

O'guste
PASSIONNÉS
—VIANDES—



LE snacking *en mode* CHEF !

Découvrez nos 6 recettes AVEC LES ÉPICES DUCROS FOOD SERVICE



Qui sommes-nous ?

O'guste est née **en 1974**, au cœur du bocage vendéen à **Mortagne-sur-Sèvre**, et depuis plus de 50 ans nous élaborons avec passion des viandes surgelées multi-espèces de qualité. Entreprise humaine et innovante, nous avançons grâce à un projet collectif porté chaque jour par la centaine d'hommes et de femmes qui font notre richesse.

Animés par une volonté constante de nous remettre en question, nous avons choisi en 2016 de nous réinventer en devenant « **O'guste** », un nom qui incarne **notre modernité, notre proximité, notre passion et notre savoir-faire français**.

Fidèles à cet élan, nous continuons aujourd'hui de bousculer les méthodes traditionnelles de l'agroalimentaire pour être toujours plus réactifs.

Et parce que les modes de consommation évoluent, nous affirmons désormais notre ambition de nous imposer dans **l'univers du snacking** en proposant des produits pensés pour cette restauration en pleine transformation, adaptés aux usages, aux attentes et aux nouveaux rythmes de consommation.

O'guste en chiffres

Création en 
1974

120 
collaborateurs

Mortagne-sur-Sèvre
85 

+500 
références

9 000 T 
de viandes vendues

50 M 
d'€ de CA

Nos valeurs



L'HUMAIN

L'Homme au ♥ de l'entreprise : L'entraide, la sécurité, le respect, l'écoute, l'esprit d'équipe, l'implication...



LA PERSONNALISATION

Proposer une offre sur-mesure à nos clients afin de s'adapter aux évolutions du marché.



LA QUALITÉ

Notre savoir-faire allie tradition & innovation depuis plus de 50 ans pour garantir, jour après jour, la sécurité alimentaire et une qualité produit irréprochable.



LA CONFIANCE

Créer une relation de confiance avec nos fournisseurs, collaborateurs, clients et collectivités, grâce à nos engagements & certifications.



LA RSE

Notre politique RSE repose sur 3 piliers (Notre dynamique, Nos collaborateurs et Nos ressources) visant à concilier performance économique, responsabilité sociale et engagement environnemental.

Notre démarche RSE

Chez O'guste, la Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE) n'est pas une contrainte: **c'est une démarche volontaire, collective et engagée**, pleinement intégrée à notre stratégie et portée par l'ensemble de nos collaborateurs. Ensemble, nous construisons une entreprise **plus responsable, plus humaine et plus durable**, guidés par une ambition commune: **agir collectivement pour un avenir responsable et durable**. Notre politique RSE s'articule autour de trois piliers « **Notre Dynamique** », « **Nos Collaborateurs** » et « **Nos Ressources** » pensés pour allier **performance économique, responsabilité sociale et engagement environnemental**.

Burger

Recette 1

Échine de porc
à effilocheur O'guste

Pains

Roquette

Compotée
d'oignons rouges

Ketchup de
courge fumée

Fromage

Échine de porc
à effilocheur O'guste

Ingédients

Recette pour 10 portions

1,2 kg Échine de porc à effiloche *Oguste*

16 g Mélange RUB
Ducros Food Service 

5 g Paprika fumé
Ducros Food Service 

300 g Courge potimarron

10 Oignons blancs

200 g Tomate

10 g Sucre

100 g Eau

20 g Vinaigre de vin

20 Oignons rouges

400 g Pommes

40 g Beurre

20 g Miel

30 g Vinaigre balsamique

300 g Fromage à raclette en tranches

100 g Roquette

10 Pains à burger



Porc à effiloche cuit avec jus

Grâce à une cuisson lente à basse température, notre échine de porc s'effiloche pour offrir un pulled pork fondant et savoureux, déjà cuit et simple à utiliser.

776437 - 2.5/2.7kg env., sous-vide

Préparation

Compotée d'oignons rouges

- Émincez les oignons et faites-les revenir 10 min dans le beurre.
- Ajoutez les pommes coupées en dés et le miel, laissez légèrement caraméliser.
- Déglacez au vinaigre balsamique, salez, poivrez, puis laissez compoter 15 à 20 min à feu doux jusqu'à obtenir une texture fondante. Réservez.

Ketchup de courge fumé

- Épluchez et ciselez les oignons blancs.
- Lavez et coupez la courge et les tomates en cubes. Faites suer les oignons et la courge dans de l'huile d'olive.
- Ajoutez le paprika fumé Ducros et les tomates, cuisez 10 min. Incorporez le sucre, le vinaigre et l'eau, puis laissez mijoter 20 min. Mixez en purée lisse. Réservez.

Pains

- Toastez les pains à burger à la poêle ou à la plancha avec un peu de beurre ou d'huile.

Viande

- Effilochez à la fourchette l'échine de porc Oguste préalablement décongelée.
- Assaisonnez avec le mélange RUB Ducros et un peu de jus de cuisson présent dans le sous-vide.
- Réchauffez à feu moyen jusqu'à ce que la viande soit brillante et parfumée.

Montage

- Tartinez la base des pains de ketchup de courge. Ajoutez l'effiloché chaud, une tranche de fromage à raclette (laissez la fondre), puis la compotée d'oignons.
- Terminez par la roquette, refermez avec le chapeau garni de ketchup.
- Servez chaud, avec des frites de patate douce ou un coleslaw de chou rouge et carotte.

C'est prêt à servir !

Recette 2 Quesadilla

Boeuf épicé à effiloche
O'guste



Ingédients

Recette pour 10 portions

1,2 kg Bœuf à effiloche *Oguste*

20 g Mélange à la mexicaine
Ducros Food Service 

20 g Mélange à la Péruvienne
Ducros Food Service 

20 Poivrons rouges

30 Oignons blancs

300 g Cheddar râpé

60 Tomates grappes

20 g Vinaigre de vin

30 g Citron vert (jus)

30 g Huile d'olive

Coriandre

10 Grandes Tortilla



Bœuf à effiloche cuit avec jus

Notre jarret de bœuf s'effiloche facilement pour offrir un pulled beef ultra-moelleux, déjà cuit et simple à utiliser.

776423 - 2.3/2.5kg env., sous-vide

Préparation

Pico de gallo

- Lavez, épépinez et coupez les tomates en petits cubes.
- Épluchez et ciselez 20 oignons blancs, lavez et ciselez la coriandre.
- Mélangez le tout, assaisonnez avec le mélange à la péruvienne Ducros, le jus de citron et le sel.
- Réservez au frais.

Légumes

- Épluchez et émincez les 20 oignons blancs.
- Lavez les poivrons, retirez le pédoncule et les pépins, puis coupez-les en fines lanières.

Viande

- Effilochez à la fourchette le jarret de bœuf Oguste préalablement décongelé.
- Réservez.

Cuisson

- Faites revenir les oignons et les poivrons dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
- Ajoutez le bœuf, saupoudrez de mélange à la mexicaine Ducros, salez, mélangez et réservez.

Quesadillas

- Déposez les tortillas sur la plancha.
- Parsemez de cheddar râpé, ajoutez le mélange bœuf-légumes, laissez fondre puis pliez en deux.

Dressage

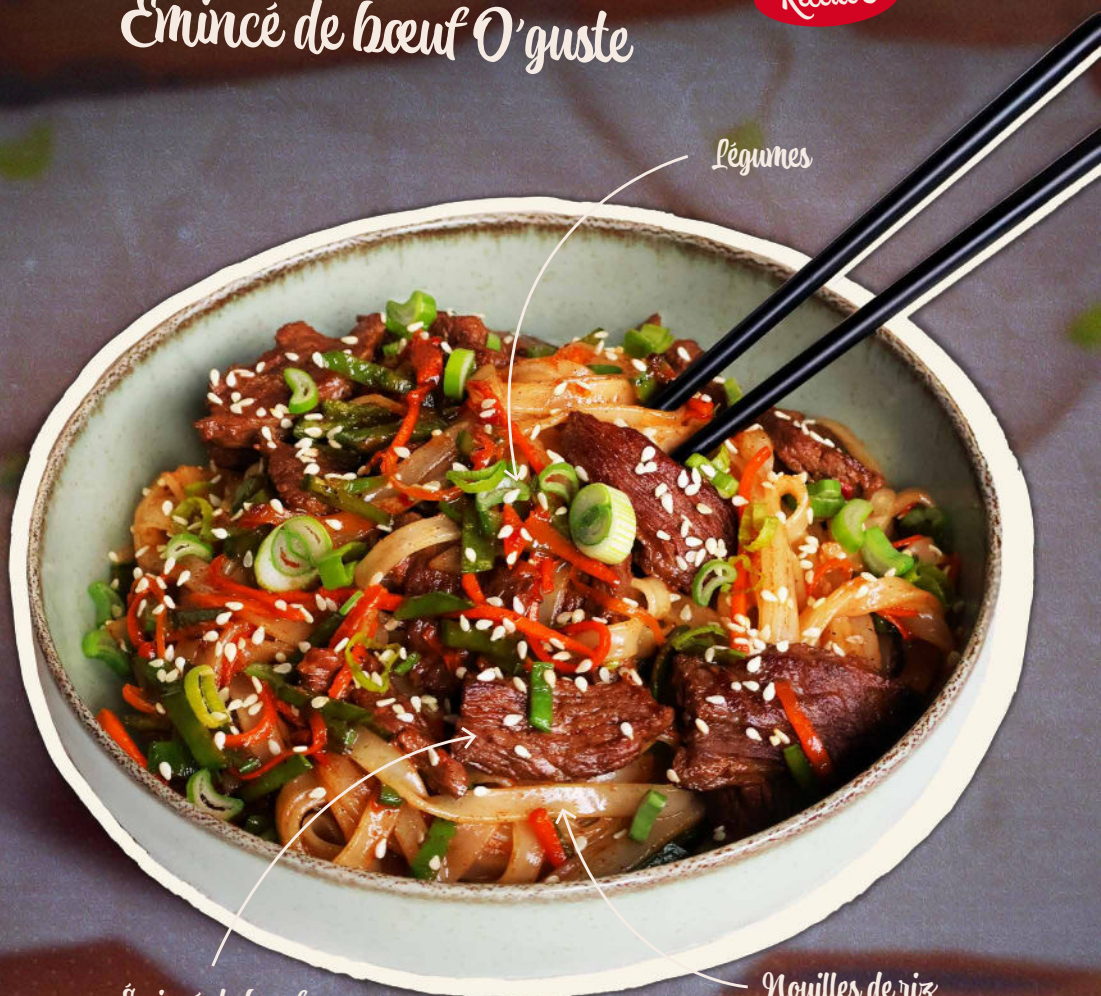
- Coupez en trois et servez avec le pico de gallo et un guacamole.

Bonne dégustation !

Sauté de bœuf à la coreenne

Émincé de bœuf O'guste

Recette 3



Légumes

Émincé de bœuf
O'guste

Nouilles de riz

Ingédients

Recette pour 10 portions

**1,25 kg Emincé
de bœuf à griller**

O'guste

**18 g Mélange
à la Coréenne**
Ducros Food Service



10 Oignons cébette

250 g Pois gourmands

400 g Carottes

100 g Eau

60 g Sauce soja

20 g Miel

40 g Huile de sésame

40 g Vinaigre de riz

500 g Nouilles de riz



Émincé de bœuf à griller

Qu'ils soient poêlés, saisis au wok ou grillés à la plancha, les émincés de bœuf restent un incontournable. Leur cuisson rapide et leur texture fondante offrent une multitude de possibilités, du snacking aux plats plus classiques.

104282 - Sachet 1kg IQF

Préparation

Légumes et nouilles

- Épluchez et râpez les carottes. Émincez finement les oignons cébette et les pois gourmands.
- Faites cuire les nouilles de riz selon les instructions du paquet, refroidir et réserver.

Viande

- Chauffez une grande poêle ou un wok à feu moyen à élevé.
- Ajoutez un filet d'huile et faites sauter l'émincé de bœuf à griller O'guste (préalablement décongelé) pendant 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'il soit doré.

Cuisson

- Incorporez les pois gourmands et les carottes.
- Mélangez avec la viande et poursuivez la cuisson pendant 1 min supplémentaire.

Sauce

- Dans un bol, mélangez le mélange à la coréenne Ducros avec l'eau, la sauce soja, le miel, l'huile de sésame et le vinaigre de riz.
- Versez cette préparation sur la viande et les légumes, puis mélangez pour bien les enrober.

Montage

- Ajoutez les nouilles cuites dans la poêle et faites-les chauffer dans la sauce jusqu'à ce qu'elles soient bien imprégnées.
- Servez aussitôt, garnies d'oignons cébette émincés et de graines de sésame.

Prêt à être dégusté !

Recette 4

Croquette

Épaule d'agneau
à effiloche O'guste



Panure

Servir avec
un houmous
au chipotle

Épaule d'agneau
à effiloche O'guste

Ingédients

Recette pour 10 portions

1,2 kg Épaule d'agneau à effiloche *O'guste*

12 g Mélange à l'orientale
Ducros Food Service 

3 g Chipotle
Ducros Food Service 

10 Oignons blancs

10 Gousses d'ail

30 g Persil plat

Citron (zeste)

250 g Chapelure

100 g Farine

10 Œufs

400 g Pois chiches cuits

60 g Tahini

30 g Jus de citron

60 g Huile d'olive



Agneau à effiloche cuit avec jus

Notre épaule d'agneau, lentement cuite jusqu'à devenir fondante, s'effiloche en fibres généreuses au goût subtil et parfumé.

776561 - 1.8/2.2kg env., sous-vide

Préparation

Viande

- Effilochez à la fourchette l'épaule d'agneau O'guste préalablement décongelée et réservez le jus.
- Faites revenir les oignons ciselés et 100 g d'ail haché dans un peu d'huile d'olive.
- Ajoutez l'agneau, le mélange à l'orientale et 10 cuillères à soupe de jus de cuisson (gardez le reste pour le houmous).
- Laissez mijoter 5 min. Hors du feu, incorporez le persil haché et les zestes de citron. Laissez tiédir.

Façonnage

- Formez des boules de 25 à 30 g, réservez 30 min au froid.
- Panez-les dans la farine, les œufs battus puis la chapelure.
- Renouvelez d'œufs et de chapelure pour une double panure.

Cuisson

- Faites frire dans l'huile à 170 °C pendant 2 à 3 min jusqu'à obtenir une coloration dorée.
- Égouttez sur un papier absorbant et salez légèrement.

Houmous au chipotle

- Mixez les pois chiches, le tahini, le jus de citron, l'ail et le chipotle Ducros.
- Ajoutez l'huile d'olive puis un peu de jus d'agneau tiède jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Rectifiez avec du sel et du jus de citron si nécessaire.

Service

- Servez les croquettes chaudes à partager.
- Présentez le houmous arrosé d'un filet d'huile d'olive, parsemé d'herbes fraîches et accompagné de quartiers de citron.

Servez... et savourez!

Parmentier

Recette 5

Tarret de veau
à effilocheur O'guste

Servir avec
une crème
de maïs

Patates douces

Tarret de veau
à effilocheur O'guste



Ingédients

Recette pour 10 portions

1,2 kg Jarret de veau à effiloche

O'guste

15 g Mélange cajun
Ducros Food Service



1400 g Patates douces

150 g Beurre

400 g Maïs en grains
(frais ou surgelé)

50 g Échalote

200 g Lait de coco

300 g Bouillon de volaille



Veau à effiloche cuit avec jus

Grâce à sa cuisson lente qui révèle toute la finesse du veau, notre jarret s'effiloche en fibres tendres et juteuses, offrant un pulled veal à la texture fondante et son caractère raffiné. Déjà cuit et ultra-simple à utiliser, il devient un atout de choix.

776561 - 1.8/2.2kg env., sous-vide

Préparation

Purée de patate douce

- Épluchez et coupez les patates douces.
- Faites-les cuire dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Égouttez puis écrasez ou mixez avec le beurre.
- Rectifiez l'assaisonnement et réservez au chaud.

Viande

- Effilochez à la fourchette le jarret de veau O'guste préalablement décongelé et gardez le jus pour la crème de maïs.
- Faites chauffer le beurre, ajoutez le veau et un peu du mélange cajun Ducros.
- Faites revenir 3 à 4 min à feu moyen pour bien enrober. Réservez.

Crème de maïs

- Ciselez les échalotes et faites-les suer dans du beurre sans coloration.
- Ajoutez le maïs, le mélange cajun Ducros, le bouillon de volaille et le jus de cuisson du veau.
- Laissez cuire 10 min à feu doux.
- Incorporez le lait de coco, mixez puis passez au chinois pour une texture lisse.
- Assaisonnez et gardez au chaud.

Montage

- Dans des cercles ou plats graissés, disposez une couche de veau puis une couche de purée.
- Lissez et réchauffez au four à 160 °C pendant 10 min.

Dressage

- Servez le parmentier au centre, nappez ou entourez de crème de maïs chaude.
- Accompagnez d'une salade de jeunes pousses et de noisettes concassées.

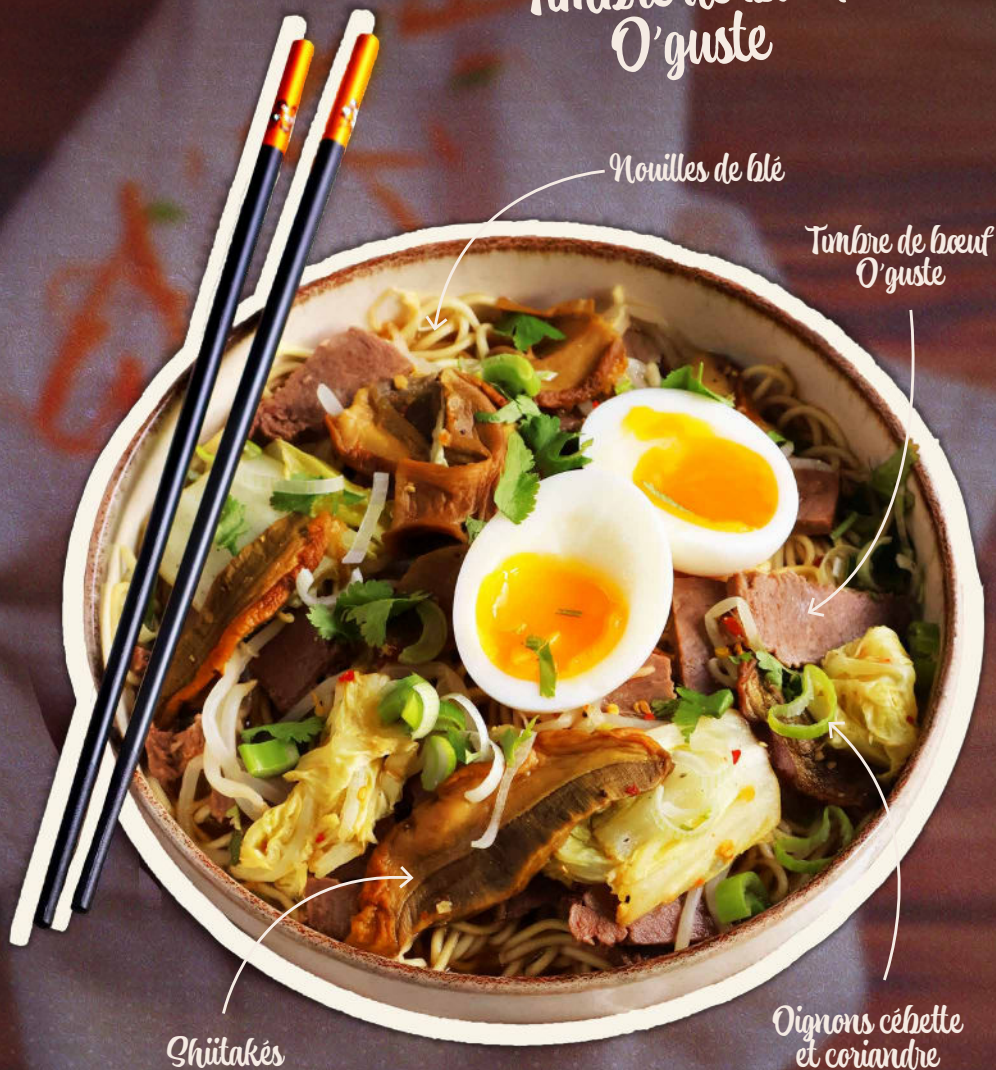
Tout est prêt, régalez-vous !

Rāmen

à la japonaise

Recette 6

Timbre de bœuf
O'guste



Nouilles de blé

Timbre de bœuf
O'guste

Shiitakés

Oignons cébette
et coriandre

Ingédients

Recette pour 10 portions

900 g Timbre de bœuf nature cuit *O'guste*

12 g Mélange à la japonaise
Ducros Food Service 

3000 g Bouillon de légume

80 g Pâte de miso

10 Oignons cébette

10 g Coriandre fraîche

250 g Haricots mungo

250 g Shiitaké

400 g Pakchoï

500 g Nouilles de blé



Timbre de bœuf

Déjà cuite, cette viande fondante et multi-usage s'utilise aussi bien chaude que froide. Leur format malin permet une remise en œuvre simple et immédiate, idéale pour dynamiser vos recettes snacking.

INNOVATION - Sachet IQF

Préparation

Cuisson

- Chauffez le bouillon de légumes.
- Lorsqu'il commence à frémir, ajoutez les shiitakés et les feuilles de pakchoï.
- Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- Faites cuire les nouilles de blé selon les instructions du paquet, refroidir et réserver.
- Assaisonnez le bouillon.
- Quand les légumes sont cuits, retirez du feu.
- Incorporez la pâte de miso et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit bien dissoute, puis ajoutez le mélange à la japonaise Ducros.

Dressage

- Répartissez dans chaque bol les nouilles de blé, les timbres de bœuf O'guste préalablement décongelés et les haricots mungo.
- Versez le bouillon.
- Nappez les nouilles du bouillon bien chaud avec les légumes.
- Mélangez délicatement à l'aide de baguettes pour bien répartir les saveurs.

Finition et service

- Garnissez de feuilles de coriandre et des oignons cébette émincés.
- Pour une version plus gourmande, ajoutez un œuf mollet coupé en deux, dans chaque assiette.

Bon appétit !

6 recettes
snacking



LES RECETTES ONT
ÉTÉ ÉLABORÉES EN
COLLABORATION AVEC
DUCROS FOOD SERVICE



Z.I. de la Louisière
85290 Mortagne-sur-Sèvre

commerce@o-guste.com - 02 51 65 11 07



www.o-guste.com