

# 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



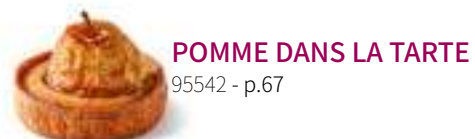
**MAC'ÉCLAIR COCO**  
95378 - p.50



**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



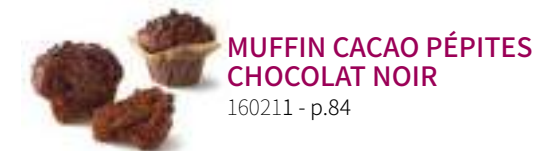
**GAUFRE DE LIÈGE**  
160213 - p.86



**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

## LA MIE des chefs 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.
- CASSIS BIO**
- CERISE BIO**  
Griotte.
- CITRON BIO**
- FRAISE BIO**  
Fraise Senga.
- FRAMBOISE BIO**  
Framboise Williamette.
- MANDARINE DE SICILE BIO**
- MANGUE BIO**  
Mangue Alphonso d'Inde.
- MYRTILLE BIO**
- POIRE WILLIAMS BIO**
- POMME VERTE BIO**  
Pomme Granny Smith origine France.

- 93154
- 92909
- 93150
- 92910
- 92906
- 92908
- 93157
- 92907
- 93151
- 93153
- 93152



- CAFÉ BIO**  
100% arabica.
- CAMEL SALÉ BIO**  
Au caramel salé breton cuit au chaudron.
- CHOCOLAT BIO**  
Chocolat BIO du Pérou.
- LAIT DE BREBIS BIO**  
Au lait de brebis aveyronnais.
- PISTACHE BIO NOUVEAU**  
10% de pâte de pistache BIO.
- PRALINÉ NOISETTE BIO NOUVEAU**  
Glace aux œufs avec 28% de pâte praliné noisette.
- VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON BIO**  
A la vanille Bourbon de Madagascar.

référence le bac 2,5 l

- 92911
- 92918
- 92905
- 93155
- 92920
- 92921
- 92915

# les Glaces Bio



# les Véganes



- FRAMBOISE VEGAN**  
Sorbet
- CACAO VEGAN**  
Glace



référence le bac 2,5 l

- 92908
- 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

référence le bac 2,5 l

sur demande

## CÈPES

Crème glacée

92799

## CHÈVRE CABÉCOU

Crème glacée

92773

## FOIE GRAS

Glace

84163

## PARMESAN

Crème glacée

92694

## TRUFFE

Crème glacée

sur demande

## YUZU

Sorbet

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

<b>BASILIC</b> Sorbet	92696
<b>BETTERAVE AU VINAIGRE BALSAMIQUE</b> Sorbet	92710
<b>CONCOMBRE</b> Sorbet	92708
<b>COQUELICOT DE NEMOURS</b> Glace	92992
<b>FRAISE BASILIC</b> Sorbet	92812
<b>FRAMBOISE VIOLETTE</b> Sorbet	92902
<b>MIEL DE FLEURS DE GARRIGUE</b> Glace aux œufs	92111
<b>MIEL LAVANDE</b> Crème glacée	92982
<b>POIVRON</b> Sorbet	92697
<b>ROQUETTE À LA FLEUR DE SEL</b> Sorbet	92534
<b>TOMATE BASILIC</b> Sorbet	92523
<b>VERVEINE</b> Crème glacée	92817

CRÉATIONS ORIGINALES

# Graines de glaces



référence le bac 2,5 l

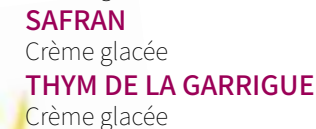
<b>FLEUR D'ORANGER PAVOT</b> Glace aux œufs	92988
<b>SARRASIN GRILLÉ</b> Crème glacée	92986
<b>SÉSAME NOIR</b> Crème glacée	92795



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

# Epices et aromates

référence le bac 2,5 l



# Saveurs exotiques

référence le bac 2,5 l

<b>CACTUS CITRON VERT</b> Sorbet	92507
<b>NOIX DE COCO PRESTIGE BLUE ELEPHANT</b> Sorbet	84151
<b>PASSION IMPÉRIALE BLUE ELEPHANT</b> Sorbet	84143

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

<b>BULGARE NATURE</b> Glace	92680
<b>CAFÉ DES INDES</b> Glace aux œufs	92031
<b>CARAMEL SALÉ</b> Crème glacée	92051
<b>CHOCOLAT</b> Crème glacée	92041
<b>CHOCOLAT (bac 5 l)</b> Crème glacée	92241
<b>CHOCOLAT AU LAIT</b> <b>NOUVEAU</b> Crème glacée	92547
<b>CHOCOLAT BLANC</b> Glace	92350
<b>CRÉOLE RHUM RAISINS</b> Glace aux œufs avec alcool	92101
<b>FRAISE AVEC MORCEAUX DE FRAISES</b> Glace aux œufs	92091
<b>FROMAGE BLANC</b> Crème glacée	94341
<b>GIANDUJA</b> Crème glacée	94241
<b>MENTHE CHOCOLAT</b> Glace	92488
<b>NOUGAT DE MONTÉLIMAR</b> Crème glacée	92884
<b>PISTACHE</b> <b>NOUVELLE RECETTE</b> Crème glacée	92081
<b>PRALINÉ NOISETTE</b> Crème glacée	92021
<b>PRUNEAUX ARMAGNAC</b> Crème glacée avec alcool	92151
<b>VANILLE FAÇON CRÈME ANGLAISE</b> Glace aux œufs	92011
<b>VANILLE FAÇON CRÈME ANGLAISE (bac 5 l)</b> Glace aux œufs	92211
<b>VANILLE MADAGASCAR</b> Crème glacée	92483
<b>VIOLETTE</b> Glace	92370

TRADITION

# Glaces Gourmandes



référence le bac 2,5 l

<b>BANANE MARBRÉE CHOCOLAT NOISETTES</b> Glace	92341
<b>BULGARE COULIS GROSEILLE</b> Glace	92525
<b>CAFÉ AVEC GRAINS DE CAFÉ CHOCOLATÉS</b> Glace aux œufs	92951
<b>CANNELLE</b> Crème glacée	92301
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Glace	92803
<b>CRÈME DE CITRON FAÇON LEMON CURD</b> Glace aux œufs	92777
<b>GRAND MARNIER®</b> Glace aux œufs avec alcool	92071
<b>NOIX</b> Crème glacée	92121
<b>PÉTALES DE ROSE</b> Glace	92526
<b>RÉGLISSE</b> Glace	93011
<b>SPÉCULOOS</b> Crème glacée	93396
<b>STRACCIATELLA</b> Glace	92860
<b>VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON</b> Glace aux œufs	93361
<b>VANILLE CROQUANT</b> Glace aux œufs	94231
<b>VANILLE PÉCAN FUDGE</b> Glace	40612



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





# les Sorbets aux Fruits (suite)



référence le bac 2,5 l

**FRUITS DE LA PASSION**

Sorbet

92661

**MANDARINE DE SICILE**

Sorbet

92517

**MANGUE** NOUVELLE RECETTE

Sorbet

92781

**MELON**

Sorbet

92641

**MENTHE AVEC FEUILLES DE MENTHE**

Sorbet

92941

**MÛRE**

Sorbet

92811

**NOIX DE COCO** NOUVELLE RECETTE

Sorbet

92611

**PÊCHE BLANCHE**  
«MONTS ET COTEAUX DU LYONNAIS»

Sorbet

93008

**PÊCHE DE VIGNE**  
«MONTS ET COTEAUX DU LYONNAIS»

Sorbet

82518

**POIRE**

Sorbet avec alcool

92561

**POMME**

Sorbet

92591

**RHUBARBE FRAISE**

Sorbet

92700

5 l



référence le bac 5 l

**BULGARE**

Crème glacée

92494

**CAFÉ**

Crème glacée

92495

**CHOCOLAT**

Crème glacée

92490

**CITRON**

Sorbet

92505

**FLEUR DE LAIT**

Crème glacée

92497

**FRAISE**

Crème glacée

92492

**FRAMBOISE**

Sorbet

92663

**MANGUE**

Sorbet

92666

**VANILLE**

Glace

92487

**VANILLE BOURBON**

Crème glacée

92480

**VANILLE FAÇON CRÈME ANGLAISE**

Crème glacée

92211

## LES GLACIERS

# Crèmes Glacées



# 6 l

référence le bac 6 l

	<b>BANANE MARBRÉE CHOCOLAT NOISETTE</b>	93565
	<b>BANANE PÉCAN CARAMEL</b>	93846
	<b>BRISURES DE BISCUIT D'OREO®</b>	93507
	<b>CAFÉ ARABICA</b>	93509
	<b>CARAMEL SALÉ</b>	93504
	<b>CHOCOLAT</b>	92493
	<b>CHOCOLAT BROWNIES</b>	93511
	<b>CITRON MERINGUÉ</b>	93512
	<b>CRÉOLE (RHUM RAISIN) (alcool)</b>	93700
	<b>LAIT DE BREBIS COULIS GRIOTTE</b>	93675
	<b>“LICORNE” NOUVEAU</b>	93941
	Crème glacée Fraise bonbon et Banane, coulis bleu aromatisé framboise.	
	<b>MENTHE CHOCOLAT</b>	93506
	<b>MIEL LAVANDE</b>	93569
	<b>NOIX NOUVEAU</b>	93943
	<b>NOUGAT</b>	93728
	<b>“NOUNOURS” NOUVEAU</b>	93940
	Crème glacée Guimauve blanche et inclusions de chocolat au lait.	
	<b>PASSION-MANGUE</b> Crème glacée façon «smoothies»	93849
	<b>PISTACHE</b> avec ses pistaches grillées <b>NOUVELLE RECETTE</b>	93505
	<b>PLOMBIÈRES NOUVEAU</b>	93944
	<b>PRALINÉ FEUILLETÉ CHOCOLAT</b>	93676
	<b>PRALINÉ NOISETTE</b>	93561
	<b>SABLÉ BRETON</b>	93560
	<b>SPÉCULOOS</b>	93748
	<b>STRACCIATELLA</b>	93510
	<b>VANILLE BOURBON</b>	93500
	<b>VANILLE BROWNIES CARAMEL</b>	93847
	<b>VANILLE COOKIES</b>	93514
	<b>VANILLE MACADAMIA CARAMEL</b>	93848
	<b>VANILLE PÉCAN FUDGE</b>	93513
	<b>VIOLETTE</b>	93508

## LES GLACIERS

# Glaces Gourmandes



référence le bac 6 l

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

# Sorbets

référence le bac 6 l

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

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

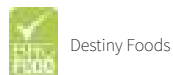
Chaque atelier est spécialisé dans un type de pâtisseries : de la pure tradition pâtissière française aux pâtisseries anglo-saxonnes... 630 références de pâtisseries fabriquées de façon à répondre aux besoins de nos clients en créant des gammes innovantes et créatives.

### 300 CRÉATIONS SUR MESURE PAR AN



### PHILIPPE URRACA

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





# Innovations



**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 cacahuète et brisures de cacahuètes salées.

95362 | 70 g x 12

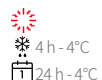


**NOUVEAU**

## MAC'ÉCLAIR NOISETTE

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

95373 | 80 g x 12

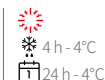


**NOUVEAU**

## MAC'ÉCLAIR CHOCOLAT

Éclair en coque macaron chocolat crémeux tulakalum.

95374 | 80 g x 12

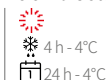


**NOUVEAU**

## 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.

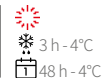
95231 | 75 g x 12



### 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 CARAMEL

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

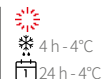
4082 | 85 g x 12



### 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

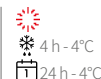


### DÔME DRAGÉE

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

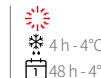


### BLANC MANGER AMANDE

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

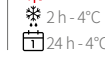


### TIRAMISU

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

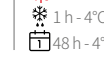


### INCROYABLE MERVEILLEUX

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.

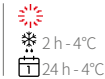
1995 | 115 g x 14



## 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.

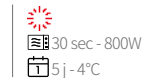
2770 | 80 g x 12



## 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

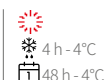


## MENDIANT GIANDUJA

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

Ø 9 cm

4080 | 100 g x 12

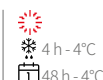


## TARTE SANS TROTTOIR CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT

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



## MI-CUIT PRALINÉ SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit pur beurre, cœur praliné amandes et noisettes hachées, chocolat, praliné. Sans gluten. Ø 6,5 cm

3659 | 105 g x 23



## COULANT CŒUR Caramel Beurre Salé

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

Ø 6,5 cm

4185 | 90 g x 23

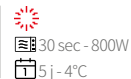


## MI-CUIT SPÉCULOOS

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

Ø 8 cm

3114 | 120 g x 18



## DUO CHOCOLAT Caramel à la Fleur de Sel

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

3677 | 115 g x 16



Cœur gourmand coco

## 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 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.



## 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 CARAMEL

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

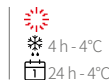


## BANDE TROIS CHOCOLATS

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

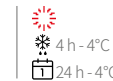


## TIRAMISU BANDE

Biscuit cuillère, mousse mascarpone, génoise punchée au café.

36 x 9 cm

95306 | 800 g x 3

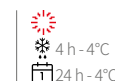


## BAC TIRAMISU

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

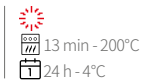


## TARTE TATIN

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

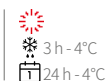


## TARTE TATIN

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



## CARAMÉLISÉ MANGUE

Sauce caramel, cube mangue, appareil à cake.

3002 | 100 g x 16



## 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



## TARTELETTE AUX MYRTILLES

Pâte sablée, crème d'amande et myrtilles.

90505 | 120 g x 12



## 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



## SABLÉ FRAISES ET FRAMBOISES

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

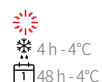
1432 | 120 g x 20



## LE CITRON

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

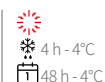
1801 | 110 g x 12



## TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Tartelette pâte sucrée avec crème citron et meringue fondante.

90509 | 140 g x 12



## LE YUZU

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

2000 | 100 g x 12



# Tartes à partager



## TARTE SABLÉE AMANDE POIRE

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

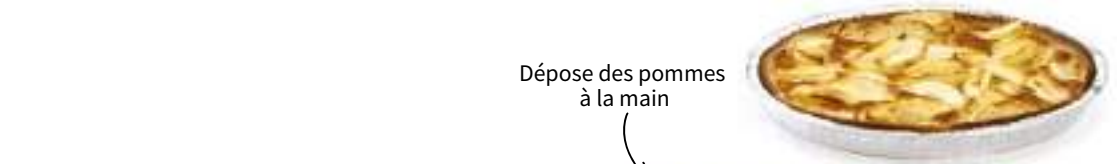
3686 | 900 g x 3



## TARTE SABLÉE AUX ABRICOTS

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

3685 | 900 g x 3



Dépose des pommes  
à la main



## 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



## 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





# Tartes à partager



**NOUVEAU**

## TARTE CITRON MERINGUÉE

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

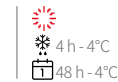
4505 | 1,2 kg x 1



## 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 (prédé coupé 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

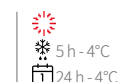
96370 | 1,4 kg x 1



## 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 (prédé coupé 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 (prédé coupé en 16 parts). Sans gluten.

Ø 26 cm

4210 | 1,33 kg x 1

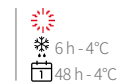


## CHEESECAKE FRAMBOISE

Pâte sablée, appareil cheesecake, coulis framboise (prédé coupé 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

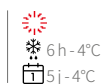


## CHEESECAKE AMÉRICAIN AU CITRON

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 (prédécuté 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

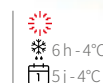


## CARROT CAKE

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

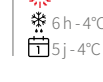


## NOUVEAU BIRTHDAY CAKE

Møelleux 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.  
35 x 27 cm

3833 | 1,6 kg x 1



## MËLLEUX À LA POMME

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

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

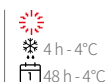


Dépose et flambage  
de la meringue à la main



## TARTELETTE CITRON

Pâte sucrée avec crème citron.  
Ø 9 cm  
90778 | 90 g x 24



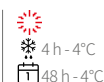
## TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

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

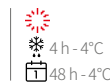


# Sablés et financiers individuels



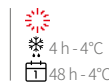
## SABLÉ POMME

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



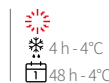
## SABLÉ FRUITS ROUGES

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

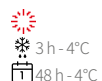
160217 | 80 g x 28



## TROPÉZIENNE

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

96320 | 75 g x 12



## MADELINE DE COMMERCY

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

96717 | 45 g x 70



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

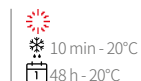


## PASTEL DE NATA

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

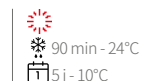
00902371 | 50 g x 54



## MÉGA COOKIE CHOCOLAT BLANC

Cookie cuit. Emballage individuel. Ø 12,5 cm

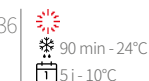
979297 | 103 g x 36



## 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

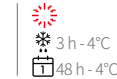
96377 | 80 g x 40



**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

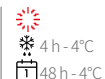


**CRÊPES BRETONNES**

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.

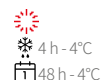
4515 | 75 g x 15



## 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

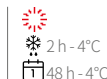


## PIC'POP CHOCOLAT NOIR

Sucette-choux à la crème chocolat enrobée d'une coque de chocolat noir.

Ø 3,5 cm

95301 | 20 g x 48

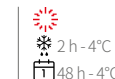


## PIC'POP FRAMBOISE

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.  
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 figues.  
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 Commercys.

96758 | 18 g x 140  
 3 min - 190°C  
 24 h - 20°C



**PETITE MADELEINE DE COMMERCY**

Véritable madeleine pur beurre fabriquée à Commercys

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 MELLEUX 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 MELLEUX 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 MELLEUX 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

# Café gourmand

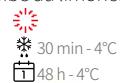
# Réception sucrée



## BOUCHÉE BABA LIMONCELLO BOUCHÉE BABA AU RHUM MINI FINANCIER NATURE

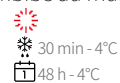
Authentique baba, élaboré à partir d'une pâte levée, imbibé au limoncello.

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.

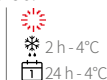
96836 | 14,5 g x 48



## 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.

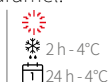
96837 | 12,5 g x 48



## 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.

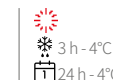
96831 | 10 g x 54



### 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.

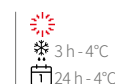
96839 | 11 g x 54



### 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.

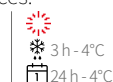
96832 | 8,5 g x 72



### FINANCIER TOMATE, RICOTTA ET MOZZARELLA

4 réglettes de 18 pièces.

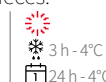
96833 | 11 g x 72



### 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



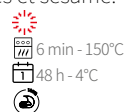
NOUVEAU

### 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)

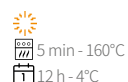


### MINI CHEESE BURGER

Viande de bœuf origine France, cheddar et sauce oignon.

Ø 3,5 cm

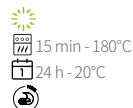
96594 | 16,5 g x 45



### 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



Madeines 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](http://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

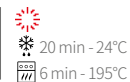


## BOUCHÉES 4 SAVEURS

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

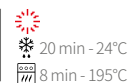


## MINI PAIN BAGNAT

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



## NAVETTE

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

7,7 x 0,5 cm

96679 | 15 g x 50



Visuel non contractuel.

## ASSORTIMENT DE MINI NAVETTES COLORÉES TOPPING SÉSAME

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

96735 | 10 g x 75

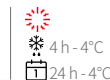


## MINI BRIOCHE NATURE

Cuite.

Ø 4 cm

96373 | 10 g x 100

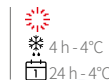


## MINI BRIOCHE PAVOT

Cuite.

Ø 4 cm

96374 | 10 g x 100



## BUN SÉSAME

Cuit.

Ø 4,5 cm

96321 | 25 g x 120



## MINI BURGER BRIOCHÉ ZESTE CITRON

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

Ø 5 cm

96358

22 g x 150



## MINI BURGER BRIOCHÉ PIMENT DOUX

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

Ø 5 cm

96356

22 g x 150



## MINI BURGER BRIOCHÉ 4 POIVRES

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

Ø 5 cm

96357

22 g x 150



## MINI BURGER BRIOCHÉ CÉRÉALES

Mie et décor grainés, boule briochée.

Ø 5 cm

96355

22 g x 150





# 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

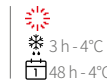


### COQUE MACARON ROSE

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

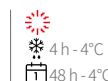
3932 | 45 g x 6



### 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

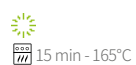
540006bvf | 327 g x 15



### 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

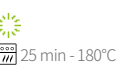


### FOND DE TARTE SUCRÉE

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

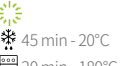


### FOND DE TARTE BRISÉE AUX BORDS HAUTS

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

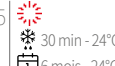
96795 | 21 g x 75



### 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





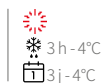
# Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

## 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  
Icon: 6h-4°C, 5 min - 160°C, 3 mois - 4°C

## Fruits

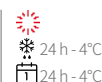
### MANGUES EN CUBES

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  
Icon: 24h-4°C, 24h-4°C



# 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  
Icon: 40 sec - 800W, 5j-4°C

### CARAMEL SALÉ

95380 | 500 ml x 7  
Icon: 3h-4°C, 24h-4°C

### SAUCE PRALINÉ

Bouteille de sauce au praliné.

4182 | 500 g x 7  
Icon: 6h-4°C, 60 sec - 800W, 5j-4°C

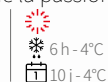
### GANACHE CHOCOLAT

95379 | 500 ml x 7  
Icon: 3h-4°C, 24h-4°C

## Coulis

### EXOTIQUE

Mangue et fruits de la passion.  
66063 | 500 g x 6



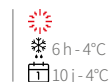
### FRAMBOISE

66062 | 500 g x 6



### FRAISE

66061 | 500 g x 6



## Purées de fruits

### FRAISE

87% de fraise.

66040 | 1 kg x 6  
Icon: 12h-4°C, 7j-4°C

### FRAMBOISE

89% de framboise.

66039 | 1 kg x 6  
Icon: 12h-4°C, 7j-4°C

### MANGUE

100% de mangue (non sucrée).

66010 | 1 kg x 6  
Icon: 12h-4°C, 7j-4°C

### PASSION

90% de jus de passion.

66044 | 1 kg x 6  
Icon: 12h-4°C, 7j-4°C





# 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<sup>er</sup> choix, nous vous offrons une gamme de pains typiques adaptée à chaque moment de consommation.



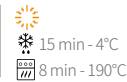
# Pains Bio



## 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



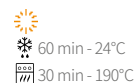
# Pains à partager



## TORSADÉ DU LARZAC

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

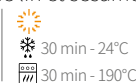
38 cm  
96864 | 510 g x 20



## 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



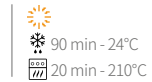
# Pains à partager



## 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.

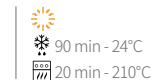
20 x 9 x 7 cm  
96985 | 400 g x 20



## 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

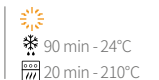
96869 | 400 g x 20



## 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

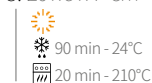
96868 | 400 g x 20



## 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

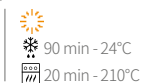
96870 | 400 g x 20



## 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





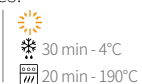
# Pains à partager



## 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.

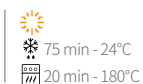
96880 | 400 g x 12



## LINGOT DE CAMPAGNE

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

96132 | 700 g x 8



## PAVÉ AVEYRONNAIS MULTICÉREALES

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 MULTICÉREALES

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



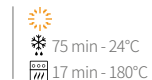
# Pains à partager



## PAIN MOULÉ FIGUES, AMANDES, NOISETTES

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

96123 | 950 g x 8

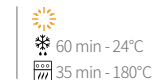


## GROS PAIN NOIX RAISIN

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

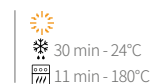


## NOUVEAU PAIN AU SEIGLE

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

30 cm

160206 | 420 g x 28

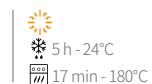


## CONVIVAL NATURE

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

45 x 25 cm

96689 | 1,8 kg x 3

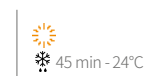


## FOUGASSE À L'HUILE D'OLIVE

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

35 x 40 x 3 cm

96556 | 1,4 kg x 5



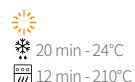


# Baguettes à partager



## BAGUETTE BISEAUTÉE

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



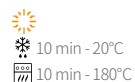
## BAGUETTE NATURE

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



## BAGUETTE MULTICÉRÉALES

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



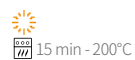
## BAGUETTE

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

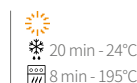
96886 | 40 g x 150



## POINTU NATURE AU LEVAIN

Mie crème et levain léger.

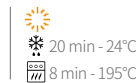
13 x 4,5 cm  
96270 | 40 g x 170



## POINTU CÉRÉALES

Décor graines toastées, très croustillant.  
Mie grainée.

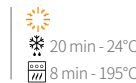
13 x 4 cm  
96271 | 40 g x 170



## 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 torrifiées, 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 pep's 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 et Bagels

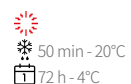


## BUN CRISTAL BIO

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



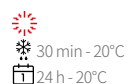
NOUVEAU

## 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 MÛLLEUX

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

Ø 12 cm

160202 | 90 g x 24



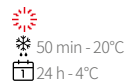
NOUVEAU

## 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



## BAGEL SÉSAME

Ø 11 cm

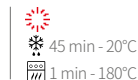
160222 | 115 g x 30



## BAGEL PAVOT

Ø 11 cm

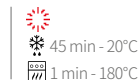
160223 | 115 g x 30



## BAGEL MULTIGRAIN

Ø 11 cm

160224 | 115 g x 30



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



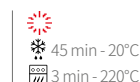
# Pains spéciaux



## FOCACCIA AUX TOMATES SÉCHÉES & MOZZARELLA

Pâte pizza au levain aux tomates séchées et mozzarella.

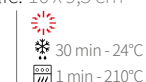
96857 | 130 g x 60



## 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



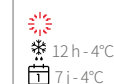
## NOUVEAU TORTILLA DE BLÉ NATURE

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





# Petit-déjeuner



**NOUVEAU**

## MINI BRIOCHE FEUILLETÉE

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

Ø 5,5 x 3,5 cm

160218 | 30 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



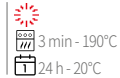
Madeines fabriquées avec des œufs de poule élevées en plein air, à dorer 3'30 à four chaud pour retrouver tout son croustillant en surface et son moelleux à cœur.



## PETITE MADELEINE VANILLE CRAQUANTE

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

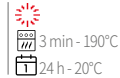
96791 | 18 g x 140



## 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

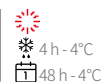


## PANCAKES

Petites crêpes épaisses à l'américaine.

Ø 11 cm

96814 | 40 g x 72

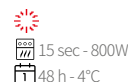


## MINI CRÊPES MÔLLEUSES, SUCRÉES, VANILLÉES

A déguster froides ou chaudes, natures ou garnies.

Ø 10 cm

95411 | 15 g x 180



# Petit-déjeuner

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

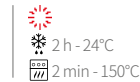


**NOUVEAU**

## 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



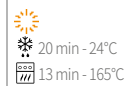
Issue d'une fabrication 100% française et réalisée à partir de matières 1<sup>ères</sup> nobles. Son procédé de fabrication inspiré d'un savoir-faire traditionnel offre une régularité produits toute l'année et confère à nos viennoiseries des caractéristiques organoleptiques particulières : un feuilletage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



### MINI CROISSANT

23% beurre Charentes Poitou AOP, recette Lenôtre professionnelle.

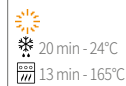
31778  
30 g x 195



### MINI PAIN AU CHOCOLAT

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

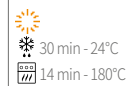
31776  
35 g x 210



### MINI PAIN AUX RAISINS

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

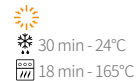
31290  
30 g x 230



### CROISSANT

Beurre Charentes-Poitou AOP 23%.

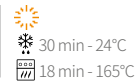
31780 | 80 g x 60



### PAIN AU CHOCOLAT

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

31792 | 80 g x 60



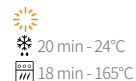
## Gamme beurre fin



### CROISSANT

23% beurre.

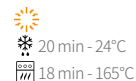
96119 | 60 g x 70



### PAIN AU CHOCOLAT

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

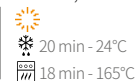
96112 | 75 g x 70



### PAIN AUX RAISINS

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

96052 | 110 g x 60



# Petit-déjeuner

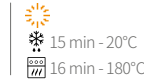
## Gamme beurre fin



### NOUVEAU CROISSANT

Beurre fin.

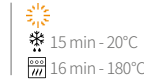
160207 | 55 g x 110



### NOUVEAU PAIN AU CHOCOLAT

Beurre fin.

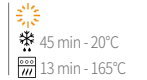
160208 | 75 g x 70



### NOUVEAU ASSORTIMENT DE MINIS VIENNOISERIES

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

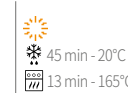
160220 | 32 g x 135



### NOUVEAU MINI FINGER PRALINÉ

Viennoiserie au cœur praliné, topping noisettes concassées.

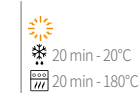
160219  
35 g x 150



### MINI CROISSANT

13% beurre fin.

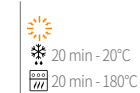
96760  
20 g x 260



### MINI PAIN AU CHOCOLAT

13% beurre fin.

96761  
28 g x 260



### MINI PAIN AUX RAISINS

13% beurre fin.

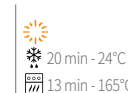
96762  
30 g x 260



### TRESSE AU CHOCOLAT

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

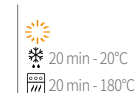
96179  
28 g x 100



### 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	26 et 30
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	27
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	16
«fleur de sel de Camargue»	18
Coquelicot de Nemours	25
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	36
Noix de coco et lait concentré	19 et 20
Noix de coco Prestige Blue Elephant	30
Nougat	22, 24
Nougat de Montélimar	30 et 32
Nounours	17 et 36
Orange pressée	17
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
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	17
«Mont et coteaux de lyonnais»	19
Poivre de Sichuan	18 et 21
Poivron	28
Pomme	22
Pomme façon «tarte tatin»	12
Pomme verte Bio	36
Pots Bio	30 et 32
Praliné feuilleté chocolat	13, 24 et 30
Praliné noisette	16 et 34
Praliné prestige	26 et 31
Praliné rocher	22
Praline rose	24
Pruneaux Armagnac	47
Punky (vanille)	20

## R-T

Rainbow	31 et 33
Régilisse	25
Régilisse 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 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
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

# Index Vegan

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

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

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

# 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  
Feuillantines ..... 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

# 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

# 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

## 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<sup>er</sup> 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](http://www.compagniedesdesserts.com)