



# MAISON KROCK'CHEF

le mag'



**LA CROQUETTE**  
*À LA FRANÇAISE*



# SOMMAIRE

## Notre gamme de croquettes

Mer du Nord	5
Welsh	6
P'tite Basque	8
Cocorico	10
Popote	12
Thaï	14
Cèdre Liban	16
	18

## Les croquettes, pour qui ?

20

## Tableau guide des recettes

22



LA CROQUETTE À LA FRANÇAISE

# L'HISTOIRE DE LA CROQUETTE

## Et au fait, c'est quoi une croquette ?

La croquette est un mets d'origine française répandu dans de nombreux pays d'Europe et du monde, où elle peut être consommée comme entrée, plat d'accompagnement, grignotine ou plat principal.

## Quelle est son origine ?

Il est possible que le roi de France Louis XIV ait été l'un des premiers fans du *kroketje*. Beaucoup de gens pensent que le *kroket* est un mets typiquement Hollandais, mais selon Johannes Van Dam, le chef du Roi Soleil a été le premier à les décrire par écrit. En fait, Van Dam a retrouvé une recette Française de croquettes remontant à 1691, tandis que les premières recettes néerlandaises seraient censées dater des années 1830. Même le nom *kroket* vient du Français « croquer ».

## IL ÉTAIT UNE FOIS...

### L'HISTOIRE DE LA CROQUETTE



Les premières recettes ont été retrouvées dans un livre de cuisine de 1691



Elles sont servies à la cour de Louis XIV



Cuisinées à base de riz, poisson, volaille ou encore aux truffes.



Les croquettes deviennent populaires à l'étranger



La croqueta de jamón est le plat national d'Espagne



En Italie ce sont les arancini...



Aux Pays-Bas ce sont les croquettes de crevettes grises



En Belgique elles sont accompagnées de leurs traditionnelles frites



Et en France pays de la gastronomie...



En 2023 Maison Krock'Chef naît dans le nord de la France



Elle produit et distribue des croquettes fraîches



Fabrication française, retour à leurs origines !



# NOTRE GAMME DE CROQUETTES

Notre chef cuisinier a élaboré 7 recettes de croquettes gastronomiques. Croustillantes et gourmandes, elles ont comme élément principal une Béchamel maison. Nous privilégions des ingrédients de qualité, tout en conservant un ancrage régional. Ce sont des recettes avec une cuisson rapide et simple.

# LA CROQUETTE MER DU NORD

La recette emblématique du Nord de la France et de l'Europe du Nord



## Quelle est la recette ?

Elle est composée de crevettes grises pêchées dans la mer du Nord, de farine de blé, bouillon de crevettes, carotte, oignon, échalote, persil, céleri, emmental, lait en poudre, de beurre doux issus de nos pâturages, d'emmental, de vin blanc et d'épices.  
Un incontournable pour votre menu.

## Grammages disponibles

Grammages	Unités
55g	24 pce
55g	6 pce
55g	4 pce
24g	40 pce
24g	10 pce

## Cuisson

- ✓ Utiliser une huile spéciale de friture
- ✓ Cuire à 180 °C
- ✓ Déposer délicatement les croquettes dans le panier de cuisson (maximum 1 kg)
  - Pour les croquettes de 55g : 2 minutes et 15 secondes
  - Pour les croquettes de 24g : 1 minute et 15 secondes



# QUELS ACCOMPAGNEMENTS ?

## Les conseils du Chef

Recette emblématique des Hauts de France ! Notre croquette « Mer du Nord » est réalisée à base de crevettes grises pêchées dans la mer du Nord et de son bouillon de crevettes. Elle est incontournable sur les cartes des Estaminets.



### FAÇON FISH & CHIPS

En entrée ou plat dans vos menus, elle est traditionnellement accompagnée de ses frites et sa sauce tartare, façon Fish and Chips. Sans oublier son petit quartier de citron !



### ASSIETTE TAPAS CHAUDE

La croquette Mer du Nord trouve parfaitement sa place sur une assiette ou un plateau de différents mets, seul ou à partager.

# LA CROQUETTE WELSH

**La recette originale et régionale, la croquette Welsh saura séduire vos clients par la diversité de ses ingrédients**



## Quelle est la recette ?

Elle est composée de bière brune, cheddar, sauce Worcestershire, tabasco rouge, farine de blé, bacon, échalote, épices, lait en poudre et de beurre doux issus de nos pâturages. **C'est la recette pour toutes les régions de France par excellence.**

## Grammages disponibles

Grammages	Unités
55g	24 pce
55g	6 pce
55g	4 pce
24g	40 pce
24g	10 pce

## Cuisson

- ✓ Utiliser une huile spéciale de friture
- ✓ Cuire à 180 °C
- ✓ Déposer délicatement les croquettes dans le panier de cuisson (maximum 1 kg)
  - Pour les croquettes de 55g : 2 minutes et 15 secondes
  - Pour les croquettes de 24g : 1 minute et 15 secondes



# QUELS ACCOMPAGNEMENTS ?

## Les conseils du Chef

Selon la saison nous vous suggérons de l'accompagner avec une salade, un gratin de légumes et son cheddar fondu !



### ASSIETTE ANGLO-SAXONNE

La croquette peut être une façon de décliner la recette traditionnelle du Welsh avec, comme accompagnement, une salade verte ou une salade traiteur et sa sauce cheddar.



### ENTRÉE KROCK'CRUDITÉ

Les bouchons (24 g) accompagneront parfaitement une salade fraîcheur en entrée.

# LA CROQUETTE P'TITE BASQUE

La recette la plus hispanique de la gamme mais avec des ingrédients directement venus du Pays Basque



## Quelle est la recette ?

Elle est composée de Jambon de Bayonne IGP, farine de blé, fromage de brebis, lait en poudre, piment d'Espelette AOP, de beurre doux issus de nos pâturages et d'épices. **La recette aux saveurs du Sud-Ouest.**

## Grammages disponibles

Grammages	Unités
55g	24 pce
55g	6 pce
55g	4 pce
24g	40 pce
24g	10 pce

## Cuisson

- ✓ Utiliser une huile spéciale de friture
- ✓ Cuire à 180 °C
- ✓ Déposer délicatement les croquettes dans le panier de cuisson (maximum 1 kg)
  - Pour les croquettes de 55g : 2 minutes et 15 secondes
  - Pour les croquettes de 24g : 1 minute et 15 secondes



# QUELS ACCOMPAGNEMENTS ?

## Les conseils du Chef

Cette croquette s'accompagne merveilleusement bien avec une piperade chaude ou froide.



## ASSIETTE BRASSEUR DU SUD-OUEST

En plat du jour ou à la carte, cette croquette se sert parfaitement avec des quartiers de pomme de terre aux fines herbes ou au piment d'Espelette pour les puristes.

## LA TROISIÈME MI-TEMPS

Une belle planche généreuse, comme la région du Sud-Ouest, à partager entre amis ou en famille.



# LA CROQUETTE COCORICO

La recette aux arômes traditionnels de la cuisine Française et authentique



## Quelle est la recette ?

Elle est composée de poulet rôti, farine de blé, vin blanc, emmental, oignons, lait en poudre, carotte, échalote, épices, grains de cèpes, grains de chампignons noirs, beurre doux issus de nos pâturages et d'épices. **Une recette pour les puristes et les amoureux de bien manger.**

## Grammages disponibles

Grammages	Unités
55g	24 pce
55g	6 pce
55g	4 pce
24g	40 pce
24g	10 pce

## Cuisson

- ✓ Utiliser une huile spéciale de friture
- ✓ Cuire à 180 °C
- ✓ Déposer délicatement les croquettes dans le panier de cuisson (maximum 1 kg)
  - Pour les croquettes de 55g : 2 minutes et 15 secondes
  - Pour les croquettes de 24g : 1 minute et 15 secondes



# QUELS ACCOMPAGNEMENTS ?

## Les conseils du Chef

C'est avec fierté que nous vous proposons une croquette traditionnelle Française !  
Une valeur sûre pour les puristes du bien manger Français !



### L'ASSIETTE CAMPAGNARDE

Qui a dit qu'on ne pouvait mettre que de la charcuterie et du fromage dans une assiette campagnarde ? La croquette va apporter un peu de chaleur à cette assiette.

### PLANCHE APÉRITIVE

Nous vous suggérons d'accompagner vos planches apéritives avec la croquette Cocorico et vos produits du terroir selon la saison et votre imagination.



# LA CROQUETTE POPOTE

La recette de nos grands-mères, gourmande et pleine de saveurs.



## Quelle est la recette ?

Elle est composée de joue de bœuf confite, farine de blé, carotte, lait en poudre, épices, emmental, oignon, fond de veau, persil, bouillon de légumes et de beurre doux issus de nos pâturages. **Une recette Française avec des ingrédients de chez nous.**

## Grammages disponibles

Grammages	Unités
55g	24 pce
55g	6 pce
55g	4 pce
24g	40 pce
24g	10 pce

## Cuisson

- ✓ Utiliser une huile spéciale de friture
- ✓ Cuire à 180 °C
- ✓ Déposer délicatement les croquettes dans le panier de cuisson (maximum 1 kg)
  - Pour les croquettes de 55g : 2 minutes et 15 secondes
  - Pour les croquettes de 24g : 1 minute et 15 secondes



# QUELS ACCOMPAGNEMENTS ?

## Les conseils du Chef

Une recette qui s'adapte bien avec son accompagnement « rustique » comme un tian de légumes, un flan de légumes anciens ou des champignons farcis.



## CROQUETTES ET LEUR GRATIN

La croquette Popote va s'accompagner avec un gratin de légumes ou de pommes de terre.

*Petite astuce : Une poêlée de légumes apportera de la couleur dans l'assiette.*



## MIX CHAUD & FROID

Une entrée simple et efficace avec une croquette à base de viande et des suggestions de verrines maraîchères.

# LA CROQUETTE THAI

La recette la plus exotique, relevée mais juste ce qu'il faut pour ravir vos papilles



## Quelle est la recette ?

Elle est composée de lait de coco, crevettes, farine de blé, riz sushi cuit, beurre doux, emmental, huile de sésame, lait en poudre, grains de champignons noirs, basilic thaï, épices et de beurre doux issus de nos pâturages. **Une recette qui est une invitation au voyage.**

## Grammages disponibles

Grammages	Unités
55g	24 pce
55g	6 pce
55g	4 pce
24g	40 pce
24g	10 pce

## Cuisson

- ✓ Utiliser une huile spéciale de friture
- ✓ Cuire à 180 °C
- ✓ Déposer délicatement les croquettes dans le panier de cuisson (maximum 1 kg)
  - Pour les croquettes de 55g : 2 minutes et 15 secondes
  - Pour les croquettes de 24g : 1 minute et 15 secondes



# QUELS ACCOMPAGNEMENTS ?

## Les conseils du Chef

Direction le pays du sourire avec notre croquette la plus exotique. Légèrement relevée, juste ce qu'il faut pour ravir vos papilles ! Pas besoin de baguettes, elle se consomme comme bon vous semble.



### TRIO ASIATIQUE

Assiette trio à proposer en entrée ou en plat avec des nouilles chinoises, du riz cantonais et un mélange de légumes croquants sauce piquante.

### SALADE POKEBOWL À LA THAÏ

Salade tendance où les saveurs se mélangent... Optez pour un pokebowl à base de riz coco, de dés de saumon frais ou fumé, d'avocat et divers légumes croquants. La croquette en format 24gr apportera le côté chaud et créera un mix de saveurs pour relever cette salade.



# LA CROQUETTE CÈDRE LIBAN

La recette aux multiples arômes, notre solution pour vos plats végétariens.



## Quelle est la recette ?

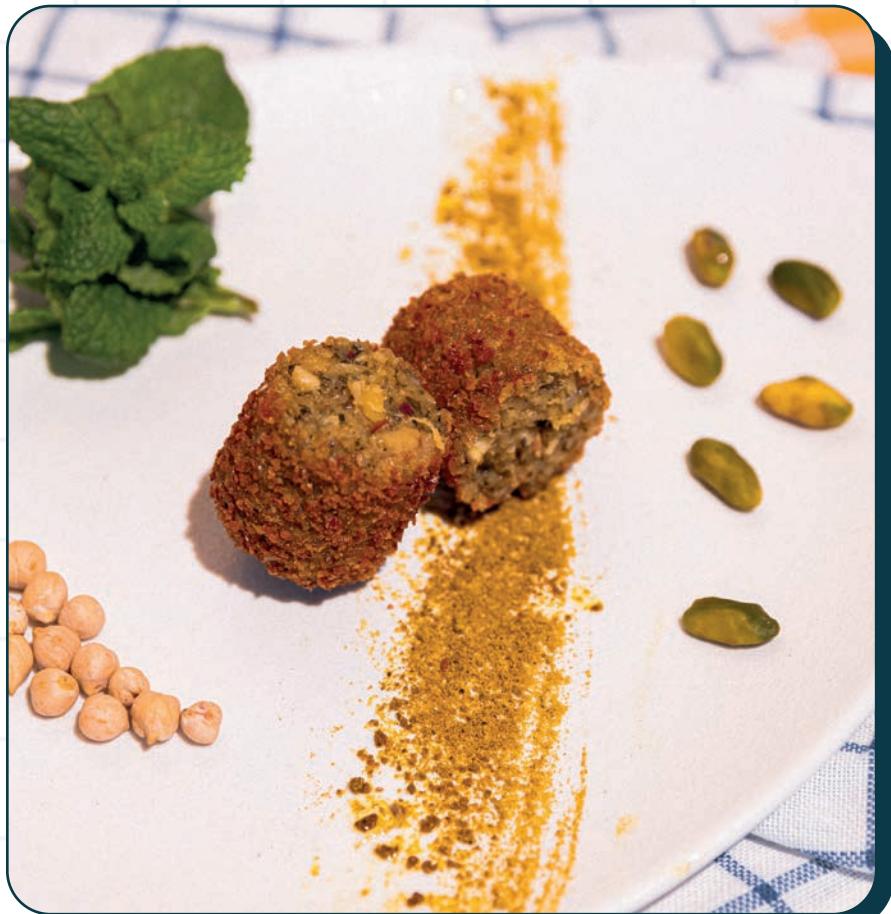
Elle est composée de pois chiches, farine de blé, oignon, emmental, lait en poudre, jus de citron, menthe, huile de sésame, pistache, coriandre et de beurre doux issus de nos pâturages. **Une recette qui s'adapte aux petits et aux grands, et en plus elle peut se proposer sur votre carte Végétarienne !**

## Grammages disponibles

Grammages	Unités
55g	24 pce
55g	6 pce
55g	4 pce
24g	40 pce
24g	10 pce

## Cuisson

- ✓ Utiliser une huile spéciale de friture
- ✓ Cuire à 180 °C
- ✓ Déposer délicatement les croquettes dans le panier de cuisson (maximum 1 kg)
  - Pour les croquettes de 55g : 2 minutes et 15 secondes
  - Pour les croquettes de 24g : 1 minute et 15 secondes



# QUELS ACCOMPAGNEMENTS ?

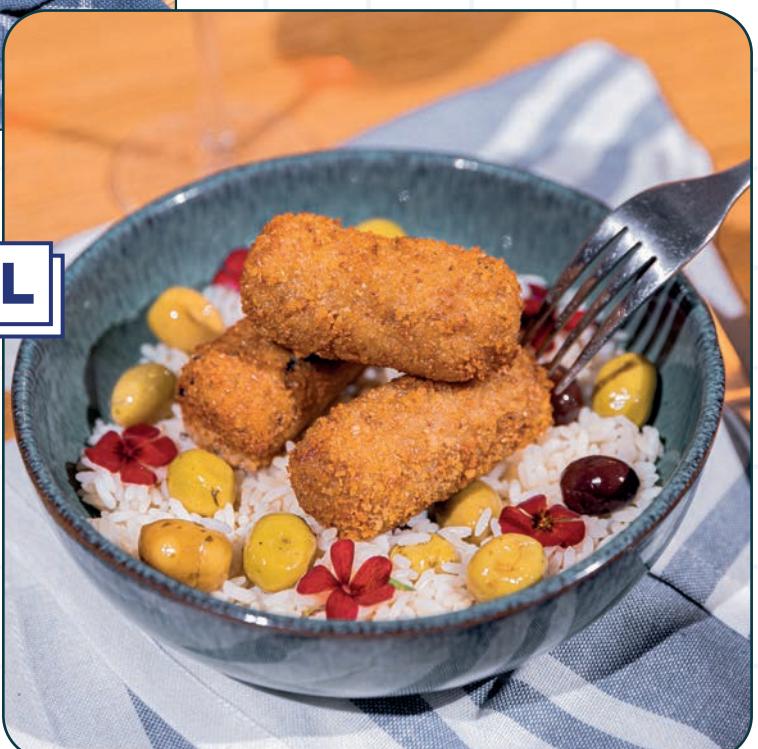
## Les conseils du Chef

Vous l'aurez compris, cette croquette s'adapte pour tout le monde et est la solution pour vos suggestions de plats végétariens ! Elle trouvera parfaitement sa place sur une salade, un poke bowl, un wrap de légumes ou sur un tartare de courgettes et tomates.



## TARTARE & CROQUETTES

Accompagnez nos croquettes veggies avec un tartare de tomates, courgettes et oignons frais. Un plat qui séduira tout le monde et offrira une option végétarienne pour votre carte.



## SALADE DU SOLEIL

En entrée ou en plat, la salade du soleil est composée d'une base de Riz, de pâtes, de boulgour ou de quinoa avec des légumes de saison estivale comme des tomates, poivrons, concombres, courgettes en tagliatelle. Déposer quelques olives vertes ou noires pour agrémenter votre assiette. Une sauce vinaigrette fruits de la passion apportera une touche sucrée-salée à votre salade.

# LES CROQUETTES, POUR QUI, COMMENT ?



# POUR TOUS !

Boucherie Charcuterie Traiteur, Café Hôtel Restaurant, Brasserie, Snacking ? Nos croquettes « à la française » s'adaptent forcément à votre concept ! Nous avons élaboré un assortiment de 7 recettes originales avec 2 formats pour le marché des métiers de bouche. Nous vous suggérons de les proposer en plat principal (à l'assiette), en entrée (planche apéritive ou salade) ou à la vente à emporter. À vous de faire parler votre imagination ! Nous sommes fiers de vous apporter notre savoir faire afin de régaler vos clients avec nos croquettes Françaises !



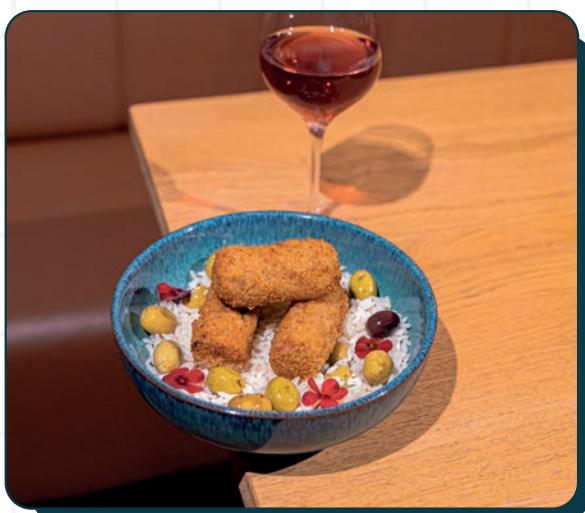
3 croquettes 55g et leur assortiment de fromages, charcuterie et salade



3 croquettes 55g, frites et salade



3 croquettes 24g en poke bowl



3 croquettes 55g accompagnées d'un riz épicé



Assortiment de croquettes 24g en planche apéritive

# TABLEAU GUIDE

ARTICLE	LIBELLÉ RECETTES	EAN 13	DLC TOTALE	DLC GARANTIE À LA LIVRAISON
5001	Mer du Nord 55gr (x24)	3770034626008	14 jours	10 jours
5002	Mer du Nord 55gr (x6)	3770034626015	14 jours	10 jours
5003	Mer du Nord 55gr (x4)	3770034626022	14 jours	10 jours
5004	Mer du Nord 24gr (x40)	3770034626039	14 jours	10 jours
5005	Mer du Nord 24gr (x10)	3770034626046	14 jours	10 jours
6001	Welsh 55gr (x24)	3770034626053	14 jours	10 jours
6002	Welsh 55gr (x6)	3770034626060	14 jours	10 jours
6003	Welsh 55gr (x4)	3770034626077	14 jours	10 jours
6004	Welsh 24gr (x40)	3770034626084	14 jours	10 jours
6005	Welsh 24gr (x10)	3770034626091	14 jours	10 jours
8001	P'tite Basque 55gr (x24)	3770034626152	14 jours	10 jours
8002	P'tite Basque 55gr (x6)	3770034626169	14 jours	10 jours
8003	P'tite Basque 55gr (x4)	3770034626176	14 jours	10 jours
8004	P'tite Basque 24gr (x40)	3770034626183	14 jours	10 jours
8005	P'tite Basque 24gr (x10)	3770034626190	14 jours	10 jours
9001	Cocorico 55gr (x24)	3770034626206	14 jours	10 jours
9002	Cocorico 55gr (x6)	3770034626213	14 jours	10 jours
9003	Cocorico 55gr (x4)	3770034626220	14 jours	10 jours
9004	Cocorico 24gr (x40)	3770034626237	14 jours	10 jours
9005	Cocorico 24gr (x10)	3770034626244	14 jours	10 jours
7001	Popote 55gr (x24)	3770034626107	14 jours	10 jours
7002	Popote 55gr (x6)	3770034626114	14 jours	10 jours
7003	Popote 55gr (x4)	3770034626121	14 jours	10 jours
7004	Popote 24gr (x40)	3770034626138	14 jours	10 jours
7005	Popote 24gr (x10)	3770034626145	14 jours	10 jours
11001	Thaï 55gr (x24)	3770034626305	14 jours	10 jours
11002	Thaï 55gr (x6)	3770034626312	14 jours	10 jours
11003	Thaï 55gr (x4)	3770034626329	14 jours	10 jours
11004	Thaï 24gr (x40)	3770034626336	14 jours	10 jours
11005	Thaï 24gr (x10)	3770034626343	14 jours	10 jours
10001	Cèdre Liban 55gr (x24)	3770034626251	14 jours	10 jours
10002	Cèdre Liban 55gr (x6)	3770034626268	14 jours	10 jours
10003	Cèdre Liban 55gr (x4)	3770034626275	14 jours	10 jours
10004	Cèdre Liban 24gr (x40)	3770034626282	14 jours	10 jours
10005	Cèdre Liban 24gr (x10)	3770034626299	14 jours	10 jours

# DES RECETTES

COLISAGE	INGRÉDIENTS MAJEURS	TEMPS DE CUISSON
2 barquettes / colis	Crevettes grises, farine de blé, bouillon de crevettes, légumes, emmental, lait en poudre, beurre doux, vin blanc, épices	2 min 15s
8 barquettes / colis		2 min 15s
8 barquettes / colis		2 min 15s
2 barquettes / colis		1 min 15s
8 barquettes / colis		1 min 15s
2 barquettes / colis	Bière brune, cheddar, eau, farine de blé, bacon, épices, lait en poudre, beurre doux	2 min 15s
8 barquettes / colis		2 min 15s
8 barquettes / colis		2 min 15s
2 barquettes / colis		1 min 15s
8 barquettes / colis		1 min 15s
2 barquettes / colis	Eau, jambon de Bayonne, farine de blé, fromage de brebis, beurre doux, lait en poudre, piment d'Espelette, épices	2 min 15s
8 barquettes / colis		2 min 15s
8 barquettes / colis		2 min 15s
2 barquettes / colis		1 min 15s
8 barquettes / colis		1 min 15s
2 barquettes / colis	Poulet rôti, farine de blé, beurre doux, vin blanc, emmental, oignons, lait en poudre, épices, grains de cèpes	2 min 15s
8 barquettes / colis		2 min 15s
8 barquettes / colis		2 min 15s
2 barquettes / colis		1 min 15s
8 barquettes / colis		1 min 15s
2 barquettes / colis	Effiloché de joue de bœuf, carottes, laurier, oignons	2 min 15s
8 barquettes / colis		2 min 15s
8 barquettes / colis		2 min 15s
2 barquettes / colis		1 min 15s
8 barquettes / colis		1 min 15s
2 barquettes / colis	Eau, lait de coco, farine de blé, riz à sushi cuit, beurre doux, emmental, huile de sésames grillées, lait en poudre, champignons noirs, basilic, épices	2 min 15s
8 barquettes / colis		2 min 15s
8 barquettes / colis		2 min 15s
2 barquettes / colis		1 min 15s
8 barquettes / colis		1 min 15s
2 barquettes / colis	Pois chiche, pistache, oignons, coriandre, graines et huile de sésame, menthe	2 min 15s
8 barquettes / colis		2 min 15s
8 barquettes / colis		2 min 15s
2 barquettes / colis		1 min 15s
8 barquettes / colis		1 min 15s

# LA CROQUETTE

## À LA FRANÇAISE



Maison Krock'Chef

382 rue de Bondues  
59118 Wambrechies - France

Service Commercial : 03 75 71 02 03  
[service.commercial@maisonkrockchef.fr](mailto:service.commercial@maisonkrockchef.fr)

