

Sélection

Automne-Hiver 2025/26



la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

Glaces et Desserts glacés





Glaces

saveurs festives

SAVEURS D'EXCEPTION



CÈPES

Crème glacée.



FOIE GRAS

Glace.



HUÎTRES

Sorbet.

Référence	Bac 2,5 l	Bac 750 ml
92799	37,01 €	
91216		11,56 €
84163	66,53 €	
91217		22,18 €
91911		18,40 €

PRÉ-COMMANDE JUSQU'À FIN OCTOBRE

CRÉATIONS ORIGINALES



CERISES CONFITES AMARENA

Glace.



CITRON NOIR BAIES DE TIMUR

Sorbet infusé au citron noir et baies de timur.



CITRON VERT GINGEMBRE CONFIT

Sorbet.



CITRON VERT KALAMANSI

Sorbet concentré de jus de citron vert et jus de kalamansi.



FÈVE DE TONKA

Crème glacée.



GRENADE

Sorbet au jus de grenade fabriqué dans l'Aude (55%).



PAIN D'ÉPICES DE DIJON

Crème glacée.



VIN CHAUD

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

Référence	Bac 2,5 l	La boule
92861	31,54 €	0,79 €
92015	32,55 €	0,81 €
92891	27,65 €	0,69 €
92007	25,69 €	0,64 €
92753	27,65 €	0,69 €
92010	23,05 €	0,58 €
92878	31,54 €	0,79 €
92014	24,72 €	0,62 €

Retrouvez
toutes nos glaces.



Retrouvez toutes les idées d'association avec nos
glaces par Philippe Faur sur notre chaîne YouTube.



Glaces

saveurs de saison incontournables

GLACES AU LAIT FRAIS HAUTE EXPRESSION

	Référence	Bac 2,5 l	La boule
 CARAMEL SALÉ  Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur Audois.	93607	34,25 €	0,86 €
 CHOCOLAT GUANAJA Chocolat Grand cru Guanaja 70% de cacao.	92530	35,95 €	0,90 €
 CRÈME DE MARRON Châtaignes d'Ardèche AOP.	92841	30,79 €	0,77 €
 LAIT DE COCO 50% de lait de coco.	92832	28,42 €	0,71 €
 NOISETTE À la purée de noisette torréfiée.	92006	24,68 €	0,62 €

SORBETS HAUTE EXPRESSION

	Référence	Bac 2,5 l	La boule
 ANANAS 65% de fruits.	93602	29,95 €	0,75 €
 CHOCOLAT NOIR Chocolat noir 60% de cacao.	92761	26,57 €	0,66 €
 ORANGE SANGUINE 57% de jus d'orange sanguine.	93620	34,25 €	0,86 €
 POIRE WILLIAMS 58% de fruits.	92519	26,57 €	0,66 €

TRADITION

	Référence	Bac 2,5 l	La boule
 CANNELLE Crème glacée.	92301	24,18 €	0,60 €
 GIANDUJA Crème glacée.	94241	25,55 €	0,64 €
 GRAND MARNIER® Glace aux œufs avec alcool.	92071	21,90 €	0,55 €
 MANDARINE DE SICILE Sorbet.	92517	26,67 €	0,67 €
 VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON Glace aux œufs.	93361	36,24 €	0,91 €
 VANILLE MADAGASCAR Crème glacée.	92483	24,46 €	0,61 €

Desserts glacés

individuels

CRÉATIONS ORIGINALES



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

23,55 € le carton

2,94 € l'unité



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

32,31 € le carton

2,69 € l'unité



LA PROFITEROLE GÉANTE

Chou craquelin garni d'un soufflé glacé vanille.

± Ø 8 x H 6 cm

4310 | 62 g x 12

33,80 € le carton

2,82 € l'unité



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

42,70 € le carton

3,56 € l'unité



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

28,92 € le carton

3,61 € l'unité



Retrouvez tous
nos desserts glacés.



Sortir 5 min avant de servir.

Desserts glacés

individuels

BÛCHETTES GLACÉES



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

63,12 € le carton

2,10 € l'unité



INCONTOURNABLE BÛCHETTE GLACÉE

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

61,62 € le carton

2,05 € l'unité



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

63,43 € le carton

2,11 € l'unité



Retrouvez toutes
nos bûches glacées à partager.



SOUFFLÉS GLACÉS



NOUVEAU

INCONTOURNABLE SOUFFLÉ GRAND MARNIER®

Biscuit cuillère punché au Grand Marnier®, soufflé glacé au Grand Marnier®, finition nougatine poudre. ± Ø 8 cm

4974 | 90 g x 12

25,25 € le carton

2,10 € l'unité



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

34,73 € le carton

2,89 € l'unité



Sortir 5 min avant de servir.

Retrouvez tous
nos soufflés glacés.



Pâtisseries



SÉLECTION DU CHEF

Créations

JESSICA PREALPATO

- Matières premières nobles et provenant de petits producteurs en France.
- Pâtisserie se concentrant sur l'essence de chaque produit.
- Démarche éthique et responsable.

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



L'Art du Petit-Déjeuner et du Tea Time réinventé

Notre nouvelle gamme de cakes s'adresse aux établissements exigeants, soucieux de proposer à leur clientèle des produits sains, gourmands et différenciants. Chaque recette a été pensée par la chef pâtissière **Jessica Prealpatto**, pour allier plaisir, authenticité et bien-être, grâce à une sélection rigoureuse de matières premières nobles, issues de filières locales et artisanales.

Cette vision a fait écho au savoir-faire d'**Olivier Francoual**, notre chef pâtissier, qui a su, dans son atelier du Gers, donner vie à ses créations.

Ces cakes sont le fruit d'une **belle rencontre**, d'un dialogue entre créativité et exigence, où chaque détail compte pour offrir une expérience sincère et généreuse, fidèle à l'esprit de Jessica.

Jessica Prealpatto, chef pâtissière, Paris.



NOUVEAU

CAKE ÉPEAUTRE, POMME & BOUTONS DE CANNELIER

Miel de lavande artisanal récolté en Ardèche par Nicolas Bourg, flocons d'épeautre torréfiés, farine de Khorasan (blé ancien) BIO : Issue d'un moulin du Sud-Ouest (Moncrabeau), boutons de cannellier, pommes caramélisées, décor croquant.

± 19x9x8 cm

96073 | 600 g x 6
118,82 € le carton
19,80 € l'unité



4h - 4°C
3j - 4°C



NOUVEAU

CAKE FARINE DE CHÂTAIGNE, MIEL DE CHÂTAIGNIER, NOISETTE & GINGEMBRE CONFIT

Miel de châtaignier Corse sélectionné chez Serge Frigara, farine de châtaigne Mama grana, cubes de gingembre confit, noisettes sablées et torréfiées au miel de châtaigne, nappage au miel de châtaignier et sucre complet.

± 19x9x8 cm

96080 | 600 g x 6
93,32 € le carton
15,55 € l'unité



4h - 4°C
3j - 4°C



SÉLECTION DU CHEF

Créations

JESSICA PREALPATO

Ses pâtisseries respectent la démarche "Gourmandise engagée" :

- Augmenter le plaisir tout en abaissant le taux de sucre.
- Remplacer, autant que possible, la farine blanche par des farines complètes ou semi complètes ou des céréales anciennes plus riches en fibres.
- Privilégier une liste d'ingrédients rigoureusement sélectionnés pour leur origine et leurs qualités gustatives et nutritionnelles.



NOUVEAU

CAKE FARINE DE MILLET, GRAINES, ZESTES D'ORANGE & 4 ÉPICES

Farine de millet (céréale ancienne sans gluten) bio (origine Sud-Ouest (Moncrabeau)), farine de blé torréfié sélection Philippe Guichard, Paysan bio, sirop d'érable de la famille Michaud, pruneaux et raisins blonds, décor graines de courge et tournesol sablées et torréfiées, nappage au sirop d'érable de la famille Michaud.

± 19 x 9 x 8 cm

96081 | 600 g x 6

107,12 € le carton

17,85 € l'unité



Retrouvez toutes nos pâtisseries
"Gourmandise engagée".



Bûchettes pâtissières



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
58,65 € le carton
3,45 € l'unité



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
58,65 € le carton
3,45 € l'unité



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
44,82 € le carton
2,49 € l'unité



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
44,82 € le carton
2,49 € l'unité



BÛCHETTE CŒUR CACAHUÈTE

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

$\pm 11 \times 4 \times 4$ cm
4457 | 80 g x 18
44,82 € le carton
2,49 € l'unité



NOUVEAU

INCONTOURNABLE BÛCHETTE PASSION

Entremets : Biscuit joconde, mousse chocolat fruits de la passion, coque chocolat au lait.

$\pm 8 \times 4 \times 3,5$ cm
4979 | 55 g x 31
52,39 € le carton
1,69 € l'unité



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
49,41 € le carton
1,59 € l'unité





Créations

signées Philippe Urraca

CRÉATIONS ORIGINALES

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



FORÊT NOIRE

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

± 5x4 cm

95458 | 80 g x 30

97,56 € le carton

3,25 € l'unité



3h - 4°C

24h - 4°C



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

41,00 € le carton

3,42 € l'unité



3h - 4°C

24h - 4°C

SECRETS

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.

± 16x2,5x3 cm

4818 | 75 g x 16

52,04 € le carton

3,25 € l'unité



4h - 4°C

24h - 4°C



SECRET CHOCOLAT NOUGAT

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

± 16x2,5x3 cm

3664 | 85 g x 16

63,90 € le carton

3,99 € l'unité



4h - 4°C

24h - 4°C

Retrouvez toutes nos pâtisseries
signées Philippe Urraca.



L'art du Chocolat



MAC'EN ROBE POIRE BELLE-HÉLÈNE

Coque macaron cacao, confit de poire, enrobé de chocolat noir, décor crumble chocolat noir au sel de Guérande. $\pm \varnothing 6,5$ cm

95489 | 75 g x 24
53,85 € le carton
2,24 € l'unité



NOUVEAU

MAC'DUBAÏ

Base coque macaron cacao, cœur pistache kadaïf (100% pâte de pistache, kadaïf), coque craquant chocolat. $\pm \varnothing 6,5$ cm

95971 | 65 g x 25
112,60 € le carton
4,50 € l'unité



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



NOUVEAU

MACARON COULANT CHOCOLAT

Coques macaron cacao, ganache chocolat noir.

$\pm \varnothing 7 \times H 3$ cm
95922 | 80 g x 24
49,06 € le carton
2,04 € l'unité



NOUVEAU

MACARON EN TROMPE-L'ŒIL

Coques décor velours chocolat noir : craquant chocolat garnies de mousse chocolat noir, croustillant de gruë. Insert crémeux caramel. $\pm \varnothing 6,5 \times H 3,5$ cm

95923 | 90 g x 20
57,48 € le carton
2,87 € l'unité



Retrouvez des idées d'association avec nos produits "savoir-faire"
par Philippe Urraca et nos Chefs Pâtissiers sur notre chaîne YouTube.



Délices de saison



NOUVEAU

LE S

Croustillant cacahuète, dacquoise noisette, mousse chocolat au lait, caramel mou, cacahuètes grillées salées. $\pm 12 \times 2,5 \times 3,5$ cm

95929 | 85 g x 33
65,80 € le carton
1,99 € l'unité



NOUVEAU

DOUCEUR D'HIVER

Biscuit dacquoise aux noix, mousse vanille sirop d'érable, cœur praliné noix de pécan, décor noix de pécan caramélisées. $\pm \varnothing 7 \times H 4,5$ cm

4972 | 80 g x 20
54,08 € le carton
2,70 € l'unité



NOUVEAU

COURONNE CHOCOLAT SARRASIN

Croustillant chocolat, mousse chocolat noir (cacao origine Vietnam (73%)), praliné amande sarrasin toasté, décor graines de sarrasin toasté et poivre de malabar.

$\pm \varnothing 7,5 \times H 3$ cm

95927 | 85 g x 20
50,08 € le carton
2,50 € l'unité



ABSOLUMENT NOISETTE

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

$\pm \varnothing 6 \times H 4$ cm

4881 | 76 g x 12
40,19 € le carton
3,35 € l'unité



LE CONCORDE

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

$\pm \varnothing 7$ cm

95453 | 75 g x 18
42,00 € le carton
2,33 € l'unité



Retrouvez toutes
nos créations originales.



Délices

aux fruits de saison



NOUVEAU

WILLIAMS

Biscuit financier noisette, croustillant caramel beurre salé (éclats de caramel d'Isigny), mousse poire williams, cœur caramel mou, glaçage poire et décor grué de cacao. $\pm \varnothing 6,5 \times H 7$ cm

95924 | 100 g x 16
37,34 € le carton
2,33 € l'unité



NOUVEAU

ENTREMETS MANDARINE SPÉCULOOS

Crunchy spéculoos, mousse mandarine, insert spéculoos, glaçage mandarine et décor brisures spéculoos.

$\pm 13 \times 3,5 \times 3$ cm

95925 | 90 g x 16
48,86 € le carton
3,05 € l'unité



NOUVEAU

ÎLE AUX AGRUMES

Dacquoise, compotée d'agrumes (orange, mandarine, jus de citron, citron vert et zestes de citron jaune), meringue (fondante à cœur) cuite au four. $\pm \varnothing 9$ cm

4973 | 100 g x 12
24,65 € le carton
2,05 € l'unité



TATIN MANGUE

Sablé breton, praliné à la graine de courge et cubes mangues confites au caramel.

$\pm \varnothing 6,5 \times H 3$ cm

95557 | 80 g x 20
42,65 € le carton
2,13 € l'unité



CRÉATION ÉVÈNEMENTIELLE

NOUVEAU

LA ROSE

Biscuit dacquoise pistache, compotée fruits rouges, mousse yaourt bulgare. $\pm \varnothing 6 \times H 5$ cm

4997 | 85 g x 12
30,60 € le carton
2,55 € l'unité



Fingers



FINGER SAVEUR DU JAPON

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

± 13 x 2,5 x 3 cm

3567 | 70 g x 28

82,45 € le carton

2,94 € l'unité



OPÉRA SIGNATURE

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

± 12,5 x 2,5 cm

95499 | 70 g x 33

74,25 € le carton

2,25 € l'unité



Retrouvez tous
nos fingers individuels.



TIRAMISU CHOCOLAT NOISETTE À PARTAGER

Biscuit cuillère punché au café, mousse mascarpone chocolat praliné noisette, décor noisettes caramélisées.

± 37 x 9 x 5,5 cm

4901 | 880 g x 3

54,01 € le carton

18,00 € l'unité



Retrouvez
tous nos tiramisus.



Babas

Savoir-faire historique depuis plus de 20 ans

- Authentique pâte à baba à la croûte dorée et moelleuse.
- Séchage de 48h minimum pour un imbibage homogène.
- Sirop au rhum 40 % des Antilles françaises, fabriqué dans notre atelier.
- Farine, sucre et rhum français.

À déguster à température ambiante.



Retrouvez
tous nos babas.



NOUVEAU

BABA D'ÉPICES

Pâte à cake façon pain d'épices imbibée au rhum orange, compotée d'agrumes (mandarine, pamplemousse, citron, orange). ± Ø 9,5 x H 5,5 cm

95955 | 110 g x 16
38,62 € le carton
2,41 € l'unité



Généreux baba
en forme de bouchon,
typique des brasseries.

ORIGINAL BABA AU RHUM "BOUCHON"

Baba avec ses raisins, imbibé au sirop de rhum.

± 11 x 5 x 6 cm

90515 | 185 g x 14
38,00 € le carton
2,71 € l'unité



BABANETTONE

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

95521 | 130 g x 16
38,24 € le carton
2,39 € l'unité



Baba à l'effet "Wahou"
à partager.

BABA GÉANT

Baba imbibé au sirop de rhum à partager (10 à 12 parts). ± 14 x 14 x 20 cm

95559 | 1,5 kg x 2
37,60 € le carton
18,80 € l'unité



Retrouvez des idées d'association avec nos produits "savoir-faire"
par Philippe Urraca et nos Chefs Pâtisseries sur notre chaîne YouTube.



Vos savoir-faire

Savoir-faire historique depuis plus de 20 ans

- Recette riche en crème fraîche.
- Cuisson lente pour une onctuosité maximale.
- Farine, crème fraîche et œufs français.

À déguster à température ambiante.



Retrouvez tous
nos cheesecakes.



CHEESECAKE AGRUMES YUZU

Pâte sablée, cream cheese (18%), yuzu, riche en crème fraîche (14%).

± Ø 7 cm

90747 | 90 g x 36

95,54 € le carton

2,65 € l'unité



4 h - 4°C



48 h - 4°C

Savoir-faire historique depuis plus de 30 ans

- Recette conventionnelle à base de farine ou fécule contenant entre 26 et 28% de chocolat.
- Texture biscuitée à l'extérieur et coulante à cœur.
- Entre 5 et 8 ingrédients (hors vegan).



Retrouvez tous
nos coulants.



Bouchon coulant à la recette généreuse pur beurre avec une ganache à cœur et du chocolat pur origine.

COULANT CHOCOLAT ORIGINE GHANA

Appareil cœur coulant 28,5% de chocolat origine Ghana (72% de cacao min.). Pur beurre.

± Ø 6 x H 5,5 cm

4761 | 95 g x 24

64,43 € le carton

2,68 € l'unité



30 sec - 800W



5 j - 4°C



Cakes d'hiver

NOUVEAU



CAKE AUX NOIX

Farine T55, appareil à cake aux brisures de noix, décor noix hachées. À découper.

±20 x 10 x 7 cm

95921 | 600 g x 6

63,02 € le carton

10,50 € l'unité



4 h - 4°C



48 h - 4°C



CAKE ORANGE CRANBERRY

Cake aux cranberries et à l'orange avec des cranberries entières et zestes d'orange. À découper.

±Ø 29 cm

LCABOR01002 | 1,25 kg x 2

35,01 € le carton

17,50 € l'unité



5 h - 4°C



7 h - 4°C

Retrouvez
tous nos cakes.



Tartelettes



TARTELETTE CHOCOLAT ORANGE

Pâte sucrée, ganache chocolat, purée d'orange et zestes de citron. ± Ø 9 cm

95652 | 110 g x 36

70,55 € le carton

1,96 € l'unité



4 h - 4°C



48 h - 4°C



TARTELETTE AUX MYRTILLES

Pâte sablée, crème d'amande, myrtilles.

± Ø 9,5 x H 3 cm

90505 | 120 g x 12

35,01 € le carton

2,92 € l'unité



4 h - 4°C



48 h - 4°C

Retrouvez toutes nos
tartes et tartelettes.



Desserts de voyage



NOUVEAU

BROWNIE CHOCOLAT DUBAÏ

Appareil chocolat, décor craquant pistache kadaïf (pâte 100% pistache).

± 5,5 x 5,8 cm

4976 | 75 g x 30

67,50 € le carton

2,25 € l'unité



NOUVEAU

L'ORIGINAL CINNAMON ROLL

Brioche pétrie et façonnée à la main pur beurre, glaçage au sucre.

± Ø 11 x H 6 cm

95947 | 110 g x 18

27,97 € le carton

1,55 € l'unité



NOUVEAU

MËLLEUX CHOCO NOISETTES

Appareil mœlleux chocolat noisettes, pâte de noisette (100% noisette), décor noisettes concassées. ± Ø 8 x H 3 cm

4969 | 80 g x 32

50,05 € le carton

1,56 € l'unité



NOUVEAU

INCONTOURNABLE BROWNIE NOIX

Appareil chocolat et noix hachées.

± 7 x 7 cm

4960 | 80 g x 40

50,16 € le carton

1,25 € l'unité



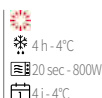
MËLLEUX CHÂTAIGNE

± Ø 7,5 cm

95397 | 80 g x 48

118,55 € le carton

2,47 € l'unité



Retrouvez tous nos
desserts de voyage.



Sans gluten



MI-CUIT PRALINÉ SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit chocolat pur beurre, cœur praliné amandes, noisettes, chocolat.

± Ø 6,5 x H 2,8 cm

3659 | 105 g x 23

58,64 € le carton

2,55 € l'unité



PECAN PIE SANS GLUTEN

Pâte sucrée à base de farine de riz, sauce miel, 17,4% de noix de pécan. Prédécoupée en 14 parts.

± Ø 27 x H 2,5 cm

4870 | 1,05 kg x 2

70,85 € le carton

35,43 € l'unité

2,53 € la part



PÂTISSERIES SANS GLUTEN À PERSONNALISER



TARTELETTE SANS GLUTEN NEUTRE

À base de féculé de pomme de terre et de maïs, œufs entiers de poules élevées au sol.

± Ø 5 cm

160551 | 7,5 g x 70

43,68 € le carton

0,62 € l'unité



TARTELETTE SANS GLUTEN NEUTRE

À base de féculé de pomme de terre et de maïs, œufs entiers de poules élevées au sol.

± Ø 8,5 cm

160552 | 19 g x 27

45,20 € le carton

1,67 € l'unité



Retrouvez toute notre
gamme sans gluten.



Réception salée



Retrouvez tous nos minis
pour 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.



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 de 448 g de 40 pièces
95,76 € le carton
2,39 € l'unité



❄ 6h - 4°C



LA TERRE & LA MER

Bloc foie gras bille clémentine, moelleux tandoori ; tortilla poulet tikka ; choux pavot tartare saumon fromage frais ; maki œuf de truite ; noix de Saint-Jacques crème Yuzu & algues, blini pavot.

160350 | plateau de 405 g de 40 pièces
75,62 € le carton
1,89 € l'unité



❄ 6h - 4°C

Retrouvez toute notre
gamme excellence.



Sélection festive



TRILOGIE BLOC DE FOIE GRAS

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

160545 | 13 g x 60
91,41 € le carton
1,52 € l'unité

 4h - 0-4°C
 3j - 0-4°C



ASSORTIMENT MINI CHOUX SAINT-JACQUES ET ESCARGOTS

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

160385 | 12 g x 48
45,55 € le carton
0,95 € l'unité

 10-12 min - 150°C
 3j - 4°C

Bouchées froides



NOUVEAU

MACARON 3 FROMAGES

Crème fromagère : emmental, mozzarella, parmesan, fleur de sel de Guérande et décor pavot bleu. $\pm \varnothing 4,2 \times H 3 \text{ cm}$

95926 | 16 g x 45

39,78 € le carton

0,88 € l'unité



2h - 4°C

48h - 4°C



MACARON FOIE GRAS

Crème de bloc foie gras et piment d'Espelette.

$\pm \varnothing 4,2 \text{ cm}$

95487 | 16 g x 45

66,85 € le carton

1,49 € l'unité



2h - 4°C

48h - 4°C



NOUVEAU

MINI CHOU CRÈME MORNAY

Chou salé crumble parmesan et piment d'Espelette, crème Mornay (crème béchamel, jaune d'œuf et emmental).

$\pm \varnothing 4 \times H 2,5 \text{ cm}$

95870 | 13 g x 48

34,27 € le carton

0,71 € l'unité



4h - 4°C

48h - 4°C



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

45,95 € le carton

0,82 € l'unité



4h - 4°C

3j - 4°C

Petits fours chauds



NOUVEAU

MINI FONDANT BOLETS CÈPES "FAÇON RISOTTO"

Riz, crème fraîche, bolets, cèpes, poulet rôti, mozzarella, oignons frits, velouté de cèpes, pulpe d'ail, persil. $\pm \varnothing 5 \times H 4$ cm

160578 | 25 g x 60
53,64 € le carton
0,89 € l'unité



NOUVEAU

MINI TATIN CONFIT D'OIGNONS

Pâte salée, oignons confits.

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

160577 | 20 g x 64
57,85 € le carton
0,90 € l'unité



NOUVEAU

MINI BOUCHON FINANCIER COMTÉ

Farine, beurre, poudre d'amande, miel, comté (18,5%).

$\pm \varnothing 3 \times H 2$ cm

160579 | 8 g x 200
84,80 € le carton
0,42 € l'unité



NOUVEAU

MINI CAKE CHORIZO ET POIVRONS FAÇON RISOTTO

Riz, crème, poulet rôti, poivrons rouges, chorizo, mozzarella et piment doux. $\pm 6,5 \times 2,5 \times 2,5$ cm

160580 | 30 g x 36
35,06 € le carton
0,97 € l'unité



NOUVEAU

MINI MADELEINE DE COMMERCY CHEDDAR EMMENTAL

$\pm 6,4 \times 4 \times 2,7$ cm

160584 | 13 g x 100
31,40 € le carton
0,31 € l'unité



NOUVEAU

MINI MADELEINE DE COMMERCY TOMATE HERBES DE PROVENCE

$\pm 6,5 \times 3,5 \times 2,5$ cm

160583 | 13 g x 100
31,40 € le carton
0,31 € l'unité



Animations chaudes



MINI SAUCISSON BRIOCHÉ

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

ATT480567 | 19 g x 54
59,08 € le carton
1,09 € l'unité



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
24,90 € le carton
0,78 € l'unité



NOUVEAU

MINI BOUCHÉE COURGETTE MENTHE

Bouchée frite : courgettes, pois cassé, coriandre et menthe.
± Ø 2,5 cm

72222 | 10 g x 280
62,72 € le carton
0,22 € l'unité



NOUVEAU

MINI SAMOUSA LÉGUMES

Galette de blé frite garnie : oignons, carottes, maïs, petits pois, épices.
± 6,5 x 2 cm

72106 | 25 g x 112
57,57 € le carton
0,51 € l'unité



CROMESQUIS AU JAMBON IBÉRIQUE

Croquette garnie : appareil béchamel, inclusions de jambon ibérique. ± Ø 4 cm

82648 | 20 g x 138
76,45 € le carton
0,55 € l'unité



ASSORTIMENT ACCRAS

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

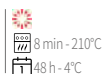
96975 | 12,5 g x 240
71,55 € le carton
0,30 € l'unité



FALAFEL

Pois chiche, légumes, coriandre, menthe, persil.

160248 | 10 g x 208
53,95 € le carton
0,26 € l'unité



Réception sucrée



Retrouvez tous nos minis
pour 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

MACARON PÂTE À TARTINER

Coque macaron cacao, pâte à tartiner amande noisette chocolat lait, décor crêpe dentelle.

± Ø 4,2 x H 3 cm

95928 | 16 g x 45

40,23 € le carton

0,89 € l'unité



2h - 4°C

48h - 4°C



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

53,16 € le carton

1,11 € l'unité



2h - 4°C

48h - 4°C



MACARON CHAMPAGNE

Crème champagne rosé.

± Ø 4,2 cm

95483 | 16 g x 45

47,20 € le carton

1,05 € l'unité



2h - 4°C

48h - 4°C



MACARON CASSIS

Confiture de cassis.

± Ø 4,2 cm

95339 | 16 g x 45

47,30 € le carton

1,05 € l'unité



2h - 4°C

48h - 4°C

Retrouvez tous
nos macarons.





Pâte à choux

DE PHILIPPE URRACA



TRILOGIE DE CAROLINES

Chocolat, vanille, caramel.

± 7,5 x 3,7 x 3,3 cm

95685 | 25 g x 30

29,52 € le carton

0,98 € l'unité



3 h - 4°C



48 h - 4°C



TRILOGIE DE CAROLINES FRUITÉE

Framboise, passion, pistache.

± 7,5 x 3,7 x 3,3 cm

95686 | 25 g x 30

29,52 € le carton

0,98 € l'unité



3 h - 4°C



48 h - 4°C



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

± Ø 4 cm

95486 | 18 g x 48

54,75 € le carton

1,14 € l'unité



3 h - 4°C



48 h - 4°C

Retrouvez tous
nos choux.



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 de 650 g de 48 pièces
70,25 € le carton
1,46 € l'unité



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 chocolat gianduja, noisette hachée.

TDP00418 3 | plateau de 550 g de 48 pièces
56,50 € le carton
1,18 € l'unité



Retrouvez tous
nos petits fours sucrés.



Café gourmand



NOUVEAU

MINI CARRÉ NOISETTE

Biscuit noisette, croustillant noisette, praliné noisette, décor noisettes caramélisées.

± 3 x 3 x 2,5 cm

4954 | 14 g x 108

58,75 € le carton

0,54 € l'unité



4 h - 4°C

24 h - 4°C



BOUCHON À LA CHÂTAIGNE

Appareil fondant pur beurre.

95389 | 10 g x 200

106,50 € le carton

0,53 € l'unité



4 h - 4°C

4 j - 4°C



MINI DACQUOISE COCO ANANAS

Biscuit daquoise amande noix de coco, cubes d'ananas.

± Ø 6 x H 3 cm

4908 | 28 g x 60

30,00 € le carton

0,50 € l'unité



4 h - 4°C

48 h - 4°C



BOUCHÉE BABA AU RHUM

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

± 3 x 3 cm

90783 | 14 g x 96

72,36 € le carton

0,75 € l'unité



30 min - 4°C

48 h - 4°C

CONFISERIES



TRUFFE CHOCOLAT NOIR

Ganache de chocolat noir Taïnori, décor cacao poudre.

± 2,5 x 2,5 x 2 cm

160041 | 10 g x 140

56,04 € le carton

0,40 € l'unité



6 h - 5°C

7 j - 4°C



PÂTES DE FRUITS

Coco, fraise, pomme, mandarine.

Env. 256 pièces.

± 2 x 2 cm

160127 | 9 g x 256

104,30 € le carton

0,41 € l'unité



6 h - 4°C

4 j - 4°C

Produits à personnaliser



Retrouvez tous nos
produits à personnaliser.



Gamme Gourmet "Prêt à découvrir"

FONDS DE TARTE



ASSORTIMENT MINI CÔNES SALÉS

4 saveurs : tomate, basilic, sésame, nature.

160471 | 4,5 g x 180
70,05 € le carton
0,39 € l'unité



MINI VOL-AU-VENT

Bouchée feuilletée à garnir.
± 3 x 3 cm

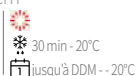
160544 | 5 g x 240
54,71 € le carton
0,23 € l'unité



MINI FOND DE TARTE SALÉ CARRÉ

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

96993 | 6 g x 245
85,86 € le carton
0,35 € l'unité



MINI FOND DE TARTE OIGNONS

Pur beurre.
± Ø 3,5 cm

160358 | 9 g x 192
72,10 € le carton
0,38 € l'unité



Bouchées salées "Prêt à décorer"



SABLÉ PARMESAN

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

4783 | 5 g x 320
134,12 € le carton
0,42 € l'unité



NOUVEAU

MINI CAKE BASILIC

Farine T80, crème fraîche, basilic.
± Ø 3,5 x H 2 cm

4966 | 12 g x 126
58,57 € le carton
0,45 € l'unité



SABLÉ BLACK PEPPER

Beurre et poivre. ± 3,5 x 3,5 cm

4859 | 4 g x 320
132,30 € le carton
0,41 € l'unité



MINI BRIOCHE PAVOT

± Ø 4 cm

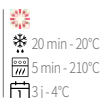
96374 | 10 g x 100
37,02 € le carton
0,37 € l'unité



MINI FOCCACCIA TRUFFE

Arôme de truffe blanche.
± 5 x 5 x 1,5 cm

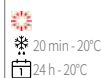
160383 | 22 g x 150
129,42 € le carton
0,86 € l'unité



ASSORTIMENT MINI MORICETTES

Nature, sésame, pavot.
± 9 cm

160395 | 25 g x 120
56,59 € le carton
0,47 € l'unité



Gamme Gourmet

"Prêt à découvrir"



NOUVEAU

FOND COOKIE STICK CHOCOLAT

Pâte à cookie cacao pur beurre, sucre de canne roux, pépites de chocolat. $\pm 11 \times 2,5$ cm

4968 | 35 g x 58
52,43 € le carton
0,90 € l'unité



FOND COOKIE STICK

Appareil pur beurre, sucre de canne roux, aux pépites de chocolat. $\pm 11 \times 2,5$ cm

4893 | 35 g x 58
51,27 € le carton
0,88 € l'unité



NOUVEAU

P'TIT CREUX À GARNIR

Appareil financier amande pur beurre. $\pm 11 \times 3$ cm

4971 | 40 g x 58
49,53 € le carton
0,85 € l'unité

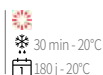


NOUVEAU

MINI FOND DE TARTE CACAO

Pur beurre, coating beurre de cacao. $\pm \varnothing 4$ cm

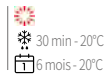
160535 | 7,5 g x 245
72,03 € le carton
0,29 € l'unité



INCONTOURNABLE FOND DE TARTE ROND SUCRÉ

Pur beurre, coating beurre de cacao. $\pm \varnothing 5,5$ cm

160508 | 14 g x 192
109,21 € le carton
0,57 € l'unité



POCHE MOUSSE CHOCOLAT

3313 | 700 g x 4
60,53 € le carton
15,13 € l'unité



NOUVEAU

POCHE MOUSSE PRALINÉ

Praliné noisette et pâte de noisette.

4970 | 800 g x 4
51,41 € le carton
12,85 € l'unité



Pains et Petit-déjeuner



Retrouvez tous
nos pains.





SÉLECTION DU CHEF

hol Créations

JEAN-LUC BEAUHAIRE

- Croûte croustillante
- Saveur de levain prononcée
- Mie alvéolée, aérienne et souple à la dégustation
- Visuel artisanal "fait main"

"Pour ma collaboration avec La Compagnie des Desserts, nous avons souhaité développer des pains de caractère, avec une recette unique à base de levain naturel et une fermentation lente qui permet un développement optimal des arômes."

Jean-Luc Beauhaire, MOF Boulanger, Maître Artisan

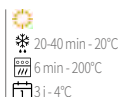
Nos petits pains sont élaborés à partir de farines de blé dur et tendre du Moulin de Calvet dans l'Aveyron, et sublimés par un levain unique à base de blé Camp Rémy cultivé par Adrien Ariès dans le Gers. La fermentation longue de 30h leur confère un développement des saveurs optimal et une texture alvéolée. Le façonnage main leur confère un format irrégulier volontaire et assumé.



PETIT PAIN SIGNATURE

Enrichi en graines de sésame toastées, ce pain est une source de fibres et de nutriments, offrant une expérience gustative unique.
± 8,5 x 7 cm

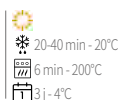
160553 | 55 g x 120
77,28 € le carton
0,64 € l'unité



PETIT PAIN CÉRÉALES SIGNATURE

Agrémenté de graines de chanvre, courge, tournesol, lin brun, sésame et flocons d'avoine, il regorge d'acides gras essentiels, de protéines végétales et de fibres. Ce pain est à la fois sain et savoureux.
± 8,5 x 7 cm

160554 | 55 g x 120
80,88 € le carton
0,67 € l'unité



SÉLECTION DU CHEF

Création



JEAN-LUC BEAUHAIRE

Élaboré par Jean-Luc Beauhaire et fabriqué dans son fournil de Leguevin avec un mélange unique de farines de froment et de blé dur, soigneusement sélectionnées par le Moulin Calvet en Aveyron, ce pain incarne l'alliance parfaite entre terroir et exigence artisanale.

Sa fabrication repose sur une fermentation lente, favorisée par l'usage de levain naturel, de levure boulangère et d'un sel de Camargue non raffiné. Cette méthode donne naissance à une mie grasse, généreuse et colorée, au goût puissant et profond.

Cuit sur sole, le Pain Signature MOF à partager dévoile une croûte bien développée et croustillante, pour une dégustation à la fois rustique et raffinée. Idéal pour être partagé, il accompagne aussi bien les moments conviviaux que les repas d'exception.



NOUVEAU

PAIN SIGNATURE MOF À PARTAGER

160573 | 400 g x 12
42,40 € le carton
3,53 € l'unité



Pain 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
106,25 € le carton
5,31 € l'unité



Petit-déjeuner



NOUVEAU

ENGLISH MUFFIN

Farine de blé, semoule de blé. Pré-tranché.
± Ø 9,5 x H 3,8 cm

1203 | 75 g x 72
52,13 € le carton
0,70 € l'unité

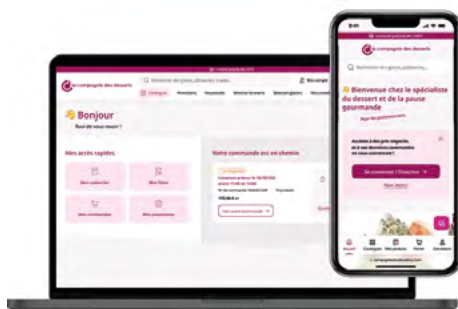


3j - 21°C

COMMANDEZ SUR NOTRE SITE INTERNET OU NOTRE APPLICATION MOBILE

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Découvrez notre nouveau site internet et notre nouvelle application mobile encore plus intuitive, toujours plus rapide et avec plus de fonctionnalités...



- Commandez 24h/24 et 7j/7 en moins d'1 minute !
- Recommandez votre dernière commande en un seul clic.
- Accédez directement à vos tarifs personnalisés.
- Accédez aux promotions exclusives et déstockages.
- Créez vos listes de produits et personnalisez votre espace de commande.
- Vérifiez la disponibilité des articles en temps réel.
- Choisissez votre jour de livraison parmi les 4 prochains possibles.

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION



- Recevez des notifications de rappel de commande (uniquement sur l'application mobile).
- Chattez avec notre service client via WhatsApp



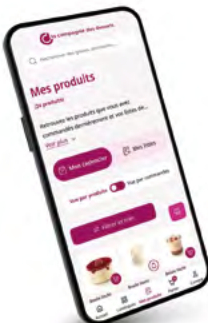
Retrouvez
notre catalogue
en flashant ici



SUR L'APPLICATION MOBILE

la compagnie des desserts
Donner du plaisir au dessert

Téléchargez
**L'APPLICATION
MOBILE**
pour iPhone



LES AVANTAGES D'UNE COMMANDE APP

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

Retrouvez tous les avantages dans la page précédente.

Téléchargez
**L'APPLICATION
MOBILE**
pour Android



Bûches glacées à partager



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

25,90 € le carton



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

23,81 € le carton



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

27,30 € le carton



Dans la limite des stocks disponibles.

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
27,30 € le carton



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
23,88 € le carton



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
27,30 € le carton



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
27,30 € le carton



Dans la limite des stocks disponibles.