

# COLLECTION FIN D'ANNÉE 2019



la compagnie des desserts

*"Donner du plaisir au dessert"*

# SOMMAIRE

NOTRE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DE L'INNOVATION *p.3*

GLACES ET DESSERTS GLACÉS *p.6*

Glaces ..... *p.7*

Desserts individuels glacés ..... *p.8*

PÂTISSERIES *p.12*

Bûchettes pâtissières ..... *p.13*

Créations pâtissières ..... *p.14*

Fingers individuels ..... *p.16*

Créations Philippe Urraca ..... *p.17*

Créations pâtisseries chocolat ..... *p.18*

Pâtisseries anglo-saxonnes ..... *p.19*

LES IDÉES DU CHEF PHILIPPE URRACA - MOF *p.20*

RÉCEPTION SALÉE *p.22*

RÉCEPTION SUCRÉE *p.28*

PRODUITS À PERSONNALISER *p.34*

PAINS & PETIT-DÉJEUNER *p.40*

Pains ..... *p.41*

Petit-déjeuner ..... *p.43*

## SYMBOLIQUE PRODUIT

 Glacé |  Cru |  Prépoussé |  Précuit |  Cuit

 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



Prix en € HT à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2019.



Pur beurre



Prêt à décorer



Café gourmand

# NOTRE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DE L'INNOVATION

## UNE BÛCHE ULTRA-DESIGN : LE NUMÉRIQUE AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE

Pour cette fin d'année 2019, notre service R&D s'est lancé le défi de vous proposer une bûche ultra design !

- Une bûche qui a un effet "Waouh !"
- Une bûche qui bouscule tous les codes de la gastronomie pour la fin d'année
- Une bûche tellement originale que vous la proposerez à la carte toute l'année



Pour concevoir sa forme originale de chaîne de montagnes, notre service R&D s'est entouré de Baptiste Massé, designer 3D et créateur d'effets visuels numériques pour la publicité. La forme a ainsi été créée par ordinateur avant d'être imprimée en 3D, puis moulée.

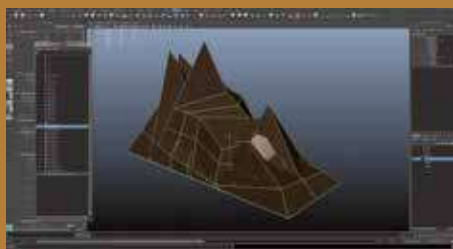
Outre la particularité de son design, son originalité provient aussi de sa recette.

Notre chef pâtissier a imaginé cette recette, à la fois, gourmande, légère et raffinée.

Vous apprécierez le juste équilibre des saveurs entre l'acidité et la fraîcheur de la compotée d'orange kalamansi contrebalancée par le sucre de la chantilly noisette.

Les différentes textures vous apporteront du relief en bouche entre le moelleux du biscuit amande, l'onctuosité de la chantilly noisette et le craquant de la coque de chocolat noir.

Avec cette création au look et à la recette atypiques, vous aurez envie de la proposer toute l'année pour le plus grand plaisir de vos clients.



# NOTRE SAVOIR-FAIRE AU

## SAVOIR-FAIRE GLACIER



Artisan glacier depuis 1963, nous fabriquons nos glaces dans un atelier au cœur des Corbières dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.

### Boule Litchi framboise

- Sorbet de plus de 56% de fruits.
- Cœur de meringue provenant d'une biscuiterie artisanale française
- Moulée et enrobée à la main
- Sorbet Litchi framboise, saveur de glace la plus dégustée sur notre stand au SIRHA !



### Bûchette cacahuète caramel

- Sélection rigoureuse des matières 1<sup>ères</sup> : pâte de cacahuète légèrement salée, ruban de caramel crémeux et inclusions de cacahuètes grillées
- Préparation chocolat au lait réalisée dans notre atelier
- Moulée et enrobée à la main

## SAVOIR-FAIRE PÂTISSIER

Pâtissier depuis 1988, nous fabriquons près de 1 000 pâtisseries dans nos ateliers. La créativité, la qualité gustative des produits et la sécurité alimentaire sont nos leitmotivs. Nous nous sommes fixés d'élever le travail de la pâtisserie au niveau d'un art dédié à la gourmandise et au plaisir des yeux.

### Finger suzette

- Ligne existante de 17 fingers et bandes
- Parfaite maîtrise et équilibre des saveurs car tout est fait dans notre atelier : du biscuit à la marmelade en passant par le glaçage
- Notes chaudes adaptées à la saisonnalité





# SERVICE DE L'INNOVATION

## Baba rose au Marc de Champagne

- Ligne existante de 18 babas
- Pâte à baba (de type brioche) pétrie lentement sur levain et sans levure chimique
- Biscuits roses provenant d'une biscuiterie artisanale reimoise
- Incorporation manuelle des biscuits dans la pâte à baba
- Sirop de Marc de Champagne fabriqué dans notre atelier



Philippe Urraca *Nol*



## Mac' éclair cacahuète

- Procédé de cuisson permettant d'obtenir un macaron craquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur
- Crème dosée à la poche
- Incorporation manuelle de brisures de cacahuètes salées dans la pâte de cacahuète
- La cacahuète, élue tendance de l'année !
- Forme originale du macaron : en éclair !
- Consommation à l'assiette ou en finger food

## Sablé chocolat cœur coulant

- Famille de 25 pâtisseries aux chocolats cuits
- Recette simple et authentique du mi-cuit (œufs, sucre, féculé, farine, beurre et cacao), comme si vous l'aviez réalisé dans votre propre cuisine !
- Sablé artisanal (beurre, sucre, œufs, farine, sel et poudre d'amande) fabriqué et strié à la main
- Création originale adaptée, à la fois, pour un dessert à l'assiette et pour la vente à emporter





Glaces  
et desserts glacés



## SAVEURS D'EXCEPTION

Tarif du bac 2,5 l



**CAVIAR ROMAN KAVIROFF**  
(sur demande)



**FOIE GRAS** - 84163



**TRUFFE**  
(sur demande)

.....49,80 € le bac, 1,25 € la boule

## GLACES AU LAIT FRAIS DE LA FERME MARGUERITE



**CHOCOLAT NOIR GUANAJA** - 92530

Chocolat noir Grand cru avec une couverture Guanaja 70% de cacao.....27,48 € le bac, 0,69 € la boule



**MARRON GLACÉ** - 92841

Crème de marron avec inclusion de marrons glacés..... 23,46 € le bac, 0,59 € la boule

## TRADITION



**GIANDUJA** - 94241

Crème glacée ..... 19,19 € le bac, 0,48 € la boule



**GRAND MARNIER®** - 92071

Glace aux œufs avec alcool..... 16,38 € le bac, 0,41 € la boule



**VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON** - 93361

Glace aux œufs .....27,03 € le bac, 0,68 € la boule

## CRÉATION ORIGINALE



**SÉSAME NOIR** - 92795

Crème glacée ..... 34,55 € le bac, 0,86 € la boule

# DESSERTS INDIVIDUELS GLACÉS

## GAMME D'EXCELLENCE

Moulée  
à la main

Nouveau

### BOULE LITCHI FRAMBOISE

Boule 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

28,01 € le carton, 2,33 € l'unité



### BOULE YUZU PASSION

Crème glacée yuzu, enrobage passion, cœur de meringue.

Ø 6,5 x H 5 cm.

90902 | 70 g x 12

34,25 € le carton, 2,85 € l'unité



Nouveau

### BÛCHETTE CACAHUÈTE CARAMEL

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

44,31 € le carton, 1,48 € l'unité



### LINGOT CHOCOLAT PRALINÉ

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

9 x 4 x 3,5 cm.

90901 | 140 ml x 17

31,35 € le carton, 1,84 € l'unité



# DESSERTS INDIVIDUELS GLACÉS



## **T PARFAIT CAFÉ**

Coque chocolat noir, parfait glacé au café.  
Sortir du congélateur 5 minutes avant de servir.  
9,2 x 5,4 x 5,5 cm.  
4363 | 84 g x 14  
*26,46 € le carton, 1,89 € l'unité*



## **LE CHOU PARFAIT VANILLE**

Chou craquelin, soufflé à la vanille.

Ø 8 cm.  
4311 | 55 g x 12  
*16,61 € le carton, 1,38 € l'unité*



## **LA PROFITEROLE GÉANTE**

Chou craquelin, soufflé à la vanille.

Ø 9 cm.  
4310 | 62 g x 12  
*22,13 € le carton, 1,84 € l'unité*



## **PLATEAU DE PETITS SORBETS**

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

40516 | 60 ml x 24  
*25,65 € le carton, 1,07 € l'unité*

# DESSERTS INDIVIDUELS GLACÉS

## NOS CLASSIQUES



Chantilly  
pochée  
à la main



### MONT-BLANC GLACÉ

Glace aux œufs vanille, chantilly à la crème de marron, meringue, marron au sirop.  
Ø 8 x H 5,5 cm.

90899 | 90 g x 8

20,67 € le carton, 2,58 € l'unité



### NOUGAT GLACÉ INDIVIDUEL

Pain d'épices, base glacée aux brisures de nougat de Montélimar et fruits confits.

2303 | 76 g x 28

38,50 € le carton, 1,38 € l'unité



### SOUFFLÉ GRAND MARNIER®

Soufflé glacé Grand Marnier® en fabrication traditionnelle, punch Grand Marnier®, finition nougatine poudre. Ø 9 cm.

2012 | 145 g x 12

24,73 € le carton, 2,06 € l'unité



### SOUFFLÉ CARAMEL

Biscuit cuillère, sirop caramel salé, soufflé caramel salé, finition nougatine poudre. Ø 7 cm.

2828 | 110 g x 12

23,35 € le carton, 1,95 € l'unité

# DESSERTS INDIVIDUELS GLACÉS

Chantilly  
pochée  
à la main



## VACHERIN FRAISE

Meringue, sorbet fraise Senga  
et chantilly.

90742 | 200 ml x 12

25,49 € le carton, 2,12 € l'unité

Dépose  
meringue  
et flambage  
à la main



## OMELETTE FLOCON

Glace aux œufs Grand Marnier®,  
génénoise imbibée au sirop  
Grand Marnier® et meringue  
italienne. Ø 7,5 x H 5,5 cm

90897 | 160 ml x 8

15,87 € le carton, 1,98 € l'unité

Chantilly  
moulée  
à la main



## VACHERIN CUBIQUE FRAMBOISE

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

90703 | 125 ml x 12

27,08 € le carton, 2,26 € l'unité

Philippe Urraca 



Pâtisseries



# BÛCHETTES PÂTISSIÈRES



Nouveau



4 h  
4°C



24 h  
4°C

## BÛCHETTE LITCHI FRAMBOISE

Biscuit amande, gelée de framboise, mousse litchi, coque chocolat blanc. 11 x 4 x 5 cm.

4456 | 80 g x 18

34,04 € le carton, 1,89 € l'unité



Nouveau



4 h  
4°C



24 h  
4°C

## BÛCHETTE AGRUMES KALAMANSI

Biscuit amande, compotée d'orange et Kalamansi, chantilly noisette, coque chocolat noir. 11 x 5 x 6 cm.

4455 | 90 g x 18

53,10 € le carton, 2,95 € l'unité



Nouveau



4 h  
4°C



24 h  
4°C

## BÛCHETTE CACAHUÈTE

Biscuit dacquoise noisette, beurre de cacahuète, mousse confiture de lait, coque chocolat lait. 12 x 4 x 5 cm.

4457 | 80 g x 18

32,79 € le carton, 1,82 € l'unité



4 h  
4°C



24 h  
4°C

## BÛCHETTE CHOCOLAT NOISETTE

Dacquoise noisette, mousse au chocolat 60% de cacao. 6,2 x 4,5 cm.

4309 | 73 g x 25

44,10 € le carton, 1,76 € l'unité

# CRÉATIONS PÂTISSIÈRES

## BABAS

Authentiques babas  
élaborés  
à partir d'une pâte  
levée dans notre atelier



4 h  
4°C

### BABA LONG

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

90804 | 400 g x 4

19,67 € le carton, 4,92 € l'unité



48 h  
4°C

## MONT-BLANC



Nouveau



4 h  
4°C

### MONT-BLANC CUBIQUE

Biscuit amande et biscuit cacao, mousse  
de marrons, mousse mascarpone vanille,  
compotée de myrtilles et framboises.

14 x 2,5 x 3 cm.

4459 | 45 g x 24

44,49 € le carton, 1,85 € l'unité



24 h  
4°C



Nouveau



4 h  
4°C

### BABA ROSE AU MARC DE CHAMPAGNE «BOUCHON»

Baba forme bouchon aux brisures de  
biscuits rose de Reims, imbibé au marc de  
champagne.

95530 | 130 g x 15

29,23 € le carton, 1,95 € l'unité



24 h  
4°C



Nouveau



4 h  
4°C

### TARTELETTE MONT-BLANC

Pâte au beurre, mousse aux marrons, crème  
de marrons au Rhum Negrita® et petite  
meringue suisse.

Ø 8 cm.

95535 | 80 g x 12

26,18 € le carton, 2,18 € l'unité



24 h  
4°C

# CRÉATIONS PÂTISSIÈRES

## CRÉATIONS PHILIPPE URRACA



Philippe Urraca 

Nouveau



4 h  
4°C



24 h  
4°C

### 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

34,69 € le carton, 2,89 € l'unité







3 h  
4°C



48 h  
4°C

### ROYAL DÔME

Biscuit dacquoise, croustillant, mousse chocolat.

95433 | 80 g x 16

34,17 € le carton, 2,14 € l'unité



4 h  
4°C



48 h  
4°C

### PLAISIR CŒUR DE FRUITS

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

4082 | 85 g x 12

24,06 € le carton, 2,01 € l'unité





# FINGERS INDIVIDUELS



4 h  
4°C



24 h  
4°C

## FINGER ANANAS

Dacquoise coco, compotée d'ananas avec morceaux, mousse coco, glaçage mangue pailleté.

13 x 2,5 x 3 cm.

4315 | 65 g x 28

41,83 € le carton,

1,49 € l'unité



4 h  
4°C



24 h  
4°C

## FINGER MASCARPONE FRUITS ROUGES

Biscuit amande, compotée griotte, mousse mascarpone, glaçage rouge.

13 x 2,5 x 3 cm.

4188 | 75 g x 28

47,4 € le carton,

1,69 € l'unité



4 h  
4°C



24 h  
4°C

## FINGER SAVEUR DU JAPON

Joconde Matcha, compotée mangue passion, mousse yuzu, glaçage blanc.

3567 | 70 g x 28

57,85 € le carton,

2,07 € l'unité



Nouveau



4 h  
4°C



48 h  
4°C

## FINGER SUZETTE

Biscuit amande, compotée d'agrumes au caramel, mousse mandarine, glaçage façon suzette.

13 x 2,5 x 3 cm

4458 | 83 g x 28

45,09 € le carton,

1,61 € l'unité



4 h  
4°C



24 h  
4°C

## FINGER AUX TROIS CHOCOLATS

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

95359 | 90 g x 33

52,48 € le carton,

1,59 € l'unité



4 h  
4°C



24 h  
4°C

## FINGER ROYAL CHOCOLAT

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

13 x 2,5 x 3 cm.

4186 | 70 g x 28

42,81 € le carton,

1,53 € l'unité







# CRÉATIONS PHILIPPE URRACA

## SECRETS



### SECRET CITRON

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

16 x 3 x 4 cm.

3663 | 100 g x 16

35,58 € le carton, 2,22 € l'unité



### SECRET CHOCOLAT NOUGAT

Craquant de nougat, fruits secs, mousse de chocolat du Pérou et bâtonnet de chocolat.

16 x 3 x 4 cm.

3664 | 85 g x 16

45,37 € le carton, 2,84 € l'unité

## BASES MACARONS



Nouveau



### MAC'ÉCLAIR CACAHUÈTE

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

95362 | 70 g x 12

25,77 € le carton, 2,15 € l'unité



### ROYAL MACARON

Palet de croustillant praliné et de mousse au chocolat sur coque de macaron nature. Ø 7,5/8 cm.

95300 | 80 g x 12

33,92 € le carton, 2,83 € l'unité



# CRÉATIONS PÂTISSIÈRES CHOCOLAT

## CLASSIQUES



Nouveau

### SABLÉ CŒUR COULANT



30 sec  
800 W

Biscuit sablé pur beurre, mœlleux chocolat noir au cœur coulant.

Ø 7 x H 2 cm.



5 j  
4°C

4461 | 80 g x 24

35,69 € le carton, 1,49 € l'unité



3 h  
4°C

### FORÊT NOIRE

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



24 h  
4°C

95458 | 90 g x 30

62,87 € le carton, 2,10 € l'unité



4 h  
4°C

### MENDIANT GIANDUJA

Pâte sablée noisette, ganache chocolat noisette, décor mendant.

Ø 9 cm.



48 h  
4°C

4080 | 100 g x 12

26,99 € le carton, 2,25 € l'unité



4 h  
4°C

### FEUILLANTINE

Mousse chocolat, craquant noisettes, glaçage chocolat.

Ø 7 cm.



24 h  
4°C

3299 | 100 g x 12

23,80 € le carton, 1,98 € l'unité

# PÂTISSERIES ANGLO-SAXONNES

## MINIS



3 h  
4°C



5 j  
4°C

### ASSORTIMENT DE MINI DESSERTS

Tarte citron (crème citron, nappage abricot et effet brûlé), brownie, toffee pecan 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

62,70 € le carton, 0,63 € l'unité



3 h  
4°C



3 j  
4°C

### 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

28,36 € le carton, 0,47 € l'unité

## À PARTAGER



6 h  
4°C



5 j  
4°C

### CARROT CAKE

16 parts.  
Ø 22 x H 10 cm.

LCACAR08001 | 2,5 kg x 1

40,00 € le carton, 2,50 € la part



6 h  
4°C



7 j  
4°C

### FUDGE CAKE

16 parts.  
Ø 22 x H 10 cm

LCACH017001 | 2 kg x 1

26,83 € le carton, 1,68 € la part

# Les idées du chef ! Philippe Urraca



## Philippe Urraca

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



### Entrée

**Fond de stick brisé (96980)** garni de purée de carottes, **crème glacée Foie gras (84163)**, **crème glacée Truffe noire du pays cathare (sur demande)**, asperges, oignons rouges, fèves et déco salade.

**Fond de tarte salé, crème glacée Caviar (sur demande)** garnie de crème ricotta au citron et œufs de lump.

### Dessert

**Mont-Blanc cubique (4459)**, copeau de **crème glacée Marron glacé (92841)**, **pâte de fruits coco et framboise (100254)**, fruits (framboise, myrtille et amande), **coulis de framboise (66062)** renforcé au vinaigre balsamique et déco chocolat blanc.





### Pâtisserie

Sablé cœur coulant (4461), sorbet Passion Impériale (84143) et décoration oranges confites, physalis, pistache, perles et coulis exotique (66063)

*Dessert à l'assiette  
ou pour la vente à emporter*

### Dessert

Tartelette Saint-Honoré (4460), crème glacée Confiture de lait "fleur de sel de Carmargue" (92702), tuiles chocolat (100309), sauce caramel salé de Philippe Urraca (90056) et noix.







Réception salée

# 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.



Véritable  
médaillon  
de homard



6 h  
4°C

### LE HAUTE COUTURE

Médaillon de homard, truffe & mœlleux sarrasin ; Cube de saumon betterave façon gravelax ; Brie truffe noisette & sablé amande noisette ; Bouchée foie gras figues, sablé nature ; œuf de caille champignon truffe, mœlleux légumes.

96851 | 12 g x 40

91,40 € le carton, 2,28 € l'unité



6 h  
4°C

### 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.

96852 | 10 g x 40

57,76 € le carton, 1,44 € l'unité



4 h  
4°C

### LA CRÉATION FROMAGÈRE

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

96853 | 9 g x 40

61,36 € le carton, 1,53 € l'unité



4 h  
4°C

### LA GÉOMÉTRIE DE FOIE GRAS

Duo de pièces au foie gras & fruits : cube au bloc foie gras clémentine & noisette, sablé noisettes amandes ; Disque au bloc de foie gras et gelée framboise, sablé gruée cacao.

96854 | 9 g x 40

56,96 € le carton, 1,42 € l'unité

# RÉCEPTION SALÉE

Nouveau



## ASSORTIMENT MACARONS SALÉS

Foie gras, truffe et homard.

95361 | 18 g x 45

44,10 € le carton, 0,98 € l'unité

## CANAPÉS



## ASSORTIMENT BLINI'SSIME

Assortiment de 32 blinis garnis.

2 recettes : blini noir cubes de saumon-raifort et sésame noir, blini à tomate-chèvre mélange pistache-cranberries-abricots secs.

96787 | 8 g x 32

21,34 € le carton, 0,67 € l'unité



## CANAPÉS SALÉS PARISIENS

9 mille-feuilles carotte houmous et mousse betterave ; 9 cakes légumes verts et mascarpone ; 9 sablés emmental, mousse ricotta et gelée poivrons-framboises ; 9 lingots comté et crème mascarpone truffée ; 9 financiers tomates, ricotta, bille de mozzarella et tomate marinée ; 9 burgers, crème de coriandre-yuzu et pois gourmand.

96839 | 11 g x 54

45,09 € le carton, 0,84 € l'unité



## CAKE AUX LÉGUMES ET MASCARPONE

4 réglottes de 18 pièces.

96832 | 8,5 g x 72

46,43 € le carton,  
0,64 € l'unité



## FINANCIER TOMATE, RICOTTA ET MOZZARELLA

4 réglottes de 18 pièces.

96833 | 11 g x 72

56,49 € le carton,  
0,78 € l'unité



## PAIN NOIR, CONFIT DE POIVRONS ET INVOLTINI

4 réglottes de 18 pièces.

96834 | 10 g x 64

57,77 € le carton,  
0,90 € l'unité



# RÉCEPTION SALÉE

## ANIMATIONS



*Nouveau*

### ASSORTIMENT D'ACCRAS

3 saveurs : morue, légumes et crevette.



15 min  
180°C

96975 | 12,5 g x 240

49,00 € le carton, 0,20 € l'unité



*Nouveau*

### BROCHETTE TEMPURA CAROTTE

Bâtonnet de carotte  
enrobée d'une pâte à beignet.



10 min  
230°C

96974 | 20 g x 150

65,15 € le carton, 0,43 € l'unité



12 min  
230°C

24 h  
4°C

### CREVETTE EN CHEMISE DE POMME DE TERRE

Crevette et chair de poisson  
entourées de fils de pomme de terre.

96780 | 25 g x 100

70,60 € le carton, 0,71 € l'unité



# RÉCEPTION SALÉE

## PETITS FOURS CHAUDS



Nouveau



10 min  
200°C



### 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

31,61 € le carton, 0,79 € l'unité



15 min  
150°C

### BURGER LUNCH

Cheeseburgers lunch à la viande de bœuf assaisonnée 28% ketchup oignon sauce cheddar. Ø 5 cm.

96855 | 30 g x 30

32,4 € le carton, 1,08 € l'unité



Nouveau



6 min  
150°C

48 h  
4°C



### MINI BRIOCHETTES AUX FROMAGES DE NOS TERROIRS

Noix de brioche pur beurre fourrées aux fromages :

- Camembert AOP et graines de lin jaune
- Comté et graines de tournesol,
- Maroilles et sésame.

96991 | 12 g x 225 (3 sacs de 75 pièces)

99,21 € le carton, 0,44 € l'unité

# RÉCEPTION SALÉE

## PETITS FOURS CHAUDS



8 min  
150°C  
24 h  
4°C

### MINI BRIOCHE ESCARGOT

Brioche, garniture escargot surmontée d'une rosette de beurre ail et fines herbes.  
Ø 4,5 cm.

96784 | 16 g x 72

42,77 € le carton, 0,59 € l'unité



15 min  
180°C  
24 h  
20°C

### GOUGÈRES EMMENTAL CRUES

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

96680 | 14 g x 420

89,26 € le carton, 0,21 € l'unité

Possibilité de  
réchauffer  
directement  
dans le plateau.  
Ne pas dépasser  
190°C.



15 min  
160°C

### ASSORTIMENT DE MINI QUICHES RÉCEPTION

Mini quiches traiteur précuites en 5 plateaux de 25 pièces spécial four, soit 125 pièces. 5 recettes : noix de St-jacques, escargot persillade, canard aux aîrelles, fourme d'ambert-poire, confit de légumes.  
Ø 3 x H 4 cm.

96783 | 18 g x 125

61,75 € le carton, 0,49 € l'unité



15 min  
160°C

### 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.  
Ø 3 x H 4 cm.

96781 | 18 g x 125

49,25 € le carton, 0,39 € l'unité



Réception sucrée

## MACARONS - CRÉATIONS PHILIPPE URRACA

Philippe Urraca 



4 h  
4°C

### MACARON MANGUE PASSION

Macaron avec confiture  
de mangue et de passion.  
Ø 4,2 cm.



48 h  
4°C

95350 | 16 g x 45

31,21 € le carton,  
0,69 € l'unité



4 h  
4°C

### MACARON CASSIS

Macaron avec compote  
cassis.  
Ø 4,2 cm.



48 h  
4°C

95339 | 16 g x 45

33,23 € le carton,  
0,74 € l'unité



4 h  
4°C

### MACARON SÉSAME

Macaron avec crème  
sésame.  
Ø 4,2 cm.



48 h  
4°C

95340 | 16 g x 45

35,07 € le carton,  
0,78 € l'unité



4 h  
4°C

### MACARON YUZU

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



48 h  
4°C

95341 | 16 g x 45

35,07 € le carton,  
0,78 € l'unité



4 h  
4°C

### MACARON MATCHA

Macaron avec thé  
matcha.  
Ø 4,2 cm.



48 h  
4°C

95342 | 16 g x 45

35,07 € le carton,  
0,78 € l'unité



# RÉCEPTION SUCRÉE

## CHOUX

Pâte à choux, crème pâtissière et fondant.



2 h  
4°C

### PANACHÉ DE CHOUX CLASSIQUES

Chocolat, caramel, vanille, framboise, citron et pistache.  
Ø 4 cm.



48 h  
4°C

95271 | 18 g x 48

38,90 € le carton, 0,81 € l'unité



2 h  
4°C

### PANACHÉ DE CHOUX CHOCOLAT

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



48 h  
4°C

95205 | 18 g x 48

38,90 € le carton, 0,81 € l'unité



Nouveau



2 h  
4°C

### ASSORTIMENT PIC'POP

Assortiment de sucette-choux : chocolat, framboise, caramel. Ø 3,5 cm.



24 h  
4°C

95363 | 20 g x 48

39,82 € le carton, 0,83 € l'unité

## BABAS



30 min  
4°C

### BOUCHÉE BABA LIMONCELLO

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

96390 | 14 g x 96

57,10 € le carton, 0,59 € l'unité



48 h  
4°C



30 min  
4°C

### BOUCHÉE BABA AU RHUM

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

90783 | 14 g x 96

55,62 € le carton, 0,58 € l'unité



48 h  
4°C

# RÉCEPTION SUCRÉE

## PETITS FOURS SUCRÉS

Nouveau



### MINI BURGER SUCRÉ

Mini bun nature topping sésame, disque de chocolat, coulis de framboise et coulis de mangue. Ø 3 cm.  
96977 | 10 g x 54

39,66 € le carton, 0,73 € l'unité



### MINI FINGER CHOCOLAT ORANGE

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

3724 | 19 g x 98

60,79 € le carton, 0,62 € l'unité



### MINI OPÉRA

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

2224 | 20 g x 98

46,81 € le carton, 0,48 € l'unité



### PLATEAU DE PETITS FOURS SUCRÉS

6 fars aux pruneaux, 6 lingots citron, 6 amandines ananas, 6 carrés framboise vanille, 6 gâteaux d'antan chocolat, 6 choux praliné, 6 éclairs chocolat, 6 amandines pistache framboise.

96837 | 12,5 g x 48

28,63 € le carton, 0,60 € l'unité



### PLATEAU DE PETITS FOURS SUCRÉS TRADITION

6 fraisières, 6 financiers pistache et abricot, 6 amandines citron, 6 éclairs chocolat, 6 opéras, 6 crumble cacao et mousse chocolat, 6 crumbles framboise, 6 tartelettes cacao caramel et noix de pécan.

96836 | 14,5 g x 48

31,85 € le carton, 0,66 € l'unité



### PLATEAU DE PETITS FOURS PRESTIGE

6 lingots marron cassis, 6 mini-tiramisus fraise framboise, 6 fingers panna cotta coco mangue passion, 6 mini-choux praliné, 6 carrés 3 chocolats, 6 financiers abricot vanille, 6 financiers amande fruits rouges, 6 mini-cheesecakes caramel.

96835 | 13,5 g x 48

43,01 € le carton, 0,90 € l'unité



# RÉCEPTION SUCRÉE

## CONFISERIES



6 h  
4°C

3 mois  
4°C



### PÂTES DE FRUITS

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

100254 | 2,3 kg x 1

72,82 € le carton, 0,28 € l'unité



2 h  
4°C

7 j  
20°C



### MINI PALET CHOCOLAT NOIR MENDIANT

Env 270 pièces. Ø 3 cm.

100306 | 1 kg x 1

40,50 € le carton, 0,15 € l'unité



40 min  
4°C

7 j  
4°C



### TRUFFES CHOCOLAT NOIR 1,4 KG

Ganache de chocolat noir Tainori  
recouvert de cacao.

160041 | 10 g x 140

42,00 € le carton, 0,30 € l'unité



40 min  
4°C

7 j  
4°C



### TRUFFES CHOCOLAT BLANC 1,4 KG

Ganache de chocolat blanc 35% et coco,  
recouvert de coco râpée.

160042 | 10 g x 140

42,22 € le carton, 0,30 € l'unité



2 h  
4°C

7 j  
20°C



### MINI ROCHER CHOCOLAT BLANC PÉTILLANT

Env 180 pièces.

100027 | 1 kg x 1

32,54 € le carton, 0,18 € l'unité



2 h  
4°C

7 j  
20°C



### MINI ROCHER CHOCOLAT NOIR PÉTILLANT

Env 180 pièces.

100028 | 1 kg x 1

32,54 € le carton, 0,18 € l'unité

# RÉCEPTION SUCRÉE

## CONFISERIES



2 h  
4°C

7 j  
20°C



### TUILE CHOCOLAT NOIR

Env 98 pièces.

100309 | 500 g x 1

19,60 € le carton, 0,20 € l'unité



3 h  
4°C

3 j  
4°C



### BÂTONNETS DE CHOCOLAT BLANC AU CURRY

Env 100 pièces. Longueur 30 cm.

100029 | 1 kg x 1

32,54 € le carton, 0,33 € l'unité



3 h  
4°C

3 j  
4°C



### BÂTONNETS DE CHOCOLAT NOIR AUX NOISETTES

Env 100 pièces. Longueur 30 cm.

100030 | 1 kg x 1

32,54 € le carton, 0,33 € l'unité



2 h  
4°C

3 j  
20°C



### GUIMAUVE FRAMBOISE

Env 275 pièces.

100286 | 1 kg x 1

24,46 € le carton, 0,09 € l'unité



2 h  
4°C

3 j  
20°C



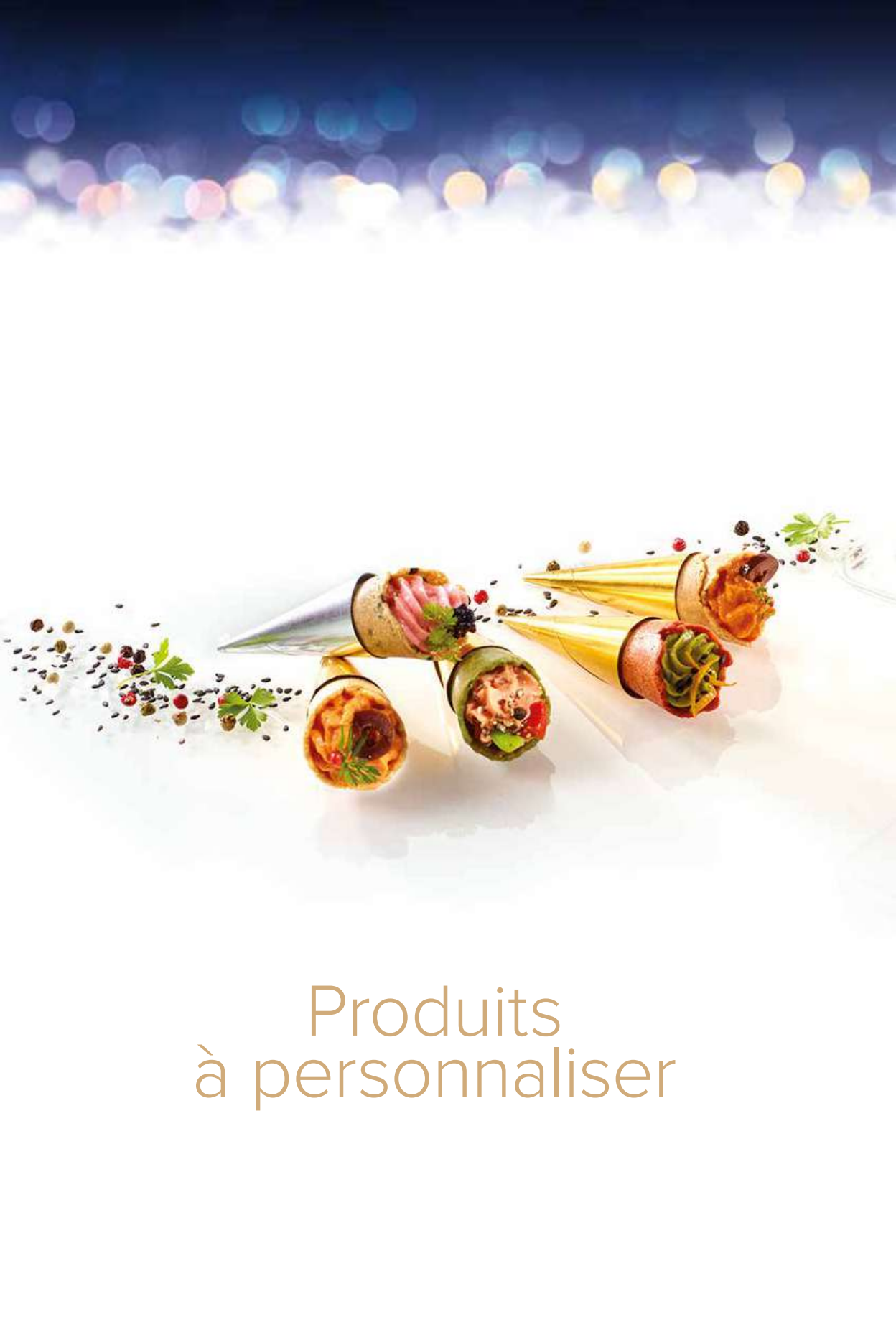
### GUIMAUVE FRUITS DE LA PASSION

Env 275 pièces.

100287 | 1 kg x 1

25,54 € le carton, 0,09 € l'unité





Produits  
à personnaliser

# PRODUITS À PERSONNALISER

## MINI SALÉS À GARNIR



### NAVETTE

Pâte briochée pur beurre.  
7,7 x 0,5 cm.



96679 | 15 g x 50  
10,34 € le carton,  
0,21 € l'unité



### MINI BRIOCHE NATURE

Ø 4 cm.



96373 | 10 g x 100  
24,72 € le carton,  
0,25 € l'unité



Photo non contractuelle



### ASSORTIMENT DE MINI NAVETTES COLORÉES TOPPING SÉSAME

Mini pains moelleux  
colorés : 25 jaunes,  
25 vertes, 25 roses.



96735 | 10 g x 75  
23,58 € le carton,  
0,31 € l'unité



### MINI BRIOCHE PAVOT

Ø 4 cm.



96374 | 10 g x 100  
29,02 € le carton,  
0,29 € l'unité



### BUN SÉSAME

Ø 4,5 cm.



96321 | 25 g x 120  
47,48 € le carton,  
0,40 € l'unité



### MINI BURGER BRIOCHÉ CÉRÉALES

Mie et décor grainés,  
boule briochée. Ø 5 cm.

96355 | 22 g x 150  
65,69 € le carton,  
0,44 € l'unité



### MINI PITA

Ø 4,5 cm.



96844 | 7 g x 560  
60,76 € le carton,  
0,11 € l'unité

Suggestion de présentation

# PRODUITS À PERSONNALISER

## MACARONS

Philippe Urraca *hol*



3 h  
4°C



48 h  
4°C

### COQUE MACARON NEUTRE

Ø 7 cm.

2889 | 20 g x 36

31,54 € le carton,

0,88 € l'unité



3 h  
4°C



48 h  
4°C

### COQUE MACARON ROSE

Ø 7 cm.

2888 | 20 g x 36

31,54 € le carton,

0,88 € l'unité

## SAUCES

Philippe Urraca *hol*



6 h  
4°C



60 sec  
800W



5 j  
4°C

### SAUCE PRALINÉ

4182 | 500 g x 7

67,48 € le carton,

9,64 € l'unité



40 sec  
800W



5 j  
4°C

### SAUCE SUZETTE

4361 | 500 ml x 7

45,56 € le carton,

6,51 € l'unité



3 h  
4°C



24 h  
4°C

### GANACHE CHOCOLAT

66108 | 500 ml x 4

26,90 € le carton,

6,72 € l'unité



3 h  
4°C



24 h  
4°C

### CARAMEL SALÉ

90056 | 500 ml x 4

27,71 € le carton,

6,93 € l'unité



# PRODUITS À PERSONNALISER

## FONDS DE TARTE CRUS



Nouveau



### FOND DE TARTE BRISÉ AUX GRAINES

Fond de tarte brisée pur beurre aux 4 graines : pavot, lin, tournesol, quinoa rouge. Ø 10 cm.

96981 | 55 g x 70

42,98 € le carton, 0,61 € l'unité

A utiliser  
directement  
dans le plateau  
spécial four



### PLATEAU DE MINI FONDS DE QUICHE

Plateau de 25 fonds de mini tartelettes au beurre.

Ø 3 x H 4 cm.

96796 | 9 g x 125

28,13 € le carton, 0,23 € l'unité



Nouveau



### FOND DE TARTE STICK BRISÉ

Fond de tartelette brisé format stick, à garnir.

14,5 x 5,5 x 1,8 cm.

96980 | 30 g x 70

42,13 € le carton, 0,60 € l'unité



### FOND DE TARTE STICK SUCRÉ

Fond de tartelette format stick, pur beurre et œufs entiers.

13,5 x 4,5 cm.

96797 | 32 g x 70

39,90 € le carton, 0,57 € l'unité





# PRODUITS À PERSONNALISER

## MINIS FONDS DE TARTE CUIITS

Nouveau

### ASSORTIMENT MINI CÔNES SALÉS

4 saveurs : tomate, épinard, sésame, nature.

96988 | 5 g x 180

51,14 € le carton,

0,28 € l'unité



12 mois  
24°C



Nouveau

### MINI CÔNE SUCRÉ BISCUIT

Mini cône sucré à garnir, sur support plastique de présentation.

96989 | 5 g x 180

45,81 € le carton,

0,25 € l'unité



12 mois  
24°C



30 min  
24°C

### MINI FOND DE TARTE SALÉ CARRÉ

Pâte pur beurre, coating  
beurre de cacao.

3,3 x 3,3 cm.

96993 | 6 g x 245

62,21 € le carton,

0,25 € l'unité

6 mois  
24°C



30 min  
24°C

### MINI FOND DE TARTE SALÉ ROND

Pâte pur beurre, coating  
beurre de cacao.

Ø 4,1 cm.

96992 | 6 g x 245

62,21 € le carton,

0,25 € l'unité

6 mois  
24°C



30 min  
24°C

### MINI FOND DE TARTE SUCRÉ CARRÉ

Pâte pur beurre, coating  
beurre de cacao.

3,3 x 3,3 cm.

96995 | 7 g x 245

62,21 € le carton,

0,25 € l'unité

6 mois  
24°C



30 min  
24°C

### MINI FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

Pâte pur beurre, coating  
beurre de cacao.

Ø 4,1 cm.

96994 | 7 g x 245

62,21 € le carton,

0,25 € l'unité

6 mois  
24°C



30 min  
24°C

### MINI FOND DE TARTE SUCRÉ RECTANGULAIRE

Pâte pur beurre, coating  
beurre de cacao.

4,5 x 2,2 x 1,6 cm.

96987 | 6,3 g x 245

62,21 € le carton,

0,25 € l'unité

6 mois  
24°C



Nouveau

# PRODUITS À PERSONNALISER

## FONDS DE TARTE INDIVIDUELS CUITS



Nouveau



20 min  
170°C

48 h  
4°C



### FOND DE TARTE CRÈME AMANDE

Fond de tarte pur beurre aux amandes, crème amande. Ø 10 cm.  
A garnir avant ou après cuisson.

96982 | 65 g x 32

32,63 € le carton, 1,01 € l'unité



30 min  
24°C



### FOND DE TARTE STICK SUCRÉ

13,5 x 4,5 cm.  
Livré sans décoration.

96798 | 28 g x 56

36,40 € le carton, 0,65 € l'unité



30 min  
24°C

6 mois  
24°C



### FOND DE TARTE SUCRÉ CARRÉ

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

96792 | 21 g x 75

66,00 € le carton, 0,88 € l'unité



30 min  
24°C

6 mois  
24°C



### FOND DE TARTE SUCRÉ RECTANGLE

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

96795 | 21 g x 75

72,75 € le carton, 0,97 € l'unité



30 min  
24°C

6 mois  
24°C



### FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

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

96753 | 11 g x 144

87,84 € le carton, 0,61 € l'unité



30 min  
24°C

6 mois  
24°C



### FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

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

96752 | 22 g x 64

62,98 € le carton, 0,98 € l'unité



# Pains & Petit-déjeuner

## PAINS DE TABLE ET SANDWICH



15 min  
4°C  
8 min  
190°C

### LE PETIT SOLET LEVAIN & FIGUES

Mélange de farine de froment, seigle et riz avec 14,3% de figues. 4,5 x 3,5 cm.

96876 | 45 g x 120

41,40 € le carton, 0,35 € l'unité



20 min  
24°C  
8 min  
195°C

### MÉDAILLON PARMIGIANO REGGIANO

Parmesan 24 mois AOP (14%) et finition gratinée. Ø 6,5 cm.

96121 | 39 g x 75

67,44 € le carton, 0,90 € l'unité



20 min  
24°C  
11 min  
195°C

### PETIT PAIN DE SEIGLE ROYAL

10 x 5 cm.

96134 | 39 g x 75

42,37 € le carton, 0,56 € l'unité



15 min  
24°C  
15 min  
190°C

### DEMI-BAGUETTE CÉRÉALES

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

96898 | 140 g x 50

30,62 € le carton, 0,61 € l'unité

## BUNS



5 h  
4°C

### BUN CLASSIC ROUGE

Bun tranché.  
Ø 12 cm.

96731 | 90 g x 24

27,31 € le carton, 1,14 € l'unité



2 h  
24°C

### BUN FIGUES AMANDES EFFILÉES

Bun tranché, aux figues séchées avec amandes effilées en topping. Ø 10 cm.

96983 | 70 g x 36

42,98 € le carton, 1,19 € l'unité

Nouveau



## PAINS À PARTAGER



Nouveau



90 min  
24°C  
25 min  
200°C

### RÉVEIL PAIN® MUESLI

Pavé au mélange de graines, noix et fruits secs : lin, noisettes, raisins secs, cranberries, abricots séchés, élaboré à partir d'une pâte fermentée.

190 x 110 x 65 cm.

96984 | 400 g x 20

91,00 € le carton, 4,55 € l'unité



Nouveau



90 min  
24°C  
25 min  
200°C

### RÉVEIL PAIN® NORDIQUE

Pavé multigraines (tournesol, lin brun, lin jaune, sésame), farine mêlée d'orge et de blé, élaborée à partir d'une pâte fermentée.

180 x 90 x 70 cm.

96985 | 400 g x 20

81,64 € le carton, 4,08 € l'unité



90 min  
24°C  
20 min  
210°C

### REVEIL PAIN® CHOCOLATÉ

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

17 x 10 x 7 cm.

96869 | 400 g x 20

92,60 € le carton, 4,63 € l'unité



90 min  
24°C  
20 min  
210°C

### REVEIL PAIN® CRANBERRY

Pavé élaboré à partir de pâte fermentée. 24% de cranberry et lin jaune (1%). Riche en oméga-3. Source de fibres.

20 x 9 x 6 cm.

96868 | 400 g x 20

81,64 € le carton, 4,08 € l'unité



1 h  
24°C  
17 min  
180°C

### PAIN MOULÉ FIGES, AMANDES, NOISETTES

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

96123 | 950 g x 8

115,84 € le carton, 14,48 € l'unité



1 h  
24°C  
20 min  
180°C

### BÛCHE MULTICÉRÉALES

28 x 11 cm.

96639 | 450 g x 22

42,60 € le carton, 1,94 € l'unité



Nouveau



2 h  
24°C

2 min  
150°C



## BRIOCHE AUX PRALINES ROSES

Brioche pur beurre avec inclusions de pralines amandes concassées.

96986 | 400 g x 12

55,84 € le carton, 4,65 € l'unité



3 h  
20°C

## ROULÉ CANNELLE

Roulé à la cannelle, glaçage au sucre. Possibilité de passer le produit 2 à 3 min à 170°C avant dégustation.

96845 | 95 g x 24

25,63 € le carton, 1,07 € l'unité

Madeilles 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.



Nouveau



## PETITE MADELEINE DE COMMERCE AUX AGRUMES

Madeleine aux agrumes : mandarines et oranges confites.

96978 | 18 g x 140

49,54 € le carton, 0,35 € l'unité

3 min  
190°C

24 h  
20°C



## PETITE MADELEINE DE COMMERCE VANILLE

Petite madeleine craquante à la vanille, crème fraîche, décor sucre candy brun.

96791 | 18 g x 140

49,56 € le carton, 0,35 € l'unité

3 min  
190°C

24 h  
20°C



## BABY JÉSUIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Petit triangle de pâte feuilletée, garnie de crème pâtissière et pépites de chocolat, recouvert de glace royale et pépites de chocolat.

96794 | 32 g x 360

126,00 € le carton, 0,35 € l'unité

20 min  
170°C



## BABY JÉSUIE

Petit triangle de pâte feuilletée, garnie de crème d'amande, recouvert de glace royale et d'amandes effilées.

96793 | 32 g x 360

138,43 € le carton, 0,38 € l'unité

20 min  
170°C





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](mailto:assistante@compagniedesdesserts.com)

Commandez en ligne sur [www.compagniedesdesserts.com](http://www.compagniedesdesserts.com)



CieDesDesserts



LaCompagnieDesDesserts