



GM

GASTRONOMIE

2022 / 2023

www.gelmanche.com

Une entreprise au service de ses clients dans le respect de son environnement

Adaptabilité, proximité, souplesse d'une PME...



Des partenaires en Normandie pour mieux vous satisfaire

Plus de garantie



- Produits fabriqués sans OGM ni ionisation
- Quelques recettes issues de l'Agriculture Biologique



- Quelques recettes labellisées végétarien européen

 **GM**
GASTRONOMIE
www.gelmanche.com

Sommaire

Saveurs végétales / Gamme bio	3
Salades légumières	4
Salades charcutières	5
Salades de la mer	6
Terrines océanes & merrine océane	
Terrines fraîcheurs	7
Roulés	7



Saveurs végétales

Saveurs végétales

Salade de boulgour, pois chiches, papayes, cacahuètes et d'amandes
Réf. 80501

Salade à base de boulgour, pois chiches, papayes, cacahuètes et amandes dans une sauce vinaigrette.

Mélange 5 céréales, lentilles vertes, mangues et graines de chia
Réf. 80502

Salade à base de mélange de semoule de blé dur et flocons de céréales, lentilles vertes, mangues et graines de chia.

Gamme bio

Produits issus de l'agriculture biologique



Salade de boulgour et graines de courge – Réf. 74979

Salade à base de boulgour de blé et de graines de courge.

Salade de carottes râpées – Réf. 74978

Salade à base de carottes râpées dans une sauce vinaigrette.

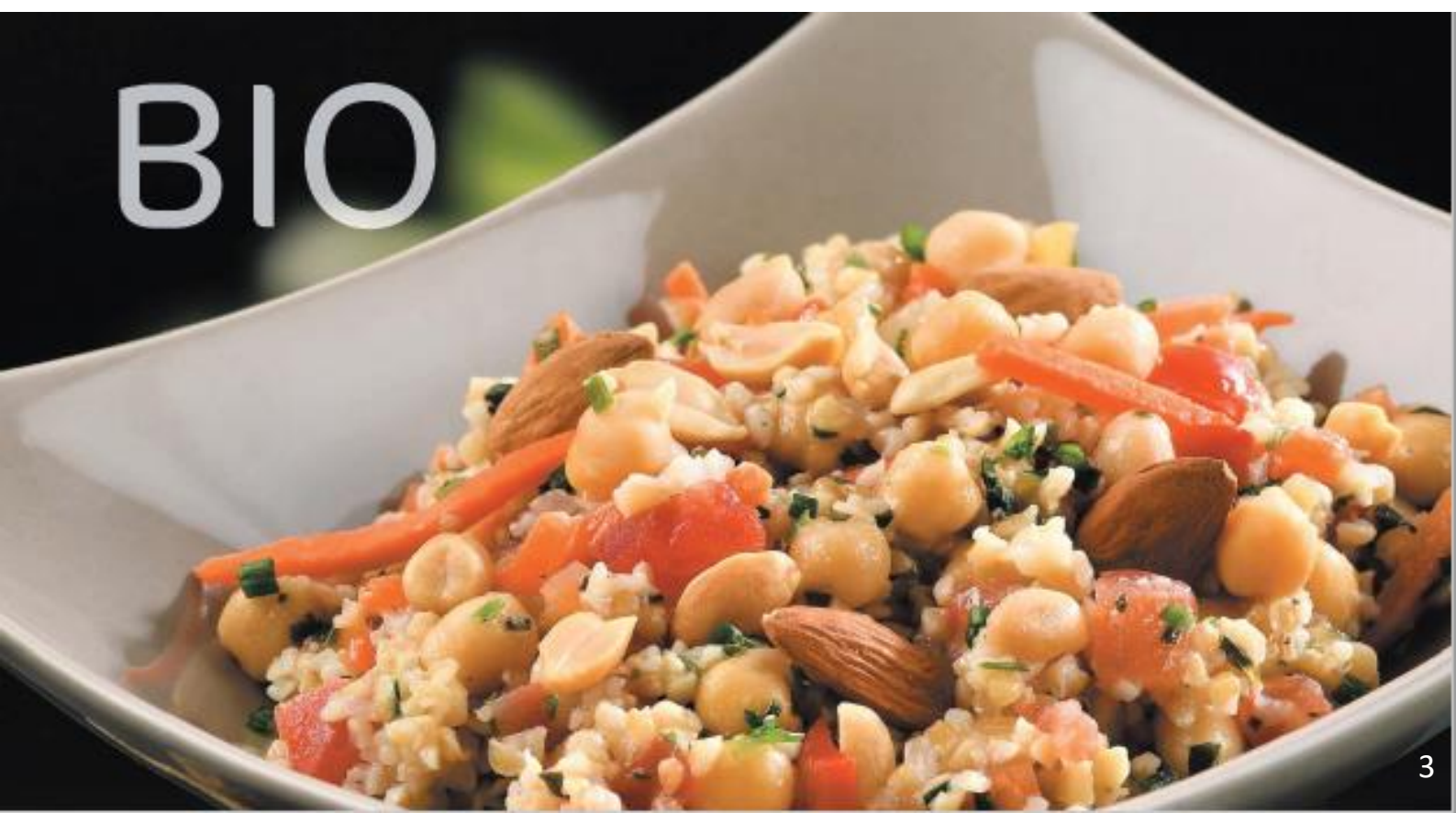
Salade de betteraves – Réf. 74977

Salade à base de betteraves dans une sauce vinaigrette.

Taboulé à l'orientale – Réf. 74981

Salade à base de semoule de blé dur, de poivrons rouges et verts et de menthe.

BIO



Salades légumières

Taboulé aux agrumes – Réf. 81505

Salade à base de semoule de blé dur, de mandarines, de mangues et d'ananas.

Tomates semi-séchées – Réf. 76045

Préparation à base de tomates semi-séchées à l'huile et aux herbes aromatiques.

Salade à la napolitaine – Réf. 73666

Salade à base de pâtes, tomates et cubes de fromage de vache dans une sauce vinaigrette.

Salade façon asiatique – Réf. 76025

Salade à base de carottes, de germes de haricots mungo et de champignons noirs dans une sauce vinaigrette.

Taboulé à l'orientale – Réf. 72001

Salade à base de semoule de blé dur, de poivrons rouges et verts et de menthe.

Piémontaise aux œufs – Réf. 72004

Salade à base de pommes de terre et d'œufs dans une sauce mayonnaise.

Champignons à la grecque – Réf. 72016

Salade à base de champignons dans une sauce tomate.

Salade coleslaw – Réf. 72050

Salade à base de chou blanc émincé et de carottes râpées dans une sauce mayonnaise.



Céleri frais remoulade – Réf. 72013

Salade à base de céleri frais dans une sauce type remoulade.

Duo de crudités – Réf. 72025

Salade à base de carottes râpées fraîches et de céleri dans une sauce émulsionnée.

Concombre à la crème – Réf. 72043

Salade à base de rondelles de concombres dans une sauce à la crème.

Macédoine de légumes – Réf. 72022

Salade à base de macédoine de légumes dans une sauce mayonnaise.

Taboulé à la marocaine – Réf. 72028

Salade à base de semoule de blé dur, de petits pois, de poivrons rouges et verts.



Salade pommes de terre grenaille sauce persillade Réf. 87978

Salade à base de pommes de terre, d'ail, de persil dans une sauce vinaigrette.

Pommes de terre grenaille, œuf mimosa – Réf. 80147

Salade à base de pommes de terre, d'œufs et de ciboulette dans une sauce mayonnaise.

Carottes râpées fraîches vinaigrette allégée à teneur réduite en matières grasses – Réf. 72010

Salade à base de carottes râpées fraîches dans une sauce vinaigrette allégée à teneur réduite en matières grasses.

Betteraves vinaigrette allégée à teneur réduite en matières grasses – Réf. 72034

Salade composée de betteraves dans une sauce vinaigrette allégée à teneur réduite en matières grasses.



Salades charcutières

Museau de porc à la lyonnaise – Réf. 73110

Salade assaisonnée à base de lamelles de museau de porc, d'oignons, de cornichons et de persil.

Museau de bœuf à la lyonnaise – Réf. 73100

Salade assaisonnée à base de lamelles de museau de bœuf, d'oignons, de cornichons et de persil.

Salade chou blanc jambon comté – Réf. 74724

Salade à base de chou blanc, jambon et comté.

Salade à l'auvergnate – Réf. 81508

Salade à base de pommes de terre, tête de porc roulée, cornichons et moutarde à l'ancienne dans une sauce mayonnaise.

Délice à la strasbourgeoise – Réf. 81509

Salade à base de pommes de terre grenaille, cervelas et saucisse de Francfort dans une sauce mayonnaise.

Délice de piémontaise – Réf. 80176

Salade à base de pommes de terre grenaille, de jambon supérieur, de tomates, d'œufs durs et de cornichons.

Perles charcutières – Réf. 72764

Salade à base de pâtes, jambon supérieur et emmental dans une sauce mayonnaise.

Salade à l'ariégeoise – Réf. 73702

Salade de pommes de terre, haricots rouges et jambon supérieur.

Salade à la calabraise – Réf. 74803

Salade à base de pâtes et de jambon supérieur dans une sauce vinaigrette.



Salade de lentilles aux lardons – Réf. 90023

Salade à base de lentilles, lardons et carottes dans une sauce vinaigrette.

Piémontaise poulet rôti – Réf. 74880

Salade à base de pommes de terre, d'émincés de poulet rôti traité en salaison et tomates dans une sauce mayonnaise.

Salade brocolis poulet – Réf. 73501

Salade à base de brocolis et de poulet rôti traité en salaison dans une sauce mayonnaise.

Salade farfalles au poulet – Réf. 72981

Salade à base de pâtes et d'émincés de poulet rôti traité en salaison dans une sauce vinaigrette.

Salade paysanne – Réf. 72980

Salade à base de chou blanc, lardons fumés et emmental dans une sauce vinaigrette.

Piémontaise au jambon supérieur – Réf. 73000

Salade à base de pommes de terre, jambon supérieur et œufs dans une sauce mayonnaise.

Cervelas sauce vinaigrette – Réf. 73013

Salade à base de cervelas coupés en quart de lune dans une sauce vinaigrette.

Taboulé au poulet – Réf. 90024

Salade base de semoule de blé dur, d'émincés de poulet rôti traité en salaison, de tomates et maïs.



Salades de la mer

Taboulé fruits de mer – Réf. 90010

Taboulé à base de semoule de blé dur, de fruits de mer, de tomates, de poivrons, d'oignons et de menthe.

Salade façon Alaska – Réf. 80183

Salade à base de surimi, de carottes et d'ananas dans une sauce mayonnaise.

Gambas à la crème, échalote et ciboulette Réf. 81511

Salade à base de crevettes marinées à la crème.

Salade de gambas à la provençale – Réf. 81511

Salade à base de crevettes, de tomates et de poivrons rouges.

Salade de chou-fleur et crevettes au piment d'Espelette – Réf. 80174

Salade à base de chou-fleur, crevettes au piment d'Espelette.

Piémontaise au thon – Réf. 80145

Salade à base de pommes de terre, de thon Listao, de tomates et d'œuf dans une sauce mayonnaise.

Salade de pommes de terre grenaille et harengs fumés – Réf. 80148

Salade à base de pommes de terre grenaille et de harengs fumés.

Salade à la camarguaise – Réf. 90004

Salade à base de riz, surimi, concombre et maïs dans une sauce vinaigrette.



Gambas à l'ail, thym et laurier – Réf. 73151

Salade à base de crevettes marinées à l'ail, thym et laurier.

Perles océanes – Réf. 72999

Salade à base de pâtes et d'émincé de surimi dans une sauce mayonnaise.

Salade de fruits de mer océan – Réf. 90028

Salade à base de fruits de mer et légumes dans une sauce tomate.

Salade de tagliatelles et surimi – Réf. 90005

Salade à base de pâtes et surimi dans une sauce mayonnaise.

Riz à la niçoise – Réf. 71016

Salade à base de riz, thon Listao et maïs dans une sauce vinaigrette.

Salade de pâtes à la truite fumée – Réf. 71030

Salade à base de pâtes et truite fumée dans une sauce émulsionnée.

Salade de pommes de terre et thon Listao – Réf. 80181

Salade à base de pommes de terre et thon Listao dans une sauce mayonnaise.

Cocktail crevette et surimi exotiques – Réf. 71401

Salade à base de crevettes, surimi saveur crabe et ananas dans une sauce cocktail.

Délice de la mer – Réf. 71403

Salade à base de truites fumées, noix de Saint-Jacques* dans une sauce vinaigrette aromatisée à la framboise.

*Origine Saint-Jacques : * Zygochlamys patagonica, origine Argentine, Argopecten purpuratus, origine Pérou, Aequipecten opercularis, origine France, Placopecten magellanicus, origine USA, Chlamys opercularis, origine Féroées.*

Rollmops comichon – Réf. 76020

Filets de harengs et de comichons.

Seau filets harengs fumé à l'huile et aux aromates – Réf. 76034

Filets de harengs à l'huile fumé au bois de hêtre.

Barquette filets de harengs à l'huile et aux aromates – Réf. 76010

Filets de harengs à l'huile fumé au bois de hêtre.



Terrines & merrine

Terrines océanes

Terrine trois poissons – Réf. 74070

Terrine à base de colin d'Alaska, cabillaud et saumon (*Salmo salar*).

Terrine au homard canadien aromatisée au whisky modifié – Réf. 74220

Terrine à base de colin d'Alaska, de pulpe de homard canadien au whisky modifié.

Terrine de saumon – Réf. 90025

Terrine à base de pulpe de saumon (*Salmo salar*).

Terrine de saumon à l'oseille – Réf. 74001

Terrine à base de saumon (*Salmo salar*), de colin d'Alaska et d'oseille.

Terrine de lotte et duo de légumes – Réf. 74030

Terrine à base de filet de lotte (*Lophius americanus*), colin d'Alaska et duo de légumes.

Terrine de loup de mer et petits légumes – Réf. 74079

Terrine à base de filet de loup de mer, de colin d'Alaska, de petits pois et saumon fumée (*Salmo salar*).

Terrine au saumon et saumon fumé – Réf. 74060

Terrine à base de pulpe de saumon (*Salmo salar*), de colin d'Alaska et de saumon fumé (*Salmo salar*).

Merrine océane

Merrine Saint-Jacques* à la Normande – Réf. 74020 Merrine à base de barbe de Saint-Jacques*, de brisures de Saint-Jacques* et de colin d'Alaska

Origine Saint-Jacques : * *Zygochlamys patagonica*, origine Argentine, *Argopecten purpuratus*, origine Pérou, *Aequipecten opercularis*, origine France, *Placopecten magellanicus*, origine USA, *Chlamys opercularis*, origine Féroées.

Terrines fraîcheurs

Terrine mosaïque de légumes – Réf. 74315

Terrine à base de chou fleur, haricots verts, carottes, tomates et petits pois.

Terrine aux trois légumes – Réf. 74080

Terrine à base de céleri, de carottes et de brocolis.

Roulés

Roulés

Roulé de surimi – Réf. 77005

Surimi saveur crabe.

Roulé de saumon – Réf. 77042

Saumon cuit (*Salmo salar*).



gmggastronomie@gmgcarentan.com