

Collection 2023



la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

Donner du plaisir au dessert



GLACERIE **D'ARTISAN**

Depuis 1983, nous produisons des **glaces artisanales**. Nous réalisons nous-mêmes nos mélanges de crème et sirop. 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 perpéтуons.

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.

CRÉATIONS **ORIGINALES**

Nous vous proposons deux collections par an issues du travail créatif de nos pâtisseries et glaciers. Nous vous ouvrons aussi les portes de nos ateliers pour vous permettre de réaliser des produits sur-mesure.

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

CIRCUIT COURT

Nous livrons directement nos clients depuis nos ateliers. La livraison du dernier kilomètre constitue, pour nous, un acte fort qui lie le producteur et le consommateur.

Nos clients peuvent préciser sur leur carte qu'ils se fournissent directement auprès d'une glacerie d'artisan.

Nous nous fournissons en **lait** auprès **d'une ferme** située au pied **des Pyrénées**, pour les glaces au lait frais.

Nous avons établi une relation durable avec une **coopérative fruitière** située dans la **vallée du Rhône** et qui sélectionne les meilleurs fruits pour nous.

ENGAGEMENTS RSE

Nous œuvrons pour une alimentation meilleure et responsable en ayant une utilisation vertueuse du sucre et des ingrédients principaux. Nous éduquons aussi à l'expérience du goût.

Les actions éco-responsables et innovantes sont notre priorité comme : diminuer progressivement les plastiques utilisés ; prendre en compte le bien-être animal ; agir sur l'empreinte carbone (supply chain optimisée, élimination des gaz à haut PRG, bilan carbone) ; développer le digital pour faciliter l'accès aux services.

Nous intégrons les collaborateurs dans le développement de l'entreprise grâce à la formation, à la participation au projet d'entreprise et au dialogue permanent.

DÉCOUVREZ NOUS :
www.compagniedesserts.com



Outils de mise en place du dessert



DÉFINISSEZ VOTRE OFFRE

Forts de notre expérience auprès des restaurateurs depuis près 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.

ÉQUIPEZ-VOUS DE MATÉRIELS ET ACCESSOIRES

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

COMMUNIQUEZ 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.

Outils de valorisation du dessert

VALORISEZ VOTRE OFFRE
**GRÂCE À UNE CARTE DE
DESSERTS PERSONNALISÉE**

CONSULTEZ NOS
LIVRES BLANCS

Dans nos livres blancs, nous partageons les bonnes pratiques issues de plus de 35 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 ».

TENTEZ LA
VENTE AU PLATEAU

Faites circuler les desserts, cela attisera la curiosité et l'envie des clients grâce au plateau à dessert.

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



Innovations produits



DES DESSERTS DIFFÉRENCIANTS

Pour vous permettre de vous démarquer sur votre carte, nous développons **des glaces salées**, des glaces **issues des merveilles de la nature** et **des spécialités issues des 4 coins du monde**.

DE MEILLEURS SUCRES



Découvrez nos gammes de **glaces "sucre positif"** et de **pâtisseries à index glycémique abaissé**, lauréates 2021 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^{ères} brutes ou en remplaçant les farines blanches pour les pâtisseries, ainsi qu'en diminuant le sucre raffiné dans nos glaces.

DES CRÉATIONS CONÇUES POUR "L'EMPORTER"

Nos glaciers et pâtisseries se concentrent sur la création de produits gourmands, faciles à consommer et pouvant être transportés. Avec **des formes adaptées à la "finger food"** ou **dans des contenants écoresponsables**, nos nouveautés sont faciles à mettre en œuvre et "à envoyer" !

Créations



Créations Glaces



DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE GLACES

SUCRE POSITIF

lauréate 2021 du

**SIRH+
INNOVATION
AWARDS**

Notre démarche sur le Sucre Positif :

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



ABSOLUMENT ABRICOT

92704 - p.21



ABSOLUMENT FRAISE

92706 - p.21



ABSOLUMENT MANGUE

92707 - p.21



FIGUE MIEL

92001 - p.21



Nouveautés Pâtisseries

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE PÂTISSERIES
À INDEX GLYCÉMIQUE ABAISSÉ
lauréate 2021 du



Notre démarche :

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



NOUVEAU
**CHOU NOISETTE
MANDARINE**
4756 - p.65



NOUVEAU
OPÉRETTE EARL GREY
95460 - p.75



NOUVEAU
**MËLLEUX POIRE
SARRASIN**
95457 - p.90



RÉSOLUMENT CHOCOLAT
95430 - p.69



FINEMENT CHEESECAKE
4705 - p.75



RONDEMENT CITRON
95431 - p.81

Nouveautés glaces

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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

GLACES 2,5 L



COCO CURRY

94103 - p.28



COFFOLA GRAND CRU

92002 - p.25



GÂTEAU FAÇON "PANETTONE"

92755 - p.31



PRUNEAU ARMAGNAC

92151 - p.31



ROQUEFORT

92784 - p.22

CRÉATIONS PHILIPPE FAUR - NOUVEAUTÉS BIO P.18 À 20

GLACIER 6 L



FAÇON FORÊT NOIRE

93811 - p.42

FLEUR DE LAIT GAUFRE CARAMEL

93532 - p.42

FLEUR DE LAIT LAVANDE

93533 - p.42

"PANDA"

Menthe blanche réglisse.

93535 - p.42

TRIPLE CARAMEL

93531 - p.42



GLACIER 7,5 L

FAÇON FORÊT NOIRE

93537 - p.44

"PANDA"

Menthe blanche réglisse.

93536 - p.44

PEANUT CHOCOLATE

93232 - p.45

Nouveautés Smoothies



SWEET BLUEBERRY
160453 - p.51



CRAZY MELON
160454 - p.51

Nouveautés Desserts glacés



**CLIP CASSATE
SICILIENNE**
90951 - p.55



ESKI VACHERIN
90952 - p.54



**VACHERIN VANILLE
FRAMBOISE**
90954 - p.54



BOULE ROCHER
90953 - p.55



MOCHI SAKURA
160396 - p.58

Paletinas Kids



NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT
160375 - p.49



COLA
160376 - p.49

Nouveautés Pâtisseries pour la restauration



MAC'ÉCLAIR AGRUMES
95461 - p.62



SECRET EXOTIQUE
4758 - p.63



**COULANT CHOCOLAT
ORIGINE GHANA**
4761 - p.70



CONCORDE
95453 - p.78



CHEESECAKE MARRON
4754 - p.82



MÊLLEUX ABRICOT
4779 - p.83



MÊLLEUX POMME
4780 - p.83

Nouveautés Sucre Positif



CHOU NOISETTE MANDARINE
4756 - p.65



OPÉRETTE EARL GREY
95460 - p.75

Nouveautés Pâtisseries à emporter



ESKI CITRON
95451 - p.90



ESKI MARBRÉ
95450 - p.90



FINGER CARROT CAKE
95459 - p.74 et p.90

Nouveautés Pâtisseries à emporter



**MELLEUX POIRE
SARRASIN**

95457 - p.90



TIGRÉ CHOCOLAT

95455 - p.90



**TIGRÉ MANGUE
PASSION**

95456 - p.90



**MADELEINE PÂTE À
TARTINER**

160450 - p.95



**COOKIE ÉCLATS DE
CHOCOLAT NOIR**

4731 - p.97



**COOKIE ÉCLATS DE CHOCOLAT
BLANC CARAMEL PÉCAN**

4732 - p.97



MUFFIN PÂTE À TARTINER

96719 - p.99



MASCOTTE

160452 - p.100



DOUGHNUT MARSHMALLOW

60675 - p.100



DOUGHNUT COOKIE

67126 - p.100



VERRINE FONDANT AU CHOCOLAT

4734 - p.101



VERRINE CHEESECAKE SPÉCULOOS

4735 - p.101



BABKA À PARTAGER

160455 - p.103

Nouveautés Réception sucrée



MACARON EARL GREY
95463 - p.111



MACARON CAFÉ
95462 - p.111

Nouveautés Réception salée



**MINI CROQUE FINGER
COMTÉ TRUFFE**
6509 - p.118



**ASSORTIMENT MINI CHOU
SAINT-JACQUES ET ESCARGOTS**
160385 - p.118



TRILOGIE DE FOIE GRAS
160390 - p.119



DUO MINIS BLINIS
160386 - p.119



CANAPÉ PESTO LÉGUMES
160387 - p.119



LINGOT PROVENÇAL
160388 - p.119



DÔME FROMAGER
160389 - p.119

Nouveautés Produits à personnaliser

SAUCE CAFÉ LIÉGEOIS

95465 - p.127



POCHE MOUSSE HUILE D'OLIVE

4782 - p.124

SAUCE CHOCOLAT LIÉGEOIS

95466 - p.127



POCHE MOUSSE CHEESECAKE

4432 - p.124



SABLÉ PARMESAN

4783 - p.130



MINI FOCCACIA TRUFFE

160383 - p.131



ASSORTIMENT MINI MORICETTES

160395 - p.132



MINI BLACK BUN MULTICÉRÉALES

160397 - p.133

Nouveautés Pains



ROCHER CRANBERRY

160391 - p.142



BRETZEL GÉANT

145 - p.144



WHITE BUN BLACK SESAME

160451 - p.147



PAIN AVEYRONNAIS

160398 - p.148

Fabricant de Glaces



POLE SUD **ARTISAN** **GLACIER** DEPUIS 40 ANS

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

3000 RECETTES DE GLACES ET DE SORBETS

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

AU PLUS PROCHE DE LA **SAVEUR ORIGINELLE**

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

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

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

Nous sélectionnons les matières 1^{ères} 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 et Sorbets BIO
Pole Sud / Philippe Faur



Pole Sud

Glaces



SÉLECTION DU CHEF

Créations

PHILIPPE FAUR



- Crème fraîche Bio française
- Lait Bio français
- Sucre de betterave Bio français
- Œufs de poules élevées en plein air en France

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

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 d'Ariège, de l'eau issue du Mont Valier et du lait des vaches de nos régions françaises. Il faut tout cela pour faire une bonne glace !”

Philippe Faur, Maître Artisan Glacier et chef glacier pour La Compagnie des Desserts

les Sorbets Bio



NOUVEAU

référence

BANANE BIO

00009

CASSIS BIO

00011

CITRON JAUNE BIO

00005

CITRON VERT BIO

00012

FRAISE BIO

00006

FRAMBOISE BIO

00013

Framboise Williamette bio.

LITCHI BIO

00014

LITCHI ROSE BIO

00015



SÉLECTION DU CHEF

Créations PHILIPPE FAUR

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

NOUVEAU

les Sorbets Bio



référence

MANDARINE BIO

Mandarine bio de Sicile.

00016

MANGUE BIO

Mangue Alphonso bio d'Inde.

00007

MYRTILLE BIO

00018

NOIX DE COCO BIO

00019

ORANGE SANGUINE BIO

00020

PASSION BIO

00021

POIRE BIO

Poire Williams bio origine France.

00023

POMME VERTE BIO

Pomme Granny Smith bio origine France.

00024



SÉLECTION DU CHEF

Créations

PHILIPPE FAUR

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



les Glaces Bio



NOUVEAU

CARAMEL SALÉ BIO

référence

00003

CHOCOLAT NOIR AMER BIO

Fèves de cacao bio du Pérou.

00002

FLEUR DE LAIT BIO

00004

MENTHE BLANCHE CHOCOLAT BIO

00017

PISTACHE BIO

10% de pâte de pistache bio.

00022

RÉGLISSE BIO

00025

RHUM RAISINS BIO

00026

VANILLE BIO

00001

VANILLE PARISIENNE BIO

00027

VIOLETTE BIO

00028

YAOURT BIO

00029

AUTRES SAVEURS DISPONIBLES, DEMANDEZ À VOTRE COMMERCIAL.



Créations Glaces

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE GLACES

SUCRE POSITIF

lauréate 2021 du



Notre démarche sur le Sucre Positif :

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

ABSOLUMENT ABRICOT

Sorbet plein fruit abricot 80,2%, 3 ingrédients uniquement.

référence

92704

ABSOLUMENT FRAISE

Sorbet plein fruit fraise 80%, 3 ingrédients uniquement.

92706

ABSOLUMENT MANGUE

Sorbet plein fruit mangue 83%, 3 ingrédients uniquement.

92707

FIGUE MIEL

Sorbet aux figues et miel de garrigue.

92001



SÉLECTION DU CHEF

Créations

PHILIPPE URRACA

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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



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.

référence

CAFÉ BLANC D'ÉTHIOPIE

92867

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

VANILLE AUX DEUX VANILLES

92866

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

Saveurs d'exception

DE NOS GLACIERS

référence

CAVIAR

Sorbet

SUR DEMANDE

CÈPES

Crème glacée

92799

CHÈVRE CABÉCOU

Crème glacée

92773

FOIE GRAS

Glace

84163

ROQUEFORT **NOUVEAU**

Crème glacée, Roquefort A.O.P.

92784

TRUFFE

Crème glacée

SUR DEMANDE

YUZU

Sorbet

92796

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

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 conserver le meilleur de la gousse
- Glace aux œufs

92915

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON

de Madagascar

- Saveur boisée avec des notes de cacao
- Infusion pour conserver 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 conserver le meilleur de la gousse
- Glace aux œufs

93361

HAUTE EXPRESSION

Lait frais

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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA

100% Arabica du Guatemala.

référence

92430

CARAMEL SALÉ

Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur audois.

93607

CHOCOLAT GUANAJA

Chocolat Grand cru Guanaja 70% de cacao.

92530

CHOCOLAT PRESTIGE

Chocolat noir 59% Côte d'Ivoire.

93609

CONFITURE DE LAIT

“FLEUR DE SEL DE CAMARGUE”

Confiture de lait à la fleur de sel de Camargue et lait frais entier.

92702

CRÈME DE MARRON

Châtaignes d'Ardèche AOP.

92841

LAIT AMANDE

Purée d'amande 100% d'Espagne.

94181

LAIT DE COCO

50% de lait de coco.

92832

LAIT FRAIS NATURE

Au lait frais entier de la ferme Marg'Aude.

92816

MIEL PIGNONS

Miel de fleurs de Garrigue, inclusion pignons de pin.

92191

PISTACHE DE SICILE

10% de pâte de pistache pure de Sicile.

92529

PRALINÉ PRESTIGE

Pâte praliné aux noisettes françaises.

92729

VANILLE À L'INFUSION

DE GOUSSES MADAGASCAR

Gousses infusées dans nos ateliers.

92815

YAOURT BRASSÉ

Au yaourt entier de Normandie.

92875

HAUTE EXPRESSION

Sorbets

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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

référence

ABRICOT

58,5% de fruits, 100% Bergeron.

ANANAS

58,5% de fruits.

CASSIS

44,5% de fruits.

CITRON PRESSÉ

25,8% de jus.

CITRON VERT

22% de jus.

COFFOLA GRAND CRU **NOUVEAU**

Alliance de la puissance du café et de la douceur du chocolat.

FIGUE

62% de fruits.

FRAISE DES BOIS

49,5% de fruits.

FRAISE SENGA

54% de fruits.

FRAMBOISE

54% de fruits.

MANGUE "ALFONSO"

Origine Inde. 54% de fruits.

ORANGE PRESSÉE

60% de jus.

ORANGE SANGUINE

Origine Sicile. 63% de jus d'agrumes.

PAMPLEMOUSSE ROSE

Origine Sicile. 65% de jus.

PASSION IMPÉRIALE BLUE ELEPHANT

Sorbet



POIRE WILLIAMS

57% de fruits.

CHOCOLAT NOIR

17% de cacao.

93006

93602

93002

93600

92794

92002

86030

85219

92721

92722

92698

93613

93620

93614

84143

92519

92761

CRÉATIONS ORIGINALES

Saveurs du jardin

- 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 France

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



BASILIC

Sorbet

référence

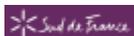
92696

BETTERAVE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Sorbet

92710

CONCOMBRE



Sorbet

92708

COQUELICOT DE NEMOURS

Glace

92992

FRAISE BASILIC



Sorbet

92812

FRAMBOISE VIOLETTE

Sorbet

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

92817

CRÉATIONS ORIGINALES

Graines de glaces



SARRASIN GRILLÉ

Crème glacée

référence

92986

SÉSAME NOIR

Crème glacée

92795

Épices et aromates

FÈVE DE TONKA

Crème glacée

référence

92753

GINGEMBRE AVEC GINGEMBRE CONFIT

Crème glacée

92478

MOUTARDE DE MEAUX POMMERY®

Crème glacée

92774

ROMARIN 

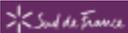
Crème glacée

92848

SAFRAN

Crème glacée

92502

THYM DE LA GARRIGUE 

Crème glacée

92849

CRÉATIONS ORIGINALES

Saveurs d'Asie



AGRUMES SAVEUR CACTUS

Sorbet

référence

92507

CACAHUÈTE

Crème glacée

92879

CITRON VERT GINGEMBRE CONFIT

Sorbet

92891

COCO CURRY **NOUVEAU**

Crème glacée

94103

FRAMBOISE LITCHI

Sorbet

92548

GINGEMBRE AVEC GINGEMBRE CONFIT

Crème glacée

92478

LYCHEE

Sorbet

92971

THÉ VERT MATCHA

Crème glacée

92776

WASABI

Crème glacée

92782

CRÉATIONS ORIGINALES

Saveurs méditerranéennes

	référence
BASILIC Sorbet	92696
CERISES CONFITES AMARENA Crème glacée	92861
HUILE D'OLIVE NOUVELLE RECETTE  Sorbet huile d'olive vierge extra, extrait à froid (coopérative L'Oulibo).	92705
MASCARPONE Crème glacée	93111
POIVRON  Sorbet	92697
ROQUETTE À LA FLEUR DE SEL Sorbet	92534
TIRAMISU AVEC MASCARPONE Glace	94321
TOMATE BASILIC Sorbet	92523



CRÉATIONS ORIGINALES

Régions de France



CALISSON D'AIX-EN-PROVENCE

Crème glacée

CHOCOLAT AU PIMENT D'ESPELETTE

Crème glacée

MADELINE 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 **NOUVEAU**

Crème glacée (alcool), sélection Philippe Faur.

SABLÉ BRETON

Crème glacée

référence

92435

92785

92786

94121

92884

92878

92862

92846

92151

92808



CRÉATIONS ORIGINALES

Plaisirs gourmands

CERISES CONFITES AMARENA

Crème glacée

référence

92861

CRÈME BRÛLÉE

Glace

92803

GÂTEAU FAÇON "PANETTONE" **NOUVEAU**

Crème glacée

92755

NATELLOSO

Glace avec coulis chocolat noisette.

40133

PLOMBIÈRES

Crème glacée avec alcool

92825

PRALINÉ ROCHER

Glace

92934

Les Américaines



référence

BANANE MARBRÉE COULIS CACAO NOISETTE

Crème glacée

92341

BANANE PÉCAN CARAMEL

Crème glacée

93106

BRISURES D'OREO®

Glace

92845

SIROP D'ÉRABLE NOIX DE PÉCAN

Glace avec éclats de noix de pécan.

94071

VANILLE MACADAMIA CARAMEL

Crème glacée

93105

VANILLE PÉCAN FUDGE

Crème glacée

40612

CRÉATIONS ORIGINALES

Sorbets aux fruits



FRAMBOISE LITCHI

Sorbet

référence

92548

FRAMBOISE VIOLETTE

Sorbet

92902

LYCHEE

Sorbet

92971

MELON

Sorbet

92641

MIRABELLE

Sorbet (alcool)

94121

MÛRE

Sorbet

92811

MYRTILLE

Sorbet plein fruit.

92631

RHUBARBE FRAISE

Sorbet

92700

Les alcoolisées

référence

CAFÉ IRLANDAIS

Crème glacée

94021

CIDRE FERMIER

Sorbet

92783

MOJITO

Sorbet

92709

PIÑACOLADA

Sorbet

93391



TRADITION

Glaces incontournables

- 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 France

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

	référence
BULGARE NATURE Glace	92680
CAFÉ DES INDES Glace aux œufs	92031
CARAMEL SALÉ Crème glacée	92051
CHOCOLAT Crème glacée	92041
CHOCOLAT (bac 5 l) Crème glacée	92241
CHOCOLAT AU LAIT Glace	92547
CHOCOLAT BLANC Glace	92350
CRÉOLE RHUM RAISINS Glace aux œufs avec alcool	92101
FRAISE AVEC MORCEAUX DE FRAISES Glace aux œufs	92091
GIANDUJA Crème glacée	94241
MENTHE CHOCOLAT Crème glacée	92488
NOUGAT DE MONTÉLIMAR Crème glacée	92884
PISTACHE Crème glacée	92081
PRALINÉ NOISETTE Crème glacée	92021
VANILLE FAÇON CRÈME ANGLAISE Glace aux œufs	92011
VANILLE FAÇON CRÈME ANGLAISE (bac 5 l) Glace aux œufs	92211
VANILLE MADAGASCAR Crème glacée	92483
VIOLETTE Glace	92370

TRADITION

Glaces Gourmandes



référence

BULGARE COULIS GROSEILLE

Glace

92525

CAFÉ AVEC GRAINS DE CAFÉ CHOCOLATÉS

Glace aux œufs

92951

CANNELLE

Crème glacée

92301

CRÈME DE CITRON FAÇON LEMON CURD

Glace aux œufs

92777

EXTRAIT DE COGNAC ET ORANGES CONFITES

Glace aux œufs avec alcool

92071

NOIX

Crème glacée

92121

PÉTALES DE ROSE

Glace

92526

RÉGLISSE

Glace

93011

SPÉCULOOS

Crème glacée

93396

STRACCIATELLA

Crème glacée

92860



TRADITION

Les Kids

BARBAPAPA

Glace

référence

92607

BONBON BLEU

Glace bleue, coulis framboise.

92606

CARAMEL BONBON

Glace

92703

“LICORNE”

Duo de crème glacée fraise banane, coulis bleu framboise.

92608

Les Sorbets aux Fruits

ABRICOT

Sorbet

référence

92531

BANANE

Sorbet

92681

CASSIS AVEC BAIES DE CASSIS

Sorbet

92551

CERISE GRIOTTE

Sorbet

92691

CITRON

Sorbet

92501

CITRON VERT

Sorbet

92521

FRAISE AVEC MORCEAUX DE FRAISES

Sorbet

92541

FRAMBOISE

Sorbet

92621

TRADITION

Les Sorbets aux Fruits (suite)



référence

WW

FRUITS DE LA PASSION

Sorbet

92661

MANDARINE DE SICILE

Sorbet

92517

MANGUE

Sorbet

92781

MENTHE AVEC FEUILLES DE MENTHE

Sorbet

92941

NOIX DE COCO

Sorbet

92611

PÊCHE BLANCHE

Sorbet, sélection Philippe Faur.

93008

PÊCHE DE VIGNE

Sorbet

82518

POIRE

Sorbet

92561

POMME

Sorbet

92591

LES CLASSIQUES

5 L



BULGARE
Crème glacée

référence

92494

CAFÉ
Crème glacée

92495

CHOCOLAT
Crème glacée

92490

CITRON
Sorbet

92505

FLEUR DE LAIT
Crème glacée

92497

FRAISE
Crème glacée

92492

VANILLE
Glace

92487

VANILLE BOURBON
Crème glacée

92480

FABRICATION SUR MESURE

DEMANDEZ-NOUS LA SAVEUR
DE GLACE DE VOTRE CHOIX,
NOUS VOUS REMETTRONS 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

AVOCAT
BAIES D'AÇAÏ
BAILEY'S (alcool)
BIÈRE BLONDE (alcool)
CANNELÉ DE BORDEAUX
CHARTREUSE (alcool)
CHOCOLAT AU LAIT PASSION
CITRONNELLE
FLEUR D'ORANGER PAVOT
FRAMBOISE À TENEUR EN SUCRE RÉDUITE
GÂTEAU BASQUE
GÉNÉPI (alcool)
GIN TONIC (alcool)
GREEN JUICE
LIMONCELLO (alcool)
MARC DE CHAMPAGNE (alcool)
MAROILLES
MENTHE PASTILLE (alcool)
NOIR DE RÉGLISSE
NOIX DE COCO PRESTIGE BLUE ELEPHANT
PARMESAN
POMME REDLOVE®
RIZ AU LAIT
TARTE AUX 2 CITRONS
TROPÉZIENNE
VANILLE À TENEUR EN SUCRE RÉDUITE
VANILLE CROQUANT
VIRGIN MOJITO
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 ET LES GLACIERS FRANÇAIS PAR NATURE



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

Crèmes Glacées 6 l

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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



référence

BANANE MARBRÉE COULIS CACAO NOISETTE	93565
BANOFFEE NOUVELLE RECETTE	93534
Crème glacée banane, inclusion cookie banane, sauce caramel salé.	
BANANE PÉCAN CARAMEL	93846
BLACK COLA	93831
Crème glacée façon bonbon cola de couleur noire.	
BONBON TUTTI FRUITTI	93826
Crème glacée saveur tutti frutti, coulis de fraise.	
BRISURES D'OREO	93507
CAFÉ ARABICA	93509
CARAMEL SALÉ	93504
CHOCOLAT	92493
CHOCOLAT BROWNIES	93511
CITRON MERINGUÉ	93512
CRÈME BRÛLÉE ZESTES DE CITRON	93515
Glace aux œufs façon crème catalane, inclusions d'éclats de caramel croquant.	
CRÉOLE (RHUM RAISINS)	93700
(alcool)	
FAÇON FORÊT NOIRE NOUVEAU	93811
Crème glacée chocolat, crème glacée fleur de lait, inclusion brownies cerise, sauce amarena.	
FLEUR DE LAIT GAUFRE CARAMEL NOUVEAU	93532
Crème glacée fleur de lait, inclusions morceaux gaufre de liège, sauce caramel salé.	
FLEUR DE LAIT LAVANDE NOUVEAU	93533
Crème glacée fleur de lait, crème glacée lavande.	
FLEUR D'ORANGER	93830
Glace aux œufs	
«LICORNE»	93941
Crème glacée fraise bonbon banane, coulis bleu aromatisé framboise.	
MENTHE CHOCOLAT	93506
NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT	93824
Crème glacée noisette, inclusion de gaufrettes enrobées de chocolat.	
NOUGAT	93728
"PANDA" NOUVEAU	93535
Crème glacée réglisse noir, crème glacée menthe blanche.	
PISTACHE AVEC SES PISTACHES GRILLÉES	93505
PRALINÉ NOISETTE	93561
SABLÉ BRETON	93560
SPÉCULOOS	93748
STRACCIATELLA	93510
TRIPLE CARAMEL NOUVEAU	93531
Crème glacée au caramel salé, éclats de caramel, sauce caramel salé.	
VANILLE BOURBON	93500
VANILLE BROWNIES CARAMEL	93847
VANILLE COOKIES	93514
VANILLE MACADAMIA CARAMEL	93848
VANILLE PÉCAN FUDGE	93513
VIOLETTE	93508

Glaces Gourmandes

	référence
BARBAPAPA	93739
BONBON BLEU Bonbon saveur framboise couleur bleu.	93746
BULGARE MYRTILLE	93521
BULGARE NATURE	93696
CERISES CONFITES AMARENA	93762
CHÂTAIGNE	93714
CHEWING-GUM	93698
CHOCOLAT BLANC CRUNCHY	93744
CHOCOLAT BLANC NATELLOSO NOISETTES Glace chocolat blanc, coulis chocolat noisette, éclats de noisettes caramélisées.	93825
DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT	93723
FRAISE BONBON	93719
FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC	93562
NATELLOSO Coulis chocolat noisette.	93822
NOIX DE COCO AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT	93726
PEANUT CHOCOLATE Glace cacahuète ruban chocolat.	93731
PÉTALES DE ROSE	93942
PRALINÉ ROCHER	93839
RAINBOW Glace fleur de lait, bonbons multicolores au chocolat.	93823
RÉGLISSE AVEC RUBAN	93706
TIRAMISU AVEC MASCARPONE (alcool)	93736

Sorbets

	référence
ABRICOT	93821
ANANAS	93680
CASSIS AVEC BAIES DE CASSIS	93697
CERISE GRIOTTE	93721
CHOCOLAT NOIR	93669
CITRON	93693
CITRON BASILIC Sorbet citron, infusion de basilic.	93828
CITRON VERT	93677
FRAISE AVEC MORCEAUX	93701
FRAMBOISE	93720
MANGUE	93724
MELON	93702
NOIX DE COCO	93704
PASSION	93705
PÊCHE DE VIGNE	93732

LES GLACIERS

Crèmes Glacées

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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



7.5 l

BANANE MARBRÉE COULIS CACAO NOISETTE

référence

93213



BRISURES D'OREO

93274

CAFÉ ARABICA

93265

CARAMEL SALÉ

93270

CHOCOLAT

93266

CITRON MERINGUÉ

93271

CRÉOLE (RHUM RAISINS)

93267

(alcool)

FAÇON FORÊT NOIRE **NOUVEAU**

93537

Crème glacée chocolat, crème glacée fleur de lait, inclusion brownies cerise, sauce amarena.

«**LICORNE**»

93947

Crème glacée Fraise bonbon et Banane, coulis bleu aromatisé framboise.

NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT

93907

Crème glacée noisette, inclusions de gaufrettes enrobées de chocolat.

MENTHE CHOCOLAT

93268

“**PANDA**” **NOUVEAU**

93536

Crème glacée réglisse noir, crème glacée menthe blanche.

PISTACHE

93272

Avec ses pistaches grillées.

SPÉCULOOS

93902

STRACCIATELLA

93220

VANILLE BOURBON

93264



VANILLE COOKIES

93236



VANILLE PÉCAN FUDGE

93273

VIOLETTE

93269



LES GLACIERS

Glaces Gourmandes

	référence
BONBON BLEU Bonbon saveur framboise couleur bleue.	93252
BULGARE	93260
BULGARE MYRTILLE	93261
CERISES CONFITES AMARENA	93275
CHEWING-GUM	93216
CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE	93212
CHOCOLAT BLANC NATELLOSO NOISETTES Glace chocolat blanc, coulis chocolat noisette, éclats de noisettes caramélisées.	93904
DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT	93227
NATELLOSO Coulis chocolat noisette.	93231
NOIX DE COCO AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT	93228
PEANUT CHOCOLAT NOUVEAU	93232
Glace cacahuète, sauce chocolat noir, topping cacahuètes caramélisées.	
TIRAMISU AVEC MASCARPONE (alcool)	93235

Sorbets

	référence
ANANAS	93901
CHOCOLAT NOIR	93255
CITRON	93238
FRAISE AVEC MORCEAUX	93239
FRAMBOISE	93243
MANGUE	93245
MELON	93240
PASSION	93241
PÊCHE DE VIGNE	93210

LES GLACIERS

les Glaces au lait frais



4,75 l

- Lait frais provenant de la ferme Marg'Aude
- Crème et sucre français
- Œufs de poules élevées en France
- Sans colorants

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

BULGARE NATURE

référence

93407

CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA

100% arabica du Guatemala.

93403

CARAMEL SALÉ

Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur audois.

93408

CHOCOLAT GUANAJA

Éclats de chocolat Guanaja.

93402

LAIT AMANDE

Purée d'amande 100% d'Espagne.

93415

LAIT DE COCO

93416

CRÈME DE MARRON

Châtaignes d'Ardèche A.O.P., sélection Philippe Faur.

93412

MENTHE BLANCHE CHOCOLAT

Copeaux de chocolat.

93409

MIEL PIGNONS

Miel de fleurs de Garrigue, inclusion pignons de pin.

93414

PISTACHE DE SICILE

10% de pâte de pistache pure de Sicile.

93404

PRALINÉ PRESTIGE

Pâte praliné aux noisettes françaises.

93406

RHUM RAISIN

(alcool)

93411

TARTE CITRON MERINGUÉE

93418

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES MADAGASCAR

Gousses infusées dans nos ateliers.

93401



les Sorbets Bio



4,75 l

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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

	référence
ABRICOT BIO	93290
CASSIS BIO	93287
CITRON BIO Citron de Sicile.	93283
FRAISE BIO Fraise Senga.	93284
FRAMBOISE BIO Framboise Williamette.	93285
MANGUE BIO Mangue Alphonso d'Inde.	93286
POIRE BIO Williams.	93289
POMME VERTE BIO Pomme Granny Smith origine France.	93413

PETITS POTS BIO À EMPORTER

jusqu'à épuisement des stocks



Glaces Bio

CARAMEL SALÉ BIO - 90016

CHOCOLAT BIO - 90010

Chocolat Bio de République Dominicaine.

PRALINÉ NOISETTE BIO - 90017

Glace aux œufs. 28% de pâte praliné noisette.

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 Williamette.

MANGUE BIO - 90014

Mangue Alphonso d'Inde.

120 ml x 24



NOUVELLE OFFRE 2023 À VENIR

PETITS POTS À EMPORTER

jusqu'à épuisement des stocks

Glaces au lait frais sans gluten

CARAMEL "À LA FLEUR DE SEL" - 90914

VANILLE INFUSION

DE GOUSSES MADAGASCAR - 90915

120 ml x 20

Sorbets Haute Expression sans gluten

CITRON PRESSÉ - 90911

FRAISE SENGA - 90912

FRAMBOISE - 90913

MANGUE - 90910

120 ml x 20

... Les autres saveurs

FROZEN YOGURT - 90916

CHOCOLAT NOIR - 90917

120 ml x 20



Photos non contractuelles.

NOUVELLE OFFRE 2023 À VENIR



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



PISTACHE

Glace au lait entier.
± 15x5x2 cm
160266 | 124 g x 25

PALETINAS KIDS



NOUVEAU NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT

Glace au lait entier.
± 12x5x2 cm
160375 | 80 g x 25



NOUVEAU COLA

Sorbet
± 12x5x2 cm
160376 | 80 g x 25

SOLUTION VENTE À EMPORTER

Milk SHAKES



L'alliance parfaite d'une base glacée agrémentée
d'une aromatisation gourmande ou fruitée



Un topping
et de la chantilly

Une base glacée
Fleur de Lait
(240 ml)

Du lait (100 ml) et
une personnalisation gourmande
(20 ml de sirop
ou 30 ml de purée de fruits)

Pour un milk-shake de 36 cl environ

Glaces



PALET FLEUR DE LAIT

Crème glacée.

90949 | 80 ml x 48



FLEUR DE LAIT

Crème glacée.

92497 | 5 l x 1

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 !



NOUVEAU

SWEET BLUEBERRY

33% myrtille, 33% banane,
33% datte.

160453 | 150 g x 15



NOUVEAU

CRAZY MELON

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

160454 | 150 g x 15



SUNSHINE POWER

31% carotte, 31% mangue,
31% 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-citronnelle.

160370 | 150 g x 15

Fabricant de Desserts Glacés



ATELIER ARTISANAL

DE 8 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.



NOUVEAU

ESKI VACHERIN

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

90952 | 70 g x 20



NOUVEAU

VACHERIN VANILLE FRAMBOISE

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

90954 | 90 g x 12



VACHERIN FRAISE

Sorbet fraise Senga, meringue, chantilly.

90742 | 72 g x 12



VACHERIN CUBIQUE FRAMBOISE

Base meringue, cube sorbet framboise, recouvert de chantilly sculptée en cube.

90703 | 60 g x 12



CHEESECAKE GLACÉ FRUITS ROUGES

Pâte sablée pur beurre, soufflé glacé façon cheesecake, coulis fruits rouges.

± Ø 7 x H 4 cm

4607 | 95 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



NOUGAT GLACÉ INDIVIDUEL

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

± 7,5 x 2,8 x 3 cm

2303 | 70 g x 28



Desserts individuels glacés

Sortir 5 min avant de servir.



NOUVEAU

CLIP CASSATE SICILIENNE

Base génoise punchée avec un sirop aux zestes de citron, crème glacée ricotta, inclusions de fruits confits. $\pm \text{Ø}7 \times \text{H}4 \text{ cm}$

90951 | 75 g x 27



CLIP NOUGAT GLACÉ

Glace nougat de Montélimar, prêt à démouler.

$\pm \text{Ø}7 \times \text{H}5 \text{ cm}$

90521 | 100 g x 27



NOUGAT GLACÉ FRAMBOISES ABRICOTS

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

$\pm \text{Ø}8 \times \text{H}3 \text{ cm}$

3214 | 85 g x 12



NOUVEAU

BOULE ROCHER

Crème glacée chocolat, crème glacée praliné, enrobage chantilly et praligrain.

$\pm \text{Ø}6,5 \times \text{H}6 \text{ cm}$

90953 | 75 g x 12



BOULE LITCHI FRAMBOISE

Sorbet litchi framboise, cœur de meringue, enrobage chocolat blanc saupoudré de poudre de framboise. $\pm \text{Ø}6,5 \times \text{H}5 \text{ cm}$

90919 | 90 g x 12



BOULE YUZU PASSION

Crème glacée yuzu, enrobage passion et cœur de meringue.

$\pm \text{Ø}6,5 \times \text{H}5 \text{ cm}$

90902 | 70 g x 12



NOUVEAU LOOK

LINGOT CHOCOLAT PRALINÉ

Crème glacée chocolat lait noisette, enrobage chocolat lait et pâte de praliné noisette.

$\pm 9 \times 4 \times 3,5 \text{ cm}$

90901 | 90 g x 17



LINGOT COCO CHOCOLAT AU LAIT

Crème glacée à la noix de coco, enrobage chocolat au lait et râpures coco.

$\pm 9 \times 4 \times 3 \text{ cm}$

90943 | 90 g x 34



LINGOT CACAHUÈTE CARAMEL

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

$\pm 7,5 \times 5,5 \times 3,5 \text{ cm}$

90920 | 70 g x 30



Desserts individuels glacés

Sortir 5 min avant de servir.



LA PROFITEROLE GÉANTE

Chou craquelin garni d'un soufflé glacé vanille. ± Ø9xH6 cm

4310 | 62 g x 12



LE CHOU PARFAIT VANILLE

Chou craquelin garni d'un soufflé glacé vanille. ± Ø8 cm

4311 | 55 g x 12



MACARON FRAMBOISE

Sorbet framboise. ± Ø7 cm

90085 | 50 g x 12



OMELETTE NORVÉGIENNE GOUTTE

Glace aux œufs à l'extrait de cognac et d'oranges confites, génoise punchée à l'extrait de cognac et d'oranges confites, meringue italienne.

± Ø10xH7,5 cm

90711 | 120 g x 8



OMELETTE NORVÉGIENNE

Glace aux œufs vanille, génoise punchée à l'extrait de cognac et d'oranges confites, raisins macérés à l'extrait de cognac et d'oranges confites, meringue italienne.

± Ø9xH8,5 cm

90540 | 155 g x 6



OMELETTE FLOCON

Glace à l'extrait de cognac et d'oranges confites, génoise imbibée au sirop à l'extrait de cognac et d'oranges confites, meringue italienne.

± Ø7,5xH5,5 cm

90897 | 80 g x 8



Desserts glacés à partager

Sortir 5 min avant de servir.



OMELETTE NORVÉGIENNE À PARTAGER

Glace à l'extrait de cognac et d'oranges confites, génoise punchée au sirop à l'extrait de cognac et d'oranges confites, oranges confites, meringue italienne. 4 parts.

90950 | 300 g x 6



CASSATE GLACÉE À PARTAGER

Crème glacée Kirsh, inclusions fruits confits.

± 32x9x5,5 cm

90942 | 1,9 kg x 2



NOUGAT GLACÉ À PARTAGER

Crème glacée nougat de Montélimar, inclusions d'amandes caramélisées, éclats de pistaches, fruits confits. Non démoulé.

± 32x9x5,5 cm

90681 | 1,025 kg x 2





Soufflés glacés

Sortir 5 min avant de servir.



SOUFFLÉ GOURMET

Biscuit cuillère punché à l'extrait d'orange et de cognac, soufflé glacé à l'extrait d'orange et de cognac, finition nougatine poudre. ± Ø9 cm

2012 | 145 g x 12



SOUFFLÉ GLACÉ FLEUR DE LAIT GUIMAUVE

Biscuit cacao noix de pécan torréfiées, caramel à la crème, soufflé glacé, guimauve. Œufs de poules élevées en plein air. ± 13x2,5x2,5 cm

4704 | 65 g x 28



NOUVELLE RECETTE

SOUFFLÉ GLACÉ CHOCOLAT

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

± Ø7xH4,5 cm

4784 | 70 g x 12



SOUFFLÉ GLACÉ CARAMEL

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

± Ø7xH3 cm

2828 | 110 g x 12



SOUFFLÉ GLACÉ PARFAIT CAFÉ

Biscuit cuillère, soufflé glacé au café, décor nougatine poudre.

± Ø7xH4 cm

4239 | 73 g x 12



... aux fruits



SOUFFLÉ GLACÉ MANDARINE

Biscuit cuillère punché à l'alcool de mandarine, soufflé glacé à l'alcool de mandarine, décor nougatine poudre. ± Ø8xH5 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. ± Ø8xH5 cm

3170 | 105 g x 12



SOUFFLÉ GLACÉ BANOFFEE

Pâte sablée au spéculoos, soufflé glacé banane, cœur confiture de lait.

± Ø7x4 cm

4648 | 95 g x 12



Soufflés glacés aux fruits

Sortir 5 min avant de servir.



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 CASSIS

Soufflé glacé mascarpone, cœur de meringue, coulis cassis.

± Ø 8 x H 4 cm
3811 | 90 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

Spécialité asiatique

Crème glacée enveloppée dans une pâte de riz.

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

SAKURA

Crème glacée enrobée de pâte de riz, infusion thé vert saveur fleur de cerisier. ± 5 x 3 cm

160396 | 35 g x 45



COCO

Crème glacée noix de coco enrobée de pâte de riz.

± 5 x 3 cm
160364 | 35 g x 45



CHOCOLAT

Crème glacée chocolat enrobée de pâte de riz.

± 5 x 3 cm
96856 | 35 g x 45



MANGUE PASSION

Crème glacée mangue passion enrobée de pâte de riz.

± 5 x 3 cm
96889 | 35 g x 45



FRAMBOISE LITCHI

Crème glacée framboise litchi enrobée de pâte de riz.

± 5 x 3 cm
96890 | 35 g x 45



THÉ VERT MATCHA

Crème glacée thé vert Matcha enrobée de pâte de riz.

± 5 x 3 cm
96899 | 35 g x 45



VANILLE

Crème glacée vanille Bourbon enrobée de pâte de riz.

± 5 x 3 cm
96900 | 35 g x 45



Verrines glacées

Sortir 5 min avant de servir.

NOUVEAU FORMAT



CACAHUÈTE CACAO NOISETTE

Crème glacée cacaohète, nappage sauce cacao noisette.

90360 | 60 g x 15



CHEESECAKE FRAISE CITRON MERINGUÉ

Fond coulis fraise, crème glacée cheesecake, finition crumble.

90361 | 60 g x 15



Fond biscuit crumble, glace aux œufs citron, finition meringue italienne.

90362 | 60 g x 15



CRÈME BRÛLÉE

Fond sauce caramel, glace aux œufs vanille, finition éclats de caramel salé.

90363 | 60 g x 15



Fabrications sur demande



CUBES "PRÊTS À SERVIR"

Saveurs sur demande pour un minimum de 5 boîtes.

40 ml x 48



VERRINES GOURMANDES

Saveurs sur demande.

50 ml x 125



BOULES ET QUENELLES "PRÊTES À SERVIR"

Saveurs en boules ou quenelles sur demande pour un minimum de 5 boîtes.

40 g x 48 (boules)



Desserts individuels glacés

Dégustation optimale 5 min après la sortie du congélateur.



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.

PFCHAPROFITER003 | 26 g x 50



KUAKY (CHOCOLAT)

90356 | 35 g x 12



PUNKY (VANILLE)

90020 | 35 g x 12



FRIKY (FRAISE)

90347 | 35 g x 12



Fabricant de Pâtisseries



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.

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.

300 CRÉATIONS **SUR-MESURE** PAR AN

Pâtisseries



Créations *hop*

DE PHILIPPE URRACA



NOUVEAU

MAC'ÉCLAIR AGRUMES

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

95461 | 70 g x 12



MAC'ÉCLAIR CACAHUËTE

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

95362 | 70 g x 12



MAC'ÉCLAIR CHOCOLAT

Éclair en coque de macaron cacao, crémeux chocolat noir Tulakalum 75% (origine Belize). ± 14 x 3,5 cm

95374 | 80 g x 12



MAC'ÉCLAIR COCO

Éclair en coque de macaron amande noix de coco, crémeux praliné amande noix de coco. ± 14 x 3,5 cm

95378 | 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



ROYAL MACARON

Coque macaron nature, palet croustillant praliné, mousse chocolat. ± Ø 7,5/8 cm

95300 | 80 g x 12



MACARON FRAMBOISE

Coque de macaron rose, confiture, mousse framboise. ± Ø 7,5/8 cm

2773 | 80 g x 24





Créations

DE PHILIPPE URRACA



NOUVEAU

SECRET EXOTIQUE

Entremets : crème d'amande coco, compotée de mangue passion, crème chiboust rhum. Œufs de poules élevées en plein air.

± 4,5 cm de hauteur

4758 | 80 g x 16



SECRET GLACÉ FRAISE BERGAMOTE

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

± 16,5 x 2,5 x 3 cm

4606 | 85 g x 16



SECRET CHOCOLAT NOUGAT

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

± 16 x 2,5 x 3 cm

3664 | 85 g x 16



SECRET VANILLE

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

± 16 x 2,5 x 4 cm

4358 | 75 g x 16



SECRET CITRON

Entremets : pâte sablée noisette, croustillant chocolat blanc et crème au citron de Sicile. ± 16 x 2,5 x 4 cm

3663 | 100 g x 16



Créations *hop*

DE PHILIPPE URRACA



PLAISIR CŒUR DE FRUITS

Entremets : biscuit dacquoise coco, mousse mangue, cœur fruits rouges. $\pm \varnothing 7,5$ cm

4082 | 85 g x 12



ROYAL DÔME

Entremets : biscuit dacquoise, croustillant praliné noisette amande, mousse chocolat.

95433 | 75 g x 16



PLAISIR CITRON CŒUR AUX AGRUMES

Entremets : biscuit dacquoise, mousse citron, gelée agrumes, nappage brillant, décor avec meringue à la douille sultane, pointe gelée d'agrumes.

$\pm \varnothing 7 \times H 6$ cm

3805 | 90 g x 12



DÔME DRAGÉE

Entremets : biscuit dacquoise, croustillant dragée, confit de fraise, mousse vanille.

$\pm \varnothing 7$ cm

95335 | 80 g x 16



FORÊT NOIRE

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

95458 | 80 g x 30



TARTELETTE SAINT-HONORÉ

Pâte feuilletée et pâte brisée, crème vanille cœur confiture de lait, surmonté d'une crème chantilly et d'un mini chou craquelin. $\pm \varnothing 8 \times H 6$ cm

4460 | 90 g x 12



SUCCÈS PRALINÉ

Biscuit dacquoise noisette et amande, crème praliné, décor noisettes.

$\pm \varnothing 8 \times H 2,5$ cm

4362 | 75 g x 12





Créations

DE PHILIPPE URRACA



PARIS-BREST

Couronne de pâte à choux, mousseline pralinée.

95403 | 110 g x 12



PARIS-BREST AU CHOCOLAT

Pâte à choux, mousse chocolat caramel beurre salé, sucre glace.

95231 | 75 g x 12



PARIS-BREST PRALINÉ

Pâte à choux, mousseline pralinée craquante.

95259 | 80 g x 12



NOUVEAU

CHOU NOISETTE MANDARINE

Chou craquelin pur beurre au sucre de fleur de coco, gelée mandarine, mousse noisette sucrée au sirop d'agave, plaquette chocolat noir. $\pm \varnothing 8 \times H 6 \text{ cm}$

4756 | 80 g x 12



CHOU CHOCOLAT PRALINÉ

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

$\pm \varnothing 7 \times H 5,5 \text{ cm}$

4649 | 95 g x 12



CHOU CARAMEL

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

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

3688 | 85 g x 12



Pâte à choux

DE NOS PÂTISSIERS



TIRAMI-CHOU

Chou craquelin café, ganache chocolat café, mousse mascarpone. $\pm \varnothing 7,5 \text{ cm}$

4577 | 75 g x 12



Photo non contractuelle.

ÉCLAIR ST-HONORÉ

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

95286 | 90 g x 12



Photo non contractuelle.

ÉCLAIR FRAISIER

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

95331 | 70 g x 12



Babas

Authentique pâte à baba (de type brioche) pétrie lentement avec de la farine française sur levain dans nos ateliers.



BABANETTONE

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 rhum (baba à décorer).

90581 | 150 g x 12



BABA CUBIQUE

Baba imbibé au rhum en forme de cube (baba à décorer).

95522 | 110 g x 16



BABA KOUGLOF

Baba imbibé au rhum en forme de kouglof (baba à décorer).

90605 | 210 g x 11



BOUCHÉE BABA AU RHUM

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

90783 | 14 g x 96



MINI BABA

Authentique baba imbibé au rhum.

90555 | 50 g x 33



Authentique pâte à baba (de type brioche) pétrie lentement
avec de la farine française sur levain dans nos ateliers.

Babas



BABA "MIGNON"

Baba imbibé au rhum.

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



BABA COOL

Baba imbibé au rhum,
sans matière grasse.

± 5 x 9,5 cm

95620 | 130 g x 15



BABA AU RHUM "BOUCHON"

Baba avec ses raisins, imbibé au
rhum.

90515 | 185 g x 14



BABA AU RHUM "BOUCHON" SANS RAISIN

Baba imbibé au rhum.

90694 | 180 g x 14



BABA LONG

Baba imbibé au rhum à partager.
± 30 x 5 x 6 cm

90804 | 400 g x 4



Créations originales



BOULE ROCHER NOIX DE PÉCAN

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

95388 | 85 g x 24



MOKA

Biscuit café, croustillant grué de cacao et café, mousse façon café crème, glaçage chocolat, amandes torréfiées, guimauve.

± Ø 5,5 H 4 cm

95391 | 95 g x 20



COMME AU CINÉMA

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

± 14 cm

95390 | 90 g x 12



CANNELÉ ENTREMETS

Mousse vanille, cœur caramel salé crémeux, brownie chocolat blanc, coque chocolat lait.

± Ø 5,5 cm

95392 | 65 g x 30



ENTREMETS AUX TROIS GRAINES

Biscuit cacao sans farine, croustillant graines de lin, tournesol, sarrasin, courges, quinoa, mousse chocolat noir, Granola maison. ± 9 x 4 x 3,5 cm

95387 | 70 g x 20



SUCCÈS CHOCOLAT NOIX DE PÉCAN

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

± 11 x 3 x 2,5 cm

4506 | 65 g x 24



LE T

Entremets glacé façon Tiramisu : biscuit cuillère punché café, mousse mascarpone, coque chocolat.

± 14 x 4,5 x 5 cm

1995 | 115 g x 14



Pâtisseries "Autour du Chocolat"



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 farine de pois chiche, farine de riz et sucre de coco, glaçage chocolat noir 73%. ± 5,8 X 5,8 cm

95430 | 70 g x 24



3 h - 4°C

24 h - 4°C



LE NOUVEAU CHOCOLAT

Entremets : composé d'une alternance de couche de biscuit cacao (joconde, dacquoise et génoise) et d'appareil au chocolat (ganache, crème et mousse).

± 5,5 x 5,5 x 4 cm

2330 | 90 g x 30



4 h - 4°C

24 h - 4°C



FEUILLANTINE

Entremets : base croustillante au praliné, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir.

± Ø 7 cm

3299 | 100 g x 12



4 h - 4°C

24 h - 4°C



MENDIANT GIANDUJA

Pâte sablée croustillante à la noisette, ganache chocolat noisette, décor mendiant noix orange.

± Ø 8 cm

4080 | 100 g x 12



4 h - 4°C

3 j - 4°C



TARTE SANS TROTTOIR CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT

Pâte sablée pur beurre, feuillantine, ganache chocolat.

± Ø 8,5 x H 1,5 cm

3362 | 100 g x 24



4 h - 4°C

48 h - 4°C



PYRAMIDE CHOCOLAT IVOIRE

Entremets : biscuit succès amande, mousse chocolat blanc, caramel, coque chocolat blanc.

± 7 x 7 x 8 cm

2772 | 80 g x 12



2 h - 4°C

24 h - 4°C



PYRAMIDE CHOCOLAT NOIR

Entremets : biscuit succès amande, mousse chocolat noir, coque chocolat noir.

± 7 x 7 x 7 cm

2770 | 80 g x 12



2 h - 4°C

24 h - 4°C

Coulants chocolat



NOUVEAU

COULANT CHOCOLAT ORIGINE GHANA

Appareil cœur coulant pur
beurre, chocolat origine Ghana
(63% de cacao min.). ± Ø 6,5 cm

4761 | 95 g x 24



COULANT CHOCOLAT

Appareil coulant au chocolat noir
(59,5% cacao min.). Pur beurre.
± Ø 6,5 cm

2299 | 90 g x 20



COULANT CHOCOLAT À FROID SANS GLUTEN

Appareil coulant chocolat. Pur
beurre.

± Ø 8 x H 2 cm

2831 | 100 g x 24



SABLÉ CŒUR COULANT CHOCOLAT

Biscuit sablé pur beurre,
moelleux chocolat noir.

± Ø 7 x H 2,5 cm

4461 | 80 g x 24



SABLÉ CŒUR COULANT CARAMEL

Biscuit sablé au gruë de cacao,
moelleux chocolat au lait-
caramel. Pur beurre. Œufs de
poules élevées en plein air.

± Ø 7 x H 3 cm

4574 | 80 g x 36



COULANT CHOCOLAT CLASSIQUE

Appareil coulant chocolat.

± Ø 8 cm

3676 | 100 g x 32





Mi-cuits chocolat

Le mi-cuit au chocolat, appelé aussi coulant, se différencie par sa pâte cuite à l'extérieur et son cœur coulant à l'intérieur. Sa cuisson rapide assure le jeu des textures. Il est généralement servi légèrement réchauffé.



MI-CUIT CHOCOLAT SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit cœur coulant.

± Ø 8 x H 3 cm

4042 | 100 g x 32



MI-CUIT CACAO VEGAN

± Ø 8 cm

4265 | 120 g x 32



MI-CUIT CHOCOLAT SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit au chocolat. Pur beurre.

± Ø 7,5 x H 3,5 cm

4184 | 120 g x 16



MI-CUIT CLASSIQUE SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit chocolat noir (52% cacao min.).

± Ø 7,5 x H 3,5 cm

3417 | 120 g x 36



Mi-cuits double saveurs



MI-CUIT CŒUR CARAMEL BEURRE SALÉ

Appareil mi-cuit chocolat noir,
cœur caramel beurre salé.

± Ø 6,5 x H 2 cm
4185 | 90 g x 23



MI-CUIT PRALINÉ SANS GLUTEN

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

± Ø 6,5 x H 3,5 cm
3659 | 105 g x 23



MI-CUIT COCO SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit chocolat pur
beurre, cœur crémeux coco.

± Ø 6,5 x H 2,5 cm
4190 | 105 g x 23



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 CHOCOLAT CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

Appareil mi-cuit chocolat, cœur
coulant caramel à la fleur de sel.
Pur beurre.

± Ø 7 x H 3,5 cm
3677 | 115 g x 16



Moelleux à partager



MELLEUX CHOCOLAT

Gâteau chocolat noir (24%)
(12 parts).

± Ø 25 x H 2,5 cm

3950 | 1,2 kg x 1



4h-4°C

5j-4°C



MELLEUX CHOCOLAT GRAND-MÈRE

Gâteau chocolat noir (24%).
Pur beurre. (12 parts).

± Ø 25 x H 3 cm

3949 | 1,2 kg x 1



4h-4°C

5j-4°C

Fingers individuels



NOUVEAU

FINGER CARROT CAKE

Appareil carrot cake zestes d'orange, nappage cream cheese, topping granola et graines de courge.

± 13 x 2,5 cm

95459 | 50 g x 24



4h - 4°C

48h - 4°C



SOUFFLÉ GLACÉ FLEUR DE LAIT GUIMAUVE

Biscuit cacao noix de pécan torréfiées, caramel à la crème, soufflé glacé, guimauve. Œufs de poules élevées en plein air.

± 13 x 2,5 x 2,5 cm

4704 | 65 g x 28



1h - 4°C



NOUVEAU FORMAT

FINGER CHOCOLATINE

Entremets : biscuit joconde cacao, mousse chocolat noir, génoise cacao punchée, velours chocolat noir. ± 13 x 2,5 cm

4757 | 60 g x 28



4h - 4°C

24h - 4°C



NOUVEAU FORMAT

FINGER FRAMBOISIERS

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

4755 | 60 g x 28



4h - 4°C

24h - 4°C



NOUVEAU FORMAT

FINGER PANNA COTTA AUX FIGUES PAIN D'ÉPICES

Entremets : appareil pain d'épices, biscuit succés noisette amande, panna cotta, compotée de figues (20,9% figues). ± 13 x 2,5 cm

4745 | 90 g x 28



4h - 4°C

24h - 4°C



NOUVEAU FORMAT

FINGER NOUVEAU RUSSE

Entremets : biscuit russe, crème praliné noisette, croustillant noisette.

± 13 x 2,5 cm

95467 | 70 g x 33



3h - 4°C

24h - 4°C

Fingers individuels



NOUVEAU

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



FINGER ANANAS

Entremets : biscuit dacquoise coco, compotée d'ananas, mousse coco, glaçage mangue.

± 13 x 2,5 cm

4315 | 65 g x 28



FINGER NOUGAT PISTACHE

Entremets : biscuit joconde, croustillant pistache, mousse nougat aux éclats de pistache.

± 13 x 2,5 cm

4511 | 55 g x 28



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



FINGER SAVEUR DU JAPON

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

± 13 x 2,5 cm

3567 | 70 g x 28



FINGER AUX TROIS CHOCOLATS

Entremets : biscuit cacao, mousse chocolat blanc, chocolat lait, chocolat noir, croustillant aux grué de cacao.

95359 | 90 g x 33



OPÉRA FINGER

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

± 18 x 2 x 2,5 cm

2211 | 69 g x 28



Fingers individuels et demi cadres



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



DEMI-CADRE PANNA COTTA FRAMBOISE

Entremets : biscuit joconde, croustillant au chocolat blanc, panna cotta, compotée de framboise.

± 35 x 27 x 2,5 cm

4509 | 2,22 kg x 1



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



DEMI-CADRE MANGUE PASSION

Entremets : biscuit joconde, compotée de mangue passion, mousse chocolat blanc, glaçage mangue passion. ± 35 x 27 x 3 cm

4195 | 2,22 kg x 1



FINGER ROYAL CHOCOLAT

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

4186 | 70 g x 28



DEMI-CADRE ROYAL CHOCOLAT

Entremets : biscuit dacquoise, croustillant chocolat praliné, mousse chocolat noir, velours chocolat. ± 35 x 27 cm

4187 | 2 kg x 1



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



FEUILLANTINE BANDE

Entremets : base croustillante au praliné, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir.

± 36 x 9 x 3 cm

1088 | 750 g x 3



TIRAMISU BANDE

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

± 36 x 9 cm

95306 | 800 g x 3



BAC TIRAMISU

Biscuit cuillère punché au café, mousse mascarpone. Portionnable à la cuillère.

± 36 x 27 x 5 cm

3687 | 2,8 kg x 1



Entremets



NOUVEAU

LE CONCORDE

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

± Ø 7 cm

95453 | 75 g x 18



TIRAMISU

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

± Ø 7 x H 4 cm

3228 | 100 g x 12



BLANC MANGER COCO

Biscuit dacquoise, appareil blanc manger coco.

± Ø 7 x H 4 cm

4078 | 78 g x 12



DÉLICE FRUITS ROUGES

Biscuit amande, mousse fruits rouges passion entrecoupée d'un disque de chocolat noir.

± Ø 7 x H 3 cm

160070 | 90 g x 20



Tartes tatin



TATIN FAÇON CRUMBLE

Pommes cuites en tatin, crumble amandes.

95614 | 80 g x 48



TARTE TATIN

Pâte brisée, pommes caramélisées. ± Ø 7 cm

95611 | 100 g x 28



TARTE TATIN

Pâte brisée, pommes caramélisées. ± Ø 10 cm

95627 | 180 g x 24



TARTE TATIN

Pâte brisée, pommes caramélisées.
± Ø 10 cm

95626 | 120 g x 20



TARTELETTE TATIN FIGUES

Pâte sucrée amandes, quarts de figues, caramel.
± Ø 9,5 x H 2,5 cm

4091 | 130 g x 22



ABRICOTS RÔTIS AU ROMARIN

Appareil tatin, abricots rôtis, caramel, romarin.

95004 | 145 g x 16



TARTE TATIN

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

95630 | 1,4 kg x 1



TARTE TATIN

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

95631 | 1,8 kg x 1



Spécialités aux fruits du verger



POIRE DANS LA TARTE

Tartelette : pâte feuilletée caramélisée, compote de pommes, poire Williams entière rôtie au sucre cassonade.

± Ø 8 x H 6 cm
4578 | 110 g x 12



POMME DANS LA TARTE

Tartelette : pâte sablée, crème d'amande, pomme entière rôtie au four façon grand-mère. Possibilité de tiédir au four ou au grill. ± Ø 8 cm

95542 | 120 g x 12



BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU" AUX POMMES

Pain perdu agrémenté de morceaux de pommes.

96513 | 120 g x 36



FINE POMME AUX DEUX FAÇONS

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

3280 | 120 g x 24



FINE POMME

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

3668 | 73 g x 24



FINE POMME

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

3554 | 65 g x 27



FINE POMME AU BEURRE SALÉ

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

4092 | 140 g x 11



CROUSTADE AUX POMMES

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

66186 | 70 g x 30



CRUMBLE POMME ABRICOT

Pommes, abricots, cannelle, appareil crumble.

90597 | 140 g x 27



CRUMBLE POMME FRUITS ROUGES

Pommes, fruits rouges, cannelle, appareil crumble.

90598 | 140 g x 27



Tartes individuelles



RONDEMENT CITRON

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

95431 | 110 g x 12



SABLÉ FRAISES ET FRAMBOISES

Pâte sablée pur beurre, crème d'amande, fraises, framboises. ± Ø 6,5 x H 5 cm

1432 | 120 g x 20



LE CITRON

Tartelette : pâte sablée pur beurre aux amandes, crème citron, meringue. ± Ø 6,5 x H 5,5 cm

1801 | 110 g x 12



BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU"

Brioche, œufs, crème, sucre, caramélisé au four.

90611 | 120 g x 36



CARAMÉLISÉ MANGUE

Appareil à cake surmonté de cubes de mangues, sauce caramel. ± Ø 7,5 x H 3 cm

3002 | 100 g x 16



SABLÉ FIGUES RÔTIÉS

Pâte sablée pur beurre à la noisette, crème d'amande et de pistache, figues rôties. ± Ø 12 x H 1,5 cm

1157 | 130 g x 12



TARTELETTE AUX MYRTHILLES

Pâte sablée, crème d'amande, myrtilles.

± Ø 9,5 x H 3 cm
90505 | 120 g x 12



LE YUZU

Tartelette : pâte sablée, crème d'amande, compotée de cranberry, mousse yuzu, décor pistaches émondées. ± Ø 8 cm

2000 | 100 g x 12



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée, crème citron, meringue fondante.

± Ø 12,5 x H 2 cm
90509 | 140 g x 12



Pâtisseries américaines individuelles



CHEESECAKE

Pâte sablée au beurre, cream cheese. $\pm \varnothing 7$ cm

95503 | 110 g x 36



CHEESECAKE FRUITS ROUGES

Cheesecake individuel, cœur fruits rouges. $\pm \varnothing 7$ cm

96512 | 90 g x 36



NOUVEAU

CHEESECAKE MARRON

Pâte pure beurre spéculoos, appareil cheesecake, crème de marron au whisky. Œufs de poules élevées en plein air.

$\pm \varnothing 7 \times H 2,5$ cm

4754 | 95 g x 23



CHEESECAKE AGRUMES YUZU

Pâte sablée au beurre, cream cheese aux saveurs asiatiques de yuzu.

$\pm \varnothing 7$ cm

90747 | 90 g x 36



CHEESECAKE CITRON GINGEMBRE

Pâte sablée pur beurre gingembre, cream cheese citronné acidulé, meringue suisse flambée.

$\pm \varnothing 7$ cm

90686 | 110 g x 20



CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pâte sablée spéculoos, cream cheese.

$\pm \varnothing 7$ cm

90526 | 90 g x 36



CHEESECAKE AMERICAN COOKIES

Pâte sablée pur beurre, cream cheese aux éclats de cookies.

$\pm \varnothing 7$ cm

96394 | 90 g x 36



CHEESECAKE AUX ÉCLATS DE CHOCOLAT BLANC

Pâte sablée, cream cheese gourmand aux éclats de chocolat blanc. $\pm \varnothing 7$ cm

90685 | 90 g x 36



Moelleux aux fruits

cadres prédécoupés



NOUVELLE RECETTE

MËLLEUX ABRICOT

Appareil à cake amande, oreillons d'abricots (40%). Œufs de poules élevées en plein air. ± 7 x 7 x H 3,5 cm

4779 | 90 g x 40



NOUVELLE RECETTE

MËLLEUX POMME

Appareil à cake amande, cubes de pommes (40%). Œufs de poules élevées en plein air. ± 7 x 7 x H 3 cm

4780 | 90 g x 40



MËLLEUX CERISE

Appareil à cake amande, cerises griottes (28,3%), crumble pur beurre. Œufs de poules élevées en plein air. ± 7 x 7 cm

4700 | 85 g x 40



Cakes à partager



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



CAKE PAIN D'ÉPICES

Cake façon pain d'épices aux farines de blé et de seigle, miel, oranges et citrons confits. 3 épices : cannelle, muscade, anis.

± 20 x 10 x 9 cm

95419 | 600 g x 6



Tartes 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 CITRON MERINGUÉE

Pâte sablée pur beurre, crème citron de Sicile, meringue italienne.

± Ø 26 cm

4505 | 1,2 kg x 1



TARTE CITRON MERINGUÉE CUITE

Pâte sucrée pur beurre, crème citron, meringue italienne passée au four.

± Ø 28 cm

95302 | 1,1 kg x 3



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



Photo non contractuelle.

TARTE MYRTILLE

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

162453 | 900 g x 6



Photo non contractuelle.

TARTE FRAMBOISE

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

163553 | 900 g x 2



Tartes prédécoupées



FLAN

Lait écrémé. Prédécoupé en 10 parts.
± Ø 27 cm

160237 | 1,8 kg x 3



APPLE PIE

Prédécoupé en 14 parts.
± Ø 28 cm

LPIAPP01001 | 2,8 kg x 1



BANOFFEE PIE

Pâte sablée au spéculoos, compotée de banane, confiture de lait, crème montée chantilly (prédécoupé en 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 (prédécoupé en 14 parts). ± Ø 25 cm

FLSTC03001 | 1,7 kg x 1



PECAN PIE

Pâte sablée, appareil au sucre et whisky noix de pécan (prédécoupé en 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 (prédécoupé en 14 parts). Sans gluten. ± Ø 27 x H 2,5 cm

4209 | 1,05 kg x 1



Pâtisseries anglo-saxonnes prédécoupées



ORIGINAL CHEESECAKE

Recette authentique.

14 parts.

± Ø 24 x H 4 cm

3415 | 1,4 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 VANILLE

8 parts.

± Ø 20 x H 3,5 cm

LCCBAM02001 | 1,15 kg x 1



CHEESECAKE AMÉRICAIN AU CITRON

Base de brisures de biscuit digestif. 16 parts.

± Ø 25 x H 5,5 cm

LCCBPL10001 | 2,25 kg x 1



CHEESECAKE CARAMEL SALÉ

Mélange de cheesecake au caramel et un tourbillon de caramel salé. 14 parts.

± Ø 25 x H 3,5 cm

LCCSAL02001 | 1,5 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



Pâtisseries anglo-saxonnes prédécoupées



CHEESECAKE AUX BRISURES D'OREO

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

± Ø 25 x H 5,5 cm

LCCORE03001 | 1,2 kg x 1



6h-4°C

5j-4°C



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



6h-4°C

5j-4°C



RED VELVET CAKE

Red velvet anglais avec crème fouettée. 14 parts.
± Ø 22 x H 7 cm

LCARED01001 | 1,6 kg x 1



6h-4°C

5j-4°C



CARROT CAKE

Original carrot cake en 2 couches. 14 parts.
± Ø 23 x H 8 cm

LCACAR11001 | 1,5 kg x 1



6h-4°C

5j-4°C



BIRTHDAY CAKE

Moeux au chocolat, mousse au caramel salé, glaçage chocolat, topping "Happy Birthday".
Non prédécoupés. ± Ø 20 x H 6 cm

LCABIR03002 | 1,22 kg x 2



6h-4°C

5j-4°C



FUDGE CAKE

16 parts.

± Ø 22 x H 8 cm

LCACH017001 | 1,71 kg x 1



6h-4°C

7j-4°C

Snacking : offre responsable



VOUS RECHERCHEZ
UNE **OFFRE SNACKING
PREMIUM** AVEC DES
PRODUITS INSCRITS
DANS UNE DÉMARCHE
CLEAN LABEL

Toutes les nouveautés snacking 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 de nos ateliers, le moelleux cerise, les verrines pâtisseries ainsi que la gamme de paniers aux fruits en sont les meilleurs exemples.

VOUS RECHERCHEZ
UNE **OFFRE SNACKING**
AVEC DES CONTENANTS
ÉCORESPONSABLES

Toutes les nouveautés snacking ayant un contenant ont été développées dans **un contenant réutilisable** en vue de satisfaire **les nouvelles préoccupations des clients** et de **respecter la réglementation AGECE**.

Snacking



Créations originales

NOUVEAU



NOUVEAU

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



NOUVEAU

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



NOUVEAU

FINGER CARROT CAKE

Appareil carrot cake zestes d'orange, nappage cream cheese, topping granola et graines de courge. ± 13 x 2,5 cm

95459 | 50 g x 24



NOUVEAU

MËLLEUX POIRE SARRASIN

Poudre de noisettes, farine de sarrasin, confit de poire, topping noisettes effilées.

± Ø 7 cm

95457 | 60 g x 20



NOUVEAU

TIGRÉ CHOCOLAT

Appareil financier noisette copeaux de chocolat, ganache chocolat noir.

± Ø 5 x H 4,5 cm

95455 | 65 g x 35



NOUVEAU

TIGRÉ MANGUE PASSION

Appareil financier amande, compotée mangue passion.

± Ø 4 x H 4,5 cm

95456 | 65 g x 35



Paniers aux fruits



PANIER FIGUE

Tarte : pâte feuilletée pur beurre au sucre
cassonade, figues (43%), purée de fraise (11%).
± Ø 9 x H 2,5 cm

4706 | 100 g x 22



PANIER FRAISE RHUBARBE

Tarte : pâte feuilletée pur beurre au sucre
cassonade, purée de fraise (14,9%),
rhubarbe (37,9%). ± Ø 9 x H 2,5 cm

4643 | 100 g x 22



PANIER QUETSCHÉ

Tarte : pâte feuilletée pur beurre au sucre
cassonade, prunes (52,6%).
± Ø 10 x H 2,5 cm

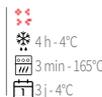
4644 | 85 g x 22



PANIER PÉCAN

Tarte : pâte feuilletée pur beurre au sucre
cassonade, sauce miel, noix de pécan.
± Ø 10 x H 2,5 cm

4628 | 85 g x 22



Tartes individuelles



FINE POMME

Tartelette : pâte feuilletée,
compote de pommes,
lamelles de pommes.

± Ø 10 x H 1 cm
3554 | 65 g x 27



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



TARTELETTE CHOCOLAT

Pâte sucrée, ganache chocolat
origine Amérique latine.

± Ø 9 cm
96613 | 90 g x 24



Tartes et sablés individuels



TARTELETTE CITRON

Pâte sucrée, crème citron.
± Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée, crème citron, meringue fondante. ± Ø 9 cm

90576 | 80 g x 24



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée, crème citron, meringue fondante. ± Ø 9 cm

96612 | 75 g x 24



TARTELETTE CITRON & YUZU

Pâte sucrée.

± Ø 8 cm

ITAYUZ03008 | 96 g x 12



SABLÉ POMME

Sablé au beurre, crème amande, pommes, nappage.

± Ø 9 cm

96523 | 110 g x 24



SABLÉ ABRICOT

Sablé au beurre, crème d'amande et abricots, nappage.

± Ø 9 cm

96522 | 110 g x 24



SABLÉ FIGUES RÔTIÉS

Sablé pur beurre à la noisette, crème d'amandes pistaches, figues rôties.

± Ø 9,5 x H 2 cm

3660 | 100 g x 18



SABLÉ CRUMBLE FRUITS ROUGES

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

96388 | 100 g x 24



SABLÉ FRUITS ROUGES

Sablé au beurre, crème amande, fruits rouges (griottes et framboises), nappage.

± Ø 9 cm

96525 | 110 g x 24



Tout chocolat



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. ± Ø 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 au chocolat et noix hachées.

± 6 x 6 x 2 cm

2780 | 70 g x 48



BROWNIE MÛLLEUX

Appareil chocolat et texture mœlleuse pour un brownie au chocolat généreux et consensuel.

± 6 x 6 x 2 cm

4183 | 70 g x 48



Succès



SUCCÈS CHOCOLAT

Biscuit succès cacao, crémeux chocolat, saupoudré de sucre glace. $\pm \varnothing 8$ cm

4625 | 70 g x 24



SUCCÈS NOISETTE

Biscuit succès amande noisette, crémeux noisette, saupoudré de sucre glace. $\pm \varnothing 8$ cm

4626 | 70 g x 24



SUCCÈS CITRON

Biscuit succès amande, crème au jus de citron de Sicile, saupoudré de sucre glace. $\pm \varnothing 8$ cm

4632 | 70 g x 24



Choux à la crème



CHOU CHOCOLAT

Chou craquelin, crème mousseline chocolat.

$\pm \varnothing 6$ cm

95416 | 65 g x 24



CHOU VANILLE

Chou craquelin, crème mousseline vanille.

$\pm \varnothing 6$ cm

95418 | 65 g x 24



CHOU PRALINÉ

Chou craquelin, crème mousseline praliné amande.

$\pm \varnothing 6$ cm

95414 | 65 g x 24



Éclairs



ÉCLAIR CHOCOLAT

Pâte à choux pur beurre, crème pâtissière saveur chocolat.

± 14 cm

160215 | 80 g x 28



ÉCLAIR CAFÉ

Pâte à choux pur beurre, crème pâtissière saveur café.

± 14 cm

160216 | 80 g x 28



ÉCLAIR VANILLE

Pâte à choux pur beurre, crème pâtissière saveur vanille.

± 14 cm

160217 | 80 g x 28



Pause gourmande



FINANCIER AMANDE

Financier aux amandes.
Pur beurre. ± 8,5x5,5x2 cm

3543 | 37 g x 44



MËLLEUX AUX NOIX

Gâteau fondant aux noix.
Pur beurre.

95613 | 70 g x 40



MËLLEUX À LA CHÂTAIGNE

± Ø 7,5 cm

95397 | 80 g x 48



NOUVEAU

MADELEINE PÂTE À TARTINER

Fourrage pâte à tartiner chocolat noisettes (19%).
± 9x6x4 cm

160450 | 56 g x 64



MADELEINE DE COMMERCY

Madeleine pur beurre.
± 9x5x3 cm

96717 | 45 g x 70



BRIOCHE CŒUR CHOCOLAT-NOISETTES

Brioche au beurre, pâte à tartiner
noisettes cacao. Sans huile de
palme.

160229 | 100 g x 36



MINI BEIGNET CHOCO NOISETTE

Sans huile de palme.

± Ø 5 x H 3,5 cm
502524 | 25 g x 140



CHOUQUETTES

95519 | 5 g x 120



RETROUVEZ NOTRE OFFRE DE CRÊPES ET GAUFRES p.149 ET p.150

Pause gourmande



BOSTOCK

Brioche imbibée de sirop à la fleur d'oranger, surmontée d'une crème d'amandes et d'amandes effilées.

95633 | 100 g x 36



PAIN PERDU

Pain brioché imbibé de lait, crème, œufs. Toasté.

± 13 x 8 cm

95541 | 100 g x 36



CANNELÉ DE BORDEAUX

Spécialité bordelaise au rhum. ± Ø 4 x H 4 cm

90748 | 60 g x 75



TROPÉZIENNE

Brioche, garnie de crème mousseline, topping sucre grain.

96320 | 75 g x 12



PASTEL DE NATA

Fabriqué au Portugal. ± Ø 7 cm

540188 | 58 g x 72



BABKA

Brioche moelleuse tressée au chocolat noisettes. ± Ø 8 cm

160459 | 75 g x 36



ROULÉ CANNELLE

Glaçage au sucre. ± Ø 9 cm

96845 | 95 g x 24





Cookies de nos ateliers

- Fabrication française de nos ateliers
- Pur beurre
- Œufs entiers de poules élevées en plein air
- Sucre de canne roux
- Sans huile de palme, sans arôme, ni colorants



NOUVEAU

COOKIES 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



NOUVEAU

COOKIES ÉCLATS DE CHOCOLAT BLANC CAMEL 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



COOKIE 3 CHOCOLATS

Emballage individuel.
± Ø 8,5 cm

96918 | 62 g x 50



COOKIE CRANBERRY CHOCOLAT BLANC

Emballage individuel.
± Ø 8,5 cm

96919 | 62 g x 50



Cookies

Cookies



JUMBO COOKIE CHOCOLAT BLANC

Cookie cuit. Emballage individuel.

± Ø 8,5 cm

00902397 | 50 g x 54



JUMBO COOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT AU LAIT

Cookie cuit. Emballage individuel.

± Ø 8,5 cm

902438 | 50 g x 54



JUMBO COOKIE DOUBLE CHOCOLAT

Cookie cuit. Emballage individuel.

± Ø 8,5 cm

00902371 | 50 g x 54



MÉGA COOKIE CHOCOLAT BLANC

Cookie cuit. Emballage individuel.

± Ø 12,5 cm

979297 | 103 g x 36



MÉGA COOKIE PÉPITES DE CHOCOLAT AU LAIT

Cookie cuit. Emballage individuel.

± Ø 12,5 cm

02320563 | 103 g x 36



MÉGA COOKIE DOUBLE CHOCOLAT

Cookie cuit. Emballage individuel.

± Ø 12,5 cm

02320513 | 103 g x 36



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



Muffins



NOUVEAU

MUFFIN PÂTE À TARTINER

Fourrage pâte à tartiner noisettes cacao. $\pm \varnothing 8 \times H 8 \text{ cm}$

96719 | 120 g x 14



MUFFIN CACAO PÉPITES CHOCOLAT NOIR

$\pm H 7 \text{ cm}$

160211 | 125 g x 40



MUFFIN CARAMEL BEURRE SALÉ D'ISIGNY

Caramel au beurre salé d'Isigny AOP et à la fleur de sel de Guérande. $\pm H 7 \text{ cm}$

160212 | 125 g x 40



MUFFIN CITRON

Topping sucre.

96847 | 115 g x 28



MUFFIN BLUEBERRY

Topping aux graines de chanvre.

96846 | 115 g x 28



MUFFIN MYRTILLES

$\pm \varnothing 7,5 \text{ cm}$

01222497 | 100 g x 32



MUFFIN FOURRÉ CHOCOLAT NOISETTE

Fourrage chocolat noisette 21%. Topping morceaux de chocolat. $\pm \varnothing 7 \times H 6,5 \text{ cm}$

96318 | 95 g x 20



MUFFIN CARROT CAKE

Carottes, épices, noix, glaçage, brisures de noix. $\pm \varnothing 7 \text{ cm}$

XMUCAR01020 | 125 g x 20



Muffins



**BIG MUFFIN CLASSIQUE
AUX PÉPITES DE
CHOCOLAT**

981177 | 132 g x 48



**BIG MUFFIN DOUBLE
CHOCOLAT SANS PALME**

Pépites chocolat au lait, pépites
chocolat noir, poudre de cacao.
Œufs plein air. Sans huile de
palme. ± H 7 cm

600190022 | 132 g x 48



**JUMBO MUFFIN
CAPPUCCINO**

Muffin saveur café, inclusions
pépites chocolat noir. Emballage
individuel.

± Ø 7,5 cm

01040625 | 138 g x 20



Pâtes à beignet



NOUVEAU
MASCOTTE

Beignet nature.

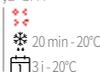
160452 | 100 g x 30



NOUVEAU
**DOUGHNUT
MARSHMALLOW**

Nappage et topping
marshmallow. ± Ø 9,3 cm

60675 | 59 g x 36



NOUVEAU
DOUGHNUT COOKIE

Nappage et topping cookie..
± Ø 9 cm

67126 | 64 g x 36



DOUGHNUT SUCRÉ

Recouvert de sucre.
± Ø 10,5 cm

60590 | 65 g x 48



DOUGHNUT CHOCOLAT

Enrobage craquant au chocolat.
± Ø 10,5 cm

24690 | 80 g x 48



Verrines pâtisseries



NOUVEAU

VERRINE FONDANT AU CHOCOLAT

Fondant au chocolat noir. Pur beurre. Œufs entiers de poules élevées en plein air. Contenant en verre.

± Ø 7,5 cm

4734 | 85 g x 24



NOUVEAU

VERRINE CHEESECAKE SPÉCULOOS

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

± Ø 7,5 cm

4735 | 80 g x 24



VERRINE CHEESECAKE CITRON

Crumble pur beurre, mousse cream cheese, jus de citron de Sicile. Œufs de poules élevées en plein air.

± 7 x H 4,5 cm

4703 | 83 g x 12



VERRINE BANOFFEE

Brisures de spéculoos, purée de banane (22,6%), mousse mascarpone, cœur confiture de lait. Œufs de poules élevées en plein air.

± 7 x H 4,5 cm

4702 | 67 g x 12



Verrines pâtisseries



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 PASSION

Crumble nature pur beurre, mousse au fromage blanc, gelée de passion.

± Ø 7 x H 4,5 cm

4692 | 75 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



MOUSSE CHOCOLAT "RÉDUIT 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 TIRAMISU

± Ø 7 x H 4,5 cm

4690 | 75 g x 12



VERRINE PANNA COTTA FRUITS ROUGES

Panna cotta nature, coulis framboise.

± Ø 7 x H 4,5 cm

4689 | 105 g x 12



Cakes à partager



NOUVEAU

BABKA À PARTAGER

Brioche moelleuse tressée au chocolat, éclats de noisettes.

160455 | 400 g x 6



5h - 20°C

3j - 20°C



CAKE MARBRÉ CHOCOLAT NAPPAGE CHOCOLAT

17 tranches.

± 33 x H 9 cm

160274 | 1,35 kg x 2



12h - 4°C

5j - 4°C



CAKE AU CITRON PAVOT NAPPAGE CITRON

17 tranches.

± 33 x H 9 cm

160272 | 1,35 kg x 2



12h - 4°C

5j - 4°C



CAKE BANANE NAPPAGE CARAMEL

Cake façon banana bread.

17 tranches.

± 33 x H 9 cm

160273 | 1,35 kg x 2



12h - 4°C

5j - 4°C

Mini : un format à forte valeur ajoutée



VOUS AVEZ BESOIN DE
PÂTISSERIES RÉPONDANT
À TOUS LES **INSTANTS DE**
CONSUMMATION ?

PENSEZ AUX MINIS !

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 !

VOUS AVEZ BESOIN DE
PÂTISSERIES ADAPTÉES
À **L'ÉVÈNEMENTIEL ?**

PENSEZ AUX MINIS !

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



Pause gourmande



**MINI MÔELLEUX
CHOCOLAT**

Appareil chocolat 59,5% cacao min.

± Ø 5,5 x H 2,5 cm

3332 | 65 g x 60



20 sec - 800W

5j - 4°C



**MINI FONDANT
CŒUR CHOCOLAT
CARAMEL**

Fondant chocolat noir cœur chocolat caramel.

± Ø 5,5 x H 2 cm

4044 | 50 g x 90



4h - 4°C

5j - 4°C



**MINI SABLÉ
CHOCOLAT**

Sablé croustillant, ganache chocolat noir.

± Ø 6 cm

4021 | 50 g x 60



2h - 4°C

48h - 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 CLAFOUTIS
CERISE**

± Ø 7 x H 2 cm

3662 | 55 g x 46



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



2h - 4°C

48h - 4°C



**MINI PALET
CHOCOLAT BLANC
PASSION**

Pâte sablée, ganache chocolat blanc, gelée passion.

± Ø 6 x H 2 cm

3294 | 47 g x 24



4h - 4°C

48h - 4°C



MINI BABA

Authentique baba imbibé au rhum.

90555 | 50 g x 33



2h - 4°C

48h - 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 PECAN PIE

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

± Ø 6 x H 2,5 cm

3288 | 45 g x 30



4h - 4°C

3j - 4°C

Pause gourmande



TARTARE FRUITS ROUGES MASCARPONE

Mousse mascarpone, gelée de fruits rouges (framboise, cassis, griotte, groseille, mûre).

2029 | 30 g x 24



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 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



ASSORTIMENT GOURMAND

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

TDP005575 | plateau
1,080 kg de 36 verrines



MINI TROPÉZIENNE

Brioche garnie de préparation mousseline et décorée de sucre grains.

± Ø 5,3 x H 4,8 cm

160269 | 33 g x 96



MINI FINANCIER FRAMBOISE CANELÉ

Financier au beurre et amande, cœur framboise.

± Ø 3,5 x H 4,5 cm

3414 | 30 g x 48



MINI FINANCIER GRIOTTE

Financier au beurre et amande, 44% de griottes.

± Ø 6 x H 2 cm

3323 | 35 g x 30



MINI FINANCIER

Financier aux amandes, pur beurre.

± 7,5 x 2,5 x 2,5 cm

4022 | 25 g x 50



SABLÉ RECTANGLE ABRICOT

Pâte sablée, crème d'amande, décor abricots.

± 7,5 x 2,5 x 2 cm

4057 | 27 g x 50



Pause gourmande



ASSORTIMENT PIC'POP CLASSIQUE

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

± Ø 3,5 cm

95363 | 20 g x 48



ASSORTIMENT PIC'POP GOURMAND

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

95372 | 20 g x 48



PIC'POP CHOCOLAT NOIR

Sucette-choux à la crème chocolat enrobée d'une coque de chocolat noir.

± Ø 3,5 cm

95301 | 20 g x 48



PIC'POP FRAMBOISE

Sucette-choux à la crème framboise enrobée d'une coque de chocolativoire de couleur rose. ± Ø 3,5 cm

95307 | 20 g x 48



PIC'POP CARAMEL

Sucette-choux à la crème caramel enrobée d'une coque de chocolat au lait.

± Ø 3,5 cm

95304 | 20 g x 48



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



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



Café gourmand



MINI TATIN

Pâte Brisée, pommes caramélisées.
Pur beurre.

95636 | 25 g x 48



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



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



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



MINI MUFFINS AU CARAMEL BEURRE SALÉ

Fourrage caramel 23%.

± Ø 4 x H 4,5 cm
 160276 | 26 g x 84



MINI MUFFINS AU CHOCOLAT NOISETTE

Fourrage chocolat noisette 23%.

± Ø 4 x H 4,5 cm
 160277 | 26 g x 84



MINI MUFFINS FRUITS ROUGES

Fourrage fruits rouges 23%.

± Ø 4 x H 4,5 cm
 160278 | 26 g x 84



MINI BROOKIE® FINGER

Appareil brownie et cookie aux pépites de chocolat.

± 5 x 2,5 x H 2,5 cm
 4173 | 20 g x 77



MINI FINGER CHOCOLAT ORANGE

Entremets : biscuit joconde cacao, mousse chocolat noir, compotée d'orange.

± 5 x 2 x H 3 cm
 3724 | 19 g x 98



MINI FINGER ANANAS CITRON VERT

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

± 5 x 2 x H 3 cm
 3722 | 19 g x 98



MINI OPÉRA

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

± 5 x 2 x 2,5 cm
 2224 | 18 g x 98

Café gourmand



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 CANNELE DE BORDEAUX

Spécialité bordelaise au rhum.

± Ø 3,1 x H 3,1 cm

96638 | 17 g x 200



MINI FINANCIER AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Financier au beurre, pépites de chocolat, noisettes, amandes. (format cannelé)

± Ø 3,5 x H 2,5 cm
3606 | 18 g x 126



MINI FINANCIER NATURE

Financier amande pur beurre.

± 4,5 x 2 x 1,5 cm
4077 | 7 g x 160



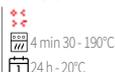
Mini madeleines à dorer 4'30 à four chaud pour retrouver tout son croustillant en surface et son moelleux à cœur.



MINI MADELEINE DE COMMERCY À LA VANILLE

Madeleine au beurre et à la crème fraîche, décor de sucre candi brun. ± 6,5 x 4 x 3 cm

96791 | 18 g x 140



MINI MADELEINE DE COMMERCY AU CHOCOLAT

Madeleine au beurre, chocolat et pépites de chocolat.

± 6,5 x 4 x 3 cm
96758 | 18 g x 140



MINI MADELEINE DE COMMERCY

Madeleine pur beurre.

± 6,5 x 4 x 3 cm

96716 | 18 g x 140



P'TIT MÔLLEUX ORANGE FLEUR D'ORANGER

Moelleux orange et fleur d'oranger, décor d'amandes effilées.

± Ø 4 x H 2,5 cm
4170 | 15 g x 63



P'TIT MÔLLEUX NOISETTE

Moelleux noisette décor de noisettes concassées.

± Ø 4 x H 2,5 cm
4172 | 15 g x 63



P'TIT MÔLLEUX CITRON BERGAMOTE

Moelleux citron, bergamote.

± Ø 4 x H 2,5 cm
4171 | 15 g x 63



BOUCHON À LA CHÂTAIGNE

Appareil fondant pur beurre.

95389 | 10 g x 200



Macarons



NOUVEAU

MACARON EARL GREY

Ganache thé Earl Grey chocolat au lait.

± Ø 4,2 cm

95463 | 16 g x 45



2h - 4°C

24h - 4°C



NOUVEAU

MACARON CAFÉ

Ganache chocolat blanc infusée au café.

± Ø 4,2 cm

95462 | 16 g x 45



2h - 4°C

24h - 4°C



MACARON LEMON CURD

Crème de citron.

± Ø 4,2 cm

95394 | 16 g x 45



2h - 4°C

24h - 4°C



MACARON MANGUE PASSION

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

95350 | 16 g x 45



2h - 4°C

24h - 4°C



MACARON SÉSAME

Ganache au sésame.

± Ø 4,2 cm

95340 | 16 g x 45



2h - 4°C

24h - 4°C



MACARON YUZU

Crème de citron yuzu.

± Ø 4,2 cm

95341 | 16 g x 45



2h - 4°C

24h - 4°C



MACARON ARMAGNAC

Ganache à l'Armagnac.

± Ø 4,2 cm

95421 | 16 g x 45



2h - 4°C

24h - 4°C



MACARON PASTIS

Macaron ganache pastis de Saint-Tropez. ± Ø 4,2 cm

95434 | 16 g x 45



2h - 4°C

24h - 4°C

Macarons



MACARON CAMEL

Ganache caramel.

± Ø 4,2 cm

95312 | 16 g x 45



MACARON CASSIS

Confiture de cassis.

± Ø 4,2 cm

95339 | 16 g x 45



MACARON CHOCOLAT

Ganache chocolat.

± Ø 4,2 cm

95309 | 16 g x 45



NOUVELLE RECETTE

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 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



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



Assortiments de choux

DE PHILIPPE URRACA



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



Choux

DE PHILIPPE URRACA




PANACHÉ DE CHOU CHOCOLATS GRANDS CRUS

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

95488 | 18 g x 48



CHOU CHOCOLAT GRAND CRU

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

95200 | 18 g x 48

2 h - 4°C
48 h - 4°C



CHOU CARAMEL

Chou craquelin, crème caramel.

± Ø 4 cm
95230 | 18 g x 48

2 h - 4°C
48 h - 4°C



CHOU CHOCOLAT AU LAIT PASSION

Chou craquelin, crème chocolat au lait, passion.

± Ø 4 cm
95201 | 18 g x 48

4 h - 4°C
48 h - 4°C



CHOU CHOCOLAT BLANC THÉ VERT MATCHA

Chou craquelin, crème chocolat blanc, thé vert matcha.

± Ø 4 cm
95202 | 18 g x 48

4 h - 4°C
48 h - 4°C



CHOU CHOCOLAT BLANC VIOLETTE

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

95203 | 18 g x 48

2 h - 4°C
48 h - 4°C



CHOU FRAMBOISE ET GIANDUJA

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

95204 | 18 g x 48

4 h - 4°C
48 h - 4°C



CHOU PISTACHE

Chou craquelin, crème pistache. ± Ø 4 cm

95270 | 18 g x 48

2 h - 4°C
48 h - 4°C



CHOU VANILLE

Chou craquelin, crème vanille. ± Ø 4 cm

95229 | 18 g x 48

2 h - 4°C
48 h - 4°C

Réception sucrée



BOUCHÉE BABA AU RHUM

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

90783 | 14 g x 96



PETITS FOURS MONTMARTRE

6 crumbles, crémeux citron, zestes de citron et d'orange ; 6 moelleux noisette, crémeux praliné, amandes ; 6 financiers citron vert, panna cotta noix de coco, gelée framboise ; 6 financiers caramel, crémeux chocolat au lait caramel, noix de pécan caramélisées ; 6 choux, crémeux vanille, sucre glace ; 6 crèmes d'amande, poire, amandes grillées ; 6 financiers cacao, mousse chocolat, crumble cacao ; 6 biscuits, mousse vanille, gelée mangue.

TDP004185
plateau 540 g de 48 pièces



PLATEAU DE PETITS FOURS SUCRÉS TRADITION

6 financiers pistache, abricot ; 6 fraisières ; 6 éclairs chocolat ; 6 almondines & crémeux citron ; 6 opéras ; 6 crumbles & crémeux caramel ; 6 crumbles & compotée framboise ; 6 crumbles ganache et mousse chocolat.

TDP004182
plateau 695 g de 48 pièces



PETITS FOURS ART DÉCO

8 choux saupoudrage crumble, crémeux caramel, chocolat au lait ; 8 biscuits cacao, croustillant chocolat fleur de sel, crémeux chocolat ; 8 crumbles, gelée framboise, mousse vanille ; 8 biscuits noix de coco, blanc manger noix de coco, gelée 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 550 g de 48 pièces



Réception salée

GAMME EXCELLENCE



Nous vous proposons une nouvelle collection de plateaux réalisés sur mesures pour vous.

Chaque création est imaginée autour d'un produit brut et sublimée par un habillage subtil qui va révéler toute sa saveur.



PLATEAU DU TERROIR

Assortiment d'un plateau de : 8 saucisses de Montbéliard IGP, confit d'échalote et petit pois ; 8 andouilles au lard, crème moutarde et pomme ; 8 croustillants chèvre ; 8 aumonières de fromages ; 8 cônes lonzo, crème au poivre.

160380
plateau 440 g de 40 pièces



LA TERRE & LA MER

Foie gras bille clémentine, mœlleux tandoori ; Tortilla poulet tikka ; Choux tartare saumon fromage frais, chou pavot ; Maki œuf de truite ; Noix de Saint-Jacques crème Yuzu & algues, blini pavot.

160350
plateau 405 g de 40 pièces



LA CRÉATION FROMAGÈRE

Nougat chèvre fruits secs ; Roulé comté champignon ; Cube fourme d'Ambert abricot, sablé noisette amande ; Brochette mimolette bille cumin & graines.

160351
plateau 345 g de 40 pièces



Réception salée

CANAPÉS



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 540 g de 54 pièces



3h-4°C

24h-4°C



CANAPÉS SALÉS TRADITION

6 financiers tomate, crème de chèvre ; 6 pains nordiques, mœlleux de crabe, mousses avocat citron ; 6 cakes oignons, magret de canard fumé ; 6 pains noirs, rillettes de poulet à la moutarde ; 6 blinis, crème raifort citron, anchois mariné ; 6 biscuits noix, crème au roquefort et roquefort ; 6 cakes poivrons, crème saveur crustacé, écrevisse marinée ; 6 biscuits au caramel, crêmeux au bloc de foie gras, miroir figue ; 6 blinis, crème citron, saumon fumé.

TDP000089
plateau 540 g de 54 pièces



3h-4°C

24h-4°C



CANAPÉS SALÉS PRESTIGE

6 pains de mie noirs, tapenade poivrons, involtini, ciboulette ; 6 clubs sandwich légumes (pain de mie vert, légumes, pain de mie aux céréales) ; 6 cakes olives, crème fromage de chèvre, tomate marinée ; 6 pains de mie, gelée pommes, comté, crème 4 épices, pavot ; 6 blinis pain d'épices, crème roquefort, poire, poudre de pistaches ; 6 pains nordiques, crème d'agrumes, crabe, aneth ; 6 lingots polenta, rillettes saumon, mousse crème ciboulette, saumon fumé ; 6 crumbles pain d'épices, chutney mangue, bloc de foie gras de canard, poivre 5 baies ; 6 blinis pavot, crème citronnée, concombre, œufs de truite, pavot.

TDP000035
plateau 540 g de 54 pièces



3h-4°C

24h-4°C

Réception salée

PETITS FOURS CHAUDS



NOUVEAU

ASSORTIMENT MINI CHOUX SAINT-JACQUES ET ESCARGOTS

Mini choux paprika, noix de St-Jacques, beurre persillé. Mini choux, escargot de Bourgogne, beurre persillé.

160385 | 13 g x 48



NOUVEAU

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



GOUGÈRES EMMENTAL CRUES

Emmental 26%, pur beurre.

2100186 | 14 g x 420



Réception salée



NOUVEAU

TRILOGIE DE FOIE GRAS

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

160390 | 16 g x 60



NOUVEAU

DUO MINI BLINIS

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

160386 | plateau 240 g x 56



NOUVEAU

CANAPÉ PESTO LÉGUMES

Mœlleux au pesto, 5 baies, pois gourmand et édamamé.

160387 | 13 g x 63



NOUVEAU

LINGOT PROVENÇAL

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

160388 | 11 g x 60



NOUVEAU

DÔME FROMAGER

Canapé fromage frais, œufs de truite.

160389 | 12 g x 63



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 520 g x 40



Réception salée

ANIMATIONS



ASSORTIMENT ACCRAS

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

96975 | 12,5 g x 240

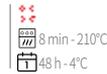


NOUVEAU LOOK

FALAFEL

Pois chiche et légumes, coriandre, menthe, persil.

160248 | 10 g x 208



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



MINI CHEESE BURGER

Viande de bœuf origine France, cheddar,
sauce oignon.

± Ø 3,5 cm

V0100740 | 15 g x 40



MINI HOT-DOG NEW-YORKAIS

Pain moelleux, saucisse de volaille,
ketchup et moutarde.

160460 | 19 g x 72



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.

Une pléthore d'idées recette est aussi disponible sur notre site internet 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"

POCHES DE CRUMBLE, MOUSSE ET CRÈME



NOUVEAU

POCHES MOUSSE HUILE D'OLIVE

Huile d'olive vierge extra, extrait à froid (coopérative L'Oulibo). Œufs de poules élevées en plein air.

4782 | 600 g x 4



NOUVEAU

POCHES MOUSSE CHEESECAKE

Œufs de poules élevées en plein air.

4432 | 620 g x 4



POCHES CRUMBLE CUIT

4104 | 830 g x 2



POCHES CRÈME AMANDE À CUIRE

3588 | 600 g x 4



POCHES MERINGUE ITALIENNE

4017 | 300 g x 4



POCHES CRÈME VANILLE

Crème vanille au beurre avec grains de vanille.

3544 | 600 g x 4



POCHES CRÈME CITRON

3223 | 600 g x 4



POCHES MOUSSE CHOCOLAT

3313 | 700 g x 4



POCHES MOUSSE CHOCOLAT BLANC

S'associe parfaitement avec la framboise ou la passion.

3176 | 550 g x 4



POCHE MOUSSE MASCARPONE

3221 | 600 g x 4



Gamme Gourmet

"Prêt à décorer"

PÂTISSERIES À GARNIR



MINI COQUE MACARON NATURE

Mini coque craquante, intérieur moelleux à l'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



CHOU PROFITEROLE

95617 | 6 à 7 g x 120



CHOU À GARNIR

± Ø 8 cm
90675 | 30 g x 40



CHOU CRU AVEC CRAQUELIN

Chou cru à cuire. Préchauffage à 230°C.

3649 | 24 g x 120



Gamme Gourmet "Prêt à décorer" PÂTISSERIES À GARNIR



PAVLOVA

Disque de meringue et mousse fromage blanc.

± Ø 10 x H 2,5 cm

4613 | 45 g x 20



PANIER NATURE

Panier à garnir en pâte feuilletée pur beurre et cassonade.

± Ø 8 x H 4 cm

4650 | 30 g x 12



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



BÂTONNET DE CHOCOLAT BLANC AU CURRY

Chocolat blanc 84,5%. Environ 85 pièces.

100029 | 1 kg x 1



BÂTONNET DE CHOCOLAT NOIR AMANDES

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

100030 | 1 kg x 1



PÂTE DE FRUITS

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

160127 | 2,3 kg x 256



SAUCES

NOUVEAU CAFÉ LIÉGEOIS

Sauce

95465 | 500 ml x 7



NOUVEAU CHOCOLAT LIÉGEOIS

Sauce

95466 | 500 ml x 7



Philippe Urraca

CARAMEL SALÉ

Sauce caramel à la crème et au sel de Guérande.

95380 | 500 ml x 7



GANACHE CHOCOLAT

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

95379 | 500 ml x 7



COULIS

EXOTIQUE

Mangue et fruits de la passion.

66063 | 500 g x 6



FRAMBOISE

66062 | 500 g x 6



FRAISE

66061 | 500 g x 6



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

FONDS DE TARTE CRUS



PLATEAU DE MINI FONDS DE QUICHE CRUS

Plateau de 25 fonds de mini tartelettes au beurre.

96796 | 9 g x 125



PÂTE FEUILLETÉE

Pur beurre. Non piquée.

± 57 x 37 cm

160378 | 700 g x 14



1/2 PLAQUE FEUILLETÉE

Pur beurre. Non piquée.

± 37 x 28 cm

160462 | 300 g x 16



FOND DE STICK TARTE SUCRÉE

Pur beurre.

± 13,5 x 4,5 cm

96797 | 32 g x 70



FOND DE TARTE SUCRÉE

Pur beurre.

± Ø 10 cm

96685 | 41 g x 80



FOND DE TARTE SUCRÉE

Pur beurre.

± Ø 26 cm

96686 | 300 g x 16



FOND DE TARTE BRISÉE

Pur beurre.

± Ø 10 cm

96381 | 55 g x 70



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

FONDS DE TARTE CUITS



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 Cracker Grahams. $\pm \varnothing 4$ cm

160249 | $\pm 7,5$ g x 245



FOND DE STICK BEURRE CUIT

Pur beurre.

$\pm 14,5$ x 4,5 cm

96798 | 28 g x 56



MINI FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

Pur beurre, coating beurre de cacao.

$\pm \varnothing 4$ cm

96994 | 7 g x 245



FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

Pur beurre, coating beurre de cacao.

$\pm \varnothing 5,5$ cm

160256 | 11 g x 100



FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

Pur beurre, coating beurre de cacao.

$\pm \varnothing 8$ cm

160255 | 22,2 g x 60



MINI FOND DE TARTE SUCRÉ CARRÉ

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

96995

$\pm 6,2$ g x 245



FOND DE TARTE SUCRÉ CARRÉ

Pur beurre, coating beurre de cacao.

$\pm 6,5$ x 6,5 cm

96792 | 19,5 g x 75



FOND DE TARTE SUCRÉ RECTANGLE

Pur beurre, coating beurre de cacao.

$\pm 9,5$ x 4 cm

96795 | 20,5 g x 75



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

FONDS DE TARTE CUIITS



NOUVEAU

SABLÉ PARMESAN

Sablé pur beurre, parmesan AOP (33%).

± 3 x 3 cm

4783 | 5 g x 320



MINI FOND DE TARTE OIGNONS

Pur beurre.

± 3,5 cm

160358 | 9 g x 192



ASSORTIMENT MINI CÔNES SALÉS

4 saveurs : tomate, épinard, sésame, nature.

96988 | 5 g x 180



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 x 3 cm

96993 | 6 g x 245



Réception salée

BASE PAIN



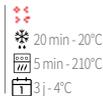
NOUVEAU

MINI FOCCACIA TRUFFE

Arôme naturel de truffe.

± 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



pain pop art
© Pain-Péffour



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



Réception salée

MINIS SALÉS À GARNIR



NOUVEAU

ASSORTIMENT MINI MORICETTES

Nature, sésame, pavot.

± 9x3,5x3 cm

160395 | 25 g x 120



1h - 20°C



NAVETTE

Pâte briochée moelleuse.

± 7,5 cm

160270 | 15 g x 150



2h - 20°C

48h - 20°C



MINI BRIOCHE NATURE

± Ø 4 cm

96373 | 10 g x 100



30 min - 4°C

24h - 4°C



MINI BRIOCHE PAVOT

± Ø 4 cm

96374 | 10 g x 100



30 min - 4°C

24h - 4°C

Réception salée

MINIS SALÉS À GARNIR



NOUVEAU

MINI BLACK BUN MULTICÉRÉALES

Coloration encre de seiche.
± Ø 5,5 cm

160397 | 25 g x 120



MINI BUN SÉSAME

± Ø 4,5 cm

96321 | 25 g x 120



MINI BUN ZESTES 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. Graines en inclusion et en décor.

± Ø 5 cm

96355 | 25 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^{er} choix, nous vous offrons une gamme de pains typiques adaptée à chaque moment de consommation.



Pains & Petit-déjeuner



Pains Bio



PETIT BIO

Farine de froment biologique. Précuit sur sole.

± 11 x 5,5 x 3,5 cm

96877 | 55 g x 120



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



Pains sans gluten



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



BUN MULTIGRAINES SANS GLUTEN

Farine de riz, de tapioca et de maïs.

± Ø 9 cm

200006 | 75 g x 32



Pains à partager



TORSADÉ DU LARZAC

Pain typique par sa forme torsadée et sa saveur caractéristique. Farine de blé aveyronnaise, farine de malt d'orge, seigle.

± 38 cm

96864 | 510 g x 20



TORSADÉ MULTICÉRÉALES

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

96897 | 600 g x 12





RÉVEIL PAIN® FIGUE CHÂTAIGNE NOISETTE

Farines de blé, seigle, châtaigne. Inclusions figues, châtaignes, noisettes.
± 19x11x6,5 cm

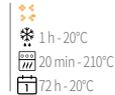
160357 | 400 g x 20



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



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



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



PAVÉ AVEYRONNAIS MULTICÉRÉALES

Farine aveyronnaise, mélange de graines toastées dans la mie et sur la croûte.

± 38 x 12 cm

96887 | 720 g x 12



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 LEVAIN PANISSIMO

Farine froment et levain.

± 26 x 10 cm

96015 | 450 g x 22



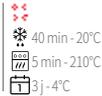
Pains à partager



FOUGASSE À L'HUILE D'OLIVE

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

96556 | 1,4 kg x 5



PAIN MOULÉ FIGES, AMANDES, NOISSETTES

Farine semi-complète enrichie de graines de tournesol, fruits entiers (figes de Turquie 14,5%, noisettes d'Italie 5% et amandes de Californie 5%).
± 27 x 9,5 x 9,5 cm

96123 | 950 g x 8



GROS PAIN NOIX RAISIN

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

96865 | 750 g x 15



PAIN AU SEIGLE

Farine aveyronnaise de seigle (40%) et de blé.
± 30 cm

160206 | 420 g x 28



Baguettes à partager



BAGUETTE DUCHESSÉ

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



PETIT PAIN

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

± 8,5 x 6 x 4 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. ± 9 x 6 x 4 cm

96727 | 40 g x 200



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



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



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



POINTU NATURE

Pain au levain. Farine semi-complète.

± 12 x 4,5 x 2,5 cm

96270 | 40 g x 170



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



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



Pains individuels



NOUVEAU

ROCHER CRANBERRY

Petit pain boule avec inclusion de cranberry.

± Ø 7,5 cm

160391 | 55 g x 100



20 min - 20°C
11 min - 185°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. ± 6 x 6 x 4,5 cm

160258 | 60 g x 140



14 min - 185°C
3j - 4°C



PETITE BOULE AVEYRONNAISE

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

± Ø 6 cm

96867 | 60 g x 120



30 min - 20°C
5 min - 200°C
24 h - 20°C



PETIT SOLET

Farine de froment.
Précuit sur sole.

± 11 x 6,5 x 5 cm

96875 | 60 g x 100



15 min - 4°C
8 min - 180°C
24 h - 20°C

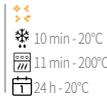


PAIN RECTANGULAIRE

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

± 12 x 6 x 4 cm

96573 | 55 g x 140



10 min - 20°C
11 min - 200°C
24 h - 20°C



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. ± 12 x 6 x 4 cm

96759 | 55 g x 140



10 min - 20°C
8 min - 200°C
24 h - 20°C



PETIT CARRÉ LEVAIN GOURMAND

Farine semi-complète, goût très prononcé du levain de seigle.

± 7 x 7 x 4,5 cm

96151 | 55 g x 130



16 min - 185°C
3j - 4°C



POINTE MULTICÉRÉALES

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

± 10 x 8 x 3 cm

96135 | 48 g x 130



14 min - 185°C
3j - 4°C



MINI CIABATTA HUILE D'OLIVE

Croûte craquante, mie claire adoucie à l'huile d'olive.

96183 | 50 g x 84



15 min - 20°C
10 min - 190°C
1j - 20°C



PAIN LEVAIN

Précuit sur sole.

± 7 cm

96094 | 80 g x 60



PETIT BIO

Farine de froment biologique.
Précuit sur sole.

± 11 x 5,5 x 3,5 cm

96877 | 55 g x 120



LOSANGE NATURE

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

± 13 x 6,5 x 5 cm

96180 | 57 g x 120



LOSANGE PAVOT

Farine de blé tendre, mie très alvéolée, couleur crème, goût de blé mûr, croûte croustillante, graines de pavot gris et bleu grillées. Précuit sur sole.

± 13 x 6,5 x 5 cm

96181 | 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.

± 13 x 6,5 x 5 cm

160279 | 57 g x 120



BAGUETTINE CAMPAGNE POINTUE

Farine de blé aveyronnaise et 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



Pains sandwichs



PAIN LOBSTER ROLL

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

160345 | 100 g x 20



NOUVEAU

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 x 4 cm

96239 | 160 g x 38



BAGUETTE SANDWICH NATURE

Farine de blé Label rouge.

± 27 cm

96312 | 140 g x 50



DEMI-BAGUETTE MULTICÉRÉALES

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

96898 | 140 g x 50



PAIN SANDWICH NATURE

Non tranché.

24 x 6 x 4 cm

96238 | 160 g x 66



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. ± 28 cm

160342 | 140 g x 50





BUN'N'ROLL

Réalisé à partir d'une pâte à croissant pur beurre. Texture très légère.

± Ø 8,5 x 3 cm

36967 | 85 g x 50



BUN CLASSIQUE NATURE

Tranché.

± Ø 10 cm

96664 | 60 g x 36



BUN NATURE

Tranché.

± Ø 12 cm

96660 | 120 g x 24



BUN RUSTIQUE

Pur beurre, farine, brioché.

Tranché. ± Ø 10 cm

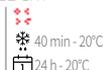
96666 | 60 g x 36



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 CÉRÉALES

Version multicéales du bun cristal. Tranché.

± Ø 11 cm

89856 | 70 g x 60



BUN MULTICÉRALES

Tranché.

± Ø 11 cm

160354 | 80 g x 30



Buns



BUN SÉSAME

Recette au beurre. Tranché.

± Ø 10 cm

96662 | 70 g x 36



BUN CLASSIQUE SÉSAME

Tranché.

± Ø 11 cm

160353 | 80 g x 30



BUN OIGNON GRATINÉ EMMENTAL

Tranché.

± Ø 10 cm

96661 | 70 g x 36



BLACK BUN PEPPER MULTICÉRÉALES

Tranché.

± Ø 10 cm

96663 | 70 g x 36



ENTREDEUX CÉRÉALES

Farine semi-complète. Pain aux céréales grillées, mie grainée. Décor multicéréales.

± Ø 12 cm

96334 | 100 g x 46



BUN MULTIGRAINES SANS GLUTEN

Farine de riz, de tapioca et de maïs.

± Ø 9 cm

200006 | 75 g x 32





NOUVEAU

WHITE BUN BLACK SÉSAME

Non tranché.

± Ø 9 cm

160451 | 75 g x 36



5h - 4°C

3j - 4°C



BUN CITRON

Pâte à base de farine semi-complète, colorée au curry, jus de citron, zestes de citron confits (6%).

± Ø 12 cm

160457 | 90 g x 40



30 min - 20°C

3j - 4°C



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



30 min - 20°C

3j - 4°C



BUN PIMENT D'ESPELETTE

Farine de froment semi-complète, levain maison, piment d'Espelette AOP.

± Ø 10 cm

160360 | 70 g x 30



30 min - 20°C

3j - 4°C



BUN MOELLEUX

Recette à la pomme de terre.

Non tranché.

± Ø 11 cm

160355 | 80 g x 30



5h - 4°C

48h - 4°C



BUGER MAÏS

Burger farine de maïs et blé.

Décor farine de maïs.

± Ø 10 cm

160260 | 70 g x 60



30 min - 20°C

3j - 4°C



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



40 min - 20°C

24h - 20°C

Bagels & Pains spéciaux



Recette traditionnelle, texture moelleuse à l'intérieur et croustillante en surface après passage au four à 180°C ou à la salamandre.



NOUVEAU

PAIN AVEYRONNAIS

Tranché.

± 30 x 21 cm

160398 | 1,7 kg x 5



PAIN DE CAMPAGNE MOULÉ

Tranché. Idéal pour réaliser

vos bruschettas (16 mm). ± 22 cm

96671 | 1 kg x 8



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

96360 | 85 g x 70



TORTILLA DE BLÉ NATURE

Sans huile de palme. 6 paquets de 18.

± Ø 30 cm

TORTMR3018FP | 91,5 g x 108



Petit-déjeuner



MINI CRÊPE MËLLEUSE

Sucrée, vanillée.
± Ø 10 cm

95411 | 15 g x 180



PANCAKES

± Ø 11 cm

96814 | 40 g x 72



CRÊPE FROMENT GOURMANDE SUCRÉE

Crêpes généreuses au beurre (beurre concentré).

± 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. ± Ø 35 cm

96377 | 80 g x 40



CRÊPE FINE SAVEUR VANILLE

Crêpes aux œufs moelleuses et souples. Cuisson façon d'antan sur les deux faces. ± Ø 27 cm

96715 | 50 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



CRÊPE MËLLEUSE

Saveur vanille.

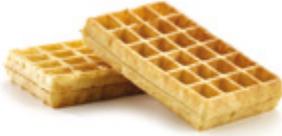
± Ø 22 cm

160214 | 80 g x 32



dans un récipient hermétique

Petit-déjeuner



GAUFRE DE BRUXELLES

± 17 x 10 x 3 cm
160464 | 85 g x 24



GAUFRE DE LIÈGE

Œufs de poules élevées en plein air. ± 13,5 x 10 x 2,5 cm

160213 | 105 g x 30



GAUFRE DE LIÈGE

Inclusions perles de sucre. Emballage individuel.

160394 | 100 g x 48



PAIN PERDU

Pain brioché imbibé de lait, crème œufs. Toasté.

± 13 x 8 cm
95541 | 100 g x 36



BRIOCHETTE

Pur beurre. Précuite. ± Ø 7,5 cm

96676 | 45 g x 100



BRIOCHE CŒUR NOISSETTES-CACAO

Brioche au beurre, pâte à tartiner noisettes-cacao. Sans huile de palme.

160229 | 100 g x 36



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



MINI MADELEINE DE COMMERCY À LA VANILLE

Madeleine au beurre et à la crème fraîche, décor de sucre candi brun. ± 6,5 x 4 x 3 cm

96791 | 18 g x 140



MINI MADELEINE DE COMMERCY AU CHOCOLAT

Madeleine au beurre, chocolat et pépites de chocolat.

± 6,5 x 4 x 3 cm

96758 | 18 g x 140



MINI MADELEINE DE COMMERCY

Madeleine pur beurre.

± 6,5 x 4 x 3 cm

96716 | 18 g x 140



Petit-déjeuner



NOUVEAU

BABKA À PARTAGER

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



CAKE FAÇON PAIN D'ÉPICES

Cake pain d'épices aux farines de blé et de seigle, aux 3 épices : cannelle, muscade et anis vert, miel et écorces de citron et d'orange. ± 20 x 10 x 9 cm

95419 | 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



Petit-déjeuner

Gamme excellence pur beurre Charentes-Poitou



Issue d'une fabrication 100% française et réalisée à partir de matières 1^{ères} 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%.
± 13x6,5x4,5 cm

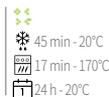
31780 | 80 g x 60



PAIN AU CHOCOLAT

Beurre Charentes-Poitou AOP 21%, chocolat 8%.
± 10 x 6,5 x 3,5 cm

31792 | 80 g x 60



CROISSANT LUNCH

Beurre Charentes Poitou AOP 23%. «Recette Lenôtre professionnelle».
± 8,5x4,5x2,5 cm

31778 | 30 g x 195



PAIN AU CHOCOLAT LUNCH

Beurre Charentes Poitou AOP 20%, chocolat 14%. «Recette Lenôtre professionnelle».
± 6x4,5x2,5 cm

31776 | 35 g x 210



PAIN AUX RAISINS LUNCH

Beurre Charentes Poitou AOP 18%, raisins 13%. «Recette Lenôtre professionnelle».
± 5x4,5x2,5 cm

31290 | 30 g x 230



Gamme beurre fin



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 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

70 g x 70



PAIN AU CHOCOLAT

Beurre 20% et
chocolat 9%.

± 10 x 6,5 x 3,5 cm

96112

70 g x 70



PAIN AUX RAISINS

Crème pâtissière 26%,
raisins secs 13%.

± 10 x 8 x 3 cm

96052

110 g x 60



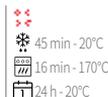
TORSADE CHOCOLAT

Beurre fin 24%, pépites
de chocolat 16%.

± 20 x 4,5 x 2,5 cm

30308

90 g x 70



MINI CROISSANT

Beurre fin 23%.

± 7 x 4 x 2,5 cm

96760

20 g x 260



MINI PAIN AU CHOCOLAT

Beurre fin 19%,
chocolat 14%.

± 6 x 4 x 2,5 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 TRESSE 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 CROISSANT

Beurre fin, 18%.

± 8,5 x 3,5 x 2,5 cm

160209

25 g x 225



MINI PAIN AU CHOCOLAT

Beurre fin 16%,
12% de chocolat.

± 6 x 4 x 2 cm

160210

25 g x 250



MINI CHAUSSON AUX POMMES

Beurre fin 19%, compote
de pommes 32%. ± 8,5 x 6,5 x 2 cm

32924

40 g x 255



Index Glaces

A-B

Abricot	25 et 35
Absolument sorbets	21
Agrumes saveur cactus - 92507	28
Ananas - 93602	25
Banane	18 et 35
Banane marbrée coulis	
cacao noisette - 92341	31
Banane pécan caramel - 93106	31
Barbapapa - 92607	35
Basilic - 92696	26 et 29
Betterave au vinaigre balsamique - 92710	26
Bonbon bleu - 92606	35
Brisures d'Oreo® - 92845	31
Bulgare - 92494	37
Bulgare coulis groseille - 92525	34
Bulgare nature - 92680	33

C

Cacahuète - 92879	28
Café - 92495	24, 32, 33, 34 et 37
Café blanc d'Éthiopie - 92867	22
Calisson d'Aix-en-Provence - 92435	30
Cannelle - 92301	34
Caramel bonbon - 92703	35
Caramel salé	20, 24 et 33
Cassis	18, 25 et 35
Caviar	22
Cèpes - 92799	22
Cerise griotte - 92691	35
Cerises confites amarena - 92861	29 et 31
Chèvre Cabécou - 92773	22
Chocolat	20, 24, 25, 33 et 37
Chocolat au piment d'Espelette - 92785	30
Cidre fermier - 92783	32
Citron	18, 25, 35 et 37
Citron vert	18, 25, 28 et 35
Coco curry - 94103	28
Coffola grand cru - 92002	25
Concombre - 92708	26
Confiture de lait «fleur de sel de Camargue» - 92702	24
Coquelicot de Nemours - 92992	26
Crème brûlée - 92803	31
Crème de citron façon Lemon Curd - 92777	34
Crème de marron - 92841	24
Créole rhum raisins	20 et 33

E-F

Extrait de Cognac et d'oranges confites - 92071	34
Fève de Tonka - 92753	27
Figue - 86030	25
Figue miel - 92001	21
Fleur de lait	20 et 37
Foie Gras - 84163	22
Fraise	18, 25 et 37
Fraise avec morceaux de fraises	33 et 35
Fraise basilic - 92812	26
Framboise	18, 25, 26, 28, 32 et 35
Fruits de la passion - 92661	36

G-L

Gâteau façon «Panettone» - 92755	31
Gianduja - 94241	33
Gingembre avec gingembre confit - 92478	27 et 28
Huile d'olive d'Oulibo - 92705	29
Lait amande - 94181	24
Lait de coco - 87332	24
Lait frais nature - 92816	24
Licorne - 92608	35
Lychee - 92971	18, 28 et 32
Madeleine de Commercy - 92786	30

M

Mandarine	19, 36
Mangue	19, 25 et 36
Mascarpone - 93111	29
Melon - 92641	32
Menthe avec feuilles de menthe - 92941	36
Menthe blanche chocolat - O0017	20
Menthe chocolat - 92488	33
Miel de fleurs de Garrigue - 92111	26
Miel lavande - 92982	26
Miel pignons - 92191	24
Mirabelle - 94121	30 et 32
Mojito - 92709	32
Moutarde de Meaux Pommery® - 92774	27
Mûre - 92811	32
Myrtille	19 et 32
Natelloso - 40133	31
Noix - 92121	34
Noix de coco	19 et 36
Nougat de Montélimar - 92884	30 et 33
Orange pressée - 93613	30 et 33
Orange sanguine	19 et 25

P

Pain d'épices de Dijon - 92878	30
Pamplemousse rose - 93614	25
Passion	19 et 25
Pêche blanche - 93008	36
Pêche de vigne - 82518	36
Pétale de rose - 92526	34
Piñaacolada - 93391	32
Pistache	20, 24 et 33
Plombières - 92825	31
Poire	19, 25 et 36
Poivron - 92697	26 et 29
Pomme	19 et 36
Pomme façon «tarte tatin» - 92862	30
Praliné noisette - 92021	33
Praliné prestige - 92729	24
Praliné rocher - 92934	31
Praline rose - 92846	30
Pruneau Armagnac - 92151	30

R-S

Régliše	20 et 34
Rhubarbe fraise - 92700	32
Roquefort - 92784	22
Romarin - 92848	27
Roquette à la fleur de sel - 92534	26 et 29
Sablé Breton - 92808	30
Safran - 92502	27
Sarrasin grillé - 92986	27
Sésame noir - 92795	27
Sirop d'érable noix de pécan - 94071	31
Spéculoos - 93396	34
Stracciatella - 92860	34

T-V

Thé vert Matcha - 92776	28
Thym de la Garrigue - 92849	27
Tiramisu avec mascarpone - 94321	29
Tomate basilic - 92523	26 et 29
Truffe	22
Vanille	20, 22, 23, 24, 33 et 37
Vanille façon crème anglaise - 92211	33 et 37
Vanille macadamia caramel - 93105	31
Vanille pécan fudge - 40612	31
Verveine - 92817	26
Violette	20 et 33

W-Y

Wasabi - 92782	28
Yaourt	20 et 24
Yuzu - 92796	22

Index glaciers

Glaciers 6 l	42 et 43	Pots à emporter	48	Milkshakes	50
Glaciers 7,5 l	44 et 45	Paletinas	49	Smooth Fruits	51
Glaciers 4,75 l	46 et 47				

Index desserts glacés

B-C

Boules glacées	55
Boules et quenelles «prêtes à servir»	59
Cheesecake glacé fruits rouges	54
Clips glacés	55
Cubes «prêts à servir»	59

E-N

Eski vacherin	54
Le chou parfait vanille	56
Lingots glacés	55
Macaron framboise	56
Mochis glacés	58
Nougat glacé individuel	54

O-V

Omelettes norvégiennes	56
Personnages pour enfants	59
Plateau de petits sorbets	59
Profiteroles	56 et 59
Secret glacé fraise bergamote	54
Soufflés glacés	57 et 58
Vacherins glacés	54
Verrines glacées	59
Verrines gourmandes	59

Index sans gluten

Coulant chocolat (pâtisserie)	70
Bun multigraines (pain)	136 et 146
Mi-cuit (pâtisserie)	70 à 72
Petit pain (pain)	136 et 141
Pots à emporter	48

Index sucre positif

Sorbets	21
Pâtisseries	65, 69, 75, 81 et 90

Index Bio

Glaces et Sorbets BIO	18 à 20
Glaciers 4,75 l	47
Pots à emporter	48
Pains	136, 143 et 145

Index Réception salée

A-C

Assortiment accras	121
Assortiment de mini quiches	120
Assortiments salés	116, 117 et 120
Canapés monoparfum	119
Canapés salés	117

D-M

Duo mini blinis	119
Falafel	121
Gougères emmental crues	118
Mini croque / cheese burger / hot-dog	121
Mini croque finger comté truffe	118
Mini madeleines	120

P-T

Petits fours chauds	118
Plateau de briochettes apéritives	119
Plateaux salés	116
Trilogie de foie gras	119

Index Produits à personnaliser

A-C

Assortiment mini cônes salés	130
Base pâtisseries	125 et 126
Choux à garnir	125
Confiseries	127
Coques macaron	125

F-M

Fonds de tarte cuits	129 et 130
Fonds de tarte crus	126
Mini buns à garnir	132 et 133
Mini pains à garnir	131 à 133

P-S

Panier nature	126
Pavlova	126
Poches de crumble / mousses / crèmes	124
Sablé parmesan	130
Sauces et coulis	127

Index Pains et Petit-Déjeuner

A-B

Assortiment de minis viennoiseries	152 et 153
Babka à partager	151
Bagels	148
Baguettes	140
Bretzel géant	144
Brioches	150 et 151
Buns	145 à 147
Cakes à partager	151

Crêpes	149
Gaufres	150
Mini madeleines	150
Mini crêpes	149
P-V	
Pains Bio	136
Pains individuels boule	142
Pains individuels	141 à 143
Pain lobster roll	144
Pains à partager	136 à 139
Pain perdu	150

Pains rectangulaires	141 à 143
Pains sandwichs	144
Pains sans gluten	136
Pains spéciaux	144 et 148
Pancakes	149
Pavés du terroir	138
Réveil Pain*	137
Torsadés	136
Tortilla de blé nature	148
Viennoiseries	152 et 153

Index Pâtisseries

A-B

Abricots rôtis au romarin	79
Apple pie	85
Assortiment de mini desserts	108
Assortiment de mini gâteaux	108
Assortiment gourmand	107
Assortiment pic'pops	108
Babas	66, 67, 106 et 115
Babka	96 et 103
Bac tiramisu	77
Bandes	77
Banoffee pie	85
Birthday cake	87
Blanc manger coco	78
Bostock	96
Bouchon à la châtaigne	110
Boule rocher noix de pécan	68
Brioches	95
Brownie-Brookie	93 et 109

C-D

Cakes à partager	83
Cannelé de Bordeaux	96
Cannelé entremet	68
Caramélisé mangue	81
Carrot cake	87
Cheesecakes	75, 82, 86 et 87
Chouquettes	95
Choux	65, 94, 113 et 114
Comme au cinéma	68
Concorde	78
Cookies	97 et 98
Coulants	70 et 106
Création Ph. Urraca	62 à 65, 113 et 114
Croustade aux pommes	80
Crumbles	80
Délice fruits rouges	78
Demi-cadres	76
Dôme dragée	64
Doughnuts	100

E-F

Éclairs	65 et 94
Entremets aux trois graines	68
Eskis	90
Feuillantine	69 et 77
Financier amande	95, 107 et 110
Fine pomme	80
Finement cheesecake	75
Finger carrot cake	74 et 90
Finger chocolatine	74
Finger nouveau russe	74
Finger panna cotta aux figues pain d'épices	74
Fingers	74 à 76 et 109
Flan	85
Forêt Noire	64
Framboisier	74
Fudge cake	87

L-M

Le citron	81
Le Savarin	66
Le T	68
Le yuzu	81
Mac'Éclair	62
Macarons	62, 111, 112 et 113
Madeleine de Commercy	95 et 110
Mascotte	100
Mendiant gianduja	69
Mi-cuits	71 et 72
Mini beignet choco noisette	95
Mini clafoutis cerise	106
Mini palets	109
Mini pom'pie	107
Mini rocher coco	110
Mini sablés	106 et 107
Moelleux	73, 83, 95 et 106
Moelleux poire sarrasin	90
Moka	68
Mousse au chocolat	102
Muffins	99, 100 et 109

O-P

Opéra	69, 75, 77 et 109
P'tit moelleux	110
Pain perdu	80 et 81
Paniers aux fruits	91
Paris-Brest	65
Pastel de nata	96
Pâte à beignet	95 et 100
Pâte à chou	65
Pâtisseries anglo-saxonnes	82, 85 à 87, 93, 96 à 100, 106 et 109
Pecan pie	85 et 106
Pic'pops	108
Plaisir aux fruits	64
Plateaux sucrés	115
Poire/Pomme dans la tarte	80
Pyramides	69

R-S

Red velvet cake	87
Résolument chocolat	69
Rondement citron	81
Roulé cannelle	96
Royal Dôme / Macaron	62 et 64
Sablés	71, 81, 92, 106 et 107
Secrets	63
Soufflé glacé fleur de lait guimauve	74
Succès	64, 68 et 94

T-V

Tartare fruits rouges mascarpone	107
Tarte tatin	79 et 109
Tartelettes	69, 80, 81, 91 et 92
Tartes	79, 84, 85,
Tigrés	90
Tiramisu	65, 77 et 78
Tropézienne	96 et 107
Verrines	101 et 102

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^{er} janvier 2023

Retrouvez-nous...

SUR LES SALONS

PROFESSIONNELS 2023

SIRHA - Lyon du **19 au 23 janvier**

SIPRHO - Montpellier du **13 au 15 février**

SANDWICH SNACK SHOW - Paris les **12 et 13 avril**

L'ASSIETTE D'OR - Paris en **juin**

SERBOTEL - Nantes du **22 au 25 octobre**

EXP'HOTEL - Bordeaux du **19 au 21 novembre**

SALON ALPIN - Albertville en **novembre**

SETT - Montpellier en **novembre**

AUX TROPHÉES

DE LA GLACE 2023

Après le succès de la 1^{ère} édition des Trophées de la Glace en mars 2022, le concours valorisant le travail créatif autour de la glace fait son retour en 2023.

Nous lançons la 2^{ème} édition « Les Trophées de la Glace » **concours ouvert aux professionnels des métiers de bouche.**

Les épreuves finales se tiendront **le Jeudi 23 mars 2023**, veille de la journée européenne de la glace artisanale à **l'école Ferrandi Paris**. Suivez cet événement sur les réseaux sociaux ou sur le site www.tropheesdelaglace.fr



SUR L'APPLICATION MOBILE

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

NOUVEAU – Découvrez l'application de La Compagnie des Desserts :

- Ne cherchez plus vos codes
- Passez vos commandes depuis votre smartphone 24h/24 et 7j/7
- Recevez des notifications sur vos dates et heures de commande et de livraison
- Consultez vos factures.

L'appli CDD, en quelques minutes, c'est plié !

DISPONIBLE PRINTEMPS 2023



Faites voyager vos desserts



 **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

