SDV LES MARCHÉS DU MONDE
EST. 1978

– Foods Globe Trotter –

Burger Brasserie

L'esprit brasserie pub burger fait le plein : un lieu convivial, vivant, où l'on se retrouve pour partager un bon moment autour d'un repas généreux. Le burger, désormais incontournable, séduit toutes les générations et s'intègre naturellement à l'univers des brasseries grâce à sa simplicité, sa convivialité et sa capacité à rassembler.

Dans ce cadre chaleureux, le Burger Brasserie prend tout son sens : une cuisine authentique, inspirée des classiques américains, mais pensée pour l'ambiance pub française. Des viandes grillées à la perfection, des pains croustillants, des sauces gourmandes et des accompagnements généreux... Ici, chaque burger devient un plat réconfortant, à la fois savoureux et accessible.

Avec SDV Les Marchés du Monde, faites de vos burgers une véritable signature de votre brasserie ou pub, et offrez à vos clients une expérience conviviale, gourmande et mémorable.



Starters

À déguster à l'apéritif
ou en entrée légère.

Mini falafels nature
❄ Réf. 7913

Onion rings
❄ Réf. 6737

Donuts chèvre
❄ Réf. 7828

Teezer fromage frais
❄ Réf. 7702

Filet de cabillaud pané
❄ Réf. 6756

Rosti ball bacon
❄ Réf. 7700



Nachos et Sauces

Tortillas chips
■ Réf. 6298

Guacamole Extrême Suprême
❄ Réf. 7942

Sauce rouge mexicaine
■ Réf. 3845



Salades

Aiguillettes de poulet multigraines
❄ Réf. 7938

Gringos chicken cornflakes
❄ Réf. 7449

Cubes d'avocat
❄ Réf. 7991

Tranches d'avocat
❄ Réf. 7770

Original Caesar salad sauce
■ Réf. 5509

Sauce Ranch
■ Réf. 4343

Pastrami de bœuf
❄ Réf. 6956

Sauce soja salée
■ Réf. 7413

Bricks de chèvre
❄ Réf. 6320

Camembert snacks
❄ Réf. 6745











Sandwich Club & Tartines



Pain Sando tranché
❄ Réf. 8055

Tranches d'avocat
❄ Réf. 7770

Deluxe Guacamole
❄ Réf. 7944

Pastrami NY style
❄ Réf. 6956

Mayonnaise Professional
■ Réf. 7593



BURGERS

Burger Black Pepper



Buns gourmet Multigrains
❄ Réf. 7064

Mélange poivrons & oignons grilles
■ Réf. 7032

Crispy onion
■ Réf. 3482

Assaisonnement cajun
■ Réf. 7591

Premium burger sauce
■ Réf. 4352

Black pepper sauce
■ Réf. 7928

Bacon Cheese Burger



Bun brioché nature
■ Réf. 7328

Bacon en tranches
❄ Réf. 7670

Cheddar cheese sauce
■ Réf. 7020

Chipotle creamy sauce
■ Réf. 7937

Onion relish
■ Réf. 7610

Incredible Chicken Burger



Classic Bun brioché
❄ Réf. 8016

Aiguillettes de poulet multigraines
❄ Réf. 7938

Pickled gherkins en rondelles
■ Réf. 7992

Incredible burger sauce
■ Réf. 7734

BBQ Pulled Pork Burger



Pain burger Maïs
❄ Réf. 7952

Effiloché de porc BBQ
❄ Réf. 6928

Onion pickles
■ Réf. 7941

Irish stout sauce
■ Réf. 7791

Les Sauces

DES SAUCES, GOÛTEUSES, RICHES EN INGRÉDIENTS PREMIUM QUI CRÉENT LA DIFFÉRENCE.



Fish & Chips

Filet de cabillaud pané pour fish & chips
❄ **Réf. 6756**

Filet de cabillaud entier pané
❄ **Réf. 7166**

Sauce Fred pickles & estragon
■ **Réf. 7748**









VIANDE BBQ & GRILL



Ailerons de poulet BBQ
❄ Réf. 5785

Filet de poulet
à la texane cru
❄ Réf. 6670

Saucisse pur bœuf maxi
❄ Réf. 7353

Effiloché de porc BBQ
❄ Réf. 6928

Chick'n spice burger
❄ Réf. 7852

Loin ribs goût fumé
❄ Réf. 6672

Worcestershire sauce
❄ Réf. 6997

Original BBQ sauce
❄ Réf. 7733

Classic Yellow mustard
■ Réf. 6877

Pickled gherkins entier
■ Réf. 6996

PENSEZ AUX ALTERNATIVES VÉGÉTALES

HappyVore 100% végétal & gourmand

BEYOND MEAT

Plats familiaux revisités

California pulled beef
❄ Réf. 7335

Mélange poivrons & oignons grillés
■ Réf. 7032

Chili con carne
■ Réf. 7270

Sauce curry jaune
❄ Réf. 7850

Italian hot sauce
■ Réf. 7612

Italian hot sauce truffe
■ Réf. 7677











Accompagnements

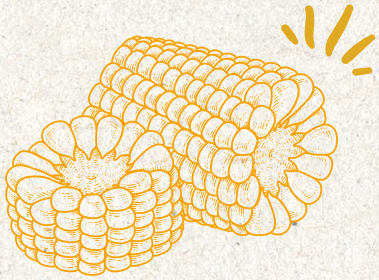
Haricots verts mode Cajun
❄ Réf. 7179

Frites de patate douce
❄ Réf. 8007

Épi de maïs
❄ Réf. 5938

Baked beans
■ Réf. 6703

Nouilles chinoises aux œufs
■ Réf. 6680













Spécialités

Diner's lobster & fish
❄ Réf. 7826

Pains lobster roll
❄ Réf. 7551

Pulled Chicken Louisiana
❄ Réf. 7954

Fajitas de poulet
❄ Réf. 6910

California pulled beef
❄ Réf. 7335

Tortilla de blé Ø 15 cm
■ Réf. 7569

Creamy cheddar cheese sauce
■ Réf. 8018

Crispy onion
■ Réf. 7579

POUR PERSONNALISER VOS VIANDES, PENSEZ AUX ÉPICES OU AUX MARINADES PRÊTES À L'EMPLOI.

Assaisonnement cajun
■ Réf. 7591

Marinade Achiote
■ Réf. 7468

MENU ENFANT

Pain hot dog
■ Réf. 7473

Saucisse pur bœuf ambiante
■ Réf. 7549

Corn dog
❄ Réf. 7295

DESSERTS



Brownie Club



Dulce de Leche



New-York Cheesecake Classic



- **New-York Cheesecake classic** ❄ Réf. 5868
- **Brownie club** ❄ Réf. 7397
- **Rockyroad** ❄ Réf. 7544
- **Dulce de leche** ■ Réf. 6281
- **Sirop d'erable** ■ Réf. 7533
- **Pralimix** ■ Réf. 7652
- **Pancakes** ❄ Réf. 7407
- **Churros** ❄ Réf. 8006



Caramel Apple Granny Bar

Carrot Cake



Proposez une offre Brunch !

Pain muffin anglais
❄ Réf. 6255

Baked beans
■ Réf. 6703

Tranches d'avocat
❄ Réf. 7770

Bacon rôti en tranches
❄ Réf. 7670

Pancakes gourmands
❄ Réf. 7407

Pure maple syrup
■ Réf. 7577

Mini saucisses BBQ cajun
❄ Réf. 8056

Creamy peanut butter
■ Réf. 6710



Pose sucrée salée

Snacks

Chips de pomme de terre disponibles en différentes saveurs :

Saveur sel de mer, fromage et oignons, sel et vinaigre



Popcorn box sucré
■ **Réf. 7963**

Popcorn box salé
■ **Réf. 7964**

Cookies triple chocolat
❄ **Réf. 7976**

Ice cookies vanille
❄ **Réf. 7710**

Sodas fruités





Orange soda
Réf. 6861

Cerise noire soda
Réf. 6859

Gingembre soda
Réf. 6860

Cola soda
Réf. 6862

Bières

Blue Moon
- Réf. 7765

Coors
- Réf. 7751

Bud
- Réf. 3284









cocktails

Margarita cocktail
- Réf. 8063



Pour augmenter votre ticket moyen proposez des offres "boissons + tapas". Chevalet disponible sur demande



Vins

DÉCOUVREZ NOS VINS CHILIENS, ARGENTINS, MEXICAINS QUI ACCOMPAGNERONT AVEC SUBTILITÉ LES BURGERS ET GRILLADES.



Pinot noir Bicicleta
■ **Réf. 7835**

Sauvignon blanc Undurraga
■ **Réf. 7435**

Zinfandel rouge L.A Cetto
■ **Réf. 7040**

Carmenere Primus
■ **Réf. 7432**

Chardonnay Veramonte
■ **Réf. 7434**



IDÉES **RECETTES**
BURGER

VOIR LES **RECETTES**


GOURMET BURGER BLACK PEPPER - F01585


BURGER CHÈVRE CHAUD - F01485


CLASSIC BURGER MAÏS - F01462


BURGER POULET AVOCAT - F01572


UP DOWN BURGER - F01535


ITALIAN CHEESE BURGER - F01471


BURGER GOURMET POTATOES - F01442


CAESAR CHICKEN BURGER - F01408

IDÉES **RECETTES**
BRASSERIE

VOIR LES **RECETTES**


SALADE CHÈVRE ET AVOCAT - F01589


SALADE POULET ET BACON - F01561


BROCHETTES CREVETTE BBQ - F01613


MOULES CURRY JAUNE - F01505


BROCHETTES SATAY - F01579


HOT DOG PULLED PORK - F01573


ENTRECOTE OIGNONS FRITS - F01532


CROQUE MONSIEUR PASTRAMI CHEDDAR - F01632

COOKING CLASSES PERSONNALISÉES

Formez vos équipes, faites le plein d'idées et transformez les tendances en succès commerciaux.

À Paris ou à Cognac, nos Cooking Classes sont conçues comme de véritables laboratoires d'idées, bénéficiez de démonstrations techniques, de mises en situation concrètes et d'échanges autour de recettes actuelles. Gratuites, ces formations proposent des solutions immédiatement applicables en point de vente, dans un cadre convivial, professionnel et inspirant.

Pour qui ?
- Boulangers et artisans souhaitant développer une offre snacking performante et différenciante.
- Restaurateurs et brasseries désirant créer ou renouveler leur carte burger.
- Entrepreneurs et porteurs de projets en quête de concepts tendance.
- Chefs souhaitant optimiser leur process en cuisine, gagner en efficacité et améliorer leur rentabilité.

Les objectifs :
- Comprendre et anticiper les tendances en restauration.
- Maîtriser les techniques d'assemblage.
- Optimiser la mise en place et des process en cuisine.
- Développer des recettes adaptées aux contraintes du service et aux attentes clients.





PROGRAMME BOULANGERIE SNACKING :

Une formation pour enrichir l'offre et capter de nouveaux moments de consommation :

- Bases du snacking
- Hot-dogs, bagels, wraps et burgers, sando
- Pokes, salades
- Plats chauds, viandes marinées adaptés à la vente rapide
- Produits nomades sucrés et salés

PROGRAMME BRASSERIE BURGER :

Une immersion complète dans l'univers du burger, des brasseries, conçue pour enrichir et moderniser les cartes.

- Tapas et offres à partager
- Burgers classiques et créatifs
- Lobster rolls et recettes signatures
- Curries, sauces maison et toppings différenciants

LES + SDV : DES SERVICES OFFERTS



OUTILS DE COMMUNICATION :
Création de menus, chevalets, affiches



PHOTOTHÈQUE :
Plus de 5000 visuels pour illustrer vos supports



FICHES RECETTES :
Inspiration et coûts portion

VOTRE APPLICATION MOBILE SDV EST DISPONIBLE !

COMMANDEZ VOS PRODUITS !

Avec l'application, tous les clients dotés d'un compte Internet ont ainsi accès :

- À la création d'une liste personnalisée pour gagner du temps dans les commandes.
- Aux produits en promotion.
- Aux nouveautés animées chaque mois.
- A tous les produits habituels.
- Aux tarifs personnalisés.
- A l'historique de commandes et au téléchargement des factures.

Application disponible sur :

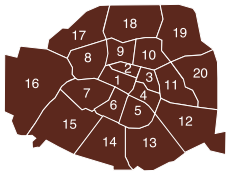
GET IT ON Google Play

Download on the App Store

TÉLÉCHARGEZ - LÀ DE S MAINTENANT



NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE

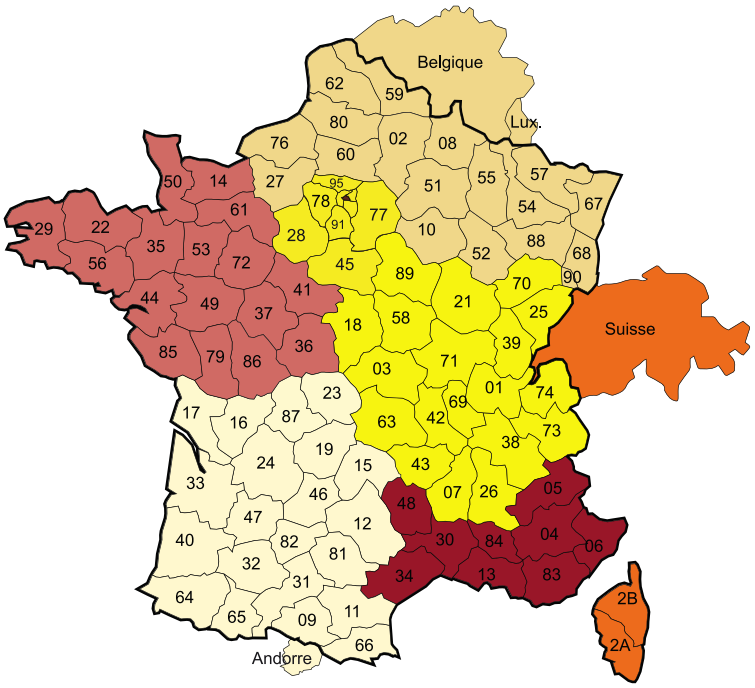


Benjamin PICCIONE
Directeur Commercial CHD France
Grand Export et Outre-mer
Tél. 07 88 66 74 49

Christel COMMIN
Assistante Direction
Commerciale CHD
Tél. 05 45 82 91 66

Dimitri AMELIN CATELAIN
Animateur national des ventes
Tél. 06 80 15 83 10
Aurélie HARDY
Tél. 05 45 82 94 03

À L'AIDE DE LA COULEUR DE VOTRE DÉPARTEMENT, REPÉREZ VOTRE CONTACT COMMERCIAL



Marie MICHAUT
Chef de Secteur Paris Intra-muros
Tél. 06 08 60 38 74
Aurélie HARDY
Tél. 05 45 82 94 03

Emilien RINEAU
Chef de Secteur Ouest
Tél. 06 08 60 39 23
Corinne BEAUMATIN GRUA
Tél. 05 45 82 42 41

Nicolas LORIN
Chef de Secteur Sud Ouest
Tél. 06 85 21 86 54
Catherine ZOËL
Tél. 05 45 82 56 65

Benjamin PICCIONE
Directeur Commercial CHD FR
Tél. 06 07 99 22 69
Catherine ZOËL
Tél. 05 45 82 56 65

Éric GOBEEGADOO
Chef de Secteur Île de France
Tél. 06 08 00 82 35
Élodie BOUYER
Tél. 05 45 82 42 43

Justine MOREL
Chef de Secteur Nord et Est
Tél. 07 75 10 87 45
Cléo NAVARRE
Tél. 05 45 82 42 42

Franck ROMERO
Chef de Secteur Rhône-Alpes
Tél. 06 75 20 23 49
Marie FAURE
Tél. 05 45 82 91 83

Benoit BELLOT
Chef de Secteur Sud-Est
Tél. 06 10 66 58 06
Élodie BOUYER
Tél. 05 45 82 42 43

GRANDS COMPTES

Jean-Christophe DABOUT
Responsable Grands Comptes Nat.
Tél. 06 08 99 44 94
Emmanuelle ROUGIER-CREMOUX
Tél. 05 45 82 56 66

TRANSPORTS

Magalie TABLEAU
Services transports
Tél. 05 45 82 95 90

FORMATION CUISINE

Frédéric DE LYLLE
Directeur Technique
Tél. 06 07 27 17 39

GMS

Guillaume LEMATTRE
Directeur Commercial GMS
Tél. 06 23 35 01 99

WhatsApp
05 45 82 83 11

