

# Sélection

Automne-Hiver 2024/25



la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

# Glaces et Desserts glacés



NOUVEAU

# Créations Yoni Saada

Élevé dès son enfance aux saveurs de la Méditerranée orientale, le fils et petit-fils de la plus ancienne boucherie du Marais, à Paris, a fait ses classes dans de prestigieux établissements de la capitale avant de partir explorer les cuisines du monde entier. Son parcours, nourri aux rencontres et aux différentes cultures, illustre un engagement indéfectible envers l'authenticité, les savoir-faire et le partage.

Aujourd'hui, les cartes de Yoni Saada transcendent les frontières pour offrir une expérience conviviale riche en émotions et en découvertes.

Entrepreneur accompli, il a fondé Bagnard puis Zaza, deux adresses de référence de la cuisine méditerranéenne à Paris. En 2022, Bagnard a ainsi rejoint, parmi les noms les plus illustres de la nouvelle gastronomie française, le premier étage des Galeries Lafayette Gourmet.



En dehors des cuisines, le finaliste de l'émission Top Chef 2013 reste un habitué des plateaux de télévision : ses apparitions en tant qu'animateur d'émissions culinaires ont conquis un large public grâce à une passion contagieuse et un charisme naturel.

Le chef a également publié "La Grande Bleue" et l'an dernier "Sababa", aux éditions Solar. Plus que des recettes, ces deux ouvrages revisitent le célèbre régime méditerranéen et dévoilent son histoire, ses sources d'inspiration et des conseils pour une cuisine à la fois traditionnelle et inventive, saine et généreuse - à son image.



## FAÇON AMLOU PRALINÉ NOISETTE

Glace au praliné noisette (35%),  
huile d'argan et miel.

92004 | bac 2,5 l



## CORNE DE GAZELLE

Glace au lait entier et à la corne  
de gazelle.

92003 | bac 2,5 l



## FAÇON SALADE DE FRUITS MAROCAINE

Sorbet jus d'orange sanguine de  
Sicile (45%), pâte de datte, feuilles de  
menthe, inclusions de raisins secs,  
amandes, noisettes caramélisées et  
arôme naturel de fleur d'oranger.

92005 | bac 2,5 l

# Glaces

saveurs festives



## SAVEURS D'EXCEPTION



### CÈPES

Crème glacée.

91216



### FOIE GRAS

Glace.

91217



### HUÎTRES **NOUVEAU**

Sorbet.

91911

PRÉ-COMMANDE JUSQU'À FIN OCTOBRE

## CRÉATIONS ORIGINALES



### CERISES CONFITES AMARENA

Glace.

92861



### CITRON NOIR BAIES DE TIMUR

Sorbet infusé au citron noir et baies de timur.

92015



### CITRON VERT GINGEMBRE CONFIT

Sorbet.

92891



### FÈVE DE TONKA

Crème glacée.

92753



### NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Crème glacée.

92884



### PAIN D'ÉPICES DE DIJON

Crème glacée.

92878



### GÂTEAU FAÇON "PANETTONE"

Crème glacée.

92755



### POMME FAÇON "TARTE TATIN"

Crème glacée.

92862



### VIN CHAUD

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 le bac 2,5 l

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

## SORBETS HAUTE EXPRESSION

- |  |       |
|--|-------|
|  <b>ANANAS</b><br>65% de fruits.                          | 93602 |
|  <b>CHOCOLAT NOIR</b><br>Chocolat noir 60% de cacao.      | 92761 |
|  <b>ORANGE SANGUINE</b><br>57% de jus d'orange sanguine. | 93620 |
|  <b>POIRE WILLIAMS</b><br>58% de fruits.                | 92519 |

## TRADITION

- |   |       |
|---|-------|
|  <b>CANNELLE</b><br>Crème glacée.                                  | 92301 |
|  <b>GRAND MARNIER®</b><br>Glace aux œufs avec alcool.              | 92071 |
|  <b>GIANDUJA</b><br>Crème glacée.                                  | 94241 |
|  <b>MANDARINE DE SICILE</b><br>Sorbet.                             | 92517 |
|  <b>PRALINÉ NOISETTE</b><br>Crème glacée.                          | 92021 |
|  <b>VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON</b><br>Glace aux œufs. | 93361 |
|  <b>VANILLE MADAGASCAR</b><br>Crème glacée.                        | 92483 |

# Desserts glacés

individuels

## BÛCHETTES GLACÉES



**NOUVEAU**

### BÛCHETTE NOUGAT FRUITS ROUGES

Glace aux œufs nougat (crème de nougat de Montélimar), inclusions de nougat et amandes caramélisées, coulis fruits rouges (myrtille, fraise des bois, framboise, citron), enrobage chocolat lait. ± 9 x 5,5 x 3,5 cm

90825 | 120 g x 30



**NOUVEAU**

### BÛCHETTE MONT-BLANC

Glace à la crème de marron, coulis crème de marron, chantilly marron, décor brisures meringue.

± 10 x 4,5 x 3,5 cm

90827 | 115 g x 30



### LINGOT CHOCOLAT PRALINÉ

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

± 9 x 4 x 3 cm

90901 | 140 g x 17



### LINGOT CACAHUÈTE Caramel

Crème glacée cacaahuète, sauce caramel, morceaux de cacaahuètes grillées salées, enrobage chocolat lait. ± 7,5 x 5,5 x 3,5 cm

90920 | 70 g x 30



## CRÉATIONS ORIGINALES



**NOUVEAU**

### MERVEILLEUX MYSTÈRE

Glace au lait frais à l'infusion de vanille Bourbon, double meringue en insert, enrobage chantilly et pépites de nougatine. ± Ø 8 x H 4,5 cm

90824 | 90 g x 8



**NOUVEAU**

### MERVEILLEUSE PISTACHE

Crème glacée fleur d'oranger, insert meringue, enrobage chantilly et éclats de pistaches grillées. ± Ø 7 x H 4 cm

90826 | 105 g x 12



# Desserts glacés

individuels

## CRÉATIONS ORIGINALES



**NOUVEAU**

### BOULE CHOCOLAT ORANGE

Crème glacée à l'orange, insert meringue artisanale, enrobage chocolat noir.

± Ø 6,5 x H 5 cm

90828 | 90 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



## CRÉATIONS FESTIVES



### 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 | 75 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



### LA PROFITEROLE GÉANTE

Chou craquelin garni d'un soufflé glacé vanille.

± Ø 8 x H 6 cm

4310 | 62 g x 12



### OMELETTE NORVÉGIENNE GOUTTE

Glace aux œufs au Grand Marnier®, génoise punchée au Grand Marnier®, meringue italienne.

± Ø 10 x H 7,5 cm

90711 | 120 g x 8



### OMELETTE FLOCON

Glace au Grand Marnier®, génoise imbibée au Grand Marnier®, meringue italienne.

± Ø 7,5 x H 5,5 cm

90897 | 80 g x 8



### OMELETTE NORVÉGIENNE

Glace aux œufs vanille, génoise punchée au Grand Marnier®, raisins macérés au Grand Marnier®, meringue italienne.

± Ø 9 x H 8,5 cm

90540 | 155 g x 6



# Desserts glacés

individuels

## SOUFFLÉS GLACÉS



### SOUFFLÉ GRAND MARNIER®

Biscuit cuillère punché au Grand Marnier®, soufflé glacé au Grand Marnier®, finition nougatine poudre.

± Ø 9 cm

2012 | 145 g x 12



### SOUFFLÉ GLACÉ CHOCOLAT

Biscuit dacquoise cacao, soufflé glacé chocolat noir (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 CARAMEL SALÉ

Biscuit cuillère punché au caramel, soufflé glacé caramel à la fleur de sel de Guérande, décor nougatine poudre.

± Ø 7 x H 3 cm

2828 | 110 g x 12



### SOUFFLÉ GLACÉ MANDARINE

Biscuit cuillère punché à l'alcool de mandarine, soufflé glacé à l'alcool de mandarine, décor nougatine poudre.

± Ø 8 x H 5 cm

3163 | 105 g x 12



# Pâtisseries



# Bûchettes pâtisseries



## MONT-PASSION

Entremets : biscuit joconde amande, gelée de passion, mousse cream cheese, coque chocolat noir.  $\pm 11 \times 5 \times 5$  cm

4812 | 85 g x 17



## MONT FRAMBOISE NOUGAT

Entremets : biscuit joconde amande, mousse nougat miel amande, gelée framboise, coque chocolat au lait.  $\pm 11 \times 5 \times 5$  cm

4579 | 75 g x 17



## BÛCHETTE COCO EXOTIQUE

Entremets : biscuit joconde amande, mousse coco citron, compotée mangue passion, coque chocolat noir.  $\pm 11 \times 4 \times 4$  cm

4576 | 75 g x 18



## BÛCHETTE LITCHI FRAMBOISE

Entremets : biscuit amande, gelée de framboise, mousse litchi framboise, coque chocolat blanc.  $\pm 11 \times 4 \times 4$  cm

4456 | 80 g x 18



**NOUVEAU**

## INCONTOURNABLE BÛCHETTE

Entremets : biscuit dacquoise noisette aux éclats de noisettes torréfiées, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir.  $\pm 8 \times 4 \times 3,5$  cm

4892 | 57 g x 31



## BÛCHETTE CACAHUÈTE

Entremets : biscuit dacquoise noisette, cœur cacahuète, mousse confiture de lait, coque chocolat lait.  $\pm 11 \times 4 \times 4$  cm

4457 | 80 g x 18



# Créations originales



## CRÉATIONS SIGNÉES PHILIPPE URRACA

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



### 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



### ROYAL DÔME

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

95433 | 75 g x 16



### 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



### ROYAL MACARON

Coque macaron nature, palet croustillant praliné, mousse chocolat.

± Ø 7,5 / 8 cm

95300 | 80 g x 12



### FORÊT NOIRE

Biscuit cacao, mousse chocolat, compote griotte, plaquette chocolat, cerise.  
± 5 x 4 cm

95458 | 80 g x 30



### OPÉRA SIGNATURE

Biscuit joconde café punché café, ganache chocolat, crème au beurre café, glaçage chocolat craquant. ± 12,5 x 2,5 cm

95499 | 70 g x 33



# Créations originales



**NOUVEAU**

## MAC'EN ROBE MANGUE PASSION

Coque macaron, confit de mangue passion, cube de mangue, enrobage chocolat lait, noisettes éfilées torréfiées.

± Ø 7,5 x H 4 cm

95680 | 75 g x 24



## MAC'EN ROBE 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



**NOUVEAU**

## ABSOLUMENT CHOCOLAT

Joconde cacao, croustillant chocolat au gruéré de cacao, mousse chocolat Ghana (72% de cacao min), enrobage chocolat noir, glaçage chocolat noir, décor craquant chocolat noir. ± Ø 6 x 4 cm

4890 | 76 g x 12



## ABSOLUMENT NOISETTE

Base meringue, cœur coulant noisette éclats de noisettes et fleur de sel, mousse noisette, enrobage chocolat craquant, glaçage chocolat noisette, décor noisette caramélisée.

4881 | 76 g x 12



## LET

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

± 14 x 4,5 x 5 cm

1995 | 115 g x 14



## MOKA

Biscuit café, croustillant gruéré 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



# Créations originales



**NOUVEAU**  
**DOUCEUR D'ORIENT**

Dacquoise à la rose, mousse mascarpone fleur d'oranger et eau de rose, praliné pistache, décor pistaches hachées. ± Ø 7 x 4,5 cm

4891 | 65 g x 20



**NOUVEAU**  
**VICTORIA**

Pâte sablée pur beurre, dacquoise coco, crémeux thé matcha, mousse ananas yuzu, glaçage passion. ± Ø 7,5 x H 7,5 cm

95687 | 100 g x 16



**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



**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



**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 blé ancien, farine de pois chiche, de riz et sucre de coco, glaçage chocolat noir 73%. ± 5,8 x 5,8 cm

95430 | 70 g x 24



# Indispensables



## COULANT CHOCOLAT ORIGINE GHANA

Appareil cœur coulant pur beurre, chocolat origine Ghana (72% de cacao min.). ± 6xH5,5 cm

4761 | 95 g x 24



## MI-CUIT CHOCOLAT SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit chocolat. Pur beurre. ± 7,5xH3,5 cm

4867 | 120 g x 32



## MELLEUX CHÂTAIGNE

± Ø 7,5 cm

95397 | 80 g x 48



## FEUILLANTINE

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

± Ø 7 x H 3,8 cm

3299 | 100 g x 12



## LE CONCORDE

Base meringue suisse cacao, mousse chocolat, décor éclats de meringue suisse.

± Ø 7 cm

95453 | 75 g x 18



## 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). ± 5,5x5,5x4 cm

2330 | 90 g x 30



## MENDANT GIANDUJA

Pâte sablée croustillante à la noisette, ganache chocolat noisette, décor mendiant noir orange. ± Ø 8 x H 1,8 cm

4862 | 100 g x 24



## PYRAMIDE CHOCOLAT IVOIRE

Entremets : biscuit succès amande, mousse chocolat blanc, caramel, coque chocolat blanc. ± 7x7x7 cm

2772 | 80 g x 12



## PYRAMIDE CHOCOLAT NOIR

Entremets : biscuit succès amande, mousse chocolat noir, coque chocolat noir. ± 7x7x7 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. 2 à 5 parts.  
± 30x5x6 cm

90804 | 400 g x 4



## BOUCHÉE BABA AU RHUM

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

90783 | 14 g x 96



## BABA GÉANT

Baba imbibé au rhum à partager. 10 à 12 parts.  
± 14x14x20 cm

95559 | 1,5 kg x 2



## BABA AU RHUM "BOUCHON"

Baba avec ses raisins, imbibé  
au rhum.

90515 | 185 g x 14



## 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).

90581 | 150 g x 12



## BABANETTONNE

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

95521 | 130 g x 16



# Secrets

CRÉATIONS SIGNÉES  
PHILIPPE URRACA



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

## 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



## 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.

± 16,5 x 2,5 x 3 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.  
± 13x2,5 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. ± 12x3x3,5 cm

4705 | 90 g x 27



## FINGER CHOCOLATINE

Entremets : biscuit joconde cacao, mousse chocolat noir, génoise cacao punchée, velours chocolat noir. ± 13x2,5x3 cm

4757 | 60 g x 28



## FINGER AUX TROIS CHOCOLATS

Entremets : biscuit cacao, mousse chocolat blanc, chocolat lait, chocolat noir, croustillant au grué de cacao. ± 13x2,5 cm

95359 | 90 g x 33



## SUCCÈS CHOCOLAT NOIX DE PÉCAN

Biscuit cacao, mousse praliné et chocolat au lait, noix de pécan entière. ± 11x3x3,5 cm

4873 | 65 g x 48



## FINGER SAVEUR DU JAPON

Entremets : biscuit joconde au thé vert matcha, compotée de mangue passion, mousse yuzu, glaçage chocolat blanc. ± 13x2,5x3 cm

3567 | 70 g x 28



## FINGER ANANAS

Entremets : biscuit dacquoise coco, compotée d'ananas, mousse coco, glaçage mangue. ± 13x2,5x3 cm

4315 | 65 g x 28



# Pâtisseries à partager



## ÉCLAIR GÉANT

Pâte à chou craquelin, chantilly chocolat.  
2 à 4 parts.  
± 28x5,5 cm

95554 | 300 g x 5



## TIRAMISU ORIGINAL

Biscuit cuillère punché au café, mousse  
mascarpone, décor cacao poudre.  
6 à 8 parts.  
± 37x9x5,5 cm

4861 | 750 g x 3



## FEUILLANTINE BANDE

Entremets : biscuit joconde cacao, croustillant  
feuillantine, mousse chocolat, génoise cacao,  
décor noisettes sucrées concassées.  
± 36x9x3 cm

1088 | 750 g x 3



## OPÉRA BANDE

Biscuit joconde punché au café, ganache  
chocolat café, crème au beurre et café,  
glacage chocolat.  
± 36x9x3 cm

2552 | 590 g x 3



# Créations

## CRÉATIONS ORIGINALES DE NOS PÂTISSIERS



### MAC'DOUGHNUT CARAMEL FLEUR DE SEL

Coque macaron couronne, crémeux gianduja, cœur coulant caramel au sel de Guérande.

± Ø8xH3cm

95556 | 70 g x 12



### DOIGT DE FÉE

Coque meringue en forme d'éclair, crémeux et praliné coco, chips coco.

± 14x4,5cm

95555 | 75 g x 12



## DE PHILIPPE URRACA



### MAC'ÉCLAIR AGRUMES

Éclair en coque de macaron, crémeux chocolat blanc agrumes.

± 14x3,5cm

95461 | 70 g x 12



### MAC'ÉCLAIR CACAHUÈTE

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

± 14x3,5cm

95362 | 70 g x 12



### MAC'ÉCLAIR CHOCOLAT

Éclair en coque de macaron cacao, crémeux chocolat noir Tulakalum 75% (origine Bélize).

± 14x3,5cm

95374 | 80 g x 12



### MAC'ÉCLAIR NOISETTE

Éclair en coque de macaron noisette amande, crémeux Gianduja.

± 14x3,5cm

95373 | 80 g x 12



# Pâte à choux



## PARIS-PALERME



Couronne de pâte à choux, crème pistache, décor pistaches hachées.  
± Ø 9 x H 5 cm

95553 | 110 g x 12



## NOUVEAU INCONTOURNABLE PARIS-BREST

Couronne de pâte à choux, ganache montée praliné noisette, amandes bâtonnet.  
± Ø 8 x H 4,5 cm

95688 | 85 g x 12



## NOUVEAU PARIS-PAPEETE



Couronne de pâte à choux, crème praliné coco, copeaux de coco torréfiés, décor coco râpée.  
± Ø 8 x H 4,5 cm

95684 | 90 g x 12



## CHOU CHOCOLAT PRALINÉ

Chou craquelin cacao, croustillant, mousse chocolat origine Pérou, cœur praliné amande.  
± Ø 8 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 4 cm

3688 | 85 g x 12



## TIRAMI-CHOU

Chou craquelin café, fourré ganache chocolat café, mousse mascarpone.  
± Ø 7,5 x H 7 cm

4577 | 75 g x 12



## 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



## BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU"

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

90611 | 120 g x 36



## PAIN PERDU

Pain brioché imbibé au lait, crème, œufs. Toasté.  
± 13 x 8 cm

95541 | 100 g x 36



## TATIN MANGUE

Sablé breton, praliné à la graine de courge et cubes mangues confites au caramel.  
± Ø 6,5 x H 3 cm

95557 | 80 g x 20



## 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



## CROUSTADE AUX POMMES

Pastis Gascon à l'Armagnac. Pur beurre.  
± Ø 9 cm

66186 | 70 g x 30



## TARTELETTE AUX MYRTILLES

Pâte sablée, crème d'amande, myrtilles.

± Ø 9,5 x H 3 cm

90505 | 120 g x 12



## 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



## TARTELETTE COCO CHOCOLAT

Pâte sucrée, ganache chocolat lait, ganache de coco et coco râpée.  
± Ø 9 cm

95653 | 110 g x 36



# Créations de Saint-Valentin

## CRÉATIONS GLACÉES



### ESKI VACHERIN

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

90952 | 70 g x 20



### 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



## CRÉATIONS PÂTISSIÈRES



**NOUVEAU**

### ROYAL VALENTIN

Coque macaron, mousse coco, cœur de framboise pépin et brisures de meringue.

± Ø 7,5 x H 7,2 cm

95682 | 80 g x 12



### MONT-RUBY

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

± 11 x 5 x 5 cm

4813 | 85 g x 17



### MACARON CHAMPAGNE

Crème champagne rosé.

± Ø 4,2 cm

95483 | 16 g x 45



# Cheesecakes

## CHEESECAKES INDIVIDUELS



### 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



### CHEESECAKE AGRUMES YUZU

Pâte sablée au beurre, cream cheese saveurs asiatiques de yuzu.

± Ø 7 cm

90747 | 90 g x 36



### CHEESECAKE

Pâte sablée au beurre, cream cheese.

± Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36



## CHEESECAKES À PARTAGER



### 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 5,5 cm

4816 | 1,4 kg x 1



### CHEESECAKE AUX BRISURES D'OREO®

Base de biscuit chocolat mélangé à des morceaux de biscuits Oreo® inclusion de minis Oreo®, sauce chocolat. Prédécoupé en 14 parts. ± Ø 25 x H 5,5 cm

LCCORE03001 | 1,2 kg x 1



### ORIGINAL CHEESECAKE

Recette authentique. Prédécoupé en 14 parts. ± Ø 24 x H 4 cm

3415 | 1,4 kg x 1



# Réception salée



# Gamme excellence

Nous vous proposons une nouvelle collection de plateaux réalisés sur-mesure pour vous.  
Chaque création est imaginée autour d'un produit brut  
et sublimée par un habillage subtil qui va révéler toute sa saveur.



**NOUVEAU**

## LE SUBLISSIME

Blini poireaux et homard ; Sablé grué cacao bloc foie gras magret abricot ; Cube saumon fumé à la betterave rouge, raifort, œuf de truite ; Sablé œuf de caille ; Tout petit pois sablé fleur de sel de Guérande.

160505 | plateau 380 g de 40 pièces |  6h-4°C



## LA TERRE & LA MER

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

160350 | plateau 405 g de 40 pièces |  6h-4°C



## 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 |  4h-0°C



## 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 | 15 g x 60  4h-0°C  
160545 | 13 g x 60  3j-0°C

# Bouchées froides

NOUVEAU

## CANAPÉS PRESTIGE



Traou mad médaillon de bloc de foie gras, gelée de figue, décor poivre ; croquants aux graines, crème de coco curry, perle de poivron jaune ; dôme saumon ciboulette, gingembre, pomme rouge ; biscuit noir parmesan pavot ; sablé noix, champignon, oignon caramélisé.



160541 | Plateau 627 g de 60 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, cranberries ; 9 financiers tomates, crème ricotta, bille de mozzarella, tomate marinée ; 9 blinis, crème épice poivrons, poivrons grillés marinés ; 9 cakes aux épinards, crème mascarpone, fève de soja, pois gourmand.



## 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, moelleux 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.



TDP000096 | Plateau 540 g de 54 pièces



TDP000089 | Plateau 540 g de 54 pièces



## MACARON FOIE GRAS

Crème de bloc foie gras et piment d'Espelette.

± Ø 4,2 cm



95487 | 16 g x 45



## MINI BAGEL SAUMON

Mini bagel pavot, saumon fumé, fromage frais ciboulette citron. Consommation froide : décongélation 3h à 4°C.

Consommation chaude : réchauffer directement dans le plateau 120°C, 12-15 min. ± Ø 4 x 2 cm



160482 | 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 plateau  
240 g de 28 pièces

# Bouchées froides



## CANAPÉ PESTO LÉGUMES

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

160387 | 11 g x 63  
 5 h - 4°C  
 3j - 4°C



## LINGOT PROVENÇAL

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

160388 | 11 g x 60  
 5 h - 4°C  
 3j - 4°C



## DÔME FROMAGER

Canapé fromage frais, œufs de truie.

160389 | 12 g x 63  
 4 h - 4°C  
 3j - 4°C

## PETITS FOURS CHAUDS ET ANIMATIONS



**NOUVEAU**

## MINI BURGER GOURMET

Mini burger au bœuf, bloc de foie gras, confit de figues et d'oignons, décor pavot.

160548 | 17 g x 30  
 11 min - 150°C  
 4 h - 4°C



## ASSORTIMENT MINI CHOUX SAINT-JACQUES ET ESCARGOTS

1 plateau de 24: Minis choux paprika, noix de St Jacques, beurre persillé. 1 plateau de 24: Minis choux, escargot de Bourgogne, beurre persillé.

160385 | 12 g x 48  
 10-12 min - 150°C  
 3j - 4°C



## ASSORTIMENT ACCRAS

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

96975 | 12,5 g x 240  
 15 min - 180°C



## FALAFEL

Pois chiche, légumes, coriandre, menthe, persil.

160248 | 10 g x 208  
 8 min - 210°C  
 48 h - 4°C



## MINI QUICHES TOMATTÉES VEGGY

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

160242 | plateau 500 g de 125 pièces  
 15 min - 160°C  
 48 h - 4°C



## ASSORTIMENT DE MINI QUICHES DÉLICES

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

96781 | plateau 450 g de 125 pièces  
 15 min - 160°C  
 48 h - 4°C

# Petits fours chauds et animations



**NOUVEAU**

## MINI SAUCISSON BRIOCHÉ

Minis brioches garnies au saucisson à l'ail, décor pistaches hachées. 3 boîtes de 18 pièces.

ATT480567 | 19 g x 54



**NOUVEAU**

## MINI CHEESE NAAN

Minis pains spéciaux garnis au fromage.

160546 | 13,5 g x 80



## MINI CROQUE FINGER COMTÉ TRUFFE

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

6509 | 8 g x 32



## MINI TATIN LÉGUMES DU SOLEIL

Pâte feuilletée pur beurre garnie de poivrons rouges, poivrons jaunes, oignons, courgettes, aubergines et tomates.

± Ø 4,5 x 2 cm

160492 | 25 g x 96



## MINI MADELEINE DE COMMERCEY AU PESTO

Madeleine pesto, crumble parmesan AOP.

96848 | 13 g x 93 minimum



## MINI MADELEINE DE COMMERCEY AU CURRY

Madeleine ananas, coco râpée, curry.

160363 | 13 g x 93 minimum



# Réception sucrée



# Macarons

DE PHILIPPE URRACA



## 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.



**NOUVEAU**

### MINI MAC'EN ROBE SPÉCULOOS

Coque macaron café, ganache spéculoos, enrobage chocolat noir, brisures de spéculoos.  
± Ø 3,5 cm

95681 | 22 g x 48



### 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 CAFÉ

Ganache chocolat blanc infusée au café.

± Ø 4,2 cm

95462 | 16 g x 45



**NOUVEAU**

### MACARON MONT-BLANC

Coque chocolat, coque neutre, crème de marron vanillée et brisures de meringues.  
± Ø 4,2 x H3 cm

95683 | 16 g x 45



### MACARON CHAMPAGNE

Crème champagne rosé.

± Ø 4,2 cm

95483 | 16 g x 45



### MACARON AUX DEUX NOISETTES

Coque macaron noisette brute, ganache noisette blanche.  
± Ø 4,2 cm

95484 | 16 g x 45



### MACARON CASSIS

Confiture de cassis.  
± Ø 4,2 cm

95339 | 16 g x 45



### MACARON LEMON CURD

Crème de citron.  
± Ø 4,2 cm

95394 | 16 g x 45



### MACARON YUZU

Crème de citron yuzu.  
± Ø 4,2 cm

95341 | 16 g x 45



# Pâte à Choux



DE PHILIPPE URRACA



**NOUVEAU**

## TRIOLOGIE DE CAROLINES

Chocolat, caramel, vanille.  
± 7,5x3,7x3,3 cm

95685 | 25 g x 30



**NOUVEAU**

## TRIOLOGIE DE CAROLINES FRUITÉES

Pistache, framboise, passion.  
± 7,5x3,7x3,3 cm

95686 | 25 g x 30



## 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 | 18 g x 48



## PANACHÉ DE CHOUX CHOCOLAT

Chocolat noir, chocolat au lait passion, chocolat blanc thé vert matcha, chocolat blanc saveur violette, chocolat lait caramel.

± Ø 4 cm

95205 | 18 g x 48



## ASSORTIMENT PIC'POP CLASSIQUE

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

95363 | 20 g x 48



## ASSORTIMENT PIC'POP GOURMAND

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

95372 | 20 g x 48



DE NOS PÂTISSIERS

# Petits fours sucrés



## PLATEAU HAUTE COUTURE

6 Monts-Blancs ; 6 choux pralinés ; 6 lingots citron ;  
6 Opéras ; 6 dômes fruits rouges ; 6 tatin de pommes ;  
6 rochers chocolat ; 6 spirales mangue.

5571 | plateau 650 g de 48 pièces



## PETITS FOURS MONTMARTRE

6 crumbles, crémeux citron, zestes de citron et d'orange ;  
6 moelleux noisette, crémeux praliné, amandes ; 6 financiers  
citron vert, pana cotta noix de coco, gelée framboise ;  
6 financiers caramel, crémeux chocolat au lait-caramel,  
noix de pécan caramélisées ; 6 choux, crémeux vanille,  
sucre glace ; 6 crèmes d'amande, poire, amandes grillées ;  
6 financiers cacao, mousse chocolat, crumble cacao ;  
6 biscuits, mousse vanille, gelée mangue.

TDP004185 | plateau 540 g 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 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 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 chocolat gianduja, noisette hachée.

TDP004183 | plateau 550 g de 48 pièces



# Café gourmand



## MINI FINGER CITRON MERINGUÉ

Base pâte sablée, crème citron jaune de Sicile, biscuit joconde, meringue flambée.  
± 5 x 2 x 3 cm

4853 | 20 g x 98



4 h - 4°C

24 h - 4°C



## 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



4 h - 4°C

24 h - 4°C



## 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



4 h - 4°C

24 h - 4°C



## MINI BROWNIE

Appareil chocolat et noix hachées.

± 5 x 2,5 x 2,3 cm

4854 | 17 g x 154



4 h - 4°C

5 j - 4°C



## MINI BROOKIE® FINGER

Appareil brownie et cookie aux pépites de chocolat.  
± 5 x 2,5 x 2,5 cm

4173 | 20 g x 77



4 h - 4°C

2 min - 180°C

5 j - 4°C



**NOUVEAU**

## MINI PASTEL DE NATA

Fabriquée au Portugal.  
± Ø 5 cm

502873 | 25 g x 144



8-10 min - 200°C



## CHEESECAKE FRAMBOISE

± Ø 3,5 cm

6876 | plateau 900 g  
de 54 pièces



3 h - 4°C

24 h - 4°C



## BOUCHON À LA CHÂTAIGNE

Appareil fondant pur beurre.

95389 | 10 g x 200



4 h - 4°C

4 j - 4°C

# Café gourmand



## ESKI MARBRÉ

Gâteau au yaourt marbré vanille cacao, enrobage chocolat au lait éclats d'amandes.  $\pm 7 \times 3,5$  cm

95450 | 35 g x 20  4h - 4°C  
 3j - température ambiante



## ESKI CITRON

Appareil madeleine aux zestes et jus de citron, enrobage chocolat blanc graines de chia.  $\pm 7 \times 3,5$  cm

95451 | 35 g x 20  4h - 4°C  
 3j - température ambiante



## MINI COULANT CHOCOLAT

Appareil chocolat noir.

$\pm \varnothing 5 \times H 2$  cm

4162 | 35 g x 60  4h - 4°C  
 5j - 4°C



## ASSORTIMENT GOURMAND

9 tiramisus ; 9 crumbles citron meringué ; 9 mousses vanille framboise ; 9 mousses chocolat.

TDP005575  4h - 4°C  
plateau 1,08 kg x de 36 verrines  24h - 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  
 48h - 4°C

## CONFISERIE



## TRUFFE CHOCOLAT NOIR

Ganache de chocolat noir Taïnori, décor cacao poudre.  $\pm 2,5 \times 2,5 \times 2$  cm

160041 | 10 g x 140  6h - 5°C  
 7j - 4°C



## PÂTES DE FRUITS

Coco, fraise, pomme, mandarine. Env 256 pièces.  $\pm 2 \times 2$  cm

160127 | 9 g x 256  6h - 4°C  
 4j - 4°C

# Produits à personnaliser



# Gamme Gourmet "Prêt à découvrir"

## FONDS DE TARTE



**NOUVEAU**

### PLATEAU DE MINI FONDS DE QUICHE TOMATÉE CRUS

Pur beurre, pâte brisée salée à la tomate.  
À cuire directement dans le moule.  
± Ø 4 cm

160540 | 9 g x 125



### PLATEAU DE MINI FONDS DE QUICHE CRUS

Plateau de 25 fonds de mini tartelettes au beurre.  
À cuire directement dans le moule.  
± Ø 4 cm

96796 | 9 g x 125



### ASSORTIMENT MINI CÔNES SALÉS

4 saveurs : tomate, basilic, sésame, nature.

160471 | 4,5 g x 180



### NOUVEAU MINI VOL-AU-VENT

Bouchée feuilletée à garnir.  
± 3 x 3 cm

160544 | 5 g x 240



### MINI FOND DE TARTE SALÉ CARRÉ

Pur beurre, coating beurre de cacao.  
± 3 x 3 cm

96993 | 6 g x 245



### MINI FOND DE TARTE OIGNONS

Pur beurre.  
± Ø 3,5 cm

160358 | 9 g x 192



### FOND DE TARTE BRISÉE

Pur beurre.  
± Ø 10 cm

96381 | 55 g x 70



### 1/2 PLAQUE FEUILLETÉE

Pur beurre. Non piquée.  
± 37 x 28 cm

160462 | 300 g x 16



# Bases salées



## PLAQUE GAUFRE EMMENTAL PERSIL

Emmental français.  
± 37,5 x 31,5 cm

687302 | 1,1 kg x 3



## SABLÉ PARMESAN

Sablé pur beurre, parmesan  
AOP (33%). ± 3 x 3 cm

4783 | 5 g x 320



## SABLÉ TOMATE THYM

Huile d'olive et beurre.  
± 3,5 x 3,5 cm

4858 | 4 g x 320



## SABLÉ BLACK PEPPER

Beurre et poivre.  
± 3,5 x 3,5 cm

4859 | 4 g x 320



## 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 BUN 4 POIVRES

Pâte à base de farine semi-complète, colorée à  
l'encre de seiche, harmonie subtile de quatre  
poivres très frais en bouche. Brioché.  
± Ø 5 cm

96357 | 22 g x 150



# Minis salés à garnir



## MINI BUN CITRON

Pâte à base de farine semi-complète, colorée au curry, huile essentielle de citron (10%), jus de citron (4%).

± Ø 5 cm

96358 | 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



## MINI FOCCACCIA 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



# Bases sucrées



## PLAQUE FEUILLETÉE

Pur beurre, non piquée.  
± 36 x 56 x 0,28 cm

540106 | 654 g x 15



20 min - 200°C

## 1/2 PLAQUE FEUILLETÉE

Pur beurre, non piquée.  
± 36 x 28,3 x 0,28 cm

540006bvf | 327 g x 15



20 min - 200°C

NOUVELLE  
RECETTE

NOUVELLE  
RECETTE



## INCONTOURNABLE FOND DE TARTE ROND SUCRÉ

Pur beurre, coating beurre de cacao.

± Ø 5,5 cm  
160508 | 14 g x 192



30 min - 20°C

jusqu'à fin DDM - 20°C

± Ø 8 cm  
160509 | 26 g x 108



30 min - 20°C

jusqu'à fin DDM - 20°C



## 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 Grahams Crackers. ± Ø 4 cm

160249 | 7 g x 245



30 min - 20°C

jusqu'à fin DDM - 20°C



## MINI FOND DE TARTE SUCRÉ CARRÉ

Pur beurre, coating beurre de cacao.

± 3 x 3 cm

96995 | 6 g x 245



30 min - 20°C

jusqu'à fin DDM - 20°C



## CHOU CRAQUELIN

Pâte à chou craquelin cuite.  
± Ø 10 cm

95552 | 40 g x 30



30 min - 4°C

3j - 4°C

## PÂTISSERIES À GARNIR



## PAVLOVA YAOURT

Base meringue suisse, mousse yaourt vanille.  
± Ø 10,5 x H 3,5 cm

95551 | 60 g x 18



1h - 4°C

48h - 4°C

# Gamme Gourmet "Prêt à découvrir"



## MINI GAUFRE SUCRÉE

± 6x5,5x1,6 cm

160485 | 15 g x 120



**NOUVEAU**

## FOND COOKIE STICK

Appareil pur beurre, sucre de canne roux, pépites de chocolat.

± 11x2,5 cm

4893 | 35 g x 58



## BASE STICK CHOCOLAT BLANC

Pâte sablée pur beurre et croustillant chocolat blanc.

± 16x2,5x1,5 cm

4479 | 50 g x 54



## BASE STICK CHOCOLAT NOUGAT

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

± 16x2,5x1 cm

4480 | 30 g x 54



## POCHE MOUSSE CHOCOLAT

3313 | 700 g x 4



## POCHE MOUSSE CHEESECAKE

Œufs de poules élevées en plein air.

4432 | 620 g x 4



# Pains et Petit-déjeuner



# Pains à partager



## 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  
 1h - 20°C  
 15-20 min - 200°C  
 48h - 20°C

## 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  
 1h - 20°C  
 20 min - 210°C  
 48h - 20°C

## RÉVEIL PAIN® CHOCOLATÉ

Pavé élaboré à partir de pâte fermentée, doublement cacaoaté. Base cacao, inclusions pépites de chocolat.

± 20 x 9 x 7 cm

96869 | 400 g x 20  
 1h - 20°C  
 15 min - 210°C  
 3j - 20°C

## RÉVEIL PAIN® CRANBERRY

Pavé élaboré à partir de pâte fermentée. Inclusions cranberry (24%).

± 20 x 9 x 7 cm

96868 | 400 g x 20  
 1h - 20°C  
 20 min - 210°C  
 3j - 20°C



## 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  
 23-25 min - 200°C  
 24h - 4°C



## PAIN MOULÉ FIGES, AMANDES, NOISETTES

Farine semi-complète enrichie de graines de tournesol, fruits entiers (figes 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  
 2h - 20°C  
 18 min - 180°C  
 3j - 4°C



## TORSADÉ MULTICÉRÉALES

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

± 28 x 12 x 7 cm

96897 | 600 g x 12  
 24 min - 190°C  
 12h - 20°C



## MICHE D'ANTAN

Farine de seigle et d'épeautre, levain de seigle.

± Ø 19 cm

160493 | 500 g x 10  
 1-2h - 20°C  
 20-25 min - 200°C  
 3j - 4°C



## GROS PAIN NOIX RAISIN

Farine de blé semi-complète aveyronnaise.

Inclusions noix et raisins fondants. ± 40 cm

96865 | 750 g x 15  
 6h - 4°C  
 35 min - 180°C  
 3j - 4°C

# Pains individuels festifs



## PAIN LOBSTER ROLL

4 blocs de 5 pains briochés à séparer.

± 20 cm

160345 | 100 g x 20



## PETIT PAIN DE SEIGLE ROYAL

Farine semi-complète, couleur brune et goût très raffiné. Recette du bûcheron seigle royal.

± 10 x 5 x 3,5 cm

96134 | 39 g x 75



## POINTU NATURE

Pain au levain. Farine semi-complète.

± 12 x 4,5 x 2,5 cm

96270 | 40 g x 170



## 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



## BOULE MAÏS

Farine de blé et semoule de maïs, inclusions de graines de tournesol, décor semoule de maïs. ± Ø 6 x 1,5 cm

160494 | 55 g x 22



## PETIT PAIN LEVAIN GOURMAND

Farine de blé, levain de blé.

± 9,5 x 5,5 x 3,5 cm

160512 | 50 g x 60



## BUN'N'ROLL

Réalisé à partir d'une pâte à croissant pur beurre. Texture très légère. ± Ø 8,5 x 3 cm ± Ø 10 cm

36967 | 85 g x 50



## BUN OIGNON GRATINÉ EMMENTAL

Tranché.

96661 | 70 g x 36



## BLACK BUN PEPPER MULTICÉRÉALES

Tranché.

± Ø 10 cm

96663 | 70 g x 36



## NOUVEAU INCONTOURNABLE BUN

Farines de blé et levain. Idéal en salé comme en sucré. ± Ø 10 cm

85652 | 65 g x 60



Retrouvez  
notre catalogue  
en flashant ici



## SUR L'APPLICATION MOBILE

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Téléchargez  
**L'APPLICATION  
MOBILE**  
pour iPhone



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

- Commandez 24h/24 et 7J/7.
- Accédez directement à vos tarifs personnalisés.
- Accédez aux promotions exclusives et déstockages.
- Créez votre espace de commande personnalisé avec vos favoris.

Téléchargez  
**L'APPLICATION  
MOBILE**  
pour Android



# Bûches glacées à partager



## BÛCHE NOUGAT FRUITS ROUGES

Biscuit succès, sorbet fruits rouges, glace aux œufs nougat (crème de nougat de Montélimar), éclats de nougat, amandes caramélisées et pistaches, enrobage meringue italienne flambée.

8 parts

76164 | 1,2 l x 1



## CHOCOLAT CAMEL

Biscuit succès, glace au lait frais caramel salé, glace au lait frais chocolat prestige, enrobage chocolat noir (60% cacao min).

6-8 parts.

94702 | 1,2 l x 1



## EXOTIQUE

Biscuit succès, sorbet ananas plein fruit (purée d'ananas 65%), glace aux œufs au rhum, enrobage chantilly coco, décor de coco râpée grillée.

10 parts.

76163 | 1,6 l x 1



# Bûches glacées à partager



## VANILLE FRAMBOISE

Sorbet framboise plein fruit (54% de purée de framboise), glace aux œufs vanille, enrobage chantilly, décor meringue et framboises entières.  
8 parts.

76003 | 1,5 l x 1



## OMELETTE NORVÉGIENNE

Génoise imbibée au sirop Grand Marnier®, glace aux œufs Grand Marnier®, décor meringue italienne flambée.

8 parts.

90430 | 1,5 l x 1



## 3 CHOCOLATS

Biscuit succès, glace chocolat noir Guanaja, glace chocolat lait, glace chocolat blanc, enrobage velours chocolat noir, décor chantilly et copeaux de chocolat noir.

8 parts.

76002 | 1,5 l x 1



## FRAISE YUZU

Biscuit succès, sorbet fraise senga plein fruit (60% de purée de fraise), insert bâtonnet de meringue, sorbet citron vert (15% de jus) yuzu (8% de jus), enrobage meringue italienne, décor zestes de citron vert et fraise entière.

8 parts.

76007 | 1,5 l x 1

