Catalogue Materiel Expert Glacier 2025



MATÉRIELS, CONCEPTS, GLACES D'ARTISAN, ACCESSOIRES, CORNETS



Sommaire

EXPERT GLACIER	4
VOTRE GLACIER CLÉ EN MAIN	5
LES GLACIERS FRANÇAIS	<i>6</i>
FABRICANT DE GLACES	7
BACS GLACIERS 6 L	8 à 15
BACS GLACIERS 7,5 L	16 à 19
BACS GLACIERS 2,5 L	20 à 21
CRÉATIONS PHILIPPE FAUR	22 à 25
PROMO BRASSERIE	26
PROMO PÂTISSIERIE	28
PROMO GLACIER	31 à 37
PETITS POTS	38
PALETINAS	40
OFFRES VENTE À EMPORTER	42
EMKI POP	44
OFFRES EMKI POP	46
GRANITÉ SOLEIL	
MATÉRIELS GRANITÉ	
PROMO GRANITÉ	
OFFRE SMOOTHIES	53
BLENDERS	54
BUBULLE THÉ	
BUBULLE THÉ GOBELETS, BOUTEILLES	
PROMO BUBULLE THÉ	
MEUBLES RÉFRIGÉRÉS	62 à 64
PACK PROMO GAMMES SOFT	
SOFT GLACES ITALIENNES	66

MACHINES À GLACES ITALIENNES	68
STOP-TROTTOIR DÉCORATIFS	69
CREP&GO	70
ACCESSOIRES POUR CRÊPES ET GAUFRES	71
GAUFRIERS ET CRÊPIÈRES	72
BRIO DUO	73
TOPPING	74
MEUBLES TOPPING CHAUD	76
FOUR UNOX	77
SNACKING	78
PACK PROMOTION CORNETS	79
CORNETS	80
POTS, PETIT MATÉRIEL ET ACCESSOIRES	82
PETIT MATÉRIEL ET ACCESSOIRES	83 à 85
COUPES À GLACES	
MATÉRIEL	88
CONSERVATEURS ET CONGÉLATEURS	89 à 91
ARMOIRES	92 à 96
VITRINES DE PRÉSENTATION PÂTISSERIE	97
LES VITRINES	98
LES CONCEPTS	107 à 111
OUTILS DE CRÉATION	112
PLV ET CARTES	113
CGV	

Expert Glacier

VOUS SOUHAITEZ

DÉVELOPPER LES VENTES DE GLACES À EMPORTER?

Nous vous accompagnons dans l'ouverture et la gestion de votre glacier, que ce soit sous forme de corners, de kiosques, ou de boutiques. Du choix de votre emplacement à la formation au métier de glacier en passant par l'aménagement de votre projet au choix du matériel et des accessoires..., nous vous conseillons grâce à notre guide complet et à nos formateurs.

VOUS BÉNÉFICIEZ DE LA CAUTION D'UN PROFESSIONNEL DE LA GLACE AVEC NOS LABELS LES GLACIERS FRANÇAIS



Assis sur de solides arguments tels que la fabrication et les ingrédients français et le savoir-faire de maître artisan, le label "Les Glaciers Français" a aussi une identité graphique forte et impactante qui reprend les formes de l'univers du glacier avec des couleurs bleu-blanc-rouge. Ce territoire de marque est décliné sur le matériel, les accessoires et les éléments de communication.

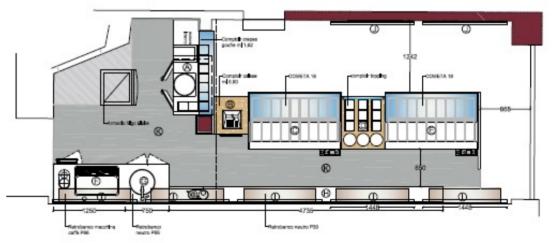
Retrouvez notre catalogue glacier en flashant le QR code



VOTRE GLACIER CLÉ EN MAIN

NOUS LE RÉALISONS POUR VOUS







• Glaces artisanales, recettes de Maître Artisan Glacier

- Concept autour de la fabrication française et des saveurs régionales.
- · Concept qui met la gourmandise en avant
- Concept qui touche un large public, clientèle de passage, lieu touristique, station balnéaire.
- Plus de 70 saveurs pour le plaisir de tous!
- · Bacs montés et décorés à la main
- Bacs décorés pour une facilité de mise en œuvre et une présentation généreuse attractive :
- 2 formats possibles 6 litres et 7,5 litres.



Conditions:

- Charte graphique les Glaciers Français
- Utilisation PLV et accessoires
- Respect du cahier des charges (Manuel du glacier)







Fabricant de Glaces



POLE SUD ARTISAN GLACIER DEPUIS 40 ANS

Fabrication de glaces dans un atelier artisanal, Pole Sud, au cœur des Corbières dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.

3000 RECETTESDE GLACES ET DE SORBETS

Des glaces "comme si vous les aviez faites dans votre cuisine" inspirées des saveurs d'épices, d'aromates, de fruits et de produits des régions ou du monde.

AU PLUS PROCHE DE LA **SAVEUR ORIGINELLE**

Notre procédé traditionnel d'infusion nous permet de restituer la saveur la plus juste en utilisant le produit d'origine.

Nous apportons un soin particulier à l'équilibre de nos recettes en mettant plus de fruits et moins de sucre.

EN QUÊTE CONSTANTE DE LA MATIÈRE 1^{ère} **RESPONSABLE**

Nous sélectionnons les matières 1ères pour leur bon goût avec **une origine labellisée ou valorisante de France ou d'ailleurs.**

Nous appliquons la même éthique dans tout ce que nous entreprenons et développons, autant que possible, des produits avec une quantité maîtrisée d'ajout en sucre, sans arômes, sans colorants... ou encore la recherche de contenants écoresponsables.





LES GLACIERS

- Crème fraîche française
- Beurre de France ou d'Europe
- Œufs de poules élevées en plein air en France
- Fruits issus essentiellement de coopératives de la Vallée du Rhône

Sous réserve de disponibilité des matières 1ères

Crèmes Glacées 6 l



CITRON MERINGUÉ 93512 *60,00 € Le bac 6 l 10,00 € Le litre*



COCO MANGUE PASSION
93574 69,01 € Le bac 6 | 11,50 € Le litre
Crème glacée mangue passion,
sorbet coco.



CRÈME BRÛLÉE ZESTES DE CITRON
93515 63,39 € Le bac 6 | 10,57 € Le litre
Glace aux œufs façon crème catalane,
inclusions d'éclats de caramel croquant.



BANANE MARBRÉE COULIS SAVEUR NOISETTE CACAO 93565 59,13 € Le bac 6 | 9,86 € Le litre



BANOFFEE

93534 60,56 € Le bac 6 | 10,09 € Le litre
Façon banoffee : crème glacée banane,
inclusions cookie banane, sauce caramel salé.



BANANE PÉCAN CARAMEL 93846 *64,01* € *Le bac 6 l 10,67* € *Le litre*



CRÉOLE (RHUM RAISINS)93700 *50,32 € Le bac 6 | 8,39 € Le litre* (alcool)



FAÇON FORÊT NOIRE

93811 60,00 € Le bac 6 | 10,00 € Le litre
Crème glacée chocolat, crème glacée
fleur de lait, inclusions brownies cerise,
sauce amarena.



FAÇON POIRE BELLE-HÉLÈNE NOUVEAU
93581 43,55 € Le bac 6 | 7,26 € Le litre
Sorbet Poire Williams, crème glacée
Vanille, sauce chocolat.



BRISURES D'OREO®93507 *59,70* € *Le bac 6 l 9,95* € *Le litre*



CAFÉ ARABICA 93509 **44,06 €** *Le bac 6 l* **7,34 €** *Le litre*



CARAMEL SALÉ 93504 *56.55* € *Le bac 6 l 9.42* € *Le litre*



FLEUR DE LAIT LAVANDE

93533 52,52 € Le bac 6 | 8,75 € Le litre

Crème glacée fleur de lait, crème glacée
lavande.

FLEUR D'ORAN

93830 50,32 € L

Glace aux œufs.



FLEUR D'ORANGER
93830 50,32 € Le bac 6 | 8,39 € Le litre
Glace aux œufs.



"LICORNE" 93941 *63,39* € *Le bac 6 l 10,57* € *Le litre* Duo de crème glacée saveur fraise banane, coulis bleu framboise.



CHOCOLAT
92493 46,77 € Le bac 6 | 7,80 € Le litre
Décor copeaux de chocolat.



CHOCOLAT GUANAJA NOUVEAU FORMAT
93585 67,14 € Le bac 6 | 11,19 € Le litre
Glace au lait frais de la ferme Marg'Aude.



CHOCOLAT BROWNIES

93511 60,00 € Le bac 6 | 10,00 € Le litre



MENTHE CHOCOLAT

93506 *51,79* € *Le bac 6 l 8,63* € *Le litre*Crème glacée saveur menthe chocolat.



NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT

93824 65,85 € Le bac 6 | 10,98 € Le litre

93824 crème glacée noisette, marbrage sauce chocolat, inclusions de gaufrettes enrobées de chocolat.



NOUGAT 93728 *56,55 €* Le bac 6 l *9,42 €* Le litre olat,

 $^{-8}$

Crèmes Glacées 6 l



PISTACHE AVEC SES PISTACHES GRILLÉES

93505 **59,84** € Le bac 6 l **9,97** € Le litre



SABLÉ BRETON 93560 **64,01** € Le bac 6 l **10,67** € Le litre



SUNDAE CARAMEL

93572 **46,35 €** Le bac 6 l **7,73 €** Le litre Crème glacée fleur de lait, sauce caramel, éclats de caramel.



VANILLE À L'INFUSION NOUVEAU FORMAT DE GOUSSES MADAGASCAR

93586 **67,14** € Le bac 6 l **11,19** € Le litre

Glace au lait frais de la ferme Marg'Aude. 10 Gousses infusées dans nos ateliers.



PISTACHE DE SICILE NOUVEAU FORMAT 93587 **67,14 €** Le bac 6 l **11,19 €** Le litre Glace au lait frais de la ferme Marg'Aude,

pâte de pistache pure de Sicile

SPÉCULOOS



93561 **53,94 €** Le bac 6 | **8,99 €** Le litre



STRACCIATELLA 93510 **53,74 €** Le bac 6 l **8,99 €** Le litre



93748 **60,00 €** Le bac 6 l **10,00 €** Le litre

TRIPLE CARAMEL 93531 **62,02 €** Le bac 6 l **10,34 €** Le litre Crème glacée au caramel salé, éclats de caramel, sauce caramel salé.

93500 **45,10 €** Le bac 6 l **7,52 €** Le litre

VANILLE BOURBON



TRIPLE PISTACHE NOUVEAU 93580 **60,00 €** Le bac 6 | **10,00 €** Le litre Crème glacée à la pistache, sauce pistache, inclusions de pistache.



93514 **57,37 €** Le bac 6 l **9,56 €** Le litre



VANILLE MACADAMIA CARAMEL 93848 **64.32** € Le bac 6 | **10.76** € Le litre



VANILLE PÉCAN FUDGE 93513 **64.32** € Le bac 6 | **10.76** € Le litre



VIOLETTE 93508 **51.06** € Le bac 6 | **8.51** € Le litre Crème glacée saveur violette.

LES GLACIERS Glaces Gourmandes 6 l



BARBAPAPA 93739 **58,57 €** Le bac 6 l **9,76 €** Le litre Glace saveur barbapapa.



BONBON BLEU 93746 **56,55 €** Le bac 6 l **9,42 €** Le litre Glace bleue saveur bonbon bleu, coulis framboise.



BULGARE MYRTILLE 93521 **50,32** € Le bac 6 l **8,39** € Le litre Glace façon bulgare myrtille.



BULGARE NATURE 93696 **50,32** € Le bac 6 l **8,39** € Le litre Glace façon bulgare nature.



CERISES CONFITES AMARENA 93762 **60,00 €** Le bac 6 l **10,00 €** Le litre



CHÂTAIGNE 93714 **60,00** € Le bac 6 | **10,00** € Le litre

LES GLACIERS

Glaces Gourmandes 6 l

Glaces Gourmandes 6 l



CHEWING-GUM 93698 **50,81** € Le bac 6 | **8,47** € Le litre Glace saveur chewing-gum.



CHOCOLAT 93692 **43,43** € Le bac 6 l **7,24** € Le litre



CHOCOLAT BLANC CRUNCHY 93744 **59,14 €** Le bac 6 l **9,86 €** Le litre



PEANUT CHOCOLATE 93731 **57.09** € Le bac 6 l **9.52** € Le litre Glace cacahuète ruban chocolat.



PÉTALES DE ROSE 93942 **58,57** € Le bac 6 l **9,76** € Le litre



PRALINÉ ROCHER 93839 **58,57 €** Le bac 6 l **9,76 €** Le litre



CHOCOLAT BLANC NATELLOSO NOISETTES 93825 **64,63** € Le bac 6 l **10,77** € Le litre Glace chocolat blanc, coulis saveur noisette cacao, éclats de noisettes caramélisées.



DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT 93723 **57,64 €** Le bac 6 l **9,61 €** Le litre



FRAISE BONBON 93719 **57,64 €** Le bac 6 l **9,61 €** Le litre Glace saveur fraise bonbon.



RAINBOW 93823 **58,57 €** Le bac 6 l **9,76 €** Le litre Glace fleur de lait, bonbons multicolores Glace saveur réglisse avec ruban. au chocolat.



RÉGLISSE AVEC RUBAN 93706 **51,30** € Le bac 6 l **8,55** € Le litre



TIRAMISU AVEC MASCARPONE 93736 **58,57 €** Le bac 6 l **9,76 €** Le litre Glace façon tiramisu avec mascarpone.



FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC 93562 **60,00 €** Le bac 6 l **10,00 €** Le litre



NATELLOSO 93822 **56,55 €** Le bac 6 l **9,42 €** Le litre Coulis chocolat noisette.



DE CHOCOLAT 93726 **60,00 €** Le bac 6 l **10,00 €** Le litre



VANILLE BOURBON 93711 **42,57 €** Le bac 6 l **7,10 €** Le litre

Sorbets 6 l





ABRICOT 93821 **56,55** € Le bac 6 l **9,42** € Le litre



ANANAS 93680 **61,77** € Le bac 6 l **10,30** € Le litre



CASSIS AVEC BAIES DE CASSIS 93697 **52,91 €** Le bac 6 l **8,82 €** Le litre



MELON



NOIX DE COCO 93702 **60,00** € Le bac 6 l **10,00** € Le litre 93704 **52,82** € Le bac 6 l **8,80** € Le litre



PASSION 93705 **52,82 €** Le bac 6 l **8,80 €** Le litre



CERISE GRIOTTE 93721 **58,19 €** Le bac 6 l **9,70 €** Le litre



CHOCOLAT NOIR 93669 **61,41** € Le bac 6 | **10,23** € Le litre



CITRON 93693 **45,13 €** Le bac 6 | **7,52 €** Le litre



PÊCHE DE VIGNE 93732 **56,60 €** Le bac 6 l **9,43 €** Le litre



CITRON BASILIC 93828 **50,32** € Le bac 6 l **8,39** € Le litre Sorbet citron, infusion de basilic.



CITRON VERT 93677 **45,13** € Le bac 6 l **7,52** € Le litre



FUSION D'AGRUMES NOUVEAU 95583 **47,00 €** Le bac 6 l **7,83 €** Le litre Sorbet orange sanguine, sorbet citron vert.



FRAISE AVEC MORCEAUX 93701 **52,91 €** Le bac 6 l **8,82 €** Le litre





SAVEURS 6L ENCORE DISPONIBLES JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS

PANDA GLACES	93532	6L	48,00 €	8,00€	
POUPÉE ROSE CRÈME GLACÉE	93575	6L	66,00€	11,00€	
TUTTI FRUTTI CRÈME GLACÉE	93826	6L	43,87 €	7,31 €	
VANILLE BROWNIE CARAMEL CRÈME GLACÉE	93847	6L	61,55 €	10,26 €	

Crèmes Glacées 7,5 l

- Crème fraîche française
- Beurre de France ou d'Europe
- Œufs de poules élevées en plein air en France
- Fruits issus essentiellement de coopératives de la Vallée du Rhône

Sous réserve de disponibilité des matières 1ères



BANANE MARBRÉE COULIS **CACAO NOISETTE**

93213 **75.26 €** Le bac 7.5 | **10.03 €** Le litre



BRISURES D'OREO® 93274 **76,72 €** Le bac 7,5 l **10,23 €** Le litre



CAFÉ ARABICA

93265 **57,91 €** Le bac 7,5 l **7,72 €** Le litre



CARAMEL SALÉ 93270 **75,26 €** Le bac 7,5 | **10,03 €** Le litre



CHOCOLAT 93266 **59,30 €** Le bac 7,5 l **7,91 €** Le litre



CITRON MERINGUÉ 93271 **77,09 €** Le bac 7,5 | **10,28 €** Le litre



COCO MANGUE PASSION

93577 **84,46** € Le bac 7,5 | **11,26** € Le litre Crème glacée mangue passion, sorbet coco.



CRÉOLE (RHUM RAISINS) 93267 **66,13 €** Le bac 7,5 | **8,82 €** Le litre (alcool)



FAÇON POIRE BELLE-HÉLÈNE NOUVEAU 93582 **54,40 €** Le bac 7,5 | **7,25 €** Le litre

Sorbet poire Williams, crème glacée vanille, sauce chocolat.

Crèves Glacées 7.5 l



"LICORNE"

93947 **79,26 €** Le bac 7,5 | **10,57 €** Le litre Duo de crème glacée saveur fraise banane. coulis bleu framboise.



PISTACHE 93272 **79,64 €** Le bac 7,5 | **10,62 €** Le litre Avec ses pistaches grillées.



NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT

93907 **80,80 €** Le bac 7,5 l **10,77 €** Le litre Crème glacée noisette, inclusions de gaufrettes enrobées de chocolat.



SPÉCULOOS 93902 **77,09** € Le bac 7.5 | **10,28** € Le litre



MENTHE CHOCOLAT

93268 **68,06** € Le bac 7,5 l **9,07** € Le litre Crème glacée saveur menthe chocolat.



STRACCIATELLA 93220 **70,63** € Le bac 7,5 l **9,42** € Le litre



VANILLE BOURBON 93264 **57,91** € Le bac 7,5 | **7,72** € Le litre



93236 **75,42** € Le bac 7,5 | **10,06** € Le litre



VANILLE PÉCAN FUDGE 93273 **80,41 €** Le bac 7,5 l **10,72 €** Le litr

SAVEURS 7,5L ENCORE DISPONIBLES JUSQU'À ÉPUISEMENT DES STOCKS

ANANAS SORBET 93901 75,04 € 10,01 € **BULGARE MYRTILLES GLACE** 93261 7,5L 72,17€ 9,62€ FORÊT NOIRE CRÈME GLACÉE 93537 65,95 € 7,5L 8,79€ FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC GLACE 93212 7,5L 73.06 € 9.74€ L'INSPIRÉE VACHERIN CRÈME GLACÉE 93576 81.00 € 10.80 € POUPÉE ROSE GLACE 93578 78,00 € 10,40 €



VIOLETTE

93269 67,10 € Le bac 6,5 | 8,95 € Le litre Crème glacée saveur violette.

LES GLACIERS

Sorbets 7.5 l

Glaces Gourmandes 7,5 l



BONBON BLEU

93252 **75,26 €** Le bac 7,5 | **10,03 €** Le litre
Glace bleue saveur bonbon bleu. coulis

framboise.



BULGARE 93260 **74,34 €** Le bac 7,5 | **9,91 €** Le litre Glace façon bulgare.



CERISES CONFITES AMARENA
93275 77,10 € Le bac 7,5 | 10,28 € Le litre



CHOCOLAT NOIR 93255 **76,50 €** *Le bac* 7,5 | **10,20 €** *Le litre*



CITRON93238 *59,30* € *Le bac 7,5* | *7,91* € *Le litre*



FUSION D'AGRUMES NOUVEAU

93584 58,40 € Le bac 7,5 | 7,79 € Le litre

Sorbet orange sanguine, sorbet citron vert.



CHEWING-GUM 93216 *66,78* € *Le bac 7,5 l* **8,90** € *Le litre* Glace saveur chewing-gum.



CHOCOLAT BLANC NATELLOSO NOISETTES 93904 80,79 € Le bac 7,5 | 10,77 € Le litre Glace chocolat blanc, coulis saveur noisette cacao, éclats de noisettes caramélisées.



DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT 93227 **75,78 €** *Le bac 7,5 l* **10,10 €** *Le litre*



FRAISE AVEC MORCEAUX 93239 **66,13** € Le bac 7,5 | **8,82** € Le litre



FRAMBOISE93243 **78,91 €** *Le bac* 7,5*l* **10,52 €** *Le litre*



MANGUE93245 **74,34** € Le bac 6 l **9,91** € Le litre



NATELLOSO 93231 **74,34 €** *Le bac 7,5 | 9,91 € Le litre* Coulis chocolat noisette.



NOIX DE COCO AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT 93228 77,10 € Le bac 7,5 | 10,28 € Le litre



PEANUT CHOCOLATE

93232 74,28 € Le bac 7,5 | 9,90 € Le litre
Glace cacahuète, sauce chocolat noir,
topping cacahuètes caramélisées.



MELON93240 **79,25 €** *Le bac 6 |* **10,57 €** *Le litre*



PASSION93241 **74,34** € *Le bac* 7,5 | **9,91** € *Le litre*



PÊCHE DE VIGNE 93210 *66,14* € *Le bac 7,5 | 8,82* € *Le litre*



TIRAMISU AVEC MASCARPONE
93235 75,26 € Le bac 7,5 | 10,03 € Le litre
Glace façon tiramisu avec mascarpone.



2,5 l Glace au lait frais

BACS GRIS BORDURES FAÇON INOX

- Lait frais provenant de la ferme Marg'Aude
- Crème et sucre français
- Œufs de poules élevées en plein air en France
- · Sans arômes, sans colorants

Sous réserve de disponibilité des matières 1ères référence le bac 2.51 la boule CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA 26,98 € 92430 0,67€ 100% Arabica du Guatemala. CARAMEL SALÉ Sudde France 93607 34,25 € 0,86 € Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur audois. **CHOCOLAT GUANAJA** 92530 35,95 € 0,90 € Chocolat Grand cru Guanaja 70% de cacao. CHOCOLAT PRESTIGE Sudde France 34.25 € 0.86 € 93609 Chocolat noir 59% Côte d'Ivoire. **CONFITURE DE LAIT ET** "FLEUR DE SEL DE CAMARGUE" 92702 26,98 € 0,67€ Confiture de lait à la fleur de sel de Camargue et lait frais entier. CRÈME DE MARRON 92841 30,79€ 0,77€ Châtaignes d'Ardèche AOP. LAIT AMANDE 30.79€ 0.77€ 94181 Purée d'amande 100% d'Espagne. LAIT DE COCO 92832 28.42 € 0.71 € 50% de lait de coco. LAIT FRAIS NATURE Sudde France 92816 30,79€ 0,77€ Au lait frais entier de la ferme Marg'Aude. **MIEL PIGNONS** 92006 26,98 € 0,67€ Miel de fleurs de Garrigue, inclusion pignons de pin. NOISETTE NOUVEAU 92191 24,68 € 0,62€ à la purée de noisette torréfiée. PISTACHE DE SICILE 92529 34,25 € 0.86 € 10% de pâte de pistache pure de Sicile. PRALINÉ PRESTIGE 92729 34.25 € 0.86 € Pâte praliné aux noisettes françaises. **VANILLE À L'INFUSION** DE GOUSSES MADAGASCAR Sudde France 92815 36,36 € 0,91 € Gousses infusées dans nos ateliers. YAOURT BRASSÉ 92875 21,58 € 0,54 € Au yaourt entier Français.

2,5	l Sorbets
-----	-----------



BACS GRIS BORDURES FAÇON INOX

 Fruits issus essentiellement de coopératives fruitières françaises
 Sucre français
 Sans arômes, sans colorants

Sous réserve de disponibilité des matières 1ères

	référence	le bac 2,5 l	la boule
ABRICOT 58% de fruits.	93006	26,57€	0,66 €
ANANAS 65% de fruits.	93602	29,95€	0,75 €
CASSIS 44% de fruits.	93002	34,24 €	0,86 €
CITRON PRESSÉ 20% de jus (dont 14% de jus de citron pressé).	93600	26,57€	0,66 €
CITRON VERT 22% de jus.	92794	26,57€	0,66 €
FIGUE 62% de fruits.	86030	31,54 €	0,79 €
FRAISE DES BOIS 48% de fruits (fraise des bois 31%, fraise 17%)	85219	34,25€	0,86 €
FRAISE SENGA 61% de fruits (fraise Senga et mara des bois).	92721	29,95€	0,75€
FRAMBOISE 54% de fruits.	92722	29,95€	0,75€
MANGUE "ALFONSO" Origine Inde. 54% de fruits.	92698	34,25 €	0,86 €
ORANGE PRESSÉE 60% de jus.	93613	29,95€	0,75 €
ORANGE SANGUINE 57% de jus d'orange sanguine.	93620	34,25 €	0,86 €
PAMPLEMOUSSE ROSE 65% de jus.	93614	34,25 €	0,86 €
PASSION IMPÉRIALE 58% de fruits.	84143	41,28 €	1,03 €
POIRE WILLIAMS 58% de fruits.	92519	26,57€	0,66 €
CHOCOLAT NOIR Chocolat noir 60% de cacao.	92761	26,57€	0,66 €

SÉLECTION DU CHEF

Glaciers

PHILIPPE FAUR

- Crème fraîche française
- Lait provenant de la ferme La Colombe
- Sucre de betterave français
- Œufs de poules élevées en plein air en France

Sous réserve de disponibilité des matières 1ères

NOUVEAU











MARRON AVEC ÉCLATS

66,17 € 2 x 3 l *11,03* € Le litre

50,83 € 2 x 3 l8,47 € Le litre

NOISETTE R0026 **50.83** € 2 x 3 | **8,47** € Le litre

NOIX DE COCO R0028

Les Crèmes glacées

50,83 € 2 x 3 l 8,47 € Le litre

les Crèmes glacées 3 l x 2





NOUGAT AVEC ÉCLATS R0044 50,83 € 2 x 3 | 8,47 € Le litre

PISTACHE AVEC ÉCLATS 58.94 € 2 x 3 l 9.82 € Le litre

RÉGLISSE R0033 50,83 € 2 x 3 l 8,47 € Le litre

RHUM-RAISINS

50,83 € 2 x 3 l 8,47 € Le litre



CAFÉ R0004

50,83 € 2 x 3 | 8,47 € Le litre

CALISSON 50,83 € 2 x 3 | 8,47 € Le litre

CARAMEL À LA FLEUR DE SEL **50,83** € 2 x 3 | **8,47** € Le litre

STRACCIATELLA R0025 50,83 € 2 x 3 | 8,47 € Le litre

R0001

VANILLE BOURBON 50,83 € 2 x 3 l 8,47 € Le litre

VANILLE NOIX DE PÉCAN R0016 50,83 € 2 x 3 | 8,47 € Le litre

VIOLETTE R0040 50,83 € 2 x 3 l 8,47 € Le litre



CHOCOLAT MACAÉ

50.83 € 2 x 3 | 8.47 € Le litre

CHOCOLAT NOIR

50,83 € 2 x 3 | 8,47 € Le litre

FLEUR DE LAIT

50,83 € 2 x 3 l 8,47 € Le litre

50,83 € 2 x 3 l 8,47 € Le litre

GIANDUJA



YAOURT FERMIER

50,83 € 2 x 3 | 8,47 € Le litre

Les Sorbets



ABRICOT S0001 **50,83** € 2 x 3 l **8,47** € Le litre



BANANE S0003 **50,83** € 2 x 3 | **8,47** € Le litre



S0015 **50,83** € 2 x 3 | **8,47** € Le litre



S0008 **50,83** € 2 x 3 | **8,47** € Le litre

CRÉEZ VOTRE BOUTIQUE

PHILIPPE FAUR

À L'ORIGINE DE NOS GLACES, IL Y A LA NATURE. "Derrière chaque saveur, il y a un travail de création, du temps, de l'air de nos montagnes, de l'eau des Monts d'Ariège, au cœur du Couserans et du lait des vaches de la ferme La Colombe située à moins de 50 km de notre atelier. Il faut tout cela pour faire une bonne glace!"

PHILIPPE FAUR, MAÎTRE ARTISAN ET CHEF GLACIER



CHOCOLAT BLANC S0034 50,83 € 2 x 3 | 8,47 € Le litre

CITRON JAUNE S0006

50,83 € 2 x 3 | **8,47** € Le litre



S0004 50,83 € 2 x 3 l 8,47 € Le litre

S0009

50,83 € 2 x 3 l 8,47 € Le litre



FRAMBOISE S0011 50,83 € 2 x 3 l 8,47 € Le litre



S0016 50,83 € 2 x 3 | 8,47 € Le litre



S0017 50,83 € 2 x 3 l 8,47 € Le litre

LITCHI



MANDARINE S0013 50,83 € 2 x 3 | 8,47 € Le litre

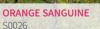


MANGUE S0019

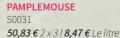


KIWI

50,83 € 2 x 3 l 8,47 € Le litre



52,95 € 2 x 3 l 8,82 € Le litre





PASSION S0012

50,83 € 2 x 3 | 8,47 € Le litre

PÊCHE BLANCHE S0038 50,83 € 2 x 3 l 8,47 € Le litre

YUZU S0005

59,31 € 2 x 3 | 9,88 € Le litre





CRÉEZ UN CORNER DANS VOTRE LOCAL



VITRINE COMETA

Offres Promo Brasserie

DU 15 MARS AU 30 JUIN 2025*

*DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

Iffres CONSERVATEURS VITRÉS

Code article	Référence	Bacs	Litrage
A30052	Gelé 200 CSV	12	181
A30054	Gelé 300 CSV	15	253
A30058	Gelé 500 CSV	24	391









+ 12 Coupes + 1 boulier

En offert** 1 remplissage bacs 2,5 L



12 BACS



CA* = 1300 €

15 BACS

24 BACS



*Sur la base : bacs 2,5L = 10 boules/litre PV 3,50 € la boule

**Dès règlement total du matériel

20 cartes







12 BACS 758 € HT

15 BACS 921 € HT

24 BACS 1061 € HT

Transport inclus

Offres Promo atisserie

DU 15 MARS AU 30 JUIN 2025*

*DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

UPD 400 - C

Froid ventilé

Froid positif

Détails :

- Armoire vitrée réfrigérée (froid positif) +2 à +8 °C
- Double vitrage des quatre côtés
- Porte vitrée sans cadre
- Excellente présentation des produits
- Éclairage interne LED
- Extérieur noir
- Intérieur acier inoxydable à effet miroir
- Tablettes en verre
- Refroidissement ventilé



UPD 400 - C

Code article	Référence	Dimensions LxPxH en mm	Poids Kg	Volume Litre	Tension Volt
A30129	UPD 400 -C	650 x 650 x1950	203	248	230

2289 € HT

Transport inclus

Les incontournables :

En offert**



Baba x 16 95558

2 boîtes



Cheesecake x 23 4840

2 boîtes



Tartelette Citron x 24 96612

2 boîtes



Coulant chocolat x 46 4841

2 boîtes



Paris-Brest x 12 95403

2 boîtes



*Sur la base de PV Pâtisserie à 8,00 € HT **Dès réglement total du matériel

Les vitrines du micro corner

VIC CREAMY

Compact et économique Pour les Boulangeries, Pâtisseries, Brasseries



LES GLACIERS FRANÇAIS Glaces d'Artisan

*dans la limite des stocks disponibles

VIC CREAMY 330

1850 €HT

Transport inclus



CA* = 1 260 €

VIC CREAMY 440

2 000 €HT

Transport inclus



1 Remplissage

6 bacs 6L =

*Sur la base: 10 boules/litre PV 3,50 € la boule

Sur la 1^{ère} commande accessoires passée (respectant le franco de 280 € ht)



8 bacs 6L =

Sur la base: 10 boules/litre PV 3,50 € la boule CA = 1 680 €

Sur la 1ère commande accessoires passée (respectant le franco de 280 € ht)







Panneau Valeurs

Panneau Tarifs



Piques et étiquettes Saveurs

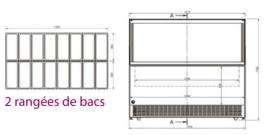
LES GLACIERS FRANÇAIS PRANÇAIS

Vic creamy 330 décorée

Froid Statique

Options payantes à la commande

- Rince cuillère
- Bac inox 6L



Code article	Référence	Nb de bacs 6 L	Dimensions LxPxH en mm	Poids en KG	Voltage V
MATVIC 330 PERSO	Vic Creamy 330	6	1252x652x1210	68	230
MATVIC440 PERSO	Vic Creamy 440	8	1502x652x1210	81	230

^{**}Dès règlement total du matériel

Les vitrines semi-professionnelles

DELIGHT

Recommandé en usage intérieur ou à l'abri. **Tropicalisée**







1 Delight 7 décorée

1 Delight 16 décorée

Décongelation automatique -14°C / -24°C

Froid **Statique**

Options payantes à la commande

- Rince cuillère
- Bac inox 5L

Détails :

- Froid statique
- 4 roulettes dont 2 avec freins
- Éclairage intérieur LED
- Fermeture plexi coulissante
- Fermeture plexi basculant Delight 7
- Gaz R290

Code article	Référence	Nb de bacs Dimensions 6 L LxPxH en mm		Poids en KG	Voltage V
A30059	Delight 7	7	1328x737x1228	109	230
A30064	Delight 16	16	1519x1050x1324	225	230

Pack Promotion

DELIGHT 7

2990 €HT

Transport inclus



7 bacs 6L =

*Sur la base: 10 boules/litre PV 3.50 € la boule

Sur la 1ère commande accessoires passée (respectant le franco de 280 € ht)

1 Boulier



CA* = 1 470 €

+ Signalétique



Panneau **Valeurs**

Panneau Tarifs



Piques et étiquettes Saveurs

**Dès règlement total du matériel

DELIGHT 16

5 600 €HT

Transport inclus





*Sur la base: 10 boules/litre PV 3.50 € la boule



Sur la 1ère commande accessoires passée (respectant le franco de 280 € ht)

1 Boulier



1 carton pot 1 boule T120 **Les Glaciers Français**



1 Tablier 1 Casquette



Signalétique



Panneau **Valeurs**

Panneau Tarifs



Piques et étiquettes Saveurs

Les vitrines du glacier

GIOIA

Professionnelle et élégante

Recommandé pour les Glaciers

Usage intérieur et extérieur

Fabriquée en Italie



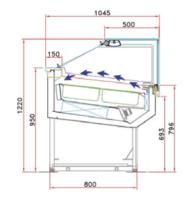
Froid ventilé

Simple ventilation

1 GIOIA décorée

Détails:

- Éclairage LED
- Montants vitres réchauffées anti-condensation
- Réfrigération à simple flux avec deux évaporateurs
- Double compresseur hermétique (pour les modèles 18 et 24)
- Unité de condensation amovible
- Dégivrage automatique à cycle inversé
- Tableau de commande électronique
- Classe climatique 7 Tropicalisée
- Roulettes
- Rince-Cuillère
- Gaz R290



Gioia

34

Code article	Référence	Nb de bacs 5 L	Poids en Kg	Dimensions LxPxHT en mm	Puissance
A30125	Gioia 18	18	325-335	1627x1056x1220	230 V
A30126	Gioia 24	24	390-400	2144x1056x1220	230 V

à prévoir en plus

Forfait Transport

Standard: 1000 € Sur-mesure: sur devis



12 500 € HT GIOIA 24



OFFERT*

du 15 Mars au 30 Juin 2025*

*dans la limite des stocks disponibles

Pack Promotion

♣ 1 Remplissage offert

18 bacs 6L ou 24 bacs 6L

Sur la 1^{ère} commande accessoires passée (respectant le franco de 280 € ht)

x18 CA* = 3 780 € x24 CA* = 5 040 €

*Sur la base: 10 boules/litre PV 3,50 € la boule



3 cartons pot 1 boule T120 Les Glaciers Français









Panneau **Valeurs**



Panneau Tarifs



Piques et étiquettes Saveurs

La vitrine du glacier

MX 18 FLAT

Professionnelle et performante

Recommandé pour les Glaciers

Usage intérieur et extérieur



Froid ventilé

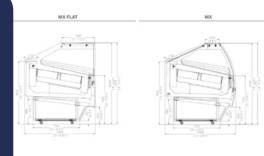
Simple ventilation

1 MX FLAT décorée

Détails:

- · Éclairage LED
- Montants vitres réchauffées anti-condensation
- Plexis coulissants
- Réfrigération à simple flux avec deux évaporateurs
- Double compresseur hermétique
- Dégivrage automatique à cycle inversé
- Tableau de commande électronique
- · Classe climatique 7 Tropicalisée
- Roulettes
- Rince-Cuillère





Schémas

MX 18 FLAT

Code article	Référence	Nb de bacs 5 L	Poids en Kg	Dimensions LxPxHT en mm	Puissance
A30133	MX 18 Flat	18	460	1740x1088x1251	230 V

à prévoir en plus **Forfait Transport** Standard: 1000 € Sur-mesure: sur devis

9 980 €** HT MX 18 FLAT

du 15 Mars au 30 Juin 2025*

*dans la limite des stocks disponibles



Pack Promotion 1 Remplissage offert

18 bacs 6L





Sur la 1^{ère} commande accessoires passée

*Sur la base: 10 boules/litre PV 3,50 € la boule

1 Boulier



3 cartons pot 1 boule T120 Les Glaciers Français



1 Casquette 1 Tablier





+ Signalétique



Panneau Valeurs



Panneau **Tarifs**



Piques et étiquettes Saveurs

PETITS POTS ÉCORESPONSABLES

Pots en carton kraft au visuel artisanal et au format généreux.

Glaces Bio



Sorbets Bio

120 ml x 24 CARAMEL SALÉ BIO - 90016 *59,49* € le carton, *2,48* € le pot

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON BIO - 90012

À la vanille Bourbon de Madagascar

59,49 € le carton, 2,48 € le pot

CHOCOLAT BIO - 90010 Chocolat Bio de République Dominicaine 61,19 € le carton, 2,55 € le pot

Glaces au lait frais sans gluten

120 ml x 24

CARAMEL "À LA FLEUR DE SEL" - 90151 **VANILLE INFUSION DE GOUSSES MADAGASCAR - 90150**

50.19 € le carton, **2.09** € le pot



Pots de glace enfants



2,09 € le pot

BARBAPAPA Glace saveur barbapapa. 90157 | 120 ml x 24 50.19 € le carton



NATELLOSO 90158 | 120 ml x 24

50.19 € le carton **2,09** € le pot



CITRON BIO - 90015 Citron de Sicile.

FRAISE BIO - 90011

Fraise Senga FRAMBOISE BIO - 90013

Framboise Williamette.

MANGUE BIO - 90014

Mangue Alphonso d'Inde.

120 ml x 24 **59.49** € le carton, **2.48** € le pot

Sorbets Haute Expression sans gluten

CITRON PRESSÉ - 90153 FRAISE SENGA - 90154

MANGUE - 90156

50,19 € le carton, *2,09* € le pot

FRAMBOISE - 90155

120 ml x 24

120 ml x 24

51,62 € le carton, 2,15 € le pot

lutre saveur **SORBET CHOCOLAT NOIR - 90152**

120 ml x 24

51,62 € le carton, *2,15* € le pot



VANILLE MACADAMIA

90159 | 120 ml x 24

50,19 € le carton **2,09** € le pot



Glaces et Sorbets Philippe Faur

PETITS POTS À EMPORTER

Pots signés Philippe Faur avec petite cuillère incluse.



VANILLE BOURBON

Crème glacée. U0001 | 100 ml x 9 17.91 € le carton **1.99 €** le pot



CARAMEL FLEUR DE SEL

Crème glacée. Caramel réalisé dans notre atelier. Cuisson dans un chaudron en cuivre. **17.91** € le carton **1,99** € le pot



CAFÉ

Crème glacée. U0003 | 100 ml x 9 17.91 € le carton **1,99 €** le pot



CHOCOLAT NOIR

Crème glacée. U0004 | 100 ml x 9 17,91 € le carton **1.99 €** le pot



CITRON JAUNE

Sorbet. Origine Sicile. U0009 | 100 ml x 9 17,91 € le carton 1,99 € le pot



FRAMBOISE

Sorbet. U00011 | 100 ml x 9 17.91 € le carton **1,99 €** le pot



FRAISE

Sorbet. 17,91 € le carton **1,99 €** le pot



MANGUE

Sorbet. U00014 | 100 ml x 9 17.91 € le carton 1,99 € le pot

GLACES À EMPORTER

Paletinas

Découvrez la glace emblématique du Mexique : une explosion de fraîcheur et de gourmandise garantie par des fruits ou des recettes aux cœurs gourmands.





ANANAS ET MENTHE

Sorbet, 57% de pulpe d'ananas, menthe poivrée. ± 15×5×2 cm 96805 | 118 g×25 **43,69 €** le carton **1,75 €** le bâtonnet



CITRON VERT

Sorbet, jus de citron, jus de citron vert. ± 15×5×2 cm 96817 | 119 g×25 **43,69 €** le carton **1,75 €** le bâtonnet



MANGUE

Sorbet, 41% de pulpe de mangue. $\pm 15 \times 5 \times 2 \text{ cm}$

96818 | 108 g x 25 43,69 € le carton 1,75 € le bâtonnet



CARAMEL SALÉ

Glace au lait entier.

± 15×5×2 cm 160265 | 124 g×25 **50,14 €** le carton **2,01 €** le bâtonnet



FRAISE

Sorbet, 58% de pulpe de fraise. ± 15×5×2 cm 96801 | 119 g×25 **43,69 €** le carton **1,75 €** le bâtonnet



ORANGE PRESSÉE

Sorbet, 62% de jus d'orange. ± 15×5×2 cm

160226 | 119 g x 25 43,69 € le carton 1,75 € le bâtonnet



CHOCOLAT

Glace au lait entier.

± 15×5×2 cm 96804 | 124 g×25 **50,14** € le carton **2,01** € le bâtonnet



FRAMBOISE

Sorbet, 54% de pulpe de framboise. ± 15 x 5 x 2 cm 160225 | 126 g x 25 43,69 € le carton 1,75 € le bâtonnet



PÂTE À TARTINER ET NOIX DE COCO

Glace au lait entier, cœur pâte à tartiner noisettes cacao. ± 15×5×2 cm 160267 | 124 g×25 50,14 € le carton 2,01 € le bâtonnet



Offres Vente à Emporter

du 15 Mars au 30 Juin 2025*

*dans la limite des stocks disponibles **Transport offert

870 € HT

799 € HT

Transport inclus

Transport inclus



Face avant



Offre 1 - Conservateur Cily 60 N











1 Panneau PVC 40x60cm

Offre 2 - Armoire Counter Top 50 N



100 **Paletinas** offertes**





99





1 Panneau PVC 40x60cm



1 Présentoir et ses 8 pots vides 28 H x 16,5l x 30,5 Lcm

1680 € HT

Transport inclus

Offre 3 - Armoire Counter Top 50 N





200 **Paletinas** offertes**



200 Pots Bio offerts*



60 **Bacs offerts**





1 Panneau PVC 40x60cm

GLACES À EMPORTER

Emkipop NOUVEAU





NOUVEAU **TI-BOUN**

Glace végétale à la noix Glace végétale à de coco enrobée de chocolat au lait.

160564 | 75 g x 10 **20,40 €** *le carton* **2.04 €** l'unité



CAPPUCCINO Crème glacée au café.

18,33 € le carton **1.83 €** l'unité



TOXICOCO

la noix de coco.

18,33 € *le carton* **1.83 €** l'unité



CHOCO **CRAQUANTE**

Crème glacée chocolat noir et lait, amandes caramélisées.

18,33 € le carton *1,83* € l'unité



DARK VAHINÉE

Glace à la vanille de Madagascar enrobée de chocolat noir.

20.40 € *le carton* **2.04** € l'unité



RELAXANTE

Glace au chocolat noir 70% fève de tonka.

20,40 € le carton **2,04** € l'unité



VAHINÉE

Crème glacée à la vanille de Madagascar. Glace au caramel

18.33 € le carton *1.83* € l'unité



CHOCO MARBRÉE

Crème glacée vanille de Madagascar et chocolat. Stock limité.

18.33 € *le carton* **1.83 €** l'unité



CROUSTI CARAMEL

beurre salé, éclats de caramel.

18,30 € le carton **1.83** € l'unité



BLACK SÉSAME

Glace sésame noir.

20.40 € *le carton* **2,04** € l'unité



160524 | 25 g x 25 27.30 € le carton **1.09** € l'unité





idéale pour les affogatos

GLACES À EMPORTER



EMKIPOP réduit son impact environnemental grâce à des emballages en carton recyclable, 100% végétal et fabriqués en France, privilégiant des solutions durables et biodégradables.



Sorbet 100% fruit: mangue banane pomme.

18.30 € le carton *1.83* € l'unité



NOUVEAU DOUCE **FRAMBOISE**

Sorbet plein fruit à la framboise.

18.30 € le carton **1.83 €** l'unité



TENDRE ABRICOT

Sorbet plein fruit abricot. Stock limité. 17,80 € le carton **1.78 €** l'unité



JOLIE FRAISE

Sorbet plein fruit à la fraise.

160515 | 65 g x 10 **18.33** € le carton **1,83 €** l'unité



à la myrtille. Stock limité.

1,78 € l'unité



160525 | 65 g x 10



SWEET MYRTILLE RAFRAÎCHISSANTE

Sorbet plein fruit

17,80 € le carton

Sorbet plein fruit pastèque, citron vert et basilic. Stock limité. Produit éphémère. 160527 | 65 g x 10 18,33 € le carton **1.83** € l'unité



KALAGRUM

Sorbet plein fruit au kalamansi et baie de timur. Stock limité. 160526 | 65 g x 10

17,80 € le carton **1,78 €** l'unité



EXOTIQUE

Sorbet plein fruit mangue, fruit de la passion, gingembre.

160521 | 65 g x 10 18.33 € le carton 1.83 € l'unité



DÉTOX

Sorbet plein fruit et curcuma.

18,33 € le carton *1.83* € l'unité



DÉSALTÉRANTE

Sorbet plein fruit citron, gingembre citron, concombre et menthe.

> **18,33 €** *le carton 1,83* € l'unité

Offres Promo

DU 15 MARS AU 30 JUIN 2025*

*DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

Offre 1 - Conservateur Gelé 200 vitré (181 L) (panier impulsion)

A30131









Scannez ce QR Code pour composer votre panneau (8 saveurs maximum)

825 € HT

Transport inclus



1 Affiche 40x60cm

889 € HT

Transport inclus

Présentoir de comptoir

Offre 2 - Mini Gelé (105 L)

A30132



LxPxH 584 x 735 x 1045 mm - Poids 48 kg













1 Affiche 40x60cm

Présentoir de comptoir

Offre 3 - Meuble comptoir ECM 50 (34 L)

A30113



LxPxH 445 x 468 x 500 mm - Poids 65 kg





**Dès règlement total du matériel

379 € HT

Transport inclus



1 Affiche 40x60cm

Présentoir de comptoir



GAMMES

CONCENTRÉ colis de 3x2 L

(Panachage possible)



20 cl de concentré, 1 kg de sucre, 8 L d'eau

= 9 L de produit fini

Colis	Bidon		Litre de produit
en € HT	en € HT		fini en € HT
73	24,33	12,17	0,44

1 L de concentré

45 L de produit fini Soit 90 verres 50 cl = 450 € CA**

À DILUER colis de 4x5 L

(Panachage possible)



1 L de granité, 8 L d'eau

= 9 L de produit fini

Colis en € HT	Bidon en € HT		Litre de produit fini en € HT
116	29	5,80	0,65

1 L à diluer, 8L d'eau 9 L de produit fini Soit 18 verres 50 cl] = 90 € CA** Soit 26 verres 35 cl

TROPICAL BLEU A10074U A10064U A10065U COLA A10075U A10066U A10076U **FRAMBOISE** A10067U LICORNE A10077U A10068U CITRON A10078U THÉ PÊCHE A10069U A10079U A10070U **RED BLUE** A10080U **PÊCHE-ABRICOT** A10071U A10081U A10072U FRAISE A10082U A10073U CERISE A10083U

**Sur la base : PV 5,00 €/verre 50cl et 3,50 €/verre 35cl

Matériels Granités

Caractéristiques:

Polyvalence:

Capables de produire des granitas, des sorbets et des yogourts glacés, ces machines s'adaptent à une large gamme de mélanges.

Fonction Nuit:

Cette fonction permet de conserver le mélange au frais avec une consommation d'énergie réduite, garantissant une fraîcheur continue.

Éclairage LED Innovant:

Système d'éclairage LED breveté, situé à l'extérieur du couvercle, avec double éclairage pour illuminer la composition et le couvercle.

Panneau de Contrôle Protégé:

Panneau de contrôle en une seule pièce, protégé par un couvercle en plastique pour une durabilité accrue.

Réfrigération Haute Performance :

Système de réfrigération longue durée, garantissant des performances élevées même dans des conditions extrêmes pour une production continue.



AR0310



Code article	Capacité L	Dimensions HxLxP mm	Poids Kg	Puissance W	Prix en € HT
AR0310	3 bacs x 10 L	520x630x820	71	1100 W	2990**

Chariots granité

*Sans habillage

Code article	Référence	éférence Dimensions LxPxH mm	
A30121	Chariot Simple*	700x620x860	790**
A30122	Chariot Double* Vertical	910x705x1370	950**



**Transport inclus

*Sur la base : PV 5,00 €/verre 50cl et 3,50 €/verre 35cl

**Transport inclus

Offre Promo Gravites

DU 15 MARS AU 30 JUIN 2025*

*DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES



Offre

Fabriqué dans le Sud de la France

3 790 € HT

- 1 Machine 3 cuves achetées
- + 1 chariot simple

OFFERTS**

1 carton de produit à diluer ou concentré

- + 1 carton de 2000 pailles granité
- + 1 carton de 800 gobelets 50 cl
- + 1 carton de 800 couvercles
- + 1 panneau PVC 40x60cm





Offre non cumulable avec autre offre en cours
*Sur la base: PV 5,00 €/verre 50cl et 3,50 €/verre 35cl

8 RECETTES DE SMOOTHIES

À DÉGUSTER SUR PLACE OU À EMPORTER



52

Placez 1 sachet de 150 g de fruits (=1 portion) dans un mixeur, ajoutez 200 ml de jus de fruits (pomme idéalement) ou eau, mixez pendant 45 sec ... C'est Prêt!



1 sachet 150g

200ml de jus (ou de lait)

Mixer 45 secondes

Désignation	Code	Composition	Sachets 150 gr par carton	Prix colis en € HT	Prix unitaire en € HT
Ever green	160370	37% Banane, 30% Chou Kale, 18% Mangue, 15% Banane-citronnelle	15	26,31	1,75
Funny berries	160263	40% Fraise, 40% Mûre, 20% Framboise	15	26,31	1,75
Pinky Groovy	160230	60 % Fraise, 40% Banane	15	26,31	1,75
Papaya Mania	160233	34 % Fraise, 33 % Pêche, 33 % Papaye	15	26,31	1,75
Coconut Fever	160232	53 % Lait de coco, 26 % Ananas, 19 % Banane	15	26,31	1,75
Yellow Slow	160231	40% Ananas, 30% Papaye, 30% Mangue	15	26,31	1,75
NOUVELLE RECETTE Sunshine Power	160371	37 % Mangue, 36 % carotte, 20 % Orange, 7 % Citron	15	26,31	1,75
Crazy melon	160454	67% Melon, 13% Mangue, 10% Fraise, 10% Fruit de la passion	15	26,31	1,75

1 Blender PRO / 20 000 T/MINUTE



MASTER ULTIMATE

Capot réducteur de bruit

Garantie 3 mois / Pièces

360 € HT



Ever green, Funny berries, Pinky groovy, Papaya mania Coconut fever, Yellow Slow, Sunshine power, Sweet Blueberry, **Crazy melon**







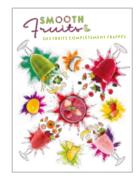


10 Cartes 210 mm x 148 mm



1 Affiche 400 x 600 mm

*Sur la base: PV 6,00 €/Smoothie



**Dès règlement total du matériel

Blenders Professionnels Pour Smoothies, Milk-shakes

Extrême Power XL (jusqu'à épuisement des stocks)



5 programmes 20 000 tours / minute Accélèration à 1500 watts avec la fonction pulse Capacité du bol 1,5 L Sécurité sur le bloc moteur Protection contre la surchauffe Facile à nettoyer

Référence	Voltage	Puissance	Bol en litre	Prix en € HT
MATBLENDER XL	230 V	800 W	1,5	160
Référence	Bol en litre		Prix	cen € HT
MATBOLBLENDER	1,5			39

Kitchen Master Ultimate

Puissant et silencieux



5 programmes
20 000 tours / minute
Accélèration à 1500 watts avec la fonction pulse
Capacité du bol 1,5 L
Cloche en polycarbonate pour réduction du bruit
Sécurité sur le bloc moteur
Protection contre la surchauffe
Facile à nettoyer

Référence	Voltage	Puissance	Bol en litre	Prix en € HT
MATBLKITCHEN	230 V	800 W	1,5	240
Référence	Bol en litre		Prix	cen € HT
A 30033	1,5			39

PRO 2,5L



Dimensions: L 225 x P 225 x H 555 mm Poids: 4,5 kg Contenance: 2,5 litre(s) Modèle de lame: Acier inoxydable Quantité de remplissage: 2 litre(s) Puissance: 1,5 kW | 230 V | 50/60 Hz Interrupteur de sécurité: Oui

Vitesse de rotation max. : 25000 t / min.

Fonction Pulse : Oui Bouchon doseur intégré Base antidérapante Compris : 1 poussoir Sans BPA : Non

Référence	Voltage	Puissance	Bol en litre	Prix en € HT
A30000	230 V	1,5 W	2,5	237

PRO XTRA avec cloche



Dimensions: L 240 x P 300 x H 565 mm

Poids: 9,1 kg

Contenance: 2,875 litre(s)

Modèle de lame : Acier inoxydable à 6 ailes Quantité de remplissage : 2,5 litre(s) Puissance : 1,68 kW | 230 V | 50/60 Hz

Interrupteur de sécurité : Sur le récipient et sur le couvercle

Vitesse de rotation max. : 28000 t/min. Réglage de la vitesse : En continu

Fonction Pulse : Oui

Propriétés: Capot insonorisant amovible

Compris: 1 poussoir Protection du moteur

Sans BPA

Référence	Voltage	Puissance	Bol en litre	Prix en € HT
A30001	230 V	1,68 W	2,875	366

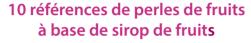
Drink Mixer Shaker éléctronique



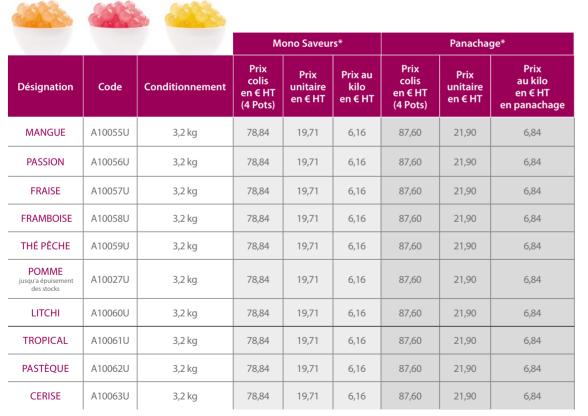
Référence	Voltage	Contrôleur	Rotation	Prix en € HT
Matmix 1	230 V	1 tête	2 vitesses	157
Matmix 2	230 V	2 têtes	2 vitesses	331
Matbolmixer				33



Le Bubble Tea à la française



Au choix colis de pots panachés ou mono saveurs



*Colis de 4 pots mono saveurs ou panachés

56



Pour 18L de boisson au thé 4 Bouteilles de thé concentré Monin 70cl à compléter avec de l'eau

Pour un Gobelet de 40cl

mélangez:

Dose de sirop (optionnelle): 4 cl

Bubulle: 40g

Thé: Complétez avec la boisson au thé



= 55 verres de 50 cl

"Pensez aussi aux perles de fruits pour agrémenter votre champagne, vos plats et vos desserts..."

	Désignation	Code	Conditionnement	Prix colis en € HT	Prix unitaire en € HT
	Thé vert concentré boisson concentrée à diluer, au thé aromatisé	A10046	1 Colis = 6 uv 70cl	57,25	9,54
	Sirop de fraise	656263	1 Colis = 6 uv 70cl	53,76	8,96
	Sirop de passion	656331	1 Colis = 6 uv 70cl	53,76	8,96
	Sirop de pêche	423212	1 Colis = 6 uv 70cl	51,27	8,55
	Sirop de pomme	615109	1 Colis = 6 uv 70cl	51,27	8,55
MONIN	Sirop hibiscus	641337	1 Colis = 6 uv 70cl	53,76	8,96
was have	Sirop de litchi	606923	1 Colis = 6 uv 70cl	53,76	8,96
	Sirop de pastèque	618926	1 Colis = 6 uv 70cl	53,76	8,96
	Sirop de kiwi	656430	1 Colis = 6 uv 70cl	53,76	8,96
	Verre Milkshake 350 ml B/420 neutre jusqu'a épuisement des stocks	994370	1 Colis = 600 uv	140,64	0,23
	Couvercle Verre Milkshake B/420 neutre jusqu'a épuisement des stocks	99438	1 Colis = 600 uv	98,14	0,16
7	Verre neutre Bubble tea 500 ml jusqu'a épuisement des stocks	A20035	480 uv	133	0,28
43	Couvercle Bubble tea jusqu'a épuisement des stocks	A20036	480 uv	104,60	0,22
	Gobelet cristal 500 ml PET	AR01155	480 uv	127	0,159
	Gobelet 300 ML PET	AR00622	800 uv	112	0,14
	Couvercle Dôme ø95 PET Transparent neutre	AR00557	480 uv	72	0,090
	Paille Bubulle éco responsable en bois DIAM 12mm H 20cm	AR0154	1600 uv	80,00	0,05
	écumoire à bubulle thé	A20025	1	5,00	5,00

DDM de 12 mois

du 15 Mars au 30 Juin 2025*

*dans la limite des stocks disponibles

Offres Promo Bubulle







Meuble réfrigéré Bartscher 67L

2 424 € HT

Détails:

- Contenance: 67 litre(s)
- 8 bacs GN 1/6 GN, 100 mm de profondeur, CNS 18/10
- Froid: Statique
- Réfrigérée Positif
- 765x610x330

Gobelets Bubble tea 33cl

Conservation au frais ou à température ambiante

Nouveautes 2025

Paille intégrée



58

MANGUE - PASSION - THÉ VERT

A10098 | poids g x 12 **33.12 €** le colis 2,76 € le gobelet



POMME - THÉ VERT

A10099 | poids g x 12 **33.12 €** le colis 2,76 € le gobelet





2 Colis de perles au choix (soit 8 pots de 3,2 kg)



(A10046)





- 1 Carton de 800 Gobelets 50cl (AR01155)
- 1 Carton de 800 Couvercles (AR00557)
 - 1 Carton de 1600 Pailles (AR00557)



1 Panneau PVC 40 x 60 cm









Offres Promo

POUR 1 MEUBLE PREMIUM OU LUXE ACHETÉ:



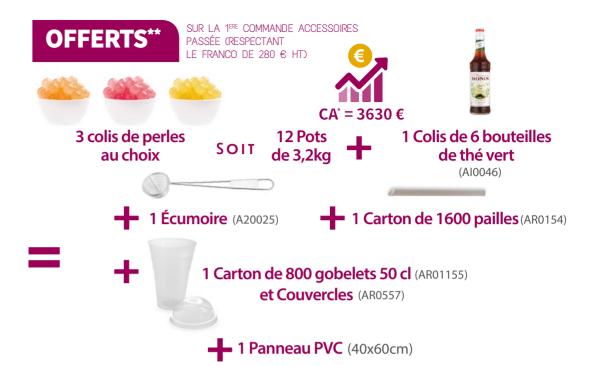
MEUBLE PREMIUM

3 690 € HT



MEUBLE **LUXE**Avec réserve et comptoir

4 880 € HT





*Sur la base de PV 5,50 € / Verre

**Dès règlement total du matériel

1 Panneau PVC (40x60cm)

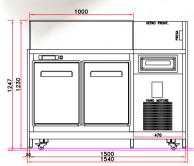
Meubles professionnels réfrigérés

Pour Smoothies, Milk-shakes

Luxe : avec tablette pour le distributeur et stockage réfrigéré en dessous



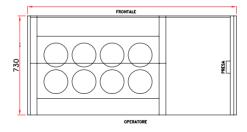






Détails:

- Exposition de 8 emplacements pour Bubble
- Froid ventilé
- Fermeture hermétique en plexi coulissant
- Meuble réserve 2 portes réfrigérées en positif
- Mobile roulettes
- éclairage LED
- Plateau pour insérer le distributeur de thé
- Décoration bois
- 230 V

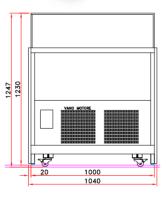


Code Article	Modèle	Dimensions LxPxHT en mm	Prix Unitaire
A30005	LUXE	1600 x 730x 1230	4 750*

Premium : compact et refrigéré uniquement sur la partie exposition



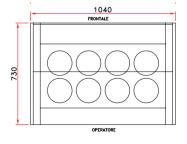






Détails:

- Exposition de 8 emplacements pour bubble
- Froid ventilé
- Fermeture hermétique en plexi coulissant
- Mobile roulettes
- Éclairage LED
- Décoration bois
- 230 V



Code Article	Modèle	Dimensions LxPxHT en mm	Prix Unitaire
A30006	PREMIUM	1000 x 730 x 1230	3 215*

Meubles professionnels réfrigérés

Comptoir: Meuble réfrigéré



Détails:

- Acier inoxydable argenté
- Double vitrage en Verre trempé
- Contenance : 67 litre(s)
- Plage de température : de 0 °C à 10 °C
- Réfrigération : Statique
- Évaporation de l'eau de condensation
- Fonction de décongélation automatique
- Affichage numérique
- Planche de découpe en polyéthylène
- Compris : 8 récipients GN 1/6 GN, 100 mm de profondeur, CNS 18/10
- Puissance : 0,07 kW | 230 V | 50 Hz

Code Article	Modèle	Dimensions LxPxHT en mm	Poids net en kg	Prix Unitaire
A30035	COMPTOIR	765x610x330	25,7	999

Distributeurs de thé

Distributeur de boissons pour professionnels d'une capacité de 1 x 18 litres ou 2 x 18 litres.

Équipé d'un élément d'agitation pour maintenir le liquide en mouvement.

Thermostat variable permettant de régler la température entre 7 et 12°C.

Distributeur de boissons très silencieux.

Livré avec des bacs d'égouttage pratiques.

Les pièces ne vont pas au lave-vaisselle.

Détails:

- Boîtier et poignée en acier inoxydable
- Design moderne et élégant
- Réservoir en polycarbonate résistant
- 100% sans BPA
- Régulation automatique de la température
- Thermostat variable de 7°C à 12°C
- Refroidissement efficace et économique
- Réfrigérant R290
- Équipé d'un bac de récupération
- Refroidissement rapide et fonctionnement silencieux
- Facile à nettoyer



MATDDISPENSER OU A30023



MATDDISPENSER 2

Détails:

- Haute capacité et faible puissance
- Contrôle automatique

Article	Code Article	Poids net en kg	DImensions LxPxHmm	Voltage	Prix Unitaire en €
1 cuve 18 L	MATDDISPENSER	25	340x450x700	230V/50Hz	399*
2 cuves 18 L	MATDDISPENSER 2	32	490x450x700	230V/50Hz	480*
1 cuve 18 L	A30023	25	430x350x740	220	499*

PACK PROMOTION

Gammes SOFT Glaces à l'Italienne

NOUVEAUTÉS



Conditions

10 colis achetés: 1 colis offert*
20 colis achetés: 3 colis offerts*

(*Hors Gamme Triomphe)

Non cumulable avec d'autres offres en cours.

Franco 280 € toute France hors Corse et Belgique Sinon facturation d'un forfait transport de 33 € et 17 € en-dessous d'un envoi de 10 kg

64 Transport inclus

Soft Glaces italiennes

Gamme Premium



PRODUITS PASTEURISÉS - PRÊTS À L'EMPLOI					
Désignation	Code Conditionnement		Prix colis en € HT	Prix unitaire 1 kg	
PR	PRÉPARATION À BASE DE LAIT				
Vanille [*]	A10088	2 x 4,5kg	33,13	3,68	
Cacao*	A10086	2 x 4,5kg	34,90	3,88	
Caramel* fleur de sel de guérande	A10084	2 x 4,5kg	38,18	4,24	
Sundae* (neutre)	A10087	2 x 4,5kg	31,78	3,53	
PRÉPARATION À BASE DE FRUITS					
Fraise	A10031	2 x 4,5kg	38,35	4,26	
Citron	A10028	2 x 4,5kg	33,95	3,77	
Mangue	A10029	2 x 4,5kg	34,90	3,88	

1 Poche de 4,5 kg permet de réaliser une cinquantaine de glaces de 70 ml

La plus Française des Glaces Italiennes





Gamme Classique

Désignation

Vanille
Fraise
Chocolat
Pistache
Framboise

Buono



PRETS A LEMPLOT				
	Code	Conditionnement	Prix colis en € HT	Prix unitaire 1 kg
	2001C	2 x 4,5 kg	25,34	2,82
	2002C	2 x 4,5 kg	26,73	2,97
	2003C	2 x 4,5 kg	26,72	2,97
	2004C	2 x 4.5 kg	25.82	2.87

29,49

50.91

 $2 \times 4.5 \text{ kg}$

 $2 \times 4,5 \text{ kg}$

1 Poche de 4,5 kg permet de réaliser une cinquantaine de glaces de 70 ml

2007C

2040C

DDM - 24 mois

3,28

5,66

Gamme Incontournable

MIX À GLACE ITALIENNE EN POUDRE

- Préparation simple et rapide.
- Réduction coût de stockage.
- Longue conservation : optimale à température ambiante.
 3 mois après ouverture
- À mélanger avec : eau ou lait pasteurisé ou entier.
- Prix de revient compétitif.

Désignation	Code	Conditionnement	Prix colis en € HT	Prix unitaire 1 kg
Vanille	A10101	2 x 4,6 kg	82,67	8,99
Fraise	A10102	2 x 4,6 kg	94,33	10,25
Neutre	A10103	2 x 4,6 kg	81,33	8,84

DDM - 24 mois



1 seau de 4,6 kg + 20L de lait = 25 kg mix pour 350 glaces de 70 ml

Les Machines à glaces italiennes

NOUVEAU



DEBREF BQ626Y Efficace, robuste, fiable

Détails:



Compresseur Embraco

Aspera (Italie)

- Spécificités: 3 manettes de tirage (2 parfums différents + Mix des deux parfums)
- Gaz réfrigérant : R290
- Production: 17 à 28 litres par heure
- Réfrigération des cuves de série (2x 8 litres)
- Panneau de contrôle numérique à écran digital
- Carrosserie Inox
- Trémie de mélange inox
- Châssis en acier
- Machine équipée de 2 compresseurs
- Système à force gravitationnelle

Référence	Poids	Dimensions	Puissance	Production	Prix € HT
	en KG	CM (I x L x h)	en K/W	L/H	l'unité
BQ626Y	145	518x745x1420	1,7	18L/25L/H 200/300 glaces/H	3 230

En offert = une marquise

- + 1 tablette
- + joint de rechange
- + distributeur de cornet

DEBREF BO818Y

MACHINE DE COMPTOIR

Détails:

- 2 compresseurs italiens de la marque ASPERA°.
- Gaz réfrigérant : R290
- Contenance des cuves : 2 X 10 litres
- Contenance de cylindres de production : 2 x 1,8 litres
- 3 manettes de tirage :

Deux manettes vous permettront de proposer deux parfums différents, et la dernière mélangera ceux-ci pour créer un mix parfait entre ces différentes saveurs.

- 200 300 glaces par heure.
- Production 18-28L/heure



*Transport inclus

Référence	Poids en KG	Dimensions en MM	Puissance	Production L/H	Prix € HT l'unité
BQ818Y	125	543x780x870	1,7 kw	18L/28L/H 200/300 glaces/H	3 100

Poubelle Glace, coulis chocolat

STOP-TROTTOIR EN RÉSINE - SOCLE BÉTON

Référence	Poids en kg	Hauteur en cm	Prix € HT l'unité
GLA-IT-11	25	160	480*

Cornet 4 Boules

STOP-TROTTOIR EN RÉSINE - SOCI E BÉTON

Référence	Poids en kg	Hauteur en cm	Prix € HT l'unité
GLA-IT-10	40	170	315 [*]

Italienne bi-colore

STOP-TROTTOIR EN RÉSINE - SOCLE BÉTON

Référence	Poids	Hauteur	Prix € HT
	en kg	en cm	ľunité
GLA-IT-08	25	170	339 [*]

*Transport inclus

GLA-IT-10 GLA-IT-08

GLA-IT-11

NOUVEAL



TN 202301

TN 202303

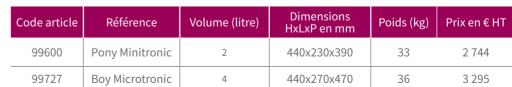
Porte-cornet décoratifs

Référence	Dimensions (en cm)	Prix € HT ľunité
TN 202301	18x18x29	36
TN 202303	18x18x26	36

Stop-trottoirs décoratifs

Machine à Chantilly Automatique

Mussana



Entretien

Code article	Désignation	Cond.	Prix € HT l'unité
MICROCLEAN	Désinfectant pour machine à crème chantilly 1L	1	30



*Transport inclus *Transport inclus

Mélange prêt à l'emploi CREP&GO







1 seule farine pour 5 recettes de qualité

Code Article	Poids (en kg)	Conditionnement	Prix au Kg en € HT	Prix au Sac en € HT
PATFAMI2 Jusqu'à épuisement du stock	5	Sachet	5,25	26,25
160570 Nouvelle recette	5	Sachet	5,25	26,25

10 sacs achetés = 1 sac offert non cumulable avec autres offres en cours











crêpes

gaufres

pancakes

bubble waffles

churros

	Crêpes	Gaufres	Pancakes	Bubble Waffles	Churros
PATFAMI	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g
Eau	1620 g	1260 g	1080 g	940 g	865 g (>60°C)
Œufs entiers	-	-	-	315 g	-
Beurre fondu	-	-	-	-	115
Total	2620 g	2260 g	2080 g	2255 g	1980 g
Nombre d'unités	17 Crêpes de 150 g	15 Gaufres de 150 g	60 Pancakes de 35gcrus	15 Bubble Waffles de 150 g	39 Churros de 50 g

Préparation : Mélangez les liquides et la préparation en poudre au fouet pendant 3 minutes Ingrédients : farine de blé (GLUTEN), sucre, lactosérum en poudre (LAIT), huile de colza (non hydrogénée), ŒUFS entier en poudre, poudre à lever (diphosphate disodique (E450i), bicarbonate de sodium (E500ii)), sel.

Mélange prêt à l'emploi 160570

NOUVEAU	Crêpes	Gaufres	Pancakes	Bubble Waffles	Churros
Mix	400 g	400 g	400 g	500 g	500 g
Eau	600 - 800 g	600 - 800 g	330	560	400
Œufs entiers	-	-	110	300	-
Beurre fondu	-	-	-	-	100
Huile	-	-	65	-	-
Sucre roux	-	-	30	-	-
Poudre à lever	-	7	14	8	6

Accessoires pour Crêpes et Gaufres

\	Code Article Désignation			Prix € HT l'unité
	999010	Louche 90 ml	1	21
	99902	Râteau Inox 120x18 cm Rond	1	26
	999020	Râteau bois 18 cm	1	3
	ACMAAPG1	Pic à gaufre	1	26
	99904	Spatule inox 40 cm	1	41
	99907	Pierre abrasive	1	25
	99906	Tampon Clean + pour crêpière	1	34
	99901	Lot de 15 recharges pour tampon Clean+	1	39
	999542	Bouteille 3 becs verseurs	1	8

Gaufres / Crêpes



99090

Gaufrier



Code Article	Diamètre	Puissance	Poids (en kg)	Dimensions HxLxP en mm	Prix en € HT
99090	40	3600w	18	400 x 400 x 170	694
CEBIV4	40	3000w	17	400 x 400 x 125	399

A30050

Prix en € HT

749

899

2146

249

Dimensions (en mm)

182x113x28

182x113x28

182x113x28

CEBIV 4

230V

bubble, ronde, losange, sucettes ...

ACMAWECABA

Puissance

1800w

1800w

2600w

Jeu de fers Bubble pour gaufrier 180°

Existe avec différentes empreintes adaptables :

Poids (en kg)

20

20

35

DIAMÈTRE 40CM

Oxymoron Maker III S



A30092

Brio / Duo

BRIOCHE GLACÉE

Oxymoron Maker III D



A30091

NOUVEAU



INCONTOURNABLE BUN

Farines de blé et levain. Idéal en salé comme en sucré.

85652 | 65 g x 60

i 5j-20°C	
roduit surgelé	

1 5 j - 20°C
Produit surgelé

Code Article	Puissance V	Poids (en kg)	Dimensions HxLxP en mm	Prix en € HT
A30092 CARRÉ 1 EMPREINTE	230	5,5	150 x 280 x 175	685*
A30091 CARRÉ 2 EMPREINTES	230	10,2	300 x 280 x 175	999*

Chauffe-Chocolat

99127

Code Article

99127 ACMAWECABA

A30050

A30016

Code Article	Référence	Dimensions	Puissance	Prix en € HT
99101	Simple	224x156x200	170w	319
88653	Double	224x272x200	2x170w	569

Empreinte

4x6 Bruxelles

4x6

4x6 Bruxelles tournant



Bubble Gaufre

Code Article	Diamètre	Puissance V	Poids (en kg)	Dimensions HxLxD en mm	Prix en € HT
A30081	40	230	5,8	270 x 225 x 315	120





Retrouvez les accessoires crêpes et gaufres en page 63

Transport compris - Garantie 1 an Pièces *Selon stock disponible.

Toppings





Réf	Désignation	Contenant (en L)	Conditionnement	Prix HT unité	
Toppings préparation à base de fruits Monin					
A10043	Fruit de la Passion	1L PET	1 Colis = 4 uv	62,46	
A10044	Fraise	1L PET	1 Colis = 4 uv	62,46	
A10045	Pêche	1L PET	1 Colis = 4 uv	53,12	
	Touris as serves Monte				



A10043	i cerie	12121	1 CO(13 - 7 UV	55,12
	Topping	s sauces M	onin	
ACMACN	Chocolat noir	0,5 Squeeze PET	1 Colis = 6 uv	46,36
ACMACS	Caramel salé	0,5 Squeeze PET	1 Colis = 6 uv	55,96

	¾ Sauces surgelées ¾					
95465	Sauce Café Liégeois	500 ml x 7	40			
95466	Sauce Chocolat Liégeois	500 ml x 7	33,72			
95380	Sauce Caramel salé	500 ml x 7	64,80			
95379	Ganache Chocolat	500 ml x 7	69,86			
66063	Coulis Exotique	500 g x 6	44,40			
66062	Coulis Framboise	500 g x 6	61,47			
66061	Coulis Fraise	500 g x 6	40,48			

Produits surgelés. À commander à part avec les crèmes glacées.

NOUVEAU

Toppings

Spécial Flambage					
A10095	Coulis pour crêpes Suzette	500ml x 6	59,40€		
A10096	Flambage à froid Rhum	200ml x 6	93,00€		
A10097	Flambage à froid Cointreau	200ml x 6	93,00€		



Pour le flambage des crêpes nous recommandons : 5 ml/Crêpe soit entre 50 et 70 flambages/ Flacon de 200ml

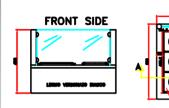
Pour le flambage sur crème brûlée ou autres desserts nous recommandons :

3 ml soit 70 flambages/flacon de 200ml

Meubles topping chaud

Topping de table à poser

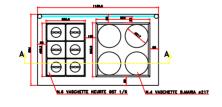




Code	Désignation	Dimensions	Puissance	Prix
Article		LxPxHT en mm	en V	en € HT
A30017	 - 2 bacs ronds chauffés bain-marie diam 217 mm + 3 bacs neutres inox 1/6 + Vitre de protection 	604x600x450	230 V	1 300

Topping top Mobile





Code	Désignation	Dimensions	Puissance	Prix
Article		LxPxHT en mm	en V	en € HT
A30008	 - 4 bacs ronds chauffés bain-marie diam 21,7mm + 6 bacs neutres inox 1/6 vitre de protection - Déco bois - sur roulettes 	1131x664x1200	230 V	2 042

Four SPEED.Pro



Four professionnel à convection à cuisson accélérée

Le four est livré avec :



Détails :

- Four programmable / cuisson standardisée
- Four connecté en wifi
- Four capable de cuire plusieurs produits en même temps jusqu'à 4
- Gestion de l'énergie via accès au data
- Livré avec 3 plaquettes pour cuisson viennoiserie
- Livré avec une plaque en fonte pour la cuisson rapide
- Capable de chauffer en extérieur et froid à l'interieur
- Capable de chauffer rapidement le produit interieur & exterieur
- Four avec deux modes de travail

Compris:

Référence	Dimensions extérieures LxPxHmm	Fréquence Hz	Énergie éléctrique Kw	Poids Net KG	Prix en € HT
SPEED.Pro	600x797x541	60	3,6	89	8 400

Ce matériel spécifique est vendu et suivi par notre partenaire spécialiste. Transport sur devis

Snacking



Réf	Désignation	Cond.	Prix € HT le Carton	Prix € HT ľunité
96376	Crêpe Froment Gourmande Sucrée	70g x 50	49,18	0,98
96377	Galette de blé noir pour composition salée	80g x 40	39,77	0,99
160464	Gaufre de Bruxelles	185g x 24	23,85	0,99
160213	Gaufre de Liège	105g x 30	29,83	0,99

Produits surgelés. À commander à part avec les crèmes glacées.

PACK PROMOTION CORNETS

Offre saison 2025

Gammes Cornets
Gaufrettes à bords dentelés
ou droits



Conditions

6 cartons de cornets : frais de port offerts

10 cartons de cornets : 10% de remise 20 cartons de cornets : 15% de remise 36 cartons de cornets : 20% de remise

33 € de frais de port en dessous de 6 cartons

Non cumulable avec d'autres affres en cours.

Cornets Barquillos







0 45

0 60

0 85

	Code Article	Article FRN	Désignation	Colisage	Prix Colis en €	Prix Unitaire en €
	45C420	45	Cornet Barquillos Ø 45 x h180 mm 1 boule	420	74,52	0,177
_	60C200	60	Cornet Barquillos Ø 60 x h250 mm 2 boules	200	56,00	0,280
	70C240	70	Cornet Américains Ø 70 x h178 mm 3 boules	240	90,00	0,375

Ø 60

NOUVEAU

Les Incontournables Cornets

Code Article	Article FRN	Désignation	Colisage	Prix Colis	Prix Unitaire
1530418	50	D50xH130 1 boule	510	42,02	0,082
1530402	60	D60xH155 2 boules	300	35,13	0,117



0 50

Réf	Désignation	Cond.	Prix HT	Prix HT l'unité
GAL	Galette Ø 60 Encre alimentaire (Minimum de commande 8000) Frais de Cliché de personnalisation + 100 € Délai 30 jours après validation du BAT	taire 1 colis = 1000 UVS 57,24 € 1000 UVS x 8 car-		0,057
A10007	Gaufrette Ø 60 de décoration ronde bord dentelé (non personnalisable)	1 colis = 1596 uvs	40,47	0,025





Cornets traditionnels







0 56

Ø 70

0 85

81

Code Article	Decignation		Prix de vente Colis	Prix de vente Pièce			
	Cornets Gaufrette à l	Cornets Gaufrette à bord dentelé					
A10000	Mont Ventoux Ø 41 x h160 mm -1 boule	396	51,95€	0,131€			
99303	Mont Aigual Ø 50 x h130 mm - 1 boule	500	49,33€	0,099€			
A10001	Pic du Canigou Ø 50 x h180 mm - 1 boule	250	41,83€	0,167€			
99550	Pic du midi Ø 60 x h157 mm -2 boules	272	39,16€	0,144€			
A10019	Puy de Sancy Ø 56 x h174 mm -2 boules	260	49,48€	0,190€			
A10020	Monte Cinto Ø 70 x h165 mm -2 boules	252	50,22€	0,199€			
A10021	Pic de Nore Ø 85 x h150 mm -3 boules	252	53,37€	0,212€			
A10009	Mont-Blanc Ø 95 x h164 mm - 3 boules	192	41,16€	0,214€			
	Coupes Gaufrette	Dentelées					
A10005	Coupe Œil Doux Ø 79 x h33 mm -1 boule	576	98,33€	0,171€			
A10006	Coupe Cabrespine Ø 102 x h41 mm - 2 boules Jusqu'a épuisement des stocks	240	59,88€	0,250€			

Jusqu'a épuisement des stocks

Pots avec logo



Référence TIPO Glaces	Désignation d'Artisan	Cond.	Prix HT Unitaire en €	Prix HT Unitaire en €
ACMAKRAFT1	TIPO 120 cc 1 boule	1 Colis = 400 uv	40,08	0,100
ACMAKRAFT2	TIPO 230 cc 2 boules	les 1 Colis = 300 uv		0,136
ACMAKRAFT4	TIPO 350 cc 3 boules	1 Colis = 330 uv	55,79	0,169

Pots Krafts neutres



Référence	érence Désignation		Prix HT en €	Prix HT unitaire en €
Pot Krafts Neutres				
A20023	Petits pots KRAFT neutre 120cc Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 400 uv	34,00	0,085
222.89	T12 Kraft neutre 120cc	1 Colis = 2000 uv	140,00	0,070
A20015	A20015 Petits pots KRAFT neutre 230cc		35,00	0,117
222.92	T23 Kraft neutre 230cc	1 Colis = 2000 uv	192	0,096
A20024	T30 Kraft neutre 300cc Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 500 uv	69,43	0,139

Pots à Personnaliser

Référence	Désignation	Minimum de commande	Prix HT unitaire en €	
Possibilité				
T12P	Pot personnalisé** 120 cc 1 boule	9000 uv	0,134	
T23P	Pot personnalisé** 230cc 2 boules	7000 uv	0,182	Votre Logo
T35	Pot personnalisé** T35 / 350cc 3 boules	5000 uv	0,228	

^{** 2} couleurs maximum - 8 Semaines de délai après validation du BAT Frais de clichés de perso + 100€

Petit Matériel et Accessoires

	Référence	Désignation	Cond.	Prix HT en €	Prix unitaire en €
	AR0149	Cuillère à glace écoresponsable 9,6cm, beige, fibre naturelle, texture lisse réutilisable. Matière végétale.	2 x 500 uv	40,00	0,04
	A20010	Petites cuillères en papier Caìgo 9cm, blanche, papier de qualité alimentaire compressé et lisse.	2 x 500 uv	50,00	0,05
	AR0449-1	Cuillères à glace 13,8 cm, beige, compostable norme EN.	1000 uv	76,50	0,077
PER SPANN	A20029	Petites cuillères emballées blanches 9,4cm Jusqu'à épuisement des stocks	2400 uv	130,00	0,054
	A20030	Cuillères bois naturel 9,5cm Jusqu'à épuisement des stocks	2000 uv	80,35	0,04
2	AR1257	Serviette de table papier 20x20 écolabel (naturel)	6000uv	64,80	0,011
	AR0147	Serviette de table papier 30x30 (blanc) Snack - pas pour mettre dans les distributeurs	7200 uv	53,28	0,007
	ACMAGU210-39	Distributeur de serviettes bambou 13 x 13cm convient pour les serviettes en 20x20	1 Colis = 1	12,00	12,00
	99138	Porte-cornet 3 trous en plexi	1 Colis = 1	30,00	30,00
	P252	Porte-cornet rond 61x32cm Cap. 90/120	1 Colis = 1	231,81	231,81
11	P258	Porte-cornet cubique 60x30x30cm cm Cap. 90/120	1 Colis = 1	216,30	216,30
	P253	Distributeur Cuillère	1 Colis = 1	46,90	46,90
		PHOTOS NON CONTRACTUELLES			

Petit Matériel et Accessoires

6	
60	

















Références	Désignation	Cond.	Prix HT en €	Prix HT unitaire en €
P70/100G	Boulier pince P70/100 Ø 28mm	1 Colis = 1	23	23
P7030/OVAL	Pince Quenelle - Oval Scoop 1/30 en acier	1 Colis = 1	28,50	28,50
99961	Boulier Pince inox Ø 49mm = 15 boules / litre	1 Colis = 1	25	25
A20026	Boulier Pince inox Ø 65mm	1 Colis = 1	25	25
A20027	Boulier Eutectique aluminium Ø 55mm	1 Colis = 1	21	21
99230	Spatule inox 26 x 6,5cm	1 Colis =1	9	9
A20035	Verre Bubble tea 500ml x 480 neutre Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 480	133	0,28
A20036	Couvercle Verre Bubble tea 500ml x 480 neutre Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 480	104,60	0,22
AR01155	Gobelet cristal 50cl PET	1 Colis = 800	127	0,159
AR00622	Gobelet cristal 30cl PET	1 Colis = 800	112	0,14
AR00557	Couvercle dôme avec trou 95 Ø PP Transparent	1 Colis = 800	72	0,090
994370	Verre Milkshake ou Bubulle thé 350ml neutre Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 600 uv	140,64	0,23
99438	Couvercle Verre Milkshake ou Bubulle thé 350ml neutre Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 600 uv	98,14	0,16
ACMAPG524SD	Granitube Palmier vert 400 ml Jusqu'à épuisement des stocks	1 Colis = 54 uv	62,10	1,15
A20025	Écumoire à bubulle thé Ø 60mm	1 Colis = 1	5	5

Références	Désignation	Conditionnement	Prix HT Carton en €	Prix HT unitaire en €
AR0150	Pailles écoresponsables en bois Ø 8 x 230 mm	1 Colis = 1000 uv	40	0,04
AR0154	Pailles bubulle ø 12 x 200 mm spécial Bubble tea	1 Colis 200 x 8 = 1600 uv	80	0,05
PAP208BC2000	Pailles granité papier blanche cuillère 20 cm x 0,8 cm	1 Colis = 2000 uv	100	0,05

Boîtes Isothermes POLO							
	MATPOLO500CC	500 cc L 172,3 x l.123,1 x h83,4 mm	1 Colis = 160 uv	160	1		
	MATPOLO1000CC	1000 cc L 232,5 x l.135,6 x h100 mm	1 Colis = 120 uv	156	1,30		



Petit Matériel et Accessoires















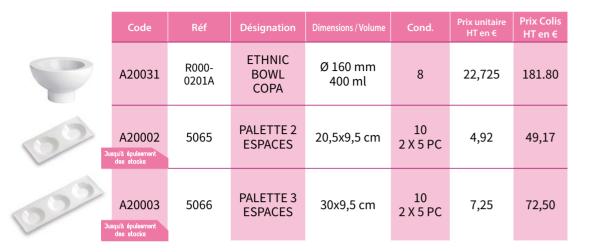




Réf	Désignation	Cond	Prix HT	Prix HT unitaire
ACCESSOIRES I	Les Glaciers Français		en €	en€
99988	TIPO 120 cc 1 boule	1 Colis = 400 uv	40,08	0,10
99314	TIPO 230 cc 2 boules	1 Colis = 300 uv	40,92	0,136
A20022	TIPO 350 cc 3 boules	1 Colis = 330 uv	55,79	0,169
AR0168-1	Serviettes (20x20cm)	1 Colis = 3600 uv	75,60	0,021
99338	Tablier (taille unique - réglable)	1	25,50	25,50
A20011	Casquette	1	11,85	11,85
ACMA99556	DESTOCKAGE Protège cornet glacier français 22/45	1 Colis = 1000 uv	27,00	0,027
99215	Pique triangulaire glacier (H 14mm x large 7mm)	1	0,30	0,30
99235	Etiquette saveur glacier (7x8mm)	1	0,15	0,15
99454	Jeu de 26 piques glacier	1	7,80	7,80
99456	Jeu de 72 étiquettes glacier	1	7,20	7,20
Réf	Désignation	Cond	Prix HT en €	Prix HT unitaire en €
Pots Philippe F	aur			
M0004	TIPO 80 cc 1 boule	1 Colis = 2000 uv	165,60	0,083
M0107	TIPO 160 cc 2 boules	1 Colis = 1400 uv	151,00	0,108
M0204	TIPO 360 cc 3 boules	1 Colis = 900 uv	145,80	0,162
	Franco 200 f touto Franco hars Carso at Palgigue			

Franco 280 € toute France hors Corse et Belgique Sinon facturation d'un forfait transport de 33 € et 17 € en-dessous d'un envoi de 10 kg

Coupes à glaces







R000-0201A - ETHNIC BOWL COPA

A20003 - PALETTE 3 ESPACES

NOUVEAU

Coupes à emporter



Code	Désignation	Dimensions / Volume	Cond.	Prix unitaire HT en €	Prix Colis HT en €
41400	GOYO 300CC Transparent	Ø 13,77 H6,05 cm	350	0,22	77,00

	Code	Réf	Désignation	Dimensions / Volume	Cond.	Prix unitaire HT en €	Prix Colis HT en €
	A20008	58012	COUPE PALMIER	H 20,1 370 ml	6	6,67	40,00
Ju	A20004 equ'à épulsement des stocks	5374	COUPE TORONTO	H 23 Ø 11 42 cl	6	11,50	69,00
Ju	A20005 equ'à épuisement des stocks	5375	COUPE CALGARY	H 18,5 Ø 11,5 30 cl	6	11,50	69,00
Ju	A20006 squ'à épuisement des stocks	5376	COUPE HALIFAX	H 23 Ø 11 42 cl	6	11,50	69,00
B June	A20009 squ'à épuisement des stocks	5373	COUPE OTTAWA	H 16,8 Ø 8,5 30 cl	6	11,50	69,00







A20005 - COUPE CALGARY

Materiel

- Conservateurs et Congélateurs
- Armoires de Comptoir
- Armoires de Présentation
- Armoires de Stockage
- Vitrine de présentation pâtisserie







Conservateurs et congélateurs





GELÉ 300 VITRÉ

GELÉ 500 PLEIN

Congélateurs "vrac" couvercles droits : Plein CCS / Vitré CSV

_						
Référence	Dimensions externes en mm (lxpxl)	Nbre/type de paniers	Bacs	Litrage (L)	Poids (KG)	Prix HT en €
GELÉ 170 CCS PLEIN (MATKDO170CCS)	694x671x901	3 paniers vrac inclus	9	134	50	650
GELÉ 170 CSV VITRÉ (MATKDO170CSV)	694x671x901	3 paniers vrac inclus	9	134	50	650
GELÉ 200 CCS PLEIN (A30051)	844x671x901	4 paniers vrac inclus	12	181	52	668
GELÉ 200 CSV VITRÉ (A30052)	844x671x901	4 paniers vrac inclus	12	181	52	668
GELÉ 300 CCS PLEIN (A30053)	1064x671x902	5 paniers vrac inclus	15	253	59	720
GELÉ 300 CSV VITRÉ (A30054)	1064x671x902	5 paniers vrac inclus	15	253	59	720
NPV 301 CCS (MATNPV301CCS)	1030x650x885	6 paniers vrac inclus	18	218	60	796
NPV 301 CSV (MATNPV301CSV)	1030x650x885	6 paniers vrac inclus	18	218	60	796
GELÉ 400 CCS PLEIN (A30055)	1284x671x902	7 paniers vrac inclus	21	321	62	830
GELÉ 400 CSV VITRÉ (A30056)	1284x671x902	7 paniers vrac inclus	21	321	62	830
GELÉ 500 CCS PLEIN (A30057)	1504x671x902	8 paniers vrac inclus	24	391	67	889
GELÉ 500 CSV VITRÉ (A30058)	1504x671x902	8 paniers vrac inclus	24	391	67	889
(/		l				

Conservateurs et congélateurs



Conservateurs

CILY 60 N





CF 700 SILVER

Détails:

- Refroidissement statique
- Dégivrage manuel
- Orifice d'évacuation des eaux de dégivrage
- Fluide propre R290 ou R600
- Couvercles plats opaques ou vitrés (selon modèle) avec verrou
- Comprend un ensemble complet de paniers
- Revêtement interne blanc laqué
- Roulettes avec freins





Coffres conservateurs

Référence	Dimensions externes en mm (lxpxl)	Poids en KG	Litrage en L	Prix HT en €
F300 (A30098)	1096x696x860	45	275	667
F400 (A30130)	1326x696x860	49	349	735
F500 (A30099)	1516x696x860	51	411	851
CF 700 SILVER (MATCF700SILVER)	1570x775x955	92	586	1 429

Détails:

- Éclairage intérieur LED
- Séparateur 3 parties

Cily -18°C / -25°C Dégivrage Manuel

Référence	Volume	Dimensions LxPxH	Poids	Prix
	(Litre)	(Mm)	(Kg)	HT en €
CILY 60 N (MATCILY60NPERSO)	68	600x600x890	48	860

Garantie 2 ans pièces et main d'œuvre

Garantie 1 an pièces et main d'œuvre

Armoires de présentation négatives

Counter Top 50 N

Avec éclairage

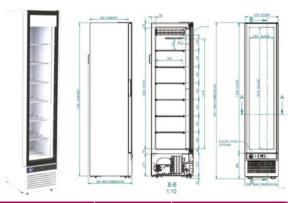


Counter Top 90 N *Sticker fourni séparement Avec éclairage



92

Glee X Slim



Détails :

- Température -12/-24°C
- Serrure
- 2 clayettes ajustables
- Éclairage LED
- Dégivrage manuel
- Éclairage intérieur
- Pieds ajustables

Détails:

- Température -12/-24°C
- Serrure
- 3 clayettes ajustables
- éclairage LED
- Dégivrage manuel
- éclairage intérieur
- Pieds ajustables

Détails:

- Température -18/-25°C
- Serrure
- Froid ventilé
- 6 étagères fixes
- Éclairage LED
- Dégivrage automatique
- Éclairage intérieur
- Pieds ajustables

Désignation	Capacité (Litre)	Dimensions LxPxH (mm)	Poids en KG	Puissance/ Voltage W/V	Prix HT en €
Counter Top 50 N (MATCOUNTER50N)	48	570x530x657	52	210 W / 230 V	890
Counter Top 90 N (99872)	113	610x555x890	58	150 W / 230 V	968
GLEE X SLIM (9969700)	150	380x566x1811	90	6,8 kwh	1653

Armoires de présentation : Glaces et Pâtisseries



2831€HT



Détails:

- Double vitrage des quatre côtés
- Porte vitrée sans cadre
- Excellente présentation des produits
- Éclairage interne LED
- Extérieur noir
- Intérieur acier inoxydable
- à effet miroir
- 5 Tablettes en verre
- Congélateur
- Gaz R290





2213€HT



Détails:

- Double vitrage des quatre côtés
- Porte vitrée sans cadre
- Excellente présentation des produits
- Éclairage interne LED
- Extérieur noir
- Intérieur acier inoxydable à effet miroir
- 5 Tablettes en verre
- Refroidissement ventilé
- **Gaz R290**

Désignation	Capacité (Litre)	Température °C	Poids (kg)	Dimensions LxPxH (mm)	Prix HT en €
UPD 400 F (A30128)	248	-22 / -18	203	650x650x1950	2 831
UPD 400 C (A30129)	248	+2 / +8	203	650x650x1950	2 213

Garantie 1 an pièces et main d'œuvre 93

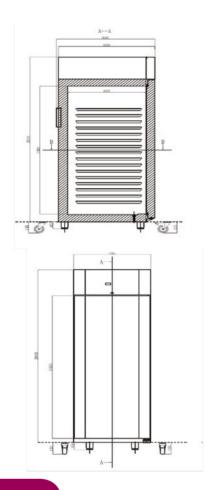
Armoires de stockage glaces ou pâtisseries

STOCK 701 existe en FROÎD POSITIF OU FROÎD NEGATIF









Détails:

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Éclairage intérieur LED
- 3 clayettes + base
- Revêtement inox

Désignation	Capacité (Litre)	Température °C	Dimensions LxPxH (mm)	Poids en Kg	Prix HT en €
STOCK 701 P (MATSTOK700P)	443	-1/+7	705x900x2085	152	1 999
STOCK 701 N (MATSTOK701N)	443	- 18 / - 22	705x900x2085	152	2 240

Armoires de stockage négative glaces

AB 500 N Blanche



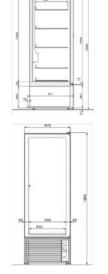


Détails:

- Froid statique
- 18/- 25°C
- Tableau de bord électronique
- Dégivrage auto
- Éclairage intérieur LED
- Top lumineux
- 6 étagères fixes

AB 700 N Blanche





Détails:

- Froid statique
- 18/- 25°C
- Tableau de bord électronique
- Dégivrage auto
- Éclairage intérieur LED
- Top lumineux
- 6 étagères fixes
- Capacité 34 bacs inox 5L

Désignation	Capacité (Litre)	Température °C	Dimensions LxPxH (mm)	Poids en KG	Prix HT en €
AB 500 N Blanche (MATAB500N)	465	- 18 / - 25	770x722x1702	95	1 655
AB 700 N Blanche (MATAB700N)	500	- 18 / - 25	670x871x1969	127	1 980

Armoires de stockage négative glaces

Stockglass 807

- 00





Détails :

- Armoire inox
- Température -18°C -22°C
- Froid ventilé
- Dégivrage auto
- Crémaillères amovibles
- 10 niveaux
- Roulettes avec freins

Code Article	Capacité	Poids (Kg)	Dimensions LxPxH (mm)	Puissance (W)	Prix HT en €
MATSTOCKGLACE807	60 bacs 5L* *bacs standards plats	143	740x990x2010	605 W	2 780

Stockgelato 800L



Détails:

- Acier Inoxydable
- Froid ventilé
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Dégivrage automatique
- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible
- 10 étagères réglables 600 x 800 mm
- Capacité plateaux : 20 x 600 x 400 mm ou 10 x 600 x 400 mm
- Capacité bacs :
- 42 x bacs GN 1/3 (150mm profondeur) ou 54 x bacs de 5L (360 x 165 x 120 mm)
- Thermostat digital
- Température réglable de -22°C à -18°C
- Capacité net : 737 L
- Capacité commerciale : 800 L
- Fluide réfrigérant : R 290
- Puissance: 500 W / 230 V
- Dimensions : L 740 x P 990 x H 2 010 mm
- Poids : 156 Kg

Code Article	Capacité (Litre)	Dimensions LxPxH (mm)	Température °C	Poids (Kg)	Prix HT en €
A30088	54 bacs 5L* Soit 737L *bacs standards plats	740x990x2010	- 18 / - 22	156	2 710

Vitrines de présentation positives pour pâtisseries

LPDC Vitre bombée H 136 cm +2°C à +8°C









LPD 900C Black

LPD 1200C Black

LPD 1500C Black

Désignation	Dimensions LxPxH (mm)	Poids Kg	Prix HT en €
LPD 900C Black (A30108)	905x745x1360	204	1 932
LPD 1200C Black (A30109)	1205x745x1360	269	2 116
LPD 1500C Black (A30110)	1505x745x1360	275	2 558

LPDC Vitre Plate H 135 cm #+ +2°C à +8°C







LPD 903F Black



LPD 1203F Black



LPD 1503F Black

Désignation	Dimensions LxPxH (mm)	Poids Kg	Prix HT en €
LPD 903F Black (A30105)	905x745x1350	180	2 220
LPD 1203F Black (A30106)	1205x745x1350	253	2 353
LPD 1503F Black (A30107)	1505x745x1350	259	2 866

Existe en hauteur 120,9 cm

Garantie 1 an pièces et main d'œuvre

La vitrine compacte et élégante



Les Vitrines

- Vitrine Delight
- Vitrine Glacier
- Accessoires Matériel



Version Lite blanche sans LEDS Déta



Détails:

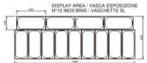
- Condenseur à spirale
 Compresseur hermétique à mouvement alternatif
- Contrôle électronique avec un écran tactile
- 4 roulettes dont 2 avec freins
- Classe S
- Réserve avec trappe d'accès sur les modèles 10 et 13
- Gaz R290



Version Lite Blanche existe en version noire avec LEDS



DELIGHT 7 LITE / PRIME



Delight 13 Lite

Froid Statique

Options payantes à la commande

- Rince-cuillère
- Bac inox 5L

Référence	Nombre de bacs + réserve	Poids en Kg	Dimensions LxPxH en mm	Voltage V	Prix en € HT
Delight 7 Lite	7	113	1328x737x1228	230	3 140
Delight 9 Lite	9	138	1663x737x1228	230	3 530
Delight 10 Lite	7+3	145	1330x841x1230	230	3 930
Delight 13 Lite	9+4	160	1663x833x1228	230	4 630

 98

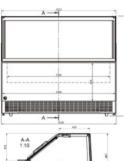
La vitrine idéale

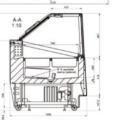
pour

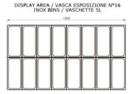
Les Brasseries et Glaciers

NEW DELIGHT





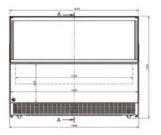


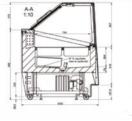




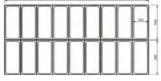
100

Delight 16





DISPLAY AREA / VASCA ESPOSIZIONE Nº18



Delight 18

Référence	Nombre de bacs 5 L	Poids en Kg	Dimensions LxPxH en mm	Voltage V	Prix en € HT
Delight 16 Lite	8+8	225	1519x1050x1324	230	5 970
Delight 18 Lite	9+9	250	1684x1050x1324	230	7 390

NOUVEAU

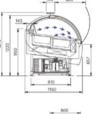
Les Vitrines du glacier

MOON

Pour les professionnels les plus exigeants Visuel panoramique





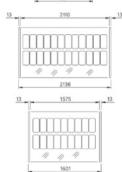




Détails:

- Éclairage LED
- Montants vitres réchauffées anti-condensation
- Plexis coulissants
- Réfrigération ventilée avec deux évaporateurs à double flux d'air
- Double Compresseur hermétique (pour les modèles 18 et 24) Unité de condensation amovible pour un meilleur nettoyage,
- Dégivrage automatique à cycle inversé
- Tableau de commande électronique
- Classe climatique 7 Tropicalisé
- Roulettes renforcées
- Rince-Cuillère
- 380V
- **Gaz R404**

Froid ventilé double





Moon

Référence	Nb de bacs 5 L	Poids en Kg	Dimensions LxPxHT en mm	Puissance	Prix en € HT
Moon 18 (A30123)	18	325	1601x1112x1220	380 V	15 300*
Moon 24 (A30124)	24	390	2136x1112x1220	380 V	17 000*

Les Vitrines du glacier

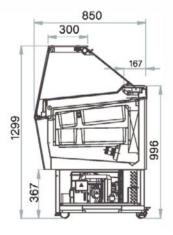
NOVA

La vitrine idéale du glacier Très étroite

Froid Ventilé

Détails:

- Fermeture avec plexi coulissants
- Rince-cuillère
- Kit roulettes renforcées
- Gaz R290



à prévoir en plus **Forfait Transport** Standard: 1000 € Sur-mesure: sur devis

Nova

102

Référence	Nombre de bacs 5L	Poids Dimensions en Kg LxPxH en mm		Voltage V	Prix en € HT
Nova 10 (A30067)	10	151	1335x850x1300	230	5 790°
Nova 13 (A30068)	13	188	1665x850x1300	230	6 270°

*Hors transport.

Les Vitrines du glacier

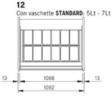
La plus étroite des professionnelles 97 cm





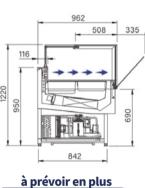
COMETA





Froid Ventilé





Forfait Transport

Standard: 1000 €

Sur-mesure: sur devis

Détails :

- Fermeture avec plexi coulissants
- Rince-cuillère
- Kit roulettes renforcées
- Gaz R290

Cometa

Conteta									
Référence	Nb de bacs Poids 5 L en Kg				Prix en € HT				
Cometa 12 (A30069)	12	235	1092x970x1220	230 V / 50 HZ	10 600°				
Cometa 18 (A30036)	18	325	1607x970x1220	230 V / 50 HZ	12 500°				
Cometa 24 (A30070)	24	390	2117x970x1220	230 V / 50 HZ	13 800°				

^{*}Hors Transport.

Les vitrines du glacier

GIOIA

Les vitrines du glacier

DREAM

Professionnelle et élégante

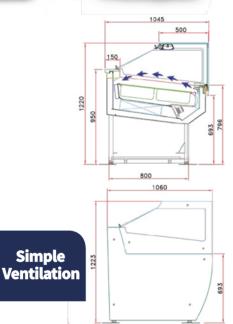




- Éclairage LED

Détails :

- Montants vitres réchauffées anti-condensation
- Montants vitres rechaunces anti-conden
- Plexis coulissants
- Réfrigération à simple flux avec deux évaporateurs
- Double compresseur hermétique (pour les modèles 18 et 24)
- Unité de condensation amovible
- Dégivrage automatique à cycle inversé
- Tableau de commande électronique
- Classe climatique 7 Tropicalisé
- Roulettes renforcées
- Rince-Cuillère
- 230V
- Gaz R290



Gioia

104

Référence	Nb de bacs 5 L	Poids en Kg	Dimensions LxPxHT en mm	Puissance	Prix en € HT
Gioia 12 (980340)	12	235 245	1124x1056x1220	230 V / 50 HZ	10 200 ⁻
Gioia 18 (99071)	18	325 335	1627x1056x1220	230 V / 50 HZ	12 000°
Gioia 24 (99067)	24	390 400	2144x1056x1220	230 V / 50 HZ	13 400 ⁻

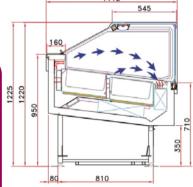




Détails:

- Éclairage LED
- Montants vitres réchauffées anti-condensation
- Plexis coulissants
- Réfrigération ventilée avec deux évaporateurs à double flux d'air
- Double Compresseur hermétique (pour les modèles 18 et 24)
- Unité de condensation amovible pour un meilleur nettoyage,
- Dégivrage automatique à cycle inversé
- Tableau de commande électronique
- Classe climatique 7 Tropicalisé
- Roulettes renforcées
- Rince-Cuillère
- 380V
- Gaz R404

Froid ventilé double



à prévoir en plus Forfait Transport Standard : 1000 € Sur-mesure : sur devis

Dream

	Référence	Nb de bacs 5 L	Poids en Kg	Dimensions LxPxHT en mm	Puissance	Prix en € HT
	Dream 12 (MATDREAM12)	12	235	1096x1112x1220	380 V / 50 HZ	13 300 ⁻
-	Dream 18	18	325	1601x1112x1220	380 V / 50 HZ	15 600°
-	Dream 24	24	390	2136x1112x1220	380 V / 50 HZ	17 100 ⁻

*Hors transport. *Hors Transport.

Accessoires matériel

Bacs inox

Référence	Dimensions LxlxH en mm	Prix en € HT
A20043 - Bac inox 5L	360 x 165 x 120	31
A20044 - Bac inox 7,5L	360 x 250 x 80	33
A20042 - Bac inox 6L profond	360 x 165 x 150	35



Bacs inox 5L

pour gamme de bacs 6L ou 2 x 2,5L



Bacs inox 4,5L pour gamme de bacs 7,5L ou 4,75L



profond pour gamme de bacs 5L Standard ou 2 x 2,5L



Support Paletinas

Référence	Dimensions LxlxH en mm	Prix en € HT
P800 - Support Paletinas	306 x 250 55	20,14



Les Concepts







• Sweet bike Vécogel



Charrette



Kiosque

107

Chariot Mobile

Mobile Elegante





Détails :

- 230 V
- Froid statique
- Auvent
- Vitrine bombée
- Revêtement tout inox
- Système de lave cuillère avec robineterie autonome
- Tiroir de rangement
- Économie d'énergie
- Éclairage à LED
- Personnalisable
- Gaz R290
- Poignée métallique
- Bruit réduit
- Réserve froid négatif en dessous

Froid Statique

Chariot à glace - Nomade

Code Article	Froid ventilé	Bacs 5L expo	Puissance (en Kw/24h)	Poids (en KG)	Dimensions LxPxH en mm	Prix en € HT
A30093	-16°/-25°	9	3,010	250	2154x978x2285	6 900
Personnalisation caisse (hors hâche)					500	



Détails:

- Tonnelle télescopique
- Froid Statique
- Kit adaptable 12 bacs 2,5L
- A brancher sur secteur (prise incluse) 230V

Froid Statique

Chariot à glace - Triporteur avec vélo

7 semaines de délai de fabrication

Référence	Froid Statique	Bacs 2,5L expo	Puissance en W	Dimensions LxPxH en mm	Poids (en KG)	Prix en € HT hors transport
MODÈLE D (à brancher)	-20°C	12	230	2730x945x1230	110	12 560
MODÈLE A (autonomie 8H)	-20°C	12	230	2730x945x1230	110	21 316

Options: PÉDALIER ASSITANCE ÉLECTRONIQUE 1 650 €

PERSONNALISATION 580 €

*Hors transport. *Hors Transport. 108 109

Le Mini Kiosque

Boutique « clé en main » prête à fonctionner

Vous avez un projet ? Nous réalisons des kiosques sur-mesure. Demandez-nous un devis.



Équipement kiosque:

- Panneau sandwich
- Structure acier
- Éclairage intérieur LED
- Tableau électrique 380V
- 8 Prises électriques 230V
- Plancher hydrofuge
- Aération
- Ouverture en façade
- Volet roulant électrique
- Porte pleine en aluminium avec serrure 3 points
- Store-banne manuel
- Fronton toiture triangle amovible
- Peinture extérieure noire
- Panneaux aluminium

Équipement intérieur :

- 1 Vitrine Gioia 18 ou équivalent
- Meuble de comptoir pour caisse
- 1 point d'eau plonge autonome avec évier
- Kit hygiène avec distributeur d'essuie main et savon
- Un congélateur de stockage pour les glaces
- Un meuble top en froid positif
- Enseigne et PLV Les Glaciers Français «Maître Artisan»
- Placards de rangement
- Étagères

Prix en € HT hors transport

Prix de vente : 43 995 €

La Charrette de présentation

Proposez différentes offres en fonction du lieu, de la saison, de la météo, des animations...

Vendez des Glaces!

Insérez une vitrine à glaces dans la structure (non inclus dans le prix de la structure)



Détails:

- Structure légère
- Module à monter

Structure

- Peut se déplacer sur terrain plat



Face avant

Face arrière

Face avant

Coté

Charrette

Code	Référence	Dimensions LxPxH en mm	Prix en € HT hors transport
A30013	Structure aluminium uniquement	dimensions 1751x710x850 tablette et 1751x710x2060 totale	2350
	inclus		
	inclus		

Délai de fabrication 6/8 semaines Transport sur devis.

Transport sur devis.

Transport sur devis.



DE CRÉATIONS EXISTANTS

La Compagnie des Desserts met à disposition des outils en ligne pour faciliter la création de vos cartes et publicités sur lieu de vente (PLV), en toute autonomie.



MA PHOTOTHÈQUE

Retrouvez toutes les photos du catalogue et du calendrier (packshot ou ambiance, si disponible) pour le web ou l'impression.

Téléchargez-les en HD pour la création de vos cartes, P.L.V., décorations... ou en web pour votre site, vos écrans ou vos réseaux.



JE CRÉE MA CARTE GOURMANDE OU MA « P.L.V. »

BOOSTEZ VOS VENTES en créant vousmême votre carte de glaces et/ou de desserts, affiche, panneau ou flyer en quelques minutes!



http://images.compagniedesdesserts.com/

Les codes sont disponibles auprès de votre commercial.

Suivre les instructions de réglages pour une mise en page optimisée.



http://maplv.compagniedesdesserts.com/

Id: acces.client@compagniedesdesserts.com Mdp: Merveilleuxmystere

Créations standards sur les gammes ci-dessous :









• POTS BIO





PETITS POTS

GRANITÉ SOLEIL









MILK-SHAKES









Demandes DE CARTES & P.L.V. SUR-MESURE

1 CHOIX DU FORMULAIRE DÉDIÉ

Chaque formulaire notifie les éléments indispensables pour répondre à la demande de support(s) et/ou création(s) graphique(s).











SIMULATIONS

CARTES

- Les indispensables à notifier : • le support (dimensions, quantité et finition).
- la pagination (cartes: nombre de volets, recto et/ou r./verso).
- le texte organisé & tapé informatiquement.
- les visuels HD ou logo vectorisé (ex: logo du client, les code produits...).

Les obligations légales à respecter :

- l'inclusion de la mention « fabriqué(e/s) par un Maître Artisan Glacier » liée aux logos : POLE SUD - Philippe FAUR - Les Glaciers Français.
- la mention MOF liée aux "produits Philippe Urraca".
- la dénomination des saveurs catalogue.
- la mention du dosage des alcools accompagnée de la mention : « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. ».
- l'utilisation du terme « crème fouettée » pour remplacer l'appellation chantilly étant réglementée.

La liste des allergènes produits est disponible sur demande.

TRAITEMENT & SUIVI DE LA DEMANDE

La première maquette varie entre 3 et 5 jours ouvrables. Dès qu'elle est prête, celle-ci est envoyée par mail au commercial pour 2 allers/retours max. jusqu'à validation du B.A.T. digital pour relecture.

À noter : le client prend entière responsabilité des éléments notifiés, si vous choisissez de modifier volontairement un élément allant a l'encontre des obligations ci-dessus, un document légal dégageant La Compagnie des Desserts de toute responsabilité en cas de contrôle de la D.D.P.P. sera à signer.

ACCORD D'IMPRESSION & LIVRAISON

Les impressions sont traitées en 4-5 jours ouvrables min. avant d'arriver sur nos plateformes logistiques et dont le délai de réception après validation (B.A.T.) fluctue selon l'affluence :



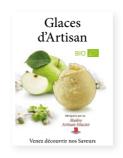
P.L.V Publicité sur le lieu de vente

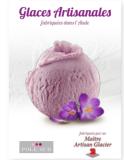
Panneaux				
99240	Panneau PVC Fin	40 x 60 cm	29,00€	
99241	Panneau PVC Fin	60 x 80 cm	55,10€	
99242	Panneau PVC Fin	80 x 120 cm	111,65€	
99243	Panneau PVC Fin	120 x 160 cm	223,30€	
99244	Panneau PVC Velleda	40 x 60 cm	30,45€	
99245	Panneau PVC Velleda	60 x 80 cm	56,55€	
99246	Panneau PVC Velleda	80 x 120 cm	114,55€	
99247	Panneau PVC Velleda	120 x 160 cm	227,65€	
99248	Panneau DIBON 3mm Épais	40 x 60 cm	31,90€	
99249	Panneau DIBON 3mm Épais	60 x 80 cm	62,35€	
99250	Panneau DIBON 3mm Épais	80 x 120 cm	124,70€	
99251	Panneau DIBON 3mm Épais	120 à 160 cm	250,85€	
99252	Panneau PLEXI Transparent	40 x 60 cm	68,15€	
99253	Panneau PLEXI Transparent 8mm	60 à 80 cm	136,30€	
99254	Panneau PLEXI Transparent 8mm	80 x 120 cm	271,15€	
99255	Panneau PLEXI Transparent 8mm	120 x 160 cm	507,50€	
	Affiches	5		
99260	Affiche Papier intérieur	20 x 30 cm	10,15€	
99261	Affiche Papier intérieur	40 x 60 cm	13,05€	
99262	Affiche Papier intérieur	60 x 80 cm	17,40 €	
99263	Affiche Papier extérieur	80 x 120 cm	34,80€	
	Roll-up:	5		
99284	Roll-up Toile	85 x 200 cm	201,55€	
99285	Roll-up Toile	100 x 200 cm	214,60€	
	Stop-trottoir - C	Chevalet		
99286	Stop-trottoir Châssis Alu (seul sans	affiches) 60 x 80 cm	181,25€	
99287	Stop-trottoir Châssis Alu (avec affic	nes polypro)	282,75€	
ACSAST	Stop-trottoir Châssis Alu (avec affici	282,75€		
ACSASTGF	Stop-trottoir Châssis Alu (avec affic	282,75€		
99287	Chevalet PVC double face + stickers	174,00€		
99265	Chevalet PVC double face seul 51 x 8	108,75€		

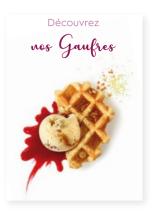
Demandez le Book de Créations à votre commercial

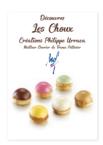
Exemples d'affiches et Panneaux



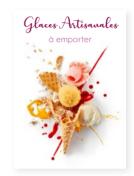














EXEMPLE ROLL-UP TOILE







STOP-TROTTOIR ALUMINIUM 60 X 80



CHEVALET PVC + STICKERS 58 X 85

115

Cartes de Desserts et PLV

Code Article	Nom Produit			Prix de vente		
	Cartes de Desserts					
99210	Carte Déclic	18,5 x 29,7 cn	n 1 volets	7,73€		
99216	Carte Déclic +	18,5 x 29,7 cm	n 2 volets	11,23€		
99239	Carte Déclic Luxe	Format libre		Sur devis		
		Stick	ers			
99264	Sticker Déco affich	ne	A5	10,15€		
99265	Sticker Déco affich	ne	A4	13,05€		
99266	Sticker Déco affich	ne	40 x 60 cm	17,40€		
99267	Sticker Déco affich	ne	80 x 120 cm	69,60€		
99268	Sticker Habillage	Carretino Coté	40 x 70 cm	20,30€		
99269	Sticker Habillage Carretino Face 62,5 x 166 cm		73,95€			
99270	Sticker Habillage vitrine A5		10,15€			
99271	Sticker Habillage v	vitrine	A4	13,05€		
99272	Sticker Habillage	vitrine	40 x 60 cm	17,40 €		
99273	Sticker Habillage v	vitrine	80 x 120 cm	69,60€		
99274	Sticker Habillage	congélateur	40 x 60 à 80 x 120 cm	17,40 à 69,60 €		
99275		Sticker Logo ou lettres découpées personnalisées (hauteur et largeur max 200 mm)		Sur devis		
99276	Sticker Vitrophani	Sticker Vitrophanie 40 x 60 cm		23,20€		
99277	Sticker Vitrophani	e	80 x 120 cm	79,75€		
	Étiquettes Saveurs					
99361	1 Jeu de 26 piques	s blancs standa	nrds	9,29€		
99365	1 Jeu d' étiquettes piques saveurs glacier 2025		6,59€			
99428	Étiquette pique standard à l'unité		0,16€			
99235	Pique standard à l'	unité		0,12€		
Flyers						
99217	Flyer recto seul	A	5 x 150	41,82€		
99218	Flyer recto verso	А	5 x 100	41,82€		
99219	Flyer recto seul	А	4 x 1000	239,99 €		

Demandez le Book de créations à votre commercial

Cartes de Desserts

Carte Déclic 99210

Format: 18,5 x 29,7 cm Recto/Verso Quadri

Format: 18,5 x 29,7 cm Papier couché brillant 135g

Pelliculé (sans bord) ou encapsulé (avec bord)

Contenu 1 photo du calendrier Pole Sud + nom composition et prix des coupes + logo de l'établissement (à fournir format : AI, EPS, TIFF, JPEG)

Prix: 7.73 € HT

Carte Déclic +

99216

2 volets 4 pages Format : 18,5 x 29,7 cm fermé 37 x 29,7 cm ouvert impression quadri Papier couché brillant 135g

Pelliculé (avec bord) ou encapsulé (sans bord) Contenu + nom composition et prix des coupés

+ logo de l'établissement

(à fournir format : AI, EPS, TIFF, JPEG, PDF HD)

Prix: 11,23 € HT

Carte Déclic Luxe 99239

Recto/Verso Contenu totalement personnalisé en terme de couleurs et photos Prix: Sur devis

Quantité minimum 60

Exemples de Stickers Glaces d'Artisan





Glaces d'Artisan

Habillage Congélateur adhésives

Lettres découpées Glaces Artisanales



1 Volet Carte de Glaces



Face Recto Dos Verso

2 Volets





Dos Verso Face Recto

Pages intérieures

3 Volets





Face Recto Dos Verso

PLV

ou Vitrophanie







LGF 2025

Conditions générales de vente

nisation.

- 1 CHAMP D'APPLICATION : Toute commande passée à LA COMPAGNIE DES DESSERTS par le client dont les coordonnées figurent aux conditions particulières (ci-après, le « Client ») pour une livraison en France métropolitaine (incluant la Corse) implique l'acceptation et l'application des présentes conditions générales de vente (CGV) complétées par les conditions particulières qui constituent ensemble le Contrat de Fourniture avec le Client et prévalent sur toutes conditions émanant du Client et sur tous autres documents non acceptés expressément par nous. Les présentes CGV se substituent à nos précédentes conditions. Les CGV ne s'appliquent pas aux livraisons «EXPRESS».

 Hormis les conditions financières, toute modification des conditions du Contrat de Fourniture devra être acceptée par les deux parties et constatée par écrit.
- 2 COMMANDES : 2.1 Pour être prises en comptes, les commandes doivent impérativement être adressées selon les modalités prévues dans le Contrat de Fourniture. Les commandes sont fermes pour le Client dès leur transmission à notre société 2.2 Les commandes doivent comporter l'unité de commande ainsi que la référence, la dénomination, des produits. Le Client est responsable des quantités commandées. Aucun retour pour surstock n'est accepté.
- 2.3 La confirmation de la commande par notre société se fait sous réserve des stocks disponibles et des résultats de l'enquête de solvabilité du Client. Nous avons donc la possibilité de refuser ou modifier les commandes ou de subordonner leur exécution à la constitution de garanties de la part du Client. Nous nous réservons ainsi le droit de fixer un en-cours maximum, d'exiger un cautionnement ou le paiement comptant à la livraison ou à la commande. 2.4 Nous réservons le droit d'apporter toute modification à nos produits, de suspendre ou arrêter tous produits, sans indem-
- 2.5 Pour bénéficier d'un prix franco de port, le Client s'engage à respecter les quantités minimales de commandes figurant dans les conditions particulières. A défaut, un montant forfaitaire de 15€ sera facturé pour participer aux frais de port.
- 3 DUREE DU CONTRAT : Le Contrat de Fourniture est conclu pour une durée initiale de 12 mois, tacitement reconductible par périodes identiques, sauf décision contraire de l'une des parties notifiée à l'autre par lettre recommandée avec avis de réception.
- 4 LIVRAISON : 4.1 Nous nous engageons à livrer le Client toute l'année les produits de notre catalogue général, avec diligence dans des conditions de parfaite conservation de nos produits. Les délais de livraison sont indicatifs. Leur non-respect n'autorise ni l'annulation des commandes en cours, ni les défauts de paiement aux échéances convenues et n'ouvre droit à aucune indemnisation.
- 4.2 Les risques sont transférés au Client à la livraison des produits à l'adresse de livraison figurant dans les conditions particulières.
- 4.3 Le délai d'immobilisation des véhicules lors de la livraison ne doit pas excéder [30] minutes. En cas de dépassement, des frais d'attente de 20€ par demie heure de retard pourront être facturés au Client, toute demie heure entamée étant due intégralement.
- 5 RETOURS ET RECLAMATIONS: 5.1 Le Client a l'obligation de vérifier la conformité du produit livré en présence du livreur. Pour être prise en compte, toute anomalie concernant la livraison (produit manquant ou non-conforme par rapport au bon de livraison et/ou à la commande, colis endommagé...) doit être impérativement indiquée sur le bon de livraison, accompagné de la signature du Client et du livreur. A défaut, la livraison est réputée conforme.
- 5.2 Par dérogation aux dispositions ci-dessus, les non-conformité qui ne peuvent être décelés à la livraison, devront, pour être pris en compte, faire l'objet de réclamations dans un délai maximum de 24 heures à compter de la livraison.

 A défaut, la livraison est réputée conforme. Il appartient au Client, pour que sa réclamation soit prise en compte, de fournir toute justification quant à la réalité des non-conformités déclarés et de laisser à notre société toute facilité pour les constater.

 5.3 En cas de produit défectueux, le Client devra, à notre choix, soit tenir les produits concernés à notre disposition ou à celle de tout tiers désigné par nous, soit nous les retourner. Les retours de produits doivent impérativement faire l'objet d'un accord préalable et écrit de notre part et seront effectués à nos frais. Les retours de produits acceptés devront être réalisés dans un délai maximum de huit jours ouvrés à compter de notre acceptation et selon les modalités que nous aurons définies.
- **5.4** Les produits reconnus, non-conformes font l'objet d'un avoir du montant du prix d'achat des produits concernés. Seules les réclamations concernant un ou plusieurs conditionnements complets (cartons complets de produits) pourront être prises en compte.
- 6 RESERVE DE PROPRIETE: 6.1 Les produits demeurent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix de vente, en principal, intérêts, pénalités et accessoires, leur paiement n'étant réputé effectué qu'à l'encaissement effectif des sommes

correspondantes.

- 7 TARIFS : 7.1 Les prix appliqués sont ceux du catalogue en vigueur à la date de la commande. Notre société réserve le droit de modifier ses prix et réductions de prix à tout moment sous réserve d'un préavis d'1 mois et, sans préavis, en cas de force majeure ou d'évolution substantielle des coûts supportés par notre société
- 7.2 Sous réserve de respecter le franco (art 2.5), les prix tarif incluent le transport pour une livraison en une seule fois à l'adresse de livraison figurant dans les conditions particulières.
- 7.4 Les prix des produits promotionnels ne sont valables que pour une livraison effectuée pendant la période promotionnelle et la période d'approvisionnement préalable indiquée par notre société. En cas de livraison en dehors de ces périodes, les produits seront facturés au prix tarif en vigueur.
- 7.5 Les remise commerciales sont valable pour la durée initiale du contrat et ne fait pas l'objet d'un tacite renouvellement 8 CONDITIONS DE REGLEMENT : 8.1 Sauf accord contraire dans les conditions particulières, nos factures sont payables par lettre de change relevé (LCR), comptant à la livraison. Aucun escompte n'est accordé pour paiement anticipé.
 8.2 Nos factures sont remises à la livraison ou adressée par e-mail au Client. Aucune contestation de nos factures ne
- 8.3 Tout retard de paiement entraînera, sans qu'un rappel soit nécessaire, l'application de pénalités de retard égales à trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur l'indemnité forfaitaire légale de recouvrement de 40 euros par facture impayée, sans préjudice des intérêts de retard, et des autres dommages et intérêts. En cas de défaut de paiement d'une seule facture à son échéance, nous nous réservons le droit, sans mise en demeure préalable et sans préjudice de tous dommages-intérêts qui pourraient être réclamés : de constater la résolution de plein droit de la commande concernée et des autres commandes en cours, d'exiger le paiement immédiat de toutes sommes restant dues et/ou de suspendre l'exécution de toutes commandes en cours.
- 8.4 Les réductions de prix accordées par notre société sont subordonnées à l'encaissement de l'intégralité des factures. 8.5 Les pénalités et indemnités susvisées et/ou le prix des commandes impayées, pourront être compensées avec toute somme que nous pourrions devoir au Client, dans le respect des échéances des créances respectives.

En cas d'ouverture d'une procédure collective du Client, les factures impayées deviendront immédiatement exigibles et leur montant pourra être compensé avec toutes sommes dues au Client.

- 9 OFFRE PARTENAIRE GOURMAND : Cette offre permet au Client de bénéficier de prix préférentiels par gamme par rapport au prix catalogue, subordonnée aux conditions suivantes :
- Travail de l'ensemble des glaces en exclusivité.
- Commandes exclusivement passées par le site de commande en ligne

pourra être acceptée au-delà du délai de 1 mois suivant leur émission.

- Frais de port 15 € (offert pour 100 € de commande)
- Règlement par LCR, délai de paiement maximum fin de mois, sous réserve de l'acceptation de l'organisme de crédit. 10 - GARANTIE / RESPONSABILITE / PENALITES : 10.1 Nos produits sont garantis conformes à la règlementation

française. Nous excluons toute responsabilité du fait du non-respect d'une autre réglementation.

- 10.2 Nous garantissons que nos produits répondent aux caractéristiques décrites dans nos catalogues, guides, modes d'emploi ou emballages, et qu'ils ont été stockés, jusqu'à leur livraison à la température requise et sont conformes aux normes sanitaires et vétérinaires applicables. Notre responsabilité est exclue pour tous défauts ou inexécutions ne résultant pas de notre fait et, notamment, pour tous défauts provenant des prestations sous la responsabilité du Client. A cet égard, il est rappelé que nos produits doivent être conservés, y compris pendant le stockage, dans un endroit sec
- A cet egard, il est rappele que nos produits doivent etre conserves, y compris pendant le stockage, dans un endroit se et propre, à l'abri de toute contamination par d'autres produits à une température de -18° au minimum, en évitant les variations brutales de température.
- 10.3 La garantie ne s'applique pas et notre responsabilité est exclue si la défectuosité de nos produits résulte d'un usage des produits i) non conforme aux conditions décrites dans nos modes d'emploi ou sur emballage ; ii) au-delà de

la date limite de conservation ou du défaut de conservation à la température préconisée) d'une modification opérée sur le produit non expressément autorisé par nous. La garantie s'applique pour les utilisations des produits expressément définies dans notre documentation.

10.5 Conformément à la réglementation en vigueur en matière de traçabilité, notre responsabilité s'arrête à l'identification du point de livraison des produits.

10.6 Notre responsabilité est limitée au remboursement des produits concernés et aux éventuels frais de retour. Nous ne pouvons être tenus d'indemniser des dommages indirects et pertes d'exploitation. Cette limitation s'applique à toute garantie de nos produits ou responsabilité du fait de nos produits, qu'elle résulte d'une règlementation française ou étrangère, y compris de la garantie légale des défauts cachés ou de la responsabilité du fait des produits défectueux.

11 - PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE, PUBLICITE ET CONFIDENTIALITE : 12.1 Le Client s'engage à respecter l'ensemble de nos droits de propriété intellectuelle et reconnaît qu'il n'est titulaire d'aucun droit sur ceux-ci. Il s'engage à prendre toutes mesures nécessaires afin de ne pas porter atteinte à notre image et à celle de nos produits. Le Client s'engage à garantir une bonne utilisation, respectueuse, sans adjonction ni modification, des éléments graphiques, logos, visuels produits et tous autres éléments confiés pour des besoins promotionnels.

11.2 Les fiches techniques de nos produits sont disponibles sur demande auprès du service commercial et du site web.

11.3 Les droit de propriété intellectuelle relatifs à nos recettes de fabrication et packaging, dont nous disposons des droits d'exploitation, ne peuvent être reproduits par le Client sans notre accord exprès.

12.5 Conformément à la directive (UE) 2016/943 sur la « protection des savoir-faire et des informations commerciales non divulgués » du 8 juin 2016, notre société entend protéger, par le secret des affaires, son savoir-faire, notamment en matière de fabrication de produits et de distribution, qui constituent des informations secrètes dans la mesure où elles ne sont connues que par un nombre restreint de personnes et ne sont pas aisément accessibles aux tiers.

Le Client s'engage donc à une confidentialité absolue sur les informations et tout aspect du savoir-faire dont il aura connaissance à l'occasion de la négociation ou l'exécution des commandes, notamment concernant les spécifications de nos produits et les droits de propriété intellectuelle attachés à nos produits, emballages et supports commerciaux et, plus généralement, aux informations industrielles, intellectuelles ou financières relatives à notre société et/ou à nos produits. Le Client se porte fort du respect par ses salariés, préposés et dirigeants (ci-après les « Personnes Concernées ») de la présente obligation.

12.6 Nous sommes responsables du traitement des données personnelles des Personnes Concernées entrant en contact avec nous au nom et pour son compte, aux fins notamment de la conclusion et de l'exécution des commandes, du suivi des factures, de la gestion de la prospection commerciale, et de la gestion des droits et d'éventuels litiges. Les Personnes Concernées disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification, de limitation, de retrait, d'effacement des données les concernant, du droit de définir des directives relatives au sort de leurs données personnelles après leur mort, du droit de ne pas faire l'objet d'une décision individuelle automatisée, du droit à la portabilité de leurs données, et de la possibilité d'introduire une réclamation devant la CNIL. Le Client s'engage à communiquer, au moment de la collecte de leurs données, aux Personnes Concernées, les informations contenues dans le présent article et la politique de confidentialité de notre société qui est accessible au siège social de l'entreprise

12 - FORCE MAJEURE: Notre société ne sera pas tenue responsable en cas de manquement à nos obligations contractuelles résultant d'un cas de force majeure. Au-delà de sa définition légale et jurisprudentielle, la force majeure s'entend de tout événement indépendant de notre volonté tel que grève, arrêt de travail ou autres mouvements sociaux au sein de notre personnel ou de celui de nos fournisseurs ou prestataires, occupation d'usines ou de locaux, décision administrative, interruption ou retard des moyens de transport ou impossibilité d'approvisionnement en produits ou matières premières, accident d'outillage, bris de machine. En cas d'impossibilité de respecter nos obligations du fait d'un cas de force majeure, nous en informerons le client dans les meilleurs délais et pourrons, selon les circonstances, soit annuler la commande, soit en suspendre l'exécution sans que le client puisse réclamer une indemnisation ou qu'il puisse annuler sa commande.

13 -TOLERANCE : Le fait pour l'une des parties de tolérer un manquement au Contrat de Fourniture ne pourra pas être interprété, quelle que soit la durée et l'importance de cette tolérance, comme une renonciation à s'en prévaloir ultérieurement.

14 - LOI APPLICABLE - JURIDICTION COMPETENTE :

14.1 Le Contrat de Fourniture est soumis à la Loi française.

14.2 En cas de litige, le tribunal compétent est le tribunal de commerce de Narbonne

Conditions de livraison

1- Bien renseigner le lieu de livraison avec les éventuelles contraintes : rue, centre ville,

accessibilité, jour de marché... Certaines difficultés peuvent entraîner un coût supplémentaire pour le transport.

2- Prévoir du temps et de la main d'oeuvre (matériel lourd et encombrant) pour aider

à l'installation à l'adresse renseignée.

Le transporteur ne se chargera pas du déballage et de l'installation sur le site.

Cette prestation faisant l'objet d'un coût supplémentaire.

3- Prendre le temps de bien déballer le colis pour vérifier l'état de la marchandise en précense du transporteur.

En cas de litige émettre des réserves sur le bon de réception si nécessaire et prendre des photos.

Conditions d'utilisation

1- GARANTIE:

La garantie du constructeur est prise à son compte par le vendeur qui en assurera intégralement la charge si toutes les conditions d'utilisation et d'entretien ont été respectées pendant la première année.

2- RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ:

Conformément à la loi 80 335 du 12 mai 1980, le vendeur se réserve la propriété du matériel livré jusqu'à son paiement intégral.

Ne constitue pas paiement au sens de cette clause, la remise d'un titre créant une obligation de payer(traite ou autre)

. Le défaut de paiement de l'une quelconque des échéances pourra entraîner la revendication des biens.

Les dispositions ci-dessus ne font pas obstacle,

à compter de la livraison, du transfert à l'acheteur des risques de perte ou de détérioration

des biens ainsi que des dommages qu'ils pourraient occasionner.

3- JURIDICTION COMPÉTENTE:

En cas de litiges portant sur l'exécution de cette convention, le Tribunal de Commerce de Narbonne sera seul compétent. Je reconnais avoir pris connaissance des éléments portés ci-dessus et m'engage à les appliquer pour un fonctionnement normal du matériel.

Les conditions de garantie seront valables uniquement dans ce cadre là.

Rappel des régles de base

1- ENTRETIEN DU MATÉRIEL PAR L'UTILISATEUR

Eteindre la vitrine tous les soirs (au moins 7 heures).

Nettoyer la vitrine de tout le reste de glace ou autre aliment.

Nettoyer les ventilateurs dévaporateur avec un vaporetto (journalier).

Nettoyer les condenseurs avec une brosse une fois par semaine.

Respecter les valeurs de consignes préréglées sur les régulations électroniques.

2. CONDITION DE BON FONCTIONNEMENT

Respecter le bon fonctionnement des moteurs (libre circulation d'air en entrée et sortie)

Eviter les surexpositions solaires.

Eviter les courants d'air et prises au vent.

Contrôle les bonnes tensions électriques 230V ou 400V.

Veillez a bien refermer les rideaux de nuits après le service.

Eviter les chocs lors du transport de la vitrine (rentées et sorties).

S ENICAS DE DANINE

La vitrine ne fonctionne pas du tout :

Contrôler les branchements électriques (fusibles, disjoncteurs).

Contrôler l'arrivée d'eau.

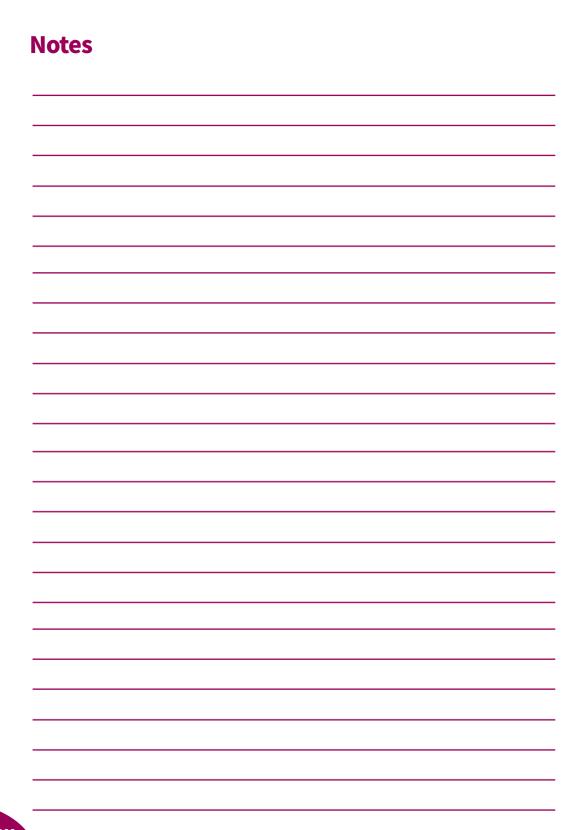
Contrôler si les condenseurs sont propres.

Vérifier l'êtat des évaporateurs (pris en glace?).

Contrôler le bon fonctionnement des ventilateurs d'évaporateurs (ne pas toucher aux ailettes).

Vérifier le réglage du point de consigne (-16°C).

Contrôler si la vitrine n'est pas en dégivrage.









Retrouvez notre catalogue glacier **en flashant le QR code**











LaCompagnieDesDesserts La Compagnie Des Desserts

4, rue des romains - 11200 Lézignan-Corbières T.+33 (0)4 68 27 62 88 - F. +33 (0)4 68 27 69 54 assistante@compagniedesdesserts.com Commandez en ligne sur www.compagniedesdesserts.com



Retrouvez notre catalogue général en flashant le QR code