

## Conjuguer passion, tradition et séduction : la carte traiteur Saint-Valentin des bouchers

### Lundi 26 et mardi 27 octobre 2026

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant renouveler leur offre traiteur de Saint-Valentin en conjuguant tradition, créativité et mise en valeur des produits.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier-traiteur	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 – 18 :00 Jour 2 : 8 :00 – 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



#### Objectifs

- Concevoir une gamme de produits traiteur festifs, individuels ou à partager, adaptés à la Saint-Valentin.
- Mettre en œuvre des fabrications soignées alliant goût, esthétique et régularité.
- Valoriser ses réalisations en vitrine pour susciter l'envie et favoriser l'acte d'achat.



#### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires, favorisant l'échange et la mise en pratique des connaissances.
- Utilisation des équipements du laboratoire pour réaliser les fabrications et expérimenter les différentes techniques sous la supervision du formateur.
- Remise d'un dossier pédagogique détaillant les étapes de fabrication, permettant aux stagiaires de suivre la progression du travail et d'approfondir leur compréhension.



#### Contenu pédagogique

- Conception et adaptation de l'offre : analyse des tendances et attentes clients pour créer une gamme de produits traiteur festifs, individuels ou à partager.
- Techniques et créativité : maîtrise des procédés de fabrication, régularité, dressage, décoration et associations de saveurs.
- Valorisation et organisation : mise en valeur des produits en vitrine, merchandising et gestion des contraintes techniques et organisationnelles.



#### Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Formation validée par un certificat et une attestation.
- Questionnaire à froid.



Photo non contractuelle

NOUVELLES RECETTES

#### IDÉES DERECELLES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

##### Menu 1

- Boîte iodée surprise
- Mille-feuille de foie gras au pain d'épices
- Pavé de bar sauvage rôti, poêlée d'artichauts poivrade, tomates confites et fèves parfumées au basilic, jus court au romarin
- Noisette de veau aux morilles, gnocchis de pommes de terre, croustille de jambon de Parme
- Plaisir sucré aux framboises

##### Menu 2

- Verrine de saumon acidulée
- Finger de foie gras aux pommes épicées
- Pavé de saumon rôti, poêlée de légumes, sauce coquillage
- Noisette de bœuf, sauce vin fin, galette de pommes de terre
- Plaisir sucré parfumé abricot et Turrón

##### Menu 3

- Finger du 14
- Pressé de volaille et foie gras
- Pavé de turbot sauvage rôti, embeurrée de chou au lard, sauce façon beurre blanc

- Suprême de volaille farci aux légumes, sauce cèpes, flan de légumes d'hiver
- Plaisir sucré chocolat et crème brûlée vanille

##### Menu 4

- Tartelette des sous-bois
- Éclair de figue et foie gras
- Filet de dorade poêlé, fondue de poireaux et champignons, sauce fine
- Magret de canard, carottes à l'orange, jus de canard parfumé à la citronnelle et au gingembre
- Plaisir sucré au champagne

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur

#### Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 [barbara.lenoble@ensmv.org](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)  
Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)