

L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962



Royans®



LIVRET RECETTES SNACKING

*Royans vous propose une sélection de recettes simples, rapides
et gourmandes pour votre offre de plats cuisinés*



R

ROYANS, UNE MARQUE DÉDIÉE AUX
PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION
DEPUIS 1962

Implanté dans la Drôme, au pied du Vercors, Royans propose des spécialités Rhônalpines depuis plus de 60 ans. Notre ambition est de valoriser le savoir-faire et le patrimoine culinaire français, à travers des produits qualitatifs et faciles à mettre en œuvre.

Nous sélectionnons nos ingrédients avec soin et cherchons à nous fournir prioritairement en France, en excluant tout exhausteur de goût, colorant ou conservateur de nos recettes.

Nous utilisons des œufs de poules élevées en plein air, en France, dans toutes nos ravioles, quenelles au beurre et pâtes fraîches.



Aujourd'hui, Royans vous propose une sélection d'idées recettes qualitatives pour étoffer votre offre de plats cuisinés à emporter, devenue essentielle dans votre activité. Grâce à des méthodes de cuissons simples au micro-ondes, au four ou au Merrychef, nous vous proposons des recettes gourmandes, simples et rapides.



GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ, CRÈME ET POIREAUX



1 portion



4 minutes



MerryChef

Ingrédients

170 g de Ravioles
du Dauphiné Royans
surgelées

85 g de crème liquide
35% Matière grasse

85 g de liquide
(lait, eau...)

50 g de poireaux cuits

10 g de gruyère râpé

Préparation

- 1 Faire revenir les poireaux coupés en fines lamelles jusqu'à obtenir une légère coloration.
- 2 Mélanger les Ravioles du Dauphiné Royans surgelées avec les poireaux et les autres ingrédients dans une casserole. Rectifier l'assaisonnement.
- 3 Ajouter le fromage râpé au-dessus et enfourner dans le MerryChef.



Réglages MerryChef

- 275°C
- 3 minutes 100% Grill / 100% Micro-ondes
1 minute 100% Grill / 0% Micro-ondes



GRATIN DE PÂTES FARCIES, SAUCE TOMATES CUISINÉES

 1 portion

 4 minutes

 MerryChef

Ingrédients

120 g de pâtes
farcies Royans

200 g de sauce
tomate diluée
(2/3 de sauce tomate
+ 1/3 d'eau)

Carottes,
Champignons
de Paris, oignons.

10 g d'emmental

Préparation

- 1 Découper les carottes en petits dés ainsi que les champignons de Paris et les oignons en lamelles.
- 2 Verser la sauce tomate diluée ainsi que les légumes dans une casserole et mijoter durant 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement.
- 3 Disposer les pâtes farcies avec les autres ingrédients dans une casserole.
- 4 Ajouter le fromage râpé par-dessus et enfourner dans le MerryChef.



Réglages MerryChef

- 275°C
- 4 minutes 10% grill et 100% micro-ondes



BOX DE GNOCCHI, CRÈME DE BASILIC AIX&TERRA & HERBES FRAÎCHES

 1 portion

 3 minutes

 Micro-Ondes

Ingrédients

150 g de Gnocchi
Royans (frais ou
surgelé)

150 g de crème de
basilic Aix&Terra diluée
(2/3 de sauce, 1/3 de
lait)

10 g de Parmesan

Herbes ciselées

Pignons de pin

Préparation

- 1 Disposer les gnocchi dans une box, et verser la crème de basilic diluée jusqu'à recouvrir entièrement les gnocchi.
- 2 Mettre la box au micro-ondes et faire cuire pendant 3 minutes.
- 3 Après cuisson des gnocchi, ajouter les herbes fraîches, le parmesan, et des pignons de pin préalablement torréfiés.



Réglages micro-ondes

- 850W pendant 3minutes



RAVIOLES PRÉCUITES AUX 3 FROMAGES, SAUCE BÉCHAMEL AUX ÉPINARDS

 1 portion

 2 min. 30 sec.

 Micro-Ondes

Ingrédients

200 g de ravioles
précuites 3 fromages
Royans

80 g de sauce
béchamel

50g épinards cuits

Préparation

- 1 Mélanger les ravioles avec la sauce et les épinards cuits avant de réchauffer au micro-ondes.
- 2 Après cuisson, ajouter un filet de crème de balsamique sur le dessus.



Réglages micro-ondes

- 850W pendant 2min30



RAVIOLES PRÉCUITES ET TRIO DE SAUCES



1 portion



2 minutes



Friteuse

Ingrédients

200 g de ravioles
précuites 3 fromages
Royans

3 portions de sauces
de votre choix (Tartare,
Ketchup, Mayonnaise
etc.)

Préparation

- 1 Plonger les ravioles précuites Royans 2 minutes dans une huile à 180°C.
- 2 Disposer les ravioles dans un cornet, et accompagner les des sauces de votre choix.



Réglages friteuse

- 180°C pendant 2 minutes



QUENELLE FAÇON HOT DOG



1 portion



35 minutes



Four

Ingrédients

1 Quenelle 120 g
Nature Royans

1 Saucisse de
Strasbourg

Duo de sauces

Oignons frits

Préparation

- 1 Faire cuire la quenelle Royans 120 g 35 minutes au four à 210°C.
- 2 Faire cuire la saucisse jusqu'à l'obtention d'une jolie coloration.
- 3 À la sortie du four, fendre la quenelle dans le sens de la longueur. Garnir avec la saucisse, ajouter les sauces et les oignons frits.



Réglages four

- 210°C pendant 35 minutes



44 Avenue des Allobroges 26106 Romans-Sur-Isère Cedex
Tél : 04 75 05 83 80
Mail : contact@royans-pro.fr

www.royans-pro.fr

