

Huiles, Vinaigres  
& Condiments



L'EXIGENCE D'UN CHEF



## \* L'œuf mollet au safran, brandade de morue et ratatouille

### Ingrédients pour 6 personnes

- 6 œufs bio
- 50 cl de Muscat de Beaumes de Venise
- ½ litre de bouillon de légumes
- Safran en poudre QS.
- Fécule QS.
- 18 toasts
- 450 gr de brandade de morue
- 400 gr de ratatouille (recette)
- Fleur de sel Toque en Scène!

- *Faites cuire les œufs dans une eau bouillante salée pendant 5mn. Stoppez la cuisson en les plongeant dans l'eau glacée.*
- *Une fois écalés, immergez les œufs dans un bouillon de légumes au safran. Laissez-les colorer pendant une demi-journée.*
- *Faites réduire le Muscat de Beaumes de Venise à l'état de sirop (environ 80 gr).*
- *Ajoutez-y 250 gr de bouillon au safran (marinade des œufs) et laissez bouillir légèrement.*
- *Liez à la fécule. La sauce doit être à peine nappante. Faites refroidir.*

### DRESSAGE

- *Dans une grande assiette creuse, déposez à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre, la fine ratatouille sur environ 1 cm d'épaisseur.*
- *Ajoutez par-dessus un emporte-pièce de 8 cm de diamètre afin d'y mettre la brandade de morue.*
- *Déposez l'œuf sur le sommet et l'arrosez de la sauce. Assaisonnez de fleur de sel.*
- *Plantez 3 toasts autour.*

## \* Ratatouille

### Ingrédients pour 6 personnes

#### PURÉE

- 300 gr de courgettes
- 160 gr d'aubergines
- 120 gr de poivrons rouges épluchés
- 3 tomates bien mûres mondées et épépinées
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail haché
- Sel
- Piment d'Espelette en poudre
- Huile d'olive Toque en Scène!
- Thym

#### BRUNOISE

- 100 gr de courgettes
- 100 gr d'aubergines
- 100 gr de poivrons rouges
- Huile d'olive Toque en Scène!
- Sel

### LA BRUNOISE

- *Lavez et taillez la peau de la courgette et de l'aubergine en dés de 4 mm.*
- *Lavez, épluchez, épépinez et taillez le poivron rouge en brunoise de 4 mm.*
- *Sautez vivement les légumes séparément à l'huile d'olive en donnant de la coloration. Salez et faites refroidir.*

### LA PURÉE

- *Taillez en dés la courgette, l'aubergine et le poivron grillé puis épluché.*
- *Ciselez l'oignon.*
- *Retirez le pédoncule des tomates et plongez-les 15 secondes dans l'eau bouillante. Stoppez aussitôt la cuisson en les plongeant dans l'eau glacée. Retirez la peau, épépinez-les et taillez-les en dés.*
- *Poêlez tous les légumes séparément à l'huile d'olive en leur donnant de la coloration puis rassemblez-les dans une casserole avec les tomates, l'ail et tous les ingrédients.*
- *Laissez cuire 30 minutes environ.*
- *Mixez au blinder, débarrassez et faites refroidir.*

### FINITION

- *Mélangez la brunoise avec la purée. Réservez au frais.*
- *Ciselez l'oignon.*

## Et au milieu coule le goût...

- **Huile Arôme Truffe "Noire" à base d'huile d'Olives Extra Vierge 100 ml Dorica**
- **Huile Arôme Truffe "Noire" à base d'huile d'Olives Extra Vierge 100 ml Spray**
- **Huile Arôme Truffe "Noire" à base d'huile d'Olives Extra Vierge 250 ml Marasca**
- **Huile Arôme Truffe "Noire" à base d'huile d'Olives Extra Vierge 250 ml Kolio**



- **Huile Arôme Truffe "Blanche" à base d'huile d'Olives Extra Vierge 100 ml Dorica**
- **Huile Arôme Truffe "Blanche" à base d'huile d'Olives Extra Vierge 100 ml Spray**
- **Huile Arôme Truffe "Blanche" à base d'huile d'Olives Extra Vierge 250 ml Marasca**
- **Huile Arôme Truffe "Blanche" à base d'huile d'Olives Extra Vierge 250 ml Kolio**



↳ VISUEL ARRIÈRE



Toque... en Scène!

• **Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site**

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • [info@toqueenscene.com](mailto:info@toqueenscene.com)

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES

## Oil or nothing...

- **Huile Vierge d'Amandons de Pruneaux (100% Amandons)**  
"Pression à froid" 100 ml Dorica
- **Huile Vierge d'Amandons de Pruneaux (100% Amandons)**  
"Pression à froid" 100 ml Spray
- **Huile Vierge d'Amandons de Pruneaux (100% Amandons)**  
"Pression à froid" 250 ml Marasca
- **Huile Vierge d'Amandons de Pruneaux (100% Amandons)**  
"Pression à froid" 250 ml Kolio



- **Huile Vierge de Noisettes "Grillées" (100% Noisettes)**  
100 ml Dorica
- **Huile Vierge de Noisettes "Grillées" (100% Noisettes)**  
100 ml Spray
- **Huile Vierge de Noisettes "Grillées" (100% Noisettes)**  
250 ml Marasca
- **Huile Vierge de Noisettes "Grillées" (100% Noisettes)**  
250 ml Kolio



Toque.....en scène!

- **Huile Vierge d'Amandes Douces "Grillées"**  
(100% Amandes Douces) 100 ml Dorica
- **Huile Vierge d'Amandes Douces "Grillées"**  
(100% Amandes Douces) 100 ml Spray
- **Huile Vierge d'Amandes Douces "Grillées"**  
(100% Amandes Douces) 250 ml Marasca
- **Huile Vierge d'Amandes Douces "Grillées"**  
(100% Amandes Douces) 250 ml Kolio



## Cuisine & Dépendance...

- **Huile Vierge de Pistaches (100% Pistaches)**  
100 ml Dorica
- **Huile Vierge de Pistaches (100% Pistaches)**  
250 ml Marasca
- **Huile Vierge de Pistaches (100% Pistaches)**  
250 ml Kolio

Toque... en scène!



- **Huile Vierge de Cacahuètes “Grillées”**  
(100% Cacahuètes) 100 ml Dorica
- **Huile Vierge de Cacahuètes “Grillées”**  
(100% Cacahuètes) 100 ml Spray
- **Huile Vierge de Cacahuètes “Grillées”**  
(100% Cacahuètes) 250 ml Marasca
- **Huile Vierge de Cacahuètes “Grillées”**  
(100% Cacahuètes) 250 ml Kolio



- **Huile de Graines de Courges (100% Graines de Courges)**  
“Pression à froid” 100 ml Dorica
- **Huile de Graines de Courges (100% Graines de Courges)**  
“Pression à froid” 250 ml Marasca
- **Huile de Graines de Courges (100% Graines de Courges)**  
“Pression à froid” 250 ml Kolio



• **Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site**

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • [info@toqueenscene.com](mailto:info@toqueenscene.com)

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES

## L'huile au trésor...

- Huile Vierge de Noix "Grillées" (100% Noix)  
100 ml Dorica
- Huile Vierge de Noix "Grillées" (100% Noix)  
100 ml Spray
- Huile Vierge de Noix "Grillées" (100% Noix)  
250 ml Marasca
- Huile Vierge de Noix "Grillées" (100% Noix)  
250 ml Kolio

Toque.....**en scène!**



- Huile Vierge de Noix "Nature" (100% Noix)  
100 ml Dorica
- Huile Vierge de Noix "Nature" (100% Noix)  
100 ml Spray
- Huile Vierge de Noix "Nature" (100% Noix)  
250 ml Marasca
- Huile Vierge de Noix "Nature" (100% Noix)  
250 ml Kolio



- Huile Vierge de Sésame "Grillé" (100% Sésame)  
100 ml Dorica
- Huile Vierge de Sésame "Grillé" (100% Sésame)  
100 ml Spray
- Huile Vierge de Sésame "Grillé" (100% Sésame)  
250 ml Marasca
- Huile Vierge de Sésame "Grillé" (100% Sésame)  
250 ml Kolio



## La cuillère passe toujours trois fois...

- **Huile de Pépins de Raisins (100% Pépins de Raisins) 100 ml Dorica**
- **Huile de Pépins de Raisins (100% Pépins de Raisins) 100 ml Spray**
- **Huile de Pépins de Raisins (100% Pépins de Raisins) 250 ml Marasca**
- **Huile de Pépins de Raisins (100% Pépins de Raisins) 250 ml Kolio**



- **Huile d'Olives Extra Vierge "fumée" au bois de hêtre (100% Olives) 100 ml Dorica**
- **Huile d'Olives Extra Vierge "fumée" au bois de hêtre (100% Olives) 100 ml Spray**
- **Huile d'Olives Extra Vierge "fumée" au bois de hêtre (100% Olives) 250 ml Marasca**
- **Huile d'Olives Extra Vierge "fumée" au bois de hêtre (100% Olives) 250 ml Kolio**



Toque... en scène!

- **Huile Vierge de Tournesol "fumée" au bois de hêtre (100% Tournesol) 100 ml Dorica**
- **Huile Vierge de Tournesol "fumée" au bois de hêtre (100% Tournesol) 100 ml Spray**
- **Huile Vierge de Tournesol "fumée" au bois de hêtre (100% Tournesol) 250 ml Marasca**
- **Huile Vierge de Tournesol "fumée" au bois de hêtre (100% Tournesol) 250 ml Kolio**



• **Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site**

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • [info@toqueenscene.com](mailto:info@toqueenscene.com)

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES

## Il était une fois dans ma vinaigrette...

- *Spécialité Balsamique de Calamansi (Fruit des Philippines !) 100 ml Dorica*
- *Spécialité Balsamique de Calamansi (Fruit des Philippines !) 250 ml Marasca*
- *Spécialité Balsamique de Calamansi (Fruit des Philippines !) 250 ml Kolio*



- *Spécialité Balsamique de Mangues (Fruit des Indes !) 100 ml Dorica*
- *Spécialité Balsamique de Mangues (Fruit des Indes !) 250 ml Marasca*
- *Spécialité Balsamique de Mangues (Fruit des Indes !) 250 ml Kolio*



Toque.....en scène!

### \* La liberté sur un plateau...

**S**ur la scène, le chef s'exprime. Il sort du rang, il troque sa toque contre les pouvoirs du metteur en saveurs. Il veut que le public apprécie sa sélection sans faire de compromis sur l'excellence. Il impose un style sur le choix et l'originalité des produits, il guide grâce aux idées gourmandes. Et les gourmets en redemandent.



## Vinaigre et autres contes...

- *Vinaigre Aigre-Doux "3 ans d'âge"*  
*Cépage Chardonnay blanc 100 ml Dorica*
- *Vinaigre Aigre-Doux "3 ans d'âge"*  
*Cépage Chardonnay blanc 100 ml Spray*
- *Vinaigre Aigre-Doux "3 ans d'âge"*  
*Cépage Chardonnay blanc 250 ml Marasca*
- *Vinaigre Aigre-Doux "3 ans d'âge"*  
*Cépage Chardonnay blanc 250 ml Kolio*



- *Vinaigre Aigre-Doux "8 ans d'âge"*  
*Cépage Cabernet-Sauvignon noir 100 ml Dorica*
- *Vinaigre Aigre-Doux "8 ans d'âge"*  
*Cépage Cabernet-Sauvignon noir 100 ml Spray*
- *Vinaigre Aigre-Doux "8 ans d'âge"*  
*Cépage Cabernet-Sauvignon noir 250 ml Marasca*
- *Vinaigre Aigre-Doux "8 ans d'âge"*  
*Cépage Cabernet-Sauvignon noir 250 ml Kolio*



† VISUEL ARRIÈRE



Toque.....en scène!

• *Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site*

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • [info@toqueenscene.com](mailto:info@toqueenscene.com)

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES



\*  **Asperges vertes de Provence, condiment acidulé.**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 12 grosses asperges vertes
- 12 pétales de tomates confites
- 2 belles dattes de Medjoul
- 12 olives Taggiasche dénoyautées
- 2 belles gousses d'ail nouveau
- 1 citron jaune (zestes)
- Huile d'olive Q.S
- Fleur de sel

**LA SAUCE**

- 60 gr de pâte d'olive Taggiasche
- 50 gr de concassée de tomate
- 20 gr de dattes de Medjoul
- 20 gr de jus de citron
- 5 gr d'anchois
- 2 gr d'ail

**LES ASPERGES**

- *Eplucher les asperges en gardant la pointe verte et les cuire à l'anglaise. Elles doivent être vertes et croquantes.*

**LA SAUCE**

- *Rassembler tous les ingrédients dans un petit blinder et mixer jusqu'à ce que la sauce soit lisse. Ne pas hésiter à rajouter un peu de bouillon de légumes si besoin.*

**LES CONDIMENTS**

- *Tailler les dattes en biseaux de 0.5 cm d'épaisseur, les zestes de citron en fine julienne, l'ail en fines lamelles.*

---

**FINITION ET PRÉSENTATION**

- *Dans une assiette plate, déposer les asperges chaudes ainsi que tous les condiments de façon harmonieuse.*
  - *Déposer quelques points de sauce et assaisonner de fleur de sel et d'un trait d'huile d'olive.*
  - *Servir la sauce tiède en saucière.*

**Toque..... en scène!**  
\*  *version Originale...*  
\*  **vous en mettre plein les Papilles!**

## ...Jamais sans mes pots!

- *Cerises à l'aigre-doux rouges avec tiges "condiment" 210 g*
- *Pesto Tomate & Noix de Cajou "à l'huile d'olive" 180 g*
- *Pesto au Basilic Génois "à l'huile d'olive" 180 g*
- *Olivettes Dénoyautées aux herbes sèches "aromatiques" 185 g*
- *Gelée de Piments Rouges "d'Espelette" légèrement épicée 200 g*
- *Graines de Moutarde concassées aux "Piments d'Espelette" 180 g*
- *Confiture de Piments doux rouges du "Pays Basque" 220 g*



- *Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site*

MARQUE TOUQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • [info@toqueenscene.com](mailto:info@toqueenscene.com)

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES

# Sel Attitude...

- Fleur de Sel de Source "La pureté du Sel" 80 g
- Fleur de Sel de Source "La pureté du Sel" 20 g
- Sel gris marin moulu "Artisanal" 150 g
- Sel gris marin moulu "Artisanal" 30 g
- Cristaux de Sel Marin naturels 70 g
- Cristaux de Sel Marin naturels 20 g



**Toque... en Scène!**  
 \* version Originale...  
 \* vous en mettre plein les Papilles!



# Sacré Sel...

- Cristaux de Sel Marin Noirs 80 g
- Cristaux de Sel Marin Noirs 20 g
- Gros sel de Colonnata & "poudre d'épices" 130 g
- Gros sel de Colonnata & "poudre d'épices" 35 g
- Fleur de Sel de source au Piment d'Espelette 80 g
- Fleur de Sel de source au Piment d'Espelette 20 g

Toque.....en Scène!



• Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • [info@toqueenscene.com](mailto:info@toqueenscene.com)

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES

## Pimientos de Amor...

- *Pimientos fumés (Epice doux)*  
"pour poissons & légumes" 80 g
- *Pimientos fumés (Epice doux)*  
"pour poissons & légumes" 20 g
- *Pimientos fumés (Epice piquant)*  
"pour poissons & légumes" 80 g
- *Pimientos fumés (Epice piquant)*  
"pour poissons & légumes" 20 g
- *Stigmates de Safran du Quercy*  
"Or Rouge" 1g



**Toque... en scène!**  
*version Originale...*  
**\* vous en mettre plein les Papilles!**  
*\* la liberté sur un Plateau...*

## ...L'entrée des artistes!

- *Achards (Epices pour légumes) 70 g*
  - *Cannelle (Epice) en poudre 70 g*
  - *Cumin (Epice) en poudre 70 g*
  - *Graines de Cumin (Epice) 80 g*
  - *Curcuma (Epice) en poudre 70 g*
- *Achards (Epices pour légumes) 15 g*
  - *Cannelle (Epice) en poudre 15 g*
  - *Cumin (Epice) en poudre 15 g*
  - *Graines de Cumin (Epice) 20 g*
  - *Curcuma (Epice) en poudre 15 g*



• *Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site*

MARQUE TOUQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • [info@toquenscene.com](mailto:info@toquenscene.com)

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES

## ...Le goût de l'aventure...

- **Kalluchiron (Graines d'Epices)**  
"pour légumes & riz" 20 g
- **Masala (Epices pour Curry)** 15 g
- **Sambar (Epices pour légumes)** 15 g
- **Ti-Carri (Epices pour abats)** 15 g
- **Vindaye (Epices pour poissons)** 15 g
- **Kalluchiron (Graines d'Epices)**  
"pour légumes & riz" 80 g
- **Masala (Epices pour Curry)** 70 g
- **Sambar (Epices pour légumes)** 70 g
- **Ti-Carri (Epices pour abats)** 70 g
- **Vindaye (Epices pour poissons)** 70 g

