

Parmentier de canard

Parmentier de canard confit, surgelé, appertisé ou réfrigéré, barquette de 2 à 2,8 kg.

Le parmentier de canard confit est le plus souvent passé au four et parsemé de persil haché au départ. Il peut aussi être agrémenté d'une petite salade verte.



Le parmentier de canard se compose de deux parties : d'un côté la garniture, de l'autre une préparation à base de viande de canard. Concernant notre sélection, la répartition entre les deux est loin d'être homogène. Pour quatre de nos offres, la garniture est en effet majoritaire puisqu'elle représente 60 % du produit fini. Pour trois autres offres, c'est la préparation à base de viande de canard (sauce incluse) qui domine avec un taux de 59 %. Quant à la dernière offre, cette répartition est pratiquement équivalente, avec 50 % de préparation et 47,5 % de purée. Comme pour tous les plats composés de ce type, il est essentiel de vérifier la quantité de viande réellement mise en œuvre pour déterminer la fréquence de présentation. Lorsque ceux-ci contiennent moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, ils sont limités au maximum à 3/20 repas dans le cadre de la restauration scolaire et pour les adolescents, 4/20 repas pour les adultes, et 3/28 repas

pour le déjeuner des personnes âgées en institution². Ces 70 % correspondent à des taux de viande supérieurs à 35 g par portion pour les maternelles, 50 g pour les élémentaires et le dîner des personnes âgées en institution, 70 g pour les catégories d'âges supérieurs et le déjeuner des personnes âgées. Après calcul, on note que seules les offres contenant 25 % de viande pourront parfois bénéficier d'une fréquence libre, car en respectant les grammages recommandés par le GEMRCN, vous obtiendrez un minimum de 40 et 56 g de viande par portion pour les maternelles et les élémentaires. Concernant les adolescents et les adultes, il faut que cette portion soit supérieure à 280 g pour qu'elle contienne au minimum 70 g de viande. Par ailleurs, une offre possède un 2^{ème} facteur limitant puisque son rapport P/L (Protéines/Lipides) est inférieur à 1.

² Les autres fréquences maximales pour les personnes âgées en institution sont les suivantes : 2/20 ou 2/24 pour le déjeuner et 8/28 pour le dîner.

Question d'un acheteur

Quels sont les grammages à respecter en fonction des différents convives ?

Cette préparation entrant dans la catégorie des plats composés, vous devez prévoir (à +/- 10 %) des portions de 180 g pour les maternelles, 250 g pour les élémentaires et le déjeuner des personnes âgées en institution (contre 175 g pour le dîner), et 250 à 300 g pour les adolescents et les adultes.

Evolution de l'indice tarifaire 2014-2017

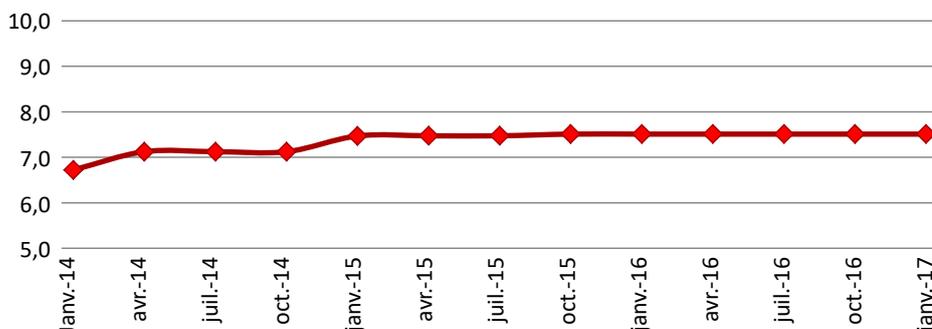


Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Matières grasses	dont AGS	Sel	Rapport P/L	Industriels Marque
BRAKE	73212	131 kcal	7,9 %	8,4 %	6,9 %	2,6 %	0,82 g	1,14	BRAKE Le Collectif du Goût
DAVIGEL	1682660	129 kcal	7,4 %	8,1 %	7,0 %	3,1 %	1,10 g	1,05	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
KRILL	434172	131 kcal	6,1 %	12,1 %	6,4 %	1,8 %	0,32 g	0,95	NC
EPISAVEURS	89027	106 kcal	6,2 %	9,8 %	4,3 %	1,8 %	0,95 g	1,44	SOULIE RESTAURATION Soulié
PASSION FROID	60028	135 kcal	7,4 %	10,1 %	7,0 %	2,3 %	0,90 g	1,06	NC
PRO A PRO	16633	106 kcal	6,2 %	9,8 %	4,3 %	1,8 %	0,95 g	1,44	SOULIE RESTAURATION Soulié
RELAIS D'OR	936894	104 kcal	6,3 %	9,4 %	4,3 %	1,9 %	0,70 g	1,46	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
TRANSFOURMET	251919	106 kcal	6,2 %	9,8 %	4,3 %	1,8 %	0,95 g	1,44	SOULIE RESTAURATION Soulié

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Pour une présentation plus festive, vous pouvez accompagner votre parmentier de canard d'un petit cordon de sauce aux figues et foie gras.

Thèmes & Recettes

Le Sud-Ouest : Gratinée au confit d'Occitanie

Le goût : Parmentier de canard sauce à l'orange

Comparaison des offres

	Référence	Répartition	Type de viande et %	Type de féculent et %	Autres ingrédients et %	Arômes, aromates et %	Industriels Marque
BRAKE	73212	purée 64,3 %, préparation de viande 35 %, chapelure 0,75 %	effiloché de canard 18,7 %	flocon de pomme de terre réhydraté 31,2 %, cube de pomme de terre 8,3 %, farine de blé 1,9 %, chapelure 0,7 %, amidon transformé de pomme de terre 0,9 %	lait écrémé 11,1 %, crème fraîche 1,6 %, céleri 1,5 %, poireau 1,5 %, oignon 0,7 %, gras et graisse de canard 2,8 à 3,7 %, poudre de blanc d'œuf 0,09 %	persil 0,3 %, arôme naturel 0,2 %, ail 0,1 %, thym 0,03 %, poivre 0,01 %, romarin, laurier, muscade, girofle	BRAKE Le Collectif du Goût
DAVIGEL	1682660	purée 60 %, préparation de viande % NC	viande de canard maigre confite 12 %	pomme de terre 17 %, flocon de pomme de terre 4,6 %, farine de fèves % NC, chapelure % NC, céréales et graines moulues % NC	lait écrémé en poudre % NC, crème légère % NC, crème en poudre % NC, oignon % NC, sucre % NC, dextrose % NC, beurre % NC, huile de colza % NC, graisse de canard % NC, œuf % NC, vinaigre % NC	curcuma, poivre et muscade, marinade base gersoise 0,6 %, base fond de canard % NC, extrait vin rouge % NC, épices et plantes aromatiques % NC	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
KRILL	434172	écrasé pomme de terre 65 %, préparation de viande 35 %	viande de canard du Sud-Ouest cuite au sel 14,7 %	pomme de terre 52 %	crème % NC, oignon % NC, champignon de Paris % NC, tomate concentré % NC, beurre % NC, huile de tournesol % NC, graisse de canard % NC	ail % NC, poivre % NC	NC
EPISAVEURS	89027	purée 41 %, préparation de viande 59 %	viande de canard 25 %	pomme de terre en purée déshydratée 41 %	crème UHT % NC, oignon % NC, carotte % NC, sucre % NC, graisse de canard % NC	arôme % NC, aromates % NC, épices % NC	SOULIE RESTAURATION Soulié
PASSION FROID	60028	purée 47,5 %, préparation de viande 50 %, décor 2,5 %	viande de canard 13 %	pomme de terre 52 %, chapelure 0,5 %	lait entier 5,5 %, emmental 1,9 %, oignon 4,5 %, champignon 4,5 %, graisse de canard 4,2 %, huile d'olive 0,7 %	concentré de volaille 1,2 %, échalote 1,2 %, persil < 1%, ail < 1%, poivre < 1%, thym < 1%	NC
PRO A PRO	16633	purée 41 %, préparation de viande 59 %	viande de canard 25 %	pomme de terre en purée déshydratée 41 %	crème UHT % NC, oignon % NC, carotte % NC, sucre % NC, graisse de canard % NC	arôme % NC, aromates % NC, épices % NC	SOULIE RESTAURATION Soulié
RELAIS D'OR	936894	purée 61,4 %, préparation de viande 38,6 %	viande de canard confite 17,7 %	flocon de pomme de terre % NC, chapelure % NC, amidon transformé % NC	lait écrémé en poudre % NC, crème fraîche % NC, oignon % NC, carotte % NC, champignon % NC, beurre concentré % NC, huile de colza % NC, gras et graisse de canard % NC	extrait d'épices % NC, paprika % NC, curcuma % NC, brandy % NC, arômes naturels % NC, ail % NC, persil % NC, poivre % NC	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
TRANSGOURMET	251919	purée 41 %, préparation de viande 59 %	viande de canard 25 %	pomme de terre en purée déshydratée 41 %	crème UHT % NC, oignon % NC, carotte % NC, sucre % NC, graisse de canard % NC	arôme % NC, aromates % NC, épices % NC	SOULIE RESTAURATION Soulié

	Référence	Colorant Additif Agent de texture	Mise en œuvre	Origine matière première	Pays de transformation	DDM DLC	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
BRAKE	73212	colorant, émulsifiant	sans décongélation, four à air pulsé 180 °C 55 min, ou four traditionnel 200 °C 65 à 75 min	canard : UE des 15	Luxembourg	18 mois	surgelé, barquette 2 kg, 3 x 2 kg	BRAKE Le Collectif du Goût
DAVIGEL	1682660	acidifiant, antioxydant, conservateur, émulsifiant, épaississant, levure, levain, stabilisant	four traditionnel 150 °C 25 à 30 min	UE et hors UE	France	19 jours	réfrigéré, barquette operculée 2,8 kg, 1 x 2,8 kg	DAVIGEL Davigel Réfrigéré
KRILL	434172	stabilisant	sans décongélation, four traditionnel 170 °C 60 min	canard : France Sud-Ouest	France	12 mois	surgelé, barquette 2 kg, 2 x 2 kg	NC
EPISAVEURS	89027	colorant, acidifiant, conservateur, émulsifiant, fibre de blé, stabilisant	four à air pulsé 160 °C 30 min, ou four mixte 175 °C 25 min	canard : France	France	24 mois	appertisé, barquette 2,2 kg, 4 x 2,2 kg	SOULIE RESTAURATION Soulié
PASSION FROID	60028	/	sans décongélation, four chaleur sèche 185 à 200 °C	canard : France	France	18 mois	surgelé, barquette 2 kg, 4 x 2 kg	NC
PRO A PRO	16633	colorant, acidifiant, conservateur, émulsifiant, fibre de blé, stabilisant	four à air pulsé 160 °C 30 min, ou four mixte 175 °C 25 min	canard : France	France	24 mois	appertisé, barquette 2,2 kg, 4 x 2,2 kg	SOULIE RESTAURATION Soulié
RELAIS D'OR	936894	colorant, acidifiant, émulsifiant, extrait de malt d'orge, stabilisant	sans décongélation, four 200 °C 45 min	NC	France	12 mois	surgelé, barquette 2 kg, 3 x 2 kg	MARIE RESTAURATION Marie Restauration
TRANSGOURMET	251919	colorant, acidifiant, conservateur, émulsifiant, fibre de blé, stabilisant	four à air pulsé 160 °C 30 min, ou four mixte 175 °C 25 min	canard : France	France	24 mois	appertisé, barquette 2,2 kg, 4 x 2,2 kg	SOULIE RESTAURATION Soulié

Parmi notre sélection de parmentier de canard, trois modes de conservation sont proposés : réfrigéré, surgelé ou appertisé. Notre offre réfrigérée possède l'avantage d'une mise en œuvre plutôt rapide (25 à 30 minutes), mais présente une DLC (Date Limite de Consommation) assez courte de 19 jours.

Nos quatre offres surgelées bénéficient quant à elles d'une DDM (Date de Durabilité Minimale) intéressante de 12 à 18 mois. Par contre leur temps de réchauffage s'avère plus long (entre 45 minutes et 1 heure). Concernant les trois offres appertisées, on remarque qu'elles possèdent la DDM la plus longue

(24 mois), et un temps de mise en œuvre identique à l'offre réfrigérée. Il peut être intéressant de tenir compte de ces critères, notamment en fonction de vos capacités de stockage au niveau des différents secteurs, ou encore de l'utilisation prévue, comme par exemple en produit de dépannage.