

## HUILE DE PÉPIN DE COURGE



### UTILISATION À FROID OU EN FIN DE CUISSON

- Assaisonnement de **salades de crudités** (à base de concombre, chou, riz, melon, pomme, etc.)
- Rehaussement de **soupes**
- **Volailles** rôties
- **Fromages** (Bleu d'Auvergne, Brie, Emmental)
- **Pâtisserie** (à la vanille ou carrot cakes)

## HUILE DE PÉPIN DE RAISIN



### UTILISATION À FROID, EN CUISSON OU FRITURE (MAX 180°C)

- Assaisonnement avec des **huiles végétales** ou des  **vinaigres** de plus forte intensité gustative
- **Mayonnaises** et **saucés**
- **Poissons, viandes** et **légumes**
- **Friture** (beignets, chips, frites)
- **Pâtisserie**

## HUILE DE PIGNON DE PIN



### UTILISATION À FROID OU EN FIN DE CUISSON

- Assaisonnement de **salades vertes** & crudités
- **Pâtes** ou légumes vapeur
- **Potages**
- **Crustacés**
- **Viandes blanches**
- Idéale pour le pistou et les sauces **pestos**
- **Fromages de chèvre**

## HUILE DE PISTACHE



### UTILISATION À FROID OU EN FIN DE CUISSON

- Assaisonnement de **salades vertes** et **endives crues** (vinaigre balsamique)
- **Saumon fumé ou cru**
- **Fromages de chèvre**
- **Pâtisserie** et **desserts** (chocolat, agrumes, fruits rouges ou abricots)

## HUILE DE SÉSAME



### UTILISATION À FROID OU EN CUISSON

- Assaisonnement, avec de la **sauce soja** ou du **vinaigre balsamique**
- **Recettes asiatiques** (marinade ou base de cuisson au wok)
- **Légumes croquants**
- Toast de **chèvre chaud**
- **Pâtes à pain** et **biscuits**
- **Pâtisseries orientales**

## HUILE DE TOURNESOL



### UTILISATION À FROID OU EN CUISSON

- Assaisonnement de **salades vertes** et **crudités**
- **Mayonnaises**
- **Cuisson** pour une grande variété de plats (**poissons, légumes ou viandes...**)
- **Alternative au beurre** d'origine animale (pâtisseries, tartes, gâteaux, cakes...)

## HUILE DE COLZA



### UTILISATION À FROID OU EN CUISSON

- Assaisonnement sur les **crudités** ou **salades vertes**
- Note de fraîcheur sur les **légumes cuits**
- Marinades pour **viande, poisson ou légumes** avant la cuisson



ZA LES PLANTES - 2 RUE ANDRÉ BOULLE,  
41140 NOYERS-SUR-CHER



02 54 75 75 75



maisonguenard@compagnie-des-saveurs.com



@maisonguenard



@Maison Guénard

MAISON  
GUÉNARD

HUILES D'EXCEPTION  
DEPUIS 1824



# Alliances huiles & plats

## HUILE D'AMANDE



### UTILISATION À FROID OU EN FIN DE CUISSON

- Assaisonnement de **salades vertes** (roquette, mesclun...)
- **Viandes blanches** (rôti de porc, poulet, pintade), saumon (fumé, cru ou cuit), crabe ou langoustine
- Filet sur de l'**avocat**
- **Desserts** à base de fruits rouges, pomme, poire ou orange
- **Pâtisserie** (gâteau au chocolat, cookies)

## HUILE D'ARGAN



### UTILISATION À FROID OU EN FIN DE CUISSON

- Assaisonnement de **salades vertes** & crudités
- **Légumes** vapeur ou poêlés
- **Viandes** : agneau, poulet, mouton (Tajine, couscous)
- **Poissons à la chair blanche** (marinades)
- **Crustacés** : noix de Saint-Jacques, gambas ou langoustines
- **Fromages frais** : chèvre ou mozzarella
- **Pâtisserie orientales**, mélanges sucrés/salés

## HUILE D'AVOCAT



### UTILISATION À FROID OU EN FIN DE CUISSON

- Assaisonnement de **salades vertes** (roquette, mâche...)
- Accompagnement de **crevettes** ou **saumon fumé**
- **Salade de fruits**
- **Pâtisserie** (financiers et madeleines)

## HUILE DE CACAHUËTE



### UTILISATION À FROID OU EN CUISSON

- Assaisonnement de **salade vertes**
- Filet sur des **crevettes poêlées** ou **viandes grillées**
- **Fromages à pâtes persillées** (Roquefort, Fourme d'Ambert...)
- **Sauces** (bolognaise, madras...)
- **Pâtisserie** (au chocolat, sablés), muffins aux fruits secs

## HUILE DE CHANVRE



### UTILISATION À FROID OU EN FIN DE CUISSON

- Assaisonnement de **salades et crudités**
- Marinade pour **poisson**
- **Sauces** (à base de yaourt entre autres)
- **Plats de légumes**, après cuisson

## HUILE DE NOISETTE



### UTILISATION À FROID OU EN FIN DE CUISSON

- Assaisonnement de **salades vertes** (mâche)
- **Carottes, choux, potimarrons**
- **Poissons fins** et **viandes blanches** (rôti de porc, de veau ou volaille)
- Bruschetta au **chèvre, camembert** ou **fromage frais**
- **Desserts** (fruits et chocolat)
- **Pâtisserie** dans une pâte (choux ou crêpe)



## HUILE DE NOIX



### UTILISATION À FROID OU EN FIN DE CUISSON

- Assaisonnement (**vinaigre balsamique**)
- **Endives, carottes, figues** (cruës ou cuites), **pommes de terre, courges, pâtes**
- **Poissons blancs**
- **Fromages à pâtes molles** (Saint Félicien, Coulommiers...)
- **Pâtisserie** dans une pâte (crêpe, pain, brioche) ou un gâteau

## HUILE DE NOIX DE CAJOU



### UTILISATION À FROID OU EN FIN DE CUISSON

- Assaisonnement de **salade vertes & crudités**
- **Crevettes** poêlées ou **viandes grillées**
- **Fromages** à pâtes persillées (Roquefort, Fourme d'Ambert...)
- **Sauces** (bolognaise, madras...)
- **Pâtisserie** (au chocolat, sablés), **muffins** aux fruits secs

## HUILE DE NOIX DE PÉCAN



### UTILISATION À FROID OU EN FIN DE CUISSON

- Assaisonnement (**vinaigre balsamique**)
- Accompagnement de **riz**
- **Fromages doux à pâte cuite ou du brie**
- **Pâtisserie** dans les gâteaux (brownies, gâteau au yaourt, cake aux fruits secs), la pâte à crêpe, les cookies, etc.

## HUILE D'OLIVE VARIÉTÉ AGLANDAU

INTENSE, GOÛT MARQUÉ,  
NOTES GUSTATIVES  
VÉGÉTALES, HERBACÉES



### UTILISATION EN CUISSON OU A FROID

- Assaisonnement de **salade vertes, roquettes & crudités**
- **Féculents** (pâtes, pomme de terre, riz, risotto)
- **Légumes** (artichaut, tomates, brocoli...)
- **Poissons** (saumon, thon...)
- **Viandes** (boeuf, agneau...)
- **Desserts** aux fruits rouges ou exotiques

## HUILE D'OLIVE VARIÉTÉ TANCHE

SUBTIL, NOTES GUSTATIVES  
DOUCES, ARÔMES DE FRUITS  
SECS MÛRS



### UTILISATION EN CUISSON OU A FROID

- Assaisonnement de **salade vertes & crudités**
- **Féculents** (pâtes, riz, lentilles)
- **Légumes** (carottes, courgettes...)
- **Poissons fins** (lotte, cabillaud, truite...)
- **Viandes blanches**
- **Desserts** (pâtisseries, salade de fruits)