



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

16 Mars, 2026



NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2026 ENSOLEILLEZ VOS MENUS AVEC CUISINE SOLUTIONS

Pour vos menus estivaux, Cuisine Solutions lance **10** recettes inédites.

Nouveautés disponibles en livraison à partir du 1/04/2026.



Voyage entre tradition et modernité

Côté viande, Cuisine Solutions complète sa gamme avec le **Sauté de Boeuf à la Coréenne**, une recette légèrement épicée, tendance et très en vogue sur les cartes modernes.

Le **Pastrami de Boeuf à Trancher**,

généreusement enrobé d'un mélange d'épices, idéal pour : vos sandwiches et bagels, vos croque-monsieur, vos pizzas, vos plateaux de charcuterie...

La **Picanha de Veau**, pièce noble issue de la pointe de sous-noix, inspirée de la gastronomie sud-américaine avec une texture juteuse et fondante.

Le **Filet de Poulet farci à la Provençale**, en mono-portion de 135 g. Ce filet de poulet snacké avec peau garni d'une farce généreuse, associant tomates, ail, basilic, mozzarella et huile d'olive vierge, offre une recette généreuse et parfaitement équilibrée.

Duo de tartinables

Goût intense & soleil garanti avec notre duo de tartinables, parfaits à déguster sur toasts, bruschettas, antipasti, sandwiches, wraps, apéritifs, ou encore en accompagnement. Le **Tartinable Méridional**, une recette 100% vegan, qui mêle aubergines grillées, tomates fondantes, olives de Kalamata et une touche sucrée de raisins secs. Le **Tartinable de Poisson Blanc façon Haddock**, à savourer froid, pour vos apéritifs aux délicieux accents marins.





Des essentiels gourmands...

Notre **Duxelle de Champignons** s'impose comme la base culinaire indispensable de la saison printemps-été. Ce mélange prêt à l'emploi, associant champignons de Paris, échalotes, vin blanc et beurre, apporte instantanément saveur et onctuosité à vos préparations : garnitures, fonds de tartes, sauces ou tartinables. Une recette polyvalente pour rehausser facilement toutes vos créations du quotidien.

Plongez dans la fraîcheur estivale avec notre **Tomates Jaunes façon Gaspacho** délicatement veloutée, composée à **56,7%** de tomates jaunes. À déguster bien frais, parfait pour vos verrines traiteur, votre cocktail apéritif ou tout simplement sur un pain de campagne grillé !



La **Sauce Beurre Blanc** vient compléter notre gamme de sauce. Incontournable des chefs, onctueuse et nappante, elle révèle une réduction crémeuse d'échalotes finement ciselées, déglacée au vin blanc et au vinaigre, puis sublimée d'un fumet de poisson délicatement parfumé.



Une nouvelle création sucrée rejoint notre gamme : la **Compotée de Cerises Griottes**. Préparée à partir de cerises griottes charnues, subtilement relevée d'une pointe de cannelle, elle est idéale pour vos desserts mais aussi pour vos recettes salées.

À propos de Cuisine Solutions :

Premier fabricant et distributeur au monde de bases d'assemblages cuites sous-vide à juste température, Cuisine Solutions est reconnu par les grands chefs comme la référence du sous-vide, cette technique de cuisson innovante que l'entreprise a mise au point, perfectionnée et popularisée il y a plusieurs décennies.

Contacts

Cécile OSTA

Responsable Marketing & Communication



06.67.94.54.40



marketingfrance@cuisinesolutions.com



<https://cuisinesolutions.com/fr/>