MOREY TRAITEUR 8

La Feuille de Chou

Édito

Sur les **24 personnes** de la Maison MOREY, 15 d'entre-elles travaillent à la transformation des produits bruts (découpe, cuisson, habillage) pour vous les présenter sous leur meilleur jour ! En ce moment, à l'exemple de nos saucisses et viandes marinées, de nos crudités et salades composées, ce sont **les produits synonymes de soleil** et de convivialité qu'ils élaborent...

Bonne lecture et bon appétit !

Pierre Morey et son équipe

Plancha, les légumes !

Légumes de saison lavés, coupés et cuits à la plancha. Cette préparation convient parfaitement pour accompagner un barbecue et compléter éventuellement un autre légume type « gratin dauphinois »...

Coup de cœur

...et coup de soleil
jusque dans l'assiette !

Pata Negra, paëlla, chorizo «maison», Tapas... pas de doute : avec le soleil, nos papilles fondent pour l'Espagne !

Les porcs ibériques avec lesquels on élabore le fameux **jambon Pata Negra** sont élevés dans la Dehesa, écosystème qui occupe le centre ouest de l'Espagne (province de Salamanque, région d'Extrémadure et nord de l'Andalousie). Cet espace naturel typiquement méditerranéen est composé de vastes pâturages et principalement de chênes verts et de chênes lièges. Leurs fruits, les bellotas (glands), constituent l'alimentation principale des cochons élevés en liberté dans de vastes fincas (propriétés) et la condition indispensable pour obtenir un authentique jambon ibérique de bellota.

Au verso, vous trouverez 3 compositions de tapas sélectionnées parmi celles proposées sur notre carte.

Sélection de Tapas

Les Tapas : plus qu'un plat, un mode de vie en Espagne ! : Chez nous, les tapas font partie de la panoplie de notre gamme «apéritif». Nous nous inspirons de ce que nous pouvons découvrir en Espagne et parfois, nous l'adaptons… Dans tous les cas, un grand moment de convivialité !

Tranches de pain «toastées» parfumées à l'huile d'olives, légèrement aillées et garnies de charcuterie, de fromage ou de poisson. Les variations sont nombreuses. Reste à trouver les accords intéressants…

Serrano feta pesto et herbes – chèvre poulet oignons confits – crevettes ail persil poivrons…

Nouveau

La Blonde de Galice

Cousine de la Blonde d'Aquitaine, c'est une race de tradition bouchère originaire du nord-ouest de l'Espagne. Élevée à proximité de l'océan, dans un cadre apaisant pour obtenir une viande bien tendre et persillée, elle est appréciée pour son goût épicé… et iodé (comme l'agneau du Mont St-Michel !).

- **Viande très rouge, juteuse et savoureuse**
- **Une qualité de grain appréciée des professionnels de la restauration**

À la loupe

Sur le grill…

Comme pour le barbecue, **notre rotisserie** vous propose une grande diversité de produits, de l'incontournable poulet Mairet (plusieurs fois primé à la Foire de Paris) au jarret de porc confit, du jambon rôti au travers de porc, en passant par les pommes de terre rôtissoire : des effluves, un parfum « doré grillé » comme une invitation aux repas en terrasse entre amis !…

Goût et santé

La Paëlla

Plat élaboré principalement à base de produits de la mer, de légumes du soleil et d'huile d'olives, notre paëlla est saine et digeste, plutôt agréable à déguster en terrasse, accompagnée d'un petit vin rosé…

MOREY TRAITEUR

TRADITION & INNOVATION CULINAIRES

22 av. Charles de Gaulle • 71880 Chatenoy-le-Royal • Tél. 03 85 87 83 36 • Fax 03 85 87 87 10 • www.morey-traiteur.fr

La Feuille de Chou ▪ Responsable de la publication : Pierre Morey ▪ Tirage : 800 exemplaires ▪ n°8 - Juin 2017