Colin Restauration

Toque d'Azur

Côte Ouest restauration

60 ans 1966 2026 Colin

ENTREPRISE FAMILIALE FRANÇAISE



COLLECTION AUTOMNE/HIVER 2026-2027

LES NOUVEAUTÉS DE LA SAISON

Pour cet hiver, les chefs puiseront de nouvelles idées de menus dans les nouveautés Colin Restauration. Place à la créativité en cuisine !

LES MARMITES
CONCENTRÉS LIQUIDES

Mise en œuvre :
En base : 40 g pour 1 litre d'eau. Soit un flacon pour 25 litres d'eau.
En complément de cuisson : 20 g pour 1 litre d'eau. Soit un flacon pour 50 litres d'eau.

MARMITE DE **JUS DE CANARD**

Une solution prête à l'emploi pour apporter des notes authentiques de canard à vos sauces, jus, viandes et accompagnements.

Code produit : **CR00053**

Flacon squeeze de 1 kg



MARMITE DE **FUMET DE CRUSTACÉS**

Toute l'intensité des crustacés dans une préparation liquide pratique et facile à doser. Parfaite pour enrichir vos sauces, risottos, soupes, poissons et préparations de la mer.

Code produit : **CR00052**

Flacon squeeze de 1 kg



LES + :

- Sans colorant, sans glutamate
- Sans allergènes
- Arômes naturels
- Facilité de dosage
- Dissolution à froid ou à chaud sans grumeaux
- Longue conservation à température ambiante



Filet de canard, sauce échalote et jus de canard



Langoustines rôties, espuma à la marmite de fumet de crustacés

Ces produits sont élaborés à partir d'ingrédients exempts de gluten Ces produits sont élaborés à partir d'ingrédients exempts d'allergènes

TOUCHE D'ÉPICES



Bowl de bœuf, riz et légumes croquants, touche d'épices coréenne

TOUCHE D'ÉPICES CORÉENNE

Toute la richesse de la cuisine coréenne dans un mélange où le piment Gochugaru rencontre les notes gourmandes du sésame, de l'ail et du gingembre.

Une alliance délicatement relevée qui donnera du relief à tous vos plats.

Code produit : **CR00055**

Saupoudreur de 500 g



LE + :

- **Développé sans sel, sans arômes et sans additifs**

DESSERT



Fondant pistache



Tartelette au fondant pistache, framboise et chantilly



FONDANT PISTACHE

Un fondant au cœur moelleux et à la saveur délicate de pistache, à déguster tel quel ou à utiliser comme base créative pour vos desserts.

Code produit : **CR00054**

Présentation : Sac de 2,5 kg

Rendement : 60 à 120 parts

Dosage : Le sachet de 2,5 kg de préparation pour 1,5 litres d'eau + 1 kg de beurre

Ces produits sont élaborés à partir d'ingrédients exempts de gluten Sans sel ajouté

LES PÂTES ET CÉRÉALES

Redécouvrez nos pâtes et céréales cuisinées conditionnées en sac !


Cuisiné cœur de blé, bœuf et carottes

CUISINÉ CŒUR DE BLÉ



Fondez pour ces pâtes toastées en forme de petites coupelles qui changent des garnitures habituelles. Leurs notes cuisinées de volaille et oignon rissolé séduiront le plus grand nombre.

Le + produit : aucun ajout n'est nécessaire (sauf eau et huile).

Code produit : **4486**

Présentation : Sac de 4 kg

Rendement : 130 portions de 130 g
Dosage : Un sachet de 4,0 kg de préparation pour 14 litres d'eau + 400 g d'huile végétale.

Rendement : Bac GN1/1 10 cm
Dosage : 1,0 kg de préparation pour 3,5 litres d'eau + 100 g d'huile végétale.


Multicéréales 5 légumes, poulet et légumes

MULTICÉRÉALES AUX 5 LÉGUMES



Mise en œuvre à chaud et à froid.
Céréales, graines et légumes se marient dans une recette savoureuse et riche en textures. Une solution polyvalente pour accompagner vos plats ou composer des salades originales.

Principaux ingrédients : semoule de blé et d'orge, flocons d'avoine et de seigle, lin brun, petits pois, carottes, poireaux, panais et tomate.

Code produit : **4395**

Présentation : Sac de 5,6 kg

Rendement : 120 portions de 135 g

Dosage : Un sachet de 5,6 kg de préparation pour 10 litres d'eau + 600 g d'huile.


Méli Mélo du potager

MÉLI MÉLO DU POTAGER



Mise en œuvre à chaud et à froid.
Une solution pratique et rapide pour intégrer céréales, légumes et graines à vos menus. Un allié du quotidien pour varier les accompagnements avec régularité.

Principaux ingrédients : semoule de blé et de maïs, carottes, poireau, panais, lin brun, flocon d'avoine, lentilles et graines de chanvre.

Code produit : **5211**

Présentation : Sac de 5 kg

Rendement : 90 portions de 130 g

Dosage : Un sachet de 5,0 kg de préparation pour 6,5 litres d'eau + 500 g d'huile.

Pour vos commandes :

Notre équipe de conseillers de clientèle est à votre écoute
du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h
au **02 99 52 50 50** et par mail à **commandes@colinrhd.com**

Colin Restauration

COLIN RHD
Parc de la Conterie - 14, rue Léo Lagrange
35131 CHARTRES-DE-BRETAGNE
Tel. : 02.99.52.50.50