



LE MARQUIER



COLLECTION PLEIN AIR

2 0 2 4

BIENVENUE DANS UN MONDE DE SAVEURS À CIEL OUVERT !

Amateurs de moments délicieux et de partage, nos collections sont faites pour vous. Planchas, barbecues, cuisines d'extérieur, fours à pizza : une gamme imaginée et fabriquée en France pour sublimer vos instants gourmands en plein air.

Alliant fonctionnalité, esthétique et qualité, nos produits ont été conçus avec soin pour vous offrir des expériences uniques.

Les **planchas**, avec leurs surfaces de cuisson généreuses, vous permettent de laisser libre court à vos envies, de l'entrée au dessert. Nos **barbecues**, fidèles compagnons des moments festifs, vous promettent des grillades mémorables, tandis que nos **cuisines d'extérieur**, véritables extensions de votre espace de vie, marient élégance et fonctionnalité.

Le **brasero**, l'une des nouveautés de cette année, créé une atmosphère chaleureuse et un foyer de convivialité autour duquel les histoires se partagent aussi naturellement que les saveurs. Enfin, notre **four à pizza électrique**, autre grande nouveauté de cette collection, est une invitation à explorer une palette infinie de recettes savoureuses. Du pain croustillant aux gratins savoureux, des rôtis juteux aux pizzas cuites à la perfection, notre four électrique offre une polyvalence exceptionnelle et sa simplicité d'utilisation en fait l'allié idéal, vous permettant d'exprimer votre créativité culinaire en plein air sans effort.

Chez LE MARQUIER, nous croyons que la cuisine en plein air va au-delà de la préparation des repas ; c'est une ode à la convivialité, une opportunité de créer des moments inoubliables.

Alors, plongez dans nos collections, laissez-vous inspirer et préparez-vous à vivre des instants de plaisir et de partage uniques. Que ce soit en famille, entre amis ou en tête-à-tête romantique, les produits LE MARQUIER seront les complices de vos instants les plus précieux.





SOMMAIRE

P.04-07 ----- MARQUE & ENGAGEMENTS

P.08-23 ----- COLLECTION SIGNATURE

P.24-35 ----- COLLECTION ORIGINAL

P.36-43 ----- COLLECTION POP

P.45-51 ----- COLLECTION EXCLUSIVE

P.52-57 ----- NOS ACCESSOIRES



Nouveautés


LE MARQUIER



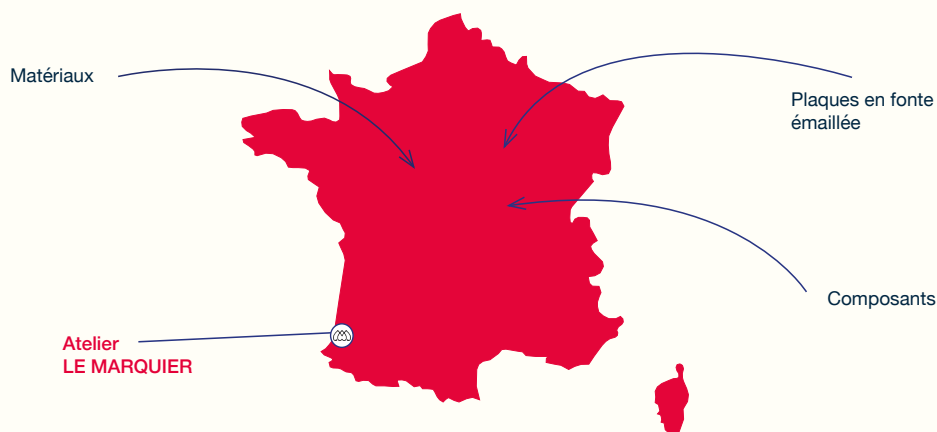
2024



Fabrication française

La fabrication française s'intègre dans une démarche responsable qui est au cœur des préoccupations de la Maison LE MARQUIER. De la conception au service après-vente en passant par la fabrication, toutes les étapes de production sont réalisées dans notre atelier de Saint-Martin-de-Seignanx, près de Bayonne.

Pour aller plus loin dans cet engagement de produire en France, notre Maison s'entoure de partenaires français qui partagent ses valeurs en termes de qualité, de développement durable et d'éthique.



Gage de qualité, nos planchas, barbecues* et accessoires de cheminée LE MARQUIER sont certifiés Origine France Garantie, seul label reconnu par l'État qui garantit l'origine française des produits.



*Partez à la visite de
notre atelier !*



* sauf accessoires, barbecues Vulcain acier et four à pizza gaz

Des biens durables & réparables

RÉDUIRE – RECYCLER – RÉUTILISER

Depuis de nombreuses années, ces 3 préceptes guident notre démarche d'innovation et de développement de produits et services.

DURABILITÉ ET RÉPARABILITÉ

Afin **d'éviter la surconsommation** et de **lutter contre l'obsolescence programmée**, nous concevons des produits faits pour durer. Nos planchas bénéficient de **garanties longues**, et depuis 2020, certains composants sont même **garantis à vie**. Pour les produits antérieurs à 2020, nous avons mis en place des **forfaits de remise en état**, quels que soient l'âge ou l'état de la plancha.

Garantie intégrale
10 ANS

Garantie
À VIE*

- **PLAQUE**
Fonte émaillée
- **BRÛLEURS INOX**
Trompettes
Droits à double paroi



À ces garanties s'ajoutent des **forfaits de remise en état**, quels que soient l'âge et l'état de l'appareil.

Forfait n°1
ESSENTIEL

- Révision
- Nettoyage
- Remplacement système d'allumage

Forfait n°2
SÉRÉNITÉ

FORFAIT ESSENTIEL

+

- Remplacement système régulation gaz et/ou électrique

Forfait n°3
PREMIUM

FORFAIT SÉRÉNITÉ

+

- Prise en charge des frais d'envoi et de retour*

*(valable pour la France métropolitaine)

*Garantie à vie valable sur toutes les planchas LE MARQUIER commercialisées à partir du 1^{er} janvier 2020, dans des conditions normales d'utilisation. Pour les planchas vendus avant cette date, consulter la charte SAV & Garanties sur lemarquier.com

PRODUITS ET SERVICES

Nous lançons cette année un nouveau service : **la location de plancha** ! Afin de répondre à des modes de consommation qui évoluent, nous offrons la possibilité de louer une plancha pour une courte saison ou pour plusieurs mois. Une expérience simple et sans contrainte pour profiter de nos produits de qualité dans le confort de votre foyer. Nous savons que l'essayer c'est l'adopter !



INVESTISSEMENTS INDUSTRIELS

Grâce aux investissements réalisés dans l'usine, les **déchets ont été réduits** et sont **plus facilement recyclés**. Ils ont permis d'économiser de la matière (acier, peinture), ainsi que de l'eau et de l'électricité.

Collection Signature





Parce que nous souhaitons faire de votre extérieur un lieu de vie à part entière, nous avons imaginé une collection complète, modulable et harmonieuse. Les différents éléments de mobilier et de cuisson qui la composent créeront ensemble un véritable lieu de partage et de gourmandise au jardin. Cette collection, fruit de l'exigence et du savoir-faire de l'industrie française a été entièrement imaginée, dessinée et fabriquée en France.



ÉLÉGANTE
FONCTIONNELLE
MODULABLE & PERSONNALISABLE





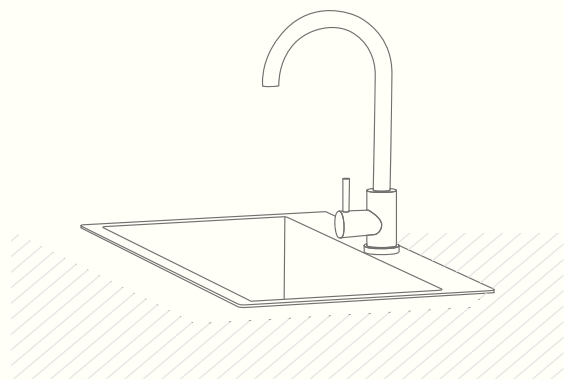
LA CUISINE D'EXTÉRIEUR



STELLANTIS
DESIGN STUDIO

Sur sa terrasse ou son balcon, au bord de la piscine ou sous une pergola, le jardin, et plus généralement les espaces extérieurs, regorgent de lieux où s'installer pour profiter de cette pièce de vie à part entière.

La Maison LE MARQUIER a imaginé une ligne de cuisines d'extérieur pour vivre pleinement de beaux moments de convivialité, quel que soit l'espace disponible. Élégante et fonctionnelle, cette cuisine modulable, clé-en-main ou sur-mesure, reprend les codes signature de notre Maison : duo bi-matière et courbes.



CONCEVEZ
LA VOTRE



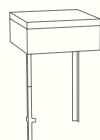
EN 3D



FONCTIONNELLE

Cuisiner en extérieur devient un véritable bonheur avec les cuisines LE MARQUIER. Fonctionnelles, elles offrent tout le confort d'une cuisine intérieure : un grand évier, ample et profond (70 x 40 x 19,5 cm) pour y nettoyer facilement ustensiles ou grille de barbecue, un large plan de travail (80 x 55 cm) pour y préparer vos meilleurs plats, des doubles portes avec système push pull, etc. Tout a été pensé pour offrir la meilleure expérience.

RÉCAPITULATIF CUISINE D'EXTÉRIEUR



S'utilise dans les configurations en angle.

L55 x P55 x H92 cm
MC80AE13 / MC80AI

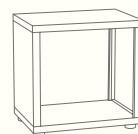
ANGLE



Meuble abaissé pour y poser une plancha ou un barbecue. Avec 2 portes doublées.

L80 x P55 x H79 cm
MC80PPL13 / MC80PPLD

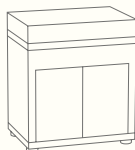
MEUBLE CUISSON
AVEC TABLETTE



Meuble abaissé pour y poser une plancha ou un barbecue. Espace ouvert sous le plan de travail.

L80 x P55 x H79 cm
MC80BOE13

MEUBLE CUISSON
OUVERT



Meuble avec 2 portes doublées.

L80 x P55 x H92 cm
MC80PFTE13 / MC80PFTD

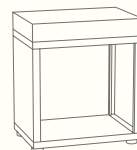
MEUBLE AVEC
FAUX-TIROIR



Tablette de rangement sous le plan de travail. Avec 2 portes doublées.

L80 x P55 x H92 cm
MC80PTAE13 / MC80PTAD

MEUBLE AVEC
TABLETTE



Espace ouvert sous le plan de travail pour y installer cave à vin, bar, plantes, etc.

L80 x P55 x H92 cm
MC80E13 / MC80D

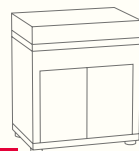
MEUBLE
OUVERT



Évier encastré de grande dimension avec mitigeur col de cygne. Avec 2 portes doublées.

L80 x P55 x H128 cm
MC80PEVE13 / MC80PEVD

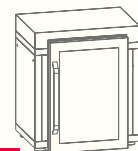
MEUBLE AVEC
ÉVIER INTÉGRÉ



NOUVEAU !
Meuble avec un tiroir push-pull et 2 portes doublées.

L80 x P55 x H92 cm
MC80PTIE13 / MC80PTID

MEUBLE AVEC
TIROIR



NOUVEAU !
Meuble ouvert avec un espace pour un frigo*.

L80 x P55 x H92 cm
MC80FE13 / MC80FD

MEUBLE POUR
FRIGO

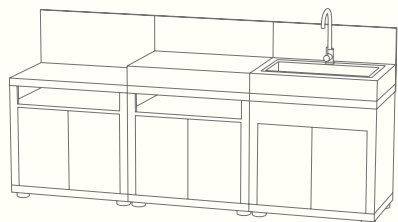
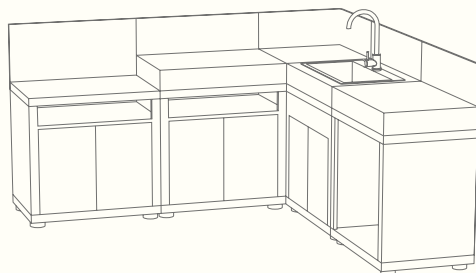
*frigo non inclus

CUISINE D'ANGLE 5 ÉLÉMENTS

Composée de : meuble cuisson avec tablette, meuble avec tablette, meuble avec évier, meuble ouvert et angle. Système pour relier facilement les meubles entre eux. Crédences inox incluses.

L216 x P216 x H128 cm

MC80A5ECE13 / MC80A5ECD

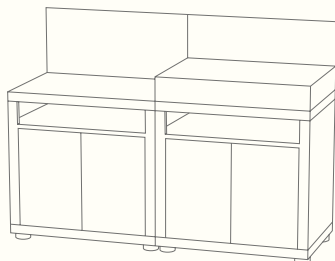


CUISINE 3 ÉLÉMENTS

Composée de : meuble cuisson avec tablette, meuble avec tablette et meuble avec évier intégré. Crédences inox incluses.

L240 x P56,5 x H128 cm

MC803ECE13 / MC803ECD

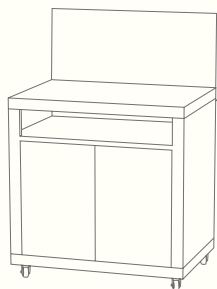


CUISINE 2 ÉLÉMENTS

Composée de : meuble cuisson avec tablette et meuble avec tablette. Crédences inox incluses.

L160 x P56,5 x H115 cm

MC802ECE13 / MC802ECD

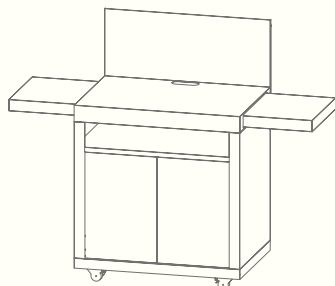


DESSERTE CUISINE

Composée d'un meuble cuisson avec tablette, 4 roulettes directionnelles autobloquantes et une crédence inox.

L80 x P56,5 x H115 cm

DMC80PPLE13 / DMC80PPLD



NOUVEAU !

DESSERTE CUISINE AVEC TABLETTES

Composée d'un meuble cuisson avec tablettes latérales rabattables push-pull, 4 roulettes directionnelles autobloquantes et une crédence inox.

L149 x P56,5 x H115 cm (ouverte)

L80 x P56,5 x H115 cm (fermée)

DMC80PPLTA



PLANCHA ALLURE



STELLANTIS
DESIGN STUDIO



Plancha Allure 260 Duo | Ref: PLSA260D
Desserte Allure Duo | Ref: DSA87D



Plancha Allure 260 Inox | Réf. : PLSE260D
Déssiné : Cuisine noire | Réf. : DMC30PLD

La Plancha Allure est celle qui représente le mieux le savoir-faire et la passion de la Maison LE MARQUIER. Première née de notre collaboration avec le Stellantis Design Studio, elle se décline en de multiples versions. Vous l'aurez compris, il existe forcément un modèle pour habiller votre extérieur... avec allure.

DANS LA COLLECTION



Allure Électrique 260 Duo



Allure Électrique 260 Inox



Allure 260 Duo



Allure 260 Inox



Allure 260 Noir

NOUVEAU



Four à pizza Signature 350 | Ref : FPE12D
Cuisine 2 éléments Duo | Ref : MC802ECD

Le four à pizza Signature 350 : deux résistances, un bouton de contrôle et une température maximale de 350 °C.



ULTRA-PERFORMANCE
Forte montée en température, jusqu'à 450° (FPE12I)



GRANDE SURFACE DE CUISSON
Pierre réfractaire amovible en cordière de 34,5 x 37,6 cm



PRATIQUE
Porte vitrée et éclairage intérieur pour surveiller la cuisson



POLYVALENT
Peut cuire pizzas, viandes, pains, gratins...

LES INDISPENSABLES



Pelle à tourner pour pizza manche long



Pelle à pizza



Roulette à pizza



Brosse de nettoyage four à pizza

NOUVEAU !



Planche à découper pizza





NOUVEAU !

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE



UN VRAI FOUR D'EXTÉRIEUR !

En famille ou entre amis, devant un match de foot ou sur la terrasse, la pizza rassemble. Pour accompagner ces moments, nous avons développé le Four à pizza SIGNATURE.

Le four à pizza Signature 450 : deux résistances, deux boutons de contrôle, un thermomètre et une température maximale de 450 °C.



Four à Pizza Signature 450 | Ref : FPE121
Cuisine 3 éléments Duo | Ref : MC803ECD



Recette et photo tirées du livre *Ma Plancha & Moi*,
de Catherine Hessenbruch, aux Éditions Larousse

FOCACCIA

à partager



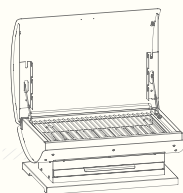
POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MIN ◇ REPOS : 1 H ◇ CUISSON : 15 MIN

- ◆ 400 g de farine
- ◆ 15 g de levure de boulanger fraîche
- ◆ 200 g de tomates cerises
- ◆ Olives noires dénoyautées
- ◆ 1 c. à soupe de thym frais
- ◆ 2 c. à soupe de basilic frais
- ◆ 2 c. à soupe d'huile d'olive + 1 c. à soupe pour la plancha
- ◆ Pignons de pin (facultatif)
- ◆ Fleur de sel
- ◆ Poivre

- 1.** Dans un bol, diluez la levure avec un peu d'eau tiède et laissez reposer. Dans un récipient, versez la farine, 30 cl d'eau tiède, 2 c. à soupe de d'huile, 1/2 c. à soupe de thym, une pincée de fleur de sel et la diluée. Pétrissez la pâte 10 min environ : elle doit être légèrement élastique. Sur un plan de travail fariné, formez une boule, couvrez d'un linge et laissez reposer au moins 1 h à température ambiante.
- 2.** Posez la pâte sur une feuille de papier surfurisé et étalez-la sur 2 cm d'épaisseur avec la paume de la main ou un rouleau à pâtisserie. Disposez-y les tomates cerises et les olives, puis incisez-la légèrement avec la pointe d'un couteau. parsemez du reste de thym.
- 3.** Préchauffez votre four à pizza pendant 15 minutes à 300 °C puis baissez puis enfournez votre foccacia pour 4 minutes. Réduisez à 200 °C et réenfournez pour une dizaine de minutes. Retirez du four, découpez et dégustez avec vos convives.

LE BARBECUE FRANÇAIS



STELLANTIS
DESIGN STUDIO



Quand le design, les courbes et les beaux matériaux s'unissent pour sublimer la flamme.

Le BARBECUE FRANÇAIS est l'alliance des deux savoir-faire historiques de la Maison LE MARQUIER et du Stellantis Design Studio.



LE BARBECUE FRANÇAIS L40 Duo | Ref : BFL40D
Meuble cuisson ouvert | Ref : MC80BOE13



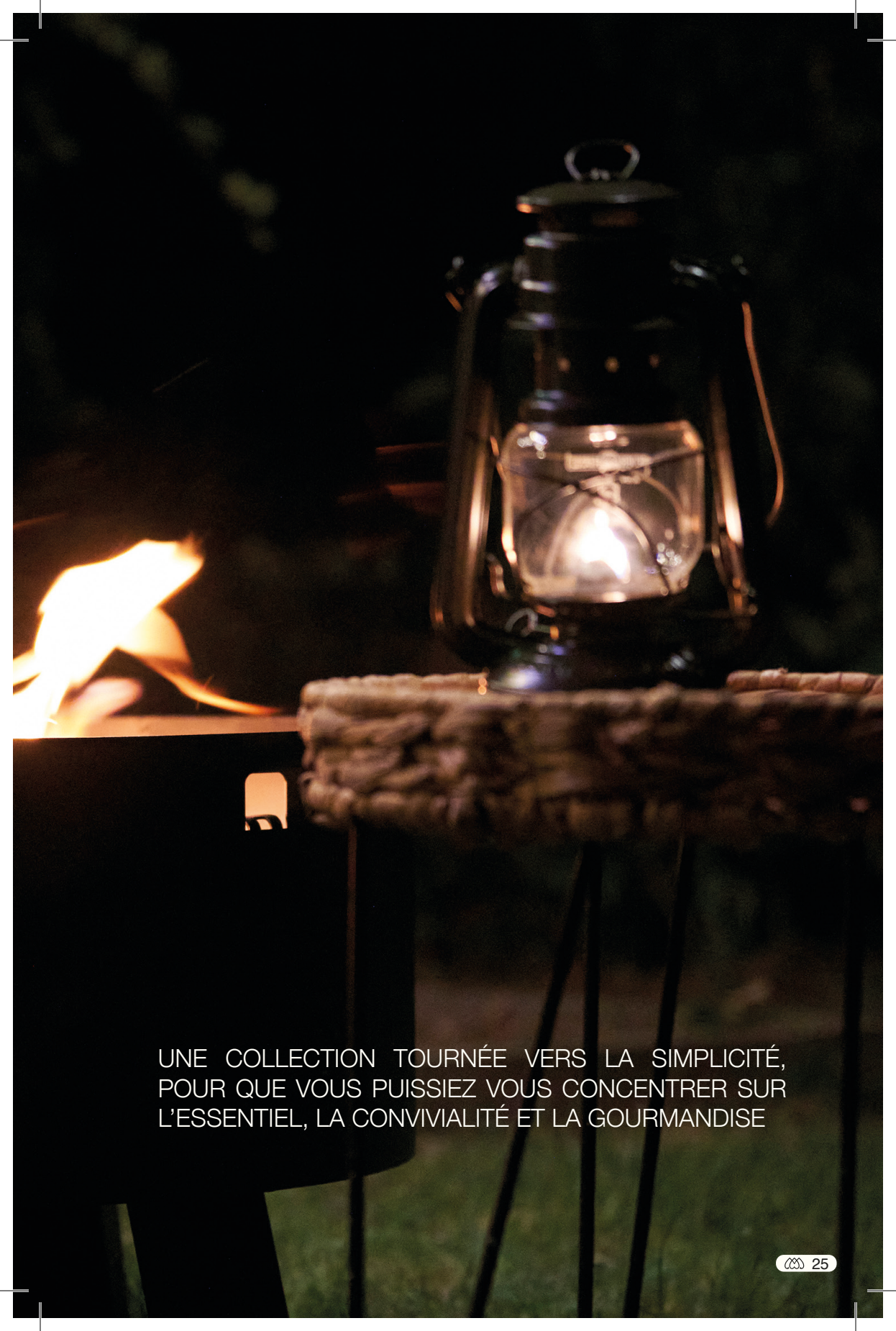


LE BARBECUE FRANÇAIS XL60 Duo | Ref. BFL60D
Meuble cuisson ouvert | Ref. MC80D0EG

Remerciements : Antoine Hastoy n'a pas hésité à bloquer une journée pour participer bénévolement à notre shooting photo. Encore merci à toi Antoine !

ORIGINAL



A photograph of a glowing lantern on a woven basket, with a fire burning in the background. The scene is dimly lit, emphasizing the warm light of the lantern and the fire. The lantern is a classic oil lamp with a glass globe and a metal frame. The basket is made of thick, natural fibers. The fire is visible on the left side of the frame, with bright orange and yellow flames. The background is dark and out of focus, suggesting an outdoor setting at night.

UNE COLLECTION TOURNÉE VERS LA SIMPLICITÉ,
POUR QUE VOUS PUISSIEZ VOUS CONCENTRER SUR
L'ESSENTIEL, LA CONVIVIALITÉ ET LA GOURMANDISE

NOUVEAU !

PLANCHA ORIGINAL



Plancha ORIGINAL Électrique | Ref PLOE260D

Design + simplicité + fonctionnalité = LA PLANCHA ORIGINAL !

Cette nouvelle collaboration réussie avec le Stellantis Design Studio a donné naissance à un ensemble plancha sur chariot avec tablettes, porte-épices et couvercle. Une plancha complète au look moderne et dont la finition duo bi-matière s'intégrera parfaitement dans tous les extérieurs.

Disponible en version gaz ou électrique, elle trouvera sa place aussi bien sur un balcon terrasse que dans un grand jardin, pour le plus grand plaisir de tous les gourmands.

Grande surface de travail avec ses deux tablettes latérales
Pratique

Couvercle, chariot et cache-bouteille inclus
Tout-en-un

Créée en collaboration avec le Stellantis Design Studio
Moderne

Deux zones de chauffe indépendantes, gaz ou électrique.
Performante



Plancha ORIGINAL Gaz | Ref PLOG260D



PLANCHA PURE



Efficace, sobre, PURE !

La plancha PURE représente l'essence même de notre savoir-faire, une plancha accessible, qui remplit une fonction primordiale : apporter de la convivialité et de la gourmandise dans votre jardin. Disponible en deux matériaux et en deux tailles ce modèle elle s'intégrera parfaitement à votre extérieur.



DANS LA COLLECTION



NOUVEAU !
Pure 260 Noir



NOUVEAU !
Pure 375 Noir



NOUVEAU !
Pure Édition Noir



NOUVEAU !
Pure 260 Inox



Pure 375 Inox



Recette et photo tirées du livre *100% Plancha*,
de Philippe Mesuron et Philippe Escaich, aux Éditions Larousse



OKONOMIYAKI

aux champignons

PRÉPARATION : **30 MIN** ♦ CUISSON : **25 MIN** ♦ Ustensile : **CLOCHE**

POUR 4 PERSONNES

- ♦ 400 g de chou blanc
- ♦ 400 g de champignons (girolles, pleurotes, champignons de Paris)
- ♦ ½ c. à café de levure chimique
- ♦ 2 pincées de sucre
- ♦ 2 c. à café de dashi (facultatif)
- ♦ 200 g de farine
- ♦ 4 œufs
- ♦ Sauce à okonomiyaki
- ♦ Mayonnaise
- ♦ 1 petit oignon blanc frais
- ♦ Huile de tournesol
- ♦ Sel



Vous pouvez réaliser la sauce à okonomiyaki maison en mélangeant 4 c. à soupe de ketchup, 4 c. à soupe de sauce Worcestershire, 3 c. à soupe de miel et 3 c. à café de soja salé.

1. Enlevez le cœur du chou et taillez-le finement en morceaux.
2. Nettoyez et émincez les champignons. Faites-les cuire dans une poêle avec de l'huile.
3. Mélangez la levure, le sucre, 2 pincées de sel et éventuellement le dashi dans 30 cl d'eau, puis ajoutez progressivement le mélange à la farine. Remuez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
4. Ajoutez le chou, les œufs et mélangez bien.
5. Mettez un peu d'huile sur la plancha à feu moyen. Versez la moitié de la pâte et formez un disque d'environ 2 cm d'épaisseur.
6. Recouvrez l'okonomiyaki avec la moitié des champignons, puis ajoutez un peu de pâte. Couvrez avec la cloche et faites cuire environ 10 min.
7. Avec une spatule, soulevez l'okonomiyaki et passez une assiette dessous.
8. Ajoutez de la sauce à okonomiyaki et de la mayonnaise, si possible avec des biberons pour obtenir des traits réguliers. Parsemez d'oignon frais ciselé.
9. Réalisez le second okonomiyaki avec le reste des ingrédients.

NOUVEAU !

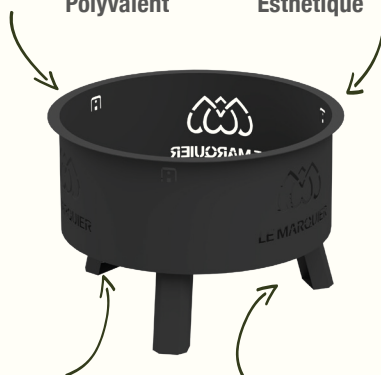


BRASERO ORIGINAL

Possibilité d'ajouter
grille et couvercle*

Polyvalent

Design moderne
Esthétique



Matériaux de
haute qualité
Qualitatif

Certifié Origine
France Garantie
Français



* Grille et couvercle vendus séparément



Les visages souriants, les histoires et les débats, l'odeur des chamallows qui fondent doucement, la chaleur du feu de bois.

Redécouvrez le plaisir des soirées au coin du feu et rassemblez-vous autour de ce brasero créé pour le partage et la convivialité.



LA CUISINE DEVIENT



PARCE QU'ON AIME PASSER CES MOMENTS ENSEMBLE.
PARCE QU'ON A TOUTES ET TOUS UNE PLANCHA QUI NOUS RESSEMBLE.
DES FORMES, DES MATÉRIAUX, DE L'INGÉNIOSITÉ.
BIENVENUE DANS L'UNIVERS POP LE MARQUIER.





Plancha LA PETITE FRANÇAISE | Ref : PLFE150DP



**URBAINE
OU
NATURE**

**À POSER
OU
TOUT-EN-UN**

ÉLEC ⚡
OU
GAZ 🔥

**DEDANS
OU
DEHORS**

**ENTRÉE-PLAT
OU
PLAT-DESSERT**



LA PLANCHA FRANÇAISE Gaz | Ref : PLFO250DC

LA PLANCHA FRANÇAISE ?

ELLE A RÉPONSE À TOUT !



COMPACTE



COUVERCLE
TRANSFORMABLE
EN CRÉDENNE

2 TABLETTES
AMOVIBLES
3 POSITIONS



MODULABLE

LA PETITE FRANÇAISE !

INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR,
PLANCHA TOUT TERRAIN !

ÉTÉ COMME HIVER,
PLANCHA 4 SAISONS !



TROU D'ÉVACUATION DES JUS DE CUISSON
ET RÉCUPÉRATEUR INOX DISSIMULÉ

PLAQUE FONTE ÉMAILLÉE
GARANTIE À VIE



DESIGN EXCLUSIF
CONÇUE & FABRIQUÉE
EN FRANCE

RADIANT ELECTRIQUE
HAUTE PERFORMANCE

TOUT-EN-UN

RADIANT ELECTRIQUE
HAUTE PERFORMANCE



RIDEAU & PORTE-ÉPICES INCLUS

BRULEURS INOX
TROMPETTE
HAUTE PERFORMANCE



4 ROULETTES DIRECTIONNELLES
AUTOBLOQUANTES



LA PLANCHA INOX Électrique | Ref.: PL1E1601
Chariot LA PLANCHA INOX | Ref.: CPT2601



SAISSANTE

UNIQUE

DESIGN



LA PLANCHAXON Gaz Édition | Ref: PCT12601





Recette et photo tirées du livre VIVA LA PLANCHA, de Camille Delcroix, aux Éditions Larousse

TATAKI DE THON À LA PISTACHE, SALADE DE FENOUIL ET PÊCHES GRILLÉES

PRÉPARATION: **15 MIN**

REPOS: **15 MIN**

CUISSON: **5 MIN**

1. Coupez le poisson en larges morceaux de 3 cm d'épaisseur. Broyez les pistaches en poudre grossière.
2. Coupez le fenouil en fines tranches, puis mélangez-les avec le miel, le jus du citron et 3 c. à soupe d'huile. Réservez au frais.
3. Badigeonnez le thon avec le reste d'huile mélangé aux épices. Laissez mariner 15 min au frais.
4. Pendant ce temps, coupez les fruits en quartiers. Faites chauffer la plancha 5 min à feu vif. Huilez la plaque et faites griller les fruits rapidement de chaque côté. Salez et poivrez. Ajoutez-les à la salade de fenouil avec la roquette.
5. Toujours à feu vif, saisissez les morceaux de thon 30 s de chaque côté, puis roulez-les dans la poudre de pistaches. Coupez le poisson en tranches épaisses et servez avec la salade.

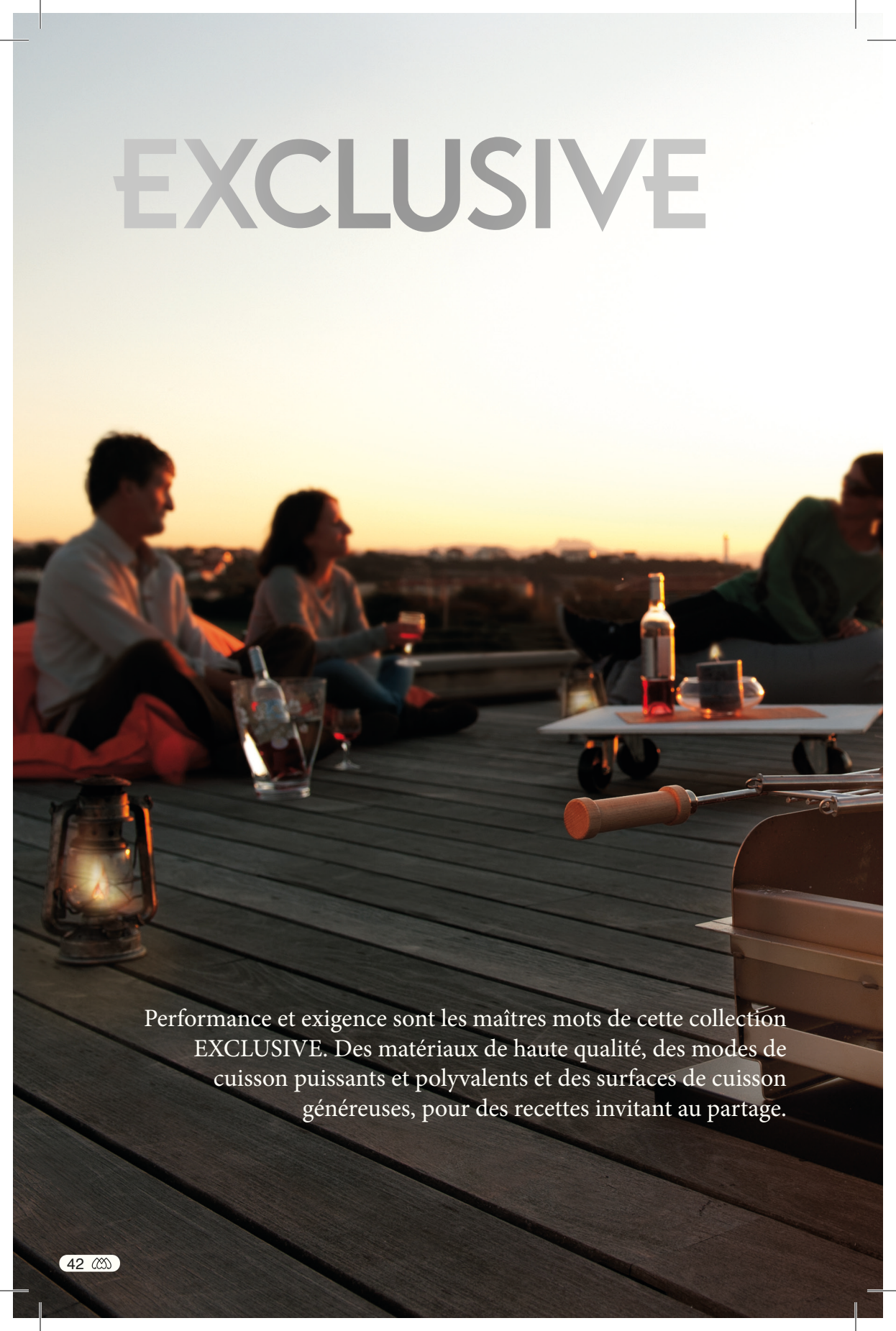
ASTUCE

Si vous avez une mandoline, utilisez-la pour trancher le fenouil.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600 g de thon blanc ou de bonite en un seul morceau
- 1 gros fenouil
- 4 pêches ou nectarines
- 1 citron vert
- 50 g de pistaches salées
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 càs de mélange d'épices au choix
- 60 g de roquette
- Sel et poivre

EXCLUSIVE



Performance et exigence sont les maîtres mots de cette collection EXCLUSIVE. Des matériaux de haute qualité, des modes de cuisson puissants et polyvalents et des surfaces de cuisson généreuses, pour des recettes invitant au partage.





DANS LA COLLECTION



Amalia 375 Inox



Amalia 360 Noir



Amalia 360 Inox



AMALIA BLACK ÉDITION
*Amalia 360 + Chariot
+ Couv. Noir*



AMALIA SILVER ÉDITION
*Amalia 360 + Chariot
+ Couv. Inox*



TRÈS HAUTE DURABILITÉ

Si version inox mat+
(résiste à la corrosion, à l'air marin et aux rayures)



PLANCHA AMALIA



BARBECUES TRADITIONNELS



DANS LA COLLECTION



Montory 61*40



Montory 61*40
+ chariot

TOURNEBROCHES



USAGE INTENSIF
Barres de cuves épaisses et robustes



CUISSON VERTICALE
au tournebroche ou horizontale sur grille



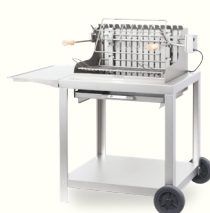
TRÈS HAUTE DURABILITÉ
La version inox mat* (résiste à la corrosion, à l'air marin et aux rayures)



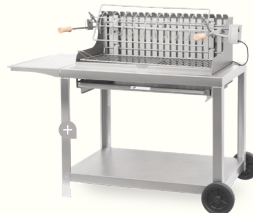
Mendy 54*32



Irissarry 78*32



Mendy 54*32
+ chariot



Irissarry 78*32
+ chariot

* Ne pas utiliser les 2 foyers du barbecue simultanément.





FILET MIGNON DE PORC

lardé

PRÉPARATION : 20 MIN ♦ CUISSON : 25 MIN

POUR 4 PERSONNES

- ♦ 1 filet mignon de porc d'environ 500 g
- ♦ 100 g de comté
- ♦ 20 tranches fines de lard fumé
- ♦ Paprika fumé
- ♦ Sel

1. Ouvrez le filet mignon en portefeuille. Déposez dessus des bâtonnets de comté de 1 cm de large. Refermez le filet mignon.

2. Enroulez le lard fumé autour du filet mignon en superposant les tranches. Ficelez-le afin que le lard tienne lors de la cuisson.

3. Déposez le filet mignon sur la plancha à feu moyen et faites-le cuire sur toutes les faces. Retournez régulièrement pour qu'il soit cuit uniformément.

4. Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur du filet mignon, comptez environ 25 min. Si vous disposez d'une sonde, la température à cœur doit être comprise entre 66 et 71 °C selon votre goût.

5. Assaisonnez à la fin avec le paprika et du sel.



Vous pouvez accompagner la viande avec des tomates à la provençale, faciles à faire à la plancha.

DESSERTES



Tapas Noire



Pure Noire XL



Pure Inox XL



Cuisine Noire



Cuisine Duo



*Cuisine avec tablettes
Noire*

NOUVEAU!



Allure Noire



Allure Duo



Allure Inox



Ingénieuse Noire



Ingénieuse Inox



PROTÉGER

COUVERCLES DE PROTECTION



LA PETITE FRANÇAISE
50 Noir



LA PLANCHA INOX
60 Inox



Allure gaz/électrique
60 Noir



Allure gaz/électrique
60 Inox



Adela
60 Noir



Adela
60 Bleu Céleste



Adela
60 Inox



Adela
60 Ardoise



Pure/Amalia
60 Ardoise



Pure/Amalia
60 Noir



Pure/Amalia
60 Inox



Pure/Amalia
75 Noir



Pure/Amalia
75 Inox

HOUSES DE PROTECTION



Plancha 60 cm
à poser



Plancha 60 cm
à poser
(avec couvercle)



Plancha 75 cm
à poser (avec ou
sans couv.)



LA PLANCHA INOX
à poser



LA PLANCHA INOX
Édition



LA PLANCHA FRANÇAISE



Four Signature



Braser Original



Plancha sur chariot
ou desserte <80cm



Plancha sur
chariot ou desserte
80<100cm



Plancha sur
chariot ou desserte
100<120cm



Plancha / bbq XL
sur chariot
120<140cm



Plancha / bbq
XXL sur chariot
140<170cm



Housse complète
1 meuble cuisine



Housse extension
meuble cuisine



Housse extension
angle cuisine



Lot housses pour
cuisine 2 éléments



Lot housses pour
cuisine 3 éléments



Lot housses pour
cuisine 5 éléments

ENTRETENIR



LES INDISPENSABLES



Super Nettoyant
Dégraissant



Nettoyant Email et Inox



NOUVEAU !

Spatule triangle spécial
nettoyage



2 boules inox

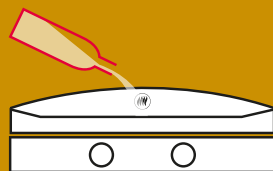


Brosse T Barbecue



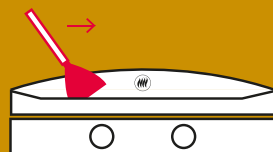
Kit nettoyage

COMMENT nettoyer ma plancha?



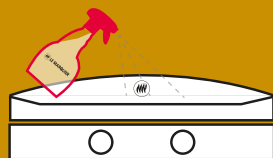
1. DÉGLACEZ

à l'eau sur plaque tiède



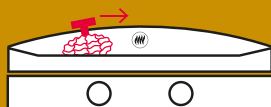
2. RACLEZ

avec une spatule inox



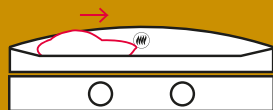
3. VAPORISEZ

le Super nettoyant
à 20 cm de la plaque



4. FROTTEZ

avec une boule inox
LE MARQUIER



5. ESSUYEZ

à l'aide d'un chiffon absorbant



Découvrez en vidéo comment
nettoyer votre plancha

PRÉPARER
& CUISINER



Kit 3 spatules

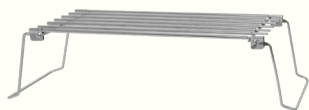


*Mallette bambou
6 ustensiles*



Spatule à burger

NOUVEAU !



Repose-aliments



Gant anti-chaleur



Pince plancha

NOUVEAU !



Planche à découper
bambou



Cloche cuisson



Kit cuisson vapeur : plat +
support ajouré + cloche

NOUVEAU !



Gamme d'épices
LE MARQUIER



Livre de recettes
«100% Plancha »
LAROUSSE

NOUVEAU !



Livre de recettes
«Viva la plancha »
LAROUSSE



Livre de recettes
« Ma plancha et moi »
LAROUSSE



Livre de recettes
«Apéros dinatoires à la plancha»
LAROUSSE



Livre de recettes
« Incroyable Plancha »
LAROUSSE

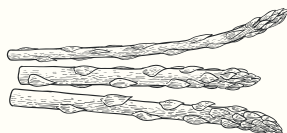




FRITTATA

asperges vertes et herbes fraîches

Recette
de Nathalie



POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN



CUISSON : 30 MIN

- ◆ 1 botte d'asperges vertes fraîches (ou surgelées)
- ◆ Bouquet d'herbes fraîches (persil ciboulette origan sauge...)
- ◆ 6 œufs
- ◆ 4 oignons rouges
- ◆ 2 crottins de chèvre plutôt fermes
- ◆ Huile neutre pour la plancha
- ◆ Sel et poivre

1. Faites blanchir les asperges 10 min dans de l'eau bouillante, puis passez-les sous l'eau froide. Coupez-les en tronçons de 10 cm environ. Conservez quelques têtes.
2. Préchauffez la plancha à puissance moyenne. Coupez les oignons en quartiers et faites-les revenir 15 min avec un peu d'huile.
3. Dans un saladier, fouettez les œufs, puis incorporez les oignons, les herbes ciselées, les tronçons d'asperges, les crottins coupés en dés, un peu de sel et du poivre.
4. Placez un cercle à pâtisserie sur la plancha, toujours à puissance moyenne, et tapissez-le de papier sulfurisé. Versez la préparation et couvrez avec une cloche. Faites cuire 10 à 15 min. À mi-cuisson, ajoutez les têtes d'asperges réservées. Démoulez la frittata dans un plat et servez bien chaud.



ACCOMPAGNEZ CETTE BELLE OMELETTE VÉGÉTALE
D'UNE SALADE VERTE.

Vous pouvez parsemer la frittata de fleurs de tulbaghia, une plante vivace au goût prononcé de ciboulette. Très esthétique, la tulbaghia peut être cultivée en pot sur votre balcon ou dans votre jardin. Attention, elle craint les fortes gelées !



**PARTAGEONS ENSEMBLE
NOS PLUS BELLES RECETTES**

@LEMARQUIER







LE MARQUIER

Fabriqué en France
MAISON FONDÉE EN 1971

Maison LE MARQUIER
30 Rue Ambroise 1
40390 ST MARTIN DE SEIGNANX - FRANCE
TEL. +33 (0) 5 59 56 57 22

lemarquier.com

Réf. MKBRO24



3 539380 171497