

Recette by Thibaut TENDERS DE POULET AU COMTÉ



INGREDIENTS

- Filets de poulet + Lamelles de Comté
- Chapelure CORN FLAKES SOROMA
- Saumure de trempage SAUMURAX 5
- Liant LACTOPROTEINES EMULSIFIANTES SOROMA

MISE EN OEUVRE

- 1/ Réaliser une saumure de trempage (SAUMURAX 5)
- 2/ Mettre en trempage les lamelles de filet de poulet dans la saumure pendant 12 heures
- 3/ Faire blanchir le poulet dans l'eau bouillante
- 4/ Inciser le poulet et insérer Comté
- 5/ Rouler dans le liant LACTOPROTEINES EMULSIFIANTES (500 gr d'eau pour 250 gr de LACTOPROTEINES) puis rouler dans la chapelure CORN FLAKES
- 6/ Cuire à la friteuse, 3 minutes environ

ASTUCE ACCOMPAGNEMENT

Possibilité d'accompagnement pour « DEEPER » : 500 gr de mayonnaise et 50 gr de SOROMARINADE au choix et mélanger au fouet.

Je précommande

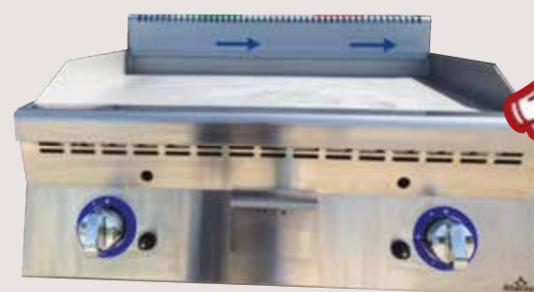
COQUILLES ST JACQUES Minérales

ANTICIPEZ VOS BESOINS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE AVEC NOTRE SYSTEME DE PRECOMMANDE ! PRENEZ CONTACT AVEC VOTRE COMMERCIAL POUR VOS RESERVATIONS.

LIVRAISON PRÉVUE POUR
FIN SEPTEMBRE DÉBUT OCTOBRE !
COQUILLES ST JACQUES MINÉRALES
COLIS DE 192 UNITES REF. 01704S



SOROMAT'ERIEL MATÉRIEL NEUF



PLANCHA GAZ
DIM. : 800 MM X 500 MM
ENTIEREMENT INOX
950€ HT

SECTEURS DE LIVRAISON

SITUÉE À CHÂTENAY EN BRESSE, LA SOCIÉTÉ SOROMA EST AU CŒUR DES DÉPARTEMENTS DU CENTRE EST. NOUS SOMMES PRÉSENTS AU SEIN DE TOUTES CES RÉGIONS :

BOURGOGNE

SAÔNE-ET-LOIRE / CÔTE D'OR / YONNE / ALLIER

AUVERGNE

ALLIER

FRANCHE-COMTÉ

JURA / DOUBS / TERRITOIRE DE BELFORT / HAUTE-SAÔNE

RHÔNE ALPES

AIN / RHÔNE / LOIRE / ISÈRE

CENTRE

LOIRET / CHER

CHAMPAGNE ARDENNES

MARNE / HAUTE-MARNE / AUBE



NOTRE EQUIPE COMMERCIALE

Jean-Pierre TILLIER
06 03 55 33 85
jpt@orange.fr
Thibaut CHAUVILLE
07 57 49 37 96
thibautchauville@soroma71.fr

COORDONNÉES

ZONE D'ACTIVITÉ CHAMP CHASSY
71380 CHÂTENAY-EN-BRESSE
T. 03 85 48 05 57

SUIVEZ TOUTE L'ACTU SUR
NOTRE FACEBOOK
SOROMA 

Nos Partenaires



L'actualité SOROMA

TOUTES NOS INFOS POUR LES BOUCHERIES-CHARCUTERIES-TRAITEURS - SALAISONS

JUIL. / AOÛT / SEPT.

La Gazette N°2

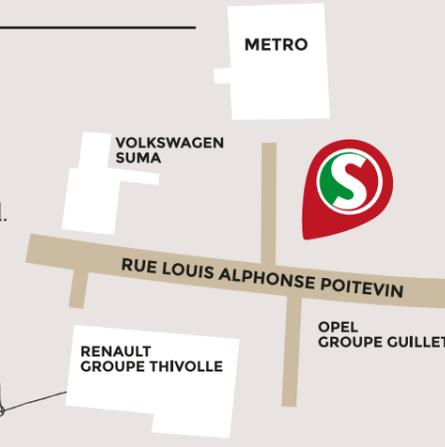


Edito

Chers clients,

Nous sommes heureux de vous annoncer notre déménagement qui aura lieu fin août pour un bâtiment plus spacieux ! Le nouveau bâtiment sera situé Avenue de l'Automobile à Saint-Marcel. Notre showroom nous permettra de mettre en avant notre gamme de petit et gros matériel, nos nouveautés et quelques surprises... Nous sommes heureux de vous compter parmi nous dans cette nouvelle aventure !

Le Gérant
Robert ROSSI



Entrez Nous sommes
OUVERTS

Infos SOROMA

INFO IMPORTANTE : VOTRE SOCIÉTÉ SOROMA RESTE OUVERTE TOUT LE MOIS D'AOÛT POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS.

Nouveauté



Chapelure CORN FLAKES

Idéale pour les panures extra croustillantes (escalopes, nuggets, jambonneaux, cordons bleus,...) ! Se référer à la recette de Thibaut en 4eme page. Conditionnement : sachet de 1 kg Tarif HT : 6.06 €/kg

Astuce : Afin de fixer votre panure et de palier aux contaminations bactériologiques de l'œuf, nous vous recommandons notre liant LACTOPROTEINES EMULSIFIANTES (protéines de lait).

NOTRE NOUVELLE ADRESSE
à partir de septembre
15 rue Louis Alphonse Poitevin
Avenue de l'automobile
71380 St Marcel
Nos coordonnées téléphoniques ainsi que nos adresses email resteront identiques

L'actualité SOROMA



**PROLONGATION
JUSQU'À
FIN AOÛT**

**PROMO
SAISON**

**6 SEAUX ACHETES
= 15% de remise
(panachage possible)**

POINTS IMPORTANTS :

- Possibilité de fournir les étiquettes composition
- Demandez des échantillons !

COMPOSITIONS

- 1 ● CRÈME - GIROLLES - CIBOULETTE
- 2 ● CURRY - OIGNON - AIL
- 3 ● MOUTARDE - OIGNON - AIL
- 4 ● THYM - ZESTE DE CITRON
- 5 ● PERSIL - OIGNON - AIL
- 6 ● AIL DES OURS - AIL
- 7 ● OIGNON - THYM - ROMARIN
- 8 ● PERSIL - POIVRE - ESTRAGON
- 9 ● MIEL - ZESTE D'ORANGE
- 10 ● ECHALOTE - OIGNON - PAPRIKA
- 11 ● TOMATE - AIL - OIGNON
- 12 ● TOMATE - POIVRE - AIL - « FUMÉ »
- 13 ● PAPRIKA - OIGNON - AIL - « PIMENTÉ »
- 14 ● TOMATE - THYM - ROMARIN

Sans allergène ●
Allergène ●

Les Marinades

SORO'MARINADES

NOUVELLE GAMME EN SEAU DE 2.5 KG

Nos SORO'MARINADES sont fabriquées exclusivement à base de graisses végétales, ce qui garantit la brillance de vos préparations culinaires. Par leurs textures et leurs saveurs, vos clients retrouveront ainsi les goûts authentiques des grillades estivales !

| | | | |
|--|---|--|---|
|  1 Forestière aux Girolles 100 - 120g |  2 Curry indienne 100g |  3 Moutarde 100g |  4 Thym citron 80 - 100g |
|  5 Maître d'Hôtel 100g |  6 Ail des Ours 100g |  7 Garrigue 100g |  8 Farigoule 80 - 100g |
|  9 Miel agrumes 80 - 100g |  10 Echalote 100g |  11 Italienne 80 - 100g |  12 Ribs Américain 100g |
|  13 Tex Mex 80 - 100g |  14 Provençale 100g | | |

Dosage 1 kg de viande

interview

**MAISON
DURIEZ
CHAUSSIN, JURA**



La maison DURIEZ, une histoire de famille qui a vu le jour il y a combien de temps ?
La maison DURIEZ a vu le jour le 18 mars 1989 avec Annie et Daniel. Par la suite, Valentin Duriez, leur fils aîné, a rejoint la société, suivi de Pierre l'associé. A ce jour, ils possèdent 3 boucheries charcuteries situées à Chaussin, Tavaux et Petit Noir dans le Jura, employant 9 salariés.

Quelle est la spécialité de la maison DURIEZ ?
La spécialité de la maison DURIEZ est de proposer une viande bovine issue de l'élevage géré par le frère cadet Nicolas. Ce sont des bovins de race Parthenaise, il fournit 100% des besoins pour les 3 boucheries. Aussi, l'ensemble de leur charcuterie est faite maison.

Quel type de clientèle avez-vous ?
Nous avons une clientèle très variée qui va de l'étudiant aux personnes âgées.

Depuis quand travaillez-vous avec SOROMA ? Qu'appréciez-vous le plus ?
Nous travaillons avec la société SOROMA depuis plus de 25 ans. Cette entreprise familiale a toujours su nous satisfaire par la qualité de ses produits, ses conseils et sa réactivité !

*Chez DURIEZ,
venez vous
régaler !*



COUP DE CŒUR • COUP DE CŒUR • COUP DE CŒUR • COUP DE CŒUR • COUP DE CŒUR

**IDÉE
CADEAU**

299€^{HT}

Made in France

FISCHER
COUTELIER DEPUIS 1859

VALISE DE BOUCHER

Le Must

COMPOSITION
Feuille renforcée 1280-26R / 26 cm
Boucher 3010-28 / 28 cm. Saigner 3020-14 / 14 cm
Dénervier 3033-20 / 20 cm
Désosseur 3030-14 / 14 cm
Fusil oval bi-matière 1245R / 30 cm
Scie américaine 13320 / 20 "

Réf. 1335
DIMENSIONS
70 x 27 x 8 cm - 7 pièces.

