



Pour célébrer l'arrivée de l'été de façon conviviale en maison de retraite, rien de tel que des recettes qui font plaisir!

Simple à préparer, nos plats d'été sont appréciés des seniors.

Retrouvez plus d'informations sur le pack déco «Notre fête d'été» au verso et sur www.ufs.com



www.ufs.com/seniors

 Unilever
Food
Solutions

Salades estivales



SALADE WALDORF et pâté

INGRÉDIENTS pour 10 personnes

Salade:

- 600 g CHIRAT Salade de céleri, égouttée
- 120 g Pommes, en julienne
- 5 ml Jus de citron
- 50 g Cerneaux de noix, moitié
- 2 dl **KNORR Yogourt Dressing**
- 150 g **HELLMANN'S REAL Mayonnaise**
- 100 g Céleri en branche, feuilles

Viande:

- 800 g Pâté de veau
- 200 g CHIRAT Airelles rouges

PRÉPARATION

Salade:

- Mélanger la salade de céleri avec les pommes dans un cul de poule.
- Ajouter le jus de citron, le yogourt dressing KNORR et la mayonnaise HELLMANN'S, bien mélanger.
- Dresser sur une assiette et garnir avec les feuilles de céleri et les cerneaux de noix.

Viande:

- Couper des tranches de pâté de veau, présenter joliment et garnir avec des airelles rouges.



SALADE DE RACINES ROUGES et truite fumée

INGRÉDIENTS pour 10 personnes

Salade:

- 900 g **CHIRAT Salade de racines rouges en cubes**, égouttée
- 100 g Échalotes
- 2 dl **KNORR Professional Vinaigrette**
- Échalote et vin rouge
- 200 g Pommes (Breaburn), en dés
- 500 g Filets de truite, fumée, effilochée
- 400 g Ricotta, émiettée
- 3 g Poivre noir du moulin
- 20 g Aneth fraîche

PRÉPARATION

- Mariner la salade de racines rouges avec la vinaigrette et les échalotes.
- Dresser la salade dans des raviers.
- Ajouter les pommes, la Ricotta et la truite.
- Garnir avec le poivre et l'aneth.

SALADE DE LENTILLES, quinoa et riz sauvage

INGRÉDIENTS pour 10 personnes

Salade:

100 g	Quinoa
100 g	Lentilles rouges
100 g	Lentilles vertes
100 g	Lentilles brunes
100 g	KNORR Mélange au riz sauvage
150 g	Poivrons, 3 couleurs
80 g	Échalotes
20 g	Ciboulette
100 g	Cresson
3 dl	KNORR Yogourt Dressing
5 g	Chili frais

PRÉPARATION

- Cuire séparément le quinoa, toutes les lentilles et le riz sauvage.
- Couper les poivrons en petits dés.
- Mettre le tout dans un saladier.
- Dresser avec la ciboulette ciselée, des échalotes et du cresson.
- Affiner le KNORR Yogourt Dressing avec le chili haché et servir à part.



SALADE RUSSE

INGRÉDIENTS pour 10 personnes

1 kg	CHIRAT Salade russe
1 dl	KNORR French Dressing
200 g	HELLMANN'S REAL Mayonnaise
5 g	KNORR Aromat

PRÉPARATION

- Egoutter la salade russe et la rincer à l'eau froide.
- Mélanger dans un cul de poule le KNORR French Dressing, la mayonnaise HELLMANN'S et l'aromat.
- Mariner la salade et dresser joliment sur les assiettes.



EN PURÉE

SALADE RUSSE

INGRÉDIENTS pour 10 personnes

400 g	Carottes, cuites
400 g	Céleri-rave, cuit
400 g	Haricots verts, cuits
400 g	Petits pois surgelés, cuits
400 g	Pommes de terre, cuites
1.8 dl	Eau
325 g	KNORR Base pour aliments en purée et gratins
3 dl	KNORR French Dressing

PRÉPARATION

- Mixer finement et séparément les légumes cuits et les pommes de terre.
- Ajouter dans chaque préparation 35 g d'eau et 75 g de KNORR Base pour aliments en purée et gratins.
- Mixer jusqu'à obtention d'une masse homogène.
- Remplir les formes ou dresser directement sur du papier parchemin.
- Couvrir avec du papier-film et cuire à 85 °C au combisteamer avec 100% de vapeur.
- Laisser refroidir, couper et dresser joliment sur une assiette.
- Servir le KNORR French Dressing en accompagnement.



ALIMENTS EN PURÉE

Grillades savoureuses

SAUCISSE TESSINOISE RÔTIE

et salade de pommes

INGRÉDIENTS pour 10 personnes

Viande:

10 pc Saucisse à rôtir de porc tessinoise
5 cl SAIS Goldflex

Salade:

800 g Pommes de terre, cuites
100 g Oignons, hachés
2.5 dl KNORR Bouillon de légumes Nature, préparé
3 cl Huile de tournesol
5 cl KRESSI Bianco
40 g HELLMANN'S American Style Yellow Mustard
200 g HELLMANN'S REAL Mayonnaise
100 g CHIRAT Cornichons mi-fins
50 g Radis rouges
20 g Ciboulette

Dip:

150 g HELLMANN'S American Style Yellow Mustard

PRÉPARATION

Viande:

• Rôtir la saucisse tessinoise dans le SAIS Goldflex.

Salade:

• Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles et ajouter les oignons.
• Arroser avec le KNORR Bouillon de légumes Nature chaud.
• Mélanger l'huile de tournesol, le vinaigre KRESSI Bianco, la HELLMANN'S Yellow Mustard et la mayonnaise, mariner la salade et assaisonner.
• Couper joliment les cornichons, les radis et la ciboulette.

Dip:

• Servir la HELLMANN'S Yellow Mustard en accompagnement.



SALADE DE PÂTES et brochette

INGRÉDIENTS pour 10 personnes

Salade:

350 g KNORR Collezione Italiana Farfalle, cuites
200 g CHIRAT Maïs doux en grains, égoutté
100 g Concombres, coupés
100 g Tomates cerises, en deux
3 dl KNORR French Dressing
50 g Cresson, lavé

Viande:

300 g Escalope de veau, coupées en dés
300 g Noix de porc parée, coupées en dés
150 g Lard, fumé, roulé
200 g Saucisse sautée, cipolata
200 g Poivrons, 3 couleurs, en tranches
40 g KNORR Condiment pour viande
1 dl SAIS Goldflex
200 g Beurre aux herbes

PRÉPARATION

Salade:

• Mélanger les farfalle, le maïs, les concombres et les tomates-cerises.
• Mariner avec le KNORR French Dressing et garnir avec le cresson.

Viande:

• Piquer les dés de viande en alternance avec les poivrons, le lard et les cipolata sur les brochettes.
• Assaisonner avec le condiment pour viande.
• Sauter dans le SAIS Goldflex.
• Dresser sur la salade de pâtes.
• Déposer un beurre aux herbes sur la brochette.

CONSEIL:

• On peut remplacer le beurre aux herbes par une sauce cocktail CHIRAT.

EPAULE D'AGNEAU

et légumes grillés



INGRÉDIENTS pour 10 personnes

Viande:	Légumes:	Sauce:
1.8 kg D'épaule d'agneau	800 g Courgettes	40 g Menthe, poivrée, fraîche
10 g Thym frais	150 g Oignons rouges	1.5 dl KNORR Bouillon de légumes Nature , préparé
10 g Branche de romarin	200 g Tomates cerises	20 g Sucre
10 g Ail	6 cl Huile d'olive	4 cl KRESSI Tell Vinaigre de pommes
1 dl Huile d'olive	20 g Marjolaine, fraîche	2 dl KNORR Professional Vinaigrette Balsamique
500 g Mirepoix	3 g Sel	
40 g KNORR Condiments pour viande	2 g Poivre blanc moulu	
1.5 dl Vin blanc		
4 dl KNORR Sauce de rôti liée , préparée		

PRÉPARATION

- Viande:**
- Ciseler l'épaule d'agneau.
 - Ecraser le thym, le romarin et les gousses d'ail dans un mortier avec de l'huile d'olive, puis frotter la viande avec cette pâte.
 - Laisser mariner sous-vide pendant 24 heures dans le frigo.
 - Mettre la mirepoix dans une braisière.
 - Assaisonner l'épaule d'agneau avec le condiments pour viande et la déposer sur la mirepoix.
 - Mouiller avec le vin blanc et la **KNORR Sauce de rôti liée**.
 - Cuire à couvert à 140°C pendant 4 heures.
 - Retirer le couvercle et régler le four à 180°C.
 - Laisser dans le four pour obtenir une belle croûte.
 - Sortir la viande et passer la sauce.
 - Effiloche la viande à la main avec un gant et mélanger avec le reste de la sauce.

- Légumes:**
- Couper les courgettes et les oignons rouges, puis les griller.
 - Chauffer les tomates-cerises avec l'huile d'olive sous la salamandre.
 - Assaisonner le tout avec sel et poivre et garnir de marjolaine.
- Sauce:**
- Couper finement la menthe.
 - Mouiller avec le **KNORR Bouillon de légumes Nature** chaud et le sucre.
 - Laisser tirer et ajouter le vinaigre KRESSI.
 - Servir la sauce et la vinaigrette séparément.

FROMAGE D'ITALIE GRILLÉ et œuf au plat

INGRÉDIENTS pour 10 personnes

Viande:	Légumes:
1 kg Fromage d'Italie, coupé	50 g PHASE Professional À utiliser comme du beurre
3 cl SAIS Goldflex	1 kg Épinards frais, lavés
50 g PHASE Professional À utiliser comme du beurre	100 g Oignons, hachés
10 pc Œufs	30 g KNORR Mise en place Ail
4 g KNORR Aromat	1.5 dl KNORR Bouillon de légumes Nature , préparé
Sauce:	5 g KNORR Aromat
5 dl KNORR Sauce Demi-glace , préparé	2 g Muscade moulue
60 g HELLMANN'S American Style Yellow Mustard	250 g Tomates cerises
Accompagnements:	20 g Huile d'olive
600 g Pommes de terre, cuites, coupées	15 g Sucre
100 g Oignons rouges, émincés	5 g Sel
5 cl SAIS Goldflex	
20 g KNORR Condiments pour volaille Provençale	

PRÉPARATION

- Viande:**
- Poser les tranches de fromage d'Italie badigeonnées de SAIS Goldflex sur un poêle-gril et griller des deux côtés.
 - Chauffer la **PHASE Professional À utiliser comme du beurre** dans une poêle en teflon et cuire les œufs au plat, les assaisonner avec l'aromat.

- Sauce:**
- Affiner la demi-glace KNORR avec la **HELLMANN'S Yellow Mustard**.

- Accompagnement:**
- Sauter les pommes de terre et les oignons dans le SAIS Goldflex.
 - Assaisonner avec le condiments Provençale.

- Légumes:**
- Suer les oignons et la pâte à l'ail dans la **PHASE Professional À utiliser comme du beurre**.
 - Ajouter les épinards et les suer brièvement.
 - Mouiller avec le bouillon de légumes KNORR et laisser étuver les épinards à couvert.
 - Assaisonner avec l'aromat et la muscade.
 - Verser un peu d'huile d'olive sur les tomates cerises et assaisonner avec sucre et sel.
 - Cuire sous la salamandre.



EN PURÉE

FROMAGE D'ITALIE

et œuf poché

INGRÉDIENTS pour 10 personnes

Viande:	Accompagnement:
600 g Fromage d'Italie, finement haché	800 g KNORR STOCKI Purée de pommes de terre , préparé
1 dl Eau	
50 g KNORR Base pour aliments en purée et gratins	Légumes:
10 pc Œufs, pochés	30 g KNORR Mise en place Échalotes
Sauce:	600 g Epinards en branche, surgelés, égouttés
3 dl KNORR Sauce Demi-glace , préparé	20 g KNORR Bouquet de légumes Au goût de beurre et fines herbes
2 dl Vin rouge bourgogne, réduit	1 dl RAMA Crème fine À Fouetter

PRÉPARATION

- Viande:**
- Réduire la viande en fine purée avec l'eau dans le Thermomix, y mélanger la base pour aliments en purée et gratins KNORR pour obtenir une masse homogène.
 - Remplir une forme recouverte de papier-film.
 - Bien envelopper et cuire à 85°C au combisteamer avec 100% de vapeur.
 - Couper des portions et les dresser sur une assiette. Dresser l'œuf poché sur le fromage d'Italie.

- Sauce:**
- Porter la demi-glace KNORR à ébullition et ajouter la réduction de vin rouge.

- Accompagnement:**
- Préparer la purée de pommes de terre suivant les indications.

- Légumes:**
- Chauffer les épinards pressés avec la mise en place.
 - Assaisonner avec le bouquet de légumes.
 - Ajouter la RAMA Crème fine À Fouetter.
 - Réduire en fine purée dans un récipient.
 - Porter à ébullition et servir aussitôt.



ALIMENTS EN PURÉE

Délices d'été



CROUSTILLANTS DE PERCHE

et feuilles de salade

INGRÉDIENTS pour 10 personnes

Poisson:

- 130 g Farine fleur
- 1.2 dl Bière
- 8 cl Eau
- 4 g Sel
- 3 cl **SAIS Friture Plus**
- 20 g Blancs d'œuf pasteurisés
- 1 kg Filets de perche
- 40 g KNORR Condimix pour poisson
- 1 l **SAIS Friture Plus**, pour frire

Salade:

- 700 g Feuilles de salades mixtes, mélange, lavée
- 3 dl KNORR Professional Vinaigrette Framboise

Dip:

- 300 g **CHIRAT Sauce Tartare**
- 2 pc Citron, en quartiers

PRÉPARATION

Poisson:

- Tamiser la farine blanche dans un saladier.
- Ajouter la bière, l'eau, le sel et l'huile, puis mélanger en une pâte lisse.
- Battre le blanc d'œuf ferme et ajouter à la pâte.
- Assaisonner les filets de perche avec le condimix pour poisson, puis les fariner.
- Les tremper dans la pâte à la bière et les frire.
- Laisser égoutter sur un papier de ménage.

Salade:

- Dresser joliment la salade sur une assiette.
- Servir la vinaigrette framboise à part.

Dip:

- Dresser la sauce tartare CHIRAT dans des petits ravieres en accompagnement.
- Présenter les croustillants de perche et les quartiers de citron sur la salade.

NUGGETS DE POULET et salade de riz sauvage

INGRÉDIENTS pour 10 personnes

Viande:

- 1 kg Emincé de poitrine de poulet
- 50 g KNORR Condimix pour volaille Provençale
- 80 g MAIZENA Amidon de maïs
- 2 pc Œufs, battus
- 150 g KNORR STOCKI Purée de pommes de terre
- 1 kg **SAIS Friture X-Tra**

Salade:

- 300 g KNORR Mélange au riz sauvage
- 30 g **KNORR Bouillon de légumes Nature**
- 250 g Ananas, en dés
- 4 dl **KNORR French Dressing**
- 20 g KNORR Professional Curry doux Pâte
- 100 g **HELLMANN'S REAL Mayonnaise**
- 5 g Cerfeuil, frais
- 50 g Grenadine

Dip:

- 300 g **CHIRAT Sauce Cocktail**

PRÉPARATION

Viande:

- Assaisonner les lamelles de suprême de poulet et les paner avec les flocons de pommes de terre.
- Frire dans l'huile SAIS Friture X-Tra.

Salade:

- Cuire le riz sauvage dans le KNORR Bouillon de légumes Nature.
- Egoutter et laisser refroidir, ajouter les dés d'ananas.
- Verser le KNORR French Dressing dans un cul de poule.
- Y mélanger la pâte au curry et la mayonnaise HELLMANN'S.
- Mariner le riz dans ce dressing, puis dresser la salade de riz sur une assiette avec les nuggets.
- Garnir avec le cerfeuil et les graines de grenade.

Dip:

- Accompagner le plat d'une sauce cocktail CHIRAT en dip.



En-cas



PAIN GRILLÉ et farce aux œufs

INGRÉDIENTS pour 10 personnes

Apéro:

- 1 kg Pain blanc
- 1 dl Huile d'olive
- 20 g KNORR Mise en place Ail
- 700 g **CHIRAT Farce à Sandwich Œufs**
- 100 g Germes de luzerne

PRÉPARATION

Apéro:

- Couper le pain en tranches.
- Mélanger l'huile d'olive et la KNORR Mise en place Ail.
- Badigeonner les tranches de pain avec cette préparation et les griller.
- Dresser joliment la Farce à Sandwich Œufs CHIRAT sur les tranches de pain et garnir avec les germes.

TÊTE MARBRÉE avec légumes au vinaigre

INGRÉDIENTS pour 10 personnes

Viande:

- 400 g Langue de veau, cuite
- 400 g Tête de veau, cuite
- 200 g **CHIRAT Concombres**, en dés
- 7 dl Eau
- 1 dl KRESSI Bianco
- 1 dl Vin blanc
- 60 g KNORR Gelée

Garniture:

- 40 g CHIRAT Mixed Pickles
- 3 pc Œufs durs, épluchés
- 300 g Pain d'épeautre
- 200 g Feuilles de salades mixtes, nettoyées
- 1.5 dl KNORR Professional Vinaigrette Balsamique
- 200 g **HELLMANN'S American Style Yellow Mustard**

PRÉPARATION

Viande:

- Répartir la viande et les concombres CHIRAT régulièrement dans des formes de 5-7 cm de hauteur.
- Porter à ébullition l'eau ou le fond de viande (si disponible) avec du vinaigre blanc KRESSI et du vin blanc.
- Y diluer la gelée, porter à ébullition et laisser refroidir.
- Verser délicatement la préparation dans les formes.
- Envelopper avec le papier-film et laisser au frigo pendant un jour.

Garniture:

- Servir les garnitures à part.
- Mariner les feuilles de salade dans un saladier avec la vinaigrette balsamique.



KNORR Base pour aliments en purée et gratins

1 SEAU de 3,2 kg
N° d'art.: 80905



- Utilisation simple en quelques étapes
- Goût neutre
- Consistance parfaite
- Bonne dissolution
- Résistant à la congélation

KNORR Bouillon de légumes Nature

2 BIB de 5 kg
N° d'art.: 43142



- Idéal pour aromatiser avec un goût de légumes équilibré
- Pour affiner les sauces et les plats de légumes et comme base pour les bouillons de légumes et les soupes
- Soluble immédiatement

KNORR Sauce Demi-glace

2 BIB de 4 kg
N° d'art.: 33598



- Base idéale pour allonger des sauces faites maison
- Avec du fond pour un goût de viande intense
- Brillance authentique et liaison parfaite
- Allié optimal pour souligner la saveur de la viande braisée

KNORR Sauce de rôti liée

2 BIB de 3 kg
N° d'art.: 41084



- Pour confectionner rapidement des sauces brunes liées
- Multiples possibilités d'utilisation – comme sauce de base à décliner ensuite ou pour rallonger des sauces de rôti maison
- Granulé soluble immédiatement
- À l'extrait de viande de bœuf naturel

KNORR Yogourt Dressing

1 BIB de 4 l
N° d'art.: 44342



- Immédiatement prêt à servir une fois remué
- Dressing crémeux avec une saveur de yogourt rafraîchissante
- Avec de l'huile de colza – riche en acides gras oméga-3
- Multiples déclinaisons possibles, p. ex. en ajoutant des herbes fraîches ou du piment

KNORR French Dressing

1 BIB de 12 l
N° d'art.: 56020



- Immédiatement prêt à servir une fois remué
- Sauce salade liquide sans additifs exhausteurs de goût
- Avec de l'huile de colza – riche en acides gras oméga-3
- Le grand classique apprécié, adapté à une alimentation végétarienne

CHIRAT Tartare Sauce

1 SEAU de 2,5 kg
N° d'art.: 21367



- Sauce froide – réfrigérée, non pasteurisée, utilisable immédiatement
- Saveur équilibrée
- Apparence authentique – comme du fait maison
- Idéale pour les grillades, les sauces dips, les burgers, les sandwichs et les fondues chinoises

CHIRAT Sauce Cocktail

1 bouteille de 800 g
N° d'art.: 21305



- Sauce froide réfrigérée, non pasteurisée
- Bouteille pratique avec fermeture anti-gouttes
- Utilisable immédiatement après avoir été bien mélangée
- Apparence authentique – comme du fait maison

CHIRAT Farce à Sandwich Œufs

1 poche × 1 kg
N° d'art.: 21244



- Farce à sandwichs avec des morceaux d'œufs semblant hachés à la main, d'une couleur jaune naturelle comme du fait maison
- Avec des œufs frais issus de l'élevage en plein air
- Réfrigérée, non pasteurisée, utilisable immédiatement
- Simplicité d'utilisation grâce à la poche à dresser

HELLMANN'S REAL Mayonnaise

1 SEAU de 5 l
N° d'art.: 84511



- Goût de mayonnaise authentique
- Fabriqué à partir d'ingrédients de première qualité, avec des œufs issus d'un élevage en plein air
- Consistance idéale pour tremper les frites
- Marque de mayonnaise n°1 dans le monde**

** Source: Euromonitor International Limited; Packaged Food édition 2016, ventes du commerce de détail, classement par marque faitière (inclut toutes les ventes des marques Hellmann's et Best Foods), données de 2015

HELLMANN'S American Style Yellow Mustard

8 flacons souples × 260 g
N° d'art.: 94183



- Moutarde douce classique à la saveur épicée
- Avec des graines de moutarde issues de l'agriculture durable
- Parfaitement adaptée aux burgers, sandwichs, etc.
- Consistance idéale sous forme de dip – parfaite pour les hot dogs et les saucisses

PHASE Professional À utiliser comme du beurre

20 plaques × 250 g
N° d'art.: 95358



- L'alternative astucieuse au beurre, environ 30% moins chère***
- Utilisation comme du beurre – pour la cuisine, la pâtisserie, et la cuisson
- Goût frais, authentique et crémeux

***Prix de vente conseillé: prix de gros minimum env. 30% inférieur à celui du beurre

SAIS Goldflex

1 BIB de 12 l
N° d'art.: 55250



- Huile de friture avec un délicieux goût de beurre
- Pas de deuxième cuisson dans le beurre nécessaire
- Graisse à frire idéale pour faire rissoler ou sauter
- Ne brûle pas grâce à un point de fumée élevé

SAIS Friture X-Tra

1 BIB de 20 l
N° d'art.: 78900



- Huile de friture résistante fabriquée avec de la bonne huile de colza suisse et de l'huile de colza HOLL
- Assure un arôme authentique et une belle couleur dorée
- Sans huile d'arachide – aucun allergène à déclarer
- Huile 100% végétale – adaptée à une alimentation végétarienne

SAIS Friture Plus

1 BIB de 20 l
N° d'art.: 52873



- Durée d'utilisation supérieure à celle des graisses de friture végétales traditionnelles grâce à une meilleure stabilité à la chaleur
- Liquide aussi à basse température
- Sans odeur à la cuisson
- Goût neutre pour le produit à cuire

RAMA Cremefine À Fouetter

8 briques de 1 l
N° d'art.: 77072



- L'alternative astucieuse à la crème
- Très grande stabilité
- Volume fouetté jusqu'à 50% plus élevé que celui de la crème
- Saveur naturelle

CHIRAT Cornichons mi-fins

4 bocaux de 1,65 kg
N° d'art.: 36033



- Frais et croquants, texture ferme
- Saveur délicate appréciée
- Cornichons au vinaigre, consommables immédiatement
- Parfaits pour des assiettes froides, des raclettes ou des fondues

CHIRAT Concombres

4 bocaux de 1,6 kg
N° d'art.: 36044



- Frais et croquants, texture ferme
- Saveur délicate appréciée
- Concombres au vinaigre, adaptés à une consommation immédiate
- Parfaits en garniture d'assiettes froides

* Sans allergènes à déclarer: la recette ne contient pas d'ingrédients potentiellement allergènes à déclarer conformément au règlement UE n° 1169/2011 (annexe II) et à l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA).

Sans additifs à déclarer: Sans additifs exhausteurs de goût, colorants, conservateurs, composés du sulfite, antioxydants ni édulcorants avec effet sur le produit fini, donc pas d'obligation de déclaration sur les menus en Allemagne.

Exempt d'ingrédients contenant du gluten ou du lactose d'après la recette: la recette ne contient aucun ingrédient contenant du gluten ou du lactose conformément au règlement UE n° 1169/2011 (annexe II) et à l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA). Des traces technologiquement inévitables ne peuvent être exclues.

Sans MSG d'après la recette: Sans ajout de glutamate monosodique exhausteur de goût (en anglais: MonoSodium Glutamate = MSG).

Guirlandes de fanions de 5 m pièce
2 guirlandes de fanions de 10 m pièce

Notre pack d'action «Fête d'été» pour les maisons de retraite

Avec notre pack déco attractif, vous pouvez organiser une fête estivale en toute simplicité dans votre maison de retraite.
Ces accessoires s'installent en un tournemain:



1 colonne déco
65 x 190 cm



4 posters d'information
DIN A2, 59,4 x 42 cm



200 invitations
(modèles à imprimer)
DIN A4, 21 x 29,7 cm



1 jeu de boules contenant 6 boules en métal,
1 cochonnet et 1 fil à mesurer rouge,
dans un étui noir à fermeture Éclair



1 flyer de recettes
DIN A4, 21 x 29,7 cm



4 x idées de pliage
de serviettes avec
instructions détaillées
DIN A3, 42 x 29,7 cm



300 serviettes,
16,5 x 16,5 cm, jaune

* À partir d'un montant supplémentaire d'achats d'au moins CHF 500.- parmi nos produits phare, nous vous offrons un pack thématique.



Unilever Food Solutions

Foodservice-Bereich der Unilever Schweiz GmbH / Département Foodservice Unilever Schweiz GmbH
Bahnhofstrasse 19 · 8240 Thayngen | T 052 645 60 18 W www.ufs.com

Retrouvez-nous sur: www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsDACH
www.instagram.com/UnileverFoodSolutions_DACH

67906175

