

# Chevreuil en sauce

*Sauté de chevreuil cuisiné, surgelé ou réfrigéré, poche de cuisson sous vide de 1,75 à 2,6 kg.*

*Le sauté de chevreuil s'accommode très bien avec les pâtes fraîches ou les pommes duchesse. Il peut également être proposé avec des fagots d'asperges ou de haricots verts.*

Parmi nos offres, on peut constater que les sauces accompagnant la viande de chevreuil ne sont pas homogènes par rapport aux ingrédients mis en œuvre. Si trois sont à base de vin rouge, l'une contient du vin blanc. On note également la présence de gelée de groseille, de chocolat, de crème fraîche ou encore de poivre vert. Bref, ces différents ingrédients apporteront des saveurs spécifiques pour chacune de nos offres. Concernant la quantité de chevreuil mis en œuvre, on remarque également que l'on passe du simple au double, puisque les teneurs oscillent entre 35 et 69,9 %. Cela va avoir un impact non négligeable sur les portions à servir. En effet, si l'on tient compte des grammages recommandés par le GEMRCN, vous devez proposer 50 g de viande cuite (hors sauce) pour les maternelles, 70 g pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution, contre 100 g pour le déjeuner, et 100 à 120 g pour les adolescents, les adultes et les repas livrés à domicile. Ainsi, pour obtenir une portion de viande de 100 g net à consommer hors sauce, vous devrez proposer une portion de 280 g avec sauce pour l'offre contenant 35 % de viande, contre seulement 160 g pour celle qui en affiche 69,9%. Cela va donc jouer sur les quantités à commander, et bien entendu sur le coût d'achat.



## Le saviez-vous

En raison de la présence possible de contaminants chimiques environnementaux tels que les dioxines, les polychlorobiphényles (PCB), le cadmium et surtout le plomb, l'ANSES déconseille vivement aux femmes en âge de procréer et aux enfants de consommer du grand gibier sauvage (cervidés et sangliers). En effet, le plomb est notamment très nocif pour le fœtus lors de sa période de développement, ainsi que pour les enfants en cours de croissance.

## Suggestions du chef

### Astuces/Idees

Pensez au butternut rôti au miel et aux épices douces comme garniture de vos gibiers en sauce.

### Thèmes & Recettes

**Festif :** Cassolette de chevreuil façon grand veneur

**Sucré salé :** Sauté de chevreuil et pommes aux aïelles

## Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	41131	86 kcal	11,3 %	2,9 %	2,8 %	0,6 %	0,44 g	4,03	LOU TRAITEUR SAS Le Traiteur Frais
DAVIGEL	12350995	110 kcal	13,5 %	3,3 %	4,6 %	1,8 %	1,05 g	2,93	DAVIGEL Création Brigade
PASSION FROID	189485	100 kcal	13,4 %	7,6 %	1,6 %	0,8 %	0,58 g	8,37	Industriel NC marque NC
PRO A PRO	95493	102 kcal	16,0 %	3,5 %	2,7 %	1,7 %	0,60 g	5,92	ESPRI RESTAURATION Esprî Restauration

## Comparaison des offres

	Référence	Dénomination	Repartition et %	Type de viande et %	Autres ingrédients et %	Arômes Epices	Industriels Marque
BRAKE	41131	civet de chevreuil	préparation cerf/chevreuil 35 %, sauce 65 %	cerf sauvage 31,1 %, chevreuil sauvage 3,5 %, lardons fumés 3,1 %	carottes 8,4 %, oignon 7,8 %, champignon de Paris 4,9 %, vin rouge 9,1 %, armagnac 40 ° 0,3 %, sucre semoule 0,2 %	fonds de volaille 1,2 %, herbes de Provence 0,03 %, poivre blanc 0,03 %	LOU TRAITEUR SAS Le Traiteur Frais
DAVIGEL	12350995	sauté de chevreuil sauce poivre	préparation chevreuil 57 %, sauce 43 %	chevreuil sauvage 57 %	échalote*, vin blanc*, cognac modifié*, crème*, féculé de pomme de terre*, dextrose*, beurre*, huile de tournesol*	poivre vert 0,8 %, poivre*, extrait de veau*, arôme naturel*	DAVIGEL Création Brigade
PASSION FROID	189485	civet de chevreuil sauce grand veneur	préparation chevreuil 69,6 %, sauce 30,4 %	chevreuil 57,8 %	légumes et extrait de légumes*, oignon grillé*, extrait de vin rouge*, cognac*, gelée de groseille 4,7 %, crème fraîche*, chocolat noir*, maltodextrine*	fond de veau*, arôme naturel*, fond de gibier goût chevreuil*, extrait de fond de légume*, bouquet garni*, poivre blanc*, poivre noir*, muscade*, demi glace de poulet*, fond de gibier*	Industriel NC marque NC
PRO A PRO	95493	sauté de chevreuil sauce grand veneur	préparation cerf/chevreuil 62 %, sauce 38 %	chevreuil sauvage 32 %, cerf sauvage 30 %	vin rouge 13 %, crème 3 %, gelée de groseille 2 %, concentré de tomate 0,6 %, vinaigre de xérès 0,6 %, dextrose 0,3 %, sucre caramélisé 0,2 %, arômes naturels 1,2 %, purée de gingembre 0,2 %, laurier et thym (traces)	arôme naturel 1,2 %, purée de gingembre 0,2 %, poivre 0,06 %, laurier 0,004 %, thym 0,01 %	ESPRI RESTAURATION Espri Restauration

\* % NC

	Référence	Mise en œuvre	Origine matières premières	Pays de transformation	DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	41131	micro-ondes : percer le film de quelques trous, réchauffer 6 min ou au bain-marie : chauffer 15 à 20 min	cerf : UE, chevreuil : UE, porc : UE	France	27 jours	barquette, 1,75 kg, sous vide, 2 x 1,75 kg	LOU TRAITEUR SAS Le Traiteur Frais
DAVIGEL	12350995	avec décongélation, réchauffer dans l'emballage au bain marie 40 à 45 min, ou four vapeur 45 à 50 min	chevreuil : UE	France	18 mois	sachet plastique, 2 kg, surgelé, 1 x 2 kg	DAVIGEL Création Brigade
PASSION FROID	189485	avec ou sans décongélation, réchauffer au four vapeur ou au bain marie dans la poche d'air d'origine, ou au micro-ondes 650/750 watts	UE	France	18 mois	boiling bag (sachet plastique), 1,68 kg, surgelé, 2 x 1,68 kg	Industriel NC marque NC
PRO A PRO	95493	réchauffage dans l'emballage au bain marie 35 à 40 min, ou four vapeur 35 à 40 min	chevreuil : UE, cerf : UE	France	14 jours	poche cuisson, 1,65 kg, sous vide, 2 x 1,65 kg	ESPRI RESTAURATION Espri Restauration

On note que seule la viande de chevreuil est signalée dans la dénomination de nos offres, bien que deux d'entre elles contiennent également du cerf à hauteur de 30 %. Ces dénominations sont néanmoins acceptées, même si le chevreuil et le cerf sont deux espèces animales différentes. Le premier est en effet le plus petit des cervidés d'Europe. Sa taille ne dépasse

pas 70 cm au garrot pour un poids de 30 à 35 kg. Le second est quant à lui le plus imposant mammifère de France, et avec ses 200 kg pour une taille d'environ 1,4 m, il ne peut être confondu avec le chevreuil. Côté goût, certains vous diront qu'il existe des différences, d'autres non. Il ne vous reste donc plus qu'à tester par vous-même pour vous faire votre propre opinion.

