

Crêpe aux champignons

Crêpe garnie d'un appareil aux champignons, cuite, surgelée, pièce de 50 g. Les crêpes aux champignons sont le plus souvent dorées au four et servies telles quelles. On peut également les faire colorer à la poêle avec une noix de beurre salé.



Hormis pour une offre où les pourcentages ne nous ont pas été communiqués, on remarque que les quantités de garniture et de crêpe mises en œuvre pour le reste de notre sélection sont identiques : la répartition étant de 50/50. La teneur en champignons de Paris est elle aussi plutôt homogène. En effet, à part une offre qui affiche un taux de 6,4 %, toutes en contiennent 7 %, ce qui représente un écart infime. On note par contre que cette offre est la seule à contenir de l'emmental, du fromage blanc et du lait en poudre et cela peut influencer sur la saveur du produit. Avec des teneurs comprises entre 3,1 et 7,6 %, nos offres de crêpes aux champignons sont loin de faire partie des entrées pâtisseries les plus riches en matières grasses. Elles possèdent d'ailleurs une fréquence libre puisque ce taux est inférieur à 15 %.

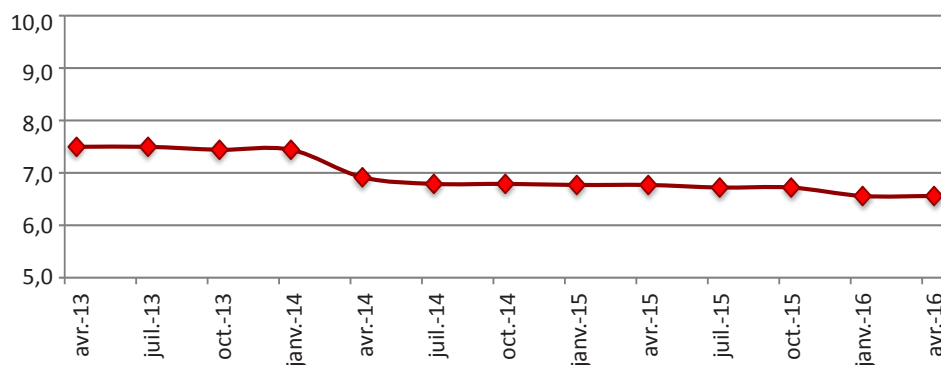
Comme pour les tartes chèvre-tomate-basilic, elles peuvent également être proposées en tant que plat protidique. Dans ce cas, prévoyez deux crêpes (100 g) pour les maternelles, trois (150 g) pour les élémentaires, les personnes âgées en institution (déjeuner et dîner) et les repas livrés à domicile, et 4 (200 g) pour les adolescents et les adultes. Là encore, la fréquence de présentation sera limitée pour l'ensemble de nos offres en raison d'une teneur inférieure à 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf. Par contre, on constate que parmi nos sept offres, deux possèdent un rapport P/L supérieur à 1. Elles ne seront donc pas restreintes par ce critère. Par ailleurs, sachez qu'il existe des crêpes aux champignons en 150 g qui peuvent également convenir aux élémentaires, personnes âgées et repas livrés à domicile.

Question d'un acheteur

Présentées en entrée, les offres de crêpes aux champignons proposées dans le comparatif peuvent-elles convenir à toutes les catégories de population ?

Oui. Le GEMRCN recommande en effet de servir une portion de 50 g pour les maternelles, les élémentaires, les personnes âgées en institution (déjeuner et dîner) et les repas livrés à domicile. Pour les adolescents et les adultes, cette portion étant de 100 g, vous devrez dans ce cas proposer deux crêpes.

Evolution de l'indice tarifaire 2013-2016



Suggestions du chef

Astuces/Idees

Détaillées en médaillons, les crêpes peuvent servir de garniture à vos salades estivales.

Thèmes & Recettes

Contes et légendes : Crêpe de Brocéliande

Le terroir : Gratin de ficelles aux champignons

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Sel	Fibres	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	70964	165 kcal	4,0 %	20,9 %	3,5 %	7,1 %	2,1 %	0,95 g	1,0 g	0,56	COOK UP SOLUTIONS Brake Euro
DAVIGEL	1680011	125 kcal	4,4 %	20,8 %	1,0 %	2,2 %	0,6 %	0,82 g	2,4 g	2,00	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	11419	164 kcal	4,2 %	23,2 %	4,3 %	5,8 %	0,9 %	1,20 g	1,2 g	0,72	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
KRILL	352012	164 kcal	4,2 %	23,2 %	4,3 %	5,8 %	0,9 %	1,20 g	1,2 g	0,72	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
PASSION FROID	36904	121 kcal	4,2 %	17,9 %	2,2 %	3,1 %	0,8 %	0,60 g	2,1 g	1,35	GROUPE POMONA Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	936387	159 kcal	3,9 %	18,0 %	3,7 %	7,6 %	1,2 %	1,10 g	1,0 g	0,51	RELAIS D'OR MIKO Sélection
TRANSGOURMET	300343	159 kcal	3,9 %	18,4 %	3,7 %	7,6 %	1,2 %	1,08 g	1,0 g	0,51	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

Comparaison des offres

	Référence	Etat Aspect	Répartition et %	Type de légume et %	Type de féculent et %	Type de produit laitier et %	Type d'œuf et %	Industriels Marque
BRAKE	70964	cuite, garnie, demi-lune, 11,5 x 5,7 cm	pâte à crêpe 50 %, garniture 50 %	champignon de Paris 7 %, oignon 0,4 %	farine de blé 20,8 %, amidon modifié de pomme de terre 0,2 %	protéines de lait < 4 %	œuf entier frais 4,8 %	COOK UP SOLUTIONS Brake Euro
DAVIGEL	1680011	cuite, garnie, roulée, 11 x 2,5 cm	pâte à crêpe % NC, garniture % NC	champignon de Paris 6,4 %	farine de blé % NC, amidon transformé de maïs % NC	emmental % NC, fromage blanc % NC, lait écrémé en poudre % NC, protéines de lait % NC	œuf entier 6,2 %	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	11419	cuite, garnie, rectangulaire, 11,5 x 5,5 cm	pâte à crêpe 50 %, garniture 50 %	champignon de Paris 7 %, oignon % NC	farine de blé % NC, farine de seigle % NC, amidon de blé % NC	protéines de lait % NC	œuf % NC, œuf frais % NC	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
KRILL	352012	cuite, garnie, demi-lune, 10,9 x 5,2 cm	pâte à crêpe 50 %, garniture 50 %	champignon de Paris 7 %, oignon 0,5 %	farine de blé 19,5 %, farine de seigle 1,7 %, amidon de blé % NC	protéines de lait 4,5 %	œuf entier frais 8 %	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
PASSION FROID	36904	cuite, garnie, rectangulaire, 11,5 x 5,5 cm	pâte à crêpe 50 %, garniture 50 %	champignon de Paris 7 %, oignon % NC	farine de blé % NC	protéines de lait % NC	œuf % NC	GROUPE POMONA Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	936387	cuite, garnie, rectangulaire, 11,5 x 5,5 cm	pâte à crêpe 50 %, garniture 50 %	champignon de Paris 7 %, oignon % NC	farine de blé % NC, farine de seigle % NC	protéines de lait % NC	œuf entier frais % NC	RELAIS D'OR MIKO Sélection
TRANSGOURMET	300343	cuite, garnie, rectangulaire, 10,9 x 5,2 cm	pâte à crêpe 50 %, garniture 50 %	champignon de Paris 7 %, oignon 0,5 %	farine de blé 19,5 %, farine de seigle 1,7 %, amidon de blé % NC	protéines de lait 4,5 %	œuf entier frais 8 %	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

	Référence	Type de sucre et %	Type de matière grasse et %	Arôme et %	Colorant Additif Agent de texture	Mise en œuvre	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	70964	lactose < 4 %, dextrose 0,4 %	huile de coprah < 4 %, huile de tournesol 0,5 %, crème fraîche 0,8 %	vin blanc 1,3 %, extrait de poivre 0,04 %, arômes naturels 0,01 %	anti-agglomérant, stabilisant	sans décongélation, à la poêle ou plaque à snacker, 5 à 10 min	surgelé, IQF, 50 g, 40 x 50 g	COOK UP SOLUTIONS Brake Euro
DAVIGEL	1680011	lactose % NC	margarine % NC, huile de colza % NC	arômes % NC	colorant, antioxydant, correcteur d'acidité, émulsifiant, épaississant, exhausteur de goût	sans décongélation, four 180 °C, 8 min	surgelé, IQF, 50 g, 100 x 50 g	DAVIGEL Davigel Surgelé
FRANCE FRAIS	11419	lactose % NC	huile de tournesol % NC	poivre % NC, arômes % NC	colorant, poudre à lever	sans décongélation, four air pulsé 180 °C, 12 min	surgelé, IQF, 50 g, 40 x 50 g	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
KRILL	352012	lactose 4,5 %, sucre caramélisé 0,02 %	huile de tournesol 5,4 %	poivre 0,02 %, arômes 0,09 %	colorant, poudre à lever	sans décongélation, four air pulsé 180 °C, 12 min	surgelé, IQF, 50 g, 40 x 50 g	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
PASSION FROID	36904	lactose % NC, sucre % NC	matière grasse végétale emulsionnée % NC, huile de colza % NC	arômes % NC	colorant, conservateur, correcteur d'acidité, émulsifiant	sans décongélation, four chaleur sèche 145/150 °C	surgelé, IQF, 50 g, 40 x 50 g	GROUPE POMONA Passion Froid
RELAIS D'OR MIKO	936387	lactose % NC	huile de tournesol % NC	poivre % NC, arômes % NC	colorant, poudre à lever	sans décongélation, four air pulsé 180 °C, 12 min	surgelé, IQF, 50 g, 40 x 50 g	RELAIS D'OR MIKO Sélection
TRANSGOURMET	300343	lactose 4,5 %, sucre caramélisé 0,02 %	huile de tournesol 5,4 %	poivre 0,02 %, arômes 0,09 %	colorant, poudre à lever	sans décongélation, four air pulsé 180 °C, 12 min	surgelé, IQF, 50 g, 40 x 50 g	TRANSGOURMET Transgourmet Economy

Nos offres de crêpes aux champignons sont peut être identiques en poids, mais elles possèdent par contre différents aspects : forme demi-lune, roulées, pliées en rectangle. Toutefois, ce critère reste purement esthétique et n'influe pas sur la qualité du produit. Par ailleurs, on constate qu'un industriel propose un conditionnement de 100 pièces par carton contre seulement 40 pièces pour les autres.

En fonction de votre nombre de convives, de la place de stockage disponible et/ou de la fréquence d'utilisation des crêpes, il peut être intéressant de tenir compte de ce paramètre.

