

# Collection 2025



**la compagnie des desserts**

Donner du plaisir au dessert

# Donner du plaisir au dessert



## ATELIER DE **GLACES**

Depuis 1983, nous produisons des **glaces artisanales**. Nous réalisons nous-mêmes nos crèmes et nos sirops à partir d'ingrédients nobles. Nous continuons à utiliser des méthodes d'infusion en cuve double paroi selon les **recettes traditionnelles** transmises par nos **Maîtres Glaciers**. Toutes les décorations sont effectuées manuellement, selon des gestes que nous perpétons.

## SAVOIR-FAIRE **PÂTISSIER**

Nous réalisons des gâteaux "**comme à la maison**". Nos pâtisseries fabriquent les pâtes, les crèmes, les mousses, les compotées de fruits... ils façonnent, trempent, **décorent les desserts à la main**. Ils dégustent chaque fabrication pour contrôler qu'elle soit conforme à notre engagement qualité. Notre savoir-faire sur les grands classiques de la pâtisserie française nous permet des variations créatives en saveurs et formes, allant jusqu'au trompe-l'œil.

## COLLECTIONS **SUR-MESURE**

Nous vous proposons deux collections par an issues du travail créatif de nos pâtisseries et glaciers. Ces innovations sont pensées pour s'adapter à la saisonnalité, aux événements calendaires et aux attentes de vos clients tout en offrant de l'émerveillement et de la gourmandise dans vos cartes de glaces et de desserts.

DÉCOUVREZ NOUS :

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



# NOTRE DÉMARCHE RSE

## une histoire d'Artisans Glaciers - Pâtisseries engagés



### POUR UNE ÉQUIPE ENGAGÉE



- **Garantir la sécurité et le bien-être** de nos collaborateurs.
- **Partager les valeurs** de notre projet d'entreprise.
- **Concevoir des parcours professionnels** afin que chaque collaborateur puisse **développer ses compétences** durablement au sein de l'entreprise.
- **Viser une attitude exemplaire** à tous les niveaux de l'entreprise **sur les thèmes sociaux, comportementaux et managériaux** en interne ou auprès de nos parties prenantes.

### ARTISAN DU GOÛT AU CŒUR DE NOTRE ÉCOSYSTÈME



- S'appuyer sur notre **savoir-faire artisan** pour **proposer des recettes gourmandes** toujours plus **saines** à nos clients.
- Construire des **partenariats pérennes avec des fournisseurs engagés** pour des matières premières durables.
- **Partager**, avec tous et toutes, **notre passion du goût**.
- Se différencier par un service unique et facilité, **créateur de valeur pour nos clients**.

### ACTIF DANS LA PROTECTION DE NOS RESSOURCES



- Déployer **une stratégie Bas Carbone** sur l'ensemble de notre chaîne de valeur : de l'amont agricole à la livraison chez nos clients, alignée sur les accords de Paris.
- Concevoir nos produits et nos emballages en veillant à **limiter au maximum leur impact sur l'environnement**.
- **Préserver les ressources** via une réduction de nos consommations d'eau, d'énergie et de notre production de déchets.



# Optimisez vos ventes de glaces et de desserts



## DÉFINISSEZ VOTRE OFFRE

Forts de notre expérience auprès des restaurateurs depuis plus de 40 ans, **nous vous conseillons dans la construction de votre offre de desserts et de glaces pour** : une offre optimisée, au juste prix, personnalisée ou adaptée à l'ensemble de votre clientèle et aux moments de consommation.

Nos chefs ambassadeurs peuvent se rendre disponibles pour vous aider à créer vos desserts signatures.

## ÉQUIPEZ-VOUS DE MATÉRIELS ET ACCESSOIRES

Nous vous proposons tout le matériel et les accessoires du glacier qui vous permettront de **réaliser de belles coupes glacées en moins d'une minute et de travailler dans les meilleures conditions** : congélateur de stockage, vitrine de présentation, coupes, bouliers...

## FAITES CONNAÎTRE VOTRE OFFRE

Confiez-nous la **création de votre carte de glace ou PLV** (habillage vitrine, panneau, affiche, étiquettes saveurs), **standard ou personnalisée**, nous la mettrons en valeur grâce à nos photos artistiques.

## FORMEZ VOS ÉQUIPES

Notre équipe de glaciers partagera avec vous les bons gestes et les astuces du métier. Ils mettront aussi à votre disposition le **matériel de formation** : le manuel du glacier, les fiches techniques de vos coupes, les tutoriels techniques et d'idées d'association.

Retrouvez notre catalogue glacier en flashant le QR code



# Outils de valorisation du dessert

VALORISEZ VOTRE OFFRE

**GRÂCE** À UNE **CARTE DE DESSERTS** PERSONNALISÉE

TENTEZ LA

**VENTE AU PLATEAU**

Et si vous éveillez la gourmandise avec un plateau à desserts ?

Faites circuler vos desserts à la carte sur un plateau ou un chariot. La simple vue de ces douceurs suscitera la curiosité et provoquera chez vos clients une envie irrésistible de les savourer.

**AUGMENTEZ VOTRE TICKET MOYEN DE 20 À 30%**

AVEC NOS LIVRES BLANCS

Dans nos livres blancs, nous partageons les bonnes pratiques issues de plus de 40 ans de discussions et d'échanges d'expérience avec nos clients.

Nous les relayons pour vous permettre de vendre plus de desserts.



Consultez « La glace dans tous ses états ».



Consultez « La profiterole dans tous ses états ».



Consultez « Des desserts à l'assiette ».



**" FAITES DE L'ARRIVÉE DU DESSERT UN SPECTACLE "**

# Innovations produits



Crème glacée "Corne de Gazelle"  
création de **Yoni Saada**.

## DES COLLABORATIONS AVEC DES CHEFS

Depuis plus de 40 ans, nous travaillons main dans la main avec des chefs. Certains d'entre eux nous invitent à les suivre dans leur aventure culinaire, partageant avec nous un véritable voyage gustatif.

Pour les mettre à l'honneur, nous avons choisi de leur confier la signature de leurs propres créations. Cette année, découvrez les réalisations exclusives du **chef Yoni Saada**.

## DE MEILLEURS SUCRES



Découvrez nos gammes de **sorbets "absolument"** et de **pâtisseries à index glycémique abaissé**, lauréates du SIRHA INNOVATION AWARDS.

Leur objectif est d'augmenter le plaisir tout en abaissant le taux de saccharose, en ayant une liste d'ingrédients courte, en privilégiant les matières 1<sup>ères</sup> brutes ou en remplaçant les farines blanches pour les pâtisseries, ainsi qu'en diminuant le sucre raffiné dans nos glaces.

## CRÉATIONS ORIGINALES

Valorisez votre offre avec nos **glaces salées**, nos glaces **issues des merveilles de la nature** et des **spécialités issues des 4 coins du monde**.

Nous vous ouvrons également les portes de nos ateliers pour vous permettre de réaliser des produits sur-mesure.

En glace, **plus de 1 500 fabrications sur-mesure sont produites par an** pour des restaurants qui nous confient le soin de réaliser leurs idées les plus originales (crevette, gorgonzola, bière brune, gaufre...).

# Sélections & Créations



# Créations Démarche "Sucres"



DÉCOUVREZ NOTRE GAMME  
**DÉMARCHE "SUCRES"**

lauréate 2021 du

**SIRH+**  
**INNOVATION**  
**AWARDS**

## Notre démarche sur la glace :

- Augmenter le plaisir et la gourmandise tout en abaissant le taux de saccharose.
- Diminuer le sucre raffiné.
- Privilégier les matières 1 res brutes.
- Avoir une liste d'ingrédients courte.



**ABSOLUMENT ABRICOT**  
92704 - p.23



**ABSOLUMENT FRAISE**  
92706 - p.23



**ABSOLUMENT MANGUE**  
92707 - p.23

## Notre démarche de Pâtisseries à index glycémique abaissé :

- Augmenter le plaisir tout en abaissant le taux de saccharose.
- Remplacer les farines blanches.
- Privilégier une liste d'ingrédients courte.



**OPÉRETTE EARL GREY**  
95460 - p.81



**RÉSOLUMENT CHOCOLAT**  
95430 - p.73



**FINEMENT CHEESECAKE**  
4705 - p.81



**RONDEMENT CITRON**  
95431 - p.84

# Sélection Vegan et Sans Gluten



**COULANT CACAO  
VEGAN**

4265 - p.74



**ORIGINAL MI-CUIT  
CHOCOLAT  
SANS GLUTEN**

4867 - p.75



**MI-CUIT CŒUR  
COULANT À FROID  
SANS GLUTEN**

2831 - p.75



**MI-CUIT CLASSIQUE  
SANS GLUTEN**

3417 - p.75



**MI-CUIT CHOCOLAT  
SANS GLUTEN**

4042 - p.75



**MI-CUIT PRALINÉ  
SANS GLUTEN**

3659 - p.76



**PECAN PIE  
SANS GLUTEN**

4870 - p.87



**VERRINE PANNA COTTA  
FRAMBOISE SANS GLUTEN**

4689 - p.101



**NOUVEAU  
TARTELETTE SANS  
GLUTEN NEUTRE**

± Ø 5 cm  
160551 - p.134



**NOUVEAU  
TARTELETTE SANS  
GLUTEN NEUTRE**

± Ø 8,5 cm  
160552 - p.134



**PETIT PAIN  
SANS GLUTEN**

35433 - p.140 et 146



**BUN MULTIGRAINES  
SANS GLUTEN**

200006 - p.140 et 151



**NOUVEAU  
CRÊPE  
SANS GLUTEN**

7041 - p.156

RETROUVEZ NOS POTS DE GLACES AU LAIT FRAIS  
ET SORBETS HAUTE EXPRESSION SANS GLUTEN EN P.50.

# Sélection Restaurants et Brasseries



## VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES MADAGASCAR

Glace au lait frais.

92815 - p.26



## CARAMEL SALÉ

Glace au lait frais.

Caramel cuit au chaudron.

93607 - p.26



## CHÈVRE CABÉCOU

92773 - p.28



## SOUFFLÉ GLACÉ GRAND MARNIER®

2012 - p.61



## PARIS-BREST

95403 - p.66



## BABA "MIGNON"

90525 - p.71



## MI-CUIT CHOCOLAT SANS GLUTEN

4042 - p.75



## BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDÙ"

90611 - p.78



## INCONTOURNABLE TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

96612 - p.85



## CHEESECAKE SPÉCULOOS

90526 - p.90



## TIRAMISU ORIGINAL

4861 - p.79

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES GAMMES AUX PAGES INDIQUÉES CI-DESSUS

# Sélection Restaurants et Brasseries



PANACHÉ DE MACARONS  
2876 - p.117



**NOUVEAU**  
TRILOGIE DE CAROLINES  
95685 - p.118



POCHE MOUSSE CHOCOLAT  
3313 - p.128



GANACHE CHOCOLAT NOIR  
95379 - p.131



**NOUVEAU**  
FOND COOKIE STICK  
4893 - p.133



CHOU CRU AVEC CRAQUELIN  
(à cuire)  
3649 - p.129



CRÊPE BRETONNE  
95404 - p.156



GAUFRE DE BRUXELLES  
160464 - p.157



PETIT PAIN  
96574 - p.147



ORIGINAL BUN  
160510 - p.149

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES GAMMES AUX PAGES INDIQUÉES CI-DESSUS

# Sélection Traiteurs et Hôtels



**NOUVEAU**

**MINI DACQUOISE  
CHOCOLAT NOISSETTE**

4912 - p.110



**NOUVEAU**

**MINI FINANCIER  
GRIOTTE**

4914 - p.110



**MACARON À  
PERSONNALISER**

sur demande - p.115



**NOUVEAU**

**TRILOGIE DE  
CAROLINES**

95685 - p.118



**NOUVEAU**

**FOND COOKIE STICK**

4893 - p.133



**FOND DE TARTE SUCRÉ ROND**

± Ø 8 cm

160255 - p.134



**SABLÉ BLACK PEPPER**

4859 - p.135



**MINI FOCFACCIA NATURE**

96552 - p.136



**MINI BRIOCHE PAVOT**

96374 - p.137

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES GAMMES AUX PAGES INDIQUÉES CI-DESSUS

# Sélection Traiteurs et Hôtels



**POCHE CRUMBLE CUIT**  
4104 - p.128



**NOUVEAU**  
**POCHE MOUSSE FAÇON YAOURT BULGARE**  
4919 - p.128



**TORSADÉ MULTICÉRÉALES**  
96897 - p.140



**REVEIL PAIN® CRANBERRY**  
96868 - p.141



**NOUVEAU**  
**CAKE SALÉ PROVENÇAL**  
160550 - p.152



**CAKE FINANCIER CITRON**  
3563 - p.152



**ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES LUNCH**  
160220 - p.154



**PANCAKES**  
96814 - p.156



**MINI CRÊPE MËLLEUSE**  
95411 - p.156

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES GAMMES AUX PAGES INDIQUÉES CI-DESSUS

# Sélection Glaciers, Vente à emporter et Loisirs



**COCO MANGUE  
PASSION**  
Bac 6 L  
93574 - p.44



**NOUVEAU**  
**FAÇON POIRE  
BELLE-HÉLÈNE**  
Bac 6 L  
93581 - p.44



**NOUVEAU**  
**TRIPLE  
PISTACHE**  
Bac 6 L  
93580 - p.44



**JOLIE FRAISE**  
160515 - p.53



**YELLOW SLOW**  
160231 - p.55



**NOUVEAU**  
**INCONTOURNABLE  
MËLLEUX CHOCOLAT**  
4925 - p.77



**NOUVEAU**  
**INCONTOURNABLE  
CHEESECAKE À PARTAGER**  
4917 - p.90



**P'TIT CREUX  
FRAMBOISE PISTACHE**  
4877 - p.96



**ROULÉ CANNELLE**  
96845 - p.100



**MUFFIN CARROT  
CAKE**  
XMUCAR01020 - p.103



**NOUVEAU**  
**COOKIE CRUSH CŒUR  
CHOCOLAT PRALINÉ**  
4907 - p.104



**NOUVEAU**  
**FLANKIE**  
4924 - p.104



**CAKE MARBRÉ  
CHOCOLAT**  
4046 - p.107 et 152



**PAIN HOT-DOG**  
160268 - p.148



**CRÊPE MËLLEUSE**  
160214 - p.156



**GAUFRE DE  
BRUXELLES**  
160464 - p.157

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES GAMMES AUX PAGES INDIQUÉES CI-DESSUS

# Nouveautés glaces

## GLACES 2,5 L



Création Yoni Saada

**CORNE DE GAZELLE**

92003 - p.25 et 32



Création Yoni Saada

**FAÇON AMLOU PRALINÉ NOISETTES**

92004 - p.25 et 32



Création Yoni Saada

**FAÇON SALADE DE FRUITS MAROCAINE**

92005 - p.25 et 32



Création Yoni Saada

**MENTHE FLEUR D'ORANGER**

92008 - p.25 et 32



**NOISETTE**  
92006 - p.26



**FRAÎCHEUR DU JARDIN**  
92009 - p.29



**CITRON VERT KALAMANSI**  
92007 - p.31



**GRENADE**  
92010 - p.35

## GLACIER 6 L

**CHOCOLAT**  
93692 - p.45

**FAÇON POIRE BELLE-HÉLÈNE**  
93581 - p.44

**FUSION D'AGRUMES**  
93583 - p.45

**TRIPLE PISTACHE**  
93580 - p.44

**VANILLE BOURBON**  
93711 - p.45



## GLACIER 7,5 L



**FAÇON POIRE BELLE-HÉLÈNE**  
93582 - p.46

**FUSION D'AGRUMES**  
93584 - p.47



Retrouvez les 38 saveurs de glaces Philippe Faur  
"À l'origine de nos glaces, il y a la nature"  
en format 3 L pour vos vitrines à glaces - p.48 et 49



# Nouveautés Emkipop



**TI-BOUN**  
160564 - p.52



**DARK VAHINÉE**  
160563 - p.52



**CROUSTI CARAMEL**  
160566 - p.52



**"COMME UN SMOOTHIE (GIVRÉ)"**  
160569 - p.53



**DOUCE FRAMBOISE**  
160565 - p.53

Retrouvez toute la gamme d'Emkipop - p.52 et 53

# Nouveautés Desserts glacés



**MERVEILLEUSE PISTACHE**  
90826 - p.59



**MERVEILLEUX MYSTÈRE**  
90824 - p.59



**BOULE CHOCOLAT ORANGE**  
90828 - p.59



**ÎLE GLACÉE**  
90829 - p.60



**MOCHI  
CARAMEL SALÉ**  
160555 - p.62



**MOCHI PRALINÉ  
CŒUR CHOCOLAT NOISETTE**  
160556 - p.62

# Nouveautés Pâtisseries pour la restauration



**ÉDITION LIMITÉE**  
**PARIS-TOKYO**  
95843 - p.66



**INCONTOURNABLE  
PARIS-BREST**  
95688 - p.66



**PARIS-PAPEETE**  
95684 - p.66



**MAC'EN ROBE  
MANGUE PASSION**  
95680 - p.68



**VICTORIA CAKE**  
DP191 - p.72



**ÉDITION LIMITÉE**  
**ROYAL VALENTIN**  
95682 - p.72



**DOUCEUR D'ORIENT**  
4891 - p.72



**ABSOLUMENT CHOCOLAT**  
4890 - p.73



**VICTORIA**  
95687 - p.72



**ÉDITION LIMITÉE**  
**PÂTÉ EN CROÛTE SUCRÉ EN TROMPE-L'ŒIL**  
95844 - p.72

# Nouveautés Pâtisseries pour la restauration



**TIRAMISU CHOCOLAT NOISETTE**  
4901 - p.79



**DEMI-CADRE SAVEUR DU JAPON**  
4913 - p.82



**FINE TATIN**  
4915 - p.89



**NAPOLATINE**  
95817 - p.83



**CHEESECAKE PASSION**  
4911 - p.91



**INCONTOURNABLE CHEESECAKE À PARTAGER**  
4917 - p.90



**CARROT CAKE CHEESECAKE**  
LCCCAR03001 - p.92

## Nouveautés Pâtisseries à emporter



**FLANKIE**  
4924 - p.104



**COOKIE CRUSH  
CŒUR CHOCOLAT  
PRALINÉ**  
4907 - p.104



**COOKIE CRUSH  
CHOCOLAT NOIX  
DE PÉCAN**  
4906 - p.104



**COOKIE CRUSH  
CHOCOLAT FLEUR  
DE SEL**  
4905 - p.104



**MUFFIN FOURRÉ PÂTE À TARTINER**  
160568 - p.103



**BANANABREAD**  
95812 - p.107 et 152

# Nouveautés Réception sucrée



**MINI FONDANT  
CHOCOLAT PASSION**  
4916 - p.110



**MINI FINANCIER GRIOTTE**  
4914 - p.110



**MINI DACQUOISE  
COCO ANANAS**  
4908 - p.110



**MINI DACQUOISE  
CHOCOLAT NOISETTE**  
4912 - p.110



**MINI MÛLLEUX  
CAKE QUETSCHES**  
4909 - p.110



**MINI PASTEL  
DE NATA**  
502873 - p.112



**MINI MAC'EN ROBE  
SPÉCULOOS**  
95681 - p.115



**TRIOLOGIE DE  
CAROLINES**  
95685 - p.118



**TRIOLOGIE DE  
CAROLINES FRUITÉES**  
95686 - p.118

# Nouveautés Réception salée



**LE SUBLISSIME**  
160505 - p.120



**CANAPÉS PRESTIGE**  
160541 - p.121



**MINI CHEESE  
NAAN**  
160546 - p.124



**MINI SAUCISSON  
BRIOCHÉ**  
ATT480567 - p.125



**MINI BURGER GOURMET  
AU FOIE GRAS**  
160548 - p.125



**CROMESQUIS AU  
JAMBON IBÉRIQUE**  
60705 - p.125

# Nouveautés Produits à personnaliser



**POCHE MOUSSE FAÇON  
YAOURT BULGARE**

4919 - p.128



**POCHE GRAINES  
DE CHIA**

4902 - p.128



**POCHE GRANOLA**

160549 - p.128



**CHOUQUETTES  
CRUES**

95813 - p.129 et 153



**PLATEAU DE MINI FONDS  
DE QUICHE TOMATÉE CRUS**

160540 - p.132



**FOND COOKIE STICK**

4893 - p.133



**TARTELETTE SANS  
GLUTEN NEUTRE**

160551 - p.134



**TARTELETTE SANS  
GLUTEN NEUTRE**

160552 - p.134



**MINI-VOL-AU-VENT**

160544 - p.135

## Nouveautés Pains



**PETIT PAIN  
SIGNATURE**

160553 - p.145



**PETIT PAIN CÉRÉALES  
SIGNATURE**

160554 - p.145



**INCONTOURNABLE  
BUN**

85652 - p.149

## Nouveautés Petit-déjeuner



**CAKE SALÉ PROVENÇAL**

160550 - p.152



**CRÊPE SANS GLUTEN**

7041 - p.156

# Fabricant de Glaces



Sébastien Legal (Pâtissier formateur), Nina Fabrot (Chargée de R&D Pole Sud), Philippe Faur (Chef glacier, Maître Artisan, créations Philippe Faur) et leurs équipes respectives développent les créations dans l'Art du glacier.

## POLE SUD **ARTISAN** **GLACIER** DEPUIS 1983

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.

## **3 000 RECETTES** DE GLACES ET DE SORBETS

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



Glaces et Sorbets BIO  
Pole Sud p.24



Pole Sud

## 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<sup>ÈRE</sup> RESPONSABLE**

Nous sélectionnons les matières 1<sup>ères</sup> 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.**

# Glaces



## SÉLECTION DU CHEF

# Créations

## PHILIPPE FAUR

- Crème fraîche française
- Lait frais 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 1<sup>ères</sup>*



### 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 pour La Compagnie des Desserts**

## les Crèmes glacées

	Référence	Bac 2,5l
<b>CAFÉ</b>	A0031	
<b>CARAMEL À LA FLEUR DE SEL</b>	A0052	
Confectionné dans notre atelier. Cuisson dans un chaudron en cuivre.		
<b>CHOCOLAT NOIR AMER</b>	A0015	
<b>CHOCOLAT NOIR GRAND CRU CARAÏBES</b>	A0011	
<b>CHOCOLAT NOIR GRAND CRU MACAÉ</b>	A0017	
<b>FLEUR DE LAIT</b>	A0098	
<b>FLEUR D'ORANGER</b>	A0109	
<b>MARRON AVEC ÉCLATS</b>	A0069	
<b>MENTHE-CHOCOLAT</b>	A0103	
<b>NOISETTE</b>	A0039	
<b>NOIX DE COCO</b>	A0043	
<b>PISTACHE AVEC ÉCLATS</b>	A0055	
<b>RHUM-RAISINS</b>	A0059	
<b>STRACCIATELLA</b>	A0135	
<b>VANILLE BOURBON</b>	A0003	
<b>VANILLE PARISIENNE</b>	A0150	
<b>VERVEINE</b>	A0083	
Infusion de feuilles de verveine dans notre atelier.		
<b>VIOLETTE</b>	A0099	
Saveur violette.		
<b>YAOURT</b>	A0129	
Glace façon yaourt provenant de la Ferme de Prouzic à 40km de l'atelier.		



SÉLECTION DU CHEF

# Créations PHILIPPE FAUR

À L'ORIGINE DE NOS GLACES, IL Y A LA NATURE.

## les Sorbets

**ABRICOT**

**CASSIS**

**CITRON JAUNE**

Origine Sicile.

**CITRON VERT**

Origine Sicile.

**FRAISE**

**FRAMBOISE**

**LITCHI ROSE**

**MANDARINE**

Origine Sicile.

**MANGUE**

**ORANGE SANGUINE**

Origine Sicile.

**PASSION**

**PÊCHE BLANCHE**

**POIRE**

Référence

Bac 2,5 l

B0007

B0015

B0019

B0023

B0035

B0043

B0018

B0055

B0059

B0110

B0083

B0088

B0091

## Sorbets Absolument



DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE GLACES

**DÉMARCHE "SUCRES"**

lauréate 2021 du

**SIRH/+  
INNOVATION  
AWARDS**

### Notre démarche sur la glace :

- Augmenter le plaisir et la gourmandise tout en abaissant le taux de saccharose.
- Diminuer le sucre raffiné.
- Privilégier les matières 1<sup>ères</sup> brutes.
- Avoir une liste d'ingrédients courte.

Référence

**ABSOLUMENT ABRICOT**

Sorbet plein fruit abricot 80%, 3 ingrédients uniquement.

92704

**ABSOLUMENT FRAISE**

Sorbet plein fruit fraise 80%, 3 ingrédients uniquement.

92706

**ABSOLUMENT MANGUE**

Sorbet plein fruit mangue 86%, 3 ingrédients uniquement.

92707

# Créations Bio



- Crème fraîche Bio française
- Sucre de betterave Bio français
- Œufs Bio de poules élevées en plein air en France
- Fruits issus essentiellement d'une coopérative fruitière française

*Sous réserve de disponibilité des matières 1<sup>ères</sup>*



## Les Sorbets

### ABRICOT BIO

Bergeron.

### CASSIS BIO

### CITRON BIO

Citron de Sicile.

### FRAISE BIO

Fraise Senga.

### FRAMBOISE BIO

Framboise Willamette.

### MANGUE BIO

Mangue Alphonso d'Inde.

Référence

Bac 2,5 l

93154

92909

92910

92906

92908

92907

## Les Glaces

### CAFÉ BIO

100% arabica du Guatemala.

### CARAMEL SALÉ BIO

### CHOCOLAT BIO

Fève de cacao du Pérou.

### LAIT DE BREBIS BIO

Au lait de brebis aveyronnais.

### PISTACHE BIO

10% de pâte de pistache.

### VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON BIO

À la vanille Bourbon de Madagascar.

Référence

Bac 2,5 l

92911

92918

92905

93155

92920

92915



## SÉLECTION DES CHEFS

# Créations

## PHILIPPE URRACA

- 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 1<sup>ères</sup>*

Imaginées et signées par Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France, ces recettes uniques ont été pensées pour des chefs et réalisées à partir d'une sélection d'ingrédients d'exception.

**Philippe Urraca, chef pâtissier et Meilleur Ouvrier de France, pour La Compagnie des Desserts.**



### CAFÉ BLANC D'ÉTHIOPIE

Le contraste de la couleur crème de la glace et le parfum Café étonne ! Cette glace, réalisée à partir d'une infusion au bain-marie de grains de café d'Éthiopie dans du lait frais, offre de douces saveurs de café.

Référence

Bac 2,5 l

92867



### VANILLE AUX DEUX VANILLES

Une recette inédite imaginée par le chef Philippe Urraca à partir de deux vanilles aux saveurs caractéristiques : la Tahitensis et la Bourbon.

92866



# Créations

## YONI SAADA

Yoni Saada, chef à l'ADN méditerranéen, a imaginé ces recettes de glaces et sorbets comme un voyage vers une destination du bassin méditerranéen. Dans chacune de ses créations, l'authenticité des ingrédients est mise à l'honneur, tandis que les textures ont été soigneusement élaborées pour offrir, à la fois, un fondant délicat et une agréable mâche en bouche.

**Yoni Saada, chef de cuisine des restaurants Bagnard et finaliste de Top Chef 2013**

Référence

Bac 2,5 l

### CORNE DE GAZELLE **NOUVEAU**

Glace au lait entier et à la corne de gazelle.

92003

### FAÇON AMLOU PRALINÉ NOISETTE **NOUVEAU**

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

92004

### FAÇON SALADE DE FRUITS MAROCAINE **NOUVEAU**

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

92005

### MENTHE FLEUR D'ORANGER **NOUVEAU**

Sorbet à la menthe fraîche infusée, inclusions de feuilles de menthe, arôme naturel de fleur d'oranger.

92008

HAUTE EXPRESSION

# Glaces au Lait frais

- 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 1<sup>ères</sup>*



## CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA

100% Arabica du Guatemala.

## CARAMEL SALÉ

Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur audois.

## CHOCOLAT GUANAJA

Chocolat Grand cru Guanaja 70% de cacao.

## CHOCOLAT PRESTIGE

Chocolat noir 59% Côte d'Ivoire.

## CONFITURE DE LAIT ET "FLEUR DE SEL DE CAMARGUE"

Confiture de lait, fleur de sel de Camargue et lait frais entier.

## CRÈME DE MARRON

Châtaignes d'Ardèche AOP.

## LAIT AMANDE

Purée d'amande 100% d'Espagne.

## LAIT DE COCO

50% de lait de coco.

## LAIT FRAIS NATURE

Au lait frais entier de la ferme Marg'Aude.

## MIEL PIGNONS

Miel de fleurs de Garrigue, inclusion pignons de pin.

## NOISETTE **NOUVEAU**

À la purée de noisette torréfiée.

## PISTACHE DE SICILE

10% de pâte de pistache pure de Sicile.

## PRALINÉ PRESTIGE

Pâte praliné aux noisettes françaises.

## VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES MADAGASCAR

Gousses infusées dans nos ateliers.

## YAOURT BRASSÉ

Au yaourt entier français.

Référence

Bac 2,5 l

92430

93607

92530

93609

92702

92841

94181

92832

92816

92191

92006

92529

92729

92815

92875

# Sorbets



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

*Sous réserve de disponibilité des matières 1<sup>ères</sup>*

## ABRICOT

58% de fruits.

## ANANAS

65% de fruits.

## CASSIS

44% de fruits.

## CITRON PRESSÉ

20% de fruits (dont 14% de jus de citron pressé).

## CITRON VERT

22% de jus.

## FIGUE

62% de fruits.

## FRAISE DES BOIS

48% de fruits (fraise des bois 31%, fraise 17%).

## FRAISE SENG

61% de fruits (fraise senga et mara des bois).

## FRAMBOISE

54% de fruits.

## MANGUE "ALPHONSO"

Origine Inde. 54% de fruits.

## ORANGE PRESSÉE

60% de jus.

## ORANGE SANGUINE

57% de jus d'orange sanguine.

## PAMPLEMOUSSE ROSE

65% de jus.

## PASSION IMPÉRIALE

58% de fruits.

## POIRE WILLIAMS

58% de fruits.

## CHOCOLAT NOIR

Chocolat noir 60% de cacao.

Référence

Bac 2,5 l

93006

93602

93002

93600

92794

86030

85219

92721

92722

92698

93613

93620

93614

84143

92519

92761

# Saveurs d'exception

## DE NOS GLACIERS

### CAVIAR

Sorbet.

### CÈPES

Crème glacée.

### CHÈVRE CABÉCOU

Crème glacée.

### FOIE GRAS

Glace.

### HUÎTRE

Sorbet.

### ROQUEFORT

Crème glacée à base de Roquefort AOP.

### YUZU

Sorbet.

### TRUFFE

Crème glacée.

Référence

Bac 2,5 l

SUR DEMANDE

92799

92773

84163

SUR DEMANDE

92784

92796

SUR DEMANDE



# Vanilles infusées

À quoi reconnaît-on un bon glacier ?

La réponse est, sans aucun doute, à sa glace Vanille !

La glace Vanille est la glace de référence et la plus appréciée. Nous avons choisi de prendre soin de notre vanille en sélectionnant rigoureusement les gousses en fonction de leurs caractéristiques gustatives et odorantes. Ensuite, notre procédé d'infusion permet de conserver le meilleur de la gousse et de restituer la saveur la plus juste.



Référence

Bac 2,5 l

### VANILLE AUX DEUX VANILLES

par Philippe Urraca

- Recette inédite de chef pour les chefs !
- Deux vanilles caractéristiques : la fleurie Tahitensis (Tahiti) et la boisée Planifolia Bourbon (Madagascar)
- Glace au lait frais.

92866

### VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON BIO de Madagascar

- Saveur sucrée et boisée
- Infusion pour révéler le meilleur de la gousse
- Glace aux œufs

92915

### VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON de Madagascar

- Infusion pour révéler le meilleur de la gousse
- Glace au lait frais

92815

### VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON de Madagascar

- Saveur noble et savoureuse
- Infusion pour révéler le meilleur de la gousse
- Glace aux œufs

93361

CRÉATIONS ORIGINALES

# Saveurs du jardin

GLACES



- Toutes les crèmes glacées sont fabriquées avec de la crème fraîche française
- Toutes les glaces aux œufs sont fabriquées avec des œufs de poules élevées en plein air en France

*Sous réserve de disponibilité des matières 1<sup>ères</sup>*

## BASILIC

Sorbet.

Référence

Bac 2,5 l

92696

## BETTERAVE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Sorbet.

92710

## CONCOMBRE



Sorbet.

92708

## FRAÎCHEUR DU JARDIN **NOUVEAU**

Sorbet au concombre, persil, basilic, estragon et menthe.

92009

## FRAISE BASILIC



Sorbet.

92812

## FRAMBOISE VIOLETTE

Sorbet framboise saveur violette.

92902

## MIEL DE FLEURS DE GARRIGUE

Glace aux œufs.

92111

## MIEL LAVANDE

Glace aux œufs.

92982

## POIVRON



Sorbet.

92697

## ROQUETTE À LA FLEUR DE SEL

Sorbet.

92534

## TOMATE BASILIC



Sorbet.

92523

## VERVEINE

Crème glacée (liqueur alcool).

92817

# Graines de glaces



## SARRASIN GRILLÉ

Crème glacée.

Référence

Bac 2,5 l

92986

## SÉSAME NOIR

Crème glacée.

92795

# Épices et aromates

## FÈVE DE TONKA

Crème glacée.

Référence

Bac 2,5 l

92753

## GINGEMBRE AVEC GINGEMBRE CONFIT

Crème glacée.

92478

## MOUTARDE DE MEAUX® POMMERY®

Crème glacée.

92774

## ROMARIN

Crème glacée.

92848

## SAFRAN

Crème glacée.

92502

## THYM DE LA GARRIGUE

Crème glacée.



92849



# Saveurs d'Asie

	Référence	Bac 2,5l
<b>AGRUMES SAVEUR CACTUS</b> Sorbet.	92507	
<b>CACAHUÈTE</b> Crème glacée avec cacahuètes grillées.	92879	
<b>CITRON NOIR BAIES DE TIMUR</b> Sorbet infusé au citron noir et baies de timur.	92015	
<b>CITRON VERT GINGEMBRE CONFIT</b> Sorbet.	92891	
<b>CITRON VERT KALAMANSI</b> <b>NOUVEAU</b> Sorbet concentré de jus de citron vert et jus de kalamansi.	92007	
<b>COCO CURRY</b> Crème glacée.	94103	
<b>FEUILLE DE COMBAVA</b> Crème glacée infusée à la feuille de combava.	92017	
<b>GINGEMBRE AVEC GINGEMBRE CONFIT</b> Crème glacée.	92478	
<b>LITCHI FRAMBOISE</b> Sorbet.	92548	
<b>LYCHEE</b> Sorbet.	92971	
<b>THÉ VERT MATCHA</b> Crème glacée.	92776	
<b>WASABI</b> Crème glacée.	92782	

## CRÉATIONS ORIGINALES

# Saveurs méditerranéennes



Bac 2,5 l

### BASILIC

Sorbet.

Référence

92696

### BURRATA PESTO

Crème glacée à la burrata et coulis de pesto.

92018

### CERISES CONFITES AMARENA

Crème glacée.

92861

### CORNE DE GAZELLE **NOUVEAU**

Création Yoni Saada

Glace au lait entier et à la corne de gazelle.

92003

### FAÇON AMLOU PRALINÉ NOISETTE **NOUVEAU**

Création Yoni Saada

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

92004

### FAÇON SALADE DE FRUITS MAROCAINE **NOUVEAU**

Création Yoni Saada

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

92005

### HUILE D'OLIVE



Sorbet huile d'olive vierge extra, extrait à froid (coopérative L'Oulibo).

92705

### MASCARPONE

Crème glacée.

93111

### MENTHE FLEUR D'ORANGER **NOUVEAU**

Création Yoni Saada

Sorbet à la menthe fraîche infusée, inclusions de feuilles de menthe, arôme naturel de fleur d'oranger.

92008

### POIVRON



Sorbet.

92697

### ROQUETTE À LA FLEUR DE SEL

Sorbet.

92534

### TIRAMISU AVEC MASCARPONE

Glace façon tiramisu avec mascarpone.

94321

### TOMATE BASILIC



Sorbet.

92523



# Régions de France

**CALISSON D'AIX-EN-PROVENCE**

Crème glacée.

**CHOCOLAT AU PIMENT D'ESPELETTE**

Crème glacée.

**MADELEINE DE COMMERCY**

Crème glacée.

**MIRABELLE**

Sorbet.

**NOUGAT DE MONTÉLIMAR**

Crème glacée.

**PAIN D'ÉPICES DE DIJON**

Crème glacée.

**POMME FAÇON "TARTE TATIN"**

Crème glacée.

**PRALINE ROSE**

Crème glacée.

**PRUNEAU ARMAGNAC**

Crème glacée.

**SABLÉ BRETON**

Crème glacée.

Référence

Bac 2,5 l

92435

92785

92786

94121

92884

92878

92862

92846

92151

92808

## CRÉATIONS ORIGINALES

# Plaisirs gourmands



### **CERISES CONFITES AMARENA**

Crème glacée.

### **CRÈME BRÛLÉE**

Glace façon crème brûlée.

### **NATELLOSO**

Glace avec coulis chocolat noisette.

### **PLOMBIÈRES**

Crème glacée (alcool).

### **PRALINÉ ROCHER**

Glace.

Référence

Bac 2,5 l

92861

92803

40133

92825

92934

# Les Américaines



Référence

Bac 2,5 l

### **BANANE MARBRÉE COULIS CACAO NOISETTE**

Crème glacée.

### **BANANE PÉCAN CARAMEL**

Crème glacée.

### **BRISURES D'OREO®**

Glace.

### **SIROP D'ÉRABLE NOIX DE PÉCAN**

Glace avec éclats de noix de pécan.

### **VANILLE MACADAMIA CARAMEL**

Crème glacée.

### **VANILLE PÉCAN FUDGE**

Crème glacée.

92341

93106

92845

94071

93105

40612



# Sorbets aux fruits

## FRAMBOISE VIOLETTE

Sorbet framboise saveur violette.

## GRENADE **NOUVEAU**

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

## LITCHI FRAMBOISE

Sorbet.

## LYCHEE

Sorbet.

## MELON

Sorbet.

## MIRABELLE

Sorbet.

## MÛRE

Sorbet.

## MYRTILLE

Sorbet plein fruit.

## RHUBARBE FRAISE

Sorbet.

Référence

Bac 2,5 l

92902

92010

92548

92971

92641

94121

92811

92631

92700

# Les Alcoolisées

## CAFÉ IRLANDAIS

Crème glacée.

## CIDRE ARTISANAL

Sorbet.

## MOJITO

Sorbet.

## PIÑACOLADA

Sorbet.

Référence

Bac 2,5 l

94021

92783

92709

93391

## TRADITION

# Glaces gourmandes

- Toutes les crèmes glacées sont fabriquées avec de la crème fraîche française
- Toutes les glaces aux œufs sont fabriquées avec des Œufs de poules élevées en plein air en France

*Sous réserve de disponibilité des matières 1<sup>ères</sup>*



	Référence	Bac 2,5 l
<b>BULGARE NATURE</b> Glace façon bulgare nature.	92680	
<b>CAFÉ DES INDES</b> Glace aux œufs.	92031	
<b>CARAMEL SALÉ</b> Crème glacée.	92051	
<b>CHOCOLAT</b> Crème glacée.	92041	
<b>CHOCOLAT (BAC 5 L)</b> Crème glacée.	92241	
<b>CHOCOLAT BLANC</b> Glace.	92350	
<b>CRÉOLE RHUM RAISINS</b> Glace aux œufs avec alcool.	92101	
<b>FRAISE AVEC MORCEAUX DE FRAISES</b> Glace aux œufs.	92091	
<b>GIANDUJA</b> Crème glacée.	94241	
<b>MENTHE CHOCOLAT</b> Crème glacée saveur menthe chocolat.	92488	
<b>NOUGAT DE MONTÉLIMAR</b> Crème glacée.	92884	
<b>PISTACHE</b> Crème glacée.	92081	
<b>PRALINÉ NOISETTE</b> Crème glacée.	92021	
<b>VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON DE MADAGASCAR</b> Glace aux œufs.	93361	
<b>VANILLE FAÇON CRÈME ANGLAISE</b> Glace aux œufs.	92011	
<b>VANILLE FAÇON CRÈME ANGLAISE (BAC 5 L)</b> Glace aux œufs.	92211	
<b>VANILLE MADAGASCAR</b> Crème glacée.	92483	
<b>VIOLETTE</b> Glace saveur violette.	92370	



TRADITION

# Glaces gourmandes

GLACES

## **BULGARE COULIS GROSEILLE**

Glace façon bulgare coulis groseille.

## **CAFÉ AVEC GRAINS DE CAFÉ CHOCOLATÉS**

Glace aux œufs.

## **CANNELLE**

Crème glacée.

## **CRÈME DE CITRON FAÇON LEMON CURD**

Glace aux œufs.

## **GRAND MARNIER®**

Glace aux œufs avec alcool.

## **NOIX**

Crème glacée.

## **PÉTALES DE ROSE**

Glace.

## **RÉGLISSE**

Glace saveur réglisse.

## **SPÉCULOOS**

Crème glacée.

## **STRACCIATELLA**

Crème glacée.

Référence

Bac 2,5 l

92525

92951

92301

92777

92071

92121

92526

93011

93396

92860

# Les Kids

Référence

Bac 2,5 l

## **BARBAPAPA**

Glace saveur barbabapa.

## **BONBON BLEU**

Glace bleue saveur bonbon bleu, coulis framboise.

## **CARAMEL BONBON**

Glace.

## **“LICORNE”**

Duo de crème glacée saveur fraise banane, coulis bleu framboise.

92607

92606

92703

92608

TRADITION

# Les Sorbets aux Fruits



**ABRICOT**

Sorbet.

**BANANE**

Sorbet.

**CASSIS AVEC BAIES DE CASSIS**

Sorbet.

**CERISE GRIOTTE**

Sorbet.

**CITRON**

Sorbet.

**CITRON VERT**

Sorbet.

**FRAISE AVEC MORCEAUX DE FRAISES**

Sorbet.

**FRAMBOISE**

Sorbet.

**FRUITS DE LA PASSION**

Sorbet.

**MANDARINE DE SICILE**

Sorbet.

**MANGUE**

Sorbet.

**MENTHE AVEC FEUILLES DE MENTHE**

Sorbet.

**NOIX DE COCO**

Sorbet.

**PÊCHE BLANCHE**

Sorbet.

**PÊCHE DE VIGNE**

Sorbet.

**POIRE**

Sorbet.

**POMME**

Sorbet.

Référence

Bac 2,5 l

92531

92681

92551

92691

92501

92521

92541

92621

92661

92517

92781

92941

92611

93008

82518

92561

92591

TRADITION

# Les incontournables 5 l

GLACES



## **BULGARE**

Crème glacée façon yaourt bulgare.

## **CAFÉ**

Crème glacée.

## **CHOCOLAT**

Crème glacée.

## **CITRON**

Sorbet.

## **FLEUR DE LAIT**

Crème glacée.

## **FRAISE**

Crème glacée.

## **VANILLE**

Glace.

## **VANILLE BOURBON**

Crème glacée.

Référence

92494

92495

92490

92505

92497

92492

92487

92480

NOUS VOUS PROPOSONS **UNE COLLECTION DE PRODUITS À PERSONNALISER** POUR VOUS  
PERMETTRE DE RÉALISER **VOS PLUS BELLES CRÉATIONS DE COUPES GLACÉES**  
ET DE **DESSERTS À L'ASSIETTE**  
À PARTIR DE LA PAGE 127.



FABRICATION SUR-MESURE

# DEMANDEZ-NOUS LA SAVEUR DE GLACE DE VOTRE CHOIX,

Nous vous remettons une étude de faisabilité  
avec prototype sous 15 jours

(SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES INGRÉDIENTS).

*Pas de limites à votre créativité !*



FABRICATION SUR COMMANDE

# POSSIBILITÉ DE SAVEURS SUR COMMANDE

Fabrication sous 15 jours minimum

(SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES INGRÉDIENTS).

4 FLEURS  
AVOCAT  
BAIES D'AÇAÏ  
BAILEY'S (alcool)  
BERGAMOTE  
BISCUIT ROSE DE REIMS  
CANNELE DE BORDEAUX  
CÉDRAT  
CHARTREUSE (alcool)  
CHOCOLAT AU LAIT PASSION  
CITRONNELLE  
DATTE  
FOUGASSE  
FRAMBOISE À TENEUR EN SUCRE RÉDUITE  
FRUIT DU DRAGON CITRON VERT  
GÂTEAU BASQUE  
GENTIANE (alcool)  
GIN TONIC (alcool)  
LIMONCELLO (alcool)  
MARC DE BOURGOGNE (alcool)  
MAROILLES  
MENTHE PASTILLE (alcool)  
MIEL MIMOSA  
PARMESAN  
POP CORN  
RIZ AU LAIT  
TARTE AUX 2 CITRONS  
TROPÉZIENNE  
VANILLE À TENEUR EN SUCRE RÉDUITE  
VINAIGRE ÉCHALOTE  
YLANG YLANG



# 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



# Glaciers



## 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 1<sup>ères</sup>*

# Crèmes Glacées 6 l

	Référence
<b>BANANE MARBRÉE COULIS SAVEUR NOISETTE CACAO</b>	93565
<b>BANOFFEE</b>	93534
Façon banoffee : crème glacée banane, inclusions cookie banane, sauce caramel salé.	
<b>BANANE PÉCAN CARAMEL</b>	93846
<b>BRISURES D'OREO®</b>	93507
<b>CAFÉ ARABICA</b>	93509
<b>CARAMEL SALÉ</b>	93504
<b>CHOCOLAT GUANAJA NOUVEAU FORMAT</b>	93585
Glace au lait frais de la ferme Marg'Aude.	
<b>CHOCOLAT</b>	92493
Décor copeaux de chocolat.	
<b>CHOCOLAT BROWNIES</b>	93511
<b>CITRON MERINGUÉ</b>	93512
<b>COCO MANGUE PASSION</b>	93574
Crème glacée mangue passion, sorbet coco.	
<b>CRÈME BRÛLÉE ZESTES DE CITRON</b>	93515
Glace aux œufs façon crème catalane, inclusions d'éclats de caramel croquant.	
<b>CRÉOLE (RHUM RAISINS)</b>	93700
(alcool)	
<b>FAÇON FORÊT NOIRE</b>	93811
Crème glacée chocolat, crème glacée fleur de lait, inclusions brownies cerise, sauce amarena.	
<b>FAÇON POIRE BELLE-HÉLÈNE NOUVEAU</b>	93581
Sorbet poire Williams, crème glacée vanille, sauce chocolat.	
<b>FLEUR DE LAIT LAVANDE</b>	93533
Crème glacée fleur de lait, crème glacée lavande.	
<b>FLEUR D'ORANGER</b>	93830
Glace aux œufs	
<b>"LICORNE"</b>	93941
Duo de crème glacée saveur fraise banane, coulis bleu framboise.	
<b>MENTHE CHOCOLAT</b>	93506
Crème glacée saveur menthe chocolat.	
<b>NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT</b>	93824
Crème glacée noisette, marbrage sauce chocolat, inclusions de gaufrettes enrobées de chocolat.	
<b>NOUGAT</b>	93728
<b>PISTACHE AVEC SES PISTACHES GRILLÉES</b>	93505
<b>PISTACHE DE SICILE NOUVEAU FORMAT</b>	93587
Glace au lait frais de la ferme Marg'Aude, pâte de pistache pure de Sicile..	
<b>PRALINÉ NOISETTE</b>	93561
<b>SABLÉ BRETON</b>	93560
<b>SPÉCULOOS</b>	93748
<b>STRACCIATELLA</b>	93510
<b>SUNDAE CARAMEL</b>	93572
Crème glacée fleur de lait, sauce caramel, éclats de caramel.	
<b>TRIPLE CARAMEL</b>	93531
Crème glacée au caramel salé, éclats de caramel, sauce caramel salé.	
<b>TRIPLE PISTACHE NOUVEAU</b>	93580
Crème glacée à la pistache, sauce pistache, inclusions de pistache.	
<b>VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES MADAGASCAR NOUVEAU FORMAT</b>	93586
Glace au lait frais de la ferme Marg'Aude, gousses infusées dans nos ateliers.	
<b>VANILLE BOURBON</b>	93500
<b>VANILLE COOKIES</b>	93514
<b>VANILLE MACADAMIA CARAMEL</b>	93848
<b>VANILLE PÉCAN FUDGE</b>	93513
<b>VIOLETTE</b>	93508
Crème glacée saveur violette.	



## LES GLACIERS

# Glaces Gourmandes

	Référence
<b>BARBAPAPA</b> Glace saveur barbapapa.	93739
<b>BONBON BLEU</b> Glace bleue saveur bonbon bleu, coulis framboise.	93746
<b>BULGARE MYRTILLE</b> Glace façon bulgare myrtille.	93521
<b>BULGARE NATURE</b> Glace façon bulgare nature.	93696
<b>CERISES CONFITES AMARENA</b>	93762
<b>CHÂTAIGNE</b>	93714
<b>CHEWING-GUM</b> Glace saveur chewing-gum.	93698
<b>CHOCOLAT NOUVEAU</b>	93692
<b>CHOCOLAT BLANC CRUNCHY</b>	93744
<b>CHOCOLAT BLANC NATELLOSO NOISETTES</b> Glace chocolat blanc, coulis saveur noisette cacao, éclats de noisettes caramélisées.	93825
<b>DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT</b>	93723
<b>FRAISE BONBON</b> Glace saveur fraise bonbon.	93719
<b>FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC</b>	93562
<b>NATELLOSO</b> Coulis chocolat noisette.	93822
<b>NOIX DE COCO AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT</b>	93726
<b>PEANUT CHOCOLATE</b> Glace cacahuète ruban chocolat.	93731
<b>PÉTALES DE ROSE</b>	93942
<b>PRALINÉ ROCHER</b>	93839
<b>RAINBOW</b> Glace fleur de lait, bonbons multicolores au chocolat.	93823
<b>RÉGLISSE AVEC RUBAN</b> Glace saveur réglisse avec ruban.	93706
<b>TIRAMISU AVEC MASCARPONE</b> Glace façon tiramisu avec mascarpone.	93736
<b>VANILLE BOURBON NOUVEAU</b>	93711

	Référence
<b>ABRICOT</b>	93821
<b>ANANAS</b>	93680
<b>CASSIS AVEC BAIES DE CASSIS</b>	93697
<b>CERISE GRIOTTE</b>	93721
<b>CHOCOLAT NOIR</b>	93669
<b>CITRON</b>	93693
<b>CITRON BASILIC</b> Sorbet citron, infusion de basilic.	93828
<b>CITRON VERT</b>	93677
<b>FUSION D'AGRUMES NOUVEAU</b> Sorbet orange sanguine, sorbet citron vert.	93583
<b>FRAISE AVEC MORCEAUX</b>	93701
<b>FRAMBOISE</b>	93720
<b>MANGUE</b>	93724
<b>MELON</b>	93702
<b>NOIX DE COCO</b>	93704
<b>PASSION</b>	93705
<b>PÊCHE DE VIGNE</b>	93732

## Sorbets

## LES GLACIERS

# 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 1<sup>ères</sup>*



**BANANE MARBRÉE COULIS CACAO NOISETTE**

Référence

93213

**BRISURES D'OREO®**

93274

**CAFÉ ARABICA**

93265

**CARAMEL SALÉ**

93270

**CHOCOLAT**

93266

**CITRON MERINGUÉ**

93271

**COCO MANGUE PASSION**

93577

Crème glacée mangue passion, sorbet coco.

**CRÉOLE (RHUM RAISINS)**

93267

(alcool)

**FAÇON POIRE BELLE-HÉLÈNE** **NOUVEAU**

93582

Sorbet poire Williams, crème glacée vanille, sauce chocolat.

**“LICORNE”**

93947

Duo de crème glacée saveur fraise banane, coulis bleu framboise.

**NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT**

93907

Crème glacée noisette, inclusions de gaufrettes enrobées de chocolat.

**MENTHE CHOCOLAT**

93268

Crème glacée saveur menthe chocolat.

**PISTACHE**

93272

Avec ses pistaches grillées.

**SPÉCULOOS**

93902

**STRACCIATELLA**

93220

**VANILLE BOURBON**

93264



**VANILLE COOKIES**

93236



**VANILLE PÉCAN FUDGE**

93273

**VIOLETTE**

93269

Crème glacée saveur violette.



LES GLACIERS

# Glaces Gourmandes

## 7,5 l

GLACIERS

### BONBON BLEU

Glace bleue saveur bonbon bleu, coulis framboise.

### BULGARE

Glace façon bulgare.

### CERISES CONFITES AMARENA

Glace saveur chewing-gum.

### CHEWING-GUM

Glace saveur chewing-gum.

### CHOCOLAT BLANC NATELLOSO NOISETTES

Glace chocolat blanc, coulis saveur noisette cacao, éclats de noisettes caramélisées.

### DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT

### NATELLOSO

Coulis chocolat noisette.

### NOIX DE COCO AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT

### PEANUT CHOCOLAT

Glace cacahuète, sauce chocolat noir, topping cacahuètes caramélisées.

### TIRAMISU AVEC MASCARPONE

Glace façon tiramisu avec mascarpone.

Référence

93252

93260

93275

93216

93904

93227

93231

93228

93232

93235

## Sorbets

Référence

### CHOCOLAT NOIR

93255

### CITRON

93238

### FUSION D'AGRUMES **NOUVEAU**

Sorbet orange sanguine, sorbet citron vert.

93584

### FRAISE AVEC MORCEAUX

93239

### FRAMBOISE

93243

### MANGUE

93245

### MELON

93240

### PASSION

93241

### PÊCHE DE VIGNE

93210

# Glaciers

## PHILIPPE FAUR

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

*Sous réserve de disponibilité des matières 1<sup>ères</sup>*



## les Crèmes glacées 3 l x 2

	Référence
<b>CACAHUÈTE</b>	R0051
<b>CAFÉ</b>	R0004
<b>CALISSON</b>	R0008
<b>CARAMEL FLEUR DE SEL</b>	R0014
Confectionné dans notre atelier. Cuisson dans un chaudron en cuivre.	
<b>CHOCOLAT MACAÉ</b>	R0005
<b>CHOCOLAT NOIR</b>	R0012
<b>FLEUR DE LAIT</b>	R0021
<b>GIANDUJA</b>	R0010
Gianduja fabriqué par un Artisan Chocolatier toulousain.	
<b>MARRON ÉCLATS</b>	R0022
<b>MENTHE CHOCOLAT</b>	R0015
<b>NOISETTE</b>	R0026
<b>NOIX DE COCO</b>	R0028
<b>NOUGAT AVEC ÉCLATS</b>	R0044
Pâte et brisures de nougat.	
<b>PISTACHE AVEC ÉCLATS</b>	R0042
<b>RÉGLISSE</b>	R0033
Fabriqué avec de la véritable poudre de réglisse.	
<b>RHUM-RAISINS</b>	R0034
<b>STRACCIATELLA</b>	R0025
<b>VANILLE BOURBON</b>	R0001
<b>VANILLE NOIX DE PÉCAN</b>	R0016
<b>VIOLETTE</b>	R0040
<b>YAOURT FERMIER</b>	R0050
Glace façon yaourt provenant de la Ferme de Prouzic à 40km de l'atelier.	

**NOUVEAU** SÉLECTION DU CHEF



# Glaciers

## PHILIPPE FAUR

À L'ORIGINE DE NOS GLACES, IL Y A LA NATURE.

### les Sorbets 3 l x 2

GLACIERS

	Référence
<b>ABRICOT</b>	S0001
<b>BANANE</b>	S0003
<b>CACAO</b>	S0015
<b>CASSIS</b>	S0008
<b>CHOCOLAT BLANC</b>	S0034
<b>CITRON JAUNE</b> Origine Sicile.	S0006
<b>CITRON MENTHE</b>	S0004
<b>FRAISE</b>	S0009
<b>FRAMBOISE</b>	S0011
<b>KIWI</b>	S0016
<b>LITCHI</b>	S0017
<b>MANDARINE</b> Origine Sicile.	S0013
<b>MANGUE</b>	S0019
<b>MELON</b>	S0014
<b>PAMPLEMOUSSE</b>	S0031
<b>PASSION</b>	S0012
<b>PÊCHE BLANCHE</b>	S0038
<b>ORANGE SANGUINE</b> Origine Sicile.	S0026
<b>YUZU</b>	S0005



## PETITS POTS ÉCORESPONSABLES

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

### Glaces Bio

**CARAMEL SALÉ BIO** - 90016

**CHOCOLAT BIO** - 90010

Chocolat Bio de République Dominicaine.

**VANILLE À L'INFUSION**

**DE GOUSSES BOURBON BIO** - 90012

À la vanille Bourbon de Madagascar.

120 ml x 24

### Sorbets Bio

**CITRON BIO** - 90015

Citron de Sicile.

**FRAISE BIO** - 90011

Fraise Senga.

**FRAMBOISE BIO** - 90013

Framboise Willamette.

**MANGUE BIO** - 90014

Mangue Alphonso d'Inde.

120 ml x 24



### Glaces au lait frais sans gluten

**CARAMEL "À LA FLEUR DE SEL"** - 90151

**VANILLE INFUSION**

**DE GOUSSES MADAGASCAR** - 90150

120 ml x 24



### Sorbets Haute Expression sans gluten

**CITRON PRESSÉ** - 90153

**FRAISE SENGA** - 90154

**FRAMBOISE** - 90155

**MANGUE** - 90156

120 ml x 24

### ... Autre saveur

**SORBET CHOCOLAT NOIR** - 90152

120 ml x 24

### Pots de glace enfants



**BARBAPAPA**

Glace saveur barbabapa.

90157 | 120 ml x 24



**NATELLOSO**

90158 | 120 ml x 24



**VANILLE MACADAMIA**

90159 | 120 ml x 24

PETITS POTS À EMPORTER  
Pots signés Philippe Faur avec petite cuillère incluse.

# Glaces Philippe Faur

GLACIERS



## VANILLE BOURBON

Crème glacée.

U0001 | 100 ml x 9



## CARAMEL FLEUR DE SEL

Crème glacée. Caramel réalisé dans notre atelier. Cuisson dans un chaudron en cuivre.

U0002 | 100 ml x 9



## CAFÉ

Crème glacée.

U0003 | 100 ml x 9



## CHOCOLAT NOIR

Crème glacée.

U0004 | 100 ml x 9



## CITRON JAUNE

Sorbet. Origine Sicile.

U0009 | 100 ml x 9



## FRAMBOISE

Sorbet.

U0011 | 100 ml x 9



## FRAISE

Sorbet.

U0012 | 100 ml x 9



## MANGUE

Sorbet.

U0014 | 100 ml x 9

GLACES À EMPORTER

NOUVEAU

Emkipop



NOUVEAU  
TI-BOUN

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

160564 | 75 g x 10



TOXICOCO

Glace végétale à la noix de coco.

160519 | 65 g x 10



NOUVEAU  
DARK VAHINÉE

Crème glacée à la vanille de Madagascar enrobée de chocolat noir.

160563 | 75 g x 10



VAHINÉE

Crème glacée à la vanille de Madagascar.

160517 | 65 g x 10



NOUVEAU  
CROUSTI CARAMEL

Glace au caramel beurre salé, éclats de caramel.

160566 | 65 g x 10



CAPPUCCINO

Crème glacée au café.

160532 | 65 g x 10



CHOCO CRAQUANTE

Crème glacée chocolat au lait et amandes caramélisées.

160516 | 65 g x 10



RELAXANTE

Glace au chocolat noir 70% fève de tonka.

160529 | 65 g x 10



CHOCO MARBRÉE

Crème glacée vanille de Madagascar et chocolat.  
*Stock limité.*

160523 | 65 g x 10



BLACK SÉSAME

Glace sésame noir.

160530 | 65 g x 10



SUCETTE GLACÉE VANILLE

Crème glacée à la vanille de Madagascar.

160524 | 25 g x 25



idéale  
pour les affogatos

## GLACES À EMPORTER

# Emkipop **NOUVEAU**

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



**NOUVEAU**

### “COMME UN SMOOTHIE (GIVRÉ)”

Sorbet 100% fruit :  
mangue banane pomme.

160569 | 65 g x 10



**NOUVEAU**

### DOUCE FRAMBOISE

Sorbet plein fruit  
à la framboise.

160565 | 65 g x 10



### JOLIE FRAISE

Sorbet plein fruit  
à la fraise.

160515 | 65 g x 10



### SWEET MYRILLE

Sorbet plein fruit  
à la myrtille.  
*Stock limité.*

160525 | 65 g x 10



### RAFRAÎCHISSANTE

Sorbet plein fruit  
pastèque, citron vert  
et basilic. *Stock limité.*  
*Produit éphémère.*

160527 | 65 g x 10



### TENDRE ABRICOT

Sorbet plein fruit  
abricot.

*Stock limité.*

160522 | 65 g x 10



### KALAGRUM

Sorbet plein fruit  
au kalamansi  
et baie de timur.

*Stock limité.*

160526 | 65 g x 10



### EXOTIQUE

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

160521 | 65 g x 10



### DÉTOX

Sorbet plein fruit  
citron, gingembre  
et curcuma.

160518 | 65 g x 10



### DÉSALTÉRANTE

Sorbet plein fruit  
citron, concombre  
et menthe.

160520 | 65 g x 10

## 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.

± 15x5x2 cm

96805 | 118 g x 25



### CARAMEL SALÉ

Glace au lait entier.

± 15x5x2 cm

160265 | 124 g x 25



### CHOCOLAT

Glace au lait entier.

± 15x5x2 cm

96804 | 124 g x 25



### CITRON VERT

Sorbet, jus de citron,  
jus de citron vert.

± 15x5x2 cm

96817 | 119 g x 25



### FRAISE

Sorbet, 58% de pulpe  
de fraise.

± 15x5x2 cm

96801 | 119 g x 25



### FRAMBOISE

Sorbet, 54% de pulpe  
de framboise.

± 15x5x2 cm

160225 | 126 g x 25



### MANGUE

Sorbet, 41% de pulpe  
de mangue.

± 15x5x2 cm

96818 | 108 g x 25



### ORANGE PRESSÉE

Sorbet, 62% de jus d'orange.

± 15x5x2 cm

160226 | 119 g x 25



### PÂTE À TARTINER ET NOIX DE COCO

Glace au lait entier, cœur pâte  
à tartiner noisettes cacao.

± 15x5x2 cm

160267 | 124 g x 25

## SOLUTION VENTE À EMPORTER

# SMOOTH Fruits

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 !



### CRAZY MELON

67% melon, 13% mangue,  
10% fraise, 10% fruit de la passion.

160454 | 150 g x 15



### NOUVELLE RECETTE

### SUNSHINE POWER

37% mangue, 36% carotte,  
20% orange, 7% citron.

160371 | 150 g x 15



### COCONUT FEVER

53% lait de coco, 26% ananas,  
19% banane.

160232 | 150 g x 15



### PAPAYA MANIA

34% fraise, 33% pêche,  
33% papaye.

160233 | 150 g x 15



### PINKY GROOVY

60% fraise,  
40% banane.

160230 | 150 g x 15



### FUNNY BERRIES

40% fraise,  
40% mûre,  
20% framboise.

160263 | 150 g x 15



### YELLOW SLOW

40% ananas,  
30% papaye,  
30% mangue.

160231 | 150 g x 15



### EVER GREEN

37% banane, 30% chou Kale,  
18% mangue,  
15% banane-citronelle.

160370 | 150 g x 15

# Fabricant de Desserts Glacés



L'équipe de décoration, **Anthony Salgado, Luc Palause, Gloria Delmotte, Fabien Tortorricci, Loïc Chareau et Éric Galy** (absent sur la photo), développe pour vous l'ensemble des desserts glacés.

## **ATELIER ARTISANAL**

DE 6 PERSONNES

Fabrication de desserts glacés dans un atelier artisanal au cœur des Corbières dans le respect des règles de l'art du glacier-pâtissier.

## **30 SPÉCIALITÉS GLACÉES**

DÉCORÉES À LA MAIN

Des desserts glacés fabriqués de A à Z : la meringue italienne au sucre cuit, la chantilly montée au batteur, les recettes de glaces et sorbets, le moulage, l'enrobage, le pochage et le remplissage. Tout est fait à la main !

## **MINUTE, SAVOIR-FAIRE**

ET COUP DE MAIN

Les clients nous confient leur fabrication sur-mesure que ce soit le remplissage de pots pour la vente à emporter, des quenelles ou des cubes de glaces pour les traiteurs ou encore des bûches glacées pour les boulangers.

# Desserts glacés



# Desserts individuels glacés

Sortir 5 min avant de servir.



## ESKI VACHERIN

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

90952 | 70 g x 20



## VACHERIN VANILLE FRAMBOISE

Sorbet framboise, glace vanille, inclusion meringue, enrobage chantilly.

90954 | 90 g x 12



Photo non contractuelle.

## VACHERIN FRAISE

Sorbet fraise Senga, meringue, chantilly.

Ø 7 x H 5 cm

90742 | 60 g x 12



## VACHERIN CUBIQUE FRAMBOISE

Base meringue, cube sorbet framboise, recouvert de chantilly sculptée en cube. ± 5 x 5 cm

90703 | 60 g x 12



## LA PROFITEROLE GÉANTE

Chou craquelin garni d'un soufflé glacé vanille.

± Ø 8 x H 6 cm

4310 | 62 g x 12



## SECRET GLACÉ FRAISE BERGAMOTE

Entremets : pâte sablée pur beurre, compotée de fraise bergamote, mousse mascarpone, décor éclats de pistache.

± 16,5 x 2,5 x 3 cm

4606 | 85 g x 16



## LINGOT CACAHUÈTE CAMEL

Crème glacée cacahuète, sauce caramel, morceaux de cacahuètes grillées salées, enrobage chocolat lait.

± 7,5 x 5,5 x 3,5 cm

90920 | 70 g x 30



# Desserts individuels glacés

Sortir 5 min avant de servir.



NOUVEAU

## MERVEILLEUSE PISTACHE

Crème glacée fleur d'oranger, insert meringue, enrobage chantilly et éclats de pistaches grillées.

± Ø7xH4 cm  
90826 | 105 g x 12



NOUVEAU

## MERVEILLEUX MYSTÈRE

Glace au lait frais à l'infusion de vanille Bourbon, double meringue en insert, enrobage chantilly et pépites de nougatine.

± Ø8xH4,5 cm  
90824 | 90 g x 8



NOUVEAU

## BOULE CHOCOLAT ORANGE

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

± Ø6,5xH5 cm  
90828 | 90 g x 12



## BOULE LITCHI FRAMBOISE

Sorbet litchi framboise, cœur de meringue, enrobage chocolat blanc saupoudré de poudre de framboise.

± Ø6,5xH5 cm  
90919 | 90 g x 12



## BOULE YUZU PASSION

Crème glacée yuzu, enrobage passion et cœur de meringue.

± Ø6,5xH5 cm  
90902 | 70 g x 12



# Desserts individuels glacés

Sortir 5 min avant de servir.



**NOUVEAU**

## ÎLE GLACÉE

Crème glacée façon crème anglaise, marbrage sauce caramel, meringue italienne décor caramel.

90829 | 70 g x 8



## OMELETTE NORVÉGIENNE GOUTTE

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

± Ø 10 x H 7,5 cm

90711 | 120 g x 8



## OMELETTE NORVÉGIENNE

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

± Ø 9 x H 8,5 cm

90540 | 155 g x 6



## OMELETTE FLOCON

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

± Ø 7,5 x H 5,5 cm

90897 | 80 g x 8



## NOUGAT GLACÉ FRAMBOISES ABRICOTS

Biscuit dacquoise, mousse glacée au nougat de Montélimar, framboises, abricots.

± Ø 8 x H 3 cm

3214 | 85 g x 12



## CLIP NOUGAT GLACÉ

Glace nougat de Montélimar, prêt à démouler.

± Ø 7 x H 5 cm

90521 | 100 g x 27



## NOUGAT GLACÉ INDIVIDUEL

Base façon pain d'épices, soufflé glacé aux brisures de nougat, fruits confits.

± 7,5 x 2,8 x 3 cm

2303 | 75 g x 28



# Soufflés glacés

Sortir 5 min avant de servir.



## SOUFFLÉ GRAND MARNIER®

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

± Ø 9 cm

2012 | 145 g x 12



## SOUFFLÉ GLACÉ CHOCOLAT

Biscuit dacquoise cacao, soufflé glacé chocolat noir (80% de cacao min). Œufs de poules élevées en plein air.

± Ø 7 x H 4,5 cm

4784 | 70 g x 12



## SOUFFLÉ GLACÉ CARAMEL SALÉ

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

± Ø 7 x H 3 cm

2828 | 110 g x 12



## SOUFFLÉ GLACÉ MANDARINE

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

± Ø 8 x H 5 cm

3163 | 105 g x 12



## SOUFFLÉ GLACÉ VERVEINE DU VELAY PAGÈS

Biscuit cuillère punché à l'alcool de verveine, soufflé glacé à l'alcool de verveine, décor sucre vert.

± Ø 8 x H 4 cm

3170 | 105 g x 12



## SOUFFLÉ GLACÉ BANOFFEE

Pâte sablée au spéculoos, soufflé glacé banane, cœur confiture de lait. Œufs de poules élevées en plein air.

± Ø 7 x 4 cm

4648 | 95 g x 12



## SOUFFLÉ GLACÉ VANILLE FRAMBOISE

Biscuit cuillère, soufflé glacé vanille, compotée de framboise, décoré d'une framboise.

± Ø 7 x H 4 cm

4240 | 85 g x 12



## SOUFFLÉ GLACÉ CITRON YUZU

Biscuit cuillère, soufflé glacé citron et yuzu, gelée citron.

± Ø 7 x H 4 cm

4242 | 83 g x 12



## SOUFFLÉ GLACÉ MANGO COCO

Biscuit génoise, soufflé glacé au lait de coco, compotée à la mangue.

± Ø 7 x H 4 cm

4241 | 83 g x 12



# Mochis glacés

NOUVELLE RECETTE

• **Spécialité asiatique** •

Crème glacée enveloppée dans une pâte de riz fine.  
Il se consomme entier avec les doigts (façon japonaise) ou  
présenté coupé en 2 dans l'assiette (tendance fusion food).  
Dégustation optimale 3 min après la sortie du congélateur.



NOUVEAU  
**CARAMEL SALÉ**

Crème glacée caramel beurre salé, enrobée de  
pâte de riz.  
± 5 x 3 cm  
160555 | 35 g x 45



NOUVEAU  
**PRALINÉ CŒUR CHOCOLAT NOISETTE**

Crème glacée praliné noisette, cœur chocolat  
noisette, enrobée de pâte de riz.  
± 5 x 3 cm  
160556 | 35 g x 45



**COCO**

Crème glacée noix de coco  
enrobée de pâte de riz.  
± 5 x 3 cm  
160562 | 35 g x 45



**CHOCOLAT**

Crème glacée chocolat enrobée  
de pâte de riz.  
± 5 x 3 cm  
160557 | 35 g x 45



**MANGUE PASSION**

Crème glacée mangue passion  
enrobée de pâte de riz.  
± 5 x 3 cm  
160558 | 35 g x 45



**FRAMBOISE LITCHI**

Crème glacée framboise litchi  
enrobée de pâte de riz.  
± 5 x 3 cm  
160559 | 35 g x 45



**THÉ VERT MATCHA**

Crème glacée thé vert matcha  
enrobée de pâte de riz.  
± 5 x 3 cm  
160560 | 35 g x 45



**VANILLE**

Crème glacée vanille Bourbon  
enrobée de pâte de riz.  
± 5 x 3 cm  
160561 | 35 g x 45





# Fabrications sur demande



## CUBES "PRÊTS À SERVIR"

Saveurs sur demande pour un minimum de 3 boîtes.

42 ml x 96



## VERRINES GOURMANDES

Saveurs sur demande pour un minimum de 5 boîtes.

50 ml x 50



## BOULES ET QUENELLES "PRÊTES À SERVIR"

Saveurs en boules ou quenelles sur demande pour un minimum de 4 boîtes.

65 ml x 48 (boules)



# Desserts individuels glacés

Sortir 5 min avant de servir.



## PLATEAU DE PETITS SORBETS

Mangue, framboise, citron vert, mandarine, cassis et pomme verte.

40516 | 40 g x 24



## PROFITEROLES GLACE VANILLE

Pâte à choux pur beurre, sucre grain, glace vanille.

PFCHAPROFITER0003 | 26 g x 50



## KUAKY (CHOCOLAT)

90356 | 35 g x 12



## PUNKY (VANILLE)

90020 | 35 g x 12



## FRICKY (FRAISE)

90347 | 35 g x 12



# Fabricant de Pâtisseries



Philippe Urraca (Chef pâtissier, Meilleur Ouvrier de France), Olivier Francoual (Chef pâtissier), Alice Mary (Cheffe pâtissière) et leurs équipes respectives développent des créations dans la plus pure tradition de la pâtisserie française.

## RESPECT DU SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Nos pâtisseries fabriquent des gâteaux : ils façonnent, trempent, décorent les desserts à la main. Ils dégustent chaque production pour contrôler que chaque fabrication soit conforme à notre engagement de qualité. Toutes nos pâtes, crèmes, mousses, compotées de fruits... sont maison.

## 300 CRÉATIONS SUR-MESURE PAR AN

## 630 RÉFÉRENCES

### DE PÂTISSERIES DANS 4 ATELIERS DE PRODUCTION

Chaque atelier est spécialisé dans un type de pâtisseries : de la pure tradition pâtissière française aux pâtisseries anglo-saxonnes... 630 références de pâtisseries fabriquées de façon à répondre aux besoins de nos clients en créant des gammes innovantes et créatives.

# Pâtisseries



# Pâte à choux



**NOUVEAU EN ÉDITION LIMITÉE**

## PARIS-TOKYO

Pâte à choux colorée, ganache montée sésame noir, gel yuzu, décor deux sésames toastés.  
± Ø8xH4,5 cm

95843 | 90 g x 12



## PARIS-PALERME

Couronne de pâte à choux, crème pistache, décor pistaches hâchées.  
± Ø8xH4,5 cm

95785 | 90 g x 12



## PARIS-BREST

Couronne de pâte à choux, mousseline pralinée.

± Ø9,8 cm

95403 | 110 g x 12



## NOUVEAU INCONTOURNABLE PARIS-BREST

Couronne de pâte à choux, ganache montée praliné noisette, amandes bâtonnet torréfiées.  
± Ø8xH4,5 cm

95688 | 85 g x 12



## NOUVEAU PARIS-PAPEETE

Couronne de pâte à choux, crème praliné et coco, copeaux de coco toastés, décor coco râpée.  
± Ø8xH4,5 cm

95684 | 90 g x 12



## PARIS-BREST AU CHOCOLAT

Pâte à choux, mousse chocolat caramel beurre salé, sucre glace. ± 14xH4,5 cm

95231 | 75 g x 12



## PARIS-BREST PRALINÉ

Pâte à choux, mousseline pralinée craquante.  
± 14xH4,5 cm

95259 | 80 g x 12



# Pâte à choux



## TIRAMI-CHOU

Chou craquelin café, fourré ganache chocolat café, mousse mascarpone.

± Ø 7,5 x H 7 cm

4577 | 75 g x 12



## CHOU CHOCOLAT PRALINÉ

Chou craquelin cacao, croustillant, mousse chocolat origine Pérou, cœur praliné amande. *Stock limité.*

± Ø 8 x H 5,5 cm

4649 | 95 g x 12



## CHOU CARAMEL

Chou, crème caramel, décor plaquette de chocolat au lait.

± Ø 8 x H 4 cm

3688 | 85 g x 12



## ÉCLAIR ST-HONORÉ

Pâte à choux, sauce confiture de lait, crème vanille.

± Ø 14 x H 4,5 cm

95286 | 90 g x 12



## ÉCLAIR FRAISIER

Pâte à choux, ganache chocolat blanc, confiture de fraise.

± Ø 14 x H 4,5 cm

95331 | 70 g x 12



## ÉCLAIR GÉANT

Pâte à chou craquelin, chantilly chocolat. Éclair à partager (2 à 4 parts).

± 28 x 5,5 cm

95554 | 300 g x 5



# Macarons



## MACARON POIRE BELLE-HÉLÈNE

Coque macaron cacao, confit de poire, enrobé de chocolat noir, décor crumble chocolat noir au sel de Guérande. ± Ø 6,5 cm

95489 | 75 g x 24



NOUVEAU

## MAC'EN ROBE MANGUE PASSION

Coque macaron, confit de mangue passion, cubes de mangue, enrobage chocolat lait, noisettes effilées torréfiées. ± Ø 7,5 x H 4 cm

95680 | 75 g x 24



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



## MACARON FRAMBOISE

Coque de macaron rose, confiture, mousse framboise.

± Ø 7,5 / 8 cm

2773 | 80 g x 24



## MAC'DOUGHNUT CARAMEL FLEUR DE SEL

Coque macaron couronne, crémeux gianduja, cœur coulant caramel au sel de Guérande. ± Ø 8 x H 3 cm

95556 | 70 g x 12



## ROYAL MONT-BLANC

Coque macaron nature, crème de marron, mousse de marron, insert meringue, guimauve vanille. ± Ø 7,5 cm

95490 | 80 g x 12



## MAC'ÉCLAIR AGRUMES

Éclair en coque de macaron, crémeux chocolat blanc agrumes. ± 14 x 3,5 cm

95461 | 70 g x 12



## MAC'ÉCLAIR CACAHUÈTE

Éclair en coque de macaron, crémeux cacahuète, brisures de cacahuètes salées. ± 14 x 3,5 cm

95362 | 70 g x 12



## MAC'ÉCLAIR NOISETTE

Éclair en coque de macaron noisette amande, crémeux Gianduja. ± 14 x 3,5 cm

95373 | 80 g x 12





# Créations

DE PHILIPPE URRACA

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



## SECRET CAFÉ

Entremets : biscuit chocolat praliné feuillantine, ganache chocolat noisettes, mousse café chocolat blanc, décor noisettes caramélisées. ± 16x2,5x3 cm

4818 | 75 g x 16



## SECRET CHOCOLAT NOUGAT

Entremets : croustillant chocolat nougat, mousse chocolat du Pérou, bâtonnet chocolat pistache. ± 16x2,5x3 cm

3664 | 85 g x 16



## SECRET VANILLE

Entremets : croustillant chocolat blanc, noisettes torréfiées, surmonté d'une crème vanille.

± 16x2,5x4 cm

4358 | 75 g x 16



## SECRET CITRON

Entremets : pâte sablée noisette, croustillant chocolat blanc et crème au citron de Sicile. ± 16x2,5x4 cm

3663 | 100 g x 16



## SECRET EXOTIQUE

Entremets : crème d'amande coco, compotée de mangue passion, crème chiboust rhum. ± 16,5x2,5x3 cm

4758 | 80 g x 16



## SECRET GLACÉ FRAISE BERGAMOTE

Entremets : pâte sablée pur beurre, compotée de fraise bergamote, mousse mascarpone, décor éclats de pistache.

± 16,5x2,5x3 cm

4606 | 85 g x 16



## ROYAL DÔME

Entremets : biscuit dacquoise, croustillant praliné noisette amande, mousse chocolat. ± Ø 7,5xH 4 cm

95433 | 70 g x 16



## PLAISIR CŒUR DE FRUITS

Entremets : biscuit dacquoise coco, mousse mangue, cœur fruits rouges. ± Ø 7,5 cm

4082 | 85 g x 12



PÂTISSERIES

# Babas insolites



Des babas différenciants à personnaliser  
Savoir-faire historique depuis plus de 20 ans

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

À déguster à température ambiante.



## BABANETTONNE

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

95521 | 130 g x 16



## LE SAVARIN

Baba imbibé au sirop de rhum (baba à décorer).  
± Ø 11 x H 4,5 cm

90581 | 150 g x 12



## BABA CUBIQUE

Baba imbibé au sirop de rhum en forme de cube (baba à décorer).  
± 5 x 5 x 5 cm

95522 | 110 g x 16



## BABA KOUGLOF

Baba imbibé au sirop de rhum en forme de kouglof (baba à décorer).  
± 7,5 x 9 cm

90605 | 210 g x 11



## INCONTOURNABLE BABA

Baba imbibé au sirop de rhum en forme de kouglof.  
± Ø 6 cm

95558 | 100 g x 16



## BABA LONG

Baba imbibé au sirop de rhum à partager (2 à 5 parts). Livré sans décoration.

± 30 x 5 x 6 cm

90804 | 400 g x 4





# Babas authentiques

Des babas au visuel traditionnel et à la recette authentique  
Savoir-faire historique depuis plus de 20 ans

Généreux babas en forme de bouchon, typiques des brasseries.



## ORIGINAL BABA AU RHUM "BOUCHON"

Baba avec ses raisins, imbibé au sirop de rhum.  
± 11x5x6 cm

90515 | 185 g x 14



## TRADITIONNEL BABA AU RHUM "BOUCHON" SANS RAISIN

Baba imbibé au sirop de rhum.  
± 11x5x6 cm

90694 | 180 g x 14



## BABA "MIGNON"

Baba imbibé au sirop de rhum.

± 9,5xH5 cm

90525 | 130 g x 15



## BABA NATURE (sans alcool)

Baba imbibé d'un sirop nature, à agrémenter avec l'alcool de votre choix.

90744 | 130 g x 15



## MINI BABA

Authentique baba imbibé au sirop de rhum.

± 7 x H 4 cm

90555 | 50 g x 33



Baba à l'effet "Wahou" à partager.



## BABA GÉANT

Baba imbibé au sirop de rhum à partager (10 à 12 parts).

± 14 x 14 x 20 cm

95559 | 1,5 kg x 2



# Créations originales



## NOUVEAU VICTORIA

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

95687 | 100 g x 16



## NOUVEAU EN ÉDITION LIMITÉE ROYAL VALENTIN

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

± Ø 7,5 x H 7,2 cm

95682 | 80 g x 12



## NOUVEAU DOUCEUR D'ORIENT

Dacquoise à la rose, mousse mascarpone fleur d'oranger et eau de rose, praliné pistache, décor pistaches hachées.

± Ø 7 x H 4,5 cm

4891 | 65 g x 20



## NOUVEAU VICTORIA CAKE

Gâteau moelleux garni de confiture de framboise et de crème fouettée, saupoudré de sucre glace et framboises fraîches.

DP191 | 80 g x 20



## BOULE ROCHER NOIX DE PÉCAN

Biscuit brownie au chocolat, mousse chocolat, cœur praliné pécan, enrobage chocolat au lait, noix de pécan. ± Ø 5,5 x H 5,5 cm

95388 | 85 g x 24



## COMME AU CINÉMA

Entremets : mousse riz au lait, sablé petit beurre, praliné popcorn, enrobage chocolat au lait. ± 14 cm

95390 | 90 g x 12



## NOUVEAU EN ÉDITION LIMITÉE PÂTÉ EN CROÛTE SUCRÉ EN TROMPE-L'ŒIL

Pâte brisée vanillée au beurre, confiture vieux garçon (confiture de fruits rouges, avec fruits entiers), frangipane, crème mousseline vanille, gelée de groseille (35 à 40 parts).  
± 50 x 95 cm

95844 | 4,3 kg x 1 (coupé en 2)



# Créations originales



NOUVEAU

## ABSOLUMENT CHOCOLAT

Biscuit joconde cacao, croustillant chocolat au gruë de cacao, mousse chocolat Ghana (72% de cacao min.), enrobage chocolat noir, glaçage chocolat noir, décor craquant chocolat noir.  $\pm \varnothing 6 \times H 4 \text{ cm}$

4890 | 76 g x 12



## ABSOLUMENT NOISETTE

Base meringue, cœur coulant noisette éclats de noisettes et fleur de sel, mousse noisette, enrobage chocolat craquant, glaçage chocolat noisette, décor noisette caramélisée.  $\pm \varnothing 6 \times H 4 \text{ cm}$

4881 | 76 g x 12



## LE T

Entremets glacé façon Tiramisu : biscuit cuillère punché café, mousse mascarpone, coque chocolat. Sortir 1h avant de servir.

$\pm 14 \times 4,5 \times 5 \text{ cm}$

1995 | 115 g x 14



## RÉSOLUMENT CHOCOLAT

Entremets : crémeux chocolat noir 73% et sucre de coco, gâteau sans farine type brownie au chocolat noir 73%, pâte sablée cacao à base de farines de blé ancien, de pois chiche, de riz et sucre de coco, glaçage chocolat noir 73%.  $\pm 5,8 \times 5,8 \text{ cm}$

95430 | 70 g x 24



## SUCCÈS CHOCOLAT NOIX DE PÉCAN

Biscuit cacao, mousse praliné et chocolat au lait, noix de pécan entière.

$\pm 11 \times 3 \times 3,5 \text{ cm}$

4873 | 65 g x 48



## PYRAMIDE CHOCOLAT IVOIRE

Entremets : biscuit succès amande, mousse chocolat blanc, caramel, coque chocolat blanc.  $\pm 7 \times 7 \times 7 \text{ cm}$

2772 | 80 g x 12



## PYRAMIDE CHOCOLAT NOIR

Entremets : biscuit succès amande, mousse chocolat noir, coque chocolat noir.  $\pm 7 \times 7 \times 7 \text{ cm}$

2770 | 80 g x 12



## TARTE SANS TROTTOIR CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT

Pâte sablée pur beurre, feuillantine, ganache chocolat.

$\pm \varnothing 8,5 \times H 1,5 \text{ cm}$

3362 | 100 g x 24



# Coulants chocolat

Savoir-faire historique depuis plus de 30 ans

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



## GAMME EXCELLENCE

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



### COULANT CHOCOLAT ORIGINE GHANA

Appareil cœur coulant 28,5% de chocolat origine Ghana (72% de cacao min.). Pur beurre.  
± Ø 6 x H 5,5 cm

4761 | 95 g x 24



### ORIGINAL COULANT CHOCOLAT

Le traditionnel coulant 27% de chocolat. Pur beurre.  
± Ø 6,5 x H 3,5 cm

2299 | 90 g x 20



## GAMME TRADITION ET INCONTOURNABLE



### COULANT CHOCOLAT 65 g

Appareil coulant, 26,5% de chocolat (52% cacao min.).  
± Ø 5,5 x H 2 cm

3332 | 65 g x 60



### INCONTOURNABLE COULANT CHOCOLAT

Appareil coulant chocolat (52% de cacao min.).  
± Ø 7 x H 2,5 cm

4841 | 90 g x 46



### COULANT CACAO VEGAN

À base de lait de coco et de cacao en poudre.  
± Ø 8 x H 3,2 cm

4265 | 120 g x 32



# Mi-cuits chocolat sans gluten



Savoir-faire historique  
depuis plus de 30 ans

- Recette sans gluten
- Contient entre 30 et 35% de chocolat.
- Texture crémeuse.
- Entre 4 et 7 ingrédients.

## GAMME EXCELLENCE

Mi-cuit historique depuis plus de 30 ans  
avec sa recette généreuse pur beurre.



### ORIGINAL MI-CUIT CHOCOLAT SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit 30% de chocolat. Pur beurre.  
± Ø 7,5 x H 3,5 cm

4867 | 120 g x 32



Son double appareil lui permet un cœur  
coulant à froid sans réchauffage.



### MI-CUIT CŒUR COULANT À FROID SANS GLUTEN

Appareil coulant 33% de chocolat. Pur beurre.  
± Ø 8 x H 2 cm

2831 | 100 g x 24



## GAMME TRADITION



### MI-CUIT CLASSIQUE SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit 35% de chocolat.  
± Ø 7,5 x H 3,5 cm

3417 | 120 g x 36



### MI-CUIT CHOCOLAT SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit cœur coulant 35% de chocolat.  
± Ø 8 x H 3 cm

4042 | 100 g x 32



# Mi-cuits double saveurs



## MI-CUIT CITRON YUZU

Appareil mi-cuit chocolat pur beurre, cœur ganache chocolat citron yuzu.  
± Ø 6,5 x H 2,5 cm

3671 | 105 g x 23



## DUO MI-CUIT CHOCOLAT CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

Appareil mi-cuit chocolat, cœur coulant caramel à la fleur de sel.  
± Ø 7 x H 3,5 cm

4857 | 115 g x 32



## MI-CUIT CŒUR CARAMEL BEURRE SALÉ

Appareil mi-cuit chocolat noir, cœur caramel beurre salé.  
± Ø 6,5 x H 2,5 cm

4868 | 90 g x 46



## MI-CUIT PRALINÉ SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit chocolat pur beurre, cœur praliné amandes, noisettes, chocolat.  
± Ø 6,5 x H 2,8 cm

3659 | 105 g x 23





# Mœlleux à partager

Savoir-faire historique  
depuis plus de 30 ans

- Texture mœlleuse,  
à peine cuite à cœur.
- Farine, œufs et sucre français.

À déguster à température ambiante.

Recette traditionnelle  
du mœlleux au chocolat  
pur beurre.



## ORIGINAL MÔELLEUX GRAND-MÈRE

26% de chocolat. Pur beurre.  
(12 parts).

± Ø 25 x H 3 cm

3949 | 1,2 kg x 1



## NOUVELLE RECETTE INCONTOURNABLE MÔELLEUX CHOCOLAT

Gâteau chocolat noir.

± Ø 25 x H 3 cm

4925 | 1,2 kg x 1



# Pains perdus



## BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU"

Brioche, œufs, crème, sucre, caramélisée au four.  
± 9x2 cm

90611 | 120 g x 36



## INCONTOURNABLE PAIN PERDU

Pain brioché, crème, œufs. Toasté.  
± 12x8 cm

95541 | 100 g x 36



# Tiramisus



**NOUVEAU**

## TIRAMISU CHOCOLAT NOISETTE

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

± 37 x 9 x 5,5 cm

4901 | 880 g x 3



## TIRAMISU ORIGINAL

Biscuit cuillère punché au café, mousse mascarpone, décor cacao poudre (6 à 8 parts).

± 37 x 9 x 5,5 cm

4861 | 750 g x 3



## BAC TIRAMISU

Biscuit cuillère punché au café, mousse mascarpone. Portionnable à la cuillère (20 à 24 parts). ± 36 x 27 x 5 cm

3687 | 2,8 kg x 1



## TIRAMISU BANDE

Entremets : biscuit cuillère, mousse mascarpone, génoise punchée au café.

± 36 x 9 cm

95306 | 800 g x 3



## INCONTOURNABLE TIRAMISU

Biscuit cuillère punché au café-Marsala, mousse mascarpone (livré sans décor cacao).

± Ø 7 x H 4 cm

3228 | 100 g x 12



**PENSEZ À LA POCHÉ MOUSSE MASCARPONE P.128, IDÉALE POUR CRÉER VOTRE TIRAMISU MINUTE !**

# Fingers individuels aux fruits



## FINGER NOUGAT PISTACHE

Entremets : biscuit joconde, croustillant pistache, mousse nougat aux éclats de pistache.  
± 13 x 2,5 x 3,3 cm

4511 | 55 g x 28



## FINGER SAVEUR DU JAPON

Entremets : biscuit joconde au thé vert matcha, compotée de mangue passion, mousse chocolat blanc, glaçage chocolat blanc. ± 13 x 2,5 x 3 cm

3567 | 70 g x 28



## FINGER ANANAS

Entremets : biscuit dacquoise coco, compotée d'ananas, mousse coco, glaçage mangue.  
± 13 x 2,5 x 3 cm

4315 | 65 g x 28



## FINGER MANGUE PASSION

Entremets : biscuit joconde, compotée de mangue passion, mousse chocolat blanc, glaçage mangue passion. ± 13 x 2,5 x 3 cm

4194 | 78 g x 28



## NOUVELLE RECETTE FINGER FRAMBOISIER

Entremets : biscuit joconde punché à l'alcool de framboise, mousse framboise, fruits des bois.  
± 13 x 2,5 x 2,7 cm

4922 | 60 g x 28



## FINGER PANNA COTTA FRAMBOISE

Entremets : biscuit joconde, croustillant au chocolat blanc, panna cotta, compotée de framboise. ± 13 x 2,5 x 2,5 cm

4508 | 70 g x 28



# Fingers individuels



## FINEMENT CHEESECAKE

Entremets : pâte sablée pur beurre et sucre de fleur de coco, appareil cream cheese (29%), mousse au jus de citron de Sicile sucrée au sirop d'agave. Œufs de poules élevées en plein air.

± 12 x 3 x 3,5 cm

4705 | 90 g x 27



## OPÉRETTE EARL GREY

Entremets : biscuit joconde punché thé Earl Grey, ganache thé Earl Grey chocolat au lait, crème au beurre zestes d'orange.

± 13 x 2,5 cm

95460 | 100 g x 33



## OPÉRA SIGNATURE

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

95499 | 70 g x 33



## FINGER ROYAL CHOCOLAT

Entremets : biscuit dacquoise, croustillant chocolat praliné, mousse chocolat noir, velours chocolat. ± 13 x 2,5 x 3 cm

4186 | 70 g x 28



## FINGER AUX TROIS CHOCOLATS

Entremets : biscuit cacao, mousse chocolat blanc, chocolat lait, chocolat noir, croustillant au grué de cacao. ± 13 x 2,5 cm

95359 | 90 g x 33



# Bandes à partager



## OPÉRA BANDE

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

± 36 x 9 x 3 cm

2552 | 590 g x 3



## NOUVELLE RECETTE FEUILLANTINE BANDE

Entremets : biscuit joconde cacao, croustillant feuillantine, mousse chocolat, génoise cacao.

± 36 x 9 x 3 cm

4923 | 670 g x 3



# Demi-cadres



**NOUVEAU**  
**DEMI-CADRE SAVEUR DU JAPON**

Entremets : biscuit joconde au thé vert matcha, compotée de mangue passion, mousse yuzu, glaçage chocolat blanc.  
± 35x27x3 cm

4913 | 2 kg x 1



**DEMI-CADRE PANNA COTTA FRAMBOISE**

Entremets : biscuit joconde, croustillant au chocolat blanc, panna cotta, compotée de framboise.  
± 35x27x2,5 cm

4509 | 2,22 kg x 1



**DEMI-CADRE MANGUE PASSION**

Entremets : biscuit joconde, compotée de mangue passion, mousse chocolat blanc, glaçage mangue passion.  
± 35x27x3 cm

4195 | 2,33 kg x 1



**DEMI-CADRE ROYAL CHOCOLAT**

Entremets : biscuit dacquoise, croustillant chocolat praliné, mousse chocolat noir, velours chocolat.  
± 35x27x3 cm

4187 | 2 kg x 1



# Entremets



## NOUVEAU NAPOLATINE

Biscuit cacao, ganache vanille, ganache chocolat noisette, biscuit madeleine vanille, croquant blanc.

± 9,5x4,5x3 cm

95817 | 100 g x 24



## FORÊT NOIRE

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

± 5x4 cm

95458 | 80 g x 30



## LE NOUVEAU CHOCOLAT

Entremets : composé d'une alternance de couches de biscuit cacao (joconde, dacquoise et génoise) et d'appareil au chocolat (ganache, crème et mousse). ± 5,5x5,5x4 cm

2330 | 90 g x 30



## LE CONCORDE

Base meringue suisse cacao, mousse chocolat, décor éclats de meringue suisse.  
± Ø 7 cm

95453 | 75 g x 18



## FEUILLANTINE

Entremets : base croustillante au praliné, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir.  
± Ø 7xH 3,8 cm

3299 | 100 g x 12



## MENDIANT GIANDUJA

Pâte sablée croustillante à la noisette, ganache chocolat noisette, décor mendant noix orange. ± Ø 8xH 1,8 cm

4862 | 100 g x 24



## DOIGT DE FÉE

Coque meringue en forme d'éclair, crémeux et praliné coco, chips coco.  
± 14x4,5 cm

95555 | 75 g x 12



## BLANC MANGER COCO

Biscuit dacquoise, appareil blanc manger coco.

± Ø 7xH 4 cm

4078 | 78 g x 12



## DÉLICE FRUITS ROUGES

Biscuit amande, mousse fruits rouges passion entrecoupée d'un disque de chocolat noir.  
± Ø 7xH 3 cm

160070 | 90 g x 20



# Tartes et Sablés individuels aux fruits



**RONDEMENT CITRON**

Pâte sablée à la farine de blé ancien, poudre d'amande, sucre de fleur de coco, crémeux citron au sirop d'agave.  $\pm \varnothing 7$  cm

95431 | 110 g x 12



**LE CITRON**

Tartelette : pâte sablée pur beurre aux amandes, crème citron, meringue.  $\pm \varnothing 6,5 \times H 5,5$  cm

1801 | 110 g x 12



**TARTELETTE CITRON**

Pâte sucrée, crème citron.

$\pm \varnothing 9$  cm

90778 | 90 g x 24



**TATIN MANGUE**

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

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

95557 | 80 g x 20



**ABRICOTS RÔTIS AU ROMARIN**

Appareil tatin, abricots rôtis, caramel, romarin.

$\pm \varnothing 9 \times H 2,5$  cm

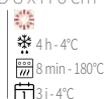
90504 | 145 g x 16



**POIRE DANS LA TARTE**

Tartelette : pâte feuilletée caramélisée, compote de pommes, poire Williams entière rôtie au sucre cassonade.  $\pm \varnothing 8 \times H 6$  cm

4578 | 110 g x 12



**SABLÉ FRAISES ET FRAMBOISES**

Pâte sablée pur beurre, crème d'amande, fraises, framboises.  $\pm \varnothing 6,5 \times H 5$  cm

1432 | 120 g x 20



**TARTELETTE AUX MYRTHILLES**

Pâte sablée, crème d'amande, myrtilles.

$\pm \varnothing 9,5 \times H 3$  cm

90505 | 120 g x 12



**SABLÉ FIGES RÔTIES**

Pâte sablée pur beurre à la noisette, crème d'amande, pistaches, figues rôties.  $\pm \varnothing 12 \times H 1,5$  cm

4847 | 130 g x 24



# Tartes et Sablés individuels aux fruits



## TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée, crème citron, meringue fondante.

± Ø 12,5 x H 2 cm

90509 | 140 g x 12



## TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée, crème citron, meringue fondante.

± Ø 9 cm

90576 | 80 g x 24



## INCONTOURNABLE TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée, crème citron, meringue fondante.

± Ø 8 cm

96612 | 75 g x 24



## TARTELETTE CITRON & YUZU

Pâte sucrée.

± Ø 8 cm

ITAYUZ03008 | 96 g x 12



## SABLÉ POMME

Sablé à la crème amande, pommes, nappage.

± Ø 9 cm

96523 | 110 g x 24



## SABLÉ ABRICOT

Sablé à la crème amande, abricots, nappage.

± Ø 9 cm

96522 | 110 g x 24



## SABLÉ FIGUES RÔTIÉS

Sablé pur beurre à la noisette, crème amande pistaches, figues rôties.

± Ø 9,5 x H 2 cm

4855 | 100 g x 36



## SABLÉ FRUITS ROUGES

Sablé à la crème amande, fruits rouges (griottes et framboises), nappage.

± Ø 9 cm

96525 | 110 g x 24



## SABLÉ CRUMBLE FRUITS ROUGES

Sablé avec des cubes de pommes, fruits rouges (griottes, groseilles et framboises), crumble. ± Ø 8 cm

96388 | 100 g x 24



# Tartes aux fruits à partager



## TARTE AUX POMMES NORMANDES

Tarte pré-cuite. Pâte sucrée pur beurre, fabrication française, élaborée à partir de fruits frais.  
± Ø 24,5 cm

96624 | 670 g x 6



## TARTE SABLÉE AMANDE POIRE

Pâte sablée, crème d'amande, poires.  
± Ø 26 x H 3 cm

3686 | 850 g x 3



## TARTE SABLÉE AUX ABRICOTS

Pâte sablée, compotée d'abricots, abricots.  
± Ø 26 x H 3 cm

3685 | 900 g x 3



## TARTE MYRTILLE

Farine de blé, beurre, purée de pommes 18%, purée de myrtilles et myrtilles 30%.  
± Ø 26 cm

162453 | 900 g x 6



## TARTE FRAMBOISE

Farine de blé, beurre, purée de pommes 14% et framboises 35%.  
± Ø 26 cm

163553 | 900 g x 2



## TARTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sablée pur beurre, crème citron de Sicile, meringue flambée.  
± Ø 26 cm

4505 | 1,2 kg x 1



## NOUVELLE RECETTE TARTE CITRON MERINGUÉE CUITE

Pâte sucrée pur beurre, crème lemon curd, jus de citron, meringue suisse passée au four.  
± Ø 28 cm

4926 | 1,1 kg x 1



# Tartes & flan prédecoupés



## PECAN PIE

Pâte sablée, appareil au sucre et whisky noix de pécan. 14 parts.

± Ø 26 x H 3,5 cm

3211 | 1,4 kg x 1



## PECAN PIE SANS GLUTEN

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

± Ø 27 x H 2,5 cm

4870 | 1,05 kg x 2



## BANOFFEE PIE

Pâte sablée au spéculoos, compotée de banane, confiture de lait, crème montée chantilly. 14 parts.

± Ø 26 x H 3,5 cm

3680 | 1,4 kg x 1



## TARTE ST-CLÉMENT (ORANGE & CITRON)

Tarte acidulée aux agrumes (orange et citron) à la surface légèrement caramélisée, sur une pâte cacaotée. 14 parts.

± Ø 25 cm

LFLSTC03001 | 1,7 kg x 1



## NOUVELLE RECETTE

### FLAN

Lait écrémé. 10 parts.

± Ø 27 cm

160572 | 1,8 kg x 8



# Spécialités aux pommes



## FINE POMME AU BEURRE SALÉ

Tartelette : pâte feuilletée, pommes, beurre salé, nappage.  
± Ø 18 x H 1 cm

4092 | 140 g x 11



## FINE POMME AUX DEUX FAÇONS

Tartelette : pâte feuilletée, compote de pommes, lamelles de pommes.  
± Ø 12 x H 1,5 cm

3280 | 115 g x 24



## INCONTOURNABLE FINE POMME

Tartelette : pâte feuilletée, compote de pommes, lamelles de pommes. Pur beurre.  
± Ø 10 x H 1 cm

3554 | 65 g x 27



## CRUMBLE POMME FRUITS ROUGES

Pommes, fruits rouges, cannelle, appareil crumble.  
± Ø 9 x H 2,2 cm

90598 | 140 g x 27



## TATIN FAÇON CRUMBLE

Pommes cuites en tatin, crumble pur beurre amandes.  
± Ø 6 x H 4 cm

95614 | 80 g x 48



## CRUSTAUX AUX POMMES

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

66186 | 68 g x 30



# Tartes tatin aux pommes



**NOUVEAU**  
**FINE TATIN POMME**

Tartelette : pâte sablée, lamelles de pommes caramélisées. Pur beurre.  
± Ø 10 x H 1 cm

4915 | 95 g x 18



**TARTE TATIN**

Pâte brisée, pommes caramélisées.  
± Ø 7 cm

4827 | 100 g x 28



**TARTE TATIN**

Pâte brisée, pommes caramélisées.  
± Ø 10 cm

4829 | 160 g x 24



**INCONTOURNABLE TATIN**

Pâte brisée, pommes caramélisées.  
± Ø 10 cm

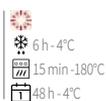
4828 | 120 g x 20



**NOUVELLE RECETTE**  
**TARTE TATIN**

Pâte brisée, pommes caramélisées. Pur beurre.  
± Ø 26 cm

4927 | 1,4 kg x 1



**TARTE TATIN**

Pâte brisée, pommes caramélisées. Pur beurre.  
± Ø 28 cm

4831 | 1,8 kg x 1



# Cheesecakes

Savoir-faire historique  
depuis plus de 20 ans



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

À déguster à température ambiante.



Véritable cheesecake américain  
riche en cream cheese.



## ORIGINAL CHEESECAKE

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

3415 | 1,4 kg x 1



## ORIGINAL CHEESECAKE

Intense en cream cheese (20%), riche  
en crème fraîche (16%). ± Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36



Mousse cheesecake sans cuisson.



**NOUVEAU**

## INCONTOURNABLE CHEESECAKE À PARTAGER

Crumble spéculoos, mousse cream cheese légère  
au jus de citron de Sicile. ± Ø 24 x H 5,5 cm

4917 | 1,43 kg x 1



## INCONTOURNABLE CHEESECAKE

Crumble spéculoos, mousse cream cheese légère  
au jus de citron de Sicile. ± Ø 7 x H 3,5 cm

4840 | 85 g x 23



# Cheesecakes individuels aux biscuits



## CHEESECAKE AMERICAN COOKIES

Pâte sablée, cream cheese (15%) aux éclats de  
cookies (Oréo® 13%), riche en crème fraîche  
(12%). ± Ø 7 cm

96394 | 90 g x 36



Recette généreuse  
inspirée  
du cheesecake  
new-yorkais.

## CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pâte sablée spéculoos, cream cheese (19%),  
crème fraîche (15%).  
± Ø 7 cm

90526 | 90 g x 36





# Cheesecakes aux fruits

Savoir-faire historique  
depuis plus de 20 ans



## CHEESECAKE FRUITS ROUGES

Pâte sablée, cream cheese (15%),  
compotée de fruits rouges 16% (fraise, framboise,  
myrtille sauvage, groseille, mûre et griotte),  
crème fraîche (12%).  
± Ø 7 cm

96512 | 90 g x 36



## CHEESECAKE AGRUMES YUZU

Pâte sablée, cream cheese (18%), yuzu, riche en  
crème fraîche (14%).  
± Ø 7 cm

90747 | 90 g x 36



## CHEESECAKE CITRON GINGEMBRE

Pâte sablée gingembre, cream cheese (13%)  
citronné acidulé, meringue flambée à la main,  
crème fraîche (10%). ± Ø 7 cm

90686 | 110 g x 20



→ Mousse cheesecake sans cuisson.



## NOUVEAU CHEESECAKE PASSION

Crumble réalisé à partir d'une pâte sablée,  
mousse cream cheese légère, cœur passion.  
± Ø 7 x H 3,5 cm

4911 | 90 g x 23



# Cheesecakes prédécoupés



## CHEESECAKE VANILLE

Cheesecake à la vanille de Madagascar cuit au four sur une base sucrée. 8 parts.  
± Ø 20 x H 3,5 cm

LCCBAM02001 | 1,15 kg x 1



## CHEESECAKE FRAMBOISE

Pâte sablée, appareil cheesecake, coulis framboise. 14 parts.  
± Ø 26 x H 3,5 cm

3442 | 1,4 kg x 1



## CHEESECAKE CHOCOLATE FUDGE

Base chocolat inclusions de morceaux de fudge cake, décoration ganache chocolat, copeaux chocolat. 14 parts.  
± Ø 22 x 5,5 cm

LCCCHO15001 | 1,75 kg x 1



## NOUVEAU

## CARROT CAKE CHEESECAKE

Carrot cake épicé et creamcheese à la vanille, décor noix de coco râpée grillée. 14 parts.

LCCCAR03001 | 1,9 kg x 1



## FROMAGER

Recette inspirée de la Flaune aveyronnaise. Pâte sablée sucrée croustillante garnie d'un appareil au fromage frais dont la texture est mœlleuse et fondante. Pur beurre. Non prédécoupé.  
± Ø 24 x 5,5 cm

4816 | 1,4 kg x 1



# Pâtisseries anglo-saxonnes prédécoupées



## CHEESECAKE AUX BRISURES D'OREO®

Base de biscuit chocolat mélangé à des morceaux de biscuits OREO® inclusions de minis OREO®, sauce chocolat. 14 parts.

± Ø 25 x H 5,5 cm

LCCORE03001 | 1,2 kg x 1



## CHEESECAKE HONEYCOMB

Cheesecake crémeux combiné et recouvert de morceaux de caramel cendrés nature et chocolat. 14 parts.

± Ø 24 x H 4 cm

LCCHON04001 | 2 kg x 1



## RED VELVET CAKE

Red velvet anglais avec crème fouettée. 14 parts.

± Ø 22 x H 7 cm

LCARED01001 | 1,6 kg x 1



## CARROT CAKE

Original carrot cake en 2 couches. 14 parts.

± Ø 23 x H 8 cm

LCACAR11001 | 1,5 kg x 1



## BIRTHDAY CAKE

Moeux au chocolat, mousse au caramel salé, glaçage chocolat, décor "Happy Birthday". Non prédécoupé. ± Ø 15 x H 6 cm

LCABIR03002 | 610 g x 2



## FUDGE CAKE

3 étages de génoises au chocolat, garnies et recouvertes d'un glaçage fondant chocolat. 16 parts. ± Ø 22 x H 8 cm

LCACH017001 | 1,71 kg x 1



# Une offre gourmande et de qualité



## DES DESSERTS QUI VOYAGENT LONGTEMPS...

Le dessert de voyage est un joli terme de la gastronomie française qui désigne **des gâteaux de longue conservation**. Ils sont faciles à transporter et à consommer.

*La tarte aux 2 noix, la polenta cake et les p'tits creux en sont les meilleurs exemples.*

## UNE OFFRE PREMIUM AVEC UNE LISTE D'INGRÉDIENTS COURTE

Toutes les nouveautés en desserts de voyage fabriquées dans nos ateliers respectent **un cahier des charges strict comme une liste d'ingrédients courte, de qualité et française** (si cela fait partie des trésors de notre pays !).

*La gamme cookies crush de nos ateliers, le mœlleux cerise, le mœlleux chocolat ainsi que les verrines pâtisseries en sont les meilleurs exemples.*

## UNE OFFRE AVEC DES CONTENANTS ÉCORESPONSABLES

Toutes les nouveautés en desserts de voyage ayant un packaging ont été développées, autant que possible, dans **un contenant réutilisable** en vue de satisfaire **les nouvelles préoccupations des clients** et de respecter la réglementation AGEC.

# Desserts de voyage



# Créations originales



## P'TIT CREUX CITRON

Appareil financier amande citron (zestes), crème citron. Pur beurre.

± 11 x 3 x 2 cm

4876 | 40 g x 29



## P'TIT CREUX CHOCOLAT CARAMEL

Appareil financier amande chocolat, coulis caramel.

± 11 x 3 x 2 cm

4878 | 40 g x 29



## P'TIT CREUX FRAMBOISE PISTACHE

Appareil financier amande pistache, compotée de framboise. Pur beurre.

± 11 x 3 x 2 cm

4877 | 40 g x 29



## POLENTA CAKE

Polenta de maïs imbibée au sirop de citron (zestes et concentré de citron). Pur beurre.

± Ø 7 cm

95472 | 70 g x 20



## MËLLEUX CITRON

Appareil à cake amande citron (jus et zestes) pur beurre, meringue.

± 6 x 6 cm

4804 | 70 g x 24



## CARROT CAKE

Appareil carrot cake (carotte, noix, gingembre, cannelle), recouvert d'un appareil cream cheese. ± 6 x 6 cm

4803 | 95 g x 24



## MËLLEUX CERISE

Appareil à cake amande, cerises griotte (28,3%), crumble pur beurre. ± 7 x 7 x H 4 cm

4700 | 85 g x 40



## MËLLEUX ABRICOT

Appareil à cake amande, oreillons d'abricots (40%). ± 7 x 7 x H 3,5 cm

4779 | 90 g x 40



## MËLLEUX POMME

Appareil à cake amande, cubes de pommes (40%). ± 7 x 7 x H 3 cm

4780 | 90 g x 40



# Tartes et sablés individuels



## TARTELETTE CHOCOLAT ORANGE

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

95652 | 110 g x 36



## TARTELETTE COCO CHOCOLAT

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

95653 | 110 g x 36



## TARTELETTE CHOCOLAT

Pâte sucrée, ganache chocolat (fève de cacao origine Amérique latine).  
± Ø 9 cm

96613 | 90 g x 24



## SABLÉ CŒUR COULANT CHOCOLAT

Biscuit sablé pur beurre, mœlleux chocolat noir.  
± Ø 7 x H 2,5 cm

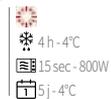
4461 | 80 g x 24



## SABLÉ CŒUR COULANT CARAMEL

Biscuit sablé pur beurre au gruë de cacao, mœlleux chocolat au lait-caramel. Œufs de poules élevés en plein air. ± Ø 7 x H 3 cm

4574 | 80 g x 36



## TARTE AUX 2 NOIX

Pâte sablée pur beurre, sauce miel, noix de pécan, noix hachées.  
± Ø 8 x H 3 cm

3812 | 100 g x 32



# Éclairs



## ÉCLAIR SPÉCULOOS

Pâte à choux pur beurre, crème pâtissière saveur spéculoos.

± 13 cm

160497 | 80 g x 28



## ÉCLAIR CHOCOLAT

Pâte à choux pur beurre, crème pâtissière saveur chocolat.

± 13 cm

160215 | 80 g x 28



## ÉCLAIR CAFÉ

Pâte à choux pur beurre, crème pâtissière saveur café.

± 13 cm

160216 | 80 g x 28



## ÉCLAIR VANILLE

Pâte à choux pur beurre, crème pâtissière saveur vanille.

± 13 cm

160217 | 80 g x 28



# Spécialités



## MINI CLAFOUTIS CERISE

± Ø 7 x H 2 cm

3662 | 55 g x 46



## BOSTOCK

Brioche imbibée de sirop saveur fleur d'oranger, surmontée d'une crème d'amande et d'amandes effilées. ± Ø 10 cm

95633 | 100 g x 36



# Pause gourmande



## MADELEINE PÂTE À TARTINER

Fourrage pâte à tartiner chocolat noisettes.  
± 9x6x4 cm

160450 | 56 g x 64



## MADELEINE DE COMMERCY

Madeleine pur beurre.  
± 9x5x3 cm

96717 | 45 g x 70



## BRIOCHE CŒUR CACAO NOISETTE

Brioche au beurre, pâte à tartiner cacao noisette. Sans huile de palme. ± Ø 8,5 cm

160513 | 100 g x 54



## MINI BEIGNET CACAO NOISETTE

Sans huile de palme.

± Ø 5 x H 3,5 cm

520019 | 25 g x 140



## CHOUQUETTES

95519 | 5 g x 120



DESSERTS  
DE VOYAGE



RETROUVEZ NOTRE OFFRE  
DE CRÊPES ET GAUFRES P.156

# Pause gourmande



## CANNELÉ DE BORDEAUX

Spécialité bordelaise au rhum.  
± Ø4xH4 cm

90748 | 60 g x 75



## TROPÉZIENNE

Brioche, garnie de crème mousseline, topping sucre grain.

5890 | 73 g x 24



## MŒLLEUX À LA CHÂTAIGNE

± Ø7,5 cm

95397 | 80 g x 48



## PASTEL DE NATA

Fabriquée au Portugal.  
± Ø7xH2,8 cm

540188 | 58 g x 72



## ROULÉ CANNELLE

Glaçage au sucre.  
± Ø9 cm

96845 | 95 g x 24



## NEW-YORK ROLL

À garnir ou à personnaliser selon vos souhaits.  
Pur beurre. ± Ø9,5 x H3,5 cm

86041 | 62 g x 36



# Verrines pâtisseries



## VERRINE CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pâte sablée au spéculoos, appareil cheesecake aux œufs entiers de poules élevées en plein air. Contenant en verre.

± Ø 8 cm

4735 | 80 g x 24



## VERRINE TARTE CITRON MERINGUÉE

Crumble noisette, crème citron de Sicile et meringue.

± Ø 7 x H 4,5 cm

4698 | 65 g x 12



## VERRINE FROMAGE BLANC SPÉCULOOS

Crumble nature pur beurre, mousse au fromage blanc, glaçage spéculoos.

± Ø 7 x H 4,5 cm

4693 | 75 g x 12



## VERRINE MOUSSE CHOCOLAT RÉDUITE EN SUCRE

Recette à base de blanc d'œufs, chocolat noir (52% de cacao min), beurre, texture aérée.

± Ø 7 x H 4,5 cm

4691 | 70 g x 12



## VERRINE PANNA COTTA FRAMBOISE SANS GLUTEN

Panna cotta nature, coulis framboise.

± Ø 7 x H 4,5 cm

4689 | 105 g x 12



# Tout chocolat



## COULANT CHOCOLAT 65 g

Appareil coulant, 26,5% de chocolat  
(52% cacao min). ± Ø 5,5 x H 2 cm

3332 | 65 g x 60



## MËLLEUX CHOCOLAT

Appareil mœlleux au chocolat noir  
(59,5 % cacao min). ± Ø 9 x H 4 cm

4796 | 95 g x 32



## BROOKIE® FINGER

Appareil à brownie avec des brisures de cookie en  
topping. Pur beurre. Œufs de poules élevées en  
plein air.  
± 11 x 3 cm

4701 | 50 g x 60



## BROOKIE®

Brownie au beurre, cookie pur beurre aux pépites  
de chocolat. Possibilité de passer 6 minutes à  
180°C pour un cookie croustillant.  
± 8,5 x H 3 cm

4076 | 80 g x 26



## BROWNIE

Appareil chocolat et noix  
hachées.

± 7 x 7 x 2 cm

4609 | 80 g x 40



## BROWNIE

Appareil chocolat et noix  
hachées.

± 6 x 6 x 2 cm

2780 | 70 g x 48



## BROWNIE MËLLEUX

Appareil chocolat et texture  
mœlleuse pour un brownie au  
chocolat généreux et consensuel.  
± 6 x 6 x 2 cm

4183 | 70 g x 48





**NOUVEAU**  
**MUFFIN FOURRÉ  
 PÂTE À TARTINER**

Fourrage pâte à tartiner  
 noisettes cacao 20,8%.

160568 | 120 g x 14



# Muffins



**MUFFIN PÉPITES DE  
 CHOCOLAT NOIR**

160514 | 125 g x 40



**MUFFIN CACAO PÉPITES  
 CHOCOLAT NOIR**

± H 7 cm

160211 | 125 g x 40



**JUMBO MUFFIN  
 CAPPUCCINO**

Muffin saveur café, inclusions  
 pépites chocolat noir. Emballage  
 individuel. ± Ø 7,5 cm

01040625 | 138 g x 20



**MUFFIN CARAMEL  
 BEURRE SALÉ D'ISIGNY**

Caramel au beurre salé d'Isigny  
 AOP et à la fleur de sel de  
 Guérande. ± H 7 cm

160212 | 125 g x 40



**MUFFIN FOURRÉ CITRON**

Topping sucre.

96847 | 115 g x 28



**MUFFIN MYRILLES  
 CHANVRE**

Topping aux graines de chanvre.

96846 | 115 g x 28



**MUFFIN MYRILLES**

± Ø 7,5 cm

01222497 | 100 g x 32



**MUFFIN FOURRÉ  
 CHOCOLAT NOISETTE**

Fourrage chocolat noisette 21%.  
 Topping morceaux de chocolat.  
 ± Ø 7 x H 6,5 cm

96318 | 95 g x 20



**MUFFIN CARROT CAKE**

Carottes, épices, noix, glaçage,  
 brisures de noix.  
 ± Ø 7 cm

XMUCAR01020 | 135 g x 20



# Cookies crush

## à cuire de nos ateliers

Cookies au visuel authentique !

- Texture croustillante à l'extérieur et fondante à cœur.
- Farine, œufs et sucre français.
- Effet Cookie Dough assuré !



**NOUVEAU**  
**COOKIE CRUSH CŒUR**  
**CHOCOLAT PRALINÉ**

Appareil à cookie pur beurre à la fleur de sel, inclusions pépites de chocolat noir, cœur chocolat praliné noisette.

4907 | 90 g x 48



**NOUVEAU**  
**COOKIE CRUSH CHOCOLAT**  
**FLEUR DE SEL**

Appareil à cookie pur beurre à la fleur de sel, inclusions pistoles de chocolat noir.

4905 | 90 g x 48



**NOUVEAU**  
**COOKIE CRUSH CHOCOLAT**  
**NOIX DE PÉCAN**

Appareil à cookie pur beurre à la fleur de sel, inclusions pistoles de chocolat noir et noix de pécan.

4906 | 90 g x 48



# Cookies

## cuits de nos ateliers



**COOKIE ÉCLATS**  
**DE CHOCOLAT NOIR**

Appareil pur beurre, sucre de canne roux. Œufs entiers de poules élevées en plein air.  
 ± Ø 10 x H 1,5 cm

4731 | 70 g x 36



**COOKIE ÉCLATS DE CHOCOLAT**  
**BLANC CARAMEL PÉCAN**

Appareil pur beurre, sucre de canne roux. Œufs entiers de poules élevées en plein air.  
 ± Ø 10 x H 1,5 cm

4732 | 70 g x 36



**NOUVEAU**  
**FLANKIE**

Base cookie aux pépites de chocolat, appareil à flan vanille.  
 Disponible au 2<sup>ème</sup> trimestre 2025.

4924 | 110 g x 27



# Cookies

## COOKIES

Emballage individuel.  
± Ø 9 cm - 45 g x 110



**COOKIE CHOCOLAT LAIT**  
160474

**COOKIE CACAO PÉPITES  
CHOCOLAT LAIT ET NOIR**  
160475

**COOKIE CHOCOLAT BLANC**  
*Stock limité.*  
160476

## MAXI COOKIES

Emballage individuel.  
± Ø 11 cm - 106 g x 30



**MAXI COOKIE  
CHOCOLAT LAIT**  
160477

**MAXI COOKIE CACAO  
PÉPITES CHOCOLAT LAIT  
ET NOIR**  
160478

**MAXI COOKIE  
CHOCOLAT BLANC**  
160479



**COOKIE 3 CHOCOLATS**  
Emballage individuel.  
± Ø 8,5 cm

96918 | 62 g x 50



**COOKIE CRANBERRY CHOCOLAT BLANC**  
Emballage individuel. *Stock limité.*  
± Ø 8,5 cm

96919 | 62 g x 50



# Cookies à cuire



**COOKIES TRIPLE  
CHOCOLAT**

Cookies à cuire.  
± Ø 10 cm

01273573  
80 g x 90



**COOKIES CHOCOLAT  
AU LAIT ET NOIR**

Cookies à cuire.  
± Ø 10 cm

01273565  
80 g x 90



**COOKIES CARAMEL  
SALÉ**

Cookies à cuire.  
± Ø 10 cm

001398769  
80 g x 90



**COOKIES CHOCOLAT  
BLANC FRAMBOISE**

Cookies à cuire.  
± Ø 10 cm

01273581  
80 g x 90



# Doughnuts



## DOUGHNUT NATURE

Stock limité.  
± Ø 9,5 cm

276484800 | 44 g x 72  
 1 h - 20°C  
 48 h - 4°C



## DOUGHNUT SUCRÉ

Recouvert de sucre.  
± Ø 10,5 cm

60590 | 65 g x 48  
 20 min - 20°C  
 3 j - 20°C



## DOUGHNUT CACAO

Enrobage craquant au cacao.  
± Ø 10,5 cm

24690 | 80 g x 48  
 20 min - 20°C  
 5 j - 20°C



## DOUGHNUT MARSHMALLOW

Nappage et topping marshmallow.  
± Ø 9 cm

60675 | 59 g x 36  
 20 min - 20°C  
 3 j - 20°C



## DOUGHNUT COOKIE

Nappage et topping cookie.  
± Ø 9 cm

67126 | 64 g x 36  
 20 min - 20°C  
 3 j - 20°C

# Cakes à partager

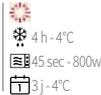


**NOUVEAU**

## BANANABREAD

Cake à la banane : farine T80, inclusions de pépites de chocolat noir, décor graines de courge, tournesol, cranberry et banane. ± 20 x 10 x 8 cm

95812 | 600 g x 6



## BABKA

Brioche moelleuse tressée au chocolat, éclats de noisettes.

160455 | 400 g x 6



## CAKE FINANCIER CITRON

Financier au beurre, amande, zestes de citron. À découper. ± 24 x 11 x 7 cm

3563 | 1 kg x 3



## CAKE CITRON PAVOT NAPPAGE CITRON

Prédécoupé. 17 tranches. ± 33 x 11 cm

160272 | 1,35 kg x 2



## CAKE MARBRÉ CHOCOLAT

Cake nature pur beurre, appareil financier chocolat au beurre poudre d'amande. À découper.

± 24 x 11 x 7 cm

4046 | 620 g x 4



## CAKE MARBRÉ CHOCOLAT NAPPAGE CHOCOLAT

Prédécoupé. 17 tranches.

± 33 x 11 cm

160274 | 1,35 kg x 2



# Mini : un format à forte valeur ajoutée



## DES **PÂTISSERIES** RÉPONDANT À TOUS LES **INSTANTS DE** **CONSOMMATION**

Que ce soit pour la **pause sucrée du matin**, le **goûter de l'après-midi** ou pour faire un **café gourmand** ou une **planche à desserts**, les minis sont la bonne idée !

## DES **PÂTISSERIES** ADAPTÉES À **L'ÉVÈNEMENTIEL**

Que ce soit pour **une réception**, **une pause séminaire**, **une animation** ou un **événement privé** ou **professionnel**, les minis de 6g à 45g ouvrent le champ des possibles.

Sucré, salé, aux fruits, au chocolat, déclinaison d'un grand classique ou création originale, **nous proposons une palette de près de 100 minis** pour répondre à toutes vos envies ou thématiques.

# Minis



# Spécialités de nos pâtisseries



**NOUVEAU**

## MINI FONDANT CHOCOLAT PASSION

Appareil fondant  
chocolat passion.

± Ø 6 cm

4916 | 40 g x 60  4h-4°C  
 5j-4°C



## MINI COULANT CHOCOLAT

Appareil chocolat noir.

± Ø 5 x H 2 cm

4162 | 35 g x 60  4h-4°C  
 5j-4°C



## MINI SABLÉ CHOCOLAT

Sablé croustillant,  
ganache chocolat noir.

± Ø 6 cm

4021 | 50 g x 60  4h-4°C  
 48h-4°C



## MINI POM'PIE

Pâte sucrée pur beurre,  
pommes pochées  
gourmandes, compote à  
la cannelle, couverture de  
Streusel doré, croustillant.  
± 3,5 x 3,5 cm

160028 | 35 g x 88  6h-4°C  
 3j-4°C



**NOUVEAU**

## MINI FINANCIER GRIOTTE

Appareil aux amandes  
pur beurre, griottes.  
± Ø 6 x H 2 cm

4914 | 35 g x 60  4h-4°C  
 3j-4°C



## MINI CLAFOUTIS CERISE

± Ø 7 x H 2 cm

 4h-4°C  
 2 min - 180°C  
 3j-4°C



## MINI SABLÉ FRUITS ROUGES

Sablé croustillant crème  
d'amande, fruits rouges.  
± Ø 5 cm

96393 | 50 g x 60  4h-4°C  
 48h-4°C



**NOUVEAU**

## MINI MÛLLEUX CAKE QUETSCHES

Appareil à cake amande,  
quetsches.  
± Ø 6 x H 3 cm

4909 | 35 g x 60  4h-4°C  
 3j-4°C



**NOUVEAU**

## MINI DACQUOISE COCO ANANAS

Biscuit dacquoise amande  
noix de coco, cubes d'ananas.  
± Ø 6 x H 3 cm

4908 | 28 g x 60  4h-4°C  
 48h-4°C



**NOUVEAU**

## MINI DACQUOISE CHOCOLAT NOISETTE

Biscuit dacquoise noisette  
aux pépites de chocolat.  
± Ø 6 x H 3 cm

4912 | 25 g x 60  4h-4°C  
 48h-4°C



## MINI BABA

Authentique baba imbibé  
au sirop de rhum.  
± 7 x 4 cm

90555 | 50 g x 33  4h-4°C  
 48h-4°C

# Spécialités de nos pâtisseries



## MINI FINANCIER CANNÉLÉ FRAMBOISE

Financier au beurre et amande,  
cœur framboise.

± Ø 3,5 x H 4,5 cm

3414 | 30 g x 48



## MINI FINANCIER

Financier aux amandes,  
pur beurre.

± 7,5 x 2,5 x 2,5 cm

4022 | 25 g x 50



## MINI FINANCIER NATURE

Financier amande pur beurre.

± 4,5 x 2 x 1,5 cm

4077 | 7 g x 160



## MINI FINANCIER CANNÉLÉ AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Financier au beurre,  
pépites de chocolat,  
noisettes, amandes.

± Ø 3,5 x H 2,5 cm

3606 | 18 g x 126



## P'TIT MELLEUX ORANGE FLEUR D'ORANGER

Mœlleux orange et  
fleur d'oranger, décoré  
d'amandes effilées.

± Ø 4 x H 2,5 cm

4170 | 15 g x 63



## P'TIT MELLEUX NOISETTE

Mœlleux noisette décoré  
de noisettes concassées.

± Ø 4 x H 2,5 cm

4172 | 15 g x 63



## P'TIT MELLEUX CITRON BERGAMOTE

Mœlleux citron,  
bergamote.

± Ø 4 x H 2,5 cm

4171 | 15 g x 63



## MINI SABLÉ FIGUE

Pâte sablée, crème  
d'amande, quartiers de  
figue.

± 7,5 x 2,5 x 2 cm

4045 | 29 g x 50



## MINI SABLÉ RECTANGLE ABRICOT

Pâte sablée, crème  
d'amande, décor  
abricots. ± 7,5 x 2,5 x 2 cm

4057 | 27 g x 50



## MINI ROCHER COCO

Appareil à base d'œufs et  
de coco rapée.

± Ø 4,5 x H 3 cm

4614 | 20 g x 70



## MINI BOUCHON À LA CHÂTAIGNE

Appareil fondant  
pur beurre.

95389 | 10 g x 200



# Spécialités



## MINI TATIN

Pâte Brisée, pommes caramélisées.  
Pur beurre.

4838 | 25 g x 48  
 4h - 4°C  
 3min - 180°C  
 3j - 4°C



## MINI PALET CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE

Biscuit génoise nature, gelée framboise, couche de chocolat blanc croquante.  
± Ø 5 x H 2 cm

4615 | 26 g x 72  
 4h - 4°C  
 3j - 4°C



## MINI PALET CHOCOLAT LAIT PASSION

Biscuit génoise nature, gelée passion, couche de chocolat au lait croquante.  
± Ø 5 x H 2 cm

4616 | 26 g x 72  
 4h - 4°C  
 3j - 4°C



## MINI PALET CHOCOLAT NOIR CARAMEL

Biscuit génoise nature, fourrage caramel, couche de chocolat noir croquante.  
± Ø 5 x H 2 cm

4617 | 26 g x 72  
 4h - 4°C  
 3j - 4°C



## MINI MUFFINS CARAMEL BEURRE SALÉ

Fourrage caramel 23%.  
± Ø 4 x H 4,5 cm

160276 | 26 g x 84  
 1h - 20°C  
 5j - 20°C



## MINI MUFFINS CHOCOLAT NOISETTE

Fourrage chocolat noisette 23%.  
± Ø 4 x H 4,5 cm

160277 | 26 g x 84  
 1h - 20°C  
 5j - 20°C



## MINI MUFFINS FRUITS ROUGES

Fourrage fruits rouges 23%.  
± Ø 4 x H 4,5 cm

160278 | 26 g x 84  
 1h - 20°C  
 4j - 20°C



## NOUVEAU MINI PASTEL DE NATA

Fabriquée au Portugal.  
± Ø 5 cm

502873 | 25 g x 144  
 9min - 200°C  
 24h - 4°C



## MINI PECAN PIE

Pâte sablée, appareil au sucre et demi noix de pécan.

± Ø 6 x H 2,5 cm  
 4850 | 45 g x 60  
 4h - 4°C  
 3j - 4°C



## MINI CHEESECAKE VANILLE

Authentique cheesecake américain aux graines de vanille de Madagascar.  
± Ø 6,5 cm

ICCBK07028 | 40 g x 28  
 1h - 4°C  
 5j - 4°C



## MINI CHEESECAKE FRAMBOISE

± Ø 3,5 cm

6876 | Plateau de 900 g de 54 pièces  
 3h - 4°C  
 24h - 4°C



## MINI TROPÉZIENNE

Brioche moelleuse, garnie de crème mousseline et recouverte de sucre grains. ± Ø 5,3 x H 4,8 cm

160269 | 33 g x 96  
 3h - 4°C  
 3j - 4°C

# Spécialités



## ASSORTIMENT DE MINI DESSERTS

Tarte citron (crème citron, nappage abricot effet brûlé), brownie moelleux, toffee pecan pie, tarte crème d'amande, cerises noires et noisettes et mini cheesecake cookie chocolat. 2 gâteaux de chaque découpés en 10 parts. ± Ø 15 cm

TDEASS41100 | 47 g x 100  1h-4°C  5j-4°C



## ASSORTIMENT DE MINI GÂTEAUX

Victoria cake, Fudge cake, Red velvet cake, Carrot cake et Lemon cake. 1 gâteau de chaque découpé en 12 parts.

± Ø 15 cm

TDEASS43060 | 41 g x 60  1h-4°C  5j-4°C



## ASSORTIMENT GOURMAND

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

TDP005575 | plateau 1,080 kg  4h-4°C  24h-4°C  
de 36 verrines

# Créations originales de nos pâtisseries



## ASSORTIMENT PIC'POP CLASSIQUE

Assortiment de sucette-choux : chocolat, framboise et caramel.

± Ø 3,5 cm

95363 | 20 g x 48  3h-4°C  24h-4°C



## ASSORTIMENT PIC'POP GOURMAND

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

95372 | 20 g x 48  3h-4°C  24h-4°C



## PIC'POP CHOCOLAT NOIR

Sucette-choux à la crème chocolat enrobée d'une coque de chocolat noir. *Stock limité.* ± Ø 3,5 cm

95301 | 20 g x 48  2h-4°C  48h-4°C



## ESKI MARBRÉ

Gâteau au yaourt marbré vanille cacao, enrobage chocolat au lait éclats d'amandes. ± 7 x 3,5 cm

95450 | 35 g x 20  4h-4°C  3j-20°C



## ESKI CITRON

Appareil madeleine aux zestes et jus de citron, enrobage chocolat blanc graines de chia. ± 7 x 3,5 cm

95451 | 35 g x 20  4h-4°C  3j-20°C

# Bouchées



## MINI FINGER CITRON MERINGUÉ

Base pâte sablée, crème citron jaune de Sicile, biscuit joconde, meringue flambée.  
± 5x2x3 cm

4853 | 20 g x 98



## MINI OPÉRA

Biscuit joconde punché au café, ganache chocolat café, crème au beurre café, glaçage chocolat.  
± 5x2x2,5 cm

2224 | 18 g x 98



## MINI FINGER ANANAS CITRON VERT

Entremets : biscuit dacquoise, compotée d'ananas, mousse citron vert gingembre, glaçage chocolat blanc.  
± 5x2x3 cm

3722 | 19 g x 98



## MINI BROWNIE

Appareil chocolat et noix hachées.

± 5x2,5x2,3 cm

4854 | 17 g x 154



## MINI BROOKIE® FINGER

Appareil brownie et cookie aux pépites de chocolat.

± 5x2,5x2,5 cm

4173 | 20 g x 77



## BOUCHÉE BABA AU RHUM

Authentique baba, élaboré à partir d'une pâte levée, imbibé au rhum.  
± 3x3 cm

90783 | 14 g x 96



## MINI CANNÉLÉ DE BORDEAUX

Spécialité bordelaise au rhum.

± Ø3,1xH3,1 cm

96638 | 17 g x 200



Mini madeleines à dorer 4'30 à four chaud pour retrouver tout son croustillant en surface et son moelleux à cœur.



## MINI GAUFRE SUCRÉE

± 6x5,5x1,6 cm

160485 | 15 g x 120



## MINI MADELEINE DE COMMERCY À LA VANILLE

Madeleine au beurre et à la crème fraîche, décor de sucre candi brun.

± 6,5x4x3 cm

96791 | 18 g x 133



## MINI MADELEINE DE COMMERCY AU CHOCOLAT

Madeleine au beurre, chocolat et pépites de chocolat.

± 6,5x4x3 cm

96758 | 18 g x 133



## MINI MADELEINE DE COMMERCY

Madeleine pur beurre.

± 6,5x4x3 cm

96716 | 18 g x 133





# Macarons

DE PHILIPPE URRACA

## DÉMARQUEZ-VOUS AVEC DES MACARONS PERSONNALISÉS !

- Demandez-nous la saveur de macaron de votre choix
- Personnalisez vos macarons avec votre logo ou celui d'un événement.

Nous vous remettons une étude de faisabilité sous 10 jours.



**NOUVEAU**

### MINI MAC'EN ROBE SPÉCULOOS

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

95681 | 22 g x 48



### MINI MAC'EN ROBE CHOCOLAT

Coque macaron chocolat noir, ganache chocolat noir, enrobage chocolat lait éclats d'amandes.  
± Ø 3,5 cm

95495 | 22 g x 48



### MACARON CHAMPAGNE

Crème champagne rosé.  
± Ø 4,2 cm

95483 | 16 g x 45



### MACARON AUX DEUX NOISETTES

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

95484 | 16 g x 45



### MACARON LEMON CURD

Crème de citron.  
± Ø 4,2 cm

95394 | 16 g x 45



### MACARON SÉSAME

Ganache au sésame.  
± Ø 4,2 cm

95340 | 16 g x 45



### MACARON YUZU CITRON

Crème de yuzu citron.  
± Ø 4,2 cm

95341 | 16 g x 45



MINIS

# Macarons

DE PHILIPPE URRACA



## MACARON CASSIS

Confiture de cassis.  
± Ø 4,2 cm

95339 | 16 g x 45



## MACARON FRAISE

Confiture de fraise.  
± Ø 4,2 cm

95376 | 16 g x 45



## MACARON FRAMBOISE

Confiture de framboise.  
± Ø 4,2 cm

95315 | 16 g x 45



## MACARON PASSION MANGUE

Confiture de passion  
et de mangue.  
± Ø 4,2 cm

95350 | 16 g x 45



## MACARON CAFÉ

Ganache chocolat blanc  
infusée au café.  
± Ø 4,2 cm

95462 | 16 g x 45



## MACARON CARAMEL

Ganache caramel.  
± Ø 4,2 cm

95312 | 16 g x 45



## MACARON CHOCOLAT

Ganache chocolat.  
± Ø 4,2 cm

95309 | 16 g x 45



## MACARON PISTACHE

Ganache pistache.  
± Ø 4,2 cm

95313 | 16 g x 45



## MACARON VANILLE

Ganache vanille.  
± Ø 4,2 cm

95308 | 16 g x 45



# Assortiments de macarons

DE PHILIPPE URRACA



Photo non contractuelle.

## PANACHÉ DE MACARONS FRUITS

Fraise, coco, marron, citron vert, banane, pêche-abricot.  
± Ø 3,5 cm

95375 | 12 g x 48



## PANACHÉ DE MACARONS

Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache, framboise.  
± Ø 3,5 cm

2876 | 12 g x 48



# Choux

DE PHILIPPE URRACA



## CHOU CHOCOLAT GRAND CRU

Chou craquelin, crème chocolat noir 55% ITAKUJA pure origine Brésil, glaçage. ± Ø 4 cm

95200 | 18 g x 48



## CHOU CHOCOLAT AU LAIT PASSION

Chou craquelin, crème chocolat au lait, passion. ± Ø 4 cm

95201 | 18 g x 48



## CHOU CHOCOLAT BLANC VIOLETTE

Chou craquelin, crème chocolat blanc, violette. ± Ø 4 cm

95203 | 18 g x 48



## CHOU FRAMBOISE ET GIANDUJA

Chou craquelin, crème framboise, gianduja. ± Ø 4 cm

95204 | 18 g x 48



## CHOU CARAMEL

Chou craquelin, crème caramel. ± Ø 4 cm

95230 | 18 g x 48



## CHOU PISTACHE

Chou craquelin, crème pistache. ± Ø 4 cm

95270 | 18 g x 48



## CHOU VANILLE

Chou craquelin, crème vanille. ± Ø 4 cm

95229 | 18 g x 48



MINIS

# Assortiments de choux

DE PHILIPPE URRACA



**NOUVEAU**

## TRILOGIE DE CAROLINES

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

95685 | 25 g x 30



**NOUVEAU**

## TRILOGIE DE CAROLINES FRUITÉES

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

95686 | 25 g x 30



## PANACHÉ DE CHOUX CHOCOLATS SÉLECTION GRANDS CRUS CRÉATION GOURMANDE

Petits choux glaçage chocolat : crème chocolat noir 55% ITAKUJA (pure origine Brésil) issu d'une double fermentation avec pulpe de fruit de la passion ; crème chocolat blanc 35% WAINA aux notes intenses de lait frais et de crème, gousse de vanille Bourbon ; crème chocolat au lait 50% KIDAVOA (pure origine Madagascar) issu d'une double fermentation aux notes fruitées de banane. ± Ø 4 cm

95486 | 18 g x 48



## PANACHÉ DE CHOUX CLASSIQUES

Chocolat, caramel, vanille, framboise, citron, pistache.  
± Ø 4 cm

95271 | 18 g x 48



## PANACHÉ DE CHOUX CHOCOLAT

Chocolat noir, chocolat au lait passion, chocolat blanc thé vert matcha, chocolat blanc saveur violette, chocolat lait caramel.  
± Ø 4 cm

95205 | 18 g x 48



# Réception sucrée



## PLATEAU HAUTE COUTURE

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

5571 | plateau de 650 g de 48 pièces



## PLATEAU DE PETITS FOURS SUCRÉS TRADITION

6 financiers à la pistache, aromatisés, gelée d'abricots, pistache ; 6 biscuits aux amandes, mousse à la vanille, compotée de fraises ; 6 éclairs, crème pâtissière au chocolat, glaçage au chocolat ; 6 almondines aux zestes de citron, crémeux au citron, zestes de citron semi-confit ; 6 opéras (biscuits imbibés au café, crème au beurre au café, ganache au chocolat, glaçage au chocolat) ; 6 crumbles au caramel, crémeux caramel, saupoudrage crumble au caramel ; 6 crumbles, compotée de framboise, décor chocolat blanc ; 6 crumbles au chocolat, ganache au chocolat, mousse au chocolat.

TDP004182 | plateau de 695 g de 48 pièces



## PETITS FOURS ART DÉCO

8 choux saupoudrage crumble, crémeux caramel, chocolat au lait ; 8 biscuits cacao, croustillant chocolat fleur de sel, crémeux chocolat ; 8 crumbles, gelée framboise, mousse vanille ; 8 biscuits noix de coco, blanc manger noix de coco, gelée de fraises, crème au beurre ; 8 financiers noix de coco, amandes, compotée mangue passion, crème au beurre saveur noix de coco ; 8 meringues enrobées chocolat noisette, mousse chocolat gianduja, noisette hachée.

TDP004183 | plateau de 550 g de 48 pièces



# Réception salée

GAMME EXCELLENCE



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



## NOUVEAU LE SUBLISSIME

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

160505 | plateau de 380 g de 40 pièces



## NOUVELLE RECETTE LA TERRE & LA MER

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

160350 | plateau de 405 g de 40 pièces



## NOUVELLE RECETTE LA CRÉATION FROMAGÈRE

Chèvre fruits secs façon nougat ; roulé comté champignon ; cube fourme d'Ambert abricot, sablé trois quinoas ; brochette mimolette bille cumin & graines.

160351 | plateau de 345 g de 40 pièces



# Réception salée

## CANAPÉS

### NOUVEAU CANAPÉS PRESTIGE



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

160541 | Plateau de 627 g de 60 pièces



### CANAPÉS VÉGÉTARIENS



9 burgers, crème coriandre yuzu, pois gourmand, sauce teriyaki, sésame doré ; 9 clubs sandwich légumes (pain de mie vert, légumes, pain de mie aux céréales) ; 9 cakes oignons, mousse mascarpone saveur framboise, noix, cranberries ; 9 financiers tomates, crème ricotta, bille de mozzarella, tomate marinée ; 9 blinis, crème épicée poivrons, poivrons grillés marinés ; 9 cakes aux épinards, crème mascarpone, fève de soja, pois gourmand.

TDP000096 | plateau de 540 g de 54 pièces



### CANAPÉS SALÉS TRADITION



6 cakes aux oignons, chutney d'orange amère, magret de canard fumé ; 6 financiers aux tomates, crème au fromage de chèvre, tomate marinée et ciboulette ; 6 pains de mie noirs, rillettes de poulet à la moutarde, tapenade de poivron, pain de mie blanc, paprika ; 6 blinis, crème au raifort-citron, anchois mariné, baies roses, aneth ; 6 pains nordiques, moelleux au crabe aromatisé, mousse d'avocat, zestes de citron ; 6 biscuits aux noix, crème au roquefort-noix, cube de roquefort ; 6 biscuits au miel et épices, crémeux au bloc de foie gras, gelée de figue ; 6 cakes aux poivrons, crème saveur crustacés, écrevisse marinée ; 6 blinis, crème citronnée, saumon fumé, mélange d'épices.

TDP000089 | plateau de 540 g de 54 pièces



### PLATEAU DE BRIOCHETTES APÉRITIVES



Assortiment de 2 plateaux de 20 mini briochettes composées de : 5 au foie gras et confit d'oignons ; 5 au saumon fumé et fromage ; 5 au fromage de chèvre aux noix et au miel ; 5 au pesto et tomates confites.

96595 | plateau de 520 g de 40 pièces



# Réception salée

## PETITS FOURS CHAUDS



### ASSORTIMENT MINI CHOUX SAINT-JACQUES ET ESCARGOTS

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

1 plateau de 24 : Minis choux, escargot de Bourgogne, beurre persillé.

160385 | 12 g x 48



### MINI CROQUE FINGER COMTÉ TRUFFE

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

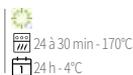
6509 | 8 g x 32



### GOGÈRES EMMENTAL CRUES

Emmental 26%, pur beurre.

2100186 | 14 g x 420



# Réception salée



## MACARON FOIE GRAS

Crème de bloc de foie gras et piment d'Espelette.

± Ø 4,2 cm

95487 | 16 g x 45



## TRILOGIE BLOC DE FOIE GRAS

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

160545 | 13 g x 60



## DUO MINI BLINIS

28 mini blinis curry, œufs de truite, zestes de citron. 28 mini blinis nature, saumon fumé, raifort, aneth.

160386 | 2 plateaux de 240 g de 28 pièces



## CANAPÉ PESTO LÉGUMES

Moelleux au pesto, édama-mé, pois gourmand et 5 baies.

160387 | 11 g x 63



## LINGOT PROVENÇAL

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

160388 | 11 g x 60



## DÔME FROMAGER

Canapé fromage frais, œufs de truite.

160389 | 12 g x 63



# Réception salée

## ANIMATIONS



### MINI MADELEINE DE COMMERCY AU PESTO

Madeleine pesto, crumble parmesan AOP.  
± 6,5 x 3,5 x 2,5 cm

96848 | 13 g x 93



### MINI MADELEINE DE COMMERCY AU CURRY

Madeleine ananas, coco rapée, curry.  
± 6,5 x 3,5 x 2,5 cm

160363 | 13 g x 93



**NOUVEAU**

### MINI CHEESE NAAN

Minis pains spéciaux garnis au fromage.

160546 | 13,5 g x 80



### MINI TATIN LÉGUMES DU SOLEIL

Pâte feuilletée pur beurre garnie de poivrons rouges, poivrons jaunes, oignons, courgettes, aubergines et tomates. ± Ø 4,5 x 2 cm

160492 | 25 g x 96



### MINI QUICHES TOMATÉES VEGGY

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

160242 | plateau de 500 g de 125 pièces



### ASSORTIMENT DE MINI QUICHES DÉLICES

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

96781 | plateau de 450 g de 125 pièces



# Réception salée

## ANIMATIONS



**NOUVEAU**

### MINI SAUCISSON BRIOCHÉ

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

ATT480567 | 19 g x 54  
 12 min - 150°C  
 48 h - 4°C



### MINI BAGEL SAUMON

Mini bagel pavot, saumon fumé, fromage frais ciboulette.  
- Consommation froide :  
décongélation 3h-4°C  
- Consommation chaude :  
réchauffer directement dans le plateau 120°C, 12-15 min.  
± Ø 4 x 2 cm

160482 | 16 g x 48  
 3 h - 4°C  
 12-15 min - 120°C  
 3 j - 4°C



### MINI CROQUE-MONSIEUR BRIOCHÉ

Mini briochettes gratinées à l'emmental, garnies de jambon cuit, fromage fondu.

± Ø 3,5 cm

96990 | 15 g x 40  
 15 min - 200°C  
 3 j - 4°C



**NOUVEAU**

### MINI BURGER GOURMET AU FOIE GRAS

Minis burger au bœuf, bloc de foie gras, confit de figes et d'oignons, décor pavot.  
± Ø 3,7 cm

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



### MINI CHEESE BURGER

Viande de bœuf origine France, cheddar, sauce oignon.

± Ø 3,5 cm

V0100740 | 15 g x 40  
 2 min - 750W  
 3 j - 4°C



### PLATEAU MINI HOT-DOG

Navette briochée, saucisse de volaille, ketchup et moutarde.

± 5 x 4 x 3 cm

160491 | 16 g x 36  
 12-15 min - 120°C  
 3 j - 4°C



**NOUVEAU**

### CROMESQUIS AU JAMBON IBÉRIQUE

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

60705 | 20 g x 138  
 5-6 min - 200°C  
 24 h - 4°C



### ASSORTIMENT ACCRAS

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

96975 | 12,5 g x 240  
 15 min - 180°C  
 24 h - 4°C



### FALAFEL

Pois chiche, légumes, coriandre, menthe, persil.

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

# Solutions pour vos Créations



## **PRÈS DE 50 RÉFÉRENCES EN PRODUITS DE SERVICE SALÉS OU SUCRÉS**

Nous vous proposons une collection de supports à garnir (pains, brioches), de bases pâtisseries (macarons, choux, biscuits, fonds de tarte,...), de produits à remplir (mousses, crèmes, crumble) et de produits à décorer (confiseries, sauces, coulis, fruits) pour vous permettre de réaliser vos plus belles créations. Pas de limite à votre créativité !

## **FORCE DE PROPOSITION POUR VOTRE OFFRE DE DESSERT**

Anciens professionnels de la restauration ou formés à la pâtisserie/glacerie, nos commerciaux sauront vous conseiller sur votre offre de desserts.

De nombreuses idées recettes sont aussi disponibles sur notre site internet.

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

Enfin, nous proposons des formations spécifiques (coupes glacées, découverte des nouveautés) au cours de l'année.

# Produits à personnaliser



# Gamme Gourmet "Prêt à décorer"



**NOUVEAU**  
**POCHE MOUSSE FAÇON  
YAOURT BULGARE**

4919 | 800 g x 4  
 6 h - 4°C  
 48 h - 4°C



**NOUVEAU**  
**POCHE GRAINES  
DE CHIA**

Lait de coco (32%) et  
graines de chia.

4902 | 800 g x 4  
 12 h - 4°C  
 3 j - 4°C



**NOUVEAU**  
**POCHE  
GRANOLA**

Granola sucré à base de  
flocons d'avoine (51,4%).

160549 | 500 g x 10  
 12 h - 4°C  
 1 sem - 20°C



**POCHE  
CRUMBLE CUIT**

4104 | 830 g x 2  
 4 h - 4°C  
 4 j - 4°C



**POCHE CRÈME  
AMANDE À CUIRE**

3588 | 600 g x 4  
 8 h - 4°C  
 24 h - 4°C



**POCHE MERINGUE**

4017 | 300 g x 4  
 24 h - 4°C  
 24 h - 4°C



**POCHE CRÈME  
VANILLE**

Crème vanille au beurre  
avec graines de vanille.

3544 | 600 g x 4  
 6 h - 4°C  
 24 h - 4°C



**POCHE MOUSSE  
CHEESECAKE**

Œufs de poules élevés  
en plein air.

4432 | 620 g x 4  
 6 h - 4°C  
 48 h - 4°C



**POCHE MOUSSE  
CITRON**

3223 | 600 g x 4  
 6 h - 4°C  
 3 j - 4°C



**POCHE MOUSSE  
CHOCOLAT**

3313 | 700 g x 4  
 6 h - 4°C  
 3 j - 4°C



**POCHE MOUSSE  
CHOCOLAT BLANC**

S'associe parfaitement  
avec la framboise ou la  
passion.

3176 | 550 g x 4  
 6 h - 4°C  
 48 h - 4°C



**POCHE MOUSSE  
MASCARPONE**

Idéal pour vos tiramisus.

3221 | 600 g x 4  
 6 h - 4°C  
 24 h - 4°C

# Gamme Gourmet

## "Prêt à décorer"



### CHOU CRAQUELIN

Pâte à chou craquelin cuite.  
± Ø 10 cm

95552 | 40 g x 30



### CHOU CRAQUELIN

Chou cru à cuire. Préchauffage  
à 230°C.

3649 | 24 g x 120



### NOUVEAU CHOUQUETTES CRUES

± Ø 4 x H 2 cm

95813 | 12 g x 270



### CHOU À GARNIR

± Ø 8 cm

90675 | 30 g x 40



### CHOU PROFITEROLE

95617 | 6 à 7 g x 120



### CHOUQUETTES

95519 | 5 g x 120



### MINI COQUE MACARON NATURE

Mini coque craquante, intérieur  
moelleux amande.  
± Ø 4 / 4,2 cm

95352 | 3 g x 192



### COQUE MACARON NEUTRE

Coque craquante, intérieur  
moelleux amande.  
± Ø 7 cm

2889 | 20 g x 36



### COQUE MACARON ROSE

Coque craquante, intérieur  
moelleux amande.  
± Ø 7 cm

2888 | 20 g x 36



# Gamme Gourmet "Prêt à décorer"



## NEW-YORK ROLL

À garnir ou à personnaliser selon vos souhaits.  
Pur beurre.  
± Ø 9,5 x H 3,5 cm

86041 | 62 g x 36



## PANIER NATURE

Panier à garnir en pâte feuilletée pur beurre  
et cassonade.  
± Ø 8 x H 4 cm

4650 | 30 g x 12



## PAVLOVA YAOURT

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

95551 | 60 g x 18



## PAVLOVA

Disque de meringue et mousse fromage blanc.  
± Ø 10 x H 2,5 cm

4613 | 45 g x 20



## BASE STICK CHOCOLAT NOUGAT

Mélange croustillant : crème de nougat, chocolat  
au lait et noisettes.  
± 16 x 2,5 x 1 cm

4480 | 30 g x 54



## BASE STICK CHOCOLAT BLANC

Pâte sablée pur beurre et croustillant chocolat  
blanc.  
± 16 x 2,5 x 1,5 cm

4479 | 50 g x 54



# Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

## CONFISERIES



### TRUFFE CHOCOLAT NOIR

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

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



### BÂTONNET DE CHOCOLAT NOIR AMANDES

Chocolat noir 65%, amandes caramélisées 17,5%. Environ 70 pièces.

100030 | 1 kg x 1  
 1h-20°C  
 21j-20°C



### PÂTE DE FRUITS

Coco, fraise, pomme, mandarine. Environ 256 pièces.  
± 2x2 cm

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

## SAUCES



### CARAMEL SALÉ

Sauce caramel à la crème et au sel de Guérande.

95380 | 500 ml x 7  
 3h-4°C  
 3j-4°C

### GANACHE CHOCOLAT NOIR

Ganache chocolat noir 60% de cacao et chocolat noir 73% de cacao.

95379 | 500 ml x 7  
 3h-4°C  
 4j-4°C

## COULIS



### FRAMBOISE

66062 | 500 g x 6  
 6h-4°C  
 10j-4°C

### EXOTIQUE

Mangue et fruits de la passion.

66063 | 500 g x 6  
 6h-4°C  
 10j-4°C

### FRAISE

66061 | 500 g x 6  
 6h-4°C  
 10j-4°C

PRODUITS À PERSONNALISER

# Gamme Gourmet

## "Prêt à décorer"

### FONDS DE TARTE CRUS

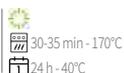


**NOUVEAU**

#### PLATEAU DE MINI FONDS DE QUICHE TOMATÉE CRUS

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

160540 | 9 g x 125



#### PLATEAU DE MINI FONDS DE QUICHE CRUS

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

96796 | 9 g x 125



#### FOND DE TARTE SUCRÉE

Pur beurre.  
± Ø 10 cm

96685 | 41 g x 80



#### FOND DE TARTE BRISÉE

Pur beurre.  
± Ø 10 cm

96381 | 55 g x 70



#### FOND DE TARTE SUCRÉE

Pur beurre.  
± Ø 26 cm

96686 | 300 g x 16



#### FOND DE STICK TARTE SUCRÉE

Pur beurre.  
± 13,5 x 4,5 cm

96797 | 32 g x 70



# Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

## FONDS DE TARTE CRUS



### PLAQUE PÂTE FEUILLETÉE

Pur beurre. Non piquée.

± 57 x 37 cm

160378 | 700 g x 14



### NOUVELLE RECETTE

### PLAQUE FEUILLETÉE

Recette pur beurre (28%). Non piquée. Beurre concentré : beurre contenant 99% de matière grasse et sans eau. ± 36 x 56 x 0,28 cm

540106 | 654 g x 15



### 1/2 PLAQUE PÂTE FEUILLETÉE

Pur beurre. Non piquée. Préchauffage du four à 230°C.

± 37 x 28 cm

160462 | 328 g x 16



### NOUVELLE RECETTE

### 1/2 PLAQUE FEUILLETÉE

Recette pur beurre (33%). Non piquée. Beurre concentré : beurre contenant 99% de matière grasse et sans eau. ± 36 x 28,3 x 0,28 cm

540006bvf | 327 g x 15



## FONDS DE TARTE CUITS



### FOND DE STICK BEURRE CUIT

Pur beurre.

± 14,5 x 4,5 cm

96798 | 28 g x 56



### NOUVELLE RECETTE

### FOND COOKIE STICK

Appareil pur beurre, sucre de canne roux, aux pépites de chocolat. ± 11 x 2,5 cm

4893 | 35 g x 58



### ASSORTIMENT MINI FONDS DE TARTE SUCRÉS

3 paquets de 35 pièces de fonds cacao ; 2 paquets de 35 pièces de fonds naturels aux pépites de chocolat ; 2 paquets de 35 pièces de fonds Grahams Craker. ± Ø 4 cm

160249 | 7 g x 245



# Gamme Gourmet

## "Prêt à décorer"

### FONDS DE TARTE CUITS



**NOUVEAU**

#### TARTELETTE SANS GLUTEN NEUTRE

À base de féculé de pomme de terre et de maïs, œufs entiers de poules élevées au sol.  
± Ø 5 cm

160551 | 7,5 g x 70



**NOUVEAU**

#### TARTELETTE SANS GLUTEN NEUTRE

À base de féculé de pomme de terre et de maïs, œufs entiers de poules élevées au sol.  
± Ø 8,5 cm

160552 | 19 g x 27



#### INCONTOURNABLE FOND DE TARTE ROND SUCRÉ

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

160508 | 14 g x 192



#### INCONTOURNABLE FOND DE TARTE ROND SUCRÉ

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

160509 | 26 g x 108



#### MINI FOND DE TARTE SUCRÉ CARRÉ

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

96995 | 6 g x 245



#### MINI FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

Pur beurre, coating beurre de cacao.  
± Ø 4 cm

96994 | 7 g x 245



Notre gamme de fonds de tarte pur beurre est fabriquée en France et réalisée à base de praliné (amande et noisette) permettant d'obtenir une pâte plus croustillante avec une belle coloration.



#### FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

Pâte pur beurre à base d'amande et de noisette. Coating beurre de cacao.  
± Ø 5,5 cm

160256  
11 g x 100



#### FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

Pâte pur beurre à base d'amande et de noisette. Coating beurre de cacao.  
± Ø 8 cm

160255  
22 g x 60



#### FOND DE TARTE SUCRÉ CARRÉ

Pâte pur beurre à base d'amande et de noisette. Coating beurre de cacao.  
± 6,5 x 6,5 cm

96792  
19,5 g x 75



#### FOND DE TARTE SUCRÉ RECTANGLE

Pâte pur beurre à base d'amande et de noisette. Coating beurre de cacao.  
± 9,5 x 4 cm

96795  
20,5 g x 75



# Gamme Gourmet

## "Prêt à décorer"

### BASES CUITES



#### SABLÉ TOMATE THYM

Huile d'olive et beurre.  
± 3,5x3,5 cm

4858 | 4 g x 320



#### SABLÉ BLACK PEPPER

Beurre et poivre.  
± 3,5x3,5 cm

4859 | 4 g x 320



#### SABLÉ PARMESAN

Sablé pur beurre, parmesan AOP  
(33%). ± 3x3 cm

4783 | 5 g x 320



#### MINI FOND DE TARTE OIGNONS

Pur beurre.  
± Ø 3,5 cm

160358 | 9 g x 192



#### ASSORTIMENT MINI CÔNES SALÉS

4 saveurs : tomate, basilic,  
sésame, nature.

160471 | 4,5 g x 180



#### NOUVEAU MINI VOL-AU-VENT

Bouchée feuilletée à garnir.  
± 3x3 cm

160544 | 5 g x 240



#### MINI FOND DE TARTE SALÉ ROND

Pur beurre, coating beurre de cacao.  
± Ø 4 cm

96992 | ± 7,5 g x 245



#### MINI FOND DE TARTE SALÉ CARRÉ

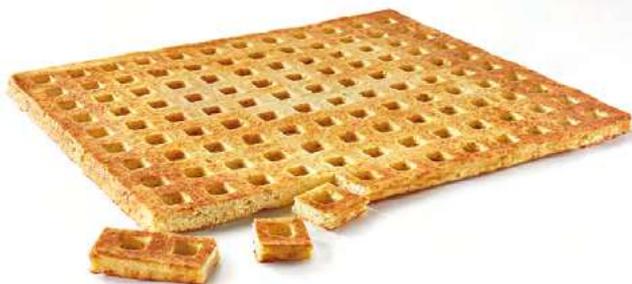
Pur beurre, coating beurre de cacao.  
± 3,3x3,3 cm

96993 | 6 g x 245



# Réception salée

## BASES CUITES



### PLAQUE GAUFRE EMMENTAL PERSIL

Emmental français.  
± 37,5 x 31,5 cm

687302 | 1,1 kg x 3



## BASES PAINS



### MINI FOCCACIA TRUFFE

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

160383 | 22 g x 150



### MINI FOCCACIA NATURE

Pâte à base de farine semi-complète. Finition fleur de sel de Guérande IGP. ± 5 x 5 cm

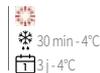
96552 | 22 g x 150



### MINI PAIN NORDIQUE

± Ø 4 cm

160347 | 3,5 g x 280



### ASSORTIMENT DE PAIN POP ART

4 saveurs : piperade, 4 poivres, citron, noix.  
(4 sachets de 60 pièces).  
± 5 x 5 x 3,5 cm

160250 | 28 g x 240



### ASSORTIMENT MINI MORICETTES

Nature, sésame, pavot.

± 9 cm

160395 | 25 g x 120



# Réception salée



## NAVETTE

Pâte briochée moelleuse.  
± 7,5 cm

160270 | 15 g x 150



## MINI BRIOCHE NATURE

± Ø 4 cm

96373 | 10 g x 100



## MINI BRIOCHE PAVOT

± Ø 4 cm

96374 | 10 g x 100



## MINI BUN SÉSAME

± Ø 4,5 cm

96321 | 25 g x 120



## MINI BUN CITRON

Pâte à base de farine semi-complète, colorée au curry, huile essentielle de citron (10%), jus de citron (4%). ± Ø 5 cm

96358 | 22 g x 150



## MINI BUN PIMENT DOUX

Pâte à base de farine semi-complète, colorée au paprika. Subtilement relevé. Brioché. ± Ø 5 cm

96356 | 22 g x 150



## MINI BUN 4 POIVRES

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

96357 | 22 g x 150



## MINI BUN MULTICÉRÉALES

Pâte à base de farine semi-complète. Brioché. Graines en inclusion et en décor. ± Ø 5 cm

96355 | 22 g x 150



# Expertise du Pain



## LA MIE DES CHEFS

a sélectionné pour vous 85 références de pains fabriqués dans les règles de l'art par des boulangers portant une attention particulière à la qualité de leurs produits.

## SAVOIR-FAIRE BOULANGER

Grâce au savoir-faire boulanger et aux ingrédients de 1<sup>er</sup> choix, nous vous offrons une gamme de pains typiques adaptée à chaque moment de consommation.

## JEAN-LUC BEAUHAIRE BOULANGER, MEILLEUR OUVRIER

DE FRANCE développe une ligne de pains dans la plus pure tradition de la boulangerie française.

Voir p.145.



# Pains & Petit-déjeuner



# Pains Bio



## et Pains sans gluten



### BUN CRISTAL BIO

Pain typique espagnol avec sa croûte fine et croustillante, bel alvéolage caractéristique du "Pain Cristal". À base de levain et d'huile d'olive. ± Ø 11 cm

89394 | 75 g x 60  40 min - 20°C  24 h - 20°C



### PETIT PAIN SANS GLUTEN

Mélange de farines de riz complet, millet, sarrasin, riz, amidon de maïs et graines de millet. À réchauffer dans son emballage individuel. ± 8 x 4 x 4 cm

35433 | 45 g x 50  9 min - 160°C  24 h - 20°C



### BUN MULTIGRAINES SANS GLUTEN

Farines de riz, de tapioca et de maïs.

± Ø 9 cm  2,5 h - 20°C  9 j - 20°C

## Pains à partager



### LINGOT DE CAMPAGNE

Farine semi-complète, goût puissant de levain, mie ambrée, croûte très présente. Délicieuse recette de campagne. ± 35 x 13 x 8 cm

96132 | 700 g x 8  2 h - 20°C  20 min - 180°C  3 j - 4°C



### TORSADÉ DU LARZAC

Pain typique par sa forme torsadée et sa saveur caractéristique. Farines de blé aveyronnaise, de malt d'orge, et de seigle. ± 36 cm

96864 | 510 g x 20  2 h - 20°C  30 min - 180°C  48 h - 20°C



### TORSADÉ MULTICÉRÉALES

Pain torsadé multicéréales avec une mie brune, riche en graines, dont la saveur est renforcée par une étape de torréfaction. Froment, seigle et avoine, avec graines de tournesol, de lin et de sésame. ± 28 x 12 x 7 cm

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

# Pains à partager



## PAIN MUESLI

Pain moulé, inclusions de graines de citrouille, raisins secs, sésame, graines de tournesol, cerneaux de noix, pommes, abricots, graines de lin.  
± 17x8x10 cm

160484 | 500 g x 12



## RÉVEIL PAIN® CRANBERRY

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

± 20x9x7 cm

96868 | 400 g x 20



## RÉVEIL PAIN® CHOCOLATÉ

Pavé élaboré à partir de pâte fermentée, doublement cacaoaté. Base cacao, inclusions pépites de chocolat. ± 20x9x7 cm

96869 | 400 g x 20



## RÉVEIL PAIN® GRAINES DE COURGE

Pavé élaboré à partir de pâte fermentée.  
Inclusions graines de courge (8%).  
± 20x9x7 cm

96871 | 400 g x 20



## RÉVEIL PAIN® FIGUE CHÂTAIGNE NOISETTE

Farines de blé, seigle, châtaigne. Inclusions figues, châtaignes, noisettes.

± 19x11x6,5 cm

160357 | 400 g x 20



## PAIN MOULÉ FIGES AMANDES NOISETTES

Farine semi-complète enrichie de graines de tournesol, fruits entiers (figues de Turquie 14,5%, noisettes d'Italie 5% et amandes de Californie 5%).  
± 27x9,5x9,5 cm

96123 | 950 g x 8



# Pains à partager



## PAIN BRIQUE DU TERROIR

Farine semi-complète.  
± 38 x 12 x 7 cm

96236 | 720 g x 10



## BÛCHE MULTICÉRÉALES

Farine de seigle, d'orge maltée et de blé torréfiés. Inclusions de graines : lin brun, tournesol, lin jaune, sésame et pavot gris. Décor flocons d'avoine.

± 28 x 11 cm

96639 | 450 g x 22



## PAIN PANISSIMO

Farine froment et levain.  
± 26 x 10 cm

96015 | 450 g x 22





# Pains à partager



## PAVÉ DU TERROIR

Pavé farine de froment. Croûte et mie très savoureuses. Cuit sur sole.  
± 21 x 17 x 8 cm

96880 | 400 g x 12



## GROS PAIN RAISIN NOIX

Farine de blé semi-complète aveyronnaise. Inclusions noix et raisins fondants.  
± 40 cm

96865 | 810 g x 15



## FOUGASSE À L'HUILE D'OLIVE

Farine semi-complète, moelleuse, généreuse épaisseur et une grande richesse en huile d'olive. Idéale pour des sandwichs.  
± 40 x 30 x 4 cm

160486 | 1,4 kg x 4



## PAIN DE CAMPAGNE MOULÉ

Tranché. Idéal pour réaliser vos bruschettas (16 mm).  
± 22 cm

96671 | 1 kg x 8



# Baguettes à partager



## INCONTOURNABLE BAGUETTE

Levain naturel, cuisson sur sole.  
± 54 cm

160495 | 280 g x 35



## BAGUETTE DUCHESSE

Non tranché.  
± 50 cm

37379 | 280 g x 28



## BAGUETTE NATURE

Farine de blé Label Rouge (60%). Cuisson sur sole.  
± 50 x 6,5 x 4,5 cm

96777 | 280 g x 25



## BAGUETTE MULTICÉRÉALES

Cuisson sur sole.  
± 50 x 6,5 x 4,5 cm

96789 | 280 g x 25



# Pains individuels



## BAGUETTINE CAMPAGNE POINTUE

Farines de blé aveyronnaise et de seigle.  
± 15 cm

96866 | 45 g x 120



## MINI FLÛTE DE CAMPAGNE FARINÉE

Farine semi-complète, goûteuse mie grisée  
parsemée d'éclats de son.  
± 13 x 3,5 x 3,5 cm

96148 | 45 g x 150





SÉLECTION DU CHEF

# Créations

## JEAN-LUC BEAUHAIRE

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

“Pour notre collaboration, nous avons souhaité créer une recette unique à base de levain naturel provenant d'une souche vieille de 30 ans. Ce procédé nous a permis d'obtenir des produits de caractère. Nos petits pains sont façonnés à la main, ce qui leur confère un format irrégulier (volontaire et assumé). Nos recettes sont réalisées à partir de farines de blé dur et tendre du moulin Calvet dans l'Aveyron, sublimées par un levain unique, à base de blé Camp Rémy cultivé par Adrien Ariès dans le Gers. Une fermentation longue de 30h permet un développement des arômes optimal, des saveurs très prononcées et une texture rustique.”

Jean-Luc Beauhaire, MOF Boulanger, Maître Artisan



NOUVEAU

### PETIT PAIN SIGNATURE

Enrichi en graines de sésame torréfiées ce pain est une source précieuse de fibres et de nutriments, offrant une expérience gustative unique.

± 8,5 x 7 cm

160553 | 55 g x 120



NOUVEAU

### PETIT PAIN CÉRÉALES SIGNATURE

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

160554 | 55 g x 120



# Pains individuels



### TABATIÈRE DE CAMPAGNE

Farine de campagne semi-complète, mie grise, léger goût de levain fruité.

± 6,5 x 4,5 cm

96692 | 36 g x 150



### FOUGASSETTE AUX OLIVES

Farine semi-complète, mie brunie de morceaux d'olives noires (12%), cœur garni de pâte d'olives (9%).

± 8,5 x 4,5 x 2,7 cm

96124 | 39 g x 75



### POINTE MULTICÉRÉALES

Farine semi-complète, goût puissant de céréales torréfiées, mie légère et ambrée.

± 10 x 8 x 3 cm

96135 | 48 g x 130



### PETIT PAIN DE SEIGLE ROYAL

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

± 10 x 5 x 3,5 cm

96134 | 39 g x 75

# Pains individuels



## BOULE MAÏS

Farine de blé et semoule de maïs, inclusions de graines de tournesol, topping semoule de maïs.

± Ø 6 x 4 cm

160494 | 55 g x 140  
 30 min - 20°C  
 5 min - 200°C  
 3j - 4°C



## BOULE GARRIGUETTE AUX FLEURS

Petit pain au levain, fleurs et herbes aromatiques en inclusions : rose, origan, basilic, ail des ours, romarin, thym, souci, candula, bleuet. Décor aux flocons d'avoine, sésame, lin et tournesol.

± Ø 6 x 4,5 cm

160488 | 60 g x 100  
 30 min - 20°C  
 5 min - 200°C  
 3j - 4°C



## PETITE BOULE AVEYRONNAISE

Petit pain boule au levain élaboré à partir de farines de blé aveyronnaise et de seigle.

± Ø 6 cm

96867 | 60 g x 120  
 30 min - 20°C  
 5 min - 200°C  
 24 h - 20°C



## CARRÉ GOURMAND

Petit pain au levain, précuit sur sole.

± 7 cm

96094 | 80 g x 60  
 30 min - 20°C  
 9 min - 180°C  
 24 h - 20°C



## PETIT GOURMAND

Farine de blé, levain de blé.

± 9,5 x 5,5 x 3,5 cm

160512 | 50 g x 60  
 8-10 min - 200°C  
 12-24 h - 20°C



## PETIT PAIN SANS GLUTEN

Mélange de farines de riz complet, millet, sarrasin, riz, amidon de maïs et graines de millet. À réchauffer dans son emballage individuel.

± 8 x 4 x 4 cm

35433 | 45 g x 50  
 9 min - 160°C  
 24 h - 20°C



## MINI CIABATTA

Croûte craquante, mie claire.

± 12 x 6,5 cm

96183 | 70 g x 84  
 15 min - 20°C  
 10 min - 190°C  
 24 h - 20°C



## POINTU NATURE

Pain au levain. Farine semi-complète.

± 12 x 4,5 x 2,5 cm

96270 | 40 g x 170  
 12 min - 185°C  
 3j - 4°C



## POINTU CÉRÉALES

Farine semi-complète, graines toastées dans la mie et en décor.

± 12 x 4,5 x 2,5 cm

96271 | 40 g x 170  
 12 min - 185°C  
 3j - 4°C



## POINTU 2 OLIVES

Farine semi-complète. Olives noires d'Espagne et olives vertes du Maroc.

± 12 x 4,5 x 2,5 cm

160264 | 40 g x 170  
 12 min - 185°C  
 3j - 4°C

# Pains individuels



## PETIT PAIN

Précuit sur sole. Farine native blé de force T65, Label rouge.  
± 8,5x6x4 cm

96574 | 40 g x 200



## PETIT PAIN MULTICÉRÉALES

Précuit sur sole. Farine de blé Label rouge. Graines de tournesol, pavot, millet, sésame, lin jaune, lin brun. ± 9x6x4 cm

96727 | 40 g x 200



## PAIN RECTANGULAIRE

Précuit sur sole. Farine native blé de force T65, Label rouge.

± 12x6x4 cm

96573 | 55 g x 140



## PAIN RECTANGULAIRE MULTICÉRÉALES

Petit pain précuit sur sole, farine Label rouge, décor graines : sésame et pavot ; dans la mie : tournesol, pavot, millet, sésame, lin jaune, lin brun. ± 12x6x4 cm

96759 | 55 g x 140



## LOSANGE NATURE

Farine de blé tendre, mie très alvéolée, couleur crème, croûte croustillante. Précuit sur sole.

± 13x3,8 cm

96180 | 57 g x 120



## LOSANGE MULTICÉRÉALES

Farine de blé tendre, mie très alvéolée, couleur crème, goût de blé mûr, croûte croustillante, 6 céréales et 4 graines de lin brun, millet, courge et tournesol. Précuit sur sole. ± 13x6,5x5 cm

160279 | 57 g x 120



# Pains sandwichs



## PAIN LOBSTER ROLL

4 blocs de 5 pains briochés  
à séparer. ± 20 cm

160345 | 100 g x 20



## BRETZEL GÉANT

Remise en œuvre : humidifier et  
saupoudrer avec du gros sel.

145 | 150 g x 16



## PAIN BAGNAT

Farine de blé malté.  
± Ø 14 cm

160361 | 120 g x 36



## CIABATTA NATURE

Huile d'olive vierge extra.  
± 21 x 7,5 x 4 cm

160461 | 140 g x 50



## PAIN SANDWICH MULTICÉRÉALES

Non tranché.

± 24 x 6,5 x 3,5 cm

96239 | 160 g x 38



## DEMI-BAGUETTE NATURE

Farine de blé Label rouge.

± 27 x 6,5 x 4 cm

96312 | 140 g x 50



## DEMI-BAGUETTE MULTICÉRÉALES

Baguette multicéréales avec  
froment, seigle, avoine et orge,  
avec graines de lin, de sésame  
et de tournesol. ± 22 x 6 x 4 cm

96898 | 140 g x 50



## PAIN SANDWICH NATURE

Non tranché.

± 24 x 6,5 x 3,5 cm

96238 | 160 g x 38



## PAIN SANDWICH BRETZEL

Demi-baguette.  
± 24,5 cm

160463 | 120 g x 70



## PAIN HOT-DOG

Tranché.  
± 22 x 6 cm

160268 | 90 g x 60



## PANINI

À réchauffer 4 à 5 minutes  
au toaster. ± 25 cm

160342 | 140 g x 50





**NOUVEAU**  
**INCONTOURNABLE BUN**

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

85652 | 65 g x 60



**NOUVELLE RECETTE**  
**INCONTOURNABLE BUN NATURE BRIOCHÉ**

Tranché.

Ø 11 ± 0,6 cm

24160000 | 110 g x 30



**ORIGINAL BUN**

Recette à la pomme de terre. Non tranché.  
± Ø 11 cm

160510 | 80 g x 50



**BUN CLASSIQUE NATURE**

Tranché.

± Ø 10 cm

96664 | 60 g x 36



**BUN CRISTAL BIO**

Pain typique espagnol avec sa croûte fine et  
croustillante, bel alvéolage caractéristique du  
"pain cristal". À base de levain et d'huile d'olive.  
± Ø 11 cm

89394 | 75 g x 60



**BUN CRISTAL**

Pain typique espagnol avec sa croûte fine et  
croustillante, bel alvéolage caractéristique du  
"pain cristal". À base de levain et d'huile d'olive.  
± Ø 11 cm

69837 | 75 g x 60





## BUN CRISTAL CÉRÉALES

Version multicéales du bun cristal.  
Tranché.  
± Ø 11 cm

89856 | 70 g x 60



## BUN'N'ROLL

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

36967 | 85 g x 50



## BLACK BUN PEPPER MULTICÉRÉALES

Tranché.  
± Ø 10 cm

96663 | 70 g x 36



## BLACK BUN PEPPER

Farine semi-complète. Coloration encre de seiche, équilibre parfait de quatre poivres pour une fraîcheur raffinée en bouche. ± Ø 12 cm

160456 | 90 g x 40



## BUN OIGNON GRATINÉ EMMENTAL

Tranché.  
± Ø 10 cm

96661 | 70 g x 36



## BUN RUSTIQUE

Pur beurre, fariné, brioché. Tranché.  
± Ø 10 cm

96666 | 60 g x 36



# Buns, Bagels & Focaccia



## BUN MULTIGRAINES SANS GLUTEN

Farines de riz, de tapioca et de maïs.  
± Ø 9 cm

200006 | 75 g x 32



## BUN SÉSAME

Recette au beurre.  
Tranché.  
± Ø 10 cm

96662 | 70 g x 36



## BUN CITRON

Pâte à base de farine semi-complète, colorée au curry, jus de citron, zestes de citron confits (6%).  
Stock limité. ± Ø 12 cm

160457 | 90 g x 40



## BUN CLASSIQUE SÉSAME

Tranché.

± Ø 11 cm

160353 | 80 g x 30



## BUN CRISTAL À LA BIÈRE

Recette à la bière, au levain et à l'huile d'olive. Décor semoule de blé. Non tranché. ± Ø 11 cm

89894 | 80 g x 60



## BAGEL CRISTAL

Farine de blé, levain. Recette à l'huile d'olive. Prédécoupé.  
± Ø 11 cm

60875 | 55 g x 60



## BAGEL PAVOT

± Ø 11 cm

160223 | 115 g x 30



## BAGEL SÉSAME

± Ø 11 cm

160222 | 115 g x 30



## FOCACCIA AIL BASILIC

Farine semi-complète. Recette à l'huile d'olive. Décor fleur de sel de Guérande IGP.

± 10 x 9,5 x 2 cm

160487 | 85 g x 60



# Petit-déjeuner



**NOUVEAU**  
**BANANABREAD**

Appareil à cake à la banane, farine T80, inclusions de pépites de chocolat noir, décor graines de courge, de tournesol, de cranberry et banane.

± 20 x 10 x 8 cm

95812 | 600 g x 6



**CAKE FINANCIER CITRON**

Financier au beurre, amande, zestes de citron. À découper.

± 24 x 11 x 7 cm

3563 | 1 kg x 3



**CAKE MARBRÉ CHOCOLAT**

Cake nature pur beurre, appareil financier chocolat au beurre poudre d'amande. À découper.

± 24 x 11 x 7 cm

4046 | 620 g x 4



**NOUVEAU**  
**CAKE SALÉ PROVENÇAL**

Inclusions : tomate marinée, olive noire, feta, décor graines de courge, tournesol et pavot.

± 24 x 7,5 x 8 cm

160550 | 790 g x 6



# Petit-déjeuner



## BABKA

Brioche moelleuse tressée au chocolat, éclats de noisettes.

160455 | 400 g x 6



## BRIOCHE MOUSSELINE

Pur beurre.  
± 20,5 x 10,5 x 9,5 cm

96970 | 400 g x 6



## BRIOCHETTE

Pur beurre, au levain.  
*Stock limité.*  
± Ø 8 cm

160490 | 40 g x 75



## BRIOCHETTE À TÊTE

Pur beurre.  
± Ø 7,5 cm

96676 | 45 g x 100



## BRIOCHE CŒUR CACAO NOISETTE

Brioche au beurre, pâte à tartiner cacao noisette. Sans huile de palme. ± Ø 8,5 cm

160513 | 100 g x 54



**NOUVEAU**

## CHOUQUETTES CRUES

± Ø 4 x H 2 cm

95813 | 12 g x 270



## CHOUQUETTES

95519 | 5 g x 120



# Petit-déjeuner

## Gamme excellence pur beurre Charentes-Poitou



Issue d'une fabrication 100% française et réalisée à partir de matières 1<sup>ères</sup> nobles.

Son procédé de fabrication inspiré d'un savoir-faire traditionnel offre une régularité produits toute l'année et confère à nos viennoiseries des caractéristiques organoleptiques particulières : un feuilletage croustillant, une mie onctueuse et aérée et un parfum irrésistiblement beurré !



### CROISSANT

Beurre Charentes-Poitou AOP 23%.  
± 13 x 6,5 x 4,5 cm



31780 | 80 g x 60



### PAIN AU CHOCOLAT

Beurre Charentes-Poitou AOP 21%, chocolat 9%.  
± 10 x 6,5 x 3,5 cm



31792 | 80 g x 60



### CROISSANT LUNCH

Beurre Charentes Poitou AOP 23%. "Recette Lenôtre professionnelle".  
± 8,5 x 4,5 x 2,5 cm



31778 | 30 g x 195



### PAIN AU CHOCOLAT LUNCH

Beurre Charentes Poitou AOP 20%, chocolat 14%. "Recette Lenôtre professionnelle".  
± 6 x 4,5 x 2,5 cm



31776 | 35 g x 210



### PAIN AUX RAISINS LUNCH

Beurre Charentes Poitou AOP 18%, raisins 13%. "Recette Lenôtre professionnelle".  
± 5 x 4,5 x 2,5 cm



31290 | 30 g x 230



### CROISSANT LUNCH

Beurre 25,5%, farine de blé français issue de la filière CRC, dorure œufs de poules élevées en plein air certifiés "Label Rouge".



52276 | 30 g x 200



### PAIN AU CHOCOLAT LUNCH

Beurre 21%, chocolat 10%, farine de blé français issue de la filière CRC, dorure œufs de poules élevées en plein air certifiés "Label Rouge".



52277 | 35 g x 192



### PAIN AUX RAISINS LUNCH

Beurre 15%, raisins 9,5%, farine de blé français issue de la filière CRC, dorure œufs de poules élevées en plein air certifiés "Label Rouge".



52580 | 30 g x 192



### ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES LUNCH

Pain aux raisins beurre 13%, raisins 14% ; pain au chocolat beurre 20%, chocolat 12% ; croissant beurre 23%.



160220 | 30 g x 135

# Viennoiseries Prêt à cuire

Gamme beurre fin



## CROISSANT

Beurre 23%.  
± 11 x 5 x 3,5 cm

96119 | 60 g x 70



## PAIN AU CHOCOLAT

Beurre 20% et chocolat 9%.  
± 10 x 6,5 x 3,5 cm

96112 | 75 g x 70



## PAIN AUX RAISINS

Crème pâtissière 26%, raisins  
secs 13%. ± 10 x 8 x 3 cm

96052 | 110 g x 60



## MINI CROISSANT

Beurre fin 23%.  
± 6,5 x 4 x 2,5 cm

96760 | 20 g x 260



## MINI PAIN AU CHOCOLAT

Beurre fin 19%, chocolat 14%.  
± 6 x 4 x 2 cm

96761 | 28 g x 260



## MINI PAIN AUX RAISINS

Beurre fin 14%, raisins secs 13%.  
± 5,5 x 4,5 x 2,5 cm

96762 | 30 g x 260



## MINI TORSADA AU CHOCOLAT

Pâte feuilletée garnie de crème pâtissière et de  
pépites de chocolat. Beurre 12%, pépites de  
chocolat 11%. ± 9,5 x 3 x 2 cm

96179 | 28 g x 100



## MINI CHAUSSON AUX POMMES

Beurre fin 19%, compote de pommes 32%.

± 8,5 x 6,5 x 2 cm

32924 | 40 g x 255



# Crêpes



**NOUVEAU**

## CRÊPE SANS GLUTEN

Amidon de maïs, lait entier frais, œufs entiers issus de poules élevées en plein air. Barquettes de 4 crêpes. 8 barquettes par colis. ± Ø 25 cm

7041 | 50 g x 32



## PANCAKES

± Ø 11 cm

96814 | 40 g x 72



## MINI CRÊPE MÛELLEUSE

Sucrée, vanillée.

± Ø 10 cm

95411 | 15 g x 180



## CRÊPE MÛELLEUSE

Saveur vanille.

± Ø 24 cm

160214 | 80 g x 32  
dans un récipient hermétique



## CRÊPE FROMENT GOURMANDE SUCRÉE

Crêpes généreuses au beurre. Crêpes livrées pliées en 2. ± Ø 31 cm

96375 | 70 g x 84



## CRÊPE FROMENT GOURMANDE SUCRÉE

Spécifiquement adaptées pour être réchauffées sur une crêpière, très généreuses et ne dessèchent pas. ± Ø 35 cm

96376 | 70 g x 50



## GALETTE DE BLÉ NOIR

Spécifiquement adaptées pour être réchauffées sur une crêpière, très généreuses et ne dessèchent pas. Idéal pour vos remises en œuvre salées. ± Ø 35 cm

96377 | 80 g x 40



## CRÊPE BRETONNE

Crêpes aux œufs et lait, au beurre et aromatisées à la fleur d'oranger.

± Ø 25 cm

95404 | 40 g x 50



# Gaufres



## GAUFRE DE BRUXELLES

± 17 x 10 x 3 cm



4 min - 200°C



48 h - 4°C

160464 | 85 g x 24



## GAUFRE RONDE

Saveur vanille. Idéal pour les brunchs. À partager. ± Ø 18 x H 4 cm



3-4 min - 220°C



48 h - 20°C

160506 | 125 g x 8

Stock limité.



## GAUFRE DE LIÈGE

Œufs de poules élevées en plein air.

± 13,5 x 10 x 2,5 cm



30 min - 20°C



24 h - 20°C

160213 | 105 g x 30



## GAUFRE DE LIÈGE

Inclusions perles de sucre. Emballage individuel.



5 min - 180°C



6 sem. - 20°C

160394 | 100 g x 48

dans son emballage

# Index Glaces

## A-B

Abricot	23, 24, 27 et 38
Absolument sorbets	23
Agrumes saveur cactus - 92507	31
Ananas - 93602	27
Banane - 92681	38
Banane marbrée coulis cacao noisette - 92341	34
Banane pécan caramel - 93106	34
Barbapapa - 92607	37
Basilic	29 et 32
Betterave au vinaigre balsamique - 92710	29
Bonbon Bleu - 92606	37
Brisures d'Oreo® - 92845	34
Bulgare - 92494	39
Bulgare coulis groseille - 92525	37
Bulgare nature - 92680	36
Burrata pesto - 92018	32
<b>C</b>	
Cacaohuète - 92879	31
Café	22, 24, 37 et 39
Café blanc d'Éthiopie - 92867	25
Café des Indes - 92031	36
Café expresso Guatemala - 92430	26
Café irlandais - 94021	35
Calisson d'Aix-en-Provence - 92435	33
Cannelle - 92301	37
Caramel à la fleur de sel - A0052	22
Caramel bonbon - 92703	37
Caramel salé	24, 26 et 36
Cassis	23, 24, 27 et 38
Caviar	28
Cèpes - 92799	28
Cerise griotte - 92691	38
Cerises confites amarena	32 et 34
Chèvre Cabécou - 92773	28
Chocolat	22, 24, 26, 27, 36 et 39
Chocolat au piment d'Espelette - 92785	33
Cidre artisanal - 92783	35
Citron	23, 24, 27, 38 et 39
Citron vert	23, 27, 31 et 38
Citron noir baies de timur - 92015	31
Coco curry - 94103	31
Concombre - 92708	29
Confiture de lait et "fleur de sel de Camargue" - 92702	26
Corne de Gazelle	25 et 32
Crème brûlée - 92803	34
Crème de citron façon Lemon Curd - 92777	37
Crème de marron - 92841	26
Créole rhum raisins - 92101	36

## F

Façon Amlou praliné noisette	25 et 32
Façon salade de fruits marocaine	25 et 32
Feuille de combava - 92017	31
Fève de Tonka - 92753	30
Figue - 86030	27
Fleur de lait	22 et 39
Foie Gras - 84163	28
Fraîcheur du Jardin - 92009	29
Fraise	23, 24, 27 et 39
Fraise avec morceaux de fraises	36 et 38
Fraise basilic - 92812	29
Framboise	23, 24, 27 et 38
Framboise violette	29 et 35
Fruits de la passion - 92661	38

## G-L

Gianduja - 94241	36
Gingembre avec gingembre confit	30 et 31
Grand Marnier® - 92071	37
Grenade - 92010	35
Huile d'olive - 92705	32
Huître	28
Lait amande - 94181	26
Lait de brebis Bio - 93155	24
Lait de coco - 92832	26
Lait frais nature - 92816	26
"Licorne" - 92608	37
Litchi framboise	31 et 35
Litchi Rose - B0018	23
Lychee	31 et 35

## M

Madeleine de Commercy - 92786	33
Mandarine	23 et 38
Mangue	23, 24, 27 et 38
Marron avec éclats - A0069	22
Mascarpone - 93111	32
Melon - 92641	35
Menthe avec feuilles de menthe - 92941	38
Menthe chocolat	22 et 36
Menthe fleur d'oranger	25 et 32
Miel de fleurs de Garrigue - 92111	29
Miel lavande - 92982	29
Miel pignons - 92191	26
Mirabelle	33 et 35
Mojito - 92709	35
Moutarde de Meaux® Pommery® - 92774	30
Mûre - 92811	35
Myrtille - 92631	35

## N-O

Natelloso - 40133	34
Noisette	22 et 26
Noix - 92121	27
Noix de coco	22 et 38

Nougat de Montélimar	33 et 36
Orange pressée - 93613	27
Orange sanguine	23 et 27

## P

Pain d'épices de Dijon - 92878	33
Pamplemousse rose - 93614	27
Passion	23 et 27
Pêche blanche	23 et 38
Pêche de vigne - 82518	38
Pétales de rose - 92526	37
Piñacolada - 93391	35
Pistache	22, 24, 26 et 36
Plombières - 92825	34
Poire	23, 27 et 38
Poivron	29 et 32
Pomme - 92591	38
Pomme façon "tarte tatin" - 92862	33
Praliné noisette	26 et 36
Praliné prestige - 92729	26
Praliné rocher - 92934	34
Praline rose - 92846	33
Pruneau Armagnac - 92151	33

## R-S

Régliše - 93011	37
Rhubarbe fraise - 92700	35
Rhum-raisins - A0059	22
Romarin - 92848	30
Roquefort - 92784	28
Roquette à la fleur de sel	29 et 32
Sablé Breton - 92808	33
Safran - 92502	30
Sarrasin grillé - 92986	30
Sésame noir - 92795	30
Sirop d'érable noix de pécan - 94071	34
Spéculoos - 93396	37
Stracciatella	22 et 37

## T-V

Thé vert Matcha - 92776	31
Thym de la Garrigue - 92849	30
Tiramisu avec mascarpone - 94321	32
Tomate basilic	29 et 32
Truffe	28
Vanille	22, 24, 25, 26, 28, 36 et 39
Vanille façon crème anglaise - 92011	36
Vanille macadamia caramel - 93105	34
Vanille Parisienne - A0150	22
Vanille pécan fudge - 40612	34
Verveine	22 et 29
Violettes	22 et 36

## W-Y

Wasabi - 92782	31
Yaourt	22 et 26
Yuzu - 92796	28

## Index glaciers

Glaciers 6 l .....	44 et 45
Glaciers 7,5 l .....	46 et 47
Glaciers 3 l .....	48 et 49
Pots à emporter .....	50 et 51
Emkipop .....	52 et 53
Paletinas .....	54 et 55

## Index sans gluten

Bun multigraines (pain) .....	140 et 151
Crêpe .....	156
Mi-cuit (pâtisserie) .....	75 et 76
Pecan pie .....	87
Petit pain (pain) .....	140 et 146
Pots à emporter .....	50
Tartelettes .....	134
Verrine panna cotta framboise .....	101

## Index Réception salée

Assortiment accras .....	125
Assortiment de mini quiches délices	124
Assortiment mini choux saint-jacques et escargots .....	122
Canapés monoparfum .....	123
Canapés salés .....	121
Cromesquis au jambon ibérique .....	125
Duo mini blinis .....	123

## Index Produits à personnaliser

Assortiment mini cônes salés .....	135
Base pains .....	136
Bases stick .....	130
Chouquettes .....	129
Choux .....	129
Confiseries .....	131
Coques macaron .....	129
Fond cookie stick .....	133

## Index Pains et Petit-Déjeuner

Pains rectangulaires .....	140, 146 et 147
Babka .....	153
Bagels .....	151
Baguettes .....	144
Bananabread .....	152
Buns .....	140, 149, 150 et 151
Bun'N'Roll .....	150
Bretzel géant .....	148
Brioches et Briochettes .....	153
Cakes à partager .....	152

## Index desserts glacés

Boules glacées .....	59
Boules et quenelles "prêtes à servir" .....	63
Clip nougat glacé .....	60
Cubes "prêts à servir" .....	63
Eski vacherin .....	58
I-N	
Île glacée .....	60
La profiterole géante .....	58
Lingot cacahuète caramel .....	58
Merveilleuse pistache .....	59
Merveilleux Mystère .....	59

Mochis glacés .....	62
Nougats glacés individuel .....	60
O-V	
Omelettes norvégiennes .....	60
Personnages pour enfants .....	63
Plateau de petits sorbets .....	63
Profiteroles glace vanille .....	63
Secret glacé fraise bergamote .....	58
Soufflés glacés .....	61
Vacherins glacés .....	58
Verrines gourmandes .....	63

## Index Démarche "Sucres"

Sorbets .....	23
Pâtisseries .....	73,81 et 84

## Index Bio



Glaces et Sorbets Bio .....	24
Pots de glaces écoresponsables .....	50
Pains et Bun .....	140 et 149

# Index Pâtisseries

## A-B

Absolument chocolat ..... 73  
 Absolument noisette ..... 73  
 Assortiment de mini desserts ..... 113  
 Assortiment de mini gâteaux ..... 113  
 Assortiment gourmand ..... 113  
 Babas ..... 70, 71, 110 et 114  
 Babka ..... 107  
 Bananabread ..... 107  
 Blanc manger coco ..... 83  
 Bostock ..... 98  
 Boule rocher noix de pécan ..... 72  
 Brioche cœur cacao noisette ..... 99  
 Brookies® et Brownies ..... 102 et 114

## C-E

Cakes à partager ..... 107  
 Cannelés de Bordeaux ..... 100 et 114  
 Carrot cake ..... 93 et 96  
 Carrot cake cheesecake ..... 92  
 Cheesecakes ..... 90, 91 et 112  
 Cheesecakes à partager ..... 90, 92 et 93  
 Chouquettes ..... 99  
 Choux ..... 67, 117 et 118  
 Comme au cinéma ..... 72  
 Cookies ..... 104 et 105  
 Cookies crush ..... 104  
 Coulant ..... 74, 102 et 110  
 Délice fruits rouges ..... 83  
 Demi-cadres ..... 82  
 Doigt de fée ..... 83  
 Douceur d'orient ..... 72  
 Doughnuts ..... 106  
 Éclairs ..... 67 et 98  
 Eskis ..... 113

## F-L

Feuillantine ..... 81 et 83  
 Fine pomme ..... 88 et 89  
 Finement cheesecake ..... 81  
 Fingers ..... 80, 81 et 114  
 Flan ..... 87  
 Flankie ..... 104  
 Forêt Noire ..... 83  
 Le citron ..... 84  
 Le concorde ..... 83  
 Le nouveau chocolat ..... 83  
 Le T ..... 72  
 Les incontournables ..... 70, 74, 77 à 79, 85, 88 à 90

## M

Mac'doughnut caramel fleur de sel ..... 68  
 Mac'Éclair ..... 68  
 Mac'en robe ..... 68 et 115  
 Macarons ..... 68, 115, 116 et 117  
 Macaron framboise ..... 68  
 Madeines ..... 99 et 114  
 Mendant gianduja ..... 83  
 Mi-cuits ..... 75, 76  
 Mini beignet cacao noisette ..... 99  
 Mini bouchon à la châtaigne ..... 111  
 Mini clafoutis cerise ..... 98 et 110  
 Mini dacquoises ..... 110  
 Mini financiers ..... 110 et 111  
 Mini fondant chocolat passion ..... 110  
 Mini gaufre sucrée ..... 114  
 Mini palets ..... 112  
 Mini pecan pie ..... 112  
 Mini pom'pie ..... 110  
 Mini rocher coco ..... 111  
 Mini sablés ..... 110 et 111  
 Moelleux ..... 96, 100, 102 et 110  
 Moelleux à partager ..... 77  
 Muffins ..... 103 et 112

## N-P

Napolatine ..... 83  
 New-York roll ..... 100  
 Opéra ..... 81 et 114  
 P'tit creux ..... 96  
 P'tit moelleux ..... 111  
 Pain perdu ..... 78  
 Paris-Brest ..... 66  
 Pastel de nata ..... 100 et 112  
 Pâte en croûte sucrée en trompe-l'œil ..... 72  
 Pâtisseries anglo-saxonnes  
 à partager ..... 87 et 93  
 Pâtisseries MOF ..... 66 à 69, 81, 83, 115 à 118  
 Pic'Pop ..... 113  
 Plateaux sucrés ..... 119  
 Plaisir cœur de fruits ..... 69  
 Poire dans la tarte ..... 84  
 Polenta cake ..... 96  
 Pyramides ..... 73

## R-S

Résolument chocolat ..... 73  
 Rondement citron ..... 84  
 Roulé cannelle ..... 100  
 Royal pâtisseries ..... 68, 69 et 72  
 Sablés ..... 84, 85 et 97  
 Secrets ..... 69  
 Spécialités aux pommes ..... 88 et 89  
 Succès chocolat noix de pécan ..... 73

## T-V

Tartelettes ..... 73, 84, 85 et 97  
 Tartes à partager ..... 86 et 87  
 Tatins ..... 84, 88, 89 et 112  
 Tiram-chou ..... 67  
 Tiramisu ..... 79  
 Trilogies de carolines ..... 118  
 Tropéziennes ..... 100 et 112  
 Verrines pâtisseries ..... 101  
 Victorias ..... 72

## Symbolique Produit



Glacé



Cru



Précuit



Prêt à servir  
 après la remise  
 en œuvre indiquée



4 h  
 4°C

Temps et Température de décongélation



10 min  
 230°C

Temps et Température de cuisson



24 h  
 4°C

Durée et Température de vie résiduelle

**NOUVEAU** Nouveau produit/Nouvelle recette  
 disponible à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2025

# Retrouvez-nous...



## SUR LES SALONS

### PROFESSIONNELS 2025

**SIRHA** – Lyon du 23 au 27 janvier  
– Stand : 3E61

**SIPRHO** – Montpellier du 10 au 12 février  
– Stand : C03

**SANDWICH & SNACK SHOW** – Paris du 2  
au 3 avril – Stand : H14

**SERBOTEL** – Nantes du 19 au 22 octobre

**SALON ALPIN** – Albertville en novembre

**EXP'HOTEL** – Bordeaux du 23 au 25  
novembre

## AUX TROPHÉES

### DE LA GLACE 2025

Après le succès des trois premières éditions, nous lançons la 4<sup>ème</sup> édition des **Trophées de la glace** sur le thème de « La Glace dans tous ses états ».

Ce concours, valorisant le travail créatif autour de la glace, est ouvert aux professionnels des métiers de bouche, en France et à l'International.

Les épreuves finales se tiendront le **lundi 24 mars 2025**, Journée européenne de la glace artisanale à l'école « Le Cordon Bleu Paris ». Elles seront présidées par **Philippe Urraca**, un des Meilleurs Ouvriers de France, et **Stéphanie Le Quellec**, Cheffe de Cuisine doublement étoilée Michelin, en tant que Présidente d'Honneur.

Pour départager les créations, un **jury d'exception composé de grandes figures de la gastronomie française** se réunira : Meilleurs Ouvriers de France, Chefs étoilés, Journalistes spécialisés et Présidents d'Associations Gastronomiques.

Pour tout savoir sur le concours et même pour candidater, rendez-vous sur :

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

# ...sur le Digital !

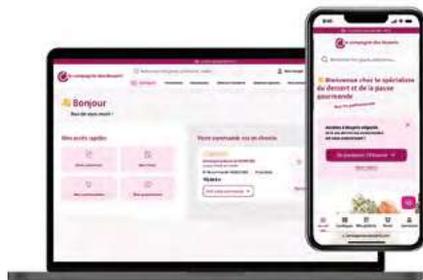
NOUVEAU

## SITE INTERNET & APPLICATION MOBILE

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

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

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



TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION



- Recevez des notifications de rappel de commande (uniquement sur l'application mobile).\*
- Chattez avec nos différents services.\*

\*Évolutions courant 25

## SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



LaCompagnieDesDesserts



La Compagnie Des Desserts

## CONSULTEZ NOTRE CHAÎNE YOUTUBE

Explorez une multitude d'idées d'association, classiques et originales, pour sublimer votre carte de desserts et de coupes glacées. Grâce à ses vidéos tutorielles, conçues avec nos talentueux chefs, laissez-vous inspirer par l'excellence culinaire !



Recette de la pâte à choux par Philippe Urraca



Comment réaliser une coupe Pêche Melba ?



# la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert



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

Retrouvez  
notre catalogue  
en flashant ici

