

Collection 2022



la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

"Donner du plaisir au dessert"



UNE GLACERIE D'ARTISAN

Depuis 1983, nous produisons des **glaces artisanales**. Nous réalisons nous-mêmes nos mélanges de crème et sirop. Nous continuons à utiliser des méthodes d'infusion en cuve double paroi selon les **recettes traditionnelles** transmises par nos **Maîtres Glaciers**. Toutes les décorations sont effectuées manuellement, selon des gestes que nous perpéтуons.



UN SAVOIR-FAIRE PÂTISSIER

Nous réalisons des gâteaux **"comme à la maison"**. Nos pâtissiers fabriquent les pâtes, les crèmes, les mousses, les compotées de fruits... ils façonnent, trempent, **décorent les desserts à la main**. Ils dégustent chaque fabrication pour contrôler qu'elle soit conforme à notre engagement qualité. Notre savoir-faire sur les grands classiques de la pâtisserie française nous permet des variations créatives en saveurs, formes, allant jusqu'au trompe-l'œil.



DES CRÉATIONS ORIGINALES

Nous vous proposons **deux collections par an** issues du travail créatif de nos pâtissiers et glaciers. Nous vous ouvrons aussi les portes de nos ateliers pour vous permettre de **réaliser des produits sur-mesure**.



UN CIRCUIT COURT

Nous livrons directement nos clients depuis nos ateliers. La livraison du dernier kilomètre constitue pour nous un acte fort qui lie le producteur et le consommateur. Nos clients peuvent préciser sur leur carte qu'ils se fournissent directement auprès d'une glacerie d'artisan. Nous nous fournissons en **lait** auprès **d'une ferme** située au pied **des Pyrénées**, pour les glaces au lait frais. Nous avons établi une relation durable avec une **coopérative fruitière** située dans la **vallée du Rhône** et qui sélectionne les meilleurs fruits pour nous.



SPÉCIALISTE DE LA GLACE ET DU DESSERT EN RESTAURATION

Depuis près de 40 ans, nous "pensons glace et desserts" tous les jours avec nos clients. Nos conseillers commerciaux sont issus des métiers de la restauration et ont plaisir à travailler avec vous sur votre **offre dessert**.

Nous proposons également la réalisation de **cartes de desserts**, des **formations** au travail de la glace et l'aménagement de glaciers.



GOÛTEZ !

Nous vous proposons de **goûter nos glaces et pâtisseries grâce à un coffret dégustation** et espérons que vous aurez autant de plaisir à goûter nos produits que nous avons eu à les fabriquer. Nous avons envie de partager avec vous de grands moments de pâtisseries où l'émerveillement, la surprise et la gourmandise vous animeront.

DES CRÉATIONS DESSERTS CONÇUES POUR “L'EMPORTEUR”

Face à la mutation des habitudes de consommation sur l'année 2020, nos glaciers et pâtisseries en R&D se sont concentrés sur des **créations de produits gourmands, faciles à consommer et pouvant être transportés.**

Avec des formes adaptées à la finger food ou dans des contenants, nos nouveautés sont faciles à mettre en œuvre et “à envoyer” !



UNE QUÊTE CONSTANTE DE LA MATIÈRE 1^{ÈRE} RESPONSABLE

Nous sélectionnons les matières 1^{ères} pour leur bon goût avec **une origine labellisée ou valorisante de France ou d'ailleurs.**

Nous appliquons la même éthique dans tout ce que nous entreprenons et développons, autant que possible, des produits avec une **quantité maîtrisée d'ajout en sucre, sans arômes, sans colorants...** ou encore la **recherche de contenants écoresponsables.**



Créations



Nouveautés Glaces



DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE GLACES

SUCRE POSITIF

lauréate 2021 du

SIRH+
INNOVATION
AWARDS

Notre démarche sur le Sucre Positif :

- Augmenter le plaisir et la gourmandise tout en abaissant le taux de saccharose.
- Diminuer le sucre raffiné.
- Privilégier les matières 1^{ères} brutes riches en fibres et en vitamines.
- Avoir une liste d'ingrédients courte.



ABSOLUMENT ABRICOT

92704 - p.16



ABSOLUMENT FRAISE

92706 - p.16



ABSOLUMENT MANGUE

92707 - p.16



FIGUE MIEL

92001 - p.16

Nouveautés Pâtisseries

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE PÂTISSERIES
À INDEX GLYCÉMIQUE ABAISSÉ

lauréate 2021 du

SIRH+
INNOVATION
AWARDS

Notre démarche :

- Augmenter le plaisir tout en abaissant le taux de saccharose.
- Remplacer les farines blanches par des produits bruts riches en fibres et en vitamines.
- Privilégier une liste d'ingrédients courte.



FINEMENT CHEESECAKE
4705 - p.71



RÉSOLUMENT CHOCOLAT
95430 - p.65



RONDEMENT CITRON
95431 - p.77



Nouveautés glaces à emporter

- Crème fraîche française
- Beurre de France ou d'Europe
- Œufs de poules élevées en plein air en France
- Fruits issus essentiellement de coopératives de la Vallée du Rhône

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



Glacier 6 l

BLACK COLA - p.38

93831 - -

BONBON TUTTI FRUITTI - p.38

93826 - -

CITRON BASILIC - p.39

93828 - -

**CHOCOLAT BLANC NATELLOSO
NOISETTES** - p.39

93825 - -

CRÈME BRÛLÉE ZESTES DE CITRON - p.38

93515 - -

FLEUR D'ORANGER - p.38

93830 - -

**NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES
CHOCOLAT** - p.38

93824 - -

PINKY GROOVY FRAISE BANANE - p.39

93829 - -

THÉ PÊCHE - p.39

93827 - -



Glacier 7,5 l

ANANAS - p.41

93901 - -

**CHOCOLAT BLANC NATELLOSO
NOISETTES** - p.41

93904 - -

CITRON BASILIC - p.41

93903 - -

CRÈME BRÛLÉE ZESTES DE CITRON - p.40

93905 - -

MELON - p.41

93240 - -

**NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES
CHOCOLAT** - p.40

93907 - -

SPÉCULOOS - p.40

93902 - -

PINKY GROOVY FRAISE BANANE - p.41

93906 - -

Smooth'fruits

SUNSHINE POWER

160371 - p.47



Nouveautés Desserts glacés



**OMELETTE
NORVÉGIENNE À
PARTAGER**

90950 - p.50



**SOUFFLÉ GLACÉ
FLEUR DE LAIT
GUIMAUVE**

4704 - p.53 et 70



**SOUFFLÉ
BANOFFEE**

4648 - p.53



**CACAHUÈTE
CHOCOLAT NOISETTE**

90350 - p.54



**CHEESECAKE
FRAMBOISE**

90352 - p.54



**CITRON
MERINGUÉ**

90353 - p.54



**CRÈME
BRÛLÉE**

90351 - p.54

PALETINAS KIDS



COCO

160364 - p.54



VACKY (VANILLE)

90019 - p.55



**NOISETTE BLANCHE
GAUFRETTES CHOCOLAT**

160375 - p.45



COLA

160376 - p.45

Nouveautés Pâtisseries pour la restauration



CHOU CHOCOLAT PRALINÉ
4649 - p.61



MŒLLEUX CERISE
4700 - p.82



CAKE PAIN D'ÉPICES
95419 - p.83 et 142

Nouveautés Pâtisseries à emporter

COOKIES À LA FRANÇAISE



**COOKIE À LA FRANÇAISE
CHOCOLAT**
4629 - p.88



**COOKIE À LA FRANÇAISE
PÉCAN CARAMEL**
4630 - p.88

PANIERS AUX FRUITS



PANIER FRAISE RHUBARBE
4643 - p.86



PANIER FIGUE
4706 - p.86



PANIER PÉCAN
4628 - p.86



PANIER QUETSCHÉ
4644 - p.86

SUCCÈS



SUCCÈS CHOCOLAT
4625 - p.91



SUCCÈS NOISETTE
4626 - p.91



SUCCÈS CITRON
4632 - p.91

Nouveautés Pâtisseries à emporter



CHOU CHOCOLAT

95416 - p.91



CHOU VANILLE

95418 - p.91



CHOU PRALINÉ

95414 - p.91



**COOKIE ÉCLATS
DE CHOCOLAT NOIR**

4731 - p.94



**COOKIE ÉCLATS
DE CHOCOLAT LAIT**

4733 - p.94



**COOKIE ÉCLATS
DE CHOCOLAT BLANC
CARAMEL PÉCAN**

4732 - p.94



**VERRINE
FONDANT AU
CHOCOLAT**

4734 - p.99



**VERRINE
CHEESECAKE
SPÉCULOOS**

4735 - p.99



**VERRINE
BANOFFEE**

4702 - p.99



**VERRINE
CHEESECAKE
CITRON**

4703 - p.99



BROOKIE® FINGER

4701 - p.89



BOSTOCK

95633 - p.93



DOUGHNUT MARSHMALLOW

60675 - p.99



DOUGHNUT COOKIE

67126 - p.99

Nouveautés Réception sucrée



**MACARON ANANAS
CITRONNELLE**

95436 - p.107



**MACARON
ARMAGNAC**

95421 - p.107



**MACARON
PASTIS**

95434 - p.107



PETITS FOURS ART DÉCO

TDP004183 - p.111

Nouveautés Réception salée



CANAPÉS VÉGÉTARIENS

TDP000096 - p.113



MINI MADELEINE CURRY

160363 - p.115



ASSORTIMENT ACCRAS

96975 - p.115

Nouveautés Produits à personnaliser



PANIER NATURE

4650 - p.121



**MINI FOND DE TARTE
OIGNONS CONFITS**

160358 - p.123

Nouveautés Pains



PAIN BAGNAT

160361 - p.136



PAIN LOBSTER ROLL

160345 - p.137



CIABATTA

37140 - p.137



**BUN PIMENT
D'ESPELETTE**

160360 - p.138



BAGEL CRISTAL

160356 - p.139



**RÉVEIL PAIN® FIGUE
CHÂTAIGNE NOISETTE**

160357 - p.129

Nouveautés Petit-déjeuner



**MINI BRIOCHE
MYRTILLE**

160339 - p.141



**MINI BRIOCHE
PÂTE À TARTINER**

160338 - p.142



**MINI
CROISSANT**

52276 - p.143



**MINI
PAIN CHOCOLAT**

52277 - p.143



**MINI
PAIN RAISINS**

52580 - p.143



**TORSADE
CHOCOLAT**

30308 - p.143



FABRICANT DE GLACES.

**ARTISAN GLACIER
DEPUIS 1983.**

Fabrication de glaces dans un atelier artisanal au cœur des Corbières dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.

**2900 RECETTES
DE GLACES ET SORBETS**

Des glaces “comme si vous les aviez faites dans votre cuisine” inspirées des saveurs d'épices, d'aromates, de fruits et de produits des régions ou du monde.

**1500 CRÉATIONS ORIGINALES
SUR MESURE PAR AN**

Plus de 1 500 fabrications sur mesure produites pour des restaurants qui nous confient le soin de réaliser leurs idées les plus originales (crevette, gorgonzola, bière brune, gaufre...)

**DES GLACES AU PLUS PROCHE
DE LA SAVEUR ORIGINELLE**

Notre procédé traditionnel d'infusion nous permet de restituer la saveur la plus juste en utilisant le produit d'origine. Nous apportons un soin particulier à l'équilibre de nos recettes en mettant plus de fruits et moins de sucre.



LES GLACES POLE SUD



Glaces BIO (p. 17)
Pole Sud



Glace Vegan (p.17)
Pole Sud



Pole Sud

Glaces



les Glaces Sucre Positif



DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE GLACES

SUCRE POSITIF

lauréate 2021 du



**SIRH+
INNOVATION
AWARDS**

Notre démarche sur le Sucre Positif :

- Augmenter le plaisir et la gourmandise tout en abaissant le taux de saccharose.
- Diminuer le sucre raffiné.
- Privilégier les matières 1^{ères} brutes riches en fibres et en vitamines.
- Avoir une liste d'ingrédients courte.

référence

ABSOLUMENT ABRICOT NOUVEAU

Sorbet plein fruit abricot 80,2%, 3 ingrédients uniquement.

92704

ABSOLUMENT FRAISE NOUVEAU

Sorbet plein fruit fraise 80%, 3 ingrédients uniquement.

92706

ABSOLUMENT MANGUE NOUVEAU

Sorbet plein fruit mangue 83%, 3 ingrédients uniquement.

92707

FIGUE MIEL NOUVEAU

Sorbet aux figues et miel de garrigue.

92001



les Sorbets Bio



- Crème fraîche Bio française
- Sucre de betterave Bio français
- Œufs de poules élevées en plein air en France
- Fruits issus essentiellement d'une coopérative fruitière française

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

	référence
ABRICOT BIO Bergeron.	93154
CASSIS BIO	92909
CITRON BIO Citron de Sicile.	92910
FRAISE BIO Fraise Senga.	92906
FRAMBOISE BIO Framboise Williamette.	92908
MANDARINE BIO Mandarine de Sicile.	93157
MANGUE BIO Mangue Alphonso d'Inde.	92907
POIRE BIO Williams.	93153
POMME VERTE BIO Pomme Granny Smith origine France.	93152



les Glaces Bio



	référence
CAFÉ BIO 100% arabica du Guatemala.	92911
CARAMEL SALÉ BIO	92918
CHOCOLAT BIO Chocolat Bio du Pérou.	92905
LAIT DE BREBIS BIO Au lait de brebis aveyronnais.	93155
PISTACHE BIO 10% de pâte de pistache.	92920
PRALINÉ NOISETTE BIO Glace aux œufs avec 28% de pâte praliné noisette.	92921
VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON BIO A la vanille Bourbon de Madagascar.	92915

SÉLECTION DU CHEF

Créations

DE PHILIPPE URRACA



- Lait frais provenant de la ferme Marg'Aude
- Crème et sucre français
- Œufs de poules élevées en plein air en France
- Sans arômes, sans colorants

Sous réserve de disponibilité des matières 1ères

Imaginées et signées par Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France, ces recettes uniques ont été pensées pour des chefs et réalisées à partir d'une sélection d'ingrédients d'exception.

CAFÉ BLANC D'ÉTHIOPIE

92867

Le contraste de la couleur crème de la glace et du parfum Café étonne ! Cette glace, réalisée à partir d'une infusion à froid de grains de café d'Éthiopie dans du lait entier, offre de douces saveurs de café.

VANILLE AUX DEUX VANILLES

92866

Une recette inédite imaginée par le chef Philippe Urraca à partir de deux vanilles aux saveurs caractéristiques : La Tahitensis et la Bourbon.

Saveurs d'exception

DE NOS GLACIERS

CAVIAR

Sorbet

référence

SUR DEMANDE

CÈPES

Crème glacée

92799

CHÈVRE CABÉCOU

Crème glacée

92773

FOIE GRAS

Glace

84163

TRUFFE

Crème glacée

SUR DEMANDE

YUZU

Sorbet

92796

Vanilles infusées



À quoi reconnaît-on un bon glacier ? La réponse est, sans aucun doute, à sa glace Vanille !

La **glace Vanille** est la glace de **référence** et la plus **appréciée**. Nous avons choisi de prendre soin de notre vanille en **sélectionnant rigoureusement les gousses en fonction de leurs caractéristiques gustatives et odorantes**.

Ensuite, notre procédé d'infusion permet de **conserver le meilleur de la gousse** et de restituer **la saveur la plus juste**.

référence

VANILLE AUX DEUX VANILLES



par Philippe Urraca

- Recette inédite de chef pour les chefs !
- Deux vanilles caractéristiques : la fleurie Tahitensis (Tahiti) et la boisée Planifolia Bourbon (Madagascar)
- Glace au lait frais.

92866

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON BIO de Madagascar

- Saveur sucrée et boisée
- Infusion pour conserver le meilleur de la gousse
- Glace aux œufs

92915

VANILLE BOURBON de Madagascar

- Parfums boisés avec des notes de cacao
- Infusion pour conserver le meilleur de la gousse
- Glace au lait frais

92815

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON de Madagascar

- Parfums noble et savoureux
- Infusion pour conserver le meilleur de la gousse
- Glace aux œufs

93361

HAUTE EXPRESSION

Lait frais

- Lait frais provenant de la ferme Marg'Aude
- Crème et sucre français
- Œufs de poules élevées en plein air en France
- Sans arômes, sans colorants

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA

100% Arabica du Guatemala.

CARAMEL SALÉ



Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur Audois.

CHOCOLAT ABSOLU

Chocolat avec éclats de chocolat Guanaja.

CHOCOLAT GUANAJA

Chocolat Grand cru Guanaja 70% de cacao.

CHOCOLAT PRESTIGE



Chocolat noir 59% Côte d'Ivoire.

CONFITURE DE LAIT

“FLEUR DE SEL DE CAMARGUE”



Confiture de lait à la fleur de sel de Camargue et lait frais entier.

CRÈME DE MARRON

Châtaignes d'Ardèche AOP.

LAIT AMANDE

Purée d'amande 100% d'Espagne.

LAIT FRAIS NATURE



Au lait frais entier de la ferme Marg'Aude.

MIEL PIGNONS

Miel de fleurs de Garrigue avec inclusions de pignons de pin.

PISTACHE DE SICILE

10% de pâte de pistache pure de Sicile.

PRALINÉ PRESTIGE

Praliné aux noisettes françaises avec éclats de nougatine.

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES MADAGASCAR



Gousses infusées dans nos ateliers.

YAOURT BRASSÉ

Au yaourt entier de Normandie.

référence

92430

93607

92932

92530

93609

92702

92841

94181

92816

92191

92529

92729

92815

92875



HAUTE EXPRESSION

Sorbets

- Fruits issus essentiellement de coopératives fruitières françaises
- Sucre français
- Sans colorants, sans arômes

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

ABRICOT

58,5% de fruits, 100% Bergeron.

ANANAS

58,5% de fruits.

CASSIS

44,5% de fruits.

CITRON PRESSÉ

25,8% de jus.

CITRON VERT

22% de jus.

FIGUE

62% de fruits.

FRAISE DES BOIS

49,5% de fruits.

FRAISE SENG

54% de fruits.

FRAMBOISE

54% de fruits.

MANGUE "ALFONSO" IMPALA

Origine Inde. 54% de fruits.

ORANGE PRESSÉE

60% de jus.

ORANGE SANGUINE

Origine Sicile. 63,5% de jus.

PAMPLEMOUSSE ROSE

Origine Sicile. 65% de jus.

POIRE WILLIAMS

57,8% de fruits.

CHOCOLAT NOIR

Alliance de 2 chocolats origine Côte d'Ivoire : 59% et 70%.

référence

93006

93602

93002

93600

92794

86030

85219

92721

92722

92698

93613

93620

93614

92519

92761

CRÉATIONS ORIGINALES

Saveurs du Jardin

- Toutes les crèmes glacées sont fabriquées avec de la crème fraîche française
- Toutes les glaces aux œufs sont fabriquées avec des œufs de poules élevées en plein air en France

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



référence

BASILIC

Sorbet

92696

BETTERAVE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Sorbet

92710

CONCOMBRE

Sorbet



92708

COQUELICOT DE NEMOURS

Glace

92992

FRAISE BASILIC

Sorbet



92812

FRAMBOISE VIOLETTE

Sorbet

92902

MIEL DE FLEURS DE GARRIGUE

Glace aux œufs

92111

MIEL LAVANDE

Crème glacée

92982

POIVRON

Sorbet

92697

ROQUETTE À LA FLEUR DE SEL

Sorbet

92534

TOMATE BASILIC

Sorbet



92523

VERVEINE

Crème glacée

92817



CRÉATIONS ORIGINALES

Graines de glaces

référence

SARRASIN GRILLÉ

Crème glacée

92986

SÉSAME NOIR

Crème glacée

92795

Epices et aromates

référence

FÈVE DE TONKA

Crème glacée

92753

GINGEMBRE AVEC GINGEMBRE CONFIT

Crème glacée

92478

MOUTARDE DE MEAUX POMMERY®

Crème glacée

92774

ROMARIN

Crème glacée



92848

SAFRAN

Crème glacée

92502

THYM DE LA GARRIGUE

Crème glacée



92849

CRÉATIONS ORIGINALES

Saveurs d'Asie



référence

CACAHUÈTE

Crème glacée

92879

CACTUS CITRON VERT

Sorbet

92507

CITRON VERT GINGEMBRE CONFIT

Sorbet

92891

FRAMBOISE LITCHI

Sorbet

92548

GINGEMBRE AVEC GINGEMBRE CONFIT

Crème glacée

92478

LAIT DE COCO

Crème glacée

87332

LYCHEE

Sorbet

92971

PASSION IMPÉRIALE BLUE ELEPHANT

Sorbet



84143

THÉ VERT MATCHA

Crème glacée

92776

WASABI

Crème glacée

92782

CRÉATIONS ORIGINALES



Saveurs Méditerranéennes

référence

BASILIC

Sorbet

92696

CERISES CONFITES AMARENA

Glace

92861

HUILE D'OLIVE

Sorbet



92705

MASCARPONE

Crème glacée

93111

POIVRON

Sorbet



92697

ROQUETTE À LA FLEUR DE SEL

Sorbet

92534

TIRAMISU AVEC MASCARPONE

Glace

94321

TOMATE BASILIC

Sorbet

92523

CRÉATIONS ORIGINALES

Régions de France



référence

CALISSON D'AIX-EN-PROVENCE

Crème glacée

92435

CHOCOLAT AU PIMENT D'ESPELETTE

Crème glacée

92785

MADELEINE DE COMMERCY

Crème glacée

92786

MIRABELLE

Sorbet

94121

NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Crème glacée

92884

PAIN D'ÉPICES DE DIJON

Crème glacée

92878

POMME FAÇON "TARTE TATIN"

Crème glacée

92862

PRALINE ROSE

Crème glacée

92846

PRUNEAU ARMAGNAC

Crème glacée

92151

SABLÉ BRETON

Crème glacée

92808

CRÉATIONS ORIGINALES

les Alcoolisées



référence

CAFÉ IRLANDAIS

Crème glacée

94021

CIDRE FERMIER

Sorbet

92783

MOJITO

Sorbet

92709

PIÑACOLADA

Sorbet

93391

TRADITION

Glaces Incontournables



- Toutes les crèmes glacées sont fabriquées avec de la crème fraîche française
- Toutes les glaces aux œufs sont fabriquées avec des œufs de poules élevées en plein air en France

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

	référence
BULGARE NATURE	92680
Glace	
CAFÉ DES INDES	92031
Glace aux œufs	
CARAMEL SALÉ	92051
Crème glacée	
CHOCOLAT	92041
Crème glacée	
CHOCOLAT (BAC 5 L)	92241
Crème glacée	
CHOCOLAT AU LAIT	92547
Glace	
CHOCOLAT BLANC	92350
Glace	
CRÉOLE RHUM RAISINS	92101
Glace aux œufs avec alcool	
FRAISE AVEC MORCEAUX DE FRAISES	92091
Glace aux œufs	
FROMAGE BLANC	94341
Crème glacée	
GIANDUJA	94241
Crème glacée	
MENTHE CHOCOLAT	92488
Glace	
NOUGAT DE MONTÉLIMAR	92884
Crème glacée	
PISTACHE	92081
Crème glacée	
PRALINÉ NOISETTE	92021
Crème glacée	
VANILLE FAÇON CRÈME ANGLAISE	92011
Glace aux œufs	
VANILLE FAÇON CRÈME ANGLAISE (BAC 5 L)	92211
Glace aux œufs	
VANILLE MADAGASCAR	92483
Crème glacée	
VIOLETTE	92370
Glace	



TRADITION

Glaces Gourmandes

référence

BANANE MARBRÉE CHOCOLAT NOISETTES

92341

Glace

BULGARE COULIS GROSEILLE

92525

Glace

CAFÉ AVEC GRAINS DE CAFÉ CHOCOLATÉS

92951

Glace aux œufs

CANNELLE

92301

Crème glacée

CRÈME BRÛLÉE

92803

Glace

CRÈME DE CITRON FAÇON LEMON CURD

92777

Glace aux œufs

EXTRAIT DE COGNAC ET D'ORANGES CONFITES

92071

Glace aux œufs avec alcool

MENTHE BLANCHE CHOCOLAT

92549

Menthe avec copeaux de chocolat

NOIX

92121

Crème glacée

PÉTALES DE ROSE

92526

Glace

RÉGLISSE

93011

Glace

SPÉCULOOS

93396

Crème glacée

STRACCIATELLA

92860

Glace

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON

93361

Glace aux œufs

VANILLE PÉCAN FUDGE

40612

Glace



TRADITION

Biscuits et Confiseries



référence

BRISURES DE GRANOLA

Glace

92991

CERISES CONFITES AMARENA

Glace

92861

PLOMBIÈRES

Crème glacée avec alcool

92825

PRALINÉ ROCHER

Glace

92934

les Américaines



référence

BANANE PÉCAN CARAMEL

Crème glacée

93106

BRISURES D'OREO

Glace

92845

SIROP D'ÉRABLE NOIX DE PÉCAN

Avec éclats de noix de pécan.

94071

VANILLE MACADAMIA CARAMEL

Crème glacée

93105

VANILLE PÉCAN FUDGE

Glace

40612



TRADITION

les Kids

référence

BARBAPAPA

Glace

92607

BONBON BLEU NOUVEAU

Bonbon saveur framboise couleur bleue.

92606

CARAMEL BONBON

Glace

92703

CHEWING-GUM

Glace

94291

LICORNE NOUVEAU

Crème glacée Fraise bonbon et Banane, coulis bleu aromatisé framboise.

92608

NATELLOSO

Glace avec chocolat noisette

40133

les Sorbets aux Fruits

référence

ABRICOT

Sorbet

92531

BANANE

Sorbet

92681

CASSIS AVEC BAIES DE CASSIS

Sorbet

92551

CERISE GRIOTTE

Sorbet

92691

CITRON

Sorbet

92501

CITRON VERT

Sorbet

92521

FRAISE AVEC MORCEAUX DE FRAISES

Sorbet

92541

FRAMBOISE

Sorbet

92621

TRADITION

les Sorbets aux Fruits (suite)



FRUITS DE LA PASSION

Sorbet

référence

92661

MANDARINE DE SICILE

Sorbet

92517

MANGUE

Sorbet

92781

MELON

Sorbet

92641

MENTHE AVEC FEUILLES DE MENTHE

Sorbet

92941

MYRTILLE **NOUVEAU**

Sorbet

92631

MÛRE

Sorbet

92811

NOIX DE COCO

Sorbet

92611

PÊCHE BLANCHE

Sorbet

93008

PÊCHE DE VIGNE

Sorbet

82518

POIRE

Sorbet

92561

POMME

Sorbet

92591

RHUBARBE FRAISE

Sorbet

92700

LES CLASSIQUES



5 l

référence

BULGARE

Crème glacée

92494

CAFÉ

Crème glacée

92495

CHOCOLAT

Crème glacée

92490

CITRON

Sorbet

92505

FLEUR DE LAIT

Crème glacée

92497

FRAISE

Crème glacée

92492

MANGUE

Sorbet

92666

VANILLE

Glace

92487

VANILLE BOURBON

Crème glacée

92480

VANILLE FAÇON CRÈME ANGLAISE

Crème glacée

92211

FABRICATION SUR MESURE

DEMANDEZ-NOUS LA SAVEUR
DE GLACE DE VOTRE CHOIX,
NOUS VOUS REMETTRONS UNE ÉTUDE DE
FAISABILITÉ AVEC PROTOTYPE SOUS 15 JOURS
(SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES INGRÉDIENTS).

Pas de limites à votre créativité



FABRICATION SUR COMMANDE

POSSIBILITÉ DE SAVEURS SUR COMMANDE

FABRICATION SOUS 15 JOURS MINIMUM

Prix du bac 2,5 l pour la fabrication de 4 bacs *Prix du bac 2,5 l pour la fabrication de 20 bacs*

AVOCAT
BAIES D'ÇAÏ
BAILEY'S (alcool)
BIÈRE BLONDE (alcool)
CACAO VEGAN 
CANELÉ DE BORDEAUX
CHARTREUSE (alcool)
CHOCOLAT AU LAIT PASSION
CITRONNELLE
FLEUR D'ORANGER PAVOT
FRAMBOISE À FAIBLE TENEUR EN SUCRE RÉDUITE
FRUIT DU DRAGON
GÂTEAU BASQUE
GÉNÉPI (alcool)
GIN TONIC (alcool)
GREEN JUICE
LIMONCELLO (alcool)
MARC DE CHAMPAGNE (alcool)
MAROILLES
MENTHE PASTILLE (alcool)
NOIR DE RÉGLISSE
NOIX DE COCO PRESTIGE BLUE ELEPHANT 
PARMESAN
POMME REDLOVE®
RIZ AU LAIT
ROQUEFORT
TARTE AUX 2 CITRONS
TROPÉZIENNE
VANILLE À FAIBLE TENEUR EN SUCRE RÉDUITE
VANILLE CROQUANT
VIRGIN MOJITO
YLANG YLANG

Solutions

GLACIERS

VOUS VOULEZ OUVRIR UN GLACIER ?

Nous vous accompagnons dans l'ouverture et la gestion de votre glacier, que ce soit sous forme de corners, de kiosques, ou de boutiques. Du choix de votre **emplacement** à la **formation** au métier de glacier en passant par l'**aménagement** de votre projet au choix du **matériel et des accessoires...**, nous vous conseillons grâce à notre guide complet et à nos formateurs.

Découvrez aussi nos labels "Les Glaciers français" et "Glacier par nature" pour bénéficier de la caution d'un professionnel de la glace.



Retrouvez notre catalogue glacier en flashant le qr code



VALORISEZ VOTRE OFFRE GRÂCE À UNE CARTE DE DESSERTS PERSONNALISÉE

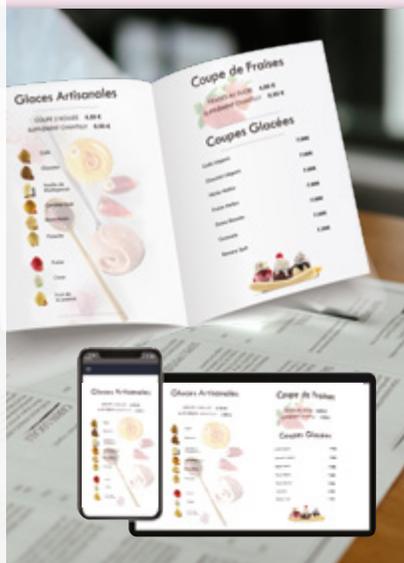
Donnez envie de déguster une bonne glace ou de terminer le repas sur une note sucrée !

La carte de desserts est l'outil qui permet d'augmenter le taux de prise. Confiez-nous la création de votre carte de desserts standard ou personnalisée, nous la mettrons en valeur grâce à nos photos artistiques.

Fournir textes tapés sur Word
et Logo en PNG, SVG, AI ou PDF HD



Retrouvez nos idées recette sur notre site web en flashant le qr code



Glaciers



LES GLACIERS

Crèmes Glacées 6 l

- Crème fraîche française
- Beurre de France ou d'Europe
- Œufs de poules élevées en plein air en France
- Fruits issus essentiellement de coopératives de la Vallée du Rhône

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



référence

	BANANE COULIS CHOCOLAT NOISETTE	93565
	BANANE PÉCAN CARAMEL	93846
	BLACK COLA NOUVEAU	93831
	Crème glacée façon bonbon cola de couleur noire.	
	BONBON TUTTI FRUITTI NOUVEAU	93826
	Crème glacée saveur tutti fruitti et coulis de fraise.	
	BRISURES D'OREO	93507
	CAFÉ ARABICA	93509
	CARAMEL BROWNIES	93524
	CARAMEL SALÉ	93504
	CHOCOLAT	92493
	CHOCOLAT BROWNIES	93511
	CITRON MERINGUÉ	93512
	COOKIE DÉLICE	93523
	CRÈME BRÛLÉE ZESTES DE CITRON NOUVEAU	93515
	Glace aux œufs façon crème catalane, inclusions d'éclats de caramel croquant.	
	CRÉOLE (RHUM RAISINS) (alcool)	93700
	FLEUR D'ORANGER NOUVEAU	93830
	"LICORNE"	93941
	Crème glacée Fraise bonbon et Banane, coulis bleu aromatisé framboise.	
	MENTHE CHOCOLAT	93506
	NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT NOUVEAU	93824
	Crème glacée noisette et inclusions de gaufrettes enrobées de chocolat	
	NOIX	93943
	NOUGAT	93728
	PISTACHE AVEC SES PISTACHES GRILLÉES	93505
	PRALINÉ NOISETTE	93561
	SABLÉ BRETON	93560
	SPÉCULOOS	93748
	STRACCIATELLA	93510
	VANILLE BOURBON	93500
	VANILLE BROWNIES CARAMEL	93847
	VANILLE COOKIES	93514
	VANILLE MACADAMIA CARAMEL	93848
	VANILLE PÉCAN FUDGE	93513
	VIOLETTE	93508



LES GLACIERS

Glaces Gourmandes

	référence
BANOFFEE	93747
Glace Banane, coulis confiture de lait et crumble sablé breton.	
BARBAPAPA	93739
BONBON BLEU	93746
Bonbon saveur framboise couleur bleue.	
BULGARE MYRTILLE	93521
BULGARE NATURE	93696
CERISES CONFITES AMARENA	93762
CHÂTAIGNE	93714
CHEWING-GUM	93698
CHOCOLAT BLANC CRUNCHY	93744
CHOCOLAT BLANC NATELLOSO NOISETTES NOUVEAU	93825
DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT	93723
FRAISE BONBON	93719
FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC	93562
NATELLOSO	93822
Coulis chocolat noisette.	
NOIX DE COCO AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT	93726
PEANUT CHOCOLATE	93731
Glace cacahuète ruban chocolat.	
PÉTALES DE ROSE	93942
PRALINÉ ROCHER	93839
RAINBOW	93823
Glace fleur de lait et bonbons multicolores au chocolat.	
RÉGLISSE AVEC RUBAN	93706
TIRAMISU AVEC MASCARPONE (alcool)	93736

Sorbets

	référence
ABRICOT	93821
ANANAS	93680
CASSIS AVEC BAIES DE CASSIS	93697
CERISE GRIOTTE	93721
CHOCOLAT NOIR	93669
CITRON	93693
CITRON BASILIC NOUVEAU	93828
CITRON VERT	93677
FRAISE AVEC MORCEAUX	93701
FRAMBOISE	93720
MANGUE	93724
MELON	93702
NOIX DE COCO	93704
PASSION	93705
PÊCHE DE VIGNE	93732
PINKY GROOVY FRAISE BANANE NOUVEAU	93829
THÉ PÊCHE NOUVEAU	93827

LES GLACIERS

Crèmes Glacées



7,5 l

- Crème fraîche française
- Beurre de France ou d'Europe
- Œufs de poules élevées en plein air en France
- Fruits issus essentiellement de coopératives de la Vallée du Rhône

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

référence

BANANE COULIS CHOCOLAT NOISETTE

93213



BRISURES D'OREO

93274

CAFÉ ARABICA

93265

CARAMEL SALÉ

93270

CHOCOLAT

93266

CITRON MERINGUÉ

93271

CRÈME BRÛLÉE ZESTES DE CITRON **NOUVEAU**

93905

Glace aux œufs façon crème catalane, inclusions d'éclats de caramel croquant

CRÉOLE (RHUM RAISINS)

93267

(alcool)

“LICORNE”

93947

Crème glacée Fraise bonbon et Banane, coulis bleu aromatisé framboise.

NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT **NOUVEAU** 93907

Crème glacée noisette et inclusions de gaufrettes enrobées de chocolat

MENTHE CHOCOLAT

93268

PISTACHE

93272

avec ses pistaches grillées

SPÉCULOOS **NOUVEAU**

93902

STRACCIATELLA

93220

VANILLE BOURBON

93264



VANILLE COOKIES

93236



VANILLE PÉCAN FUDGE

93273

VIOLETTE

93269



LES GLACIERS

Glaces Gourmandes

BONBON BLEU

Bonbon saveur framboise couleur bleue.

BULGARE

BULGARE MYRTILLE

CERISES CONFITES AMARENA

CHEWING-GUM

CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE

CHOCOLAT BLANC NATELLOSO NOISETTES **NOUVEAU**

DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT

NATELLOSO

Coulis chocolat noisette.

NOIX DE COCO AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT

TIRAMISU AVEC MASCARPONE (alcool)

référence

93252

93260

93261

93275

93216

93212

93904

93227

93231

93228

93235

Sorbets

ANANAS **NOUVEAU**

CHOCOLAT NOIR

CITRON

CITRON BASILIC **NOUVEAU**

FRAISE AVEC MORCEAUX

FRAMBOISE

MANGUE

MELON **NOUVEAU**

PASSION

PÊCHE DE VIGNE

PINKY GROOVY FRAISE BANANE **NOUVEAU**

référence

93901

93255

93238

93903

93239

93243

93245

93240

93241

93210

93906

LES GLACIERS

les Glaces au lait frais



4,75 l

- Lait frais provenant de la ferme Marg'Aude
 - Crème et sucre français
 - Œufs de poules élevées en plein air en France
- Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}*

référence

BULGARE NATURE

93407

CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA

100% Arabica du Guatemala.

93403

CARAMEL SALÉ

Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur Audois.

93408

CHOCOLAT GUANAJA

Chocolat avec éclats de chocolat Guanaja.

93402

LAIT AMANDE

Purée d'amande 100% d'Espagne.

93415

LAIT DE COCO

93416

CRÈME DE MARRON

Châtaignes d'Ardèche AOP.

93412

MENTHE BLANCHE CHOCOLAT

Menthe avec copeaux de chocolat.

93409

MIEL PIGNONS

Miel de fleurs de Garrigue avec inclusions de pignons de pin.

93414

PISTACHE DE SICILE

10% de pâte de pistache pure de Sicile.

93404

PRALINÉ PRESTIGE

Praliné aux noisettes françaises avec éclats de nougatine.

93406

RHUM RAISINS

(alcool)

93411

TARTE CITRON MERINGUÉE

93418

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES MADAGASCAR

Gousses infusées dans nos ateliers.

93401



LES GLACIERS

les Sorbets Bio



4,75 l

- Fruits Bio issus essentiellement de coopératives fruitières françaises
- Sucre de betterave Bio français
- Sans colorants, sans arômes

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

	référence
ABRICOT BIO Abricot Bergeron.	93290
CASSIS BIO	93287
CITRON BIO Citron de Sicile.	93283
FRAISE BIO Fraise Senga.	93284
FRAMBOISE BIO Framboise Williamette.	93285
MANGUE BIO Mangue Alphonso d'Inde.	93286
POIRE BIO Williams.	93289
POMME VERTE BIO Pomme Granny Smith origine France.	93413

PETITS POTS BIO À EMPORTER



Glaces Bio

CARAMEL SALÉ BIO - 90016

CHOCOLAT BIO - 90010

Chocolat Bio de République Dominicaine.

PRALINÉ NOISETTE BIO - 90017

Glace aux œufs avec 28% de pâte praliné noisette.

VANILLE À L'INFUSION

DE GOUSSES BOURBON BIO - 90012

À la vanille Bourbon de Madagascar.

120 ml x 24

Sorbets Bio



CITRON BIO - 90015

Citron de Sicile.

FRAISE BIO - 90011

Fraise Senga.

FRAMBOISE BIO - 90013

Framboise Williamette.

MANGUE BIO - 90014

Mangue Alphonso d'Inde.

120 ml x 24

PETITS POTS BIO À EMPORTER

Glaces au lait frais sans gluten

CARAMEL "À LA FLEUR DE SEL" - 90914

VANILLE INFUSION

DE GOUSSES MADAGASCAR - 90915

120 ml x 20

Sorbets Haute Expression sans gluten

CITRON PRESSÉ - 90911

FRAISE SENG - 90912

FRAMBOISE - 90913

MANGUE - 90910

120 ml x 20

... Les autres saveurs

FROZEN YOGURT - 90916

CHOCOLAT NOIR - 90917

120 ml x 20



Photos non contractuelles.



GLACES À EMPORTER

Paletinas

Découvrez la glace emblématique du Mexique :
une explosion de fraîcheur et de gourmandise garantie
par des fruits ou des recettes aux cœurs gourmands.



ANANAS ET MENTHE

Sorbet, 70% de pulpe
d'ananas et 0,2% de
menthe poivrée.

96805 | 108 g x 25



CARAMEL SALÉ

Glace au lait entier,
caramel et pointe de sel.

160265 | 124 g x 25



CHOCOLAT

Glace, 14% de chocolat.

96804 | 108 g x 25



CITRON VERT

Sorbet, 15% de jus
de citron et 0,5% de jus
de citron vert.

96817 | 108 g x 25



FRAISE

Sorbet, 70% de pulpe
de fraise.

96801 | 108 g x 25



FRAMBOISE

Sorbet, 59% de pulpe
de framboise.

160225 | 126 g x 25



MANGUE

Sorbet, 42% de pulpe
de mangue.

96818 | 108 g x 25



ORANGE PRESSÉE

Sorbet, 74% de jus
d'orange.

160226 | 119 g x 25



PÂTE À TARTINER ET NOIX DE COCO

Glace au lait entier, 5,2%
de noix de coco desséchée
et cœur de pâte à tartiner
(cacao et noisettes) 10,8%.

160267 | 124 g x 25



PISTACHE

Glace au lait entier
et pistache.

160266 | 124 g x 25

PALETINAS KIDS



NOUVEAU

NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT

Glace.

160375 | 80 g x 25



NOUVEAU

COLA

Sorbet

160376 | 80 g x 25

SOLUTION VENTE À EMPORTER

Milk SHAKES



L'alliance parfaite d'une base glacée agrémentée
d'une aromatisation gourmande ou fruitée



Glaces



PALET FLEUR DE LAIT

Crème glacée.

90949 | 80 ml x 48



FLEUR DE LAIT

Crème glacée.

92497 | 5 l x 1



NOUVEAU

SUNSHINE POWER

43% orange, 43% carotte, 13% citron. Recette avec des vitamines A, C et E.

160371 | 150 g x 15

SOLUTION VENTE À EMPORTER

SMOOTH Fruits

Placez 1 sachet de 150 g de fruits (= 1 portion) dans un mixeur, ajouter 200 ml de jus de fruits (pomme idéalement) ou eau, mixez pendant 45 sec... C'est prêt !



COCONUT FEVER

53,60% lait de coco (pellet), 26,80% ananas, 19,60% banane.

160232 | 150 g x 15



PAPAYA MANIA

34% fraise, 33% pêche, 33% papaye.

160233 | 150 g x 15



PINKY GROOVY

60% fraise, 40% banane.

160230 | 150 g x 15



FUNNY BERRIES

40% fraise, 40% mûre, 20% framboise.

160263 | 150 g x 15



YELLOW SLOW

40% ananas, 30% papaye, 30% mangue.

160231 | 150 g x 15



EVER GREEN

37% banane, 30% chou Kale, 18% mangue, 15% citronnelle.

4008329 | 150 g x 15



FABRICANT DE DESSERTS GLACÉS.

ATELIER ARTISANAL DE 8 PERSONNES.

Fabrication de desserts glacés dans un atelier artisanal au cœur des Corbières dans le respect des règles de l'art du glacier-pâtissier.

30 SPÉCIALITÉS GLACÉES DÉCORÉES À LA MAIN

Des desserts glacés fabriqués de A à Z : la meringue italienne au sucre cuit, la chantilly montée au batteur, les recettes de glaces et sorbets, le moulage, l'enrobage, le pochage et le remplissage. Tout est fait à la main !

MINUTIE, SAVOIR-FAIRE ET COUP DE MAIN

Les clients nous confient leur fabrication sur-mesure que ce soit le remplissage de pots pour la vente à emporter, des quenelles ou des cubes de glaces pour les traiteurs ou encore des bûches glacées pour les boulangers.

Desserts glacés



Desserts glacés à partager

Sortir 5 min avant de servir.



NOUVEAU

OMELETTE NORVÉGIENNE À PARTAGER

Génoise imbibée à l'extrait d'orange et de cognac, glace aux œufs, écorces d'oranges confites et meringue italienne. 4 parts.

12 x 10 x 8 cm

90950 | 300 g x 6



CASSATE GLACÉE À PARTAGER

Crème glacée Kirsh avec inclusions de fruits confits.

32 x 9 x 5,5 cm

90942 | 1,9 kg x 2



NOUGAT GLACÉ À PARTAGER

Crème glacée nougat de Montélimar avec inclusions d'amandes caramélisées, d'éclats de pistaches et de fruits confits.

Non démoulé. 32 x 9 x 5,5 cm

90681 | 1,025 kg x 2



Desserts individuels glacés

Sortir 5 min avant de servir.



NOUGAT GLACÉ INDIVIDUEL

Base façon pain d'épices, soufflé glacé aux brisures de nougat de Montélimar et fruits confits.

2303 | 76 g x 28



NOUGAT GLACÉ AUX FRAMBOISES ET ABRICOTS

Biscuit dacquoise, appareil nougat de Montélimar aux framboises et abricots. Ø 8 cm

3214 | 85 g x 12



CLIP NOUGAT GLACÉ

Glace nougat de Montélimar, prêt à démouler.

90521 | 100 g x 27



VACHERIN VANILLE FRAMBOISE

Chantilly, meringue, glace aux œufs vanille, sorbet framboise.

90528 | 150 g x 8



VACHERIN FRAISE

Meringue, sorbet fraise Senga et chantilly.

90742 | 60 g x 12



VACHERIN CUBIQUE FRAMBOISE

Socle de meringue, cube de sorbet framboise, recouvert de chantilly sculptée en cube.

90703 | 60 g x 12



Desserts individuels glacés

Sortir 5 min avant de servir.



SECRET GLACÉ FRAISE BERGAMOTE

Pâte sablée pur beurre, compotée fraise et bergamote, mousse mascarpone, décor éclats de pistache.

2,5 x 16,5 x 3 cm

4606 | 85 g x 16



CHEESECAKE GLACÉ FRUITS ROUGES

Pâte sablée pur beurre, soufflé glacé façon cheesecake, coulis fruits rouges.

Ø 7 x H 4 cm

4607 | 95 g x 12



BOULE LITCHI FRAMBOISE

Sorbet litchi framboise, cœur de meringue, enrobage chocolat blanc saupoudré de poudre de framboise.

Ø 6,5 x H 5 cm

90919 | 90 g x 12



BOULE YUZU PASSION

Crème glacée yuzu, enrobage passion et cœur de meringue.

Ø 6,5 x H 5 cm

90902 | 70 g x 12



LINGOT COCO

Crème glacée noix de coco avec râpures, enrobage chocolat lait et râpures de coco.

9 x 4 x 3 cm

90943 | 90 g x 34



LINGOT CACAHUÈTE CAMEL

Crème glacée cacaahuète, sauce caramel, morceaux de cacaahuètes torréfiées salées, enrobage chocolat lait. 7,5 x 5,5 x 3,5 cm

90920 | 70 g x 30



LINGOT CHOCOLAT PRALINÉ

Crème glacée chocolat lait noisette, enrobage chocolat lait et praligrain.

9 x 4 x 3,5 cm

90901 | 90 g x 17



Desserts individuels glacés

Sortir 5 min avant de servir.



LA PROFITEROLE GÉANTE

Chou craquelin, soufflé à la vanille. Ø 9 cm

4310 | 62 g x 12



LE CHOU PARFAIT VANILLE

Chou craquelin, soufflé à la vanille. Ø 8 cm

4311 | 55 g x 12



MACARON FRAMBOISE

Macaron garni d'un sorbet framboise. Ø 7 cm

90085 | 50 g x 12



OMELETTE FLOCON

Glace aux œufs à l'extrait d'orange et de cognac, génoise imbibée au sirop à l'extrait d'orange et de cognac et meringue italienne.

Ø 7,5 x H 5,5 cm

90897 | 80 g x 8



OMELETTE NORVÉGIENNE À L'EXTRAIT D'ORANGE ET DE COGNAC

Glace aux œufs vanille, génoise punchée à l'extrait d'orange et de cognac et raisins macérés à l'extrait d'orange et de cognac et meringue italienne.

90540 | 155 g x 6



OMELETTE NORVÉGIENNE GOUTTE

Glace aux œufs à l'extrait d'orange et de cognac, génoise punchée à l'extrait d'orange et de cognac et meringue italienne.

90711 | 120 g x 8



Soufflés glacés

Sortir 5 min avant de servir.



SOUFFLÉ GLACÉ CHOCOLAT

Base sablé cacao, soufflé chocolat.

Ø 7 cm

4507 | 70 g x 12



SOUFFLÉ GOURMET

Soufflé glacé à l'extrait d'orange et de cognac, punch à l'extrait d'orange et de cognac, finition nougatine poudre. Ø 9 cm

2012 | 145 g x 12



SOUFFLÉ MANDARINE

Biscuit cuillère, punch mandarine, soufflé mandarine, finition nougatine poudre.

Ø 8 cm

3163 | 105 g x 12



Soufflés glacés

Sortir 5 min avant de servir.



NOUVEAU

SOUFFLÉ GLACÉ FLEUR DE LAIT GUIMAUVE

Biscuit cacao, noix de pécan torréfiées, caramel à la crème, soufflé glacé, guimauve. Œufs de poules élevées en plein air. 13 x 2,5 cm

4704 | 65 g x 28



SOUFFLÉ Caramel

Biscuit cuillère, sirop caramel, soufflé caramel salé, finition nougatine poudre.

Ø 7 cm

2828 | 110 g x 12



SOUFFLÉ PARFAIT CAFÉ

Biscuit cuillère, soufflé café, finition nougatine poudre.

Ø 7 cm

4239 | 73 g x 12



...aux fruits

Sortir 5 min avant de servir.



SOUFFLÉ GLACÉ À LA VERVEINE DU VELAY PAGES

Biscuit cuillère, punch verveine, appareil soufflé verveine.

Ø 8 cm

3170 | 110 g x 12



NOUVEAU

SOUFFLÉ BANOFFEE

Pâte sablée au spéculoos, soufflé glacé à la banane, cœur à la confiture de lait. Ø 7 x 4 cm

4648 | 95 g x 12



SOUFFLÉ VANILLE FRAMBOISE

Biscuit cuillère, soufflé vanille, coulis framboise et framboise décor. Ø 7 cm

4240 | 85 g x 12



SOUFFLÉ CASSIS

Cœur coque de meringue, soufflé mascarpone, coulis cassis et billes de cassis. Ø 8 cm

3811 | 90 g x 12



SOUFFLÉ MANGO COCO

Biscuit cuillère, soufflé coco, coulis mangue passion.

Ø 7 cm

4241 | 83 g x 12



SOUFFLÉ CITRON YUZU

Biscuit cuillère, soufflé citron yuzu, coulis au citron.

Ø 7 cm

4242 | 83 g x 12



Verrines glacées

Sortir 5 min avant de servir.



NOUVEAU

CACAHUÈTE CHOCOLAT NOISETTE

Crème glacée cacahuète, sauce chocolat noisette.

90350 | 110 g x 12



NOUVEAU

CHEESECAKE FRAMBOISE

Crème glacée cheesecake, coulis framboise et crumble.

90352 | 110 g x 12



NOUVEAU

CITRON MERINGUÉ

Glace aux œufs façon tarte citron, crumble et finition meringue italienne.

90353 | 95 g x 12



NOUVEAU

CRÈME BRÛLÉE

Glace aux œufs vanille, coulis caramel salé et éclats de caramel croquant.

90351 | 110 g x 12



Mochis glacés

Spécialité asiatique : crème glacée enveloppée dans une pâte de riz. Il se consomme entier avec les doigts (façon japonaise) ou présenté coupé en 2 dans l'assiette (tendance fusion food). Dégustation optimale 5 min après la sortie du congélateur.



NOUVEAU

COCO

Crème glacée coco enrobée de pâte de riz.

160364 | 35 g x 45



CHOCOLAT

Crème glacée chocolat enrobée de pâte de riz.

96856 | 35 g x 45



MANGUE PASSION

Crème glacée mangue passion enrobée de pâte de riz.

96889 | 35 g x 45



FRAMBOISE LITCHI

Crème glacée framboise litchi enrobée de pâte de riz.

96890 | 35 g x 45



THÉ VERT MATCHA

Crème glacée thé vert Matcha enrobée de pâte de riz.

96899 | 35 g x 45



VANILLE

Crème glacée vanille Bourbon enrobée de pâte de riz.

96900 | 35 g x 45



Fabrications sur demande



CUBES "PRÊTS À SERVIR"

Saveurs sur demande pour un minimum de 3 boîtes.

40 ml x 96



VERRINES GOURMANDES

Jolies verrines remplies de glace à la poche (saveurs sur demande).

50 ml x 125



BOULES ET QUENELLES "PRÊTES À SERVIR"

Saveurs en boules ou quenelles sur demande pour un minimum de 5 boîtes.

40 g x 48 (boules)

40 g x 40 (quenelles)



Desserts individuels glacés

Dégustation optimale 5 min après la sortie du congélateur.



PLATEAU DE PETITS SORBETS

Mangue, framboise, citron vert, mandarine, cassis et pomme verte.

40516 | 40 g x 24



PROFITEROLES GLACE VANILLE

Pâte à choux pur beurre, sucre grain et glace vanille.

PFCHAPROFITER0003 | 26 g x 50



NOUVEAU

VACKY (vanille)

90019 | 35 g x 12



BARRY (vanille)

96653 | 35 g x 12



KUAKY (chocolat)

90356 | 35 g x 12



FRIKY (fraise)

90347 | 35 g x 12



PUNKY (vanille)

90020 | 35 g x 12





FABRICANT DE PÂTISSERIES.

RESPECT DU SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Nos pâtissiers fabriquent des gâteaux : ils façonnent, trempent, décorent les desserts à la main. Ils dégustent chaque production pour contrôler que chaque fabrication soit conforme à notre engagement de qualité. Toutes nos pâtes, crèmes, mousses, compotées de fruits... sont maison.

630 RÉFÉRENCES DE PÂTISSERIES DANS 4 ATELIERS DE PRODUCTION

Chaque atelier est spécialisé dans un type de pâtisseries : de la pure tradition pâtissière française aux pâtisseries anglo-saxonnes... 630 références de pâtisseries fabriquées de façon à répondre aux besoins de nos clients en créant des gammes innovantes et créatives.

300 CRÉATIONS SUR MESURE PAR AN



PHILIPPE URRACA

Ce grand chef pâtissier supervise les créations et développements de notre équipe de glaciers et pâtissiers passionnés et expérimentés.



La Croquanterie
Midi-Pyrénées Pâtisseries



Le Gourmet
Parisien



Destiny Foods



La Croquanterie
Le Gourmet Parisien

Pâtisseries



Créations *hol*

DE PHILIPPE URRACA



TARTELETTE SAINT-HONORÉ

Pâte feuilletée pur beurre cassonade, crème Chiboust infusion vanille, cœur confiture de lait, chantilly vanille surmontée d'un chou craquelin.

Ø 8 x H 6 cm
4460 | 90 g x 12



SUCCÈS PRALINÉ

Biscuit dacquoise noisette et amande, crème praliné et décor noisettes.

Ø 8 cm
4362 | 75 g x 12



MAC'ÉCLAIR CACAHUÈTE

Éclair en coque de macaron garni d'un crémeux cacahuète et brisures de cacahuètes salées.

14 cm
95362 | 70 g x 12



MAC'ÉCLAIR NOISETTE

Éclair en coque de macaron noisette garni d'une crème Gianduja.

14 cm
95373 | 80 g x 12



MAC'ÉCLAIR CHOCOLAT

Éclair en coque de macaron chocolat crémeux tulakalum.

14 cm
95374 | 80 g x 12



MAC'ÉCLAIR COCO

Éclair en coque de macaron chocolat blanc et coco râpée, garniture coco croustillant et amande noisette.

14 cm
95378 | 80 g x 12





Créations

DE PHILIPPE URRACA



SECRET GLACÉ FRAISE BERGAMOTE

Pâte sablée pur beurre, compotée fraise et bergamote, mousse mascarpone, décor éclats de pistache. 2,5 x 16,5 x 3 cm

4606 | 85 g x 16



SECRET VANILLE

Biscuit croustillant surmonté d'une crème vanille.

16 x 2,5 x 4 cm

4358 | 75 g x 16



SECRET CITRON

Pâte sablée, craquant de chocolat blanc, crème au citron vert de Sicile.

16 x 2,5 x 4 cm

3663 | 100 g x 16



SECRET CHOCOLAT NOUGAT

Craquant de nougat, mousse de chocolat du Pérou et bâtonnet chocolat pistache.

16 x 2,5 x 4 cm

3664 | 85 g x 16



ROYAL MACARON

Palet de croustillant praliné et de mousse au chocolat sur une coque de macaron nature.

Ø 7,5 / 8 cm

95300 | 80 g x 12



MACARON FRAMBOISE

Coque de macaron rose garnie de confiture et de mousse framboise.

Ø 7,5 / 8 cm

2773 | 80 g x 24



FORÊT NOIRE

Biscuit chocolat, mousse chocolat, biscuit chocolat, compote griotte, plaquette chocolat cerise.

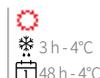
95458 | 90 g x 30



ROYAL DÔME

Biscuit dacquoise, croustillant, mousse chocolat.

95433 | 80 g x 16



Créations

DE PHILIPPE URRACA



PLAISIR CITRON CŒUR AUX AGRUMES

Mousse citron, compotée aux agrumes, nappage brillant et disque de biscuit dacquoise.
Décor : meringue douille sultane et pointe de compotée d'agrumes.

Ø 7 cm

3805 | 85 g x 12



DÔME DRAGÉE

Biscuit dacquoise, croustillant dragée, confit de fraise et mousse vanille.

Ø 7 cm

95335 | 85 g x 16



PLAISIR CŒUR DE FRUITS

Dacquoise coco, mousse mangue, émulsion de fruits rouges, glaçage mangue.

Ø 7 cm

4082 | 85 g x 12



Pâte à choux



PARIS-BREST

Couronne de pâte à choux garnie avec une mousseline pralinée.

95403 | 110 g x 12



CHOU CARAMEL

Chou crumble, crème caramel, décor chocolat au lait.

Ø 8 cm

3688 | 85 g x 12



PARIS-BREST AU CHOCOLAT

Pâte à choux, mousse chocolat caramel beurre salé, sucre glace.

14 cm

95231 | 75 g x 12



PARIS-BREST PRALINÉ

Pâte à choux, mousseline pralinée et craquante.

14 cm

95259 | 80 g x 12



Pâte à choux



TIRAMI-CHOU

Choux craquelin café, crème chocolat café, mousse mascarpone.

Ø 7,5 cm

4577 | 75 g x 12



NOUVEAU

CHOU CHOCOLAT PRALINÉ

Chou craquelin cacao, feuillantine chocolat, mousse au chocolat d'origine Pérou et cœur coulant praliné amande. Œufs de poules élevées en plein air. Ø 7,5 x H 6,5 cm

4649 | 95 g x 12



ÉCLAIR ST-HONORÉ

Éclair en pâte à choux garni avec une sauce confiture de lait et crème vanille. 14 cm

95286 | 90 g x 12



ÉCLAIR FRAISIER

Éclair en pâte à choux garni de ganache chocolat blanc et confiture de fraise. 14 cm

95331 | 70 g x 12



Babas

Authentique pâte à baba (de type brioche) pétrie lentement avec de la farine française sur levain dans nos ateliers.



BABANETTONE

Baba panettone aux fruits confits (cubes d'orange et de raisins) imbibé de sirop de rhum.

95521 | 130 g x 16



LE SAVARIN

Baba imbibé au rhum (baba à décorer).

90581 | 150 g x 12



BABA CUBIQUE

Baba imbibé au rhum en forme de cube (baba à décorer).

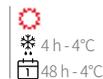
95522 | 110 g x 16



BABA KOUGLOF

Baba imbibé au rhum en forme de kouglof (baba à décorer).

90605 | 210 g x 11



BABA LONG

Baba imbibé au rhum à partager.
30 x 5 x 6 cm

90804 | 400 g x 4



Authentique pâte à baba (de type brioche) pétrie lentement
avec de la farine française sur levain dans nos ateliers.

Babas



BABA COOL

Baba imbibé au rhum, sans
matière grasse, farine Sud de
France sans additifs. 5 x 9,5 cm

95620 | 130 g x 15



BABA NATURE (sans alcool)

Baba imbibé d'un sirop nature, à
agrémenter avec l'alcool de votre
choix.

90744 | 130 g x 15



BABA "MIGNON"

Baba imbibé au rhum.

90525 | 130 g x 15



BABA AU RHUM "BOUCHON" SANS RAISIN

Baba imbibé au rhum.

90694 | 180 g x 14



BABA AU RHUM "BOUCHON"

Baba avec ses raisins,
imbibé au rhum.

90515 | 185 g x 14



BOUCHÉE BABA AU RHUM

Baba imbibé au rhum.

90783 | 14 g x 96



MINI BABA

Baba imbibé au rhum.

90555 | 50 g x 33



Créations originales



SNACKING
DOR
2021

COMME AU CINÉMA

Mousse de riz au lait, sablé petit beurre, praliné au pop-corn, enrobage chocolat lait. 14 cm

95390 | 90 g x 12



CANNELÉ ENTREMET

Brownie au chocolat banc, cœur caramel crémeux, mousse vanille, coque chocolat lait. Ø 5,5 cm

95392 | 65 g x 30



BOULE ROCHER NOIX DE PÉCAN

Biscuit brownie chocolat, mousse chocolat noir, cœur au praliné pécan, enrobage chocolat au lait et noix de pécan.

Ø 5,5 H 5,5 cm

95388 | 85 g x 24



MOKA

Biscuit café, croustillant grué de cacao et café, mousse façon café crème, glaçage chocolat au lait et amandes torréfiées, guimauve au café. Ø 5,5 cm

95391 | 95 g x 20



LE T

Tiramisu coque chocolat : biscuit cuillère punché café, mousse mascarpone, coque chocolat.

14 x 5,5 x 5,5 cm

1995 | 115 g x 14



ENTREMET AUX TROIS GRAINES

Biscuit chocolat sans farine, croustillant aux graines de courges, tournesol et quinoa, mousse chocolat noir, Granola maison. 9 x 4 x 3,5 cm

95387 | 70 g x 20



SUCCÈS CHOCOLAT NOIX DE PÉCAN

Biscuit cacao, mousse praliné et chocolat au lait, noix de pécan entière.

11 x 3 cm

4506 | 65 g x 24



Pâtisseries "Autour du Chocolat"



NOUVEAU

RÉSOLUMENT CHOCOLAT

Pâte sablée chocolat à base de farine de pois chiche, farine de riz et sucre complet de fleur de coco. Biscuit sans farine type brownie. Crèmeux chocolat au sucre complet et chocolat 73%. Glaçage chocolat 73%. 5,8 X 5,8 cm

95430 | 70 g x 24



LE NOUVEAU CHOCOLAT

Alternance de 3 biscuits et 3 couches chocolat différentes : joconde cacao, ganache, dacquoise cacao, crème chocolat, génoise cacao, mousse amer, glaçage.

5,5 x 5,5 x 4 cm
2330 | 90 g x 30



FEUILLANTINE

Mousse chocolat amer, insert feuillantine, glaçage chocolat.

Ø 7 cm

3299 | 100 g x 12



MENDIANT GIANDUJA

Pâte sablée croustillante à la noisette, ganache chocolat noisette et décor mendant noix et orange. Ø 9 cm

4080 | 100 g x 12



TARTE SANS TROTTOIR CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT

Pâte sablée pur beurre, feuillantine, ganache chocolat. Ø 9 cm

3362 | 100 g x 24



PYRAMIDE CHOCOLAT IVOIRE

Biscuit succès amande, mousse chocolat blanc, crème caramel, coque chocolat blanc.

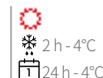
2772 | 80 g x 12



PYRAMIDE CHOCOLAT NOIR

Biscuit succès amande, mousse chocolat amer, coque chocolat.

2770 | 80 g x 12



Mi-cuits chocolat

Le mi-cuit au chocolat, appelé aussi coulant, se différencie par sa pâte cuite à l'extérieur et son cœur coulant à l'intérieur. Sa cuisson rapide assure le jeu des textures. Il est généralement servi légèrement réchauffé.



COULANT CHOCOLAT

Appareil coulant au chocolat,
pur beurre.

Ø 6,5 cm

2299 | 90 g x 20



LE BOUCHON CHOCOLAT COULANT

Appareil chocolat, ganache cœur
coulant, pur beurre.

Ø 6 cm

3674 | 110 g x 22



COULANT CHOCOLAT À FROID

Appareil coulant pur beurre.
Sans gluten. Ø 8 cm

2831 | 100 g x 24



COULANT CHOCOLAT CLASSIC

Appareil coulant. Sans gluten.
Ø 8 cm

4042 | 100 g x 32



Mi-cuits chocolat



SABLÉ CŒUR COULANT CARAMEL

Biscuit sablé au grué de cacao, mœlleux chocolat au lait-caramel. Pur beurre et œufs de poules élevées en plein air. Ø 7 x H 4 cm
4574 | 80 g x 36



SABLÉ CŒUR COULANT

Biscuit sablé pur beurre, mœlleux chocolat noir au cœur coulant. Ø 7 x H 2 cm
4461 | 80 g x 24



MI-CUIT CHOCOLAT

Appareil mi-cuit avec un cœur coulant. Ø 8 cm
3676 | 100 g x 32



MI-CUIT VEGAN

Appareil mi-cuit 100% végétal. Ø 8 cm
4265 | 120 g x 32



MI-CUIT CHOCOLAT

Appareil mi-cuit pur beurre. Sans gluten. Ø 8 cm
4184 | 120 g x 16



MI-CUIT CLASSIC

Appareil mi-cuit avec un cœur coulant. Sans gluten. Ø 8 cm
3417 | 120 g x 36



Mi-cuits double saveurs



MI-CUIT PRALINÉ SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit pur beurre, cœur praliné amandes et noisettes hachées, chocolat, praliné.

Sans gluten. Ø 6,5 cm

3659 | 105 g x 23



COULANT CŒUR Caramel BEURRE SALÉ

Appareil mi-cuit chocolat noir, cœur caramel beurre salé.

Ø 6,5 cm

4185 | 90 g x 23



MI-CUIT COCO SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit pur beurre, cœur coco rapée. Sans gluten.

Ø 6,5 cm

4190 | 105 g x 23



MI-CUIT CITRON YUZU

Appareil mi-cuit pur beurre, cœur ganache, chocolat yuzu.

Ø 6,5 cm

3671 | 105 g x 23



MI-CUIT SPÉCULOOS

Appareil mi-cuit et cœur 100% pâte spéculoos.

Ø 8 cm

3114 | 120 g x 18



DUO CHOCOLAT CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

Appareil mi-cuit chocolat, cœur coulant caramel à la fleur de sel, pur beurre. Ø 8 cm

3677 | 115 g x 16



Mœlleux

Ce gâteau de notre enfance se distingue des autres gâteaux au chocolat par sa texture souple et légère, sa recette contient également moins d'œuf et plus de farine que le fondant.



MËLLEUX CHOCOLAT

24% de chocolat (12 parts).

Ø 26 cm

3950 | 1,2 kg x 1



4h-4°C

5j-4°C



MËLLEUX CHOCOLAT GRAND-MÈRE

Recette pur beurre, 24% de chocolat (12 parts).

Ø 26 cm

3949 | 1,2 kg x 1



4h-4°C

5j-4°C



MËLLEUX CHOCOLAT BIO



Appareil mœlleux chocolat Bio.

Ø 7 cm

4154 | 80 g x 46



4h-4°C

5j-4°C

Fingers individuels



NOUVEAU

SOUFFLÉ GLACÉ FLEUR DE LAIT GUIMAUVE

Biscuit cacao, noix de pécan torréfiées, caramel à la crème, soufflé glacé, guimauve. Œufs de poules élevées en plein air.
130 x 25 cm

4704 | 65 g x 28



NOUVEAU FORMAT

FINGER PANNA COTTA AUX FIGUES PAIN D'ÉPICES

Appareil pain d'épices, biscuit succès noisette amande, panna cotta, compotée de figue 30% (70% figues).

4745 | 90 g x 28



NOUVEAU FORMAT

FINGER CHOCOLATINE

Biscuit joconde cacao, mousse chocolat noir, génoise cacao punchée, velours chocolat noir.

4757 | 60 g x 28



NOUVEAU FORMAT

FINGER FRAMBOISIER

Biscuit joconde punché à l'alcool de framboise, mousse framboise et fruits des bois.

4755 | 60 g x 28



LE NOUVEAU RUSSE FINGER

Biscuit russe, croustillant noisette et mousse noisette.

95324 | 65 g x 36



Fingers individuels



NOUVEAU

FINEMENT CHEESECAKE

Pâte sablée pur beurre et sucre de fleur de coco, appareil au cream cheese (45%), mousse au jus de citron de Sicile, sucrée au sirop d'agave. Œufs de poules élevées en plein air.

12 x 3 cm

4705 | 95 g x 27



FINGER ANANAS

Dacquoise coco, compotée d'ananas avec des morceaux, mousse à la coco, glaçage mangue. 13 x 2,5 cm

4315 | 65 g x 28



FINGER NOUGAT PISTACHE

Biscuit joconde, croustillant pistache, mousse nougat aux éclats de pistache.

13 x 2,5 cm

4511 | 55 g x 28



FINGER SAVEUR DU JAPON

Joconde Matcha, compotée mangue passion, mousse yuzu et glaçage blanc. 13 x 2,5 cm

3567 | 70 g x 28



FINGER AUX TROIS CHOCOLATS

Biscuit cacao, mousse chocolat blanc, chocolat lait, chocolat noir, croustillant aux grué de cacao.

13 x 2,5 cm

95359 | 90 g x 33



OPÉRA FINGER

Crème au beurre café, biscuit joconde punché au café, ganache chocolat café, glaçage chocolat.

18 x 2 cm

2211 | 75 g x 28



Fingers individuels et demi-cadres



FINGER PANNA COTTA FRAMBOISE

Biscuit joconde amande, croustillant chocolat blanc aux brisures de crêpes dentelles, panna cotta, compotée de framboise. 13 x 2,5 cm

4508 | 70 g x 28



4 h - 4°C
24 h - 4°C



DEMI-CADRE PANNA COTTA FRAMBOISE

Biscuit joconde amande, croustillant chocolat blanc aux brisures de crêpes dentelles, panna cotta, compotée de framboise.

35 x 27 cm

4509 | 2,1 kg x 1



4 h - 4°C
24 h - 4°C



FINGER MANGUE PASSION

Biscuit amande, compotée mangue passion, mousse chocolat blanc, glaçage mangue passion.

13 x 2,5 cm

4194 | 78 g x 28



4 h - 4°C
24 h - 4°C



DEMI-CADRE MANGUE PASSION

Biscuit amande, compotée mangue passion, mousse chocolat blanc, glaçage mangue passion.

35 x 27 cm

4195 | 2,33 kg x 1



4 h - 4°C
24 h - 4°C



FINGER ROYAL CHOCOLAT

Biscuit amande, croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir, velours.

13 x 2,5 cm

4186 | 70 g x 28



4 h - 4°C
24 h - 4°C



DEMI-CADRE ROYAL CHOCOLAT

Biscuit amande, croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir, velours.

35 x 27 cm

4187 | 2 kg x 1



4 h - 4°C
24 h - 4°C

Bandes à partager



BANDE TROIS CHOCOLATS

3 mousses au chocolat amer, au lait et chocolat blanc, biscuit joconde.

36 x 9 cm

1019 | 610 g x 3



OPÉRA BANDE

Biscuit joconde, punch café, ganache chocolat, crème café, glaçage chocolat.

35,7 x 9 cm

2552 | 590 g x 3



FEUILLANTINE BANDE

Joconde cacao, feuillantine, mousse amère, décor granulé, génoise cacao.

36 x 9 cm

1088 | 750 g x 3



TIRAMISU BANDE

Biscuit cuillère, mousse mascarpone, génoise punchée au café.

36 x 9 cm

95306 | 800 g x 3



BAC TIRAMISU

Biscuit cuillère, mousse mascarpone, génoise punchée au café, portionnable à la cuillère.

28,2 x 19,2 x 5 cm

3687 | 2800 g x 1



Entremets



BLANC MANGER COCO

Base dacquoise amande et appareil blanc manger coco.

Ø 7 cm

4078 | 78 g x 12



TIRAMISU

Biscuit cuillère, punch café, mousse tiramisu (livré sans cacao). Prêt à décorer.

Ø 7 cm

3228 | 100 g x 12



DÉLICE FRUITS ROUGES

Biscuit amande, mousse fruits rouges et passion entrecoupée d'un disque de chocolat au lait.

Ø 7 x H 3 cm

160070 | 90 g x 20



Tartes tatin



TATIN FAÇON CRUMBLE

Pommes cuites en tatin, crumble amandes. Pur beurre.

95614 | 80 g x 48



TARTE TATIN

Fond de pâte brisée, recouvert de pommes caramélisées.

Ø 7 cm

95611 | 100 g x 28



TARTE TATIN

Fond de pâte brisée et pommes caramélisées.

Ø 10 cm

95627 | 180 g x 24



TARTE TATIN

Fond de pâte feuilletée et pommes caramélisées.

Ø 10 cm

95626 | 120 g x 20



TARTELETTE TATIN FIGUES

Pâte sucrée, quarts de figues, caramel.

Ø 10 cm

4091 | 130 g x 22



ABRICOTS RÔTIS AU ROMARIN

Appareil à tatin, abricots rôtis, caramel, romarin.

90504 | 145 g x 16



TARTE TATIN

Fond de pâte brisée et pommes caramélisées, pur beurre.

Ø 26 cm

95630 | 1,4 kg x 1



TARTE TATIN

Fond de pâte brisée et pommes caramélisées, pur beurre.

Ø 28 cm

95631 | 1,8 kg x 1



Spécialités aux fruits du verger



POIRE DANS LA TARTE

Pâte feuilletée caramélisée, compote de pommes, poire Williams entière rôtie au sucre cassonade. Ø 9,3 cm

4578 | 110 g x 12



POMME DANS LA TARTE

Pâte sablée, crème d'amande, pomme du Périgord entière rôtie au four façon grand-mère. Possibilité de tiédir. Ø 8 cm

95542 | 100 g x 12



BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU" AUX POMMES

Brioche au beurre cuite façon pain perdu, agrémentée de morceaux de pommes.

96513 | 120 g x 36



FINE POMME AUX DEUX FAÇONS

Pâte feuilletée, compote de pommes et pommes.

Ø 12 x H 1,5 cm

3280 | 125 g x 24



FINE POMME

Pâte feuilletée, pommes, nappage. Ø 12 cm

3668 | 90 g x 24



FINE POMME

Pâte feuilletée au beurre, compote de pomme. Ø 10 cm

3554 | 70 g x 27



FINE POMME AU BEURRE SALÉ

Pâte feuilletée, pommes, beurre salé, nappage. Ø 18 cm

4092 | 150 g x 11



CROUSTADE AUX POMMES

Pastis Gascon à l'Armagnac, pur beurre. Ø 9,3 cm

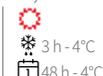
66186 | 70 g x 30



CRUMBLE POMME ABRICOT

Pommes, abricots, cannelle et appareil crumble. Ø 9,5 x 2 cm

90597 | 140 g x 27



CRUMBLE POMME FRUITS ROUGES

Pommes, fruits rouges, cannelle et appareil crumble.

90598 | 140 g x 27



Tartes individuelles



NOUVEAU
RONDEMENT CITRON

Pâte sablée à la farine de blé ancien, amande poudre, sucre de fleur de coco, crèmeux citron au sirop d'agave. Ø 7 cm

95431 | 110 g x 12



SABLÉ FRAISES ET FRAMBOISES

Pâte sablée, crème d'amande, fraises, framboises, jus Milano framboise.

Ø 7 cm

1432 | 120 g x 20



LE CITRON

Sablé aux amandes, appareil citron, meringue.

Ø 7 cm

1801 | 110 g x 12



BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU"

Brioche au beurre, œuf, crème, sucre, caramélisé au four, cuite façon pain perdu. Ø 9 x 2 cm

90611 | 120 g x 36



CARAMÉLISÉ MANGUE

Sauce caramel, cube mangue, appareil à cake.

Ø 8 cm

3002 | 100 g x 16



SABLÉ FIGUES RÔTIÉS

Sablé pur beurre à la noisette, crème d'amande et de pistache, figues rôties.

Ø 12 cm

1157 | 140 g x 12



TARTELETTE AUX MYRTILLES

Pâte sablée, crème d'amande et myrtilles.

90505 | 120 g x 12



LE YUZU

Tartelette cranberry-yuzu, pâte sablée sucrée, crème d'amande, compotée de cranberry, dôme soufflé de yuzu. Ø 8 cm

2000 | 100 g x 12



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Tartelette pâte sucrée avec crème citron et meringue fondante.

90509 | 140 g x 12



Tartes à partager



TARTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sablée pur beurre, crème de citron de Sicile, meringue italienne.
Ø 26 cm

4505 | 1,2 kg x 1



TARTE CITRON MERINGUÉE CUITE

Pâte sucrée pur beurre, crème citron, meringue italienne passée au four.
Ø 28 cm

95302 | 1100 g x 3



TARTE SABLÉE AMANDE POIRE

Pâte sablée, crème d'amande et poires.
Ø 26 cm

3686 | 850 g x 3



TARTE SABLÉE AUX ABRICOTS

Pâte sablée, compote d'abricots et abricots.
Ø 26 cm

3685 | 900 g x 3



TARTE AUX POMMES NORMANDES

Tarte pré-cuite. Pâte sucrée pur beurre, fabrication française, élaborée à partir de fruits frais. Dépose manuelle des pommes. Ø 23 cm

96624 | 670 g x 6



FLAN

Pâte et flan au lait écrémé, beurre et œufs. Prédécoupé en 10 parts.
Ø 27 cm

160237 | 1800 g x 3



Tartes à partager



BANOFFEE PIE

Sablé spéculoos, compotée de banane, confiture de lait, crème montée (prédécoupé en 14 parts).

Ø 26 cm

3680 | 1,4 kg x 1



6 h - 4°C

48 h - 4°C



APPLE PIE

Prédécoupé en 14 parts. Possibilité de colorer la pâte au four traditionnel (15 min à 200°C).

Ø 28 cm

LPIAPP01001 | 2,2 kg x 1



5 h - 4°C

15 min - 200°C

7 j - 4°C



TARTE FRAMBOISE

Farine de blé, beurre, purée de pommes 14% et framboises 35%.

Ø 26 cm

163553 | 900 g x 2



5 h - 4°C

TARTE SAINT-CLÉMENT (orange & citron)

Tarte acidulée aux agrumes (orange et citron) légèrement caramélisée, pâte cacaotée (prédécoupé en 14 parts). Ø 25 cm

LFLSTC03001 | 1,7 kg x 1



5 h - 4°C

5 j - 4°C

TARTE MYRTILLE

Farine de blé, beurre, purée de pommes 18%, purée de myrtilles et myrtilles 30%.

Ø 26 cm

162453 | 900 g x 6



5 h - 4°C

10 min - 200°C



PECAN PIE

Tarte aux noix de pécan. Prédécoupé en 14 parts.

Ø 26 cm

3211 | 1,4 kg x 1



4 h - 4°C

3 j - 4°C



PECAN PIE SANS GLUTEN

Pâte sucrée à base de farine de riz et maïs, appareil pecan pie et 16,7% de noix de pécan. Sans gluten. Prédécoupé en 14 parts. Ø 27 cm

4209 | 1,05 kg x 1



4 h - 4°C

3 j - 4°C

Pâtisseries anglo-saxonnes à partager



ORIGINAL CHEESECAKE

Authentique cheesecake à base de fromage (prédécoupé en 14 parts).

Ø 26 cm

3415 | 1,4 kg x 1



CHEESECAKE FRAMBOISE

Pâte sablée, appareil cheesecake, coulis framboise (prédécoupé en 14 parts).

Ø 26 cm

3442 | 1,4 kg x 1



CHEESECAKE VANILLE

8 parts.

Ø 20 x H 3,5 cm

LCCBAM02001 | 1,15 kg x 1



CHEESECAKE AMÉRICAIN AU CITRON

Cheesecake goût citron cuit, base de brisures de brisures de biscuit digestif. 16 parts.

Ø 25 x H 5,5 cm

LCCBPL10001 | 2,25 kg x 1



CHEESECAKE CARAMEL SALÉ

Cheesecake cuit au four combiné d'un mélange de cheesecake au caramel et un tourbillon de caramel salé. 14 parts.

Ø 25 x H 3,5 cm

LCCSAL02001 | 1,5 kg x 1



CHEESECAKE CHOCOLATE FUDGE

Cheesecake cuit chocolat, inclusions de morceaux de fudge cake, décoration avec ganache chocolat et copeaux chocolat (prédécoupé en 14 parts). Ø 22 x 5,5 cm

LCCCHO15001 | 1,75 kg x 1



Pâtisseries anglo-saxonnes à partager



CHEESECAKE AUX BRISURES D'OREO

Cheesecake base biscuit chocolat, inclusions de biscuits Oreo et décoration mini Oreo et sauce chocolat.

14 parts. Ø 25 x H 5,5 cm

LCCORE03001 | 1,7 kg x 1



CHEESECAKE HONEYCOMB

Cheesecake crémeux combiné et recouvert de morceaux de caramel cendrés nature et chocolat.

14 parts. Ø 24 x H 4 cm

LCCHON04001 | 1,98 kg x 1



RED VELVET CAKE

Red velvet anglais avec crème fouettée. 14 parts. Ø 22 x H 7 cm

LCARED01001 | 1,2 kg x 1



CARROT CAKE

Original carrot cake en 2 couches. 14 parts. Ø 23 x H 8 cm

LCACAR11001 | 1,785 kg x 1



BIRTHDAY CAKE

Mœlleux au chocolat et mousse au caramel salé, glaçage chocolat et topping "Happy Birthday". Ø 20 x H 6 cm

LCABIR03002 | 1,22 kg x 2



FUDGE CAKE

16 parts.

Ø 22 x H 8 cm

LCACH017001 | 2 kg x 1



Mœlleux à partager



NOUVEAU

Mœlleux Cerise

Appareil à cake, cerises griottes (28,3%), crumble pur beurre. Œufs de poules élevées en plein air. Prétranché. 7 x 7 cm

4700 | 85 g x 40



Mœlleux à l'abricot

Cake mœlleux recouvert d'oreillons d'abricots. Plaque à découper. 35 x 27 cm

3833 | 1,6 kg x 1



Mœlleux à la Pomme

Cake mœlleux recouvert de cubes de pommes. Plaque à découper. 35 x 27 cm

3832 | 1,3 kg x 1



Cakes à partager



CAKE FINANCIER CITRON

Appareil financier citron pur beurre, poudre d'amande et zestes de citron. À découper. 23,7 x H 10,8 cm

3563 | 1 kg x 3



CAKE MARBRÉ CHOCOLAT

Appareil à cake nature pur beurre, appareil financier chocolat pur beurre et poudre d'amande. À découper. 23,7 x H 10,8 cm

4046 | 650 g x 4



Cakes à partager



NOUVEAU

CAKE PAIN D'ÉPICES

Cake pain d'épices aux farines de blé et de seigle, aux 3 épices : cannelle, muscade et anis vert, miel et écorces de citron et d'orange. 20 x 10 x 9 cm

95419 | 600 g x 6



4 h - 4°C



48 h - 4°C



CAKE MARBRÉ CHOCOLAT GANACHE CHOCOLAT

Cake marbré nature et chocolat, glaçage au chocolat. Cake de 17 tranches.

33 x H 9 cm

160274 | 1,35 kg x 2



12 h - 4°C



5 j - 4°C



CAKE AU CITRON PAVOT GLAÇAGE CITRON

Cake au citron (2% zestes de citron), graines de pavot et glaçage citron (citron vert et jaune).

Cake de 17 tranches. 33 x H 9 cm

160272 | 1,35 kg x 2



12 h - 4°C



5 j - 4°C



CAKE BANANE GLAÇAGE CARAMEL

Cake façon banana bread fabriqué à partir de purée de banane et glaçage au caramel.

Cake de 17 tranches. 33 x H 9 cm

160273 | 1,35 kg x 2



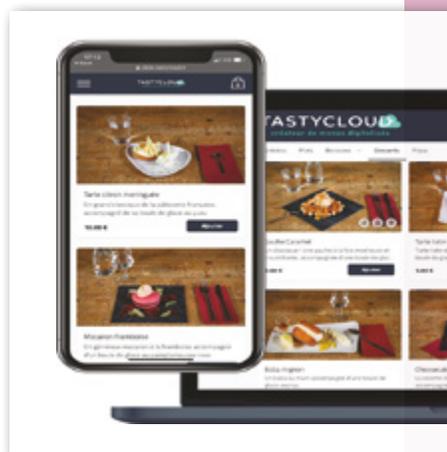
12 h - 4°C



5 j - 4°C

Solutions

VENTE À EMPORTER



INTÉGREZ LE DIGITAL DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

Click&Collect, Menu sur QR-Code, Menu sur tablette... autant d'**outils digitaux** qui permettent de rassurer le client, de valoriser votre menu grâce à de belles photos et qui donnent une image moderne et sécurisante de votre établissement. La flexibilité de ces outils vous permettra de **mettre à jour votre carte en temps réel, de gagner du temps et d'augmenter votre panier moyen** ! Demandez une démonstration à votre commercial.



CRÉEZ L'EFFET “WAHOU” GRÂCE À VOTRE PACKAGING

En vente à emporter, il est primordial de **soigner** aussi bien **le contenu** que **le contenant**. Avec son partenaire, La Compagnie des Desserts vous propose une gamme de packaging haut de gamme, élégante et éco-responsable. Coffrets, barquettes, woodboxes, bocaux... **choisissez le packaging qui transportera et valorisera le mieux votre dessert**. Créez l'effet Wahou à la découverte du dessert et vous favoriserez, à la fois, la recommandation et la fidélisation du client.

Snacking



Paniers aux fruits

NOUVEAU



PANIER FIGUE

Pâte feuilletée pur beurre au sucre cassonade, purée de fraise (11%), figue (43%).
Ø 10 x H 2,5 cm

4706 | 100 g x 22



PANIER FRAISE RHUBARBE

Pâte feuilletée pur beurre au sucre cassonade, purée de fraise (14,9%), rhubarbe (37,9%).
Ø 10 x H 2,5 cm

4643 | 100 g x 22



PANIER QUETSCHÉ

Pâte feuilletée pur beurre au sucre cassonade, quetsche (52,6%).
Ø 10 x H 2,5 cm

4644 | 85 g x 22



PANIER PÉCAN

Pâte feuilletée pur beurre au sucre cassonade sauce pécan pie, noix de pécan. Ø 10 x H 2,5 cm

4628 | 85 g x 22



Tartes individuelles



TARTE AUX 2 NOIX

Pâte sablée pur beurre, sauce au miel, noix de pécan et noix hachées. Ø 9 cm

3812 | 100 g x 32



TARTELETTE CHOCOLAT

Tartelette pâte sucrée avec ganache chocolat origine Amérique latine. Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24



TARTELETTE CITRON

Pâte sucrée avec crème citron.

Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée avec crème citron et meringue fondante. Dépose et flambage de la meringue à la main par nos pâtisseries.

Ø 9 cm

90576 | 80 g x 24



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée avec crème citron et meringue fondante. Dépose et flambage de la meringue à la main par nos pâtisseries.

Ø 8 cm

96612 | 75 g x 24



TARTELETTE CITRON & YUZU

Tartelette citron & yuzu sur une base de pâte sucrée.

Ø 8 cm

ITAYUZ03008 | 65 g x 12



FINE POMME

Pâte feuilletée au beurre, compote de pomme.

Ø 10 cm

3554 | 70 g x 27



Sablés individuels



NOUVEAU

COOKIE À LA FRANÇAISE CHOCOLAT

Sablé breton inclusion de chocolat, topping noix de pécan, ganache choco-noisette. Pur beurre. Ø 8 cm

4629 | 65 g x 32



NOUVEAU

COOKIE À LA FRANÇAISE PÉCAN CARAMEL

Sablé breton topping noix de pécan, coulis caramel. Pur beurre. Ø 8 cm

4630 | 65 g x 32



SABLÉ POMME

Fond de sablé au beurre, crème d'amande et pommes, nappage.

Ø 9 cm

96523 | 110 g x 24



SABLÉ ABRICOT

Fond de sablé au beurre, crème d'amande et abricots, nappage.

Ø 9 cm

96522 | 110 g x 24



SABLÉ FRUITS ROUGES

Fond de sablé au beurre, crème d'amande et fruits rouges (griottes et framboises), nappage.

Ø 9 cm

96525 | 110 g x 24



SABLÉ CRUMBLE FRUITS ROUGES

Fond de sablé au beurre avec des cubes de pommes et fruits rouges (griottes, groseilles et framboises) et crumble. Ø 8 cm

96388 | 100 g x 24



SABLÉ FIGES RÔTIÉS

Sablé pur beurre à la noisette, crème d'amande et de pistaches, figes rôties.

Ø 10 cm

3660 | 100 g x 18



Tout chocolat



NOUVEAU

BROOKIE® FINGER

Appareil brownie et brisures de cookie. Pur beurre. Œufs de poules élevées en plein air.

11 x 3 cm
4701 | 50 g x 60



BROOKIE®

Appareil brownie pur beurre avec 16% de chocolat, cookie pur beurre aux pépites de chocolat. Possibilité de passer 6 minutes à 180°C pour un cookie croustillant. Ø 7,5 cm

4076 | 80 g x 26



GÂTEAU GRAND-MÈRE

Pur beurre.

Ø 7 cm
3912 | 80 g x 23



BROWNIE

Appareil chocolat et noix hachées.

4609 | 80 g x 40



BROWNIE

Appareil pur beurre aux noix, chocolat et noix hachées.

6 x 6,2 cm
2780 | 70 g x 48



BROWNIE MÛELLEUX

Appareil chocolat et texture moelleuse pour un brownie au chocolat généreux et consensuel. 6 x 6,2 cm

4183 | 70 g x 48



Succès

NOUVEAU



SUCCÈS CHOCOLAT

Biscuit succès chocolat, crémeux chocolat et sucre glace.

Ø 8 cm

4625 | 70 g x 24



SUCCÈS NOISETTE

Biscuit succès amande noisette, crémeux noisette et sucre glace.

Ø 8 cm

4626 | 70 g x 24



SUCCÈS CITRON

Biscuit succès amande, crème au jus de citron de Sicile et sucre glace. Ø 8 cm

4632 | 70 g x 24



Choux à la crème

NOUVEAU



CHOU CHOCOLAT

Chou craquelin, crème mousseline chocolat.

Ø 6 cm

95416 | 65 g x 24



CHOU VANILLE

Chou craquelin, crème mousseline vanille.

Ø 6 cm

95418 | 65 g x 24



CHOU PRALINÉ

Chou craquelin, crème mousseline praliné amande.

Ø 6 cm

95414 | 65 g x 24



Cakes



FINANCIER AMANDE

Financier aux amandes pur beurre.

3543 | 37 g x 44



MËLLEUX AUX NOIX

Gâteau fondant aux noix. Pur beurre.

95613 | 70 g x 40



MËLLEUX À LA CHÂTAIGNE

Appareil melleux à la châtaigne et aux brisures de marrons glacés. Ø 7,5 cm

95397 | 80 g x 48



Pause gourmande



ÉCLAIR CHOCOLAT

Pâte à choux pur beurre, crème pâtissière saveur chocolat.

14 cm

160215 | 80 g x 28



ÉCLAIR CAFÉ

Pâte à choux pur beurre, crème pâtissière saveur café.

14 cm

160216 | 80 g x 28



ÉCLAIR VANILLE

Pâte à choux pur beurre, crème pâtissière saveur vanille.

14 cm

160217 | 80 g x 28



MADELEINE DE COMMERCY

Madeleine pur beurre fabriquée à Commercy avec des œufs de poule élevés en plein air. À dorer 3'30 au four pour retrouver tout son croustillant en surface et son moelleux à cœur.

96717 | 45 g x 70



BRIOCHE CŒUR CHOCOLAT-NOISETTES

Brioche pur beurre AOP, pâte à tartiner chocolat et noisettes sans huile de palme.

160229 | 100 g x 36



MINI BEIGNET CHOCO NOISETTE

Sans huile de palme.

502524 | 25 g x 140



CHOUQUETTES

95519 | 5 g x 120



Pause gourmande



PAIN PERDU

Pain brioché avec un imbibage manuel (lait, crème et œufs) puis toasté.

13 x 8 cm

95541 | 100 g x 36



4 h - 4°C



NOUVEAU

BOSTOCK

Brioche imbibée de sirop à la fleur d'oranger, surmontée d'une crème d'amande et d'amandes effilées.

Ø 10 cm

95633 | 100 g x 36



4 h - 4°C

48 h - 4°C



CANNELÉ DE BORDEAUX

Spécialité bordelaise au rhum.

90748 | 60 g x 75



9 min - 220°C

4 j - 4°C



TROPÉZIENNE

Brioche, garnie de crème mousseline et recouverte de sucre grains.

96320 | 75 g x 12



3 h - 4°C

48 h - 4°C



PASTEL DE NATA

Véritable Pastel de Nata cuite, fabriquée au Portugal.

Ø 7 cm

96718 | 70 g x 60



10 min - 20°C

5 min - 180°C

48 h - 20°C



BABKA

Brioche moelleuse tressée au chocolat.

Ø 8 cm

95619 | 70 g x 24



4 h - 4°C

24 h - 4°C



ROULÉ CANNELLE

Roulé à la cannelle avec glaçage au sucre. Possibilité de le réchauffer 2 à 3 min à 170°C avant dégustation.

96845 | 95 g x 24



3 h - 20°C

Pâtisseries américaines individuelles



CHEESECAKE

Pâte sablée pur beurre, cream cheese. Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36



CHEESECAKE FRUITS ROUGES

Cheesecake individuel avec cœur fruits rouges. Ø 7 cm

96512 | 90 g x 36



CHEESECAKE AGRUMES YUZU

Pâte sablée pur beurre, cream cheese aux saveurs asiatiques de yuzu.

Ø 7 cm

90747 | 90 g x 36



CHEESECAKE CITRON GINGEMBRE

Pâte sablée pur beurre avec gingembre, cream cheese citronné acidulé et meringue suisse flambée. Ø 7 cm

90686 | 110 g x 20



CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pâte sablée aux spéculoos, cream cheese.

Ø 7 cm

90526 | 90 g x 36



CHEESECAKE AMERICAN COOKIES

Pâte sablée pur beurre, cream cheese aux éclats de cookies.

Ø 7 cm

96394 | 90 g x 36



CHEESECAKE AUX ÉCLATS DE CHOCOLAT BLANC

Pâte sablée pur beurre, cream cheese gourmand aux éclats de chocolat blanc. Ø 7 cm

90685 | 90 g x 36



Cookies de nos ateliers



- Fabrication française de nos ateliers
- Pur beurre
- Œufs entiers de poules élevées en plein air
- Sucre de canne roux
- Sans huile de palme, sans arôme, ni colorant



NOUVEAU

COOKIE ÉCLATS DE CHOCOLAT NOIR

Sucre de canne roux. Pur beurre.
Œufs entiers de poules élevées en
plein air.

4731 | 70 g x 36



NOUVEAU

COOKIE ÉCLATS DE CHOCOLAT LAIT

Sucre de canne roux. Pur beurre.
Œufs entiers de poules élevées en
plein air.

4733 | 70 g x 36



NOUVEAU

COOKIE ÉCLATS DE CHOCOLAT BLANC CAMEL PÉCAN

Sucre de canne roux. Pur beurre.
Œufs entiers de poules élevées en
plein air.

4732 | 70 g x 36



Cookies



COOKIE 3 CHOCOLATS

Cookie 3 chocolats au beurre.
Cookie cuit. Emballage individuel.
Ø 8,8 cm

96918 | 62 g x 50



COOKIE CRANBERRY CHOCOLAT BLANC

Cookie cranberry chocolat blanc
au beurre. Cookie cuit.
Emballage individuel. Ø 8,8 cm

96919 | 62 g x 50



Cookies



JUMBO COOKIE CHOCOLAT BLANC

Cookie cuit. Emballage individuel.
Ø 8,8 cm

00902397 | 50 g x 54



JUMBO COOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT AU LAIT

Cookie cuit. Emballage individuel.
Ø 8,8 cm

902438 | 50 g x 54



JUMBO COOKIE DOUBLE CHOCOLAT

Cookie cuit. Emballage individuel.
Ø 8,8 cm

00902371 | 50 g x 54



MÉGA COOKIE CHOCOLAT BLANC

Cookie cuit. Emballage individuel.
Ø 12,5 cm

979297 | 103 g x 36



MÉGA COOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT AU LAIT

Cookie cuit. Emballage individuel.
Ø 12,5 cm

02320563 | 103 g x 36



MÉGA COOKIE DOUBLE CHOCOLAT

Cookie cuit. Emballage individuel.
Ø 12,5 cm

02320513 | 103 g x 36



COOKIES À CUIRE



COOKIES TRIPLE CHOCOLAT

Cookies à cuire.

01273573

80 g x 90



COOKIES CHOCOLAT AU LAIT ET NOIR

Cookies à cuire.

01273565

80 g x 90



COOKIES Caramel Salé

Cookies à cuire.

001398769

80 g x 90



COOKIES CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE

Cookies à cuire.

01273581

80 g x 90



Muffins



MUFFIN CARAMEL BEURRE SALÉ D'ISIGNY

10% de caramel au beurre salé d'Isigny et à la fleur de sel de Guérande. H 7 cm

160212 | 125 g x 40



MUFFIN CITRON

Muffin fourrage lemon curd 11%, zestes de citron 4%, topping sucre et zestes de citron.

96847 | 115 g x 28



MUFFIN BLUEBERRY

Muffin aux myrtilles 11% de fruits et 11% de fourrage, topping aux graines de chanvre.

96846 | 115 g x 28



MUFFIN CACAO PÉPITES CHOCOLAT NOIR

9,3% pépites de chocolat noir, 3,2% poudre de cacao.

160211 | 100 g x 40



MUFFIN MYRTILLES

10% de myrtilles.

01222497 | 100 g x 32



MUFFIN FOURRÉ CHOCOLAT NOISETTE

21% fourrage chocolat noisette.

96318 | 95 g x 20



MUFFIN CARROT CAKE

Gâteau moelleux en forme de muffin à base de carottes, d'épices, de noix, recouvert d'un glaçage et de brisures de noix. Ø 7 cm

XMUCAR01020 | 125 g x 20



Muffins



BIG MUFFIN CLASSIQUE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

12% de pépites de chocolat.

981177 | 132 g x 48



BIG MUFFIN DOUBLE CHOCOLAT SANS PALME

6% pépites chocolat au lait, 6% pépites chocolat noir et 2% poudre de cacao. Œuf plein air. H 6,9 cm

600190022 | 132 g x 48



JUMBO MUFFIN CAPPUCCINO

Muffin saveur café et inclusions de pépites de chocolat noir. Emballage individuel.

01040625 | 138 g x 20



Doughnuts



NOUVEAU

DOUGHNUT MARSHMALLOW

Pâte à beignet aérée, nappage et topping marshmallow. Ø 9,3 cm

60675 | 60 g x 36



NOUVEAU

DOUGHNUT COOKIE

Pâte à beignet aérée, nappage et topping cookie. Ø 9,5 cm

67126 | 60 g x 36



DOUGHNUT SUCRÉ

Pâte à beignet aérée recouvert de sucre.

Ø 10,8 cm

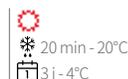
60590 | 65 g x 48



DOUGHNUT CHOCOLAT

Pâte à beignet aérée et recouverte d'un nappage craquant au chocolat. Ø 10,8 cm

24690 | 80 g x 48



Pause gourmande



GAUFRE DE LIÈGE

Gaufre de Liège épaisse conditionnée en vrac.

Œufs plein air.

13,5 x 10 x 2,5 cm

160213 | 105 g x 30



30 min - 20°C



GAUFRE DE LIÈGE

Véritable gaufre de Liège épaisse avec inclusions de perles de sucre, à toaster ou à réchauffer au four. Emballage individuel.

96767 | 100 g x 48



5 min - 180°C

48 h - 4°C



GAUFRE DE BRUXELLES

Possibilité de réchauffer 3 min au toaster ou au gaufrier.

95573 | 85 g x 24



3 min - 200°C

24 h - 4°C



CRÊPES FROMENT GOURMANDES SUCRÉES

Crêpes généreuses au beurre (beurre concentré).

Ø 31 cm

96375 | 70 g x 84



1 h - 24°C

48 h - 4°C



CRÊPES FROMENT GOURMANDES SUCRÉES

Spécifiquement adaptées pour être réchauffées sur une crêpière, très généreuses et ne dessèchent pas. Ø 35 cm

96376 | 70 g x 50



1 h - 24°C

48 h - 4°C



GALETTES DE BLÉ NOIR POUR COMPOSITIONS SALÉES

Spécifiquement adaptées pour être réchauffées sur une crêpière, très généreuses et ne dessèchent pas. Ø 35 cm

96377 | 80 g x 40



1 h - 24°C

48 h - 4°C



CRÊPES FINES PARFUM VANILLE

Crêpes aux œufs moelleuses et souples. Cuisson façon d'antan sur les deux faces.

Ø 27 cm

96715 | 50 g x 40



1 h - 4°C

48 h - 4°C



CRÊPES BRETONNES

Crêpes aux œufs et lait, au beurre et aromatisées à la fleur d'orange.

Ø 25 cm

95404 | 40 g x 50



4 h - 4°C

48 h - 4°C



CRÊPE MËLLEUSE

Crêpe épaisse sucrée et saveur vanille.

Ø 22 cm

160214 | 80 g x 32



30 sec - 800 W

48 h - 4°C

Verrines



NOUVEAU

VERRINE FONDANT AU CHOCOLAT

Fondant au chocolat noir, pur beurre, œufs entiers de poules élevées en plein air.

Ø 7,5 cm

4734 | 85 g x 24



NOUVEAU

VERRINE CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pâte sablée aux spéculoos, cream cheese. Appareil cheesecake aux œufs entiers de poules élevées en plein air.

Ø 7,5 cm

4735 | 80 g x 24



VERRINE BANOFFEE

Brisures de spéculoos, purée de banane (35%), mousse mascarpone, cœur confiture de lait. Œufs de poules élevées en plein air. Ø 7 x H 4,5 cm

4702 | 67 g x 12



VERRINE CHEESECAKE CITRON

Crumble pur beurre, mousse au cream cheese, jus de citron de Sicile. Œufs de poules élevées en plein air. Ø 7 x H 4,5 cm

4703 | 83 g x 12



NOUVEAU PACKAGING

VERRINE TARTE CITRON MERINGUÉE

Crumble noisette, crème de citron de Sicile, meringue.

Ø 7 x H 4,5 cm

4698 | 85 g x 12



NOUVEAU PACKAGING

VERRINE FROMAGE BLANC PASSION

Crumble nature et beurre, mousse fromage blanc, gelée passion.

Ø 7 x H 4,5 cm

4692 | 75 g x 12



NOUVEAU PACKAGING

VERRINE FROMAGE BLANC SPÉCULOOS

Crumble nature et beurre, mousse fromage blanc et spéculoos.

Ø 7 x H 4,5 cm

4693 | 75 g x 12



NOUVEAU PACKAGING

MOUSSE AU CHOCOLAT

Fabriquée à partir de 3 ingrédients : pur beurre, œufs, chocolat.

Ø 7 x H 4,5 cm

4688 | 60 g x 12



NOUVEAU PACKAGING

MOUSSE CHOCOLAT «RÉDUIT EN SUCRE»

Recette à base de chocolat 50% et de beurre, texture légère.

Ø 7 x H 4,5 cm

4691 | 70 g x 12



NOUVEAU PACKAGING

VERRINE TIRAMISU

Véritable tiramisu en verrine.

Ø 7 x H 4,5 cm

4690 | 70 g x 12



NOUVEAU PACKAGING

VERRINE PANNA COTTA FRUITS ROUGES

Panna cotta, coulis de framboise. Sans gluten.

Ø 7 x H 4,5 cm

4689 | 105 g x 12



Outils d'aide

À LA VENTE DU DESSERT

CONSULTEZ NOS LIVRES BLANCS

Dans nos livres blancs, nous partageons les bonnes pratiques issues de plus de 35 ans de discussions et d'échanges d'expérience avec nos clients.

Nous les relayons pour vous permettre de vendre plus de desserts.



Consultez « La glace dans tous ses états ».



Consultez « La profiterole dans tous ses états ».



Consultez « Des desserts à l'assiette ».

TENTEZ LA VENTE AU PLATEAU

Faites circuler les desserts, cela attisera la curiosité et l'envie des clients grâce au plateau à dessert.

« Faites de l'arrivée du dessert un spectacle ! »



Minis



Pause gourmande



MINI MELLEUX CHOCOLAT

Appareil coulant chocolat sur base chocolat 60%.

Ø 6 cm

3332 | 65 g x 60



MINI FONDANT CŒUR CHOCOLAT CARAMEL

Fondant au chocolat noir avec un cœur chocolat et caramel.

Ø 6 cm

4044 | 50 g x 90



MINI SABLÉ CHOCOLAT

Sablé croustillant et ganache chocolat.

Ø 6 cm

4021 | 50 g x 60



TIRAMISU BOUCHON

Biscuit punché au café, appareil au mascarpone, cacao et copeaux de chocolat. À démouler dès la sortie du congélateur. Ø 5,5 cm

3661 | 50 g x 22



SUSHI GOURMAND

Maki au riz au lait chocolat blanc, croustillant noisette, framboise.

90051 | 40 g x 96



MINI CLAFOUTIS CERISE

Classique de la pâtisserie française familiale en version mini. Ø 7,5 cm

3662 | 55 g x 46



MINI SABLÉ FRUITS ROUGES

Sablé croustillant crème d'amande, garni de fruits rouges. Ø 5 cm

96393 | 50 g x 60



MINI PALET CHOCOLAT BLANC PASSION

Pâte sablée, ganache chocolat et gelée de passion avec pépins. Ø 6 cm

3294 | 47 g x 24



MINI BABA

Authentique baba imbibé au rhum.

90555 | 50 g x 33



MINI CHEESECAKE VANILLE

Authentique cheesecake américain cuit contenant des graines de vanille de Madagascar. Ø 4,5 cm

ICCBK07028 | 45 g x 28



MINI PECAN PIE

Véritable pécan pie en version mini : pâte sablée, appareil au sucre et demi noix de pécan. Ø 6 cm

3288 | 45 g x 30



MINI COULANT CHOCOLAT

Appareil chocolat.

Ø 5 cm

4162 | 35 g x 60



Pause gourmande



TARTARE FRUITS ROUGES MASCARPONE

Mousse mascarpone façon tiramisu et préparation aux fruits rouges avec des fruits billes (framboise, cassis, griotte, groseille, mûre).

2029 | 30 g x 24



MINI SABLÉ FIGUES

Pâte sablée, crème d'amande et quartiers de figues.

7,5 x 2,5 cm

4045 | 35 g x 50



MINI POM'PIE

Mini apple pie revisitée : pâte sucrée pur beurre, pommes pochées gourmandes, compote à la cannelle, couverture de Streusel doré et croustillant. 3,5 x 3,5 cm

160028 | 35 g x 88



MINI TROPÉZIENNE

Brioche moelleuse, garnie de crème mousseline et recouverte de sucre grains.

160269 | 33 g x 96



NOUVELLE RECETTE

ASSORTIMENT GOURMAND

9 tiramisus, 9 crumbles citron meringué, 9 mousses vanille framboise, 9 mousses au chocolat.

TDP005575 | 30 g x 36



MINI FINANCIER FRAMBOISE CANNELÉ

Financier au beurre et amande avec un cœur framboise en forme de cannellé.

3414 | 33 g x 48



MINI FINANCIER GRIOTTE

Appareil financier au beurre et poudre d'amande et 44% de griottes. Ø 6 cm

3323 | 35 g x 30



MINI FINANCIER

Appareil financier aux amandes pur beurre.

4022 | 25 g x 50



SABLÉ RECTANGLE ABRICOT

Pâte sablée, crème d'amande, 2 abricots.

7,5 x 2,5 cm

4057 | 27 g x 50



Pause gourmande



ASSORTIMENT PIC'POP CLASSIQUE

Assortiment de sucette-choux : chocolat, framboise et caramel.

Ø 3,5 cm

95363 | 20 g x 48



ASSORTIMENT PIC'POP GOURMAND

Assortiment de sucette-choux : mandarine et spéculoos ; façon tarte citron meringuée ; coco chocolat au lait. Ø 3,5 cm

95372 | 20 g x 48



PIC'POP CHOCOLAT NOIR

Sucette-choux à la crème chocolat enrobée d'une coque de chocolat noir. Ø 3,5 cm

95301 | 20 g x 48



PIC'POP FRAMBOISE

Sucette-choux à la crème framboise enrobée d'une coque de chocolat ivoire de couleur rose. Ø 3,5 cm

95307 | 20 g x 48



PIC'POP CARAMEL

Sucette-choux à la crème caramel enrobée d'une coque de chocolat au lait. Ø 3,5 cm

95304 | 20 g x 48



ASSORTIMENT DE MINI DESSERTS

Tarte citron (crème citron, nappage abricot et effet brûlé), brownie moelleux, toffee pécan pie, tarte crème d'amande, cerises noires et noisettes et mini cheesecake cookie chocolat. 2 gâteaux de chaque découpés en 10 parts. Ø 15 cm

TDEASS41100 | 47 g x 100



ASSORTIMENT DE MINI GÂTEAUX

Victoria cake, Fudge cake, Red velvet cake, Carrot cake et Lemon cake. 1 gâteau de chaque découpé en 12 parts.

Ø 15 cm

TDEASS43060 | 41 g x 60



Café gourmand



MINI TATIN

Fond de pâte brisée et pommes caramélisées.

95636 | 25 g x 48  3 min - 180°C
 24 h - 4°C



MINI PALET CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE

Génoise nature, compotée de framboises et couche de chocolat blanc croquante. Ø 5 cm

4615 | 26 g x 72  4 h - 4°C
 48 h - 4°C



MINI PALET CHOCOLAT LAIT PASSION

Génoise nature, gelée de passion et couche de chocolat au lait croquante. Ø 5 cm

4616 | 26 g x 72  4 h - 4°C
 48 h - 4°C



MINI PALET CHOCOLAT NOIR CARMEL

Génoise nature, fourrage caramel et couche de chocolat noir croquante. Ø 5 cm

4617 | 26 g x 72  4 h - 4°C
 48 h - 4°C



MINI MUFFINS AU CARMEL BEURRE SALÉ

Fourrage caramel 23%.

160276 | 26 g x 84  1 h - 20°C
 5 j - 20°C



MINI MUFFINS AU CHOCOLAT NOISETTE

Fourrage chocolat noisette 23%.

160277 | 26 g x 84  1 h - 20°C
 5 j - 20°C



MINI MUFFINS FRUITS ROUGES

Fourrage fruits rouges 23%.

160278 | 26 g x 84  1 h - 20°C
 5 j - 20°C



MINI BROOKIE® FINGER

Appareil brownie et cookie aux pépites de chocolat.

5 x 2,5 cm
4173 | 20 g x 77  4 h - 4°C
 5 j - 4°C



MINI FINGER CHOCOLAT ORANGE

Biscuit joconde cacao, compotée d'orange et mousse au chocolat noir. 5 x 2 cm

3724 | 19 g x 98  4 h - 4°C
 24 h - 4°C



MINI FINGER ANANAS CITRON VERT

Biscuit joconde coco, compotée d'ananas, citron, mousse citron vert gingembre et glaçage chocolat blanc. 5 x 2 cm

3722 | 19 g x 98  4 h - 4°C
 24 h - 4°C



MINI OPÉRA

Biscuit joconde, punch café, ganache chocolat café, glaçage chocolat, crème au beurre café.

2224 | 18 g x 98  4 h - 4°C
 24 h - 4°C

Café gourmand



**MINI ROCHER
COCO**

Appareil à base d'œufs et de coco râpée.

4614 | 20 g x 70



**MINI CANNELE
DE BORDEAUX**

Spécialité bordelaise aux saveurs de rhum & vanille en version mini.

96638 | 17 g x 200



**MINI FINANCIER
AUX PÉPITES
DE CHOCOLAT**

Appareil financier noisette pur beurre et pépites de chocolat noir.

3606 | 18 g x 126



**MINI FINANCIER
NATURE**

Financier amande pur beurre.
5 x 2 cm

4077 | 7 g x 160



**PETITE MADELEINE
VANILLE CRAQUANTE**

Petite madeleine craquante à la vanille, au beurre et à la crème fraîche avec un décor de sucre candy brun.

96791 | 18 g x 140



**PETITE MADELEINE DE
COMMERCY AU CHOCOLAT**

Véritable madeleine au beurre au chocolat et pépites de chocolat fabriquée à Commercy.

96758 | 18 g x 140



**PETITE MADELEINE
DE COMMERCY**

Véritable madeleine pur beurre fabriquée à Commercy.

96716 | 18 g x 140



**P'TIT MELLEUX
ORANGE ET FLEUR
D'ORANGER**

Melleux orange et fleur d'oranger décoré d'amandes effilées.

Ø 4 cm
4170 | 15 g x 63



**P'TIT MELLEUX
NOISETTE**

Melleux à la noisette décoré de noisettes concassées.

Ø 4 cm
4172 | 15 g x 63



**P'TIT MELLEUX
CITRON ET
BERGAMOTE**

Melleux citron et bergamote.

Ø 4 cm
4171 | 15 g x 63



**BOUCHON
À LA CHÂTAIGNE**

Appareil fondant pur beurre à base de châtaigne et brisures de marrons glacés.

95389 | 10 g x 200

Macarons



NOUVEAU

MACARON ANANAS CITRONNELLE

Macaron confiture d'ananas parfumée à la citronnelle.

Ø 4,2 cm

95436 | 16 g x 45



3 h - 4°C

48 h - 4°C



NOUVEAU

MACARON ARMAGNAC

Macaron avec ganache à l'Armagnac du Gers.

Ø 4,2 cm

95421 | 16 g x 45



3 h - 4°C

24 h - 4°C



MACARON AU CACHOU LAJAUNIE

Macaron avec ganache Cachou Lajaunie.

Ø 4,2 cm

95395 | 16 g x 45



3 h - 4°C

24 h - 4°C



MACARON LEMON CURD

Macaron avec crème de citron.

Ø 4,2 cm

95394 | 16 g x 45



3 h - 4°C

24 h - 4°C



MACARON MANGUE PASSION

Macaron avec confiture de mangue et de passion.

Ø 4,2 cm

95350 | 16 g x 45



3 h - 4°C

48 h - 4°C



NOUVEAU

MACARON PASTIS

Macaron ganache pastis de Saint-Tropez.

Ø 4,2 cm

95434 | 16 g x 45



3 h - 4°C

24 h - 4°C



MACARON SÉSAME

Macaron avec crème sésame.

Ø 4,2 cm

95340 | 16 g x 45



3 h - 4°C

48 h - 4°C



MACARON YUZU

Macaron avec crème de citron yuzu.

Ø 4,2 cm

95341 | 16 g x 45



3 h - 4°C

48 h - 4°C

Macarons



MACARON CARAMEL

Macaron avec ganache caramel.

Ø 4,2 cm

95312 | 16 g x 45



MACARON CASSIS

Macaron avec compote cassis.

Ø 4,2 cm

95339 | 16 g x 45



MACARON CHOCOLAT

Macaron avec ganache chocolat.

Ø 4,2 cm

95309 | 16 g x 45



MACARON FRAISE

Macarons avec confiture de fraise.

Ø 4,2 cm

95376 | 16 g x 45



MACARON FRAMBOISE

Macaron avec confiture de framboise. Ø 4,2 cm

95315 | 16 g x 45



MACARON PISTACHE

Macaron avec ganache pistache. Ø 4,2 cm

95313 | 16 g x 45



MACARON VANILLE

Macaron avec ganache vanille. Ø 4,2 cm

95308 | 16 g x 45



Assortiments de macarons



PANACHÉ DE MACARONS FRUITS

Fraise, coco, marron, citron vert, banane, pêche-abricot.

Ø 3,5 cm

95375 | 12 g x 48



4 h - 4°C

48 h - 4°C



PANACHÉ DE MACARONS

Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache et framboise.

Ø 3,5 cm

2876 | 12 g x 48



4 h - 4°C

48 h - 4°C



Assortiments de choux

DE PHILIPPE URRACA



PANACHÉ DE CHOUX CLASSIQUES

Chocolat, caramel, vanille, framboise, citron et pistache.

Ø 4 cm

95271 | 18 g x 48



2 h - 4°C

48 h - 4°C

PANACHÉ DE CHOUX CHOCOLAT

Chocolat noir, chocolat au lait passion, chocolat blanc thé vert matcha, chocolat blanc violette, chocolat au lait caramel. Ø 4 cm

95205 | 18 g x 48



2 h - 4°C

48 h - 4°C

Choux

DE PHILIPPE URRACA




PANACHÉ DE CHOUX CHOCOLATS GRANDS CRUS

Petits choux avec glaçage chocolat : chocolat noir ITAKUJA pur Brésil issu d'une double fermentation avec de la pulpe de fruit de la passion ; chocolat blanc WAINA avec des notes intenses de lait frais ponctuées de touches de crème et ensuite de la gousse de vanille Bourbon. Ø 4 cm

95488 | 16 g x 48



Pâte à choux, crème pâtissière et fondant.



**CHOU CHOCOLAT
GRAND CRU**

À la coque craquante.

Ø 4 cm

95200 | 18 g x 48 



CHOU CARAMEL

Ø 4 cm

95230 | 18 g x 48 



**CHOU CHOCOLAT
AU LAIT PASSION**

Ø 4 cm

95201 | 18 g x 48 



**CHOU CHOCOLAT
BLANC THÉ VERT
MATCHA**

Ø 4 cm

95202 | 18 g x 48 



**CHOU CHOCOLAT
BLANC VIOLETTE**

Ø 4 cm

95203 | 18 g x 48 



**CHOU FRAMBOISE
ET GIANDUJA**

Ø 4 cm

95204 | 18 g x 48 



CHOU PISTACHE

Ø 4 cm

95270 | 18 g x 48 



CHOU VANILLE

Ø 4 cm

95229 | 18 g x 48 

Réception sucrée



BOUCHÉE BABA AU RHUM

Authentique baba, élaboré à partir d'une pâte levée, imbibé au rhum.

90783 | 14 g x 96



PETITS FOURS MONTMARTRE

6 crumbles citron, 6 moelleux à la noisette, 6 financiers au citron vert, 6 financiers au caramel, 6 choux à la vanille, 6 crèmes d'amande, poire, 6 financiers au cacao, mousse chocolat, crumble, 6 biscuits mousse vanille.

TDP004185 | 13 g x 48



PLATEAU TOUT CHOCOLAT DIAMANT BRUN

5 moelleux cacao finition grué de cacao, 5 rectangles entremets façon Opéra, 5 coques chocolat noir coco passion, 5 tartelettes sablées chocolat au lait, 5 coques chocolat noir caramel salé, 5 rectangles entremets façon Concerto, 5 éclairs chocolat.

35981 | 11 g x 70



PLATEAU DE PETITS FOURS SUCRÉS TRADITION

6 financiers pistache abricot, 6 fraisiers, 6 éclairs chocolat, 6 almondines & crémeux citron, 6 opéras, 6 crumble & crémeux caramel, 6 crumble & compotée framboise, 6 crumble, ganache et mousse chocolat.

TDP004182 | 14,5 g x 48



NOUVEAU

PETITS FOURS ART DÉCO

8 choux saupoudrage crumble, crémeux caramel, chocolat au lait, 8 biscuits au cacao, croustillant chocolat fleur de sel, crémeux chocolat, 8 crumbles, gelée de framboise, mousse à la vanille, 8 biscuits à la noix de coco, blanc manger à la noix de coco, gelée de fraises, crème au beurre, 8 financiers à la noix de coco, amandes, compotée mangue passion, crème au beurre saveur noix de coco, 8 meringues enrobées chocolat noisette, mousse au chocolat gianduja, noisette hachée.

TDP004183 | 11,5 g x 48



Réception salée



Gamme excellence

Nous vous proposons une nouvelle collection de plateaux réalisés sur mesures pour vous. Chaque création est imaginée autour d'un produit brut et sublimée par un habillage subtil qui va révéler toute sa saveur.



PLATEAU DU TERROIR

Saucisse de Montbéliard IGP, confit d'échalote et petit pois ; Andouille au lard, crème moutarde et pomme ; Croustillant chèvre ; Aumônière de fromage ; Cône lonzo, crème au poivre.

160380 | 11 g x 40



LA TERRE & LA MER

Foie gras bille clémentine, mœlleux tandoori ; Tortilla poulet tikka ; Choux tartare saumon fromage frais, choux pavot ; Maki œuf de truite sésame ; Noix de Saint-Jacques crème Yuzu & algues, blini pavot.

160350 | 10,13 g x 40



LA CRÉATION FROMAGÈRE

Nougat chèvre fruits secs ; Roulé comté champignon ; Cube fourme d'Ambert abricot, sablé noisette amande ; Brochette mimolette bille cumin & graines.

160351 | 8,63 g x 40



Réception salée

CANAPÉS

NOUVEAU

CANAPÉS VÉGÉTARIENS



9 burgers, crème de coriandre yuzu, pois gourmand, sauce teriyaki, sésame doré, 9 clubs sandwich aux légumes (pain de mie vert, légumes, pain de mie aux céréales), 9 cakes aux oignons, mousse mascarpone saveur framboise, noix et cranberries, 9 financiers aux tomates, crème ricotta, bille de mozzarella, tomate marinée, 9 blinis, crème épicée aux poivrons, poivrons grillés marinés, 9 cakes aux épinards, crème mascarpone, fève de soja, pois gourmand.

TDP000096 | 11 g x 54



CANAPÉS SALÉS TRADITION

6 financiers tomate, crème de chèvre ; 6 pains nordiques, moelleux de crabe, mousses avocat et citron ; 6 cakes oignons, magret de canard fumé ; 6 pains noirs, rillettes de poulet à la moutarde ; 6 blinis, crème raifort citron, anchois mariné ; 6 biscuits noix, crème au roquefort et roquefort ; 6 cakes poivrons, crème saveur crustacé, écrevisse marinée ; 6 biscuits au caramel, crémeux au bloc de foie gras, miroir figue ; 6 blinis, crème citron, saumon fumé.

TDP000089 | 10 g x 54



CANAPÉS SALÉS PRESTIGE

6 lingots saumon et polenta ; 6 clubs sandwich aux légumes ; 6 blinis, crème citronnée et œufs de truite ; 6 pains noirs, involtini et confit de poivrons ; 6 cakes aux olives, tomate marinée et chèvre ; 6 pains nordiques au crabe ; 6 blinis pain d'épices, crème de roquefort, poire ; 6 pains nature, pomme et comté ; 6 blocs de foie gras et chutney de mangue.

TDP0144201 | 10 g x 54



Réception salée



PLATEAU DE BRIOCHETTES APÉRITIVES

Foie gras et confit d'oignon ; saumon fumé et fromage ; fromage de chèvre aux noix et au miel ; pesto et tomate séchée (2 plateaux de 20 pièces).

96595 | 25 g x 40



Petits fours chauds



MINI CHEESE BURGER

Viande de bœuf origine France, cheddar et sauce oignon. Ø 3,5 cm

V0100740 | 15 g x 40



MINI HOT-DOG NEW-YORKAIS

Pain Mœlleux, saucisse de volaille, décor ketchup et moutarde. À cuire sans décongélation.

96721 | 19 g x 40



MINI CROQUE-MONSIEUR BRIOCHÉ

Mini briochettes gratinées à l'emmental, garnies de jambon cuit et fromage fondu.

Ø 3,5 cm

96990 | 15 g x 40



GOUGÈRES EMMENTAL CRUES

26% d'emmental dedans et dessus, pur beurre.

2100186 | 14 g x 420



MINI BRIOCHETTES AUX FROMAGES

Noix de brioche pur beurre fourrées aux fromages : Brie, Maroilles et Cheddar. 3 sacs de 75 pièces.

160340 | 12 g x 225



Réception salée

Animations



NOUVEAU

MINI MADELEINE CURRY

Mini madeleine, ananas (6%), coco râpée (2%), curry (1%).

160363 | 13 g x 100



MINI MADELEINE PESTO

Mini madeleine au pesto 8,6%, purée de courgette, crumble à l'emmental. Œufs de poules élevées en plein air.

96848 | 13 g x 100



GRISSINI PARMIGIANO REGGIANO

Petit pain long au parmesan (Parmiggiano Reggiano), idéal pour les cocktails et apéritifs.

96207 | 13 g x 240



FALAFEL

Boulette croustillante de pois chiche et légumes, coriandre, menthe, persil. Ø 2 cm

160248 | 12 g x 208



NOUVEAU

ASSORTIMENT ACCRAS

3 saveurs conditionnées en poches d'1 kg : morue, légumes, crevette.

96975 | 12,5 g x 240



MINI QUICHES TOMATÉES VEGGY

Mini quiches précuites dans une pâte tomatée pur beurre : épinard ricotta, chou-fleur bleu, duo de poivrons, champignon cèpe, échalote et confit de légumes. Plateau spécial cuisson.

Ø 3 x H 4 cm

160242 | 20 g x 125



ASSORTIMENT DE MINI QUICHES DÉLICES

Mini quiches traiteur précuites en 5 plateaux de 25 pièces spécial four, soit 125 pièces. 5 recettes : saumon aneth, tomate-chèvre-basilic, tartiflette, champignon-ail-persil, choux fleur-brocoli. Possibilité de réchauffer directement dans le plateau. Ne pas dépasser 190°C. Ø 3 x H 4 cm

96781 | 18 g x 125



Réception salée

pain pop art
© Pain-Peffour

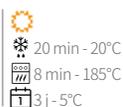


ASSORTIMENT DE PAIN POP ART

4 saveurs : piperade, 4 poivres, citron, noix.
(4 sachets de 60 pièces).

5 x 5 cm

160250 | 30 g x 240



MINI PAIN NORDIQUE

Mini pain polaire au levain pour canapé ou mini sandwich. Idéal avec du saumon mariné.

Ø 4 cm

160347 | 1 kg soit env. 300 pièces



MINI FOCCACIA NATURE

Petit pain moelleux. Finition gros sel de Guérande.

5 x 5 cm

96552 | 22 g x 150



BOUCHÉES 4 SAVEURS

50 multicéréales, 50 olives vertes (10%), 50 thym-tomates confites, 50 parmesiano reggiano (10%).

160374 | 20 g x 200



Réception salée

Minis salés à garnir



NAVETTE

Pâte briochée moelleuse au beurre, œufs, à garnir. 7,7 x 0,5 cm

160270 | 15 g x 150



Visuel non contractuel.

ASSORTIMENT DE MINI NAVETTES COLORÉES TOPPING SÉSAME

Mini pains moelleux pour réaliser des sandwiches colorés : 25 jaunes, 25 vertes, 25 roses.

96735 | 10 g x 75



MINI BRIOCHE NATURE

Cuite.

Ø 4 cm

96373 | 10 g x 100



MINI BRIOCHE PAVOT

Cuite.

Ø 4 cm

96374 | 10 g x 100



BUN SÉSAME

Cuit.

Ø 4,5 cm

96321 | 25 g x 120



MINI BURGER BRIOCHÉ ZESTE CITRON

Une épice pour la couleur et acidité du jus de citron dans de nombreux zestes, boule briochée.

Ø 5 cm

96358 | 22 g x 150



MINI BURGER BRIOCHÉ PIMENT DOUX

Subtilement relevée, boule briochée. Une épice pour la couleur orange.

Ø 5 cm

96356 | 22 g x 150



MINI BURGER BRIOCHÉ 4 POIVRES

Coloration encre de seiche, harmonie subtile de poivres exotiques très frais en bouche, boule briochée. Ø 5 cm

96357 | 22 g x 150



MINI BURGER BRIOCHÉ CÉRÉALES

Mie et décor grainés, boule briochée.

Ø 5 cm

96355 | 22 g x 150





EXPERT EN PRODUITS À PERSONNALISER.

PRÈS DE 50 RÉFÉRENCES EN PRODUITS DE SERVICE SALÉS OU SUCRÉS

Nous vous proposons une collection de supports à garnir (pains, brioches), de bases pâtisseries (macarons, choux, biscuit, fonds de tarte,...), de produits à remplir (mousses, crèmes, crumble) et de produits à décorer (confiseries, sauces, coulis, fruits) pour vous permettre de réaliser vos plus belles créations. Pas de limite à votre créativité !

FORCE DE PROPOSITION POUR VOTRE OFFRE DE DESSERTS

Anciens professionnels de la restauration ou formés à la pâtisserie/glacerie, nos commerciaux sauront vous conseiller sur votre offre de desserts. Une pléthore d'idées recette est aussi disponible sur notre site internet www.compagniedesserts.com

Enfin, nous proposons des formations spécifiques (coupes glacées, découverte des nouveautés) au cours de l'année.

Produits à personnaliser



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

Poches de crumble,
mousse et crème



POCHES DE CRUMBLE CUIT

Appareil crumble.

4104 | 830 g x 2



POCHES DE CRÈME AMANDE À CUIRE

Pour vous aider dans l'élaboration de tartelettes aux fruits.

3588 | 600 g x 4



POCHES DE MERINGUE ITALIENNE

Meringue italienne utilisable dès la sortie du congélateur pour la décoration de vos tartes ou entremets.

4017 | 300 g x 4



POCHES DE CRÈME VANILLE

Crème vanille au beurre avec grains de vanille pour vous aider dans l'élaboration de tartelette aux fruits.

3544 | 600 g x 4



POCHES DE CRÈME CITRON

Crème au citron pour garnir verrines, coques de macaron, tartelettes...

3223 | 600 g x 4



POCHES DE MOUSSE CHOCOLAT

Onctueuse mousse au chocolat noir pour élaboration de verrines, pour vos desserts, café gourmand, brunch...

3313 | 700 g x 4



POCHES DE MOUSSE CHOCOLAT BLANC

Onctueuse mousse chocolat blanc pour personnalisation des desserts. S'associe parfaitement avec la framboise ou la passion.

3176 | 550 g x 4



POCHE DE MOUSSE MASCARPONE

Onctueuse mousse mascarpone pour vos tiramisus ou vos desserts créatifs.

3221 | 600 g x 4



Pâtisseries à garnir



BASE STICK CHOCOLAT NOUGAT

Mélange de nougat avec un chocolat au lait et noisettes hachées.

16 x 2,5 x 0,7 cm

4480 | 30 g x 54



BASE STICK CHOCOLAT BLANC

Sablé noisette pur beurre et croustillant chocolat blanc.

16 x 2,5 x 1,7 cm

4479 | 30 g x 54



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

Pâtisseries à garnir



MINI COQUE MACARON NATURE

Mini coque craquante et intérieur moelleux à l'amande, prête à garnir. Ø 4 / 4,2 cm

95352 | 3 g x 192



COQUE MACARON NEUTRE

Coque craquante et intérieur moelleux à l'amande.

Ø 7 cm

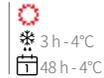
2889 | 20 g x 36



Coque craquante et intérieur moelleux à l'amande.

Ø 7 cm

2888 | 20 g x 36



CHOU PROFITEROLE

95617 | 6 à 7 g x 120



CHOU À GARNIR

Ø 8 cm

90675 | 30 g x 40



CHOU CRU AVEC CRAQUELIN

Choux à cuire. Préchauffer à 230°C, enfourner et baisser à 150°C. Laisser cuire pendant 40 min sans ouvrir le four pour éviter que les choux redescendent.

3649 | 24 g x 120



NOUVEAU

PANIER NATURE

Panier à garnir en pâte feuilletée pur beurre et cassonade.

Ø 9 x H 4 cm

4650 | 30 g x 12



PAVLOVA

Disque de meringue et mousse fromage blanc.

Ø 10 cm

4613 | 45 g x 20



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

Fonds de tarte crus



PLATEAU DE MINI FONDS DE QUICHE CRUS

Plateau de 25 fonds de mini tartelettes au beurre. À utiliser directement dans le plateau spécial four.

Ø 3 x H 4,4 cm
96796 | 9 g x 125



PÂTE FEUILLETÉE PUR BEURRE

31 % de beurre, non piquée.

36 x 56 x 0,28 cm
160378 | 700 g x 14



1/2 PLAQUE FEUILLETÉE PUR BEURRE

31 % de beurre, non piquée.

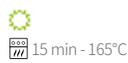
36,5 x 28,3 x 0,28 cm
160377 | 300 g x 40



FOND DE STICK TARTE SUCRÉE

Fond de tartelette format stick, 135x45mm cru surgelé, pur beurre et œufs entiers. A garnir selon vos envies pour une tartelette tout en longueur. 13,5 x 4,5 cm

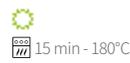
96797 | 32 g x 70



FOND DE TARTE SUCRÉE

Pâte sucrée crue pur beurre.

Ø 10 cm
96685 | 41 g x 80



FOND DE TARTE SUCRÉE

Pâte sucrée crue pur beurre.

Ø 26 cm
96686 | 300 g x 16



FOND DE TARTE BRISÉE

Pur beurre.

Ø 10 cm
96381 | 55 g x 70



FOND DE TARTE BRISÉE AUX BORDS HAUTS

Pur beurre.

Ø 27 x H 4 cm
96675 | 320 g x 8



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

Fonds de tarte cuits



ASSORTIMENT MINI CÔNES SALÉS

4 saveurs: tomate, épinard, sésame, nature.

96988 | 5 g x 180



ASSORTIMENT MINI FONDS DE TARTE SUCRÉS

3 paquets de 35 pièces de fonds cacao ; 2 paquets de 35 pièces de fonds natures aux pépites de chocolat ; 2 paquets de 35 pièces de fonds Cracker Grahams. Ø 4,1 cm

160249 | 7 g x 245



FOND DE STICK BEURRE CUIT

Fond de pâte sucrée cuite surgelée, pur beurre, format stick, élégant servi sur assiette et facile à consommer sur le pouce.

13,5 x 4,5 cm

96798 | 28 g x 56



NOUVEAU

MINI FOND DE TARTE OIGNONS CONFITS

Mini fonds oignons confits (2,5%), pâte pur beurre.

Ø 3,8 cm

160358 | 9 g x 192



MINI FOND DE TARTE SALÉ CARRÉ

Pâte pur beurre, coating beurre de cacao.
3,3 x 3,3 cm

96993 | 6 g x 245



MINI FOND DE TARTE SUCRÉ CARRÉ

Pâte pur beurre, coating beurre de cacao.
3,3 x 3,3 cm

96995 | 7 g x 245



MINI FOND DE TARTE SALÉ ROND

Pâte pur beurre, coating beurre de cacao.
Ø 4,1 cm

96992 | 6 g x 245



MINI FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

Pâte pur beurre, coating beurre de cacao.
Ø 4,1 cm

96994 | 7 g x 245



La présence de praliné aux amandes d'Espagne et noisettes d'Italie, apporte une gourmandise et un croquant bien particulier à cette gamme de fond de tarte.



FOND DE TARTE SUCRÉ RECTANGLE

Pâte pur beurre, coating beurre de cacao.
9,5 x 4,5 cm

96795 | 21 g x 75



FOND DE TARTE SUCRÉ CARRÉ

Pâte pur beurre, coating beurre de cacao.
6,8 x 6,8 cm

96792 | 21 g x 75



FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

Pâte pur beurre, coating beurre de cacao.
Ø 5,5 cm

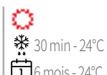
160256 | 12 g x 100



FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

Pâte pur beurre, coating beurre de cacao.
Ø 8 cm

160255 | 22 g x 60



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

Confiseries



BÂTONNET DE CHOCOLAT BLANC AU CURRY

Env 100 pièces.
longueur 30 cm
100029 | 1 kg x 1



BÂTONNET DE CHOCOLAT NOIR AUX AMANDES

Env 100 pièces.
longueur 30 cm
100030 | 1 kg x 1



PÂTE DE FRUITS

Coco, fraise, pomme, et mandarine. Env 256 pièces.

160127 | 2,3 kg x 1





Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

Philippe Urraca *chef*

Sauces



CARAMEL SALÉ

95380 | 500 ml x 7



GANACHE CHOCOLAT

95379 | 500 ml x 7



Coulis



EXOTIQUE

Mangue et fruits de la passion.

66063 | 500 g x 6



FRAMBOISE

66062 | 500 g x 6



FRAISE

66061 | 500 g x 6



Fruits

MANGUES EN CUBES

Mangues du Pérou.

66048 | 1 kg x 5





EXPERT DU PAIN.

“LA MIE DES CHEFS”

a sélectionné pour vous 85 références de pains fabriqués dans les règles de l'art par des boulangers portant une attention particulière à la qualité de leurs produits.

SAVOIR-FAIRE BOULANGER

Grâce au savoir-faire boulanger et aux ingrédients de 1^{er} choix, nous vous offrons une gamme de pains typiques adaptée à chaque moment de consommation.



Pains & Petit-déjeuner



Pains Bio



PETIT BIO

Petit pain à la farine de froment biologique cuit sur sole. Farine, eau, sel.

11x5,5x3,5 cm
96877 | 70 g x 120



BUN CRISTAL BIO

Pain typique espagnol avec sa croûte fine et croustillante et un bel alvéolage caractéristique du "pain cristal" revisité en bun. À base de levain et d'huile d'olive. Ø 11 cm

89394 | 75 g x 60



Pains sans gluten



PETIT PAIN SANS GLUTEN

Amidon de maïs, farine de riz complet, fécule de pomme de terre, farine de millet, farine de sarrasin, levure, farine de riz et graines de millet. À Réchauffer dans son emballage individuel.

35433 | 45 g x 50



BUN MULTIGRAINES SANS GLUTEN

Réalisé à partir de farine de riz, de tapioca et de maïs.

Ø 9 cm
200006 | 75 g x 32



Pains à partager



TORSADÉ DU LARZAC

Pain typique par sa forme torsadée et sa saveur caractéristique. Farine de blé aveyronnaise, farine de malt d'orge, seigle.

38 cm
96864 | 510 g x 20



TORSADÉ AUX CÉRÉALES

Pain torsadé multicéréales avec une brie brune, riche en graines, dont la saveur est exaustée par une étape de torréfaction. Froment, seigle et avoine, avec graines de tournesol, graines de lin et sésame.

96897 | 600 g x 12



Pains à partager



NOUVEAU

RÉVEIL PAIN® FIGUE CHÂTAIGNE NOISETTE

Pavé élaboré à partir de farines de blé, seigle et châtaigne et de fruits (figue 2,5%, châtaignes 1,7%, noisettes 0,6%).

19 x 11 x 6,5 cm

160357 | 400 g x 20



90 min - 24°C



RÉVEIL PAIN® CRANBERRY

Pavé élaboré à partir de pâte fermentée. 24% de cranberry et lin jaune (1%). Source de fibres et d'Oméga-3.

20 x 9 x 7 cm

96868 | 400 g x 20



90 min - 24°C
20 min - 210°C



RÉVEIL PAIN® CHOCOLATÉ

Pavé doublement cacao. Base cacao avec inclusions de pépites de chocolat. Pavé élaboré à partir de pâte fermentée.

20 x 9 x 7 cm

96869 | 400 g x 20



90 min - 24°C
20 min - 210°C



RÉVEIL PAIN® GRAINES DE COURGE

Pavé élaboré à partir de pâte fermentée. 8% de graines de courge.

20 x 9 x 7 cm

96871 | 400 g x 20



90 min - 24°C
20 min - 210°C

Pains à partager



PAVÉ DU TERROIR

Pavé de farine de froment cuit sur sole. La grigne Polka et le farinage lui confèrent un visuel très artisanal, qui se confirme à la dégustation de sa croûte et de sa mie savoureuses.

96880 | 400 g x 12



LINGOT DE CAMPAGNE

Goût puissant de levain, miellé, mie ambrée, croûte très présente. Délicieuse recette de campagne.

96132 | 700 g x 8



PAVÉ AVEYRONNAIS MULTICÉRÉALES

Pavé élaboré à partir de farine aveyronnaise et un mélange de graines dans la mie et en fleurage pour une saveur de graines toastées irrésistible.

38 x 12 cm

96887 | 700 g x 12



PAVÉ AVEYRONNAIS DU TERROIR

Pavé élaboré à partir de farine aveyronnaise et levain maison qui lui apportent une belle typicité.

38 x 12 cm

96888 | 700 g x 12



BÛCHE MULTICÉRÉALES

Idéale pour votre offre de petit déjeuner.

28 x 11 cm

96639 | 450 g x 22



PAIN LEVAIN PANISSIMO

Farine de froment et levain.

26 x 10 cm

96015 | 450 g x 22





PAIN MOULÉ FIGUES, AMANDES, NOISETTES

Farine de céréales légère enrichie de graines de tournesol, moelleux et craquant des trois fruits laissés entiers (25% de figues sauvages d'Andalousie, de noisettes du Piémont et d'amandes de Californie).

96123 | 950 g x 8



GROS PAIN NOIX RAISIN

Beau pain à partager à la mie brune, avec des inclusions de noix et raisins fondants. Elaboré avec de la farine de blé aveyronnaise.

40 cm

96865 | 810 g x 15



PAIN AU SEIGLE

Farine aveyronnaise de seigle (40%) et de blé.

30 cm

160206 | 420 g x 28



CONVIVAL NATURE

Mie grisée, belle croûte, le bon goût d'antan pour les moments de partage.

45 x 25 cm

96689 | 1800 g x 3



FOUGASSE À L'HUILE D'OLIVE

Moelleuse, généreuse épaisseur et une grande richesse en huile d'olive.

35 x 40 x 3 cm

96556 | 1400 g x 5



Baguettes à partager



BAGUETTE BISEAUTÉE

Farine de blé (GLUTEN), eau, sel, levure.

48 cm

96873 | 280 g x 30



20 min - 24°C

12 min - 210°C



BAGUETTE NATURE

Cuisson sur sole.

48 cm

96777 | 280 g x 25



10 min - 20°C

10 min - 180°C



BAGUETTE MULTICÉRÉALES

Cuisson sur sole.

50 cm

96789 | 280 g x 25



10 min - 20°C

10 min - 180°C



Pains individuels



PETIT FENDU NATURE

Petit pain au levain, à la saveur délicate. Visuel rustique.

13 cm

96885 | 40 g x 150



PETIT FENDU CÉRÉALES

Petit pain au levain maison, avec inclusions de graines (sésame, lin jaune, pavot, millet) pour plus de saveur. 13 cm

96886 | 40 g x 150



POINTU NATURE AU LEVAIN

Mie crème et levain léger.

13 x 4,5 cm

96270 | 40 g x 170



POINTU CÉRÉALES

Décor graines toastées, très croustillant.

Mie grainée.

13 x 4 cm

96271 | 40 g x 170



POINTU 2 OLIVES

Mélange de 8% d'olives noires provenant d'Espagne et d'olives vertes provenant du Maroc.

13 x 4 cm

160264 | 40 g x 170



LOSANGE NATURE

Farine de blé tendre, mie très alvéolée, couleur crème, goût de blé mûr, croûte croustillante. Cuisson four à sol.

96180 | 57 g x 120



LOSANGE PAVOT

Farine de blé tendre, mie très alvéolée, couleur crème, goût de blé mûr, croûte croustillante et graines de pavot gris et bleu grillées. Cuisson four à sol.

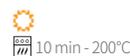
96181 | 57 g x 120



LOSANGE 6 CÉRÉALES & 4 GRAINES

Farine de blé tendre, mie très alvéolée, couleur crème, goût de blé mûr, croûte croustillante, 6 céréales et 4 graines lin brun, millet, courge et tournesol. Cuisson four à sol.

160279 | 57 g x 120



Pains individuels



PETIT PAIN SUR SOLE

Précuit sur sole. Farine native blé de force T65, Label rouge.

8,5 x 6 x 4 cm

96574

40 g x 200



PETIT PAIN SUR SOLE MULTICÉRÉALES

Précuit sur sole. Farine de blé Label rouge. Graines de tournesol, pavot, millet, sésame, lin jaune, lin brun.

9,5 x 5,5 x 4 cm

96727

40 g x 200



PAIN RECTANGULAIRE SUR SOLE

Précuit sur sole. Farine native blé de force T65, Label rouge.

12 x 6 x 4 cm

96573

55 g x 140



PAIN RECTANGULAIRE MULTICÉRÉALES

Petit pain cuit sur sole, farine Label rouge, topping graines : sésame et pavot ; dans la mie : tournesol, pavot, millet, sésame, lin jaune, lin brun. 12 x 6 x 4 cm

96759

55 g x 140



PETIT SOLET

Petit pain à la farine de froment cuit sur sole.

11 x 6,5 x 5 cm

96875

60 g x 100



POINTE MULTICÉRÉALES

Goût puissant de céréales torrifiées, mie légère et ambrée. 8 x 10 cm

96135

48 g x 130



MINI CIABATTA HUILE D'OLIVE

Croûte craquante et mie claire adoucie à l'huile d'olive.

96183

50 g x 84



PETIT CARRÉ LEVAIN GOURMAND

Mie ambrée, goût très prononcé du levain de seigle.

96151

55 g x 130

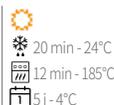


PETIT CARRÉ AU FENOUIL

Petit pain de table carré aux graines de fenouil légèrement anisées.

160259

50 g x 140



PAIN LEVAIN

Pain au naturel, cuisson four sur sole.

96094

80 g x 60





BOULE GARRIGUETTE AUX FLEURS

Petit pain au levain, fleurs et herbes aromatiques : bleuet, souci, calendula, ails des ours, romarin, thym, ail rose, origan basilic. Topping aux flocons d'avoine, sésame, lin et tournesol.

160258 | 60 g x 140



PETITE BOULE AVEYRONNAISE

Petit pain boule élaboré à partir de farine aveyronnaise. Farine de blé et seigle. Levain.

Ø 6 cm

96867 | 60 g x 120



TABATIÈRE DE CAMPAGNE

Farine de campagne, mie grise, léger goût de levain fruité.

Ø 6,5 cm

96692 | 39 g x 150



BAGUETTINE CAMPAGNE POINTUE

Mini baguette farinée aux bouts pointus. Sur une base campagne. Farine de blé (Aveyron) et seigle.

15 cm

96866 | 45 g x 120



MINI FLÛTE DE CAMPAGNE FARINÉE

Goûteuse mie grisée parsemée d'éclats de son.

13 x 3,5 cm

96148 | 45 g x 150



PETIT PAIN DE SEIGLE ROYAL

Belle couleur chocolat et goût très raffiné. Recette du bûcheron seigle royal.

10 x 5 cm

96134 | 39 g x 75



FOUGASSETTE AUX OLIVES

Mie brunie de morceaux d'olives noires et cœur garni de pâte d'olives (20% d'olives).

8,5 x 4,5 cm

96124 | 39 g x 75



Pains sandwichs



NOUVEAU

PAIN BAGNAT

Farine de blé, eau, levure, sel, farine de blé malté.

Ø 14 cm

160361 | 120 g x 36



NOUVEAU

PAIN LOBSTER ROLL

Farine de blé.

20 cm

160345 | 100 g x 20



NOUVEAU

CIABATTA

Farine de blé, eau, levure, sel, huile d'olive vierge extra.

21 x 7,5 x 4 cm

37140 | 140 g x 50



PAIN SANDWICH CÉRÉALES

Farine 6 céréales, 3 graines et topping lin, millet, sésame.

23 x 6 x 3 cm

160343 | 160 g x 66



BAGUETTE SANDWICH NATURE

Demi-baguette blanche aux saveurs équilibrées et à la mie légèrement crème, farine de blé Label rouge.

26 cm

96312 | 140 g x 50



DEMI-BAGUETTE CÉRÉALES

Baguette multicéréales avec froment, seigle, avoine et orge, avec graines de lin, sésame et graines de tournesol.

96898 | 140 g x 50



PAIN SANDWICH NATURE

Farine T65, eau, sel, levure.

23 x 6 x 3 cm

160285 | 170 g x 66



PAIN SANDWICH BRETZEL

Demi-baguette bretzel cuit.

24,5 cm

25008 | 120 g x 70



PAIN HOT-DOG

Pain hot-dog moelleux et déjà tranché pour réaliser rapidement de savoureux hot-dog. Tranché.

22 x 6 cm

160268 | 90 g x 60



PANINI

À réchauffer 4 à 5 minutes au toaster.

28 cm

160342 | 115 g x 50





BUN'N'ROLL

Ce bun feuilleté en forme de spirale pur beurre et réalisé à partir d'une pâte à croissant. Il est un support idéal pour créer des burgers et sandwiches différenciants puisque sa légèreté permet des garnitures froides et chaudes. Ø 9,5 x 4,5 cm

36967 | 85 g x 50



BUN CLASSIC NATURE

Le bun classic indispensable pour élaborer vos délicieux burgers. Tranché. Ø 10 cm

96664 | 60 g x 36



BUN RUSTIQUE

Recette traditionnelle pur beurre, brioché, fariné, tranché. Ø 10 cm

96666 | 60 g x 36



BUN CLASSIC SÉSAME

Le bun généreux saupoudrer de sésame pour vos burgers gourmands. Tranché. Ø 11 cm

160353 | 80 g x 30



BUN SÉSAME

Beurre, sésame, tranché.

Ø 10 cm

96662 | 70 g x 36



BUN NATURE

Tranché.

Ø 12 cm

96660 | 120 g x 24



BUN OIGNON GRATINÉ EMMENTAL

Tranché.

Ø 10 cm

96661 | 70 g x 36



BUN BLACK

Topping multicéréales, tranché.

Ø 10 cm

96663 | 70 g x 36





NOUVEAU

BUN PIMENT D'ESPELETTE ENTRE DEUX CÉRÉALES

Farine de froment, levain maison, piment doux 2,9%.

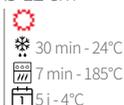
Ø 10 cm

160360 | 70 g x 30



Mie grainée couleur ambrée, parfum céréales grillées. Un bun croustillant à la française si cuisson longue. Ø 12 cm

96334 | 100 g x 46



BUN CRISTAL CÉRÉALES

Version multicéréales du bun cristal. Tranché.

Ø 11 cm

89856 | 70 g x 60



BUN CÉRÉALES 5 GRAINES BUN MËLLEUX

Bun doré et généreux, topping multi-céréales. Tranché.

Ø 11 cm

160354 | 80 g x 30



Bun moelleux, recette à base de pomme de terre. Non tranché. Ø 11 cm

160355 | 80 g x 30



BUN CRISTAL À LA BIÈRE

Bun cristal à la bière, levain et huile d'olive, topping semoule de blé. Non tranché. Ø 11 cm

89894 | 80 g x 60



BUN MAÏS

Burger farine de maïs et blé. Topping farine de maïs.

Ø 10 cm

160260 | 70 g x 60



BUN BLACK PEPPER

Coloration encre de seiche, équilibre parfait de 4 grands poivres de cuisine pour une fraîcheur raffinée en bouche. Ø 10 cm

96655 | 70 g x 60



BUN CITRON ZESTES

Couleur et acidité du jus de citron dans de nombreux zestes de citron (9%) d'Italie ou d'Espagne. Ø 10 cm

96657 | 70 g x 60



Bagels & Pains spéciaux

Recette traditionnelle, texture moelleuse à l'intérieur et croustillante en surface après passage au four à 180°C ou à la salamandre.



FOCACCIA AIL ET BASILIC

Texture moelleuse, finition gros sel de Guérande, huile d'olive, ail et basilic. 10 x 9,5 cm

96360 | 85 g x 70



NOUVEAU

BAGEL CRISTAL

Farine de blé, eau, levain panaiere de blé 4,2%, levure, huile d'olive, sel, farine de malt de blé. Prédécoupé. Ø 11 cm

60875 | 55 g x 60



BAGEL PAVOT

Ø 11 cm

160223 | 115 g x 30



BAGEL MULTIGRAIN

Ø 11 cm

160224 | 115 g x 30



BAGEL SÉSAME

Ø 11 cm

160222 | 115 g x 30



TORTILLA DE BLÉ NATURE

Sans huile de palme.

6 paquets de 18.

Ø 30 cm

TORTMR3018FP | 91,5 g x 108



PAIN DE CAMPAGNE MOULÉ

Pain de campagne traditionnel coupé en belles tranches de 16 mm.

Idéal pour réaliser des bruschettas. 22 cm

96671 | 1 kg x 8



Petit-déjeuner



PAIN PERDU

Pain brioché imbibé de lait, crème et œufs puis toasté.

13 x 8 cm

95541 | 100 g x 36



4 h - 4°C

Madeleines fabriquées avec des œufs de poules élevées en plein air, à dorer 3'30 à four chaud pour retrouver tout son croustillant en surface et son moelleux à cœur.



PETITE MADELEINE VANILLE CRAQUANTE

Petite madeleine craquante à la vanille, au beurre et à la crème fraîche avec un décor de sucre candy brun.

96791 | 18 g x 140



3 min - 190°C
24 h - 20°C



PETITE MADELEINE DE COMMERCY AU CHOCOLAT

Véritable madeleine au beurre au chocolat et pépites de chocolat fabriquée à Commercy.

96758 | 18 g x 140



3 min - 190°C
24 h - 20°C



PETITE MADELEINE DE COMMERCY

Véritable madeleine pur beurre fabriquée à Commercy.

96716 | 18 g x 140



3 min - 190°C
24 h - 20°C



PANCAKES

Petites crêpes épaisses à l'américaine.

Ø 11 cm

96814 | 40 g x 72



4 h - 4°C
48 h - 4°C



MINI CRÊPES MOELLEUSES, SUCRÉES, VANILLÉES

À déguster froides ou chaudes, natures ou garnies.

Ø 10 cm

95411 | 15 g x 180



15 sec - 800W
48 h - 4°C

Petit-déjeuner



NOUVEAU
MINI BRIOCHE MYRTILLE

Brioche pur beurre fourrée à la myrtille 30%

Ø 5,6 x 4,9 cm

160339

30 g x 80



NOUVEAU
MINI BRIOCHE PÂTE À TARTINER

Brioche pur beurre fourrée de pâte à tartiner cacao noisette 27%. Sans huile de palme. Ø 5,6 x 4,9 cm

160338

30 g x 80



BRIOCHETTE

Brioche à tête pur beurre précuite.

Ø 7,5 cm

96676

45 g x 100



BRIOCHE CŒUR CHOCOLAT-NOISETTES

Brioche pur beurre AOP et pâte à tartiner chocolat et noisettes sans huile de palme.

160229

100 g x 36



BRIOCHE MOUSSELINE PUR BEURRE

Brioche mousseline pur beurre, aux œufs (ponte au sol). Elle nécessite un passage de seulement quelques minutes au four pour un rendu optimal.

21,5 x 12,5 cm

96970 | 400 g x 6



NOUVEAU
CAKE PAIN D'ÉPICES

Cake pain d'épices aux farines de blé et de seigle, aux 3 épices : cannelle, muscade et anis vert, miel et écorces de citron et d'orange.

20 x 10 x 9 cm

95419 | 600 g x 6



CAKE FINANCIER CITRON

Appareil financier citron pur beurre, poudre d'amande et zestes de citron. À découper.

23,7 x H 10,8 cm

3563 | 1000 g x 3



CAKE MARBRÉ CHOCOLAT

Mariage subtil entre un appareil à cake nature pur beurre et un appareil financier chocolat pur beurre et poudre d'amande. À découper.

23,7 x H 10,8 cm

4046 | 650 g x 4



Petit-déjeuner

Gamme excellence pur beurre Charentes-Poitou



Issue d'une fabrication 100% française et réalisée à partir de matières 1^{ères} nobles.
Son procédé de fabrication inspiré d'un savoir-faire traditionnel offre une régularité produits toute l'année et confère à nos viennoiseries des caractéristiques organoleptiques particulières : un feuilletage croustillant, une mie onctueuse et aérée et un parfum irrésistiblement beurré !



MINI CROISSANT

23% beurre Charentes Poitou AOP, recette Lenôtre professionnelle.

31778 | 30 g x 195



MINI PAIN AU CHOCOLAT

19,8% beurre Charentes Poitou AOP et 14,3% chocolat, recette Lenôtre professionnelle.

31776 | 35 g x 210



MINI PAIN AUX RAISINS

18% beurre Charentes Poitou AOP et raisins 13,3%, recette Lenôtre professionnelle.

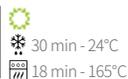
31290 | 30 g x 230



CROISSANT

Beurre Charentes-Poitou AOP 23%.

31780 | 80 g x 60



PAIN AU CHOCOLAT

Beurre Charentes-Poitou AOP 21%, chocolat 8,7%.

31792 | 80 g x 60



Gamme beurre fin



CROISSANT

23% beurre.

96119 | 60 g x 70



PAIN AU CHOCOLAT

Beurre 20,9% et chocolat 9,3%.

96112 | 75 g x 70



PAIN AUX RAISINS

Pain au beurre fin riche en crème pâtissière et raisins secs 12,7%.

96052 | 110 g x 60



Petit-déjeuner

Gamme beurre fin



NOUVEAU

MINI CROISSANT

Format généreux. Farine de blé français issue de la filière CRC, dorure œuf plein air certifié Label rouge. Beurre 25,5%,

52276

30 g x 200



NOUVEAU

MINI PAIN CHOCOLAT

Format généreux. Farine de blé français issue de la filière CRC, dorure œuf plein air certifié label rouge. Beurre 21%, chocolat 10%.

52277

35 g x 192



NOUVEAU

MINI PAIN RAISINS

Format généreux. Farine de blé français issue de la filière CRC, dorure œuf plein air certifié label rouge. Beurre 15%.

52580

30 g x 192



NOUVEAU

TORSADE CHOCOLAT

Beurre fin 24%, chocolat 16%

20 x 4,5 x 2,5 cm

30308

90 g x 70



ASSORTIMENT DE MINIS VIENNOISERIES

Pain aux raisins 13% beurre, 14% de raisins ; pain au chocolat 20% de beurre, 12% de chocolat ; croissant 23% de beurre.

160220

32 g x 135



MINI CROISSANT

23% beurre fin.

96760

20 g x 260



MINI PAIN AU CHOCOLAT

19,7% beurre fin, 14,3% de chocolat.

96761

28 g x 260



MINI PAIN AUX RAISINS

14% beurre fin, 13% raisins.

96762

30 g x 260



TRESSE AU CHOCOLAT

Pâte feuilletée garnie de crème pâtissière et de pépites de chocolat. 12,5% beurre et 10,7% chocolat.

96179

28 g x 100



MINI CROISSANT

Beurre fin, 18%.

160209

25 g x 225



MINI PAIN AU CHOCOLAT

Beurre fin, 16% ; 12% de chocolat.

160210

25 g x 250



MINI CHAUSSON AUX POMMES

Beurre fin 19%, compote 32,5%. Glacer dès sortie du four.

7,5 cm

32924

40 g x 255



Index Glaces

A-B

Abricot	16, 21 et 31
Absolument sorbets	16
Ananas - 93602	21
Banane - 92681	31
Banane marbrée	
chocolat noisettes - 92341	29
Banane pécan caramel - 93106	30
Barbapapa - 92607	31
Basilic - 92696	22 et 25
Betterave au vinaigre	
balsamique - 92710	22
Bonbon Bleu 92606	31
Brisures d'Oreo - 92845	30
Brisures de Granola - 92991	30
Bulgare - 92494	33
Bulgare coulis groseille - 92525	29
Bulgare nature - 92680	28

C

Cacahuète - 92879	24
Cactus citron vert - 92507	24
Café - 92495	18, 20, 27, 28, 29 et 33
Calisson d'Aix-en-Provence - 92435	26
Cannelle - 92301	29
Caramel bonbon - 92703	31
Caramel salé	20 et 28
Cassis	21 et 31
Caviar	18
Cèpes - 92799	18
Cerise griotte - 92691	31
Cerises confites amarena - 92861	25 et 30
Chèvre Cabécou - 92773	18
Chewing-gum - 94291	31
Chocolat - 92041	20, 21, 28 et 33
Chocolat au piment	
d'Espelette - 92785	26
Cidre fermier - 92783	27
Citron	21, 31 et 33
Citron vert	21, 24 et 31
Concombre - 92708	22
Confiture de lait "fleur de sel de Camargue" - 92702	20
Coquelicot de Nemours - 92992	22
Crème brûlée - 92803	29
Crème de citron	
façon Lemon Curd - 92777	29
Crème de marron - 92841	20
Créole rhum raisins - 92101	28

E-F

Extrait de Cognac	
et d'oranges confites - 92071	29
Fève de Tonka - 92753	23
Figue - 86030	21
Figue miel - 92001	16
Fleur de lait - 92497	33
Foie Gras - 84163	18
Fraise - 92492	16, 21 et 33
Fraise avec morceaux de fraises	28 et 31
Fraise basilic - 92812	22
Framboise	21, 22, 24 et 31
Fromage blanc - 94341	28
Fruits de la passion - 92661	32

G-H-L

Gianduja - 94241	28
Gingembre	
avec gingembre confit - 92478	23 et 24
Huile d'olive - 92705	25
Lait amande - 94181	20
Lait de coco - 87332	24
Lait frais nature - 92816	20
Licorne 92608	31
Lychee - 92971	24

M

Madeleine de Commercy - 92786	26
Mandarine de Sicile - 92517	32
Mangue	16, 21, 32 et 33
Mascarpone - 93111	25
Melon - 92641	32
Menthe avec feuilles	
de menthe - 92941	32
Menthe blanche chocolat - 92549	29
Menthe chocolat - 92488	28
Miel de fleurs de Garrigue - 92111	22
Miel lavande - 92982	22
Miel pignons - 92191	20
Mirabelle - 94121	26
Mojito - 92709	27
Moutarde de Meaux Pommery® - 92774	23
Mûre - 92811	32
Myrtille 92631	32
Natelloso - 40133	31

N-O

Noix - 92121	29
Noix de coco - 92611	32
Nougat de Montélimar - 92884	26 et 28
Orange pressée - 93613	21
Orange sanguine - 93620	21

P

Pain d'épices de Dijon - 92878	26
Pamplemousse rose - 93614	21
Passion Impériale	
Blue Elephant - 84143	24
Pêche blanche - 93008	32
Pêche de vigne - 82518	32
Pétales de rose - 92526	29
Piñacolada - 93391	27
Pistache	20 et 28
Plombières - 92825	30
Poire	21 et 32
Poivron - 92697	22 et 25
Pomme - 92591	32
Pomme façon "tarte tatin" - 92862	26
Praliné noisette - 92021	28
Praliné prestige - 92729	20
Praliné rocher - 92934	30
Praliné rose - 92846	26

R-S

Régliše - 93011	29
Rhubarbe fraise - 92700	32
Romarin - 92848	23
Roquette à la fleur de sel - 92534	22 et 25
Sablé Breton - 92808	26
Safran - 92502	23
Sarrasin grillé - 92986	23
Sésame noir - 92795	23
Sirop d'érable noix de pécan - 94071	30
Spéculoos - 93396	29
Stracciatella - 92860	29

T-V

Thé vert Matcha - 92776	24
Thym de la Garrigue - 92849	23
Tiramisu avec mascarpone - 94321	25
Tomate basilic - 92523	22 et 25
Truffe	18
Vanille	18, 19, 20, 28, 29 et 33
Vanille façon crème	
anglaise - 92211	28 et 33
Vanille Macadamia caramel - 93105	30
Vanille pécan fudge - 40612	29 et 30
Verveine - 92817	22
Violette - 92370	28

W-Y

Wasabi - 92782	24
Yaourt brassé - 92875	20

Index Glaciers

Glaciers 6L	38 et 39
Glaciers 7,5 L	40 et 41
Glaciers 4,75 L	42 et 43
Pots à emporter	44
Paletinas	45
Milkshakes	46
Smooth Fruits	47

Index Desserts glacés

Boules glacées	51	Lingots glacés	51	Profiteroles	52 et 55
Boules et quenelles "prêtes à servir"	55	Macaron framboise	52	Secret glacé fraise bergamote	51
Cassate glacée à partager	50	Mochis glacés	54	Soufflés glacés	52 et 53
Cheesecake glacé fruits rouges	51	Nougat glacé individuel	50	Vacherins glacés	50
Clip nougat glacé	50	Omelette norvégienne	52	Verrines glacées	54
Cubes "prêts à servir"	55	Personnages pour enfants	55	Verrines gourmandes	55
Le chou parfait vanille	52	Plateau de petits sorbets	55		

Index sans gluten

Coulant chocolat (pâtisserie)	66
Bun multigraines (pain)	128
Mi-cuit (pâtisserie)	67 et 68
Petit pain (pain)	128

Index Bio

Glaces et Sorbets BIO	17
Glaciers 4,75 l	43
Moelleux chocolat	69
Pots à emporter	44
Pains	128

Index Réception et Collection salées

Assortiments salés	115, 116 et 117	Gougères emmental crues	114	Mini quiches tomates veggy	115
Bouchées 4 saveurs	116	Grissini parmigiano reggiano	115	Navette	117
Bun sésame	117	Mini briochettes aux fromages	114	Petits fours chauds	114
Canapés salés	113	Mini madeleines	115	Plateau de briochettes apéritives	114
Falafel	115	Mini pains	116 et 117	Plateaux salés	112

Index Produits à personnaliser

Assortiment mini cônes salés	123	Coques macaron	121	Panier nature	121
Base pâtisseries	120	Fonds de tarte cuits	122 et 123	Pain'ova	121
Choux à garnir	121	Fonds de tarte crus	122	Poches	120
Confiseries	124	Fruits	125	Sauces et coulis	125

Index Pains et Petit-Déjeuner

A-B		Fougasses	131 et 135	Pain lobster roll	136
Assortiment de minis viennoiseries	143	Losanges	133	Pain à partager	130 et 131
Bagels	139	M		Pain perdu	140
Baguettes	132	Madeleines	140	Pains rectangulaires	134
Baguettine campagne pointue	135	Mini ciabatta huile d'olive	134	Pain sandwiches	136
Boule Garriguettes aux fleurs	135	Mini crêpes moelleuses, sucrées,		Pancakes	140
Brioches	141	vanillées	140	Panini	136
Buns	128, 137 et 138	Mini flûte de campagne farinée	135	Pavés du terroir	130
D-E		P		Petits pains individuels	133, 134 et 135
Cakes petit-déjeuner	141	Pain au chocolat	142 et 143	R-T	
Ciabatta	136	Pain au seigle	131	Réveil Pain*	129
Croissants	142 et 143	Pain aux raisins	142	Tabatière de campagne	135
Entredeux céréales	138	Pain bagnat	136	Torsadés	128
F-L		Pain de campagne moulu	139	Torsade chocolat	143
Focaccia	139	Pain hot-dog	136	Tortilla de blé nature	139
		Pain levain	130 et 134	Tresse au chocolat	143

Index Pâtisseries

A-B

Abricots rôtis au romarin	75
Apple pie	79
Assortiment de mini desserts	104
Assortiment de mini gâteaux	104
Assortiment gourmand	103
Assortiment pic'pops	104
Babas	62, 63 et 102
Babka	93
Bac tiramisu	73
Bandes	73
Banoffee pie	79
Bi-mousse individuel	89
Birthday cake	81
Blanc manger coco	74
Bostock	93
Bouchon à la châtaigne	106
Boule rocher noix de pécan	64
Brioches	76, 77 et 92
Brownie-Brookie	89 et 105
Cakes	82 et 83
Cannelé de Bordeaux	93 et 106
Cannelé entremet	64
Caramélisé mangue	77
Carrot cake	81
Cheesecakes	80, 81, 94 et 102
Chocolatine	70
Choux	60, 61, 91, 109 et 110
Chouquettes	92
Comme au cinéma	64
Cookies	88, 95 et 96
Coulants	66, 68 et 102
Crêpes	98
Croustade aux pommes	76
Crumbles	76

D-E

Délice fruits rouges	74
Demi-cadres	72

Dôme dragée	60
Doughnuts	97
Éclairs	61 et 92
Entremet aux trois graines	64

F-I

Feuillantine	65 et 73
Financier amande	90, 103 et 106
Fine pomme	76 et 87
Finement cheesecake	71
Fingers	71, 72, 86 et 90
Flan	78
Forêt Noire	59
Framboisier	70
Fudge cake	81
Galettes de blé noir	98
Gâteau grand-mère	89
Gaufres	98
Incroyable merveilleux	74

L-M

Le citron	77
Le russe finger	70
Le Savarin	62
Le T	64
Le yuzu	77
Mac'Éclair	58
Macarons	59, 107, 108 et 109
Madeleine de Commercy	92 et 106
Mendiant gianduja	65
Mi-cuits	67 et 68
Mini beignet choco noisette	92
Mini clafoutis cerise	102
Mini fingers	105
Mini palets	102 et 105
Mini pom'pie	103
Mini rocher coco	106
Mini sablés	102 et 103
Moelleux	69, 82 et 90
Moka	64

Mousse au chocolat	89 et 99
Muffins	96, 97 et 105

O-P

Opéra	71, 73 et 105
P'tit moelleux	106
Pain perdu	93
Paniers aux fruits	86
Panna cotta aux figues pain d'épices	70
Paris-Brest	60
Pastel de nata	93
Pecan pie	79 et 102
Pic'Pops	104
Plaisir aux fruits	60
Plateaux sucrés	111
Poire/Pomme dans la tarte	76
Pyramides	65

R-S

Red velvet cake	81
Résolument chocolat	65
Rondement citron	77
Roulé cannelle	93
Royal Dôme/Macaron	59
Sablés	67, 77, 88 et 103
Secrets	59
Soufflé glacé fleur de lait guimauve	70
Succès	58, 64 et 91
Sushi gourmand	102

T-V

Tartare fruits rouges mascarpone	103
Tartes	65, 78, 79 et 87
Tarte tatin	75 et 105
Tartelette aux myrtilles	58, 75, 77 et 87
Tirami-chou	61
Tiramisu	73, 74 et 102
Tropézienne	93 et 103
Verrines	99

Symbolique Produit

 Glacé |  Cru |  Précuit |  Cuit

NOUVEAU Nouveau produit/Nouvelle recette disponible à partir du 1^{er} janvier 2022

 4 h 4°C Temps et Température de décongélation

 10 min 230°C Temps et Température de cuisson

 24 h 4°C Durée et Température de vie résiduelle

Retrouvez-nous

SUR LES SALONS PROFESSIONNELS 2022



FOOD'IN SUD

Marseille du 23 au 25 janvier

SMAHRT

Toulouse du 30 janvier au 1^{er} février

SIPRHO

La Grande-Motte du 14 au 16 février

REST'HÔTEL

Rennes du 20 au 22 février

EGAST

Strasbourg du 27 février au 2 mars

SANDWICH & SNACK SHOW

Paris les 30 et 31 mars

L'ASSIETTE D'OR

Paris en juin

SALON ALPIN

Alberville en novembre

COMMANDEZ EN LIGNE

FACILEMENT ET RAPIDEMENT !



Commandez en ligne sur :

www.compagniedesserts.com



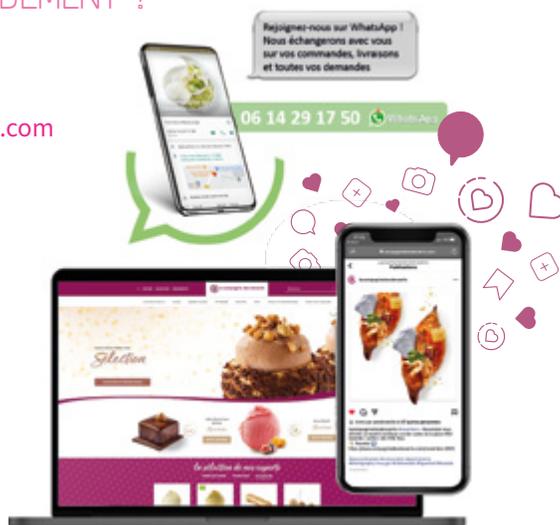
Découvrez les nouveautés
en avant-première



Accéder facilement à vos
factures et historiques



Bénéficiez
d'offres exclusives



La Compagnie Des Desserts

LaCompagnieDesDesserts

"Faites voyager vos desserts"



 **la compagnie des desserts**
Donner du plaisir au dessert



LaCompagnieDesDesserts La Compagnie Des Desserts



4, rue des romains - 11200 Lézignan-Corbières
T. +33 (0)4 68 27 62 88 - F. +33 (0)4 68 27 69 54
assistante@compagniedesdesserts.com
Commandez en ligne sur www.compagniedesdesserts.com

