



FOUR *à idées*

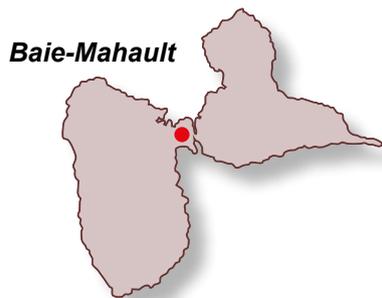
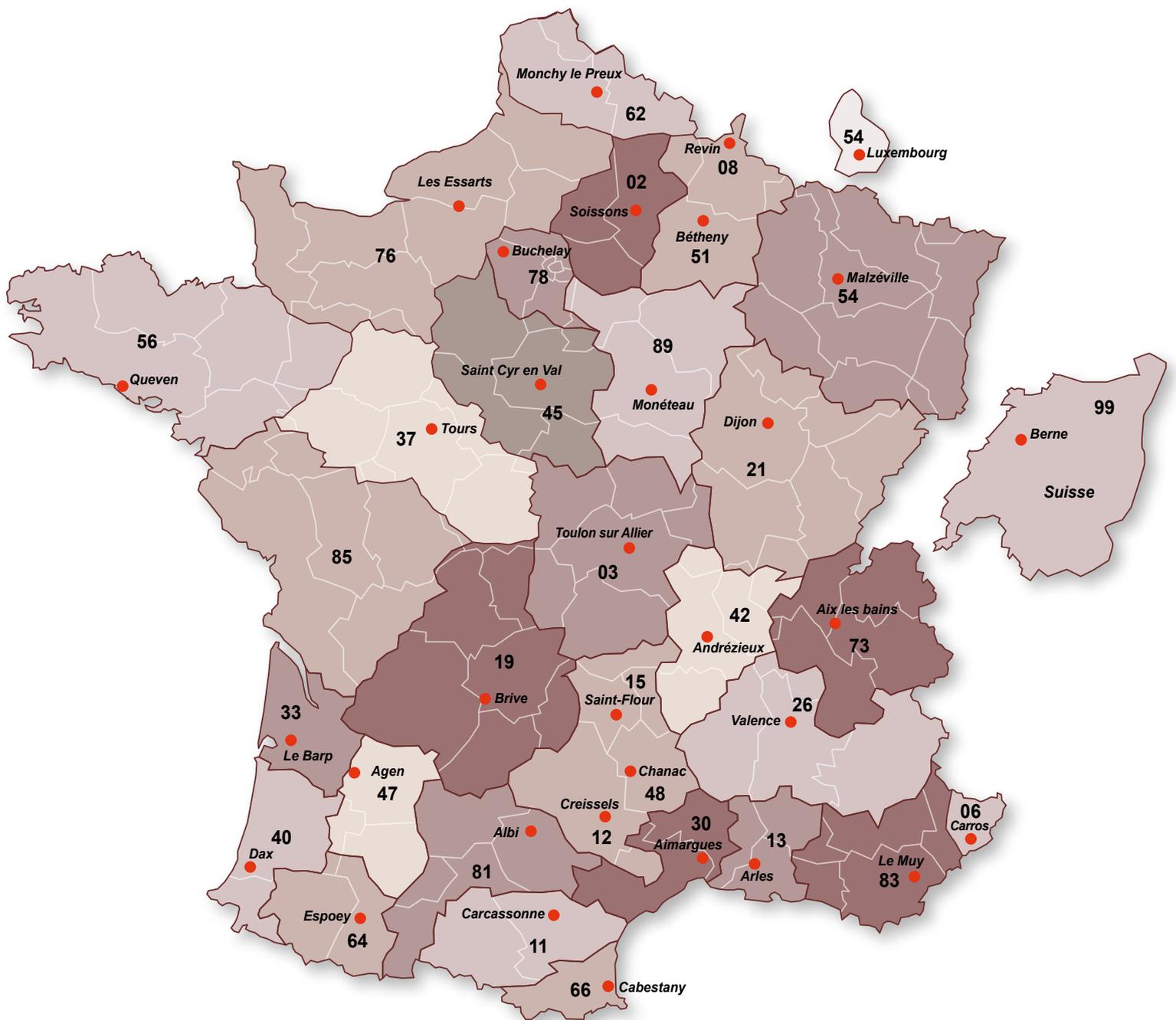
DGF

N° 44 - 1^{er} Octobre 2017



Produits réservés aux professionnels des métiers de bouche

LE RÉSEAU DGF : LE SENS DE LA PROXIMITÉ



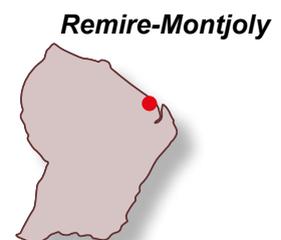
A&M INDUSTRIES
Guadeloupe
 ZA de Jabrun - Lot N°17
 97122 BAIE-MAHAULT
 05 90 26 70 69



A&M INDUSTRIES
Martinique
 ZI Place d'Armes
 97232 LE LAMENTIN
 05 96 51 38 38



DGF RÉUNION
La Réunion
 3, rue Camille Desmoulins
 97420 LE PORT
 02 62 42 03 26



AU FOUR & AU MOULIN
Guyane
 P.A.E. Dégrad des Cannes
 97354 REMIRE-MONTJOLY
 05 94 28 97 86

**Pour toutes précisions concernant votre distributeur le plus proche :
01 39 22 22 39 ou www.fouraides.com**

02	DGF NORD-EST	201 rue Gustave Eiffel - ZI de Villeneuve - St Germain - 02200 SOISSONS	03 23 53 90 33
03	MAGPRA	ZA du Larry - 03400 TOULON SUR ALLIER	04 70 44 32 84
06	CROUSTI'GOURMAND	4ème avenue - 10ème rue - ZI de Carros - 06516 CARROS	04 97 10 05 24
08	DGF NORD-EST	5 rue Michelet - 08500 REVIN	03 24 40 15 91
11	DGF LANGUEDOC	Route de Bram Z.A L'Arnoulette - 11000 CARCASSONNE	04 68 25 09 37
12	ARTIMAT DISTRIBUTION	2 boulevard Raymond VII - Parc Agro-Alimentaire de Raujolles Creissels - 12100 CREISSELS	05 65 60 59 14
13	DGF PROVENCE-CAMARGUE	Chemin de Séverin - ZA du Vittier - 13200 ARLES	04 90 18 38 38
15	ARTIMAT DISTRIBUTION	ZI de Montplain - Roffiac - 15100 SAINT-FLOUR	04 71 60 29 76
19	DGF PERIGORD LIMOUSIN	Rue Jean Dallet - Parc d'Entreprise Brive Ouest 1 - 19100 BRIVE LA GAILLARDE	05 55 87 51 51
21	DGF BOURGOGNE DIJON	30 rue de Mayence - ZAE Cap Nord - BP 67604 - 21076 DIJON	03 80 60 04 50
26	DGF DRÔME-ARDÈCHE-ALPES	30 Avenue Jean Monnet - ZAC Briffaut Est - 26000 VALENCE	04 75 56 13 29
30	SOFRAMA	102 avenue de la Petite Camargue - ZAC de la Peyre - 30470 AIMARGUES	04 66 53 00 10
33	EPL LUCMARET	Avenue du Médoc - 1, ZI EYRIALIS - 33114 LE BARP	05 24 73 16 30
37	DGF TOURAINE	51, boulevard Louis XI - ZI du Menneton - 37000 TOURS	02 47 38 48 49
40	SLAD MULTIFRAIS	Route de Peyrehorade - 40100 DAX	05 58 56 69 00
42	LA FORÉZIENNE	Avenue Benoît Fourneyron - ZI Sud - 42160 ANDRÉZIEUX	04 77 36 56 20
45	LAVARENNE DISTRIBUTION	951 rue de Gautray - ZI de la Saussaye - 45590 SAINT CYR EN VAL	02 38 53 34 06
47	FROMAFRUIT	Allée de Gascogne - Zac Agen Sud - 47000 AGEN	05 53 98 02 82
48	ARTIMAT DISTRIBUTION	Zone Artisanale de Gallon - 10 chemin de la Plone - 48230 CHANAC	04 66 65 02 49
51	DGF REIMS	14 rue des Docks Rémois - 51450 BÉTHENY	09 54 95 51 51
54	DGF LORRAINE	2 rue Gustave Nordon - Parc des Savlons - BP 10024 - 54220 MALZEVILLE	03 83 29 30 00
54	DGF LUXEMBOURG	2 rue Gustave Nordon - Parc des Savlons - BP 10024 - 54220 MALZEVILLE	33 (0)3 83 29 30 00
56	DGF ARMOR	Rue Jules Verne - ZA Parc de la Bienvenue - 56530 QUEVEN	02 97 83 03 70
62	DGF HAUTS DE FRANCE	47 allée du Portugal - Zone Artisanale Artoipole - 62118 MONCHY LE PREUX	03 91 20 17 70
64	PÉLISSIÉ	41 rue Jean Tucat - 64420 ESPOEY	05 59 16 09 00
66	DGF PAYS CATALAN	4 rue Beau de Rochas - Mas Guerido - 66330 CABESTANY	04 68 50 03 50
73	PATIS SERVICE	Boulevard Jean-Jules Herbert - ZAE les Combaruches - 73100 AIX-LES-BAINS	04 79 61 74 90
76	DGF NORMANDIE	2 rue de la Scierie - Les Essarts - 76530 GRAND COURONNE	02 32 95 96 10
78	VAL DE SEINE DISTRIBUTION	5 rue du Var - Parc d'activités - Buchelay 3000 - 78200 BUCHELAY	01 34 77 03 33
81	OCCITANIE DISTRIBUTION	10 rue Serieyssols - 81000 ALBI	05 63 54 52 82
83	DGF CÔTE D'AZUR	Avenue de l'Europe - ZAC des Ferrières - 83490 LE MUY	04 94 97 97 30
85	DGF	7, rue Henri Navier - ZAC des Cettons 2 - 78570 CHANTELOUP-LES-VIGNES	01 39 22 22 39
89	DGF BOURGOGNE AUXERRE	9 rue Saint-Exupéry - ZAC des Terres du Canada - 89470 MONETEAU	03 86 42 93 60
99	TOP CHEF	Le Moulin - c/o La Plantaz SA - 1424 CHAMPAGNE - SUISSE	41 (0)2 44 36 24 13



L'art du goût



Pour cette nouvelle édition Automne-Hiver du catalogue Four à Idées numéro 44, valable du 1^{er} Octobre 2017 au 31 Mars 2018, nous vous présentons un peu plus de 30 nouvelles références adaptées aux tendances actuelles.

Tout d'abord, nous poursuivons le développement de notre gamme de viennoiseries à base de délicieuses pralines rouges, en vous proposant 2 nouveaux produits généreux : une brioche aux pralines et un suisse aux pralines.

Nous lançons également de nouvelles recettes de Viennoiseries américaines : 2 muffins bi-couleurs et bi-saveurs qui se différencieront en vitrine mais aussi 2 nouveaux parfums de cookies cuits : un cookie pistache-chocolat blanc et un cookie caramel au beurre salé-noix de pécan.

Dans la gamme des pains, nous souhaitons sortir des sentiers battus des traditionnels pains et baguettes grâce à plusieurs produits originaux :

- Les pains twist cuits sur four à sole et torsadés à la main en 2 versions, une version nature et une version multigraines.

- Des petits pains individuels que nous lançons en exclusivité en forme de ballons de foot et de ballons de rugby. Ils peuvent être garnis et consommés froids ou chauds (un léger passage au four leur apportera de la croustillance pour un pur moment de plaisir).

- Un pain sandwich qui saura vous séduire grâce à sa forme triangulaire, son feuilletage fondant et sa finition bretzel croustillante.

Pour varier les plaisirs, nous proposons aussi de nouvelles variantes en Cocktail salé : assortiment de mini Moricettes® à garnir, assortiment de mini choux et mini éclairs, assortiment de mini bagels, un plateau canapés Finesse et un pain surprise garni en forme de coffre.

La part des repas pris sur le pouce ne cessant de croître, nous développons également notre gamme de produits Snacking : nous avons retravaillé notre gamme de pizzas plaques à la garniture généreuse et à la pâte moelleuse et nous lançons une gamme de 4 muffins salés.

Enfin, nous apportons du renouveau dans notre gamme de demi-cadres et d'individuels rectangles grâce à 3 nouveautés aux saveurs originales et aux visuels attractifs : praliné-yuzu, pomme tatin-chocolat tonka et cassis-nougat.

Découvrez d'autres nouveaux produits page 6 à 18.

Feuilletez ce catalogue, laissez-vous tenter par les nouveautés et demandez conseil à votre commercial.

En vous remerciant de votre confiance, très sincèrement.

DGF - Four à Idées



Tout au long de ce catalogue, des pictogrammes vous aident à découvrir au premier coup d'œil les nouveaux produits.

Nouveau :
Il vous permet de repérer au premier coup d'œil toutes les nouveautés du catalogue.
À découvrir d'urgence !



Nouvel emballage :
Le nombre de produits par carton a été modifié pour mieux répondre à vos attentes ou pour faciliter le stockage et la logistique.



Nouvelle présentation :
Produit dont l'aspect visuel a été optimisé pour le rendre plus attrayant et plus appétissant.

NOUVEAUTÉS

PAGES 6 - 18

SNACKING-TRAITEUR

PAGES 19 - 40

PAINS

PAGES 41 - 62

COCKTAILS

PAGES 63 - 94

VIENNOISERIES

PAGES 95 - 146

CAFÉS GOURMANDS

PAGES 147 - 152

MACARONS

PAGES 153 - 162

PÂTISSERIES

PAGES 163 - 226

BONBONS CHOCOLAT

PAGES 227 - 230

FONDS À GARNIR

PAGES 231 - 247

GLACES ET SORBETS

PAGES 248 - 249

INDEX

PAGES 250 - 257

MAÎTRISER LA QUALITÉ DES PRODUITS



Chaque produit fait l'objet d'un suivi rigoureux concernant les ingrédients utilisés et la méthode de fabrication.

CRÉER DE NOUVELLES RECETTES



Parce que votre métier évolue et que les consommateurs exigent toujours plus de nouveautés, Four à Idées s'engage à proposer dans chaque catalogue de nouvelles recettes ou de nouveaux produits pour garder une longueur d'avance.

RESPECTER LA CHAÎNE DU FROID



Four à Idées s'engage à respecter rigoureusement la chaîne du froid depuis la fabrication jusqu'à la livraison, en passant par le stockage et le transport des marchandises.

ÉCOUTER LES ATTENTES DE CHAQUE CLIENT



Four à Idées s'engage à être à l'écoute de vos besoins et à instaurer un dialogue permanent avec vous. Ainsi, quelles que soient vos exigences ou vos remarques particulières, nous mettons tout en œuvre pour vous apporter une réponse précise et adaptée.

www.fouraidees.com

Ne passez pas à côté du petit "plus" qui fait la différence d'un produit... Bonnes découvertes !



Nouvelle recette :

Produit ayant déjà fait ses preuves dans de précédentes éditions, mais dont la recette a été améliorée pour toujours mieux satisfaire les gourmands...



Valeur sûre :

Les incontournables qui séduiront à coup sûr vos clients. À commander sans compter !

Légendes des pictogrammes



Durée et température de décongélation



Durée et température de pousse



Durée et température de cuisson



Durée sous presse

DU NOUVEAU...

*Des muffins doublement gourmands
assemblant 2 couleurs et 2 saveurs :
des recettes attrayantes en vitrine !*



N PA 2419 95 g
Muffin Tulipe bi-couleur
caramel / brun au pralain
PAGE 125

N PA 2413 95 g
Muffin Tulipe bi-couleur nature /
brun aux morceaux de chocolat
PAGE 125

... EN VIENNOISERIES AMÉRICAINES

7

Deux nouveaux cookies cuits aux saveurs innovantes pour un pur plaisir : pistache-chocolat blanc et caramel au beurre salé-noix de pécan.



Un cookie gourmand

Généreux en pâte et éclats de pistache pour davantage de goût et de texture.

 PA 2231 80 g
Cookie pépite de chocolat blanc pistache
PAGE 131



 PA 2232 62 g
Cookie pécan caramel au beurre salé
PAGE 131

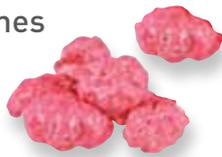
LA PRALINE, UN BONBON TENDANCE !

La praline, un bonbon constitué par une amande enveloppée de sucre cuit qui apporte du goût et de la couleur !

Deux nouvelles viennoiseries généreuses à base de pralines : le Suisse et la Brioche.



N VS 1124 120 g
Suisse aux pralines
PAGE 116



N VS 1114 410 g
Brioche aux pralines précuite
PAGE 120



DEUX NOUVEAUX PAINS CUITS SUR FOUR À SOLE AVEC UNE FORME ORIGINALE !



*Deux pains précuits sur sole torsadés à la main,
une version nature et une version multigraines !*



Plus produit
Ces 2 pains sont vendus avec
leurs sachets individuels

 BL 5891 300 g
Pain twist multigraines précuit
PAGE 59



 BL 5879 300 g
Pain twist précuit
PAGE 59

LE PAIN SOUS TOUTES SES FORMES !

Une gamme de 4 petits pains en forme de ballons de foot et de ballons de rugby, en version nature et multicéréales : à vous de jouer, innovez !

PAGE 42



 ETB024054 90 g
Pain ballon de foot



 ETB014055 90 g
Pain ballon de rugby



 ETB024139 90 g
Pain ballon de foot multicéréales



 ETB014130 90 g
Pain ballon de rugby multicéréales

DE LA NOUVEAUTÉ DANS LES PAINS SANDWICH !

*Une forme originale pour ce pain sandwich triangulaire,
une texture au feuilletage fondant et une finition bretzel croustillante !*



N BL 5900 100 g
Triangle façon
bretzel à garnir
PAGE 49

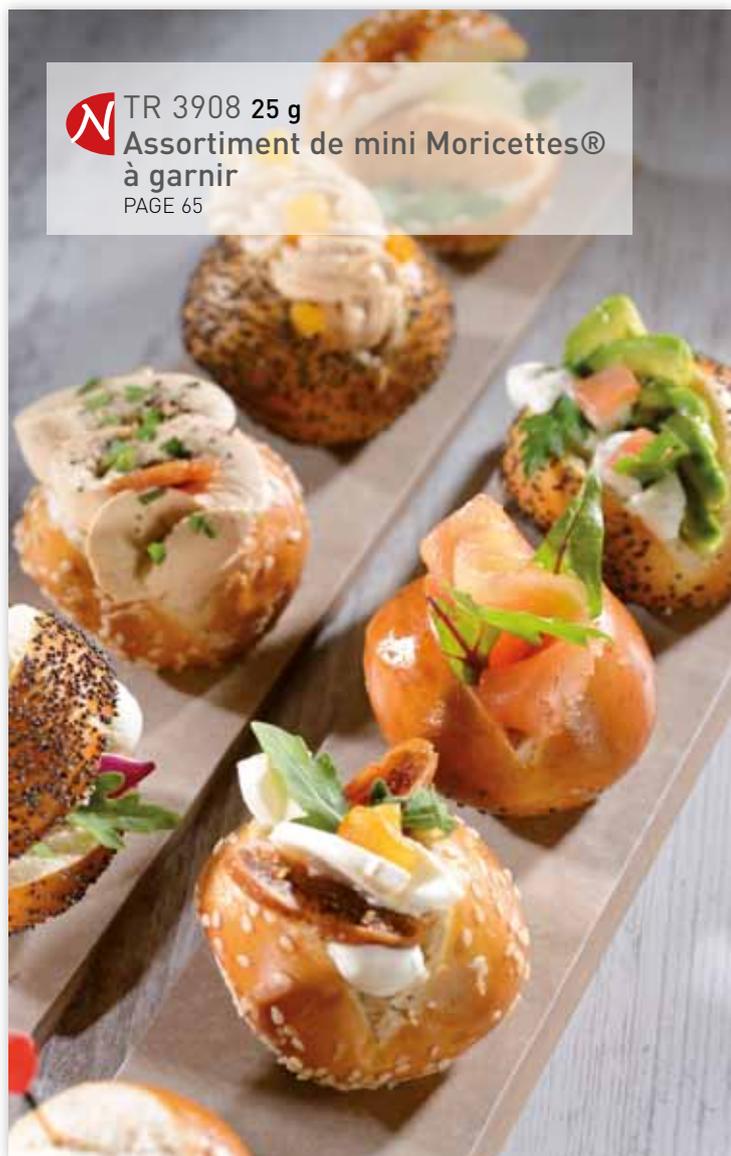


LE COCKTAIL SALÉ EST EN FÊTE !

À garnir ou déjà garnis, ces produits sont parfaitement adaptés pour un apéritif, un buffet, un cocktail...



N TR 3909
Assortiment
de mini bagels
PAGE 74



N TR 3908 25 g
Assortiment de mini Moricettes®
à garnir
PAGE 65



N TR 3915 975 g
Pain surprise
Coffre garni
PAGE 83



*Des mini bouchées colorées et travaillées
qui égayeront vos buffets !*



N TR 3916
Assortiment de mini choux
et mini éclairs salés
PAGE 71



N TR 3900
Plateau canapés Finesse
PAGE 73



UNE NOUVELLE GAMME DE PIZZAS PLAQUES

*Des pizzas plaques à la garniture
généreuse et à la pâte moelleuse.*

PAGE 38



N TR 3575 1250 g
Pizza plaque champignons jambon



N TR 3580 1100 g
Pizza plaque margherita



N TR 3581 1250 g
Pizza plaque végétarienne



N TR 3583 1300 g
Pizza plaque Royale



N TR 3582 1100 g
Pizza plaque 3 fromages

LE SNACKING A LE VENT EN POUPE !

Une nouvelle gamme de 4 muffins salés généreux et adaptés à la vente à emporter.

PAGE 26



N TR 3576 120 g
Muffin salé féta, épinard,
poivron



N TR 3578 120 g
Muffin salé 3 fromages,
ciboulette



N TR 3577 120 g
Muffin salé champignon,
parmesan, basilic



N TR 3579 120 g
Muffin salé poulet, curry

DES DEMI-CADRES ET INDIVIDUELS RECTANGLES...

Et toujours des parfums tendances : pomme tatin-chocolat tonka

PAGE 185



 PA 2034
Demi-cadre pomme
Tatin chocolat Tonka



 PA 2035
Individuel pomme
Tatin chocolat Tonka



AUX VISUELS ET AUX GOÛTS ATTRACTIFS !

17

Cassis-nougat.

PAGE 194



N PA 2040
Demi-cadre cassis-nougat



N PA 2041
Individuel cassis-nougat
rectangle

Nouveautés

DES DEMI-CADRES ET INDIVIDUELS RECTANGLES...

Praliné-yuzu

PAGE 168



 PA 2042
Demi-cadre praliné Yuzu



 PA 2043
Individuel praliné
Yuzu rectangle





Fonds à garnir

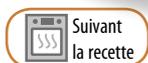


FD 4780 Ø 9,5 cm

Fond cru de tartelette brisée

Bord haut

70 g. Hauteur 3,8 cm ± 1 mm.
30 unités/carton.



FD 4773 Ø 27 cm

Fond cru de tarte brisée

Bord haut

390 g. Hauteur 3,9 cm. 6 unités/carton.

Four à idées, support de votre créativité !

Découvrez notre gamme de fonds (page 236)

pour la réalisation de vos recettes personnalisées



FD 4795 Ø 28 cm
Disque pizza tomate précuit
 280 g, 20 unités/carton.



FD 4940 Ø 14 cm
Disque feuilleté non piqué
 Pur beurre. 55 g, 160 unités/carton.

Tartelettes 140 g

Pâte feuilletée, appareil cru.
Ø 9,5 cm. 140 g. 36 unités/carton.



Tartelettes 250 g

Pâte feuilletée, appareil cru.
Ø 12 cm. 250 g. 18 unités/carton.



Saumon-oseille
TR 3460 140 g



Quiche lorraine
Aux lardons fumés.
TR 3462 140 g



Flamiche poireaux
TR 3461 140 g

TR 3453 250 g



TR 3451 250 g

TR 3450 250 g



3 fromages
Emmental, cheddar, chèvre.
TR 3463 140 g



Thon-tomate
TR 3455 250 g

TR 3452 250 g



Oignon
TR 3457 250 g





Légumes

Tomates, poivrons, oignons, herbes de Provence.

TR 3467 250 g



Volaille

Filet de poulet, Emmental, muscade.

TR 3459 250 g



Saumon-brocolis

TR 3466 250 g



Tartiflette

Reblochon, lardons fumés, pommes de terre, oignons.

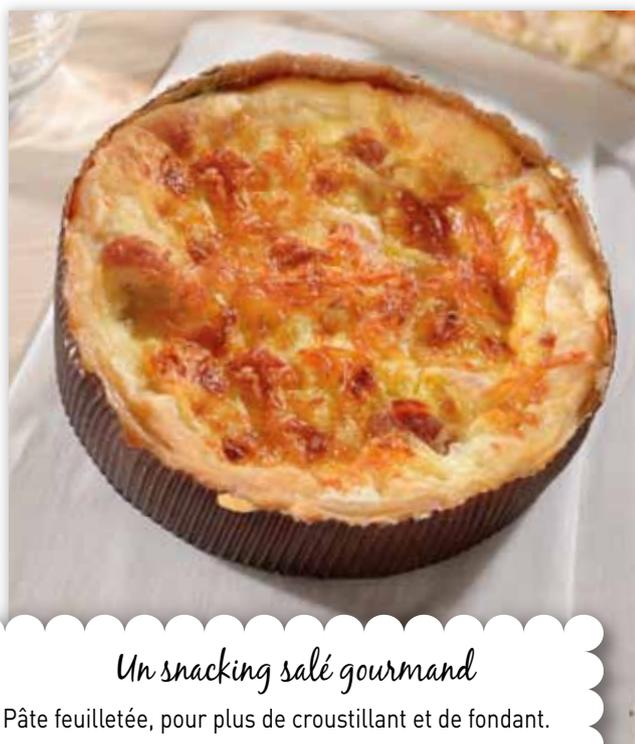
TR 3456 250 g



Chèvre-épinards

TR 3465 140 g

TR 3454 250 g



Un snacking salé gourmand
 Pâte feuilletée, pour plus de croustillant et de fondant.
 Hauteur de bord : 3 cm ± 0,5 cm, pour plus de générosité.
 Un moule de cuisson, pour plus de praticité.
 Ø 10,6 cm. 180 g. 18 unités/carton.



TR 3420 180 g
Quiche lorraine
 Aux lardons fumés.



TR 3421 180 g
Flamiche poireaux

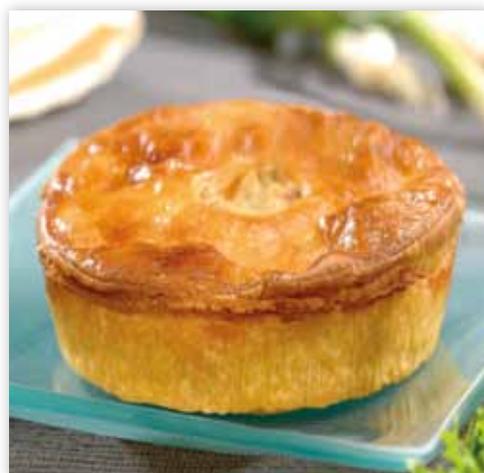


TR 3422 180 g
3 fromages
 Emmental, tomme rouge, chèvre.

Tourte



TR 3651
Tourte pommes de terre lardons
 Pommes de terre, lardons, crème fraîche.
 170 g. À dorer, à rayer. 24 unités/carton.





TR 3640

Croque-monsieur

Jambon, béchamel, Emmental.
220 g. 24 unités/carton.



TR 3643

Croque chèvre lardons

Fromage de chèvre, lardons, Emmental, béchamel.
170 g. 24 unités/carton.



TR 3641

Croque-monsieur à la dinde

Dinde halal, Emmental, béchamel.
155 g. 20 unités/carton.



TR 3642

Croque pommes de terre lardons

Pommes de terre, Emmental, lardons, béchamel.
220 g. 18 unités/carton.



N TR 3576 120 g
Muffin salé féta,
épinard, poivron
24 unités/carton.



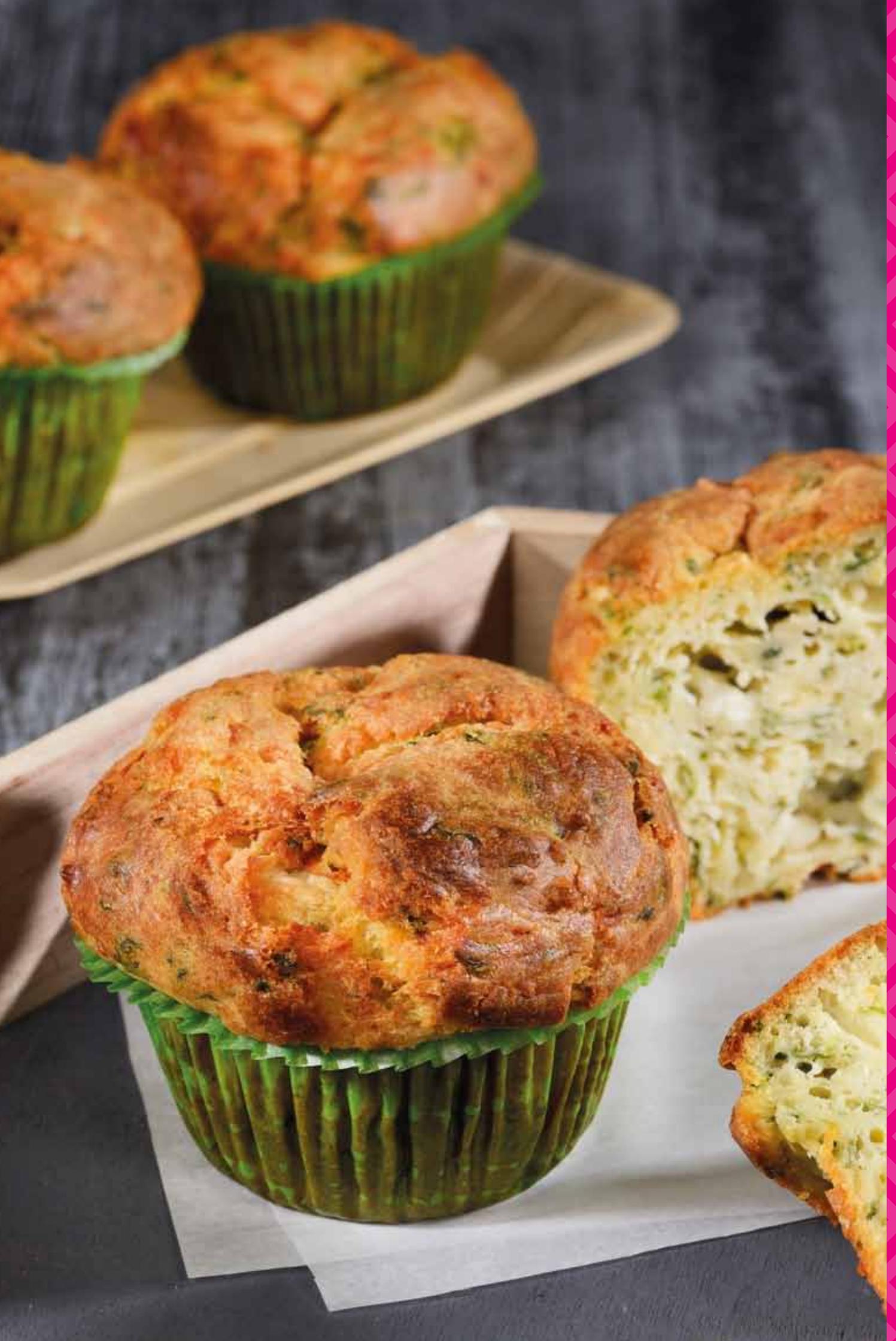
N TR 3578 120 g
Muffin salé 3 fromages,
ciboulette
24 unités/carton.



N TR 3577 120 g
Muffin salé champignon,
parmesan, basilic
24 unités/carton.



N TR 3579 120 g
Muffin salé poulet, curry
24 unités/carton.



28 Feuilletés crus à la viande

30 min 4°C 20 - 30 min 200°C

**SANS
PORC**

TR 3666 150 g

Feuilleté merguez

Merguez, purée et pulpe de tomate, béchamel.

À dorer, à piquer.

35 unités/carton.



TR 3667 150 g

Feuilleté hot dog

Saucisse, béchamel, Emmental, moutarde.

À dorer, à piquer. 35 unités/carton.



TR 3665 110 g

Feuilleté viande

À dorer, à rayer, à piquer. 40 unités/carton.



TR 3680 200 g

Maxi feuilleté viande

À dorer, à rayer, à piquer. 50 unités/carton.





Formule du soir

Proposez un feuilleté en Formule du soir. Un format généreux et goûteux pour caler les petites faims des retardataires.



TR 3676 200 g

Maxi feuilleté saumon poireaux

Saumon (22%), poireaux. À dorer, à piquer.
Déjà rayé. 20 unités/carton.



TR 3685 140 g

Feuilleté de saumon à l'oseille

25% de saumon. À dorer, à rayer, à piquer.
35 unités/carton.




**SANS
PORC**

TR 3678 175 g

Feuilleté volaille tresse

Poulet, carottes, poireaux.

À dorer, à piquer.

35 unités/carton.



TR 3677 170 g

Feuilleté jambon fromage tresse

Jambon (10,8%), Emmental. À dorer, à piquer.

35 unités/carton.

*Ces feuilletés tressés ...*

... laissent apparaître une garniture généreuse.

Croustillance et moelleux sont au rendez-vous !

Comté AOP

Un classique dans la gamme et une valeur sûre.

À accompagner d'une salade verte.



TR 3681 200 g

Maxi feuilleté Comté

À dorer, à rayer, à piquer. 50 unités/carton.



TR 3670 110 g

Feuilleté Comté

À dorer, à rayer, à piquer. 40 unités/carton.





30 min 4°C 25 - 30 min 200°C



TR 3671 120 g
Feuilleté crottin de Chavignol
 À dorer, à rayer, à piquer. 35 unités/carton.



30 min 4°C 25 - 30 min 200°C



TR 3785 110 g
Feuilleté Roquefort
 À dorer, à rayer, à piquer. 40 unités/carton.



20 min Ambiante 15 min 190°C

TR 3910 90 g
Sacristain au fromage
 Pâte feuilletée au beurre, garniture au fromage, moutarde. 50 unités/carton.



30 min
Ambiante

16 - 18 min
175°C



TR 3679 100 g

Panier jambon fromage

Pâte levée feuilletée, sauce béchamel, jambon 6,5%,
Emmental 6,5%.

Déjà doré. 70 unités/carton.



30 min
4°C

25 - 30 min
200°C



TR 3664 120 g

Panier jambon fromage

Jambon, Emmental, béchamel.

À dorer, à piquer.

24 unités/carton.



30 min
4°C

25 - 30 min
200°C



TR 3675 150 g

Feuilleté chèvre épinards

Fromage de chèvre, épinards, béchamel.

À dorer, à rayer, à piquer.

20 unités/carton.



30 min
Ambiante

20 - 25 min
150 - 155°C



TR 3936 120 g

Roulé jambon fromage prépoussé

Pâte levée feuilletée, sauce béchamel, jambon, Emmental.

Déjà doré. 54 unités/carton.



**SANS
PORC**



TR 3683 150 g
Chausson frita

Tomates, poivrons verts et rouges, oignons.
À dorer, à rayer. 40 unités/carton.



**SANS
PORC**



TR 3650 140 g
Feuilleté poulet poireaux

Lamelles de poulet, poireaux.
À dorer, à rayer, à piquer. 35 unités/carton.

Croissant au jambon



TR 3639 100 g
Croissant au jambon

Croissant pur beurre, garni de sauce béchamel et de jambon.
12 unités/carton.



Pour une belle finition

Obtenez un produit doré et croustillant
en ajoutant de la vapeur abondante
pendant les 18 premières minutes de cuisson.



Triangle façon Bretzel



20 - 22 min
165 - 175°C



BL 5900 100 g

Triangle façon bretzel à garnir
50 unités/carton.



Crêpe cuisson "minute"

CUISSON
1
MINUTE



PA 2387

Crêpe sarrasin minute

Ø 35 cm ± 1 cm. 80 g ± 5 g.

4 piles de 10 crêpes à plat, séparées par
une feuille de papier. 40 unités/carton.



TR 3657
Panini prétoasté tomate jambon
 Mozzarella, tomate, jambon.
 En sachet individuel, 180 g. 30 unités/carton.



TR 3656
Panini prétoasté fromage tomate
 Mozzarella, tomate, Emmental.
 En sachet individuel, 180 g. 30 unités/carton.



TR 3658
Panini prétoasté fromage
 Gouda, cheddar et fromage fondu.
 170 g. 12 unités/carton.



TR 3515

Baguette garnie flammekueche

Lardons fumés, oignons, Emmental, crème.
Longueur 27 cm ± 2 cm. 160 g.
20 unités/carton.



TR 3549

Ciabatta garnie paysanne

Béchamel, jambon 12,7%, fromage fondu, oignons, persil.
140 g. 24 unités/carton.



TR 3548

Ciabatta garnie jambon-mozzarella

Sauce tomate (purée oignons),
fromage fondu, jambon 6,7%, mozzarella 6,7%,
tomates. 130 g. 24 unités/carton.



BL 6021

Fougassou aux olives

Demi-baguette en pâte à fougasse,
Fromage râpé, olives noires et vertes.
Longueur précuit 27 cm ± 2 cm. 150 g. 35 unités/carton.



TR 3580 1100 g
Pizza plaque margherita

Mozzarella, sauce tomate.
1,1 kg = 9 parts à découper d'environ 122 g.
10 unités/carton.



TR 3581 1250 g
Pizza plaque végétarienne

Sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, maïs.
1,25 kg = 9 parts à découper d'environ 138 g.
8 unités/carton.



TR 3583 1300 g
Pizza plaque Royale

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives noires.
1,3 kg = 9 parts à découper d'environ 144 g.
8 unités/carton.



Une valeur sûre

Une gamme de pizzas plaques
de 39,5 x 29,5 cm,
à la garniture généreuse
et à la pâte épaisse et aérée.



TR 3575 1250 g
Pizza plaque champignons jambon
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon.
1,25 kg = 9 parts à découper d'environ 138 g.
8 unités/carton.



TR 3582 1100 g
Pizza plaque 3 fromages
Sauce tomate, mozzarella, emmental, gorgonzola.
1,1 kg = 9 parts à découper d'environ 122 g.
10 unités/carton.

Pâtes à pain garnies



TR 3516

Pizza individuelle ovale margherita

Tomates, mozzarella.

20 x 14 cm. 160 g.

12 unités/carton.



TR 3514

Fozza® crème lardons

Crème fraîche, lardons, fromage

Longueur 15 cm, 180 g. 24 unités/carton.



TR 3513

Fozza® chorizo poivrons

Chorizo, poivrons, fromage

Longueur 15 cm, 180 g. 24 unités/carton.



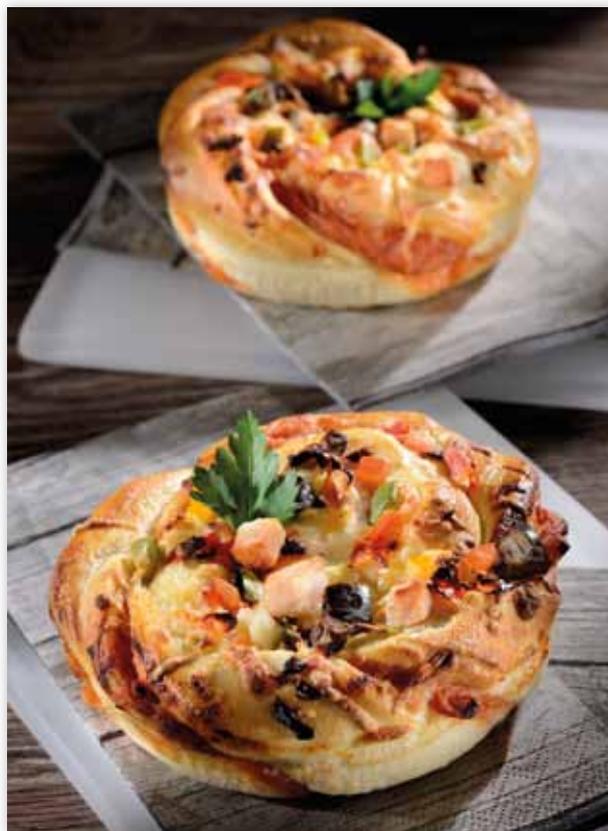
TR 3517

Panier Torsade légumes poulet

Poulet, mozzarella, tomates, courgettes, emmental, aubergines, poivrons.

Ø 11,5 cm, hauteur 5 cm ± 1 cm. 170 g.

24 unités/carton.



15

parts

TR 3931

Focaccia aux légumes grillés précuite

Légumes grillés 44% : poivrons, courgettes, oignons.

1,8 kg = 15 parts d'environ 120 g. 5 plaques/carton.





 ETB024054 90 g
Pain ballon de foot
Ø 8 cm.
24 unités/carton.



 ETB024139 90 g
Pain ballon de foot
multicéréales
Ø 8 cm.
24 unités/carton.



 ETB014055 90 g
Pain ballon de rugby
Longueur 12 cm.
24 unités/carton.



 ETB014130 90 g
Pain ballon de rugby
multicéréales
Longueur 12 cm.
24 unités/carton.



Pains pour sandwichs



8 - 10 min
200°C

BL 5949

Demi-baguette multigraines précuite

Graines de lin brun, de tournesol et flocons de seigle.
Longueur précuite 27 cm \pm 2 cm.
Poids précuite 140 g \pm 10 g, cuite environ 130 g.
50 unités/carton.



8 - 10 min
200°C

BL 5950

Demi-baguette pavot précuite

Longueur précuite 27 cm \pm 2 cm.
Poids précuite 140 g \pm 10 g, cuit environ 130 g.
50 unités/carton.



60 min
Ambiante

10 - 12 min
200 - 220°C

BL 5920

Pain sandwich nature précuit

Longueur précuit 25 cm \pm 2 cm.
Poids précuit 160 g \pm 15 g, cuit environ 140 g \pm 15 g.
60 unités/carton.



30 min
Ambiante

15 - 18 min
180 - 190°C

BL 5995

Ciabatta précuite

Longueur précuite 28 cm \pm 3 cm.
Poids précuite 160 g, cuite environ 130 g.
44 unités/carton.



BL 5924
Demi-baguette farinée précuite
Longueur précuite 28 cm \pm 1,5 cm.
Poids précuite 140 g, cuite environ 120 g. 55 unités/carton.



BL 5927
Demi-baguette précuite
Longueur précuite 28 cm \pm 2 cm.
Poids précuite 140 g, cuite environ 125 g. 60 unités/carton.

Un bon compromis

Le juste rapport qualité prix
pour ces demi baguettes croustillantes
à la mise en œuvre rapide !

Tendance

Les consommateurs souhaitent un pain moelleux avec une croûte fine, tout en conservant le visuel traditionnel du pain.

Notre solution : le sandwich moelleux.



BL 5941
Sandwich moelleux nature

Longueur 23 cm ± 3 cm. Poids 125 g.
65 unités/carton.



BL 5972
Tranche de pain à garnir

22 cm x 10 cm ± 15 mm. Épaisseur 1,1 cm.
Poids environ 66 g. Sachets de 6 tranches.
42 unités/carton.



BL 6000
Pain de mie nature

12 x 12 cm. Sachet de 28 tranches.
Poids du sachet 1100 g. 5 sachets/carton.





BL 5935
Demi-baguette viennoise
 Pur beurre. Longueur cuite 23 cm ± 1,5 cm.
 Poids cuite 120 g. 35 unités/carton.



BL 5934
Double Moricette®
 Longueur cuite 24,5 cm ± 1,5 cm.
 Poids cuite 120 g. 70 unités/carton.



VS 1041
Baguette viennoise crue
 Pur beurre. Longueur crue 56 cm ± 1 cm.
 Poids crue 290 g, cuite environ 200 g,
 à lamer, à dorer. 60 unités/carton.



BL 5933
Moricette®
 Longueur cuite 15 cm ± 0,5 cm.
 Poids cuite 65 g. 40 unités/carton.





BL 5983

Panini extra-large précuit

Longueur précuit 20 cm ± 1 cm.

Largeur précuit 10 cm ± 1 cm.

Poids précuit 120 g. 60 unités/carton.



BL 5991

Panini précuit

Longueur précuit 27 cm ± 1,5 cm.

Poids précuit 140 g ± 10 g, cuit environ 125 g.

60 unités/carton.



BL 5984

Panini sésame extra-large précuit

Longueur précuit 20 cm ± 1 cm.

Largeur précuit 10 cm ± 1 cm.

Poids précuit 130 g. 60 unités/carton.



Pains pour sandwichs



BL 5918

Focaccia à l'huile d'olive précuite

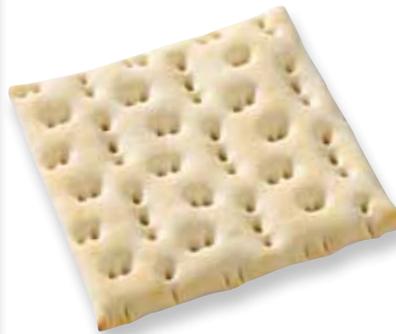
60 x 40 cm ± 1 cm. Épaisseur 2,5 à 3 cm ± 1 cm.
4 plaques pré-coupées en 15 morceaux de 12 x 13 cm
et tranchées sur la hauteur. 4 unités/carton.



BL 5919

Focaccia au romarin précuite

60 x 40 cm ± 1 cm. Épaisseur 2,5 à 3 cm ± 1 cm.
4 plaques pré-coupées en 15 morceaux de 12 x 13 cm
et tranchées sur la hauteur. 4 unités/carton.



BL 5982

Pain type Nordique carré

11 x 11 cm ± 0,3 cm. Poids cuit 30 g.
150 unités/carton.



BL 5981

Pain Nordique rond

Ø cuit 16,5 cm ± 1,1 cm. Poids cuit 55 g.
12 sachets de 6 pains.
72 unités/carton.

Pains pour sandwichs

Pour une belle finition

Obtenez un produit doré et croustillant
en ajoutant de la vapeur abondante
pendant les 18 premières minutes de cuisson.



20 - 22 min
165 - 175°C

N BL 5900 100 g
Triangle façon bretzel à garnir
50 unités/carton.



20 - 25 min
175 - 180°C

BL 5909
Pain Bagnat précuit
Ø précuit 14 cm ± 0,5 cm. Poids précuit 160 g,
cuit environ 130 g. 36 unités/carton.



60 min
Ambiante

BL 5987
Pain Bagnat brioché
Ø cuit 13,8 cm ± 0,1 cm.
90 g. 25 unités/carton.



20 - 30 min
Ambiante

4 min
190°C

BL 5986
Pain Kebab
Ø cuit 15 cm ± 1 cm.
120 g ± 10 g. 30 unités/carton.



4 h
Ambiante

BL 5912
Tortilla de blé
Ø 30,5 cm ± 2 cm.
8 sachets de 18 tortillas. 144 unités/carton.



BL 6026
Bagel décor sésame
Ø 11,8 cm ± 1 cm. Poids 115 g.
30 unités/carton.

BL 6025
Bagel nature
Ø 11,8 cm ± 1 cm. Poids 115 g.
30 unités/carton.

BL 6027
Bagel décor pavot
Ø 11,8 cm ± 1 cm. Poids 115 g.
30 unités/carton.



BL 6023
Pain Bun's tranché au curry
 Ø 10 cm ± 0,5 cm. Poids 70 g ± 5 g.
 36 unités/carton.



BL 6024
Pain Bun's tranché au paprika
 Ø 10 cm ± 0,5 cm. Poids 70 g ± 5 g.
 36 unités/carton.



BL 6028
Pain Bun's tranché noir
 Ø 10 cm ± 0,5 cm. Poids 70 g ± 5 g.
 36 unités/carton.

Pains burger



BL 6005
Pain Bap's tranché fariné
 Ø 12,2 cm. Poids 89 g ± 3 g.
 48 unités/carton.



BL 6013
Pain Bun's tranché décor sésame
 Ø 10,1 cm ± 0,3 cm. Poids 50 g ± 5 g.
 48 unités/carton.



BL 6002
Pain Bun's tranché décor sésame
 Ø 11,2 cm ± 0,3 cm. Poids 77 g ± 5 g.
 30 unités/carton.



Nouvel
 Emballage





Pains burger



30 min
4°C



BL 6004
**Pain Bun's brioché
tranché décor sésame**
Ø 11,5 cm ± 0,5 cm. Poids 80 g ± 3 g.
2 sachets de 15 unités. 30 unités/carton.



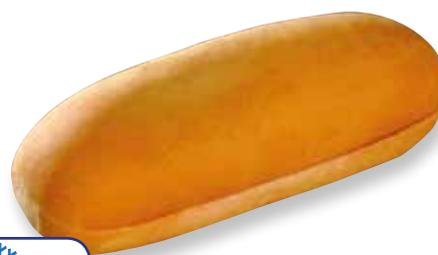
60 min
Ambiante



BL 6016
Pain burger Bretzel décor sésame
Ø 11 cm ± 1 cm. Poids 65 g ± 4,5 g.
50 unités/carton.



Pain Hot Dog



0 - 4°C

BL 5942
Pain Hot Dog prétranché
Longueur cuit 16 cm ± 2 cm. Poids cuit 60 g.
50 unités/carton.

Petits pains de restauration



 10 min
200°C

BL 5977

Petit pain blanc précuit

Longueur précuit 12 cm \pm 2 cm.
Poids précuit 55 g, cuit environ 50 g.
130 unités/carton.



 6-8 min
210°C

BL 5828

Petit pain pavé précuit

Longueur précuit 7 cm \pm 1 cm.
Poids précuit 43 g \pm 15 g, cuit 36 g.
190 unités/carton.

 8-10 min
200°C \pm 10°C

BL 5829

Mini pain "50" précuit

Longueur précuit 9 cm \pm 2 cm. Poids précuit 50 g,
cuit environ 45 g. 80 unités/carton.



 20-30 min
Ambiante  8-10 min
180-190°C

BL 5953

Petit pain précuit

Cuisson sur sole. Longueur précuit 7 cm.
Poids précuit 50 g, cuit environ 40 g.
172 unités/carton.





BL 5850

Mini pavé campagne précuit

Longueur précuit 7,5 cm \pm 1,5 cm.
Poids précuit 60 g, cuit environ 55 g. 50 unités/carton.



BL 5832

Mini pain losange précuit

Longueur précuit 13 cm \pm 2 cm. Poids précuit 70 g,
cuit environ 60 g. 40 unités/carton.



BL 5877

Bûchette nature précuite

Longueur précuite 15,5 cm \pm 1,5 cm.
Poids précuite 65 g, cuite environ 50 g. 40 unités/carton.



BL 5973

Mini Ciabatta précuite

À l'huile d'olive.
Longueur précuite 7,5 cm \pm 1,5 cm.
Poids précuite 47 g, cuite environ 40 g.
80 unités/carton.

Petits pains de restauration



BL 5951

Mini flûte précuite

Longueur précuite 16 cm \pm 1,5 cm.
Poids précuite 35 g, cuit environ 30 g.
60 unités/carton.



BL 5854

Mini pavé figes précuit

Longueur précuit 7,5 cm \pm 1,5 cm.
Poids précuit 60 g, cuit environ 55 g.
50 unités/carton.



BL 5869

Mini pavé seigle graines de tournesol précuit

Longueur précuit 7,5 cm \pm 1,5 cm.
Poids précuit 60 g, cuit environ 50 g.
50 unités/carton.



BL 5845

Petit pain bâton raisin noisette précuit

Longueur précuit 19 cm \pm 2 cm.
Poids précuit 57 g, cuit environ 50 g. 60 unités/carton.





Petits pains de restauration



BL 5851
Mini pavé multicéréales précuit
Longueur précuit 7,5 cm ± 1,5 cm.
Poids précuit 60 g, cuit environ 55 g.
50 unités/carton.



BL 5852
Mini pavé sésame précuit
Longueur précuit 7,5 cm ± 1,5 cm.
Poids précuit 60 g, cuit environ 55 g.
50 unités/carton.



*Sachet Individuel
de cuisson*



Sans gluten



BL 5954
**Petit pain campagne Sans
Gluten et Bio précuit**
Poids précuit 60 g, cuit environ 55 g.
30 unités/carton.



Assortiment



BL 5830
**Assortiment de petits pains
losanges préculits**
Longueur précuit 14 cm ± 1 cm.
25 losanges nature, 25 losanges pavot,
25 losanges céréales, 25 losanges sésame.
Poids précuit 55 g, cuit environ 50 g.
100 unités/carton.



60 min
Ambiante

20 - 25 min
200 - 220°C

BL 5886

Maxi pavé précuit

Longueur précuit 39 cm ± 4 cm.

Poids précuit 770 g, cuit environ 700 g. 12 unités/carton.



60 min
Ambiante

7 - 9 min
170 - 200°C



BL 6056

Pain bâtard Bio campagne précuit

Longueur précuit 27 cm ± 2 cm.

Poids précuit 330 g, cuit environ 300 g. 15 unités/carton.



60 min
Ambiante

15 - 20 min
200 - 220°C

BL 5885

Pavé précuit

Longueur précuit 22 cm ± 4 cm.

Poids précuit 450 g, cuit environ 400 g. 24 unités/carton.



Ambiante

15 - 20 min
200 - 220°C

BL 5897

Tourte précuite

Ø 21 cm ± 2 cm.

Poids précuite 550 g, cuite environ 500 g. 18 unités/carton.



42 - 45 min
175 - 180°C

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

BL 5946

Pain bâtard aux céréales et graines précuit

Longueur précuit 27 cm ± 2 cm.

Poids précuit 350 g, cuit environ 300 g. 20 unités/carton.



42 - 45 min
175 - 180°C

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

BL 5945

Pain au seigle précuit

Longueur précuit 27 cm ± 2 cm.

Poids précuit 350 g, cuit environ 300 g. 20 unités/carton.



N BL 5891 300 g
Pain twist multigraines précuit

Longueur précuit 36 cm ± 2 cm.
Poids précuit 300 g, cuit environ 270 g.
25 unités/carton.



N BL 5879 300 g
Pain twist précuit

Longueur précuit 36 cm ± 2 cm.
Poids précuit 300 g, cuit environ 270 g.
25 unités/carton.



Pavés longs précuits



BL 5864
Pavé long campagne précuit

Longueur précuit 37 cm ± 3 cm.
Poids précuit 340 g, cuit environ 300 g.
30 unités/carton.



BL 5865
Pavé long multicéréales précuit

Longueur précuit 37 cm ± 3 cm.
Poids précuit 340 g, cuit environ 300 g.
30 unités/carton.



BL 5868
**Pavé long seigle
graines de tournesol précuit**

Longueur précuit 37 cm ± 3 cm.
Poids précuit 340 g, cuit environ 300 g.
40 unités/carton.

Baguettes précuites



BL 5878

Baguette à la farine Label Rouge précuite

Longueur précuite 48 cm \pm 3 cm. Poids précuite 280 g, cuite environ 250 g. 25 unités/carton.



BL 5899

Baguette bouts biseautés précuite

Longueur précuite 52 cm \pm 2 cm. Poids précuite 270 g, cuite environ 240 g. 25 unités/carton.



BL 5873

Baguette bouts pointus précuite

Longueur précuite 45 cm \pm 3 cm. Poids précuite 275 g, cuite environ 250 g. 32 unités/carton.



BL 5890

Baguette gourmande précuite

Longueur précuite 48 cm \pm 2 cm. Poids précuite 290 g, cuite environ 250 g. 30 unités/carton.





BL 5952

Baguette courte précuite

Longueur précuite 44 cm \pm 2 cm.
Poids précuite 280 g, cuite environ 245 g.
28 unités/carton.



BL 6050

Baguette Bio précuite

Longueur précuite 45 cm. Poids précuite 280 g,
cuite environ 250 g. 25 unités/carton.



BL 5874

Baguette multicéréales précuite

Longueur précuite 52 cm \pm 3 cm.
Poids précuite 280 g, cuite environ 250 g.
30 unités/carton.



BL 5968

Baguette précuite

Longueur précuite 58 cm ± 2 cm. Poids précuite 230 g, cuite environ 200 g. 35 unités/carton.



BL 5969

Baguette précuite

Longueur précuite 58 cm ± 2 cm. Poids précuite 280 g, cuite environ 250 g. 30 unités/carton.



BL 5958

Pain parisien précuit

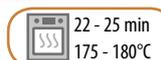
Longueur précuit 58 cm ± 2 cm. Poids précuit 430 g, cuit environ 400 g. 20 unités/carton.



BL 5960

Baguette Plaisir précuite

Longueur précuite 57 cm ± 2 cm. Poids précuite 250 g, cuite environ 200 g. 45 unités/carton.



BL 5961

Baguette Plaisir précuite

Longueur précuite 57 cm ± 2 cm. Poids précuite 300 g, cuite environ 250 g. 35 unités/carton.



BL 5803

Baguette crue

Longueur crue 62 cm ± 3 cm. Poids crue 330 g, cuite environ 250 g. 40 unités/sachet.



BL 5818

Pain parisien cru

Longueur cru 64 cm ± 3 cm. Poids cru 525 g, cuit environ 400 g. 25 unités/carton.





30 min
Ambiante

TR 3781 10 g
Mini navette décor
pavot à garnir
60 unités/carton.



30 min
Ambiante

TR 3779 10 g
Mini navette nature à garnir
60 unités/carton.



30 min
Ambiante

TR 3740 15 g
Mini navette à garnir
50 unités/carton.



60 min
Ambiante

TR 3763 25 g
Assortiment de mini
Moricettes® à garnir
Nature, décor sésame, décor pavot.
60 unités/carton.



2h
0-4°C

TR 3726
Mini brioche à garnir
Environ 10 g. 240 unités/carton.



30 - 60 min
0-4°C

TR 3782
Mini pain faluche à garnir
Environ 10 g. 75 unités/carton.





TR 3908 25 g
Assortiment de mini Moricettes®
à garnir

Nature, décor sésame, décor pavot.
120 unités/carton.



TR 3786
Assortiment de mini pains burger
briochés colorés

Orange décor pavot, rouge décor sésame,
jaune décor pavot et vert décor polenta.
Environ 10 g ± 1 g. 4 sachets de 25 unités.
100 unités/carton.



TR 3788
Mini pain burger brioché noir

Noir décor sésame.
Environ 10 g ± 1 g. 4 sachets de 25 unités.
100 unités/carton.



TR 3819
Assortiment de mini navettes
colorées

Orange décor pavot, rouge décor sésame,
jaune décor pavot, vert décor polenta.
Environ 10 g ± 1 g. 4 sachets de 25 unités.
100 unités/carton.



Cocktails à garnir



TR 3760
Mini bagel nature

Ø 5,5 cm. Environ 15 g.
2 sachets de 120 unités.
240 unités/carton.



TR 3764
Mini bagel décor sésame

Ø 5,5 cm. Environ 15 g.
2 sachets de 120 unités.
240 unités/carton.



TR 3812
Mini pain nordique à garnir

Ø 4 cm. Environ 3,5 g.
Environ 300 unités/carton.
1 kg/carton.



TR 3751
Mini blini cocktail à garnir

Ø 4 cm. Environ 4,5 g.
12 sachets de 30 unités.
360 unités/carton.





TR 3943

Plaque de pain de mie

30 x 40 cm. Ép. 9 mm, 250 g. 2 paquets de 5 plaques.
10 unités/carton.



TR 3945

Plaque de pain de mie multicéréales

30 x 40 cm. Ép. 9 mm, 250 g. 2 paquets de 5 plaques.
10 unités/carton.



TR 3944

Plaque de pain de mie tomate

30 x 40 cm. Ép. 9 mm, 250 g. 2 paquets de 5 plaques.
10 unités/carton.



TR 3946

Plaque de pain de mie brun

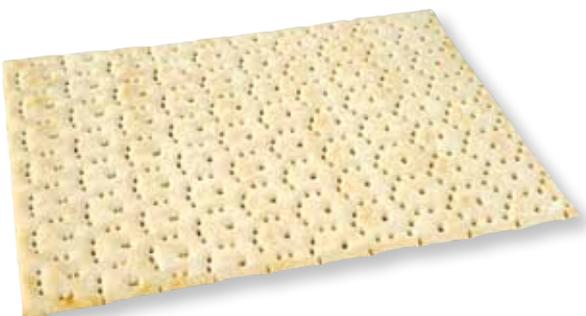
30 x 40 cm. Ép. 9 mm, 250 g. 2 paquets de 5 plaques.
10 unités/carton.



TR 3808

Assortiment de plaques de pain de mie

3 plaques nature, 1 plaque multicéréales,
1 plaque noire, 1 plaque tomate. 18 unités/carton.
30 x 40 cm. Ép. 8 mm, 230 g. 3 paquets de 6 plaques.



TR 3807

Plaque de pain type nordique

37 x 27,5 cm. Ép. 10 mm, 280 g.
20 unités/carton.



68 Plaques feuilletées



FD 4726 ép. 3,5 mm
**Plaque feuilletée
margarine**
57 x 37 cm. 910 g.
Non piquée. 12 unités/carton.



FD 4735 ép. 2,8 mm
**Plaque feuilletée
pur beurre**
59,5 x 39,5 cm. 700 g.
Non piquée. 15 unités/carton.

Fonds crus de tartelette Brisée



FD 4707 Ø 4,5 cm
Environ 8 g. Moule aluminium.
8 plateaux de 22 unités. 176 unités/carton.

Choisissez :

- Le plateau spécial cuisson. Vous garnissez puis vous enfournez : un gain de temps.
- Ou le fond cannelé avec son moule alu, à cuire individuellement sur plaque.



FD 4704 Ø 4,5 cm
Plateau spécial cuisson.
Environ 8 g. 5 plateaux de 25 unités. 125 unités/carton.

Fonds cuits de tartelettes



FD 4710 Ø 4 cm

Assortiment de mini fonds de tartelettes colorées

Noir (charbon), orange (extrait de paprika et de curcuma), jaune (curcuma), rose (extrait de radis)

Environ 3,3 g. 4 alvéoles de 60 unités. 240 unités/carton.



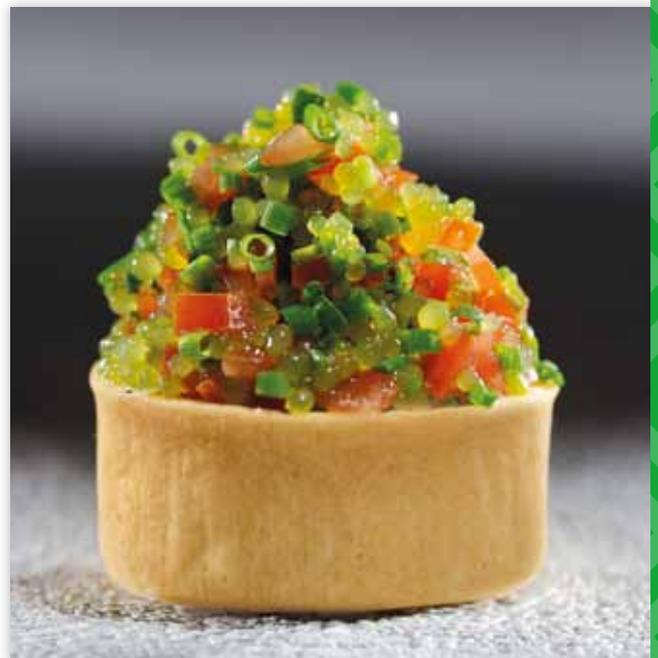
FD 5059 33 x 33 mm

Environ 6 g. 320 unités/carton.



FD 5058 Ø 41 mm

Environ 6 g. 256 unités/carton.



Canapés



TR 3961

Plateau canapés Prestige

Financier à la tomate, fromage de chèvre, tomate marinée. Pain nordique, moelleux de crabe, mousse avocat, zeste de citron. Cake aux oignons, magret de canard fumé orange amère. Pain noir, rillettes poulet à la moutarde, pain blanc paprika. Blinis crème raifort citron, anchois mariné, baie rose, aneth. Biscuit aux noix, roquefort. Cake aux poivrons, crème saveur crustacé, écrevisse marinée. Biscuit au caramel, crémeux bloc foie gras, miroir figue. Blinis crème citron, saumon fumé, mélange épices. Environ 10 g. 1 plateau de 54 unités. 54 unités/carton.



TR 3894

Plateau canapés Réception

Sur une base pain de campagne, céréales et viennois. Courgettes poivrons grillés. Abricots amandes pistaches. Terrine de Saint-Jacques. Fromage de chèvre. Saucisse sèche noisette. Œufs de lump. Tomates confites mozzarella. Saumon fumé. Environ 9,1 g. 1 plateau de 48 unités. 48 unités/carton.



TR 3895

Plateau canapés Traiteur

Sur une base pain de campagne et viennois. Chorizo. Surimi. Œufs de lump. Julienne de légumes saumon. Roquefort noix. Saumon fumé aneth. Saucisse sèche noisette. Crevette. Surimi. Chorizo. Environ 8 g. 1 plateau de 48 unités. 48 unités/carton.





Canapés



5h
0-4°C

TR 3916 Assortiment de mini choux et mini éclairs salés

Mini choux asperge et perle de poivron. Mini carolines au fromage de chèvre et pesto. Mini choux aux œufs de truite. Mini carolines au saumon fumé et ciboulette. Mini choux au fromage de chèvre et canneberges.
Environ 10,5 g. 2 plateaux de 27 unités. 54 unités/carton.



2h
0-4°C

TR 3822 Plateau mini cakes

10 mini cakes saumon/pavot/citron. 10 mini cakes tomate/chèvre. 10 mini cakes emmental/lardons. 10 mini cakes olives vertes.
Environ 20 g. 2 plateaux de 40 unités. 80 unités/carton.



3h
0-3°C

TR 3898 Plateau navettes Découverte

Fromage/menthe poivrée. Thon/poivron rouge. Deux saumons. Poulet sauce caesar.
Environ 19 g. 1 plateau de 40 unités. 40 unités/carton.



3h
3°C

TR 3892 Plateau navettes

Mousse de canard/orange. Mousse de saumon/aneth. Mousse de crabe/poivron rouge. Fromage ail-fines herbes/persil. Environ 15 g. 2 plateaux de 20 unités. 40 unités/carton.

Canapés



TR 3896

Plateau de canapés Gourmets

Tomate confite poivrons. Bloc de foie gras de canard 17%. Crevette gingembre confit. Sardine fumée, tomate confite. Saumon fumé. Œuf de truite. Parmigiano. Écrevisse. Environ 7,3 g. 1 plateau de 52 unités. 52 unités/carton.



TR 3873

Assortiment de bateaux gourmands

Crémeux guacamole crevettes tandoori. Crémeux piquillos magret fumé. Poulet mariné légumes coco curry. Environ 15,6 g. 1 plateau de 30 pièces. 30 unités/carton.



TR 3960

Plateau canapés Tendance

Millefeuille carotte, houmous, gelée carotte, mousse betterave raifort. Cake épinards, mascarpone, fèves. Sablé Emmental, ricotta, gelée poivron framboise. Lingot comté, mascarpone truffe. Financier tomate, ricotta, mozzarella. Burger coriande Yuzu, pois, teriyaki. Environ 11 g. 1 plateau de 54 unités. 54 unités/carton.





5h
0-4°C

TR 3900 Plateau canapés Finesse

Sablés au bloc de foie gras de canard. Moelleux pesto, tomate et mozzarella. Choux asperge et poivron rouge. Sablés au tartare de saumon. Lingots houmous et tomate. Focaccias au pastrami. Moelleux poire et chèvre.

Environ 8,5 g. 2 plateaux de 34 unités. 68 unités/carton.



5h
0-4°C

TR 3888 Plateau canapés Excellence

Mini caroline au saumon fumé. Canapé au parmesan et pastrami. Canapé guacamole et poivron rouge. Mini club sandwich au poulet et moutarde. Mini choux saveur camembert et gelée de cidre. Canapé tomate fromage de chèvre. Canapé fromage frais, œuf de truite. Macaron brioché au bloc de foie gras.

Environ 10 g. 1 plateau de 56 unités. 56 unités/carton.



3h
0-4°C

TR 3814 Plateau canapés Délice

Pain nature pomme comté. Blinis crème citronnée concombre. Involtini. Club sandwich aux légumes. Cake aux olives. Pain nordique au crabe. Blinis roquefort poire. Lingot saumon et polenta. Bloc de foie gras et chutney mangue.

Environ 10 g. 1 plateau de 54 unités. 54 unités/carton.



Un visuel attractif :

Un nouvel assortiment de bagels
à base de 4 recettes de pains
pour des buffets gourmands !



TR 3909

Assortiment de mini bagels

Mini bagels carvi, pastrami et tomate. Mini bagels maltés, pickles et cheddar rouge. Mini bagels briochés, tomate et parmesan. Mini bagels aux algues, fromage ail et fines herbes et œufs de truite.

Environ 14,5 g. 2 plateaux de 24 unités. 48 unités/carton.



TR 3864

Assortiment de mini bagels

Saumon fumé et fromage ciboulette. Fromage persillé et pastrami. Fromage de chèvre, tomate, basilic. Poulet rôti, moutarde au goût de raisin.

Environ 15 g. 2 plateaux de 24 unités. 48 unités/carton.



TR 3897

Plateau de tapas

6 brochettes de magret de canard fumé sans peau/tomates confites/poivrons. 4 omelettes piperade sur coulis de poivron. 6 tartines olive/tomates confites/ fromage de brebis. 6 tomates marinées/parmesan.

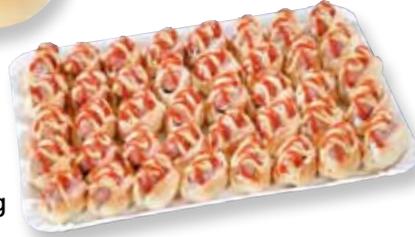
6 tartines aioli/crevette. 4 courgettes marinées/compotée de légumes.

Environ 12,8 g. 1 plateau de 32 unités. 32 unités/carton.



TR 3876 18,7 g
Mini hot dog

Mini hot dog saucisse de volaille, ketchup, moutarde.
Environ 18,7 g. 40 unités/carton.



TR 3875 16,5 g
Mini cheese burger

Viande de bœuf, ketchup, fromage fondu.
Environ 16,5 g. 45 unités/carton.



TR 3861 45 g
**Assortiment de mini cheese burgers
et mini bacon burgers**

4 x 15 mini cheese burgers (steak haché 41,2%, cheddar 7,5%)
4 x 15 mini bacon burgers (steak haché 41,2%, bacon 7,5%)
45 g ± 5 g. 8 plateaux de 15 unités. 120 unités/carton.



TR 3862

Mini brioche St Jacques

Environ 16 g. 2 plateaux de 24 unités.
48 unités/carton.



TR 3727

Mini brioche escargot

Environ 12,9 g. 6 plateaux de 12 unités.
72 unités/carton.



TR 3972

Assortiment de mini viennois

Bleu/noix. Saumon/aneth. Tomate/olive. Environ 15 g.
6 plateaux de 12 mini Viennois. 72 unités/carton.





TR 3874

Assortiment de mini choux fromagers

Ail et fines herbes topping sésame. Comté AOP sans topping. Chèvre topping pavot. Roquefort AOP topping noix. Environ 10 g. 96 unités/carton.



TR 3858

Assortiment de mini tartlettes salées

5 champignon ail persil, 5 saumon aneth, 5 tartiflette, 5 chèvre tomates basilic, 5 chou-fleur brocoli. Environ 18 g. 3 plateaux "Spécial cuisson" de 25 pièces. 75 unités/carton.



**PLATEAU
SPÉCIAL CUISSON**



TR 3770

Mini tartlettes briochées garnies

Pizza, bisque de homard, fromage, saumon/épinards. Environ 13 g. 4 sachets de 500 g par carton, soit environ 150 unités/carton.



Cocktails à cuire



TR 3970 12 g

Assortiment feuilletés

Tapenade, saumon-brocoli, créole, tomate-basilic, volaille-champignon.

Environ 12 g. 1 kg/recette. 5 kg/carton.



FEUILLETAGE
AU BEURRE

TR 3971 10 g

Assortiment feuilletés

Allumette fromage. Pailleté tomate. Pailleté saucisse.

Croustillant anchois. Carré fromage pesto.

Sachet de 1 kg. Environ 10 g.

5 sachets/carton.



TR 3778

Gougère crue

Emmental. Environ 12 g.
420 unités/carton.

DÉJÀ DRESSÉE
SUR FEUILLE





TR 3860

Mini tartelettes Tatin salées

6 mini Tatin façon savoyarde. 6 mini Tatin boudin noir/pomme au calvados. 6 mini Tatin parmentier de canard au parmesan. 6 mini Tatin à la provençale.
Environ 20 g. 2 plateaux de 24 unités. 48 unités/carton.



TR 3899

Assortiment de mini snacks

Mini burger. Mini hot dog. Mini croque. Mini kebab.
Environ 20 g. 2 plateaux de 22 unités. 44 unités/carton.



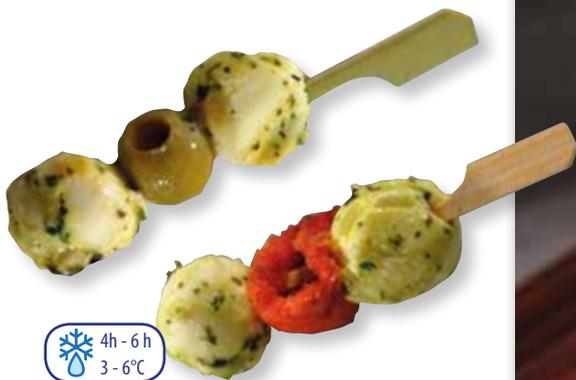
TR 3750

Petits fours Sélection

Mini cakes au jambon/fromage. Mini cakes au Roquefort.
Mini tartines poitrine fumée. Briochettes au fromage. Mini croques au jambon. Pruneaux/poitrine fumée. Mini gougères au fromage.
Environ 13 g. 2 plateaux de 38 unités. 76 unités/carton.



Brochettes



TR 3867

Duo brochettes mozzarella tomate et mozzarella olive

30 brochettes mozzarella tomate.

30 brochettes mozzarella olive.

Environ 16 g ± 1 g. 2 sachets de 30 unités.
60 unités/carton.



TR 3886

Brochette poulet curry

Filet de blanc de poulet 75%, marinade de curry.

Environ 20 g. 50 unités/carton.



TR 3885

Brochette poulet ananas

Filet de blanc de poulet 60%, ananas 30%, aromates.

Environ 25 g. 50 unités/carton.



TR 3887

Brochette poulet poivron oignon

Filet de blanc de poulet 54%, poivron 18%,
oignons 18%, aromates.

Environ 25 g. 50 unités/carton.





TR 3865

Mini verrines sphères 5 parfums

4 mini verrines dos de cabillaud/aïoli. 4 mini verrines filet de canard/tomate. 4 mini verrines courgette/ricotta. 4 mini verrines carotte/poulet/fêve. 4 mini verrines tomate/marinade au persil. 42 mini cuillères par carton. Environ 18,7 g. 2 plateaux de 20 unités. 40 unités/carton.



TR 3706

Mini verres 4 parfums

6 mini verres guacamole/surimi. 6 mini verres tomate/fromage de chèvre. 6 mini verres légumes/poulet aux épices. 6 mini verres saumon/œufs de truite. 24 mini cuillères par carton. Environ 29,5 g. 24 unités/carton.



TR 3872

Plateau cuillères au bloc de foie gras de canard (31%)

Compotée de poires, bloc de foie gras de canard mi-cuit 31%, fourrage figue, poire. Environ 9,18 g. 2 plateaux de 22 unités. 44 unités/carton.



TR 3871

Plateau cuillères saumon fumé fromage aneth

Saumon Atlantique fumé, fromage frais, aneth, raifort. Environ 6,27 g. 2 plateaux de 22 unités. 44 unités/carton.



 5 à 6 min à frire
160°C

MNPOTATO
**Crevette enrobée
de pomme de terre**



Filament de pomme de terre, crevette.
Environ 30 g. 20 boîtes de 10 unités.
200 unités/carton.



 12 - 14 min
220°C

TR 3879

Crevette panée

Queues de crevettes, chapelure. Environ 15 g.
6 sachets de 500 g. Environ 200 unités/carton.





N TR 3915 975 g
Pain surprise Coffre garni
 60 toasts. 5 variétés. Rosette aux cornichons.
 Mix de légumes grillés. Truite fumée au citron.
 Terrine de lapin. Roquefort et noix.
 Longueur 22 cm. 3 unités/carton.



TR 3799
Pain surprise long coloré garni
 Saumon fumé, jambon cuit, rillettes de thon
 et tomate, jambon cru.
 Longueur 24 cm ± 2 cm. Poids 420 g ± 20 g.
 32 toasts. 2 unités/carton.



TR 3817
Pain surprise long campagne garni
 Pâté de campagne, saumon fumé,
 jambon cuit, Emmental.
 Longueur 36 cm ± 2 cm. Poids 850 g ± 25 g.
 40 toasts. 1 unité/carton.



TR 3811

Pain surprise campagne garni

Ø environ 18 cm. Poids 1200 g. 10 toasts de chaque garniture sur 5 couches : saumon fumé. Rillettes d'oise. Thon au poivron rouge, mousse de crevette. Fromage ail-fines herbes. 50 toasts. 1 unité/carton.

TR 3805

Pain surprise tomate garni

Ø environ 18 cm. Poids 1250 g. 12 toasts de chaque garniture sur 5 couches : Fromage de chèvre/tomate. Saumon fumé. Fromage/menthe poivrée. Jambon sec. Terrine de lapin. 60 toasts. 1 unité/carton.

TR 3818

Pain surprise céréales sans coque garni

Ø environ 18 cm. Poids 1300 g. 12 toasts de chaque garniture sur 5 couches : Duo de saumons. Crème de foie de volaille aux cèpes. Tomatade olive verte. Mousseline de crabe. Garniture au Roquefort. 60 toasts. 1 unité/carton.

À votre écoute !!!

Nos pains surprise
sont vendus à l'unité.



TR 3698

Pain surprise céréales sans coque végétarien garni

Ø environ 18 cm. Poids 1250 g. 12 toasts de chaque garniture sur 5 couches : Fromage ail et fines herbes, champignons dont cèpes 0,8%. Poivron, tomate et olive. Courgette, pesto, ricotta et tomate. Légumes au curry. Tzatziki et fromage de brebis. 60 toasts. 1 unité/carton.



TR 3794

Pain surprise nordique garni

Ø environ 16 cm. Poids 800 g.

12 toasts de chaque garniture sur 4 couches :
Saumon fumé. Fromage blanc aux œufs de
truite. Duo de saumons. Poisson blanc et
concombres.

48 toasts. 1 unité/carton.

Pains surprise à garnir



TR 3769

Pain surprise campagne à garnir

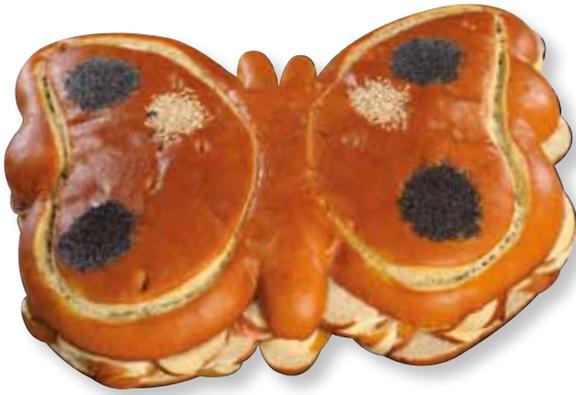
Ø environ 18 cm. Poids 850 g. 10 disques.
2 unités/carton.



TR 3792

**Pain surprise céréales
sans coque à garnir**

Ø environ 18 cm. Poids 900 g. 10 disques.
2 unités/carton.



TR 3813

Pain surprise Papillon garni

Saumon fumé, jambon cuit, jambon cru, poulet au pesto, thon tomate.
Longueur 40 cm \pm 2 cm. Poids 1370 g.
40 toasts. 1 unité/carton.



TR 3815

Pain surprise Feuille d'automne garni

Emmental, saumon fumé, jambon cuit, bacon.
 \varnothing 32 cm \pm 2 cm. Poids 970 g.
48 toasts. 1 unité/carton.







FD 5007 Ø 41 mm
Environ 7 g. 256 unités/carton.



FD 5010 33 x 33 mm
Environ 7 g. 320 unités/carton.



Fonds cuits de tartelette cacao



FD 5018 Ø 41 mm
Environ 8 g. 256 unités/carton.



FD 5020 33 x 33 mm
Environ 8 g. 320 unités/carton.



Fond cru de tartelette sucrée



FD 4769 Ø 4,5 cm
Environ 8 g. Au beurre. Moule aluminium. Bords cannelés
8 plateaux de 22 unités. 176 unités/carton.



TR 3700

Assortiment de mini éclairs

8 vanille. 8 chocolat. 8 framboise. 8 citron.
8 café. 8 noix de coco.
Environ 13 g. 1 plateau de 48 unités.
48 unités/carton.



TR 3703

Assortiment de mini choux garnis

12 vanille. 12 framboise. 12 chocolat. 12 caramel.
Environ 18 g. 1 plateau de 48 unités. 48 unités/carton.



TR 3826

Assortiment mini éclairs classiques

16 mini éclairs chocolat. 16 mini éclairs café.
16 mini éclairs parfum vanille.
Environ 13 g. 1 plateau de 48 unités. 48 unités/carton.





TR 3857
Mini mille-feuille au rhum
Environ 18 g.
6 ensembles de 16 unités. 96 unités/carton.



TR 3827
Mini Paris-Brest
Environ 18 g. 1 plateau de 35 unités. 35 unités/carton.



TR 3834
**Assortiment de mini tartelettes
citron et chocolat**
48 citron. 48 chocolat.
Environ 15 g. 2 plateaux de 48 unités. 96 unités/carton.



PA 2139

Bille tropézienne

Environ 22 g. 35 unités/carton.



TR 3828

Plateau mini moelleux

4 mini moelleux parfum chocolat/noix de pécan. 4 mini moelleux pommes/noisettes. 4 mini moelleux abricot/miel. 4 mini moelleux figues/cannelle. 4 mini moelleux amandes. 4 mini moelleux ananas/coco. 4 mini moelleux griottes/pistaches
Environ 12 g . 2 plateaux de 28 unités. 56 unités/carton.



PA 3008

Assortiment de pâtisseries orientales

Corne de gazelle, sucre glace.
Torsade au miel. Baklawa. Samsa. Macaron noix. Makroust.
Macaron amandes effilées.
Environ 15,7 g. 1 plateau de 59 pièces. 59 unités/carton.





TR 3709

Plateau petits fours sucrés

Carré riz impératrice orange. Tartelette citron. Losange pistache. Tartelette 3 cerises griottes. Carré Opéra. Barquette abricot. Tartelette pistache/framboise. Barquette chocolat. Brownie vanille. Environ 14,3 g. 1 plateau de 58 unités. 58 unités/carton.



TR 3829

Plateau petits fours chocolat

12 crumbles chocolat-caramel. 14 mini cupcakes chocolat-céréale enrobée de chocolat. 12 lingots chocolat-praliné. 12 coupelles chocolat à la fleur de sel. Environ 12 g. 1 plateau de 50 unités. 50 unités/carton.



TR 3825

Plateau petits fours sucrés Prestige

Lingot marron/cassis. Mini tiramisu fraise/framboise. Finger pannacotta/coco mangu passion. Mini chou praliné. Carré 3 chocolats. Financier abricot/parfum vanille. Financier amande/fruits rouges. Mini cheesecake caramel. Environ 13,5 g. 1 plateau de 48 unités. 48 unités/carton.





TR 3820

Plateau petits fours sucrés Avantage

Carré framboise vanille. Éclair chocolat, gâteau d'antan ganache chocolat noisette. Lingot citron. Almondine ananas pistache. Almondine pistache framboise. Far aux pruneaux. Choux pralinés. Environ 12,5 g. 1 plateau de 48 unités. 48 unités/carton.



TR 3830

Plateau petits fours sucrés Plaisir

Opéra. Tartelette au caramel. Fraisier. Sablé au chocolat. Almondine au citron. Éclair au chocolat. Sablé à la framboise. Financier à l'abricot et à la pistache. Environ 14,5 g. 1 plateau de 48 unités. 48 unités/carton.



PA 2703



Mini macarons

72 unités

Chocolat, café, framboise, parfum pistache, vanille, citron.
 Ø 4 cm. Environ 9,4 g. 1 plateau de 72 unités.
 72 unités/carton.



PA 2704



Assortiment mini macarons Sensation

72 unités

Chocolat, framboise, cassis, mangue-passion, parfum pistache, caramel salé.
 Ø 4 cm. Environ 9,4 g. 1 plateau de 72 unités.
 72 unités/carton.



Verrines



TR 3753

Mini verres Sensation

7 mini verres fruits rouges/fromage blanc.
 7 mini verres parfum pistache/griottes.
 7 mini verres abricots/praliné.
 7 mini verres pommes/caramel.
 7 mini verres Mascarpone/mangues thym.
 Environ 45 g. 35 unités/carton.



TR 3835

Mini verrine mangue coco passion Sensation

Environ 46 g. 6 boîtes de 8 unités.
 48 unités/carton.



TR 3838

Mini verrine duo de chocolat Sensation

Environ 44,5 g. 6 boîtes de 8 unités.
 48 unités/carton.



La Viennoiserie

En un mot

Gamme
Four à Idées

Description

**POUR
LES
PLUS
EXIGEANTS**

Pour Artisan

Des viennoiseries au goût riche et sincère qui par la finesse de leur feuilletage, offrent à la dégustation un fondant unique et garantissent dans le temps une grande fraîcheur.

Complice

Quatre croissants et trois pains chocolat au feuilletage marqué et au goût prononcé.

**POUR
L'ORIGINE**

Sensation
au beurre AOP
Charentes-Poitou

Un croissant et un pain au chocolat au goût de beurre prononcé. Une sensation unique de fondant.

Plaisir
au beurre AOP
Charentes-Poitou

Un croissant et un pain chocolat qui associent la fiabilité à l'assurance d'un beurre d'appellation.

**POUR
LA
PRATICITÉ**

Plaisir

Des viennoiseries fiables et au goût franc.

**POUR
UN BON
COMPROMIS**

Satisfaction

Un croissant et un pain au chocolat au bon goût de beurre, avec un positionnement étudié.

**POUR
UNE OFFRE
ÉCONOMIQUE**

Pur beurre

Des viennoiseries efficaces pour les budgets les plus serrés.



 2h15 - 2h30
 28°C
  11 - 14 min
 185°C

VS 1108 80 g
Pain chocolat Satisfaction
 Feuilletage pur beurre 21,5%. À dorer.
 140 unités/carton.



 2h15 - 2h30
 28°C
  11 - 14 min
 185°C

VS 1104 70 g
Croissant Satisfaction
 Pur beurre 24%. À dorer.
 150 unités/carton.



 2h30
 25 - 27°C
  14 - 19 min
 185°C

VS 1197 70 g
Pain chocolat Satisfaction
 Feuilletage pur beurre 19,8%. À dorer.
 180 unités/carton.



 1h45
 25 - 27°C
  13 - 19 min
 185°C

VS 1122 60 g
Croissant Satisfaction
 Pur beurre 22%. À dorer.
 200 unités/carton.



VS 1241 70 g
Croissant pour Artisan
 Pur beurre 28%.
 À dorer.
 150 unités/carton.



VS 1242 80 g
Croissant pour Artisan
 Pur beurre 28%.
 À dorer.
 140 unités/carton.



VS 1240 70 g
Croissant courbé pour Artisan
 Pur beurre 28%.
 À dorer.
 150 unités/carton.





La Gamme pour Artisan.

Une viennoiserie riche en beurre (28% dans la pâte).

Un croustillant incomparable et une excellente tenue dans la journée.



VS 1219 75 g

Pain chocolat pour Artisan

Feuilletage pur beurre 25,2%.

À dorer.

150 unités/carton.



VS 1226 85 g

Pain chocolat pour Artisan

Feuilletage pur beurre 25,2%.

À dorer.

120 unités/carton.





VS 1243 140 g
Pain aux raisins pour Artisan
 Feuilletage pur beurre. À dorer, à siroper.
 80 unités/carton.

PLUS DE GOURMANDISE



VS 1221 150 g
Chausson aux pommes pour Artisan
 Feuilletage pur beurre. Avec morceaux de pommes.
 Doré, non rayé, à siroper.
 40 unités/carton.





 2h45
 24°C
 9 - 11 min
 185°C

VS 1126
Mini croissant
pour Artisan

Pur beurre 28%.
 25 g, à dorer.
 200 unités/carton.



 2h45
 24°C
 9 - 11 min
 185°C

VS 1127
Mini pain chocolat
pour Artisan

Feilletage pur beurre 25,2%.
 30 g, à dorer.
 200 unités/carton.



 2h30
 24°C
 9 - 11 min
 185°C

VS 1128
Mini pain aux raisins
pour Artisan

Feilletage pur beurre.
 30 g, à dorer, à siroper.
 75 unités/carton.



 30 min
 Ambiante
 15 min
 200°C

VS 1129
Mini chausson aux pommes pour Artisan

Feilletage pur beurre. 45 g, doré, rayé, à siroper.
 100 unités/carton.



 1h50
 28°C
 10 min
 180°C

VS 1139
Mini torsade pépites chocolat pour Artisan

Feilletage pur beurre. 40 g, à dorer.
 100 unités/carton.

La Gamme Complice.

Un bon goût de beurre (26% dans la pâte)
et un feuilletage fondant.



VS 1210 60 g
Croissant Complice
Pur beurre 26%.
À dorer. 180 unités/carton.



VS 1202 70 g
Croissant Complice
Pur beurre 26%.
À dorer. 150 unités/carton.



VS 1204 70 g
Croissant courbé Complice
Pur beurre 26%.
À dorer. 140 unités/carton.



VS 1203 80 g
Croissant Complice
Pur beurre 26%.
À dorer. 140 unités/carton.





VS 1207 80 g
Pain chocolat Complice
Feilletage pur beurre 23,4%.
À dorer. 140 unités/carton.



VS 1206 70 g
Pain chocolat Complice
Feilletage pur beurre 23,4%.
À dorer. 150 unités/carton.



VS 1208 90 g
Pain chocolat Complice
Feilletage pur beurre 23,5%.
À dorer. 120 unités/carton.





VS 1111 70 g

**Croissant Plaisir au beurre
AOP Charentes-Poitou**

Pur beurre AOP Charentes-Poitou 23%.
À dorer. 165 unités/carton.



VS 1115 80 g

**Pain chocolat Plaisir au beurre
AOP Charentes-Poitou**

Feuilletage pur beurre AOP Charentes-Poitou 20,8%.
À dorer. 150 unités/carton.



Viennoiseries Sensation au beurre AOP Charentes-Poitou



La viennoiserie au beurre AOP Sensation

L'alliance d'un feuilletage croustillant et du goût de noisette caractéristique de ce beurre AOP.

Un fondant incontestable avec 28% de beurre dans la pâte.



VS 1001 70 g
Croissant Sensation
au beurre AOP Charentes-Poitou
Pur beurre AOP Charentes-Poitou 28%.
À dorer. 150 unités/carton.



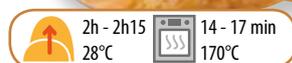
VS 1002 80 g
Pain chocolat Sensation
au beurre AOP Charentes-Poitou
Feuilletage pur beurre AOP Charentes-Poitou 25,5%.
À dorer. 140 unités/carton.



VS 1103 70 g
Croissant Plaisir
 Pur beurre 23%. À dorer.
 165 unités/carton.



VS 1105 70 g
Pain chocolat Plaisir
 Feuilletage pur beurre 20,8%. À dorer.
 180 unités/carton.



VS 1107 80 g
Pain chocolat Plaisir
 Feuilletage pur beurre 20,8%. À dorer.
 150 unités/carton.



VS 1061 120 g

Chausson aux pommes Plaisir

Feuilletage pur beurre. Avec morceaux de pommes.
Doré, non rayé, à siroper.
40 unités/carton.

Mini Viennoiseries Plaisir



VS 1187

Mini croissant Plaisir

Pur beurre 23%.
20 g, à dorer.
200 unités/carton.



VS 1188

Mini pain chocolat Plaisir

Feuilletage pur beurre 19,8%.
28 g, à dorer.
200 unités/carton.



VS 1189

Mini pain aux raisins Plaisir

Feuilletage pur beurre.
30 g, à dorer, à siroper.
200 unités/carton.



VS 1193

Mini chausson aux pommes Plaisir

Feuilletage pur beurre.
40 g, doré, rayé, à siroper.
255 unités/carton.



1h50 28°C 12 min 180°C

VS 1031 60 g

Croissant

Pur beurre 18%. À dorer.
180 unités/carton.



2h10 ± 10 min 28°C 15 min ± 2 min 180°C ± 10°C

VS 1036 70 g

Pain chocolat

Feuilletage pur beurre 16,2%. À dorer.
180 unités/carton.



2h30 ± 10 min 28°C 15 min ± 2 min 180°C ± 10°C

VS 1042 120 g

Maxi pain chocolat

Feuilletage pur beurre 21,6%. À dorer.
90 unités/carton.



VS 1060 100 g

Chausson aux pommes

Feuilletage pur beurre.
Doré, rayé, à siroper. 54 unités/carton.



Mini viennoiseries pur beurre



VS 1039 25 g

Mini croissant

Pur beurre 24%. Déjà doré.
250 unités/carton.

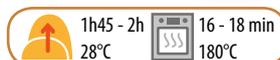


VS 1109 30 g

Mini pain chocolat

Feuilletage pur beurre 21,5%. Déjà doré.
180 unités/carton.





VS 1047 105 g
Pain aux raisins feuilleté
 Feuilletage pur beurre.
 À dorer, à siroper. 120 unités/carton.



VS 1033 130 g
Pain aux raisins brioché
 Pâte pur beurre. Raisins 6%. À dorer.
 88 unités/carton.



Garniture riche
15%
 Raisins



VS 1044 130 g
Pain aux raisins brioché
 Pâte pur beurre. Raisins 15%. À dorer.
 65 unités/carton.





MN400569 110 g

Escargot aux pépites de chocolat

Feuilletage pur beurre. À dorer. 100 unités/carton.



VS 1008 140 g

Escargot aux éclats de pralines rouges

À dorer, à siroper. 80 unités/carton.



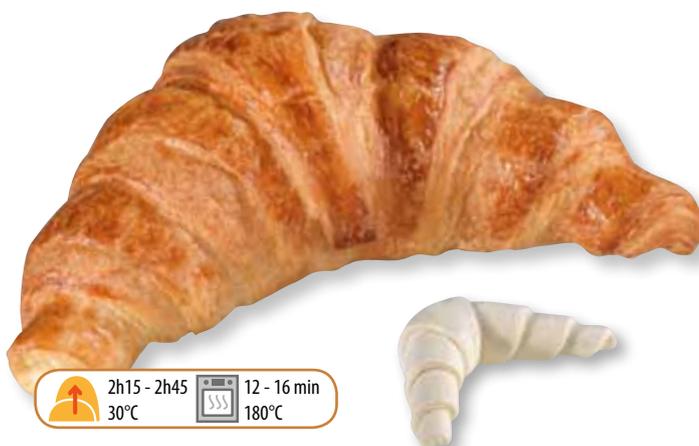
Viennoiseries à la margarine



VS 1134 60 g

Croissant margarine

À dorer. 200 unités/carton.



MN403048 70 g

Croissant courbé margarine

À dorer. 120 unités/carton.



VS 1125 70 g

Pain chocolat margarine

À dorer. 180 unités/carton.



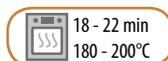
VS 1174 60 g
Croissant prépoussé Plaisir
 Pur beurre 23,5%. Déjà doré.
 76 unités/carton.



VS 1177 70 g
Croissant prépoussé Plaisir
 Pur beurre 23%. Déjà doré.
 60 unités/carton.



VS 1170 80 g
Pain chocolat prépoussé Plaisir
 Feuilletage pur beurre 21,5%. Déjà doré.
 70 unités/carton.



VS 1172 100 g
Pain aux raisins prépoussé Plaisir
 Feuilletage pur beurre. Déjà doré.
 60 unités/carton.





10 - 20 min
Ambiante

18 - 20 min
170°C

VS 1212 75 g
Pain chocolat prépoussé Satisfaction
Feuilletage pur beurre 21%. Déjà doré.
60 unités/carton.



10 - 20 min
Ambiante

18 - 20 min
170°C

VS 1211 70 g
Croissant prépoussé Satisfaction
Pur beurre 24%. Déjà doré.
60 unités/carton.



La gamme Satisfaction.

Attire le regard en vitrine pour son côté cuivré et croustillant.

Ravit les papilles pour son bon goût de beurre.

13 - 15 min
170°C



VS 1190 25 g
Mini croissant prépoussé Satisfaction
Pur beurre 24%. Déjà doré.
160 unités/carton.



13 - 15 min
170°C



VS 1191 25 g
Mini pain chocolat prépoussé Satisfaction
Feuilletage pur beurre 21%. Déjà doré.
160 unités/carton.

Mini viennoiseries prépoussées Plaisir



VS 1182

Assortiment mini viennoiseries prépoussées Plaisir

Feuilletage pur beurre (croissant 23%, pain chocolat 20,1%, pain aux raisins).

Poids moyen 32,3 g, déjà doré.

45 mini croissants, 45 mini pains chocolat, 45 mini pains aux raisins.

135 unités/carton.



VS 1184

Mini pain chocolat prépoussé Plaisir

Feuilletage pur beurre 20,1%. 32 g, déjà doré. 240 unités/carton.



VS 1183

Mini croissant prépoussé Plaisir

Pur beurre 23%. 30 g, déjà doré. 240 unités/carton.



VS 1192

Mini suisse pépites chocolat prépoussé Plaisir

Feuilletage pur beurre 14%. 40 g, déjà doré. 180 unités/carton.



VS 1181

Mini torsade pépites chocolat prépoussée Plaisir

Feuilletage pur beurre. 28 g, déjà dorée. 100 unités/carton.



VS 1185

Mini pain aux raisins prépoussé Plaisir

Feuilletage pur beurre. 35 g, déjà doré. 260 unités/carton.



VS 1199 90 g

Torsade pépites chocolat prépoussée

Feuilletage pur beurre. Déjà dorée.
70 unités/carton.



VS 1051 120 g

Torsade pépites chocolat

Feuilletage pur beurre. À dorer. 65 unités/carton.



VS 1043 100 g

Torsade pépites chocolat

Pâte pur beurre. Déjà dorée. 60 unités/carton.



VS 1025 110 g

Torsade parfum abricot

Feuilletage pur beurre. Fourrage abricot.
À dorer. 65 unités/carton.



VS 1024 110 g

Torsade parfum framboise

Feuilletage pur beurre. Fourrage framboise.
À dorer. 65 unités/carton.

Viennoiseries



VS 1119

Mini chausson au Nutella®

Feuilletage pur beurre. 45 g. Déjà doré, rayé, à siroper
130 unités/carton.



VS 1209

Chausson au Nutella®

Feuilletage pur beurre. 100 g.
Déjà doré, rayé, à siroper
54 unités/carton.



N VS 1124 120 g
Suisse aux pralines

Pâte pur beurre. À dorer.
100 unités/carton.



VS 1052

Suisse pépites chocolat

Pâte pur beurre. 120 g. Déjà doré, à siroper.
70 unités/carton.

Suggestion de présentation



VS 1074

Tresse noix de pécan prépoussée

95 g. Déjà dorée. 48 unités/carton.



VS 1073

Pain noisette parfum chocolat prépoussé

120 g. 36 unités/carton.



*Une excellente qualité gustative
pour ces 2 croissants végétaliens sans
matière grasse animale.*



18 - 20 min
170°C



VS 1232
**Croissant prépoussé végétalien
aux graines et flocons d'avoine**
80 g. 56 unités/carton.



18 - 20 min
170°C



VS 1231
**Croissant prépoussé végétalien
épeautre et graines de quinoa**
80 g. 56 unités/carton.



20-30 min
Ambiante

15 - 17 min
180°C

VS 1054
Croissant prépoussé aux céréales
80 g. 60 unités/carton.



Suggestion de présentation

2h30 - 3h
24°C

18 - 20 min
180°C

VS 1053
Croissant chocolat
85 g, à dorer. 120 unités/carton.



Suggestion de présentation

1h45 - 2h
28°C

18 - 20 min
180 - 190°C

VS 1055
Croissant aux amandes
85 g, à dorer. 90 unités/carton.





Suggestion de présentation



VS 1026

Croissant abricot

Feuilletage pur beurre. 115 g, à dorer. 40 unités/carton.



VS 1198

Croissant abricot prépoussé

Feuilletage pur beurre. 115 g, déjà doré. 60 unités/carton.



Suggestion de présentation



VS 1064

Maxi bichon citron

Feuilletage pur beurre. 120 g, à dorer, à sucrer. 40 unités/carton.



Suggestion de présentation



VS 1066

Bâtonnet parfum cacao

70 g, à dorer, à décorer. 120 unités/carton.



Suggestion de présentation



VS 1071

Triangle saveur amande

Feuilletage pur beurre. 100 g, à dorer. 84 unités/carton.



Grignotage



Suggestion de présentation



VS 1086

SabléAu beurre. 85 g, à dorer, à personnaliser.
56 unités/carton.

VS 1081

Paille

Pur beurre. 75 g. 84 unités/carton.



VS 1085

Palmier

Pur beurre. 110 g. 50 unités/carton.



VS 1084

Mini palmier

Pur beurre. Environ 20 g. 300 unités/carton.



Brioche



VS 1018

Brioche Tulipe fourrée au Nutella®

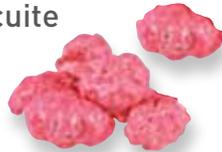
Pâte pur beurre. Poids cuite 100 g. 40 unités/carton.



BL 5935

Demi-baguette viennoisePur beurre. Longueur cuite 23 cm ± 1,5 cm.
Poids cuite 120 g. 35 unités/carton.

VS 1114 410 g

Brioche aux pralines précuitePâte pur beurre.
12 unités/carton.

VS 1012

Brioche Nanterre précuite

Pur beurre. 400 g. 6 unités/carton.

Brioche feuilletée prépoussée

VS 1123

Brioche feuilletée prépoussée au sucreFeuilletage pur beurre. 85 g.
36 unités/carton.



 2h - 2h30
25 - 30°C  15 - 20 min
150 - 160°C

VS 1056
Demi-viennoise pépites chocolat
Pâte pur beurre. Longueur crue 28 cm ± 2 cm.
150 g, à dorer. 40 unités/carton.



 8h
4°C  1h - 1h30
25 - 30°C  12 - 15 min
150 - 160°C

VS 1077 50 g
Brioche à tête
Avec moule individuel.
Pur beurre. À dorer.
120 unités/carton.

Suggestion de présentation



 30 min
15 - 20°C  2h30 - 3h
25 - 28°C  13 - 15 min
160 - 170°C

VS 1091 60 g
Pain au lait
Au beurre. À dorer, à ciseler.
105 unités/carton.



 2h - 2h30
25 - 30°C  15 - 20 min
150 - 160°C

VS 1075 60 g
Brioche boule
Pur beurre. À dorer. 120 unités/carton.



Suggestion de présentation



 2h30 - 3h
23°C  14 - 16 min
150 - 160°C

VS 1076 90 g
Brioche boule
Au beurre. À dorer. 60 unités/carton.

Gâteaux de voyage



PA 2331
Financier

Pur beurre. 35 g. 72 unités/carton.



PA 2338
Mini financier

Pur beurre. Environ 10 g. 84 unités/carton.



**Sans
GLUTEN**

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PA 2280

Madeleine Sans Gluten et Bio

Pur beurre. 25 g. Emballée individuellement.
50 unités/carton.



PA 2332
Madeleine

Pur beurre. 25 g. 120 unités/carton.



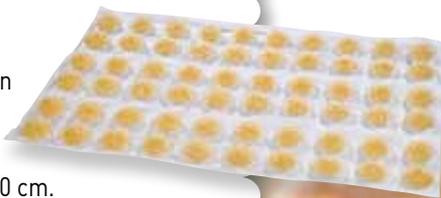
PA 2386
Mini madeleine

Environ 10 g. 78 unités/carton.



Plus de praticité

Les feuilles de cuisson
sont prédécoupées
en 2 feuilles de 30 x 40 cm.



VS 1088 14 g

Chouquette

Pâte pur beurre. Environ 14 g.
420 unités/carton.



PA 2340

Canelé

60 g. 75 unités/carton.



PA 2341

Mini canelé

Environ 17 g. 200 unités/carton.

EXTRA MOELLEUSE

VS 1093 22 g

Chouquette

Pâte pur beurre. Environ 22 g.
336 unités/carton.



VS 1004
Panier pomme



VS 1005
Panier parfum fraise



Les paniers



Pâte levée feuilletée pur beurre.
6 x 5,5 cm ± 1 cm.
40 g, déjà doré. 100 unités/carton.



PA 2024
Maxi muffin Tulipe nature fourré au Nutella®
 120 g. 14 unités/carton.



PA 2397
Maxi muffin Tulipe nature fourré au chocolat noisette
 120 g. 28 unités/carton.



PA 2383
Maxi muffin Tulipe fourré parfum fruits rouges
 120 g. 28 unités/carton.



PA 2384
Maxi muffin Tulipe brun fourré au chocolat noisette
 120 g. 28 unités/carton.



PA 2357
Maxi muffin Tulipe fourré myrtilles
 120 g. 28 unités/carton.



PA 2385
Maxi muffin Tulipe nature fourré au caramel au beurre salé
 120 g. 28 unités/carton.



PA 2343
Muffin Tulipe fourré
parfum citron
95 g. 32 unités/carton.

Muffins Tulipe 95 g



PA 2347
Muffin Tulipe nature fourré
au caramel au beurre salé
95 g. 32 unités/carton.



PA 2350
Muffin Tulipe brun fourré
au chocolat noisette
95 g. 32 unités/carton.

Muffin Tulipe 95 g



PA 2413 95 g
Muffin Tulipe bi-couleur nature /
brun aux morceaux de chocolat
28 unités/carton.



PA 2346
Muffin Tulipe nature fourré
parfum fruits rouges
95 g. 32 unités/carton.



PA 2349
Muffin Tulipe fourré myrtilles
95 g. 32 unités/carton.



PA 2419 95 g
Muffin Tulipe bi-couleur
caramel / brun décor pralin
28 unités/carton.

Muffin Tulipe 80 g



PA 2025
Muffin Tulipe nature
fourré au Nutella®
80 g. 20 unités/carton.



Mini muffins Tulipe 26 g



PA 2376
Mini muffin Tulipe
brun fourré au chocolat noisette
26 g. 42 unités/carton.



PA 2026
Mini muffin Tulipe nature
fourré au Nutella®
26 g. 42 unités/carton.



PA 2378
Mini muffin Tulipe fourré
parfum fruits rouges
26 g. 42 unités/carton.



PA 2377
Mini muffin Tulipe
fourré parfum pomme cannelle
26 g. 42 unités/carton.



PA 2379
Mini muffin Tulipe nature fourré
au caramel au beurre salé
26 g. 42 unités/carton.





PA 2355
**Maxi muffin nature
 morceaux de chocolat**
 130 g. 24 unités/carton.



PA 2354
**Maxi muffin brun
 aux pépites de chocolat**
 130 g. 24 unités/carton.



Muffins 75 g



PA 2395
**Muffin nature
 aux pépites de chocolat**
 75 g. 32 unités/carton.



PA 2399
Muffin aux myrtilles
 75 g. 32 unités/carton.



PA 2396
**Muffin brun
 aux pépites de chocolat**
 75 g. 32 unités/carton.

Mini muffins



30 min
Ambiante

PA 2361

Assortiment mini muffins

28 Mini muffins bruns pépites de chocolat.
28 Mini muffins nature pépites de chocolat.
28 Mini muffins parfum citron. Environ 20 g.
2 plateaux de 42 unités. 84 unités/carton.



Cupcake



2h
Ambiante

PA 2368

Cupcake parfum vanille décor parfum chocolat au lait

Ø 6 cm ± 5 mm. Décor dragées
au chocolat colorées.

40 g. 60 unités/carton.





PA 2398

Brownie fondant

Aux noix. 80 g. 60 unités/carton.



PA 2392

Brownie moelleux

Aux noix. 80 g. 36 unités/carton.



Cookies crus

Les pâtons crus !

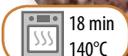
- Une bonne odeur de cookie dans votre boutique.
- Un visuel artisanal.
- Une cuisson à adapter pour des cookies moelleux au cœur ou croquants en bouche.



PA 2225 50 g
**Pâton de cookie blond cru
 aux pépites de chocolat noir**
 Poids cuit 45 g ± 2 g.
 Ø cuit 9 cm. 60 unités/carton.



PA 2227 70 g
**Pâton de cookie blond cru
 aux pépites de chocolat noir**
 Poids cuit 65 g ± 2 g.
 Ø cuit 9 cm. 108 unités/carton.



PA 2224 50 g
**Pâton de cookie brun cru
 aux pépites de chocolat blanc**
 Poids cuit 45 g ± 2 g.
 Ø cuit 9 cm. 60 unités/carton.

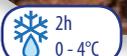


PA 2226 70 g
**Pâton de cookie brun cru
 aux pépites de chocolat blanc**
 Poids cuit 65 g ± 2 g.
 Ø cuit 9 cm. 108 unités/carton.

Cookies cuits



PA 2366 14 g
Mini cookies assortis
 Ø 6 cm. 120 unités/carton.



PA 2365 70 g
**Cookie brun
 aux morceaux
 de chocolat noir**
 Ø 11 cm. 48 unités/carton.



PA 2364 70 g
**Cookie blond
 aux morceaux
 de chocolat noir**
 Ø 11 cm. 48 unités/carton.



PA 2369 106 g
Maxi cookie blond aux morceaux de chocolat au lait
 Ø 11,8 cm. 30 unités/carton.



N PA 2231 80 g
Cookie aux pépites de chocolat blanc et pistache
 Ø 11 cm ± 1,5 cm. 50 unités/carton.



DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES



COOKIE SURPRISE

PA 2290 70 g
Cookie blond fourré au chocolat noisette
 Ø 9,5 cm ± 1 cm. 48 unités/carton.



N PA 2232 62 g
Cookie pécan caramel au beurre salé
 Ø 9 cm ± 1,5 cm. 50 unités/carton.



PA 2033 70 g
Cookie blond fourré au Nutella®
 Ø 10 cm ± 2 cm. 48 unités/carton.



PA 2228 80 g
Cookie blond aux pépites de chocolat blanc et aux cranberries
 Ø 10 cm ± 1,5 cm. 50 unités/carton.



Les beignets

SPÉCIALITÉS

Venu des États-Unis ou de l'Est de la France, le beignet inspire les gourmands.

LES CLASSIQUES

Le format classique avec 2 points de fourrage.

LES MASCOTTES

La gourmandise de l'après midi. Beignet régulier et moelleux.

LES MINI BEIGNETS

Une gamme de beignets bouchées, nature et fourrés, livrés avec des sachets anti-gras.

LES BEIGNETS DE PLAGE

Une gamme adaptée aux saisonniers et à leurs conditions de travail.

Beignets aux couleurs dorées qui conservent leur moelleux tout au long de la journée.



VS 1318
Donut décor rose
fourré parfum fraise
70 g. 48 unités/carton.



VS 1167
Donut parfum chocolat noisette
70 g. 48 unités/carton.



VS 1317
Donut décor cacao trait rouge
fourré framboises
71 g. 48 unités/carton.



VS 1168
Donut décor cacao trait blanc
fourré parfum vanille
71 g. 48 unités/carton.



VS 1316
Donut décor blanc trait caramel
fourré parfum caramel
71 g. 48 unités/carton.



VS 1142
Donut sucre cristal
 53 g. 48 unités/carton.



VS 1320
Donut décor cacao
 58 g. 48 unités/carton.

Mini donuts



VS 1308
Mini donut décor sucre cristal
 24 g. 80 unités/carton.



VS 1335
**Mini donut décor blanc trait
 caramel fourré parfum caramel**
 38 g. 90 unités/carton.



VS 1334
**Mini donut décoré et fourré
 noisette parfum chocolat**
 39 g. 90 unités/carton.



VS 1336
**Mini donut décor rose trait
 blanc fourré parfum framboise**
 38 g. 90 unités/carton.



VS 1138

**Mascotte foraine
format donut**

Ø 12 cm. 130 g. 30 unités/carton.



VS 1324

Crok's sucré

Pâte levée feuilletée frite.
60 g. 42 unités/carton.



VS 1144

Beignet bretzel

70 g. 50 unités/carton.

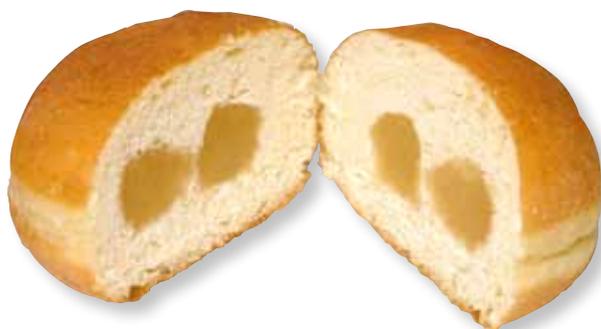
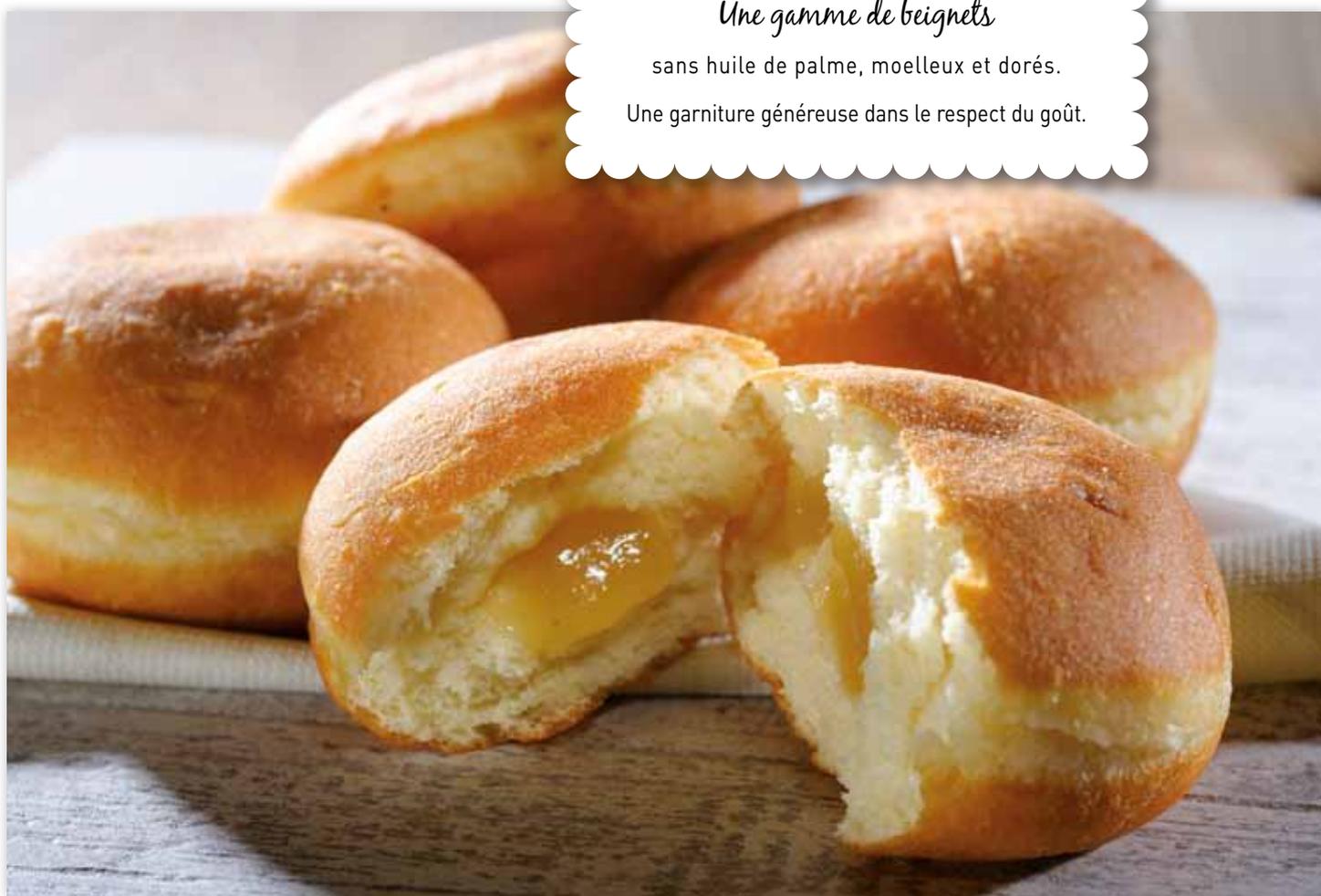




Une gamme de beignets

sans huile de palme, moelleux et dorés.

Une garniture généreuse dans le respect du goût.



VS 1015 80 g
Beignet parfum pomme
56 unités/carton.



VS 1344 80 g
Beignet parfum chocolat noisette
56 unités/carton.



VS 1019 60 g
Beignet nature
56 unités/carton.



VS 1016 80 g
Beignet parfum framboise
56 unités/carton.



VS 1155 100 g
Mascotte nature
20 unités/carton.



VS 1156 135 g
Mascotte parfum pomme
20 unités/carton.



VS 1157 135 g
Mascotte parfum chocolat noisette
20 unités/carton.



VS 1158 135 g
Mascotte parfum framboise
20 unités/carton.

Mini beignets



VS 1319 25 g

Mini beignet au Nutella®

3 plateaux de 35 unités.
105 unités/carton.



VS 1307 25 g

Mini beignet parfum caramel

70 unités/carton.
10 sachets anti gras par carton.



VS 1304 25 g

Mini beignet parfum pomme

70 unités/carton.
10 sachets anti gras par carton.



VS 1305 25 g

Mini beignet parfum fruits rouges

70 unités/carton.
10 sachets anti gras par carton.



VS 1306 25 g

Mini beignet parfum abricot

70 unités/carton.
10 sachets anti gras par carton.

Mini beignets



139



VS 1302 19 g environ
Mini beignet sucré
70 unités/carton.
10 sachets anti gras par carton.



VS 1314 25 g
Mini beignet fraise
70 unités/carton.
10 sachets anti gras par carton.



VS 1313 25 g
Mini beignet parfum chocolat blanc
70 unités/carton.
10 sachets anti gras par carton.



VS 1303 25 g
Mini beignet parfum chocolat
70 unités/carton.
10 sachets anti gras par carton.





EXTRA MOELLEUX



VS 1340 90 g
Mascotte nature
30 unités/carton.



VS 1343 130 g
Mascotte parfum pomme
30 unités/carton.



VS 1341 130 g
Mascotte parfum
chocolat noisette
30 unités/carton.



VS 1342 130 g
Mascotte parfum framboise
30 unités/carton.





VS 1331 105 g
**Beignet rectangle au chocolat
et aux noisettes**
40 unités/carton.



DANS LA LIMITE DES
STOCKS DISPONIBLES

VS 1332 120 g
Beignet rectangle pomme
40 unités/carton.

Mascotte foraine



VS 1154
Mascotte foraine
130 g. 30 unités/carton.



VS 1330 80 g
Beignet rectangle nature
40 unités/carton.



CUITE À LA POËLE
DES 2 CÔTÉS

PA 2300

Crêpe sucrée parfum orange Ø 23 cm

Pliée en quatre, Saupoudrée de sucre.

60 g. 40 unités/carton.



CUITE À LA POËLE
DES 2 CÔTÉS

PA 2326

Crêpe sucrée Ø 23 cm

Pliée en quatre, saupoudrée de sucre.

55 g. 40 unités/carton.



PA 2339

Crêpe minute Ø 35 cm

Ø 35 cm ± 1 cm. 70 g ± 5 g.

5 piles de 10 crêpes à plat séparées
par une feuille de papier.

50 unités/carton.

CUISSON
7
SECONDES

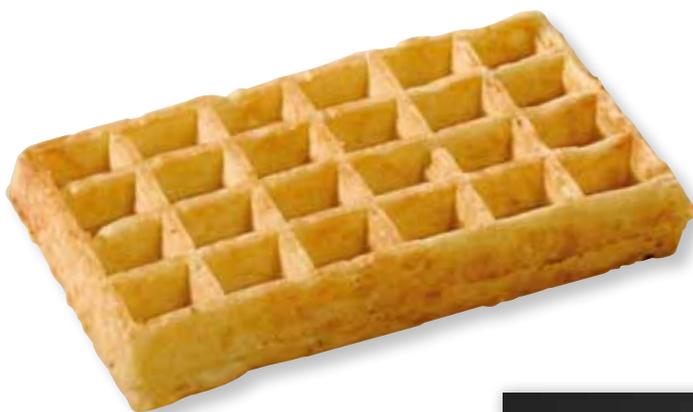


PA 2327

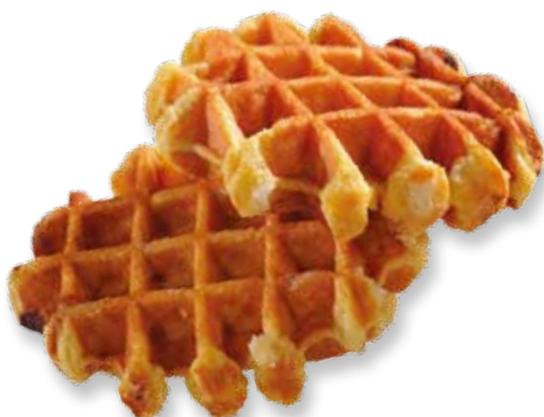
Crêpe sucrée Ø 29 cm

50 g. 2 sachets de 25 crêpes à plat.

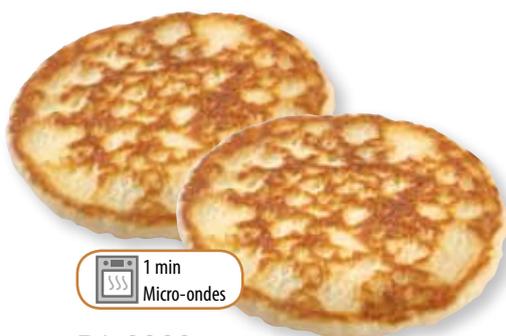
50 unités/carton.



VS 1165
Gaufre
 85 g. 24 unités/carton.



VS 1161
Gaufre de Liège
 100 g. 27 unités/carton.



PA 2323
Pancake Ø 7,5 cm
 Environ 20 g. 100 unités/carton.



PA 2325
Mini crêpe Ø 10 cm
 Environ 15 g. 120 unités/carton.



VS 1137
Bugne nature avec nœud
Environ 20 g. Carton de 2 kg.



VS 1136
Bugne parfum fleur d'oranger avec nœud
Environ 12 g. Carton de 3 kg.



VS 1099
Croix de Savoie pépites chocolat
Pâte pur beurre. 130 g, à dorer.
45 unités/carton.



SAUPOUDRER DE
SUCRE GLACE
APRÈS CUISSON



VS 1092
Sacristain glace royale
150 g. 40 unités/carton.

Suggestion de présentation



VS 1098
Croix de Savoie
Pâte pur beurre. 120 g, à dorer.
45 unités/carton.



PA 2304

Jésuite crème pâtissière

Décor glace royale, amandes effilées. 180 g.
40 unités/carton.



PA 2329

Jésuite

Feuilletage garni de crème d'amande type frangipane,
décor glace royale. 180 g. 40 unités/carton.



BL 5917

Bretzel cuit

Poids 60 g.
60 unités/carton.



BL 5916

Bretzel prépoussé

Poids 85 g. Sachet de sel inclus.
84 unités/carton.









20 secondes
Micro-ondes 850 Watt

PA 2526
Mini fondant chocolat
Pur beurre. Ø 2,8 cm ± 0,2 cm.
36 g. 45 unités/carton.



2h
0 - 4°C

PA 2386
Mini madeleine
Environ 10 g. 78 unités/carton.



1h - 2h
0 - 4°C

PA 2338
Mini financier
Pur beurre. Environ 10 g. 84 unités/carton.



2h
4°C

TR 3828
Plateau mini moelleux
4 mini moelleux parfum chocolat/noix de pécan
4 mini moelleux pommes/noisettes
4 mini moelleux abricot/miel
4 mini moelleux figues/cannelle
4 mini moelleux amandes
4 mini moelleux ananas/coco
4 mini moelleux griottes/pistaches
Environ 12 g . 2 plateaux de 28 unités.
56 unités/carton.



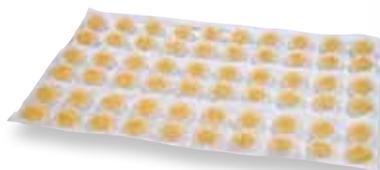
Déjà dressée sur papier
cuisson prédécoupé
au format 30 x 40 cm



30 min
170°C

€
Valeur sûre

VS 1088
Chouquette
Pâte pur beurre. Environ 14 g.
420 unités/carton.





20 min
0 - 3°C

PA 2635

Mini bouchon au chocolat

Ø 3,3 cm. Environ 12 g. 50 unités/carton.



2h
0 - 3°C

PA 3105

Mini bouchon caramel beurre salé

Ø 3,3 cm. Environ 10 g. 50 unités/carton.



20 min
0 - 3°C

PA 2636

Mini bouchon châtaigne

Ø 3,3 cm. Environ 12 g. 50 unités/carton.



2h
0 - 3°C

PA 3108

**Mini bouchon
chocolat blanc/coco**

Ø 3,3 cm. Environ 10 g. 50 unités/carton.



TR 3857
Mini mille-feuille au rhum
Environ 18 g. 6 ensembles de 16 unités.
96 unités/carton.



TR 3827
Mini Paris-Brest
Environ 18 g. 1 plateau de 35 unités.
35 unités/carton.



PA 2633
Mini tartelette Tatin
Ø 4,5 cm. 32 g. 48 unités/carton.



TR 3847
Cube craquant chocolat
Génoise au cacao punchée au sirop, croustillant chocolat noisette, mousse chocolat, finition velours au chocolat. 3 x 3 x 3,2 cm. Environ 19 g. 99 unités/carton.



TR 3834
Assortiment de mini tartelettes citron et chocolat
48 citron. 48 chocolat. Environ 15 g. 2 plateaux de 48 unités. 96 unités/carton.



PA 2366
Mini cookies assortis cuits
Environ 14 g. 120 unités/carton.



Cafés gourmands



PA 2026
**Mini muffin Tulipe nature
 fourré au Nutella®**
 26 g. 42 unités/carton.



PA 2376
**Mini muffin Tulipe
 brun fourré au chocolat noisette**
 26 g. 42 unités/carton.



PA 2378
**Mini muffin Tulipe
 fourré fruits rouges**
 26 g. 42 unités/carton.



PA 2377
**Mini muffin Tulipe fourré
 parfum pomme cannelle**
 26 g. 42 unités/carton.



PA 2379
**Mini muffin Tulipe nature fourré
 au caramel au beurre salé**
 26 g. 42 unités/carton.



PA 2361
Assortiment mini muffins
 28 Mini muffins bruns pépites de chocolat,
 28 Mini muffins nature pépites de chocolat,
 28 Mini muffins parfum Citron. Environ 20 g.
 2 plateaux de 42 unités. 84 unités/carton.

* Sauf PA 2361.



PA 2341
Mini canelé
Environ 17 g.
200 unités/carton.



PA 2301
Mini Kouign amann
Au beurre. Environ 20 g. 96 unités/carton.



PA 2139
Bille tropézienne
Environ 22 g. 35 unités/carton.



PA 2401
Mini rose des sables
Environ 16 g.
12 barquettes de 18 unités (250 g).
216 unités/carton.



CF 0070
Assortiment de bandes de guimauves
Vanille, parfum pistache, parfum framboise.
6 bandes de chaque parfum.
18 bandes de 100 g ± 4,5 g.
1 plateau de 18 unités. 18 unités/carton.





GAMME
Sensation



PA 2901
Mini macaron
Chocolat



PA 2904
Mini macaron
Mûre



PA 2905
Mini macaron
Cassis



PA 2918
Mini macaron
Framboise



PA 2906
Mini macaron
Mangue-Passion



PA 2908
Mini macaron
parfum Rose



PA 2912
Mini macaron
Café



PA 2922
Mini macaron
Praliné croustillant



PA 2913
Mini macaron
Caramel salé



PA 2915
Mini macaron
parfum Vanille



PA 2920
Mini macaron
Myrtille

Composez vos assortiments...

... en vous inspirant de nos macarons
classiques, gourmands et fantaisies salées.

Ø environ 3,8 cm.

Poids environ 9,4 g.

36 unités/carton.



PA 2916
Mini macaron
parfum Pistache



PA 2914
Mini macaron
parfum Noix de coco



PA 2917
Mini macaron
Citron



PA 2991
Mini macaron au Foie gras
de canard 26,5%
Environ 12,5 g.



PA 2993
Mini macaron
au Saumon fumé
Environ 12,5 g.





PA 2704

Assortiment mini macarons Sensation

72 unités

Chocolat, framboise, cassis, mangue-passion,
parfum pistache, caramel salé.

Ø 4 cm. Environ 9,4 g. 1 plateau de 72 unités. 72 unités/carton.



PA 2706

Assortiment mini macarons Sensation n°2

72 unités

Chocolat, framboise, vanille, mangue-passion, café, caramel salé.

Ø 4 cm. Environ 9,4 g. 1 plateau de 72 unités. 72 unités/carton.



Assortiments de macarons



PA 2930

Assortiment mini macarons déclinaison rouge

36 unités

Parfum Rose, à la framboise, à la fraise, à la cerise,
aux fruits rouges, à la myrtille.

Ø 4 cm. Environ 14 g. 1 plateau de 36 unités. 36 unités/carton.



PA 2701

Assortiment mini macarons 4 x 72 unités

Chocolat, café, framboise, pistache,
parfum vanille, citron.

Ø 4 cm. Environ 10 g. 4 plateaux de 72 unités.
288 unités/carton.



PA 2703

Assortiment mini macarons 72 unités

Chocolat, café, framboise, parfum pistache,
vanille, citron.

Ø 4 cm. Environ 9,4 g. 1 plateau de 72 unités.
72 unités/carton.



PA 2931

Assortiment de mini macarons chocolats d'origine

72 unités

Chocolat noir origine Costa Rica, Chocolat noir origine Arriba, Chocolat au lait origine Vanuatu, Chocolat blanc origine République Dominicaine.
 Ø 4 cm. Environ 12 g.
 1 plateau de 72 unités. 72 unités/carton.



PA 2727

Assortiment de mini macarons Tendance

6 x 12 unités

Chocolat-mandarine, parfum citron vert-Yuzu, parfum réglisse-vanille, chocolat-framboise-parfum coquelicot, nougat-abricot, chocolat blanc-citron.
 Ø 4 cm. Environ 10,4 g.
 6 barquettes de 12 unités. 72 unités/carton.



PA 2726 40 g

Macarons Plaisir assortis

4 x 12 unités

Chocolat, framboise, vanille,
pistache, café, citron.

Ø 6-6,5 cm. 4 plateaux de 12 unités.
48 unités/carton.





PA 2722 80 g
Maxi macaron fraise
 Ø 8 cm ± 0,5 cm.
 16 unités/carton.



PA 2457 80 g
**Maxi macaron
 parfum pistache**
 Ø 8 cm ± 0,5 cm.
 16 unités/carton.



PA 2458 80 g
Maxi macaron framboise
 Ø 8 cm ± 0,5 cm.
 16 unités/carton.



PA 2455 80 g
Maxi macaron chocolat
 Ø 8 cm ± 0,5 cm.
 16 unités/carton.



PA 2716
Coque de mini macaron brun
 Ø 4 cm ± 0,5 cm. Environ 4 g.
 144 unités/carton.



PA 2717
Coque de mini macaron rose
 Ø 4 cm ± 0,5 cm. Environ 4 g.
 144 unités/carton.



PA 2718
Coque de mini macaron vert
 Ø 4 cm ± 0,5 cm. Environ 4 g.
 144 unités/carton.



PA 2719
Coque de mini macaron blanc
 Ø 4 cm ± 0,5 cm. Environ 4 g.
 144 unités/carton.

Assortiment de mini coques de macarons



PA 2720
Assortiment de coques de mini macarons
 Ø 4 cm ± 0,5 cm. Environ 4 g.
 72 brunes, 72 roses, 72 vertes,
 72 blanches. 288 unités/carton.



Coques de maxi macarons



PA 2460
**Coque de maxi
 macaron brun**
 Ø 8 cm ± 0,5 cm. Environ 30 g.
 32 unités/carton.



PA 2462
**Coque de maxi
 macaron vert**
 Ø 8 cm ± 0,5 cm. Environ 30 g.
 32 unités/carton.

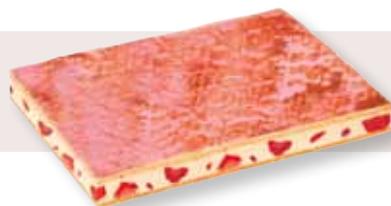


PA 2461
**Coque de maxi
 macaron rose**
 Ø 8 cm ± 0,5 cm. Environ 30 g.
 32 unités/carton.



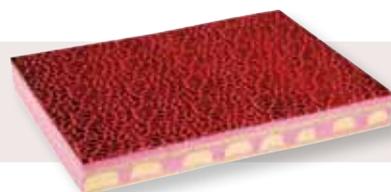
PA 2463
**Coque de maxi
 macaron blanc**
 Ø 8 cm ± 0,5 cm. Environ 30 g.
 32 unités/carton.





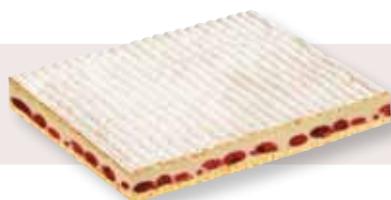
Fraisier
Page 192

 Cassis-nougat
Page 194



Fruits rouges crème brûlée
Page 190

Framboise mousse fromage blanc
Page 191



Framboisier
Page 197

Abricot framboise
Page 197



Pistache fruits rouges
Page 195

Ananas citron coco
Page 175



Exotique au chocolat blanc
Page 178

Chocolat orange
Page 174



Opéra
Page 180

Opéra Prestige
Page 180



Chocolat extra bitter
Page 170

Craquant chocolat
Page 182



3 chocolats
Page 181

Chocolat caramel
Page 166





Chocolat parfum pistache
Page 167



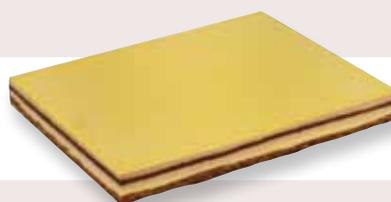
Régent
Page 183

Chocolat au lait-crème brûlée
Page 184



Poire caramel
Page 188

Framboise chocolat
Page 173



 Praliné Yuzu
Page 168

Marrons
Page 172



Forêt-Noire
Page 176

 Pomme Tatin chocolat Tonka
Page 185



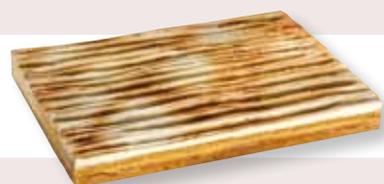
Pomme caramel salé
Page 186

Poire
Page 187



Poire caramel crumble
Page 198

Spéculoos
Page 197



Café-cappuccino
Page 196

Myrtille chocolat
Page 177



Avantage parfum framboise-fraise
Page 198

Avantage chocolat
Page 198



Chocolat caramel



Biscuit joconde cacao, croquant amande, crémeux caramel, bavaroise chocolat noir.
Finition : glaçage chocolaté et effet bronze scintillant.



PA 2020

Demi-cadre chocolat caramel

36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,9 kg. 1 unité/carton.



PA 2021

Individuel chocolat caramel rectangle

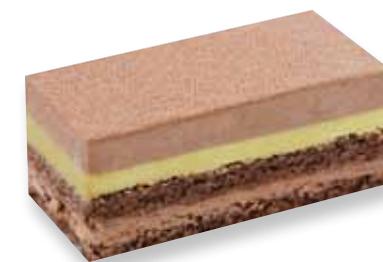
8 x 4 x 3,5 cm. 85 g. 27 unités/carton.



*Biscuit joconde cacao, crèmeux parfum pistache,
bavaoise chocolat noir.
Finition : velours chocolat noir.*



PA 2018
Demi-cadre chocolat parfum pistache
36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,3 kg. 1 unité/carton.



PA 2019
**Individuel chocolat
parfum pistache rectangle**
8 x 4 x 3,5 cm. 70 g. 27 unités/carton.

Praliné Yuzu



Biscuit Joconde cacao, craquant praliné, crémeux Yuzu, bavaroise praliné.

Finition : velours chocolat lait et velours jaune.



PA 2042
Demi-cadre praliné Yuzu
 36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,8 kg. 1 unité/carton.



PA 2043
Individuel praliné Yuzu rectangle
 8 X 4 X 3,5 cm. 80 g. 27 unités/carton.





Biscuit joconde cacao, praliné feuilletine, bavaroise chocolat noir extra bitter.

Finition : glaçage chocolaté.

PA 2022

Demi-cadre chocolat extra bitter

36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,5 kg. 1 unité/carton.



PA 2023

Individuel chocolat extra bitter rectangle

8 x 4 x 3,5 cm. 75 g. 27 unités/carton.





Superposition de biscuit Joconde imbibé de sirop au café, crème au beurre café et ganache chocolat. Finition glaçage noir.



46 parts

PA 2002
Entremets Opéra Prestige carré
14 x 14 x 3 cm. 500 g. 2 unités/carton.



Bavaroise légère parfum vanille avec fraises sur biscuit Succès, biscuit Joconde. Finition : glaçage blanc, traits de glaçage coloré rouge.



46 parts

PA 2003
Entremets Fraisier carré
14 x 14 x 3,5 cm. 500 g. 2 unités/carton.



Pâte feuilletée pur beurre, crème vanille, 7 profiteroles à la crème vanille et fondant caramel. Décor : rosaces de crème Chantilly.



46 parts

PA 2001
Saint-Honoré carré
18 x 18 cm. 660 g. 4 unités/carton.



*Biscuit Joconde, crêpes dentelles, crèmeux marron, croquant noix de pécan, mousse marron.
Finition velours chocolat blanc.*



PA 2882

Demi-cadre aux marrons

36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,5 kg. 1 unité/carton.



PA 2884 Ø 8 cm

Individuel aux marrons rond

95 g. 16 unités/carton.





*Biscuit Joconde cacao, mousse framboise, ganache chocolat au lait framboise.
Finition framboise pépins.*



PA 2880

Demi-cadre framboise chocolat

36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,65 kg. 1 unité/carton.



PA 2881 Ø 8 cm

Individuel framboise chocolat rond

100 g. 16 unités/carton.



*Biscuit Joconde cacao, crémeux chocolat noir, marmelade orange, bavaroise chocolat noir, mousse orange amère.
Finition glaçage orange*



PA 2878

Demi-cadre chocolat orange

36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,65 kg. 1 unité/carton.



PA 2879 Ø 8 cm

Individuel chocolat orange rond

100 g. 16 unités/carton.





*Biscuit Joconde coco, crémeux passion, dés d'ananas, bavaoise coco, mousse citron vert.
Finition glaçage jaune sur décor labyrinthe.*



PA 2410

Demi-cadre ananas citron coco
36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,7 kg. 1 unité/carton.



PA 2842 Ø 8 cm

Individuel ananas citron coco rond
100 g. 16 unités/carton.



PA 2848 Ø 18 cm

Entremets ananas citron coco
750 g. 2 unités/carton.

68
parts



Biscuit cuillère chocolat imbibé encadrant une bavaroise chocolat avec cerises Amarèna, garniture pâtissière.



PA 2520

Demi-cadre Forêt-Noire

Décor : copeaux chocolat.

36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,5 kg. 1 unité/carton.



PA 2473

Individuel Forêt-Noire rectangle

Décor : copeaux chocolat, rosace crème diplomate, cerise Amarèna. 8 x 4 x 3,5 cm. 80 g. 27 unités/carton.



Biscuit Joconde cacao et brisures de framboises, bavaroise chocolat noir myrtille, fourrage myrtille et grains de myrtille, mousse myrtille, finition glaçage marbré.

PA 2014

Demi-cadre myrtille chocolat
36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,5 kg. 1 unité/carton.



68 parts

PA 2854 Ø 18 cm
Entremets myrtille chocolat
800 g. 2 unités/carton.



PA 2838 Ø 8 cm
Individuel myrtille chocolat rond
95 g. 16 unités/carton.



Biscuit amande décoré de noix de coco râpée colorée, bavaroise légère au chocolat blanc parfum vanille et crémeux exotique, finition glaçage neutre coloré jaune orangé.



PA 2009
Demi-cadre exotique
au chocolat blanc
36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,45 kg. 1 unité/carton.



PA 2814
Individuel exotique
au chocolat blanc rectangle
8 x 4 x 3,5 cm. 70 g. 27 unités/carton.

Exotique au chocolat blanc



179

Fond : biscuit amande, bavaroise légère au chocolat blanc parfum vanille, crémeux exotique.

Chemisage : biscuit amande noix de coco.

Finition : glaçage neutre coloré jaune orangé, groseille, citron vert, fruits exotiques et raisin noir (pour les entremets).



8 10
parts

PA 2872 Ø 22 cm
**Entremets exotique
au chocolat blanc**
1150 g. 1 unité/carton.



6 8
parts

PA 2852 Ø 18 cm
**Entremets exotique
au chocolat blanc**
720 g. 2 unités/carton.



PA 2494 Ø 8 cm
**Individuel exotique
au chocolat blanc rond**
95 g. 16 unités/carton.



Individuels exotique au chocolat blanc ronds



PA 2802 Ø 6 cm
**Individuel exotique
au chocolat blanc rond**
80 g. 24 unités/carton.



Superposition de biscuit cacao imbibé de sirop de café, crème au beurre café, ganache au chocolat, finition glaçage au chocolat.



PA 2474
Individuel Opéra rectangle
 9 x 3,7 x 3,2 cm. 72 g. 27 unités/carton.



PA 2438
Demi-cadre Opéra
 34 x 27 x 3 cm. 1,95 kg. 1 unité/carton.



Opéra Prestige 



Superposition de biscuit Joconde imbibé de sirop au café, crème au beurre café et ganache chocolat, finition glaçage noir.

PA 2475
Individuel Opéra Prestige
Décor : rosace de crème au beurre café, feuille or et chocolat.
 8 x 4 x 3,5 cm. 75 g. 27 unités/carton.

PA 2008
Demi-cadre Opéra Prestige
 36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,75 kg. 1 unité/carton.



Biscuit cacao, craquant chocolat noisette amande, mousse chocolat et mousse chocolat blanc, finition velours au chocolat.



PA 2482
Individuel 3 chocolats rectangle
 9 x 3,7 x 3,2 cm. 63 g. 27 unités/carton.



PA 2432
Demi-cadre 3 chocolats
 34 x 27 x 3 cm. 1,6 kg. 1 unité/carton.



*Génoise, croustillant chocolat noisette, mousse chocolat.
Finition velours au chocolat.*



PA 2435
Demi-cadre craquant chocolat
34 x 27 x 3 cm. 1,8 kg. 1 unité/carton.



TR 3847
Cube craquant chocolat
3 x 3 x 3,2 cm. Environ 19 g. 99 unités/carton.



PA 2470 Ø 8 cm
Individuel craquant chocolat rond
70 g. 15 unités/carton.





Biscuit cacaoté, bavaroise chocolat sur lit de croquant praliné, bavaroise chocolat. Finition velours au chocolat.



PA 2005
Demi-cadre Régent
36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,4 kg. 1 unité/carton.



PA 2514 Ø 18 cm
Entremets Régent
720 g. 2 unités/carton.

6 8
parts



PA 2868 Ø 22 cm
Entremets Régent
1150 g. 1 unité/carton.

8 10
parts



PA 2829 Ø 8 cm
Individuel Régent rond
85 g. 16 unités/carton.



Biscuit Joconde cacaoté aux copeaux de chocolat, bavaroise chocolat au lait, cœur de crème brûlée parfum vanille, finition glaçage noir.



PA 2004
Demi-cadre chocolat
au lait-crème brûlée
36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,6 kg. 1 unité/carton.

*Fond : biscuit Joconde cacaoté, bavaroise chocolat au lait et cœur de crème brûlée parfum vanille.
Chemisage : biscuit Joconde cacaoté, copeaux de chocolat. Décor : rosaces chocolat et tubes
chocolat blanc et lait.*



6 8
parts

PA 2851 Ø 18 cm
Entremets chocolat
au lait-crème brûlée
720 g. 2 unités/carton.

8 10
parts

PA 2871 Ø 22 cm
Entremets chocolat
au lait-crème brûlée
1150 g. 1 unité/carton.



PA 2828 Ø 8 cm
Individuel chocolat
au lait-crème brûlée rond
90 g. 16 unités/carton.



Pomme Tatin chocolat Tonka

185



*Biscuit succès, pomme Tatin, crémeux caramel salé,
bavaroise chocolat noir Tonka.
Finition : glaçage lait paillettes d'or.*

PA 2034
**Demi-cadre pomme Tatin
chocolat Tonka**
36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,6 kg. 1 unité/carton.



PA 2035
**Individuel pomme Tatin
chocolat Tonka rectangle**
8 x 4 x 3,5 cm. 80 g. 27 unités/carton.



Biscuit amande, pommes, crémeux caramel salé, bavaroise caramel, finition nappage au caramel, effet bronze scintillant.



PA 2007

Demi-cadre pomme caramel salé

36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,6 kg. 1 unité/carton.



PA 2850 Ø 18 cm

Entremets pomme caramel salé

800 g. 2 unités/carton.



PA 2826 Ø 8 cm

Individuel pomme caramel salé rond

95 g. 16 unités/carton.



PA 2822

Individuel pomme caramel salé rectangle

8 x 4 x 3,5 cm. 80 g. 27 unités/carton.





Fond : biscuit Joconde cacao et amande effilée, cubes de poires, bavaroise chocolat noir, mousse poire. Chemisage : biscuit Joconde cacao et amande effilée (uniquement pour l'individuel). Finition : glaçage moiré noir et blanc.



PA 2017

Demi-cadre poire

36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,7 kg. 1 unité/carton.



PA 2841 Ø 8 cm

Individuel poire rond

95 g. 16 unités/carton.





Biscuit Joconde, bavaroise caramel sur lit de dés de poires au sirop, recouvert de bavaroise caramel, finition glaçage neutre et marbrures café.



PA 2426

Demi-cadre poire caramel

36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,6 kg. 1 unité/carton.



PA 2818

Individuel poire caramel rectangle

8 x 4 x 3,5 cm. 80 g. 27 unités/carton.



PA 2496 Ø 8 cm

Individuel poire caramel rond

Décor : glaçage café, dés de poires, éventail chocolat. 95 g. 16 unités/carton.



46
parts

PA 2834 Ø 14 cm

Entremets poire caramel

450 g. 3 unités/carton.

Fond : biscuit amande, bavaroise caramel et dés de poires.

Chemisage : biscuit amande marbré.

Finition : glaçage café, poires en lamelles, pailles chocolat.



8 10
parts

PA 2874 Ø 22 cm

Entremets poire caramel

1150 g. 1 unité/carton.



6 8
parts

PA 2511 Ø 18 cm

Entremets poire caramel

720 g. 2 unités/carton.

Fruits rouges-crème brûlée



Biscuit Joconde, mousse fruits rouges et inclusions de crème brûlée.

Finition : labyrinthe glaçage et coulis fruits rouges.



PA 2433

**Demi-cadre fruits rouges
crème brûlée**

35 x 27,5 x 3,5 cm. 2,5 kg. 1 unité/carton.



PA 2827 Ø 8 cm

**Individuel fruits rouges
crème brûlée rond**

110 g. 16 unités/carton.

Framboise mousse fromage blanc



191

Biscuit Joconde framboise, mousse de fromage blanc aux framboises entières, deuxième biscuit Joconde framboise et deuxième mousse fromage blanc. Finition glaçage à la framboise pépin et glaçage neutre.



PA 2010

**Demi-cadre framboise
mousse fromage blanc**

36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,3 kg. 1 unité/carton.



8 10
parts

PA 2875 Ø 22 cm
**Entremets framboise
mousse fromage blanc**
1150 g. 1 unité/carton.



Fond : biscuit Joconde aux amandes, mousse de fromage blanc aux framboises. Chemisage : biscuit amande framboise. Finition : glaçage à la framboise pépins, framboise et feuille chocolat.



6 8
parts

PA 2512 Ø 18 cm
**Entremets framboise
mousse fromage blanc**
720 g. 2 unités/carton.



PA 2495 Ø 8 cm
**Individuel framboise
mousse fromage blanc rond**
95 g. 16 unités/carton.



*Bavaroise légère parfum vanille avec fraises
sur biscuit lisse recette boudoir, biscuit Joconde, glaçage neutre.*



PA 2428

Demi-cadre fraisier

36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,8 kg. 1 unité/carton.



PA 2478

Individuel fraisier rectangle

8 x 4 x 3,5 cm. 80 g.
27 unités/carton.



Fond : biscuit Joconde, bavaroise légère parfum vanille avec inclusion de fraises.

Chemisage : biscuit Joconde avec brisure framboise et concassé d'amandes.

Finition : glaçage neutre, fruits rouges, pastille chocolat.

8 10
parts

PA 2873 Ø 22 cm
Entremets fraisier
1150 g. 1 unité/carton.



6 8
parts

PA 2853 Ø 18 cm
Entremets fraisier
750 g. 2 unités/carton.



PA 2803 Ø 6 cm
Individuel fraisier rond
80 g. 24 unités/carton.

Cassis-nougat



Biscuit Joconde framboise, craquant nougat, crémeux pain d'épices, mousse cassis.
Finition : glaçage cassis.



PA 2040

Demi-cadre cassis-nougat

36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,6 kg. 1 unité/carton.



PA 2041

Individuel cassis-nougat rectangle

8 x 4 x 3,5 cm. 80 g. 27 unités/carton.

Pistache fruits rouges



195

Biscuit Joconde aux brisures de framboises et éclats d'amandes, marmelade de fruits rouges, bavaroise parfum pistache, finition glaçage neutre.



PA 2006
Demi-cadre parfum pistache
fruits rouges
36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,5 kg. 1 unité/carton.



68
parts

PA 2513 Ø 18 cm
Entremets parfum pistache
fruits rouges
720 g. 2 unités/carton.

Individuels pistache fruits rouges ronds



*Fond : biscuit amande, bavaroise parfum pistache et marmelade de fruits rouges.
Chemisage : biscuit amande/ramboise/pistache.
Finition : glaçage neutre, fruits et chocolat.*



PA 2503 Ø 6 cm
Individuel parfum pistache
fruits rouges rond
80 g. 24 unités/carton.



PA 2830 Ø 8 cm
Individuel parfum pistache
fruits rouges rond
85 g. 16 unités/carton.



Biscuit Joconde café, bavaroise cappuccino sur lit de praliné feuilletine, crème diplomate.

Décor : velours chocolat noir et velours chocolat blanc.

Rosace diplomate, Chablon et feuille or (pour l'individuel et l'entremets).



PA 2015

Demi-cadre café cappuccino

36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,35 kg. 1 unité/carton.



PA 2839 Ø 8 cm

Individuel café cappuccino rond

95 g. 16 unités/carton.





PA 2427

Demi-cadre abricot framboise

Biscuit lisse recette boudoir imbibé, mousse abricot sur lit de dés d'abricots, biscuit lisse recette boudoir imbibé, mousse framboise, glaçage neutre et framboises pépins.
36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,2 kg. 1 unité/carton.



PA 2442

Demi-cadre framboisier

Biscuit punché, bavaroise saveur vanille, framboises entières. Finition biscuit dacquoise amande noisette, sucre.
34 x 27 x 5 cm. 2 kg. 1 unité/carton.



PA 2012

Demi-cadre Spéculoos

Génoise goût spéculoos, craquant feuilletine praliné, bavaroise spéculoos. Finition glaçage neutre, décor crumble spéculoos.
36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,4 kg. 1 unité/carton.



PA 2423

Demi-cadre poire caramel crumble

Biscuit dacquoise et bavaroise caramel sur lit de dés de poires au caramel, biscuit cacao, bavaroise caramel, décor crumble. 36 x 27,5 x 3,5 cm. 2,5 kg. 1 unité/carton.



PA 2027

Demi-cadre Avantage chocolat

Biscuit chocolat punché au sirop rhum, mousse au chocolat, finition velours au chocolat. 34 x 27 x 3,4 cm. 1,35 kg. 1 unité/carton.



PA 2028

Demi-cadre Avantage parfum framboise-fraise

Biscuit imbibé d'un sirop kirsch, mousse parfum framboise et fraise. Finition glaçage fraise et cassis. 34 x 27 x 3,4 cm. 1,35 kg. 1 unité/carton.







PA 2898 80 g
Éclair chocolat craquelin Sensation
 Décor craquelin. Longueur 14 cm. 14 unités/carton.



PA 2899 80 g
Éclair chocolat blanc Sensation
 Décor copeaux de chocolat blanc.
 Longueur 14 cm. 14 unités/carton.



PA 2897 80 g
Éclair framboise étincelant Sensation
 Décor scintillant.
 Longueur 14 cm. 14 unités/carton.



PA 2896 80 g
Éclair caramel Sensation
 Décor croustichoc.
 Garniture à la crème de caramel d'Isigny.
 Longueur 14 cm. 14 unités/carton.

La Gamme Sensation

Mettez du relief dans vos vitrines avec la gamme Sensation. Découvrez le nouvel éclair avec de la véritable brisure de spéculoos.



PA 2895 80 g
Éclair spéculoos Sensation
 Longueur 13,8 cm.
 14 unités/carton.



PA 2795 80 g
Éclair Paris-Brest
 Longueur 12,5 cm. 18 unités/carton.



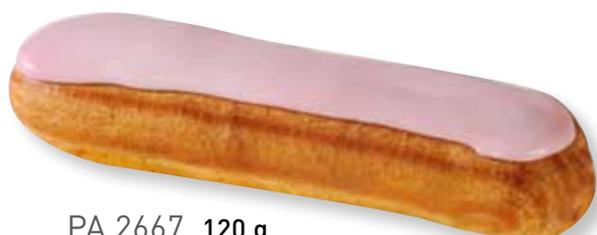
PA 2674 120 g
Éclair spéculoos
 Longueur 16,6 cm.
 14 unités/carton.

La pâte à choux pour Artisan

Une gamme élégante de longs éclairs.

Des religieuses à la collerette délicate.

Une crème mousseline aromatisée.



PA 2667 120 g
Éclair framboise
 Longueur 16,6 cm. 14 unités/carton.



PA 2666 120 g
Éclair caramel
 Garniture à la crème de caramel d'Isigny.
 Longueur 16,6 cm. 14 unités/carton.





PA 2668 120 g
Éclair au chocolat
Longueur 16,6 cm. 14 unités/carton.



PA 2669 120 g
Éclair café
Longueur 16,6 cm. 14 unités/carton.



PA 2673 120 g
Éclair parfum vanille
Longueur 16,6 cm. 14 unités/carton.



PA 2656 120 g
Religieuse au chocolat
14 unités/carton.



PA 2657 120 g
Religieuse café
14 unités/carton.



PA 2658 120 g
Religieuse parfum vanille
14 unités/carton.



PA 2670 90 g
Éclair parfum chocolat
Longueur : 14 cm. 18 unités/carton.



PA 2672 90 g
Éclair parfum vanille
Longueur : 14 cm. 18 unités/carton.



PA 2671 90 g
Éclair parfum café
Longueur : 14 cm. 18 unités/carton.



PA 2650 100 g
Religieuse parfum chocolat
12 unités/carton.



PA 2651 100 g
Religieuse parfum café
12 unités/carton.



PA 2688 90 g
Éclair framboise
Longueur 14 cm.
18 unités/carton.

Mettez de la couleur dans vos vitrines !

Découvrez notre gamme d'éclairs caramel
et framboise.



PA 2687 90 g
Éclair caramel
Décor noisette caramélisée.
Garniture à la crème de caramel d'Isigny.
Longueur 14 cm. 18 unités/carton.





PA 3093 110 g
Mille-feuille Sensation carré
6,7 x 6,7 cm. 16 unités/carton.



PA 3091 120 g
Mille-feuille Sensation
12 x 4 cm. 12 unités/carton.



PA 3090 120 g
Mille-feuille Sensation au chocolat
12 x 4 cm. 12 unités/carton.



PA 2644 135 g
Mille-feuille
10,4 x 4,5 x 4 cm. 32 unités/carton.





Pâte à choux

207



PA 2414 90 g
Chou à la crème
12 unités/carton.



PA 2412 75 g
Paris-Brest
24 unités/carton.



PA 2664 80 g
Salambo
24 unités/carton.



PA 2467
Moka café
90 g. 12 unités/carton.



PA 2466
Moka parfum chocolat
90 g. 12 unités/carton.



PA 2487
Merveilleux chocolat
95 g. 12 unités/carton.



PA 2490 Ø 6,5 cm
Baba au rhum
Ø ± 0,5 cm. 152 g. 8 unités/carton.



PA 2762 80 g
Merveilleux au chocolat
12 unités/carton.



PA 2763 80 g
Merveilleux à la fraise
12 unités/carton.

Des merveilleux revisités.

2 coques de meringue garnies
d'une crème légère au mascarpone.



PA 2764 80 g
Merveilleux au citron
12 unités/carton.

210 Tartelettes cuites



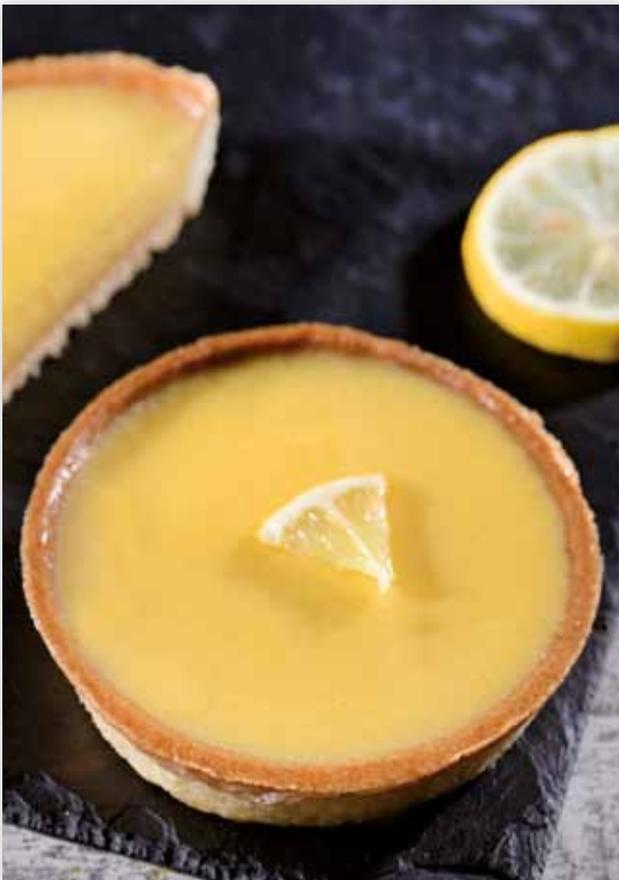
PA 2075 Ø 10 cm
Tartelette citron meringuée
135 g. 15 unités/carton.



PA 2180 Ø 9,5 cm
Tartelette citron meringuée
130 g. 18 unités/carton.



PA 2204 Ø 9,5 cm
Tartelette framboise meringuée
130 g. 18 unités/carton.



PA 2074 Ø 10 cm
Tartelette citron
135 g. 15 unités/carton.



PA 2168 Ø 10 cm
Tartelette citron
105 g. 24 unités/carton.





PA 2176 Ø 8,5 cm
Tartelette framboise
100 g. 12 unités/carton.



PA 2077 Ø 10 cm
Tartelette fraise
150 g. 15 unités/carton.



PA 2190 Ø 10 cm
Tartelette myrtille
120 g. 15 unités/carton.



PA 2073 Ø 10 cm
Tartelette pomme
135 g. 15 unités/carton.

Tartelettes cuites



MNTTA85NU01 Ø 8,5 cm
Tartelette au Nutella®
68 g. 24 unités/carton.





À consommer également tiède.

Retirer le moule papier et cuire

10 minutes à 170°C.



PA 2193 Ø 10 cm

Tartelette crumble pomme caramel

110 g. 18 unités/carton.



PA 2196 Ø 10 cm

Tartelette crumble pomme-ruits rouges

110 g. 18 unités/carton.

Tartelettes crues



PA 2179

Grillé pomme individuel

9,5 x 9,5 cm. 130 g, à siroper.
72 unités/carton.



Tartelettes crues

213



 20 - 30 min
 Ambiante
  9 - 11 min
 260 - 270°C

PA 2344

Pastel de nata

68 g. 80 unités/carton.



 60 min
 4°C
  35 min
 160°C

PA 2183 Ø 9,5 cm

Tartelette poire bourdaloue crue

154 g. 48 unités/carton.



 25 - 30 min
 180°C

PA 2185 Ø 10 cm

Tartelette abricot crue

150 g. 24 unités/carton.



 60 min
 4°C
  35 min
 160°C

PA 2209 Ø 9,5 cm

Tartelette amandine crue

125 g. 64 unités/carton.



 20 - 25 min
 200 - 210°C

PA 2099 Ø 10 cm

Tartelette normande crue

140 g. 40 unités/carton.



PA 2251

Charlotte individuelle poire chocolat

Biscuit cuillèr, base biscuit, mousse au chocolat, bavaroise poire, décor dés de poires nappés et copeaux de chocolat.
104 g. 12 unités/carton.



PA 2250

Charlotte individuelle fruits rouges

Biscuit cuillèr, mousse framboise et fraise, finition fruits rouges enrobés.
100 g. 12 unités/carton.



PA 2187 Ø 9 cm

Tartelette Tatin

120 g. 18 unités/carton.



PA 2184 Ø 13 cm

Tartelette fine pomme cuite

70 g. 18 unités/carton.



30 secondes
Micro-ondes 850 Watt

PA 2479 Ø 6,7 cm
Fondant chocolat

Ø ± 0,3 cm. 90 g. 20 unités/carton.



Tenue et onctuosité pour ce fondant au
chocolat au cœur mi-cuit.



25 - 30 secondes
Micro-ondes 750 Watt

PA 2039 Ø 6 cm
Extra fondant chocolat

100 g. 18 unités/carton.

Fondre de plaisir !

Un seul coup de cuillère et votre fondant
PA 2039, vous révélera son cœur chocolat.



25 - 30 secondes
Micro-ondes 750 Watt

PA 2037 Ø 6 cm
Extra fondant caramel
au beurre salé

90 g. 18 unités/carton.

Mølleux châtaigne

20 min
0 - 3°C



PA 2690 Ø 7 cm
Mølleux à la châtaigne

80 g. 48 unités/carton.



4h - 5h
0 - 4°C

PA 2761

Verrine Tiramisu

Génoise imbibée au café,
surmontée d'une crème au Mascarpone,
saupoudrée de cacao.
Contenant en plastique.
90 g. 12 unités/carton.



0 - 4°C

PA 2327

Crêpe sucrée Ø 29 cm

50 g. 2 sachets de 25 crêpes à plat.
50 unités/carton.



3 min
200°C

VS 1165

Gaufre

85 g. 24 unités/carton.



PA 2475

Individuel Opéra Prestige

Décor : rosace de crème au beurre café,
feuille or et chocolat.

8 x 4 x 3,5 cm. 75 g. 27 unités/carton.



PA 2474

Individuel Opéra rectangle

9 x 3,7 x 3,2 cm. 72 g. 27 unités/carton.



PA 2480

Pyramide chocolat caramel

Biscuit cacao poudre, mousse au chocolat avec
cœur fondant caramel, finition velours au chocolat.

7 x 7 cm. 60 g. 12 unités/carton.



PA 2792

Vacherin glacé framboise

Nid de meringue, sorbet framboise, crème fouettée.

Ø 7 cm. Environ 200 ml. 12 unités/carton.



PA 2884 Ø 8 cm

Individuel aux marrons rond

Biscuit Joconde, crêpe dentelle, crémeux marron, croquant noix de pécan, mousse marron. Finition velours chocolat blanc.

95 g. 16 unités/carton.



PA 2471 Ø 8 cm

Individuel craquant café rond

Génoise, croustillant chocolat noisette, mousse au café, finition ambrée et glaçage abricot.

70 g. 15 unités/carton.



PA 2800

Cube chocolat noisette

Mousse chocolat noir, crème à la noisette, biscuit au cacao. Finition velours cacao et noisette entière.

5,2 x 5,2 cm. 80 g. 12 unités/carton.



10/12 parts
PA 2133 Ø 30 cm
Tarte myrtille
1,5 kg. 1 unité/carton.



10/12 parts
PA 2131 Ø 30 cm
Tarte framboise
1,4 kg. 1 unité/carton.



8/10 parts
PA 2132 Ø 25,5 cm
Tarte citron meringuée
1 kg. 1 unité/carton.



8/10 parts
PA 2104 Ø 25,5 cm
Tarte citron
1 kg. 2 unités/carton.



12h
4°C

8 10 parts
PA 2145 Ø 26 cm
Tarte normande
850 g. 4 unités/carton.



6h
0 - 4°C

8 10 parts
PA 2101 Ø 25,5 cm
Tarte pomme
900 g, nappée. 2 unités/carton.



6h
0 - 4°C

8 10 parts
PA 2126 Ø 25,5 cm
Tarte abricot
1 kg, nappée. 2 unités/carton.



6h
0 - 4°C

6 8 parts
PA 2102 Ø 22,5 cm
Tarte poire
800 g, nappée. 2 unités/carton.



10 parts
PA 2154 Ø 27 cm
Flan cuit découpé
 1,8 kg. Découpé en 10 parts.
 8 unités/carton.

Flans à cuire



10 12 parts
PA 2157 Ø 27 cm
Flan au chocolat
 2 kg. 8 unités/carton.



10 12 parts
PA 2156 Ø 27 cm
Flan coco
 2 kg. 8 unités/carton.



Générosité, gourmandise et praticité pour ce nouveau flan épais.



10 12 parts



PA 2151 Ø 27 cm
Flan onctueux
2 kg. 7 unités/carton.



10 12 parts



PA 2167 Ø 27 cm
Flan épais
2,3 kg. 6 unités/carton.





MNCC0006 Ø 20,3 cm
Cheesecake nature prédécoupé
 1,5 kg. Découpé en 14 parts. 2 unités/carton.



PA 2752 Ø 26 cm
Tarte noix de pécan prédécoupée
 1,4 kg. Découpée en 14 parts. 1 unité/carton.



PA 2444
Tiramisu
 À base de génoise et de Mascarpone, saupoudré de cacao.
 30 x 23 x 6,3 cm. 1,85 kg. 1 unité/carton.



PA 2312 Ø 21,4 cm
Croustade précuite aux pommes
 350 g. 6 unités/carton.



PA 2147 Ø 32 cm
Tarte tropézienne
 1,1 kg. 3 unités/carton.



PA 2141 Ø 26 cm
Tarte tropézienne
 900 g. 6 unités/carton.



PA 2140 Ø 22 cm
Tarte tropézienne
 650 g. 6 unités/carton.



PA 2138 Ø 8,5 cm
Tarte tropézienne individuelle
 85 g. 36 unités/carton.



PA 2136 Ø 6 cm
Mini tropézienne
 Environ 33 g.
 24 unités/carton.

Pâtisseries au chocolat



PA 2149 Ø 21 cm

Gâteau moelleux
au Nutella® prédécoupé

640 g. Découpé en 10 parts. 4 unités/carton.

10
parts8 10
parts

PA 2137 Ø 26 cm

Moelleux chocolat cuit

800 g. 3 unités/carton.

Suggestion de présentation8 10
parts

PA 2153 Ø 26 cm

Moelleux chocolat cru

860 g. 6 unités/carton.





Nous avons choisi de petits conditionnements afin de vous permettre de composer vos assortiments en toute liberté.



BC 4348
Rocher chocolat noir
Carton de 480 g - 40 unités/carton



BC 4349
Rocher chocolat au lait
Carton de 480 g - 40 unités/carton



BC 4350
Rocher chocolat blanc
Carton de 480 g
40 unités/carton



BC 4111
Cabosse cœur chocolat,
chocolat noir
Carton de 500 g
80 unités/carton



BC 4238
Ganache à la fève de tonka
chocolat noir
Carton de 630 g - 80 unités/carton



BC 4341
Truffe chocolat noir
Carton de 1 kg



BC 4470
Mendiant chocolat noir
Carton de 600 g - 60 unités/carton



BC 4235
Pavé praliné feuilleté
chocolat au lait
Carton de 635 g
60 unités/carton





BC 4234
Praliné amande
chocolat au lait
Carton de 515 g - 60 unités/carton



BC 4333
Praliné spéculoos chocolat au lait
Carton de 635 g
60 unités/carton



BC 4223
Nougat-chocolat noir
Carton de 600 g - 60 unités/carton



BC 4331
Ganache à la vanille
chocolat noir
Carton de 630 g - 80 unités/carton



BC 4107
Cœur chocolat
parfum café - chocolat noir
Carton de 785 g
80 unités/carton



BC 4471
Cœur praliné noisette
chocolat blanc
Carton de 700 g - 80 unités/carton



BC 4228
Ganache parfum caramel
et fleur de sel - chocolat au lait
Carton de 785 g - 80 unités/carton



BC 4237
Cœur chocolat coco
Chocolat noir
Carton de 700 g - 80 unités/carton



BC 4100
Ganache à la framboise
chocolat noir
Carton de 785 g - 80 unités/carton



BC 4227
Pâte d'amande parfum pistache
chocolat noir
Carton de 785 g - 80 unités/carton



BC 4467
Orangette chocolat noir
Carton de 1 kg



CF 0052
Marron glacé "Naples"
Carton d'1 kg - d'environ 45 marrons





CF 0070

Assortiment de bandes de guimauves

Vanille, parfum pistache, parfum framboise.

6 bandes de chaque parfum.

18 bandes de 100 g ± 4,5 g.

1 plateau de 18 unités. 18 unités/carton



Rose des sables



PA 2401

Mini rose des sables

Environ 16 g. 12 barquettes de 18 unités (250 g).

216 unités/carton.







33% DE BEURRE



FD 4940 Ø 14 cm
55 g. 160 unités/carton.



FD 4941 Ø 18 cm
90 g. 80 unités/carton.



FD 4942 Ø 22 cm
140 g. 20 unités/carton.

FD 4946 Ø 26 cm
220 g. 20 unités/carton.

FD 4944 Ø 29 cm
260 g. 18 unités/carton.

FD 4945 Ø 32 cm
330 g. 18 unités/carton.



FD 4735 ép. 2,8 mm
Plaque feuilletée pur beurre
 59,5 x 39,5 cm. 700 g.
 Non piquée. 15 unités/carton.



FD 4724 ép. 6 mm
Plaque briochée feuilletée au beurre
 58 x 38 cm. 1170 g. À dorer.
 Non piquée. 10 unités/carton.



FD 4734 ép. 2,8 mm
Plaque feuilletée pur beurre piquée
 59,5 x 39,5 cm. 700 g.
 15 unités/carton.



FD 4725 ép. 2,5 mm
Plaque feuilletée margarine
 57 x 37 cm. 625 g.
 Non piquée. 16 unités/carton.



FD 4726 ép. 3,5 mm
Plaque feuilletée margarine
 57 x 37 cm. 910 g.
 Non piquée. 12 unités/carton.



FD 4736 ép. 2,8 mm
Plaque feuilletée beurre concentré
 56,5 x 36,5 cm. 654 g.
 Non piquée. 15 unités/carton.



FD 4728 ép. 2,8 mm
Demi-plaque feuilletée beurre concentré
 36,5 x 28,2 cm. 327 g.
 Non piquée. 15 unités/carton.



FD 4729 2 kg
Bloc de pâte feuilletée au beurre AOP Charentes-Poitou
 38 x 28,3 cm. Ép. 1,6 cm.
 6 unités/carton.



10 min
180°C

FD 4738
Plaque pizza crue
58,5 x 39 cm. Ép. environ 0,4 cm.
1250 g. 10 unités/carton.



2h
25°C

10 - 15 min
200°C

FD 4793
Plaque pizza crue
59 x 39 cm. 1250 g. Ép. environ 0,3 cm.
10 unités/carton.

Disques pizza



10 - 15 min
Ambiante

6 - 8 min
230°C

FD 4795 Ø 28 cm
Disque pizza tomate précuit
280 g. 20 unités/carton.

30 min
28°C

10 min
200°C

FD 4789 Ø 28 cm
Disque pizza cru
200 g. 30 unités/carton.





TR 3808

Assortiment plaques de pain de mie
 40 x 30 cm. Ép. 8 mm, 230 g. 3 paquets de 6 plaques.
 3 nature, 1 multicéréales, 1 noire, 1 tomate.
 18 unités/carton.



TR 3943

Plaque de pain de mie
 40 x 30 cm. Ép. 9 mm, 250 g. 2 paquets de 5 plaques.
 10 unités/carton.



TR 3944

Plaque de pain de mie tomate
 40 x 30 cm. Ép. 8 mm, 210 g. 2 paquets de 5 plaques.
 10 unités/carton.



TR 3945

Plaque de pain de mie multicéréales
 40 x 30 cm. Ép. 9 mm, 250 g. 2 paquets de 5 plaques.
 10 unités/carton.



TR 3946

Plaque de pain de mie brun
 40 x 30 cm. Ép. 8 mm, 210 g. 2 paquets de 5 plaques.
 10 unités/carton.



25 - 30 min
180 - 200°C

FD 4701 Ø 10 cm
Bord cannelé.
45 g. 45 unités/carton.



8 - 10 min
180°C

FD 4709 Ø 5,3 cm
Environ 15 g. 225 unités/carton.



20 min
180°C

FD 4702 Ø 10 cm
45 g. 84 unités/carton.



20 min
180°C

FD 4705 Ø 12 cm
70 g. 56 unités/carton.

Bord haut



30 min
0 - 4°C

8 - 12 min
180°C

FD 4780 Ø 9,5 cm
70 g. Hauteur 3,8 cm ± 1 mm.
30 unités/carton.



Suivant
la recette

FD 4773 Ø 27 cm
390 g. Hauteur 3,9 cm. 6 unités/carton.



Fonds crus de tartelette Brisée



30 - 35 min
170°C

FD 4704 Ø 4,5 cm

Au beurre. Environ 9 g.
5 plateaux de 25 unités.
Plateau spécial cuisson.
125 unités/carton.



8 - 10 min
180°C

FD 4707 Ø 4,5 cm

Environ 8 g. 8 plateaux de 22 unités.
176 unités/carton.

Fonds cuits de tartelette



10 min
Ambiante

FD 4710 Ø 4 cm

Assortiment de mini fonds de tartelettes colorées

Noir (charbon), orange (extrait de paprika et de curcuma), jaune (curcuma), rose (extrait de radis).
Environ 3,3 g. 4 alvéoles de 60 unités.
240 unités/carton.



30 min
Ambiante

FD 5059 33 x 33 mm

Environ 6 g. 320 unités/carton.



FD 5058 Ø 41 mm

Environ 6 g. 256 unités/carton.



15 - 30 min
180 - 210°C

FD 4770 Ø 8 cm

27 g. 144 unités/carton.



15 - 30 min
180 - 210°C

FD 4772 Ø 10 cm

45 g. 96 unités/carton.



8 - 10 min
180°C

FD 4781 Ø 18 cm

170 g. 12 unités/carton.



20 min
180°C

FD 4776 Ø 22 cm

220 g. 16 unités/carton.



25 min
180°C

FD 4786 Ø 26 cm

330 g. 16 unités/carton.

Bord cannelé



15 - 30 min
180 - 210°C

FD 4778 Ø 22 cm

202 g. 16 unités/carton.



15 - 30 min
180 - 210°C

FD 4777 Ø 26 cm

346 g. 18 unités/carton.



FD 4757 8 x 8 cm

Moule papier cuisson
45 g. 48 unités/carton.



FD 4754 9 x 9 cm

Moule papier cuisson
40 g. 40 unités/carton.



FD 4756 14,3 x 4,8 cm

Moule papier cuisson
47 g. 63 unités/carton.



FD 4755 21,5 x 21,5 cm

210 g. 8 unités/carton.

Biscuits pour charlotte



FD 4875

Bande biscuit pour charlotte

Hauteur 5 cm. Longueur 47 cm. 50 unités/carton.



FD 4871 Ø 8 cm

Kit pour charlotte à garnir

Hauteur environ 3,7 cm.

1 bande de charlotte et 1 fond de biscuit nature.
48 unités/carton.



 **FD 5007 Ø 41 mm**
Environ 7 g. 256 unités/carton.



 **FD 5010 33 x 33 mm**
Environ 7 g. 320 unités/carton.



 **FD 5008 Ø 55 mm**
Environ 11 g. 144 unités/carton.



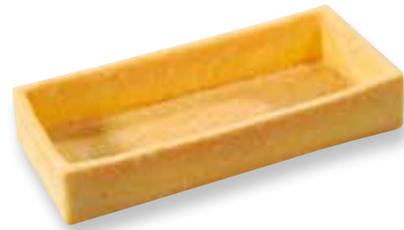
FD 5014 50 x 50 mm
Environ 13 g. 120 unités/carton.



 **FD 5028 Ø 80 mm**
Environ 22 g. 64 unités/carton.



FD 5026 71 x 71 mm
Environ 23 g. 72 unités/carton.



FD 5027 102 x 46 mm
Environ 26 g. 72 unités/carton.



Fonds cuits de tartelette cacao

30 min
Ambiante



FD 5018 Ø 41 mm
Environ 8 g. 256 unités/carton.



FD 5020 33 x 33 mm
Environ 8 g. 320 unités/carton.



FD 5056 71 x 71 mm
Environ 23 g. 72 unités/carton.



FD 5057 102 x 46 mm
Environ 23 g. 72 unités/carton.



FD 5019 Ø 80 mm
Environ 22 g. 64 unités/carton.

Fonds crus de tartelette sucrée au beurre



8 - 10 min
180°C

FD 4769 Ø 4,5 cm
Environ 8 g. 8 plateaux de 22 unités.
176 unités/carton.



8 - 10 min
180°C



FD 4768 Ø 5,3 cm
Environ 15 g. 225 unités/carton.

242 Fond de meringue



FD 4879 Ø 8 cm
Fond de meringue à garnir
Environ 14 g.
36 unités/carton.



Fonds crus de galette bretonne pur beurre



FD 4830 Ø 8 cm
60 g. 156 unités/carton.

FD 4831 Ø 18 cm
260 g. 36 unités/carton.

FD 4833 Ø 26 cm
650 g. 14 unités/carton.



Coques de pâte à chou



FD 4857 Ø 9,1 cm
Coque de grand chou
Ø ± 1 cm. Environ 22,4 g. 75 unités/carton.



FD 4861 Ø 8,7 cm
Coque de Paris-Brest
Ø ± 0,3 cm. Environ 16,4 g. 110 unités/carton.

FD 4856 Ø 8 cm
Coque de chou
Ø ± 0,3 cm. Environ 15,3 g. 110 unités/carton.

FD 4855 Ø 4,5 cm
Coque de mini chou
Ø ± 0,3 cm. Environ 3,2 g. 550 unités/carton.



FD 4850 longueur 13,2 cm
Coque d'éclair
± 0,3 cm. Environ 11,5 g.
140 unités/carton.



FD 4851 longueur 16 cm
Coque de grand éclair
± 0,3 cm. Environ 14,8 g.
110 unités/carton.

244 Disques briochés crus au beurre
en moule aluminium

45 min
Ambiante  3h - 3h30
25 - 28°C



 8 - 10 min
135 - 145°C

FD 4763 Ø 12 cm
65 g. 140 unités/carton.

 20 - 25 min
135 - 145°C

FD 4764 Ø 21,7 cm
285 g. 30 unités/carton.

 25 - 30 min
135 - 145°C

FD 4765 Ø 24,8 cm
335 g. 30 unités/carton.

Suggestion de présentation





FD 4766 Ø 10,9 cm
Disque brioché à garnir
À trancher.
40 g. 40 unités/carton.



FD 4751 Ø 22 cm
Disque brioché à garnir
À trancher.
250 g. 10 unités/carton.



FD 4752 Ø 24,8 cm
Disque brioché à garnir
À trancher. 450 g. 6 unités/carton.



Brioche tropéziennes cuites au beurre

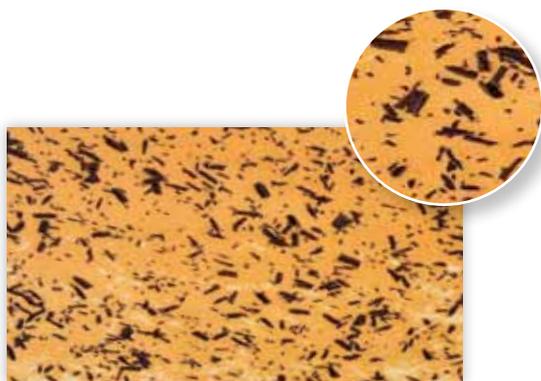


FD 4784 Ø 8,5 cm
Brioche tropézienne à garnir
À trancher. Déjà saupoudrée de sucre.
40 g. 48 unités/carton.



FD 4783 Ø 22 cm
Brioche tropézienne à garnir
À trancher. Déjà saupoudrée de sucre.
200 g. 9 unités/carton.

DANS LA LIMITE DES
STOCKS DISPONIBLES



FD 4802

Feuille de Joconde copeaux de chocolat

57,5 x 38 cm ± 0,5 cm. Ép. 6 mm ± 2 mm. 360 g.
6 unités/carton.

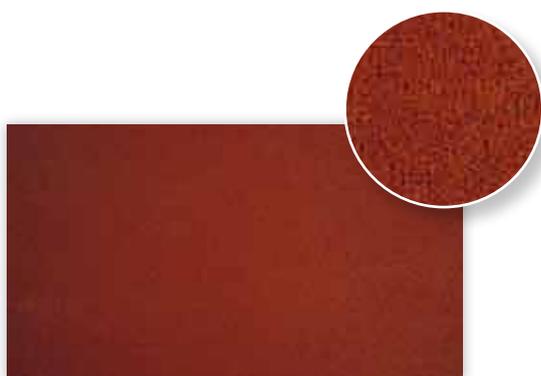
UTILISER CE PRODUIT
TOTALEMENT DÉCONGÉLÉ



FD 4838

Feuille de Joconde nature

58 x 38 cm. Ép. 7 mm, 423 g. 6 unités/carton.



FD 4799

Feuille de Joconde caramel

58 x 38 cm. Ép. 7 mm, 432 g. 6 unités/carton.



FD 4836

Feuille de Joconde rayée brune

58 x 37,5 cm. Ép. 8 mm, 414 g.
6 unités/carton.



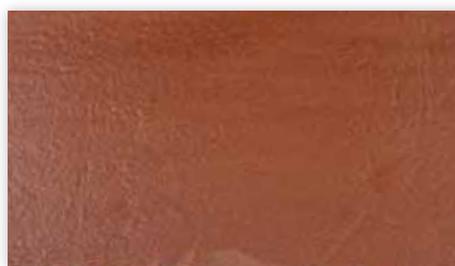
FD 4835

Feuille de Joconde rayée rose

58 x 37,5 cm. Ép. 8 mm. 414 g.
6 unités/carton.



Feuilles de génoise



FD 4841

Feuille de génoise brune

58 x 38 cm. Ép. 7 mm, 360 g. 6 unités/carton.



FD 4819

Feuille de génoise faux bois

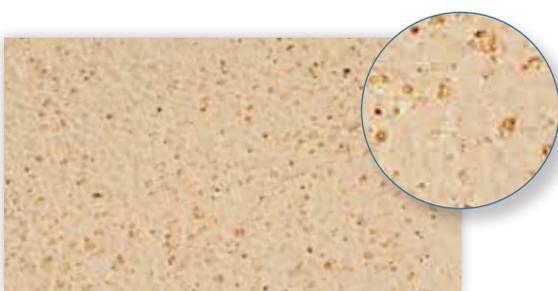
58 x 37,2 cm. Ép. 7 mm, 297 g ± 10 g.
6 unités/carton.



FD 4840

Feuille de génoise nature

58 x 38 cm. Ép. 7 mm, 360 g. 6 unités/carton.



Feuille de Succès



FD 4844

Feuille de Succès

57 x 37 cm. Ép. 8 mm, 783 g. 6 unités/carton.

Feuilles de génoise Avantage



FD 4823

Feuilles de génoise brune Avantage

58 x 37,5 cm. Ép. 7 mm ± 1 mm, 350 g ± 21 g.
12 unités/carton.



FD 4822

Feuilles de génoise nature Avantage

58 x 37,5 cm. Ép. 7 mm ± 1 mm, 370 g ± 22 g.
12 unités/carton.

**ATTENTION NOUVEAUX CODES
BACS EN VENTE À L'UNITÉ**
Maître Artisan Glacier

Une gamme de glaces et sorbets
dont les recettes ont été
rigoureusement sélectionnées
par un Meilleur Ouvrier de France.
Des sorbets plein fruit garantis
sans colorant ni conservateur.

GAMME TRADITION
2,5 L
510020 CAMEL SALÉ
 Glace au lait frais et caramel fleur de sel

511180 PRALINE
 Crème glacée au praliné de noisettes

511060 CHOCOLAT BLANC
 Glace au chocolat blanc

511690 BANANE MARBRÉE CHOCOLAT
 Glace à la banane caramélisée

511390 PÊCHE BLANCHE
 Sorbet plein fruit, 60,3%

511160 PÊCHE DE VIGNE
 Sorbet plein fruit, 63%

511120 MELON
 Sorbet plein fruit, 64%

511020 BANANE
 Sorbet banane, 38% de fruit

GAMME TRADITION
2,5 L
510190 VANILLE INFUSION GOUSSES BOURBON
 Glace aux œufs à l'infusion de gousses de vanille Bourbon

510200 VANILLE TRADITION
 Glace aux œufs façon crème anglaise

510060 CHOCOLAT CHIPS AVEC MORCEAUX
 Crème glacée, inclusion de Choco Chips

511030 CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA
 Crème glacée, café Guatemala

510160 PISTACHE
 Crème glacée à la pâte de pistache

511330 FRAISE AVEC MORCEAUX
 Glace aux œufs à la fraise avec morceaux de fraise

510130 MENTHE CHOCOLAT
 Glace avec pépites de chocolat

511200 RHUM RAISINS
 Glace aux œufs et raisins blonds macérés au Rhum

510070 CITRON
 Sorbet au citron

510080 CITRON VERT
 Sorbet citron vert 33% de fruit

511720 FRAISE
 Sorbet fraise

510120 FRAMBOISE
 Sorbet plein fruit, 39%

511700 POIRE WILLIAMS
 Sorbet plein fruit, 46,5%

511170 POMME VERTE
 Sorbet plein fruit, 62% de pomme Granny

510150 PASSION
 Sorbet plein fruit, 41%

511110 MANGUE
 Sorbet mangue Alfonso, 36% de fruit origine Inde

510140 NOIX DE COCO
 Sorbet noix de coco et ses copeaux

511000 ABRICOT
 Sorbet plein fruit, 50%

510030 CASSIS
 Sorbet cassis avec baies de cassis

GAMME TRADITION
2,5 L
511450 ORANGE PRESSÉE
 Sorbet plein fruit, 46%

511600 MIRABELLE
 Sorbet plein fruit, 58,2%

511090 GRIOTTE
 Sorbet plein fruit, 39%

511010 ANANAS
 Sorbet plein fruit, 58%

511680 LYCHEE
 Sorbet plein fruit, 49,5%

511580 MÛRE
 Sorbet plein fruit, 49,5%

GAMME TRADITION
2,5 L
511440 TIRAMISU
 Glace parfumée au café et au marsala

511630 CHOCOLAT NOIR
 Le chocolat version sorbet

**510170 POIRE WILLIAMS
DES COTEAUX DU LYONNAIS**
 Sorbet plein fruits, poires des coteaux du lyonnais

511100 MANDARINE
 Sorbet mandarine 26% de fruit

511290 CITRON PRESSÉ
 Sorbet plein fruit au citron pressé

511460 KIWI
 Sorbet plein fruit, 46,8%

511360 MYRTILLE
 Sorbet plein fruits myrtilles

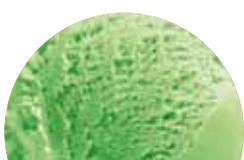
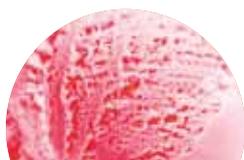
GAMME TRADITION
2,5 L
511080 FRAISE DES BOIS
 Sorbet plein fruit aux fraises des bois

511480 POMELOS
 Sorbet plein fruit, 70%

511320 FIGUE
 Sorbet plein fruit, 61,8%

511760 YUZU
 Sorbet au jus de Yuzu

Dans la limite des stocks existants.



DE NOUVEAUX PARFUMS PEUVENT COMPLÉTER CES GAMMES À VOTRE DEMANDE

GAMME DÉCOUVERTE

2,5 L

511150 NOUGAT DE MONTÉLIMAR
Crème glacée au nougat de Montélimar

511240 BULGARE
Glacé à la saveur du yaourt Bulgare

511210 SPÉCULOOS
Crème glacée aux véritables biscuits Spéculoos

511250 CANNELLE
Crème glacée au goût typique de cannelle

511920 MARC DE CHAMPAGNE
Sorbet au Marc de Champagne

GAMME DÉCOUVERTE

2,5 L

511190 RÉGLISSE
Glacé à la réglisse de notre enfance

511230 BONBON CARAMEL
Glacé caramel doré au goût de notre enfance

511610 CHEWING GUM
Glacé au goût et couleur de l'enfance

511550 CRÈME DE CITRON FAÇON LEMON CURD
Crème glacée au citron fondant et zesté façon lemon curd

511040 CAFÉ IRLANDAIS
Crème glacée café, whisky, chocolat

511300 CONFITURE DE LAIT FLEUR DE SEL
Crème glacée à la confiture de lait et sel de Camargue

511370 VIOLETTE
Glacé à la saveur violette

511650 PÉTALE DE ROSE
Glacé à la saveur originale de pétale de rose

511530 MENTHE AVEC FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE
Sorbet à l'infusion de feuilles de menthe

511670 BASILIC
Sorbet puissant au basilic

511910 ROQUETTE
Sorbet à la Roquette fraîche

GAMME DÉCOUVERTE

2,5 L

511270 CHOCOLAT GUANAJA
Crème glacée chocolat noir issu de fèves Guanaja

511520 ROCHER
Glacé à la pâte de praliné et d'éclats de noisettes

511430 PAIN D'ÉPICES
Crème glacée au miel des garrigues et épices provençales

511570 TOURON SUPRÊME
Crème glacée aux senteurs de miel et d'amandes grillées

511710 MIEL DES GARRIGUES
Glacé aux œufs au miel des garrigues

511310 CRÈME BRÛLÉE
Glacé aux œufs, douceur de la vanille alliée au croquant du caramel

511540 PLOMBIÈRES
Crème glacée pâte d'amande, Kirsh et fruits confits

511640 LAIT D'AMANDE
Crème glacée douceur de la crème et de l'amande

511350 LAIT DE COCO
Crème glacée riche en lait et purée de coco

511810 BARBAPAPA
Glacé saveur Barbapapa

GAMME DÉCOUVERTE

2,5 L

511220 VANILLE CROQUANT
Glacé aux œufs vanille avec inclusion d'amandes caramélisées

511140 NOIX AVEC CERNEAUX
Crème glacée avec cerneaux de noix

510040 MARRONS
Glacé à la crème de marron

GAMME BASE ALCOOL

2,5 L

511420 MOJITO
Version sorbet du cocktail au rhum

511490 PINACOLADA
Sorbet au célèbre cocktail au Rhum

511400 GRAND MARNIER®
Glacé aux œufs à la liqueur de Grand Marnier®

511510 PRUNEAU ARMAGNAC
Crème glacée, subtil mariage du fruit et de la liqueur

GAMME BASE ALCOOL

2,5 L

511620 BAILEY'S
Crème glacée subtil mélange de crème, café, amandes et noisettes

GAMME 5 LITRES

5 L

510180 VANILLE
Crème glacée

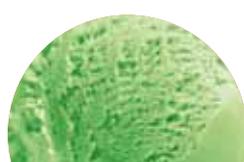
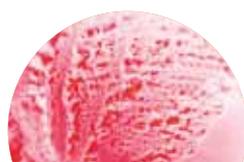
510050 CHOCOLAT
Crème glacée

511280 CITRON
Sorbet

510010 CAFÉ
Glacé



GAMME DE GLACES ET SORBETS
ÉLABORÉE PAR
UN MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Index par désignation

	Pages			Pages	
A Assortiment Mini Viennoiseries Prépoussées Plaisir	VS1182	114	Bretzel Cru Prépoussé - 85 g	BL5916	145
B Baba au Rhum	PA2490	208	Bretzel Cuit - 60 g	BL5917	145
Bagel décor Pavot - 115 g	BL6027	50	Brioche aux Pralines rouges Précuite - 410 g	VS1114	120
Bagel décor Sésame - 115 g	BL6026	50	Brioche Boule - 60 g	VS1075	121
Bagel Nature - 115 g	BL6025	50	Brioche Boule - 90 g	VS1076	121
Bagnat Pain Bagnat Brioché Cuit - 90 g	BL5987	49	Brioche Feuilletée Prépoussée au Sucre - 85 g	VS1123	120
Bagnat Pain Bagnat Précuit - 160 g	BL5909	49	Brioche Nanterre Précuite - 400 g	VS1012	120
Baguette Crue - 330 g - 62 cm (sachet)	BL5803	62	Brioche Tulipe Fourrée au Nutella® cuite - 100g	VS1018	120
Baguette Flammekueche - 160 g	TR3515	37	Briochette à tête - 50 g	VS1077	121
Baguette Précuite - 230 g - 58 cm	BL5968	62	Brownie Fondant - 80 g	PA2398	129
Baguette Précuite - 280 g - 44 cm	BL5952	61	Brownie Moelleux - 80 g	PA2392	129
Baguette Précuite - 280 g - 58 cm	BL5969	62	Bûchette nature - 65 g	BL5877	55
Baguette Précuite à la farine Label Rouge - 280 g - 48 cm	BL5878	60	Bugne Nature avec nœud - 20 g	VS1137	144
Baguette Précuite Bio - 280 g - 45 cm	BL6050	61	Bugne parfum fleur d'oranger avec Nœud - 12 g	VS1136	144
Baguette Précuite Bouts biseautés - 270 g - 52 cm	BL5899	60	Bun's : Pain Bap's Tranché Fariné - 89 g	BL6005	52
Baguette Précuite Bouts Pointus - 275 g - 45 cm	BL5873	60	Bun's : Pain Bun's Brioché Tranché au sésame - 80 g	BL6004	53
Baguette Précuite Gourmande - 290 g - 48 cm	BL5890	60	Bun's : Pain Bun's Tranché au Curry - 70 g	BL6023	51
Baguette Précuite Multicéréales - 280 g - 52 cm	BL5874	61	Bun's : Pain Bun's Tranché au Paprika - 70 g	BL6024	51
Baguette Précuite Plaisir - 250 g - 57 cm	BL5960	62	Bun's : Pain Bun's Tranché au Paprika - 70 g	BL6024	51
Baguette Précuite Plaisir - 300 g - 57 cm	BL5961	62	Bun's : Pain Bun's Tranché au Sésame - 50 g	BL6013	52
Baguette Viennoise Crue - 290 g - 54 cm	VS1041	46	Bun's : Pain Bun's Tranché au Sésame - 77 g	BL6002	52
Bande de Biscuit pour Charlotte - 47 cm	FD4875	239	Bun's : Pain Bun's Tranché Noir - 70 g	BL6028	51
Bâtonnet - 70 g	VS1066	118	Bun's : Pain Burger Bretzel - 65 g	BL6016	53
Beignet Bretzel - 70 g	VS1144	135	C Canelé - 60 g	PA2340	123
Beignet Crok's sucré	VS1324	135	Canelé mini - 17 g	PA2341	123
Beignet Mascotte foraine format Donut - 130 g	VS1138	135	Canelé mini - 17 g	PA2341	152
Beignet Mascotte Foraine Nature - 130 g	VS1154	141	Charlotte : Kit à garnir - Ø 8 cm	FD4871	239
Beignet Mascotte Nature - 100 g	VS1155	137	Charlotte Individuelle Fruits Rouges - 100 g	PA2250	214
Beignet Mascotte Nature - 90 g	VS1340	140	Charlotte Individuelle Poire Chocolat - 104 g	PA2251	214
Beignet Mascotte Parfum Chocolat Noisette - 130 g	VS1341	140	Chausson au Nutella® - 100 g	VS1209	116
Beignet Mascotte parfum Chocolat Noisette - 135 g	VS1157	137	Chausson aux Pommes - 100 g	VS1060	109
Beignet Mascotte Parfum Framboise - 130 g	VS1342	140	Chausson aux Pommes Cubes Non Rayé Plaisir - 120 g	VS1061	107
Beignet Mascotte parfum Framboise - 135 g	VS1158	137	Chausson aux Pommes Mini Plaisir - 40 g	VS1193	107
Beignet Mascotte Parfum Pomme - 130 g	VS1343	140	Chausson aux Pommes pour Artisan - 150 g	VS1221	100
Beignet Mascotte parfum Pomme - 135 g	VS1156	137	Chausson aux Pommes pour Artisan - 45 g	VS1129	101
Beignet Mini parfum Abricot avec sachets - 25 g	VS1306	138	Chausson Bichon Citron Maxi - 120 g	VS1064	118
Beignet Mini parfum Caramel avec sachets - 25 g	VS1307	138	Cheesecake Nature Prédécoupé - 14 parts	MNCC0006	224
Beignet Mini parfum Chocolat avec sachets - 25 g	VS1303	139	Chou à la Crème - 90 g	PA2414	207
Beignet Mini parfum Chocolat blanc avec sachets - 25 g	VS1313	139	Chouquette - 14 g	VS1088	148
Beignet Mini parfum Fraise avec sachets - 25 g	VS1314	139	Chouquette - 14 g	VS1088	123
Beignet Mini parfum Fruits Rouges avec sachets - 25 g	VS1305	138	Chouquette - 22 g	VS1093	123
Beignet Mini parfum Pomme avec sachets - 25 g	VS1304	138	Ciabatta garnie Jambon - Mozzarella - 130 g	TR3548	37
Beignet Mini Sucré avec sachets - 19 g	VS1302	139	Ciabatta garnie Paysanne - 140 g	TR3549	37
Beignet Nature - 60 g	VS1019	136	Ciabatta Précuite - 160 g - 28 cm	BL5995	43
Beignet parfum Chocolat - 80 g	VS1344	136	Ciabatta Précuite Huile d'Olive Mini - 47 g	BL5973	55
Beignet parfum Framboise - 80 g	VS1016	136	Cocktail Assortiment Bateaux Gourmands - 30 pcs	TR3873	72
Beignet parfum Pomme - 80 g	VS1015	136	Cocktail Assortiment De Mini Bagels - 14,5 g	TR3909	74
Beignet Rectangle au Chocolat et aux Noisettes - 105 g	VS1331	141	Cocktail Assortiment de Mini Choux Garnis - 48 pcs	TR3703	89
Beignet Rectangle Nature - 80 g	VS1330	141	Cocktail Assortiment de Mini Moricettes à Garnir - 25 g	TR3908	65
Beignet Rectangle Pomme - 120 g	VS1332	141	Cocktail Assortiment de Mini Navettes Colorées - 100 pcs	TR3819	65
Bonbon chocolat : Cabosse chocolat noir	BC4111	228	Cocktail Assortiment de Mini Choux et Éclairs Salés 10,5 g	TR3916	71
Bonbon chocolat : Cœur chocolat coco - chocolat noir	BC4237	229	Cocktail Assortiment Feuilletés 10 g - 5 kg	TR3971	78
Bonbon chocolat : Cœur chocolat parfum Café - chocolat noir	BC4107	229	Cocktail Assortiment Feuilletés 12 g - 5 x 1 kg	TR3970	78
Bonbon chocolat : Ganache à la fève de tonka - chocolat noir	BC4238	228	Cocktail Assortiment Mini bagels - 2 x 24 pcs	TR3864	74
Bonbon chocolat : Ganache à la Framboise - chocolat noir	BC4100	229	Cocktail Assortiment Mini Cheese Burger - 16,5 g - 45 pcs	TR3875	75
Bonbon chocolat : Ganache à la vanille - chocolat noir	BC4331	229	Cocktail Assortiment mini cheese burgers et mini bacon burgers - 45 g - 120 pcs	TR3861	75
Bonbon chocolat : Ganache parfum Caramel et fleur de Sel - chocolat au lait	BC4228	229	Cocktail Assortiment Mini Choux Fromagers - 8 x 12 pcs	TR3874	77
Bonbon chocolat : Mèdiant - chocolat noir	BC4470	228	Cocktail Assortiment Mini Moricettes à Garnir - 25 g	TR3763	64
Bonbon chocolat : Nougat - chocolat noir	BC4223	229	Cocktail Assortiment mini tartelettes citron et chocolat - 15 g	TR3834	90
Bonbon chocolat : Orangette - chocolat noir	BC4467	229	Cocktail Assortiment mini tartelettes citron et chocolat - 15 g	TR3834	150
Bonbon chocolat : Pâte d'Amande parfum Pistache - chocolat noir	BC4227	229	Cocktail Assortiment Mini Viennois Garnis - 6 x 12 pcs	TR3972	76
Bonbon chocolat : Pavé Praliné Feuilleté - chocolat au lait	BC4235	228	Cocktail Brochette de Poulet - Ananas - 50 pcs	TR3885	80
Bonbon chocolat : Praliné Amande - chocolat au lait	BC4234	229	Cocktail Brochette de Poulet - Poivron - Oignon - 50 pcs	TR3887	80
Bonbon chocolat : Praliné Noisette - chocolat blanc	BC4471	229	Cocktail Brochette de Poulet Curry - 50 pcs	TR3886	80
Bonbon chocolat : Praliné spéculoos - chocolat au lait	BC4333	229	Cocktail brochettes Mozzarella Tomates et Mozzarella Olive - 2 x 30 pcs	TR3867	80
Bonbon chocolat : Rocher - chocolat blanc	BC4350	228	Cocktail Crevette Enrobée de Pomme de Terre - 30 g	MNPOTATO	82
Bonbon chocolat : Rocher - chocolat lait	BC4349	228	Cocktail Crevette Panée - 6 sachets de 500 g	TR3879	82
Bonbon chocolat : Rocher - chocolat noir	BC4348	228	Cocktail Escargot Brioché en Barquette - 6 x 12 pcs	TR3727	76
Bonbon chocolat : Truffe - chocolat noir	BC4341	228	Cocktail Mini Bagel nature à garnir - 15 g - 240 pcs	TR3760	66
			Cocktail Mini Bagel sésame à Garnir - 15 g - 240 pcs	TR3764	66

Index par désignation

	Pages		Pages		
Cocktail Mini Bini à Garnir - 360 pcs	TR3751	66	Crêpe Sucrée parfum orange - Ø 23 cm - 60 g	PA2300	142
Cocktail Mini Brioche Cuite à Garnir - 10 g	TR3726	64	Croissant Abricots - 115 g	VS1026	118
Cocktail Mini Brioche St Jacques - 2 x 24 pcs	TR3862	76	Croissant au Beurre 28 % AOP Charentes Poitou - 70 g x 150	VS1001	105
Cocktail Mini Hot Dog - 19,5 g - 40 pcs	TR3876	75	Croissant aux Amandes - 85 g	VS1055	117
Cocktail Mini Navette Cuite à Garnir - 15 g	TR3740	64	Croissant Beurre - 60 g	VS1031	108
Cocktail Mini Navette Décors Pavot à Garnir - 10 g	TR3781	64	Croissant Beurre Mini - 25 g	VS1039	109
Cocktail Mini Navette Nature à Garnir - 10 g	TR3779	64	Croissant Beurre Mini - 25 g	VS1190	113
Cocktail Mini Pain Burger Brioché noir - 10 g	TR3788	65	Croissant Chocolat - 85 g	VS1053	117
Cocktail Mini Pain Faluche à Garnir - 10 g	TR3782	64	Croissant Complice - 60 g	VS1210	102
Cocktail Mini Pain Suédois - 3,5 g - 300 pcs	TR3812	66	Croissant Complice - 70 g	VS1202	102
Cocktail Mini Pains Burger Briochés colorés assortiment - 10 g	TR3786	65	Croissant Complice - 80 g	VS1203	102
Cocktail Mini snacks - 2 x 22 pcs	TR3899	79	Croissant Complice Courbé - 70 g	VS1204	102
Cocktail Mini Tartelettes Garnies Briochées - 150 pcs	TR3770	77	Croissant Courbé Margarine - 70 g	MN403048	111
Cocktail Mini Tartelettes Salées Assortiment - 3 x 25 pcs	TR3858	77	Croissant jambon - 100 g	TR3639	34
Cocktail Mini Tartelettes Tatin salées - 2 x 24 pcs	TR3860	79	Croissant Margarine - 60 g	VS1134	111
Cocktail Mini verres salés 4 parfums - 24 pcs	TR3706	81	Croissant Plaisir - 20 g	VS1187	107
Cocktail Mini verres sucrés Sensation 5 parfums - 45 g	TR3753	94	Croissant Plaisir - 70 g	VS1103	106
Cocktail Mini Verrine Sucrée Duo de Chocolat - 48 pcs	TR3838	94	Croissant Plaisir au Beurre AOP Charentes Poitou - 70 g	VS1111	104
Cocktail Mini Verrine Sucrée Mangue Coco Passion - 48 pcs	TR3835	94	Croissant pour Artisan - 25 g	VS1126	101
Cocktail Mini Verrines Sphères - 2 x 20 pcs	TR3865	81	Croissant pour Artisan - 70 g	VS1241	98
Cocktail Petits Fours Salés " Sélection " - 2 x 38 pcs	TR3750	79	Croissant pour Artisan - 80 g	VS1242	98
Cocktail Plateau Assortiment mini éclairs - 48 pcs	TR3700	89	Croissant pour Artisan Courbé - 70 g	VS1240	98
Cocktail Plateau Canapés Excellence - 56 pcs	TR3888	73	Croissant Prépoussé Abricots - 115 g	VS1198	118
Cocktail Plateau Canapés Finesse - 8,5 g	TR3900	73	Croissant Prépoussé aux Céréales - 80 g	VS1054	117
Cocktail Plateau Canapés Gourmets - 52 pcs	TR3896	72	Croissant Prépoussé Plaisir - 30 g	VS1183	114
Cocktail Plateau Canapés Petits Fours Sucrés - 48 pcs	TR3820	93	Croissant Prépoussé Plaisir - 60 g	VS1174	112
Cocktail Plateau Canapés Prestige - 54 pcs	TR3961	70	Croissant Prépoussé Plaisir - 70 g	VS1177	112
Cocktail Plateau Canapés Réception - 48 pcs	TR3894	70	Croissant Prépoussé Satisfaction - 70 g	VS1211	113
Cocktail Plateau Canapés Salés Délice - 54 pcs	TR3814	73	Croissant Satisfaction - 60 g	VS1122	97
Cocktail Plateau Canapés Tendances - 54 pcs	TR3960	72	Croissant Satisfaction - 70 g	VS1104	97
Cocktail Plateau Canapés Traiteur - 48 pcs	TR3895	70	Croissant Végétalien Epeautre et Quinoa - 80 g	VS1231	117
Cocktail Plateau Cuillères Bloc de foie gras de canard 31% - 2 x 22 pcs	TR3872	81	Croissant Végétalien Flocons d'Avoine - 80 g	VS1232	117
Cocktail Plateau Cuillères Saumon fumé Fromage Aneth - 2 x 22 pcs	TR3871	81	Croix de Savoie crue - 120 g	VS1098	144
Cocktail Plateau de Navettes Découverte - 40 pcs	TR3898	71	Croix de Savoie pépites de chocolat crue - 130 g	VS1099	144
Cocktail Plateau Mini Cakes salés - 20 g	TR3822	71	Croque Monsieur - 220 g	TR3640	25
Cocktail Plateau Mini Éclairs Assortis - 48 pcs	TR3826	89	Croque Monsieur à la Dinde - 155 g	TR3641	25
Cocktail Plateau Mini Moelleux - 56 pcs	TR3828	91	Croque Monsieur Chèvre - Lardons - 170 g	TR3643	25
Cocktail Plateau Mini Moelleux - 56 pcs	TR3828	148	Croque Monsieur Pomme de Terre - Lardons - 220 g	TR3642	25
Cocktail Plateau Navettes Garnies - 2 x 20 pcs	TR3892	71	Croustade Précuite aux Pommes - Ø 21,4 cm	PA2312	224
Cocktail Plateau Petits Fours Chocolat - 50 pcs	TR3829	92	Cube Chocolat noisettes - 80 g	PA2800	219
Cocktail Plateau Petits Fours Sucrés - 58 pcs	TR3709	92	Cube craquant chocolat - 19 g	TR3847	150
Cocktail Plateau Petits Fours Sucrés Plaisir - 48 pcs	TR3830	93	Cube craquant chocolat - 19 g	TR3847	182
Cocktail Plateau Petits Fours Sucrés Prestige - 48 pcs	TR3825	92	Cupcake Vanille décor Chocolat au Lait - 40 g	PA2368	128
Cocktail Plateau Tapas - 32 pcs	TR3897	74			
Cookie Blond Cranberries Chocolat Blanc Cuit - 80 g	PA2228	131	D Demi-cadre Abricot - Framboise - 2,2 kg	PA2427	197
Cookie Blond Fourré au Chocolat Noisette - 70 g	PA2290	131	Demi-cadre Ananas Citron Coco - 2,7 kg	PA2410	175
Cookie Blond Fourré au Nutella® cuit - 70 g	PA2033	131	Demi-cadre aux Marrons - 2,5 kg	PA2882	172
Cookie Blond Morceaux de Chocolat Cuit - 70 g	PA2364	130	Demi-cadre Avantage Chocolat - 1,35 kg	PA2027	198
Cookie Blond Morceaux de Chocolat lait Cuit - 106 g	PA2369	131	Demi-cadre Avantage parfum Framboise Fraise - 1,35 kg	PA2028	198
Cookie Blond Pécan Caramel Beurre Salé - 62 g	PA2232	131	Demi-cadre Café Cappuccino - 2,35 kg	PA2015	196
Cookie Blond Pépites de Chocolat Blanc Pistache Cuit - 80 g	PA2231	131	Demi-Cadre Cassis Nougat - 2,6 kg	PA2040	194
Cookie Blond Pépites de Chocolat Noir Cru - 50 g	PA2225	130	Demi-cadre Chocolat au lait - Crème brûlée - 2,6 kg	PA2004	184
Cookie Blond Pépites de Chocolat Noir Cru - 70 g	PA2227	130	Demi-cadre Chocolat Caramel - 2,9 kg	PA2020	166
Cookie Brun Morceaux de Chocolat Cuit - 70 g	PA2365	130	Demi-cadre Chocolat Intense - 2,5 kg	PA2022	170
Cookie Brun Pépites de Chocolat Blanc Cru - 50 g	PA2224	130	Demi-cadre Chocolat Orange - 2,65 Kg	PA2878	174
Cookie Brun Pépites de Chocolat Blanc Cru - 70 g	PA2226	130	Demi-cadre Chocolat Pistache - 2,3 kg	PA2018	167
Cookies Mini assortis Cuits -14 g	PA2366	150	Demi-cadre Craquant Chocolat - 1,8 kg	PA2435	182
Cookies Mini assortis Cuits -14 g	PA2366	130	Demi-cadre Exotique au chocolat blanc - 2,45 kg	PA2009	178
Coque de Chou - 8 cm - 15,3 g	FD4856	243	Demi-cadre Forêt Noire - 2,5 kg	PA2520	176
Coque de Chou grand - 9 cm -22,4 g	FD4857	243	Demi-cadre Fraisier - 2,8 kg	PA2428	192
Coque de Chou mini - 4,5 cm -3,2 g	FD4855	243	Demi-cadre Framboise Chocolat - 2,5 kg	PA2880	173
Coque de Paris-Brest - 8,7 cm - 16,4 g	FD4861	243	Demi-cadre Framboise Mousse fromage blanc - 2,3 kg	PA2010	191
Coque d'éclair - 13,2 cm	FD4850	243	Demi-cadre Framboisier - 2 kg	PA2442	197
Coque d'éclair grand - 16 cm	FD4851	243	Demi-cadre Fruits Rouges Crème Brûlée - 2,5 kg	PA2433	190
Crêpe Mini - Ø 10 cm - 15 g	PA2325	143	Demi-cadre Myrtille Chocolat - 2,5 kg	PA2014	177
Crêpe Minute - Ø 35 cm - 70 g	PA2339	142	Demi-cadre Opéra - 1,95 kg	PA2438	180
Crêpe sarrasin Minute - Ø 35 cm - 80 g	PA2387	35	Demi-cadre Opéra Prestige - 2,75 kg	PA2008	180
Crêpe Sucrée - Ø 23 cm - 55 g	PA2326	142	Demi-cadre parfum Pistache Fruits rouges - 2,5 kg	PA2006	195
Crêpe Sucrée - Ø 29 cm - 50 g	PA2327	216	Demi-cadre Poire - 2,7 kg	PA2017	187
Crêpe Sucrée - Ø 29 cm - 50 g	PA2327	142			

Index par désignation

	Pages		Pages		
Demi-cadre Poire Caramel - 2,6 Kg	PA2426	188	Entremets Régent - Ø 18 cm - 720 g	PA2514	183
Demi-cadre Poire Caramel - Crumble - 2,5 kg	PA2423	198	Entremets Régent - Ø 22 cm - 1150 g	PA2868	183
Demi-cadre Pomme Caramel salé - 2,6 kg	PA2007	186	Escargot aux Pépites de Chocolat - 110 g	MN400569	111
Demi-Cadre Pomme Tatin Tonka - 2,6 kg	PA2034	185			
Demi-Cadre Praliné Yuzu - 2,8 kg	PA2042	168	F Feuille de Génoise brune	FD4841	247
Demi-cadre Régent - 2,4 kg	PA2005	183	Feuille de Génoise nature	FD4840	247
Demi-cadre Spéculoos - 2,4 kg	PA2012	197	Feuille de Joconde nature	FD4838	246
Demi-cadre Trois Chocolats - 1,6 kg	PA2432	181	Feuille de Succès	FD4844	247
Dessert glacé vacherin framboise - 200 ml	PA2792	218	Feuille Génoise "Avantage" Brune	FD4823	247
Disque Brioché cru - 285 g	FD4764	244	Feuille Génoise "Avantage" Nature	FD4822	247
Disque Brioché cru - 335 g	FD4765	244	Feuille Génoise Faux Bois	FD4819	247
Disque Brioché cru - 65 g	FD4763	244	Feuille Joconde caramel	FD4799	246
Disque brioché cuit - Ø 22 cm - 250 g	FD4751	245	Feuille Joconde Copeaux Chocolat	FD4802	246
Disque brioché cuit - Ø 24,8 cm - 450 g	FD4752	245	Feuille Joconde Rayée Brune	FD4836	246
Disque Brioché Cuit - Ø 9 cm - 40 g	FD4766	245	Feuille Joconde Rayée Rose	FD4835	246
Disque Feuilleté Pur Beurre Non Piqué - Ø 14 cm - 55 g	FD4940	232	Feuilleté Chèvre - Épinards - 150 g	TR3675	33
Disque Feuilleté Pur Beurre Non Piqué - Ø 14 cm - 55 g	FD4940	21	Feuilleté Comté - 110 g	TR3670	31
Disque Feuilleté Pur Beurre Non Piqué - Ø 18 cm - 90 g	FD4941	232	Feuilleté Comté Maxi - 200 g	TR3681	31
Disque Feuilleté Pur Beurre Non Piqué - Ø 22 cm - 140 g	FD4942	232	Feuilleté Crottin de Chavignol - 120 g	TR3671	32
Disque Feuilleté Pur Beurre Non Piqué - Ø 26 cm - 230 g	FD4946	232	Feuilleté de Saumon à l'Oseille - 140 g	TR3685	29
Disque Feuilleté Pur Beurre Non Piqué - Ø 29 cm - 260 g	FD4944	232	Feuilleté Frita - 150 g	TR3683	34
Disque Feuilleté Pur Beurre Non Piqué - Ø 32 cm - 330 g	FD4945	232	Feuilleté Hot Dog - 150 g	TR3667	28
Donut Cristal - 53 g	VS1142	134	Feuilleté Jambon Fromage Tresse - 170 g	TR3677	30
Donut décor cacao - 58 g	VS1320	134	Feuilleté Merguez - 150 g	TR3666	28
Donut décor Rose Fourré parfum fraise - 70 g	VS1318	133	Feuilleté Panier Jambon - Fromage - 120 g	TR3664	33
Donut fourré Framboise - 71 g	VS1317	133	Feuilleté Panier Jambon fromage - 100 g	TR3679	33
Donut fourré parfum Caramel - 71 g	VS1316	133	Feuilleté Panier Parfum Fraise - 40 g	VS1005	123
Donut Mini Décor blanc trait Caramel fourré Parfum Caramel - 38 g	VS1335	134	Feuilleté Panier Pomme - 40 g	VS1004	123
Donut Mini Décor rose trait Blanc fourré Parfum framboise - 38 g	VS1336	134	Feuilleté Poulet - Poireaux - 140 g	TR3650	34
Donut Mini décor Sucre Cristal - 24 g	VS1308	134	Feuilleté Roquefort - 110 g	TR3785	32
Donut Mini décoré et fourré Noisette parfum Chocolat - 39 g	VS1334	134	Feuilleté Roulé Jambon Fromage Prépoussé - 120 g	TR3936	33
Donut parfum Chocolat Noisette - 70 g	VS1167	133	Feuilleté Saumon Poireau - 200 g	TR3676	29
Donut parfum Vanille - 71 g	VS1168	133	Feuilleté Viande - 110 g	TR3665	28
			Feuilleté Viande Maxi - 200 g	TR3680	28
E Éclair caramel - 90 g	PA2687	205	Feuilleté Volaïlle Tresse - 175 g	TR3678	30
Éclair Framboise - 90 g	PA2688	205	Financier - 35 g	PA2331	122
Éclair parfum Café - 90 g	PA2671	204	Financier Mini - 10 g	PA2338	122
Éclair parfum Chocolat - 90 g	PA2670	204	Financier Mini - 10 g	PA2338	148
Éclair parfum Vanille - 90 g	PA2672	204	Flan au Chocolat - Ø 27 cm - 2 kg	PA2157	222
Éclair Paris-Brest - 80 g	PA2795	201	Flan Coco - Ø 27 cm - 2 kg	PA2156	222
Éclair pour artisan au Chocolat - 120 g	PA2668	203	Flan Cuit Découpé - 10 parts - 1,8 kg	PA2154	222
Éclair pour artisan Café - 120 g	PA2669	203	Flan épais - Ø 26 cm - 2,3 kg	PA2167	223
Éclair pour artisan caramel - 120 g	PA2666	202	Flan onctueux - Ø 27 cm - 2 kg	PA2151	223
Éclair pour artisan framboise - 120 g	PA2667	202	Focaccia à l'Huile d'Olive Précuite Prédécoupée Prétranchée en 15 Parts	BL5918	48
Éclair pour artisan parfum Vanille - 120 g	PA2673	203	Focaccia au Romarin Précuite Prédécoupée Prétranchée en 15 Parts	BL5919	48
Éclair pour artisan spéculoos - 120 g	PA2674	202	Focaccia aux Légumes Grillés Précuite Prédécoupée en 15 parts	TR3931	40
Éclair Sensation Caramel - 80 g	PA2896	200	Fond de Tarte Cuit Cacao Carré - 33 x 33 mm	FD5020	88
Éclair Sensation Chocolat Blanc - 80 g	PA2899	200	Fond de Tarte Cuit Cacao Carré - 33 x 33 mm	FD5020	241
Éclair Sensation Chocolat Craquelin - 80 g	PA2898	200	Fond de Tarte Cuit Cacao Carré - 71 x 71 mm	FD5056	241
Éclair Sensation Framboise Étincelant - 80 g	PA2897	200	Fond de Tarte Cuit Cacao Rectangulaire - 102 x 46 mm	FD5057	241
Éclair Sensation Spéculoos - 80 g	PA2895	201	Fond de Tarte Cuit Cacao Rond - Ø 41 mm	FD5018	88
Entremets Ananas Citron Coco - Ø 18 cm - 750 g	PA2848	175	Fond de Tarte Cuit Cacao Rond - Ø 41 mm	FD5018	241
Entremets aux Marrons - Ø 8 cm - 95 g	PA2884	218	Fond de Tarte Cuit Cacao Rond - Ø 80 mm	FD5019	241
Entremets aux Marrons - Ø 8 cm - 95 g	PA2884	172	Fond de Tarte Cuit Salé Carré - 33 x 33 mm	FD5059	69
Entremets Carré Fraisier - 14 x 14 cm	PA2003	171	Fond de Tarte Cuit Salé Carré - 33 x 33 mm	FD5059	237
Entremets Carré Opéra Prestige - 14 x 14 cm	PA2002	171	Fond de Tarte Cuit Salé Rond - Ø 41 mm	FD5058	69
Entremets Chocolat au lait - Crème brûlée - Ø 18 cm - 720 g	PA2851	184	Fond de Tarte Cuit Salé Rond - Ø 41 mm	FD5058	237
Entremets Chocolat au lait - Crème brûlée - Ø 22 cm - 1150 g	PA2871	184	Fond de Tarte Cuit Sucré Carré - 33 x 33 mm	FD5010	88
Entremets Exotique au chocolat blanc - Ø 18 cm - 720 g	PA2852	179	Fond de Tarte Cuit Sucré Carré - 33 x 33 mm	FD5010	240
Entremets Exotique au chocolat blanc - Ø 22 cm - 1150 g	PA2872	179	Fond de Tarte Cuit Sucré Carré - 50 x 50 mm	FD5014	240
Entremets Fraisier - Ø 18 cm - 750 g	PA2853	193	Fond de Tarte Cuit Sucré Carré - 71 x 71 mm	FD5026	240
Entremets Fraisier - Ø 22 cm - 1150 g	PA2873	193	Fond de Tarte Cuit Sucré Rectangulaire - 102 x 46 mm	FD5027	240
Entremets Framboise Mousse Frg Blic - Ø 18 cm - 720 g	PA2512	191	Fond de Tarte Cuit Sucré Rond - Ø 41 mm	FD5007	88
Entremets Framboise Mousse Frg Blic - Ø 22 cm - 1150 g	PA2875	191	Fond de Tarte Cuit Sucré Rond - Ø 41 mm	FD5007	240
Entremets Myrtille Chocolat - Ø 18 cm - 800 g	PA2854	177	Fond de Tarte Cuit Sucré Rond - Ø 55 mm	FD5008	240
Entremets parfum Pistache Fruits Rouges - Ø 18 cm - 720 g	PA2513	195	Fond de Tarte Cuit Sucré Rond - Ø 80 mm	FD5028	240
Entremets Poire Caramel - Ø 14 cm - 450 g	PA2834	189	Fond Galette Bretonne - Ø 18 cm	FD4831	242
Entremets Poire Caramel - Ø 18 cm - 720 g	PA2511	189	Fond Galette Bretonne - Ø 26 cm	FD4833	242
Entremets Poire Caramel - Ø 22 cm - 1150 g	PA2874	189	Fond Galette Bretonne - Ø 8 cm	FD4830	242
Entremets Pomme Caramel salé - Ø 18 cm - 800 g	PA2850	186	Fond Meringue à garnir - Ø 8 cm	FD4879	242

Index par désignation

	Pages		Pages		
Fond Tarte Brisée - Ø 10 cm - 45 g	FD4701	236	Individuel Poire Caramel Rond - Ø 8 cm - 95 g	PA2496	189
Fond Tarte Brisée - Ø 10 cm - 45 g bord droit	FD4702	236	Individuel Poire Rond - Ø 8 cm - 95 g	PA2841	187
Fond Tarte Brisée - Ø 12 cm - 70 g	FD4705	236	Individuel Pomme Caramel salé Rectangle - 80 g	PA2822	186
Fond Tarte Brisée - Ø 4,5 cm - 8 g	FD4707	237	Individuel Pomme Caramel salé Rond - Ø 8 cm - 95 g	PA2826	186
Fond Tarte Brisée - Ø 4,5 cm - 8 g	FD4707	68	Individuel Pomme Tatin Tonka Rectangle - 80 g	PA2035	185
Fond Tarte Brisée Bord Haut - Ø 27 cm - 390 g	FD4773	236	Individuel Praliné Yuzu Rectangle - 80 g	PA2043	168
Fond Tarte Brisée Bord Haut - Ø 27 cm - 390 g	FD4773	20	Individuel Pyramide Chocolat Caramel - 60 g	PA2480	217
Fond Tarte Brisée Bord Haut - Ø 9,5 cm - 70 g	FD4780	236	Individuel Régent Rond - Ø 8 cm - 85 g	PA2829	183
Fond Tarte Brisée Bord Haut - Ø 9,5 cm - 70 g	FD4780	20			
Fond Tarte Salée - Ø 5,3 cm - 15 g	FD4709	236	J Jésuite - 170 g	PA2329	145
Fond Tarte Sucrée - Ø 10 cm - 45 g	FD4772	238	Jésuite Crème Pâtissière - 180 g	PA2304	145
Fond Tarte Sucrée - Ø 18 cm - 170 g	FD4781	238			
Fond Tarte Sucrée - Ø 22 cm - 202 g	FD4778	238	K Kebab : Pain Kebab - 120 g	BL5986	49
Fond Tarte Sucrée - Ø 22 cm - 220 g	FD4776	238	Kouign amann mini - 20 g	PA2301	152
Fond Tarte Sucrée - Ø 26 cm - 330 g	FD4786	238			
Fond Tarte Sucrée - Ø 26 cm - 346 g	FD4777	238	M Macaron Maxi Chocolat - 80 g	PA2455	160
Fond Tarte Sucrée - Ø 4,5 cm - 8 g	FD4769	241	Macaron Maxi Coque blanc	PA2463	162
Fond Tarte Sucrée - Ø 4,5 cm - 8 g	FD4769	88	Macaron Maxi Coque brun	PA2460	162
Fond Tarte Sucrée - Ø 5,3 cm - 15 g	FD4768	241	Macaron Maxi Coque rose	PA2461	162
Fond Tarte Sucrée - Ø 8 cm - 27 g	FD4770	238	Macaron Maxi Coque vert	PA2462	162
Fond Tarte Sucrée Carrée - 21,5 x 21,5 cm - 210 g	FD4755	239	Macaron Maxi Fraise - 80 g	PA2722	160
Fond Tarte Sucrée Carrée - 8 x 8 cm - 45 g	FD4757	239	Macaron Maxi Framboise - 80 g	PA2458	160
Fond Tarte Sucrée Carrée - 9 x 9 cm - 40 g	FD4754	239	Macaron Maxi Parfum Pistache - 80 g	PA2457	160
Fond Tarte Sucrée Rectangle - 14,3 x 4,8 cm - 47 g	FD4756	239	Macaron Mini Coque blanc	PA2719	161
Fond Tropicane à garnir - Ø 22 cm - 200 g	FD4783	245	Macaron Mini Coque brun	PA2716	161
Fond Tropicane à garnir - Ø 8,5 cm - 40 g	FD4784	245	Macaron Mini Coque rose	PA2717	161
Fondant Chocolat - 36 g	PA2526	148	Macaron Mini Coque vert	PA2718	161
Fondant Chocolat - 90 g	PA2479	215	Macaron Mini au Saumon fumé	PA2993	155
Fondant Extra Caramel beurre salé - 90 g	PA2037	215	Macaron Mini Café	PA2912	154
Fondant Extra Chocolat - 100 g	PA2039	215	Macaron Mini Caramel salé	PA2913	154
Fougassou aux olives - 150 g	BL6021	37	Macaron Mini Cassis	PA2905	154
Fozza Chorizo Poivrons - 180 g - 24 pcs	TR3513	40	Macaron Mini Chocolat	PA2901	154
Fozza Crème Lardons - 180 g - 24 pcs	TR3514	40	Macaron Mini Citron	PA2917	155
			Macaron Mini Coques assorties	PA2720	161
G Gaufre - 85 g	VS1165	143	Macaron Mini Framboise	PA2918	154
Gaufre - 85 g	VS1165	216	Macaron Mini Mangue Passion	PA2906	154
Gaufre de Liège - 100 g	VS1161	143	Macaron Mini Mousse de foie gras	PA2991	155
Gougère Crue - 12 g	TR3778	78	Macaron Mini Mûre	PA2904	154
Grillé Pomme Individuel - 130 g	PA2179	212	Macaron Mini Myrtille	PA2920	155
Guimauve bandes assorties - 100 g	CF0070	152	Macaron Mini parfum Noix de Coco	PA2914	155
Guimauve bandes assorties - 100 g	CF0070	230	Macaron Mini parfum Pistache	PA2916	155
			Macaron Mini parfum Rose	PA2908	154
I Individuel 3 Chocolats Rectangle - 63 g	PA2482	181	Macaron Mini parfum Vanille	PA2915	155
Individuel Ananas Citron Coco Rond - Ø 8 cm - 100 g	PA2842	175	Macaron Mini Praliné Croustillant	PA2922	154
Individuel Café Cappuccino Rond - Ø 8 cm - 95 g	PA2839	196	Macarons Assortiment chocolats d'origine - 72 pcs	PA2931	158
Individuel Cassis Nougat Rectangle - 80 g	PA2041	194	Macarons Mini assortis Plateau - 4 x 72 pcs	PA2701	157
Individuel Chocolat au lait - Crème brûlée Rond - Ø 8 cm - 90 g	PA2828	184	Macarons Mini assortis Plateau - 72 pcs	PA2703	94
Individuel Chocolat Caramel Rectangle - 85 g	PA2021	166	Macarons Mini assortis Plateau - 72 pcs	PA2703	157
Individuel Chocolat Intense Rectangle - 75 g	PA2023	170	Macarons Mini assortis Sensation - 72 pcs	PA2704	156
Individuel Chocolat Orange Rond - Ø 8 cm - 100 g	PA2879	174	Macarons Mini assortis Sensation - 72 pcs	PA2704	94
Individuel Chocolat Pistache Rectangle - 70 g	PA2019	167	Macarons Mini assortis Sensation n°2 - 72 pcs	PA2706	156
Individuel Craquant Café Rond - Ø 8 cm - 70 g	PA2471	218	Macarons Mini assortis Tendance - 72 pcs	PA2727	158
Individuel Craquant Chocolat Rond - Ø 8 cm - 70 g	PA2470	182	Macarons Mini Plateau déclinaison Rouge - 36 pcs	PA2930	157
Individuel Exotique au chocolat blanc Rectangle - 70 g	PA2814	178	Macarons Plaisir assortis - Ø 6 - 6,5 cm - 40 g	PA2726	159
Individuel Exotique au chocolat blanc Rond - Ø 6 cm - 80 g	PA2802	179	Madeleine - 25 g	PA2332	122
Individuel Exotique au chocolat blanc Rond - Ø 8 cm - 95 g	PA2494	179	Madeleine mini - 10 g	PA2386	148
Individuel Forêt Noire Rectangle - 80 g	PA2473	176	Madeleine mini - 10 g	PA2386	122
Individuel Fraisier Rectangle - 80 g	PA2478	192	Marron glacé "Naples"	CF0052	229
Individuel Fraisier Rond - Ø 6 cm - 80 g	PA2803	193	Maxi Muffin Tulipe Nature Fourré au Nutella® - 120 g	PA2024	124
Individuel Framboise chocolat Rond - Ø 8 cm - 105 g	PA2881	173	Merveilleux chocolat - 80 g	PA2762	209
Individuel Framboise Mousse fromage blanc Rond - Ø 8 cm - 95 g	PA2495	191	Merveilleux Chocolat - 95 g	PA2487	208
Individuel Fruits Rouges Crème brûlée Rond - Ø 8 cm - 110 g	PA2827	190	Merveilleux citron - 80 g	PA2764	209
Individuel Myrtille Chocolat Rond - Ø 8 cm - 95 g	PA2838	177	Merveilleux Fraise - 80 g	PA2763	209
Individuel Opéra Prestige Rectangle - 75 g	PA2475	180	Mille-Feuille - 135 g	PA2644	206
Individuel Opéra Prestige Rectangle - 75 g	PA2475	217	Mille-Feuille Mini - 17,5 g - 96 pcs	TR3857	90
Individuel Opéra Rectangle - 72 g	PA2474	180	Mille-Feuille Mini - 17,5 g - 96 pcs	TR3857	150
Individuel Opéra Rectangle - 72 g	PA2474	217	Mille-Feuille Sensation - 120 g	PA3091	206
Individuel parfum Pistache Fruits Rouges Rond - Ø 6 cm - 80 g	PA2503	195	Mille-Feuille Sensation au Chocolat - 120 g	PA3090	206
Individuel parfum Pistache Fruits rouges Rond - Ø 8 cm - 85 g	PA2830	195	Mille-feuille Sensation Carré - 110 g	PA3093	206
Individuel Poire Caramel Rectangle - 80 g	PA2818	188	Mini Beignet au Nutella® - 25 g	VS1319	138

Index par désignation

	Pages		Pages		
Mini Bouchon Caramel - beurre salé	PA3105	149	Pain au Chocolat Margarine - 70 g	VS1125	111
Mini Bouchon Châtaigne	PA2636	149	Pain au Chocolat Mini - 25 g	VS1191	113
Mini Bouchon Chocolat	PA2635	149	Pain au Chocolat Plaisir - 28 g	VS1188	107
Mini Bouchon Chocolat blanc - noix de Coco	PA3108	149	Pain au Chocolat Plaisir - 70 g	VS1105	106
Mini Chausson au Nutella® - 45 g	VS1119	116	Pain au Chocolat Plaisir - 80 g	VS1107	106
Mini Fonds assortis - 240 pcs	FD4710	237	Pain au Chocolat Plaisir au beurre AOP Charentes-Poitou - 80 g	VS1115	104
Mini Fonds assortis - 240 pcs	FD4710	69	Pain au Chocolat pour Artisan - 30 g	VS1127	101
Mini Fonds de Tartelettes Brisées - 125 pcs	FD4704	237	Pain au Chocolat pour Artisan - 75 g	VS1219	99
Mini Fonds de Tartelettes Brisées - 125 pcs	FD4704	68	Pain au Chocolat pour Artisan - 85 g	VS1226	99
Mini Paris-Brest	TR3827	90	Pain au Chocolat Prépoussé Plaisir - 32 g	VS1184	114
Mini Paris-Brest	TR3827	150	Pain au Chocolat Prépoussé Plaisir - 80 g	VS1170	112
Mini Tarte Tropicane bille - 22 g	PA2139	91	Pain au Chocolat Prépoussé Satisfaction - 75 g	VS1212	113
Mini Tarte Tropicane bille - 22 g	PA2139	152	Pain au Chocolat Satisfaction - 70 g	VS1197	97
Mini Tarte Tropicane Mini - 33 g	PA2136	225	Pain au Chocolat Satisfaction - 80 g	VS1108	97
Mini Tartelette Tatin - 32 g	PA2633	150	Pain au Lait - 60 g	VS1091	121
Mini Tulipe Nature Muffin Fourré au Nutella® - 26 g	PA2026	151	Pain aux Raisins Brioché - 130 g	VS1044	110
Mini Tulipe Nature Muffin Fourré au Nutella® - 26 g	PA2026	126	Pain aux Raisins Brioché - 130 g	VS1033	110
Moelleux à la Châtaigne - 80 g	PA2690	215	Pain aux Raisins Feuilleté - 105 g	VS1047	110
Moelleux au Nutella® Cuit - Ø 21 cm - 640 g	PA2149	226	Pain aux Raisins Plaisir - 30 g	VS1189	107
Moelleux Chocolat Cru - Ø 26 cm - 860 g	PA2153	226	Pain aux Raisins pour Artisan - 140 g	VS1243	100
Moelleux Chocolat Cuit - Ø 26 cm - 800 g	PA2137	226	Pain aux Raisins pour Artisan - 30 g	VS1128	101
Moka Café - 90 g	PA2467	208	Pain aux Raisins Prépoussé Plaisir - 100 g	VS1172	112
Moka Parfum Chocolat - 90 g	PA2466	208	Pain aux Raisins Prépoussé Plaisir - 35 g	VS1185	114
Moricette Cuite - 65 g - 15 cm	BL5933	46	Pain Ballon de Foot - 90 g	ETB024054	42
Moricette Double Cuite - 120 g - 23 cm	BL5934	46	Pain Ballon de Foot Multicéréales - 90 g	ETB024139	42
Muffin 3 Fromages Ciboulette - 120 g	TR3578	26	Pain Ballon de Rugby - 90 g	ETB014055	42
Muffin au chocolat fourré au chocolat et aux noisettes - 95 g	PA2350	125	Pain Ballon de Rugby Multicéréales - 90 g	ETB014130	42
Muffin aux Myrtilles - 75 g	PA2399	127	Pain Bâtard céréales et graines Précuit - 350 g - 27 cm	BL5946	58
Muffin Bi-Couleur Caramel / Brun - 95 g	PA2419	125	Pain Bâtard Précuit Bio Campagne - 330 g	BL6056	58
Muffin Bi-Couleur Nature / Brun - 95 g	PA2413	125	Pain Escargot aux Éclats de Pralines Rouges - 140 g	VS1008	111
Muffin Brun Pépites de Chocolat - 75 g	PA2396	127	Pain Mini pain "50" Précuit - 50 g - 9 cm	BL5829	54
Muffin Champignons Parmesan Basilic - 120 g	TR3577	26	Pain Mini Pain Précuit losange - 70 g	BL5832	55
Muffin Féta Épinard Poivron - 120 g	TR3576	26	Pain Mini Pavé Précuit Campagne - 60 g	BL5850	55
Muffin Maxi brun morceaux de chocolat - 130 g	PA2354	127	Pain Mini Pavé Précuit Figues - 60 g	BL5854	56
Muffin Maxi nature morceaux de chocolat - 130 g	PA2355	127	Pain Mini Pavé Précuit Multicéréales - 60 g	BL5851	57
Muffin Maxi Tulipe Brun fourré au Chocolat Noisette - 120 g	PA2384	124	Pain Mini Pavé Précuit Sésame - 60 g	BL5852	57
Muffin Maxi tulipe fourré myrtilles - 120 g	PA2357	124	Pain Mini Pavé Seigle Graines de Tournesol - 60 g	BL5869	56
Muffin Maxi tulipe nature fourré Caramel au Beurre salé - 120 g	PA2385	124	Pain Noisette parfum Chocolat Prépoussé - 120 g	VS1073	116
Muffin Maxi Tulipe nature fourré chocolat noisettes - 120 g	PA2397	124	Pain Parisien Cru - 525 g - 64 cm	BL5818	62
Muffin Maxi Tulipe nature fourré fruits rouges - 120 g	PA2383	124	Pain Parisien Précuit - 430 g - 58 cm	BL5958	62
Muffin Mini assortis - 20 g	PA2361	128	Pain Précuit au Seigle - 350 g - 27 cm	BL5945	58
Muffin Mini assortis - 20 g	PA2361	151	Pain sandwich : Tranche de Pain à Garnir - Ép. 1,5 cm	BL5972	45
Muffin Mini Tulipe brun fourré chocolat noisettes - 26 g	PA2376	151	Pain sandwich : 1/2 baguette farinée Précuite - 140 g - 28 cm	BL5924	44
Muffin Mini Tulipe brun fourré chocolat noisettes - 26 g	PA2376	126	Pain sandwich : 1/2 Baguette Précuite - 140 g - 28 cm	BL5927	44
Muffin Mini Tulipe fourré fruits rouges - 26 g	PA2378	151	Pain sandwich : 1/2 Baguette Précuite Multigrains - 140 g - 27 cm	BL5949	43
Muffin Mini Tulipe fourré fruits rouges - 26 g	PA2378	126	Pain sandwich : 1/2 Baguette Précuite Pavot - 140 g - 27 cm	BL5950	43
Muffin Mini Tulipe fourré pomme cannelle - 26 g	PA2377	151	Pain sandwich : 1/2 Baguette Viennoise - 120 g	BL5935	46
Muffin Mini Tulipe fourré pomme cannelle - 26 g	PA2377	126	Pain sandwich : 1/2 Baguette Viennoise - 120 g	BL5935	120
Muffin Mini Tulipe nature fourré au caramel au beurre salé - 26 g	PA2379	151	Pain sandwich : Pain de mie nature - 1100 g (28 tranches)	BL6000	45
Muffin Mini Tulipe nature fourré au caramel au beurre salé - 26 g	PA2379	126	Pain sandwich : Pain Hot Dog Prétranché - 60 g	BL5942	53
Muffin Parfum Vanille Pépites de Chocolat - 75 g	PA2395	127	Pain sandwich : Sandwich Moelleux Nature - 125 g	BL5941	45
Muffin Salé Poulet Curry - 120 g	TR3579	26	Pain Sandwich Nature Précuit - 160 g	BL5920	43
Muffin Tulipe fourré myrtilles - 95 g	PA2349	125	Pain Surprise Campagne à Garnir - 850 g	TR3769	85
Muffin Tulipe fourré parfum citron - 95 g	PA2343	125	Pain Surprise Campagne Garni - 1,2 kg - 50 pcs	TR3811	84
Muffin Tulipe nature fourré au caramel au beurre salé - 95 g	PA2347	125	Pain Surprise céréale garni sans coque végétarien - 60 pcs	TR3698	84
Muffin Tulipe Nature Fourré au Nutella® - 80 g	PA2025	126	Pain Surprise Céréales sans Coque à Garnir - 900 g	TR3792	85
Muffin Tulipe nature fourré parfum fruits rouges - 95 g	PA2346	125	Pain Surprise Céréales sans Coque Garni - 1,3 kg - 60 pcs	TR3818	84
			Pain Surprise Coffre Garni - 975 g	TR3915	83
N Nordique : Pain Nordique Carré - 30 g - 11 x 11 cm	BL5982	48	Pain Surprise Feuille d'Automne Garnie - 970 g - 48 pcs	TR3815	86
Nordique : Pain Nordique Rond - 55 g - Ø 16,5 cm	BL5981	48	Pain surprise long campagne coloré garni - 400 g - 32 pcs	TR3799	83
			Pain Surprise Long Campagne Garni - 850 g - 40 pcs	TR3817	83
P Paille - 75 g	VS1081	119	Pain Surprise Nordique - 800 g - 48 pcs	TR3794	85
Pain : Mini Flûte précuite - 27,5 g - 16 cm	BL5951	56	Pain surprise Papillon - 1,37 kg - 40 pcs	TR3813	86
Pain au Chocolat au Beurre 25 % AOP Charentes-Poitou - 80 g x 140	VS1002	105	Pain surprise tomate garni - 160 pcs	TR3805	84
Pain au Chocolat Beurre - 120 g	VS1042	108	Pain Twist Graines Précuit - 300 g	BL5891	59
Pain au Chocolat Beurre - 30 g	VS1109	109	Pain Twist Nature Précuit - 300 g	BL5879	59
Pain au Chocolat Beurre - 70 g	VS1036	108	Palmier - 110 g	VS1085	119
Pain au Chocolat Complice - 70 g	VS1206	103	Palmier - 20 g	VS1084	119
Pain au Chocolat Complice - 80 g	VS1207	103	Pancake - 20 g	PA2323	143
Pain au Chocolat Complice - 90 g	VS1208	103	Panier Torsade Légumes Poulet Précuite - 170 g	TR3517	40

Index par désignation

	Pages		Pages	
Panini Extra Large Précuit - 120 g	BL5983	47	PA2126	221
Panini Précuit - 140 g - 27 cm	BL5991	47	PA2104	220
Panini Prêtoasté fromage - 170 g	TR3658	36	PA2132	220
Panini Prêtoasté Fromage en Sachet - 180 g	TR3656	36	PA2131	220
Panini Prêtoasté Jambon en Sachet - 180 g	TR3657	36	PA2133	220
Panini Sésame Extra Large Précuit - 130 g	BL5984	47	PA2752	224
Paris Brest - 75 g	PA2412	207	PA2145	221
Pastel de nata - 68 g	PA2344	213	PA2102	221
Pâte Feuilletée Bloc au Beurre Charentes-Poitou AOP - 2 kg	FD4729	233	PA2101	221
Pâtisseries orientales Assortiment - 59 pcs	PA3008	91	PA2140	225
Pavé Long Précuit Campagne - 340 g	BL5864	59	PA2141	225
Pavé Long Précuit Multicéréales - 340 g	BL5865	59	PA2147	225
Pavé Long Précuit Seigle Graines de Tournesol - 340 g	BL5868	59	PA2138	225
Pavé Précuit - 450 g	BL5885	58	PA2185	213
Pavé Précuit Maxi - 770 g	BL5886	58	PA2209	213
Petit pain bâton raisin noisette - 57 g	BL5845	56	MNTTA85NUJ01	211
Petit Pain Blanc Précuit - 55 g - 11 cm	BL5977	54	PA2182	211
Petit Pain Pavé Cuit - 43 g	BL5828	54	PA2168	210
Petit Pain précuit - 50 g	BL5953	54	PA2074	210
Petits Pains Losange Précuits Assortiment - 55 g	BL5830	57	PA2075	210
Pizza : Disque Pizza cru - Ø 28 cm - 200 g	FD4789	234	PA2180	210
Pizza : Disque Pizza tomate - Ø 28 cm - 280 g	FD4795	234	PA2193	212
Pizza : Disque Pizza tomate - Ø 28 cm - 280 g	FD4795	21	PA2196	212
Pizza : Plaque Pizza Crue - 59 x 39 cm - 1250 g	FD4793	234	PA2077	211
Pizza Ovale Margherita - 160 g	TR3516	40	PA2176	211
Pizza Plaque 3 Fromages	TR3582	39	PA2204	210
Pizza Plaque Champignons Jambon	TR3575	38	PA2190	211
Pizza Plaque Margherita	TR3580	38	PA2099	213
Pizza Plaque Royale	TR3583	39	PA2183	213
Pizza Plaque Végétarienne	TR3581	39	PA2073	211
Plaque de Pain de mie	TR3943	67	PA2184	214
Plaque de Pain de mie	TR3943	235	TR3462	22
Plaque de Pain de Mie assortiment	TR3808	235	TR3465	23
Plaque de Pain de Mie assortiment	TR3808	67	TR3454	23
Plaque de Pain de mie Brun	TR3946	67	TR3421	24
Plaque de Pain de mie Brun	TR3946	235	TR3420	24
Plaque de Pain de mie Multicéréales	TR3945	67	TR3422	24
Plaque de Pain de mie Multicéréales	TR3945	235	TR3461	22
Plaque de Pain de mie Tomate	TR3944	67	TR3451	22
Plaque de Pain de mie Tomate	TR3944	235	TR3467	23
Plaque de Pain type Nordique	TR3807	67	TR3457	22
Plaque Feuil. Traiteur Non Piq. Beurre Concentré - 654 g	FD4736	233	TR3450	22
Plaque Feuilletée 1/2 Pla. Traiteur Non Piq. Beurre Concentré - 327 g	FD4728	233	TR3460	22
Plaque Feuilletée Briochée Non Piquée Beurre - 1130 g	FD4724	233	TR3466	23
Plaque Feuilletée Non Piquée Beurre - 700 g	FD4735	233	TR3453	22
Plaque Feuilletée Non Piquée Beurre - 700 g	FD4735	68	TR3456	23
Plaque Feuilletée Non Piquée Margarine - 2,5 mm - 625 g	FD4725	233	TR3455	22
Plaque Feuilletée Non Piquée Margarine - 3,5 mm - 910 g	FD4726	233	TR3463	22
Plaque Feuilletée Non Piquée Margarine - 3,5 mm - 910 g	FD4726	68	TR3452	22
Plaque Feuilletée Piquée Pur Beurre - 700 g	FD4734	233	TR3459	23
Plaque Pizza - 58,5 x 39 cm	FD4738	234	PA2187	214
			PA2444	224
R Religieuse parfum Café - 100 g	PA2651	204	PA2761	216
Religieuse parfum Chocolat - 100 g	PA2650	204	VS1025	115
Religieuse pour artisan au Chocolat - 120 g	PA2656	203	VS1024	115
Religieuse pour artisan Café - 120 g	PA2657	203	VS1051	115
Religieuse pour artisan parfum Vanille - 120 g	PA2658	203	VS1139	101
Rose des Sables Mini - 12 x 18 pcs	PA2401	152	VS1199	115
Rose des Sables Mini - 12 x 18 pcs	PA2401	230	VS1181	114
			VS1043	115
S Sablé - 85 g	VS1086	119	BL5912	49
Sacristain Fromage - 90 g	TR3910	32	TR3651	24
Sacristain Glace Royale - 150 g	VS1092	144	BL5897	59
Saint-Honoré - 18 x 18 cm - 660 g	PA2001	171	VS1074	116
Salambo - 80 g	PA2664	207	BL5900	35
Sans gluten : Madeleine Pur Beurre - 25 g	PA2280	122	BL5900	49
Sans gluten : Petit Pain Campagne - sachet individuel - 60 g	BL5954	57	VS1071	118
Suisse Aux Pralines - 120 g	VS1124	116		
Suisse Pépites Chocolat - 120 g	VS1052	116		
Suisse Pépites Chocolat Prépoussé Plaisir Mini - 40 g	VS1192	114		
T Tarte Abricot cuite - Ø 25,5 cm - 1 kg			PA2126	221
Tarte Citron cuite - Ø 25,5 cm - 1 kg			PA2104	220
Tarte Citron Meringuée - Ø 25,5 cm - 1 kg			PA2132	220
Tarte Framboise - Ø 30 cm - 1,4 kg			PA2131	220
Tarte Myrtille - Ø 30 cm - 1,5 kg			PA2133	220
Tarte noix de pécan - Ø 26 cm - 1,4 kg			PA2752	224
Tarte Normande Cuite - Ø 26 cm - 850 g			PA2145	221
Tarte Poire Cuite - Ø 22,5 cm - 800 g			PA2102	221
Tarte Pomme Cuite - Ø 25,5 cm - 900 g			PA2101	221
Tarte Tropicane - Ø 22 cm - 650 g			PA2140	225
Tarte Tropicane - Ø 26,5 cm - 900 g			PA2141	225
Tarte Tropicane - Ø 32 cm - 1,1 kg			PA2147	225
Tarte Tropicane - Ø 8,5 cm - 85 g			PA2138	225
Tartelette Abricot Crue - Ø 10 cm - 150 g			PA2185	213
Tartelette Amandine Crue - Ø 9,5 cm - 125 g			PA2209	213
Tartelette au Nutella® - Ø 8,5 cm			MNTTA85NUJ01	211
Tartelette Chocolat Cuite - Ø 10 cm - 105 g			PA2182	211
Tartelette Citron Cuite - Ø 10 cm - 105 g			PA2168	210
Tartelette Citron Cuite - Ø 10 cm - 135 g			PA2074	210
Tartelette Citron Meringuée Cuite - Ø 10 cm - 135 g			PA2075	210
Tartelette Citron Meringuée Cuite - Ø 9,5 cm - 130 g			PA2180	210
Tartelette Crumble Pomme Caramel - 110 g			PA2193	212
Tartelette Crumble Pomme Fruits Rouges - 110 g			PA2196	212
Tartelette Fraise - Ø 10 cm - 150 g			PA2077	211
Tartelette Framboise - Ø 8,5 cm - 100 g			PA2176	211
Tartelette Framboise Meringuée - 130 g			PA2204	210
Tartelette Myrtilles - Ø 10 cm - 120 g			PA2190	211
Tartelette Normande Crue - Ø 10 cm - 140 g			PA2099	213
Tartelette Poire Bourdaloue Crue - Ø 9,5 cm - 154 g			PA2183	213
Tartelette Pomme Cuite - Ø 10 cm - 135 g			PA2073	211
Tartelette Pomme Fine Cuite - Ø 13 cm - 70 g			PA2184	214
Tartelette Quiche Lorraine - 140 g			TR3462	22
Tartelette salée Chèvre - Epinards - 140 g			TR3465	23
Tartelette salée Chèvre Epinards - 250 g			TR3454	23
Tartelette salée épaisse Flamiche Poireaux - 180 g			TR3421	24
Tartelette salée épaisse Quiche Lorraine - 180 g			TR3420	24
Tartelette salée épaisse Tartelette 3 Fromages - 180 g			TR3461	22
Tartelette salée Flamiche Poireaux - 140 g			TR3451	22
Tartelette salée Flamiche Poireaux - 250 g			TR3467	23
Tartelette salée Légumes - 250 g			TR3457	22
Tartelette salée Oignon - 250 g			TR3450	22
Tartelette salée Quiche Lorraine - 250 g			TR3460	22
Tartelette salée Saumon - Oseille - 140 g			TR3466	23
Tartelette salée Saumon Brocoli - 250 g			TR3453	22
Tartelette salée Saumon Oseille - 250 g			TR3456	23
Tartelette salée Tartiflette - 250 g			TR3455	22
Tartelette salée Thon Tomate - 250 g			TR3463	22
Tartelette salée Trois Fromages - 140 g			TR3452	22
Tartelette salée Trois Fromages - 250 g			TR3459	23
Tartelette salée Volaille - 250 g			PA2187	214
Tartelette Tatin - Ø 9 cm - 120 g			PA2444	224
Tiramisu - 1,85 kg			PA2761	216
Tiramisu Verrine plastique - 90 g			VS1025	115
Torsade parfum Abricot - 110 g			VS1024	115
Torsade parfum Framboise - 110 g			VS1051	115
Torsade Pépites Chocolat - 120 g			VS1139	101
Torsade Pépites Chocolat pour Artisan - 40 g			VS1199	115
Torsade Pépites Chocolat Prépoussé - 90 g			VS1181	114
Torsade Pépites Chocolat Prépoussée Plaisir - 28 g			VS1043	115
Torsade pépites de chocolat - 100 g			BL5912	49
Tortilla de blé - Ø 30 cm			TR3651	24
Tourte Pomme de Terre - Lardons - 170 g			BL5897	59
Tourte Précuite - 550 g			VS1074	116
Tresse Noix de Pécan Prépoussée - 95 g			BL5900	35
Triangle Façon Bretzel à Garnir - 100 g			BL5900	49
Triangle Façon Bretzel à Garnir - 100 g			VS1071	118
Triangle saveur amande - 100 g				
V Viennoise 1/2 viennoise Pépites Chocolat - 150 g			VS1056	121

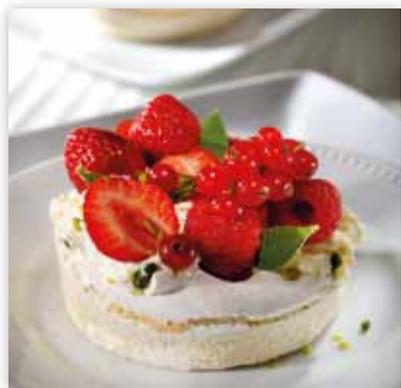
Index par code

BC BC4100	229	BL5950	43	FD4738	234	FD5014	240	511400	248	PA2039	215	PA2327	142
BC4107	229	BL5951	56	FD4751	245	FD5018	88	511420	249	PA2040	194	PA2329	145
BC4111	228	BL5952	61	FD4752	245	FD5018	241	511430	249	PA2041	194	PA2331	122
BC4223	229	BL5953	54	FD4754	239	FD5019	241	511440	248	PA2042	168	PA2332	122
BC4227	229	BL5954	57	FD4755	239	FD5020	88	511450	248	PA2043	168	PA2338	122
BC4228	229	BL5958	62	FD4756	239	FD5020	241	511460	248	PA2073	211	PA2338	148
BC4234	229	BL5960	62	FD4757	239	FD5026	240	511480	249	PA2074	210	PA2339	142
BC4235	228	BL5961	62	FD4763	244	FD5027	240	511490	248	PA2075	210	PA2340	123
BC4237	229	BL5968	62	FD4764	244	FD5028	240	511510	248	PA2077	211	PA2341	123
BC4238	228	BL5969	62	FD4765	244	FD5056	241	511520	249	PA2099	213	PA2341	152
BC4331	229	BL5972	45	FD4766	245	FD5057	241	511530	249	PA2101	221	PA2343	125
BC4333	229	BL5973	55	FD4768	241	FD5058	69	511540	249	PA2102	221	PA2344	213
BC4341	228	BL5977	54	FD4769	241	FD5058	237	511550	249	PA2104	220	PA2346	125
BC4348	228	BL5981	48	FD4769	88	FD5059	69	511570	249	PA2126	221	PA2347	125
BC4349	228	BL5982	48	FD4770	238	FD5059	237	511580	249	PA2126	221	PA2347	125
BC4350	228	BL5983	47	FD4772	238			511600	249	PA2131	220	PA2349	125
BC4467	229	BL5984	47	FD4773	236	GL GLACES		511610	249	PA2132	220	PA2350	125
BC4470	228	BL5986	49	FD4773	20	510010	249	511620	249	PA2133	220	PA2354	127
BC4471	229	BL5987	49	FD4776	238	510020	249	511630	248	PA2136	225	PA2355	127
		BL5991	47	FD4777	238	510030	249	511640	249	PA2137	226	PA2357	124
BL BL5803	62	BL5995	43	FD4778	238	510040	248	511650	249	PA2138	225	PA2361	128
BL5818	62	BL6000	45	FD4780	236	510050	249	511670	249	PA2139	91	PA2361	151
BL5828	54	BL6002	52	FD4780	20	510060	249	511680	249	PA2139	152	PA2364	130
BL5829	54	BL6004	53	FD4781	238	510070	249	511680	249	PA2140	225	PA2365	130
BL5830	57	BL6005	52	FD4781	238	510070	249	511690	249	PA2141	225	PA2366	150
BL5832	55	BL6013	52	FD4783	245	510080	249	511700	249	PA2141	225	PA2366	150
BL5845	56	BL6016	53	FD4784	245	510120	249	511710	249	PA2145	221	PA2366	130
BL5850	55	BL6021	37	FD4786	238	510120	249	511720	249	PA2147	225	PA2368	128
BL5851	57	BL6023	51	FD4789	234	510130	249	511760	249	PA2149	226	PA2369	131
BL5852	57	BL6024	51	FD4793	234	510140	249	511910	249	PA2151	223	PA2376	151
BL5854	56	BL6025	50	FD4795	234	510150	249	511920	249	PA2151	226	PA2376	126
BL5864	59	BL6026	50	FD4795	21	510160	249			PA2154	222	PA2377	151
BL5865	59	BL6027	50	FD4799	246	510170	248	MN MN400569	111	PA2156	222	PA2377	126
BL5868	59	BL6028	51	FD4802	246	510180	249	MN403048	111	PA2157	222	PA2378	151
BL5869	56	BL6050	61	FD4819	247	510190	249	MNCC0006	224	PA2167	223	PA2378	126
BL5873	60	BL6056	58	FD4819	247	510200	249	MNPOTATO	82	PA2168	210	PA2379	151
BL5874	61			FD4822	247	511000	249	MNTT85NU01	211	PA2176	211	PA2379	126
BL5877	55	CF CF0052	229	FD4823	247	511010	249			PA2179	212	PA2383	124
BL5878	60	CF0070	152	FD4830	242	511020	249	PA PA2001	171	PA2180	210	PA2384	124
BL5879	59	CF0070	230	FD4831	242	511030	249	PA2002	171	PA2182	211	PA2385	124
BL5885	58			FD4833	242	511040	249	PA2003	171	PA2183	213	PA2386	148
BL5886	58	ET ETB014055	42	FD4835	246	511060	249	PA2004	184	PA2184	214	PA2386	122
BL5890	60	ETB014130	42	FD4836	246	511080	249	PA2005	183	PA2185	213	PA2387	35
BL5891	59	ETB024054	42	FD4838	246	511090	249	PA2006	195	PA2187	214	PA2392	129
BL5897	59	ETB024139	42	FD4840	247	511100	249	PA2007	186	PA2190	211	PA2395	127
BL5899	60			FD4841	247	511110	249	PA2008	180	PA2193	212	PA2396	127
BL5900	35	FD FD4701	236	FD4844	247	511120	249	PA2009	178	PA2196	212	PA2397	124
BL5900	49	FD4702	236	FD4850	243	511140	248	PA2010	191	PA2199	211	PA2398	129
BL5909	49	FD4704	237	FD4851	243	511150	249	PA2012	197	PA2204	210	PA2398	129
BL5912	49	FD4704	68	FD4855	243	511160	249	PA2014	177	PA2209	213	PA2399	127
BL5916	145	FD4705	236	FD4856	243	511170	248	PA2015	196	PA2224	130	PA2401	152
BL5917	145	FD4707	237	FD4857	243	511180	249	PA2017	187	PA2225	130	PA2401	230
BL5918	48	FD4707	68	FD4861	243	511190	249	PA2018	187	PA2226	130	PA2410	175
BL5919	48	FD4709	236	FD4871	239	511200	249	PA2018	167	PA2227	130	PA2412	207
BL5920	43	FD4710	237	FD4875	239	511210	249	PA2019	167	PA2228	131	PA2413	125
BL5924	44	FD4710	69	FD4879	242	511220	248	PA2020	166	PA2231	131	PA2414	207
BL5927	44	FD4724	233	FD4940	232	511230	249	PA2021	166	PA2232	131	PA2419	125
BL5933	46	FD4725	233	FD4940	21	511240	249	PA2022	170	PA2250	214	PA2423	198
BL5934	46	FD4726	233	FD4941	232	511250	249	PA2023	170	PA2251	214	PA2426	188
BL5935	46	FD4726	68	FD4942	232	511270	249	PA2024	124	PA2280	122	PA2427	197
BL5935	120	FD4728	233	FD4942	232	511280	249	PA2025	126	PA2290	131	PA2428	192
BL5941	45	FD4729	233	FD4944	232	511290	248	PA2026	151	PA2300	142	PA2432	181
BL5942	53	FD4734	233	FD4945	232	511300	249	PA2026	126	PA2301	152	PA2433	190
BL5945	58	FD4735	233	FD4946	232	511310	249	PA2027	198	PA2304	145	PA2435	182
BL5946	58	FD4735	68	FD5007	88	511320	249	PA2028	198	PA2312	224	PA2438	180
BL5949	43	FD4736	233	FD5007	240	511330	249	PA2033	131	PA2323	143	PA2442	197
				FD5008	240	511350	249	PA2034	185	PA2325	143	PA2444	224
				FD5010	88	511370	249	PA2035	185	PA2326	142	PA2455	160
				FD5010	240	511390	249	PA2037	215	PA2327	216	PA2457	160

Index par code

PA2458	160	PA2752	224	PA3090	206	TR3698	84	TR3874	77	VS1061	107	VS1189	107		
PA2460	162	PA2761	216	PA3091	206	TR3700	89	TR3875	75	VS1064	118	VS1190	113		
PA2461	162	PA2762	209	PA3093	206	TR3703	89	TR3876	75	VS1066	118	VS1191	113		
PA2462	162	PA2763	209	PA3105	149	TR3706	81	TR3879	82	VS1071	118	VS1192	114		
PA2463	162	PA2764	209	PA3108	149	TR3709	92	TR3885	80	VS1073	116	VS1193	107		
PA2466	208	PA2792	218			TR3726	64	TR3886	80	VS1074	116	VS1197	97		
PA2467	208	PA2795	201	TR	TR3420	24	TR3727	76	TR3887	80	VS1075	121	VS1198	118	
PA2470	182	PA2800	219		TR3421	24	TR3740	64	TR3888	73	VS1076	121	VS1199	115	
PA2471	218	PA2802	179		TR3422	24	TR3750	79	TR3892	71	VS1077	121	VS1202	102	
PA2473	176	PA2803	193		TR3450	22	TR3751	66	TR3894	70	VS1081	119	VS1203	102	
PA2474	180	PA2814	178		TR3451	22	TR3753	94	TR3895	70	VS1084	119	VS1204	102	
PA2474	217	PA2818	188		TR3452	22	TR3760	66	TR3896	72	VS1085	119	VS1206	103	
PA2475	180	PA2822	186		TR3453	22	TR3763	64	TR3897	74	VS1086	119	VS1207	103	
PA2475	217	PA2826	186		TR3454	23	TR3764	66	TR3898	71	VS1088	148	VS1208	103	
PA2478	192	PA2827	190		TR3455	22	TR3769	85	TR3899	79	VS1088	123	VS1209	116	
PA2479	215	PA2828	184		TR3456	23	TR3770	77	TR3900	73	VS1091	121	VS1210	102	
PA2480	217	PA2829	183		TR3457	22	TR3778	78	TR3908	65	VS1092	144	VS1211	113	
PA2482	181	PA2830	195		TR3459	23	TR3779	64	TR3909	74	VS1093	123	VS1212	113	
PA2487	208	PA2834	189		TR3460	22	TR3781	64	TR3910	32	VS1098	144	VS1219	99	
PA2490	208	PA2838	177		TR3461	22	TR3782	64	TR3915	83	VS1099	144	VS1221	100	
PA2494	179	PA2839	196		TR3462	22	TR3785	32	TR3916	71	VS1103	106	VS1226	99	
PA2495	191	PA2841	187		TR3463	22	TR3786	65	TR3931	40	VS1104	97	VS1231	117	
PA2496	189	PA2842	175		TR3465	23	TR3788	65	TR3936	33	VS1105	106	VS1232	117	
PA2503	195	PA2848	175		TR3466	23	TR3792	85	TR3943	67	VS1107	106	VS1240	98	
PA2511	189	PA2850	186		TR3467	23	TR3794	85	TR3943	235	VS1108	97	VS1241	98	
PA2512	191	PA2851	184		TR3513	40	TR3799	83	TR3944	67	VS1109	109	VS1242	98	
PA2513	195	PA2852	179		TR3514	40	TR3805	84	TR3944	235	VS1111	104	VS1243	100	
PA2514	183	PA2853	193		TR3515	37	TR3807	67	TR3945	67	VS1114	120	VS1302	139	
PA2520	176	PA2854	177		TR3516	40	TR3808	235	TR3945	235	VS1115	104	VS1303	139	
PA2526	148	PA2868	183		TR3517	40	TR3808	67	TR3946	67	VS1119	116	VS1304	138	
PA2633	150	PA2871	184		TR3548	37	TR3811	84	TR3946	235	VS1122	97	VS1305	138	
PA2635	149	PA2872	179		TR3549	37	TR3812	66	TR3960	72	VS1123	120	VS1306	138	
PA2636	149	PA2873	193		TR3575	38	TR3813	86	TR3961	70	VS1124	116	VS1307	138	
PA2644	206	PA2874	189		TR3576	26	TR3814	73	TR3970	78	VS1125	111	VS1308	134	
PA2650	204	PA2875	191		TR3577	26	TR3815	86	TR3971	78	VS1126	101	VS1313	139	
PA2651	204	PA2878	174		TR3578	26	TR3817	83	TR3972	76	VS1127	101	VS1314	139	
PA2656	203	PA2879	174		TR3579	26	TR3818	84			VS1128	101	VS1316	133	
PA2657	203	PA2880	173		TR3580	38	TR3819	65	VS	VS1001	105	VS1129	101	VS1317	133
PA2658	203	PA2881	173		TR3581	39	TR3820	93		VS1002	105	VS1134	111	VS1318	133
PA2664	207	PA2882	172		TR3582	39	TR3822	71		VS1004	123	VS1136	144	VS1319	138
PA2666	202	PA2884	218		TR3583	39	TR3825	92		VS1005	123	VS1137	144	VS1320	134
PA2667	202	PA2884	172		TR3639	34	TR3826	89		VS1008	111	VS1138	135	VS1324	135
PA2668	203	PA2895	201		TR3640	25	TR3827	90		VS1012	120	VS1139	101	VS1330	141
PA2669	203	PA2896	200		TR3641	25	TR3827	150		VS1015	136	VS1142	134	VS1331	141
PA2670	204	PA2897	200		TR3642	25	TR3828	91		VS1016	136	VS1144	135	VS1332	141
PA2671	204	PA2898	200		TR3643	25	TR3828	148		VS1018	120	VS1154	141	VS1334	134
PA2672	204	PA2899	200		TR3650	34	TR3829	92		VS1019	136	VS1155	137	VS1335	134
PA2673	203	PA2901	154		TR3651	24	TR3830	93		VS1024	115	VS1156	137	VS1336	134
PA2674	202	PA2904	154		TR3656	36	TR3834	90		VS1025	115	VS1157	137	VS1340	140
PA2687	205	PA2905	154		TR3657	36	TR3834	150		VS1026	118	VS1158	137	VS1341	140
PA2688	205	PA2906	154		TR3658	36	TR3835	94		VS1031	108	VS1161	143	VS1342	140
PA2690	215	PA2908	154		TR3664	33	TR3838	94		VS1033	110	VS1165	143	VS1343	140
PA2701	157	PA2912	154		TR3665	28	TR3847	150		VS1036	108	VS1165	216	VS1344	136
PA2703	94	PA2913	154		TR3666	28	TR3847	182		VS1039	109	VS1167	133		
PA2703	157	PA2914	155		TR3667	28	TR3857	90		VS1041	46	VS1168	133		
PA2704	156	PA2915	155		TR3670	31	TR3857	150		VS1042	108	VS1170	112		
PA2704	94	PA2916	155		TR3671	32	TR3858	77		VS1043	115	VS1172	112		
PA2706	156	PA2917	155		TR3675	33	TR3860	79		VS1044	110	VS1174	112		
PA2716	161	PA2918	154		TR3676	29	TR3861	75		VS1047	110	VS1177	112		
PA2717	161	PA2920	155		TR3677	30	TR3862	76		VS1051	115	VS1181	114		
PA2718	161	PA2922	154		TR3678	30	TR3864	74		VS1052	116	VS1182	114		
PA2719	161	PA2930	157		TR3679	33	TR3865	81		VS1053	117	VS1183	114		
PA2720	161	PA2931	158		TR3680	28	TR3867	80		VS1054	117	VS1184	114		
PA2722	160	PA2991	155		TR3681	31	TR3871	81		VS1055	117	VS1185	114		
PA2726	159	PA2993	155		TR3683	34	TR3872	81		VS1056	121	VS1187	107		
PA2727	158	PA3008	91		TR3685	29	TR3873	72		VS1060	109	VS1188	107		

LES FRUITS ET PURÉES DE FRUITS



DGF
Cœur Sauvage



LES FRUITS DÉCORS

Leurs petites dimensions et leurs présentations soignées sont particulièrement adaptées aux finitions d'entremets ainsi qu'aux décors de desserts à l'assiette.



LES COULIS

Ils offrent le maximum d'intensité de goût et de saveur car il n'y a aucun ajout d'eau ni d'additif. La présentation en flacon de 500 g permet une bonne prise en main et facilite notamment la réalisation de décors à l'assiette.



LES FRUITS IQF

(Individually Quick Frozen)

La surgélation individuelle des fruits garantie une belle présentation compatible avec une grande diversité d'utilisations : en inclusion dans un montage d'entremets, en garniture de tarte, en salade de fruits, et bien d'autres possibilités.

LES PURÉES DE FRUITS

Les fruits sont récoltés à maturité pour garantir le meilleur du fruit.

Pour garder l'authenticité des saveurs il n'y a pas d'arôme ajouté, ni de colorant ou de conservateur et seulement 10% de sucre.

Les purées de fruits bénéficient d'un emballage en barquette d'1 kg, pratique et empilable.

Le large choix de références vous permettra de laisser libre cours à votre créativité dans des registres aussi différents que la pâtisserie, la confiserie, les cocktails.

Une gamme de fruits et purées de fruits surgelée, idéale pour la réalisation de desserts et pâtisseries, la décoration d'assiette ou d'entremets Four à idées. DGF Cœur Sauvage, la garantie d'un fruit récolté à maturité pour préserver l'intensité du goût et sa naturalité.

Rendez-vous sur www.fouraidees.com

Produits

Présentation

Nous consulter

Accueil

**FOUR**
à idées
DGF

Associations notre savoir faire à votre talent !

Un catalogue **qui évolue**



Découvrir nos produits >>

Une haute
exigence de qualité



En savoir plus >>

→ rechercher un distributeur
dans votre région



Recevoir notre
dernier catalogue

Présentation thématique
de plus de **900 produits**

Cliquez ici

Commandes

Toute commande passée à un distributeur Four à Idées implique nécessairement l'acceptation, sans exclusion ni réserve du client, des conditions générales de vente du distributeur.

Prix

Les prix indiqués sur ce catalogue concernent les livraisons en Métropole, comprises entre le 1^{er} Octobre 2017 et le 31 Mars 2018 inclus.

Les prix indiqués sont hors taxes. Les prix indiqués sur ce catalogue sont des prix maximum conseillés.

Les ventes sont établies entre le client et le distributeur sur la base des barèmes et conditions de vente du distributeur.

Il appartient donc au client de se rapprocher du distributeur pour connaître ses conditions tarifaires et de vente.

Ces prix sont valables dans la limite des stocks disponibles et sous réserve d'augmentation significative des prix des matières premières.

Qualité /Stockage

Les produits sont à vérifier par le client à la réception et en présence du chauffeur.

Toute anomalie de quelque nature que ce soit devra être stipulée sur le bon de livraison.

Aucune réclamation notamment sur les dégradations ou les manquants ne pourra être prise en compte ultérieurement.

Pour conserver la qualité des produits, il est nécessaire de les stocker à une température minimum négative de -18°C, et que les produits à Date Limite d'Utilisation Optimale la plus courte soient les premiers sortis.

Le non respect de ces conditions interdit toute reprise de marchandise.

En ce qui concerne les produits portant une Date Limite d'Utilisation Optimale, l'engagement du distributeur se limite à laisser au client un délai raisonnable pour lui permettre la revente avant cette date.



**FAITES UN GESTE ECOCITOYEN EN
TRIANT VOS EMBALLAGES CARTON**

FOUR À IDÉES

7, rue Henri Navier - ZAC des Cetton 2 - 78570 Chanteloup-les-Vignes - Tél : 01 39 22 22 39 - Fax : 01 70 74 61 93
www.fouraidees.com

