

**LA COMPAGNIE DES DESSERTS**

**Boule Chocolat Orange**

La Compagnie des Desserts enrichit sa collection de boules glacées raffinées avec une nouvelle création : la Boule chocolat orange. Celle-ci se distingue par son alliance subtile entre la douceur acidulée de l'orange et la gourmandise du chocolat noir. Elle se compose d'une crème glacée à l'orange à la note acidulée et parfaitement équilibrée. L'insert de meringue artisanale, à la fois fondante et croquante, apporte une texture délicate, tandis que l'enrobage de chocolat noir offre une touche gourmande et irrésistible.



[www.compagniedesdesserts.com](http://www.compagniedesdesserts.com)

**LE GAULOIS PROFESSIONNEL**

**Grignottes de poulet au paprika fumé**

Les Grignottes de Poulet sont un produit iconique de Le Gaulois, véritable succès de la finger food. Au second semestre, Le Gaulois Professionnel les décline avec une saveur tendance : le bon goût du paprika relevé par une subtile note fumée. Toujours avec du poulet 100 % français : né, élevé et préparé en France, il se savoure froid ou chaud, avec une préparation simple et rapide (7 mn au micro-ondes ou 10 à 15 mn au four à 180 °C).



[www.legauloisprofessionnel.fr](http://www.legauloisprofessionnel.fr)

**ST MICHEL PROFESSIONNEL**

**Mini galettes emmental français**

St Michel élargit son offre vrac avec les mini galettes emmental français, une solution idéale pour les moments d'apéritif. Ces biscuits salés sont confectionnés en France avec des ingrédients de premier choix : farine de blé français, emmental français, une pointe de sel de Guérande, et sans huile de palme. En carton contenant 4 sachets de 350 g. Ce conditionnement, parfaitement adapté au réseau foodservice, garantit praticité et qualité pour les professionnels de la restauration.



[www.stmichelpro.fr](http://www.stmichelpro.fr)

**UNIPÂTIS**

**Fourrages crispie**



Unipâtis lance des fourrages crispie à base de riz soufflé qui apportent de la légèreté et du craquant bruyant presque « explosif » aux desserts. Trois goûts sont disponibles : chocolat blanc vanillé, caramel et praliné sur base chocolat de couverture. Tous ces fourrages sont sans huile de palme, chocolat pur beurre de cacao avec une pointe d'huile de colza pour assouplir la texture. Le riz soufflé toasté encapsulé dans le chocolat ne détrempe pas. Ces fourrages prêts à l'emploi s'utilisent en insert pour marier les textures des entremets, des bûches (format famille ou individuel), des verrines desserts, des tiramisus.

[www.unipatis.fr](http://www.unipatis.fr)

**BAÏKO**

**Double Sensation**

Baïko se distingue sur le marché de l'ultrafrais avec ses yaourts onctueux obtenus grâce au lait entier français et à un processus de fabrication naturel qui préserve la texture authentique du yaourt. Avec Double Sensation, la marque fait la différence encore en utilisant la méthode du food-pairing. Cette approche innovante permet d'explorer les complémentarités aromatiques entre les fruits pour aboutir à des associations harmonieuses : Abricot - Clémentine et Framboise-Mûre.



[www.baiko-saveurs.fr](http://www.baiko-saveurs.fr)

**LA COMPAGNIE DES DESSERTS**

**Victoria**

Le Victoria est une création originale des pâtisseries de la Compagnie des Desserts, inspirée par l'ananas Victoria, une variété d'ananas réputée pour sa chair jaune pâle, sa douceur et son goût fruité exceptionnel. Sous son apparence raffinée, le Victoria révèle une harmonie de saveurs venues d'Asie : une dacquoise coco, un crémeux au thé vert, une mousse ananas-yuzu, le tout recouvert d'un glaçage passion. Les pâtisseries ont également soigneusement travaillé les textures, offrant une expérience gustative à la fois fine et délicate en bouche. Grande force de ce dessert : une présentation en hauteur qui donne du relief à l'assiette et attire le regard.



[www.compagniedesdesserts.com](http://www.compagniedesdesserts.com)

**Servis' Oeuf**

BIO  
PLEIN AIR  
SOL

QUALITÉ  
SÉCURITÉ  
FACILITÉ D'UTILISATION  
ÉCO-RESPONSABLE

**FERME DU PRÉ**  
LE PLAISIR DES OEUFS

La Fosse Mostelle - 60590 ERAGNY-SUR-EPTE  
Tél: +33 (0)2 32 27 47 67 - [www.fermedupre.fr](http://www.fermedupre.fr)

**LES OEUFS COQUILLES**

En carton de 90, 180 et 360 œufs  
Tracabilité à l'œuf  
D.C.R. 28 jours



**LES OEUFS LIQUIDES**

Œufs entiers, blancs et jaunes  
En 1,5 et 15 kg  
D.L.C. 42 jours



**LES OEUFS DURS ÉCALÉS**

En seaux de 75 et 150, et en barquettes de 6 œufs  
D.L.C. 35 jours



**LES OEUFS POCHÉS**

En carton de 48 alvéoles individuelles  
Tracabilité sur chaque œuf  
D.L.C. 35 jours



**LES OEUFS BROUILLÉS**

En carton de 4 poches de 1kg  
D.L.C. 35 jours



UNE GAMME COMPLÈTE D'ŒUFS POUR LES PROFESSIONNELS