

# Sélection

Automne-Hiver 2023/24



la compagnie des desserts

# *Glaces*



# Glaces

saveurs festives

## SÉLECTION DU CHEF



### CÈPES

Crème glacée.

#### Référence

92799

Le bac 2,5 l

91216

Le bac 750 ml



### FOIE GRAS

Glacé.

84163

Le bac 2,5 l

91217

Le bac 750 ml



### HŪÎTRES **NOUVEAU**

Sorbet.

91911

-

PRÉ-COMMANDE JUSQU'À FIN OCTOBRE

## CRÉATIONS ORIGINALES



### CERISES CONFITES AMARENA

Crème glacée.

#### Référence

92861



### FÈVE DE TONKA

Crème glacée.

92753



### NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Crème glacée.

92884



### PAIN D'ÉPICES DE DIJON

Crème glacée.

92878



### POMME FAÇON «TARTE TATIN»

Crème glacée.

92862



### POMME RED LOVE GINGEMBRE **NOUVEAU**

Sorbet.

92013



### VIN CHAUD **NOUVEAU**

Sorbet. Vin rouge, zestes d'orange, infusion d'épices : cannelle, badiane, cardamome, clou de girofle et poivre noir.

92014





# Glaces

saveurs de saison incontournables


## GLACES AU LAIT FRAIS HAUTE EXPRESSION

		Référence
	<b>CARAMEL SALÉ</b>  Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur Audois.	93607
	<b>CHOCOLAT GUANAJA</b> Chocolat Grand cru Guanaja 70% de cacao.	92530
	<b>CRÈME DE MARRON</b> Châtaignes d'Ardèche AOP.	92841
	<b>LAIT DE COCO</b> 50% de lait de coco.	92832

## SORBETS HAUTE EXPRESSION

	<b>ANANAS</b> 58,5% de fruits.	93602
	<b>CHOCOLAT NOIR</b> Chocolat noir 59% de cacao.	92761
	<b>ORANGE SANGUINE</b> Orange sanguine origine Sicile. 63% de jus d'agrumes.	93620
	<b>POIRE WILLIAMS</b> 57,8% de fruits.	92519

## TRADITION

	<b>CANNELLE</b> Crème glacée.	92301
	<b>EXTRAIT DE COGNAC ET D'ORANGES CONFITES</b> Glace aux œufs avec alcool.	92071
	<b>GIANDUJA</b> Crème glacée.	94241
	<b>VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON</b> Glace aux œufs.	93361



# Desserts glacés



# Desserts glacés

individuels



## BÛCHETTES GLACÉES



**NOUVEAU**

### LINGOT EXOTIQUE

Crème glacée mangue passion, enrobage chocolat blanc et râpures coco.

± 9x4x3 cm  
90922 | 90 g x 40



### LINGOT CHOCOLAT PRALINÉ

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

± 9x4x3 cm  
90901 | 90 g x 17



### LINGOT CACAHUÈTE CARAMEL

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

± 7,5x5,5x3,5 cm  
90920 | 70 g x 30



## CRÉATIONS ORIGINALES



### ESKI VACHERIN

Vacherin : sorbet framboise, enrobage chantilly et brisures de meringue.

90952 | 70 g x 20



Idéal Octobre Rose et Saint-Valentin

**NOUVEAU**

### ESKI RED LOVE GINGEMBRE

Sorbet pomme red love et jus de gingembre, chantilly, meringue saveur fraise.

90921 | 80 g x 20



### BOULE ROCHER

Crème glacée chocolat, crème glacée praliné, enrobage chantilly et praligrain.

± Ø 6,5 x H 6 cm  
90953 | 75 g x 12



### BOULE LITCHI FRAMBOISE

Sorbet litchi framboise, cœur de meringue, enrobage chocolat blanc saupoudré de poudre de framboise. ± Ø 6,5 x H 5 cm

90919 | 90 g x 12



### BOULE YUZU PASSION

Crème glacée yuzu, enrobage passion et cœur de meringue.

± Ø 6,5 x H 5 cm  
90902 | 70 g x 12



# Desserts glacés

individuels

## CRÉATIONS FESTIVES



### LA PROFITEROLE GÉANTE

Chou craquelin garni d'un soufflé glacé vanille.

± Ø 9 x H 6 cm  
4310 | 62 g x 12



### NOUGAT GLACÉ INDIVIDUEL

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

± 7,5 x 2,8 x 3 cm  
2303 | 70 g x 28



### NOUGAT GLACÉ FRAMBOISES ABRICOTS

Biscuit dacquoise, mousse glacée au nougat de Montélimar, framboises, abricots.

± Ø 8 x H 3 cm  
3214 | 85 g x 12



### OMELETTE NORVÉGIENNE GOUTTE

Glace aux œufs à l'extrait de cognac et d'oranges confites, génoise punchée à l'extrait de cognac et d'oranges confites, meringue italienne. ± Ø 10 x H 7,5 cm

90711 | 120 g x 8



### OMELETTE NORVÉGIENNE

Glace aux œufs vanille, génoise punchée à l'extrait de cognac et d'oranges confites, raisins macérés à l'extrait de cognac et d'oranges confites, meringue italienne. ± Ø 9 x H 8,5 cm

90540 | 155 g x 6



### OMELETTE FLOCON

Glace à l'extrait de cognac et d'oranges confites, génoise imbibée au sirop à l'extrait de cognac et d'oranges confites, meringue italienne.

± Ø 7,5 x H 5,5 cm  
90897 | 80 g x 8



## DESSERT GLACÉ À PARTAGER



### OMELETTE NORVÉGIENNE À PARTAGER

Glace à l'extrait de cognac et d'oranges confites, génoise punchée au sirop à l'extrait de cognac et d'oranges confites, oranges confites, meringue italienne. 4 parts.

90950 | 300 g x 6



Sortir 5 min avant de servir.

# Desserts glacés

## SOUFFLÉS GLACÉS



### SOUFFLÉ GOURMET

Biscuit cuillère punché à l'extrait d'orange et de cognac, soufflé glacé à l'extrait d'orange et de cognac, finition nougatine poudre. ± Ø 9 cm

2012 | 145 g x 12



### SOUFFLÉ GLACÉ PARFAIT CAFÉ

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

± Ø 7 x H 4 cm

4239 | 73 g x 12



### SOUFFLÉ GLACÉ CHOCOLAT

Biscuit dacquoise cacao, soufflé glacé chocolat noir Valrhona (80% de cacao min). Œufs de poules élevées en plein air. ± Ø 7 x H 4,5 cm

4784 | 70 g x 12



### SOUFFLÉ GLACÉ CITRON YUZU

Biscuit cuillère, soufflé glacé au citron et yuzu, gelée citron.

± Ø 7 x H 4 cm

4242 | 83 g x 12



### SOUFFLÉ GLACÉ FLEUR DE LAIT GUIMAUVE

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

± 13 x 2,5 x 2,5 cm

4704 | 65 g x 28





# Pâtisseries





# Bûchettes



## CRÉATIONS FESTIVES



### NOUVEAU MONT-RUBY

Entremets : biscuit joconde amande, compotée myrtille cassis, mousse mascarpone, coque chocolat ruby.

± 11x5x5 cm  
4813 | 85 g x 17



### NOUVEAU MONT-PASSION

Entremets : biscuit joconde amande, gelée de passion, mousse cream cheese, coque chocolat noir.

± 11x5x5 cm  
4812 | 85 g x 17



### MONT-FRAMBOISE NOUGAT

Entremets : biscuit joconde amande, mousse nougat miel amande, gelée framboise, coque chocolat au lait.

± 11x5x5 cm  
4579 | 75 g x 17



### BÛCHETTE COCO EXOTIQUE

Entremets : biscuit joconde amande, mousse coco citron, compotée mangue passion, coque chocolat noir. ± 11 x 4 x 4 cm

4576 | 75 g x 18



### BÛCHETTE LITCHI FRAMBOISE

Entremets : biscuit amande, gelée de framboise, mousse litchi framboise, coque chocolat blanc. ± 11 x 4 x 4 cm

4456 | 80 g x 18



### BÛCHETTE CACAHUÈTE

Entremets : biscuit dacquoise noisette, cœur cacaahuète, mousse confiture de lait, coque chocolat lait.

± 11 x 4 x 4 cm  
4457 | 80 g x 18



### BÛCHETTE FRUITS ROUGES

Entremets : biscuit dacquoise amande, mousse fruits rouges (fraise, framboise, cassis). ± 6,2 cm

4763 | 73 g x 25



### BÛCHETTE CHOCOLAT NOISETTE

Entremets : biscuit dacquoise noisette, mousse au chocolat noir (59,5% de cacao min). ± 6,2 cm

4762 | 73 g x 25



Bûchettes disponibles à partir de novembre 2023

# Créations originales

CRÉATIONS SIGNÉES PHILIPPE URRACA



Ces nouveautés sont des créations à 4 mains entre notre Cheffe Pâtissière Alice Mary (*Secret Café*) ou notre Chef Pâtissier Olivier Francoual (*Royal Mont-Blanc*) et le Chef Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France.



**NOUVEAU**  
**ROYAL MONT-BLANC**

Coque macaron nature, crème de marron, mousse de marron, insert meringue, guimauve vanille.

± Ø 7,5 cm

95490 | 80 g x 12



**NOUVEAU**  
**SECRET CAFÉ**

Entremets : Biscuit chocolat praliné feuillantine, ganache chocolat noisettes, mousse café chocolat blanc, décor noisettes caramélisées.

± 16 x 2,5 x 3 cm

4818 | 75 g x 16



**ROYAL DÔME**

Entremets : biscuit dacquoise, croustillant praliné noisette amande, mousse chocolat.

95433 | 75 g x 16



**FORÊT NOIRE**

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

95458 | 80 g x 30



**PLAISIR CITRON CŒUR AUX AGRUMES**

Entremets : biscuit dacquoise, mousse citron, gelée agrumes, nappage brillant, décor avec meringue à la douille sultane, pointe gelée d'agrumes.

± Ø 7 x H 6 cm

3805 | 90 g x 12



# Créations originales



## BOULE ROCHER NOIX DE PÉCAN

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

± Ø 5,5 x H 5,5 cm

95388 | 85 g x 24



## NOUVEAU

## MACARON POIRE BELLE-HÉLÈNE

Coque macaron cacao, confit de poire, enrobé de chocolat noir, décor crumble chocolat noir au sel de guérande.

± Ø 6,5 cm

95489 | 75 g x 24



## MOKA

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

± Ø 5,5 x H 4 cm

95391 | 95 g x 20



## COULANT CHOCOLAT ORIGINE GHANA

Appareil cœur coulant pur beurre, chocolat origine Ghana (63% de cacao min.).

± Ø 6 x H 5,5 cm

4761 | 95 g x 24



## RÉSOLUTION CHOCOLAT

Entremets : crémeux chocolat noir 73% et sucre de coco, gâteau sans farine type brownie au chocolat noir 73%, pâte sablée cacao à base de farine de pois chiche, farine de riz et sucre de coco, glaçage chocolat noir 73%.

± 5,8 x 5,8 cm

95430 | 70 g x 24



# Créations originales



SNACKING  
**DOR**  
2021

## COMME AU CINÉMA

Entremets : mousse riz au lait, sablé petit beurre, praliné pop-corn, enrobage chocolat au lait.

± 14 cm

95390 | 90 g x 12



## CANNELÉ ENTREMETS

Mousse vanille, cœur caramel salé, crémeux, brownie chocolat blanc, coque chocolat lait.

± Ø 5,5 cm

95392 | 65 g x 30



## ENTREMETS AUX TROIS GRAINES

Biscuit cacao sans farine, croustillant graines de lin, tournesol, sarrasin, courges, quinoa, mousse chocolat noir, Granola maison.

± 9 x 4 x 3,5 cm

95387 | 70 g x 20



## LE T

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

± 14 x 4,5 x 5 cm

1995 | 115 g x 14



# Incontournables



## BLANC-MANGER COCO

Biscuit dacquoise, appareil blanc-manger coco.

± Ø 7 x H 4 cm  
4078 | 78 g x 12



## FEILLANTINE

Entremets : base croustillante au praliné, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir.

± Ø 7 cm  
3299 | 100 g x 12



## MENDIANT GIANDUJA

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

± Ø 8 cm  
4080 | 100 g x 12



## LE NOUVEAU CHOCOLAT

Entremets : composé d'une alternance de couche de biscuit cacao (joconde, dacquoise et génoise) et d'appareil au chocolat (ganache, crème et mousse).

± 5,5 x 5,5 x 4 cm  
2330 | 90 g x 30



## SUCCÈS CHOCOLAT NOIX DE PÉCAN

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

± 11 x 3 x 2,5 cm  
4506 | 65 g x 24



## PYRAMIDE CHOCOLAT IVOIRE

Entremets : biscuit succès amande, mousse chocolat blanc, caramel, coque chocolat blanc.

± 7 x 7 x 7 cm  
2772 | 80 g x 12



## PYRAMIDE CHOCOLAT NOIR

Entremets : biscuit succès amande, mousse chocolat noir, coque chocolat noir.

± 7 x 7 x 7 cm  
2770 | 80 g x 12





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

# Babas



## BABA LONG

Baba imbibé au rhum à partager.  
Livré non décoré.

± 30 x 5 x 6 cm

90804 | 400 g x 4



## BABA KOUGLOF

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

90605 | 210 g x 11



## LE SAVARIN

Baba imbibé au rhum (baba à décorer).  
Livré non décoré.

90581 | 150 g x 12



## BABANETTONE

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

95521 | 130 g x 16



## BOUCHÉE BABA AU RHUM

Baba imbibé au rhum.

90783 | 14 g x 96



# Secrets

CRÉATIONS SIGNÉES  
PHILIPPE URRACA



## NOUVEAU SECRET CAFÉ

Entremets : Biscuit chocolat praliné feuillantine, ganache chocolat noisettes, mousse café chocolat blanc, décor noisettes caramélisées.

± 16 x 2,5 x 3 cm

4818 | 75 g x 16



Création à 4 mains entre notre Cheffe Pâtissière Alice Mary et le Chef Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France.



## SECRET CHOCOLAT NOUGAT

Entremets : croustillant chocolat nougat, mousse chocolat du Pérou, bâtonnet chocolat pistache.

± 16 x 2,5 x 3 cm

3664 | 85 g x 16



## SECRET VANILLE

Entremets : croustillant chocolat blanc surmonté d'une crème vanille.

± 16 x 2,5 x 4 cm

4358 | 75 g x 16



## SECRET EXOTIQUE

Entremets : crème d'amande coco, compotée de mangue passion, crème chiboust rhum. Œufs de poules élevées en plein air. ± H 4,5 cm

4758 | 80 g x 16



## SECRET CITRON

Entremets : pâte sablée noisette, croustillant chocolat blanc et crème au citron de Sicile.

± 16 x 2,5 x 4 cm

3663 | 100 g x 16



# Fingers



## OPÉRETTE EARL GREY

Entremets : biscuit joconde punché thé Earl Grey, ganache thé Earl Grey chocolat au lait, crème au beurre zestes d'orange.

± 13 x 2,5 cm  
95460 | 100 g x 33



## FINEMENT CHEESECAKE

Entremets : pâte sablée pur beurre et sucre de fleur de coco, appareil cream cheese (29%), mousse au jus de citron de Sicile sucrée au sirop d'agave. Œufs de poules élevées en plein air.

± 12 x 3 x 3,5 cm  
4705 | 90 g x 27



## FINGER CHOCOLATINE

Entremets : biscuit joconde cacao, mousse chocolat noir, génoise cacao punchée, velours chocolat noir.

± 13 x 2,5 cm  
4757 | 60 g x 28



## FINGER AUX TROIS CHOCOLATS

Entremets : biscuit cacao, mousse chocolat blanc, chocolat lait, chocolat noir, croustillant au gruée de cacao.

± 13 x 2,5 cm  
95359 | 90 g x 33



## FINGER PANNA COTTA AUX FIGES PAIN D'ÉPICES

Entremets : appareil pain d'épices, biscuit succès noisette amande, panna cotta, compotée de figue (20,9% figues).

± 13 x 2,5 cm  
4745 | 90 g x 28



## FINGER SAVEUR DU JAPON

Entremets : biscuit joconde au thé vert matcha, compotée de mangue passion, mousse yuzu, glaçage chocolat blanc.

± 13 x 2,5 cm  
3567 | 70 g x 28



## FINGER ANANAS

Entremets : biscuit dacquoise coco, compotée d'ananas, mousse coco, glaçage mangue.

± 13 x 2,5 cm  
4315 | 65 g x 28



# Demi-cadres



Photo non contractuelle

## DEMI-CADRE MANGUE PASSION

Entremets : biscuit joconde, compotée de mangue passion, mousse chocolat blanc, glaçage mangue passion.

± 35 x 27 x 3 cm

4195 | 2,22 kg x 1



## DEMI-CADRE PANNA COTTA FRAMBOISE

Entremets : biscuit joconde, croustillant au chocolat blanc, panna cotta, compotée de framboise.

± 35 x 27 x 2,5 cm

4509 | 2,22 kg x 1



## DEMI-CADRE ROYAL CHOCOLAT

Entremets : biscuit dacquoise, croustillant chocolat praliné, mousse chocolat noir, velours chocolat.

± 35 x 27 cm

4187 | 2 kg x 1



# Mac'éclairs



CRÉATIONS SIGNÉES  
PHILIPPE URRACA



## ROYAL MACARON

Coque macaron nature, palet croustillant praliné, mousse chocolat.

± Ø 7,5 / 8 cm

95300 | 80 g x 12



NOUVEAU

## ROYAL MONT-BLANC

Coque macaron nature, crème de marron, mousse de marron, insert meringue, guimauve vanille. ± Ø 7,5 cm

95490 | 80 g x 12



Création à 4 mains entre notre Chef Pâtissier Olivier Francoual et le Chef Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France.



## MAC'ÉCLAIR AGRUMES

Éclair en coque de macaron, crémeux chocolat blanc agrumes. ± 14 x 3,5 cm

95461 | 70 g x 12



## MAC'ÉCLAIR CACAHUÈTE

Éclair en coque de macaron, crémeux cacahuète et brisures de cacahuètes salées. ± 14 x 3,5 cm

95362 | 70 g x 12



## MAC'ÉCLAIR CHOCOLAT

Éclair en coque de macaron cacao, crémeux chocolat noir tulakalum 75% origine Bélize. ± 14 x 3,5 cm

95374 | 80 g x 12



## MAC'ÉCLAIR COCO

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

± 14 x 3,5 cm

95378 | 70 g x 12



## MAC'ÉCLAIR NOISETTE

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

± 14 x 3,5 cm

95373 | 80 g x 12





# Pâte à choux



## CHOU NOISETTE MANDARINE

Chou craquelin pur beurre au sucre de fleur de coco, gelée mandarine, mousse noisette sucrée au sirop d'agave, plaquette chocolat noir. ± Ø 8 x H 6 cm

4756 | 80 g x 12



## CHOU CHOCOLAT PRALINÉ

Chou craquelin cacao, croustillant, mousse chocolat origine Pérou, cœur praliné amande.

± Ø 7 x H 5,5 cm

4649 | 95 g x 12



## CHOU CARAMEL

Chou, crème caramel, décor plaquette de chocolat au lait.

± Ø 8 x H 5 cm

3688 | 85 g x 12



## TIRAMI-CHOU

Chou craquelin café, crème chocolat café, mousse mascarpone. ± Ø 7,5 cm

4577 | 75 g x 12



Photo non contractuelle

## ÉCLAIR ST-HONORÉ

Pâte à choux, sauce confiture de lait, crème vanille.

95286 | 90 g x 12



NOUVEAU

## TARTELETTE CHOU

Pâte sucrée, chou crème vanille, décor perles de sucre et amandes hâchées.

± Ø 7 cm

95491 | 90 g x 20



## TARTELETTE SAINT-HONORÉ

Pâte feuilletée et pâte brisée, crème vanille cœur confiture de lait, surmonté d'une crème chantilly et d'un mini chou craquelin. ± Ø 8 x H 6 cm

4460 | 90 g x 12



# Tartelettes



**NOUVEAU**

## BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU" COCO

Brioche, œufs, crème, sucre, lait de coco, caramélisé au four. ± Ø 9 x 2 cm

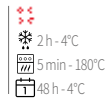
96584 | 100 g x 36



## BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU"

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

90611 | 120 g x 36



## POMME DANS LA TARTE

Tartelette : pâte sablée, crème d'amande, pomme entière rôtie au four façon grand-mère. Possibilité de tiédir au four ou au grill. ± Ø 8 cm

95542 | 120 g x 12



## POIRE DANS LA TARTE

Tartelette : pâte feuilletée caramélisée, compote de pommes, poire Williams entière rôtie au sucre cassonade.

± Ø 8 x H 6 cm  
4578 | 110 g x 12



## RONDEMENT CITRON

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

± Ø 7 cm  
95431 | 110 g x 12



**NOUVEAU**

## TARTELETTE CHOCOLAT ORANGE

Pâte sucrée, ganache chocolat (fève de cacao origine Amérique latine), purée d'orange et zestes de citron. ± Ø 9 cm

95652 | 110 g x 36



**NOUVEAU**

## TARTELETTE COCO CHOCOLAT

Pâte sucrée, ganache chocolat lait, lait et râpure de coco.

± Ø 9 cm  
95653 | 110 g x 36



# Créations originales Snacking

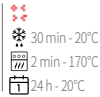


**NOUVEAU**

## NEW YORK ROLL

New York roll à garnir ou à personnaliser selon vos souhaits. Pur beurre.  $\pm \text{Ø} 9,5 \times 3,5 \text{ cm}$

86041 | 62 g x 36



## ROULÉ CANNELLE

Glaçage au sucre.  $\pm \text{Ø} 9 \text{ cm}$

96845 | 95 g x 24



## ESKI YAOURT MARBRÉ

Gâteau au yaourt marbré vanille cacao, enrobage chocolat au lait éclats d'amandes.

$\pm 7 \times 3,5 \text{ cm}$

95450 | 35 g x 20



## ESKI MADELEINE CITRON

Appareil madeleine aux zestes et jus de citron, enrobage chocolat blanc graines de chia.

$\pm 7 \times 3,5 \text{ cm}$

95451 | 35 g x 20



## TIGRÉ CHOCOLAT

Appareil financier noisette copeaux de chocolat, ganache chocolat noir.  $\pm \text{Ø} 5 \times \text{H} 4,5 \text{ cm}$

95455 | 65 g x 35



## TIGRÉ MANGUE PASSION

Appareil financier amande, compotée mangue passion.  $\pm \text{Ø} 4 \times \text{H} 4,5 \text{ cm}$

95456 | 65 g x 35



# Snacking

Signé Les Belles Envies  
(pâtisserie à index  
glycémique contrôlé - IGC)



**NOUVEAU**

## MÔELLEUX CHOCOLAT

Appareil mœlleux au chocolat noir.

± Ø 9 x H 4 cm  
4796 | 95 g x 32



**NOUVEAU**

## MÔELLEUX CITRON

Appareil à cake amande citron (jus et zestes) pur beurre, glaçage.

± 6 x 6 cm  
4804 | 70 g x 24



**NOUVEAU**

## L'INCROYABLE BROWNIE PÉCAN

Appareil chocolat (65% de cacao min), noix de pécan. Emballage individuel. ± 6 x 6 x H 2 cm

4797 | 60 g x 24



**NOUVEAU**

## POLENTA CAKE

Polenta de maïs imbibée au sirop de citron (zestes et concentré de citron). Pur beurre. ± Ø 7 cm

95472 | 70 g x 20



## MÔELLEUX POIRE SARRASIN

Poudre de noisettes, farine de sarrasin, confit de poire, décor noisettes éfilées. ± Ø 7 cm

95457 | 60 g x 20



## MÔELLEUX À LA CHÂTAIGNE

± Ø 7,5 cm

95397 | 80 g x 48



## FINGER CARROT CAKE

Appareil carrot cake zestes d'orange, nappage cream cheese, décor granola et graines de courge.

± 13 x 2,5 cm  
95459 | 50 g x 24



## MUFFIN CARROT CAKE

Carottes, épices, noix, glaçage, brisures de noix.

± Ø 7 cm  
XMUCAR01020 | 125 g x 20



**NOUVEAU**

## STANDARD STICKY TOFFEE PUDDING

Traditionnel sticky toffee pudding avec sa sauce au caramel. Fait à base de dattes. À servir avec la sauce toffee p.38. ± Ø 40 x 31 cm

LPUSTI03001 | 100 g x 24





# Cheesecakes à partager



**NOUVEAU**

## FROMAGER

Recette inspirée de la Flaune aveyronnaise. Pâte sablée sucrée croustillante garnie d'un appareil au fromage frais dont la texture est moelleuse et fondante.

Pur beurre.

± Ø 24 x 55 cm

4816 | 1,4 kg x 1



**NOUVEAU**

## CHEESECAKE JAPONAIS

Inspiré de la recette originale du cheesecake japonais. Il se caractérise par l'absence de biscuit et sa texture à effet "fluffy", légère et aérée comme un soufflé. Pur beurre.

± Ø 24 x 5 cm

4815 | 880 g x 1



**NOUVEAU**

## CHEESECAKE BASQUE

Inspiré du traditionnel cheesecake basque originaire de San Sébastien. Il se caractérise par son absence de pâte, sa texture ferme et crémeuse et son goût fromage très prononcé.

± Ø 26 x 35 cm

4814 | 1,28 kg x 1





# Cakes à partager



## CAKE FINANCIER CITRON

Financier au beurre, amande, zestes de citron. À découper.

± 24x11x7 cm

3563 | 1 kg x 3



## CAKE MARBRÉ CHOCOLAT

Cake nature pur beurre, appareil financier chocolat au beurre poudre d'amande. À découper.

± 24x11x7 cm

4046 | 620 g x 4



## CAKE PAIN D'ÉPICES

Cake façon pain d'épices aux farines de blé et de seigle, miel, oranges et citrons confits.

3 épices : cannelle, muscade, anis.

± 20x10x9 cm

95419 | 600 g x 6



## CAKE BANANE NAPPAGE CARAMEL

Cake façon banana bread.

17 tranches.

± 33xH9 cm

160273 | 1,35 kg x 2



# 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.



## LA TERRE & LA MER

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

160350  
plateau 405 g de 40 pièces



## LA CRÉATION FROMAGÈRE

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

160351  
plateau 345 g de 40 pièces



# Incontournables



**NOUVEAU**

## MACARON FOIE GRAS

Crème de bloc foie gras et piment d'Espelette.

± Ø 4,2 cm

95487 | 16 g x 45



**NOUVEAU**

## MINI BAGEL SAUMON

Mini bagel pavot, saumon fumé, fromage frais ciboulette citron.

- Consommation froide : décongélation 3h-4°C  
- Consommation chaude : réchauffer directement dans le plateau 120°C, 12-15 min

± Ø 4,4 x 3 cm

160482 | 2 plateaux de 24 pièces  
16 g x 48



## DUO MINI BLINIS

28 mini blinis curry, œufs de truite, zestes de citron. 28 mini blinis nature, saumon fumé, raifort, aneth.

160386 | 2 plateaux de 240 g de 28 pièces



## TRILOGIE DE FOIE GRAS

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

160390 | 16 g x 60



# Canapés



**NOUVEAU**

## PAIN SURPRISE PANETTONE

10 sandwiches x 5 recettes : roquefort noix ; fromage frais chaource noisette ; canard, raisin et sauternes ; saumon aneth ; foie gras figue. ± 14,5 x 15 cm

160483 | 1,04 kg x 3



## CANAPÉ PESTO LÉGUMES

Mœlleux au pesto, 5 baies, pois gourmand et édամamé.

160387 | 11 g x 63



## LINGOT PROVENÇAL

Biscuit aux herbes de Provence, tomate confite, fromage de chèvre, arôme naturel de miel.

160388 | 11 g x 60



## DÔME FROMAGER

Canapé fromage frais, œufs de truite.

160389 | 12 g x 63



## CANAPÉS SALÉS TRADITION

6 cakes aux oignons, chutney d'orange amère, magret de canard fumé ; 6 financiers aux tomates, crème au fromage de chèvre, tomate marinée et ciboulette ; 6 pains de mie noirs, rillettes de poulet à la moutarde, tapenade de poivron, pain de mie blanc, paprika ; 6 blinis, crème au raifort-citron, anchois mariné, baies roses, aneth ; 6 pains nordiques, mœlleux au crabe aromatisé, mousse d'avocat, zeste de citron ; 6 biscuits aux noix, crème au roquefort-noix, cube de roquefort ; 6 biscuits au miel et épices, crémeux au bloc de foie gras, gelée de figue ; 6 cakes aux poivrons, crème saveur crustacés, écrevisse marinée ; 6 blinis, crème citronnée, saumon fumé, mélange d'épices.

TDP000089 | plateau 540 g de 54 pièces



## CANAPÉS VÉGÉTARIENS

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

TDP000096 | plateau 540 g de 54 pièces





# Petits fours chauds



## ASSORTIMENT MINI CHOUX SAINT-JACQUES ET ESCARGOTS

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

160385 | 12 g x 48



## MINI CROQUE FINGER COMTÉ TRUFFE

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

6509 | 8 g x 32



## ASSORTIMENT ACCRAS

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

96975 | 12,5 g x 240



## FALAFEL

Pois chiche et légumes, coriandre, menthe, persil.

160248 | 10 g x 208



## MINI MADELEINE DE COMMERCY AU PESTO

Madeleine pesto, crumble parmesan AOP.

96848 | 13 g x 93



## MINI MADELEINE DE COMMERCY AU CURRY

Madeleine ananas, coco râpée, curry.

160363 | 13 g x 93



## MINI QUICHES TOMATÉES VEGGY

Pâte tomatée pur beurre : épinard ricotta, chou-fleur bleu, duo de poivrons, champignon cèpe, oignon et confit de légumes. Plateau spécial cuisson.

160242 | plateau 500 g de 125 pièces



## ASSORTIMENT DE MINI QUICHES DÉLICES

Mini quiches traiteur précuites en 5 plateaux de 25 pièces spécial four, soit 125 pièces. 5 recettes : saumon aneth, tomate-chèvre-basilic, tartiflette, champignon-ail-persil, choux fleur-brocoli.

96781 | plateau 450 g de 125 pièces



# Réception sucrée



# Macarons

## DÉMARQUEZ-VOUS AVEC DES MACARONS PERSONNALISÉS !

- Demandez-nous la saveur de macaron de votre choix
- Personnalisez vos macarons avec votre logo ou celui d'un événement.

Nous vous remettons une étude de faisabilité sous 10 jours.



### MAC' EN ROBE CHOCOLAT

Coque macaron chocolat noir, ganache chocolat noir, enrobage chocolat lait éclats d'amandes.

± Ø 3,5 cm

95495 | 22 g x 48



### MACARON AUX DEUX NOISETTES

Coque macaron noisette brute, ganache noisette blanche.

± Ø 4,2 cm

95484 | 16 g x 45



### MACARON CHAMPAGNE

Crème champagne rosé.

± Ø 4,2 cm

95483 | 16 g x 45



### MACARON ARMAGNAC

Ganache à l'Armagnac.

± Ø 4,2 cm

95421 | 16 g x 45



### MACARON EARL GREY

Ganache thé Earl Grey chocolat au lait.

± Ø 4,2 cm

95463 | 16 g x 45



### MACARON CAFÉ

Ganache chocolat blanc infusée au café.

± Ø 4,2 cm

95462 | 16 g x 45



### MACARON YUZU

Crème de citron yuzu.

± Ø 4,2 cm

95341 | 16 g x 45



# Choux

CRÉATIONS SIGNÉES PHILIPPE URRACA



**NOUVEAU**

## PANACHÉ DE CHOUX CHOCOLATS SÉLECTION GRANDS CRUS CRÉATION GOURMANDE

Petits choux glaçage chocolat : crème chocolat noir 55% ITAKUJA (pure origine Brésil) issu d'une double fermentation avec pulpe de fruit de la passion ; crème chocolat blanc 35% WAINA aux notes intenses de lait frais et de crème, gousse de vanille Bourbon; crème chocolat au lait 50% KIDAVOA (pure origine Madagascar) issu d'une double fermentation aux notes fruitées de banane. ± Ø 4 cm

95486 | 16 g x 48



**NOUVEAU**

## TRILOGIE DE CHOUX GOURMANDS

Crème myrtille, crème mandarine, crème gianduja.

± Ø 4 cm

95485 | 18 g x 48



## ASSORTIMENT PIC'POP GOURMAND

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

95372 | 20 g x 48



# Petits fours sucrés



**NOUVEAU**

## PLATEAU HAUTE COUTURE

6 monts-blancs ; 6 choux pralinés ; 6 lingots citron ; 6 Opéras ; 6 dômes fruits rouges ; 6 tatins de pommes ; 6 rochers chocolat ; 6 spirales mangue.

5571 | plateau 650 g x de 48 pièces



## PETITS FOURS ART DÉCO

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

TDP004183 | plateau 550 g x de 48 pièces



## PLATEAU DE PETITS FOURS SUCRÉS TRADITION

6 financiers à la pistache, aromatisés, gelée d'abricots, pistache ; 6 biscuits aux amandes, mousse à la vanille, compotée de fraises ; 6 éclairs, crème pâtissière au chocolat, glaçage au chocolat ; 6 almondines aux zestes de citron, crémeux au citron, zeste de citron semi-confit ; 6 opéras (biscuits imbibés au café, crème au beurre au café, ganache au chocolat, glaçage au chocolat) ; 6 crumble au caramel, crémeux caramel, saupoudrage crumble au caramel ; 6 crumbles, compotée de framboise, décor chocolat blanc ; 6 crumbles au chocolat, ganache au chocolat, mousse au chocolat.

TDP004182 | plateau 695 g x de 48 pièces





# Café gourmand



## MINI OPÉRA

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

± 5 x 2 x 2,5 cm

2224 | 18 g x 98



## MINI FINGER CHOCOLAT ORANGE

Entremets : biscuit joconde cacao, mousse chocolat noir, compotée d'orange.

± 5 x 2 x 3 cm

3724 | 19 g x 98



## MINI FINGER ANANAS CITRON VERT

Entremets : biscuit dacquoise, compotée d'ananas, mousse citron vert gingembre, glaçage chocolat blanc.

± 5 x 2 x 3 cm

3722 | 19 g x 98



## NOUVEAU

### CHEESECAKE FRAMBOISE

± Ø 3,5 cm

6876 | Plateau de 900g  
54 pièces



## NOUVEAU

### TRUFFE CHOCOLAT BLANC COCO

Ganache de chocolat blanc (35%) et coco, décor râpures coco.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160042 | 10 g x 140



## NOUVEAU

### TRUFFE CHOCOLAT NOIR

Ganache de chocolat noir Taïnori, décor cacao poudre.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160041 | 10 g x 140



## NOUVEAU

### MINI GAUFRE SUCRÉE

± 6 x 5,5 x 1,6 cm

160485 | 15 g x 120



## BOUCHÉE BABA AU RHUM

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

90783 | 14 g x 96



## BOUCHON À LA CHÂTAIGNE

Appareil fondant pur beurre.

95389 | 10 g x 200



# Produits à personnaliser



# Gamme Gourmet

## "Prêt à découvrir"

### FONDS DE TARTE



#### PLATEAU DE MINI FONDS DE QUICHE CRUS

Plateau de 25 fonds de mini tartelettes au beurre.

96796 | 9 g x 125



#### ASSORTIMENT MINI CÔNES SALÉS

4 saveurs : tomate, basilic, sésame, nature.

160471 | 4,5 g x 180



#### MINI FOND DE TARTE OIGNONS

Pur beurre.

± 3,5 cm

160358 | 9 g x 192



#### ASSORTIMENT MINI FONDS DE TARTE SUCRÉS

3 paquets de 35 pièces de fonds cacao ; 2 paquets de 35 pièces de fonds naturels aux pépites de chocolat ; 2 paquets de 35 pièces de fonds Cracker Grahams.

± Ø 4 cm

160249 | 7 g x 245

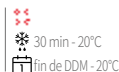


#### MINI FOND DE TARTE SUCRÉ CARRÉ

Pure beurre, coating beurre de cacao.

± 3 x 3 cm

96995 | 6 g x 245



#### MINI FOND DE TARTE SALÉ CARRÉ

Pur beurre, coating beurre de cacao.

± 3 x 3 cm

96993 | 6 g x 245



### PÂTISSERIES À GARNIR



#### BASE STICK CHOCOLAT NOUGAT

Mélange croustillant : crème de nougat, chocolat au lait et noisettes. ± 16 x 2,5 x 1 cm

4480 | 30 g x 54



#### BASE STICK CHOCOLAT BLANC

Pâte sablée pur beurre et croustillant au chocolat blanc. ± 16 x 2,5 x 1,5 cm

4479 | 50 g x 54



# Gamme Gourmet "Prêt à découvrir"

Photo non contractuelle



**NOUVEAU**

## TOFFEE

Sauce à servir avec le Sticky Toffee p.23.

95482 | Bouteille de 500 ml x 7



**NOUVEAU**

## POCHES RIZ GLUANT

Lait de coco (30,4%).

4817 | 800 g x 4



## POCHES MOUSSE CHEESECAKE

Œufs de poules élevées en plein air.

4432 | 620 g x 4



## POCHES MOUSSE HUILE D'OLIVE

Huile d'olive vierge extra, extrait à froid (coopérative L'Oulibo). Œufs de poules élevées en plein air.

4782 | 600 g x 4



## POCHES MOUSSE CHOCOLAT

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

3313 | 700 g x 4



## PÂTISSERIES À GARNIR ET CONFISERIES



## CHOU CRU AVEC CRAQUELIN

Chou cru à cuire. Préchauffage à 230°C.

3649 | 24 g x 120



## PAVLOVA

Disque de meringue et mousse fromage blanc.  
± Ø 10 x H 2,5 cm

4613 | 45 g x 20



## PÂTE DE FRUITS

Coco, fraise, pomme et mandarine. Environ 256 pièces.  
± 2 x 2 cm

160127 | 9 g x 256



# Bases salées



## SABLÉ PARMESAN

Sablé pur beurre, parmesan AOP (33%).

± 3 x 3 cm

4783 | 5 g x 320



## MINI FOCCACIA TRUFFE

Arôme de truffe blanche.

± 5 x 5 x 1,5 cm

160383 | 22 g x 150



## MINI PAIN NORDIQUE

± Ø 4 cm

160347 | 3,5 g x 280



## MINI BUN MULTICÉRÉALES

Pâte à base de farine semi-complète. Graines en inclusion et en décor. ± Ø 5 cm

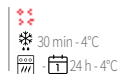
96355 | 22 g x 150



## MINI BRIOCHE PAVOT

± Ø 4 cm

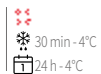
96374 | 10 g x 100



## MINI BRIOCHE NATURE

± Ø 4 cm

96373 | 10 g x 100



## ASSORTIMENT MINI MORICETTES

Nature, sésame, pavot.

± 9 cm

160395 | 25 g x 120



## ASSORTIMENT PAIN POP ART

4 saveurs : piperade, 4 poivres, citron, noix. (4 sachets de 60 pièces). ± 5 x 5 x 3,5 cm

160250 | 28 g x 240



## NOUVEAU

## PLAQUE GAUFRE EMMENTAL PERSIL

Pomme de terre, Emmental français.

± 37,5 x 31,5 cm

6873 | 1,1 kg x 3





# Pains et Petit-déjeuner



# Pains à partager



**NOUVEAU**  
**PAIN MUESLI**

Pain moulé, inclusions de graines de citrouille, raisins secs, sésame, graines de tournesol, cerneaux de noix, pommes, abricots, graines de lin.

± 39 x 29 x 23 cm  
160484 | 500 g x 12



**TORSADÉ MULTICÉRÉALES**

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

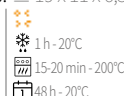
± 28 x 12 x 7 cm  
96897 | 600 g x 12



**RÉVEIL PAIN® FIGUE CHÂTAIGNE NOISETTE**

Farines de blé, seigle, châtaigne. Inclusions figues, châtaignes, noisettes. ± 19 x 11 x 6,5 cm

160357 | 400 g x 20



**RÉVEIL PAIN® GRAINES DE COURGE**

Pavé élaboré à partir de pâte fermentée. Inclusions graines de courge (8%). ± 20 x 9 x 7 cm

96871 | 400 g x 20



**RÉVEIL PAIN® CRANBERRY**

Pavé élaboré à partir de pâte fermentée. Inclusions cranberry (24%). ± 20 x 9 x 7 cm

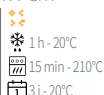
96868 | 400 g x 20



**RÉVEIL PAIN® CHOCOLATÉ**

Pavé élaboré à partir de pâte fermentée, doublement cacaoté. Base cacao, inclusions pépites de chocolat. ± 20 x 9 x 7 cm

96869 | 400 g x 20



**PAIN MOULÉ FIGUES, AMANDES, NOISETTES**

Farine semi-complète enrichie de graines de tournesol, fruits entiers (figues de Turquie 14,5%, noisettes d'Italie 5% et amandes de Californie 5%). ± 27 x 9,5 x 9,5 cm

96123 | 950 g x 8

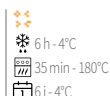


**GROS PAIN NOIX RAISIN**

Farine de blé semi-complète aveyronnaise. Inclusions noix et raisins fondants.

± 40 cm

96865 | 750 g x 15



# Pains individuels festifs



## PAIN LOBSTER ROLL

4 blocs de 5 pains briochés à séparer. ± 20 cm

160345 | 100 g x 20



## BRETZEL GÉANT

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

145 | 150 g x 16



## WHITE BUN BLACK SÉSAME

Non tranché.

± Ø 9 cm

160451 | 70 g x 36



## BUN PIMENT D'ESPELETTE

Farine de froment semi-complète, levain maison, piment d'Espelette AOP. ± Ø 10 cm

160360 | 70 g x 30



## BUN OIGNON GRATINÉ EMMENTAL

Tranché.

± Ø 10 cm

96661 | 70 g x 36



## POINTU NATURE

Pain au levain. Farine semi-complète.

± 12 x 4,5 x 2,5 cm

96270 | 40 g x 170



## PETIT PAIN DE SEIGLE ROYAL

Farine semi-complète, couleur brune et goût typique du seigle. Recette du bûcheron seigle royal. ± 10 x 5 x 3,5 cm

96134 | 39 g x 75



## PETITE BOULE AVEYRONNAISE

Petit pain boule au levain élaboré à partir de farine de blé aveyronnaise et seigle. ± Ø 6 cm

96867 | 60 g x 120



# Petit-déjeuner



**NOUVEAU**

## CROISSANT COURBÉ

Beurre 23%.  
± 8 x 7,5 x 4 cm

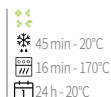
35203 | 70 g x 70



## CROISSANT

Beurre Charentes-Poitou AOP 23%.  
± 13 x 6,5 x 4,5 cm

31780 | 80 g x 60



## PAIN AU CHOCOLAT

Beurre Charentes-Poitou AOP 21%, chocolat 9%.  
± 10 x 6,5 x 3,5 cm

31792 | 80 g x 60



## ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES LUNCH

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

160220 | 30 g x 135



## BRIOCHETTE

Pur beurre. Précuite.  
± Ø 7,5 cm

96676 | 45 g x 100



## BRIOCHE MOUSSELINE

Pur beurre.  
± 20,5 x 10,5 x 9,5 cm

96970 | 400 g x 6







**NOUVEAU**

Téléchargez  
**L'APPLICATION  
MOBILE**  
pour iPhone



**L'APPLICATION MOBILE**  
**la compagnie des desserts**  
Donner du plaisir au dessert

- Passez vos commandes depuis votre smartphone 24h/24 et 7j/7
- Possibilité de recommander votre dernière commande en un clic
- Prise de commande en moins d'1 minute

Téléchargez  
**L'APPLICATION  
MOBILE**  
pour Android

