

Mille et une
GOURMANDISES



Nous remercions **TOUS NOS PARTENAIRES** pour leur participation à cette **ÉDITION 2023**



LA VIENNOISERIE

Les Classiques	p.4
Les Gourmands	p.8
Les Savoureux	p.9
Les Audacieux	p.13
Les Irrésistibles	p.14
Les Authentiques	p.15
Les Incontournables	p.18
Les Fines Saveurs	p.20
Les Success	p.21
Les Prestiges	p.22
Les Compagnons	p.23
Les Reflets de Gelfin'or	p.24
Les AOP	p.25
Les Éclats du Terroir	p.26
Les Inspirés	p.30
Les Gourmandises	p.31

LE GRIGNOTAGE

Les Beignets	p.38
Les Bugnes	p.46
Les Donuts	p.47
Les Muffins	p.50
Les Cookies et Brownies	p.53
Les Gaufres	p.55
Les Gâteaux	p.56

LES FRUITS

Les Fruits travaillés	p.60
Les Fruits entiers et morceaux	
- Fruits rouges	p.62
- Fruits du verger	p.65
- Fruits tropicaux	p.67
Les Purées 100 %	
- Fruits rouges	p.68
- Fruits du verger	p.71
- Fruits tropicaux.....	p.74
- Agrumes.....	p.76
Les Purées sucrées.....	p.79
Les Crèmes et purées gourmandes.....	p.80
Les Coulis.....	p.81

LE PAIN

Les Baguettes	p.84
Les Pains	p.86
Le Snacking	p.88
La Restauration	p.96

LA RESTAURATION

100 % Végétale	p.100
Le Saumon	p.104
La Charcuterie	p.105
La Viande	p.107
La Volaille	p.110
Les Kebabs	p.118
Les Frites	p.121
Le Fromage	p.123
Les Légumes	p.127
Les Salades	p.136
Les Ovoproduits	p.137
Sur le Pouce	p.138
À garnir	p.150
Réception salée	p.154
Réception sucrée	p.161

LE PRÊT À GARNIR

Les Fonds de tarte	p.166
Les Disques et Plaques	p.175
Les Feuilles et Génoises	p.180
La Pâte à choux	p.182

LA PÂTISSERIE

Les Pâtisseries à partager	p.186
Les Pâtisseries individuelles	p.188
Les Macarons	p.194
Les Entremets	p.197





LA VIENNOISERIE

Les Classiques	p.4
Les Gourmands	p.8
Les Savoureux	p.9
Les Audacieux	p.13
Les Irrésistibles	p.14
Les Authentiques	p.15
Les Incontournables	p.18
Les Fines Saveurs	p.20
Les Success	p.21
Les Prestiges	p.22
Les Compagnons	p.23
Les Reflets de Gelfin'or	p.24
Les AOP	p.25
Les Éclats du Terroir	p.26
Les Inspirés	p.30
Les Gourmandises	p.31



Passage en chambre
de fermentation



Cuisson au four



Décongélation
Ta : température ambiante

LES CLASSIQUES



Viennoiserie
prête à cuire



Croissant

PAC - 23,5 % beurre

60g

📦 76 pièces

🕒 14 - 18 min / 160 - 180°C ❄️ 15 min

Réf. : U11449



Viennoiserie
cru



Croissant courbé

Cru - 24 % margarine

65 g

📦 200 pièces

🕒 2h20 / 28°C 🕒 14 min / 180°C

Réf. : U10255

LES CLASSIQUES



Viennoiserie
prête à cuire



Pain au chocolat

PAC - 21,5 % beurre

70 g

80 pièces (4x20)

21 - 24 min / 170 - 175°C 30 min / Ta

Réf. : U51628



Viennoiserie
cru



Pain aux raisins

Cru - 12 % beurre fin

120 g

105 pièces (3x35)

2h15 / 28°C 17 min / 180°C

Réf. : U10588



Viennoiserie
prête à cuire



Chausson aux pommes

PAC - Compote

120 g

40 pièces

25 min / 185°C 60 min / Ta

Réf. : U10182



Viennoiserie
prête à cuire



Chausson aux pommes

PAC - Morceaux

140 g

40 pièces

20 min / 200°C 60 min / Ta

Réf. : U11464

LES CLASSIQUES



Viennoiserie
cruie



Suisse longue aux pépites de chocolat

Cruie - 11 % beurre fin

120 g

70 pièces

1h45 / 28°C 17 min / 180°C

Réf. : U10156



Viennoiserie
cruie



Suisse longue aux pépites de chocolat

Cruie - Margarine

120 g

90 pièces

3h30 / 24°C 15 - 17 min / 170°C

Réf. : U15326



Viennoiserie
cruie



Suisse longue aux pépites de chocolat

Cruie

120 g

50 pièces

1h40 / 28°C 12 min / 180°C

Réf. : U10270



Viennoiserie
cruie



Torsade aux pépites de chocolat

Cruie - 13 % beurre

120 g

50 pièces

2h30 - 3h / 24°C 15 - 17 min / 170°C

Réf. : U19883

LES CLASSIQUES



Viennoiserie
prête à cuire



Mini torsade chocolat

PAC - 12 % beurre fin

28 g

100 pièces (2x50)

14 - 15 min / 170-175°C 30 - 45 min / Ta

Réf. : U10478



Viennoiserie
prête à cuire



Mini torsade chocolat

Crue - 16 % beurre

28 g

100 pièces (2x50)

1h50 / 28°C 10 min - 180°C

Réf. : U10268



LES GOURMANDS



Viennoiserie
cru



Croissant

Cru - 26 % beurre

80 g

150 pièces

2h20 / 27 - 29°C 17 min / 180°C

Réf. : U11526



Viennoiserie
cru



Pain au chocolat

Cru - 23 % beurre

90 g

135 pièces

2h20 / 27 - 29°C 17 min / 180°C

Réf. : U11527

LES SAVOUREUX



Viennoiserie
prête à cuire



Croissant

PAC - 23 % beurre Charentes Poitou

60 g

Réf. : U10495

📦 70 pièces (2x35)

🕒 14 - 15 min / 170-175°C ❄️ 30 - 45 min / Ta



Viennoiserie
prête à cuire

Croissant

PAC - 23 % beurre fin

60 g

Réf. : U10166

📦 70 pièces (2x35)

🕒 16 min / 165°C ❄️ 20 min / Ta

LES SAVOUREUX



Viennoiserie
prête à cuire



Croissant

PAC - 23 % beurre fin

70 g

60 pièces (2x30)

15 - 16 min / 170 - 175°C 30 - 45 min / Ta

Réf. : U10546



Viennoiserie
prête à cuire



Pain au chocolat

PAC - 21 % beurre fin

75 g

70 pièces (2x35)

16 min / 165°C 20 min / Ta

Réf. : U10469



Viennoiserie
prête à cuire



Pain aux raisins

PAC - 14 % beurre fin

110 g

60 pièces (2x30)

19 - 20 min / 170 - 175°C 30 - 45 min / Ta

Réf. : U10538



Viennoiserie
prête à cuire



Mini croissant

PAC - 23 % beurre fin

20 g

260 pièces (2x130)

13 - 14 min / 170 - 175 °C 30 - 45 min / Ta

Réf. : U10507

LES SAVOUREUX



Viennoiserie
prête à cuire

Mini pain aux raisins

PAC - 13 % beurre fin

35 g

📦 260 pièces (4x65)

🕒 14 - 15 min / 170-175°C ❄️ 30 - 45 min / Ta

Réf. : U10506



Viennoiserie
cru

Pain aux raisins

Cru - 14 % beurre fin

105 g

📦 120 pièces (3x40)

🕒 2h15 - 2h30 / 27 - 28°C 🕒 15 - 17 min / 165 - 175°C

Réf. : U61607



Viennoiserie
cru

Chausson aux pommes

Cru - 20,6 % beurre fin

105 g

📦 50 pièces

🕒 30 min / 200°C ❄️ 30 min / Ta

Réf. : U10158



Viennoiserie
cru

Torsade chocolat

Cru - 9 % beurre fin

120 g

📦 65 pièces

🕒 1h45 / 28°C 🕒 17 min / 180°C

Réf. : U10160

LES SAVOUREUX



Mini pain au chocolat

Cru - 19,7 % beurre fin

28 g

200 pièces (2x100)

1h30 / 28°C 10 min - 180°C

Réf. : U10498



Mini pain aux raisins

Cru - 23 % beurre fin

30 g

200 pièces (2x100)

1h30 / 28°C 10 min - 180°C

Réf. : U10499



Mini chausson aux pommes

Cru - 19 % beurre fin

40 g

255 pièces

15 - 16 min / 190 - 200°C 45 - 60 min / Ta

Réf. : U10500



Mini viennoiseries

Croissant (30g), Pain au chocolat (32g), Pain aux raisins (35g)

PAC - Beurre fin

135 pièces (3x45)

13 - 15 min / 165 - 170°C 30 - 45 min / Ta

Réf. : U52884

LES AUDACIEUX



Viennoiserie
cru



Croissant

Cru - 21 % beurre

80 g

140 pièces

2h30 - 3h / 24°C 16 - 18 min / 170°C

Réf. : U52019



Viennoiserie
cru



Pain au chocolat

Cru - 18,5 % beurre

80 g

140 pièces

2h30 - 3h / 24°C 16 - 18 min / 170°C

Réf. : U52021

LES IRRESISTIBLES



Viennoiserie
cru

Croissant

Cru - 22 % beurre fin

65 g

Réf. : U10613

 180 pièces (3x60)

 1h45 - 2h / 27 - 28°C  15 - 17 min / 165 - 175°C



Viennoiserie
cru



Pain au chocolat

Cru - 20 % beurre fin

75 g

Réf. : U10614

 165 pièces (3x55)

 1h50 - 2h10 / 27 - 28°C  15 - 17 min / 165 - 175°C

LES AUTHENTIQUES



Viennoiserie
cru



Croissant

Cru - 23 % beurre

75 g

135 pièces

2h15 - 2h30 / 26°C 18 - 20 min / 165°C

Réf. : U52669



Viennoiserie
cru



Pain au chocolat

Cru - 20,5 % beurre

85 g

120 pièces

2h15 - 2h30 / 26°C 20 - 22 min / 165°C

Réf. : U52670

LES AUTHENTIQUES



 Vienniserie crue

Mini croissant
Cru - 23 % beurre fin

25 g

 270 pièces (2x135)

 2 h - 26°C  10 - 12 min / 165°C

Réf. : U62036



 Vienniserie crue

Mini pain au chocolat
Cru - 20,5 % beurre fin

30 g

 220 pièces (2x110)

 3 h - 26°C  11 - 12 min / 165°C

Réf. : U62037



 Vienniserie crue

Mini pain aux raisins
Cru - 14,5 % beurre

30 g

 200 pièces (2x100)

 3 h - 26°C  11 - 12 min / 165°C

Réf. : U62038



 Vienniserie prête à cuire

Mini chausson aux pommes
PAC - 24,5 % beurre

40 g

 130 pièces

 15 min / 200°C  30 min / Ta

Réf. : U19019

LES AUTHENTIQUES



Viennoiserie
prête à cuire




Pain au chocolat

PAC - 21 % beurre

80 g

 68 pièces

 18 - 20 min / 180°C

Réf. : U20442




Viennoiserie
prête à cuire



Mini croissant

PAC - 24 % beurre

30 g

 180 pièces

 14 - 18 min / 165 - 170°C

Réf. : U20443




Viennoiserie
prête à cuire



Mini pain au chocolat

PAC - 21 % beurre

30 g

 180 pièces

 14 - 18 min / 165 - 170°C

Réf. : U20444



LES INCONTOURNABLES



Viennoiserie
cru



Pain aux raisins

Cru - 15 % beurre

140 g

Réf. : U21826

80 pièces

2h30 - 3h / 24°C 16 - 18 min / 170°C



Viennoiserie
cru



Mini croissant

Cru - 24 % beurre

25 g

Réf. : U19834

200 pièces

3h / 24°C 9 - 11 min / 185°C

LES INCONTOURNABLES



Viennoiserie
cru

Mini pain au chocolat

Cru - 21,5 % beurre

30 g

200 pièces

2h30 - 3h / 24°C 13 - 15 min / 170°C

Réf. : U19835




LES FINES SAVEURS



Pain aux raisins

Cru - 13 % beurre

130 g

 120 pièces

 1h30 / 28°C  18 min / 175°C

Réf. : U10181



LES SUCCESS



Viennoiserie
cru



Croissant

Cru - 23 % beurre fin

70 g

 165 pièces (3x55)

 1h45 - 2h / 28°C  15 - 16 min / 180°C

Réf. : U10520



Viennoiserie
cru



Pain au chocolat

Cru - 20,8 % beurre fin

80 g

 150 pièces (3x50)

 1h45 - 2h / 28°C  15 - 16 min / 180°C

Réf. : U10522

LES PRESTIGES



Viennoiserie
prête à cuire

Chausson pomme / caramel

PAC - 18,5 % beurre

120 g

📦 35 pièces

🕒 20 min / 200°C ❄️ 30 min / Ta

Réf. : U20428

LES COMPAGNONS




Viennoiserie
cruë



Croissant

Cru - 27 % beurre

70 g

 150 pièces

 2h30 - 3h / 24°C  16 - 18 min / 170°C

Réf. : U52799




Viennoiserie
cruë



Pain au chocolat

Cru - 24 % beurre

80 g

 140 pièces

 2h30 - 3h / 24°C  16 - 18 min / 170°C

Réf. : U52798

LES REFLETS DE GELFIN'OR



Viennoiserie
cru



Croissant

Cru - 26 % beurre

75 g

144 pièces

2h45 / 28°C 14 min / 175°C

Réf. : U60997



Viennoiserie
cru



Pain au chocolat 3 barres

Cru - 19,5 % beurre

85 g

144 pièces

2h45 / 28°C 14 min / 175°C

Réf. : U60996

LES AOP



Vienniserie
cru



Croissant

Cru - 26 % beurre des Charentes

70 g

150 pièces

2h30 - 3h / 24°C 15 - 17 min / 170°C

Réf. : U54822



Vienniserie
cru



Pain au chocolat

Cru - 23,5 % beurre des Charentes

80 g

140 pièces

2h30 - 3h / 24°C 16 - 18 min / 170°C

Réf. : U54821

LES ÉCLATS DU TERROIR



Viennoiserie
cru



Croissant courbé

Cru - 23 % beurre fin

70 g

📦 165 pièces (3x55)

🕒 1h45 - 2h / 28°C 🕒 15 - 16 min / 175 - 180°C

Réf. : U10559



Viennoiserie
cru



Pain aux raisins

Cru - 20 % beurre fin

130 g

📦 90 pièces (3x30)

🕒 2h15 - 2h30 / 27 - 28°C 🕒 15 - 17 min / 165 - 175°C

Réf. : U61608

LES ÉCLATS DU TERROIR



Viennoiserie
cru



Pain au chocolat

Cru - 21 % beurre fin

80 g

150 pièces (3x50)

2h - 2h15 / 27 - 28°C 16 - 17 min / 165 - 175°C

Réf. : U62204



Viennoiserie
cru



Croissant

Cru - 23 % beurre fin

70 g

165 pièces (3x55)

1h45 - 2h / 27 - 28°C 15 - 16 min / 165 - 175°C

Réf. : U62203



Viennoiserie
cru



Pain au chocolat

Cru - 21 % beurre Charentes Poitou

80 g

150 pièces (3x50)

2h - 2h15 / 28°C 16 - 17 min / 165 - 175°C

Réf. : U10040



Viennoiserie
cru



Croissant

Cru - 23 % beurre Charentes Poitou

70 g

165 pièces (3x55)

1h45 - 2h / 28°C 15 - 16 min / 165 - 175°C

Réf. : U10517



LES ÉCLATS DU TERROIR



Viennoiserie
cru



Mini croissant

Cru - 23 % beurre fin

25 g

 200 pièces (2x100)

 1h30 - 1h45 / 28°C  13 - 14 min / 175 - 180°C

Réf. : U10539



Viennoiserie
cru



Mini pain au chocolat

Cru - 19 % beurre fin

30 g

 200 pièces (2x100)

 1h30 - 1h45 / 28°C  13 - 14 min / 175 - 180°C

Réf. : U10540



Viennoiserie
cru



Mini pain aux raisins

Cru - 16 % beurre fin

35 g

 200 pièces (2x100)

 1h30 - 1h45 / 28°C  14 - 15 min / 175 - 180°C

Réf. : U10541



Viennoiserie
prête à cuire





Croissant

PAC - 23 % beurre Charentes Poitou

80 g

 60 pièces (2x30)

 18 min / 165°C  30 min / Ta

Réf. : U10173

LES ÉCLATS DU TERROIR



Viennoiserie
prête à cuire



Pain au chocolat

PAC - 21 % beurre Charentes Poitou

80 g

60 pièces (2x30)

17 min / 165°C 30 min / Ta

Réf. : U10174



Viennoiserie
prête à cuire



Mini croissant

PAC - 23 % beurre fin

30 g

195 pièces (3x65)

13 - 14 min / 170 - 175 °C 30 - 45 min / Ta

Réf. : U10617



Viennoiserie
prête à cuire



Mini pain au chocolat

PAC - 20 % beurre fin

35 g

210 pièces (3x70)

13 - 14 min / 170 - 175 °C 30 - 45 min / Ta

Réf. : U10618



Viennoiserie
prête à cuire



Mini pain aux raisins

PAC - 18 % beurre fin

30 g

230 pièces (5x46)

14 - 15 min / 170 - 175 °C 30 - 45 min / Ta

Réf. : U10619

LES INSPIRÉS

Une gamme de viennoiseries
pur beurre premium très feuilletées
aux volumes généreux



Viennoiserie
cru



Croissant

Cru - 23 % beurre fin

70 g

165 pièces (3x55)

1h50 - 2h10 / 28°C 15 - 17 min / 165 - 175°C

Réf. : U62103



Viennoiserie
cru



Pain au chocolat

Cru - 21 % beurre fin

80 g

150 pièces (3x50)

2h - 2h15 / 27 - 28°C 15 - 17 min / 165 - 175°C

Réf. : U62104


LES GOURMANDISES



Briochette




Crue - Nature

60 g

 200 pièces

90 g

 60 pièces

 2h30 - 3h / 25 - 28°C  13 - 15 min / 160 - 170°C  30 min / Ta

Réf. : U19763

Réf. : U19765



LES GOURMANDISES



Pain au lait

Cru

60 g

 105 pièces

 2h30 - 3h / 25 - 28°C  13 - 15 min / 160 - 170°C

 30 min / 15 - 20°C

Réf. : U19766




Vienniserie
cru

Croissant aux abricots

Cru - 10 % beurre fin


115 g

 40 pièces

 1h45 - 2h / 27 - 29°C  16 - 17 min / 175 - 180°C

Cru - 14 % beurre

110 g

 40 pièces

 2h15 / 28°C  15 min / 180°C

Réf. : U10155

Réf. : U10275




Vienniserie
cru



Croissant aux amandes

Cru - 19 % beurre

85 g

 90 pièces

 1h45 - 2h / 28°C  18 - 20 min / 210 - 220°C

Réf. : U10276




Vienniserie
prête à cuire




Croissant fourré chocolat noir

PAC - 14,5 % beurre

90 g

 48 pièces

 21 - 23 min / 170°C

Réf. : U52802

LES GOURMANDISES



Vienniserie
prête à cuire



Croissant fourré chocolat noisettes

PAC - 14 % beurre

90 g

48 pièces

21 - 23 min / 170°C

Réf. : U52801



Vienniserie
crue



Croissant barre de chocolat

Cru - Beurre

85 g

120 pièces

2h 16 min / 180°C

Réf. : U60926



Vienniserie
crue



Chocobar

Cru

70 g

120 pièces

20 min / 30°C 11 min / 180°C 30 min / Ta

Réf. : U10011



Vienniserie
prête à cuire



Grillé aux pommes Vallée du Rhône

PAC - 11,5 % beurre

130 g

72 pièces

25 min / 200°C 1 h

Réf. : U11529

LES GOURMANDISES



Viennoiserie
prête à cuire

Chausson à la crème pâtissière

PAC - 22,5 % beurre

100 g

 45 pièces

 15 - 25 min / 190 - 210°C  1 h

Réf. : U10272




Viennoiserie
cru

Palmier

Cru - Beurre


80 g


 80 pièces

 15 min / 200°C

Cru - 28,6 % beurre

110 g

 50 pièces

 12 - 15 min / 200°C

Réf. : U11152

Réf. : U52037



Viennoiserie
cru

Paille crue

Cru - Beurre

75 g

 84 pièces

 15 min / 200°C  20 - 30 min / Ta

Réf. : U11153





Viennoiserie
cru

Chouquette sucrée

Cru - 8 % pur beurre

14 g

 540 pièces

 23 - 28 min / 180°C

Réf. : U62020

LES GOURMANDISES





LE GRIGNOTAGE

Les Beignets	p.38
Les Bugnes	p.46
Les Donuts	p.47
Les Muffins	p.50
Les Cookies et Brownies	p.53
Les Gaufres	p.55
Les Gâteaux	p.56



Passage en chambre
de fermentation



Cuisson au four



Décongélation
Ta : température ambiante

LES BEIGNETS



Mascotte

Chocolat noisette

130 g

📦 30 pièces

❄️ 4 h / 4°C

Réf. : U20410



Mascotte

Pomme

130 g

📦 30 pièces

❄️ 4 h / 4°C

Réf. : U20411

LES BEIGNETS



Mascotte

Nature

90 g

📦 30 pièces

🕒 4 h / 4°C

Réf. : U20422



Mascotte

Framboise

130 g

📦 30 pièces

🕒 4 h / 4°C

Réf. : U20541



Big Dots long

Chocolat noir - Décoré

105 g

📦 24 pièces

🕒 20 - 25 min / Ta

Réf. : U56156



Big Dots long

Cacao

100g

📦 24 pièces

🕒 30 min / Ta

Réf. : U56157

LES BEIGNETS




Maxi Dots ball

Sucré

78 g

 27 pièces

 20 - 30 min / Ta

Réf. : U56162




Dots Ball

Sucré

60 g

 36 pièces

 60 - 75 min / Ta

Réf. : U56153




Beignet

Nature

60 g

 40 pièces

 4 h / 4°C


Réf. : U20533




Beignet

Pomme du Val de Loire

75 g

 40 pièces

 4 h / 4°C

Réf. : U20534

LES BEIGNETS



Beignet

Chocolat noisette

75 g

40 pièces

1 h 30 / Ta

Réf. : U20536



Beignet

Framboise

75 g

40 pièces

4 h / 4°C

Réf. : U20537



BallDots

Fraise

85 g

36 pièces

60 - 75 min / Ta

Réf. : U56150



Dots Ball

Crème - Décoré

90 g

36 pièces

60 - 75 min / Ta

Réf. : U56151

LES BEIGNETS




BallDots

Tricolore

90 g

 36 pièces

 60 - 75 min / Ta

Réf. : U56152




BallDots

Fruits des Bois

90 g

 36 pièces

 60 - 75 min / Ta


Réf. : U56155



Bretzel beignet

90 g

 36 pièces

 1 h / Ta


Réf. : U61622




PopDots

Sucré

13 g

 100 pièces

 20 min / Ta

Réf. : U56158


LES BEIGNETS




PopDots

Noir aux noisettes

18 g

 88 pièces

 20 min / Ta

Réf. : U56159




PopDots

Blanc Caramel

22 g

 88 pièces

 20 min / Ta

Réf. : U56160




PopDots

Rose

21 g

 88 pièces

 20 min / Ta


Réf. : U56161




PopDots

Crème

18 g

 108 pièces

 20 min / Ta

Réf. : U56165

LES BEIGNETS



PopDots

Cacao

18 g

108 pièces

20 min / Ta

Réf. : U56166



Mini beignet

Nature

20 g

140 pièces

3 h / 4°C

Sucré

19 g

175 pièces (5x35)

1 h / Ta

Réf. : U20394

Réf. : U10860



Mini beignet

Chocolat noisette

25 g

140 pièces

3 h / 4°C

25 g

175 pièces

1 h / Ta

Réf. : U20412

Réf. : U10861



Mini beignet

Pomme

25 g

175 pièces (5x35)

1 h / Ta

Réf. : U10862

LES BEIGNETS



Mini beignet

Fruits rouges

25 g

📦 175 pièces (5x35)

🕒 1 h / Ta

Réf. : U10863



Mini beignet

Fraise

25 g

📦 175 pièces (5x35)

🕒 1 h / Ta

Réf. : U10897



LES BUGNES



Bugnes

Cuites - Natures

20 g

📦 100 pièces

🕒 1 h / Ta

Cuites - Fleur d'oranger

20 g

📦 100 pièces

🕒 1 h / Ta

Réf. : U10690

Réf. : U52793

LES DONUTS




Dots

Sucré

49 g

 36 pièces

 15 - 20 min / Ta

Réf. : U52051




Dots

Vermicelles

55 g

 36 pièces

 20 min / Ta

Réf. : U52052

LES DONUTS



Dots mix box

Tutti, Confetti, Sprinkled, Lemon, Pink

58 g

60 pièces

20 min / Ta

Réf. : U52053



Dots

KitKat®

73 g

36 pièces

20 min / Ta

Réf. : U52289



Dots

Noisettes

64 g

36 pièces

20 min / Ta

Réf. : U53667



Dots

Chocolat noir - Décoré

75 g

36 pièces

30 min / Ta

Réf. : U53668

LES DONUTS




Big Dots

Nature

60 g

 48 pièces

 20 min / Ta

Réf. : U56154




Dots

Choco crunch

85 g

 36 pièces

 20 - 25 min / Ta


Réf. : U62052




Dots

Chocolat noisette

85 g

 36 pièces

 20 - 25 min / Ta

Réf. : U62039




Dots

Noix de coco

73 g

 36 pièces

 20 - 25 min / Ta

Réf. : U62040

LES MUFFINS



Maxi muffin

Chocolat intense

110 g

📦 28 pièces

🕒 2 h / Ta

Réf. : U10873



Maxi muffin

Fourré fruits rouges

120 g

📦 28 pièces

🕒 2 h / Ta

Réf. : U10882

LES MUFFINS



Muffin

Fourré caramel pécan

110 g

📦 20 pièces

🕒 30 - 45 min / Ta

Réf. : U52055



Muffin nature

Fourré chocolat noisette - Décor chocolat

120 g

📦 24 pièces

🕒 2 - 3 h / Ta

Réf. : U61997

90 g

📦 24 pièces

🕒 2 h / Ta

Réf. : U61993

Muffin cacao

Fourré chocolat noisette

120 g

📦 24 pièces

🕒 2 - 3 h / Ta

Fourré chocolat noisette -
Décor chocolat

90 g

📦 24 pièces

🕒 2 - 3 h / Ta

Réf. : U61996



Réf. : U61994

LES MUFFINS



Muffin myrtille

Fourré myrtille

90 g

📦 40 pièces

🕒 2 h / Ta

120 g

📦 24 pièces

🕒 2-3 h / Ta

Réf. : U61995

Réf. : U61998



LES COOKIES ET BROWNIES



Cookie

Cru - Pépites de chocolat au lait

80 g

 96 pièces

 15 - 17 min / 160 - 170°C

Réf. : U52653



Cookie

Cru - Triple chocolat

80 g

 96 pièces

 15 - 17 min / 160 - 170°C

Réf. : U52654

LES COOKIES ET BROWNIES



Brownie

Cuit - Chocolat et noix de pécan

80 g

📦 2,4 kg (1 plaque x 30 parts)

🕒 1 h / 2 - 4°C

Réf. : U52656



Maxi cookie

Cuit - Pépites de chocolat noir

100 g

📦 42 pièces

🕒 30 min / 0 - 4°C

Réf. : U53567



LES GAUFRES




Gaufre de Bruxelles

Cuite

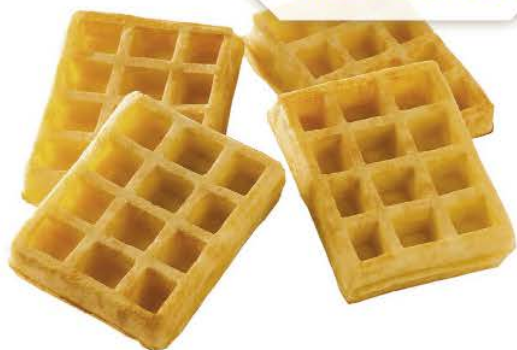
85 g

 24 pièces (4x6)

 Au four : 4 min / 200°C ou au gaufrier : 3 min / 240°C

Réf. : U52652

Possibilité de les réchauffer au toaster ou à la salamandre pendant 2 minutes




Mini gaufre de Bruxelles

Cuite

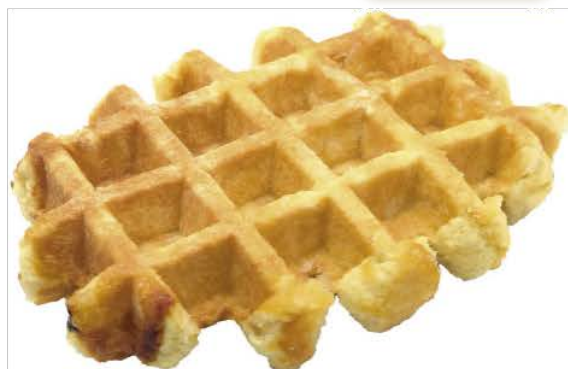
45 g

 48 pièces (4x12)

 4 min / 200°C ou au gaufrier : 3 min / 240°C

Réf. : U52858

À consommer chaud ou froid



Gaufre de Liège

Cuite

90 g

 27 pièces

 1 - 2 min / 150°C  1 h / 4°C

Réf. : U53571

LES GÂTEAUX



Brioche perdue

80 g

 36 pièces (18x2)



Réf. : U62075




Madeleine

Tout au beurre

45 g

 70 pièces

 6 min / 190°C

Réf. : U10286




Madeline craquante

Vanille

45 g

 70 pièces

 6 min / 190°C

Réf. : U51757

LES GÂTEAUX




Madeleine

Fourrée chocolat noisette

56 g

 64 pièces

 6 min / 190°C

Réf. : U52029



Madeleine

Intensément chocolat

56 g

 64 pièces

 6 min / 190°C


Réf. : U52682



Financier

Pur beurre

60 g


 70 pièces



Réf. : U52715



Cake à la pomme

60 g

 70 pièces

 4 min / 190°C  2 - 3 h

Réf. : U61965



LES FRUITS

Les Fruits travaillés	p.60
Les Fruits entiers et morceaux - Fruits rouges	p.62
Les Fruits entiers et morceaux - Fruits du verger	p.65
Les Fruits entiers et morceaux - Fruits tropicaux	p.67
Les Purées 100 % - Fruits rouges	p.68
Les Purées 100 % - Fruits du verger	p.71
Les Purées 100 % - Fruits tropicaux	p.74
Les Purées 100 % - Agrumes	p.76
Les Purées sucrées	p.79
Les Crèmes et purées gourmandes	p.80
Les Coulis	p.81



Passage en chambre
de fermentation



Cuisson au four



Décongélation
Ta : température ambiante

LES FRUITS TRAVAILLÉS

LES FRUITS





Pommes

Mi-séchées

Demi segments - Sans peau

sachet 1 kg

 3 kg (3x1kg)

 6-8 h / 0-4°C



Réf. : U54284

LES FRUITS TRAVAILLÉS

NOS FRUITS

DÉCONGÉLATION

À TEMPÉRATURE DIRIGÉE

entre 0°C et 4°C
pendant 6h à 8h

AU MICRO-ONDES

2 min en mode décongélation
ou 15 sec à 750 W



LES FRUITS



BON À SAVOIR

- Rôtissage au four pour une concentration des saveurs
- Excellente tenue & ne s'oxyde pas dans le temps
- Sans sucres ajoutés : naturellement sucré !
- Texture ultra fondante en bouche
- Qualité gustative exceptionnelle
- Gourmand & très parfumé

MISE EN ŒUVRE

Pensez à décongeler les fruits au préalable lorsque vous souhaitez réaliser une cuisson et les incorporer à un appareil !

LES FRUITS ENTIERS ET MORCEAUX - FRUITS ROUGES



LES FRUITS



Cassis

Eggrappés

sachet 1 kg

5 kg (5x1kg)

Réf. : U10998



Fraises

Equeutées

sachet 1 kg

5 kg (5x1kg)

Réf. : U11001



Demi fraises

Enrobées

sachet 1 kg

5 kg (5x1kg)

Réf. : U52773



Framboises

Mecker

Calibrées

barquette 500 g

6 kg (12x500g)

Réf. : U53266

Meeker

6 kg (12x500g)

Réf. : U11030

LES FRUITS ENTIERS ET MORCEAUX - FRUITS ROUGES

Framboises

Willamette

sachet 1 kg

📦 5 kg (5x1kg)

Réf. : U10152

Willamette

sachet 1 kg

📦 5 kg (5x1kg)

Réf. : U11006

sachet 2,5 kg

📦 10 kg (4x2,5kg)

Réf. : U11005



Brisures de framboise

sachet 1 kg

📦 5 kg (5x1kg)

Réf. : U10997

Willamette

sachet 1 kg

📦 5 kg (5x1kg)

Réf. : U10127

sachet 2,5 kg

📦 10 kg (4x2,5kg)

Réf. : U10996



Griottes

Dénoyautées

sachet 1 kg

📦 5 kg (5x1kg)

Réf. : U11039

sachet 1 kg

📦 5 kg (5x1kg)

Réf. : U10128

Lutowka

Dénoyautées

📦 vrac 10 kg

Réf. : U10978



LES FRUITS ENTIERS ET MORCEAUX - FRUITS ROUGES



Groseilles rouges

Egrappées

sachet 1 kg

📦 5 kg (5x1kg)

Réf. : U11007



Mûres

sachet 1 kg

📦 5 kg (5x1kg)

Réf. : U11041

Myrtilles sauvages

sachet 1 kg

📦 5 kg (5x1kg)

Réf. : U10132

sachet 1 kg

📦 5 kg (5x1kg)

Réf. : U11012

📦 vrac 10 kg

Réf. : U10986



Cocktail de fruits rouges

Cassis, framboise, griotte, groseille et mûre

sachet 1 kg

📦 5 kg (5x1kg)

Réf. : U52740



Mélange de fruits rouges

Cassis, fraise des bois, groseille, mûre et myrtille

sachet 1 kg

📦 5 kg (5x1kg)

Réf. : U10130


LES FRUITS ENTIERES ET MORCEAUX - FRUITS DU VERGER




Abricots

Oreillons

sachet 1 kg

 5 kg (5x1kg)

sachet 1 kg

 5 kg (5x1kg)

Réf. : U10994


Réf. : U52781



Mirabelles


Oreillons

sachet 1 kg

 5 kg (5x1kg)

De Lorraine

Oreillons

 5 kg (5x1kg)

De Lorraine ou d'Alsace

Oreillons

 vrac 10 kg

 vrac 10 kg

 vrac 10 kg

Réf. : U52785

Réf. : U11011

Réf. : U62066

Réf. : U52753

Réf. : U52783




LES FRUITS ENTIERS ET MORCEAUX - FRUITS DU VERGER

Pommes

Quartiers - 1/8^{ème}


sachet 1 kg

 5 kg (5x1kg)

Réf. : U11021

Tranches - 1/12^{ème}

sachet 1 kg

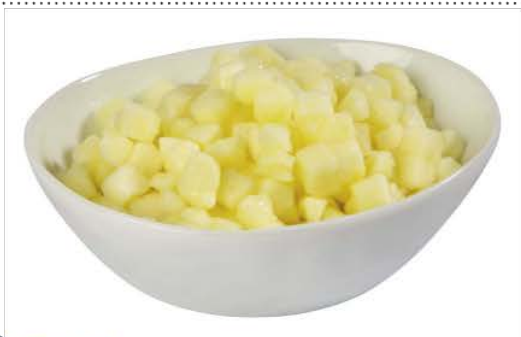
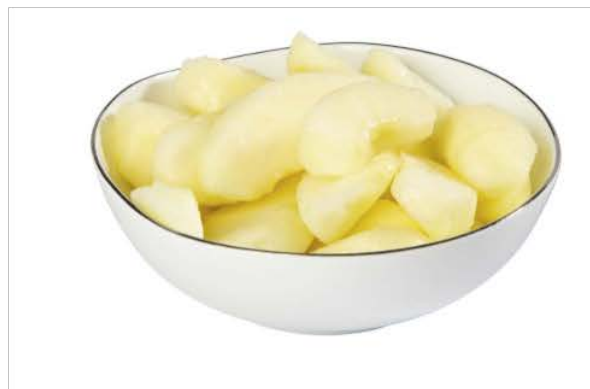
 5 kg (5x1kg)

Réf. : U54412

Tranches - 1/12^{ème}

 vrac 10 kg


Réf. : U10991



Pommes

Cubes - 10 x 10 mm

sachet 1 kg


 5 kg (5x1kg)

Réf. : U11015


Prunes Queetsches Stanley

Oreillons

sachet 1 kg

 5 kg (5x1kg)

Réf. : U52784

 5 kg (5x1kg)

Réf. : U52881


 vrac 10 kg

Réf. : U10992



Rhubarbe

sachet 1 kg


 5 kg (5x1kg)

Réf. : U52750

Rouge

Dés - 13 x 13 mm

sachet 1 kg

 5 kg (5x1kg)

Réf. : U11016

Rouge

Dés - 13 x 13 mm

 vrac 10 kg

Réf. : U10993



LES FRUITS ENTIERS ET MORCEAUX - FRUITS TROPICAUX



Ananas

Chunks - 18 x 30 mm
sachet 1 kg
📦 5 kg (5x1kg)

Réf. : U11036



Mangues

Cubes - 10 x 10 mm
sachet 1 kg
📦 5 kg (5x1kg)

Réf. : U11009

LES PURÉES 100 % - FRUITS ROUGES



Cassis
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52766



Cerise noire
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C


Réf. : U51921


LES PURÉES 100 % - FRUITS ROUGES



Cranberry Griotte

barquette 1 kg

 3 pièces


 2 - 4°C


Réf. : U52794



Fraise

barquette 1 kg

 6 pièces


 2 - 4°C

Réf. : U51837



Fraise Cléry

barquette 1 kg

 3 pièces

 2 - 4°C


Réf. : U55996



Fraise Mara des bois

barquette 1 kg

 3 pièces


 2 - 4°C

Réf. : U52791



Framboise

barquette 1 kg

 6 pièces


 2 - 4°C

Réf. : U51836



Fruits rouges

barquette 1 kg

 6 pièces

 2 - 4°C

Réf. : U52745

LES PURÉES 100 % - FRUITS ROUGES



Griotte
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52754



Groseille
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52765



Myrtille
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52757



Mûre
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52758



LES PURÉES 100 % - FRUITS DU VERGER



LES FRUITS

Abricots

barquette 1 kg

 6 pièces

Edition limitée

 6 pièces

 2 - 4°C

Réf. : U52764

Réf. : U55994



LES PURÉES 100 % - FRUITS DU VERGER



Coing

barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U55995



Figue

barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U51974



Melon

barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52756



Mirabelle

barquette 1 kg

📦 3 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U51951



Pêche blanche

barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52787



Pêche sanguine

barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52755

LES PURÉES 100 % - FRUITS DU VERGER



Pomme verte

barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52978



Poire

barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Edition limitée

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52746

Réf. : U52813



Quetsche

barquette 1 kg

📦 3 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U51976



Rhubarbe

barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U51845

LES PURÉES 100 % - FRUITS TROPICAUX



LES FRUITS



Ananas
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52007



Banane
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52016



Crème de coco
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52305



Fruit de la passion
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U51721

📦 10 kg

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U10060

LES PURÉES 100 % - FRUITS TROPICAUX



Fruits Tropicaux

barquette 1 kg

3 pièces

2 - 4°C

Réf. : U52749



Goyave

barquette 1 kg

6 pièces

2 - 4°C

Réf. : U52790



Kiwi

barquette 1 kg

6 pièces

2 - 4°C

Réf. : U52009



Litchi

barquette 1 kg

6 pièces

2 - 4°C

Réf. : U52788

Mangue

barquette 1 kg

6 pièces

2 - 4°C

10 kg

2 - 4°C

Réf. : U51720

Réf. : U10059



LES PURÉES 100 % - AGRUMES



Citron de Syracuse

barquette 1 kg

📦 3 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52742



Clémentine de Corse

barquette 1 kg

📦 3 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52743

LES PURÉES 100 % - AGRUMES



Citron jaune
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52012



Citron jaune Femminello

📦 10 kg

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U62064



Citron vert
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U51922



Bergamote
barquette 1 kg

📦 3 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52011



Kalamansi
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52013



LES PURÉES 100 % - AGRUMES



Mandarine

barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U52014



Orange et orange amère

barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U51923



Orange sanguine

barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U51977



Pamplemousse rose

barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U51846



Yuzu

barquette 1 kg

📦 3 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U51949

LES PURÉES SUCRÉES



Coco
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2-4°C

Réf. : U51996



Fraise
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2-4°C

📦 10 kg

❄️ 2-4°C

Réf. : U51719

Réf. : U10058



Framboise
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2-4°C

📦 10 kg

❄️ 2-4°C

Réf. : U51718

Réf. : U62065



Pomme verte
barquette 1 kg

📦 6 pièces

❄️ 2-4°C

Réf. : U51988



Mangue épicée
barquette 1 kg

📦 3 pièces

❄️ 2-4°C

Réf. : U52000

LES CRÈMES ET PURÉES GOURMANDES



Marron et vanille

barquette 1 kg

📦 3 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U51975



Cocktail Caraïbes rhum

barquette 1 kg

📦 3 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U51979



Spécialité au gingembre

Ananas, citron jaune et gingembre

barquette 1 kg

📦 3 pièces

❄️ 2 - 4°C

Réf. : U51997

LES COULIS



Abricot

bouteille 500 g

12 pièces

2 - 4°C

Réf. : U10148



Cassis

bouteille 500 g

12 pièces

2 - 4°C

Réf. : U10137



Fraise

bouteille 500 g

12 pièces

2 - 4°C

Réf. : U10139



Framboise

bouteille 500 g

12 pièces

2 - 4°C

Réf. : U10140



Fruits rouges

bouteille 500 g

12 pièces

2 - 4°C

Réf. : U10141



Mangue passion

bouteille 500 g

12 pièces

2 - 4°C

Réf. : U10138



LE PAIN

Les Baguettes	p.84
Les Pains	p.86
Le Snacking	p.88
La Restauration	p.96



Passage en chambre
de fermentation



Cuisson au four



Décongélation
Ta : température ambiante

LES BAGUETTES




Baguette rustiquette

Précuite - Nature

270 g

 25 pièces

 8 - 10 min / 200°C

Réf. : U20403





Baguette

"Les Essentiels"

Précuite

280 g

 25 pièces

 12 - 14 min / 190 - 200°C  10 min / Ta

Réf. : U10560

LES BAGUETTES



Baguette

"Duchesse"

Précuite - Farinée

280 g

 28 pièces

 23 - 14 min / 190°C  20 - 30 min / Ta

Réf. : U11575




Baguette

"Caractère"

Précuite

280 g

 22 pièces

 10 - 12 min / 210°C  10 min / Ta

Réf. : U10650



Baguette pointue

Précuite

280 g

 25 pièces

 6 - 8 min / 200°C

Réf. : U52842




Baguette

"Duchesse"

Précuite - Graines

280 g

 28 pièces

 12 min / 200°C  15 min / Ta

Réf. : U52241

LES PAINS




LE PAIN




Pain

Précuit

430 g

 20 pièces

 15 min / 210°C


Réf. : U10234



Boule froment

Précuite

480 g

 15 pièces

 24 min / 200°C  15 min / Ta

Réf. : U10239

LES PAINS



Grand pochon

Pré-cuit

1,1 kg

 10 pièces

 16 - 18 min / 190 - 200°C  10 min / Ta

Réf. : U61606




Batard

Pré-cuit - Céréales et graines

350 g

 20 pièces

 24 - 45 / 175 - 180°C

Réf. : U20376



LE SNACKING




LE PAIN



Demi flûte

Précuite

140 g

 64 pièces

 14 - 16 min / 190 - 200°C


Réf. : U51717



Baguettine

"Les Essentiels"
Précuite - Nature

140 g

 50 pièces

 10 - 12 min / 190 - 200°C  10 min / Ta

Réf. : U10566

LE SNACKING




Demi baguette

Précuite - Farinée

140 g

 50 pièces

 10 - 12 min / 200°C


Réf. : U52846




Demi baguette

Précuite - Multigraines

140 g

 50 pièces

 8 - 10 min / 200°C

Réf. : U52843




Demi baguette

Précuite - Sésame

140 g

 50 pièces

 8 - 10 min / 200°C


Réf. : U52845




Demi baguette

Précuite - Pavot

140 g

 50 pièces

 8 - 10 min / 200°C

Réf. : U52844

LE SNACKING

Sans huile
de palme



Tartine de campagne

Cuit - 21 x 11 cm

50 g

126 pièces

3 h / Ta

Réf. : U53566



Pain hot dog

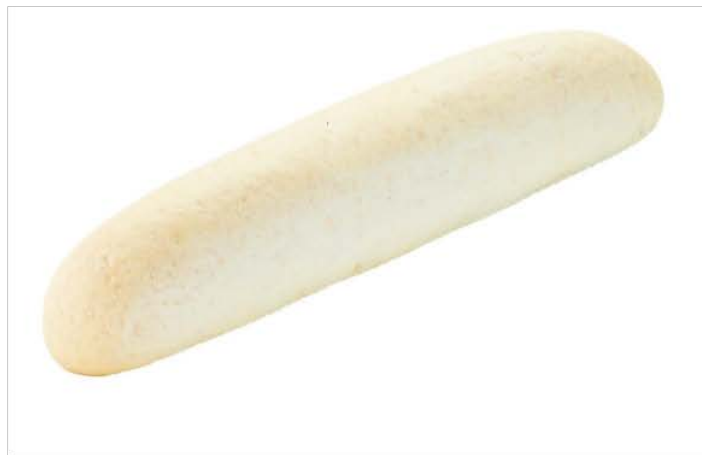
Cuit - 20,5 cm

85 g

48 pièces (8x6)

1 h / Ta

Réf. : U52855



Panini

Précuit

110 g

60 pièces

10 min / Ta

120 g

50 pièces

7 - 12 min / 200°C 30 min / Ta

Réf. : U11425

Réf. : U52864

140 g

60 pièces

14 - 16 min / 190 - 200°C

140 g

60 pièces

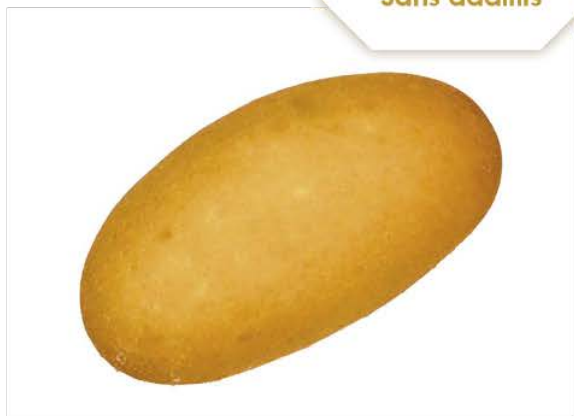
2 min / 200°C au grill

Réf. : U11424

Réf. : U19839

LE SNACKING

Sans additifs



Pain Kebab

Cuit - Ovale

110 g

40 pièces (2x20)

1h / Ta

Réf. : U53759



Fossette

"Banquet d'Or®"

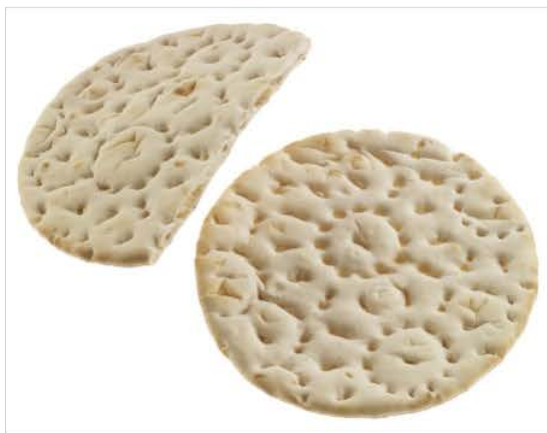
Cuit

100 g

33 pièces

6 min / 190°C

Réf. : U53029



Pain nordique

Cuit - Ø 16 cm

55 g

96 pièces (16x6)

30 min / Ta

Réf. : U52651



Pain bagnat

Précuit

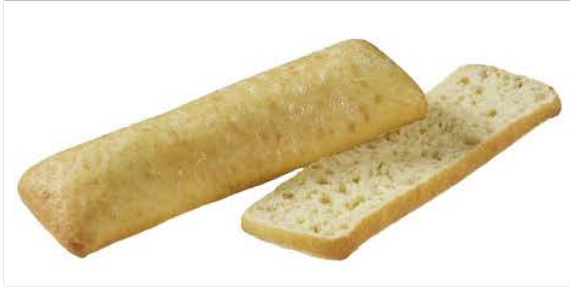
160 g

18 pièces

3 - 5 min / 180°C 1 h / Ta

Réf. : U19775


LE SNACKING



Ciabatta

Pré-cuite - Nature - 27,5 cm

180 g

 40 pièces

 10 min / 200 - 210°C  30 min / Ta

Réf. : U11426

Sans huile
de palme



Tortilla de blé

Cuite - Ø 30 cm

91 g

 108 pièces (18x6)

Réf. : U52657




Burger carré

Cuit

95 g

 48 pièces

 20 - 30 min / Ta


Réf. : U56164




Burger

Cuit - Pré-découpé

75 g

 60 pièces

 20 - 30 min / Ta

Réf. : U56167

LE SNACKING



Burger Gourmet

Rustique

Cuit - Tranché

100 g

40 pièces (2x20)

Sésame

100 g

40 pièces (2x20)

5 - 8 min / 180°C

Réf. : U62022



Bun brioché

Cuit - Tranché - Sésame

77 g

45 pièces (3x15)

30 min / 4°C

Réf. : U52857



Burger

Curcuma

Cuit

75 g

60 pièces

20 min / Ta

Réf. : U56163



Burger Gourmet

Potiron

Cuit - Tranché

100 g

40 pièces (2X20)

5 - 8 min / 180°C

Réf. : U62029

LE SNACKING



Burger brioché

Potatoe
Cuit

92 g

60 pièces

50 min / Ta

Réf. : U56168



Burger Gourmet

Black
Cuit - Tranché

100 g

20 pièces (2X10)

Red love

100 g

20 pièces (2X10)

5 - 8 min / 180°C

Réf. : U62025

Réf. : U62026



Bun'n'roll

PAC - Beurre (avec moule)

85 g

50 pièces (2x25)

15 - 16 min / 165 - 170°C 45 - 60 min / Ta

Réf. : U10651



Bretz'Burger®

Cuit - Tranché - Sésame

65 g

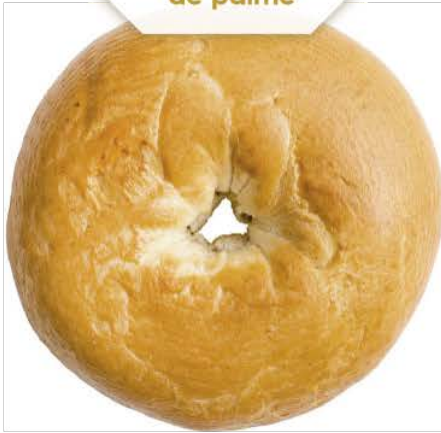
35 pièces

1 h / Ta

Réf. : U61616

LE SNACKING

Sans huile
de palme



Bagel

Cuit - Nature

115 g

30 pièces

3 - 5 min / 180°C 45 min / Ta

Réf. : U52859

Sans huile
de palme



Bagel

Cuit - Sésame

115 g

30 pièces

3 - 5 min / 180°C 45 min / Ta

Réf. : U52860

Sans huile
de palme



Bagel

Cuit - Pavot

115 g

30 pièces

3 - 5 min / 180°C 45 min / Ta

Réf. : U52861



LA RESTAURATION



LE PAIN



Petit pavé

Précuit

35 g

 230 pièces

 3 - 5 min / 200°C  1 h / Ta

Réf. : U52850





Petit pain

"Incontournable"

Précuit

55 g

 140 pièces

 5 - 7 min / 200 - 210 °C  20 min / Ta

Réf. : U51926

LA RESTAURATION



Petit pain rectangle

"Les Essentiels"
Pré-cuit - Nature

55 g

 140 pièces

 7 - 9 min / 190 - 200°C  10 min / Ta


Réf. : U10569



Losange

Pré-cuit - Nature

55 g

 100 pièces

 7 - 9 min / 190 - 200°C  10 min / Ta

Réf. : U10511




Brunch

Pré-cuit - Nature

70 g

 40 pièces

 8 min / 200°C

Réf. : U11429





LA RESTAURATION

100 % Végétale	p.100
Le Saumon	p.104
La Charcuterie	p.105
La Viande	p.107
La Volaille	p.110
Les Kebabs	p.118
Les Frites	p.121
Le Fromage	p.123
Les Légumes	p.127
Les Salades	p.136
Les Ovoproduits	p.137
Sur le Pouce	p.138
À garnir	p.150
Réception salée	p.154
Réception sucrée	p.161



Passage en chambre
de fermentation



Cuisson au four

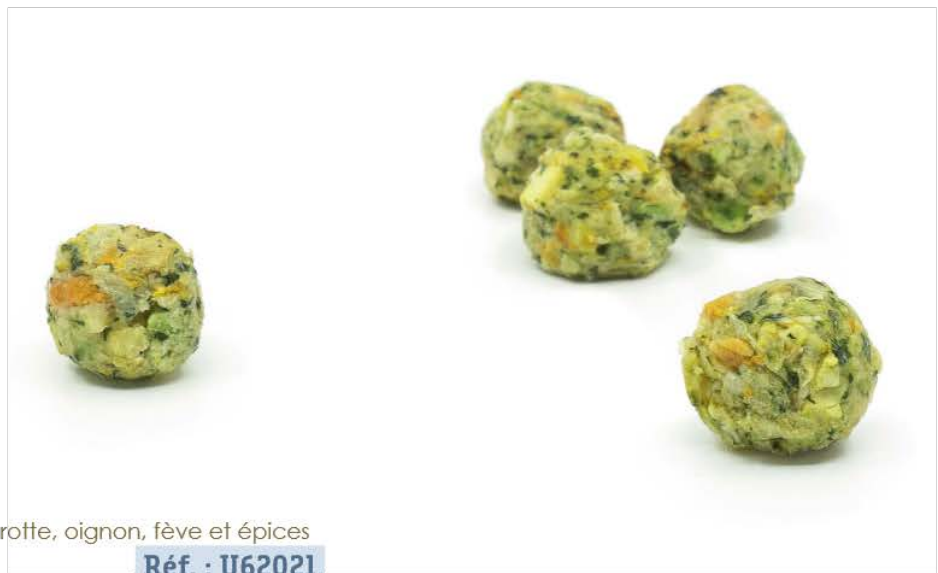


Décongélation
Ta : température ambiante

100 % VÉGÉTALE



LA RESTAURATION



Bouchée végétale

Recette Falafel

À base de pois chiche, carotte, oignon, fève et épices

sachet 1 kg

Réf. : U62021

📦 8 kg (8x1kg)

🕒 8 - 10 min / 180°C ❄️ 6 - 8 h / 4°C

RECETTE DU WRAP ORIENTAL



Vegetal Solutions®
DES FRUITS
DES LÉGUMES
DES IDÉES !



LA RECETTE DU WRAP EST SIMPLE

Une fine galette, une garniture, quelques bouchées végétales, enroulez et croquez.

Pour cette recette orientale, il vous faudra les ingrédients suivants :

- Galette végétale
- Fromage frais
- Compotade de poivron jaune
- Bouchée végétale
- Chou rouge
- Poivron jaune grillé pelé

PRÉPARATION DE LA BASE

- Mélangez en proportion équivalente le fromage frais avec la compotade de poivron jaune.
- Étalez le mélange sur toute la surface de la galette.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE

- Déposer les bouchées végétales (4 à 5 unités) et y ajouter des lamelles de poivron grillé pelé.
- Recouvrez de chou rouge émincé, assaisonnez à votre guise.
- Aplatissez les bouchées pour que les arômes se diffusent avec l'ensemble des autres ingrédients.
- Formez le wrap et dégustez.

100 % VÉGÉTALE



Aiguillettes originales végétales

6 à 12 g
📦 2,5 kg

Réf. : U54920



Aiguillettes méditerranéennes végétales

6 à 12 g
📦 2,5 kg

Réf. : U54921



Nuggets originaux végétaux

20 g
📦 2,5 kg

Réf. : U54922



Long filet suprême végétal

105 g
📦 1 kg

Réf. : U62016

100 % VÉGÉTALE



Burgers originaux végétaux

110 g

📦 1,1 kg (10x110g)

Réf. : U54923

COMMENT LES CUISINER ?



Aiguillettes végétales

Faire sauter les aiguillettes dans une poêle avec un peu d'huile pendant 8 minutes (ou 5 minutes si vous avez déjà décongelé les aiguillettes).



Nuggets végétaux

Faire cuire les nuggets dans une poêle à feu moyen, avec une cuillère à soupe d'huile, pendant 4 minutes de chaque côté.
Au four : préchauffer à 200°C et les faire cuire sur une plaque pendant 15 minutes.



Burger végétal

Faire cuire le burger dans une poêle à feu moyen pendant 12 minutes (ou 8 minutes si vous l'avez déjà décongelé) avec une cuillère d'huile en le retournant toutes les 2 minutes.



Filet végétal

Décongeler le filet puis cuire à feu moyen avec une cuillère à soupe d'huile pendant 6 minutes, en le retournant à mi-cuisson.
Au four : préchauffer le four à 220°C.
Placer le produit sur une surface antiadhésive et enfourner pendant 20 minutes, en le retournant au bout de 10 minutes.

Heura®

LE SAUMON



Tranche de saumon fumé

Atlantique

poche 900 g

📦 5 poches

❄️ 24 h / 4°C

Réf. : U11630



Tranchette de saumon fumé

Atlantique

poche 500 g

📦 20 poches

❄️ 24 h / 4°C

Réf. : U11644



Chutes de saumon fumé

poche 500 g

📦 20 poches

❄️ 24 h / 4°C

Réf. : U11645

LA CHARCUTERIE



Jambon DD

Cuit
Dés 5 x 5 x 5 mm

sachet 2 kg

📦 1 sachet

Réf. : U10251



Lardons

Crus fumés
Dés 5 x 5 x 25 mm

sachet 2 kg

📦 1 sachet

Réf. : U10242



Lardons

Cuits fumés
Dés 5 x 5 x 25 mm

sachet 1 kg

📦 10 sachets

Réf. : U10244

LA CHARCUTERIE




Chorizo

Cuit

Tranches 3 mm - Ø 38 mm

sachet 1 kg

 10 sachets

Réf. : U10245




Merguez

Précuites - Halal

Tranches 5 mm - Ø 19 mm

sachet 1 kg

 10 sachets

Réf. : U10397



LA VIANDE



L'égréné 15 % MG

70 % viande
Cru

sachet 1 kg

📦 6 sachets

Réf. : U10711



L'égréné pur bœuf 15 % MG

Pur bœuf
Cru

sachet 1 kg

📦 6 sachets

Réf. : U10708

LA VIANDE



L'égréné pur bœuf 20 % MG

"Orient"

Cru - Halal

sachet 1 kg

📦 6 sachets

Réf. : U62002



Steak haché 15 % MG

"Grand cru"

Cru

100 g

📦 60 pièces

Réf. : U10696

120 g

📦 50 pièces

Réf. : U10697

150 g

📦 40 pièces

Réf. : U61999



Steak haché 15 % MG

"Sélection du boucher"

Cru

150 g

📦 40 pièces

Réf. : U10694

180 g

📦 34 pièces

Réf. : U10695



Steak haché 15 % MG

Cru - Rond

120 g

📦 50 pièces

Réf. : U62000

Cru - Spécial burger

150 g

📦 40 pièces

Réf. : U10359

LA VIANDE



Steak haché 15 % MG

"Orient"

Cru - Halal

45 g

60 pièces

Réf. : U62003



Steak haché 15 % MG

"Orient"

Cru - Halal

100 g

60 pièces

Réf. : U62001



Steak haché 20 % MG

Cuit - Baguette

38 g

vrac 4,5 kg

90 g

60 pièces

Réf. : U10750

Réf. : U10766



Steak haché 15 % MG

Cuit - Marqué

110 g

50 pièces

Réf. : U54251

LA VOLAILLE



LA RESTAURATION



Filet de poulet entier rôti

Cuit - Halal
sachet 2,5 kg
📦 4 sachets

Réf. : U20015



Filet de poulet

Cru - Sans aiguillettes - Halal
sachet 2,5 kg
📦 2 sachets

Réf. : U11127

LA VOLAILLE

Clean label



Filet de poulet

Cuit - Sans peau - Halal

sachet 2,5 kg

2 sachets

Réf. : U62090



Aiguillette de poulet pané

Cuite - Cornflake - Halal

sachet 1 kg

Réf. : U51928

Cuite - Cornflakes

sachet 1 kg

Réf. : U62102

5 sachets

13 - 15 min / 200°C



Aiguillette de poulet pané

Cuite - Multicéréales

sachet 1 kg

5 sachets

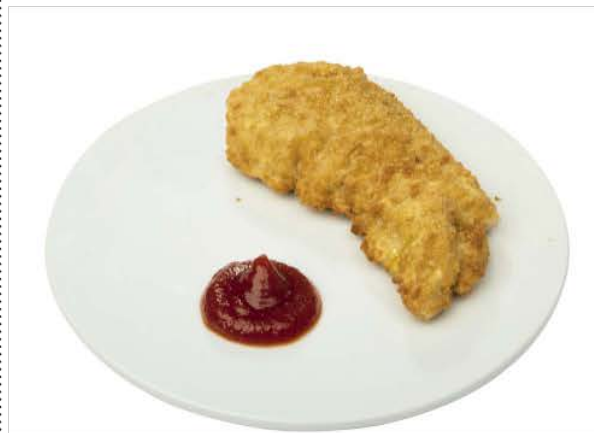
Réf. : U20011

Cuite - Multigrains

sachet 1 kg

8 sachets

Réf. : U62095



Aiguillette de poulet pané

Cuite

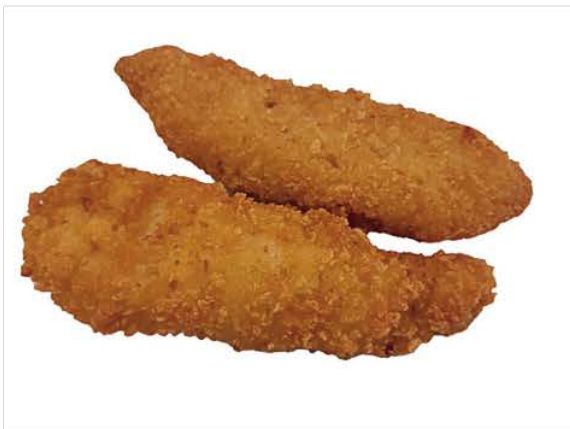
sachet 1 kg

Réf. : U11130

5 sachets

15 min / 210°C

LA VOLAILLE



Tenders de poulet panés

Cuits

sachet 1 kg

5 sachets

Réf. : U62206



Tranchette de filet de poulet rôti

Cuite - 5-7 mm

sachet 1 kg

Réf. : U62089

Cuite - Halal - 5-7 mm

sachet 1 kg

Réf. : U62091

5 sachets

5 min / 200°C



Tranchette de filet de poulet rôti

Cuite - 6-7 mm

sachet 1 kg

5 sachets

Réf. : U19994



Tranchette de filet de poulet rôti

Cuite - 6-7 mm

sachet 2,5 kg

Réf. : U19995

4 sachets

Cuite - Halal - 6-7 mm

sachet 1 kg

Réf. : U20016


5 sachets


LA VOLAILLE



Émincés de filet de poulet rôti

Cuits - Halal
sachet 1 kg

 4 sachets

 12 h / 4°C

Réf. : U11128



Émincés de cuisse de poulet rôti

Cuits - Halal - 7 mm

sachet 1 kg

 5 sachets

Réf. : U20013

Sans conservateur, sans
exhausteur de goût, sans
huile de palme



Émincés de filet de poulet rôti

Cuits - Halal - Sans os - Sans peau

sachet 1 kg

 5 sachets

 7 - 10 min / 180°C

Réf. : U62098

Sans conservateur, sans
exhausteur de goût,
sans huile de palme



Émincés de cuisse de poulet rôti

Cuits - Halal - Sans peau

sachet 1 kg

 5 sachets

 7 - 10 min / 180°C

Réf. : U62093

LA VOLAILLE




Émincés de filet de poulet rôti

La Nouvelle Agriculture

Cuits - 7 mm

sachet 1 kg

 4 sachets

 12 h / 4°C

Réf. : U11146

Émincés de filet de poulet méditerranéen

La Nouvelle Agriculture

Cuits - 7 mm

sachet 1 kg

 4 sachets

 12 h / 4°C

Réf. : U11148


Émincés de cuisse de poulet finement épicées

La Nouvelle Agriculture

Cuits - 7 mm

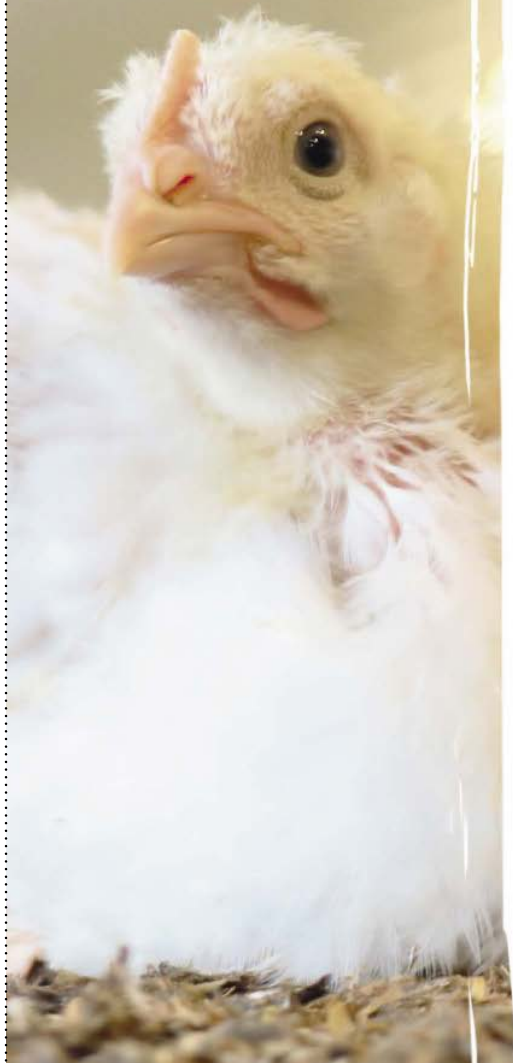
sachet 1 kg

 4 sachets

 12 h / 4°C

Réf. : U11147

NOS ENGAGEMENTS
SUR LE POULET



POULET 100% FRANÇAIS



POULET ÉLEVÉ SANS
TRAITEMENT ANTIBIOTIQUE



DENSITÉ D'ÉLEVAGE
RÉDUITE DE PLUS DE 20%



NOURRI AVEC UNE FILIÈRE
DE NUTRITION ANIMALE TRACÉE



NOURRI SELON LE CAHIER DES CHARGES
BLEU - BLANC - COEUR



OFFRE ÉLIGIBLE EGALIM



NOS ÉLEVEURS SONT CERTIFIÉS AGRI CONFIANCE,
DÉMARCHE RECONNUE PAR LE MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

LA VOLAILLE

Sans conservateur, sans
exhausteur de goût,
sans huile de palme



Émincés de filet de poulet rôti curry

Cuits - Halal - Sans os - Sans peau

sachet 1 kg

📦 5 sachets

Réf. : U62100



Émincés de cuisse de poulet rôti curry

Cuits - Halal - Avec peau

sachet 1 kg

📦 5 sachets

Cuits - 7,9 mm

sachet 1 kg

📦 4 sachets

🌿 12 h / 4°C

Réf. : U62094

Réf. : U11133



Émincés de cuisse de poulet rôti curry

Cuits - Halal - 7 mm

sachet 1 kg

📦 5 sachets

Réf. : U20021

Sans conservateur, sans
exhausteur de goût, sans
huile de palme



Émincés de filet de poulet rôti Tex Mex

Cuits - Halal - Sans os - Sans peau

sachet 1 kg

📦 5 sachets

Réf. : U62101

**Émincés de cuisse de poulet rôti
Tex Mex**

Cuits - Halal - Sans os - Sans peau - 7,9 mm

sachet 1 kg

Réf. : U11124

📦 4 sachets

❄️ 12 h / 4°C

Cuits - Halal - Sans os - Sans peau

sachet 1 kg

Réf. : U62097

📦 5 sachets

Cuits - Halal - 7 mm

sachet 1 kg

Réf. : U20022

📦 5 sachets




LES KEBABS



Émincés de kebab

Dinde, poulet et veau
Cuits

sachet 850 g

 12 sachets

 6 min / 210°C


Réf. : U53572



Émincés de kebab

Volaille et veau
Cuits - Halal

sachet 1 kg

 10 sachets

Réf. : U10248

LES KEBABS

Sans conservateur,
sans huile de palme




Émincés de filet de poulet rôti kebab

Cuits - Halal - Sans os - Sans peau

sachet 1 kg

Réf. : U62099

 5 sachets

 10 min / 200°C



Émincés de cuisse de poulet rôti kebab

Cuits - Halal - 7 mm

sachet 1 kg


Réf. : U20023

Cuits - Halal - Sans os

sachet 1 kg

Réf. : U62092

 5 sachets

 7 - 10 min / 180°C


LES KEBABS



Lamelles de kebab Méditerranéen

Volaille
Cuites - Grillées - Halal

sachet 850 g

 12 sachets

 6 min / 210°C


Réf. : U52023




Lamelles de kebab

Volaille
Cuites - Rôties & Grillées - Halal

sachet 850 g

 12 sachets

 6 min / 210°C


Réf. : U52024



Lamelles de kebab

Volaille et veau
Cuites - Rôties & Grillées - Halal

sachet 850 g

 12 sachets

 6 min / 210°C


Réf. : U52025



Lamelles de kebab Oriental

Volaille et veau
Cuites - Halal

sachet 1 kg

 4 sachets

 15 min / 180°C

Réf. : U11106

LES FRITES



Frites allumettes

Pré-frites - 7 mm

sachet 2,5 kg

📦 5 sachets

Réf. : U51801



Frites fines

Pré-frites - 7 mm

sachet 2,5 kg

📦 4 sachets

Réf. : U60806


LES FRITES



Frites

Pré-frites - 9,5 mm

sachet 2,5 kg

 5 sachets


Réf. : U51800



Grip'n Dip

Pré-frites - 7,5 mm

sachet 2 kg

 5 sachets


Réf. : U52804



Pommes frites Steakhouse

Pré-frites - 10 x 20 mm

sachet 2,5 kg

 5 sachets


Réf. : U55985



Pom' Sautées

Pré-frites - Ø 7 mm

sachet 2,5 kg

 4 sachets

Réf. : U51726

LE FROMAGE



Burrata

Bontà Viva

pot 100 g

📦 8 pots

🌿 32 h / 4°C

Réf. : U61953



Mozzarella

Tranches - Ø 65 mm

barquette 1,3 kg

📦 8 barquettes

Réf. : U55019

LE FROMAGE



Mozzarella

Billes - 5 g

barquette 1,3 kg

 8 barquettes

Réf. : U55020



Chèvre affiné

Tranches - Ø 42 mm

barquette 1,3 kg

 8 barquettes

Tranches - Ø 60 mm

barquette 1,1 kg

 8 barquettes

Réf. : U55021

Réf. : U55022




Chèvre affiné

Soignon

Tranches - 7 g - Ø 42 mm

boîte 500 g

 8 boîtes

 12 h / 2 - 6°C

Réf. : U52838




Chèvre affiné

Soignon

Tranches - 20 g - Ø 78 mm

boîte 500 g

 8 boîtes

 12 h / 2 - 6°C

Réf. : U52839

LE FROMAGE



Bleu

Demi tranches

barquette 1,1 kg

 8 barquettes

Réf. : U55023



Bleu

Cubes 14 x 14 mm

barquette 1,3 kg

 8 barquettes

Réf. : U55024

Bleu italien 100 % Gorgonzola

Pépites

barquette 1,3 kg

 8 barquettes


Réf. : U62205



Meule fruitée

Tranches

barquette 1 kg

 8 barquettes


Réf. : U61631



Comté AOP

Tranches - 10 g

barquette 1,1 kg

 8 barquettes

Réf. : U61632

LE FROMAGE




Camembert

Grand Fermage
Tranches - 3-5 mm

boîte 500 g

 8 boîtes

 12 h / 2 - 6°C

Réf. : U52837



Reblochon AOP

Tranches

barquette 1 kg

 8 barquettes

Réf. : U53602




Reblochon AOP

Ligueil
Tranches - 6 mm

boîte 500 g

 8 boîtes

 12 h / 2 - 6°C

Réf. : U61929



Raclette

Tranches - 15 g

barquette 1,1 kg

 8 barquettes

Réf. : U55018

LES LÉGUMES



CUISINÉ



Aubergine grillée

Lamelles

sachet 1 kg

📦 5 sachets

Réf. : U10821

CUISINÉ



Demi tomate cerise

Aux herbes

sachet 1 kg

📦 6 sachets

Réf. : U54273

LES LÉGUMES

CUISINÉ



Tomate mi-séchée

Segments - Aux herbes

sachet 1 kg

📦 6 sachets

Réf. : U54282

CUISINÉ



Tomate mi-séchée

Rondelles - À l'huile de colza et aux herbes

sachet 1 kg

📦 5 sachets

Réf. : U54274

CUISINÉ



Poivron rouge

Grillé et pelé

sachet 1 kg

📦 6 sachets

Réf. : U54278

CUISINÉ



Poivron rouge mi-séché

Lanières - Mariné "façon pickles"

sachet 1 kg

📦 6 sachets

Réf. : U54280

LES LÉGUMES

CUISINÉ



Poivron jaune

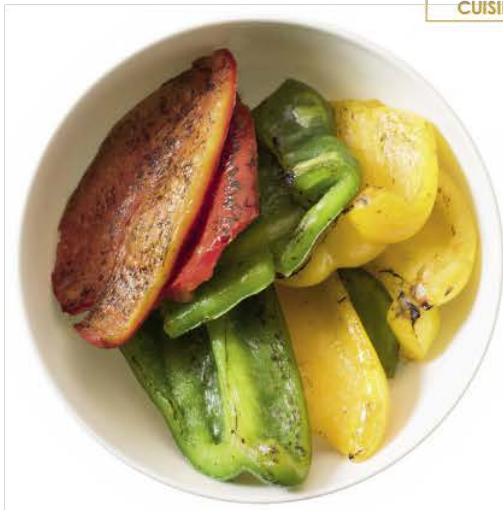
Grillé et pelé

sachet 1 kg

📦 6 sachets

Réf. : U54279

CUISINÉ



Poivrons grillés rouges, verts et jaunes

Lamelles

sachet 1 kg

📦 5 sachets

Réf. : U62004

CUISINÉ



Compotade® d'olive noire

pot 200 g

📦 10 pots

Réf. : U54275

CUISINÉ



Compotade® de tomate

pot 200 g

📦 10 pots

Réf. : U54276

LES LÉGUMES

CUISINÉ



Compotade® de poivron jaune

pot 200 g
📦 10 pots

Réf. : U54277

CUISINÉ



Guacamole doux

sachet 1 kg
📦 8 sachets

Réf. : U54404

LA RESTAURATION



Purée de poivron rouge

barquette 1 kg
📦 3 barquettes

Réf. : U52004



Avocat

Lamelles
sachet 1 kg
📦 6 sachets

Réf. : U54403

LES LÉGUMES

Préparer les légumes non dégelés
comme des légumes frais mais
cuire un peu moins longtemps



Brocolis

Ø 40 / 60 mm

sachet 2,5 kg

📦 4 sachets

Réf. : U10807



Champignons

Émincés

sachet 2,5 kg

📦 4 sachets

Réf. : U10798



Courgettes

Rondelles - 5 mm

sachet 2,5 kg

📦 4 sachets

Réf. : U10806



Épinards

Hachés - Portion

sachet 2,5 kg

📦 4 sachets

Réf. : U10801

LES LÉGUMES



Épinards

Branches - Portions

sachet 2,5 kg

📦 4 sachets

Réf. : U10802



Haricots verts

Extra fins - 7 mm

sachet 2,5 kg

📦 4 sachets

Réf. : U10808



Julienne de légumes

Carottes, céleri, poireaux

sachet 2,5 kg

📦 4 sachets

Réf. : U10809



Petits pois

Extra fins

sachet 2,5 kg

📦 4 sachets

Réf. : U51604

LES LÉGUMES



Poireaux

Coupés - 50 / 50 - 15 mm

sachet 2,5 kg

📦 4 sachets

Réf. : U10796



Poivrons rouges / verts

Lanières

sachet 2,5 kg

📦 4 sachets

Réf. : U10800



Poivrons tricolores

Lanières

sachet 2,5 kg

📦 4 sachets

Réf. : U10814



Ratatouille

Aubergines, courgettes, oignons, poivrons verts, poivrons rouges et tomates

sachet 2,5 kg

📦 4 sachets

Réf. : U10804


LES LÉGUMES



Ail

Dés - 4 x 4 mm

sachet 250 g

 16 sachets


Réf. : U10799



Échalotes

4 x 4 mm

sachet 250 g

 16 sachets


Réf. : U51606



Oignons

Émincés 6 mm

sachet 2,5 kg

 4 sachets


Réf. : U10795



Oignons

Cubes - 10 x 10 mm

sachet 2,5 kg

 4 sachets

Réf. : U10803

LES LÉGUMES



Basilic

sachet 250 g

📦 8 sachets

Réf. : U10822



Persil

sachet 1 kg

📦 5 sachets

Réf. : U10820



LES SALADES




Salade Bella Ciao

Épinards, mozzarella, pâtes, pesto et tomates

sachet 1,25 kg

Réf. : U52777

 4 sachets

 16 h / 4°C





Salade Indian Summer

Fèves, graines de courge, pois chiches, poivrons, quinoa, tomates et épices

sachet 1,25 kg

Réf. : U52776

 4 sachets

 16 h / 4°C




Salade Spartacus

Concombres, feta, oignons, olives, risoni, riz noir et tomates

sachet 1,25 kg

Réf. : U52778

 4 sachets

 16 h / 4°C

LES OVOPRODUITS



Œuf cuit en barre

Pré coupé

300 g

📦 10 pièces

Réf. : U52048

Œufs de France



Œuf entier

brique 1 kg

📦 6 briques

❄️ 12 - 24 h / 4°C

Réf. : U61951

Œufs de France



Blanc d'œuf

brique 1 kg

📦 6 briques

❄️ 12 - 24 h / 4°C

Réf. : U61952

Œufs de France



Jaune d'œuf

Sucré

brique 1 kg

📦 6 briques

❄️ 12 - 24 h / 4°C

Réf. : U61950

SUR LE POUCE



Petite madeleine Pesto

13 g

 100 pièces


 3 min  1 - 1 h 30

Réf. : U52099



Petite madeleine Olivade

13 g

 100 pièces

 3 min  1 - 1 h 30

Réf. : U52102

SUR LE POUCE



Petite madeleine Cheddar

13 g

Réf. : U53704

100 pièces

3 min 1 - 1 h 30



Petite madeleine Curry coco

13 g

Réf. : U53705

100 pièces

3 min 1 - 1 h 30



Quiche

Butternut, fromage, graines de courge, miel

211 g

Réf. : U61956

30 pièces

Four ventilé : 30 min / 180°C - Four à sole : 35 min / 210°C



Quiche Lorraine

180 g

Réf. : U61957

42 pièces

Four ventilé : 30 min / 180°C - Four à sole : 35 min / 210°C

SUR LE POUCE




Quiche

Poireaux, fromage ail et fines herbes

195 g

Réf. : U61958

 36 pièces

 Four ventilé : 30 min / 180°C - Four à sole : 35 min / 210°C



Quiche 3 fromages

180 g

Réf. : U61959

 36 pièces

 Four ventilé : 30 min / 180°C - Four à sole : 35 min / 210°C



Quiche

Poivron, chorizo, piment d'Espelette

206 g

Réf. : U61960

 36 pièces

 Four ventilé : 30 min / 180°C - Four à sole : 35 min / 210°C






Bretzel gratiné

Emmental et fromage de chèvre

110 g

Réf. : U62046

 15 pièces

 3 - 5 min / 180°C  2 h / 4°C

SUR LE POUCE



Bretzel gratiné

Emmental et lardons

110 g

15 pièces

3 - 5 min / 180°C 2 h / 4°C

Réf. : U62047



Bretzel gratiné tomate emmental

Tomate et emmental

110 g

15 pièces

3 - 5 min / 180°C 2 h / 4°C

Réf. : U62048



Bretzel

Cru

85 g

84 pièces

8 - 10 min / 180°C 30 min / Ta

Réf. : U61624



Pâté Lorrain

160 g

24 pièces

25 min / 180°C

Réf. : U52646

SUR LE POUCE



Feuilleté Hot-Dog

À dorer

150 g

35 pièces

25 - 30 min / 200°C 30 min / 4°C

Réf. : U52030



Feuilleté viande de porc

À dorer, rayer et piquer

200 g

50 pièces

Réf. : U52031

110 g

40 pièces

Réf. : U52032

25 - 30 min / 200°C 30 min / 4°C



Feuilleté volaille et légumes

À dorer

175 g

35 pièces

25 - 30 min / 200°C 30 min / 4°C

Réf. : U52033



Feuilleté Comté AOP

À dorer, rayer et piquer

200 g

50 pièces

Réf. : U52034

110 g

40 pièces

Réf. : U52035

25 - 30 min / 200°C 30 min / 4°C


SUR LE POUCE



Feuilleté jambon fromage

À dorer, rayer et piquer

150 g

 40 pièces

 25 - 30 min / 200°C  30 min / 4°C


Réf. : U52303



Feuilleté chèvre épinards

À dorer

150 g

 20 pièces

 25 - 30 min / 200°C  30 min / 4°C


Réf. : U52822



Feuilleté poulet curry

À dorer, rayer et piquer

200 g

 50 pièces

 25 - 30 min / 200°C  30 min / 4°C


Réf. : U61983



Feuilleté emmental

À dorer, rayer et piquer

200 g

 50 pièces

 25 - 30 min / 200°C  30 min / 4°C

Réf. : U61984

SUR LE POUCE



Feuilleté façon pissaladière

À dorer, rayer et piquer

200 g

50 pièces

25 - 30 min / 200°C 30 min / 4°C

Réf. : U61985



Croque Pomme de terre lardons

220 g

18 pièces

15 - 20 min / 180°C 1 h / 4°C

Réf. : U52036



Croque-monsieur

200 g

12 pièces

15 - 20 min / 180°C

220 g

24 pièces

15 - 20 min / 180°C 1 h / 4°C

Réf. : U52131

Réf. : U52827



Croque burger cheddar

230 g

18 pièces

20 min / 175°C 1 h / 4°C

Réf. : U52828

SUR LE POUCE



Croque chèvre lardons

170 g

📦 24 pièces

🕒 15 - 20 min / 180°C ❄️ 1 h / 4°C

Réf. : U52829



Croque montagnard

225 g

📦 18 pièces

🕒 20 min / 175°C ❄️ 1 h / 4°C

Réf. : U52930



Croque rond végétarien

200 g

📦 18 pièces

🕒 10 min / 200°C ❄️ 1 h / 4°C

Réf. : U52948



Aplat fougasse béchamel

Cru - Prépoussé

270 g

📦 16 pièces

Réf. : U62017


SUR LE POUCE



Aplat fougasse tomate

Cru - Prépoussé

260 g

 16 pièces

Réf. : U62018

Née de l'union de la gourmande et populaire Pizza avec l'italienne et traditionnelle Focaccia





Fozza chorizo poivrons

Grain d'Or Gel

Précuit

180 g

 24 pièces

 17 min / 160°C

Réf. : U61919




Fozza crème lardons

Grain d'Or Gel

Précuit

180 g

 24 pièces

 14 min / 165°C

Réf. : U61920





Fozza 3 fromages

Grain d'Or Gel

Précuit

180 g

 24 pièces

 12 min / 160°C

Réf. : U61921

SUR LE POUCE

Pâte focaccia
roulée

Escargotine épinard chèvre

Grain d'Or Gel
Précuit

120 g

📦 24 pièces

Réf. : U61922

Escargotine poulet curry

130 g

📦 24 pièces

Réf. : U61923

Escargotine tomate courgette mozzarella

130 g

📦 24 pièces

🕒 8 min / 180°C ❄️ 1 h

Réf. : U61924



Sans huile de palme, sans conservateur.
Fine croûte légèrement dorée,
texture moelleuse et légère,
éligible "Fait Maison"



Plaque de Focaccia

Cuite - 38 x 28,5 cm

600 g

📦 4 pièces

🕒 4 - 5 min / 180°C ❄️ 30 min / Ta

Réf. : U62012



Focaccia traditionnelle

Précuite

600 g

📦 10 pièces

🕒 7 - 8 min / 200 - 210°C

Réf. : U11545


SUR LE POUCE





Pizza Perfettissima base Pomodoro

Cuite

285 g

 10 pièces

Réf. : U61609


 Four à pierre : 4 min 30 / 320°C
 Four à convection : 5 - 6 min / 230°C





Pizza Perfettissima Margherita

Cuite

365 g

 6 pièces

Réf. : U61610

 Four à pierre : 4 min 30 / 320°C
 Four à convection : 5 - 6 min / 230°C





Pizza Perfettissima Prosciutto

Cuite

380 g

 6 pièces

Réf. : U61611


 Four à pierre : 4 min 30 / 320°C
 Four à convection : 5 - 6 min / 230°C





Pizza Perfettissima Quattro Formaggi

Cuite

380 g

 6 pièces

Réf. : U61612

 Four à pierre : 5 min / 320°C
 Four à convection : 5 - 6 min / 230°C

SUR LE POUCE



Pizza Perfettissima Verdure Grigliate

Cuite

440 g

5 pièces

Réf. : U61613

Four à pierre : 6 min 30 / 320°C
 Four à convection : 5 - 6 min / 230°C



Pizza Perfettissima Calabrese Piccante

Cuite

405 g

6 pièces

Réf. : U61614

Four à pierre : 4 min 30 / 320°C
 Four à convection : 5 - 6 min / 230°C



Pizza Perfettissima BBQ Pollo

Cuite

445 g

5 pièces

Réf. : U61615

Four à pierre : 6 min / 320°C
 Four à convection : 5 - 6 min / 230°C


À GARNIR





Vol au vent

Cru - Ø10 cm

90 g

 130 pièces

 30 min / 200°C  1 h 30 / 4°C

Réf. : U11160

À GARNIR



Assortiment mini burgers Gourmet

Black, Red, Sésame, Yellow
Cuits

18 g

Réf. : U62027

160 pièces (4x40)

3 - 5 min / 180°C 20 min



Mini burgers Gourmet

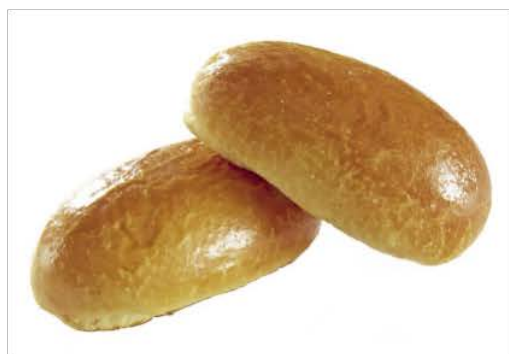
Cuits - Briochés

18 g

Réf. : U62028

100 pièces (4x25)

3 - 5 min / 180°C 20 min



Mini navettes briochées

10 g

Réf. : U10893

60 pièces

1 h / Ta



Double moricette®

Cuite

120 g

Réf. : U52760

70 pièces

1 h / Ta

À GARNIR



Moricette®

Cuite

65 g

 40 pièces

 2-3 min / 180°C  1 h / Ta

Réf. : U52761



Assortiment de mini moricettes®

Nature, pavot et sésame

Cuites

25 g

 60 pièces (3x20)

 1 h / Ta

Réf. : U52762




Micro moricettes®

Graines de céréales

Cuites

11 g

 250 pièces

 1 h / Ta

Réf. : U62050



À GARNIR



Pain d'épices

Cuit - 0,8 x 20 x 30 cm

300 g

16 pièces (4x4)

Réf. : U52316



Pain de mie blanc

Cuit - 0,9 x 30 x 40 cm

250 g

10 pièces (2x5)

Réf. : U52314



Assortiment carrés

Carré au blé, carré au seigle, carré forestier et carré aux pommes de terre
Tranchés

840 g

4 pièces

5 - 9 min / 200°C

Réf. : U62023

RÉCEPTION SALÉE



Miche garnie

Pain surprise garni de saumon fumé, jambon cuit, bacon, emmental, jambon cru de la Forêt Noire.

48 toasts

1 kg

📦 4 pièces

🌿 16 - 24 h / 4°C ou 20 - 30 min / Ta

Réf. : U61619



Pain campagnard garni

Bacon, jambon cuit, emmental, jambon cru de la Forêt Noire.

16 toasts

420 g

📦 8 pièces

🌿 16 - 24 h / 4°C ou 1 h / Ta

Réf. : U62051

RÉCEPTION SALÉE

24 cuillères
incluses




Verrines sphères "Majestic"

Cabillaud et aïoli.
Filet de canard et tomate.
Courgette et ricotta.
Carotte, poulet et fève.
Tomate, marinade persillée.
20 pièces

375 g

 4 plateaux

 8 h / 4°C

Réf. : U62045



Canapés Prestige Gourmand

Canapés variés garnis de dés de fromage de brebis, corail d'oursin et œuf de truite, mousse de poivron et queue d'écrevisse, filet de canard et mousse de carotte, saumon fumé et mousse de fromage frais citronné, mozzarella tomate séchée et mousse au pesto.

24 canapés

136 g

 4 plateaux

 12 h / 4°C ou 20 min / Ta

Réf. : U62049


Canapés "Élégance"

Cheesecakes chèvre et poivron.
Croquants au bloc de foie gras de canard sur confit d'oignon.
Canapés aux perles de poivron.
Choux à la noix de St Jacques Green Thai Curry.
Biscuits noirs parmesan et pavot.
Canapés au pesto, 5 baies, pois gourmand et édamamé.
Clubs mangue et saumon fumé.
Larmes fromage ail et fines herbes et tomate cerise.
Canapés poulet curry et coco.

64 pièces

695 g

 4 plateaux

 4 - 5 h / 4°C

Réf. : U62041



RÉCEPTION SALÉE

Fabriqué en France,
sans huile de palme,
sans arôme



Plateau gourmet'chic

Chiffonnade de noix de jambon, crème à la roquette – Mini-clafoutis aux herbes.

Chiffonnade de saumon fumé sur crème citronnée, décor graines de sésame & poivrons rouges – Pain polaire.

Bloc de foie gras avec inclusions de cranberries, courges et amandes sur un chutney de mangue – Pain de mie malté.

Crème pesto de fève, décor tomate cerise mi-séchée – Pain de mie à la tomate.

Délice de saumon à l'estragon décor de fève & graines de pavot – Mini-blinis.

Houmous de betterave, concombre et persil – Pain de mie cacao & malt.

Délice de poivrons rouges décor olive noire – Mini-cake aux olives.

Crème fromagère chèvre & segment de figue noire mi-séchée – Pain de mie malté.

Crevette marinée au piment sur crème curry et coco – pain de mie aux épinards.

63 pièces

590 g

📦 1 plateau

🕒 4 h / 4°C

Ref. : U62014

RÉCEPTION SALÉE



Mini bagels briochés

Saumon fumé et fromage frais ciboulette.
Pastrami et fromage frais persillé.
Chèvre, tomate, pesto.
Poulet rôti et moutarde au moût de raisin.
24 pièces

360 g

4 plateaux

3 h / 4°C

Réf. : U62043

Fabriqué en France,
sans huile de palme,
sans colorant, sans porc



Plateau de mini wraps

Fromage de chèvre et légumes du soleil,
saumon fumé et ciboulette, poulet et poivrons
fondants, pastrami et moutarde à l'ancienne.
48 pièces

635 g

1 plateau

5 h / 4°C

Réf. : U62013



Duo bouchées foie gras

Bouchées foie gras, framboise, griotte.
Bouchées foie gras, mangue épicée.
30 pièces

470 g

4 plateaux

4 h / 4°C

Réf. : U62063



Tacos apéritifs

Tacos au poulet, courgette, sauce tomate,
mozzarella.
Tacos au bœuf, poivrons, cheddar.
Tacos végétarien, guacamole, emmental.
36 pièces

520 g

1 plateau

12 min / 160°C

Réf. : U62034

RÉCEPTION SALÉE




Mini burgers

Au bœuf
24 pièces

430 g

 4 plateaux

 12 min / 150°C

Réf. : U62044

Fabriqué en France, farine origine France,
sans huile de palme, sans conservateur,
sans colorant, sans arôme artificiel



Mini croques finger

Comté AOP et truffe blanche d'été
32 pièces

265 g

 1 plateau

 9 - 10 min / 200°C

Réf. : U62035




Lasagnes à la bolognaise

Précuites

barquette 2,5 kg

 2 barquettes

 1 h 20 / 180°C

Réf. : U62074

RÉCEPTION SALÉE



Fusilli

Précuites

sachet 1 kg

 4 sachets


Réf. : U62067



Penne rigate

Précuites

sachet 1 kg

 4 sachets


Réf. : U62068



Tortelloni ricotta épinards

Précuites

sachet 1 kg

 4 sachets


Réf. : U62069



Fiocchetti al gorgonzola

Précuites

sachet 3 kg

 1 sachet

Réf. : U62070

RÉCEPTION SALÉE



Pesto à la génoise

sachets 500 g

📦 6 sachets

Réf. : U62071



Sauce bolognaise

sachets 500 g

📦 6 sachets

Réf. : U62072



Sauce tomate basilic

sachets 500 g

📦 6 sachets

Réf. : U62073



RÉCEPTION SUCRÉE


Petits Fours "Envies Sucrées"

Tartelettes au citron, entremets au chocolat et au café, financiers à l'amande, entremets à la pistache, éclairs au café - éclairs au chocolat, entremets à la pomme et au cassis, flans à l'abricot, tartelettes au chocolat.

53 pièces

735 g

 4 plateaux

 5 h / 4°C

Réf. : U53515



Petits Fours "Élégance & Chocolat"

Tartelettes mousse au chocolat et au café, brownies noix de pecan et mousse au chocolat blanc, financiers, ganache au chocolat, moelleux aux noisettes et au cacao, croustillant au praline et cremeux a la banane, éclairs au chocolat, entremets au chocolat gianduja, croustillants au chocolat et cremeux a la noix de coco, fondants au chocolat.

48 pièces

664 g

 4 plateaux

Réf. : U53519

RÉCEPTION SUCRÉE

Petits fours "Mirlitons"

Mølleux au chocolat, mœlleux au caramel et aux pommes caramélisées, mœlleux à la pistache et compotée à l'abricot, mœlleux à la noix de coco, mœlleux à l'amande et compotée à la griotte, mœlleux à la noisette.
48 pièces

545 g

📦 4 plateaux

Réf. : U53523



Petits Fours "Instant Pâte à Choux"

Éclairs parfum pistache, choux au caramel, éclairs parfum vanille, éclairs au café, choux au praliné, éclairs au chocolat.

44 pièces

608 g

📦 4 plateaux

Réf. : U53521

RÉCEPTION SUCRÉE





LE PRÊT À GARNIR

Les Fonds de tarte	p.166
Les Disques et Plaques	p.175
Les Feuilles et Génoises	p.180
La Pâte à choux	p.182



LES FONDS DE TARTE



CRUS SUCRÉS



Fond de tarte

Beurre concentré 20,3 %
Bord cannelé - Moule alu - Ø 27 cm

320 g

8 pièces

8 - 12 min / 180°C

Réf. : U52674

CRUS SUCRÉS



Fond de tarte

Beurre concentré 18 %
Bord droit - Moule alu - Ø 26 cm

300 g

18 pièces

15 - 20 min / 180 - 200°C

Réf. : U10312

LES FONDS DE TARTE

CRUS SUCRÉS



Fond de tarte

Beurre

Bord droit - Moule alu - Ø 24 cm

250 g

 16 pièces

 20 min / 180°C

Réf. : U11173

CRUS SUCRÉS




Fond de tarte

Beurre concentré 18 %

Bord droit - Moule alu - Ø 22 cm

225 g

 16 pièces

 15 - 20 min / 180 - 200°C

Réf. : U10310

CRUS SUCRÉS




Fond de tarte

Beurre concentré 20,3 %

Bord cannelé - Moule alu - Ø 22 cm

280 g

 7 pièces

 8 - 10 min / 180°C

Réf. : U52673

CRUS SUCRÉS




Fond de tartelette

Beurre concentré 18 %

Bord droit - Moule alu - Ø 11 cm

50 g

 96 pièces

 15 - 20 min / 180 - 200°C

Réf. : U10308

LES FONDS DE TARTE

CRUS SUCRÉS




Fond de tartelette

Beurre concentré 20,3 %
Bord cannelé - Moule alu - Ø 11 cm

45 g

 50 pièces

 8 - 12 min / 180°C

Réf. : U52675


CRUS SUCRÉS



Fond de tartelette

Beurre
Bord droit - Moule alu - Ø 10 cm

45 g

 100 pièces

 15 min / 180°C

Réf. : U11170

CRUS SUCRÉS



Fond de tartelette

Beurre concentré 20,3 %
Bord droit - Moule alu - Ø 10 cm

45 g

 50 pièces

 8 - 12 min / 180°C

Réf. : U52927

CRUS SUCRÉS



Fond de tartelette

Beurre concentré 20,3 %
Bord droit - Moule alu - Ø 9,5 cm

40 g

 72 pièces

 8 - 12 min / 180°C

Réf. : U52043

LES FONDS DE TARTE

CRUS SUCRÉS




Fond de tartelette

Beurre concentré 18 %
Bord droit - Moule alu - Ø 8,5 cm

30 g

 144 pièces

 15 - 20 min / 180 - 200°C

Réf. : U10307


CRUS SUCRÉS




Fond de tartelette

Beurre concentré
Bord droit - Moule alu - Ø 8 cm

30 g

 50 pièces

 8 - 12 min / 180°C

Réf. : U52833


CUITS SUCRÉS



Fond de tartelette cacao

Beurre concentré 16 %
Bord droit - Ø 8 cm - H 1,7 cm

22 g

 60 pièces

Réf. : U52951


CUITS SUCRÉS



Fond de tartelette aux amandes et praliné

Beurre concentré 15 %
Bord droit - Ø 8 cm - H 1,7 cm

22,2 g

 60 pièces

Réf. : U52952

LES FONDS DE TARTE

CRUS SUCRÉS



Mini fond de tarte

Beurre concentré
Bord cannelé - Moule alu - Ø 4,5 cm

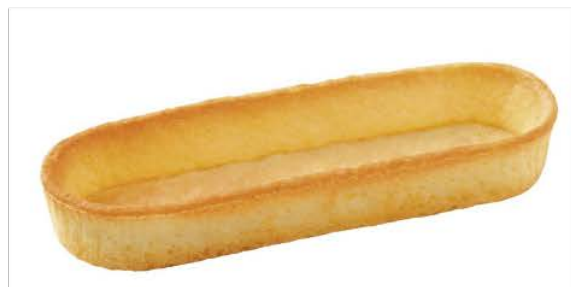
8 g

176 pièces

8 - 12 min / 180°C

Réf. : U52042

CRUS SUCRÉS



Fond de tartelette finger

Beurre concentré 18 %
Bord droit - Moule alu - 14 x 4,5 x 2,1 cm

32 g

70 pièces

8 - 12 min / 180°C

Réf. : U52834

CUITS SUCRÉS



Fond de tartelette aux amandes et praliné

Beurre concentré 15 %
Bord droit - Ø 4,1 cm - H 1,7 cm

7,1 g

175 pièces

Réf. : U52953

CUITS SUCRÉS



Fond de tartelette cacao

Beurre concentré 16 %
Bord droit - Ø 4,1 cm - H 1,7 cm

7,5 g

175 pièces

Réf. : U52955

LES FONDS DE TARTE

Avant cuisson à blanc,
garnir de graines ou pépins
pour éviter le rétreint

CRUS SALÉS



Fond de tarte

Margarine végétale 24,02 %
Bord droit - Moule percé - Ø 27 cm

390 g

6 pièces

10 min / 175°C

Réf. : U10371

CRUS SALÉS



Fond de tartelette

Beurre concentré 19 %
Bord droit - Moule alu - Ø 13,8 cm

70 g

60 pièces

15 - 20 min / 180 - 200°C

Réf. : U10314

CRUS SALÉS



Fond de tartelette

Margarine végétale 20 %
Bord droit - Moule alu - Ø 13,8 cm

70 g

60 pièces

15 - 20 min / 180 - 200°C

Réf. : U52666

CRUS SALÉS

À cuire impérativement
garni afin d'éviter la
rétractation de la pâte



Fond de quiche

Pur beurre 21 %
Bord droit - Moule alu - Ø 12 cm

70 g

56 pièces

20 min / 180°C

Réf. : U11154

LES FONDS DE TARTE

CRUS SALÉS




Fond de tartelette

Margarine

Bord droit haut - Moule alu - Ø 12 cm

80 g

 36 pièces

 8 - 10 min / 180°C

Réf. : U52672

CRUS SALÉS



Fond de tartelette

Beurre concentré 19 %

Bord droit - Moule alu - Ø 11 cm

50 g

 72 pièces

 15 - 20 min / 180 - 200°C

Réf. : U51785

CRUS SALÉS




Fond de tartelette

Beurre concentré 24,2 %

Bord cannelé - Moule alu - Ø 11 cm

50 g

 42 pièces

 8 - 12 min / 180°C

Réf. : U52039

CRUS SALÉS




Fond de tartelette

Beurre

Bord droit - Moule alu - Ø 10 cm

60 g

 84 pièces

 20 min / 180°C

Réf. : U11176

LES FONDS DE TARTE

CRUS SALÉS



Fond de tartelette

Margarine

Bord droit - Moule alu - Ø 9,5 cm

70 g

30 pièces

8 - 10 min / 180°C

Réf. : U52832

CRUS SALÉS



Mini fond de tarte

Beurre concentré 24,2 %

Bord cannelé - Moule alu - Ø 4,5 cm

8 g

176 pièces

8 - 10 min / 180°C

Réf. : U52038

CUITS SALÉS



Fond de tartelette

Beurre concentré

Bord droit - Ø 4,1 cm - H 1,7 cm

5,9 g

175 pièces

Réf. : U52956



LES DISQUES ET PLAQUES



LES DISQUES ET PLAQUES



Disque feuilleté "Reflets de Gelfin'Or®"

Beurre 33 %

Cru - Non piqué - Ø 12 cm

40 g

174 pièces

Réf. : U52891

Cru - Non piqué - Ø 18 cm

120 g

70 pièces

Réf. : U52892

Cru - Non piqué - Ø 22 cm

140 g

72 pièces

200°C 30 min / Ta

Réf. : U52893

Cru - Non piqué - Ø 26 cm

240 g

46 pièces

Réf. : U52894

Cru - Non piqué - Ø 28 cm

260 g

48 pièces

Réf. : U52895

Cru - Non piqué - Ø 32 cm

330 g

54 pièces

200°C 30 min / Ta

Réf. : U52896

LES DISQUES ET PLAQUES



Demi plaque feuilletée

Beurre concentré 33 %
Cru - Non piquée - 36 x 28 cm

327 g

 15 pièces

 20 min / 200°C  30 min / Ta

Réf. : U51629



Demi plaque feuilletée

Beurre
Cru - Non piquée - 38 x 29 cm

300 g

 40 pièces

 22 min / 180°C  2 h / 4°C

Réf. : U61955



Plaque feuilletée

Beurre
Cru - Non piquée - 37 x 58 cm

700 g

 14 pièces

 22 min / 180°C  2 h / 4°C


Réf. : U61962



Plaque feuilletée

Beurre 33 %
Cru - Non piquée - 40 x 60 cm

700 g

 17 pièces

 20 min / 200°C  30 min / Ta

Réf. : U52309


LES DISQUES ET PLAQUES



Plaque feuilletée

Beurre concentré 28 %
Cru - Non piquée - 36 x 56 cm

654 g

 15 pièces

 20 min / 200°C  30 min / Ta

Réf. : U52312



Plaque feuilletée "Reflets de Gelfin'Or®"

Margarine 30,5 %
Cru - Non piquée - 40 x 60 cm - 2,5 mm

625 g

 16 pièces

 220°C  10 min / Ta

Réf. : U10257



Plaque feuilletée "Reflets de Gelfin'Or®"

Beurre concentré 32,5 %
Cru - Non piquée - 40 x 60 cm - 2,8 mm

714 g

 14 pièces

Cru - Non piquée - 40 x 60 cm - 3,5 mm

910 g

 12 pièces

 220°C  10 min / Ta

Réf. : U10076

Réf. : U10256

LES DISQUES ET PLAQUES



Plaque feuilletée "Reflets de Gelfin'Or®"

Margarine
Cru - Non piquée - 40 x 60 cm - 3,5 mm

910 g

Réf. : U10258

12 pièces

220°C 10 min / Ta



Plaque feuilletée "Banquet d'Or®"

Huiles et graisses végétales
Cru - Non piquée - 40 x 60 cm - 2,5 mm

500 g

Réf. : U11402

16 pièces

220°C 10 min / Ta



Plaque feuilletée

Beurre
Cru - Piquée - 37 x 57 cm

700 g

Réf. : U62077

14 pièces

15 min / 180°C avec grille puis 7 min sans grille

2 h / 4°C



Plaque feuilletée

Beurre 33 %
Cru - Piquée - 40 x 60 cm

700 g

Réf. : U52310

17 pièces

20 min / 200°C 30 min / Ta

LES DISQUES ET PLAQUES



Plaque à pizza

Margarine 3,86 %
Cru - 39 x 59 cm

1250 g

10 pièces

10 - 15 min / 165 - 175°C - Four à pizza : 2 min / 280°C

30 min / 4°C

Réf. : U10392



Disque à pizza

Huile de tournesol
Cru - Ø 28 cm

220 g

30 pièces

10 min / 200°C - Four à pizza : 2 min / 280°C

12 h / 4°C

Réf. : U52885



LES FEUILLES ET GÉNOISES




Feuille Joconde

Nature - 580 x 375 x 6 mm

410 g

 12 pièces

 4 h / 4°C


Réf. : U11208



Feuille génoise

Nature - 580 x 375 x 7 mm


350 g

 12 pièces

Nature - 580 x 380 x 7 mm

400 g

 12 pièces

 4 h / 4°C

Réf. : U11226

Réf. : U10330

LES FEUILLES ET GÉNOISES



Feuille génoise cacao

580 x 375 x 7 mm


350 g

 12 pièces

580 x 380 x 7 mm

377,8 g

 12 pièces

 4 h / 4°C

Réf. : U11227

Réf. : U10331


Chaque biscuit fait environ
2,1 cm de largeur




Bande charlotte

23 biscuits - 470 x 50 mm

53 g

 50 pièces

 4 h / 4°C

Réf. : U11231

LA PÂTE À CHOUX




Éclair

Aux œufs frais - Huile de colza
Cuit - 13 cm

13 g

 200 pièces

 30 min / 4°C

Réf. : U53539




Éclair Grand Modèle

Aux œufs frais - Huile de colza
Cuit - 16 cm

16 g

 140 pièces

 30 min / 4°C

Réf. : U53538


LA PÂTE À CHOUX




Chou Lunch

Aux œufs frais - Huile de colza
Cuit

6 g

 400 pièces

 30 min / 4°C

Réf. : U53543




Chou

Aux œufs frais - Huile de colza
Cuit

17 g

 140 pièces

 30 min / 4°C


Réf. : U53542




Paris-Brest

Aux œufs frais - Huile de colza
Cuit

20 g

 150 pièces

 30 min / 4°C

Réf. : U53547




Paris-Brest aux amandes

Aux œufs frais - Huile de colza
Cuit

22 g

 150 pièces

 30 min / 4°C

Réf. : U53549



LA PÂTISSERIE

Les Pâtisseries à partager	p.186
Les Pâtisseries individuelles	p.188
Les Macarons	p.194
Les Entremets	p.197



Passage en chambre
de fermentation



Cuisson au four



Décongélation
Ta : température ambiante

LES PÂTISSERIES À PARTAGER




Maxi flan

Cru - Ø 27cm

2000 g

 7 pièces

 1 h / 200°C


Réf. : U11239




Gâteau Basque

Crème pâtissière au rhum et à la vanille

685 g

 8 pièces

 9 h / 0 - 4°C

Réf. : U62011

LES PÂTISSERIES À PARTAGER



Mœlleux au chocolat

900 g

📦 6 pièces

🕒 45 min / 160°C ❄️ 2 h / 4°C

Réf. : U61954



Tropézienne

Garnie crème mousseline

600 g

📦 8 pièces

❄️ 15 h / 3 - 4°C

Réf. : U62019

Pâte sablée
pur beurre

Tarte citron meringuée

650 g

📦 4 pièces

❄️ 4 h / 0 - 4°C

Réf. : U62010



LES PÂTISSERIES INDIVIDUELLES



Éclair au chocolat

115 g

📦 14 pièces

❄️ 6-8 h / 0-4°C

Réf. : U61883

Sans huile
de palme



Éclair au chocolat

90 g

📦 18 pièces

❄️ 3 h / 0-4°C

Réf. : U10028

LES PÂTISSERIES INDIVIDUELLES



Éclair à la vanille

115 g

📦 14 pièces

❄️ 6-8 h / 0-4°C

Réf. : U61885

Sans huile
de palme



Éclair à la vanille

90 g

📦 18 pièces

❄️ 3 h / 0-4°C

Réf. : U10050

Sans huile
de palme



Éclair au café

115 g

📦 14 pièces

❄️ 6-8 h / 0-4°C

Réf. : U61884



Éclair au café

90 g

📦 18 pièces

❄️ 3 h / 0-4°C


Réf. : U10049


LES PÂTISSERIES INDIVIDUELLES



Religieuse au chocolat

130 g

 14 pièces

 8 h / 0 - 4°C


Réf. : U61967



Religieuse au café

130 g

 14 pièces

 8 h / 0 - 4°C


Réf. : U61968



Paris-Brest

75 g

 12 pièces

 4 h / 0 - 4°C


Réf. : U61966



Mille-feuille

135 g

 32 pièces (8x4)

 12 h / 0 - 4°C

Réf. : U52803

LES PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

Pastel de Nata

Cru

68 g

📦 80 pièces

🕒 25 - 30 min / 200°C

66 g

📦 40 pièces

🕒 8 - 10 min / 250°C ❄️ 45 min / Ta

Réf. : U20395

Réf. : U52877



Canelé de Bordeaux

60 g

📦 75 pièces

🕒 5 - 10 min / 220°C

Réf. : U10294



Canelé de Bordeaux

Bouchée

17 g

📦 250 pièces

🕒 5 - 10 min / 220°C

Réf. : U10296


LES PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

Crème pâtissière et pâte sablée
100 % pur beurre.
Fabriqué en France, sucre et farine
de blé origine France, œufs plein air.
Sans conservateur.



Gâteau Basque

95 g

 18 pièces

 10 min / 180°C

Réf. : U62009


Pâte sablée pur beurre, bord lisse.
Fabriqué en France, sucre et farine
de blé origine France, œufs plein air.
Sans colorant, sans arôme ajouté.




Tartelette au citron

Ø 10 cm

130 g

 27 pièces

 2 h / 4°C

Réf. : U62005

Fabriqué en France, sucre et farine
de blé origine France, œufs plein air.
Sans colorant, sans conservateur,
sans arôme artificiel.



Tartelette au citron meringuée

130 g

 18 pièces

 8 min / 150°C


Réf. : U62007



Tartelette aux framboises

110 g

 18 pièces

 5 h / 0 - 4°C

Réf. : U62015

LES PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

Plus de 60 % de pommes fraîches
Pâte sablée pur beurre
Farine de blé origine France
Sans huile de palme,
sans conservateur,
sans arôme artificiel



Tartelette tatin

130 g

 24 pièces

 15 min / 150°C

Réf. : U62006




Tartelette au chocolat

Ø 9 cm

90 g

 27 pièces

 3 h / 0 - 4°C

Réf. : U62008

LES MACARONS



Assortiment classique

Café, chocolat, citron, framboise, pistache et vanille

12,8 g

📦 72 pièces (6x12)

❄️ 4 h / 0 - 4°C

Réf. : U52898



Macaron café Latte

18 g

📦 64 pièces (4x16)

❄️ 1 h 30 - 2 h / 0 - 4°C

Réf. : U62061

LES MACARONS



Macaron caramel beurre salé

18 g

 64 pièces (4x16)

 1 h 30 - 2 h / 0 - 4°C


Réf. : U62057



Macaron chocolat

20 g

 64 pièces (4x16)

 1 h 30 - 2 h / 0 - 4°C


Réf. : U62053



Macaron citron de Sicile

18 g

 64 pièces (4x16)

 1 h 30 - 2 h / 0 - 4°C


Réf. : U62055



Macaron coco

18 g

 64 pièces (4x16)

 1 h 30 - 2 h / 0 - 4°C

Réf. : U62060

LES MACARONS



Macaron framboise

18 g

📦 64 pièces (4x16)

❄️ 1 h 30 - 2 h / 0 - 4°C

Réf. : U62054



Macaron mangue passion

18 g

📦 64 pièces (4x16)

❄️ 1 h 30 - 2 h / 0 - 4°C

Réf. : U62056



**Macaron vanille Bourbon
de Madagascar**

18 g

📦 64 pièces (4x16)

❄️ 1 h 30 - 2 h / 0 - 4°C

Réf. : U62058



Macaron pistache

18 g

📦 64 pièces (4x16)

❄️ 1 h 30 - 2 h / 0 - 4°C

Réf. : U62059

LES ENTREMETS



Demi cadre 3 chocolats

Biscuit amer, croustillant chocolat lait, mousse chocolat noir et mousse chocolat blanc. Finition velours chocolat noir.

34 x 27 cm

1791 g

📦 1 pièce

🌡️ 4 h / 0 - 4°C

Réf. : U53673



Demi cadre Opéra

Biscuit amande imbibé d'un sirop infusion café, crème au beurre infusion café et ganache chocolat. Finition glaçage chocolat noir.

34 x 27 cm

2047 g

📦 1 pièce

🌡️ 4 h / 0 - 4°C

Réf. : U62030


LES ENTREMETS




Demi cadre croquant chocolat

Sur un biscuit Joconde aux amandes, une couche croquante de praliné avec des morceaux de "crêpe dentelle", recouverte d'une crème bavaroise à base de produits laitiers, de crème et de chocolat noir. Décor couverture velours chocolat noir.

2200 g

 2 pièces

 12 h / 0 - 4°C

Réf. : U52966




Clean Label


Demi cadre feuillantine

Génoise cacao imbibée d'un sirop, croustillant chocolat noisette et mousse au chocolat noir. Finition velours chocolat noir et praligrain.

34 x 27 cm

1998 g

 1 pièce

 4 h / 0 - 4°C

Réf. : U52887



Demi cadre forêt noire

Biscuit cacao imbibé de jus de cerise Amarena, mousse au chocolat, cerises Amarena, confit de griotte, biscuit cacao et mousse façon chantilly meringuée. Finition copeaux chocolat noir et poudre de cacao.

34 x 27 cm

2392 g

 1 pièce

Réf. : U62033




Demi cadre framboisier

Génoise imbibée d'un sirop saveur framboise, mousse à la vanille avec framboises et biscuit à l'amande parsemé d'amandes effilées. Finition sucre décor.

34 x 27 cm

1990 g

 1 pièce

 4 h / 0 - 4°C

Réf. : U62031


LES ENTREMETS




Demi cadre framboisier façon macaron

Framboise et amandes.

2200 g

 2 pièces

 12 h / 0 - 4°C

Réf. : U61877



Demi cadre exotique

Génoise cacao imbibée de sirop au fruit de la passion et mousse aux fruits exotiques.

Finition nappage jaune et coco râpée.

34 x 27 cm

1588 g

 1 pièce

Réf. : U62032



INDEX

Désignation	Contenant	Conditionnement	Réf	Pages
LA PÂTISSERIE				
LES ENTREMETS				
Demi cadre 3 chocolats	1791 g	1 pièce	U53673	197
Demi cadre croquant chocolat	2200 g	2 pièces	U52966	198
Demi cadre exotique	1588 g	1 pièce	U62032	199
Demi cadre feuillantine	1998 g	1 pièce	U52887	198
Demi cadre framboisier	1990 g	1 pièce	U62031	198
Demi cadre framboisier façon macaron	2200 g	2 pièces	U61877	199
Demi cadre forêt noire	2392 g	1 pièce	U62033	198
Demi cadre Opéra	2047 g	1 pièce	U62030	197
LES MACARONS				
Assortiment classique	12,8 g	72 pièces (6x12)	U52898	194
Macaron café Latte	18 g	64 pièces (4x16)	U62061	194
Macaron caramel beurre salé	18 g	64 pièces (4x16)	U62057	195
Macaron chocolat	20 g	64 pièces (4x16)	U62053	195
Macaron citron de Sicile	18 g	64 pièces (4x16)	U62055	195
Macaron coco	18 g	64 pièces (4x16)	U62060	195
Macaron framboise	18 g	64 pièces (4x16)	U62054	196
Macaron mangue passion	18 g	64 pièces (4x16)	U62056	196
Macaron pistache	18 g	64 pièces (4x16)	U62059	196
Macaron vanille Bourbon de Madagascar	18 g	64 pièces (4x16)	U62058	196
LES PÂTISSERIES INDIVIDUELLES				
Canelé de Bordeaux	60 g	75 pièces	U10294	191
Canelé de Bordeaux	17 g	250 pièces	U10296	191
Éclair au café	115 g	14 pièces	U61884	189
Éclair au café	90 g	18 pièces	U10049	189
Éclair au chocolat	115 g	14 pièces	U61883	188
Éclair au chocolat	90 g	18 pièces	U10028	188
Éclair à la vanille	115 g	14 pièces	U61885	189
Éclair à la vanille	90 g	18 pièces	U10050	189
Gâteau Basque	95 g	18 pièces	U62009	192
Mille-feuille	135 g	32 pièces (8x4)	U52803	190
Paris-Brest	75 g	12 pièces	U61966	190
Pastel de Nata	68 g	80 pièces	U20395	191
Pastel de Nata	66 g	40 pièces	U52877	191
Religieuse au café	130 g	14 pièces	U61968	190
Religieuse au chocolat	130 g	14 pièces	U61967	190
Tartelette au chocolat	90 g	27 pièces	U62008	193
Tartelette au citron	130 g	27 pièces	U62005	192
Tartelette au citron meringuée	130 g	18 pièces	U62007	192
Tartelette aux framboises	110 g	18 pièces	U62015	192
Tartelette tatin	130 g	24 pièces	U62006	193
LES PÂTISSERIES À PARTAGER				
Gâteau Basque	685 g	8 pièces	U62011	186
Maxi flan	2000 g	7 pièces	U11239	186
Mœlleux au chocolat	900 g	6 pièces	U61954	187
Tarte citron meringuée	650 g	4 pièces	U62010	187
Tropézienne	600 g	8 pièces	U62019	187

Désignation	Contenant	Conditionnement	Réf	Pages
LA RESTAURATION				
100 % VÉGÉTALE				
Aiguillettes méditerranéennes végétales	6 à 12 g	2,5 kg	U54921	102
Aiguillettes originales végétales	6 à 12 g	2,5 kg	U54920	102
Bouchée végétale	sachet 1 kg	8 kg (8x1kg)	U62021	100
Burgers originaux végétaux	110 g	1,1 kg (10x110g)	U54923	103
Long filet suprême végétal	105 g	1 kg	U62016	102
Nuggets originaux végétaux	20 g	2,5 kg	U54922	102
À GARNIR				
Assortiment carrés	840 g	4 pièces	U62023	153
Assortiment de mini moricettes®	25 g	60 pièces (3x20)	U52762	152
Assortiment mini burgers Gourmet	18 g	160 pièces (4x40)	U62027	151
Double moricette®	120 g	70 pièces	U52760	151
Micro moricettes®	11 g	250 pièces	U62050	152
Mini burgers Gourmet	18 g	100 pièces (4x25)	U62028	151
Mini navettes briochées	10 g	60 pièces	U10893	151
Moricette®	65 g	40 pièces	U52761	152
Pain d'épices	300 g	16 pièces (4x4)	U52316	153
Pain de mie blanc	250 g	10 pièces (2x5)	U52314	153
Vol au vent	90 g	130 pièces	U11160	150
LA CHARCUTERIE				
Chorizo	sachet 1 kg	10 sachets	U10245	106
Jambon DD	sachet 2 kg	1 sachet	U10251	105
Lardons	sachet 2 kg	1 sachet	U10242	105
Lardons	sachet 1 kg	10 sachets	U10244	105
Merguez	sachet 1 kg	10 sachets	U10397	106
LA VIANDE				
L'égréné 15 % MG	sachet 1 kg	6 sachets	U10711	107
L'égréné pur bœuf 15 % MG	sachet 1 kg	6 sachets	U10708	107
L'égréné pur bœuf 20 % MG	sachet 1 kg	6 sachets	U62002	108
Steak haché 15 % MG	100 g	60 pièces	U10696	108
Steak haché 15 % MG	120 g	50 pièces	U10697	108
Steak haché 15 % MG	150 g	40 pièces	U61999	108
Steak haché 15 % MG	150 g	40 pièces	U10694	108
Steak haché 15 % MG	180 g	34 pièces	U10695	108
Steak haché 15 % MG	120 g	50 pièces	U62000	108
Steak haché 15 % MG	150 g	40 pièces	U10359	108
Steak haché 15 % MG	45 g	60 pièces	U62003	109
Steak haché 15 % MG	100 g	60 pièces	U62001	109
Steak haché 15 % MG	110 g	50 pièces	U54251	109
Steak haché 20 % MG	38 g	vrac 4,5 kg	U10750	109
Steak haché 20 % MG	90 g	60 pièces	U10766	109
LA VOLAILLE				
Aiguillette de poulet pané	sachet 1 kg	5 sachets	U51928	111
Aiguillette de poulet pané	sachet 1 kg	5 sachets	U62102	111
Aiguillette de poulet pané	sachet 1 kg	5 sachets	U20011	111
Aiguillette de poulet pané	sachet 1 kg	8 sachets	U62095	111
Aiguillette de poulet pané	sachet 1 kg	5 sachets	U11130	111

INDEX

Désignation	Contenant	Conditionnement	Réf	Pages
Émincés de cuisse de poulet finement épicées	sachet 1 kg	4 sachets	U11147	114
Émincés de cuisse de poulet rôti	sachet 1 kg	5 sachets	U20013	113
Émincés de cuisse de poulet rôti	sachet 1 kg	5 sachets	U62093	113
Émincés de cuisse de poulet rôti Tex Mex	sachet 1 kg	4 sachets	U11124	117
Émincés de cuisse de poulet rôti curry	sachet 1 kg	5 sachets	U62094	116
Émincés de cuisse de poulet rôti curry	sachet 1 kg	4 sachets	U11133	116
Émincés de cuisse de poulet rôti curry	sachet 1 kg	5 sachets	U20021	116
Émincés de cuisse de poulet rôti Tex Mex	sachet 1 kg	5 sachets	U62097	117
Émincés de cuisse de poulet rôti Tex Mex	sachet 1 kg	5 sachets	U20022	117
Émincés de filet de poulet méditerranéen	sachet 1 kg	4 sachets	U11148	114
Émincés de filet de poulet rôti	sachet 1 kg	4 sachets	U11128	113
Émincés de filet de poulet rôti	sachet 1 kg	5 sachets	U62098	113
Émincés de filet de poulet rôti	sachet 1 kg	4 sachets	U11146	114
Émincés de filet de poulet rôti curry	sachet 1 kg	5 sachets	U62100	116
Émincés de filet de poulet rôti Tex Mex	sachet 1 kg	5 sachets	U62101	116
Filet de poulet	sachet 2,5 kg	2 sachets	U11127	110
Filet de poulet	sachet 2,5 kg	2 sachets	U62090	111
Filet de poulet entier rôti	sachet 2,5 kg	4 sachets	U20015	110
Tenders de poulet panés	sachet 1 kg	5 sachets	U62206	112
Tranchette de filet de poulet rôti	sachet 1 kg	5 sachets	U62089	112
Tranchette de filet de poulet rôti	sachet 1 kg	5 sachets	U62091	112
Tranchette de filet de poulet rôti	sachet 1 kg	5 sachets	U19994	112
Tranchette de filet de poulet rôti	sachet 2,5 kg	4 sachets	U19995	112
Tranchette de filet de poulet rôti	sachet 1 kg	5 sachets	U20016	112
LE FROMAGE				
Bleu	barquette 1,1 kg	8 barquettes	U55023	125
Bleu	barquette 1,3 kg	8 barquettes	U55024	125
Bleu italien 100 % Gorgonzola	barquette 1,3 kg	8 barquettes	U62205	125
Burrata	pot 100 g	8 pots	U61953	123
Camembert	boîte 500 g	8 boîtes	U52837	126
Chèvre affiné	barquette 1,3 kg	8 barquettes	U55021	124
Chèvre affiné	barquette 1,1 kg	8 barquettes	U55022	124
Chèvre affiné	boîte 500 g	8 boîtes	U52838	124
Chèvre affiné	boîte 500 g	8 boîtes	U52839	124
Comté AOP	barquette 1,1 kg	8 barquettes	U61632	125
Meule fruitée	barquette 1 kg	8 barquettes	U61631	125
Mozzarella	barquette 1,3 kg	8 barquettes	U55019	123
Mozzarella	barquette 1,3 kg	8 barquettes	U55020	124
Raclette	barquette 1,1 kg	8 barquettes	U55018	126
Reblochon AOP	barquette 1 kg	8 barquettes	U53602	126
Reblochon AOP	boîte 500 g	8 boîtes	U61929	126
LE SAUMON				
Chutes de saumon fumé	poche 500 g	20 poches	U11645	104
Tranche de saumon fumé	poche 900 g	5 poches	U11630	104
Tranchette de saumon fumé	poche 500 g	20 poches	U11644	104
LES FRITES				
Frites	sachet 2,5 kg	5 sachets	U51800	122
Frites allumettes	sachet 2,5 kg	5 sachets	U51801	121

Désignation	Contenant	Conditionnement	Réf	Pages
Frites fines	sachet 2,5 kg	4 sachets	U60806	121
Grip'n Dip	sachet 2 kg	5 sachets	U52804	122
Pom' Sautées	sachet 2,5 kg	4 sachets	U51726	122
Pommes frites Steackhouse	sachet 2,5 kg	5 sachets	U55985	122
LES KEBABS				
Émincés de cuisse de poulet rôti kebab	sachet 1 kg	5 sachets	U62092	119
Émincés de cuisse de poulet rôti kebab	sachet 1 kg	5 sachets	U20023	119
Émincés de filet de poulet rôti kebab	sachet 1 kg	5 sachets	U62099	119
Émincés de kebab	sachet 850 g	12 sachets	U53572	118
Émincés de kebab	sachet 1 kg	10 sachets	U10248	118
Lamelles de kebab	sachet 850 g	12 sachets	U52024	120
Lamelles de kebab	sachet 850 g	12 sachets	U52025	120
Lamelles de kebab Méditerranéen	sachet 850 g	12 sachets	U52023	120
Lamelles de kebab Oriental	sachet 1 kg	4 sachets	U11106	120
LES LÉGUMES				
Ail	sachet 250 g	16 sachets	U10799	134
Aubergine grillée	sachet 1 kg	5 sachets	U10821	127
Avocat	sachet 1 kg	6 sachets	U54403	130
Basilic	sachet 250 g	8 sachets	U10822	135
Brocolis	sachet 2,5 kg	4 sachets	U10807	131
Champignons	sachet 2,5 kg	4 sachets	U10798	131
Compotade® d'olive noire	pot 200 g	10 pots	U54275	129
Compotade® de poivron jaune	pot 200 g	10 pots	U54277	130
Compotade® de tomate	pot 200 g	10 pots	U54276	129
Courgettes	sachet 2,5 kg	4 sachets	U10806	131
Demi tomate cerise	sachet 1 kg	6 sachets	U54273	127
Échalotes	sachet 250 g	16 sachets	U51606	134
Épinards	sachet 2,5 kg	4 sachets	U10801	131
Épinards	sachet 2,5 kg	4 sachets	U10802	132
Guacamole doux	sachet 1 kg	8 sachets	U54404	130
Haricots verts	sachet 2,5 kg	4 sachets	U10808	132
Julienne de légumes	sachet 2,5 kg	4 sachets	U10809	132
Oignons	sachet 2,5 kg	4 sachets	U10795	134
Oignons	sachet 2,5 kg	4 sachets	U10803	134
Persil	sachet 1 kg	5 sachets	U10820	135
Petits pois	sachet 2,5 kg	4 sachets	U51604	132
Poireaux	sachet 2,5 kg	4 sachets	U10796	133
Poivron jaune	sachet 1 kg	6 sachets	U54279	129
Poivron rouge	sachet 1 kg	6 sachets	U54278	128
Poivron rouge mi-séché	sachet 1 kg	6 sachets	U54280	128
Poivrons grillés rouges, verts et jaunes	sachet 1 kg	5 sachets	U62004	129
Poivrons rouges / verts	sachet 2,5 kg	4 sachets	U10800	133
Poivrons tricolores	sachet 2,5 kg	4 sachets	U10814	133
Purée de poivron rouge	barquette 1 kg	3 barquettes	U52004	130
Ratatouille	sachet 2,5 kg	4 sachets	U10804	133
Tomate mi-séchée	sachet 1 kg	6 sachets	U54282	128
Tomate mi-séchée	sachet 1 kg	5 sachets	U54274	128

INDEX

Désignation	Contenant	Conditionnement	Réf	Pages
LES OVOPRODUITS				
Blanc d'œuf	<i>brique 1 kg</i>	6 briques	U61952	137
Jaune d'œuf	<i>brique 1 kg</i>	6 briques	U61950	137
Œuf cuit en barre	<i>300 g</i>	10 pièces	U52048	137
Œuf entier	<i>brique 1 kg</i>	6 briques	U61951	137
LES SALADES				
Salade Bella Ciao	<i>sachet 1,25 kg</i>	4 sachets	U52777	136
Salade Indian Summer	<i>sachet 1,25 kg</i>	4 sachets	U52776	136
Salade Spartacus	<i>sachet 1,25 kg</i>	4 sachets	U52778	136
RÉCEPTION SALÉE				
Canapés "Élégance"	<i>695 g</i>	4 plateaux	U62041	155
Canapés Prestige Gourmand	<i>136 g</i>	4 plateaux	U62049	155
Duo bouchées fois gras	<i>470 g</i>	4 plateaux	U62063	157
Fiocchetti al gorgonzola	<i>sachet 3 kg</i>	1 sachet	U62070	159
Fusilli	<i>sachet 1 kg</i>	4 sachets	U62067	159
Lasagnes à la bolognaise	<i>barquette 2,5 kg</i>	2 barquettes	U62074	158
Miche garnie	<i>1 kg</i>	4 pièces	U61619	154
Mini bagels briochés	<i>360 g</i>	4 plateaux	U62043	157
Mini burgers	<i>430 g</i>	4 plateaux	U62044	158
Mini croques finger	<i>265 g</i>	1 plateau	U62035	158
Pain campagnard garni	<i>420 g</i>	8 pièces	U62051	154
Penne rigate	<i>sachet 1 kg</i>	4 sachets	U62068	159
Pesto à la génoise	<i>sachets 500 g</i>	6 sachets	U62071	160
Plateau de mini wraps	<i>635 g</i>	1 plateau	U62013	157
Plateau gourmet'chic	<i>590 g</i>	1 plateau	U62014	156
Sauce bolognaise	<i>sachets 500 g</i>	6 sachets	U62072	160
Sauce tomate basilic	<i>sachets 500 g</i>	6 sachets	U62073	160
Tacos apéritifs	<i>520 g</i>	1 plateau	U62034	157
Tortelloni ricotta épinards	<i>sachet 1 kg</i>	4 sachets	U62069	159
Verrines sphères "Majestic"	<i>375 g</i>	4 plateaux	U62045	155
RÉCEPTION SUCRÉE				
Petits Fours "Elégance & Chocolat"	<i>664 g</i>	4 plateaux	U53519	161
Petits Fours "Envies Sucrées"	<i>735 g</i>	4 plateaux	U53515	161
Petits Fours "Instant Pâte à Choux"	<i>608 g</i>	4 plateaux	U53521	162
Petits fours "Mirlitons"	<i>545 g</i>	4 plateaux	U53523	162
SUR LE POUCE				
Aplat fougasse béchamel	<i>270 g</i>	16 pièces	U62017	145
Aplat fougasse tomate	<i>260 g</i>	16 pièces	U62018	146
Bretzel	<i>85 g</i>	84 pièces	U61624	141
Bretzel gratiné	<i>110 g</i>	15 pièces	U62046	140
Bretzel gratiné	<i>110 g</i>	15 pièces	U62047	141
Bretzel gratiné tomate emmental	<i>110 g</i>	15 pièces	U62048	141
Croque burger cheddar	<i>230 g</i>	18 pièces	U52828	144
Croque chèvre lardons	<i>170 g</i>	24 pièces	U52829	145
Croque montagnard	<i>225 g</i>	18 pièces	U52930	145
Croque Pomme de terre lardons	<i>220 g</i>	18 pièces	U52036	144
Croque rond végétarien	<i>200 g</i>	18 pièces	U52948	145
Croque-monsieur	<i>200 g</i>	12 pièces	U52131	144

Désignation	Contenant	Conditionnement	Réf	Pages
Croque-monsieur	220 g	24 pièces	U52827	144
Escargotine poulet curry	130 g	24 pièces	U61923	147
Escargotine tomate courgette mozzarella	130 g	24 pièces	U61924	147
Escargotine épinard chèvre	120 g	24 pièces	U61922	147
Feuilleté chèvre épinards	150 g	20 pièces	U52822	143
Feuilleté Comté AOP	200 g	50 pièces	U52034	142
Feuilleté Comté AOP	110 g	40 pièces	U52035	142
Feuilleté emmental	200 g	50 pièces	U61984	143
Feuilleté façon pissaladière	200 g	50 pièces	U61985	144
Feuilleté Hot-Dog	150 g	35 pièces	U52030	142
Feuilleté jambon fromage	150 g	40 pièces	U52303	143
Feuilleté poulet curry	200 g	50 pièces	U61983	143
Feuilleté viande de porc	200 g	50 pièces	U52031	142
Feuilleté viande de porc	110 g	40 pièces	U52032	142
Feuilleté volaille et légumes	175 g	35 pièces	U52033	142
Focaccia traditionnelle	600 g	10 pièces	U11545	147
Fozza 3 fromages	180 g	24 pièces	U61921	146
Fozza chorizo poivrons	180 g	24 pièces	U61919	146
Fozza crème lardons	180 g	24 pièces	U61920	146
Petite madeleine Cheddar	13 g	100 pièces	U53704	139
Petite madeleine Curry coco	13 g	100 pièces	U53705	139
Petite madeleine Olivade	13 g	100 pièces	U52102	138
Petite madeleine Pesto	13 g	100 pièces	U52099	138
Pizza Perfettissima base Pomodoro	285 g	10 pièces	U61609	148
Pizza Perfettissima BBQ Pollo	445 g	5 pièces	U61615	149
Pizza Perfettissima Calabrese Piccante	405 g	6 pièces	U61614	149
Pizza Perfettissima Margherita	365 g	6 pièces	U61610	148
Pizza Perfettissima Prosciutto	380 g	6 pièces	U61611	148
Pizza Perfettissima Quattro Formaggi	380 g	6 pièces	U61612	148
Pizza Perfettissima Verdure Grigliate	440 g	5 pièces	U61613	149
Plaque de Focaccia	600 g	4 pièces	U62012	147
Pâté Lorrain	160 g	24 pièces	U52646	141
Quiche	211 g	30 pièces	U61956	139
Quiche	195 g	36 pièces	U61958	140
Quiche	206 g	36 pièces	U61960	140
Quiche 3 fromages	180 g	36 pièces	U61959	140
Quiche Lorraine	180 g	42 pièces	U61957	139

LA VIENNOISERIE

LES AOP

Croissant	70 g	150 pièces	U54822	25
Pain au chocolat	80 g	140 pièces	U54821	25

LES AUDACIEUX

Croissant	80 g	140 pièces	U52019	13
Pain au chocolat	80 g	140 pièces	U52021	13

LES AUTHENTIQUES

Croissant	75 g	135 pièces	U52669	15
Mini chausson aux pommes	40 g	130 pièces	U19019	16
Mini croissant	25 g	270 pièces (2x135)	U62036	16

INDEX

Désignation	Contenant	Conditionnement	Réf	Pages
Mini croissant	30 g	180 pièces	U20443	17
Mini pain au chocolat	30 g	220 pièces (2x110)	U62037	16
Mini pain au chocolat	30 g	180 pièces	U20444	17
Mini pain aux raisins	30 g	200 pièces (2x100)	U62038	16
Pain au chocolat	85 g	120 pièces	U52670	15
Pain au chocolat	80 g	68 pièces	U20442	17
LES CLASSIQUES				
Chausson aux pommes	120 g	40 pièces	U10182	5
Chausson aux pommes	140 g	40 pièces	U11464	5
Croissant	60 g	76 pièces	U11449	4
Croissant courbé	65 g	200 pièces	U10255	4
Mini torsade chocolat	28 g	100 pièces (2x50)	U10478	7
Mini torsade chocolat	28 g	100 pièces (2x50)	U10268	7
Pain au chocolat	70 g	80 pièces (4x20)	U51628	5
Pain aux raisins	120 g	105 pièces (3x35)	U10588	5
Suisse longue aux pépites de chocolat	120 g	70 pièces	U10156	6
Suisse longue aux pépites de chocolat	120 g	90 pièces	U15326	6
Suisse longue aux pépites de chocolat	120 g	50 pièces	U10270	6
Torsade aux pépites de chocolat	120 g	50 pièces	U19883	6
LES COMPAGNONS				
Croissant	70 g	150 pièces	U52799	23
Pain au chocolat	80 g	140 pièces	U52798	23
LES ÉCLATS DU TERROIR				
Croissant	70 g	165 pièces (3x55)	U62203	27
Croissant	70 g	165 pièces (3x55)	U10517	27
Croissant	80 g	60 pièces (2x30)	U10173	28
Croissant courbé	70 g	165 pièces (3x55)	U10559	26
Mini croissant	25 g	200 pièces (2x100)	U10539	28
Mini croissant	30 g	195 pièces (3x65)	U10617	29
Mini pain au chocolat	30 g	200 pièces (2x100)	U10540	28
Mini pain au chocolat	35 g	210 pièces (3x70)	U10618	29
Mini pain aux raisins	35 g	200 pièces (2x100)	U10541	28
Mini pain aux raisins	30 g	230 pièces (5x46)	U10619	29
Pain au chocolat	80 g	150 pièces (3x50)	U62204	27
Pain au chocolat	80 g	150 pièces (3x50)	U10040	27
Pain au chocolat	80 g	60 pièces (2x30)	U10174	29
Pain aux raisins	130 g	90 pièces (3x30)	U61608	26
LES FINES SAVEURS				
Pain aux raisins	130 g	120 pièces	U10181	20
LES GOURMANDISES				
Brioche	60 g	200 pièces	U19763	31
Brioche	90 g	60 pièces	U19765	31
Chausson à la crème pâtissière	100 g	45 pièces	U10272	34
Chocobar	70 g	120 pièces	U10011	33
Chouquette sucrée	14 g	540 pièces	U62020	34
Croissant aux abricots	115 g	40 pièces	U10155	32
Croissant aux abricots	110 g	40 pièces	U10275	32
Croissant aux amandes	85 g	90 pièces	U10276	32

INDEX

Désignation	Contenant	Conditionnement	Réf	Pages
Croissant barre de chocolat	85 g	120 pièces	U60926	33
Croissant fourré chocolat noir	90 g	48 pièces	U52802	32
Croissant fourré chocolat noisettes	90 g	48 pièces	U52801	33
Grillé aux pommes Vallée du Rhône	130 g	72 pièces	U11529	33
Paille crue	75 g	84 pièces	U11153	34
Pain au lait	60 g	105 pièces	U19766	32
Palmier	80 g	80 pièces	U11152	34
Palmier	110 g	50 pièces	U52037	34
LES GOURMANDS				
Croissant	80 g	150 pièces	U11526	8
Pain au chocolat	90 g	135 pièces	U11527	8
LES INCONTOURNABLES				
Mini croissant	25 g	200 pièces	U19834	18
Mini pain au chocolat	30 g	200 pièces	U19835	19
Pain aux raisins	140 g	80 pièces	U21826	18
LES INSPIRÉS				
Croissant	70 g	165 pièces (3x55)	U62103	30
Pain au chocolat	80 g	150 pièces (3x50)	U62104	30
LES IRRESISTIBLES				
Croissant	65 g	180 pièces (3x60)	U10613	14
Pain au chocolat	75 g	165 pièces (3x55)	U10614	14
LES PRESTIGES				
Chausson pomme / caramel	120 g	35 pièces	U20428	22
LES REFLETS DE GELFIN'OR				
Croissant	75 g	144 pièces	U60997	24
Pain au chocolat 3 barres	85 g	144 pièces	U60996	24
LES SAVOUREUX				
Chausson aux pommes	105 g	50 pièces	U10158	11
Croissant	60 g	70 pièces (2x35)	U10495	9
Croissant	60 g	70 pièces (2x35)	U10166	9
Croissant	70 g	60 pièces (2x30)	U10546	10
Mini chausson aux pommes	40 g	255 pièces	U10500	12
Mini croissant	20 g	260 pièces (2x130)	U10507	10
Mini pain au chocolat	28 g	200 pièces (2x100)	U10498	12
Mini pain aux raisins	35 g	260 pièces (4x65)	U10506	11
Mini pain aux raisins	30 g	200 pièces (2x100)	U10499	12
Mini viennoiseries		135 pièces (3x45)	U52884	12
Pain au chocolat	75 g	70 pièces (2x35)	U10469	10
Pain aux raisins	110 g	60 pièces (2x30)	U10538	10
Pain aux raisins	105 g	120 pièces (3x40)	U61607	11
Torsade chocolat	120 g	65 pièces	U10160	11
LES SUCCESS				
Croissant	70 g	165 pièces (3x55)	U10520	21
Pain au chocolat	80 g	150 pièces (3x50)	U10522	21
LE GRIGNOTAGE				
LES BEIGNETS				
BallDots	85 g	36 pièces	U56150	41
BallDots	90 g	36 pièces	U56152	42

INDEX

Désignation	Contenant	Conditionnement	Réf	Pages
BallDots	90 g	36 pièces	U56155	42
Beignet	60 g	40 pièces	U20533	40
Beignet	75 g	40 pièces	U20534	40
Beignet	75 g	40 pièces	U20536	41
Beignet	75 g	40 pièces	U20537	41
Big Dots long	105 g	24 pièces	U56156	39
Big Dots long	100g	24 pièces	U56157	39
Bretzel beignet	90 g	36 pièces	U61622	42
Dots Ball	60 g	36 pièces	U56153	40
Dots Ball	90 g	36 pièces	U56151	41
Mascotte	130 g	30 pièces	U20410	38
Mascotte	130 g	30 pièces	U20411	38
Mascotte	90 g	30 pièces	U20422	39
Mascotte	130 g	30 pièces	U20541	39
Maxi Dots ball	78 g	27 pièces	U56162	40
Mini beignet	20 g	140 pièces	U20394	44
Mini beignet	19 g	175 pièces (5x35)	U10860	44
Mini beignet	25 g	140 pièces	U20412	44
Mini beignet	25 g	175 pièces	U10861	44
Mini beignet	25 g	175 pièces (5x35)	U10862	44
Mini beignet	25 g	175 pièces (5x35)	U10863	45
Mini beignet	25 g	175 pièces (5x35)	U10897	45
PopDots	13 g	100 pièces	U56158	42
PopDots	18 g	88 pièces	U56159	43
PopDots	22 g	88 pièces	U56160	43
PopDots	21 g	88 pièces	U56161	43
PopDots	18 g	108 pièces	U56165	43
PopDots	18 g	108 pièces	U56166	44
LES BUGNES				
Bugnes	20 g	100 pièces	U10690	46
Bugnes	20 g	100 pièces	U52793	46
LES COOKIES ET BROWNIES				
Brownie	80 g	2,4 kg (1 plaque x 30 parts)	U52656	54
Cookie	80 g	96 pièces	U52653	53
Cookie	80 g	96 pièces	U52654	53
Maxi cookie	100 g	42 pièces	U53567	54
LES DONUTS				
Big Dots	60 g	48 pièces	U56154	49
Dots	49 g	36 pièces	U52051	47
Dots	55 g	36 pièces	U52052	47
Dots	73 g	36 pièces	U52289	48
Dots	64 g	36 pièces	U53667	48
Dots	75 g	36 pièces	U53668	48
Dots	85 g	36 pièces	U62052	49
Dots	85 g	36 pièces	U62039	49
Dots	73 g	36 pièces	U62040	49
Dots mix box	58 g	60 pièces	U52053	48

Désignation	Contenant	Conditionnement	Réf	Pages
LES GAUFRES				
Gaufre de Bruxelles	85 g	24 pièces (4x6)	U52652	55
Gaufre de Liège	90 g	27 pièces	U53571	55
Mini gaufre de Bruxelles	45 g	48 pièces (4x12)	U52858	55
LES GÂTEAUX				
Brioche perdue	80 g	36 pièces (18x2)	U62075	56
Cake à la pomme	60 g	70 pièces	U61965	57
Financier	60 g	70 pièces	U52715	57
Madeleine	45 g	70 pièces	U10286	56
Madeleine	56 g	64 pièces	U52029	57
Madeleine	56 g	64 pièces	U52682	57
Madeline craquante	45 g	70 pièces	U51757	56
LES MUFFINS				
Maxi muffin	110 g	28 pièces	U10873	50
Maxi muffin	120 g	28 pièces	U10882	50
Muffin	110 g	20 pièces	U52055	51
Muffin cacao	120 g	24 pièces	U61996	51
Muffin cacao	90 g	24 pièces	U61994	51
Muffin myrtille	90 g	40 pièces	U61995	52
Muffin myrtille	120 g	24 pièces	U61998	52
Muffin nature	120 g	24 pièces	U61997	51
Muffin nature	90 g	24 pièces	U61993	51
LE PAIN				
LA RESTAURATION				
Brunch	70 g	40 pièces	U11429	97
Losange	55 g	100 pièces	U10511	97
Petit pain	55 g	140 pièces	U51926	96
Petit pain rectangle	55 g	140 pièces	U10569	97
Petit pavé	35 g	230 pièces	U52850	96
LE SNACKING				
Bagel	115 g	30 pièces	U52859	95
Bagel	115 g	30 pièces	U52860	95
Bagel	115 g	30 pièces	U52861	95
Baguettine	140 g	50 pièces	U10566	88
Bretz'Burger®	65 g	35 pièces	U61616	94
Bun brioché	77 g	45 pièces (3x15)	U52857	93
Bun'n'roll	85 g	50 pièces (2x25)	U10651	94
Burger	75 g	60 pièces	U56167	92
Burger	75 g	60 pièces	U56163	93
Burger brioché	92 g	60 pièces	U56168	94
Burger carré	95 g	48 pièces	U56164	92
Burger Gourmet	100 g	40 pièces (2x20)	U62022	93
Burger Gourmet	100 g	40 pièces (2x20)	U62024	93
Burger Gourmet	100 g	40 pièces (2X20)	U62029	93
Burger Gourmet	100 g	20 pièces (2X10)	U62025	94
Burger Gourmet	100 g	20 pièces (2X10)	U62026	94
Ciabatta	180 g	40 pièces	U11426	92
Demi baguette	140 g	50 pièces	U52846	89

INDEX

Désignation	Contenant	Conditionnement	Réf	Pages
Demi baguette	140 g	50 pièces	U52843	89
Demi baguette	140 g	50 pièces	U52845	89
Demi baguette	140 g	50 pièces	U52844	89
Demi flûte	140 g	64 pièces	U51717	88
Fossette	100 g	33 pièces	U53029	91
Pain bagnat	160 g	18 pièces	U19775	91
Pain hot dog	85 g	48 pièces (8x6)	U52855	90
Pain Kebab	110 g	40 pièces (2x20)	U53759	91
Pain nordique	55 g	96 pièces (16x6)	U52651	91
Panini	110 g	60 pièces	U11425	90
Panini	120 g	50 pièces	U52864	90
Panini	140 g	60 pièces	U11424	90
Panini	140 g	60 pièces	U19839	90
Tartine de campagne	50 g	126 pièces	U53566	90
Tortilla de blé	91 g	108 pièces (18x6)	U52657	92
LES BAGUETTES				
Baguette	280 g	25 pièces	U10560	84
Baguette	280 g	28 pièces	U11575	85
Baguette	280 g	22 pièces	U10650	85
Baguette	280 g	28 pièces	U52241	85
Baguette pointue	280 g	25 pièces	U52842	85
Baguette rustiguette	270 g	25 pièces	U20403	84
LES PAINS				
Batard	350 g	20 pièces	U20376	87
Boule froment	480 g	15 pièces	U10239	86
Grand pochon	1,1 kg	10 pièces	U61606	87
Pain	430 g	20 pièces	U10234	86
LE PRÊT À GARNIR				
LA PÂTE À CHOUX				
Chou	17 g	140 pièces	U53542	183
Chou Lunch	6 g	400 pièces	U53543	183
Éclair	13 g	200 pièces	U53539	182
Éclair Grand Modèle	16 g	140 pièces	U53538	182
Paris-Brest	20 g	150 pièces	U53547	183
Paris-Brest aux amandes	22 g	150 pièces	U53549	183
LES DISQUES ET PLAQUES				
Demi plaque feuilletée	327 g	15 pièces	U51629	176
Demi plaque feuilletée	300 g	40 pièces	U61955	176
Disque feuilleté "Reflets de Gelfin'Or®"	40 g	174 pièces	U52891	175
Disque feuilleté "Reflets de Gelfin'Or®"	120 g	70 pièces	U52892	175
Disque feuilleté "Reflets de Gelfin'Or®"	140 g	72 pièces	U52893	175
Disque feuilleté "Reflets de Gelfin'Or®"	240 g	46 pièces	U52894	175
Disque feuilleté "Reflets de Gelfin'Or®"	260 g	48 pièces	U52895	175
Disque feuilleté "Reflets de Gelfin'Or®"	330 g	54 pièces	U52896	175
Disque à pizza	220 g	30 pièces	U52885	179
Plaque feuilletée	700 g	14 pièces	U61962	176
Plaque feuilletée	700 g	17 pièces	U52309	176
Plaque feuilletée	654 g	15 pièces	U52312	177

Désignation	Contenant	Conditionnement	Réf	Pages
Plaque feuilletée	700 g	14 pièces	U62077	178
Plaque feuilletée	700 g	17 pièces	U52310	178
Plaque feuilletée "Reflets de Gelfin'Or®"	714 g	14 pièces	U10076	177
Plaque feuilletée "Reflets de Gelfin'Or®"	910 g	12 pièces	U10256	177
Plaque feuilletée "Reflets de Gelfin'Or®"	625 g	16 pièces	U10257	177
Plaque feuilletée "Banquet d'Or®"	500 g	16 pièces	U11402	178
Plaque feuilletée "Reflets de Gelfin'Or®"	910 g	12 pièces	U10258	178
Plaque à pizza	1250 g	10 pièces	U10392	179
LES FEUILLES ET GÉNOISES				
Bande charlotte	53 g	50 pièces	U11231	181
Feuille génoise	350 g	12 pièces	U11226	180
Feuille génoise	400 g	12 pièces	U10330	180
Feuille génoise cacao	350 g	12 pièces	U11227	181
Feuille génoise cacao	377,8 g	12 pièces	U10331	181
Feuille Joconde	410 g	12 pièces	U11208	180
LES FONDS DE TARTE				
Fond de quiche	70 g	56 pièces	U11154	171
Fond de tarte	320 g	8 pièces	U52674	166
Fond de tarte	300 g	18 pièces	U10312	166
Fond de tarte	250 g	16 pièces	U11173	167
Fond de tarte	225 g	16 pièces	U10310	167
Fond de tarte	280 g	7 pièces	U52673	167
Fond de tarte	390 g	6 pièces	U10371	171
Fond de tartelette	50 g	96 pièces	U10308	167
Fond de tartelette	45 g	50 pièces	U52675	168
Fond de tartelette	45 g	100 pièces	U11170	168
Fond de tartelette	45 g	50 pièces	U52927	168
Fond de tartelette	40 g	72 pièces	U52043	168
Fond de tartelette	30 g	144 pièces	U10307	169
Fond de tartelette	30 g	50 pièces	U52833	169
Fond de tartelette	70 g	60 pièces	U10314	171
Fond de tartelette	70 g	60 pièces	U52666	171
Fond de tartelette	80 g	36 pièces	U52672	172
Fond de tartelette	50 g	72 pièces	U51785	172
Fond de tartelette	50 g	42 pièces	U52039	172
Fond de tartelette	60 g	84 pièces	U11176	172
Fond de tartelette	70 g	30 pièces	U52832	173
Fond de tartelette	5,9 g	175 pièces	U52956	173
Fond de tartelette aux amandes et praliné	22,2 g	60 pièces	U52952	169
Fond de tartelette aux amandes et praliné	7,1 g	175 pièces	U52953	170
Fond de tartelette cacao	22 g	60 pièces	U52951	169
Fond de tartelette cacao	7,5 g	175 pièces	U52955	170
Fond de tartelette finger	32 g	70 pièces	U52834	170
Mini fond de tarte	8 g	176 pièces	U52042	170
Mini fond de tarte	8 g	176 pièces	U52038	173

INDEX

Désignation	Contenant	Conditionnement	Réf	Pages
LES FRUITS				
LES COULIS				
Abricot	<i>bouteille 500 g</i>	12 pièces	U10148	81
Cassis	<i>bouteille 500 g</i>	12 pièces	U10137	81
Fraise	<i>bouteille 500 g</i>	12 pièces	U10139	81
Framboise	<i>bouteille 500 g</i>	12 pièces	U10140	81
Fruits rouges	<i>bouteille 500 g</i>	12 pièces	U10141	81
Mangue passion	<i>bouteille 500 g</i>	12 pièces	U10138	81
LES CRÈMES ET PURÉES GOURMANDES				
Cocktail Caraïbes rhum	<i>barquette 1 kg</i>	3 pièces	U51979	80
Marron et vanille	<i>barquette 1 kg</i>	3 pièces	U51975	80
Spécialité au gingembre	<i>barquette 1 kg</i>	3 pièces	U51997	80
LES FRUITS ENTIERS ET MORCEAUX - FRUITS DU VERGER				
Abricots	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U10994	65
Abricots	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U52781	65
Mirabelles	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U52785	65
Mirabelles	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U11011	65
Mirabelles		vrac 10 kg	U62066	65
Mirabelles		vrac 10 kg	U52753	65
Mirabelles		vrac 10 kg	U52783	65
Pommes	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U11021	66
Pommes		vrac 10 kg	U10991	66
Pommes	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U54412	66
Pommes	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U11015	66
Prunes Quetsches Stanley	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U52784	66
Prunes Quetsches Stanley	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U52881	66
Prunes Quetsches Stanley		vrac 10 kg	U10992	66
Rhubarbe	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U52750	66
Rhubarbe	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U11016	66
Rhubarbe		vrac 10 kg	U10993	66
LES FRUITS ENTIERS ET MORCEAUX - FRUITS ROUGES				
Brisures de framboise	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U10997	63
Brisures de framboise	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U10127	63
Brisures de framboise	<i>sachet 2,5 kg</i>	10 kg (4x2,5kg)	U10996	63
Cassis	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U10998	62
Cocktail de fruits rouges	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U52740	64
Demi fraises	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U52773	62
Fraises	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U11001	62
Framboises	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U10152	63
Framboises	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U11006	63
Framboises	<i>sachet 2,5 kg</i>	10 kg (4x2,5kg)	U11005	63
Framboises	<i>barquette 500 g</i>	6 kg (12x500g)	U53266	62
Framboises	<i>barquette 500 g</i>	6 kg (12x500g)	U11030	62
Griottes	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U11039	63
Griottes	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U10128	63
Griottes		vrac 10 kg	U10978	63
Groseilles rouges	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U11007	64
Myrtilles sauvages	<i>sachet 1 kg</i>	5 kg (5x1kg)	U10132	64

Désignation	Contenant	Conditionnement	Réf	Pages
Myrtilles sauvages	sachet 1 kg	5 kg (5x1kg)	U11012	64
Myrtilles sauvages		vrac 10 kg	U10986	64
Mélange de fruits rouges	sachet 1 kg	5 kg (5x1kg)	U10130	64
Mûres	sachet 1 kg	5 kg (5x1kg)	U11041	64
LES FRUITS ENTIERS ET MORCEAUX - FRUITS TROPICAUX				
Ananas	sachet 1 kg	5 kg (5x1kg)	U11036	67
Mangues	sachet 1 kg	5 kg (5x1kg)	U11009	67
LES FRUITS TRAVAILLÉS				
Pommes	sachet 1 kg	3 kg (3x1kg)	U54284	60
LES PURÉES 100 % - AGRUMES				
Bergamote	barquette 1 kg	3 pièces	U52011	77
Citron de Syracuse	barquette 1 kg	3 pièces	U52742	76
Citron jaune	barquette 1 kg	6 pièces	U52012	77
Citron jaune Femminello		10 kg	U62064	77
Citron vert	barquette 1 kg	6 pièces	U51922	77
Clémentine de Corse	barquette 1 kg	3 pièces	U52743	76
Kalamansi	barquette 1 kg	6 pièces	U52013	77
Mandarine	barquette 1 kg	6 pièces	U52014	78
Orange et orange amère	barquette 1 kg	6 pièces	U51923	78
Orange sanguine	barquette 1 kg	6 pièces	U51977	78
Pamplemousse rose	barquette 1 kg	6 pièces	U51846	78
Yuzu	barquette 1 kg	3 pièces	U51949	78
LES PURÉES 100 % - FRUITS DU VERGER				
Abricots	barquette 1 kg	6 pièces	U52764	71
Abricots	barquette 1 kg	6 pièces	U55994	71
Coing	barquette 1 kg	6 pièces	U55995	72
Figue	barquette 1 kg	6 pièces	U51974	72
Melon	barquette 1 kg	6 pièces	U52756	72
Mirabelle	barquette 1 kg	3 pièces	U51951	72
Poire	barquette 1 kg	6 pièces	U52746	73
Poire	barquette 1 kg	6 pièces	U52813	73
Pomme verte	barquette 1 kg	6 pièces	U52978	73
Pêche blanche	barquette 1 kg	6 pièces	U52787	72
Pêche sanguine	barquette 1 kg	6 pièces	U52755	72
Quetsche	barquette 1 kg	3 pièces	U51976	73
Rhubarbe	barquette 1 kg	6 pièces	U51845	73
LES PURÉES 100 % - FRUITS ROUGES				
Cassis	barquette 1 kg	6 pièces	U52766	68
Cerise noire	barquette 1 kg	6 pièces	U51921	68
Cranberry Griotte	barquette 1 kg	3 pièces	U52794	69
Fraise	barquette 1 kg	6 pièces	U51837	69
Fraise Cléry	barquette 1 kg	3 pièces	U55996	69
Fraise Mara des bois	barquette 1 kg	3 pièces	U52791	69
Framboise	barquette 1 kg	6 pièces	U51836	69
Fruits rouges	barquette 1 kg	6 pièces	U52745	69
Griotte	barquette 1 kg	6 pièces	U52754	70
Groseille	barquette 1 kg	6 pièces	U52765	70
Myrtille	barquette 1 kg	6 pièces	U52757	70

INDEX

Désignation	Contenant	Conditionnement	Réf	Pages
Mûre	<i>barquette 1 kg</i>	6 pièces	U52758	70
LES PURÉES 100 % - FRUITS TROPICAUX				
Ananas	<i>barquette 1 kg</i>	6 pièces	U52007	74
Banane	<i>barquette 1 kg</i>	6 pièces	U52016	74
Crème de coco	<i>barquette 1 kg</i>	6 pièces	U52305	74
Fruit de la passion	<i>barquette 1 kg</i>	6 pièces	U51721	74
Fruit de la passion		10 kg	U10060	74
Fruits Tropicaux	<i>barquette 1 kg</i>	3 pièces	U52749	75
Goyave	<i>barquette 1 kg</i>	6 pièces	U52790	75
Kiwi	<i>barquette 1 kg</i>	6 pièces	U52009	75
Litchi	<i>barquette 1 kg</i>	6 pièces	U52788	75
Mangue	<i>barquette 1 kg</i>	6 pièces	U51720	75
Mangue		10 kg	U10059	75
LES PURÉES SUCRÉES				
Coco	<i>barquette 1 kg</i>	6 pièces	U51996	79
Fraise	<i>barquette 1 kg</i>	6 pièces	U51719	79
Fraise		10 kg	U10058	79
Framboise	<i>barquette 1 kg</i>	6 pièces	U51718	79
Framboise		10 kg	U62065	79
Mangue épicée	<i>barquette 1 kg</i>	3 pièces	U52000	79
Pomme verte	<i>barquette 1 kg</i>	6 pièces	U51988	79

Les adhérents dans votre région

Auvergne Rhône-Alpes

- 1 • Sté ALPI GOURMET 74 350 ALLONZIER-LA-CAILLE
- 2 • Sté ARTIMAT SAINT FLOUR 15 100 ROFFIAC
- 3 • Sté DAUBOURG 01 000 SAINT-DENIS-LÈS-BOURG
- 4 • Sté GINEYS 38 121 REVENTIN-VAUGRIS
- 5 • Sté LABO 63 63 800 COURNON
- 6 • Sté LA FORÉZIENNE 42 160 ANDREZIEUX BOUTHEON
- 7 • Sté PELLERIN DISTRIBUTION 26 540 MOURS-SAINT-EUSÈBE
- 8 • Ets RUEZ 01 100 OYONNAX

Bourgogne Franche-Comté

- 9 • Sté GOT DISTRIBUTION 71 000 MÂCON
- 10 • Sté GOT DISTRIBUTION 71 530 CRISSEY
- 11 • Ets GUILLIN et Fils 39 570 PERRIGNY
- 12 • Sté MOREL – PATICERISE 25 000 BESANÇON
- 13 • Sté RICHOUX 89 290 CHAMPS S/YONNE

Bretagne

- 14 • Sté BONDU 29 674 MORLAIX
- 15 • Sté PAVIOT 35 136 ST-JACQUES-DE-LA-LANDE

Centre Val de Loire

- 16 • Sté BOULANGER DISTRIBUTION 28 600 LUISANT
- 17 • Sté LAVARENNE DISTRIBUTION 45 590 SAINT-CYR-EN-VAL
- 18 • Sté ROGER 36 000 CHÂTEAURoux

Grand Est

- 19 • C.B.PL 57 970 YUTZ
- 20 • COOP BOULPAT 68 000 COLMAR
- 21 • Sté DEROCHÉ EST 51 110 CAUREL
- 22 • G.A.B.P 67 240 BISCHWILLER

Hauts-de-France

- 23 • Sté DEROCHÉ PICARDIE 80 103 ABBEVILLE
- 24 • Sté CERF DELLIER 62 110 HENIN BEAUMONT
- 25 • Sté SODICHEF Magasin POUBEAU 60 740 SAINT-MAXIMIN

Île de France

- 26 • Sté DEROCHÉ 94 801 VILLEJUIF
- 27 • Ets ESNAULT 91 070 BONDOUFLE

Normandie

- 28 • Ets BLAIS 14 120 MONDEVILLE
- 29 • Sté BLAIS DISTRIBUTION 27 930 ÉVREUX-GUICHAINVILLE
- 30 • Sté DEROCHÉ NORMANDIE 27 310 HONGUEMARE-GUENOUVILLE
- 31 • Sté DIFOMAP 61 100 LA LANDE-PATRY
- 32 • Sté SODIBO 14 100 HERMIVAL-LES-VAUX

Nouvelle-Aquitaine

- 33 • Sté GOUDEAU 86 530 CENON S/MIENNE
- 34 • Sté LEGEAY 16 130 GENSAC-LA-PALLUE

Occitanie

- 35 • Sté ARTIMAT DISTRIBUTION 12 100 CREISSELS
- 36 • Sté ARTIMAT CHANAC 48 230 CHANAC
- 37 • Sté GALIA GRAU 66 100 PERPIGNAN
- 38 • Sté JAUFFRES CLEMENTZ 30 100 ALÈS
- 39 • Sté OCCITANIE DISTRIBUTION 81 000 ALBI
- 40 • Sté OCTODIS 82 000 MONTAUBAN
- 41 • Sté SOCODIF 31 800 SAINT-GAUDENS
- 42 • Sté SOFRAMA 30 470 AIMARGUES

Provence-Alpes-Côte d'Azur

- 43 • Sté CREMAT 06 200 NICE
- 44 • Sté GINEYS 84 270 VEDÈNE
- 45 • Sté GINEYS 83 170 BRIGNOLES
- 46 • Sté LA PELLE D'OR 06 340 LA TRINITÉ

Pays-de-la-Loire

- 47 • Sté FUSEAU 49 070 BEAUCOUZÉ
- 48 • Sté GABOPLA 44 984 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE

La Réunion

- 49 • Sté FUSEAU 97 410 SAINT-PIERRE

Wallonie – Belgique

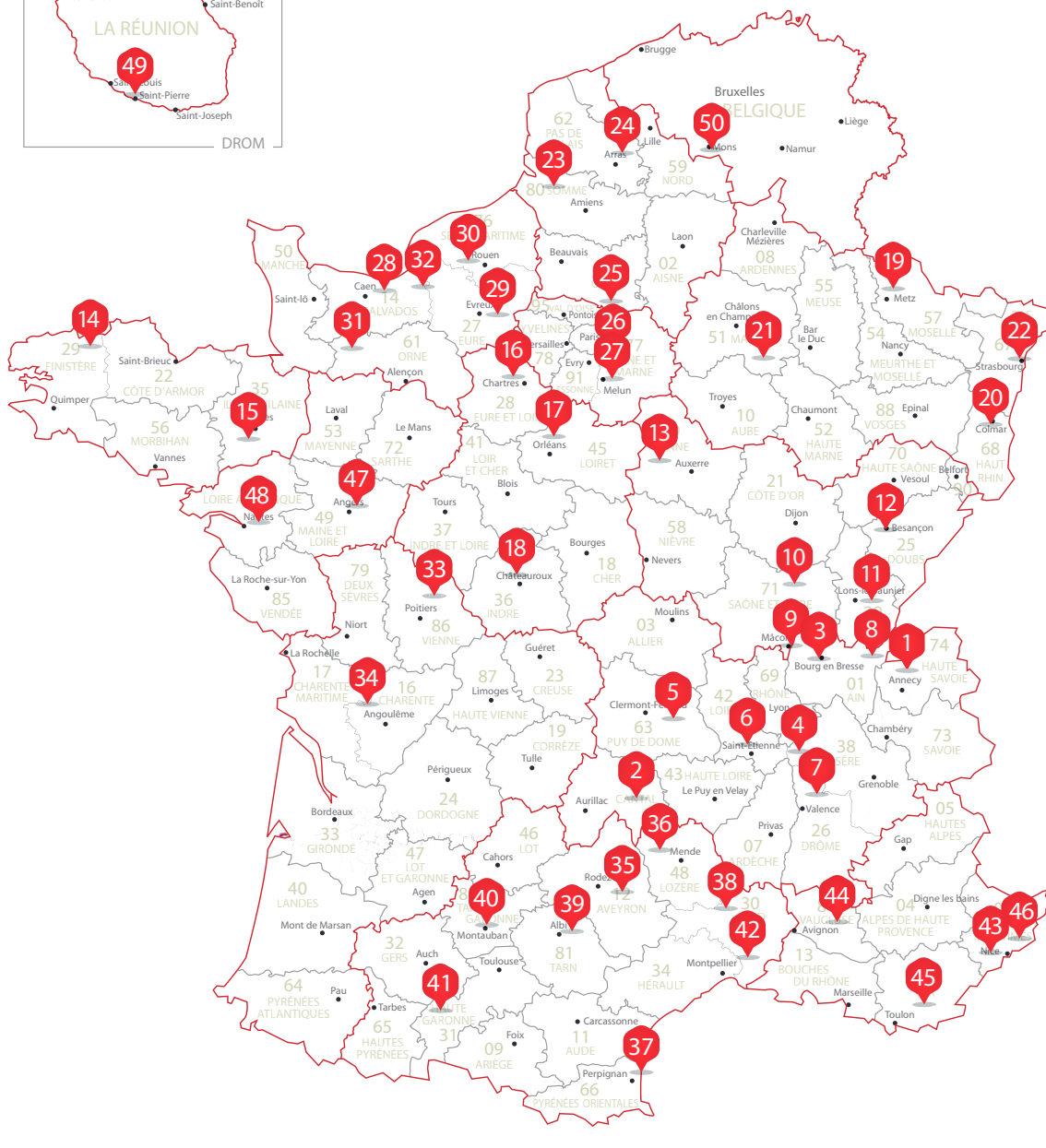
- 50 • Sté PANIBLOND 70 33 MONS

RETROUVEZ LEURS COORDONNÉES COMPLÈTES SUR WWW.UNL-SAS.FR

LA FORCE D'UN RÉSEAU

www.unl-sas.fr

proximité, dialogue, réactivité, écoute et qualité
Unl c'est votre nouvelle référence !



LA
FORCE
D'UN RÉSEAU

