

Collection 2020



la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

DONNER DU PLAISIR AU DESSERT



UNE GLACERIE D'ARTISAN

Depuis 1963, notre atelier Pole Sud produit des glaces artisanales. Nous réalisons nous-mêmes nos mélanges de crèmes glacées et sorbets. 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 perpétuons.



UN SAVOIR-FAIRE PÂTISSIER

Nous réalisons des gâteaux «comme à la maison». Nos pâtisseries fabriquent les pâtes, les crèmes, les mousses, les compotées de fruits... 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.



DES CRÉATIONS ORIGINALES

Nous vous proposons deux collections par an issues du travail créatif de nos pâtisseries 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 un service de réalisation de carte de desserts, des formations au travail de la glace et l'aménagement de glaciers.



GOÛTEZ !

Nous vous proposons de goûter nos glaces et pâtisseries au travers d'un coffret dégustation et espérons que vous aurez autant de plaisir à goûter nos produits que nous avons eu à les fabriquer.

Nouveautés



Nouveautés glaces

Bio 



PISTACHE BIO - p.13
92920



PRALINÉ NOISETTE BIO - p.13
92921

Haute expression



MENTHE BLANCHE CHOCOLAT - p.16
92549

Création originale



LITCHI FRAMBOISE - p.20
92548



TZATZIKI - p.21
92546

Tradition



CHOCOLAT AU LAIT - p.24
92547

Paletinas



PALETINA FRAMBOISE - p.36
160225



PALETINA ORANGE PRESSÉE - p.36
160226



PALETINA CONFITURE DE LAIT - p.36
160227



Nouveautés glaces

POUR LA VENTE À EMPORTER

Glaciers 6 l

"LICORNE" - p.30
93941

"NOUNOURS" - p.30
93940

PLOMBIÈRES - p.30
93944

NOIX - p.30
93943

PÉTALES DE ROSE - p.31
93942

Glaciers 7,5 l

"LICORNE" - p.32
93947

"NOUNOURS" - p.32
93946

Glaciers 4,75 l - Glaces au lait frais

BULGARE NATURE - p.34
93407

CARAMEL SALÉ - p.34
93408

MENTHE BLANCHE CHOCOLAT - p.34
93409

PRALINÉ PRESTIGE - p.34
93406

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES MADAGASCAR - p.34
93401

CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA - p.34
93403

CHOCOLAT GUANAJA - p.34
93402

PISTACHE DE SICILE - p.34
93404

RHUM RAISIN - p.34
93411

Glaciers 4,75 l - Sorbets Bio 

ABRICOT - p.35
93290

CITRON - p.35
93283

FRAMBOISE - p.35
93285

POIRE WILLIAMS - p.35
93289

CASSIS - p.35
93287

FRAISE SENGHA - p.35
93284

MANGUE - p.35
93286

Nouveautés

DESSERTS GLACÉS



**LINGOT CACAHUÈTE
CARAMEL**
90920 - p.43



**BOULE LITCHI
FRAMBOISE**
90919 - p.43



**SOUFFLÉ GLACÉ
CHOCOLAT**
4507 - p.45



**NOUGAT GLACÉ À
PARTAGER**
90681 - p.42

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES



**FINGER PANNA COTTA
FRAMBOISE**
4508 - p.64



**FINGER AUX TROIS
CHOCOLATS**
95359 - p.63



**FINGER NOUGAT
PISTACHE**
4511 - p.63



**FINGER THÉ
BERGAMOTE**
4512 - p.63



MAC'ÉCLAIR CACAHUÈTE
95362 - p.50



MAC'ÉCLAIR COCO
95378 - p.50



MAC'ÉCLAIR CHOCOLAT
95374 - p.50



MAC'ÉCLAIR NOISETTE
95373 - p.50



POMME DANS LA TARTE
95542 - p.67



SABLÉ CŒUR COULANT
4461 - p.59

Nouveautés

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES



**SUCCÈS CHOCOLAT
NOIX DE PÉCAN**
4506 - p.58



**TARTELETTE
MONT-BLANC**
95535 - p.68



**TARTELETTE
SAINT-HONORÉ**
4460 - p.50

PÂTISSERIES À PARTAGER



**BIRTHDAY
CAKE**
LCABIRO3002 - p.73



**DEMI-CADRE
PANNA COTTA
FRAMBOISE**
4509 - p.64

SNACKING



**BIG MUFFIN
DOUBLE CHOCOLAT**
600190022 - p.85



**BIG MUFFIN
MYRTILLE**
600191022 - p.85



**COOKIE CRANBERRY
CHOCOLAT BLANC**
96919 - p.83



COOKIE 3 CHOCOLATS
96918 - p.83



BREIZH'N'ROLL
38184 - p.82



CRÊPE MELLEUSE
160214 - p.86



GAUFRE DE LIÈGE
160213 - p.86



PAIN PERDU
95541 - p.78



**MUFFIN CARAMEL
BEURRE SALÉ D'ISIGNY**
160212 - p.84



**MUFFIN CACAO PÉPITES
CHOCOLAT NOIR**
160211 - p.84

Nouveautés

RÉCEPTION SUCRÉE



**ASSORTIMENT
PIC'POP CLASSIQUE**
95363 - p.93



MACARON FRAISE
95376 - p.90



**PANACHÉ CHOUX
CHOCOLATS GRANDS CRUS**
95488 - p.92



**ASSORTIMENT
PIC'POP GOURMAND**
95372 - p.93



**PANACHÉ MACARONS
FRUITS**
95375 - p.91



**CHOUX CHOCOLAT
GRAND CRU**
95200 - p.92

RÉCEPTION SALÉE



**MINI BRIOCHETTES
AUX FROMAGES
DE NOS TERROIRS**
96991 - p.102



**MINI CROQUE-MONSIEUR
BRIOCHÉ**
96990 - p.102

PRODUITS À PERSONNALISER



**ASSORTIMENT DE
PLAQUES DE PAIN DE MIE**
160221 - p.106



**ASSORTIMENT
MINI CÔNES SALÉS**
96988 - p.111



**BASE STICK
CHOCOLAT NOISETTE**
4479 - p.108



**BASE STICK
CHOCOLAT NOUGAT**
4480 - p.108



**FOND DE TARTE BRISÉ
AUX GRAINES**
96981 - p.110



**BASE STICK
CHOCOLAT BLANC**
4481 - p.108



**FOND DE TARTE
STICK BRISÉ**
96980 - p.110



**FOND DE TARTE CRÈME
AMANDE**
96982 - p.109



**MINI FOND DE TARTE
SUCRÉ RECTANGULAIRE**
96987 - p.111



**MINI CÔNE SUCRÉ
BISCUIT**
96989 - p.111



MINI PAIN NORDIQUE
160200 - p.106

Nouveautés



PAINS À PARTAGER



RÉVEIL PAIN NORDIQUE
96985 - p.117



PAIN AU SEIGLE
160206 - p.119



PAINS SANDWICH & BUNS



BUN CÉRÉALES 6 GRAINES
160201 - p.126



BUN CRISTAL À LA BIÈRE
69892F - p.126



BUN CRISTAL CÉRÉALES
69853F - p.126



BUN MELLEUX
160202 - p.126



PAIN SANDWICH CÉRÉALES
160205 - p.124



PAIN SANDWICH NATURE
160204 - p.124

PETIT-DÉJEUNER



**ASSORTIMENT
DE MINIS VIENNOISERIES**
160220 - p.131



**BRIOCHE CŒUR
CHOCOLAT-NOISETTES**
160229 - p.129



**BRIOCHE PUR BEURRE
AUX PRALINES ROSES**
96986 - p.129



CROISSANT
160207 - p.130



MINI BRIOCHE FEUILLETÉE
160218 - p.128



MINI FINGER PRALINÉ
160219 - p.131



MINI PAIN AU CHOCOLAT
160210 - p.131



MINI CROISSANT
160209 - p.131



PAIN AU CHOCOLAT
160208 - p.130



PAIN PERDU
95541 - p.128



FABRICANT DE GLACES.

ARTISAN GLACIER DEPUIS 1963.

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

2500 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 frais 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.

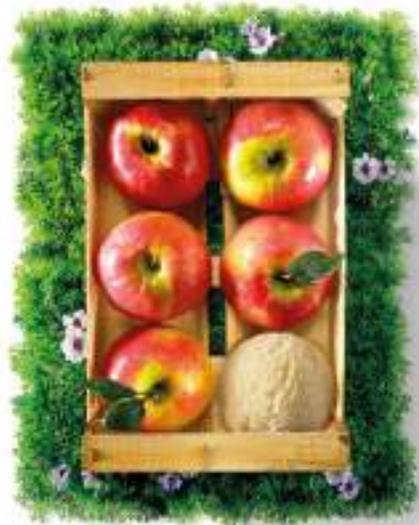


LES GLACES POLE SUD

Glaces



les Sorbets Bio



référence le bac 2,5 l

ABRICOT BIO

Bergeron.

93154

CASSIS BIO

92909

CERISE BIO

Griotte.

93150

CITRON BIO

92910

FRAISE BIO

Fraise Senga.

92906

FRAMBOISE BIO

Framboise Williamette.

92908

MANDARINE DE SICILE BIO

93157

MANGUE BIO

Mangue Alphonso d'Inde.

92907

MYRTILLE BIO

93151

POIRE WILLIAMS BIO

93153

POMME VERTE BIO

Pomme Granny Smith origine France.

93152



CAFÉ BIO

100% arabica.

référence le bac 2,5 l

92911

CARAMEL SALÉ BIO

Au caramel salé breton cuit au chaudron.

92918

CHOCOLAT BIO

Chocolat BIO du Pérou.

92905

LAIT DE BREBIS BIO

Au lait de brebis aveyronnais.

93155

PISTACHE BIO **NOUVEAU**

10% de pâte de pistache BIO.

92920

PRALINÉ NOISETTE BIO **NOUVEAU**

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

les Véganes



FRAMBOISE VEGAN

Sorbet



référence le bac 2,5 l

92908

CACAO VEGAN

Glace

93102

SÉLECTION DU CHEF

Créations DE PHILIPPE URRACA



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



référence le bac 2,5 l

CAFÉ BLANC D'ÉTHIOPIE

Le contraste de la couleur crème de la glace et le 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.

92867

VANILLE AUX DEUX VANILLES

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

92866

Saveurs d'exception

DE NOS GLACIERS

CAVIAR

Crème glacée

CÈPES

Crème glacée

CHÈVRE CABÉCOU

Crème glacée

FOIE GRAS

Glace

PARMESAN

Crème glacée

TRUFFE

Crème glacée

YUZU

Sorbet

référence le bac 2,5 l

sur demande

92799

92773

84163

92694

sur demande

92796



Vanilles du monde



Nos crèmes glacées à la vanille sont une invitation à la gourmandise et au voyage. Confectionnées à partir d'une infusion de gousses récoltées aux quatre coins du monde, leurs différentes origines apportent chacune des spécificités aromatiques et gustatives.

référence le bac 2,5 l

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 PLANIFOLIA BOURBON de Madagascar

- Parfums boisés avec de fortes notes de cacao
- Infusion réalisée à partir d'une extraction pour conserver le meilleur de la gousse
- Glace au lait frais



92815

VANILLE POMPONA du Mexique

- Notes chaudes de balsamique et de réglisse
- Ensemble beurré et floral
- Glace au lait frais



92810



HAUTE EXPRESSION

Lait frais

plus de rondeur et d'onctuosité

- Lait frais provenant de la ferme Marguerite au pied des Pyrénées
- Sans colorants



référence le bac 2,5 l

CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA

Café du Guatemala façon expresso.

92430

CARAMEL SALÉ

Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur Audois.

93607

CHOCOLAT ABSOLU

Chocolat avec éclats de chocolat Guanaja.

92932

CHOCOLAT GUANAJA

Chocolat Grand cru : couverture Guanaja 70% de cacao.

92530

CHOCOLAT PRESTIGE

Chocolat noir 59%.

93609

CONFITURE DE LAIT «FLEUR DE SEL DE CAMARGUE»

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

92702

LAIT AMANDE

Amande pure 100%.

94181

LAIT FRAIS NATURE

Au lait frais entier de la ferme Marguerite.

92816

MARRON GLACÉ

Crème de marron avec inclusion de marron glacés.

92841

MENTHE BLANCHE CHOCOLAT **NOUVEAU**

Menthe avec copeaux de chocolat.

92549

MIEL PIGNONS

Miel de Garrigue avec inclusion de pignons de pin.

92191

PISTACHE DE SICILE **NOUVELLE RECETTE**

10% de pâte de pistache pure de Sicile.

92529

PRALINÉ PRESTIGE

Praliné pur 26% avec éclats de praline.

92729

SIROP D'ÉRABLE NOIX DE PÉCAN

Avec éclats de noix de pécan.

94071

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES MADAGASCAR

Gousses infusées dans nos ateliers.

92815

YAOURT BRASSÉ

Au yaourt entier de Normandie.

92875



HAUTE EXPRESSION

Sorbets

- Fruits issus essentiellement de coopératives fruitières françaises.
- Sans colorants
- Sans arômes

référence le bac 2,5 l

ABRICOT «MONTS ET COTEAUX DU LYONNAIS»

58,5% de fruits.

93006

ANANAS

58,5% de fruits.

93602

CASSIS

44,5% de fruits.

93002

CITRON PRESSÉ

25,8% de jus.

93600

CITRON VERT

22% de jus.

92794

FIGUE

62% de fruits.

86030

FRAISE DES BOIS

49,5% de fruits.

85219

FRAISE SENGAL

54% de fruits.

92721

FRAMBOISE

54% de fruits.

92722

MANGUE «ALPHONSO» IMPALA

54% de fruits.

92698

ORANGE PRESSÉE

46% de jus.

93613

ORANGE SANGUINE

63,5% de jus.

93620

PAMPLEMOUSSE ROSE

65% de jus.

93614

POIRE WILLIAMS «MONT ET COTEAUX DE LYONNAIS»

57,8% de fruits.

92519

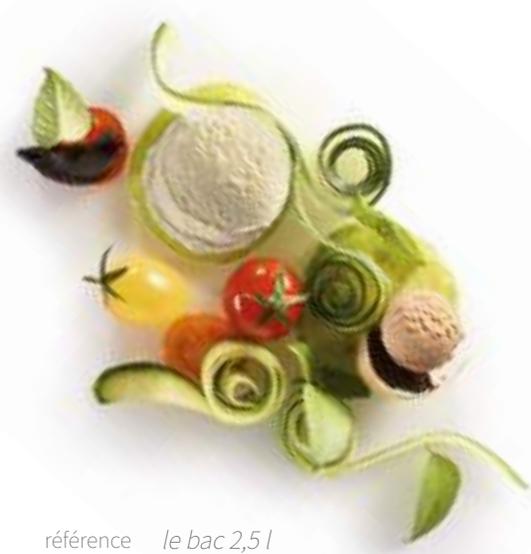
CHOCOLAT NOIR

Alliance de 2 chocolats.

92761

CRÉATIONS ORIGINALES

Saveurs du Jardin



référence le bac 2,5 l

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

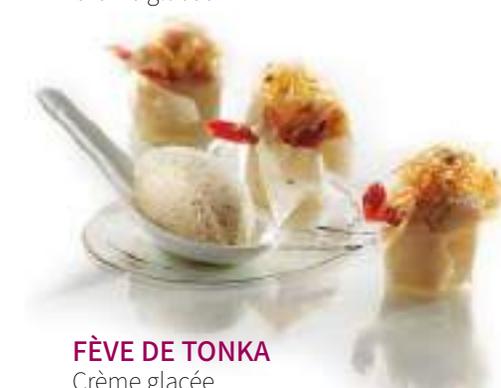
CRÉATIONS ORIGINALES

Graines de glaces



référence le bac 2,5 l

FLEUR D'ORANGER PAVOT Glace aux œufs	92988
SARRASIN GRILLÉ Crème glacée	92986
SÉSAME NOIR Crème glacée	92795



FÈVE DE TONKA Crème glacée	92753
GINGEMBRE AVEC GINGEMBRE CONFIT Crème glacée	92478
MOUTARDE DE MEAUX® POMMERY® Crème glacée	92774
POIVRE DE SICHUAN Crème glacée	92498
ROMARIN Crème glacée	92848
SAFRAN Crème glacée	92502
THYM DE LA GARRIGUE Crème glacée	92849

Epices et aromates

référence le bac 2,5 l



CACTUS CITRON VERT Sorbet	92507
NOIX DE COCO PRESTIGE BLUE ELEPHANT Sorbet	84151
PASSION IMPÉRIALE BLUE ELEPHANT Sorbet	84143

Saveurs exotiques

référence le bac 2,5 l

CRÉATIONS ORIGINALES

Saveurs d'Asie



référence le bac 2,5 l

CACAHUÈTE

Crème glacée

92879

CITRON VERT GINGEMBRE CONFIT

Sorbet

92891

GINGEMBRE AVEC GINGEMBRE CONFIT

Crème glacée

92478

LAIT DE COCO

Crème glacée

87332

LITCHI FRAMBOISE **NOUVEAU**

Sorbet

92548

LYCHEE

Sorbet

92971

NOIX DE COCO PRESTIGE BLUE ELEPHANT

Sorbet



84151

THÉ VERT MATCHA

Crème glacée

92776

WASABI

Crème glacée

92782

YLANG-YLANG

Sorbet

92881

CRÉATIONS ORIGINALES

Saveurs Méditerranéennes



référence le bac 2,5 l

BASILIC

Sorbet

92696

CERISES CONFITES AMARENA

Glace

92861

HUILE D'OLIVE

Sorbet

92705

LIMONCELLO

Sorbet avec alcool

92936

MASCARPONE

Glace

93111

POIVRON

Sorbet

92697

ROQUETTE À LA FLEUR DE SEL

Sorbet

92534

TIRAMISU AVEC MASCARPONE

Glace

94321

TOMATE BASILIC

Sorbet

92523

TZATZIKI **NOUVEAU**

Glace

92546

CRÉATIONS ORIGINALES

Régions de France



référence le bac 2,5 l

CALISSON D'AIX-EN-PROVENCE

Crème glacée

92435

CHOCOLAT AU PIMENT D'ESPELETTE

Crème glacée

92785

MADELEINE DE COMMERCY

Crème glacée

92786

MIRABELLE

Sorbet avec alcool

94121

NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Crème glacée

92884

PAIN D'ÉPICES DE DIJON

Crème glacée

92878

POMME FAÇON «TARTE TATIN»

Glace

92862

PRALINE ROSE

Crème glacée

92846

SABLÉ BRETON

Crème glacée

92808

TROPÉZIENNE

Glace aux œufs

92996

CRÉATIONS ORIGINALES

les Alcoolisées



référence le bac 2,5 l

BAILEY'S

Crème glacée

92699

CAFÉ IRLANDAIS

Crème glacée

94021

CIDRE FERMIER

Sorbet

92783

LIMONCELLO

Sorbet

92936

MARC DE CHAMPAGNE

Sorbet

92671

MOJITO

Sorbet

92709

PIÑACOLADA

Sorbet

93391

TRADITION

Glaces Incontournables



référence le bac 2,5 l

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 NOUVEAU	92547
Crème glacée	
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 NOUVELLE RECETTE	92081
Crème glacée	
PRALINÉ NOISETTE	92021
Crème glacée	
PRUNEAUX ARMAGNAC	92151
Crème glacée avec alcool	
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 le bac 2,5 l

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	
GRAND MARNIER®	92071
Glace aux œufs avec alcool	
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 CROQUANT	94231
Glace aux œufs	
VANILLE PÉCAN FUDGE	40612
Glace	



TRADITION

Biscuits et Confiseries

référence le bac 2,5 l

BRISURES DE BISCUIT GRANOLA® COOKIE
Glace

92991

CARAMEL ANGLAIS AVEC TOFFEES FONDANTS
Crème glacée

93371

CERISES CONFITES AMARENA
Glace

92861

PLOMBIÈRES
Crème glacée

92825

PRALINÉ ROCHER
Glace

92934

TOURON SUPRÊME
Crème glacée

92892



les Américaines



référence le bac 2,5 l

BANANE PÉCAN CARAMEL
Crème glacée

93106

BRISURES DE BISCUIT D'OREO®
Glace

92845

VANILLE MACADAMIA CARAMEL
Crème glacée

93105

VANILLE PÉCAN FUDGE
Glace

40612



TRADITION

les Kids

référence le bac 2,5 l

BARBAPAPA
Glace

92607

CARAMEL BONBON
Glace

92703

CHEWING-GUM
Glace

94291

NATELLOSO
Glace avec chocolat et noisettes

40133



les Sorbets aux Fruits

référence le bac 2,5 l

ABRICOT
Sorbet

92531

BANANE
Sorbet

92681

CASSIS AVEC BAIES DE CASSIS
Sorbet

92551

CERISE GRIOTTE
Sorbet

92691

CITRON
Sorbet

92501

CITRON MENTHE
Sorbet

92813

CITRON VERT
Sorbet

92521

FRAISE AVEC MORCEAUX DE FRAISES
Sorbet

92541

FRAMBOISE NOUVELLE RECETTE
Sorbet

92621



TRADITION

les Sorbets aux Fruits (suite)

FRUITS DE LA PASSION

Sorbet

MANDARINE DE SICILE

Sorbet

MANGUE **NOUVELLE RECETTE**

Sorbet

MELON

Sorbet

MENTHE AVEC FEUILLES DE MENTHE

Sorbet

MÛRE

Sorbet

NOIX DE COCO **NOUVELLE RECETTE**

Sorbet

PÊCHE BLANCHE «MONTS ET COTEAUX DU LYONNAIS»

Sorbet

PÊCHE DE VIGNE «MONTS ET COTEAUX DU LYONNAIS»

Sorbet

POIRE

Sorbet avec alcool

POMME

Sorbet

RHUBARBE FRAISE

Sorbet



référence *le bac 2,5 l*

92661

92517

92781

92641

92941

92811

92611

93008

82518

92561

92591

92700

LES CLASSIQUES

5 l



référence *le bac 5 l*

BULGARE

Crème glacée

CAFÉ

Crème glacée

CHOCOLAT

Crème glacée

CITRON

Sorbet

FLEUR DE LAIT

Crème glacée

FRAISE

Crème glacée

FRAMBOISE

Sorbet

MANGUE

Sorbet

VANILLE

Glace

VANILLE BOURBON

Crème glacée

VANILLE FAÇON CRÈME ANGLAISE

Crème glacée

92494

92495

92490

92505

92497

92492

92663

92666

92487

92480

92211

LES GLACIERS

Crèmes Glacées



6 l

référence le bac 6 l

	BANANE MARBRÉE CHOCOLAT NOISETTE	93565
	BANANE PÉCAN CARAMEL	93846
	BRISURES DE BISCUIT D'OREO®	93507
	CAFÉ ARABICA	93509
	CARAMEL SALÉ	93504
	CHOCOLAT	92493
	CHOCOLAT BROWNIES	93511
	CITRON MERINGUÉ	93512
	CRÉOLE (RHUM RAISIN) (alcool)	93700
	LAIT DE BREBIS COULIS GRIOTTE	93675
	“LICORNE” NOUVEAU	93941
	Crème glacée Fraise bonbon et Banane, coulis bleu aromatisé framboise.	
	MENTHE CHOCOLAT	93506
	MIEL LAVANDE	93569
	NOIX NOUVEAU	93943
	NOUGAT	93728
	“NOUNOURS” NOUVEAU	93940
	Crème glacée Guimauve blanche et inclusions de chocolat au lait.	
	PASSION-MANGUE Crème glacée façon «smoothies»	93849
	PISTACHE avec ses pistaches grillées NOUVELLE RECETTE	93505
	PLOMBIÈRES NOUVEAU	93944
	PRALINÉ FEUILLETÉ CHOCOLAT	93676
	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 le bac 6 l

BANOFFEE Glace Banane, coulis confiture de lait et crumble sablé breton.	93747
BARBAPAPA	93739
BONBON BLEU Bonbon saveur framboise couleur bleue.	93746
BULGARE NATURE	93696
CERISES CONFITES AMARENA	93762
CHÂTAIGNE	93714
CHEWING-GUM	93698
CHOCOLAT BLANC CRUNCHY	93744
CHOCOLAT MIEL AMANDES	93566
DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT	93723
FRAISE BONBON	93719
FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC	93562
NATELLOSO Chocolat et noisettes.	93822
NOIX DE COCO AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT	93726
PEANUT CHOCOLATE Glace cacahuète ruban chocolat.	93731
PÉTALES DE ROSE NOUVEAU	93942
PRALINÉ ROCHER	93839
RAINBOW Glace fleur de lait et bonbons multicolores au chocolat.	93823
RÉGLISSE AVEC RUBAN	93706
TIRAMISU AVEC MASCARPONE (alcool)	93736

Sorbets

référence le bac 6 l

ABRICOT	93821
ANANAS	93680
CASSIS AVEC BAIES DE CASSIS	93697
CERISE GRIOTTE	93721
CHOCOLAT NOIR	93669
CITRON	93693
CITRON MENTHE	93842
CITRON VERT	93677
FRAISE AVEC MORCEAUX	93701
FRAMBOISE	93720
FRUITS EXOTIQUES	93679
MANGUE	93724
MELON	93702
NOIX DE COCO	93704
PASSION	93705
PÊCHE DE VIGNE «MONTS ET COTEAUX DU LYONNAIS»	93732

LES GLACIERS

Crèmes Glacées



7,5 l

référence le bac 7,5 l

BANANE MARBRÉE CHOCOLAT NOISETTES 93213

 BRISURES DE BISCUIT D'OREO® 93274

CAFÉ ARABICA 93265

CARAMEL SALÉ 93270

CHOCOLAT 93266

 CHOCOLAT BROWNIES 93502

CITRON MERINGUÉ 93271

CRÉOLE (RHUM RAISIN) (alcool) 93267

“LICORNE” **NOUVEAU** 93947

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

MENTHE CHOCOLAT 93268

“NOUNOURS” **NOUVEAU** 93946

Crème glacée Guimauve blanche et inclusions de chocolat au lait.

PISTACHE avec ses pistaches grillées **NOUVELLE RECETTE** 93272

PRALINÉ FEUILLETÉ CHOCOLAT 93214

STRACCIATELLA 93220

VANILLE BOURBON 93264

 VANILLE COOKIES 93236

 VANILLE PÉCAN FUDGE 93273

VIOLETTE 93269

LES GLACIERS

Glaces Gourmandes



référence le bac 7,5 l

BULGARE 93260

BONBON BLEU 93252

CERISES CONFITES AMARENA 93275

CHEWING-GUM 93216

CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE 93212

DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT 93227

NATELLOSO Chocolat et noisettes 93231

NOIX DE COCO AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT 93228

RAINBOW Glace fleur de lait et bonbons multicolores au chocolat 93256

TIRAMISU AVEC MASCARPONE 93235

Sorbets

référence le bac 7,5 l

CASSIS AVEC BAIES DE CASSIS 93257

CHOCOLAT NOIR 93255

CITRON 93238

FRAISE AVEC MORCEAUX 93239

FRAMBOISE 93243

MANGUE 93245

MELON 93240

PASSION 93241

LES GLACIERS **NOUVEAU**

les Glaces au lait frais



4,75 l

• Lait frais provenant de la ferme Marguerite au pied des Pyrénées

référence le bac 4,75 l

BULGARE NATURE

93407

CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA

Café du Guatemala façon expresso.

93403

CARAMEL SALÉ

Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur Audois.

93408

CHOCOLAT GUANAJA

Chocolat avec éclats de chocolat Guanaja.

93402

MENTHE BLANCHE CHOCOLAT

Menthe avec copeaux de chocolat.

93409

PISTACHE DE SICILE

10% de pâte de pistache pure de Sicile.

93404

PRALINÉ PRESTIGE

Praliné pur 26% avec éclats de praline.

93406

RHUM RAISIN

(alcool)

93411

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES MADAGASCAR

Gousses infusées dans nos ateliers.

93401



4,75 l

NOUVEAU LES GLACIERS

les Sorbets Bio



- Fruits issus essentiellement de coopératives fruitières françaises.
- Sans colorants
- Sans arômes

référence le bac 4,75 l

ABRICOT BIO

Bergeron.

93290

CASSIS BIO

93287

CITRON BIO

93283

FRAISE BIO

Fraise Senga.

93284

FRAMBOISE BIO

Framboise Williamette.

93285

MANGUE BIO

Mangue Alphonso d'Inde.

93286

POIRE WILLIAMS BIO

93289

GLACES À EMPORTER

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

Paletinas



ANANAS ET MENTHE

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

96805 | 110 g x 25



CHOCOLAT

Glace. 14% de chocolat.

96804 | 110 g x 25



CITRON VERT

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

96817 | 110 g x 25



NOUVEAU CONFITURE DE LAIT

Glace au lait entier. 17% de confiture de lait.

160227 | 110 g x 25



FRAISE

Sorbet. 70% de pulpe de fraise.

96801 | 110 g x 25



NOUVEAU FRAMBOISE

Sorbet. 59% de pulpe de framboise.

160225 | 110 g x 25



KIWI

Sorbet. 70% de pulpe de kiwi.

96810 | 110 g x 25



MANGUE

Sorbet. 42% de pulpe de mangue.

96818 | 110 g x 25



MELON

Sorbet. 70% de pulpe de melon.

96803 | 110 g x 25



NOUVEAU NOIX DE COCO ET LAIT CONCENTRÉ

Glace. 16% de lait concentré et 5% de noix de coco.

96819 | 110 g x 25



NOUVEAU ORANGE PRESSÉE

Sorbet. 74% de jus d'orange.

160226 | 110 g x 25



PASSION ET LAIT CONCENTRÉ

Glace. 22% de pulpe de fruit de la passion et cœur de lait concentré.

96807 | 110 g x 25



Pour réaliser un milk-shake facilement et rapidement :

- 20 cl de lait
- 2 boules de glace vanille
- 2 cuillères de purée de fruits (80g)



SOLUTION MILK-SHAKE

Glaces à emporter

BOULE VANILLE

Glace vanille
72523 | 70 ml x 48



Purées de Fruits

FRAISE

87% de fraise.

66040 | 1 kg x 6
* 12h-4°C
7j-4°C

FRAMBOISE

89% de framboise.

66039 | 1 kg x 6
* 12h-4°C
7j-4°C

MANGUE

100% de mangue (non sucrée).

66010 | 1 kg x 6
* 12h-4°C
7j-4°C

PASSION

90% de jus de passion.

66044 | 1 kg x 6
* 12h-4°C
7j-4°C

PETITS POTS 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 SENGAL - 90912

FRAMBOISE - 90913

MANGUE - 90910

120 ml x 20

Et les autres saveurs



FROZEN YOGURT - 90916

CHOCOLAT NOIR - 90917

120 ml x 20

Pots Bio



POT BIO CHOCOLAT
POT BIO FRAISE
POT BIO FRAMBOISE
POT BIO MANGUE
POT BIO VANILLE

90934
90933
90930
90931
90935
125 ml x 20



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

ANANAS FIZZ (CITRON VERT)
AVOCAT
BAIES D'AÇAÏ
BANANE FLAMBÉE
BIÈRE BLONDE
CANELÉ DE BORDEAUX
CHARTREUSE
CHOCOLAT AU LAIT PASSION
CHOCOLAT CHAUD
CITRONNELLE
FRAMBOISE À TENEUR EN SUCRE RÉDUITE
FRUIT DU DRAGON
GÂTEAU BASQUE
GÉNÉPI
GIN TONIC
GREEN JUICE
KIWI
MAÏS
MAROILLES
MENTHE PASTILLE
NOIR DE RÉGLISSE
ROQUEFORT
POMME REDLOVE®
RIZ AU LAIT
TARTE AUX 2 CITRONS
VANILLE À TENEUR EN SUCRE RÉDUITE
VANILLE BROWNIES CAMEL
VANILLE TAHITENSIS DE TAHITI
VIRGIN MOJITO

FABRICATION SUR MESURE

VALORISEZ VOTRE OFFRE DE DESSERTS
GRÂCE À UNE CARTE
DE DESSERTS PERSONNALISÉE

Demandez à votre commercial.



FOURNIR TEXTES TAPÉS SUR WORD
ET LOGO EN .PNG, .AI OU .PDF.

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



Desserts glacés



Desserts individuels glacés

Sortir 5 min avant de servir.



NOUVEAU

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 | 2,05 kg x 2



NOUGAT GLACÉ INDIVIDUEL

Pain d'épices, base glacée aux brisures de nougat de Montélimar et fruits confits.
2303 | 76 g x 28



NOUGAT GLACÉ AUX PRALINES ROSES & ABRICOT

Biscuit dacquoise, appareil nougat aux abricots et aux pralines roses.
Ø 8 cm
3214 | 85 g x 12



CLIP NOUGAT GLACÉ

Crème glacée nougat de Montélimar, prête à démouler.
90521 | 180 ml x 27



DOUCEUR MANDARINE

Dacquoise mandarine, glace soufflée mandarine, meringue italienne flambée.
90764 | 180 ml x 12



VACHERIN VANILLE FRAMBOISE

Chantilly, meringue, glace aux œufs vanille, sorbet framboise.
90528 | 300 ml x 8



VACHERIN FRAISE

Meringue, sorbet fraise Senga et chantilly.
90742 | 200 ml x 12



VACHERIN CUBIQUE FRAMBOISE

Socle de meringue, cube de sorbet framboise, recouvert de chantilly sculptée en cube.
90703 | 125 ml x 12



Desserts individuels glacés

Sortir 5 min avant de servir.



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



BOULE YUZU PASSION

Crème glacée yuzu, enrobage passion et cœur de meringue.
Ø 6,5 x H 5 cm
90902 | 70 g x 12



Préparation
chocolat au lait
réalisée dans notre atelier



NOUVEAU

LINGOT CACAHUÈTE CARAMEL

Crème glacée cacahuète, sauce caramel, morceaux de cacahuètes 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 | 140 ml x 17



T PARFAIT CAFÉ

Coque chocolat noir, parfait glacé au café.
9,2 x 5,4 x 5,5 cm
4363 | 84 g x 14



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 | 120 ml x 12



Desserts individuels glacés

Sortir 5 min avant de servir. Dépose meringue et flambage à la main.



OMELETTE FLOCON

Glace aux œufs Grand Marnier®, génoise imbibée au sirop Grand Marnier® et meringue italienne.
Ø 7,5 x H 5,5 cm
90897 | 160 ml x 8



OMELETTE NORVÉGIENNE GRAND MARNIER®

Glace aux œufs vanille, génoise punchée à l'extrait Grand Marnier® et raisins macérés à l'extrait Grand Marnier® et meringue italienne.
90540 | 300 ml x 6



OMELETTE NORVÉGIENNE GOUTTE

Glace aux œufs à l'extrait Grand Marnier®, génoise punchée à l'extrait Grand Marnier® et meringue italienne.
90711 | 260 ml x 8



Soufflés glacés aux fruits

Dégustation optimale 5 min après la sortie du congélateur.



SOUFFLÉ VANILLE FRAMBOISE

Base de biscuit cuillère, soufflé vanille, coulis framboise et framboise décor.
Ø 7 cm
4240 | 85 g x 12



SOUFFLÉ CASSIS

Soufflé mascarpone, cœur de meringue, coulis cassis et billes de cassis.
Ø 8 cm
3811 | 90 g x 12



SOUFFLÉ MANGO COCO

Base de biscuit cuillère, soufflé coco, coulis mangue passion.
Ø 7 cm
4241 | 83 g x 12



SOUFFLÉ CITRON YUZU

Base de biscuit cuillère, soufflé citron yuzu, coulis aux deux citrons.
Ø 7 cm
4242 | 83 g x 12



Soufflés glacés

Dégustation optimale 5 min après la sortie du congélateur.



NOUVEAU SOUFFLÉ GLACÉ CHOCOLAT

Base sablé, cacao, soufflé chocolat.

Ø 7 cm
4507 | 70 g x 12



SOUFFLÉ GRAND MARNIER®

Soufflé glacé Grand Marnier® en fabrication traditionnelle, punch Grand Marnier®, 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



SOUFFLÉ CARAMEL

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

Ø 8 cm
2828 | 110 g x 12



SOUFFLÉ PARFAIT CAFÉ

Base de biscuit cuillère, soufflé café, finition nougatine poudre.

Ø 7 cm
4239 | 73 g x 12



SOUFFLÉ GLACÉ À LA VERVEINE DU VELAY PAGÈS

Biscuit cuillère, punch verveine, appareil soufflé verveine.

Ø 8 cm
3170 | 110 g x 12



SOUFFLÉ TURRON

Biscuit génoise, nougat turrón.

Ø 7 cm
2984 | 85 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.



MOCHI GLACÉ CHOCOLAT

Crème glacée chocolat enrobée de pâte de riz.

96856 | 35 g x 45 | 2 min -20°C



MOCHI GLACÉ MANGUE PASSION

Crème glacée mangue passion enrobée de pâte de riz.

96889 | 35 g x 45 | 2 min -20°C



MOCHI GLACÉ FRAMBOISE LITCHI

Crème glacée framboise litchi enrobée d'une pâte de riz.

96890 | 35 g x 45 | 2 min -20°C



MOCHI GLACÉ THÉ VERT MATCHA

Crème glacée thé vert Matcha enrobée d'une pâte de riz.

96899 | 35 g x 45 | 2 min -20°C



MOCHI GLACÉ VANILLE

Crème glacée vanille Bourbon enrobée de pâte de riz.

96900 | 35 g x 45 | 2 min -20°C

Fabrications sur demande



CUBES «PRÊTS À SERVIR»

Saveurs sur demande pour un minimum de 5 boîtes.

40 ml x 48 |



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 | 60 ml x 24 |



PROFITEROLES GLACE VANILLE

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

PFCHAPROFITER0003 | 50 ml x 50 |



PROFITEROLES PARFAIT VANILLE

Pâte à choux fourrée au parfait glacé vanille.

95012 | 25 g x 40 |



KUAKY (CHOCOLAT)

90356 | 70 ml x 12 |



FRIKY (FRAISE)

90347 | 70 ml x 12 |



PUNKY (VANILLE)

90020 | 70 ml x 12 |

Pâtisseries

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 glacières et pâtissiers passionnés et expérimentés.



Innovations



Créations

DE PHILIPPE URRACA



NOUVEAU

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



NOUVEAU

MAC'ÉCLAIR CACAHUÈTE

Éclair en coque de macaron garni d'un crémeux cacaahuète et brisures de cacaahuètes salées.

95362 | 70 g x 12



NOUVEAU

MAC'ÉCLAIR NOISETTE

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

95373 | 80 g x 12



NOUVEAU

MAC'ÉCLAIR CHOCOLAT

Éclair en coque macaron chocolat crémeux tulakalum.

95374 | 80 g x 12



NOUVEAU

MAC'ÉCLAIR COCO

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

95378 | 70 g x 12



LE CARRÉ CHOCOLAT

Sablé pur beurre, ganache chocolat 70%, croustillant chocolat, finition sablé et pistache hachée.

7 x 7 cm

4360 | 85 g x 12



SUCCÈS PRALINÉ

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

Ø 8 cm

4362 | 75 g x 12



À décorer pour personnaliser vos desserts

(Retrouvez nos bases secret en p. 108)



SECRET VANILLE

Base de biscuit croustillant surmonté d'une crème vanille légère élaborée à partir de gousses de vanille de Madagascar.

12 x 2,8 x 4 cm

4358 | 75 g x 16



SECRET CITRON

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

16 x 2,5 x 4 cm

3663 | 100 g x 16



SECRET CHOCOLAT NOUGAT

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

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

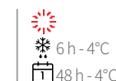
95300 | 80 g x 12



MACARON FRAMBOISE

Coque de macaron rose garnie de confiture et de mousse framboise. Ø 7,5 / 8 cm

2773 | 80 g x 24



MILLE-FEUILLES VANILLE

Pâte feuilletée caramélisée et crème vanille à l'infusion de gousses Bourbon.

3568 | 105 g x 21



Créations

DE PHILIPPE URRACA



PARIS-BREST AU CHOCOLAT

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

95231 | 75 g x 12



PARIS-BREST PRALINÉ

Pâte à choux, mousseline pralinée et craquante.

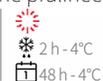
95259 | 80 g x 12



PARIS-BREST

Couronne de pâte à choux garnie avec une mousseline pralinée.

95403 | 110 g x 12



CHOU CAMEL

Chou crumble, crème caramel, décor chocolat au lait.

Ø 8 cm

3688 | 85 g x 12



ROYAL DÔME

Biscuit dacquoise, croustillant, 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 cm

4082 | 85 g x 12



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



Entremets

À décorer pour personnaliser vos desserts

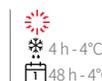


BLANC MANGER AMANDE

Base dacquoise amande et appareil blanc manger amande (livré sans décoration).

Ø 7,5 cm

4079 | 78 g x 12



BLANC MANGER COCO

Base dacquoise amande et appareil blanc manger coco (livré sans décoration).

Ø 7 cm

4078 | 78 g x 12



TIRAMISU

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

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



INCROYABLE MERVEILLEUX

Coque de meringue garnie de crème pralinée et glaçage chocolat.

Ø 6,5 cm

96389 | 65 g x 12



Babas

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



Biscuits roses
provenant d'une
biscuiterie artisanale
reimoise

NOUVEAU
**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
☀️ 4 h - 4°C
🕒 24 h - 4°C



BABANETTONE

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

95521 | 130 g x 16
☀️ 4 h - 4°C
🕒 48 h - 4°C



LE SAVARIN

Baba imbibé au rhum (baba à
décorer).

90581 | 150 g x 12
☀️ 4 h - 4°C
🕒 48 h - 4°C



BABA CUBIQUE

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

95522 | 110 g x 16
☀️ 4 h - 4°C
🕒 48 h - 4°C



BABA KOUGLOF

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

90605 | 210 g x 11
☀️ 4 h - 4°C
🕒 48 h - 4°C

BABA LONG

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

90804 | 400 g x 4
☀️ 4 h - 4°C
🕒 48 h - 4°C

A trancher pour réaliser
vos desserts personnalisés



Babas

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



**BABA AU RHUM
«BOUCHON»**

Baba avec ses raisins,
imbibé au rhum.

90515 | 185 g x 14
☀️ 4 h - 4°C
🕒 48 h - 4°C



**BABA AU RHUM
«BOUCHON» SANS RAISIN**

Baba imbibé au rhum.

90694 | 180 g x 14
☀️ 4 h - 4°C
🕒 48 h - 4°C



BABA «MIGNON»

Baba imbibé au rhum

90525 | 130 g x 15
☀️ 4 h - 4°C
🕒 48 h - 4°C



Rhum arrangé
par nos soins

**BABA AU RHUM ARRANGÉ
À LA VANILLE ET CANNELLE**

Baba imbibé de sirop rhum
arrangé maison (vanille,
cannelle...).

96545 | 130 g x 15
☀️ 4 h - 4°C
🕒 48 h - 4°C



BABA LIMONCELLO

Baba imbibé de sirop limoncello.

96531 | 130 g x 15
☀️ 4 h - 4°C
🕒 48 h - 4°C



**BABA NATURE
(SANS ALCOOL)**

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

90744 | 130 g x 15
☀️ 4 h - 4°C
🕒 48 h - 4°C



**BOUCHÉE BABA
LIMONCELLO**

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

96390 | 14 g x 96
☀️ 30 min - 4°C
🕒 48 h - 4°C

**BOUCHÉE BABA
AU RHUM**

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

90783 | 14 g x 96
☀️ 30 min - 4°C
🕒 48 h - 4°C



MINI BABA

Authentique baba imbibé au rhum.

90555 | 50 g x 33
☀️ 2 h - 4°C
🕒 48 h - 4°C

Pâtisseries "autour du chocolat"



Coulants

Le coulant au chocolat appelé aussi mi-cuit 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.



LE T

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

1995 | 115 g x 14



PYRAMIDE CHOCOLAT IVOIRE

Glaçage chocolat ivoire, crème caramel, mousse ivoire, biscuit succès.

2772 | 80 g x 12



PYRAMIDE CHOCOLAT NOIR

Biscuit succès aux amandes, mousse au chocolat amer, glaçage chocolat.

2770 | 80 g x 12



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



LE CUBE FRAMBOISE

Appareil mi-cuit garni d'un cœur coulant à la framboise, pur beurre.

1899 | 120 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



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

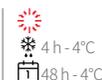


TARTE SANS TROTTOIR CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT

Pâte sablée pur beurre, feuillantine, ganache chocolat.

Ø 9 cm

3362 | 100 g x 24



COULANT CHOCOLAT À FROID SANS GLUTEN

Appareil coulant pur beurre. Sans gluten.
Ø 8 cm

2831 | 100 g x 24



COULANT CHOCOLAT CLASSIC SANS GLUTEN

Appareil coulant pur beurre. Sans gluten.
Ø 8 cm

4042 | 100 g x 32



Pâtisseries "autour du chocolat"



NOUVEAU

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



SABLÉ CHOCOLAT POIVRE DE SICHUAN

Sablé aux amandes, ganache chocolat au poivre de Sichuan, copeau chocolat noir.

Ø 8,2 cm

3670 | 100 g x 13



SACHER AU THÉ

Génoise cacao, punch thé jasmin, ganache, cacao poudre.

Ø 7 cm

2992 | 70 g x 12



FEUILLANTINE

Mousse chocolat, craquant de noisettes, glaçage chocolat.

Ø 7 cm

3299 | 100 g x 12



MÛLLEUX CHOCOLAT BIO

Appareil mœlleux chocolat Bio 60%.

Ø 7 cm

4154 | 80 g x 46



GÂTEAU GRAND-MÈRE

Gâteau fondant au chocolat, pur beurre, œufs, sucre et farine.

Ø 8,5 cm

4041 | 120 g x 16



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.



NOUVEAU

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 SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit pur beurre. Sans gluten.

Ø 8 cm

4184 | 120 g x 16



MI-CUIT CLASSIC SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit avec un cœur coulant. Sans gluten.

Ø 8 cm

3417 | 120 g x 36



Mi-cuits double saveurs



Moelleux à partager

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.



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 CARMEL BEURRE SALÉ

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

Ø 6,5 cm

4185 | 90 g x 23



MI-CUIT SPÉCULOOS

Appareil mi-cuit et cœur 100% pâte Original spéculoos LOTUS®.

Ø 8 cm

3114 | 120 g x 18



DUO CHOCOLAT CARMEL 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



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



MŒLLEUX CHOCOLAT

24% de chocolat (12 parts). Ø 26 cm

3950 | 1,2 kg x 1



MŒLLEUX CHOCOLAT GRAND-MÈRE

Recette pur beurre, 24% de chocolat (12 parts). Ø 26 cm

3949 | 1,2 kg x 1



MŒLLEUX CARMEL

14 parts.

Ø 25 cm

3466 | 1,2 kg x 1



GÂTEAU PUR CACAO

Gâteau et mousse au chocolat noir amer, glaçage au chocolat. Ø 22 x H 6 cm

160077 | 1,75 kg x 1



Cadres et fingers individuels



ENTREMET CHOCOLAT BROWNIE

Mousse chocolat sur brownie chocolat.
6,3 x 6,3 cm
95326 | 70 g x 24



ENTREMET COCO PASSION

Mousse mangue passion sur biscuit coco.
6,3 x 6,3 cm
95330 | 65 g x 24



ENTREMET FRAMBOISE PISTACHE

Mousse framboise sur biscuit pistache.
6,3 x 6,3 cm
95329 | 65 g x 24



CHOCOLATINE

Biscuit joconde cacao, mousse amère, génoise cacao punchée.
9 x 4 cm
1065 | 65 g x 27



PANNA COTTA AUX FIGES PAIN D'ÉPICES

Pain d'épices, compotée de figes, biscuit succès, panna cotta.
9 x 4 cm
1647 | 95 g x 27



FRAMBOISIER

Biscuit joconde, mousse framboise avec fruits des bois.
9 x 4 cm
1102 | 65 g x 27



LE NOUVEAU RUSSE FINGER

Biscuit russe, croustillant noisette et mousse noisette.

95324 | 65 g x 36



ÉCLAIR ST-HONORÉ

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

95286 | 90 g x 12



ÉCLAIR FRAISIÉ

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

95331 | 70 g x 12



L'incontournable St-Honoré en version éclair

Fingers individuels



NOUVEAU

FINGER THÉ BERGAMOTE

Biscuit dacquoise amande, gelée bergamote, glaçage chocolat.

13 x 2,5 cm
4512 | 75 g x 28



NOUVEAU

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 ANANAS

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

13 x 2,5 cm
4315 | 65 g x 28

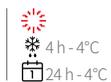


NOUVEAU

FINGER AUX TROIS CHOCOLATS

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

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



NOUVEAU

FINGER PANNA COTTA FRAMBOISE

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

4508 | 70 g x 28



NOUVEAU

DEMI-CADRE PANNA COTTA FRAMBOISE

Biscuit joconde amande, croustillant chocolat blanc aux brisures dentelles, panna cotta, compotée de framboise.
35 x 27 cm

4509 | 2,1 kg x 1



FINGER MANGUE PASSION

Biscuit amande, compotée mangue passion, mousse chocolat blanc, glaçage mangue passion.
13 x 2,5 cm

4194 | 78 g x 28



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



FINGER ROYAL CHOCOLAT

Biscuit amande, croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat noir, velours.
13 x 2,5 cm

4186 | 70 g x 28



DEMI-CADRE ROYAL CHOCOLAT

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

4187 | 2 kg x 1



Bandes à partager

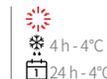


BANDE TROIS CHOCOLATS

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

36 x 9 cm

1019 | 700 g x 3



OPÉRA BANDE

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

35,7 x 9 cm

2552 | 640 g x 3



FEUILLANTINE BANDE

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

36 x 9 cm

1088 | 750 g x 3

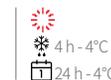


TIRAMISU BANDE

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 | 2,8 kg x 1



Tartes tatin



TARTE TATIN

Fond de pâte brisée, recouvert de pommes caramélisées.

Ø 7 cm

160228 | 100 g x 18



TARTE TATIN

Fond de pâte feuilletée et pommes caramélisées.

Ø 10 cm

4445 | 120 g x 20



TARTE TATIN

Fond de pâte brisée et pommes caramélisées.

Ø 10 cm

95807 | 180 g x 16



TARTELETTE TATIN FIGES

Pâte sucrée, quarts de figes, 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

4446 | 1,4 kg x 1



TARTE TATIN

Fond de pâte brisée, recouvert de pommes caramélisées.

Ø 28 cm

4447 | 1,8 kg x 1



Spécialités aux pommes



Pomme du Périgord

NOUVEAU

POMME DANS LA TARTE

Pâte sablée, crème d'amandes, pomme entière rôtie au four façon grand-mère. Possibilité de tiédir au four ou au grill.

Ø 8 cm

95542 | 100 g x 12



POM'PIE

Apple pie revisitée, pâte sucrée pur beurre, pommes pochées, compote à la cannelle, couverture de Streusel doré et croustillant.

8,3 x 4 x H 3,5 cm

160008 | 100 g x 21



Brioche pur beurre fabriquée pas nos soins et cuite façon «pain perdu»

BRIOCHE FAÇON «PAIN PERDU» AUX POMMES

Pain perdu agrémenté de morceaux de pommes.

96513 | 120 g x 36



FINE POMME AUX DEUX FAÇONS

Pâte feuilletée, compote de pommes et pommes.

Ø 12 x 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 feuilleté au beurre, compote de pomme.

Ø 10 cm

3554 | 70 g x 27



Seul le savoir-faire de la croustadière permet d'obtenir une pâte aussi fine



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.

90597 | 140 g x 27



CRUMBLE FRUITS ROUGES

Pommes, fruits rouges, cannelle et appareil crumble.

90598 | 140 g x 27



Tartes individuelles

Brioche pur beurre
fabriquée pas nos soins
et cuite façon «pain perdu»



BRIOCHE FAÇON «PAIN PERDU»

Brioche, œuf, crème, sucre,
caramélisé au four.

90611 | 120 g x 36
☀️ 2h-4°C
🔥 5 min - 180°C
🕒 48h-4°C



CARAMÉLISÉ MANGUE

Sauce caramel, cube mangue,
appareil à cake.

3002 | 100 g x 16
☀️ 4h-4°C
🔥 15 sec - 800 W
🕒 3j-4°C



NOUVEAU TARTELETTE MONT-BLANC

Pâte au beurre, mousse aux
marrons, crème de marrons au
rhum et petite meringue suisse.
Ø 8 cm

95535 | 90 g x 12
☀️ 4h-4°C
🕒 24h-4°C



TARTELETTE AUX MYRTILLES

Pâte sablée, crème d'amande et
myrtilles.

90505 | 120 g x 12
☀️ 3h-4°C
🕒 48h-4°C



SABLÉ FIGUES RÔTIÉS

Sablé pur beurre à la noisette,
crème d'amande et de pistaches,
figues rôties.
Ø 12 cm

1157 | 140 g x 12
☀️ 4h-4°C
🕒 3j-4°C



SABLÉ FRAISES ET FRAMBOISES

Pâte sablée, crème d'amande,
fraises, framboises.
Ø 7 cm

1432 | 120 g x 20
☀️ 4h-4°C
🕒 48h-4°C



LE CITRON

Sablé aux amandes, appareil
citron, meringue.
Ø 7 cm

1801 | 110 g x 12
☀️ 4h-4°C
🕒 48h-4°C



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Tartelette pâte sucrée avec crème
citron et meringue fondante.

90509 | 140 g x 12
☀️ 4h-4°C
🕒 48h-4°C



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
☀️ 4h-4°C
🕒 24h-4°C

Tartes à partager



TARTE SABLÉE AMANDE POIRE

Pâte sablée, crème d'amande et poires.

Ø 26 cm
3686 | 900 g x 3

☀️ 4h-4°C
🕒 3j-4°C



TARTE SABLÉE AUX ABRICOTS

Pâte sablée, compote d'abricots et abricots.

Ø 26 cm
3685 | 900 g x 3

☀️ 5h-4°C
🕒 48h-4°C



TARTE AUX POMMES ET PAIN D'ÉPICES

Pâte sablée pur beurre, crème d'amande et d'épices,
pommes, cannelle.

Ø 26 cm
1177 | 1 kg x 2

☀️ 4h-4°C
🕒 3j-4°C



Dépose des pommes
à la main



TARTE AUX POMMES NORMANDES

Tarte pré-cuite. Pâte sucrée pur beurre, fabrication
française, élaborée à partir de fruits frais.

Ø 24,5 cm
96624 | 670 g x 6

☀️ 20 min - 220°C

Tartes à partager



NOUVEAU

TARTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sablée pur beurre, crème de citron de Sicile, meringue.
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 | 1,1 kg x 3



TARTE ST-CLÉMENT (ORANGE & CITRON)

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

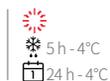
LFLSTC03001 | 1,7 kg x 1



TARTE FRAMBOISE

Large tarte sucrée aux framboises (40%) avec une crème d'amande.
Ø 30 cm

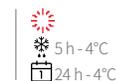
96370 | 1,4 kg x 1



TARTE MYRTILLE

Large tarte sucrée aux myrtilles (43%) avec une crème d'amande.
Ø 30 cm

96369 | 1,5 kg x 1



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 SANS GLUTEN

Base élaborée à partir d'un crumble, surmontée d'un appareil au cream cheese (prédécoupé en 16 parts). Sans gluten.

Ø 26 cm

4210 | 1,33 kg x 1

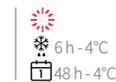


CHEESECAKE FRAMBOISE

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 CARMEL 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



Pâtisseries anglo-saxonnes à partager

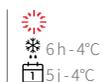


CHEESECAKE AMÉRICAIN AU CITRON

Cheesecake au goût citron cuit sur une base de brisures de biscuit digestif. 16 parts.

Ø 25 x H 5,5 cm

LCCBPL10001 | 2,25 kg x 1



CHEESECAKE CHOCOLATE FUDGE

Cheesecake cuit au chocolat avec 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

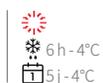


CHEESECAKE AUX BISCUITS OREO®

Cheesecake sur une base de biscuit chocolat mélangé à des morceaux de biscuits Oreo® et inclusion de minis 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



Pâtisseries anglo-saxonnes à partager



RED VELVET CAKE

Red velvet anglais avec crème fouettée. 14 parts.

Ø 22 x H 7 cm

LCARED01001 | 1,2 kg x 1

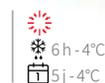


CARROT CAKE

Original carrot cake. 16 parts.

Ø 22 x H 10 cm

LCACAR08001 | 2,5 kg x 1



CARROT CAKE

Original carrot cake en 2 couches. 14 parts.

Ø 23 x H 8 cm

LCACAR11001 | 1,79 kg x 1



NOUVEAU BIRTHDAY CAKE

Mølleux au chocolat et mousse au caramel salé recouvert d'un glaçage chocolat et topping «Happy Birthday». 16 parts.

Ø 15 x H 6 cm

LCABIR03002 | 1,22 kg x 2



FUDGE CAKE

Le gâteau décadant au chocolat. 16 parts.

Ø 22 x H 8 cm

LCACH017001 | 2 kg x 1



Pâtisseries anglo-saxonnes 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



PECAN PIE

Tarte aux noix de pécan.
Prédécoupé en 14 parts.
Ø 26 cm

3211 | 1,4 kg x 1



PECAN PIE SANS GLUTEN

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

4209 | 1,05 kg x 1



APPLE PIE

Prédécoupé en 14 parts.

Ø 28 cm

LPIAPP01001 | 2,2 kg x 1



Finir de cuire 15 min à 200°C pour colorer la pâte



MILLIONNAIRE SHORTBREAD

Pâte sablée pur beurre recouvert d'un caramel mou et fini avec une couverture chocolat.
40 x 31 cm

LCASMI03001 | 80 g x 35



Pâtisseries à partager



MËLLEUX À L'ABRICOT

Cake moelleux recouvert d'oreillons d'abricots.
Plaque à découper.
35x27 cm

3833 | 1,6 kg x 1



MËLLEUX À LA POMME

Cake moelleux recouvert de cubes de pommes.
Plaque à découper.
35x27 cm

3832 | 1,3 kg x 1



FLAN

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

MF27C3D | 1,8 kg x 3



Cakes à partager

Inclusion de bananes séchées



CAKE AU CITRON

Cake moelleux au citron (zestes de citron et concentré de citron vert) et glaçage légèrement citronné. Cake de 10 tranches.

23,7 x 10,8 cm

4103 | 1 kg x 3



CAKE FAÇON BANANA BREAD

Cake moelleux fabriqué à partir de purée de banane et d'inclusions de bananes séchées (sans arôme) et glaçage caramel. Cake de 10 tranches.

23,7 x 10,8 cm

4087 | 1 kg x 3



CAKE AU THÉ EARL GREY

Cake moelleux à l'infusion de thé Earl grey et glaçage cassant légèrement citronné. Cake de 10 tranches.

23,7 x 10,8 cm

4088 | 1 kg x 3



CAKE MARBRÉ CHOCOLAT

Cake moelleux (appareil nature et appareil chocolat) et glaçage cassant chocolat. Cake de 10 tranches.

23,7 x 10,8 cm

4089 | 1 kg x 3



CAKE FINANCIER CITRON

Appareil financier citron réalisé avec un beurre noisette, de la poudre d'amande et des zestes de citron. À découper.

23,7 x 10,8 cm

3563 | 1 kg x 3



CAKE MARBRÉ CHOCOLAT

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

23,7 x 10,8 cm

4046 | 650 g x 4



Snacking



Tartes individuelles

Pain brioché
fabriqué dans nos ateliers
avec un imbibage manuel



NOUVEAU PAIN PERDU

Pain brioché imbibé de lait, crème
et œufs puis toasté.
13 x 8 cm
95541 | 100 g x 36



FINE POMME

Pâte feuilletée au beurre, compote
de pomme.
Ø 10 cm
3554 | 70 g x 27



TARTELETTE CITRON & YUZU

Tartelette citron & yuzu sur une
base de pâte sucrée.
Ø 8 cm
ITAYUZ03008 | 65 g x 12



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 Venezuela.
Ø 8 cm
96613 | 90 g x 24



Dépose et flambage
de la meringue à la main



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.
Ø 9 cm
90576 | 80 g x 24



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée avec crème citron
et meringue fondante.
Ø 8 cm
96612 | 75 g x 24



Sablés et financiers individuels



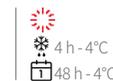
SABLÉ POMME

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



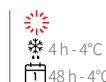
SABLÉ POMME RHUBARBE

Fond de sablé au beurre, crème
d'amande, mélange de pommes
et de rhubarbe, nappage.
Ø 9 cm
96564 | 110 g x 24



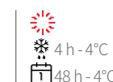
SABLÉ FRUITS ROUGES

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, des fruits rouges (griottes,
groseilles et framboises) et crumble.
Ø 8 cm
96388 | 100 g x 24



SABLÉ FIGUES RÔTIÉS

Sablé pur beurre à la noisette,
crème d'amande et de pistaches,
figues rôties.
Ø 10 cm
3660 | 100 g x 18



FINANCIER PISTACHE FRAMBOISES

3429 | 40 g x 66



FINANCIER AMANDE

3543 | 37 g x 44



Pâtisseries américaines individuelles



CHEESECAKE CHOCOLAT & MARSHMALLOW

Appareil cheesecake au chocolat, surmonté d'un appareil marshmallow pour plus de gourmandise, sur base de biscuit chocolat.

ICCCHO18012 | 133 g x 20
 3h - 4°C
 3j - 4°C



CHEESECAKE FRUITS ROUGES

Cheesecake individuel avec cœur fruits rouges.
 Ø 7 cm

96512 | 90 g x 36
 3h - 4°C
 48h - 4°C



CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pâte sablée aux spéculoos, cream cheese.
 Ø 7 cm

90526 | 90 g x 36
 4h - 4°C
 48h - 4°C



CHEESECAKE AMERICAN COOKIES

Pâte sablée au beurre, cream cheese aux éclats de cookies.
 Ø 7 cm

96394 | 90 g x 36
 3h - 4°C
 48h - 4°C



CHEESECAKE

Pâte sablée au beurre, cream cheese.

Ø 7 cm
 95503 | 110 g x 36
 4h - 4°C
 48h - 4°C



CHEESECAKE AGRUMES YUZU

Pâte sablée au beurre, cream cheese aux saveurs asiatiques de yuzu.
 Ø 7 cm

90747 | 90 g x 36
 4h - 4°C
 48h - 4°C



CHEESECAKE CITRON GINGEMBRE

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

90686 | 110 g x 20
 4h - 4°C
 48h - 4°C

Pause gourmande

Le cinnamon roll, comme aux Etats-Unis!



ROULÉ CANNELLE

Roulé à la cannelle généreux avec glaçage au sucre.

96845 | 95 g x 24
 3h - 20°C



BI-MOUSSE INDIVIDUEL

Produit élaboré à partir de chocolat 60% avec texture biscuit à la base et mousse chocolat au-dessus. Ø 7 cm

4357 | 90 g x 12
 4h - 4°C
 48h - 4°C



BROOKIE®

Appareil brownie au beurre avec 22% 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
 4h - 4°C
 5j - 4°C



BROWNIE

Appareil au chocolat et noix hachées.

6 x 6,2 cm
 2780 | 70 g x 48
 7 min - 180°C
 48h - 4°C



BROWNIE MÛLLEUX

Appareil chocolat équilibré et texture moelleuse pour un brownie au chocolat généreux et consensuel.

6 x 6,2 cm
 4183 | 70 g x 48
 4h - 4°C
 48h - 4°C



GÂTEAU GRAND-MÈRE

Pur beurre.

Ø 7 cm
 3912 | 80 g x 23
 4h - 4°C
 48h - 4°C



MÛLLEUX À LA CHÂTAIGNE

Appareil moelleux à la châtaigne et aux débris de marrons glacés.
 Ø 7,5 cm

95397 | 80 g x 48
 4h - 4°C
 4j - 4°C



CANELÉ DE BORDEAUX

Spécialité bordelaise au rhum.

90748 | 60 g x 75
 9 min - 220°C
 4j - 4°C

Pause gourmande



NOUVEAU

BREIZH'N ROLL

Inspiré du kouign amann : recette à base de pâte à croissant, de beurre et de sucre.

38184 | 85 g x 60



Fourrage pâte à tartiner sans huile de palme



NOUVELLE RECETTE

BRIOCHE CŒUR CHOCOLAT-NOISETTES

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

160229 | 100 g x 36



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



À dorer au four pour retrouver tout son croustillant en surface et son moelleux à cœur



TROPÉZIENNE

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

96320 | 75 g x 12



MADELEINE DE COMMERCY

Véritable madeleine pur beurre fabriquée à Commercy avec des œufs de poule élevés en plein air.

96717 | 45 g x 70



PASTEL DE NATA

Véritable Pastel de Nata cuit, fabriqué au Portugal.

Ø 7 cm

96718 | 70 g x 60



Pause gourmande



NOUVEAU

COOKIE 3 CHOCOLATS

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

96918 | 62 g x 50



NOUVEAU

COOKIE CRANBERRY CHOCOLAT BLANC

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

96919 | 62 g x 50



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

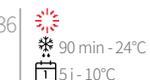
979297 | 103 g x 36



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



Pause gourmande

COOKIES À CUIRE



COOKIES TRIPLE CHOCOLAT

Cookies à cuire.

01273573
80 g x 90
10 min - 180°C
24 h - 20°C

COOKIES CHOCOLAT AU LAIT ET NOIR

Cookies à cuire.

01273565
80 g x 90
10 min - 180°C
24 h - 20°C

COOKIES PUCK CARAMEL SALÉ

Cookies à cuire.

001398769
80 g x 90
10 min - 180°C
24 h - 20°C

COOKIES CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE

Cookies à cuire.

01273581
80 g x 90
10 min - 180°C
24 h - 20°C

MUFFINS



NOUVELLE RECETTE

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
2 h - 20°C
5 j - 20°C



MUFFIN CITRON

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

96847 | 115 g x 28
2 h - 20°C
7 j - 4°C



MUFFIN BLUEBERRY

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

96846 | 115 g x 28
2 h - 20°C
7 j - 4°C



NOUVELLE RECETTE

MUFFIN CACAO PÉPITES CHOCOLAT NOIR

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

160211 | 125 g x 40
2 h - 20°C
48 h - 20°C

Pause gourmande



MUFFIN MYRTILLES

10% de myrtilles.
01222497 | 100 g x 32

2 h - 20°C
48 h - 20°C



MUFFIN FOURRÉ CHOCOLAT NOISETTE

21% Fourrage chocolat noisette.
96318 | 95 g x 20

2 h - 20°C
4 j - 20°C



BIG MUFFIN CLASSIQUE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

12% de pépites de chocolat.

981177 | 132 g x 48
2 h - 20°C
48 h - 21°C



NOUVELLE RECETTE

BIG MUFFIN MYRTILLE

8% de myrtilles.

H 7,2 cm
600191022 | 132 g x 48
2 h - 20°C
5 j - 21°C



NOUVELLE RECETTE

BIG MUFFIN DOUBLE CHOCOLAT

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
2 h - 20°C
48 h - 21°C



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
3 h - 4°C
5 j - 4°C



JUMBO MUFFIN CAPPUCCINO

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

01040625 | 138 g x 20
2 h - 20°C
5 j - 21°C

Pause gourmande

Pause gourmande



NOUVEAU
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



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



GAUFRE DE BRUXELLES

Possibilité de réchauffer 3 min au toaster ou au gaufrier.

95573 | 85 g x 24



DOUGHNUT SUCRÉ

Pâte à beignet aérée avec juste ce qu'il faut de sucre en surface.

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



CRÊPES FROMENT GOURMANDES SUCRÉES

Crêpes généreuses au beurre (beurre concentré).

Ø 31 cm

96375 | 70 g x 84



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



GALETTES DE BLÉ NOIR POUR COMPOSITIONS SALÉES

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

Ø 35 cm

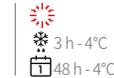
96377 | 80 g x 40



MINI BEIGNET CHOCO NOISETTE

Sans huile de palme.

600N5 | 25 g x 140



CHOUQUETTES

95519 | 5 g x 120



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



CRÊPES BRETONNES

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

Ø 25 cm

95404 | 40 g x 50



NOUVEAU
CRÊPE MELLEUSE

Crêpe épaisse sucrée et saveur vanille.

Ø 22 cm

160214 | 80 g x 32



Pause gourmande

30% de sucre en moins
par rapport à la recette
originale (3313)



MOUSSE CHOCOLAT «RÉDUIT EN SUCRE»

Mousse chocolat «réduit en sucre»,
recette à base de chocolat 50% et
de beurre, texture légère. Ø 7 cm

4354 | 70 g x 15



VERRINE FROMAGE BLANC SPÉCULOOS

Crumble nature et beurre, mousse
fromage blanc et spéculoos.

4516 | 75 g x 15



VERRINE TIRAMISU

Véritable tiramisu en verrine.

3462 | 75 g x 15



VERRINE FROMAGE BLANC PASSION

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

4515 | 75 g x 15



VERRINE PANNA COTTA FRUITS ROUGES

Panna cotta, coulis de framboise.
Sans gluten.

3456 | 105 g x 15



Minis



Macarons



NOUVEAU
MACARON FRAISE

Macarons avec confiture de fraise.
Ø 4,2 cm

95376 | 16 g x 45
☀️ 4h - 4°C
📦 48h - 4°C



MACARON MANGUE PASSION

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

95350 | 16 g x 45
☀️ 4h - 4°C
📦 48h - 4°C



MACARON CASSIS

Macaron avec compote cassis.
Ø 4,2 cm

95339 | 16 g x 45
☀️ 4h - 4°C
📦 48h - 4°C



MACARON SÉSAME

Macaron avec crème sésame.
Ø 4,2 cm

95340 | 16 g x 45
☀️ 4h - 4°C
📦 48h - 4°C



MACARON YUZU

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

95341 | 16 g x 45
☀️ 4h - 4°C
📦 48h - 4°C



MACARON MATCHA

Macaron avec ganache thé matcha.
Ø 4,2 cm

95342 | 16 g x 45
☀️ 4h - 4°C
📦 48h - 4°C



MACARON CAMEL

Macaron avec ganache caramel.
Ø 4,2 cm

95312 | 16 g x 45
☀️ 4h - 4°C
📦 48h - 4°C



MACARON CHOCOLAT

Macaron avec ganache chocolat.
Ø 4,2 cm

95309 | 16 g x 45
☀️ 4h - 4°C
📦 48h - 4°C



MACARON FRAMBOISE

Macaron avec confiture de framboise.
Ø 4,2 cm

95315 | 16 g x 45
☀️ 4h - 4°C
📦 48h - 4°C



MACARON PISTACHE

Macaron avec ganache pistache.
Ø 4,2 cm

95313 | 16 g x 45
☀️ 4h - 4°C
📦 48h - 4°C



MACARON VANILLE

Macaron avec ganache vanille.
Ø 4,2 cm

95308 | 16 g x 45
☀️ 4h - 4°C
📦 48h - 4°C

Assortiments de macarons



NOUVEAU
PANACHÉ DE MACARONS FRUITS

Fraise, coco, marron, citron vert et banane.
Ø 4,2 cm
95375 | 12 g x 48

☀️ 4h - 4°C
📦 48h - 4°C



PANACHÉ DE MACARONS

Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache et framboise.
Ø 3,5 cm
2876 | 12 g x 48

☀️ 4h - 4°C
📦 48h - 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

☀️ 2h - 4°C
📦 48h - 4°C

PANACHÉ DE CHOUX CHOCOLAT

Chocolat noir, chocolat au lait passion, chocolat blanc thé vert matcha, chocolat blanc violette.
Ø 4 cm
95205 | 18 g x 48

☀️ 2h - 4°C
📦 48h - 4°C

Choux

DE PHILIPPE URRACA



Coque craquante



NOUVEAU

CHOU CHOCOLAT GRAND CRU

Ø 4 cm

95200 | 18 g x 48



NOUVEAU

PANACHÉ DE CHOU 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 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



Pic'Pops



NOUVEAU

ASSORTIMENT PIC'POP CLASSIQUE

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

Ø 3,5 cm

95363 | 20 g x 48



NOUVEAU

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



Pause gourmande



MINI MELLEUX CHOCOLAT

Ø 6 cm
3332 | 65 g x 60
☀️ 20 sec - 800W
🕒 5j - 4°C



MINI FONDANT CŒUR CHOCOLAT CAMEL

Fondant au chocolat noir avec un cœur chocolat et caramel.
Ø 6 cm
4044 | 50 g x 90
☀️ 4h - 4°C
🕒 5j - 4°C



MINI FONDANT CŒUR COCO

Fondant au chocolat noir et cœur riche en coco (lait et coco râpée).
Ø 6 cm
4043 | 50 g x 90
☀️ 4h - 4°C
🕒 5j - 4°C



MINI SABLÉ CHOCOLAT

Sablé croustillant et ganache chocolat.
Ø 6 cm
4021 | 50 g x 60
☀️ 2h - 4°C
🕒 48h - 4°C



TIRAMISU BOUCHON

Biscuit punché au café, appareil au mascarpone, cacao et copeaux de chocolat. A démouler dès la sortie du congélateur.
Ø 5,5 cm
3261 | 50 g x 22
☀️ 4h - 4°C
🕒 24h - 4°C



SUSHI GOURMAND

Maki au riz au lait chocolat blanc, croustillant noisette, framboise.
Ø 7,5 cm
90051 | 40 g x 96
☀️ 4h - 4°C
🕒 48h - 4°C



MINI CLAFOUTIS CERISE

Classique de la pâtisserie française familiale en version mini.
Ø 7,5 cm
3662 | 55 g x 46
☀️ 3h - 4°C
🕒 2 min - 180°C
🕒 3j - 4°C



MINI SABLÉ FRUITS ROUGES

Sablé croustillant crème d'amande, garni de fruits rouges.
Ø 5 cm
96393 | 50 g x 60
☀️ 2h - 4°C
🕒 48h - 4°C



MINI PALET CHOCOLAT BLANC PASSION

Pâte sablée, ganache chocolat et gelée de passion avec pépins.
Ø 6 cm
3294 | 47 g x 24
☀️ 4h - 4°C
🕒 48h - 4°C



MINI FINANCIER GRIOTTE

Appareil financier au beurre et poudre d'amande et 44% de griottes.
Ø 6 cm
3323 | 35 g x 30
☀️ 4h - 4°C
🕒 3j - 4°C



MINI CHEESECAKE VANILLE

Authentique cheesecake américain cuit contenant des graines de vanille de Madagascar.
Ø 4,5 cm
ICCBK07028 | 45 g x 28
☀️ 1h - 4°C
🕒 5j - 4°C



MINI PECAN PIE

Véritable pecan pie en version mini : pâte sablée, appareil au sucre et demi noix de pecan.
Ø 6 cm
3288 | 45 g x 30
☀️ 4h - 4°C
🕒 4j - 4°C

Pause gourmande



MINI BABA

Authentique baba imbibé au rhum.
90555 | 50 g x 33
☀️ 2h - 4°C
🕒 48h - 4°C



MI-CUIT CHOCOLAT CANELÉ

Mi-cuit fondant au chocolat, relevé d'une pointe de miel, en forme de canelé.
1348 | 45 g x 63
☀️ 4h - 4°C
🕒 5j - 4°C



MINI COULANT CHOCOLAT

Appareil chocolat.
Ø 5 cm
4162 | 35 g x 60
☀️ 4h - 4°C
🕒 5j - 4°C



MINI SABLÉ FIGUES

Pâte sablée, crème d'amande et quartiers de figes.
7,5 x 2,5 cm
4045 | 35 g x 50
☀️ 3h - 4°C
🕒 48h - 4°C



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
☀️ 40 min - 4°C
🕒 3j - 4°C



MINI TROPÉZIENNE

Brioche moelleuse, garnie de crème mousseline et recouverte de sucre grains.
96319 | 33 g x 24
☀️ 3h - 4°C
🕒 48h - 4°C



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
☀️ 4h - 4°C
🕒 24h - 4°C



ASSORTIMENT GOURMAND

9 tiramisus, 9 mousses chocolat, 9 crumbles citron meringué, 9 sabayons vanille.
96264 | 30 g x 36
☀️ 4h - 4°C
🕒 24h - 4°C



MINI FINANCIER FRAMBOISE CANELÉ

Financier au beurre et amande avec un cœur framboise en forme de canelé.
3414 | 30 g x 48
☀️ 4h - 4°C
🕒 48h - 4°C



SABLÉ RECTANGLE ABRICOT

Pâte sablée, crème d'amande, 2 abricots.
7,5 x 2,5 cm
4057 | 27 g x 50
☀️ 4h - 4°C
🕒 48h - 4°C

Café gourmand



MINI TATIN

Fond de pâte brisée et pommes caramélisées.

4467 | 25 g x 36
 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

3904 | 26 g x 24
 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

3905 | 26 g x 24
 4 h - 4°C
 48 h - 4°C



MINI PALET CHOCOLAT NOIR CARAMEL

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

3906 | 26 g x 24
 4 h - 4°C
 48 h - 4°C



MINI OPÉRA

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

2224 | 20 g x 98
 4 h - 4°C
 24 h - 4°C



MINI ROCHER COCO

Appareil congolais.

3914 | 20 g x 35
 4 h - 4°C
 48 h - 4°C



MINI CANELÉ DE BORDEAUX

Retrouvez cette spécialité bordelaise aux saveurs de rhum & vanille en version mini pour vos instants gourmands.

96638 | 17 g x 200
 9 min - 180°C
 4j - 4°C



MINI FINANCIER AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

En forme de canelé.

3606 | 18 g x 126
 7 min - 180°C
 3j - 4°C

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



MINI MUFFINS AU CARAMEL BEURRE SALÉ

Fourrage caramel 23%.

96677 | 26 g x 42
 1 h - 20°C
 5j - 20°C



MINI MUFFINS AU CHOCOLAT NOISETTE

Fourrage chocolat noisette 23%.

96367 | 26 g x 42
 1 h - 20°C
 48 h - 20°C



MINI MUFFINS FRUITS ROUGES

Fourrage fruits rouges 23%.

96368 | 26 g x 42
 1 h - 20°C
 48 h - 20°C



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



MINI FINANCIER

Appareil financier aux amandes pur beurre.

4022 | 25 g x 50
 2 h - 4°C
 48 h - 4°C



MINI BROOKIE® FINGER

Appareil brownie et cookie aux pépites de chocolat.

5 x 2,5 cm
 4173 | 20 g x 77
 1 h - 4°C
 48 h - 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
 2 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 ivoire. 5 x 2 cm

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



P'TIT MÛELLEUX ORANGE ET FLEUR D'ORANGER

Mœlleux orange et fleur d'oranger décoré d'amandes effilées. Ø 4 cm

4170 | 15 g x 63
 1 h - 4°C
 48 h - 4°C



P'TIT MÛELLEUX NOISETTE

Mœlleux à la noisette décoré de noisettes concassées. Ø 4 cm

4172 | 15 g x 63
 1 h - 4°C
 48 h - 4°C



P'TIT MÛELLEUX CITRON ET BERGAMOTE

Mœlleux citron et bergamote. Ø 4 cm

4171 | 15 g x 63
 1 h - 4°C
 48 h - 4°C



BOUCHON À LA CHÂTAIGNE

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

95389 | 10 g x 200
 4 h - 4°C
 4j - 4°C

Réception sucrée



BOUCHÉE BABA LIMONCELLO BOUCHÉE BABA AU RHUM MINI FINANCIER NATURE

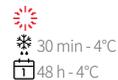
Authentique baba, élaboré à partir d'une pâte levée, imbibé au limoncello.

96390 | 14 g x 96



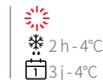
Authentique baba, élaboré à partir d'une pâte levée, imbibé au rhum.

90783 | 14 g x 96



Financier amande pur beurre.

5 x 2 cm
4077 | 7 g x 160



PLATEAU DE PETITS FOURS SUCRÉS TRADITION

6 fraisières, 6 financiers pistache et abricot, 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



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.

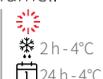
96837 | 12,5 g x 48



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



Réception sucrée



ASSORTIMENT DE MINI DESSERTS

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



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



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

LE HAUTE COUTURE

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

96851 | 11,63 g x 40



LA TERRE & LA MER

Foie gras bille clémentine, moelleux 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 | 10,13 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.

96853 | 8,63 g x 40



Réception salée

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.

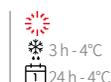
96787 | 8 g x 32



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.

96831 | 10 g x 54



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



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.

96829 | 10 g x 54



CAKE AUX LÉGUMES ET MASCARPONE

4 réglettes de 18 pièces.

96832 | 8,5 g x 72



FINANCIER TOMATE, RICOTTA ET MOZZARELLA

4 réglettes de 18 pièces.

96833 | 11 g x 72



PAIN NOIR, CONFIT DE POIVRONS ET INVOLTINI

4 réglettes de 18 pièces.

96834 | 10 g x 64



Réception salée

Petits fours chauds



NOUVEAU

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



NOUVEAU

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)



MINI CHEESE BURGER

Viande de bœuf origine France, cheddar et sauce oignon.

Ø 3,5 cm

96594 | 16,5 g x 45



GOUGÈRES EMMENTAL CRUES

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

96680 | 14 g x 420



MINI HOT-DOG NEW-YORKAIS

Pain moelleux, saucisse de volaille, décor ketchup et moutarde. A cuire sans décongélation et à déguster directement après cuisson.

96721 | 19 g x 40



BURGER LUNCH

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

96855 | 30 g x 30



ASSORTIMENT DE MINI QUICHES CUITES

6 oignons rouges et 3 fromages (45g), 6 tomates et herbes (52g), 6 brocolis et stilton (55g), 6 champignons et persil (50g). Ø 6 cm

CMQUAS03024 | 45-55 g x 24



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



ASSORTIMENT DE MINI QUICHES DÉLICIES

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, chou fleur-brocoli. Ø 3 x H 4 cm

96781 | 18 g x 125



Réception salée

Animations



NANOCROQ ASSORTIMENT AROMATISÉ

200 mini frites de chaque saveur : olives noires, romarin, moutarde à l'ancienne, thym et tomates confites. 5 x 1,5 cm

96208 | 5 g x 1 carton de 4 kg



GRISSINI PARMIGIANO REGGIANO

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

96207 | 13 g x 240



PLATEAU DE BRIOCHETTES APÉRITIVES

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

96595 | 13 g x 240



Madeleines fabriquées avec des œufs de poules élevées en plein air



MINI MADELEINE PESTO

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

96848 | 13 g x 100



MINI MADELEINE JAMBON EMMENTAL

Mini madeleine au jambon 10% et emmental.

96849 | 13 g x 100



CREVETTE EN CHEMISE DE POMME DE TERRE

Crevette et chair de poisson twistées à la main avec des fils de pomme de terre. Cette crevette pré-frite permet un passage au four, sans utilisation de friteuse.

96780 | 25 g x 100



Produits à personnaliser

EXPERT EN PRODUITS À PERSONNALISER.

PLUS DE 75 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.



Réception salée

Minis salés à garnir



NOUVEAU

MINI PAIN NORDIQUE

Mini pain polaire au levain pour canapé ou mini sandwich. Idéal avec du saumon mariné. Ø 4 cm

160200 | 3,5 g x 1429



NOUVEAU

ASSORTIMENT DE PLAQUES DE PAIN DE MIE

Nature, tomate, encre de seiche et multicéréales.

40 x 30 x 0,8 cm

160221 | 240 g x 20 (4 paquets de 5 plaques)



Idéal pour réaliser vos canapés et mini sandwiches



BOUCHÉES 4 SAVEURS

100 multicéréales, 100 olives vertes (10%), 100 thym-tomates confites, 100 parmigiano reggiano (10%).

4,5 cm

96126 | 20 g x 400



MINI FOCACCIA NATURE

Petit pain moelleux. Finition gros sel de Guérande.

5 x 5 cm

96552 | 22 g x 150



MINI PAIN BAGNAT

Recette niçoise à base d'huile d'olive.

Ø 5 cm

96578 | 25 g x 140



PAIN POP ART 4 POIVRES

Subtile harmonie de poivres exotiques raffinés. Coloration encre de seiche.

5 cm

96230 | 30 g x 112



Réception salée

Minis salés à garnir



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



NAVETTE

Pâte briochée moelleuse pur beurre, œufs, à garnir pour vos réceptions.

7,7 x 0,5 cm

96679 | 15 g x 50



MINI BRIOCHE NATURE

Cuite.

Ø 4 cm

96373 | 10 g x 100



MINI BRIOCHE PAVOT

Cuite.

Ø 4 cm

96374 | 10 g x 100

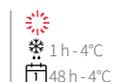


BUN SÉSAME

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



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"



Poches de crumble, mousse et crème

POCHES DE CRUMBLE CUIT

Appareil crumble.

4104 | 830 g x 2



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 AMANDE À CUIRE

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

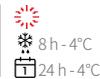
3588 | 600 g x 4



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.

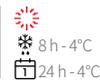
3176 | 550 g x 4



POCHE DE MOUSSE MASCARPONE

Onctueuse mousse mascarpone pour vos tiramisus ou vos desserts créatifs.

3221 | 600 g x 4



Pâtisseries à garnir



NOUVEAU

BASE STICK CHOCOLAT BLANC NOISETTE

Sablé noisette pur beurre et croustillant chocolat blanc.

16 x 2,8 x 0,7 cm
4479 | 50 g x 54



NOUVEAU

BASE STICK CHOCOLAT NOUGAT

Mélange de nougat de Montélimar avec un chocolat du Pérou et fruits secs.

16 x 2,5 x 0,7 cm
4480 | 30 g x 54



NOUVEAU

BASE STICK CHOCOLAT BLANC

Sablé Linzer pur beurre et croustillant chocolat blanc.

16 x 2,5 x 1,7 cm
4481 | 30 g x 54



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

Pâtisseries à garnir



MINI COQUE MACARON FRAMBOISE

Mini coque couleur rose craquante et intérieur moelleux à l'amande.

Ø 4 / 4,2 cm
95351 | 3 g x 192



MINI COQUE MACARON NATURE

Mini coque craquante et intérieur moelleux à l'amande.

Ø 4 / 4,2 cm

95352 | 3 g x 192



MINI COQUE MACARON CHOCOLAT

Mini coque au chocolat craquante et intérieur moelleux à l'amande.

Ø 4 / 4,2 cm

95353 | 3 g x 192



COQUE MACARON NEUTRE

Coque craquante et intérieur moelleux à l'amande.

Ø 7 cm

2889 | 20 g x 36

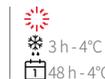


COQUE MACARON ROSE

Coque craquante et intérieur moelleux à l'amande.

Ø 7 cm

2888 | 20 g x 36



PAVLOVA

Disque de meringue et mousse fromage blanc. Ce produit est prêt à être agrémenté de fruits frais, de coulis, de boules de glace... pour personnaliser vos desserts. Ø 10 cm

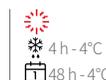
3932 | 45 g x 6



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 minutes sans ouvrir le four pour éviter que les choux redescendent.

3649 | 24 g x 120



NOUVEAU

FOND DE TARTE CRÈME AMANDE

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

96982 | 65 g x 32



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

Fonds de tarte crus



A utiliser directement dans le plateau spécial four

NOUVEAU

FOND DE TARTE BRISÉE AUX GRAINES

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

96981 | 55 g x 70



PLATEAU DE MINI FONDS DE QUICHE CRUS

Plateau de 25 fonds de mini tartelettes au beurre.

Ø 3 x H 4,4 cm

96796 | 9 g x 125



PÂTE FEUILLETÉE PUR BEURRE

28 % de beurre concentré, non piquée.
36 x 56 x 0,28 cm

99015 | 650 g x 15



1/2 PLAQUE FEUILLETÉE PUR BEURRE

33 % de beurre concentré, non piquée.
36,5 x 28,3 x 0,28 cm

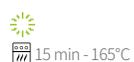
540006bvf | 327 g x 15



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



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



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



NOUVEAU

ASSORTIMENT MINI CÔNES SALÉS

4 saveurs: tomate, épinard, sésame, nature. Fourni sur support plastique de présentation.

96988 | 5 g x 180



NOUVEAU

MINI CÔNE SUCRÉ BISCUIT

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

96989 | 5 g x 180



NOUVEAU

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



MINI FOND DE TARTE SUCRÉ RECTANGULAIRE

Pâte pur beurre, coating beurre de cacao.

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

96987 | 7 g x 245



NOUVEAU

MINI FOND DE TARTE SALÉ CARRÉ

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

96993 | 6 g x 245



NOUVEAU

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 256



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

96753 | 11 g x 144



FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

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

96752 | 22 g x 64



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 NOISETTES

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



MINI PALET CHOCOLAT NOIR MENDIANTS

Env 270 pièces.
Ø 3 cm
100306 | 1 kg x 1



GUIMAUVE FRAMBOISE

Env 275 pièces.
100286 | 1 kg x 1



PÂTE DE FRUITS

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

100254 | 2,3 kg x 1



Fruits

MANGUES EN CUBES

Mangues du Pérou.
66048 | 1 kg x 5



FRAMBOISES WILLIAMETTES

66132 | 1 kg x 5



MÉLANGE FRUITS DES BOIS

20% cerises, 20% mûres sauvages, 20% groseilles, 20% cassis, 10% myrtilles sauvages, 10% framboise.

96736 | 1 kg x 5



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

Sauces *Philippe Urraca* *ndp*

SAUCE SUZETTE

Recette traditionnelle à base d'orange et de caramel.

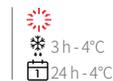
Ø 7 cm

4361 | 500 ml x 7



CARAMEL SALÉ

95380 | 500 ml x 7



SAUCE PRALINÉ

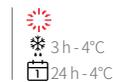
Bouteille de sauce au praliné.

4182 | 500 g 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



Purées de fruits

FRAISE

87% de fraise.

66040 | 1 kg x 6



FRAMBOISE

89% de framboise.

66039 | 1 kg x 6



MANGUE

100% de mangue (non sucrée).

66010 | 1 kg x 6



PASSION

90% de jus de passion.

66044 | 1 kg x 6



Pains & Petit-déjeuner

EXPERT DU PAIN.

“LA MIE DES CHEFS”

a sélectionné pour vous 96 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 boulangier et aux ingrédients de 1^{er} choix, nous vous offrons une gamme de pains typiques adaptée à chaque moment de consommation.



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. A base de levain et d'huile d'olive. Ø 11 cm

69391 | 75 g x 30



Pains sans gluten



PETIT PAIN SANS GLUTEN

Amidon de maïs, farine de riz complet, féculé de pomme de terre, farine de millet, farine de sarrasin, levure, farine de riz et graines de millet. Réchauffez 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.

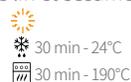
38 cm
96864 | 510 g x 20



TORSADÉ AUX CÉRÉALES

Pain torsadé multicéréales avec une brie brune, riche en graines, dont la saveur est exaltée 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 REVEIL PAIN® NORDIQUE

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

20 x 9 x 7 cm
96985 | 400 g x 20



REVEIL 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



REVEIL 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

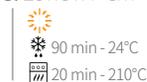
96868 | 400 g x 20



REVEIL PAIN® ABRICOT

Pavé élaboré à partir de pâte fermentée. 14% abricots et lin jaune (2%) avec oméga-3. 20 x 9 x 7 cm

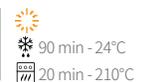
96870 | 400 g x 20



REVEIL 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



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



Pains à partager



PAIN MOULÉ FIGES, AMANDES, NOISETTES

Farine de céréales légère enrichie de graines de tournesol, moelleux 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

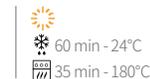


GROS PAIN NOIX RAISIN

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



NOUVEAU 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 | 1,8 kg 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 | 1,4 kg x 5



Baguettes à partager



BAGUETTE BISEAUTÉE

Farine de blé (GLUTEN), eau, sel, levure.
48 cm
96873 | 280 g x 30



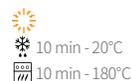
BAGUETTE NATURE

Cuisson sur sole.
48 cm
96777 | 280 g x 25



BAGUETTE MULTICÉRÉALES

Cuisson sur sole.
50 cm
96789 | 280 g x 25



BAGUETTE

Farine de blé.
57 cm
96017 | 250 g x 45



CIABATTA RUSTIQUE

Farine de froment, farine de seigle et levain.
35 x 8 à 10 cm
96093 | 250 g x 24



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
96234 | 40 g x 80



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 CÉRÉALES

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

96186 | 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
☀️ 10 min - 24°C
🔥 6 min - 200°C



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
☀️ 10 min - 20°C
🔥 10 min - 190°C
🕒 24 h - 4°C



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
☀️ 10 min - 24°C
🔥 6 min - 200°C



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
☀️ 10 min - 20°C
🔥 10 min - 200°C
🕒 24 h - 20°C



Pains individuels



TABATIÈRE DE CAMPAGNE

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

6,5 cm
96692 | 39 g x 150
☀️ 20 min - 24°C
🔥 10 min - 195°C



MÉDAILLON PARMIGIANO REGGIANO

Mie moelleuse très riche en parmesan, 24 mois AOP (14%) et finition gratinée croustillante.

6,5 cm
96121 | 39 g x 75
☀️ 20 min - 24°C
🔥 8 min - 195°C



PETIT SOLET

Petit pain à la farine de froment cuit sur sole.

11 x 6,5 x 5 cm
96875 | 60 g x 100
☀️ 15 min - 4°C
🔥 8 min - 190°C



PETIT SOLET LEVAIN & FIGUES

Petit pain au levain, avec une belle mie grise savoureuse, élaboré avec un savant mélange de farine de froment, seigle et riz avec 14,3% de figues.

11,5 x 4,5 x 3,5 cm
96876 | 45 g x 120
☀️ 15 min - 4°C
🔥 8 min - 190°C



MINI CIABATTA HUILE D'OLIVE

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

96183 | 50 g x 84
☀️ 20 min - 4°C
🔥 9 min - 200°C



CARRÉ LEVAIN

Un savant mélange de farine de blé, orge et seigle confère à ce pain une véritable typicité.

7 x 7 cm
96884 | 55 g x 100
☀️ 8 min - 210°C



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
☀️ 20 min - 24°C
🔥 11 min - 195°C



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
☀️ 20 min - 24°C
🔥 11 min - 195°C



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
☀️ 20 min - 24°C
🔥 5 min - 200°C



PAIN LEVAIN

Pain au naturel, cuisson four sur sole.

96094 | 80 g x 60
☀️ 7 min - 200°C
🔥 24 h - 4°C



CARRÉ LEVAIN AU ROMARIN

Mie claire bien parsemée de romarin, belle puissance de l'herbe aromatique.

6 x 6 cm
96152 | 50 g x 130
☀️ 20 min - 24°C
🔥 11 min - 195°C



POINTE MULTICÉRÉALES

Goût puissant de céréales torréfiées, mie légère et ambrée.

8 x 10 cm
96135 | 48 g x 130
☀️ 20 min - 24°C
🔥 11 min - 195°C



MINI FLÛTE DE CAMPAGNE FARINÉE

Goûteuse mie grisée parsemée d'éclats de son.

13 x 3,5 cm
96148 | 45 g x 150
☀️ 20 min - 24°C
🔥 9 min - 195°C



LICHETTE BLÉ DORÉ

Mie blonde, saveur très douce, farines ciabatta et maïs, idéal pour petit-déjeuner.

10 x 5 cm
96131 | 48 g x 130
☀️ 20 min - 24°C
🔥 10 min - 195°C



PETITE BOULE AVEYRONNAISE

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

6 cm
96867 | 60 g x 120
☀️ 20 min - 24°C
🔥 5 min - 200°C

Pains sandwichs



NOUVEAU
PAIN SANDWICH NATURE

Farine T65, eau, sel, levure.

25 x 6 x 3 cm
160204 | 140 g x 70
☀️ 15 min - 210°C



NOUVEAU
PAIN SANDWICH CÉRÉALES

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

25 x 6 x 3 cm
160205 | 140 g x 70
☀️ 15 min - 210°C



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
☀️ 15 min - 24°C
🔥 15 min - 190°C



CIABATTA SANDWICH

Farine de blé, seigle et orge torréfié.

25 cm
96182 | 100 g x 40
☀️ 15 min - 20°C
🔥 20 min - 180°C



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
☀️ 12 min - 210°C



PAIN SANDWICH BRETZEL

Demi-baguette bretzel cuit.

24,5 cm
25008 | 120 g x 70
☀️ 1 h - 20°C
🔥 24 h - 4°C



PAIN HOT DOG

Pain hot dog moelleux et déjà tranché pour réaliser rapidement de savoureux hot dog. Tranché. 22 x 6 cm

96894 | 90 g x 24
☀️ 15 min - 24°C



PANINI

A réchauffer 4 à 5 minutes au toaster.

25 cm
160203 | 110 g x 60
☀️ 1 h - 20°C



BUN CLASSIC NATURE

Le bun classic indispensable pour élaborer vos délicieux burgers. Tranché.

Ø 10 cm
96664 | 60 g x 36
☀️ 1 h - 24°C
🔥 48 h - 4°C



BUN RUSTIQUE

Recette traditionnelle pur beurre, brioché, fariné, tranché.

Ø 10 cm
96666 | 60 g x 36
☀️ 1 h - 24°C
🔥 48 h - 4°C



BUN SÉSAME

Beurre, sésame, tranché.

Ø 10 cm
96662 | 70 g x 36
☀️ 1 h - 4°C
🔥 48 h - 4°C



BUN OIGNON GRATINÉ EMMENTAL

Tranché.

Ø 10 cm
96661 | 70 g x 36
☀️ 1 h - 4°C
🔥 24 h - 20°C



BUN BLACK

Topping multicéréales, tranché.

Ø 10 cm
96663 | 70 g x 36
☀️ 1 h - 4°C
🔥 48 h - 4°C



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 différenciants froids ou chauds. Ø 9,5 x 4,5 cm

36967 | 85 g x 50
☀️ 30 min - 20°C
🔥 15 min - 175°C
🔥 12 h - 4°C



BUN NATURE

Tranché.

Ø 12 cm
96660 | 120 g x 24
☀️ 1 h - 4°C
🔥 48 h - 4°C



BUN CLASSIC SÉSAME

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

Ø 12 cm
96665 | 90 g x 24
☀️ 1 h - 24°C
🔥 48 h - 4°C



BUN CLASSIC ROUGE

Bun généreux et à la couleur intense pour apporter du peps dans vos menus ou pour vos événements thématiques. Tranché. Ø 12 cm

96731 | 90 g x 24
☀️ 5 h - 4°C
🔥 3 j - 4°C



Buns

Buns et Bagels



BUN CRISTAL BIO

Véritable pain au levain et à l'huile d'olive avec une croûte fine et un bel alvéolage caractéristique du pain cristal. Tranché.

Ø 11 cm

69391 | 75 g x 30



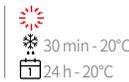
NOUVEAU

BUN CRISTAL CÉRÉALES

Version multicéréales du bun cristal. Tranché.

Ø 11 cm

69853F | 70 g x 30



NOUVEAU

BUN CÉRÉALES 6 GRAINES

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

Ø 12 cm

160201 | 90 g x 24



NOUVEAU

BUN MÛELLEUX

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

Ø 12 cm

160202 | 90 g x 24



NOUVEAU

BUN CRISTAL À LA BIÈRE

Bun cristal à la bière, levain et huile d'olive, topping semoule de blé.

Non tranché. Ø 11 cm

69892F | 80 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 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



FOCACCIA AUX TOMATES SÉCHÉES & MOZZARELLA

Pâte pizza au levain aux tomates séchées et mozzarella.

96857 | 130 g x 60



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



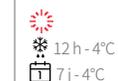
NOUVEAU TORTILLA DE BLÉ NATURE

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



Pains spéciaux

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



BAGEL SÉSAME

Ø 11 cm

160222 | 115 g x 30



BAGEL PAVOT

Ø 11 cm

160223 | 115 g x 30



BAGEL MULTIGRAIN

Ø 11 cm

160224 | 115 g x 30



Petit-déjeuner



NOUVEAU
MINI BRIOCHE FEUILLETÉE

Mini brioche feuilletée pur beurre cœur fondant. Œuf plein air.

Ø 5,5 x 3,5 cm

160218 | 100 g x 96



Pain brioché fabriqué dans nos ateliers avec un imbibage manuel

NOUVEAU
PAIN PERDU

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

13 x 8 cm

95541 | 100 g x 36



Madeleines fabriquées avec des œufs de poule élevés 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



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



PANCAKES

Petites crêpes épaisses à l'américaine.

Ø 11 cm

96814 | 40 g x 72



MINI CRÊPES MÔLLEUSES, SUCRÉES, VANILLÉES

A déguster froides ou chaudes, natures ou garnies.

Ø 10 cm

95411 | 15 g x 180



Fourrage pâte à tartiner sans huile de palme

NOUVELLE RECETTE
BRIOCHE CŒUR CHOCOLAT-NOISETTES

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

160229 | 100 g x 36



BRIOCHETTE

Brioche à tête pur beurre précuite. Ø 7,5 cm

96676 | 45 g x 100



NOUVEAU
BRIOCHE PUR BEURRE AUX PRALINES ROSES

Brioche pur beurre avec inclusions de pralines amandes concassées.

96986 | 400 g x 12



BRIOCHE MOUSSELINE PUR BEURRE

Brioche mousseline pur beurre, aux œufs (ponte au sol), idéale pour votre offre de petit-déjeuner. 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



CAKE FINANCIER CITRON

Appareil financier citron réalisé avec un beurre noisette, de la poudre d'amande et des zestes de citron.

À découper. 23,7 x 10,8 cm

3563 | 1 kg x 3



CAKE MARBRÉ CHOCOLAT

Mariage subtil entre un appareil à cake nature pur beurre et un appareil financier chocolat réalisé avec un beurre noisette et de la poudre d'amande.

À découper. 23,7 x 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%.

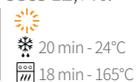
96112 | 75 g x 70



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 CROISSANT

Beurre fin.

160207 | 55 g x 110



NOUVEAU PAIN AU CHOCOLAT

Beurre fin.

160208 | 75 g x 70



NOUVEAU ASSORTIMENT DE MINIS VIENNOISERIES

Assortiment de mini croissant, pain au chocolat et pain aux raisins. Pur beurre.

160220 | 32 g x 135



NOUVEAU MINI FINGER PRALINÉ

Viennoiserie au cœur praliné, topping noisettes concassées.

160219
35 g x 150



MINI CROISSANT

13% beurre fin.

96760
20 g x 260



MINI PAIN AU CHOCOLAT

13% beurre fin.

96761
28 g x 260



MINI PAIN AUX RAISINS

13% beurre fin.

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



NOUVEAU MINI CROISSANT

Beurre fin.

160209
25 g x 225



NOUVEAU MINI PAIN AU CHOCOLAT

Beurre fin.

160210
25 g x 250



MINI CHAUSSON AUX POMMES

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

32924
40 g x 255



Index Glaces

A-B

Abricot	12, 27, 31 et 35
Ananas	17 et 31
Ananas et menthe	36
Bailey's	23
Banane	27
Banane coulis chocolat noisettes	30
Banane marbrée	25 et 32
chocolat noisettes	25 et 32
Banane pécan caramel	26 et 30
Banoffee	31
Barbapapa	27 et 31
Basilic	18 et 21
Betterave au vinaigre balsamique	18
Bonbon bleu	31 et 33
Boules et quenelles «prêtes à servir»	47
Brisures de biscuit d'Oreo	26, 30 et 32
Brisures de biscuit de Granola Cookie	26
Bulgare coulis groseille	25
Bulgare nature	24, 29, 31, 33 et 34

C-D

Cacahuète	20
Cacao Vegan	13
Cactus citron vert	19
Café	13 et 29
Café arabica	30 et 32
Café avec grains de café chocolatés	25
Café blanc d'Ethiopie	14
Café des Indes	24
Café expresso Guatemala	16 et 34
Café irlandais	23
Calisson d'Aix-en-Provence	22
Cannelle	25
Caramel «à la fleur de sel»	37
Caramel anglais	26
avec toffees fondants	26
Caramel bonbon	27
Caramel salé	13, 16, 24, 30, 32 et 34
Cassis	12, 17 et 35
Cassis avec baies de cassis	27, 31 et 33
Cèpes	14
Cerise griotte	12, 27 et 31
Cerises confites amarena	21, 26, 31 et 33
Châtaigne	31
Chèvre Cabécou	14
Chewing-gum	27, 31 et 33
Chocolat	13, 24, 29, 30, 32 et 36
Chocolat absolu	16
Chocolat au lait	24
Chocolat au piment d'Espelette	22
Chocolat blanc	24
Chocolat blanc crunchy	31
Chocolat blanc framboise	33
Chocolat brownies	30 et 32
Chocolat Guanaja	16 et 34
Chocolat miel amandes	31
Chocolat noir	17, 31, 33 et 37
Chocolat prestige	16
Cidre fermier	23
Citron	12, 27, 29, 31, 33 et 35
Citron menthe	27
Citron meringué	30 et 32
Citron pressé	17 et 37
Citron vert	17, 27, 31 et 36
Citron vert gingembre confit	20
Concombre	18
Confiture de lait	36
Confiture de lait	36
«fleur de sel de Camargue»	16
Coquelicot de Nemours	18
Crème brûlée	25
Crème de citron façon Lemon Curd	25
Créole (rhum raisin)	24, 30 et 32
Cubes «prêts à servir»	47
Duo chocolat blanc et lait	31 et 33

F

Fève de Tonka	19
Figue	17
Fleur d'oranger pavot	19
Fleur de lait	29
Foie Gras	14
Fraise	12, 29, 36 et 37
Fraise avec morceaux	31 et 33
Fraise avec morceaux de fraises	24 et 27
Fraise basilic	18
Fraise bonbon	31
Fraise des bois	17
Fraise Senga	17, 35 et 37
Framboise	12, 13, 17, 27, 29, 31, 33, 35, 36 et 37
Framboise chocolat blanc	31
Framboise violette	18
Friky (fraise)	47
Fromage blanc	24
Frozen yogurt	37
Fruits de la passion	28
Fruits exotiques	31

G-L

Gianduja	24
Gingembre avec gingembre confit	19 et 20
Grand Marnier	25
Huile d'olive	21
Kiwi	36
Kuaky (chocolat)	47
Lait amande	16
Lait de brebis Bio	13
Lait de brebis coulis griotte	30
Lait de coco	20
Lait frais nature	16
Litchi framboise	20
Licorne	30 et 32
Limoncello	21 et 23
Lychee	20

M

Madeleine de Commercy	22
Mandarine de Sicile	12 et 28
Mangue	12, 28, 29, 31, 33, 36, 37
Mangue «Alphonso» Impala	17
Mangue Bio	12 et 35
Marc de Champagne	23
Marron glacé	16
Mascarpone	21
Melon	28, 31, 33 et 36
Menthe avec feuilles de menthe	28
Menthe blanche chocolat	16 et 34
Menthe chocolat	24, 30 et 32
Miel de fleurs de garrigue	18
Miel lavande	18 et 30
Miel pignons	16
Mirabelle (alcool)	22
Mojito	23
Moutarde de Meaux Pommery	19
Mûre	28
Myrtille Bio	12
Natelloso	27, 31 et 33

N-O

Noix	25 et 30
Noix de coco	28 et 31
Noix de coco	31 et 33
avec copeaux de chocolat	31 et 33
Noix de coco et lait concentré	36
Noix de coco Prestige Blue Elephant	19 et 20
Nougat	30
Nougat de Montélimar	22, 24
Nounours	30 et 32
Orange pressée	17 et 36
Orange sanguine	17

P

Pain d'épices de Dijon	22
Pamplemousse rose	17
Parmesan	14
Passion	31, 33 et 37
Passion et lait concentré	36
Passion Impériale Blue Elephant	19
Passion-mangue	30
Peanut chocolate	31
Pêche de vigne	28 et 31
«Monts et coteaux du lyonnais»	25 et 31
Pétales de rose	25 et 31
Piñacolada	23
Pistache	13, 24
Pistache avec ses pistaches grillées	30 et 32
Pistache de Sicile	16 et 34
Plombières	26 et 30
Poire Bio	12 et 35
Poire Williams	12 et 35
«Mont et coteaux de lyonnais»	17
Poivre de Sichuan	19
Poivron	18 et 21
Pomme	28
Pomme façon «tarte tatin»	22
Pomme verte Bio	12
Pots Bio	36
Praliné feuilleté chocolat	30 et 32
Praliné noisette	13, 24 et 30
Praliné prestige	16 et 34
Praliné rocher	26 et 31
Praline rose	22
Pruneaux Armagnac	24
Punky (vanille)	47

R-T

Rainbow	31 et 33
Régisse	25
Régisse avec ruban	31
Rhubarbe fraise	28
Rhum raisin	34
Romarin	19
Roquette à la fleur de sel	18 et 21
Sablé breton	22 et 30
Safran	19
Sarrasin grillé	19
Sésame noir	19
Sirop d'érable noix de pécan	16
Spéculoos	25 et 30
Straciatella	25, 30 et 32
Thé vert Matcha	20
Thym de la garrigue	19
Tiramisu avec mascarpone	21, 31 et 33
Tomate basilic	18 et 21
Touron suprême	26
Tropézienne	22
Tzatziki	21

V-Y

Vanille	29
Vanille à l'infusion	13, 16, 25, 34 et 37
de gousses Bourbon	14 et 15
Vanille aux deux vanilles	29 et 30
Vanille Bourbon	29 et 30
Vanille brownies caramel	30
Vanille cookies	30 et 32
Vanille croquant	25
Vanille façon crème anglaise	24 et 29
Vanille Macadamia caramel	26 et 30
Vanille pécan fudge	25, 26, 30 et 32
Vanille Planifolia Bourbon	15
Verveine	18
Violette	24, 30 et 32
Wasabi	20
Yaourt brassé	16
Ylang-Ylang	20
Yuzu	14

Index Desserts glacés

Boule vanille	37
Boules	43
Douceur mandarine	42
La profiterole géante	43
Le chou parfait vanille	43
Lingots	43

Macaron framboise	43
Mochis glacés	46
Nougats glacés	42
Omelettes norvégiennes	44
Plateau de petits sorbets	47

Profiteroles	47
Soufflé glacés	44 et 45
T parfait café	43
Vacherins	42
Verrines gourmandes	47

Index Bio



Abricot (sorbet)	12 et 35
Bun cristal (pain)	116 et 126
Café (glace)	13
Caramel salé (glace)	13
Cassis (sorbet)	12 et 35
Cerise griotte (sorbet)	12 et 35
Chocolat (glace)	13
Citron (sorbet)	12 et 35

Fraise (sorbet)	12 et 35
Framboise (sorbet)	12 et 35
Lait de brebis (glace)	13
Mandarine de Sicile (sorbet)	12
Mangue (sorbet)	12 et 35
Moelleux chocolat (pâtisserie)	58
Myrtille (sorbet)	12
Petit BIO (pain)	116

Petits pots BIO	36
Pistache (glace)	13
Poire Williams (sorbet)	12 et 35
Pomme verte (sorbet)	12
Praliné noisette (glace)	13
Vanille à l'infusion de gousses Bourbon (glace)	13

Index sans gluten

Bun multigraines (pain)	116
Cheesecake (pâtisserie)	71

Coulants chocolats (pâtisserie)	57
Mi-cuits (pâtisserie)	59 et 60

Pecan pie (pâtisserie)	74
Petit pain (pain)	116

Cacao (glace)	13
---------------	----

Framboise (sorbet)	13
--------------------	----

Mi-cuit chocolat (pâtisserie)	59
-------------------------------	----

Index Vegan

Index Réception et Collection salées

Assortiments salés	101, 102, 106, 107 et 111
Bouchées 4 saveurs	106
Bun sésame	107
Canapés salés	101
Crevette en chemise	103
de pomme de terre	103
Fonds de tarte	109, 110 et 111
Grissini parmigiano reggiano	103

Mini foccacia nature	106
Mini fonds de tarte	111
Mini madeleines	103
Mini pains	106
Nanocroc assortiment aromatisé	103
Navettes	107

Pain Pop Art 4 poivres	106
Petits fours chauds	102
Plateau de mini fonds de quiche crus	110
Plateaux de petits fours	98
Plateaux réception salée gamme excellence	100

Index Pâtisseries

A-B

Abricots rôtis au romarin 66
Assortiments sucrés 95 et 99
Babas 54, 55, 95 et 98
Bandes à partager 65
Bases stick 108
Blanc manger 53
Bouchon à la châtaigne 97
Breizh'n roll 82
Brioches 82
Brookie* 81
Brownies 81

C-D

Cake à partager 76
Canelé de Bordeaux 81
Cheesecakes
individuels et à partager 71, 80 et 94
Chocolatine 62
Chou caramél 52
Chouquettes 87
Choux 109
Cookies 83 et 84
Coques macaron 109
Coulants 57 et 60
Coulis 113
Crêpes 86
Décorations chocolat 112
Délice fruits rouges 53
Demi-cadres à partager 64
Dômes 52
Doughnuts 87
Duo chocolat caramél
à la fleur de sel 60

E-F

Éclairs 62
Entremets 62
Feuillantine 58
Financiers 79

Fines pommes 67 et 78
Fingers 62, 63 et 96
Flan 75
Forêt Noire 52
Framboisier 62
Fruits «prêt à décorer» 112

G-L

Galettes de blé 86
Gâteaux grand-mère 58, 61 et 81
Gaufres 86
Guimauve framboise 112
Incroyable merveilleux 53
Le carré chocolat 51
Le cube framboise 57
Le nouveau chocolat 56
Le T 56
Le yuzu 68
Mac'éclairs 50

M

Macarons 51, 90 et 91
Madeleine de Commercys 82, 97 et 128
Mendiant gianduja 56
Mille-feuilles vanille 51
Mini beignet choco noisette 87
Mini brioches 107
Mini burgers 102 et 107
Mini canelé 97
Mini clafoutis cerise 94
Mini cône sucré biscuit 111
Mini coulant chocolat 95
Mini financiers 94, 95, 96, 97 et 98
Mini fondants 94
Mini mendiants 112
Mini muffins 96
Mini palets 94 et 96
Mini pecan pie 94
Mini rocher coco 97
Mini sablés 94 et 95
Mini tatin 96

Mini tropézienne 95
Moelleux 58, 61, 75 et 81
Mousses 81 et 88
Muffins 84 et 85

O-P

Opéra finger, bande et mini 63, 65 et 97
P'tits moelleux 94 et 97
Pain perdu 78
Panaché de choux 91 et 92
Panna cotta aux figues pain d'épices 62
Paris-Brest 52
Pastel de nata 82
Pâte feuilletée pur beurre 110
Pâtisseries anglo-saxonnes
à partager 73 et 74
Pavlova 109
Pic'pop 93
Plaisirs 52
Poches 108
Purées de fruits 113
Pyramide chocolats 56

R-V

Roulé cannelle 81
Sablés 58, 59, 68 et 79
Sacher au thé 58
Sauces 113
Secrets 51
Spécialités aux pommes 67 et 95
Succès 51 et 58
Sushi gourmand 94
Tartare fruits rouges Mascarpone 95
Tartes à partager 69 et 70
Tartes individuelles 50, 56, 68 et 78
Tartes tatin 66
Tiramisu 53, 65 et 94
Tropézienne 82
Verrines 88

Pancakes 128
Panini 124
Pavés 118
Petits pains Bio et sans gluten 116
Petits pains de table 121 à 123

R-V

REVEIL PAIN* 117
Tortilla de blé nature 127
Viennoiseries 130 et 131

Retrouvez-nous

sur les Salons Professionnels

2020



SMAHRT

Toulouse du 26 au 29 janvier
STAND – 6D12

FOOD'IN SUD

Marseille du 26 au 28 janvier
STAND – F 10 hall 2

REST'HÔTEL Bretagne

Rennes du 9 au 10 février
STAND 91

SIPRHO

La Grande-Motte du 25 au 26 février
STAND G7

EGAST

Strasbourg du 8 au 11 mars

SANDWICH & SNACK SHOW

Paris du 29 au 31 mars
STAND J10 Pav.7.2

SALON ALPIN

Albertville en novembre

Index Pains

B-F

Bagels 127
Baguettes 120
Brioches 128 et 129
Buns 116, 125 et 126
Cakes 129
Ciabattas 120, 122 et 124
Focaccias 127
Fougasses 119 et 123

M-P

Mini crêpes moelleuses,
sucrées, vanillées 128
Mini flûte 123
Pain au seigle 116 et 119
Pain de campagne moulé 127
Pain hot dog 124
Pain levain 118 et 122
Pain perdu 128
Pains à partager 116 à 119
Pains sandwichs 124

Pancakes 128
Panini 124
Pavés 118
Petits pains Bio et sans gluten 116
Petits pains de table 121 à 123

R-V

REVEIL PAIN* 117
Tortilla de blé nature 127
Viennoiseries 130 et 131

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

NOUVEAU Nouveau produit/Nouvelle recette disponible à partir du 1^{er} février 2020



LaCompagnieDesDesserts



CieDesDesserts



la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

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