L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

RESTAURATION COLLECTIVE

SANS PRÉCUISSON !







PRODUITS ADAPTÉS - MISE EN OEUVRE
SELECTION DE RECETTES

NOS CROZETS
SANS PRÉCUISSON



LES PRODUITS

PRODUITS EN RHÔNE-ALPES

OEUFS PLEIN AIR, BLÉ CONVENTIONNEL & SARRASIN ORIGINE FRANCE



341050

CROZETS SURGELÉS 2KG

RENDEMENT : 1.7



341060

CROZETS SURGELÉS BIO 2KG

RENDEMENT : 1.7



341070

CROZETS SURGELÉS SARRASIN 2KG

RENDEMENT : 2

- **SANS PRECUISSON**
- **+10G DE PROTÉINES POUR 100G**
- **OBJECTIF EGALIM**
- **FORMAT ORIGINAL**

MISE EN OEUVRE
SANS PRÉCUISSON

PRODUITS ADAPTÉS LIAISON FROIDE

RETROUVEZ TOUS NOS MODES OPÉRATOIRES EN VIDÉO



PLAT COMPLET : CUISSON 200°C - GRATIN

Disposez vos crozets encore surgelés dans un bac gastro, avec vos accompagnements cuits.
Ajoutez un mélange crème / lait. (**1.5L de liquide - 1kg de crozets -** Les crozets doivent être **immergés**)
Faites cuire au four mixte (40%) pendant 25 minutes à 200°C, ou 30min à 210°C.
Réservez au chaud à +63°C ou refroidissez selon vos process habituels.

PLAT COMPLET : CUISSON 125°C - FAÇON RISOTTO

Reproduisez le mode opératoire ci-dessus, avec un mélange bouillon / crème.
Enfournez 45 minutes à 125°C. Réservez au chaud à +63°C ou refroidissez selon vos process.

Quantité de liquide à adapter en fonction du temps de maintien au chaud.

SALADE OU ACCOMPAGNEMENT : FOUR VAPEUR

La veille, disposez vos crozets surgelés et hydratez-les **(1kg de crozets pour 0.65L d'eau)**, puis placez le bac en enceinte réfrigérée. Le lendemain, ajoutez un filet d'huile d'olive & mélangez.
Faites cuire au four vapeur 4 à 5 minutes, puis faites refroidir en cellule ou maintenez au chaud (+63°C) selon l'usage.

Mode opératoire réalisable le jour J.
Hydratez vos crozets 2h minimum & prolongez la cuisson de 4 à 5 minutes.



IDÉES RECETTES
SANS PRÉCUISSON

IDÉES RECETTES - POUR 100 ADULTES



SALADE DE CROZETS AUX 5 LÉGUMES

INGRÉDIENTS

2.8kg de Crozets nature Bio surgelés
1.8L d'eau
1.6kg de Tomates rondes
8kg d'Avocats Hass
750g de Poivrons rouges frais
1.5kg d'Haricots rouges appertisés
1.5kg de Maïs doux appertisé
60g de Moutarde
15mL de Jus de citron concentré
250mL d'Huile de colza
10g de Sel fin
5g de Poivre gris/noir moulu

PREPARATION

1. La veille, débarrasser les crozets dans des gastronormes pleins et répartir équitablement la quantité d'eau nécessaire dessus. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
2. Le lendemain, insérer les gastronormes de crozets dans le four vapeur préalablement mis en chauffe et cuire à découvert 4 à 5 minutes. Refroidir en cellule.
3. Trier, laver, désinfecter et rincer les légumes à l'eau froide. Éplucher et ôter le noyau des avocats, épépiner les poivrons. Détailler tous les légumes en petits dés.
4. Confectionner la vinaigrette.
5. Mélanger tous les légumes, la vinaigrette avec les crozets.

Réserver au frais jusqu'au moment du service.

PREPARATION

1. La veille, débarrasser les crozets dans des gastronormes pleins et répartir équitablement la quantité d'eau nécessaire dessus. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
2. Le lendemain, insérer les gastronormes de crozets dans le four vapeur préalablement mis en chauffe et cuire à découvert 4 à 5 minutes. Maintenir au chaud jusqu'au moment du service. Assaisonner.
3. Préparer les diots selon le mode opératoire recommandé.

Servir les crozets en accompagnement, 200g par adultes selon les critères GEMRCN.

INGRÉDIENTS

12kg de Crozets nature surgelés
7.8L d'eau
100 à 200 diots selon poids.
Huile d'olive
20g de sel fin
10g de poivre moulu



DIOTS CROZETS EN ACCOMPAGNEMENT



GRATIN DE CROZETS VÉGÉTARIEN

INGRÉDIENTS

3.6kg de crozets nature surgelés
12kg de champignons émincés surgelés
2.5kg de champignons forestiers
1.7kg de raclette
1.4kg d'oignons jaune frais
680g de beurre doux
340g de persil
2.7L de crème légère 12% UHT
2.7L de lait demi-écrémé UHT
Sel, Poivre

PREPARATION

1. Cuire les accompagnements (oignons, champignons)
2. Mélanger la crème, le lait & le persil. Assaisonner.
3. Débarrasser les crozets encore surgelés dans des bacs gastronormes. Ajouter les accompagnements, bien mélanger.
4. Napper de sauce, puis répartir la raclette en tranches sur le dessus de la préparation.
5. Cuire au four (210°C) environ 30 minutes, ou 25 minutes à 200°C en chaleur mixte (40%)
6. Servir immédiatement. Augmenter la quantité de liquide si le maintien au chaud dépasse 30 minutes.

NOS PÂTES FARCIES

SANS PRÉCUISSON



LES PRODUITS

PRODUITES EN RHÔNE-ALPES

OEUFS PLEIN AIR ORIGINE FRANCE



441270

RAVIOLI BIO LÉGUMES DU SOLEIL



441280

RAVIOLI BIO EMMENTAL BASILIC



441290

RAVIOLI BIO CHAMPIGNONS AIL DES OURS



441300

RAVIOLI BIO EPINARDS CUISINÉS POINTE D'AIL



645060

RAVIOLI BIO LEGUMINEUSE LENTILLES & CAROTTES

- SANS PRECUISSON
- TAUX DE SEL <1G POUR 100G
- OBJECTIF EGALIM
- RECETTES VÉGÉTARIENNES

RENDEMENT DE LA GAMME : 1.4 **% DE FARCE : 40%**

MISE EN OEUVRE

SANS PRÉCUISSON

PRODUITS ADAPTÉS LIAISON FROIDE

RETROUVEZ TOUS NOS MODES OPÉRATOIRES EN VIDÉO



EN PLAT COMPLET : CUISSON 180°C - GRATIN

Disposez vos ravioli encore surgelés dans un bac gastro.
Ajoutez les accompagnements & nappez de **sauce liquide**, en respectant le ratio **1kg de ravioli pour 2L de sauce**. Les ravioli doivent être **immergés**.
Nappez de fromage râpé & faites cuire en four mixte (40%) 45 minutes à 180°C.
Maintenez au chaud (+63°C) jusqu'au service ou refroidissez selon vos process habituels.

EN PLAT COMPLET : CUISSON 125°C - EN SAUCE

Reproduisez le mode opératoire ci-dessus, avec une sauce liquide.
Enfournez en four mixte (40%) 45 minutes à 125°C
Réservez au chaud à +63°C jusqu'au service ou refroidissez selon vos process.

IDÉES RECETTES
SANS PRÉCUISSON

IDÉES RECETTES - POUR 100 ADULTES



RAVIOLI 3 FROMAGES FAÇON BASQUAISE

INGRÉDIENTS

9 kg de Ravioli aux 3 fromages
4.6 kg de poivron rouge frais
15 kg de courgette fraîche
1,3 kg d'oignon jaune frais
50 g d'ail frais
260 g de persil frais
650 ml d'huile d'olive
4.8 kg de tomate concassée appertisée
6.8 l d'eau
80 g de sel
8 g de poivre
760 g d'emmental râpé

PREPARATION

1. Trier, laver, désinfecter, puis rincer à l'eau claire les légumes. Les tailler en dés. Éplucher les oignons et l'ail, émincer grossièrement. Émincer le persil.
2. Couper en deux les poivrons rouges, épépiner et disposer sur des grilles allant au four.
3. Passer les poivrons rouges 8 à 10 minutes sous le grill, puis retirer la peau. Détailler en morceaux. Réserver.
4. Suer les oignons dans 1/4 de la matière grasse frémissante 5 à 6 minutes. Ajouter l'ail et les poivrons. Cuire encore 5 minutes à feu moyen en remuant constamment. Ajouter les tomates concassées et le persil. Assaisonner, cuire à couvert à feu doux 20 minutes.
5. Suer dans le restant de matière grasse frémissante les dés de courgettes à feu vif 6 à 8 minutes. Réserver au chaud (+ 63 °C).
6. Mixer la sauce aux poivrons rouges, puis détendre avec la quantité d'eau nécessaire. Ajouter les dés de courgettes. Réserver au chaud (+ 63 °C).
7. Débarrasser les ravioli aux 3 fromages encore surgelés dans des gastronormes pleins, napper de sauce. Parsemer d'emmental râpé.
8. Cuire au four (180 °C) 45 minutes environ.

PREPARATION

1. Trier, laver, désinfecter, puis rincer abondamment à l'eau claire les courgettes.
2. Détailler en rondelles, débarrasser dans des gastronormes perforés. Cuire 10 minutes à la vapeur. Réserver au chaud (+ 63 °C).
3. Déconditionner les pois chiches, rincer, concasser grossièrement. Réserver
4. Rissoler à feu doux dans l'huile d'olive les oignons et l'ail. Incorporer le concentré de tomate, l'eau et le persil, assaisonner. Mijoter 10 à 15 minutes à feu doux. Ajouter les pois chiches, puis mijoter encore 2 à 3 minutes. Réserver au chaud (+ 63 °C).
5. Confectionner une béchamel avec le beurre, la farine, le lait et la noix de muscade, assaisonner. Réserver au chaud (+ 63 °C).
6. Napper le fond des gastronormes pleins d'une fine couche de préparation aux pois chiches, recouvrir de ravioli, puis d'une couche de courgettes.
7. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients et en terminant par une couche de ravioli. Napper de béchamel, parsemer d'emmental râpé.
8. Cuire au four (180°C) 45 minutes environ.

INGRÉDIENTS

6,5 kg Ravioli BIO Royans
7 kg de pois chiches bt 5/1
¼ L d'huile d'olive vierge extra
1,2 kg d'oignon émincé
120 g d'ail émincé
2,5 kg de tomate double concentré bt 4/4
400 g de persil
5 kg de courgette calibre 14/21cm
300 g de beurre doux
300 g de farine ménagère t 55
6 g de noix de muscade moulue
400 g d'emmental râpé 45 % MG
3,5 l de lait 1/2 écrémé uht
60g de sel



RAVIOLI FAÇON LASAGNES MÉRIDIONALES

NOS QUENELLES
SANS PRÉCUISSON



LES PRODUITS

PRODUITES EN RHÔNE-ALPES

OEUFS & BLÉ ORIGINE FRANCE



P/L : 0.38

921030

QUENELLE BIO 40G



P/L : 0.47

931020 - 921020 - 924310 - 924400

QUENELLE MINI - 40G - 80G - 120G



P/L : 0.70

924320 - 924410

QUENELLE DE BROCHET 80G - 120G

OBJECTIF EGALIM

TRÈS APPRÉCIÉES DES SÉNIORS

GRAMMAGES ADAPTÉS AUX RECOMMANDATIONS GEMRCN

	Mini quenelles	40g	80g	120g
Primaires	10-15	2	1	x
Collégiens, lycéens, étudiants	15-20	3	2	1
Personnes âgées dîner	10-15	2	1	x
Personnes âgées déjeuner	15-20	3	2	1

Nombre de quenelles par portion, selon les recommandations GEMRCN

MISE EN OEUVRE
SANS PRÉCUISSON

PRODUITS ADAPTÉS LIAISON FROIDE



EN PLAT COMPLET - EN GRATIN

Disposez nos quenelles fraîches dans un bac gastro en les espaçant légèrement afin qu'elles puissent gonfler.
Nappez de sauce selon le rendu souhaité.
Faites cuire les quenelles 25 à 35 minutes selon le grammage, au four mixte (40%) à 210°C.
Maintenez au chaud (+63°C) jusqu'au service ou refroidissez selon vos process habituels.

Les quenelles peuvent également être cuites à sec, puis assemblées avec la sauce ensuite

IDÉES RECETTES
SANS PRÉCUISSON

IDÉES RECETTES - POUR 100 ADULTES



GRATIN DE QUENELLES MONTAGNARD

INGRÉDIENTS

300 Quenelles nature Bio 40g Royans
10 kg de poireaux frais
300 g de beurre doux
300 g de farine T55
10 litres de lait UHT
1 kg de roquefort
600 g de cerneaux de noix
250 g de chapelure
2 g de sel

PREPARATION

1. Trier, laver, désinfecter, puis rincer à l'eau les poireaux. Émincer finement, débarrasser dans des gastronormes perforés. Cuire au four vapeur 30 minutes environ. Réserver au chaud (+ 63 °C).
2. Concasser grossièrement les noix et mélanger avec la chapelure. Réserver.
3. Confectionner une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Après épaississement, incorporer le roquefort préalablement détaillé en petits dés. Laisser fondre, puis ajouter les poireaux. Assaisonner.
4. Répartir la préparation aux poireaux dans des gastronormes pleins. Disposer dessus les quenelles. Les enfoncer et les espacer légèrement, parsemer dessus le mélange noix/chapelure. Cuire les quenelles 25 à 30 minutes au four mixte (180/200 °C).
5. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.

PREPARATION

1. Trier, laver, éplucher, désinfecter, puis rincer abondamment à l'eau les panais et les carottes. Détailler en petits dés d'environ 1 cm. Faire suer les panais et les carottes à feu doux dans le beurre 5 minutes environ. Ajouter l'ail et les champignons, cuire à découvert 8 à 10 minutes.
2. Singer avec la farine préalablement tamisée. Bien mélanger, puis mouiller du bouillon de légumes dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire.
3. Porter à ébullition, mijoter 30 à 35 minutes à couvert. Ajouter le persil et les pois chiches, cuire encore 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement.
4. Débarrasser les mini quenelles dans des gastronormes pleins. Ajouter la préparation aux légumes, mélanger. Cuire au four mixte (170/180°C) 25 à 30 minutes.
5. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
6. Au moment du service, mettre chauffer 5 minutes au four (180/200 °C) les bouchées à la reine. Dresser sur assiette, garnir aussitôt de l'appareil aux quenelles, servir.

INGRÉDIENTS

9kg de Mini Quenelles nature Royans
200 bouchées à garnir ronde 25g
3.1 kg de Champignon forestiers
4.2 kg de Pois chiches appertisés
10.5 litres d'eau
4.2 kg de Panais frais
4.2 kg de Carottes fraîches
310 g de Beurre doux
45 g d'Ail émincé
310 g de Farine T55
210 g de bouillon de légumes déshydraté
210 g de persil
2.5 g de sel



VOL AU VENT D'AUTOMNE MINI QUENELLES NATURE

NOS PÂTES SIMPLES

SANS PRÉCUISSON



LES PRODUITS

PRODUITES EN RHÔNE-ALPES

OEUFS PLEIN AIR, BLÉ & POMMES DE TERRE ORIGINE FRANCE



P/L : 2.15

341020

GNOCCHI 2KG



P/L : 2.15

321090

GNOCCHI 1KG



P/L : 1.9

341130

GNOCCHI BIO 2KG



P/L : 5.33

351015

TAGLIATELLES BIO 1KG

+ OBJECTIF EGALIM

+ SANS PRECUISSON

+ TRÈS APPRÉCIÉES DES ENFANTS

MISE EN OEUVRE SANS PRÉCUISSON

PRODUITS ADAPTÉS LIAISON FROIDE

RETROUVEZ TOUS NOS MODES OPÉRATOIRES EN VIDÉO →



EN PLAT COMPLET : CUISSON 180°C - GRATIN

Disposez nos gnocchi surgelés dans un bac gastro. Ajoutez vos accompagnements et recouvrez d'une sauce fluide, en respectant le ratio suivant :
1kg de gnocchi pour 0.7L de sauce fromagère, tomate. Les gnocchi doivent être nappés.
Faites cuire en four mixte (40%) 20 minutes à 180°C ou 25 min à 180°C en four traditionnel.
Maintenez au chaud (+63°C) jusqu'au moment du service, ou refroidissez selon vos process habituels.

EN PLAT COMPLET : CUISSON 125°C - EN SAUCE

Reproduisez le mode opératoire ci-dessus, avec une sauce fluide.
Enfournez 45 minutes à 125°C.
Réservez au chaud à +63°C jusqu'au service ou refroidissez selon vos process.

Diminuez le temps de cuisson de 5 minutes si vous utilisez des gnocchi frais.

IDÉES RECETTES
SANS PRÉCUISSON

IDÉES RECETTES - POUR 100 ADULTES



GNOCCHI
À LA ROMANAISE

INGRÉDIENTS

15kg de Gnocchi Bio Royans
1kg de pois chiches
2kg de poireaux, fenouil
2kg de carottes, navets
1kg de chou blanc, vert
500g d'oigons
500g de Vercorette
0,2L d'huile d'olive
200g de noix
200g de graines de tournesol
Sauce tomate format 3/1

PREPARATION

1. Tremper les pois chiches au moins une nuit au frais. Cuire sans sel, dans 3 volumes d'eau froide à couvert pendant 2h. Assaisonner en fin de cuisson. Garder la moitié du volume des pois chiches en jus de cuisson. Mixer en sauce « type béchamel »
2. Emincer les légumes, les faire suer à couvert, assaisonner. Mouiller avec de la sauce tomate, donner deux bouillons, assaisonner.
3. Disposer dans des bacs GN une couche de gnocchi encore surgelés en veillant à ce que la béchamel soit bien liquide. Ajouter les légumes mélangés.
4. Napper de béchamel liquide de pois chiche.
5. Faire dorer à sec les graines de tournesol. Hacher grossièrement les noix et les déposer sur la béchamel. Finir en déposant des tranches fines de Vercorette.
6. Gratiner 25 minutes à 210° C.

PREPARATION

1. Disperser au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire, le fond blanc de volaille.
2. Porter à ébullition, cuire 3 minutes, lier au roux blanc.
3. Incorporer la crème et l'emmental râpé et mijoter 2 à 3 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au bain-marie (+63°C)
4. Plaquer les gnocchi dans des gastronormes pleins. Napper de sauce.
5. Cuire au four 20 à 25 minutes puis réserver au chaud (+63°C) jusqu'au moment du service.

INGRÉDIENTS

16kg de Gnocchi 1kg frais
8L d'eau
128g de fond blanc de volaille
160g de roux blanc
1.6L de crème liquide
800g d'Emmental râpé
25g de sel
10g de poivre



GNOCCHI
SAUCE MORNAY







L'ÉLÉGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

RESTAURATION COLLECTIVE

SANS PRÉCUISSON !

49 AVENUE DE LA DÉPORTATION - 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE
WWW.ROYANS-PRO.FR CONTACT@ROYANS-PRO.FR

JUIN - 2026