



WHAT'S COOKING? *for Professionals*

L'aide invisible qui fait
toute la différence.





Sommaire

1

Qui sommes-nous et pourquoi collaborer ?

PAGE 5

2

Nos solutions

PAGE 8

3

Nos conseils de présentation

PAGE 16

4

Contact et informations

PAGE 24

Qui sommes-nous ?

Depuis 1987, nous avons construit notre expertise **principalement dans le secteur de la restauration professionnelle**. C'est dans ce contexte exigeant que nous avons affiné notre savoir-faire culinaire et développé une réputation solide.

Aujourd'hui, **nous mettons cette expérience au service de partenaires qui partagent notre passion pour le goût et le travail bien fait.**

Notre ambition ? **Offrir des solutions de repas qui s'intègrent harmonieusement dans votre offre et répondent aux attentes de vos clients.** Nous sommes des créateurs de saveurs passionnés ! Chaque jour, nos chefs élaborent **des recettes audacieuses, authentiques et personnalisées**, inspirées de différentes traditions culinaires. Grâce à notre approche, nous vous aidons à **enrichir votre assortiment** de préparations qui font la différence.



Plus grand que nous

What's Cooking? for Professionals appartient au groupe What's Cooking?. **Petite boucherie familiale de Gand à sa naissance**, la société est devenue en l'espace de 75 ans **une véritable institution dans le monde des plats cuisinés en Europe**. Grandes surfaces, bouchers, traiteurs et pros de la restauration : tout le monde est servi !

NOTRE MISSION ?

Faire en sorte que consommer durablement soit aussi naturel que possible. Et pour y arriver, toute notre équipe met tout en œuvre !

Pourquoi nous ?

QUALITÉ ET MAÎTRISE



Des **ingrédients** de qualité choisis avec soin.

Une maîtrise de l'art du dosage des **épices** afin de faire de chacune de nos recettes des **combinaisons uniques**.

VOS DÉFIS SONT LES NÔTRES



Forts de nos **années d'expérience**, nous avons acquis une **véritable expertise** pour accompagner les artisans du goût — bouchers, traiteurs et autres passionnés.

Face à des défis majeurs tels que la pénurie de main-d'œuvre ou l'évolution constante des habitudes de consommation, nous vous apportons **des solutions** sur mesure.

Notre mission : vous aider à rester agiles, compétitifs et toujours innovants.

AVANT- GARDISTE



Nous cherchons sans cesse à **repousser les limites** pour offrir une expérience culinaire qui va bien **au-delà du traditionnel**.

Notre ambition ? Créer des solutions **innovantes et originales** qui éveillent les papilles et permettent à vos clients de savourer des moments de **pur plaisir**.

Nos solutions



Aperçu de notre gamme de produits



Poulet Makhani
au beurre
à l'Indienne



Curry vert
de poulet
à la Thaïlandaise



Poulet
Tikka Massala
à l'Indienne



Chili Con Carne
au bœuf
à la Mexicaine
(chipotle)



Mac' n' Cheese
à l'Américaine

Poulet Makhani au beurre à l'Indienne

Morceaux de poulet marinés aux épices tikka dans une sauce au curry onctueuse avec de la crème fraîche, du beurre, de la purée de tomates, de l'ail, du gingembre, de la coriandre et une sélection d'épices parfumées.



Curry vert de poulet à la Thailandaise

Lanières de poulet et poivrons rouges avec des fèves de soja, pousses de bambou, noix de coco et oignons rouges émincés dans une sauce au curry vert parfumée à la citronnelle.



Poulet Tikka Masala à l'Indienne

Tendres morceaux de poulet aux épices tikka dans une sauce au curry crémeuse à base de noix de coco, de crème, de tomates, d'ail, de gingembre et d'une sélection d'épices douces et parfumées.



Chili Con Carne au bœuf à la Mexicaine (chipotle)

Un Chili Con Carne riche au bœuf avec des poivrons rouges grillés, des haricots noirs tortue, du piment chipotle et une sélection d'herbes et d'épices à la Mexicaine.



Mac 'n' Cheese à l'Américaine

Macaronis dans une sauce savoureuse à la crème fraîche, au fromage cheddar affiné et au fromage Leicester rouge.



Caractéristiques techniques des produits

CUISINE ASIATIQUE

	Ref. n° What's Cooking? For Professionals	Produit	Poids	UD	Conservation	Durée de vie dans l'emballage fermé après décongélation	Allergènes
	142175	Poulet Makhani au beurre à l'Indienne	300g	12	congelé à max -18°C	5 jours dans des conditions réfrigérées	Lait
	142177	Curry vert de poulet à la Thaïlandaise	300g	12	congelé à max -18°C	5 jours dans des conditions réfrigérées	Soja, Poisson, Lait
	142174	Poulet Tikka Masala à l'Indienne	300g	12	congelé à max -18°C	5 jours dans des conditions réfrigérées	Lait, Moutarde

CUISINE TEX-MEX

	Ref. n° What's Cooking? For Professionals	Produit	Poids	UD	Conservation	Durée de vie dans l'emballage fermé après décongélation	Allergènes
	142421	Chili Con Carne au bœuf à la Mexicaine (chipotle)	330g	12	congelé à max -18°C	5 jours dans des conditions réfrigérées	n/a

CUISINE AMÉRICAINE

	Ref. n° What's Cooking? For Professionals	Produit	Poids	UD	Conservation	Durée de vie dans l'emballage fermé après décongélation	Allergènes
	142415	Mac 'n' Cheese à l'Américaine	1kg	8	congelé à max -18°C	5 jours dans des conditions réfrigérées	Gluten (Blé), Lait

Nos conseils de présentation



L'aide invisible qui fait toute la différence

WCFP Poulet Tikka Masala à l'Indienne 300g



Voir la vidéo de présentation

Poulet Tikka Masala avec du riz



CONSEIL DE SERVICE

Servez dans un récipient micro-ondable avec du riz basmati et une garniture pour une finition fraîche.

INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES



Base :

- 1 sachet de 300g de Poulet Tikka Masala à l'Indienne
- 200g de riz basmati cuit

Garniture :

- 30g de mini-mais émincé
- Une poignée de coriandre ciselée
- Une cuillère à soupe d'oignon rouge émincé
- Une poignée d'oignons jeunes émincés

PRÉPARATION

Décongelez à l'avance le sachet de Poulet Tikka Masala à l'Indienne.*

1. Mettez le riz basmati cuit dans le bol.
2. Ajoutez le Poulet Tikka Masala par-dessus.
3. Garnissez le plat de morceaux de mini-mais, des oignons jeunes, d'oignon rouge émincé et de coriandre.

INSTRUCTIONS POUR LE CONSOMMATEUR

Réchauffer au micro-ondes pendant 4 minutes à 900W.

*pour un résultat optimal, il est recommandé de réchauffer légèrement le produit.

Poulet au beurre avec des brocolis et du riz



CONSEIL DE SERVICE

Servez dans un récipient micro-ondable avec du riz et de jolis légumes.

INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES

Base :

- 1 sachet de 300g de Poulet Makhani au beurre à l'Indienne
- 200g de riz cuit

Garniture :

- 3 tomates cerises en quartiers
- 4 petites têtes de brocoli
- 1/6 de citron vert
- 1/3 de piment vert en rondelles
- Une poignée d'oignons jeunes émincés

ÉTAPES

Décongelez à l'avance le sachet de Poulet Makhani au beurre à l'Indienne.*

1. Mettez le riz cuit dans le bol.
2. Ajoutez le Poulet Makhani au beurre.
3. Garnissez le plat de quartiers de tomates cerises, de brocoli, d'oignons jeunes, de piment vert et de quartiers de citron vert.

INSTRUCTIONS POUR LE CONSOMMATEUR

Réchauffer au micro-ondes pendant 4 minutes à 900W.

*pour un résultat optimal, il est recommandé de réchauffer légèrement le produit.

Curry vert thai au poulet avec du riz



CONSEIL DE SERVICE

Servez dans un récipient micro-ondable avec du riz et une garniture fraîche.

INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES

Base :

- 1 sachet de 300g de Curry vert de poulet à la Thaïlandaise
- 200g de riz basmati cuit

Garniture :

- 1/4 d'avocat en dés
- 30g de mini-mais émincé
- 1/4 de poivron rouge en dés
- Une poignée de coriandre ciselée
- Une cuillère à soupe d'oignon rouge émincé

PRÉPARATION

Décongelez à l'avance le sachet de Curry vert de poulet à la Thaïlandaise.*

1. Mettez le riz basmati cuit dans le bol.
2. Ajoutez le Curry vert de poulet à la Thaïlandaise.
3. Garnissez le plat de morceaux de mini-mais, avocat, de dés de poivron rouge, d'oignon rouge émincé et de coriandre.

INSTRUCTIONS POUR LE CONSOMMATEUR

Réchauffer au micro-ondes pendant 4 minutes à 900W.

*pour un résultat optimal, il est recommandé de réchauffer légèrement le produit.

L'aide invisible qui fait toute la différence

WCFP Poulet Makhani au beurre à l'Indienne 300g



Voir la vidéo de présentation

L'aide invisible qui fait toute la différence

WCFP Curry vert de poulet à la Thaïlandaise 300g



Voir la vidéo de présentation

Chili Con Carne sur un wrap



CONSEIL DE SERVICE

Servez dans un récipient allant au four sur un wrap
comme alternative à la pizza.

INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES

Base :

- 1/6 sachet de 330g de Chili Con Carne au bœuf à la Mexicaine
- 1 wrap

Garniture :

- 3 mini-mais émincés
- Une cuillère à soupe de haricots rouges
- Une poignée d'oignons jeunes émincés
- 4 tomates cerises en quartiers
- Une poignée de coriandre ciselée
- 30g d'oignon rouge émincé
- 20g de crème aigre
- Fromage râpé

ÉTAPES

Décongelez à l'avance le sachet
de Chili Con Carne au bœuf Chipotle.*

1. Placez le wrap sur un carton rond à pizza.
2. Recouvrez le wrap avec +/- 50g de Chili Con Carne.
3. Garnissez-le de fines lamelles d'oignon rouge, de haricots rouges, d'oignons jeunes, de tomates cerises, de morceaux de mini-mais, de crème aigre et de fromage râpé.

INSTRUCTIONS POUR LE CONSOMMATEUR

Réchauffer au four pendant 10 minutes
à 175°C.

*pour un résultat optimal, il est recommandé de réchauffer légèrement le produit.

L'aide invisible
qui fait toute
la différence

WCFP Chili Con Carne
au bœuf à la Mexicaine 330g



Voir la vidéo
de présentation

Chili Con Carne & chips de tortilla



CONSEIL DE SERVICE

Servez avec des tortilla chips
et vous aurez un apéro tout prêt !

INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES

Base :

- 1/2 sachet de 330g de Chili Con Carne au bœuf à la Mexicaine
- 150g de chips de tortilla

Garniture :

- 3 mini-mais émincés
- Une cuillère à soupe de haricots rouges
- Une poignée d'oignons jeunes émincés
- Une poignée de coriandre ciselée
- 30g d'oignon rouge émincé
- 20g de crème aigre

PRÉPARATION

Décongelez à l'avance le sachet
de Chili Con Carne au bœuf Chipotle.*

1. Placez les chips de tortilla d'un côté d'un plat résistant au four.
2. De l'autre côté, disposez le Chili Con Carne dans un récipient compatible avec le micro-ondes.
3. Garnissez le compartiment de sauce avec du mini-mais, des haricots rouges, des oignons jeunes, de la coriandre, de l'oignon rouge et de la crème aigre.

INSTRUCTIONS POUR LE CONSOMMATEUR

Réchauffez les chips de tortilla au four pendant
7 minutes à 150 °C et le compartiment sauce
pendant 2 minutes à 900 W au micro-ondes.

*pour un résultat optimal, il est recommandé de réchauffer légèrement le produit.

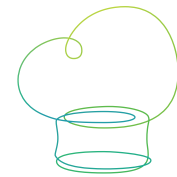
L'aide invisible
qui fait toute
la différence

WCFP Chili Con Carne
au bœuf à la Mexicaine 330g



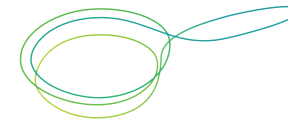
Voir la vidéo
de présentation

Loaded Mac 'n' Cheese



CONSEIL DE SERVICE

Dans un récipient compatible avec le micro-ondes, enrichissez le Mac 'n' Cheese avec du jambon et du fromage râpé.



INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES



Base :

- 330g de Mac 'n' Cheese

Garniture :

- 50g de chorizo ou de jambon en dés
- 50g de fromage râpé
- Une poignée d'oignons jeunes émincés

ÉTAPES

Décongelez à l'avance le sachet Mac 'n' Cheese à l'Américaine et prélevez la quantité nécessaire.*

1. Disposez le Mac 'n' Cheese dans un bol micro-ondable.
2. Ajoutez du jambon ou du chorizo.
3. Garnissez avec du fromage râpé et des oignons jeunes.

INSTRUCTIONS POUR LE CONSOMMATEUR

Réchauffer au micro-ondes pendant 4 minutes à 900W.

*pour un résultat optimal, il est recommandé de réchauffer légèrement le produit.

L'aide invisible
qui fait toute
la différence

WCFP Mac 'n' Cheese
à l'Américaine 1kg



Voir la vidéo
de présentation



En savoir plus ?

Contactez votre représentant What's Cooking?.



info@whatscooking.group



+32 9 370 12 11



Kortrijksesteenweg 1091, boîte C
9051 Sint-Denijs-Westrem (Gand), Belgique



Lined area for notes or text.





**WHAT'S
COOKING?**
for Professionals



**WHAT'S
COOKING?**
for Professionals

