



Manufacture française

de Buyer   
DEPUIS 1830

Chaque recette  
a son secret



PIZZA PLANCHA **BBQ** # **OUTDOOR**  
GRIDDLE GRILL

Recettes et astuces pour votre cuisine en extérieur  
Recipes and tips for your outdoor cooking

Preparing • Cutting  
Spicing • Marinating  
Grilling • Searing • Cooking  
Meat • Fish • Vegetable  
Pizza • Baking



When it's finally summer,  
we all love to cook outside.  
Whether it's on a grill, pizza oven or  
firepit, people love cooking outside  
during the best weather of the year.

When thinking about cooking, de Buyer  
utensils are essential, even for outdoors.  
Discover our product selection and our  
#OUTDOOR recipes signed Nicolas  
Rieffel @nicolas\_masterchef.





Préparer • Couper  
Épicer • Mariner  
Griller • Saisir • Cuire  
Viandes • Poissons • Légumes  
Pizzas • Pâtisser



Avec l'arrivée des beaux jours, la cuisine prend ses quartiers en plein air. Plancha, barbecue, four à bois ou brasero donnent aux jardins et terrasses un air de vacances. Qui dit cuisine, dit ustensiles, et même à l'extérieur, les produits de Buyer font l'unanimité. Découvrez notre sélection de produits et nos idées recettes #OUTDOOR signées Nicolas Rieffel @nicolas\_masterchef.

Recettes & conseils

Recipes & tips

Sélection #OUTDOOR

pages 4-19

pages 20-21

de Buyer   
DEPUIS 1830



## CÔTE DE BOEUF SAUCE CHIMICHURRI

### INGRÉDIENTS (2-3 p.)

- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de basilic
- 1/2 citron jaune pressé
- 1 c à soupe de romarin
- 1 c à café de piment d'Espelette
- 8 c à soupe d'huile d'olive
- 6 c à soupe de vinaigre Balsamique
- Gros sel ou sel de Guérande
- Poivre du moulin

- Sortir la viande 30 minutes avant la cuisson, la laisser dans le plat à mariner à température ambiante (ne pas dépasser 25°C).
- Laver, effeuiller et ciseler le basilic et le persil.
- Mettre tous les ingrédients de la sauce (huile d'olive, basilic, persil, romarin, citron, piment d'Espelette, vinaigre Balsamique, sel, poivre) dans une bassine et mixer le tout assez finement.
- Saisir la viande dans la poêle ou sur la plancha brûlante 2 minutes de chaque côté. La retirer du feu et la laisser reposer 5 minutes.
- Couper la viande en fines lamelles (en gardant l'os pour la présentation), la servir nappée de sauce.

### INGREDIENTS (2-3 p.)

- 1 bone-in ribeye
- 1 sprig of parsley
- 1 sprig of basil
- 1/2 squeezed lemon
- 1 tablespoon rosemary
- 1 teaspoon Espelette pepper/ or 1/2 teaspoon chilli pepper
- 1 tablespoon olive oil
- 6 tablespoons balsamic vinegar
- Coarse salt or Guérande salt
- Pepper

## BONE-IN RIBEYE WITH CHIMICHURRI SAUCE

- Remove meat from the fridge 30 minutes before cooking (defrost to room temperature, not to exceed 25°C - 75°F).
- Wash, de-stem and chop the basil and parsley leaves.
- Put all the sauce ingredients (olive oil, basil, parsley, rosemary, lemon, Espelette pepper, balsamic vinegar, salt and pepper) into a blender and blend until fine.
- Sear the meat in a frying pan or grill for 2 minutes on each side. Remove from heat and let rest for 5 minutes.
- Cut the meat into thin slices (keeping the bone for presentation) and serve smothered in sauce.

### Moulin à épices de Buyer

Origine France Garantie  
Moulin en hêtre avec un mécanisme universel en céramique permettant un réglage précis de la mouture par le bouton. D'où une utilisation possible avec de nombreuses épices : poivres, gros sel, sel gris de mer, baies, herbes, cumin et autres graines.

### de Buyer spice mill

Origine France Garantie  
Beechwood mill with a universal ceramic mechanism for a precise grinding setting. Possible use with different spices : peppers, coarse salt, sea salt, herbs, cumin, etc.



## NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS #OUTDOOR // #OUTDOOR RECOMMENDED PRODUCTS



Plat à mariner  
Marinating dish



Couteau de service  
Utility knife  
Couteau de Chef  
Asian chef's knife



Poêle en acier  
Steel frypan



Bassine conique  
Conical bowl



Pince à barbecue  
Barbecue tong



Pinceau culinaire  
Culinary brush



Moulins à épices  
Spice mills



Saupoudreuse  
à épices  
Spice dredger



Spatule  
triangulaire  
Triangular spatula





## BROCHETTES DE POULET MARINÉES

### INGRÉDIENTS (4 p.)

- 200 ml de bière blonde
- 4 c à soupe de miel
- 1 c à café de piment d'Espelette
- 1 c à café de moutarde
- 70 ml de sauce soja
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 4 filets de poulet coupés en gros cubes
- Feuilles de basilic, Thym et Romarin
- Gros sel ou sel de Guérande
- Poivre de Kérala

• Dans une bassine, mélanger tous les ingrédients (sauf le poulet) et bien brasser. Pour le basilic, ciseler les feuilles (en garder pour le service).

- Ajouter les cubes de poulet et mélanger.
- Couvrir et laisser mariner pendant 12 heures.
- Chauffer à feu vif votre BBQ/plancha.
- Piquer les morceaux de poulet sur les pics à brochettes. Réserver le reste de marinade.

• Mettre les brochettes sur le BBQ/plancha et bien badigeonner de la marinade restante avec le pinceau.

- Faire cuire pendant environ 20 minutes en tournant régulièrement les brochettes. Bien badigeonner à nouveau les brochettes à la mi-cuisson. Mettre le reste de basilic ciselé sur les brochettes.

## MARINATED CHICKEN SKEWERS

### INGREDIENTS (4 p.)

- 200 ml Lager beer<sup>3/4</sup> cup
- 4 tablespoons honey
- 1 teaspoon Espelette chilli pepper or 1/2 teaspoon chilli pepper
- 1 teaspoon mustard
- 70 ml soy sauce<sup>1/3</sup> cup
- 2 tablespoons olive oil
- 4 chicken fillets cut into large cubes
- Basil leaves, thyme and rosemary
- Coarse salt or Guérande salt
- Kerala pepper

• In a bowl, mix all ingredients (except chicken) and stir well. For the basil, chop the leaves (keep some for serving).

- Add the cubed chicken and stir.
- Cover and marinate for 12 hours.
- Pre-heat your grill to high temperature.
- Put the chicken pieces on the skewers. Keep the rest of the marinade.
- Place the skewers on the grill and brush liberally with the remaining marinade.
- Grill for approximately 20 minutes. Halfway through grilling, brush the skewers again with the marinade. Sprinkle the remaining chopped basil on the skewers.

### Piques à brochettes

Embouts biseautés pour un brochage facile des viandes et légumes.

Grâce au fil inox plat, les aliments ne roulent pas sur le pique pour un bon maintien pendant la cuisson. Piques robustes réutilisables.

### Skewers

Easily slice through meat and vegetables thanks to the bevelled tips. Made of flat stainless steel wire, food won't slip off during cooking. Robust and reusable.



## NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS #OUTDOOR // #OUTDOOR RECOMMENDED PRODUCTS



Plat à mariner  
Marinating dish



Couteau de service  
Utility knife  
Couteau de Chef  
Asian chef's knife



Bassine conique  
Conical bowl



Pince à barbecue  
Curved tweezer



Pinceau culinaire  
Culinary brush



Moulin à épices  
Spice mills



Piques à brochettes  
Skewers



Spatule  
triangulaire  
Triangular spatula





## BLACK BURGER SAUCE JÄGERMEISTER

### INGRÉDIENTS PAIN BURGER NOIR (8 p.)

- 230 ml d'eau chaude
- 3 c à soupe de lait chaud
- 2 c à café de levure de boulanger sèche (ou 40 g de levure de boulanger fraîche)
- 2 c à soupe de sucre
- 2 oeufs
- 1 c à soupe d'encre de seiche
- 700 g de farine à pain
- 80 g de farine
- 1 c à café de sel
- 30 g de beurre ramolli

### INGRÉDIENTS SAUCE JÄGERMEISTER (8 p.)

- 5 c à soupe de Ketchup
- 2 c à soupe de Jägermeister

### INGRÉDIENTS BURGER (1 p.)

- 1 steak haché
- 1 mozzarella di bufala
- 1 poignée de roquette
- 1 tranche de tomate coeur de boeuf coupée à la mandoline
- 1 poignée de pignons de pin grillés dans une poêle acier
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à café de vinaigre balsamique
- 1 c à café de jus de citron
- Sel de Guérande
- Poivre du moulin

### Préparation pour les pains à burgers noirs (à faire à l'avance)

- Dans un mixeur, mélanger l'eau, le lait, la levure et le sucre. Laisser reposer le tout durant quelques minutes, le temps que la levure prenne.
- Batre un oeuf et l'encre de seiche dans une bassine à part.
- Ajouter le mélange d'encre de seiche à la levure puis les farines et le sel. Mélanger le tout et incorporer le beurre petit à petit. Mélanger à faible allure, durant huit à dix minutes. La pâte doit rester un peu collante.
- Donner une forme de boule à la pâte, la placer dans un plat préalablement graissé et la laisser monter dans un endroit chaud. Cela peut prendre entre une ou deux heures.
- Une fois la pâte levée, tapisser une plaque de papier cuisson et diviser votre pâte en 8 portions égales. Former des petites boules et les placer sur la plaque. Les couvrir avec un torchon propre et les laisser à nouveau lever en les remplaçant dans un endroit chaud durant une ou deux heures.
- Placer une plaque de cuisson peu profonde sur la grille inférieure de votre four et le faire préchauffer à 200°C. Mélanger l'oeuf restant avec une cuillère à soupe d'eau et badigeonner tous les petits pains.
- Les faire cuire durant 15 minutes, en retournant votre plaque à mi-cuisson.

### Préparation pour la sauce Jägermeister

- Sur la plancha/BBQ, mettre le ketchup et le Jägermeister à chauffer dans une casserole en remuant jusqu'à avoir une texture réduite.

### Préparation du burger

- Faire cuire votre steak sur la plancha chaude ou dans une poêle acier.
- Couper votre pain burger en deux et mettre les faces à dorer 1 minute sur la plancha/BBQ.
- Badigeonner chaque partie du pain burger avec la sauce.
- Effriter la moitié de la mozzarella et la disposer sur la partie basse du pain burger.
- Poser le steak dessus puis l'autre moitié effritée de la mozzarella.
- Mettre la tranche de tomate.
- Puis la roquette avec l'huile d'olive, le vinaigre Balsamique, le jus de citron et les pignons de pin.
- Refermer le burger avec la deuxième partie de pain.

# ZOOM sur ON

### Spatule à burger biseautée

Très résistante avec sa lame en inox épais. Le biseau de la lame permet de passer facilement sous les aliments; sa forme coudée et large permet de retourner les pièces de viandes et tout type de burger. Passe au lave -vaisselle.



## NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS #OUTDOOR // #OUTDOOR RECOMMENDED PRODUCTS



Plat à mariner



Couteau de service  
Couteau de Chef



Poêle en acier



Pinceau culinaire



Spatule à burger



Spatule  
triangulaire



Moulin à épices







## BLACK BURGER WITH JAGERMEISTER SAUCE

### BLACK BURGER BUN

#### INGREDIENTS (8 p.)

- 230 ml hot water/1 cup
- 3 tablespoons hot milk
- 2 teaspoons active dry yeast (or 40 g of fresh yeast)
- 2 tablespoons sugar
- 2 eggs
- 1 tablespoon squid ink
- 700 g bread flour/25 oz
- 80 g flour/2 oz
- 1 teaspoon salt
- 30 g softened butter/1 oz

#### JAGERMASTER SAUCE INGREDIENTS

- 5 tablespoons ketchup
- 2 tablespoons Jagermeister

#### BURGER INGREDIENTS (1 p.)

- 1 hamburger patty
- 1 buffalo mozzarella ball
- 1 handful of rocket/arugula
- 1 slice beefsteak tomato
- 1 handful of roasted pine nuts
- 1 tablespoon olive oil
- 1 teaspoon balsamic vinegar
- 1 teaspoon lemon juice
- Coarse salt or Guérande salt
- Kerala pepper

#### Preparation for black hamburger buns (to prepare in advance)

- In a blender, mix the water, milk, yeast and sugar. Let rest for a few minutes while the yeast proofs. Meanwhile, beat one egg with the squid ink in a separate bowl.
- Add the squid ink mixture to the yeast. Then add both flours and the salt. Mix everything together and add the butter bit by bit. Mix on low speed for eight to ten minutes. The dough should remain a bit sticky.
- Form the dough into a ball, place it in a greased pan and let it rise in a warm place. This can take one to two hours.
- Once the dough has risen, line a baking sheet with baking paper and divide your dough into 8 equal portions. Form the dough into small balls and place them on the baking sheet. Cover them with a clean cloth and let them rise again in a warm place for one to two hours.
- Place a shallow baking sheet on the lower rack of your oven and preheat it to 200° C (400° F). Mix the remaining egg with a tablespoon of water and brush the rolls.
- Bake for 15 minutes, rotating your baking sheet halfway through.

#### Jagermeister sauce preparation

- In a saucepan, heat the ketchup and Jagermeister, stirring until reduced in texture.

#### Burger preparation

- Fry your burger on a hot grill or in a hot steel pan.
- Cut your bun in half and brown the sides for 1 minute on the grill.
- Brush each half of the bun with the sauce.
- Crumble half of the mozzarella and place it on the bottom of the bun.
- Place the burger on top, then the other half of the crumbled mozzarella.
- Add the tomato slice.
- Then add the rocket with the olive oil, balsamic vinegar, lemon juice and pine nuts.
- Finish it off by adding the top bun.

# ZOOM sur ON

### Burger cranked spatula

High resistance thanks to the thick stainless steel of the blade. The bevelled blade allows easy sliding under food. Wide angled design ensures you can easily turn any piece of meat or kind of burger. Dishwasher safe.



## NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS #OUTDOOR // #OUTDOOR RECOMMENDED PRODUCTS



Marinating dish



Utility knife  
Asian chef's knife



Steel frypan



Culinary brush



Burger spatula



Triangular spatula



Spice mills

## LES POÊLES & SAUTEUSES EN ACIER

L'équipement parfait pour cuisiner comme un Chef et réaliser de délicieuses grillades au barbecue ou à la plancha.

Que vous ayez envie d'une savoureuse pièce de bœuf grillée, parsemée de généreux grains de poivre concassés ou de légumes du soleil dorés à la saveur barbecue, de Buyer a sélectionné pour vous la traditionnelle poêle en acier.

### Pourquoi l'acier ?

Héritage de la Gastronomie française, la poêle en acier est emblématique de la cuisine de nos grands-mères. Incontournable pour saisir, griller, dorer, elle détient jalousement les secrets de la réaction de Maillard qui donne cette saveur inégalée à vos grillades: la surface de vos viandes/poissons/légumes est caramélisée et terriblement croustillante, et le moelleux intérieur est préservé.



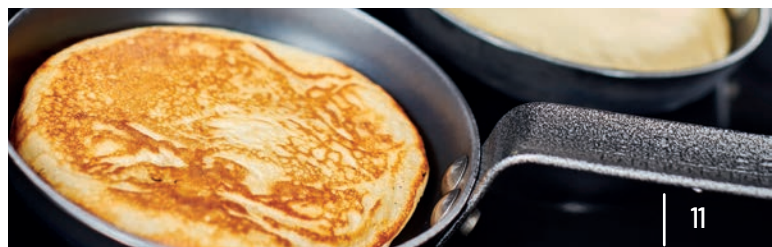
## THE BLUE CARBON STEEL FRYING PANS

The perfect pan to cook like a professional chef and rustle up delicious barbecue or plancha grills.

Whether you want a tasty piece of grilled beef, generously sprinkled with freshly-milled pepper, or barbecue flavored summer vegetables, de Buyer has brought out the ideal frying pan.

### Why steel ?

As traditional French cuisine favourites, steel frying pans have been used for generations. There's no better metal for searing, grilling and browning thanks to a process called the Maillard reaction : a reaction where surface sugars caramelize, while leaving the centre soft.





# SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS ET CROÛTONS

## GRILLED VEGETABLE AND CROUTON SALAD

### INGRÉDIENTS (2-3 p.)

#### VINAIGRETTE BALSAMIQUE & MOUTARDE

- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 2 c à soupe de vinaigre balsamique
- 1/2 c à thé de moutarde
- 1 échalote ciselée
- 1/2 bouquet de feuilles de basilic ciselées
- Gros sel ou Sel de Guérande
- Poivre du moulin

#### SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS

- 2 poivrons vidés, coupés en 8
- 1 petite aubergine coupée en tranches
- 2 courgettes coupées en biseaux
- 1 oignon rouge coupé en tranche
- 1 dizaine de tomates cerises entières
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel de mer
- Poivre du moulin
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence
- 1/2 bouquet de feuilles de basilic ciselées
- Pignons de Pin torréfiés

#### CROÛTONS

- 10 cubes de pain de votre choix
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Sel de Guérande ou gros sel
- Poivre du moulin
- 1 c à soupe de thym
- 1 c à soupe de romarin

### INGREDIENTS (2-3 p.)

#### BALSAMIX VINEGAR & MUSTARD

- 2 tablespoon olive oil
- 2 tablespoons balsamic vinegar
- 1/2 teaspoon mustard
- 1 chopped shallot
- 1/2 bunch finely chopped basil leaves
- Coarse salt or Guérande salt
- Pepper

#### GRILLED VEGETABLES SALAD

- 2 sliced peppers, gutted, cut into 8
- 1 small sliced aubergine
- 2 courgettes cut into wedges
- 1 red onion, sliced
- 1 dozen whole cherry tomatoes
- 1 drizzle of olive oil
- Sea salt and freshly ground pepper
- 1 tablespoon herbes de Provence
- 1/2 bunch of finely chopped basil leaves
- Roasted pine nuts

#### CROUTONS

- 10 bread cubes
- 1 tablespoon olive oil
- Guérande sea salt or coarse pepper
- 1 tablespoon thyme
- 1 tablespoon rosemary

- **Vinaigrette balsamique et moutarde:** dans une petite bassine, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette.
- **Croûtons:** dans une bassine, mélanger les morceaux de pain avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et les herbes. Placer les morceaux de pain sur la poêle ou plancha, les retourner dès qu'ils commencent à griller.
- **Salade de légumes grillés et croûtons:** préchauffer votre BBQ/plancha. Déposer les légumes tranchés dans une bassine et mélanger avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et les épices.
- Cuire les légumes dans la poêle à légumes perforée bien chaude environ 4 minutes de chaque côté.
- Servir les légumes nappés de vinaigrette dans un grand plat, ajouter les croûtons, le basilic frais ciselé et garnir des pignons de pin torréfiés.
- **Balsamic vinegar and mustard:** in a small bowl, mix all vinaigrette ingredients.
- **Croutons:** in a large bowl, stir the bread cubes into the olive oil, salt, pepper and herbs. Put them into the pan or grill, and turn them over as soon as they start to get brown.
- **Grilled Vegetable Salad with Croutons:** preheat your grill.
- Put the sliced vegetables into a large bowl and toss with olive oil, salt, pepper and spices.
- Cook the vegetables in the hot perforated frying vegetable pan for approximately 4 minutes on each side.
- Assemble the vegetables on a large plate, drizzle with vinaigrette, add the croutons, chopped fresh basil, and garnish with roasted pine nuts.

# ZOOM sur ON

### Poêle à légumes perforée en acier bleu

Les perforations permettent une cuisson plus directe et donnent une saveur barbecue aux aliments lors des cuissons sur braises.

### Perforated vegetable pan, blue carbon steel

The perforations ensure direct cooking and when cooking on coals give your food the perfect barbecue flavor.

## NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS #OUTDOOR // #OUTDOOR RECOMMENDED PRODUCTS



Mandoline  
Vegetable slicer



Bassine conique  
Conical bowl



Poêle à légumes perforée  
Vegetable perforated pan



Poêle en acier  
Steel frypan



Spatule ajourée  
Slotted turner





## DORADE ROYALE LIME

### INGRÉDIENTS (2 p.)

- 1 dorade royale 600/800 gr
- 4 branches de citronnelle
- 2 oignons rouges
- 10 tomates cerise
- 1 botte de coriandre
- 2 citrons verts (Lime)
- 4 c à soupe d'huile d'olive
- 2 c à soupe de nuoc-mâm
- 1 c à café de sauce soja
- Gros sel ou sel de Guérande
- Poivre du Timut

- Emincer la citronnelle en grosses rondelles.
- Eplucher puis émincer finement les oignons rouges.
- Rincer les tomates cerises et les couper en quatre.
- Effeuilier la coriandre et le basilic.
- Couper les citrons verts en quatre. Garder 2 morceaux.
- Dans une bassine, mélanger les 3/4 de la citronnelle avec les oignons, les tomates, la moitié de la coriandre et la moitié du basilic. Ajouter 2 c à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- Remplir le poisson de cette farce.
- Disposer la dorade sur la plancha ou dans la poêle en acier; la badigeonner d'huile d'olive avec le pinceau culinaire. Inciser la peau et mettre le reste de citronnelle dans les fentes. Saler, poivrer et arroser d'huile, de nuoc-mâm et sauce soja.
- Cuire entre 12 et 15 min. Retourner à mi-cuisson avec la pince.
- En fin de cuisson, parsemer la dorade de la coriandre restante et de basilic.
- Avant de servir, ajouter le jus de citron des deux morceaux réservés.

## LIME ROYAL SEA BREAM

### INGREDIENTS

- 1 royal sea bream 600/800 gr
- 4 sprigs lemongrass
- 2 red onions
- 10 cherry tomatoes
- 1 bunch coriander/ cilantro
- 1 bunch of basil
- 2 limes
- 4 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons fish sauce
- 1 teaspoon soy sauce
- Coarse salt or Guérande salt
- Timut pepper

- Slice the lemongrass into large pieces.
- Peel and finely chop the red onions.
- Rinse the cherry tomatoes and cut them into quarters. De-stem the coriander (cilantro) and basil.
- Cut the limes into quarters. Set aside two pieces.
- In a salad bowl, mix 3/4 of the lemongrass with the onions, tomatoes, half the coriander and half the basil. Add 2 tablespoons olive oil. Add the salt and pepper.
- Stuff the fish with this mixture.
- Place the sea bream on the grill or in the carbon steel frying pan along with the olive oil.
- Score the skin and put the rest of the lemongrass in the slits. Season with salt and pepper and drizzle with oil, fish sauce and soy sauce.
- Cook between 12-15 minutes. Flip halfway through.
- After cooking, sprinkle the sea bream with the remaining coriander (cilantro) and basil.
- At the last second, add the lemon juice from the two pieces set aside.

**Le couteau de Chef asiatique**  
Tranchant parfait et durable.  
Léger et facile à manipuler pour tous les petits travaux de coupe rapides, c'est le couteau favori des Chefs !

### Asian Chef' knife

*Sharp and durable.*

*Light and easy to handle for light quick cutting tasks in busy kitchens. It's the Chef's favorite knife!*



## NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS #OUTDOOR // #OUTDOOR RECOMMENDED PRODUCTS



Plat à mariner  
*Marinating dish*



Couteau de service  
*Utility knife*  
Couteau de Chef  
*Asian chef's knife*



Poêle en acier  
*Steel frypan*



Bassine conique  
*Conical bowl*



Pince à barbecue  
*Barbecue tong*



Pinceau silicone  
*Curved tweezer*



Spatule triangulaire  
*Triangular spatula*



Moulin à épices  
*Spice mill*





## PIZZA VEGGIE

### INGRÉDIENTS (2 p.)

#### PÂTE À PIZZA MINUTE:

- 175g de farine
- 1 c à soupe huile d'olive
- 1/2 c à café de sel fin
- 1 c à café de levure à pizza (levure de boulanger sèche)

#### INGRÉDIENTS PIZZA:

- 4 artichauts
- 2 Mozzarella Burrata
- 1 poignée de salade roquette
- Copeaux de parmesan
- 3 c à soupe huile d'olive
- 1 c à soupe vinaigre Balsamique
- 1 c à soupe jus de citron
- 5 c à soupe sauce tomate
- Pignons de pin torréfiés
- Sel de Guérande ou gros sel
- Poivre du moulin

### INGRÉDIENTS (2 p.)

#### PIZZA DOUGH:

- 175 g flour / 6.5 oz
- 1 tablespoon olive oil
- 1/2 teaspoon fine salt
- 1 teaspoon pizza yeast

#### PIZZA INGREDIENTS:

- 4 artichokes
- 2 fresh mozzarella balls
- 1 handful of rocket salad / arugula
- 1 handful of parmesan shavings
- 3 tablespoons olive oil
- 1 tablespoon balsamic vinegar
- 1 tablespoon lemon juice
- 5 tablespoons tomato sauce
- Roasted pine nuts
- Coarse salt or Guérande salt
- Timut pepper

#### Pâte à pizza :

- Mélanger dans une bassine la farine et le sel.
- Dans un verre d'eau rempli à 3/4 d'eau chaude (valeur 120g environ), ajouter la levure et bien mélanger.
- Verser dans la bassine et ajouter l'huile d'olive. Mélanger. Fleurer le plan de travail (le saupoudrer avec un peu de farine). Travailler la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à la main.
- Mettre la pâte en boule dans une bassine préalablement badigeonnée d'huile d'olive et couvrir.

#### Préparation de la pizza :

- Préchauffer votre plancha.
- Couper les artichauts cuits en 4.
- Étaler votre pâte dans la plaque à pizza en acier et badigeonner de la sauce tomate. Mettre sur la plancha 15 min.
- Retirer la pizza et ajouter une mozzarella effritée et les artichauts. Remettre sur la plancha 10 minutes.
- Retirer la pizza et ajouter dans cet ordre : la moitié de la roquette, la seconde mozzarella effritée, les copeaux de parmesan, l'autre moitié de la roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre, pignons de pin et jus de citron.

**Pour la pizza blanche :** remplacer la sauce tomate par 5 c. de fromage blanc frais assaisonné d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive et d'herbes de Provence.

## VEGGIE PIZZA

#### Pizza dough preparation :

- Mix the flour and salt in a large bowl.
- Add the yeast to a glass 3/4 full of hot water (about 120g/ 4 oz) and mix well.
- Pour into the large bowl and add the olive oil. Mix.
- Flour your work surface and knead the dough by hand until it no longer sticks to your hand.
- Put the ball of dough into a bowl previously brushed with olive oil and cover.

#### Pizza preparation :

- Preheat your grill.
- Cut the cooked artichokes into quarters.
- Press the dough into the De Buyer pizza pan and brush with tomato sauce. Put it on the grill for 15 min.
- Remove pizza and add crumbled mozzarella balls and artichokes. Put it back on the grill for 10 minutes.
- Remove the pizza and add the ingredients in this order: half of the salad, the second crumbled mozzarella ball, the parmesan shavings, the other half of the salad, olive oil, balsamic vinegar, salt, pepper, pine nuts and juice.
- **For Pizza Blanche:** Same as above, but replace the tomato sauce with 5 tablespoons of fromage frais seasoned with 1 tablespoon olive oil and aromatic herbs.

### Tourtière à pizza en acier

L'acier transmet parfaitement la chaleur pour une pâte croustillante et dorée à souhait!

### Roulette à pizza

Large lame en acier inoxydable pour découper toutes les pizzas, même les plus épaisses.

### Round pizza tray, blue carbon steel

The steel transfers the heat perfectly for a crusty base.

### Pizza cutting wheel

The wide stainless steel blade cuts even the biggest and thickest pizza evenly



## NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS #OUTDOOR // #OUTDOOR RECOMMENDED PRODUCTS



Plat à mariner  
Marinating dish



Couteau de service  
Utility knife  
Couteau de Chef  
Asian chef's knife



Bassine conique  
Conical bowl



Grande pince coudée  
Long curved tweezer



Roulette à pizza  
Pizza cutting wheel



Tourtière à pizza  
Round pizza tray



Saupoudreuse  
à épices  
Spice dredger



Moulins à épices  
Spice mills







## BLINIS SUCRÉS & PETITS CLAFOUTIS

### INGRÉDIENTS (12 blinis)

- 300 g de farine
- 1 pincée de sel
- 20 g de levure de boulanger fraîche (ou 1 c à café de levure de boulanger sèche)
- 300 ml de lait tiède
- 50 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de beurre fondu
- 2 oeufs
- Beurre pour la cuisson
- 100 g de fruits rouges
- Miel
- Griottines® (ou autres fruits)

- **Pour la pâte :**
- Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Dissoudre la levure dans le lait et mélanger avec le beurre fondu, le sucre glace, le sucre vanillé, le sel et la farine.
- Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant 1h.
- Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer à la pâte avant cuisson.
- Faire fondre le beurre dans une poêle à blinis et mettre une cuillère à soupe de pâte, l'applatir et faire cuire des deux côtés pour que les blinis soient bien dorés. Les maintenir au chaud.
- Pour servir mettre des fruits rouges sur les blinis et verser un peu de miel liquide.
- **Clafoutis Griottines®** (ou autres fruits):
- Préparer la même pâte que précédemment pour les blinis.
- Préchauffer la plancha à feu modéré.
- Graisser vos cercles, les placer sur la plancha et les remplir au 1/3 d'appareil à blinis. Répartir 5 à 7 Griottines® (ou autres fruits) sur chaque cercle de pâte.
- Cuire 5 min. et les retourner délicatement à l'aide d'une spatule. Cuire encore 3 min.
- Décercler et déguster encore tièdes, saupoudrés de sucre glace.

## SUGAR BLINIS & CLAFOUTIS

### INGRÉDIENTS (12 blinis)

- 300 g flour/10.5 oz
- 1 pinch salt
- 20 g fresh yeast/ 1.5 tablespoons dry yeast
- 300 ml warm milk/10 oz
- 50 g icing sugar/1.5 oz
- 1 sachet vanilla sugar
- 20 g melted butter/ 3/4 oz
- 2 eggs
- Butter for frying
- 100 g red fruits/3.5 oz
- Honey
- Griottines® (or other fruits)

- Separate the eggs. Dissolve the yeast in the milk and mix with the melted butter, icing sugar, vanilla sugar, salt and flour.
- Cover and let rise at room temperature for 1 hour.
- Beat the egg whites until stiff and fold them into the dough before baking. Melt the butter in a blini pan and add a tablespoon of the dough. Flatten it and cook it on both sides until the blinis are golden brown. Keep them warm.
- To serve, top them with the red fruits and drizzle a bit of liquid honey on top.
- **Griottines® Clafoutis** (or other fruits):
- Prepare the same dough as above for the blinis.
- Preheat the grill to a medium heat.
- Grease your blini pan liberally and fill 1/3 full on the grill.
- Add 5 - 7 Griottines® (or other fruits).
- Cook for 5 minutes and gently turn them over with a flat spatula.
- Cook for 3 more minutes.
- Remove and sprinkle with icing sugar. Eat while still warm.

### Cercle inox

Permet de cuire directement et rapidement vos clafoutis et gratins sur plancha.

### St/Steel round ring

Enables you to cook your flans and gratins directly and quickly on a grill.



## NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS #OUTDOOR // #OUTDOOR RECOMMENDED PRODUCTS



Bassine conique  
Conical bowl



Grande pince coudée  
Long curved tweezer



Pinceau silicone  
Curved tweezer



Cercle en inox Ø 8 cm  
Round ring Ø 8 cm/3"



Poêle à blini  
Blini steel pan



Spatule à burger  
Spatula burger



Spatule ajourée  
Slotted turner



Saupoudreuse  
à épices  
Spice dredger



# SELECTION # OUTDOOR



2011.01 Mandoline KOBRA noire / Slicer KOBRA

4280.15 Couteau de chef asiatique FK2 L.15 cm/Asian Chef's knife FK2 L.15 cm

4285.14 Couteau de service FK2 L.14 cm/Utility knife FK2 L.14 cm



3250.20 Bassine conique de préparation en inox ø 20 cm/Conical bowl ø 20 cm, st/steel

3250.24 Bassine conique de préparation en inox ø 24 cm/Conical bowl ø 24 cm, st/steel

3283.27 Plat à mariner en inox 27x22 cm/Marinating dish 27x22 cm, st/steel

3283.30 Plat à mariner en inox 30x25 cm/Marinating dish 30x25 cm, st/steel



3401.25 Lot de 10 piques à brochettes L.25 cm/Set of 10 skewers L.25 cm, st/steel

3401.30 Lot de 10 piques à brochettes L.30 cm/Set of 10 skewers L.30 cm, st/steel

3401.35 Lot de 10 piques à brochettes L.35 cm/Set of 10 skewers L.35 cm, st/steel

3401.40 Lot de 10 piques à brochettes L.40 cm/Set of 10 skewers L.40 cm, st/steel



3989.08 Cercle en inox ø 8 cm Ht. 4,5 cm/Round ring ø 8 cm Ht. 4,5 cm, st/steel

4239.35 Grande pince coudée en inox L.35 cm / Long curved tweezer L.35 cm, st/steel

4233.01 Spatule triangulaire FK Officium / Triangular spatula, st/steel



4235.00 Spatule ajourée FK Officium/Slotted turner, st/steel



4232.00 Spatule à burger biseautée FK Officium / Burger cranked spatula, st/steel



4783.03N Saupoudreuse à épices en inox/Spices dredger, st/steel



4788.40N Pince à barbecue en inox L.40 cm/Barbecue tong, L.40 cm, st/steel

4807.25N Pinceau culinaire en silicone L.25cm/Culinary brush, silicone



4970.10N Roulette à pizza en inox/Pizza cutting wheel, st/steel



5350.32 Tourtière à pizza en acier bleui ø 32 cm/Round pizza tray ø 32 cm, blue carbon steel



5440.12 Poêle à blinis en acier bleui ø 12 cm/Blini pan ø 12 cm, blue carbon steel



5490.00 Poêle à légumes perforée en acier bleui ø 28 cm/



Vegetable perforated pan ø 28 cm, blue carbon steel

5400.20 Poêle à griller en acier bleui ø 20 cm/Grilling pan ø 20 cm, blue carbon steel

5400.24 Poêle à griller en acier bleui ø 24 cm/Grilling pan ø 24 cm, blue carbon steel

5400.28 Poêle à griller en acier bleui ø 28 cm/Grilling pan ø 28 cm, blue carbon steel

5400.32 Poêle à griller en acier bleui ø 32 cm/Grilling pan ø 32 cm, blue carbon steel

5400.36 Poêle à griller en acier bleui ø 36 cm/Grilling pan ø 36 cm, blue carbon steel



5414.20 Sauteuse en acier bleui ø 20 cm/Sauté-pan ø 20 cm, blue carbon steel

5414.24 Sauteuse en acier bleui ø 24 cm/Sauté-pan ø 24 cm, blue carbon steel

5414.28 Sauteuse en acier bleui ø 28 cm/Sauté-pan ø 28 cm, blue carbon steel

5414.32 Sauteuse en acier bleui ø 32 cm/Sauté-pan ø 32 cm, blue carbon steel



C030.203232 Moulin à épices rouge Ht. 20 cm/Spices mill Ht. 20 cm, red

C030.203333 Moulin à épices noir Ht. 20 cm/Spices mill Ht. 20 cm, black



de Buyer  
DEPUIS 1830



by  
LE MARQUIER

ZOOM sur ON

DE BUYER s'associe à LE MARQUIER pour compléter sa ligne d'ustensiles #OUTDOOR.

Des valeurs communes rassemblent naturellement les 2 manufactures françaises : la passion pour la cuisine & l'engagement de fabriquer des produits de qualité, durables et conçus pour partager des moments de joie en famille et entre amis.

DE BUYER teams up with the company LE MARQUIER to complete its line of #OUTDOOR utensils.

Common values naturally unite the 2 French manufacturers: passion for cooking & commitment to quality sustainable products designed to share moments of joy with family and friends.

## PLANCHA # OUTDOOR

Collection SIGNATURE



### ÉLECTRIQUE REF.4420.00

. 220V . Dim : L62xP49xH27. Châssis inox/st/steel  
. Norme CE

#### PLAQUE FONTE ÉMAILLÉE ENAMELLED CAST IRON PLATE

dim : 60x40 cm  
Haute qualité/high quality  
Nettoyage facile/easy cleaning

#### HAUTE DURABILITÉ HIGH DURABILITY

Plancha résistante aux projections d'eau avec châssis inox satiné/  
Stainless steel chassis splashproof - satin finish

#### HAUTE PERFORMANCE HIGH PERFORMANCE

Deux radiants avec puissance de chauffe indépendante/  
Independent heating power with 2 radiants

#### ÉVACUATION DISSIMULÉE HIDDEN DRAINING SYSTEM

récupérateur avec système d'ouverture  
"push-pull" / System of push pull opening



### GAZ REF.4420.01

. Fonctionne au gaz butane ou propane/Suitable for butane or propane gas  
. Châssis duo inox et acier / st/steel and steel chassis  
Dim : L62xP49xH27. Norme CE

#### PLAQUE FONTE ÉMAILLÉE ENAMELLED CAST IRON PLATE

dim : 60x40 cm  
Haute qualité/high quality  
Nettoyage facile/easy cleaning

#### PIEZO INTÉGRÉ INTEGRATED PIEZO

aux boutons de commande/  
at control buttons

#### HAUTE PERFORMANCE HIGH PERFORMANCE

Brûleurs inox trompettes avec sécurité thermocouple/  
P-shaped stainless steel burners with thermocouple

#### ÉVACUATION DISSIMULÉE HIDDEN DRAINING SYSTEM

récupérateur avec système d'ouverture  
"push-pull"

## DESSERTTE // SIDEBORD REF.4420.03

pour/for Plancha griddle#OUTDOOR  
Dim: L99 P64 H102

- . Plateau supérieur/top shelf 87x54 cm
- . Crédence haute avec porte-ustensiles /backsplash with rack 87x27 cm
- . 2 étagères/2 shelves 43x36 cm
- . Porte avec système «push-pull»/ «push-pull» door system
- . 2 roues / 2 wheels



# MANIFESTO

Depuis 200 ans, l'authenticité, la passion et l'esprit d'engagement sont les valeurs qui animent la maison de Buyer et ses savoir-faire. Ils se transmettent de génération en génération. Nous concevons, fabriquons des ustensiles et innovons pour répondre avec précision aux attentes des professionnels de la gastronomie et des amateurs.

Nous partageons avec tous les amoureux du goût, la passion pour une cuisine savoureuse et saine. Contre la culture de l'immédiateté et du «prêt à consommer», nous voulons accompagner chacun à s'accomplir et à reprendre le contrôle de son alimentation. Nous défendons, en effet, l'idée d'une pratique à l'écoute du temps et de l'effort. Labellisé par l'état Français «Entreprise du Patrimoine Vivant», nous avons conservé notre âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait, précis. Nous militons pour une consommation responsable et éclairée : nos produits sont faits pour durer ! Nous favorisons des processus de fabrication vertueux pour l'environnement et notre belle région des Vosges. Nous sommes la première entreprise du secteur culinaire évaluée par l'AFNOR « engagé RSE de niveau confirmé » notamment pour l'attention portée au bien-être de nos collaborateurs. Forts de nos valeurs et de la maîtrise de nos métiers, nous voulons soutenir, avec nos produits, tous les gestes et savoir-faire propres à chacun, ce supplément d'âme qui fait la gastronomie :

**« Chaque recette a son secret »**

---

*For 200 years, authenticity, passion and commitment have been the values at the core of de Buyer's business, knowledge and expertise. We design and manufacture utensils, continuously innovating to precisely meet the needs of both catering professionals and home cooks.*

*Like all lovers of good food, we have a passion for tasty and nutritious cuisine. In contrast with today's culture of instant gratification and ready meals, we want to help each individual to achieve fulfilment by taking back control of their diet. We support a concept of cooking that requires time and effort. Awarded a 'Living Heritage Company' label by the French state, we continue to maintain our artisanal spirit and our passion for precise, high-quality work carried out with care. We campaign for responsible and educated consumption: our products are made to last! We promote environmentally friendly manufacturing processes that protect the beautiful Vosges area. We are the first culinary-sector business in France to receive a 'confirmed level of CRS commitment' label from AFNOR, notably for the care taken to ensure the well-being of our employees. Dedicated to upholding our values and mastering our trade, our products, actions and individual expertise help breathe additional life and soul into the cooking process. After all :*

**'Every recipe holds a secret'**



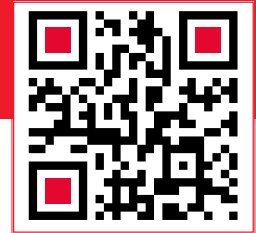


# PIZZA PLANCHA BBO #OUTDOOR GRIDDLE GRILL

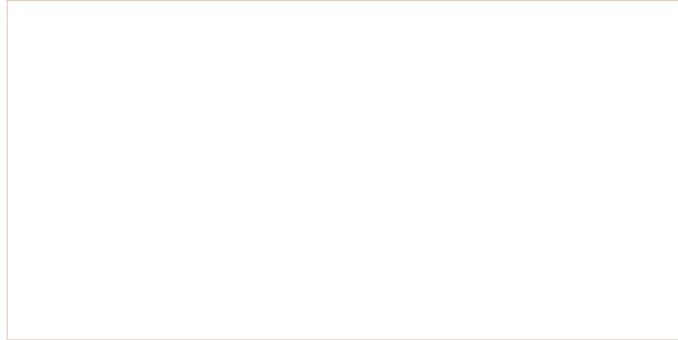


avec les recettes de Nicolas Rieffel  
with Nicolas Rieffel's recipes  
#agitateurgastronomique  
nicolasrieffel.com

plus d'infos  
sur la sélection  
more on the selection  
#OUTDOOR



distribué par / distributed by :



de Buyer   
DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES - 88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE  
TEL: +33 3 29 30 66 12 - info@debuyer.com - debuyer.com

