sachets sous-vide	kg	40 jours entre 0 et +4°C
306	Filet de poulet avec peau, cuit fumé Sachet de 8 pièces	env. 1,700	2 sachets sous-vide	kg	18 mois à -18°C
349	Filet de poulet avec peau, cuit fumé Sachet de 2 pièces	env. 0,450	12 sachets sous-vide	kg	40 jours entre 0 et +4°C
385	Émincés de filet de poulet avec peau, cuits fumés	0,500	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
381	Émincés de filet de poulet avec peau, cuits fumés IQF*	1,000	4 sachets Zip	kg	12 mois à -18°C
167	Filet de poulet sans peau, cuit rôti	1,000	6 sachets sous-vide	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C
40	Filet de poulet sans peau, grillé Sachet de 8 pièces	env. 1,025	6 sachets sous-vide	kg	60 jours entre 0 et +4°C
186	Émincés de filet de poulet sans peau, cuits rôtis	1,000	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
407	Émincés de filet de poulet sans peau, cuits rôtis	0,500	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
231	Émincés de filet de poulet cuits grillés	1,000	6 sachets sous-vide	kg	30 jours entre 0 et +4°C
78	Émincés de filet de poulet sans peau, cuits rôtis IQF*	1,000	4 sachets Zip	Pièce	12 mois à -18°C
410	Émincés de poulet cuits rôtis	0,500	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
394	Émincés de poulet cuits rôtis IQF* Volaille française	2,000	2 sachets sous-vide	kg	12 mois à -18°C
52	Émincés de poulet cuits rôtis saveur kebab	0,500	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
85	Émincés de poulet cuits rôtis saveur kebab IQF*	1,000	4 sachets Zip	kg	15 mois à -18°C
322	Blanc de poulet cuit doré	2,500	3 sachets sous-vide	Pièce	55 jours entre 0 et +4°C
90	Dés de poulet cuit	0,500	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
445	Cuisse de poule confite Sachet de 6 pièces	1,200	4 sachets sous-vide	Pièce	18 mois à -18°C

LES VIANDES CUITES ET VIANDES CONFITES

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC**
453	Gésiers de poulet confits cuisinés à l'ancienne - Pain portionnable	1,000	6 pièces sous-vide	Pièce	30 jours entre 0 et +4°C
607	Cuisse de poule confite Sachet de 6 pièces	1,200	4 sachets sous-vide	Pièce	80 jours entre 0 et +4°C
451	Gésiers de poulet confits Pain portionnable	2,000	3 pièces sous-vide	Pièce	30 jours entre 0 et +4°C
452	Gésiers de poulet confits Pain portionnable	1,000	6 pièces sous-vide	Pièce	30 jours entre 0 et +4°C
343	Emincés de gésiers de poulet confits	0,500	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
439	Gésiers de poulet confits	1,000	4 barquettes	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C
443	Foies de poulet confits Volaille française	1,000	4 barquettes	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C

LA DINDE

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC**
567	Jambonnette de dinde confite Sachet de 6 pièces - Volaille française	1,600	4 sachets sous-vide	kg	80 jours entre 0 et +4°C
566	Jambonnette de dinde confite Sachet de 6 pièces - Volaille française	1,600	4 sachets sous-vide	kg	18 mois à -18°C
399	Poitrine de dinde cuite Volaille française	2,800	2 pièces sous-vide	Pièce	75 jours entre 0 et +4°C
275	Jambon de dinde cuit	4,600	2 pièces sous-vide	Pièce	90 jours entre 0 et +4°C
1350	Jambon de dinde cuit (10cm x 10cm)	2,500	3 pièces sous-vide	Pièce	90 jours entre 0 et +4°C
104	Roulade de volaille cuite à la pistache Volaille française	2,500	2 pièces sous-vide	Pièce	70 jours entre 0 et +4°C
155	Roulade de volaille cuite aux olives Volaille française	2,500	2 pièces sous-vide	Pièce	70 jours entre 0 et +4°C

LE PORC

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC**
528	Noix de joue de porc confite	env. 0,600	10 sachets sous-vide	kg	80 jours entre 0 et +4°C
539	Noix de joue de porc confite	env. 0,600	10 sachets sous-vide	kg	18 mois à -18°C
562	Noix de joue de porc confite	1,500	2 sachets sous-vide	Pièce	80 jours entre 0 et +4°C
564	Noix de joue de porc confite	1,500	3 sachets sous-vide	Pièce	18 mois à -18°C
4537	Pulled pork barbecue	1,000	4 sachets sous-vide	kg	18 mois à -18°C

LA PINTADE

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC**
800	Cuisse de pintade confite x6	env. 0,950	4 sachets sous-vide	kg	80 jours entre 0 et +4°C
798	Cuisse de pintade confite x6	env. 0,950	4 sachets sous-vide	kg	12 mois à -18°C

LE CANARD

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DLUO ou DLC**
630	Filet de canard cuit fumé entier Volaille française	env. 0,280	12 plaquettes sous-vide skin	kg	40 jours entre 0 et +4°C
70	Émincés de filet de canard cuit fumé	0,500	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	21 jours entre 0 et +4°C
626	Filet de canard cuit fumé tranché Volaille française	env. 0,280	10 plaquettes sous-vide skin	kg	18 mois à -18°C
476	Confit de cuisse de canard gras Sachet de 6 pièces	1,600	4 sachets sous-vide	Pièce	80 jours entre 0 et +4°C
584	Confit de cuisse de canard gras Sachet de 6 pièces	1,600	4 sachets sous-vide	Pièce	18 mois à -18°C
479	Cuisse de canard maigre confite Sachet de 6 pièces	env. 1,650	4 sachets sous-vide	kg	80 jours entre 0 et +4°C
478	Cuisse de canard maigre confite Sachet d'1 pièce	env. 0,260	12 sachets sous-vide	kg	80 jours entre 0 et +4°C
494	Cuisse de canette confite Sachet de 8 pièces - Volaille française	1,600	4 sachets sous-vide	Pièce	80 jours entre 0 et +4°C
650	Cuisse de canette confite Sachet de 8 pièces - Volaille française	1,600	4 sachets sous-vide	Pièce	18 mois à -18°C
646	Effiloché de canard confit, gros morceaux	1,000	4 sachets sous-vide	kg	80 jours entre 0 et +4°C
283	Effiloché de canard confit	1,000	3 sachets sous-vide	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C
778	Manchons de canard confit Sachet de 12 pièces	1,300	4 sachets sous-vide	Pièce	80 jours entre 0 et +4°C
441	Gésiers de canard maigre confits	1,000	4 barquettes	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C
460	Gésiers de canard maigre confits	0,300	15 barquettes	Pièce	40 jours entre 0 et +4°C
454	Gésiers de canard confit Pain portionnable	1,000	6 pains sous-vide	Pièce	30 jours entre 0 et +4°C
500	Graisse de canard	0,800	4 barquettes	Pièce	90 jours entre 0 et +4°C

LE BŒUF

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC**
1006	Pastrami de bœuf entier VBF*** Forme anatomique, recette new yorkaise	2,000	2 sachets sous-vide	Pièce	60 jours entre 0 et +4°C
1007	Pastrami de bœuf tranché VBF*** Forme anatomique, recette new yorkaise Barquette de 25 tranches	0,300	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	28 jours entre 0 et +4°C
1011	Émincés de bœuf pastrami VBF*** Recette new yorkaise	0,300	4 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	28 jours entre 0 et +4°C
1012	Émincés de bœuf pastrami VBF*** IQF* Recette new yorkaise	1,000	7 sachets	Pièce	12 mois à -18°C
1004	Smoked beef tranché VBF***	0,300	9 barquettes sous atmosphère protectrice	Pièce	28 jours entre 0 et +4°C

Frais
Surgelé

* IQF : Individually Quick Frozen
*** VBF : Viande Bovine Française

** DDM : Date de Durabilité Minimale
DLC : Date Limite de Consommation

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Sélection rigoureuse des matières

Calibrage des viandes

Rôtissage ou confisage avant cuisson

Suggestions de présentation

Cuisson séparée des ingrédients

Cuisson longue et basse température

Recette traditionnelle

Frais ou surgelé

POUR CONFECTIONNER VOS PLATS BISTROT ET COCOTTES

Jarret d'agneau cuisiné au romarin cuisson lente sous vide (5h), joue de bœuf cuisinée à l'huile d'olive vierge extra, cassoulet aux manchons de canard cuisson lente en marmite, couscous (viandes, légumes et semoule en sachets séparés)

Retrouvez nos idées recettes et nos vidéos sur

www.jean-routhiau.fr

IFS Food

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

LES VIANDES CUISINÉES

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC*
4210	Sauté de Veau Marengo	0,280	24 sachets sous-vide	pièce	18 mois NOUVEAU
4211	Chili Con Carne	0,400	24 sachets sous-vide	pièce	18 mois NOUVEAU
4212	Travers de Porc Thym-Citron	0,500	24 sachets sous-vide	pièce	18 mois NOUVEAU
4213	Poulet Basquaise	0,300	24 sachets sous-vide	pièce	18 mois NOUVEAU
4214	Poulet à l'Italienne	0,340	24 sachets sous-vide	pièce	18 mois NOUVEAU
4215	Joue de Boeuf fondante au Chianti	0,340	24 sachets sous-vide	pièce	18 mois NOUVEAU
4216	Porc Caramel	0,240	24 sachets sous-vide	pièce	18 mois NOUVEAU
4217	Goulash de Boeuf	0,230	24 sachets sous-vide	pièce	18 mois NOUVEAU
4218	Boeuf Bourguignon	0,230	24 sachets sous-vide	pièce	18 mois NOUVEAU
4219	Blanquette de Veau	0,230	24 sachets sous-vide	pièce	18 mois NOUVEAU
470	Joue de bœuf cuisinée à l'huile d'olive vierge extra	env. 0,275	12 sachets sous-vide	kg	65 jours entre 0 et +4°C
556	Joue de bœuf cuisinée à l'huile d'olive vierge extra	env. 0,275	12 sachets sous-vide	kg	18 mois à -18°C
841	Demi-poulet jaune cuit jus rôti	0,475	8 sachets sous-vide	kg	50 jours
4521	Jarret d'agneau cuisiné au romarin	env. 0,400	8 sachets sous-vide	kg	60 jours entre 0 et +4°C
4522	Jarret d'agneau cuisiné au romarin	env. 0,400	8 sachets sous-vide	kg	18 mois à -18°C

LES PLATS CUISINÉS

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC*
757	Cassoulet aux manchons de canard Disponible de septembre à mai	2,880	2 sachets sous-vide	pièce	40 jours entre 0 et +4°C
4403	Couscous : viandes - légumes - semoule en sachets séparés	4,800	3 sachets	pièce	25 jours entre 0 et +4°C
4228	Chili sin carne	0,280	24 sachets sous-vide	pièce	18 mois à -18°C
6001	Paëlla royale	2,000	2 sachets sous-vide	pièce	60 jours entre 0 et +4°C

IFS Food

Frais
Surgelé

* DDM : Date de Durabilité Minimale
DLC : Date Limite de Consommation

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Sélection rigoureuse des matières

Découpe individuelle crue calibrée ou pièce entière crue

Farce charcutière gros grain

Façonnage traditionnel

Présentation soignée

POUR CONFECTIONNER VOS PLATS DE FÊTES ET VOS RÉCEPTIONS

Caille semi désossée farcie crue farce au foie gras de canard pièce anatomique, cuisse de canard farcie crue farce aux cèpes pièce calibrée et volaille française, fondant de poulet farci farce charcutière gros grains, moelleux de dinde farci

Retrouvez nos idées recettes et nos vidéos sur

www.jean-routhiau.fr

IFS Food

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM*
1475	Caille semi désossée farcie crue Farce au foie gras de canard	env. 0,190	20 cailles	kg	18 mois à -18°C
1476	Caille semi-désossée farcie crue Farce aux raisins	env. 0,190	20 cailles	kg	18 mois à -18°C
215	Cuisse de canard farcie crue Farce aux cèpes, volaille française 20 pièces +/- 1	env. 0,250	5,000 kg	kg	18 mois à -18°C
224	Fondant de poulet farci cru Farce aux cèpes 30 pièces +/- 1	env. 0,160	4,800 kg	kg	18 mois à -18°C
1452	Mœlleux de dinde farci cru Farce forestière 38 pièces +/- 2	env. 0,130	5,000 kg	kg	18 mois à -18°C

IFS Food

Surgelé

* DDM : Date de Durabilité Minimale

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Sélection rigoureuse des matières

Montage manuel

Visuels généreux et soignés

Praticité de remise en oeuvre

POUR CONFECTIONNER VOS ENCAS, RÉCEPTIONS, PLATEAUX REPAS, PLANCHES APÉRITIVES.

Croque monsieur double jambon (matières premières 100% origine France), carpaccio de bœuf cocktail au basilic en coupelle dégustation

Retrouvez nos idées recettes et nos vidéos sur

www.jean-routhiau.fr

IFS Food

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM*
5414	Croque monsieur double jambon 12 pièces de 250 g	0,250	12 pièces	Colis	9 mois à -18°C

IFS Food

Surgelé

* DDM : Date de Durabilité Minimale

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

Sélection rigoureuse des matières

Ingrédients cuisinés

Suggestions de présentation

Recettes traditionnelles connues

POUR CONFECTIONNER VOS PLATS DU JOUR OU MENUS VEGGIE

Chili Veggie, Parmentier Veggie, Bolognaise Veggie

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU

VÉGÉTARIEN

Retrouvez nos idées recettes et nos vidéos sur

www.jean-routhiau.fr

IFS Food

Jean Routhiau®

VOS PAPILLES VONT DÉGUSTER !

CODE PRODUIT	DÉNOMINATION PRODUIT	POIDS EN KG	COLIS DE	UNITÉ DE FACTURATION	DDM ou DLC*
6657	Chili Veggie	2,000	3 sachets sous vide	Sachet	18 mois à -18°C
6658	Parmentier Veggie	2,500	2 barquettes	Barquette	18 mois à -18°C
6659	Bolognaise Veggie	2,000	3 sachets sous vide	Sachet	18 mois à -18°C

IFS Food

Surgelé

* DDM : Date de Durabilité Minimale
DLC : Date Limite de Consommation

Mis à jour: Septembre 2023

www.jean-routhiau.fr

JEAN ROUTHIAU
24, Avenue de la Métairie
85250 Saint-Fulgent • France
Standard : +33 (0)2 51 42 72 28
Service commercial : +33 (0)2 51 42 70 70