



toasty *origineel en uniek*

-  klaar om te vullen, koud of warm, hartig of zoet
-  knapperig, voorverwarmen niet nodig
-  naam “**toasty**” = herkenbaar voor consument

-  compact doosje met eenvoudige suggesties
-  16 eenheden per karton
-  lange houdbaarheid

toasty *original et unique*

-  prêt à garnir, froid ou chaud, salé ou sucré
-  croustillant sans préchauffage
-  “**toasty**” appellation mémorable

-  étui compacte illustrés de suggestions
-  16 unités par carton
-  DLC longue





3 TOQUES

toasty fleur

*bloemvormig toastje /
cup en forme de fleur*



toasty de luxe

eetbaar lepeltje / cuillère dégustable

toasty's

vierkant toastje / toast carré

toasty's



Délice

INGREDIËNTEN

36 Toasty's
250g gerookte zalm
400g kruidenkaas
bieslook

BEREIDING

Bestrijk de Toasty's met de kruidenkaas. Snijd reepjes van 2cm breed uit de gerookte zalmplakjes en maak rolletjes. Plaats de rolletjes op de kruidenkaas en garneer met enkele sprietjes bieslook.

Délice

INGRÉDIENTS

36 Toasty's
250g de saumon fumé
400g de fromage aux fines herbes
ciboulette

PRÉPARATION

Répartissez le fromage sur les Toasty's. Coupez les tranches de saumon fumé en bandes de 2cm puis roulez les. Disposez les sur le fromage et décorez de ciboulette.

NL

Mer du Nord

INGREDIËNTEN

36 Toasty's
100g grijze Noordzeegarnalen
18 kerstomaten
cocktailsaus
basilicum

BEREIDING

Bestrijk de Toasty's met de cocktailsaus. Snijd de kerstomaatjes middendoor, verwijder de zaadjes en plaats een helft op de saus. Garneer met enkele grijze Noordzeegarnalen en een blaadje basilicum.

FR

Mer du Nord

INGRÉDIENTS

36 Toasty's
100g de crevettes grises
18 tomates cerise
sauce cocktail
basil

PRÉPARATION

Tartinez les Toasty's avec de la sauce cocktail. Coupez les tomates en deux. Otez leurs pépins et placez une moitié sur la sauce. Garnissez avec quelques crevettes grises et une feuille de basilic.

toasty fleur



Martino

INGREDIËNTEN

16 Toasty Fleur
180g préparé (Américain) of Martino
8 kleine augurken
4 kerstomaatjes

BEREIDING

Leg onderaan ¼ van de kerstomaat. Vervolgens de Américain préparé. Werk af met een versneden augurkje.

Martino

INGRÉDIENTS

16 Toasty Fleur
180g d'américain préparé ou de Martino
8 petits cornichons
4 tomates cerise

PRÉPARATION

Remplissez le Toasty Fleur avec l'américain préparé ou de Martino. Garnissez avec un ¼ de tomate cerise et décorez avec des cornichons coupés.

NL

Printannière

INGREDIËNTEN

16 Toasty Fleur
6 fijngesneden gedroogde ham
160g kruidenkaas
32 groene mini-asperges

BEREIDING

Kook de asperges beetgaar en laat onmiddellijk schrikken in koud water. Snijd de aspergepunten op 4cm af en maak blokjes van de rest. Verdeel de kruidenkaas over de Toasty Fleurs. Bedek met de blokjes groene asperge. Drapeer een roosje van fijngesneden ham erbovenop. Garneer met de aspergepunten.

FR

Printannière

INGRÉDIENTS

16 Toasty Fleur
6 tranches de jambon sec
160g de fromage aux fines herbes
32 mini-asperges vertes

PRÉPARATION

Cuisez les asperges jusqu'à ce qu'elles soient al dente et les refroidir immédiatement dans l'eau glacée. Coupez les pointes d'asperges à 4cm, les réserver. Coupez les tiges d'asperges en petits cubes. Répartissez le fromage dans les Toasty Fleurs. Couvrez-le avec les cubes d'asperges. Disposez en chiffonnade une rosette de jambon au-dessus. Garnissez avec les pointes d'asperges.

toasty de luxe



Neptunus

INGREDIËNTEN

12 Toasty de luxe
150g gerookte zalm (of gerookte forefilets of gerookte paling)
30g zalmkaviaar of lompviseitjes
wat dille of kervel

BEREIDING

Maak 12 open rolletjes van de gerookte zalm en verdeel over de Toasty de luxe. Werk af met de zalmkaviaar en takjes dille of kervel.

Neptune

INGRÉDIENTS

12 Toasty de luxe
150g de saumon fumé (truite fumée ou anguille fumée)
30g de caviar de saumon ou oeufs de lompe
un peu d'aneth ou de cerfeuil

PRÉPARATION

Faites 12 petits rouleaux de saumon fumé et les répartir sur les Toasty de luxe. Complétez avec le caviar de saumon et quelques brins d'aneth ou de cerfeuil.

NL

Ardennaise

INGREDIËNTEN

12 Toasty de luxe
150g paté of ganzenleverterrine
60g uien- of vijgenconfituur
kervel of peterselie

BEREIDING

Snijd de paté of de ganzenleverterrine in kleine blokjes en verdeel over de Toasty Deluxe. Leg op de paté een mespuntje uien- of vijgenconfituur en werk af met een takje kervel.

FR

Ardennaise

INGRÉDIENTS

12 Toasty de luxe
150g de pâté ou de foie gras cuit
60g de confiture d'oignons ou figues
cerfeuil ou persil

PRÉPARATION

Découpez le pâté ou le foie gras en petits cubes. Disposez les sur les Toasty de luxe. Garnissez avec un peu de confiture d'oignons. Décorez d'un brin de ciboulette.