

Sélection

Automne-Hiver 2024/25



Glaces



Glaces

saveurs festives

SAVEURS D'EXCEPTION



-  **CÈPES**
Crème glacée
-  **FOIE GRAS**
Glace

référence

92799

84163

référence *le bac 750 ml*

-  **CÈPES**
Crème glacée
-  **FOIE GRAS**
Glace

91216

91217

-  **HUÎTRES (pré-commande jusqu'à fin octobre)**
Sorbet

91911

CRÉATIONS ORIGINALES

référence

-  **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**

92014

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

Glaces

saveurs de saison incontournables

GLACES AU LAIT FRAIS HAUTE EXPRESSION

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

SORBETS HAUTE EXPRESSION

 ANANAS 65% de fruits.	93602
 CHOCOLAT NOIR Chocolat noir 60% de cacao.	92761
 ORANGE SANGUINE 57% de jus d'orange sanguine.	93620
 POIRE WILLIAMS 58% de fruits.	92519

TRADITION

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

Desserts glacés



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 meringuée.

± 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 | 90 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 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 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-RUBY

Entremets : biscuit joconde amande, compotée myrtille cassis, mousse mascarpone, coque chocolat ruby.
± 11x5x5 cm

4813 | 85 g x 17



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. ± 11x4x4 cm

4576 | 75 g x 18



BÛCHETTE LITCHI FRAMBOISE

Entremets : biscuit amande, gelée de framboise, mousse litchi framboise, coque chocolat blanc. ± 11x4x4 cm

4456 | 80 g x 18



NOUVEAU

INCONTOURNABLE BÛCHETTE

Entremets : biscuit dacquoise noisette aux éclats de noisettes torréfiées, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir. ± 8x4x3,5 cm

4892 | 57 g x 31



BÛCHETTE CACAHUÈTE

Entremets : biscuit dacquoise noisette, cœur cacahuète, mousse confiture de lait, coque chocolat lait. ± 11x4x4 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 gruë 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 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



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



CANNELÉ ENTREMETS

Mousse vanille, cœur caramel salé crémeux, brownie chocolat blanc, coque chocolat lait. ± Ø 5,5 cm

95392 | 65 g x 30



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



RÉSOLUMENT CHOCOLAT

Entremets : crémeux chocolat noir 73% et sucre de coco, gâteau sans farine type brownie au chocolat noir 73%, 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



FEILLANTINE

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, topping 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.

± 30 x 5 x 6 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.
± 14 x 14 x 20 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



BABANETONE

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.
± 28 x 5,5 cm

95554 | 300 g x 5



TIRAMISU ORIGINAL

Biscuit cuillère punché au café, mousse mascarpone, décor cacao poudre.
± 37 x 9 x 5,5 cm

4861 | 750 g x 3



FEUILLANTINE BANDE

Entremets : biscuit joconde cacao, croustillant feuillantine, mousse chocolat, génoise cacao, décor noisettes sucrées concassées.
± 36 x 9 x 3 cm

1088 | 750 g x 3



OPÉRA BANDE

Biscuit joconde punché au café, ganache chocolat café, crème au beurre et café, glaçage chocolat.
± 36 x 9 x 3 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.

± Ø 8xH 3 cm

95556 | 70 g x 12



DOIGT DE FÉE

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

± 14x4,5 cm

95555 | 75 g x 12



DE PHILIPPE URRACA



MAC'ÉCLAIR AGRUMES

Éclair en coque de macaron, crémeux chocolat blanc agrumes.

± 14x3,5 cm

95461 | 70 g x 12



MAC'ÉCLAIR CACAHUÈTE

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

± 14x3,5 cm

95362 | 70 g x 12



MAC'ÉCLAIR CHOCOLAT

Éclair en coque de macaron cacao, crémeux chocolat noir Tulakalum 75% origine Bêlize.

± 14x3,5 cm

95374 | 80 g x 12



MAC'ÉCLAIR NOISETTE

Éclair en coque de macaron noisette amande, crémeux Gianduja.

± 14x3,5 cm

95373 | 80 g x 12



Pâte à choux



PARIS-PALERME



Couronne de pâte à choux, crème pistache, décor pistache hâchées.

± 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 torréfié, topping coco râpée.

± Ø 8 x H 4,5 cm

95684 | 90 g x 12



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 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" COCO

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

96584 | 100 g x 36
🔥 4h-4°C
🕒 48h-4°C



BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU"

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

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



PAIN PERDU

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

95541 | 100 g x 36
🔥 4h-4°C



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
🔥 2h-4°C
🕒 48h-4°C



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
🔥 4h-4°C
🕒 3j-4°C



CROUSTADE AUX POMMES

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

66186 | 70 g x 30
🔥 2h-4°C
🕒 10min-170°C
🕒 7j-4°C



TARTELETTE AUX MYRTILLES

Pâte sablée, crème d'amande, myrtilles.

± Ø 9,5 x H 3 cm
95055 | 120 g x 12
🔥 3h-4°C
🕒 48h-4°C



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
🔥 4h-4°C
🕒 48h-4°C



TARTELETTE COCO CHOCOLAT

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

95653 | 110 g x 36
🔥 4h-4°C
🕒 48h-4°C

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



ORIGINAL CHEESECAKE

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

3415 | 1,4 kg x 1



CHEESECAKE AUX BRISURES D'OREO®

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

LCCORE03001 | 1,2 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-0-4°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.

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

Bouchées froides

NOUVEAU

CANAPÉS PRESTIGE



Traou mad médaillon de bloc de foie gras, gelée de figue, topping poivre ; Croquants aux graines, crème de coco curry, perle de poivron jaune ; Dôme saumon ciboulette, gingembre, pomme rouge ; Biscuit noir parmesan pavot ; Sablé noir, 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 épicee 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 4x2 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 ROSSINI

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

160548 | 17 g x 90
 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 TOMATÉES 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, topping 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



MINI MADELEINE DE COMMERCEY AU CURRY

Madeleine ananas, coco râpée, curry.

160363 | 13 g x 93



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 tatins 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 Eclairs, 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



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



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 BROWNIE

Appareil chocolat et noix hachées.

± 5 x 2,5 x 2,3 cm



4854 | 17 g x 154



MINI BROOKIE FINGER

Appareil brownie et cookie aux pépites de chocolat.

± 5 x 2,5 x 2,5 cm



4173 | 20 g x 77



NOUVEAU

MINI PASTEL DE NATA

Fabriquée au Portugal.
± Ø 5 cm



502873 | 25 g x 144



CHEESECAKE FRAMBOISE

± Ø 3,5 cm

6876 | plateau 900 g de 54 pièces



BOUCHON À LA CHÂTAIGNE

Appareil fondant pur beurre.



95389 | 10 g x 200

Café gourmand



ESKI MARBRÉ

Gâteau au yaourt marbré vanille cacao, enrobage chocolat au lait éclats d'amandes. ± 7x3,5 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. ± 7x3,5 cm

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



MINI COULANT CHOCOLAT

Appareil chocolat noir.

± Ø 5 x 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 BLANC COCO

Ganache de chocolat blanc (35%) et coco, décor râpures coco. ± 2,5x2,5x2 cm

160042 | 10 g x 140  6h -5°C
 3j -4°C



TRUFFE CHOCOLAT NOIR

Ganache de chocolat noir Taïnorï, décor cacao poudre. ± 2,5x2,5x2 cm

160041 | 10 g x 140  6h -5°C
 7j -4°C



PÂTES DE FRUITS

Coco, fraise, pomme, mandarine. Env 256 pièces. ± 2x2 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  30-35 min - 170°C  24 h - 4°C



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  30 à 35 min - 170°C



ASSORTIMENT MINI CÔNES SALÉS

4 saveurs : tomate, basilic, sésame, nature.

160471 | 4,5 g x 180  1 h - 4°C  6 h - 20°C



NOUVEAU

MINI VOL-AU-VENT

Bouchée feuilletée à garnir.

± 3 x 3 cm

160544 | 5 g x 240  5-10 min - 4°C  48 h - 4°C



NOUVEAU

MINI FOND DE TARTE SALÉ CURRY

Pur beurre, pâte brisée salée au curry.

± Ø 3,5 cm

160543 | 7 g x 240  12 m - 15°C



MINI FOND DE TARTE SALÉ CARRÉ

Pur beurre, coating beurre de cacao.

± 3 x 3 cm

96993 | 6 g x 245  30 min - 20°C  jusqu'à fin de DDM - 20°C



MINI FOND DE TARTE OIGNONS

Pur beurre.

± Ø 3,5 cm

160358 | 9 g x 192  24 h - 4°C  jusqu'à fin de DDM - 20°C



FOND DE TARTE BRISÉE

Pur beurre.

± Ø 10 cm

96381 | 55 g x 70  18 min - 170°C



1/2 PLAQUE FEUILLETÉE

Pur beurre. Non piquée.

± 37 x 28 cm

160462 | 300 g x 16  2 h - 4°C  22 min - 180°C

Bases salées



PLAQUE GAUFRE EMMENTAL PERSIL

Pomme de terre, 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 BURGER 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 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



Bases sucrées



INCONTOURNABLE FOND DE TARTE ROND SUCRÉ

Pur beurre, coating beurre de cacao.
± Ø 5,5 cm

160508 | 14 g x 192



INCONTOURNABLE FOND DE TARTE ROND SUCRÉ

Pur beurre, coating beurre de cacao.
± Ø 8 cm

160509 | 26 g x 108



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



MINI FOND DE TARTE SUCRÉ CARRÉ

Pur beurre, coating beurre de cacao.

± 3 x 3 cm

96995 | 6 g x 245



PÂTISSERIES À GARNIR



CHOU CRAQUELIN

Pâte à chou craquelin cuite.
± Ø 10 cm

95552 | 40 g x 30



PAVLOVA YAOURT

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

95551 | 60 g x 18



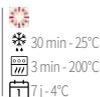
Gamme Gourmet "Prêt à découvrir"



MINI GAUFRE SUCRÉE

± 6x5,5x1,6 cm

160485 | 15 g x 120



NOUVEAU STICKY COOKIE

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



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



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

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



PAIN MOULÉ FIGUES, 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

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



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



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, topping 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

36967 | 85 g x 50



BUN OIGNON GRATINÉ EMMENTAL

Tranché.

± Ø 10 cm

96661 | 70 g x 36



BLACK BUN PEPPER MULTICÉRÉALES

Tranché.

± Ø 10 cm

96663 | 70 g x 36



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.

6 parts
76165 | 1,2 l x 1
8 parts
76164 | 1,2 l x 1



CHOCOLAT CARAMEL

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, topping 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 | 1,37 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

