



# LA RECETTE DE LA VICTOIRE!



INSPIRÉ PAR  
**FUTURE  
MENUS**



Votre cuisine fonctionne comme une seule équipe et propose une expérience globale reconnaissable, tout en gardant la maîtrise de votre food cost et l'objectif d'une base rentable. **Future Menus** est une source d'inspiration : des plats aux saveurs du monde présentés dans cette brochure, où l'expérience et des associations de goûts réfléchies occupent une place centrale - prêts à intégrer votre menu.

**Wesley Bay, conseiller culinaire UFS**



@chefwesley\_

**FAITES LA  
DIFFÉRENCE !**


INSPIRÉ PAR

**FUTURE  
MENUS**

Intéressé ou des questions ?  
Contactez notre Service Client via  
**ufsbe.services@unilever.com**  
**of 0800/16 121.**



**Prix d'achat :** avertissement : les prix et le food cost indiqués sont donnés à titre indicatif, sur la base des grossistes du marché. Ils sont soumis à des fluctuations liées aux variations saisonnières et à l'approvisionnement. UFS ne peut en aucun cas être tenu responsable d'éventuels écarts par rapport à la réalité.



# PRÊT À PRÉPARER VOTRE MENU POUR L'AVENIR

Avec Future Menus, nous traduisons les tendances culinaires internationales en inspiration concrète et en applications réalisables qui fonctionnent dans votre cuisine.

## DINER DESIGNED

Donnez à vos convives les rênes de leur expérience. Laissez-les personnaliser leurs plats pour une expérience inoubliable.

INSPIRÉ PAR

**FUTURE  
MENUS**

## BORDERLESS CUISINE

Reliez plusieurs cultures culinaires pour créer de nouveaux plats harmonieux, où l'authenticité et le savoir-faire du chef occupent une place centrale.

## CULINARY ROOTS

Offrez à la tradition en 2026 une touche fraîche et accessible : ultra-locale, portée par le storytelling et avec un savoir-faire clairement visible.

## STREET FOOD COUTURE

Offrez au street food une montée en gamme grâce à de meilleurs ingrédients et davantage de savoir-faire, tout en conservant l'esprit décontracté et la vibe « découverte » que la Gen Z affectionne tant.

**Découvrez  
tout sur  
Future  
Menus**





# APERÇU

## ÉTATS-UNIS



1. Chicken Wings Rôties
2. Eggs Benedict
3. Ribs'n Waffles
4. Mac & Cheese à l'Italienne
5. Cheese Burger Pulled Pork

## CANADA



1. Chicken Waffle
2. Poutine Philly Steak
3. Gratin Saumon & Crabe

## MEXIQUE



1. Chicken Chipotle
2. Meatballs Mexicaines
3. Tostada Jalapeño Salsa
4. Enchilada de Poulet



**GAGNEZ 3X UN DÎNER D'ÉQUIPE CHEZ PONCHO**



**CLIQUEZ ICI**



**KNORR  
PROFESSIONAL  
GARDE D'OR**



**KNORR  
PRIMERBA**



**KNORR  
PROFESSIONAL  
SAUCES TOMATES**





# GAGNEZ

# 3X UN DÎNER D'ÉQUIPE CHEZ PONCHO



**Plongez dans une expérience culinaire latino-américaine raffinée à Waterloo lors d'un dîner d'équipe pour 4 personnes.**



« Pour la création du menu Poncho, je me suis inspiré de la richesse de la nature sud-américaine et des épices vibrantes de la cuisine mexicaine, combinées aux nuances subtiles de la cuisine péruvienne. »

Yves Mattagne

**Répondez aux questions et tentez de gagner l'un des 3 dîners d'équipe pour 4 personnes chez Poncho.**

**Je tente  
ma chance**



Cliquez [ici](#) pour lire le règlement du concours.



**AILES DE POULET RÔTIES À LA TOMATE ET AU CURRY - DIP AU YAOURT ET AU POIVRE FUMÉ**

**€ 2,00**  
/PERSONNE

**INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)**

- 20 pcs d'ailes de poulet
- 50 g de **Knorr Primerba Curry**
- 250 g de **Knorr Professional Tomatino Sauce Tomate**
- 30 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 200 ml de **Hellmann's Yoghurt Style Dressing**
- 150 g de **Hellmann's Real Mayonnaise**
- 15 g de **Knorr Primerba Fines Herbes**
- 15 g de **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke**
- 10 g de **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 6 branches de céleri
- piment rouge ou poivron pointu doux, selon le goût
- 20 g de ciboulette, coupée en bâtonnets
- 40 ml de **Hellmann's Basilic Vinaigrette**

**CHICKEN WINGS RÔTIES**



COOK & SAVE  
**13**  
POINTS



700 g =  
**10 %**  
plus avantageux  
que 340 g

COOK & SAVE  
**22**  
POINTS

**Cliquez ici pour la recette complète !**





**Gain de saveur :**  
finalisez la Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise Sauce avec un Knorr Primerba au choix et donnez à la sauce votre propre signature. Manipulations minimales, rendement maximal en cuisine.

€ 3,40 / PERSONNE

# EGGS BENEDICT

**ŒUFS BÉNÉDICTE AUX ASPERGES, PASTRAMI ET HOLLANDAISE À L'ANETH**

## INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

- 20 pièces d'asperges blanches
- 250 g de jeunes pousses d'épinards
- 25 g de **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 10 tranches de pain brioché
- 10 œufs
- 500 g de **Knorr Professional Garde d'Or Sauce Hollandaise**
- 25 g de **Knorr Primerba Aneth**
- 400 g de pastrami
- cerfeuil



[Cliquez ici pour la recette complète !](#)





# RIBS'N WAFFLES

€ 4,30 /PERSONNE

**GAUFRE DE POMME DE TERRE AUX PLATS-DE-CÔTES DE BŒUF BRAISÉS, ROMANESCO ET CHOU-FLEUR MARINÉS**

## INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

### PLATS-DE-CÔTES DE BŒUF BRAISÉS

- 2,5 kg de plats-de-côtes de bœuf
- 1 l de **Knorr Professional Garde d'Or Sauce à la Bordelaise**
- 35 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 35 g de **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 15 g de **Knorr Primerba Thym**

### GAUFRE DE POMME DE TERRE

- 10 pcs de pommes de terre fermes

### SAUCE YAOURT À L'ESTRAGON

- 150 ml de **Hellmann's Real Mayonnaise**
- 150 ml de **Hellmann's Yoghurt Style Dressing**
- 35 g de **Knorr Primerba Estragon**

COOK & SAVE  
7 POINTS



COOK & SAVE  
14 POINTS



[Cliquez ici pour la recette complète !](#)





€ 2,60  
/PERSONNE

**Gain de temps :** avec Knorr Professional Garde d'Or Sauce au Fromage prête à l'emploi, vous réalisez rapidement une base parfaitement onctueuse. Ajoutez de la mozzarella pour une expérience fromagère encore plus intense.

## VARIANTE ITALIENNE DU CLASSIQUE MAC & CHEESE

### INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

- 400 g de salsiccia ou de viande hachée mixte
- 7 g de graines de fenouil
- 200 g de petits pois
- 500 g de **Knorr Professional Maccheroni Pâtes**
- 1 l de **Knorr Professional Garde d'Or Sauce au Fromage**
- 40 g de **Knorr Primerba Bouquet all'Italiana**
- 200 g de mozzarella râpée
- 300 g de **Knorr Professional Tomatino Sauce tomate**

### CHAPELURE ITALIENNE

### INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

- 400 g de panko
- 40 g de **Knorr Primerba Bouquet all'Italiana**



**MAC & CHEESE  
À L'ITALIENNE**

[Cliquez ici pour la recette complète !](#)





# CHEESE BURGER PULLED PORK

## SIZZLING PULLED PORK CHEESE BURGER

### INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

#### PULLED PORK

- 400 ml de **Knorr Professional Demi-Glace**
- 800 g de **Knorr Professional Tomatino Sauce Tomate**
- 200 g de ketchup
- 40 g de sauce Worcestershire
- 120 g de vinaigre de cidre
- 40 g de sirop de Liège
- 250 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- sel et poivre
- 2 kg d'échine de porc

#### BURGER

- 10 pcs de pains briochés
- 200 g de chou blanc, finement émincé
- 200 g de chou rouge, finement émincé
- 70 ml de **Hellmann's Miel-Moutarde Dressing**
- 1 l de **Knorr Professional Garde d'Or Sauce au Fromage d'Amora Moutarde de Dijon Sauce**
- 200 g de cheddar râpé
- 1,2 kg de pulled pork

€ 3,00 /PERSONNE



[Cliquez ici pour la recette complète !](#)



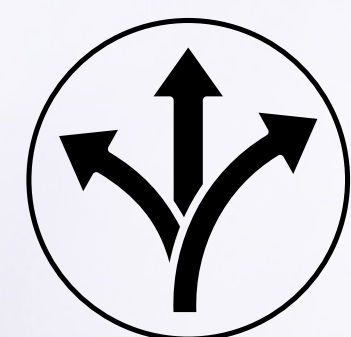


# BASE FIABLE, MARQUEZ AVEC CRÉATIVITÉ

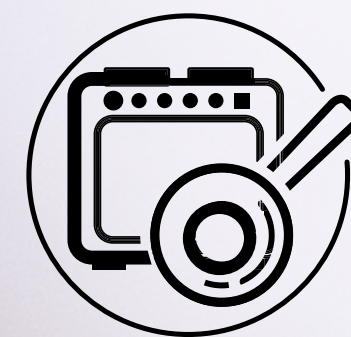
11  
VARIÉTÉS



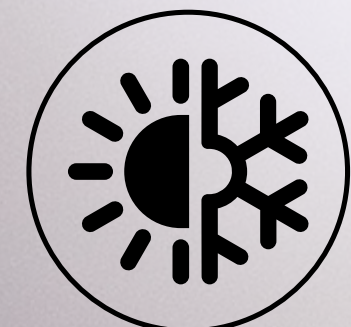
Base parfaite et fiable  
Prête à servir en quelques minutes



**POLYVALENT : ADAPTABLE À  
VOTRE PROPRE SIGNATURE**



Stable au micro-ondes et au  
bain-marie (idéal pour la  
livraison et la vente à emporter)



Convient aux préparations  
chaudes et froides



Inclut 9 variétés sans gluten



En savoir  
plus sur nos  
**Sauces  
Garde d'Or**



« Préparations chaudes ou froides ? La qualité et la  
saveur de Knorr Professional Garde d'Or restent  
constantes. »

Wesley Bay, conseiller culinaire UFS





## Gain de temps :

assaisonnez vos filets de poulet avec les Purées d'Épices Knorr Professional pour une saveur immédiate, riche et intense. Comme vous pouvez les cuire immédiatement, vous gagnez un temps précieux en mise en place.

CANADA  
STREETFOOD COUTURE

# CHICKEN WAFFLE

€ 2,20  
/PERSONNE



TEMPURA DE POULET CROUSTILLANTE,  
SAUCE TOMATE ÉPICÉE À L'ESTRAGON,  
MAYONNAISE FUMÉE À L'ÉRABLE ET  
SALADE DE CONCOMBRE FRAÎCHE

## INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

### GAUFRES

10 pcs de gaufres, maison ou prêtes à l'emploi

### TEMPURA DE POULET

1,2 kg de filets de poulet, coupés en lanières  
25 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**  
40 g de **Knorr Professional Poivron Purée d'Épices**  
20 g de **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**  
200 g de farine tempura  
100 g de panko  
500 ml de babeurre

### SAUCE TOMATE ÉPICÉE À L'ESTRAGON

300 ml de **Knorr Professional Tomatino Sauce Tomate**  
5 g de Tabasco®  
10 g de **Knorr Primerba Estragon**  
100 ml de **Hellmann's Citrus Vinaigrette**

COOK & SAVE  
13  
POINTS



COOK & SAVE  
14  
POINTS



Cliquez ici pour  
la recette complète !





CANADA  
BORDERLESS CUISINE

# POUTINE PHILLY STEAK

€ 4,00  
/PERSONNE

**POMMES DE TERRE GRENAILLES « LOADED »  
AU STEAK ET SAUCE AU POIVRE**

## INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

- 2 kg de pommes de terre grenailles, coupées en quartiers
- 50 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 30 g de **Knorr Primerba Fines Herbes**
- 200 g de poivron vert, coupé en lanières
- 200 g d'oignon, coupé en lanières
- 1 kg de bœuf, coupé en fines lanières
- 40 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 50 ml de bourbon
- 200 g de mozzarella, en cubes
- 500 g de **Knorr Professional Garde d'Or Sauce au Poivre**
- oignon rouge mariné
- oignons frits
- moutarde cressonnée ou cresson fin

[Cliquez ici pour la recette complète !](#)



COOK & SAVE  
25 POINTS

COOK & SAVE  
7 POINTS





**GRATIN DE SAUMON ET DE CRABE DES NEIGES  
AVEC GRENAILLES CROUSTILLANTES**

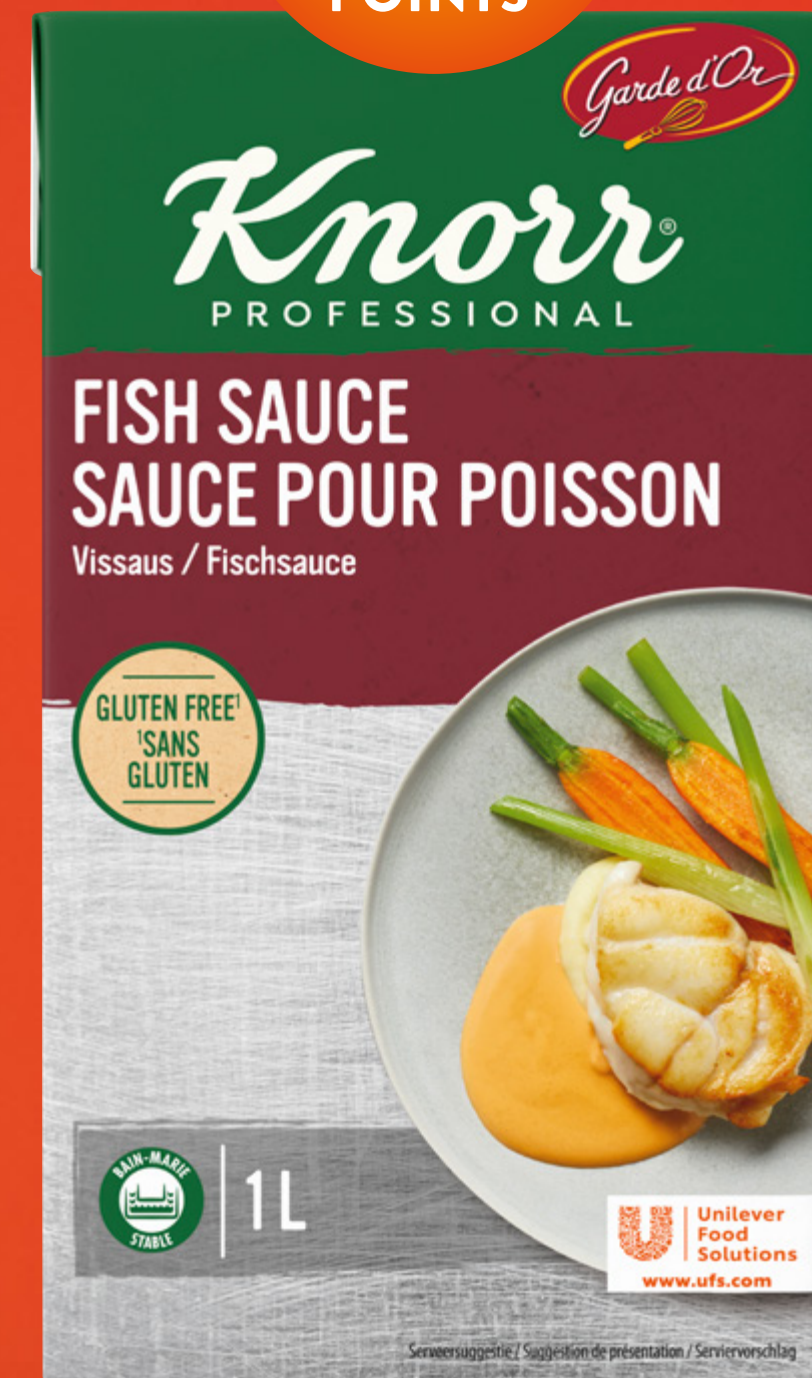
**€ 5,30** / PERSONNE

**Gain de temps :** ce plat offre un gain de temps immédiat en cuisine. La Knorr Professional Garde d'Or Sauce pour Poisson constitue la base parfaite — il suffit de mélanger pour un résultat rapide et constant.

**INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)**

- 2 kg de pommes de terre grenailles
- 1 kg de saumon
- 250 g de crabe des neiges, égoutté
- 750 ml de **Knorr Professional Garde d'Or Sauce pour Poisson**
- 25 ml de **Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés**
- 20 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 30 g de **Knorr Primerba Fines Herbes**
- panko
- 200 g de fenouil, finement émincé
- 100 g de courgette, taillée en rubans
- 30 g de ciboulette, coupée en bâtonnets
- 50 g de cressonnette
- 75 ml de **Hellmann's Citrus Vinaigrette**
- 10 g de **Knorr Primerba Aneth**
- 10 g **Knorr Primerba Dille**

COOK & SAVE  
**7**  
POINTS



COOK & SAVE  
**14**  
POINTS



**GRATIN  
SAUMON & CRABE**



**Cliquez ici pour  
la recette complète !**





# QUALITÉ ET FACILITÉ D'UTILISATION DANS UN SEUL EMBALLAGE

16  
VARIÉTÉS



En savoir plus sur  
**Knorr  
Primerba**



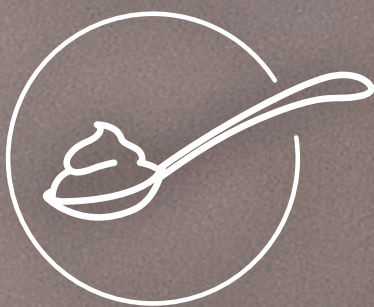
**NOUVEAU**  
Bientôt  
disponible  
en XL



Intensité et saveur constantes des herbes fraîches, toute l'année



Prêt à l'emploi (gain de temps en mise en place)



Saveur concentrée et immédiate ; une petite quantité suffit



**SE CONSERVE PLUS LONGTEMPS QUE LES HERBES FRAÎCHES** à température ambiante, jusqu'à la date indiquée sur le pot



Convient aux préparations chaudes et froides



Sans gluten



**Knorr Primerba est économique à l'usage. Il vous fait gagner du temps lors de la mise en place et garantit une intensité de goût constante toute l'année. »**

Wesley Bay,  
conseiller culinaire UFS





# CHICKEN CHIPOTLE



€ 2,80 /PERSONNE

## FAJITAS DE POULET AU CHIPOTLE

### INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

- 1,5 kg de hauts de cuisses de poulet désossés, coupés en lanières
- 200 g d'oignon rouge, coupé en quartiers
- 300 g de poivrons, coupés en lanières (jaune, vert et rouge)
- 10 g de flocons de chipotle
- 30 g de **Knorr Primerba Bouquet de Provence**
- 30 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 60 g de **Knorr Professional Poivron Purée d'Épices**
- 750 ml de **Knorr Professional Tomatino Sauce Tomate**
- 250 ml d'eau
- 15 ml de **Knorr Professional Concentré Liquide Volaille**

COOK & SAVE  
13 POINTS



COOK & SAVE  
14 POINTS

[Cliquez ici pour la recette complète !](#)





MEXIQUE  
BORDERLESS CUISINE

# MEATBALLS MEXICAINES

## Gain de budget :

réduisez intelligemment votre coût alimentaire en remplaçant partiellement la viande hachée par du riz. Vous conservez le volume et le moelleux, tout en augmentant votre marge. En intégrant des légumes de saison, vous optimisez votre rendement sans compromis sur la saveur ni la qualité.

€ 2,80  
/PERSONNE

## BOULETTES DE VIANDE FARCIES AU RIZ EN SAUCE TOMATE

### INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

1 kg	de viande hachée mixte
500 g	de <b>Knorr Riz Long Grain</b> , précuit (200 g cru)
25 g	de <b>Knorr Professional Ail Purée d'Épices</b>
15 g	de <b>Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices</b>
30 g	de <b>Knorr Primerba Pesto Rouge</b>
600 g	de pommes de terre, en dés
400 g	de carottes, en rondelles
500 g	d'oignon doux, en quartiers
7 g	de cumin en poudre
7 g	de coriandre moulue
2 g	de piment de Cayenne
20 g	de pâte d'achiote (facultatif)
400 g	de haricots rouges, en conserve
50 ml	de jus d'orange
1,5 kg	de <b>Knorr Professional Napoletana Sauce Tomato</b>
--	coriandre fraîche
--	crème aigre

COOK & SAVE  
16  
POINTS



COOK & SAVE  
13  
POINTS



TO CON 4.5 KG  
D'DORI ITALIANI!  
Unilever  
Food  
Solutions  
www.ufs.com

Cliquez ici pour  
la recette complète !





TOSTADA AU CHOU-FLEUR GRILLÉ  
AU MEZCAL ET SALSA

€ 2,60  
/PERSONNE

Gain de temps :  
utilisez Knorr Professional  
Napoletana Sauce tomate  
comme base pour votre salsa  
et gagnez du temps en mise  
en place. La base épaisse  
et concentrée, avec peu  
d'humidité ajoutée, garantit  
une saveur intense et une  
qualité constante.

INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

- 1,6 kg de chou-fleur, en fleurettes
- 200 g de miel
- 50 ml de mezcal
- 150 g de graines de courge
- 60 g de **Knorr Professional Poivron Purée d'Épices**
- 40 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 20 g de **Knorr Primerba Thym**
- 200 g de jeunes pousses d'épinards
- 150 g de poivrons rouges grillés à l'huile, en lanières
- 400 g de **Knorr Professional Napoletana Sauce tomate**
- 100 g d'oignon rouge, finement ciselé
- 100 g de piments jalapeño marinés, finement ciselés
- 20 pcs de tostadas de maïs
- 200 g de feta
- Tajín®, en assaisonnement



TOSTADA  
JALAPENO SALSA



 Cliquez ici pour  
la recette complète !





€ 2,50 /PERSONNE

## ENCHILADA DE POULET GRATINÉE EN SAUCE TOMATE ÉPICÉE

### INGRÉDIENTS (10 PERSONNES)

- 500 g de poulet cuit ou rôti, effiloché
- 250 g de **Knorr Riz Long Grain**, précuit (100 g cru)
- 150 g de grains de maïs, en conserve ou surgelés
- 200 g de haricots noirs, en conserve
- 300 ml de **Knorr Professional Garde d'Or Sauce Vin Blanc**
- 25 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 30 g de **Knorr Professional Poivron Purée d'Épices**
- 20 pcs de tortillas (18 cm de diamètre)
- 200 g d'oignon rouge, coupé en quartiers
- 200 g de poivron vert, coupé en lanières
- 20 g de **Knorr Primerba Bouquet de Provence**
- 20 g de **Knorr Primerba Thym**
- 20 g de flocons de chipotle
- 800 g de **Knorr Professional Napoletana Sauce Tomate**
- 300 g de cheddar râpé
- persil plat, finement ciselé



COOK & SAVE  
7 POINTS

COOK & SAVE  
15 POINTS

# ENCHILADA DE POULET



[Cliquez ici pour la recette complète !](#)





# UN GAIN DE TEMPS IMMÉDIAT EN CUISINE

2  
VARIÉTÉS



Saveur riche et texture généreuse



**ÉCONOMISEZ 30 MINUTES POUR 15 À 20 PORTIONS !**  
Couper, hacher, faire revenir et réduire longuement ne sont plus nécessaires



Convient aux préparations chaudes et froides



Emballage pratique en poche



Sans gluten



Sans lactose



**Nos sauces tomates Knorr Professional doivent leur saveur naturellement riche et leur texture généreuse à une forte concentration en tomates. »**

Wesley Bay, conseiller culinaire UFS

En savoir plus sur nos **Sauces Tomates**

