

Sélection

Automne-Hiver 2022/23



Glaces



Glaces

saveurs festives

SÉLECTION DU CHEF



FOIE GRAS

Glace.

Référence

84163



CÈPES

Crème glacée.

92799



TRUFFE

Crème glacée.

SUR DEMANDE

SORBET SUCRE POSITIF



FIGUE MIEL

Figues de France et miel de garrigue.



92001

CRÉATIONS ORIGINALES



CERISES CONFITES AMARENA

Glace.

92861



FÈVE DE TONKA

Crème glacée.

92753



GÂTEAU FAÇON "PANETTONE" **NOUVEAU**

Crème glacée.

92755



NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Crème glacée.

92884



PAIN D'ÉPICES DE DIJON

Crème glacée.

92878



POMME FAÇON "TARTE TATIN"

Crème glacée.

92862



POTIRON FAÇON "PUMKIN PIE"

Crème glacée potiron aux notes de cannelle, muscade, anis et gingembre.

90944

Glaces

saveurs de saison incontournables

GLACES AU LAIT FRAIS HAUTE EXPRESSION

Référence



CARAMEL SALÉ

93607

Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur Audois.



CHOCOLAT GUANAJA

92530

Chocolat Grand cru Guanaja 70% de cacao.



CRÈME DE MARRON

92841

Châtaignes d'Ardèche AOP.

SORBETS HAUTE EXPRESSION



CHOCOLAT NOIR

92761

Chocolat noir 59% de cacao.



ORANGE SANGUINE

93620

Origine sanguine origine Sicile. 63% de jus d'agrumes.



POIRE WILLIAMS

92519

57,8% de fruits.

TRADITION



CANNELLE

92301

Crème glacée.



EXTRAIT DE COGNAC ET D'ORANGES CONFITES

92071

Glace aux œufs avec alcool.



GIANDUJA

94241

Crème glacée.



VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON

93361

Glace aux œufs.

Desserts glacés



Desserts glacés

individuels

BÛCHETTES GLACÉES



LINGOT CHOCOLAT PRALINÉ

Crème glacée chocolat lait noisette, enrobage chocolat lait et pâte de praliné noisette.

9 x 4 x 3,5 cm

90901 | 90 g x 17



LINGOT CACAHUÈTE CAMEL

Crème glacée cacahuète, sauce caramel, morceaux de cacahuètes grillées salées, enrobage chocolat lait.

7,5 x 5,5 x 3,5 cm

90920 | 70 g x 30



LINGOT COCO CHOCOLAT AU LAIT

Crème glacée à la noix de coco, enrobage chocolat au lait et râpure coco.

9 x 4 x 3 cm

90943 | 90 g x 34



CRÉATIONS ORIGINALES



BOULE YUZU PASSION

Crème glacée yuzu, enrobage passion et cœur de meringue.

Ø 6,5 x H 5 cm

90902 | 70 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





Desserts glacés

individuels

CRÉATIONS FESTIVES



LA PROFITEROLE GÉANTE

Chou craquelin, soufflé glacé à la vanille.

Ø 9 x H 6 cm
4310 | 62 g x 12



NOUVEAU

CLIP CASSATE SICILIENNE

Base génoise punchée avec un sirop aux zestes de citron, crème glacée ricotta et inclusions de fruits confits. Ø 7 x H 4 cm

90951 | 90 g x 27



VACHERIN FRAISE

Meringue, sorbet fraise Senga et chantilly.

90742 | 60 g x 12



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



NOUGAT GLACÉ INDIVIDUEL

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

7,5 x 2,8 x 3 cm
2303 | 76 g x 28



Desserts glacés

individuels

OMELETTES NORVÉGIENNES



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



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 FLOCON

Glace à l'extrait de cognac et aux oranges confites, génoise imbibée au sirop à l'extrait de cognac et aux oranges confites et meringue italienne. Ø 7,5 x H 5,5 cm

90897 | 80 g x 8



À PARTAGER



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



OMELETTE NORVÉGIENNE À PARTAGER

Génoise imbibée au cognac, glace aux œufs, écorces d'oranges confites et meringue italienne.

4 parts. 12 x 10 x 8 cm

90950 | 300 g x 6



Soufflés glacés



SOUFFLÉ GLACÉ CHOCOLAT

Base sablé au cacao, soufflé glacé au chocolat.

Ø 7 x H 3 cm

4507 | 70 g x 12



SOUFFLÉ CITRON YUZU

Base de biscuit cuillère, soufflé glacé au citron et yuzu, coulis aux citron jaune et vert. Ø 7 x H 4 cm

4242 | 83 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 PARFAIT CAFÉ

Biscuit cuillère, soufflé glacé au café, décor nougatine poudre.

Ø 7 x H 4 cm

4239 | 73 g x 12



SOUFFLÉ GLACÉ FLEUR DE LAIT GUIMAUVE

Biscuit cacao, noix de pécan torréfiées, caramel à la crème, soufflé glacé, guimauve.

13 x 2,5 x 4 cm

4704 | 65 g x 28



Pâtisseries



Bûchettes



CRÉATIONS FESTIVES



BÛCHETTE AGRUMES KALAMANSI

Biscuit joconde, gelée d'orange et kalamansi, mousse noisette, coque chocolat noir.

11 x 5 x 5 cm

4455 | 90 g x 17

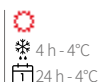


BÛCHETTE FRAMBOISE NOUGAT

Biscuit joconde amande, mousse nougat miel amande, gelée framboise, coque chocolat au lait.

11 x 5 x 5 cm

4579 | 75 g x 17



Bûchettes

CRÉATIONS FESTIVES



BÛCHETTE CŒUR CACAHUÈTE

Biscuit dacquoise noisette, cœur cacaahuète, mousse confiture de lait, coque chocolat lait.

11 x 4 x 4 cm

4457 | 80 g x 18



BÛCHETTE LITCHI FRAMBOISE

Biscuit amande, gelée de framboise, mousse litchi framboise, coque chocolat blanc.

11 x 4 x 4 cm

4456 | 80 g x 18

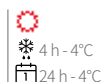


BÛCHETTE COCO EXOTIQUE

Biscuit joconde amande, mousse coco citron, compotée mangue litchi, coque chocolat noir.

11 x 4 x 4 cm

4576 | 75 g x 18



NOUVEAU

BÛCHETTE FRUITS ROUGES

Biscuit dacquoise amande, mousse fruits rouges (fraise, cassis).

6,2 cm

4763 | 73 g x 25



NOUVEAU

BÛCHETTE CHOCOLAT NOISETTE

Biscuit dacquoise noisette, mousse au chocolat noir 60% de cacao.

6,2 cm

4762 | 73 g x 25



Créations originales

CRÉATIONS SIGNÉES
PHILIPPE URRACA

hup



ROYAL DÔME

Biscuit dacquoise, croustillant praliné noisette amande, mousse chocolat.

95433 | 80 g x 16



FORÊT NOIRE

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

95458 | 90 g x 30



PLAISIR CŒUR DE FRUITS

Dacquoise coco, mousse mangue, émulsion de fruits rouges, glaçage mangue.
Ø 7,5 cm

4082 | 85 g x 12



PLAISIR CITRON CŒUR AUX AGRUMES

Biscuit dacquoise, mousse citron, gelée aux agrumes, nappage brillant. Décor avec meringue à la douille sultane et pointe de gelée d'agrumes. Ø 7 x H 6 cm

3805 | 90 g x 12



Créations originales



MOKA

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

95391 | 95 g x 20



NOUVEAU

MI-CUIT CHOCOLAT ORIGINE GHANA

Appareil mi-cuit cœur coulant pur beurre, chocolat origine Ghana (63% de cacao min). Oeufs de poules élevées en plein air. Ø 6,5 cm

4761 | 95 g x 24



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



LE T

Tiramisu coque chocolat : biscuit cuillère punché café, mousse mascarpone, coque chocolat. 13 x 4,5 x 5 cm

1995 | 115 g x 14



Créations originales



RÉSOLUMENT CHOCOLAT

Pâte sablée chocolat à base de farine de pois chiche, farine de riz et sucre de coco. Gâteau sans farine type brownie au chocolat noir. Crémeux chocolat noir 73%. Glaçage chocolat 73%.

5,8 x 5,8 cm

95430 | 70 g x 24



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

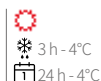


ENTREMETS FAÇON CANNELÉ

Brownie au chocolat blanc, cœur caramel crémeux, mousse vanille, coque chocolat lait.

Ø 5,5 cm

95392 | 65 g x 30



ENTREMETS 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



Créations originales



BLANC-MANGER COCO

Biscuit dacquoise amande et appareil blanc-manger coco.

Ø 7 x H 4 cm

4078 | 78 g x 12



NOUVEAU CHEESECAKE MARRON

Pâte pur beurre spéculoos, appareil cheesecake, crème de marron au whisky. Œufs de poules élevées en plein air. Ø 7 x H 2,5 cm

4754 | 95 g x 23



SUCCÈS PRALINÉ

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

Ø 8 x H 3,5 cm

4362 | 75 g x 12



SUCCÈS CHOCOLAT NOIX DE PÉCAN

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

11 x 3 x 2,5 cm

4506 | 65 g x 24



Créations originales



MENDIANT GIANDUJA

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

4080 | 100 g x 12



FEUILLANTINE

Mousse chocolat noir, insert feuillantine, glaçage chocolat noir.

Ø 7 cm

3299 | 100 g x 12



LE NOUVEAU CHOCOLAT

Alternance de 3 biscuits et 3 couches chocolat différentes : joconde cacao, ganache chocolat, dacquoise cacao, crème chocolat, génoise cacao, mousse chocolat, glaçage chocolat. 5,5 x 5,5 x 4 cm

2330 | 90 g x 30



PYRAMIDE CHOCOLAT IVOIRE

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

7 x 7 x 7 cm

2772 | 80 g x 12



PYRAMIDE CHOCOLAT NOIR

Biscuit succès amande, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir.

7 x 7 x 7 cm

2770 | 80 g x 12



Babas



BABA LONG

Baba imbibé au rhum à partager.

30 x 5 x 6 cm

90804 | 400 g x 4



BABA KOUGLOF

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

90605 | 210 g x 11



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).

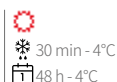
90581 | 150 g x 12



BOUCHÉE BABA AU RHUM

Baba imbibé au rhum.

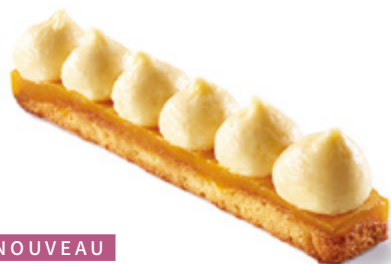
90783 | 14 g x 96



Secrets

CRÉATIONS SIGNÉES
PHILIPPE URRACA

hup

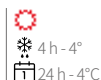


NOUVEAU

SECRET EXOTIQUE

Crème d'amande coco, compotée mangue passion, crème chiboust rhum. Œufs de poules élevées en plein air. 16 x 2,5 x 4,5 cm

4758 | 80 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



SECRET VANILLE

Biscuit croustillant surmonté d'une crème vanille.

16 x 2,5 x 4 cm

4358 | 75 g x 16



Fingers



NOUVEAU FORMAT

FINGER FRAMBOISIER

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

4755 | 60 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



FINGER SAVEUR DU JAPON

Biscuit joconde au thé vert matcha, compotée mangue passion, mousse yuzu et glaçage au chocolat blanc. 13 x 2,5 cm

3567 | 70 g x 28



FINGER ANANAS

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

4315 | 65 g x 28



Demi-cadres



DEMI-CADRE ROYAL CHOCOLAT

Biscuit amande, croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir, velours.
35 x 27 cm

4187 | 2 kg x 1



DEMI-CADRE MANGUE PASSION

Biscuit amande, compotée mangue passion, mousse chocolat blanc, glaçage mangue passion.
35 x 27 x 3 cm

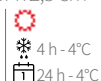
4195 | 2,33 kg x 1



DEMI-CADRE PANNA COTTA FRAMBOISE

Biscuit joconde amande, croustillant chocolat blanc aux éclats de crêpe croustillante, panna cotta, compotée de framboise. 35 x 27 x 2,5 cm

4509 | 2,22 kg x 1



Pâte à choux



NOUVEAU

CHOU NOISETTE MANDARINE

Chou craquelin pur beurre au sucre de fleur de coco, gelée mandarine, mousse noisette sucrée au sirop d'agave, glaçage chocolat noir.

Ø 8 x H 6 cm

4756 | 80 g x 12



4 h - 4°C



24 h - 4°C



CHOU CHOCOLAT PRALINÉ

Chou craquelin cacao, feuillantine chocolat, mousse au chocolat du Pérou et cœur coulant praliné d'amande.

Ø 7 x H 5,5 cm

4649 | 95 g x 12



4 h - 4°C



24 h - 4°C



TIRAMI-CHOU

Chou craquelin café, crème chocolat café, mousse mascarpone.

Ø 7,5 cm

4577 | 75 g x 12



4 h - 4°C



24 h - 4°C

Tarte



TARTELETTE SAINT-HONORÉ

Base pâte feuilletée pur beurre cassonade, contour pâte sablée, crème chiboust à la vanille, cœur confiture de lait, chantilly et chou craquélin.

Ø 8 x H 6 cm

4460 | 90 g x 12



4 h - 4°C



24 h - 4°C

Mac'éclairs

CRÉATIONS SIGNÉES
PHILIPPE URRACA

Urraca



MAC'ÉCLAIR CACAHUÈTE

Éclair en coque de macaron, crémeux cacahuète et brisures de cacahuètes salées.

95362 | 70 g x 12



MAC'ÉCLAIR CHOCOLAT

Éclair en coque de macaron cacao, crémeux chocolat noir tulakalum 75% origine Bélize.

95374 | 80 g x 12



MAC'ÉCLAIR COCO

Éclair en coque de macaron amande et noix de coco, crémeux praliné amande noisette.

95378 | 70 g x 12



MAC'ÉCLAIR NOISETTE

Éclair en coque de macaron noisette et amande, crémeux Gianduja.

95373 | 80 g x 12



Snacking



BRIOCHE FAÇON 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

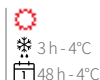


BABKA

Brioche moelleuse tressée au chocolat.

Ø 8 cm

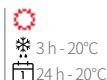
95619 | 70 g x 24



ROULÉ CANNELLE

Roulé à la cannelle avec glaçage au sucre.

96845 | 95 g x 24



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



MËLLEUX À LA CHÂTAIGNE

Appareil moelleux à la châtaigne et aux brisures de marrons glacés.

Ø 7,5 cm

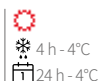
95397 | 80 g x 48



MËLLEUX AUX NOIX

Gâteau fondant aux noix. Pur beurre.

95613 | 70 g x 40



Snacking



COOKIES

- 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.

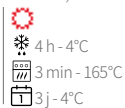
4732 | 70 g x 36



PANIER FIGUE

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

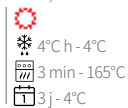
4706 | 100 g x 22



PANIER 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



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



Cakes à partager



FUDGE CAKE

Le gâteau décadent au chocolat. 16 parts.
Ø 22 x H 8 cm

LCACHO17001 | 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



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 fruits confits.

20 x 10 x 9 cm

95419 | 600 g x 6



CAKE BANANE GANACHE 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



Réception

salée



Gamme excellence



Nous vous proposons une 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.



Photo non contractuelle

PLATEAU DU TERROIR

Saucisse de Montbéliard IGP, confit d'échalote et petit pois ; Andouille au lard, crème moutarde et pomme ; Chaource AOP, croustillant, biscuit noisette amande ; Cône lonzo, crème au poivre ; Brochette chèvre Saint-Maure, cranberry et galette de sarrasin. Plateau en bambou.

160284 | 11 g x 40

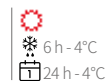
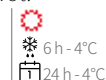


Photo non contractuelle

LA TERRE & LA MER

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

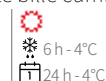
160350 | 10,13 g x 40



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



Canapés



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.

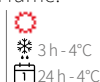
TDP000096 | 11 g x 54



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.

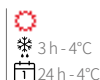
TDP000089 | 10 g x 54



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



Incontournables



NOUVEAU

DUO MINI BLINIS

14 mini blinis curry, oeufs de truite, zeste de citron.
14 mini blinis nature, saumon fumé, raifort, aneth.
2 plateaux de 28 pièces.

160386 | 9 g x 56



NOUVEAU

TRILOGIE DE FOIE GRAS

10 Bouchées foie gras framboise griotte. 10 Bouchées foie gras mangue épiciée. 10 Bouchées foie gras fruits rouges. 2 plateaux de 30 pièces.

160390 | 16 g x 60



ASSORTIMENT MACARONS SALÉS

Foie gras, truffe et homard.
Ø 4 / 4,3 cm

95361 | 18 g x 45



NOUVEAU

CANAPÉ PESTO LÉGUMES

Mouelleux au pesto, 5 baies, pois gourmand et édamamé.

160387 | 13 g x 63



NOUVEAU

LINGOT PROVENÇAL

Cake salé aux herbes de Provence, fromage de chèvre, miel, tomate confite.

160388 | 11 g x 60



NOUVEAU

DÔME FROMAGER

Canapé fromage frais, œufs de truite.

160389 | 12 g x 63



Petits fours festifs

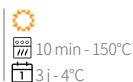


NOUVEAU

ASSORTIMENT MINI CHOUX SAINT JACQUES ET ESCARGOT

Mini choux paprika, noix de St-Jacques, beurre persillé. Mini choux, escargot de Bourgogne, beurre persillé.

160385 | 13 g x 48



NOUVEAU

MINI CROQUE FINGER COMTÉ TRUFFE

Mini-toasts pain de mie à l'huile d'olive, comté AOP, truffe blanche d'été.

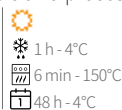
6509 | 8 g x 32



MINI BRIOCHETTES AUX FROMAGES

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

160340 | 12 g x 225 (75 pièces de chaque saveur)



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



MINI MADELEINE CURRY

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

160363 | 13 g x 100



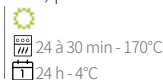
Petits fours festifs



GOUGÈRES EMMENTAL CRUES

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

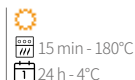
2100186 | 14 g x 420



ASSORTIMENT ACCRAS

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

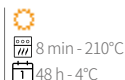
96975 | 12,5 g x 240



FALAFEL

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

160248 | 10-12 g x 208



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.

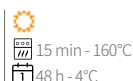
160242 | 20 g x 125



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

sucrée



Macarons et Choux



MACARON ARMAGNAC

Macaron, ganache à l'Armagnac.
Ø 4,2 cm

95421 | 16 g x 45



MACARON YUZU

Macaron avec crème de citron
yuzu. Ø 4,2 cm

95341 | 16 g x 45



CHOUX DE PHILIPPE URRACA



PANACHÉ DE CHOUX CHOCOLATS GRANDS CRUS CRÉATION GOURMANDE

Petits choux avec glaçage chocolat : crème chocolat noir 55% ITAKUJA pure origine Brésil issu d'une double fermentation avec pulpe de fruit de la passion ; crème chocolat blanc 35% WAINA aux notes intenses de lait frais, de crème et de gousse de vanille Bourbon. Ø 4 cm

95488 | 18 g x 48



CHOU FRAMBOISE ET GIANDUJA

Chou craquelin, crème framboise
et gianduja. Ø 4 cm

95204 | 18 g x 48



CHOU CHOCOLAT AU LAIT PASSION

Chou craquelin, crème chocolat au
lait et passion. Ø 4 cm

95201 | 18 g x 48



CHOU CHOCOLAT BLANC THÉ VERT MATCHA

Chou craquelin, crème chocolat
blanc et thé vert matcha. Ø 4 cm

95202 | 18 g x 48



Petits fours sucrés



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



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.

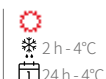
TDP004183 | 11,5 g x 48



PLATEAU DE PETITS FOURS SUCRÉS TRADITION

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

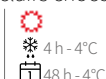
TDP004182 | 14,5 g x 48



PLATEAU TOUT CHOCOLAT DIAMANT BRUN

5 moelleux cacao finition gru 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



Café gourmand



MINI OPÉRA

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

5 x 2 x H 2,5 cm

2224 | 18 g x 98



MINI FINGER CHOCOLAT ORANGE

Biscuit joconde cacao, compotée d'orange et mousse au chocolat noir.

5 x 2 x H 3 cm

3724 | 19 g x 98



MINI FINGER ANANAS CITRON VERT

Biscuit joconde coco, compotée d'ananas, citron, mousse citron vert gingembre et glaçage au chocolat blanc. 5 x 2 x H 3 cm

3722 | 19 g x 98



BOUCHON À LA CHÂTAIGNE

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

95389 | 10 g x 200



ASSORTIMENT GOURMAND

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

TDP005575 | 30 g x 36



Produits

à personnaliser



Gamme Gourmet

"Prêt à décorer"

FONDS DE TARTE



PLATEAU DE MINI FONDS DE QUICHE CRUS ASSORTIMENT MINI CÔNES SALÉS

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



4 saveurs : tomate, épinard, sésame, nature.

96988 | 5 g x 180



MINI FONDS DE TARTE OIGNONS CONFITS

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

Ø 3,8 cm

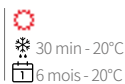
160358 | 9 g x 192



ASSORTIMENT MINI FONDS DE TARTE SUCRÉS

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

160249 | 7 g x 245



MINI FOND DE TARTE SUCRÉ CARRÉ

Pâte pur beurre, coating beurre de cacao.

3,3 x 3,3 cm

96995 | 6,2 g x 245



MINI FOND DE TARTE SALÉ CARRÉ

Pâte pur beurre, coating beurre de cacao.

3,3 x 3,3 cm

96993 | 6 g x 245



Gamme Gourmet

"Prêt à décorer"

PÂTISSERIES À GARNIR ET CONFISERIE



COQUE MACARON NEUTRE

Coque craquante et intérieur moelleux à l'amande.

Ø 7 cm

2889 | 20 g x 36



COQUE MACARON ROSE

Coque craquante et intérieur moelleux à l'amande.

Ø 7 cm

2888 | 20 g x 36

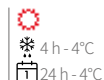


PAVLOVA

Disque de meringue et mousse fromage blanc.

Ø 10 x H 2,5 cm

4613 | 45 g x 20



BASE STICK CHOCOLAT NOUGAT

Mélange de crème de nougat, de chocolat au lait et de noisettes.

16 x 2,5 x 1 cm

4480 | 30 g x 54



BASE STICK CHOCOLAT BLANC

Pâte sablée pur beurre et croustillant au chocolat blanc.

16 x 2,5 x 1,5 cm

4479 | 50 g x 54



PÂTE DE FRUITS

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

2 x 2 x 1,5 cm

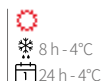
160127 | 2,3 kg x 256



POCHES DE MOUSSE CHOCOLAT

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

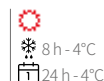
3313 | 700 g x 4



POCHE DE MOUSSE MASCARPONE

Onctueuse mousse mascarpone pour vos tiramisus ou vos desserts créatifs.

3221 | 600 g x 4



Bases Pain

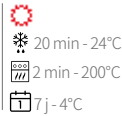


NOUVEAU

MINI FOCCACCIA TRUFFE

Arôme naturel de truffe.

160383 | 22 g x 150



MINI FOCCACCIA NATURE

Petit pain moelleux. Finition gros sel de Guérande.
5 x 5 cm

96552 | 22 g x 150



MINI BURGER BRIOCHÉ CÉRÉALES

Mie et décor grainés, boule briochée.

Ø 5 cm

96355 | 22 g x 150



MINI BURGER BRIOCHÉ PIMENT DOUX

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

Ø 5 cm

96356 | 22 g x 150



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



pain pop art
© Pain-Petitfour

ASSORTIMENT DE PAIN POP ART

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

5 x 5 cm

160250 | 28 g x 240



Pains



Pains à partager

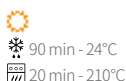


RÉVEIL PAIN® GRAINES DE COURGE

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

20 x 9 x 7 cm

96871 | 400 g x 20



RÉVEIL PAIN® FIGUE CHÂTAIGNE NOISETTE

Pavé élaboré à partir de farine 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

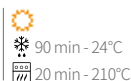


RÉVEIL PAIN® CHOCOLATÉ

Pavé doublement cacaoté. 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

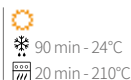


RÉVEIL PAIN® CRANBERRY

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

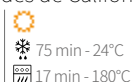
96868 | 400 g x 20



PAIN MOULÉ FIGES, AMANDES, NOISETTES

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

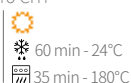
96123 | 950 g x 8



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



Pains individuels festifs



NOUVEAU

BAGUETTINE SEIGLE CITRON

Inclusions d'écorces de citron.

160382 | 39 g x 75

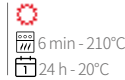


NOUVEAU

PETIT PAIN ÉTOILE

Pain nordique 4 graines en topping et en inclusion (courge, tournesol, millet et lin).

63457 | 65 g x 40



NOUVEAU

ROCHER CRANBERRY

Petit pain boule avec inclusions de cranberry. Levain maison. Ø 6 cm

160391 | 55 g x 100



PAIN LOBSTER ROLL

Farine de blé. Livré sans garniture et non toasté.
20 cm

160345 | 100 g x 20



NOUVEAU

BRETZEL GÉANT

Remise en oeuvre : humidifier et saupoudrer avec du gros sel.

145 | 150 g x 16

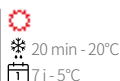


BUN PIMENT D'ESPELETTE

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

Ø 10 cm

160360 | 70 g x 30



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 OIGNON GRATINÉ EMMENTAL

Tranché.

Ø 10 cm

96661 | 70 g x 36





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



LaCompagnieDesDesserts La Compagnie Des Desserts



4, rue des romains - 11 200 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

