



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

16 SEPTEMBRE, 2026

NOUVEAUTÉS AUTOMNE HIVER 2026



Pour vos menus de la rentrée, Cuisine Solutions dévoile **5** recettes inédites. Inspirées des tendances actuelles, elles conjuguent créativité, authenticité et praticité pour les professionnels de la restauration.

Nouveautés disponibles en livraison à partir du 1/10/2026.

La volaille entre modernité et gourmandise



Côté volailles, Cuisine Solutions propose deux créations originales : Les **Pilons de poulet à l'ail noir** : tendres et savoureux, délicatement enrobés d'une marinade à l'ail noir. Ses notes subtilement confites et légèrement sucrées apportent une profondeur aromatique unique pour une recette originale et gourmande.

Et le **Filet de poulet farci au fromage et jambon cru façon cordon bleu**. Le filet de poulet snacké, garni d'une délicieuse farce façon cordon bleu associant jambon cru séché et fromage fondant, pour un moelleux exceptionnel.



Tendance, exotisme et terroir.

Le Sauté de porc à l'Asiatique longuement mijoté dans une sauce inspirée des saveurs d'Asie, mariant harmonieusement notes de soja et gingembre invite au voyage. Une recette riche en goût, à la fois authentique, gourmande et dépayssante. Plat complet et équilibré accompagné de notre Trio de Riz. Porc origine France.



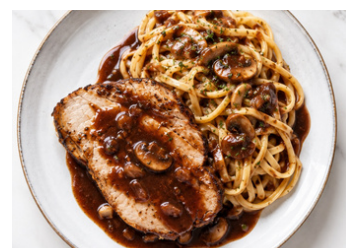
Le Houmous de patates douces subtilement épicé parfumé au zaatar et au cumin. Une alternative gourmande, vegan et colorée au houmous traditionnel.

La Sauce Meurette, une sauce gourmande au vin rouge, lardons et champignons inspirée de la tradition bourguignonne. Riche en saveurs, elle accompagne parfaitement viandes, volailles et œufs pochés. Elle apporte une dimension terroir et artisanale à vos menus.



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

MASTERS OF
SOUS-VIDE.
SINCE 1971.



06.67.94.54.40



marketingfrance@cuisinesolutions.com



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



PRESS RELEASE

September 14th, 2026

FALL WINTER 2026 INNOVATIONS

For the fall season, Cuisine Solutions is introducing **five** new recipes inspired by current food trends, combining creativity, authenticity, and operational efficiency for foodservice professionals

New products available for delivery starting October 1, 2026.

Poultry Gets a Modern and tasty Twist



Poultry takes the spotlight with two distinctive new creations from Cuisine Solutions:

:Black Garlic Chicken Drumsticks, tender and flavourful chicken drumsticks coated in a delicate black garlic marinade. Subtly sweet and lightly caramelized notes create a unique depth of flavor for an original and indulgent menu offering.

And the **Cordon Bleu Style Chicken Breast stuffed with cheese and dried cured ham**. Seared for flavour and cooked to precise temperatures, it delivers exceptional tenderness with a deliciously melted cheese and cured ham filling.



Trends, Global Flavors and Authentic Terroir

Asian Style Sautéed Pork Belly, slow-cooked in a sauce inspired by Asian flavors, blending harmonious notes of soy sauce and ginger. This complete and balanced dish, served with our Trio of Rice, delivers an authentic and satisfying culinary journey. Made with French-origin pork.

Sweet Potato Hummus, delicately seasoned with za'atar and cumin, this colorful and flavorful recipe offers a vegan twist on traditional hummus. A contemporary vegan option full of character.

Mushroom, Bacon and Red Wine Burgundy Sauce, inspired by the classic flavors of Burgundy cuisine, this rich sauce combines red wine, bacon, and mushrooms. It perfectly complements meats, poultry, and poached eggs, bringing authentic French terroir flavors to the plate.





About Cuisine Solutions :

As the global leader in the production and distribution of sous-vide, cooked food solutions, Cuisine Solutions is widely recognized by renowned chefs as the gold standard in sous-vide cooking, an innovative technique the company developed, refined, and brought to prominence over the past several decades.



Contact

Cécile OSTA
Marketing & Communication
Manager

MASTERS OF
SOUS-VIDE.
SINCE 1971.



06.67.94.54.40



marketingfrance@cuisinesolutions.com



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