1000 et une gourmandises

CATALOGUE SURGELÉS 2025

Viennoiserie • Grignotage • Pâtisserie Américaine • Pâtisserie •
Boulangerie • Snacking • Restauration • Réception • Produits services

Nous remercions **TOUS NOS PARTENAIRES** pour leur participation à cette **ÉDITION 2025**

AB MAURI
Aviko
BAKER&BAKER dedicated to delight
André Bazin Par passion du Goût
LES VERGERS boiron

B. BONCOLAC Pâtissier-Traiteur depuis 1955 FOOD SERVICE
BRIDOR
Briogel
CENTURION Food Service
CHARAL Restauration

CHÂTEAU BLANC
COCOTINE L'ŒUF AU CŒUR DE LA CUISINE
Les Craquelins de Saint Malo Depuis 1923
darta
Roger Descours Depuis 1975 cultive un monde de goût

Délifrance LIVE EVERYDAY DELICIOUS
Eurial BRANCHE LAIT D'AGRIAL
EUROPA CUISSON
EUROPASTRY
Florepi Les pâtisseries de vos envies

Food plus
France Génoise
FRANCE Kebab RESTAURATION
FRUITS ROUGES &Co.
GASTRONOME Professionnels L'ENGAGEMENT COOPÉRATIF

GELPAT PÂTISSERIES DE TRADITION
GP Gironde Pâtisserie
hafner DEPUIS 1929
Heura
Le Bichon la tradition a du bon DEPUIS 1984

LE MONDE DES CRÊPES BRETAGNE
Mademoiselle DESSERTS
NEUHAUSER FRANCE
NOUEPAN
PAIN TRAITEUR

SYMPHONIE PASQUIER
POULAILLON
St Michel BISCUITERIE FAMILIALE • 1905
SAUMEXTRA La maîtrise du geste
Savoureuse ...et ça se voit !

SOCOPAT DEPUIS 1960
SURGITAL
Traiteur de Paris
Vandemoortele shaping a tasty future
VS Vegetal Solutions

Viennoiserie

Un croissant avec un bel équilibre des textures

Entre le fondant à l'intérieur et le croustillant d'un feuilletage pur beurre à l'extérieur.

Croissant 70 g
28% beurre

Croissant 80 g
28% beurre

Un pain au chocolat fabriqué avec de longs temps de repos

Ils permettent de développer les arômes et le feuilletage que recherchent les artisans.

Pain au Chocolat 75 g
25,2% beurre

Pain au Chocolat 85 g
25,2% beurre

Fiches techniques disponibles ici

Engagements

Produits

- 541 produits dont 62 nouveautés
- Une offre enrichie et adaptée aux exigences du marché
- Remise en œuvre facilitée

Qualité

- Produits sélectionnés parmi nos fournisseurs selon un cahier des charges rigoureux
- Traçabilité produits
- Respect de la chaîne du froid

Service

- Proximité, réactivité et écoute avec vos distributeurs
- Avec 2000 palettes stockées, plus de 40 distributeurs sont réapprovisionnés chaque jour

Réseau

- Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans tous vos projets
- Un catalogue actualisé tous les ans en collaboration avec vos distributeurs

Édito

Cher Artisan, Cher client,

Notre nouveau catalogue de produits surgelés est prêt à être dévoilé et à rejoindre votre labo.
Ses 174 pages sont le fruit d'une jolie collaboration avec l'ensemble de vos distributeurs.

Mêlant tendance et authenticité, retrouvez au fil des pages une sélection de produits, choisis et mis en valeur avec le plus grand soin. Parmi eux, des nouveautés bien sûr, avec 4 différentes viennoiseries signées **Idéal'.** Ne passez pas non plus à côté de notre offre restauration, snacking et hôtellerie qui s'étoffe à chaque édition.

Pour que nos produits deviennent les vôtres, la qualité de cette sélection est au cœur de notre engagement.
Nous espérons que vous aurez plaisir à explorer ce nouveau catalogue, et que celui-ci puisse prendre une petite part à votre réussite.

Bonnes découvertes !

Éric ANDRÉ
Président d'UNL

Sommaire

Viennoiserie p.8
Grignotage p.24
Pâtisserie Américaine p.32
Pâtisserie p.42
Boulangerie p.48
Snacking p.56
Restauration p.64
Réception p.86
Produits services p.92
Précommandes p.117
Index p.162

Les nouveautés

Ideal' p.8
Les Savoureux p.12
Incontournables p.16

Viennoiserie

Ideal’ **p.8**
Éclat du Terroir p.9
Les Savoureux p.12
Les Irrésistibles p.15
Incontournables p.16
Secrets p.17
Banquet d’Or p.18
Classique p.19
Gourmande p.21

★★★ Haut de gamme
★★ Bon rapport qualité prix
★ Entrée de gamme

Symbolique

Passage en chambre de fermentation
Cuisson au four
Décongélation Ta : température ambiante
Passage au micro-ondes

Restauration

Unité de vente
Carton
Seau

Hotellerie

Unité logistique
Sachet
Barquette

Ideal’

Viennoiserie crue

Des recettes riches en beurre (croissants 28% et pains au chocolat 25,2%), inspirées du meilleur de la boulangerie à la française, fabriquées en France avec de la farine de blé Française. La pâte levée feuilletée de notre gamme est fabriquée avec de longs temps de repos qui permettent de développer les arômes et le feuilletage que recherchent les artisans. Un croissant avec un bel équilibre des textures entre le fondant à l’intérieur et le croustillant d’un feuilletage pur beurre à l’extérieur. Des pains au chocolat avec une mie alvéolée, moelleuse et fondante et un bon goût de chocolat 10%, pour les gourmets et les gourmands.

★★★

Croissant

U71958

28 % beurre - 70 g

x 150 2 x 75

2h30 / 24°C 14 - 16 min / 220°C

Nouveau

★★★

Croissant

U76282

28 % beurre - 80 g

x 140 2 x 70

2h30 / 24°C 16 - 18 min / 170°C

★★★

Pain au chocolat

U71956

25,2 % beurre - 75 g

x 150

2h30 / 24°C 14 - 16 min / 220°C

★★★

Pain au chocolat

U71957

25,2 % beurre - 85 g

x 120

2h30 / 24°C 14 - 16 min / 220°C

Éclat du Terroir

Viennoiserie crue

Une recette exclusivement pur beurre, un laminage doux et progressif des pâtes et de longues phases de repos procurent à ce feuilletage une qualité exceptionnelle en texture comme en saveurs. Cette recette exceptionnelle, tenue secrète depuis sa création, apporte à ces viennoiseries une richesse aromatique naturelle et une note finale de caramel intense.

★★★

Croissant

U62203

23 % beurre fin - 70 g

x 165 3 x 55

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

★★★

Pain au chocolat

U62204

21 % beurre fin - 80 g

x 150 3 x 50

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

Éclat du Terroir

Viennoiserie crue

★★★

Pain aux raisins

U61608

20 % beurre fin - 130 g

x 90 3 x 30

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

★★★

Mini croissant

U10539

23 % beurre fin - 25 g

x 200 2 x 100

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

★★★

Mini pain au chocolat

U10540

19 % beurre fin - 30 g

x 200 2 x 100

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

★★★

Mini pain aux raisins

U10541

16 % beurre fin - 35 g

x 200 2 x 100

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

Éclat du Terroir

Viennoiserie prépoussée

Croissant

U10173

23 % beurre Charentes Poitou - 80 g

x 60 2 x 30

18 min / 165°C 30 min / Ta

Pain au chocolat

U10174

21 % beurre Charentes Poitou - 80 g

x 60 2 x 30

17 min / 165°C 30 min / Ta

Croissant

U62609

23 % beurre fin - 80 g

x 60 2 x 30

15 - 18 min / 165 - 170°C 30 - 45 min / Ta

Pain au chocolat

U62608

21 % beurre fin - 80 g

x 60 2 x 30

16 - 18 min / 165 - 170°C 30 - 45 min / Ta

Mini croissant

U10617

23 % beurre fin - 30 g

x 195 3 x 65

13 - 14 min / 170 - 175 °C

30 - 45 min / Ta

Mini pain au chocolat

U10618

20 % beurre fin - 35 g

x 210 3 x 70

13 - 14 min / 170 - 175 °C

30 - 45 min / Ta

Mini pain aux raisins

U10619

18 % beurre fin - 30 g

x 230 5 x 46

14 - 15 min / 170 - 175 °C

30 - 45 min / Ta

Les Savoureux

Viennoiserie crue

Réalisées avec une recette riche en beurre, les viennoiseries les Savoureux se caractérisent par leur fondant et leurs notes intenses en bouche. Leur feuilletage délicat apporte à ces viennoiseries une croustillance incomparable. Source de plaisir et de gourmandise, elles sont parfaites pour tous les moments de la journée.

★★

Chausson aux pommes

U10158

Compote - 20,6 % beurre fin - 105 g

x 50

30 min / 200°C 30 min / Ta

★★

Pain aux raisins

U61607

14 % beurre fin - 105 g

x 120 3 x 40

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

Viennoiserie crue

Nouveau

Mini croissant

U10497

23 % beurre fin - 20 g

x 200 2 x 100

1h30 / 28°C 10 min / 180°C

Nouveau

Mini pain au chocolat

U10498

19,7 % beurre fin - 28 g

x 200 2 x 100

1h30 / 28°C 10 min / 180°C

Nouveau

Mini pain aux raisins

U10499

23 % beurre fin - 30 g

x 200 2 x 100

1h30 / 28°C 10 min / 180°C

Mini chausson aux pommes

U10500

Compote - 19 % beurre fin - 40 g

x 255

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

Les Savoureux

Viennoiserie prépoussée

★★

Croissant

U10166

23 % beurre fin - 60 g

x 70 2 x 35

16 min / 165°C 20 min / Ta

★★

Pain au chocolat

U10469

21 % beurre fin - 75 g

x 70 2 x 35

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

★★

Croissant

U10546

23 % beurre fin - 70 g

x 60 2 x 30

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

★★

Pain aux raisins

U10538

14 % beurre fin - 110 g

x 60 2 x 30

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

★★

Mini croissant

U10507

23 % beurre fin - 20 g

x 260 2 x 130

13 - 14 min / 170 - 175 °C

30 - 45 min / Ta

Nouveau

★★

Mini pain au chocolat

U76748

20% beurre fin - 25 g

x 250 2 x 125

13 - 14 min / 165 - 170°C

30 - 45 min / Ta

★★

Mini pain aux raisins

U10506

13 % beurre fin - 35 g

x 260 4 x 65

14 - 15 min / 170 - 175 °C

30 - 45 min / Ta

Les Irrésistibles

Viennoiserie crue

Une gamme de viennoiseries élaborée à partir d'une recette unique, où les touches de lait en poudre et de crème en poudre apportent des notes intenses en bouche qui raviront le palais des gourmands. Associée à un feuilletage pur beurre, cette recette permet d'obtenir des viennoiseries très croustillantes, régulières et aériennes, au cœur tendre et doré. Ces viennoiseries obtiennent un beau volume grâce à un process de fabrication spécifique et une répartition homogène du chocolat dans le pain au chocolat.

★★

Croissant

U10613

22 % beurre fin - 65 g

x 180 3 x 60

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

★★

Pain au chocolat

U10614

20 % beurre fin - 75 g

x 165 3 x 55

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

Viennoiserie prépoussée

Nouveau

Mini chausson aux pommes

U62533

Compote - 23 % beurre - 35 g

x 120

17 - 19 min / 190°C 30 min / Ta

Secrets

Viennoiserie crue

Depuis des siècles, le croissant et le pain au chocolat font partie intégrante de notre patrimoine culinaire. Reflets de Gelfin'Or® réinvente les codes avec une recette inédite de feuilletage et un façonnage qui respecte et sublime la tradition. Le croissant pur beurre SECRETS : Sa base courte, ses pointes et son volume généreux lui offrent, dès le premier regard, un air irrésistible. Son feuilletage marqué, ses feuillets bien séparés et caramélisés, lui donnent un croquant unique à la première bouchée et une fondance incomparable en bouche. Son taux de beurre à 26% le hisse sur un sommet d'intensité et de saveurs qui le positionne d'emblée dans le haut de gamme. Le levain de blé Camp Rémy utilisé lors de sa confection lui procure la saveur typique de la gamme Reflets de Gelfin'Or® ! Le pain au chocolat pur beurre SECRETS : Sa forme large et bien développée lui donne un aspect gourmand et ultra généreux. Son goût intense en chocolat réjouira les plus gourmands grâce à ses 3 barres. Son taux de beurre de 23% sur pâte et son levain de blé lui procurent un goût riche en saveurs, pour en faire la viennoiserie définitivement la plus haut de gamme de Reflets de Gelfin'Or®.

★★★

Croissant

U60997

26 % beurre - 75 g

x 144

2h45 / 28°C 14 min / 175°C

★★★

Pain au chocolat 3 barres

U60996

19,5 % beurre - 85 g

x 144

2h45 / 28°C 14 min / 175°C

Banquet d’Or

Viennoiserie prépoussée

Chausson aux pommes

U10182

Compote - 27 % beurre - 120 g

x 40

25 min / 185°C 60 min / Ta

Classique

Viennoiserie crue

★

Pain aux raisins

U21826

15 % beurre - 140 g

📦 x 80

2h30 - 3h / 24°C 16 - 18 min / 170°C

★

Pain aux raisins

U10588

12 % beurre fin - 120 g

📦 x 105 3 x 35

2h15 / 28°C 17 min / 180°C

★

Suisse longue aux pépites de chocolat

U15326

Margarine - 120 g

📦 x 90

3h30 / 24°C 15 - 17 min / 170°C

★★

Suisse longue aux pépites de chocolat

U10156

11 % beurre fin - 120 g

📦 x 70

1h45 / 28°C 17 min / 180°C

★

Torsade aux pépites de chocolat

U19883

13 % beurre - 120 g

📦 x 50

2h30 - 3h / 24°C 15 - 17 min / 170°C

★★

Torsade chocolat

U10160

9 % beurre fin - 120 g

📦 x 65

1h45 / 28°C 17 min / 180°C

Viennoiserie prépoussée

★★★

Chausson aux pommes

U11464

Morceaux - 22 % beurre - 140 g

x 40

20 - 25 min / 200°C 1h / Ta

★★★

Chausson aux pommes

U11448

Purée - 22,5 % beurre - 100 g

x 50

20 - 25 min / 200°C 1h / Ta

★★

Mini torsade chocolat

U10268

16 % beurre - 28 g

x 100

1h50 / 28°C 10 min / 180°C

★★

Mini torsade chocolat

U10478

12 % beurre fin - 28 g

x 100 2 x 50

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

Gourmande

Viennoiserie crue

★★

Palmier

U52037

28,6 % beurre - 110 g

x 50

12 - 15 min / 200°C

★★

Palmier

U11152

Beurre - 80 g

x 80

15 min / 200°C

★

Croissant barre de chocolat

U60926

Cru - Beurre - 85 g

x 120

2h 16 min / 180 °C

★★

Croissant aux amandes

U10276

19% beurre - 85 g

x 90

1h45 - 2h / 28°C

18 - 20 min / 210 - 220°C

★★

Croissant aux abricots

U10275

14 % beurre - 110 g

x 40

2h15 / 28°C 15 min / 180°C

Viennoiserie prépoussée

★★

Croissant fourré chocolat noisette

U52801

14 % beurre - 90 g

x 48 4 x 12

21 - 23 min / 170°C

★

Chausson à la crème pâtissière

U10272

22,5 % beurre - 100 g

x 45

15 - 25 min / 190 - 210°C 1h

Grignotage

Beignets p.24
Brioches & chouquettes p.26
Crêpes & gaufres p.27
Gâteaux p.28

Symbolique

Passage en chambre de fermentation
Cuisson au four
Décongélation
Ta : température ambiante
Passage au micro-ondes

Restauration

Unité de vente
Carton
Seau

Hotellerie

Unité logistique
Sachet
Barquette

Beignets

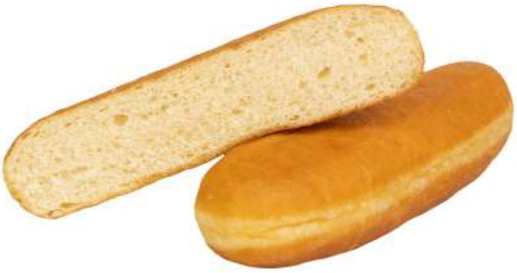
Mascotte Foraine

U62951

Nature - 130 g

x 30

4 h / 0 - 4°C ou 1 h / Ta



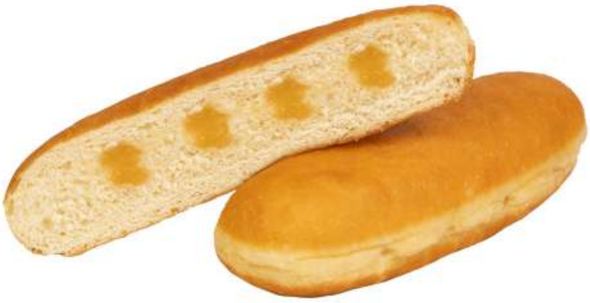
Mascotte

U20422

Nature - 90 g

x 30

4 h / 4°C



Mascotte

U20411

Pomme - 130 g

x 30

4 h / 4°C

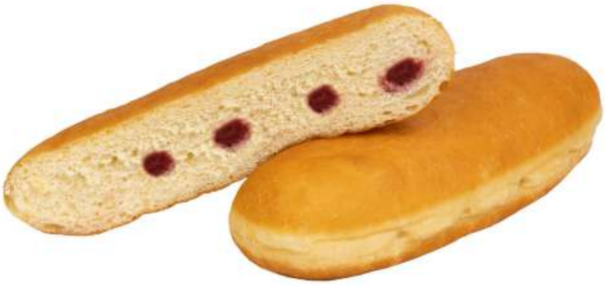
Mascotte

U75917

Chocolat noisettes - 130 g

x 30

4 h / 4°C



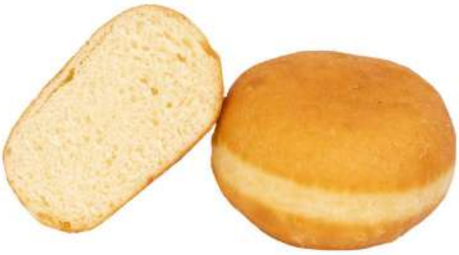
Mascotte

U20541

Framboise - 130 g

x 30

4 h / 4°C



Beignet

U20533

Nature - 60 g

x 40

4 h / 4°C

Beignet

U20534

Pomme du Val de Loire - 75 g

x 40

4 h / 4°C

Beignet

U75918

Chocolat noisettes - 75 g

x 40

4 h / 4°C

Beignet

U20537

Framboise - 75 g

x 40

4 h / 4°C

Mini beignets

U10860

Sucre - 19 g

x 175 5 x 35

1 h / Ta

Mini beignets

U10862

Pomme - 25 g

x 175 5 x 35

1 h / Ta

Mini beignets

U10863

Fruits rouges - 25 g

x 175 5 x 35

1 h / Ta

Beignets

Mini beignets

U10861

Chocolat noisettes - 25 g

x 175

1 h / Ta

Mini beignets

U75919

Chocolat noisettes - 25 g

x 140 4 x 35

1 h / Ta

Brioches & chouquettes

Chouquettes sucrées

U62020

Crue - 8 % pur beurre - 14 g

x 540

23 - 28 min / 180°C

Brioche perdue

U62075

x 36 18 x 2

5 min / 180°C 40 secondes

Couronne feuilletée

U72065

Crue - Nature - 500 g

x 12

2h45 / 28°C 25 - 30 min / 170°C

Crêpes

U71774

Beurre concentré 4 % - Sucrées vanillées - Ø 31 cm - 84 g

x 84 14 x 6

2 h / 4°C

Crêpes

U63977

Beurre concentré 4 % - Sucrées vanillées - Ø 27 cm - 50 g

x 40 8 x 5

2 h / 4°C

Mini crêpes moelleuses

U63975

Sucrées - Ø 10 cm - 15 g

x 180 12 x 15

20 min / 4°C 10 secondes

Pancakes

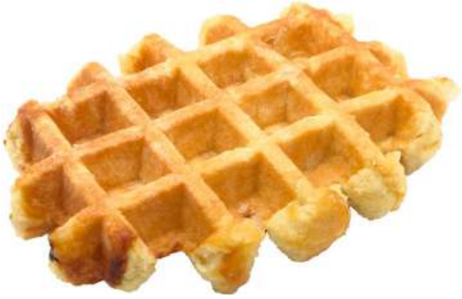
U63978

Beurre concentré 6 % - Ø 9 cm - 25 g

x 80 16 x 5

30 min / 4°C 10 secondes

À consommer chaud ou froid



Gaufre de Liège

U53571

Cuite - 90 g

x 27

1 - 2 min / 150°C 1 h / 4°C

Gaufre de bruxelles

U52652

Cuite - 85 g

x 24 4 x 6

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

Madeleine

U10286

Tout au beurre - 45 g

x 70

6 min / 190°C

Petite madeleine

U71963

Agrumes - 18 g

x 140

4 min 30 / 190°C

Madeleine

U52029

Fourré chocolat noisettes - 56 g

x 64

6 min / 190°C

Madeleine

U71964

Fourré caramel beurre salé - 51 g

x 70

6 min / 190°C

Financier

U52715

Pur beurre - 60 g

x 70

P’tit tigré chocolat

U76928

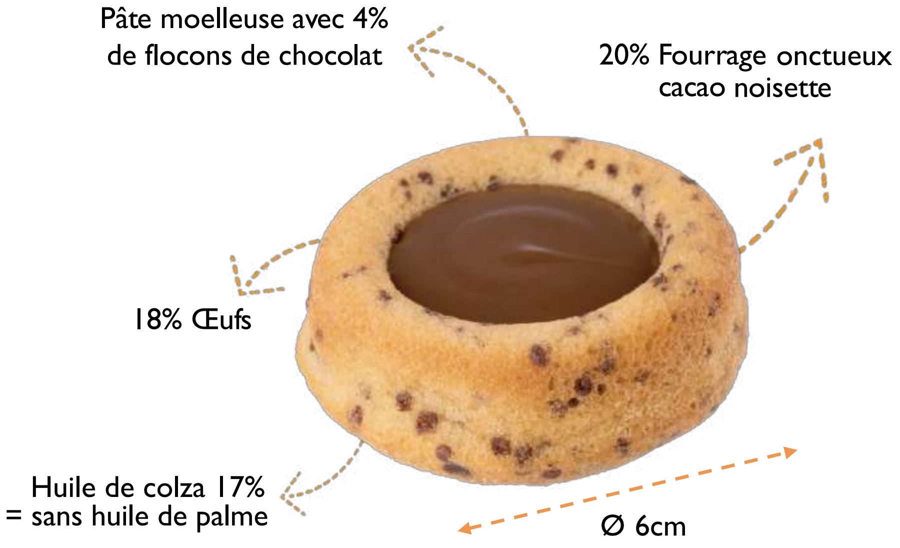
30 g

x 140

1 - 2 h

Le P'tit tigré

L'astuce du chef :
Un rapide flash du produit congelé au four à 190° / 4 mn permet un effet légèrement crouté et un goût chocolat plus intense !


Pâte moelleuse avec 4% de flocons de chocolat
20% Fourrage onctueux cacao noisette
18% Œufs
Huile de colza 17% = sans huile de palme
Ø 6cm

Caractéristiques :

Une recette gourmande St Michel avec une texture mœlleuse et tendre
18 % de fourrage onctueux choco noisette
Une recette sans huile de palme une fabrication française

Avantages :

Une pâtisserie tendance en boulangerie et sur les réseaux sociaux
Un positionnement tarifaire compétitif avec une recette gourmande
Facilité & rapidité de remise en œuvre : décongélation lente à l'air ambiant en une heure
Sa forme originale permet de s'en servir comme une base de desserts
30 gr la portion idéale pour une collation ou un goûter

Bénéfices :

Visuel novateur dans la vitrine
Peut se vendre en sachets comme les minis beignets ou chouquettes

RHF
Produit idéal en formule enfant dessert
Produit différenciant pour les cafés gourmands
Petit format adapté aux buffets séminaires & traiteur

Cuisines centrales
30 gr la portion idéale pour les desserts des enfants
Pas de remise en œuvre nécessaire (pas besoin de four)

Les nouveautés

Cookies p.33

Pâtisserie Américaine

Brownies p.32
Cookies p.33
Donuts p.34
Muffins p.37
Individuelle p.39

Symbolique

Passage en chambre de fermentation

Cuisson au four

Décongélation
Ta : température ambiante

Passage au micro-ondes

Restauration

Hotellerie

Unité de vente

Carton

Seau

Unité logistique

Sachet

Barquette

Brownies

Brownie chocolat

U76775

Prédécoupé - 30 parts - 2,4 kg

x 1

1 h / 2 - 4°C

Brookie

U76774

Prédécoupé - 30 parts - 2,65 kg

x 1

1 h / 2 - 4°C

Cookie

U72042

Cru - Chocolat au lait et noir - 80 g

x 90

9 - 11 min / 150 - 155°C

Cookie

U72043

Cru - Triple choco - 80 g

x 90

9 - 11 min / 150 - 155°C

Nouveau

Cookie

U76763

Cru - Double chocolat - 80 g

x 100

15 min /160°C

Nouveau

Cookie

U76764

Cuit - Pépites de chocolat - 80 g

x 48

60 min / Ta

Donuts

Big Dots

U56154

Nature - 60 g

x 48

20 min / Ta

Dots

U52051

Sucré - 49 g

x 36

15 - 20 min / Ta

Dots

U52052

Vermicelles - 55 g

x 36

20 min / Ta

Donut oreo

U72034

Fourré goût vanille - 73 g

x 48

90 min / Ta

Donut fourré cheesecake/framboises

U72028

Fourré à la framboise - Aromartisé fromage blanc - 69 g

x 48

90 min / Ta

Dots

U53667

Noisettes - 64 g

x 36

20 min / Ta

Dots

U53668

Chocolat noir - Décoré - 75 g

x 36

30 min / Ta

Donut fourré tout choco

U72027

Fourré au cacao et cacao lait - 73 g

x 48

90 min / Ta

Donut Milka® fourré

U72037

Fourré au lait cacao et chocolat au lait - 65 g

x 48

90 min / Ta

Dots

U52289

KitKat® - 73 g

x 36

20 min / Ta

Dots

U62039

Chocolat noisettes - 70 g

x 36

20 - 25 min / Ta

Donut caramel salé noisette

U72030

Fourré aux noisettes et caramel salé - 65 g

x 48

90 min / Ta

Donut façon Crème Brûlée

U72026

Fourré au caramel et goût vanille - 69 g

x 48

90 min / Ta

Donut Daim

U72036

Fourré au caramel - 68 g

x 48

90 min / Ta

Donut ChocoCoco

U72029

Fourré à la noix de coco et cacao - 72 g

x 48

90 min / Ta

Dots mix box

U52053

Tutti, Confetti, Sprinkled, Lemon, Pink - 58 g

x 60

20 min / Ta

Maxi muffin

U10882

Fourré fruits rouges - 120 g

x 28

2 h / Ta

Muffin

U51690

Fourré fruits rouges - 95 g

x 20

2 h / Ta

Muffin myrtille

U61998

Fourré myrtille - 120 g

x 40

2 - 3 h / Ta

Muffin triple choco

U72031

Fourré au cacao - 130 g

x 24

120 min / Ta

Maxi muffin

U10873

Chocolat intense - 110 g

x 28

2 h / Ta

Muffin oreo

U72035

Fourré goût vanille - 110 g

x 36

90 min / Ta

Muffin Milka®

U72038

Fourré au chocolat au lait - 110 g

x 36

90 - 120 min / Ta

Muffin nature

U61997

Fourré chocolat noisette - Décor chocolat - 120 g

x 24

2 - 3 h / Ta

Maxi muffin

U62942

Fourré pâte à tartiner et cacao - 120 g

x 14

2 h / Ta

Muffin cacao

U61996

Fourré chocolat noisette - 120 g

x 24

2 - 3 h / Ta

Muffin fourré caramel

U72032

130 g

x 24

120 min / Ta

Muffin

U52055

Fourré caramel pécan - 110 g

x 20

30 - 45 min / Ta

Muffin ChocoCoco

U72033

Fourré à la noix de coco - 130 g

x 24

80 min / Ta

Cheesecake Saint-Sébastien

U71779

Cuit - Ø 7 cm - 95 g

x 20 10 x 2

3 h / 4°C

Les nouveautés

Pâtisseries à partager p.42

Entremets à partager p.45

Pâtisserie

Pâtisseries à partager p.42
Pâtisseries individuelles p.43
Entremets à partager p.45

Symbolique

Passage en chambre de fermentation
Restauration
Hotellerie
Cuisson au four

Unité de vente
Carton
Seau

Unité logistique
Sachet
Barquette

Décongélation
Ta : température ambiante
Passage au micro-ondes

Tropézienne

U62019

Garnie crème mousseline - 600 g

x 8

15 h / 3 - 4°C

Maxi flan

U11239

Cru - Ø 27 cm - 2000 g

x 7

1 h / 200°C

Nouveau

Maxi flan

U11200

Cuit - Ø 27 cm - 1800 g

x 8

5 - 10 min / 150°C 0 - 4°C

Entremet Régent

U72015

Biscuit Joconde cacao, praliné feuilletine, bavaroise chocolat noir - Ø 18 cm - 800 g

x 2

12 h / 4°C

Éclair au chocolat

U61883

115 g

📦 x 14

❄ 6 - 8 h / 0 - 4°C

Éclair à la vanille

U61885

115 g

📦 x 14

❄ 6 - 8 h / 0 - 4°C

Éclair au café

U61884

115 g

📦 x 14

❄ 6 - 8 h / 0 - 4°C

Religieuse au chocolat

U61967

130 g

📦 x 14

❄ 8 h / 0 - 4°C

Religieuse au café

U61968

130 g

📦 x 14

❄ 8 h / 0 - 4°C

Paris-Brest

U61966

75 g

📦 x 12

❄ 4 h / 0 - 4°C

Mille-feuille

U52968

135 g

x 32 8 x 4

12 h / 0 - 4°C

Pastel de Nata

U20395

Cru - 68 g

x 80

25 - 30 min / 200°C

Canelé de Bordeaux

U10294

60 g

x 75

5 - 10 min / 220°C

Canelé de Bordeaux

U10296

Bouchée - 17 g

x 250

5 - 10 min / 220°C

Moelleux chocolat

U77292

Cœur coulant - 100 g

x 20 10 x 2

17 min / 180°C

Demi-Cadre Framboisier

U72011

Biscuit lisse Boudoir imbibé de sirop de fruits rouges, mousse framboise avec inclusion de framboises - 36 x 28 cm - 2 kg

x 1 12 h / 4°C

Demi-cadre framboise Fromage blanc

U72016

Biscuit Joconde, mousse fromage blanc, inclusion framboises - 36 x 28 cm - 2,3 kg

x 1 12 h / 4°C

Demi-Cadre Exotique Chocolat Blanc

U72013

Biscuit Joconde coco, crémeux exotique, bavaroise chocolat blanc - 36 x 28 cm - 2,5 kg

x 1 12 h / 4°C

Demi-cadre Forêt Noire

U72010

Biscuit cuillère cacao, cerises Amaréna, bavaroise chocolat noir et crème diplomate - 36 x 28 cm - 2,5 kg

x 1 12 h / 4°C

Demi-Cadre Trois Chocolats

U72012

Biscuit Joconde cacao, bavaroise chocolat noir, bavaroise chocolat lait et mousse chocolat blanc - 36 x 28 cm - 2 kg

x 1 12 h / 4°C

Demi-Cadre Régent

U72014

Biscuit Joconde cacao, praliné feuilletine, bavaroise chocolat noir - 36 x 28 cm - 2,5 kg

x 1 12 h / 4°C

Nouveau

Demi-Cadre Craquant chocolat

U76739

Biscuit Joconde cacao, praliné feuilletine et bavaroise chocolat noir - 2,4 kg

x 1 12 h / 4°C

Les nouveautés

Burgers & Bagels p.52

Boulangerie

Baguettes & pains p.48
Pains spéciaux & individuels p.49
Pains sandwich p.50
Burgers & Bagels p.52
Pains du monde p.53

Symbolique

Passage en chambre de fermentation

Cuisson au four

Décongélation
Ta : température ambiante

Passage au micro-ondes

Restauration

Hotellerie

Unité de vente

Carton

Seau

Unité logistique

Sachet

Barquette

Baguette

U10560

"Les Essentiels" - précuite - 280 g

x 25

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

Baguette

U10650

" Caractère" - précuite - 280 g

x 22

10 - 12 min / 210°C   10 min / Ta

Baguette rustiguette

U20403

Précuite - nature - 270 g

x 25

8 - 10 min / 200°C

Baguette pointue

U73205

Précuite - 280 g

x 27

6 - 8 min / 200°C

LA DUCHESSE

Baguette

U11575

"Duchesse" - précuite - farinée - 280 g

x 28

23 - 24 min / 190°C   20 - 30 min / Ta

Grand pochon

U61606

Précuit - 1,1 kg

x 10

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

Pain sportif

U72305

Précuit - mélange de graines : tournesol, millet, lin brun, sarrasin décortiqué. Raisins, abricots, noisettes, cranberries - 315 g

x 18

12 - 15 min / 220°C

Brunch

U11429

Précuit - nature - 70 g

x 40

8 min / 200°C

Petit pain

U10569

"Les Essentiels" - précuit - nature - 55 g

x 140

5 - 7 min / 200 - 210°C 20 min / Ta

Baguettine

U10566

“Les Essentiels” - précuite - nature - 140 g

x 50

10 - 12 min / 190 - 200°C 10 min / Ta

Demi baguette

U52846

Précuite - farinée - 140 g

x 50

10 - 12 min / 200°C

Sans huile de palme

Tartine de campagne

U53566

Cuit - 21 x 11 cm - 50 g

x 126

3 h / Ta

Pain bagnat

U62722

Précuit - 160 g

x 20

3 - 5 min / 180°C 1 h / Ta

Pain bagnat brioché

U19774

Cuit - 90 g

x 25

1 h / Ta

Ciabatta

U11426

Précuite - nature - 27,5 cm - 180 g

x 40

10 min / 200 - 210°C 30 min / Ta

Panini

U19839

Précuit - 140 g

x 60

2 min / 200°C au grill

Panini

U11425

Précuit - 110 g

x 60

10 min / Ta

Déjeunette non lamée

U11424

Précuite - pour panini - 140 g

x 60

14 - 16 min / 190 - 200°C

Pain Hot Dog

U64575

Cuit - tranché - 20,5 cm - 85 g

x 48 8 x 6

1 h / Ta

Bun brioché

U52857

Cuit - tranché - sésame - 77 g

x 45 3 x 15

30 min / 4°C

Nouveau

Bun brioché

U52856

Cuit - tranché - 77 g

x 45

30 min / 4°C

Sans huile de palme

Bagel

U52860

Cuit - sésame - 115 g

x 30

3 - 5 min / 180°C 45 min / Ta

Bun'n'roll

U10651

PAC - beurre (avec moule) - 85 g

x 50 2 x 25

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

Pain nordique

U52651

Cuit - Ø 16 - 55 g

x 96 16 x 6

30 min / Ta

Sans huile de palme

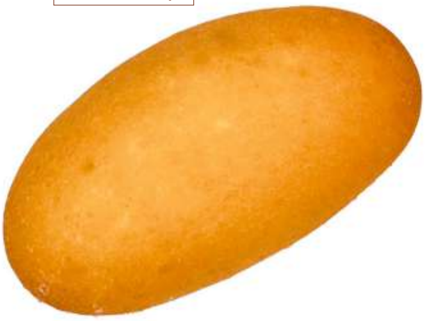
Tortilla de blé

U52657

Cuite - Ø 30 - 91 g

x 108 18 x 6

Sans additifs



Pain Kebab

U53759

Cuit - oval - 110 g

x 40 2 x 20

1 h / Ta

Les nouveautés

Pakata® p.56

Quiches p.58

Snacking

Pakata® p.56
Quiches p.58
Croques & feuilletés p.59
Bretzels p.61

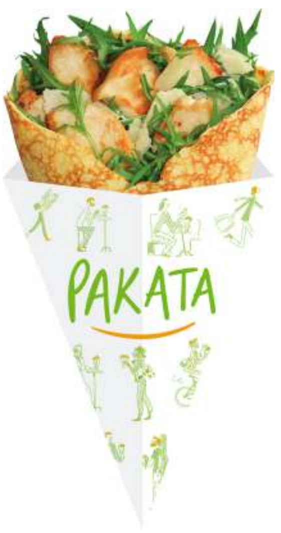
Symbolique

Passage en chambre de fermentation
Cuisson au four
Décongélation
Ta : température ambiante
Passage au micro-ondes

Restauration
Hotellerie

Unité de vente
Carton
Seau

Unité logistique
Sachet
Barquette



Kit PAKATA®

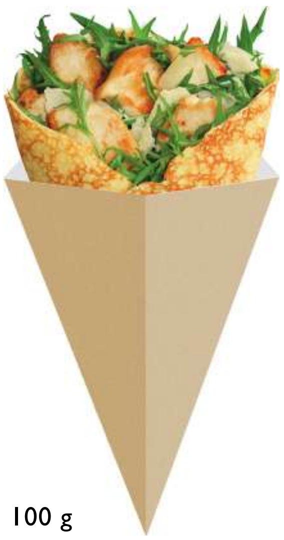
U63974

Ø 24 cm - 100 g

📦 x 25

❄ 40 min / 4°C

Nouveau



Kit PAKATA®

U76664

Ø 24 cm - neutre - 100 g

📦 x 25

❄ 40 min / 4°C

PAKATA®

Réinventons le Snacking

PAKATA ® est une marque déposée, pour un concept qui a l'ambition d'offrir une alternative aux solutions traditionnelles sur le marché du snacking (sandwichs, salades, burgers...).

Déjà testé et approuvé par de nombreux points de vente en France et dans le monde, retrouvez PAKATA ® chez de multiples distributeurs.

www.snacking-pakata.com

Quoi de neuf dans le snacking ? PAKATA® bien sûr !!!

Aussi bon chaud que froid

Ingrédients naturels et digestes

Personnalisation des recettes

Un visuel gourmand qui met en avant les ingrédients composant les garnitures

Supports offerts : idéal pour l'exposition en point de vente

Le secret d'une PAKATA® réussie :

4 ingrédients au choix (selon les saisons, les régions…) sont indispensables :

- *Un tartinable « épais » : Tzatziki, Guacamole, Pesto rosso…*
- *Une verdure : Roquette, Sucrine, Laitue Iceberg…*
- *Une protéine animale ou végétale : Poulet, Saumon, Falafels…*
- *Un condiment : Légumes, Fruits, Fromages…*

+ *Du fromage à fondre si la recette est réalisée à chaud (dans un four à cuisson accélérée) : Cheddar, Emmental, Reblochon…*

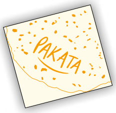
Les avantages de PAKATA® pour vous

✔ ***Un concept clé en main :*** *colis de 25 kits complets :*

Pakata

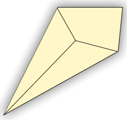
+

Papier alimentaire



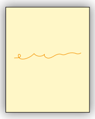
+

Cartonnette



+

Guide recettes et pliages



+

QR Code

*Retrouvez ici les recettes élaborées par **notre chef William Truong***

✔ ***PAKATA®, c'est facile !***

A garnir,
à plier,
à stocker !
Et préparable à l'avance !

Quiches

Quiche lorrraine

U11624

250 g

x 18

35 - 40 min / 180°C

Quiche 3 fromages

U11626

250 g

x 18

35 - 40 min / 180°C

Quiche poireaux

U11629

250 g

x 18

35 - 40 min / 180°C

Quiche chèvre épinards

U11628

250 g

x 18

35 - 40 min / 180°C

Quiche oignon

U11623

250 g

x 18

35 - 40 min / 180°C

Quiche volaille

U11625

250 g

x 18

35 - 40 min / 180°C

Croque-Monsieur

U52827

12 x 12 cm - 220 g

x 24

15 - 20 min / 180°C   1 h / 4°C

Croque Pomme de terre Lardons

U52036

220 g

x 18

15 - 20 min / 180°C   1 h / 4°C

Croque chèvre lardons

U52829

170 g

x 24

15 - 20 min / 180°C   1 h / 4°C

Croque burger cheddar

U52828

230 g

x 18

20 min / 175°C   1 h / 4°C

Croque rond végétarien

U52948

200 g

x 18

10 min / 200°C   1 h / 4°C

Feuilleté Hot-Dog

U52030

À dorer - 150 g

x 35

25 - 30 min / 200°C 30 min / 4°C

Feuilleté viande de porc

U52031

À dorer, rayer et piquer - 200 g

x 50

25 - 30 min / 200°C 30 min / 4°C

Feuilleté viande de porc

U52032

À dorer, rayer et piquer - 110 g

x 40

25 - 30 min / 200°C 30 min / 4°C

Feuilleté volaille et petits légumes

U52033

À dorer - 175 g

x 35

25 - 30 min / 200°C 30 min / 4°C

Feuilleté poulet curry

U61983

À dorer, rayer et piquer - 200 g

x 50

25 - 30 min / 200°C 30 min / 4°C

AOP BEURRE CHARENTES-POITOU

Feuilleté Comté

U52034

À dorer, rayer et piquer - 200 g

x 50

25 - 30 min / 200°C 30 min / 4°C

Croques & feuilletés

Feuilleté Comté

U52035

À dorer, rayer et piquer - 110 g

x 40

25 - 30 min / 200°C 30 min / 4°C

Feuilleté chèvre épinards

U52822

À dorer - 150 g

x 20

25 - 30 min / 200°C 30 min / 4°C

Bretzels

Bretzel

U61624

Cru - 85 g

x 84

8 - 10 min / 180°C 30 min / Ta

Les nouveautés

Fonds salés & plaques p.80

Restauration

Charcuterie p.64
Saumon p.65
Salades & Œufs p.66
Viande & Volaille p.67
Légumes p.72
Frites p.76
Plats p.77
Fromage p.78
Fonds salés & plaques p.80

Symbolique

Passage en chambre de fermentation
Cuisson au four
Décongélation
Ta : température ambiante
Passage au micro-ondes

Restauration

Unité de vente
Carton
Seau

Hotellerie

Unité logistique
Sachet
Barquette

Lardons

U10247

Crus fumés - dés 5 x 5 x 25 mm

x 10 10 x 1 kg

Lardons

U10244

Cuits fumés - dés 5 x 5 x 25 mm

x 10 10 x 1 kg

Jambon DD

U10251

Cuit - dés 5 x 5 x 5 mm

x 1 1 x 2 kg

Chorizo

U10245

Cuit - tranches 3 mm - Ø 38 mm

x 10 10 x 1 kg

Merguez

U10397

Précuites - Halal - tranches 5 mm - Ø 9 mm

x 10 10 x 1 kg

Saumon

Tranchettes de saumon fumé

U11644

Atlantique - 500 g

x 20 20 x 500 g

24 h / 4°C

Chutes de saumon fumé

U11645

500 g

x 20 20 x 500 g

24 h / 4°C

LE MONDE DES CRÊPES
BRETAGNE

Pakata Océane, Saumon fumé, crudités et Tzaziki

Dressage : 4 Pakatas

Facile

15 minutes

Ingrédients :

Tzatziki
- 1 Concombre
- 2 Gousses d'ail
- 1 Botte aneth et ciboulette
- 200 g de Yaourt grec
- 20 ml d'Huile d'olive
- Sel, poivre

Garnitures
- 80 g de Tomates cerises
- 220 g de Saumon fumé
- 3 Salades sucrine
- 1 Citron
- Sel, poivre, piment poudre

Préparation :

Tzatziki
Eplucher, vider les graines et râper le concombre, le mettre à dégorger 15 minutes en salant généreusement. Assaisonner le yaourt grec à l'aide des autres ingrédients. Ajouter le concombre bien égoutté au yaourt, rectifier l'assai- sonnement. Réserver au frais une heure avant utilisation.

Garnitures :

Emincer finement les sucrines, couper les tomates en deux. Réserver et procéder au montage.

Dressage :

Positionner la Pakata « à plat » sur le papier Snacking fourni en épousant les contours du dessin imprimé. Etaler de la sauce Tzatziki, ajouter la sucrine, les tomates, le saumon fumé et décorer de citron et herbes. Plier en respectant les instructions du document « Pas à pas » fourni et placer la Pakata dans les présentoirs en inox.

Salade Bella Ciao

U52777

Épinards, mozzarella, pâtes, pesto et tomates

x 4 4 x 1,25 kg

16 h / 4°C

Salade Indian Summer

U52776

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

x 4 4 x 1,25 kg

16 h / 4°C

Salade Spartacus

U52778

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

x 4 4 x 1,25 kg

16 h / 4°C

Salade Sultan of Swing

U63145

Couscous géant, concombres, courgettes grillés, tomates, poivrons rouges grillés, poivrons jaunes grillés, olives noires émincés

x 4 4 x 1,25 kg

16 h / 4°C

COCOTINE
ŒUFS CUITS EN BARRES

Œuf cuit en barre

U52048

Pré-coupé - 300 g

x 10

Bœuf

CHARAL
Restauration
VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Steak haché 15 % MG

U10694

Cru - “Sélection du boucher” - 150 g

x 40

CHARAL
Restauration
VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Steak haché 15 % MG

U10697

Cru - “Grand cru” - 120 g

x 50

CHARAL
Restauration
VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Steak haché 15 % MG

U10696

Cru - “Grand cru” - 100 g

x 60

CHARAL
Restauration
VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Steak haché 15 % MG

U10359

Cru - spécial burger - 150 g

x 40

CHARAL
Restauration
VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Steak haché 15 % MG

U54251

Cuit - marqué - 110 g

x 50

CHARAL
Restauration
VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Steak haché 20 % MG

U10750

Cuit - baguette - 38 g

x 4,5 kg

Bœuf

CHARAL
Restauration
VIANDE BOVINE FRANÇAISE

L'égrené 15 % MG

U10708

Cru - pur bœuf

x 6 6 x 1 kg

CHARAL
Restauration
VIANDE BOVINE FRANÇAISE

L'égrené 15 % MG

U10711

70 % viande

x 6 6 x 1 kg

Filets & aiguillettes

EUROPA CUISSON

Filet de poulet entier rôti

U20015

Cuit - Halal

x 4 4 x 2,5 kg

Aiguillette de poulet pané

U51928

Cuite - corn flakes - Halal

x 5 5 x 1 kg

EUROPA CUISSON

Aiguillette de poulet pané

U20011

Cuite - multicéréales

x 5 5 x 1 kg

Aiguillettes de poulet panées

Aiguillette de poulet pané

U11130

Cuite

x 5 5 x 1 kg 15 min / 210°C

Émincés

Émincés de poulet rôti

U11108

Cuits - 50 % cuisse / 50 % filet - 7,9 mm

x 4 4 x 1 kg

12 h / 0 - 4°C

Émincés de filet de poulet rôti

U11128

Cuits - Halal

x 4 4 x 1 kg

12 h / 4°C

Émincés de filet de poulet rôti

U11136

Cuits - 7,9 mm

x 4 4 x 1 kg

12 h / 4°C

Tranchettes de filet de poulet rôti

U19994

Cuites - 6 mm

x 5 5 x 1 kg

Tranchettes de filet de poulet rôti

U19995

Cuites - 6 mm

x 4 4 x 2,5 kg

Tranchettes de filet de poulet rôti

U20016

Cuites - Halal - 6 mm - UE

x 5 5 x 1 kg

Émincés

Émincés de cuisse de poulet rôti

U20013

Cuits - Halal - 7 mm

x 5 5 x 1 kg

Émincés de cuisse de poulet rôti Curry

U20021

Cuit - Halal - 7 mm

x 5 5 x 1 kg

Émincés de filet de poulet rôti Curry

U11133

Cuits - 7,9 mm

x 4 4 x 1 kg

12 h / 4°C

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

Émincés de cuisse de poulet rôti Tex Mex

U20022

Cuits - Halal - sans os - sans peau - 7 mm

x 5 5 x 1 kg

Émincés de poulet Mexicain

U11141

Cuits

x 4 4 x 1 kg

12 h / 4°C

Émincés de poulet rôti Mexicain

U11124

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

x 4 4 x 1 kg

12 h / 4°C

Kebabs

Émincés de cuisse de poulet rôti Kebab

U20023

Cuits - Halal - 7 mm

x 5 5 x 1 kg

Émincés de Kebab

U10248

Volaille et veau - cuits - Halal

x 10 10 x 1 kg

Lamelles de kebab Oriental

U11106

Volaille et veau - cuites - Halal

x 4 4 x 1 kg

15 min / 180°C

Lamelles de Kebab Méditerranéen

U52023

Volaille - cuites - grillées - Halal

x 12 12 x 850 g

6 min / 210°C

Lamelles de Kebab Méditerranéen

U52025

Volaille et veau - cuites - rôties & grillées - Halal

x 12 12 x 850 g

6 min / 210°C

Cuisinés

Aubergines grillées

U10821

Lamelles

📦 x 5 ▨ 5 x 1 kg

❄ Ta

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

Brocolis

U10807

Ø 40 / 60 mm

📦 x 4 ▨ 4 x 2,5 kg

Champignons

U10798

Émincés

📦 x 4 ▨ 4 x 2,5 kg

Choux-fleurs

U72017

Fleurettes

📦 x 4 ▨ 4 x 2,5 kg

Courgettes

U10806

Rondelles - 5 mm

📦 x 4 ▨ 4 x 2,5 kg

Épinards

U10802

Branches - portion

x 4 4 x 2,5 kg

Épinards

U10801

Hachés - portion

x 4 4 x 2,5 kg

Haricots verts

U10808

Extra fins - 7 mm

x 4 4 x 2,5 kg

Julienne de légumes

U10809

Carottes, céleri, poireaux

x 4 4 x 2,5 kg

Petits pois

U51604

Extra fins

x 4 4 x 2,5 kg

Poireaux

U10796

Coupés - 50 / 50 - 15 mm

x 4 4 x 2,5 kg

Poivrons rouges / verts

U10800

Lanières

x 4 4 x 2,5 kg

Poivrons tricolores

U10814

Lanières

x 4 4 x 2,5 kg

Ratatouille

U10804

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

x 4 4 x 2,5 kg

Ail

U10799

Dés - 4 x 4 mm

x 16 16 x 250 g

Échalotes

U51606

4 x 4 mm

x 16 16 x 250 g

Oignons

U10795

Émincés - 6 mm

x 4 4 x 2,5 kg

Oignons

U10803

Cubes - 10 x 10 mm

x 4 4 x 2,5 kg

Basilic

U10822

x 8 8 x 250 g

Ciboulette

U71577

x 8 8 x 250 g

Persil

U10820

x 5 5 x 1 kg

Frites

Frites allumettes

U51801

Préfrites - 7 mm

x 5 2,5 kg

Frites

U51800

Préfrites - 9,5 mm

x 5 2,5 kg

Grip'n Dip

U52804

Préfrites - 7,5 mm

x 5 2,5 kg

Pom' Sautées

U51726

Préfrites - Ø7 mm

x 4 2,5 kg

Gratin de pommes de terre

U71784

120 g

x 40

24 min / 180°C 2 min 40

Paëlla

U72018

Riz jaune, colin d'Alaska, calamars, crevettes, moules, blanc de poulet doré, poivrons rouges en lanières, oignons, tomates, petits pois, champignons

x 10 10 x 1 kg

11 - 13 min / 180°C 7 - 8 min

Zorba

U72019

Risoni, tomates, aubergines fries, courgettes fries, oignons fris, poivrons rouges grillés, poivrons jaunes grillés

x 8 8 x 1,25 kg

10 - 12 min / 135°C 12 min

Burrata

U61953

Bonta Viva

x 8 8 x 100 g

32 h / 4°C

Camembert

U52837

Grand Fermage

Tranches 3 / 5 mm

x 8 8 x 500 g

12 h / 2 - 6°C

Chèvre affiné

U52838

Soignon

Tranches - 7 g - Ø 42 mm

x 8 8 x 500 g

12 h / 2 - 6°C

Chèvre affiné

U52839

Soignon

Tranches - 20 g - Ø 78 mm

x 8 8 x 500 g

12 h / 2 - 6°C

Reblochon

U61929

Ligueil

Tranches - 6 mm

x 8 8 x 500 g

12 h / 2 - 6°C

Bleu

U55023

Demi tranches

x 8   8 x 1,1 kg

Bleu

U55024

Cubes 14 x 14 mm

x 8   8 x 1,3 kg

Chèvre affiné

U71599

Tranches - Ø 42 mm

x 8   8 x 1,2 kg

Chèvre affiné

U55022

Tranches - Ø 60 mm

x 8   8 x 1,1 kg

Mozzarella

U71600

Tranches - Ø 65 mm

x 8   8 x 1,2 kg

Mozzarella

U55020

Billes - 5 g

x 8   8 x 1,3 kg

Raclette

U55018

Tranches - 15 g

x 8   8 x 1,1 kg

Reblochon

U53602

Tranches

x 8   8 x 1 kg

Crus

Mini fond de tarte Ø4,5 cm

U52038

Beurre concentré 24,2 % - bord cannelé - moule alu - 8 g

x 176

8 - 10 min / 180°C

Fond de tartelette Ø9,5 cm

U52832

Margarine - bord droit haut - moule alu - 70 g

x 30

8 - 10 min / 180°C

Fond de tartelette Ø11 cm

U51785

Beurre concentré 19 % - bord droit - moule alu - 50 g

x 72

15 - 20 min / 180 - 200°C

Fond de tartelette Ø11 cm

U52039

Beurre concentré 24,2 % - bord cannelé - moule alu - 50 g

x 42

8 - 10 min / 180°C

Fond de tarte Ø11 cm

U71811

Pur beurre - bord haut - moule alu - 48 g

x 72

45 min - 1 h / 0 - 4°C

Fond de tarte Ø11 cm

U71813

Margarine végétale - moule alu - H 2 cm - 48 g

x 72

45 min - 1 h / 0 - 4°C

Crus

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

Fond de quiche Ø 12 cm

U11154

Pur beurre 21 % - bord droit - moule alu - 70 g

x 56

20 min / 180°C

Fond de tartelette Ø 12 cm

U52672

Margarine - bord droit haut - moule alu - 80 g

x 36

8 - 10 min / 180°C

Nouveau

Fond de tarte Ø 12,5

U74688

Pur beurre 24% - pâte brisée - moule alu - 65 g

x 72

45 min - 1 h / 0 - 4°C

Nouveau

Fond de tarte Ø 12,5

U74687

Matière grasse végétale - pâte brisée - moule alu - 65 g

x 72

46 min - 1 h / 0 - 4°C

Fond de quiche Ø 12,5 cm

U62931

Pur beurre 24 % - moule alu - H 3 cm - 80 g

x 48

45 min - 1 h / 0 - 4°C

Fond de quiche Ø 12,5 cm

U62932

Margarine végétale - moule alu - H 3 cm - 80 g

x 48

45 min - 1 h / 0 - 4°C

Crus

Fond de tartelette Ø 13,8 cm

U64674

Beurre concentré 19 % - bord droit - moule alu - 70 g

x 48

15 - 20 min / 180 - 200°C

Fond de tarte Ø 27 cm

U71812

Pur beurre - moule alu - H 4 cm - 420 g

x 10

45 min - 1 h / 0 - 4°C

Fond de tarte Ø 27 cm

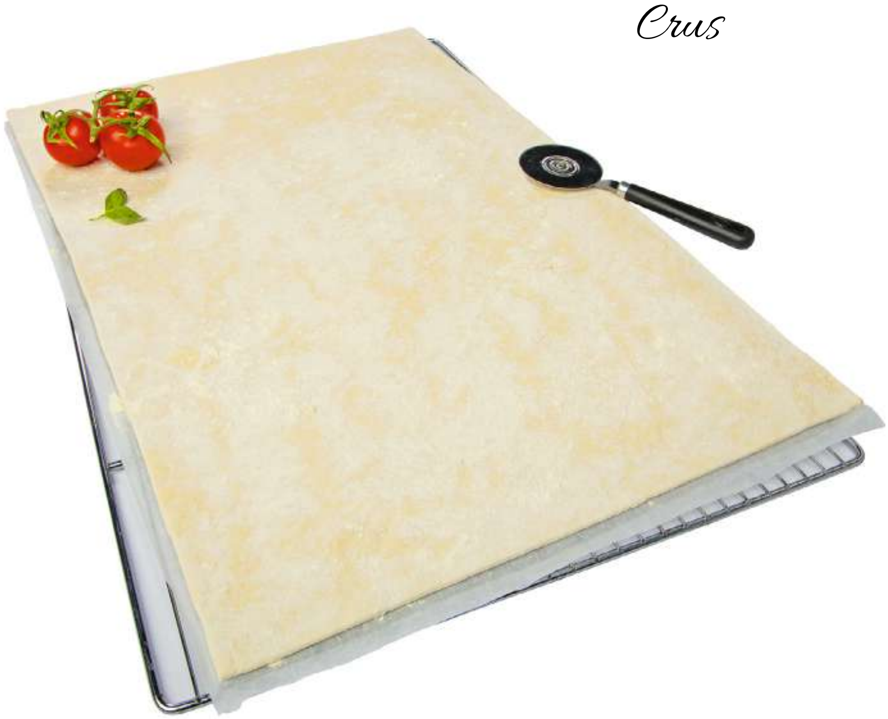
U71814

Margarine végétale - moule alu - H 4 cm - 420 g

x 10

45 min - 1 h / 0 - 4°C

Crus



Plaque à pizza

U10392

Margarine 3,86 % - 39 x 59 cm - 1250 g

x 10

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

30 min / 4°C

Pizza chèvre miel

Eurial
BRANCHE LAIT D'AGRIAL

Ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- 2 cuillerées à soupe de crème fraiche
- 250 g de tranches de chèvre
- 80 g de mozzarella râpée
- La moitié d'un petit oignon rouge
- 2 cuillerées à soupe de miel d'acacia
- 1 poignée de noix concassées
- Roquette
- Poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C en chaleur traditionnelle.
Déroulez la pâte sur la plaque de votre four en conservant la feuille de papier sulfurisé.
Disposez les tranches de chèvre.
Épluchez et tranchez l'oignon rouge.
Répartissez la crème sur le fond de pâte à pizza, ajoutez la mozzarella, le chèvre, l'oignon et faites cuire dans le bas de votre four 16 minutes environ.
À la sortie du four, nappez la pizza de miel, de noix et déposez quelques feuilles de roquettes.
Poivrez.

Les nouveautés

À garnir p.87

Réception

Salée p.86
À garnir p.87
Sucrée p.88

Symbolique

Passage en chambre de fermentation
Cuisson au four
Décongélation
Ta : température ambiante
Passage au micro-ondes

Restauration

Hotellerie

Unité de vente
Carton
Seau

Unité logistique
Sachet
Barquette

Amuses-bouches Rivoli

U71783

Croque tomate mozza pesto, rosti épinard artichaud, mini cake butternut, gougère bechamel comté - 48 pièces

x 1

14 min / 170°C

Mini quiches

U71782

Chèvres miel, épinards saumon, légumes du soleil et tomate, 3 fromages (bleu, emmental, chèvre), cèpes persillade - 25 pièces

x 3

20 - 25 min / 170°C

Nouveau

Assortiment de mini pain burger colorés

U76751

Cuits - brioché - 10 g

x 100

20 - 30 min / 0 - 4°C

Mini navette

U64372

Nature - 10 g

x 60

1 h / Ta

Assortiment de mini moricettes®

U52762

Nature, pavot et sésame - cuites - 25 g

x 60 3 x 20

1 h / Ta

Moricette®

U52761

Cuite - 65 g

x 40

2 - 3 min / 180°C 1 h / Ta

Double moricette®

U52760

Cuite - 120 g

x 70

1 h / Ta

Plaque de pain de mie blanc

U52314

Cuite- 0,9 x 30 x 40 cm - 250 g

x 10 2 x 5

Petits fours Haute Couture

U71780

Monts blancs, choux praliné, lingots citron, opéras, dômes fruits rouges, tatins de pommes, rochers chocolat, spirales mangue - 48 pièces

x 1

2 h / 4°C

P'tits verres sucrés

U71781

Verres hocolat, verres framboises vanille, verres façon tiramisu, verres citron meringué - 36 pièces

x 1

4 h / 4°C

Mini moelleux chocolat

U71778

Cœur coulant - 30 g

x 48

10 min / 180°C 25 secondes

Macarons - Assortiment classique

U52898

Café, chocolat, citron, framboise, pistache et vanille - 72 pièces

x 4

4 h / 0 - 4°C

livier
ier

Les nouveautés

Fruits p.92
Fonds sucrés p.110

Produits services

Fruits p.92
Purées de fruits p.98
Coulis de fruits p.106
Ovoproduits p.107
Génoises p.108
Pâtes à choux p.109
Fonds sucrés p.110
Disques & plaques p.114

Symbolique

Passage en chambre de fermentation
Restauration
Hotellerie
Cuisson au four

Unité de vente
Carton
Seau

Unité logistique
Sachet
Barquette

Décongélation
Ta : température ambiante
Passage au micro-ondes

Fruits Rouges

Cassis

U10998

Égrappés

x 5   5 x 1 kg

Nouveau

Fraises

U76693

Équeutées

x 5   5 x 1 kg

Framboises

U53266

Mecker - calibrées

x 12   12 x 500 g

Framboises

U11030

Meeker

x 6   12 x 500 g

Framboises

U10152

Williamette

x 5   5 x 1 kg

Framboises

U11006

Willamette

x 5   5 x 1 kg

U11005

Willamette

x 10 kg   4 x 2,5 kg

Fruits Rouges

les vergers boiron
FRUITS
SURGELÉS • FROZEN
FRAMBOISE BRISÉE
RASPBERRY CRUMBLE
2,2lbs 1kg

Brisures de framboise

U10127

x 5 5 x 1 kg

Roger Descours
Fruits
surgelés

Nouveau

Brisures de framboise

U76695

x 5 5 x 1 kg

U76694

x 10 kg 4 x 2,5 kg

les vergers boiron
FRUITS
SURGELÉS • FROZEN
GRIOTTE DÉNOYAUTÉE
MORELLO CHERRY - NO STONE
2,2lbs 1kg

Griottes

U10128

Dénoyautées

x 5 5 x 1 kg

Roger Descours
Griottes
dénoyautées

Nouveau

Griottes

U76696

Dénoyautées

x 5 5 x 1 kg

FRUITS ROUGES & Co
Ma collection de fruits
GRIOTTE LUTOWKA SURGELÉE
1kg

Griottes

U10978

Lutowka - dénoyautées

x 10 kg

Roger Descours
Groseilles

Nouveau

Groseilles rouges

U76697

Égrappées

x 5 5 x 1 kg

Fruits Rouges

Mûres

U11041

x 5 5 x 1 kg

Myrtilles sauvages

U10132

x 5 5 x 1 kg

Nouveau

Myrtilles sauvages

U76698

x 5 5 x 1 kg

U76699

x 10 kg

Mélange de fruits rouges

U10130

Cassis, fraise des bois, groseille, mûre, myrtille

x 5 5 x 1 kg

Nouveau

Cocktail de fruits rouges

U76700

Cassis, framboise, griotte, groseille, mûre

x 5 5 x 1 kg

Fruits du Verger

Abricots

U52781

Oreillons

x 5 5 x 1 kg

Abricots

U10994

Oreillons

x 5 5 x 1 kg

Mirabelles

U52785

Oreillons

x 5 5 x 1 kg

U52783

Oreillons

x 10 kg

Pommes

U54412

Tranches - 1 / 12ème

x 5 5 x 1 kg

U10991

Tranches - 1 / 12ème

x 10 kg

Pommes

U11015

Cubes - 10 x 10 mm

x 5 kg 5 x 1 kg

Prunes

U10992

Oreillons

x 10 kg

Fruits du Verger

FRUITS ROUGES & Co.
Ma collection de fruits
PRUNE QUETCHE OREILLON SURGELÉE
1kg

Prunes Quetches Stanley

U52881

Oreillons

x 5 kg   5 x 1 kg

les vergers boiron
FRUITS
SURGELÉS • FROZEN
RHUBARBE
RHUBARB
1kg

Rhubarbe

U52750

x 5   5 x 1 kg

FRUITS ROUGES & Co.
Ma collection de fruit
RHUBARBE ROUGE DÉS SURGELÉE
1kg

Rhubarbe

U11016

Rouge

x 5   5 x 1 kg

U10993

Rouge - dés - 13 x 13 mm

x 10 kg

Fruits Tropicaux

Ananas

U11036

Chunks - 20 x 20 mm

x 5 5 x 1 kg

Mangues

U11009

Cubes - 10 x 10 mm

x 5 5 x 1 kg

Mickael's Bakehouse

Ciabatta sandwich

Par Mickael Jahan

Crevettes, coriandre fraîche, mangue fraîche, jus de citron vert et roquette

Pour 1 pièce

Ingrédients :

Pâte à ciabatta

- 200 g de farine T55 ou 65
- 131 g d'eau tiède
- 0,5 g de levure sèche
- 4 g de sel
- 10 g d'huile d'olive

Garniture

- 15 g de coriandre fraîche
- 200 g de crevettes cuites
- 300 g de mangue fraîche
- 15 g de citron vert
- 4 g de zeste de citron vert
- 2 g de poivre concassé
- 2 g de sel
- 1 g de flocons de piment
- 30 g d'huile d'olive
- 40 g de roquette

Préparation :

Pâte à ciabatta

Peler et couper la mangue en petits cubes, ajouter les crevettes, la coriandre hachée, le jus de citron et le zeste de citron vert.
Assaisonner la garniture et réserver au frais.

Garniture

Peler et couper la mangue en petits cubes, ajouter les crevettes, la coriandre hachée, le jus de citron et le zeste de citron vert.
Assaisonner la garniture et réserver au frais.

Montage :

Couper la ciabatta en deux, mettre un lit de roquette suivi de la garniture sur les deux demies ciabatta.
Couper à la taille désirée pour servir.

Fruits Rouges

Cassis

U52766

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Cerise noire

U51921

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Fraise

U76761

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4 °C

Fraise

U51719

Sucrée

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4 °C

Fraise Mara des bois

U52791

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Framboise

U51836

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Fruits Rouges

Framboise

U51718

Sucrée

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Fruits rouges

U52745

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Griotte

U52754

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Groseille

U52765

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Mûre

U52758

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Myrtille

U52757

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Fruits du Verger

Abricots

U52764

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Coing

U55995

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Figue

U51974

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Melon

U52756

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Mirabelle

U51951

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Pêche blanche

U52787

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Fruits du Verger

Pêche sanguine

U52755

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Poire

U52746

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Pomme verte

U52978

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Quetsche

U51976

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Rhubarbe

U51845

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

PRODUITS SERVICES

Fruits Tropicaux

Ananas

U52007

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Banane

U52016

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Crème de Coco

U52305

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Coco

U51996

Sucrée

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Fruit de la passion

U51721

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Fruits Tropicaux

U52749

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Fruits Tropicaux

Goyave

U52790

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Kiwi

U52009

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Litchi

U52788

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Mangue

U51720

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Agrumes

Bergamote

U52011

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Citron de Syracuse IGP

U52742

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Citron jaune

U52012

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Citron vert

U51922

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Clémentine de Corse IGP

U52743

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Kalamansi

U52013

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Agrumes

Mandarine

U52014

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Orange et orange amère

U51923

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Orange sanguine de Sicile IGP

U52744

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Orange sanguine

U51977

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Pamplemousse

U51846

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Yuzu

U51949

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Purées de fruits

Gourmandes

Cocktail Caraïbes rhum

U51979

Sucrée

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Marron et vanille

U51975

Sucrée

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Spécialité au gingembre

U51997

Sucrée - ananas, citron jaune et gingembre

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Coulis de fruits

Fraise

U10139

500 g

x 12 12 h / 2 - 4°C

Framboise

U10140

500 g

x 12 12 h / 2 - 4°C

Fruits rouges

U10141

500 g

x 12 12 h / 2 - 4°C

Mangue passion

U10138

500 g

x 12 12 h / 2 - 4°C

Ovoproduits

COCOTINE
BLANC D'ŒUF PÂTISSIER
1 kg

Œufs Français

Blanc d'œuf

U61952

2 kg

x 7

12 - 24 h / 4°C

COCOTINE
JAUNE D'ŒUF SUCRÉ
1 kg

Œufs Français

Jaune d'œuf

U61950

Sucré - 1 kg

x 6

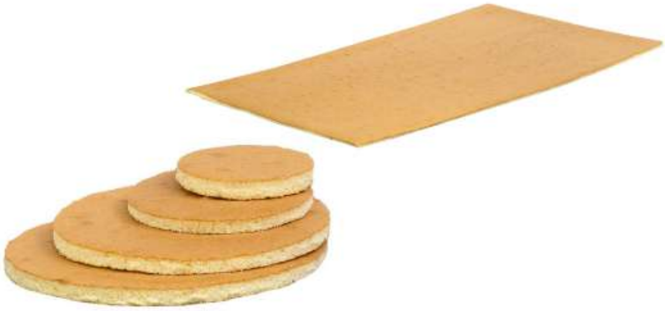
12 - 24 h / 4°C

Biscuit joconde

U62666

Nature - 580 x 375 x 6 mm - 410 g

x 12



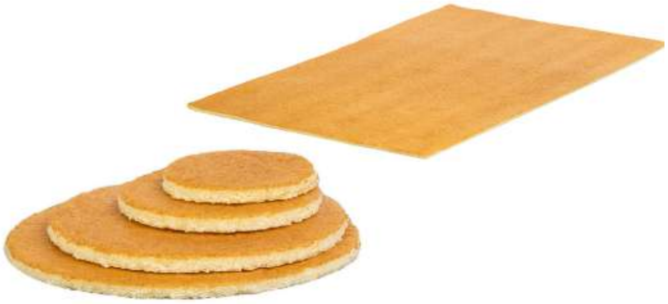
Feuille génoise

U62929

Nature - 580 x 380 x 7 mm - 480 g

x 12

45 min - 1 h / 0 - 4°C



Feuille génoise

U10330

Nature - 580 x 380 x 7 mm - 360 g

x 12

4 h / 4°C

Feuille génoise

U62930

Chocolat - 580 x 380 x 7 mm - 480 g

x 12

45 min - 1 h / 0 - 4°C

Feuilles génoise cacao

U10331

580 x 380 x 7 mm - 340 g

x 12

4 h / 4°C

Chaque biscuit fait environ 2,1 cm de largeur

Bande charlotte

U11231

23 biscuits - 470 x 50 mm - 35 g

x 50

4 h / 4°C

Choux

U10319

Beurre concentré 22 % - 17,1 g

📦 x 110

Choux lunch

U10318

Beurre concentré - 22 % - 6,2 g

📦 x 320

Éclair

U10324

Beurre concentré 22,5 % - grand modèle - 16,5 g

📦 x 110

Éclair

U10323

Beurre concentré 22,5 % - 12,8 g

📦 x 140

Paris-Brest

U10327

Beurre concentré 22,5 % - 18,2 g

📦 x 110

Cuits

Fond de tartelette aux amandes et praliné Ø 4,1 cm

U52953

Beurre concentré 15 % - bord droit - H 1,7 cm - 7,1 g

x 175

Fond de tartelette aux amandes et praliné Ø 8 cm

U52952

Beurre concentré 15 % - bord droit - H 1,7 cm - 22,2 g

x 60

Mickael's Bakehouse

Mini tartelettes

Par Mickael Jahan

Garniture pommes 90 % et crumble

Pour 20 pièces

Ingrédients :

- 20 mini tartelettes sucrées (8 g)
- 400 g de fourrage pommes cube 90 %

Crumble
- 38 g de farine T55 ou 65
- 31 g de beurre
- 31 g de sucre
- 0,5 g de sel

Préparation :

Crumble

Mélanger ensemble la farine, le beurre, le sucre et le sel.
Mettre à plat sur une plaque et cuire à 180°C, en mélangeant pour casser le crumble. Réserver à température ambiante.

Montage :

Garnir les tartelettes avec le fourrage pommes et ajouter le crumble au-dessus.

Suggestion :

Saupoudrer de sucre glace et disposer 3 petits dés de pommes.

Crus

Fond de tartelette finger

U62938

Pur beurre 20 % - moule carton - 12,6 x 4,2 cm - 44 g

x 128

45 min - 1 h / 0 - 4°C

Fond de tartelette éclair

U52834

Beurre concentré 18 % - bord droit - moule alu - 14 x 4,5 x 2,1 cm - 32 g

x 70

8 - 12 min / 180°C

Mini fond de tarte Ø 4,5 cm

U52042

Beurre concentré - bord cannelé - moule alu - 8 g

x 176

8 - 12 min / 180°C

Fond de tartelette Ø 8,5 cm

U62933

Pur beurre 20 % - bord droit - moule alu - 29 g

x 144

45 min - 1 h / 0 - 4°C

Fond de tartelette Ø 8,5 cm

U10307

Beurre concentré 18 % - bord droit - moule alu - 30 g

x 144

15 - 20 min / 180 - 200°C

Fond de tartelette Ø 9,5 cm

U52043

Beurre concentré 20,3 % - bord droit - moule alu - 40 g

x 72

8 - 12 min / 180°C

Crus

Fond de tartelette Ø 11 cm

U62934

Pur beurre 20 % - bord droit - moule alu - 48 g

x 72

45 min - 1 h / 0 - 4°C

Fond de tartelette Ø 11 cm

U52675

Beurre concentré 20,3 % - bord cannelé - moule alu - 45 cm

x 50

8 - 12 min / 180°C

Fond de tartelette Ø 11 cm

U10308

Beurre concentré 18 % - bord droit - moule alu - 50 g

x 96

15 - 20 min / 180 - 200°C

Fond de tartelette Ø 18 cm

U62935

Pur beurre 20 % - bord droit - moule alu - 185 g

x 30

45 min - 1 h / 0 - 4°C

Fond de tartelette Ø 22 cm

U62936

Pur beurre 20 % - bord droit - moule alu - 240 g

x 18

45 min - 1 h / 0 - 4°C

Fond de tarte Ø 22 cm

U10310

Beurre concentré 18 % - bord droit - moule alu - 225 g

x 16

15 - 20 min / 180 - 200°C

Crus

Nouveau

Fond de tarte Ø 24 cm

U75448

Pur beurre 20% - bord droit - moule alu - 260 g

x 16

45 min - 1 h / 0 - 4°C

Fond de tarte Ø 26 cm

U10312

Beurre concentré 18 % - bord droit - moule alu - 300 g

x 18

15 - 20 min / 180 - 200°C

Fond de tartelette Ø 28 cm

U62937

Pur beurre 20 % - bord droit - moule alu - 360 g

x 16

45 min - 1 h / 0 - 4°C

Disque feuilleté Ø 14 cm

U20495

Beurre 33 % - cru - non piqué - 55 g

📦 x 160

20 min / 200°C ❄ 1 h / Ta

Disque feuilleté Ø 18 cm

U20496

Beurre 33 % - cru - non piqué - 90 g

📦 x 80

20 min / 200°C ❄ 1 h / Ta

Disque feuilleté Ø 22 cm

U20497

Beurre 33 % - cru - non piqué - 140 g

📦 x 20

20 min / 200°C ❄ 1 h / Ta

Demi plaque feuilletée

U51629

Beurre concentré 33 % - crue - non piquée - 36 x 28 cm - 327 g

📦 x 15

22 min / 180°C ❄ 2h / 4°C

Disque feuilleté Ø 26 cm

U20499

Beurre 33 % - cru - non piqué - 220 g

📦 x 20

20 min / 200°C ❄ 1 h / Ta

Disque feuilleté Ø 29 cm

U20500

Beurre 33 % - cru - non piqué - 260 g

📦 x 180

20 min / 200°C ❄ 1 h / Ta

Disque feuilleté Ø 32 cm

U62429

Beurre 33 % - cru - non piqué - 330 g

📦 x 18

28 - 30 min / 190°C ❄ 30 min / Ta

Plaque feuilletée

U52309

Beurre 33% - crue - non piquée - 40 x 60 cm - 700 g

📦 x 17

20 min / 200°C ❄ 30 min / Ta

Plaque feuilletée

U61962

Beurre - crue - non piquée - 57 x 37 cm - 700 g

📦 x 14

22 min / 180°C ❄ 2 h / 4°C

Plaque feuilletée

U10076

“Reflet de Gelfin’Or®”

Beurre concentré 32,5 % - crue - non piquée - 40 x 60 cm - 2,8 mm - 714 g

📦 x 14

220°C ❄ 10 min / Ta

Plaque feuilletée

U10256

“Reflet de Gelfin’Or®”

Beurre concentré 32,5 % - crue - non piquée - 40 x 60 cm - 3,5 mm - 910 g

📦 x 12

220°C ❄ 10 min / Ta

Plaque feuilletée

U10257

“Reflet de Gelfin’Or®”

Margarine 30,5 % - crue - non piquée - 40 x 60 cm - 2,5 mm - 625 g

📦 x 16

220°C ❄ 10 min / Ta

Plaque feuilletée

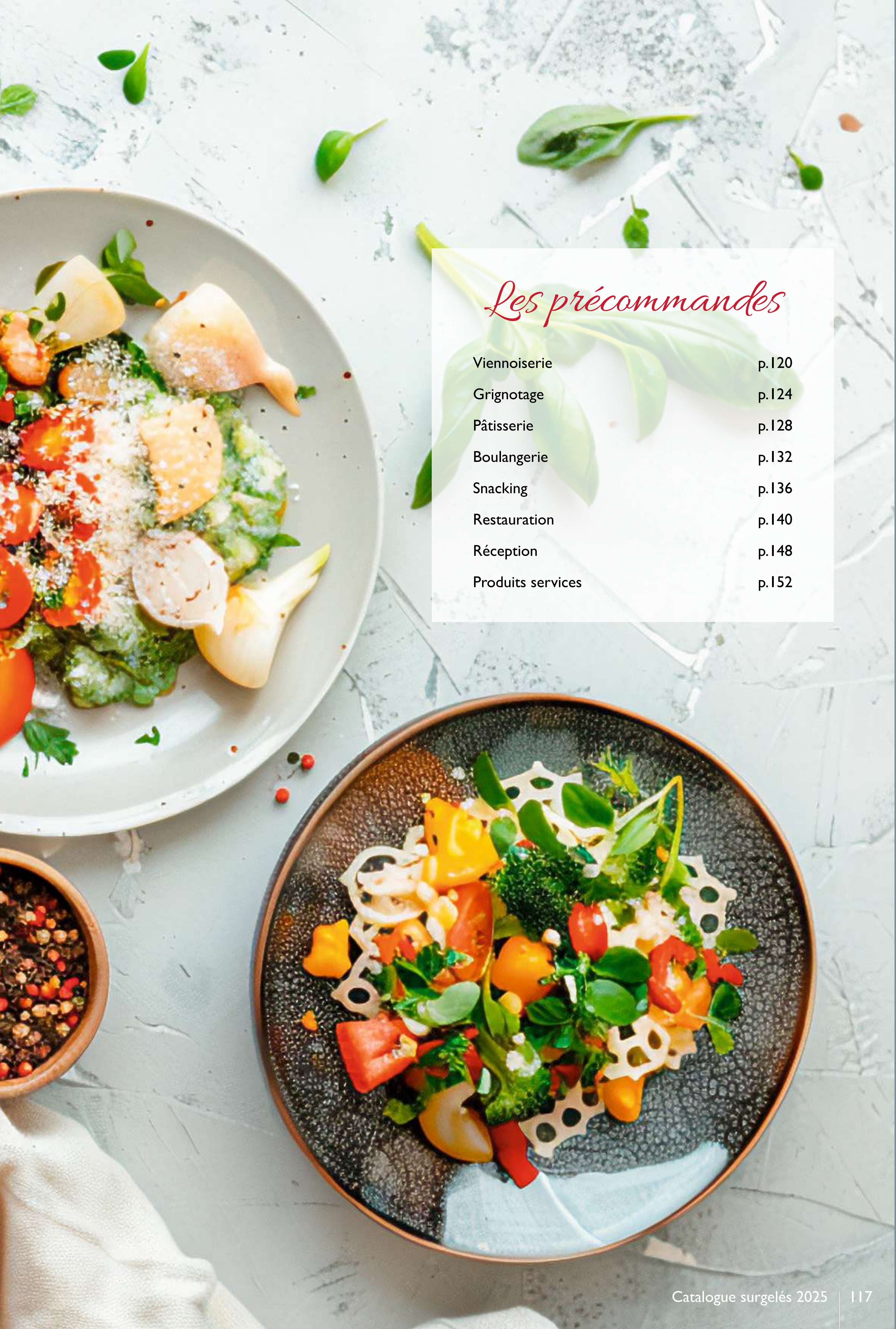
U10258

“Reflet de Gelfin’Or®”

Margarine - crue - non piquée - 40 x 60 cm - 3,5 mm - 910 g

📦 x 12

220°C ❄ 10 min / Ta



Les précommandes

Viennoiserie p.120
Grignotage p.124
Pâtisserie p.128
Boulangerie p.132
Snacking p.136
Restauration p.140
Réception p.148
Produits services p.152

Viennoiserie

Les Inspirés p.120
Éclat du Terroir p.120
Success p.120

★★★ Haut de gamme
★★ Bon rapport qualité prix
★ Entrée de gamme

Symbolique

Passage en chambre de fermentation
Cuisson au four
Décongélation Ta : température ambiante
Passage au micro-ondes

Restauration

Hotellerie

Unité de vente
Carton
Seau

Unité logistique
Sachet
Barquette

Éclat du Terroir

Viennoiserie crue

★★★

Croissant

U10517

23 % beurre Charentes Poitou - 70 g

x 165 3 x 55

1h45 - 2h / 27 - 28°C 15 - 16 min / 165 - 170°C

★★★

Pain au chocolat

U10040

21 % beurre Charentes Poitou - 80 g

x 150 3 x 50

2h - 2h15 / 27 - 28°C 16 - 17 min / 165 - 170°C

Les Inspirés

★★

Croissant

U62103

23 % beurre fin - 70 g

x 165 3 x 55

1h50 - 2h10 / 27 - 28°C 15 - 17 min / 165 - 170°C

★★

Pain au chocolat

U62104

21 % beurre fin - 80 g

x 150 3 x 50

2h - 2h15 / 27 - 28°C 15 - 17 min / 165 - 170°C

Success

★

Croissant

U10520

23 % beurre fin - 70 g

x 165 3 x 55

1h45 - 2h / 28°C 15 - 16 min / 180°C

★

Pain au chocolat

U10522

20,8 % beurre fin - 80 g

x 150 3 x 50

1h45 - 2h / 28°C 15 - 16 min / 180°C

Temps de préparation : 20min

Banana Bread

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Ingrédients :

- 400 g de croissants rassis
- 100 g d'huile de colza
- 230 g de bananes mûres
- 180 g de sucre
- 100 g de farine
- 180 g d'œufs
- 10 g de levure chimique
- 100 g de noix de pécan

Préparation :

Couper les bananes en morceaux, les mélanger au sucre et les laisser reposer pendant 20 min.
Verser les croissants dans le saladier contenant le mélange banane/sucre.
Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture pâteuse.
Ajouter les œufs et l'huile et battre avec le batteur.
Ajouter la farine, la levure et les noix de pécan et mélanger pendant 2 min.
Verser le mélange dans un moule à gâteau graissé et cuire pendant 30 min à 170°C.
Sortir du four et laisser refroidir avant de démouler.

Grignotage

Beignets p.124
Brioches & gaufres p.125

Symbolique

Passage en chambre de fermentation

Cuisson au four

Décongélation
Ta : température ambiante

Passage au micro-ondes

Restauration

Hotellerie

Unité de vente

Carton

Seau

Unité logistique

Sachet

Barquette

Beignets

Beignet

U10954

Nature - 55 g

x 40

3 h / Ta

Beignet

U10957

Pomme - 75g

x 40

3 h / Ta

Beignet

U10955

Chocolat noisettes - 75 g

x 40

3 h / Ta

Beignet

U10956

Framboise - 75 g

x 40

3 h / Ta

Nouveau

Briochette tradition

U74701

Crue - Nature - 60 g

x 150

2h30 / 25 - 30°C 10 min / 170°C 12 h / 0 - 4°C

Nouveau

Briochette tradition

U74700

Crue - Nature - 90 g

x 90

2h30 / 25 - 30°C 10 min / 170°C 12 h / 0 - 4°C

Nouveau

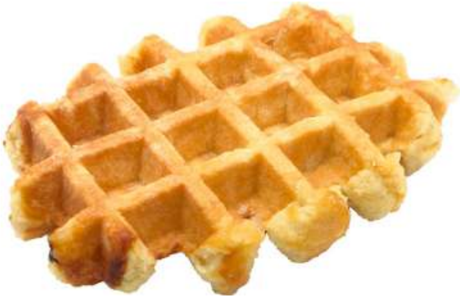
Pain au lait

U74698

Cru - 60g

x 105

2h30 / 25 - 30°C 10 min / 170°C 12 h / 0 - 4°C



Gaufres de Liège

U62223

Cuite - 115 g

x 50

1 - 2 min / 150°C 1 h / 4°C

Les nouveautés

Pâtisseries à partager p.128

Pâtisseries individuelles p.128

Pâtisserie

Pâtisseries à partager p.128
Pâtisseries individuelles p.128
Tartelettes individuelles p.129

Symbolique

Passage en chambre de fermentation

Cuisson au four

Décongélation
Ta : température ambiante

Passage au micro-ondes

Restauration

Unité de vente

Carton

Seau

Hotellerie

Unité logistique

Sachet

Barquette

Pâtisseries à partager

Nouveau

Maxi flan

U76771

Cru - Faible taux de beurre - Ø 27 cm - 2000 g

x 7

45 - 60 min / 200°C

Pâtisseries individuelles

Sans huile de palme

Éclair à la vanille

U10050

90 g

x 18

3 h / 0 - 4°C

Sans huile de palme

Éclair au chocolat

U10028

90 g

x 18

3 h / 0 - 4°C

Sans huile de palme

Éclair au café

U10049

90 g

x 18

3 h / 0 - 4°C

Nouveau

Craquant chocolat

U74531

Biscuit Joconde, praliné feuilletine, bavaroise chocolat noir - Ø 8 cm - 110 g

x 16

12 h / 4°C

Tartelettes individuelles

Tartelette au chocolat

U62008

Ø 9 cm - 90 g

x 27

3 h / 0 - 4°C

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

Tartelette au citron

U62005

Ø 10 cm

x 27

2 h / 4°C

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

Tartelette au citron meringuée

U62007

130 g

x 18

8 min / 150°C

Tartelettes aux framboises

U62015

110 g

x 18

5 h / 0 - 4°C

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

U68631

Moule alu - 120 g

x 24

15 min / 150°C

Les nouveautés

Baguettes & pains spéciaux p.132

Pains sandwich p.133

Boulangerie

Baguettes & pains spéciaux p.132
Pains sandwich p.133

Symbolique

Passage en chambre de fermentation
Cuisson au four
Décongélation
Ta : température ambiante
Passage au micro-ondes

Restauration
Hotellerie

Unité de vente
Carton
Seau

Unité logistique
Sachet
Barquette

Baguette graines

U76749

"Les Gourmets" - précuite - 280 g

x 22

11 - 13 min / 210°C 0 - 10 min / Ta

Le grand céréalier

U62238

Précuit - 1,1 kg

x 10

16 - 18 min / 190 - 200°C 0 - 10 min / Ta

Pavé muesli

U10575

Précuit - 280 g

x 26

13 - 14 min / 180 - 190°C 0 - 10 min / Ta

Pain complet

U10582

Précuit - 330 g

x 26

16 - 18 min / 190 - 200°C 0 - 10 min / Ta

Boule aux fruits

U74532

Précuit - 800 g

x 7

15 - 18 min / 220°C 1 h / Ta

Nouveau

Baguettine

U76747

“Les gourmets” - Caractère - précuite - 140 g

x 50

10 - 12 min / 190 - 200°C 0 - 10 min / Ta

Sandwich au Bleu et Fruits Secs

Pour 4 personnes

Préparation 15 minutes

Ingrédients :

- 16 Tranches de Bleu IQF Ligueil
- 40 g Beurre Plaquette AOP doux Grand Fermage
- 2 Baguettes bien croustillantes (ou 4 petites baguettes Individuelles)
- 8 à 10 Abricots secs
- Une douzaine de Cerneaux de noix (ou noisettes décortiquées)
- Quelques feuilles de mâche et feuilles de chêne verte
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

Couper les baguettes en deux puis faire une fente pour les ouvrir sur leur longueur.
À l’aide d’un couteau, étaler le Beurre Plaquette AOP doux Grand Fermage finement sur les deux côtés de la baguette.
Disposer quelques feuilles de mâche et feuilles de chêne.
Superposer quatre Tranches de Bleu IQF Ligueil, puis ajouter quelques cerneaux de noix et demi-abricots.
Saler, poivrer, refermer le sandwich et déguster aussitôt !

Les nouveautés

Focaccia & Scrocchiarella	p.137

Snacking

Fozzas p.136
Focaccia & Scrocchiarella p.137

Symbolique

Passage en chambre de fermentation

Cuisson au four

Décongélation
Ta : température ambiante

Passage au micro-ondes

Restauration

Hotellerie

Unité de vente

Carton

Seau

Unité logistique

Sachet

Barquette

Fozzas

Fozza 3 fromages

U61921

Grain d'Or Gel - précuite - 180 g

x 24

12 min / 160°C

Fozza crème lardons

U61920

Grain d'Or Gel - précuite - 180 g

x 24

14 min / 165°C

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

Fozza chorizo poivrons

U61919

Grain d'Or Gel - précuite - 180 g

x 24

17 min / 160°C

Pâte focaccia roulée

Escargotine épinard chèvre

U61922

Grain d'Or Gel - précuite - 120 g

x 24

8 min / 180°C 1 h

Pâte focaccia roulée

Escargotine poulet curry

U61923

Grain d'Or Gel - précuite - 130 g

x 24

8 min / 180°C 1 h

Pâte focaccia roulée

Escargotine tomate courgette mozzarella

U61924

Grain d'Or Gel - précuite - 130 g

x 24

8 min / 180°C 1 h

Nouveau

Scrocchiarella

U76643

Précuite - 55 x 25 cm - 520 g

x 8

2 - 3 min + 4 - 6 min / 280°C

Les nouveautés

Viande & Volaille p.142

Légumes p.143

Plats p.144

Plaques p.145

Restauration

100 % Végétale p.140
Viande & Volaille p.142
Légumes p.143
Plats p.144
Plaques p.145

Symbolique

Passage en chambre de fermentation

Cuisson au four

Décongélation
Ta : température ambiante

Passage au micro-ondes

Restauration

Hotellerie

Unité de vente

Carton

Seau

Unité logistique

Sachet

Barquette

Bouchée végétale

U71785

Recette Falafel - à base de pois chiche, carotte, oignon, fève et épices

x 8 8 x 1 kg

8 - 10 min / 180°C 6 - 8 h / 4°C

Heura
PLANT-BASED
CHICK'N PIECES
ORIGINALS
2,5 kg

Aiguillettes Originaux Végan

U54920

6 à 12 g

x 2,5 kg

Heura
PLANT-BASED
CHICK'N PIECES
MEDITERRANEAN
2,5 kg

Aiguillettes Méditerranée

U54921

6 à 12 g

x 2,5 kg

Heura
PLANT-BASED
NUGGETS
2,5 kg

Nuggets Originaux Végan

U54922

20 g

x 2,5 kg

11 min / 220°C

Heura
PLANT-BASED
BURGERS
ORIGINAL
10
1,1 kg

Burgers Originaux Végan

U54923

110 g

x 1,1 kg 10 x 110 g

Heura
100% PLANT-BASED
CHICK'N FILLET BURGER

Long burger suprême

U62016

105 g

x 1 kg

20 min / 220°C

Heura
PLANT-BASED
SPANISH CHORIZO
ORIGINAL
CHORIZO
1,29 kg
28

Chipolatas épicées

U72300

41 à 45 g

x 1,29 kg

Heura
PLANT-BASED
SAUSAGES
ORIGINAL
SALCHICHAS
1,29 kg
28

Chipolatas nature

U72301

41 à 45 g

x 1,29 kg

Heura
PLANT-BASED
GROUND
MINCE
PICADA
1 kg

Haché égrainé

U72302

x 1 kg

Viande & Volaille

Bœuf

Nouveau
VIANDE BOVINE FRANÇAISE

Tartare au couteau

U10735

Avec dosette de sauce 35 g - 180 g

x 16

5 min / eau froide

Légumes

Légumes couscous

U10815

x 4 4 x 2,5 kg

Pois chiches

U64723

Cuits

x 10 10 x 1 kg

Avocat

U54403

Lamelles

x 6 6 x 1 kg

Cuisinés

Demi tomate cerise

U54273

Aux herbes

x 6 6 x 1 kg

Tomate mi-séchée

U54274

Rondelles - à l'huile de colza et aux herbes

x 5 5 x 1 kg

Tomate mi séchée

U54282

Segments - aux herbes

x 6 6 x 1 kg

Poivron rouge

U54278

Grillé et pelé

x 6 6 x 1 kg

Guacamole doux

U54404

x 8 8 x 1 kg

Nouveau

Compotade® de poivron jaune

U54277

200 g

x 10

Lasagnes à la Bolognaise

U62074

Précuites

x 2 2 x 2,5 kg

45 min / 180°C

Fusilli

U62067

Précuites

x 4 4 x 1 kg

2 min / 100°C 3 - 4 min

Penne Rigate

U62068

Précuites

x 4 4 x 1 kg

2 min / 100°C 3 - 4 min

Tortelloni Ricotta épinard

U62069

Précuites

x 4 4 x 1 kg

2 min / 100°C 3 - 4 min

Fiocchetti gorgonzola

U62070

Précuites

x 1 1 x 3 kg

2 min / 100°C 3 - 4 min

Nouveau

Riz blanc

U74855

Précuit

x 4 4 x 2,5 kg

15 - 20 s

Crus

Nouveau

Plaque à pizza

U74699

39 x 59 cm - 1250 g

x 10

1h30 / 25°C 10 - 15 min / 200°C

Pizza orientale

Merguez Halal précuites
Ø 19mm - tranches 5mm - sachet 1 kg

Pour 2 personnes

Temps de préparation 45 minutes

André Bazin
Par passion du Goût

Ingrédients :

- 150g de **merguez précuites Halal Ø19mm André Bazin**
- 1 pâte à pizza
- 250g de coulis de tomate
- 2 boules de mozzarella
- 50g de poivron vert et/ou jaune
- 1 oignon émincé
- 1 cc d'origan ou d'herbes de Provence
- Sel, poivre

Préparation :

Décongeler les tronçons de **merguez André Bazin.**
Préchauffer le four à 210°C.
Étaler la pâte à pizza.
Ajouter le coulis de tomate sur la pâte ainsi que l'oignon uniformément.
Égoutter la mozzarella et la couper en tranches.
Déposer les tranches de mozzarella sur la pizza.
Ajouter les tranches de Merguez et les lanières de poivron.
Assaisonner avec une cuillère à café d'origan ou d'herbes de Provence, saler et poivrer.
Adapter la durée de cuisson de votre pizza en fonction de votre four.

Réception

Salée p.148
Sucrée p.148

Symbolique

Passage en chambre de fermentation

Cuisson au four

Décongélation
Ta : température ambiante

Passage au micro-ondes

Restauration

Hotellerie

Unité de vente

Carton

Seau

Unité logistique

Sachet

Barquette

Salée

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

Plateau de mini-wraps

U62013

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

x 1

5 h / 4°C

Tacos apéritifs

U62034

Tacos au poulet, courgette, sauce tomate, mozzarella. Tacos au bœuf, poivrons, cheddar. Tacos végétarien, guacamole, emmental - 36 pièces - 520 g

x 1

12 min / 160°C

Sucrée

Mini éclairs Lunch

U71776

Café, chocolat, vanille, caramel - 25 g

x 24

2 h / 0 - 4°C

Les nouveautés

Pâtes à choux p.160

Fonds sucrés p.161

Produits services

Fruits p.152
Purées, préparations & crèmes de fruits p.153
Coulis de fruits p.152
Pâtes à choux p.160
Fonds sucrés p.161

Symbolique

Passage en chambre de fermentation
Cuisson au four
Décongélation
Ta : température ambiante
Passage au micro-ondes

Restauration
Hotellerie

Unité de vente
Carton
Seau

Unité logistique
Sachet
Barquette

Fruits

Séchés

Figues noires mi-séchées

U71249

Segments

x 3 3 x 1 kg

Coulis de fruits

boiron
Coulis de fruits
500 g

Abricot

U10148

500 g

x 12

12 h / 2 - 4°C

boiron
Coulis de fruits
500 g

Cassis

U10137

500 g

x 12

12 h / 2 - 4°C

Nouveau

Citron

U10142

Préparation concentrée

x 6 6 x 500 g

24 h / 2 - 4°C

Nouveau

Mandarine

U10143

Préparation concentrée

x 6 6 x 500 g

24 h / 2 - 4°C

Nouveau

Orange

U10144

Préparation concentrée

x 6 6 x 500 g

24 h / 2 - 4°C

Nouveau

Citron

U10146

Préparation concentrée - 10 kg

x 1

24 h / 2 - 4°C

Nouveau

Orange

U10147

Préparation concentrée - 10 kg

x 1

24 h / 2 - 4°C

Nouveau

Orange sanguine

U10442

Préparation concentrée - 10 kg

x 1

24 h / 2 - 4°C

Fruits Rouges

Cranberry Griotte 100 %

U52794

x 3 3 x 1 kg

Cassis 100 %

U52751

10 kg

x 1

24 h / 2 - 4°C

Cerise noire de Bâle 100 %

U62242

10 kg

x 1

24 h / 2 - 4°C

Fraise 100 %

U76762

10 kg

x 1

24 h / 2 - 4°C

Fraise sucré

U62208

10 kg

x 1

24 h / 2 - 4°C

Framboise 100 %

U62244

10 kg

x 1

24 h / 2 - 4°C

Fruits Rouges

Framboise sucrée

U62065

10 kg

x 1

Griotte 100 %

U52786

10 kg

x 1

❄ 24 h / 2 - 4°C

Myrtille 100 %

U52775

10 kg

x 1

❄ 24 h / 2 - 4°C

Fruits du Verger

Potiron 100 %

U52313

x 3 3 x 1 kg

❄ 24 h / 2 - 4°C

Abricot 100 %

U52748

10 kg

x 1

❄ 24 h / 2 - 4°C

Figue violette 100 %

U62249

10 kg

x 1

❄ 24 h / 2 - 4°C

Melon 100 %

U52774

10 kg

x 1

❄ 24 h / 2 - 4°C

Poire 100 %

U52759

10 kg

x 1

❄ 24 h / 2 - 4°C

Pomme verte 100 %

U52979

10 kg

x 1

❄ 24 h / 2 - 4°C

Rhubarbe Victoria 100 %

U62251

10 kg

x 1

❄ 24 h / 2 - 4°C

Fruits Tropicaux

Açaï

U64486

x 3 3 x 1 kg

Figue de Barbarie rouge

U75012

x 3 3 x 1 kg

Grenade

U52008

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Papaye 100 %

U62254

x 3 3 x 1 kg

Ananas 100 %

U60998

10 kg

x 1

24 h / 2 - 4°C

Banane Cavendish

U61634

10 kg

x 1

24 h / 2 - 4°C

Fruits Tropicaux

Coco sucrée

U62252

10 kg

🪣 x 1

❄ 24 h / 2 - 4°C

Fruit de la passion jaune 100 %

U62207

10 kg

🪣 x 1

❄ 24 h / 2 - 4°C

Goyave 100 %

U62246

10 kg

🪣 x 1

❄ 24 h / 2 - 4°C

Kiwi Hayward 100 %

U62250

10 kg

🪣 x 1

❄ 24 h / 2 - 4°C

Litchi 100 %

U52789

10 kg

🪣 x 1

❄ 24 h / 2 - 4°C

Mangue 100 %

U62247

10 kg

🪣 x 1

❄ 24 h / 2 - 4°C

Crème de coco

U62245

10 kg

🪣 x 1

❄ 24 h / 2 - 4°C

Agrumes

Sudachi

U64485

x 3 3 x 1 kg

Citron jaune Femminello 100 %

U62064

10 kg

x 1

24 h / 2 - 4°C

Citron vert 100 %

U62209

10 kg

x 1

24 h / 2 - 4°C

Mandarine 100 %

U62210

10 kg

x 1

24 h / 2 - 4°C

Orange sanguine 100 %

U62211

10 kg

x 1

24 h / 2 - 4°C

Nouveau

Éclair

U76778

Matière grasse végétal - 12,8 g

📦 x 140

Nouveau

Choux

U76779

Matière grasse végétal - 17,1 g

📦 x 110

Nouveau

Paris - Brest

U76777

Matière grasse végétal - 18,2 g

📦 x 110

Crus

Nouveau

Fond de tartelette Ø 8,5 cm

U76773

Matière grasse végétal - bord droit - moule alu - 30 g

x 100

10 - 13 min / 180°C

Nouveau

Fond de tartelette Ø 10 cm

U76772

Matière grasse végétal - moule alu - 45 g

x 45

15 - 17 min / 180°C

Index par désignation

Désignation	Réf	Pages
Abricot	U10148	152
Abricot 100 %	U52748	156
Abricots	U10994	95
Abricots	U52764	100
Abricots	U52781	95
Aiguillette de poulet pané	U11130	68
Aiguillette de poulet pané	U20011	68
Aiguillette de poulet pané	U51928	68
Aiguillettes Méditerranée	U54921	140
Aiguillettes Originaux Végan	U54920	140
Ail	U10799	74
Amuses-bouches Rivoli	U71783	86
Ananas	U11036	97
Ananas	U52007	102
Ananas 100 %	U60998	157
Assortiment de mini moricettes®	U52762	87
Assortiment de mini pain burger colorés	U76751	87
Aubergines grillées	U10821	72
Avocat	U54403	142
Açaï	U64486	157
Bagel	U52860	52
Baguette	U10560	48
Baguette	U10650	48
Baguette	U11575	48
Baguette graines	U76749	132
Baguette pointue	U73205	48
Baguette rustiguette	U20403	48
Baguettine	U10566	50
Baguettine	U76747	133
Banane	U52016	102
Banane Cavendish	U61634	157
Bande charlotte	U11231	108
Basilic	U10822	75
Beignet	U10954	124
Beignet	U10955	124
Beignet	U10956	124
Beignet	U10957	124
Beignet	U20533	24
Beignet	U20534	25
Beignet	U20537	25
Beignet	U75918	25
Bergamote	U52011	104
Big Dots	U56154	34
Biscuit joconde	U62666	108
Blanc d'œuf	U61952	107
Bleu	U55023	79
Bleu	U55024	79

Désignation	Réf	Pages
Bouchée végétale	U71785	140
Boule aux fruits	U74532	132
Bretzel	U61624	61
Brioche perdue	U62075	26
Briochette tradition	U74700	125
Briochette tradition	U74701	125
Brisures de framboise	U10127	93
Brisures de framboise	U76694	93
Brisures de framboise	U76695	93
Brocolis	U10807	72
Brookie	U76774	32
Brownie chocolat	U76775	32
Brunch	U11429	49
Bun brioché	U52856	52
Bun brioché	U52857	52
Bun'n'roll	U10651	52
Burgers Originaux Végan	U54923	140
Burrata	U61953	78
Camembert	U52837	78
Canelé de Bordeaux	U10294	44
Canelé de Bordeaux	U10296	44
Cassis	U10137	152
Cassis	U10998	92
Cassis	U52766	98
Cassis 100 %	U52751	154
Cerise noire	U51921	98
Cerise noire de Bâle 100 %	U62242	154
Champignons	U10798	72
Chausson aux pommes	U10158	12
Chausson aux pommes	U10182	18
Chausson aux pommes	U11448	20
Chausson aux pommes	U11464	20
Chausson à la crème pâtissière	U10272	21
Cheesecake Saint-Sébastien	U71779	39
Chipolatas nature	U72301	141
Chipolatas épicées	U72300	141
Chorizo	U10245	64
Chouquettes sucrées	U62020	26
Choux	U10319	109
Choux	U76779	160
Choux lunch	U10318	109
Choux-fleurs	U72017	72
Chutes de saumon fumé	U11645	65
Chèvre affiné	U52838	78
Chèvre affiné	U52839	78
Chèvre affiné	U55022	79
Chèvre affiné	U71599	79
Ciabatta	U11426	50

Index par désignation

Désignation	Réf	Pages
Ciboulette	U71577	75
Citron	U10142	153
Citron	U10146	153
Citron de Syracuse IGP	U52742	104
Citron jaune	U52012	104
Citron jaune Femminello 100 %	U62064	159
Citron vert	U51922	104
Citron vert 100 %	U62209	159
Clémentine de Corse IGP	U52743	104
Cocktail Caraïbes rhum	U51979	106
Cocktail de fruits rouges	U76700	94
Coco	U51996	102
Coco sucrée	U62252	158
Coing	U55995	100
Compotade® de poivron jaune	U54277	143
Cookie	U72042	33
Cookie	U72043	33
Cookie	U76763	33
Cookie	U76764	33
Courgettes	U10806	72
Couronne feuilletée	U72065	26
Cranberry Griotte 100 %	U52794	154
Craquant chocolat	U74531	128
Croissant	U10166	14
Croissant	U10173	11
Croissant	U10517	120
Croissant	U10520	120
Croissant	U10546	14
Croissant	U10613	15
Croissant	U60997	17
Croissant	U62103	120
Croissant	U62203	9
Croissant	U62609	11
Croissant	U71958	8
Croissant	U76282	8
Croissant aux abricots	U10275	21
Croissant aux amandes	U10276	21
Croissant barre de chocolat	U60926	21
Croissant fourré chocolat noisette	U52801	21
Croque burger cheddar	U52828	59
Croque chèvre lardons	U52829	59
Croque Pomme de terre Lardons	U52036	59
Croque rond végétarien	U52948	59
Croque-Monsieur	U52827	59
Crème de Coco	U52305	102
Crème de coco	U62245	158
Crêpes	U63977	27
Crêpes	U71774	27

Désignation	Réf	Pages
Demi baguette	U52846	50
Demi plaque feuilletée	U51629	114
Demi tomate cerise	U54273	143
Demi-Cadre Craquant chocolat	U76739	45
Demi-Cadre Exotique Chocolat Blanc	U72013	45
Demi-cadre Forêt Noire	U72010	45
Demi-cadre framboise Fromage blanc	U72016	45
Demi-Cadre Framboisier	U72011	45
Demi-Cadre Régent	U72014	45
Demi-Cadre Trois Chocolats	U72012	45
Disque feuilleté Ø 22 cm	U20497	114
Disque feuilleté Ø 32 cm	U62429	114
Disque feuilleté Ø 14 cm	U20495	114
Disque feuilleté Ø 18 cm	U20496	114
Disque feuilleté Ø 26 cm	U20499	114
Disque feuilleté Ø 29 cm	U20500	114
Donut caramel salé noisette	U72030	36
Donut ChocoCoco	U72029	36
Donut Daim	U72036	36
Donut façon Crème Brûlée	U72026	36
Donut fourré tout choco	U72027	35
Donut fourré cheesecake/framboises	U72028	34
Donut Milka® fourré	U72037	35
Donut oreo	U72034	34
Dots	U52051	34
Dots	U52052	34
Dots	U52289	35
Dots	U53667	35
Dots	U53668	35
Dots	U62039	35
Dots mix box	U52053	36
Double moricette®	U52760	87
Déjeunette non lamée	U11424	51
Échalotes	U51606	74
Éclair	U10323	109
Éclair	U10324	109
Éclair	U76778	160
Éclair au café	U10049	128
Éclair au café	U61884	43
Éclair au chocolat	U10028	128
Éclair au chocolat	U61883	43
Éclair à la vanille	U10050	128
Éclair à la vanille	U61885	43
Émincés de cuisse de poulet rôti	U20013	70
Émincés de cuisse de poulet rôti Curry	U20021	70
Émincés de cuisse de poulet rôti Kebab	U20023	71

Index par désignation

Désignation	Réf	Pages
Émincés de cuisse de poulet rôti Tex Mex	U20022	70
Émincés de filet de poulet rôti	U11128	69
Émincés de filet de poulet rôti	U11136	69
Émincés de filet de poulet rôti Curry	U11133	70
Émincés de Kebab	U10248	71
Émincés de poulet Mexicain	U11141	70
Émincés de poulet rôti	U11108	69
Émincés de poulet rôti Mexicain	U11124	70
Entremet Régent	U72015	42
Épinards	U10801	73
Épinards	U10802	73
Escargotine poulet curry	U61923	137
Escargotine tomate courgette mozzarella	U61924	137
Escargotine épinard chèvre	U61922	137
Feuille génoise	U10330	108
Feuille génoise	U62929	108
Feuille génoise	U62930	108
Feuilles génoise cacao	U10331	108
Feuilleté chèvre épinards	U52822	61
Feuilleté Comté	U52034	60
Feuilleté Comté	U52035	61
Feuilleté Hot-Dog	U52030	60
Feuilleté poulet curry	U61983	60
Feuilleté viande de porc	U52031	60
Feuilleté viande de porc	U52032	60
Feuilleté volaille et petits légumes	U52033	60
Figue	U51974	100
Figue de Barbarie rouge	U75012	157
Figue violette 100 %	U62249	156
Figues noires mi-séchées	U71249	152
Filet de poulet entier rôti	U20015	68
Financier	U52715	28
Fiocchetti gorgonzola	U62070	144
Fond de quiche Ø 12 cm	U11154	81
Fond de quiche Ø 12,5 cm	U62931	81
Fond de quiche Ø 12,5 cm	U62932	81
Fond de tarte Ø 12,5	U74687	81
Fond de tarte Ø 12,5	U74688	81
Fond de tarte Ø 22 cm	U10310	112
Fond de tarte Ø 24 cm	U75448	113
Fond de tarte Ø 26 cm	U10312	113
Fond de tarte Ø 11 cm	U71811	80
Fond de tarte Ø 11 cm	U71813	80
Fond de tarte Ø27 cm	U71812	82
Fond de tarte Ø27 cm	U71814	82
Fond de tartelette aux amandes et praliné Ø 4,1 cm	U52953	110
Fond de tartelette aux amandes et praliné Ø 8 cm	U52952	110
Fond de tartelette finger	U62938	111
Fond de tartelette éclair	U52834	111
Fond de tartelette Ø 10 cm	U76772	161
Fond de tartelette Ø 11 cm	U10308	112
Fond de tartelette Ø 11 cm	U52675	112
Fond de tartelette Ø 11 cm	U62934	112
Fond de tartelette Ø 18 cm	U62935	112
Fond de tartelette Ø 22 cm	U62936	112
Fond de tartelette Ø 28 cm	U62937	113
Fond de tartelette Ø 8,5 cm	U10307	111
Fond de tartelette Ø 8,5 cm	U62933	111
Fond de tartelette Ø 8,5 cm	U76773	161
Fond de tartelette Ø 9,5 cm	U52043	111
Fond de tartelette Ø 11 cm	U51785	80
Fond de tartelette Ø 11 cm	U52039	80
Fond de tartelette Ø 12 cm	U52672	81
Fond de tartelette Ø 13,8 cm	U64674	82
Fond de tartelette Ø9,5 cm	U52832	80
Fozza 3 fromages	U61921	136
Fozza chorizo poivrons	U61919	136
Fozza crème lardons	U61920	136
Fraise	U10139	106
Fraise	U51719	98
Fraise	U76761	98
Fraise 100 %	U76762	154
Fraise Mara des bois	U52791	98
Fraise sucré	U62208	154
Fraises	U76693	92
Framboise	U10140	106
Framboise	U51718	99
Framboise	U51836	98
Framboise 100 %	U62244	154
Framboise sucrée	U62065	155
Framboises	U10152	92
Framboises	U11005	92
Framboises	U11006	92
Framboises	U11030	92
Framboises	U53266	92
Frites	U51800	76
Frites allumettes	U51801	76
Fruit de la passion	U51721	102
Fruit de la passion jaune 100 %	U62207	158
Fruits rouges	U10141	106
Fruits rouges	U52745	99
Fruits Tropicaux	U52749	102
Fusilli	U62067	144

Index par désignation

Désignation	Réf	Pages
Gaufre de bruxelles	U52652	27
Gaufre de Liège	U53571	27
Gaufres de Liège	U62223	125
Goyave	U52790	103
Goyave 100 %	U62246	158
Grand pochon	U61606	48
Gratin de pommes de terre	U71784	77
Grenade	U52008	157
Griotte	U52754	99
Griotte 100 %	U52786	155
Griottes	U10128	93
Griottes	U10978	93
Griottes	U76696	93
Grip'n Dip	U52804	76
Groseille	U52765	99
Groseilles rouges	U76697	93
Guacamole doux	U54404	143
Haché égrainé	U72302	141
Haricots verts	U10808	73
Jambon DD	U10251	64
Jaune d'œuf	U61950	107
Julienne de légumes	U10809	73
Kalamansi	U52013	104
Kit PAKATA®	U63974	56
Kit PAKATA®	U76664	56
Kiwi	U52009	103
Kiwi Hayward 100 %	U62250	158
L'égrené 15 % MG	U10708	68
L'égrené 15 % MG	U10711	68
Lamelles de Kebab Méditerranéen	U52023	71
Lamelles de Kebab Méditerranéen	U52025	71
Lamelles de kebab Oriental	U11106	71
Lardons	U10244	64
Lardons	U10247	64
Lasagnes à la Bolognaise	U62074	144
Le grand céréalier	U62238	132
Litchi	U52788	103
Litchi 100 %	U52789	158
Long burger suprême	U62016	140
Légumes couscous	U10815	142
Macarons - Assortiment classique	U52898	88
Madeleine	U10286	28
Madeleine	U52029	28
Madeleine	U71964	28
Mandarine	U10143	153
Mandarine	U52014	105
Mandarine 100 %	U62210	159
Mangue	U51720	103

Désignation	Réf	Pages
Mangue 100 %	U62247	158
Mangue passion	U10138	106
Mangues	U11009	97
Marron et vanille	U51975	106
Mascotte	U20411	24
Mascotte	U20422	24
Mascotte	U20541	24
Mascotte	U75917	24
Mascotte Foraine	U62951	24
Maxi flan	U11200	42
Maxi flan	U11239	42
Maxi flan	U76771	128
Maxi muffin	U10873	37
Maxi muffin	U10882	37
Maxi muffin	U62942	38
Melon	U52756	100
Melon 100 %	U52774	156
Merguez	U10397	64
Mille-feuille	U52968	44
Mini beignets	U10860	25
Mini beignets	U10861	26
Mini beignets	U10862	25
Mini beignets	U10863	25
Mini beignets	U75919	26
Mini chausson aux pommes	U10500	13
Mini chausson aux pommes	U62533	16
Mini croissant	U10497	13
Mini croissant	U10507	14
Mini croissant	U10539	10
Mini croissant	U10617	11
Mini crêpes moelleuses	U63975	27
Mini fond de tarte Ø 4,5 cm	U52042	111
Mini fond de tarte Ø 4,5 cm	U52038	80
Mini moelleux chocolat	U71778	88
Mini navette	U64372	87
Mini pain au chocolat	U10498	13
Mini pain au chocolat	U10540	10
Mini pain au chocolat	U10618	11
Mini pain au chocolat	U76748	14
Mini pain aux raisins	U10499	13
Mini pain aux raisins	U10506	14
Mini pain aux raisins	U10541	10
Mini pain aux raisins	U10619	11
Mini quiches	U71782	86
Mini torsade chocolat	U10268	20
Mini torsade chocolat	U10478	20
Mini éclairs Lunch	U71776	148
Mirabelle	U51951	100

Index par désignation

Désignation	Réf	Pages
Mirabelles	U52783	95
Mirabelles	U52785	95
Moelleux chocolat	U77292	44
Moricette®	U52761	87
Mozzarella	U55020	79
Mozzarella	U71600	79
Muffin	U51690	37
Muffin	U52055	38
Muffin cacao	U61996	38
Muffin ChocoCoco	U72033	38
Muffin fourré caramel	U72032	38
Muffin Milka®	U72038	38
Muffin myrtille	U61998	37
Muffin nature	U61997	38
Muffin oreo	U72035	37
Muffin triple choco	U72031	37
Myrtille	U52757	99
Myrtille 100 %	U52775	155
Myrtilles sauvages	U10132	94
Myrtilles sauvages	U76698	94
Myrtilles sauvages	U76699	94
Mélange de fruits rouges	U10130	94
Mûre	U52758	99
Mûres	U11041	94
Nuggets Originaux Végan	U54922	140
Œuf cuit en barre	U52048	66
Oignons	U10795	74
Oignons	U10803	75
Orange	U10144	153
Orange	U10147	153
Orange et orange amère	U51923	105
Orange sanguine	U10442	153
Orange sanguine	U51977	105
Orange sanguine 100 %	U62211	159
Orange sanguine de Sicile IGP	U52744	105
P'tit tigré chocolat	U76928	28
P'tits verres sucrés	U71781	88
Pain au chocolat	U10040	120
Pain au chocolat	U10174	11
Pain au chocolat	U10469	14
Pain au chocolat	U10522	120
Pain au chocolat	U10614	15
Pain au chocolat	U62104	120
Pain au chocolat	U62204	9
Pain au chocolat	U62608	11
Pain au chocolat	U71956	8
Pain au chocolat	U71957	8
Pain au chocolat 3 barres	U60996	17

Désignation	Réf	Pages
Pain au lait	U74698	125
Pain aux raisins	U10538	14
Pain aux raisins	U10588	19
Pain aux raisins	U21826	19
Pain aux raisins	U61607	12
Pain aux raisins	U61608	10
Pain bagnat	U62722	50
Pain bagnat brioché	U19774	50
Pain complet	U10582	132
Pain Hot Dog	U64575	51
Pain Kebab	U53759	53
Pain nordique	U52651	53
Pain sportif	U72305	49
Palmier	U11152	21
Palmier	U52037	21
Pamplemousse	U51846	105
Pancakes	U63978	27
Panini	U11425	51
Panini	U19839	51
Papaye 100 %	U62254	157
Paris - Brest	U76777	160
Paris-Brest	U10327	109
Paris-Brest	U61966	43
Pastel de Nata	U20395	44
Pavé muesli	U10575	132
Paëlla	U72018	77
Penne Rigate	U62068	144
Persil	U10820	75
Petit pain	U10569	49
Petite madeleine	U71963	28
Petits fours Haute Couture	U71780	88
Petits pois	U51604	73
Plaque de pain de mie blanc	U52314	87
Plaque feuilletée	U10076	115
Plaque feuilletée	U10256	115
Plaque feuilletée	U10257	115
Plaque feuilletée	U10258	115
Plaque feuilletée	U52309	114
Plaque feuilletée	U61962	115
Plaque à pizza	U10392	83
Plaque à pizza	U74699	145
Plateau de mini-wraps	U62013	148
Poire	U52746	101
Poire 100 %	U52759	156
Poireaux	U10796	73
Pois chiches	U64723	142
Poivron rouge	U54278	143
Poivrons rouges / verts	U10800	74

Index par désignation

Désignation	Réf	Pages
Poivrons tricolores	U10814	74
Pom' Sautées	U51726	76
Pomme verte	U52978	101
Pomme verte 100 %	U52979	156
Pommes	U10991	95
Pommes	U11015	95
Pommes	U54412	95
Potiron 100 %	U52313	156
Prunes	U10992	95
Prunes Quetches Stanley	U52881	96
Pêche blanche	U52787	100
Pêche sanguine	U52755	101
Quetsche	U51976	101
Quiche 3 fromages	U11626	58
Quiche chèvre épinards	U11628	58
Quiche lorrraine	U11624	58
Quiche oignon	U11623	58
Quiche poireaux	U11629	58
Quiche volaille	U11625	58
Raclette	U55018	79
Ratatouille	U10804	74
Reblochon	U53602	79
Reblochon	U61929	78
Religieuse au café	U61968	43
Religieuse au chocolat	U61967	43
Rhubarbe	U10993	96
Rhubarbe	U11016	96
Rhubarbe	U51845	101
Rhubarbe	U52750	96
Rhubarbe Victoria 100 %	U62251	156
Riz blanc	U74855	144
Salade Bella Ciao	U52777	66
Salade Indian Summer	U52776	66
Salade Spartacus	U52778	66
Salade Sultan of Swing	U63145	66
Scrocchiarella	U76643	137
Spécialité au gingembre	U51997	106
Steak haché 15 % MG	U10359	67
Steak haché 15 % MG	U10694	67
Steak haché 15 % MG	U10696	67
Steak haché 15 % MG	U10697	67
Steak haché 15 % MG	U54251	67
Steak haché 20 % MG	U10750	67
Sudachi	U64485	159
Suisse longue aux pépites de chocolat	U10156	19
Suisse longue aux pépites de chocolat	U15326	19
Tacos apéritifs	U62034	148
Tartare au couteau	U10735	142
Tartelette au chocolat	U62008	129
Tartelette au citron	U62005	129
Tartelette au citron meringuée	U62007	129
Tartelette tatin	U68631	129
Tartelettes aux framboises	U62015	129
Tartine de campagne	U53566	50
Tomate mi séchée	U54282	143
Tomate mi-séchée	U54274	143
Torsade aux pépites de chocolat	U19883	19
Torsade chocolat	U10160	19
Tortelloni Ricotta épinard	U62069	144
Tortilla de blé	U52657	53
Tranchettes de filet de poulet rôti	U19994	69
Tranchettes de filet de poulet rôti	U19995	69
Tranchettes de filet de poulet rôti	U20016	69
Tranchettes de saumon fumé	U11644	65
Tropézienne	U62019	42
Yuzu	U51949	105
Zorba	U72019	77

Index par référence

Réf	Désignation	Pages
U10028	Éclair au chocolat	128
U10040	Pain au chocolat	120
U10049	Éclair au café	128
U10050	Éclair à la vanille	128
U10076	Plaque feuilletée	115
U10127	Brisures de framboise	93
U10128	Griottes	93
U10130	Mélange de fruits rouges	94
U10132	Myrtilles sauvages	94
U10137	Cassis	152
U10138	Mangue passion	106
U10139	Fraise	106
U10140	Framboise	106
U10141	Fruits rouges	106
U10142	Citron	153
U10143	Mandarine	153
U10144	Orange	153
U10146	Citron	153
U10147	Orange	153
U10148	Abricot	152
U10152	Framboises	92
U10156	Suisse longue aux pépites de chocolat	19
U10158	Chausson aux pommes	12
U10160	Torsade chocolat	19
U10166	Croissant	14
U10173	Croissant	11
U10174	Pain au chocolat	11
U10182	Chausson aux pommes	18
U10244	Lardons	64
U10245	Chorizo	64
U10247	Lardons	64
U10248	Émincés de Kebab	71
U10251	Jambon DD	64
U10256	Plaque feuilletée	115
U10257	Plaque feuilletée	115
U10258	Plaque feuilletée	115
U10268	Mini torsade chocolat	20
U10272	Chausson à la crème pâtissière	21
U10275	Croissant aux abricots	21
U10276	Croissant aux amandes	21
U10286	Madeleine	28
U10294	Canelé de Bordeaux	44
U10296	Canelé de Bordeaux	44
U10307	Fond de tartelette Ø 8,5 cm	111
U10308	Fond de tartelette Ø 11 cm	112
U10310	Fond de tarte Ø 22 cm	112
U10312	Fond de tarte Ø 26 cm	113
U10318	Choux lunch	109
U10319	Choux	109
U10323	Éclair	109
U10324	Éclair	109
U10327	Paris-Brest	109
U10330	Feuille génoise	108
U10331	Feuilles génoise cacao	108
U10359	Steak haché 15 % MG	67
U10392	Plaque à pizza	83
U10397	Merguez	64
U10442	Orange sanguine	153
U10469	Pain au chocolat	14
U10478	Mini torsade chocolat	20
U10497	Mini croissant	13
U10498	Mini pain au chocolat	13
U10499	Mini pain aux raisins	13
U10500	Mini chausson aux pommes	13
U10506	Mini pain aux raisins	14
U10507	Mini croissant	14
U10517	Croissant	120
U10520	Croissant	120
U10522	Pain au chocolat	120
U10538	Pain aux raisins	14
U10539	Mini croissant	10
U10540	Mini pain au chocolat	10
U10541	Mini pain aux raisins	10
U10546	Croissant	14
U10560	Baguette	48
U10566	Baguettine	50
U10569	Petit pain	49
U10575	Pavé muesli	132
U10582	Pain complet	132
U10588	Pain aux raisins	19
U10613	Croissant	15
U10614	Pain au chocolat	15
U10617	Mini croissant	11
U10618	Mini pain au chocolat	11
U10619	Mini pain aux raisins	11
U10650	Baguette	48
U10651	Bun’n’roll	52
U10694	Steak haché 15 % MG	67
U10696	Steak haché 15 % MG	67
U10697	Steak haché 15 % MG	67
U10708	L’égrené 15 % MG	68
U10711	L’égrené 15 % MG	68
U10735	Tartare au couteau	142
U10750	Steak haché 20 % MG	67
U10795	Oignons	74
U10796	Poireaux	73

Index par référence

Réf	Désignation	Pages
U10798	Champignons	72
U10799	Ail	74
U10800	Poivrons rouges / verts	74
U10801	Épinards	73
U10802	Épinards	73
U10803	Oignons	75
U10804	Ratatouille	74
U10806	Courgettes	72
U10807	Brocolis	72
U10808	Haricots verts	73
U10809	Julienne de légumes	73
U10814	Poivrons tricolores	74
U10815	Légumes couscous	142
U10820	Persil	75
U10821	Aubergines grillées	72
U10822	Basilic	75
U10860	Mini beignets	25
U10861	Mini beignets	26
U10862	Mini beignets	25
U10863	Mini beignets	25
U10873	Maxi muffin	37
U10882	Maxi muffin	37
U10954	Beignet	124
U10955	Beignet	124
U10956	Beignet	124
U10957	Beignet	124
U10978	Griottes	93
U10991	Pommes	95
U10992	Prunes	95
U10993	Rhubarbe	96
U10994	Abricots	95
U10998	Cassis	92
U11005	Framboises	92
U11006	Framboises	92
U11009	Mangues	97
U11015	Pommes	95
U11016	Rhubarbe	96
U11030	Framboises	92
U11036	Ananas	97
U11041	Mûres	94
U11106	Lamelles de kebab Oriental	71
U11108	Émincés de poulet rôti	69
U11124	Émincés de poulet rôti Mexicain	70
U11128	Émincés de filet de poulet rôti	69
U11130	Aiguillette de poulet pané	68
U11133	Émincés de filet de poulet rôti Curry	70
U11136	Émincés de filet de poulet rôti	69
U11141	Émincés de poulet Mexicain	70
U11152	Palmier	21
U11154	Fond de quiche Ø 12 cm	81
U11200	Maxi flan	42
U11231	Bande charlotte	108
U11239	Maxi flan	42
U11424	Déjeunette non lamée	51
U11425	Panini	51
U11426	Ciabatta	50
U11429	Brunch	49
U11448	Chausson aux pommes	20
U11464	Chausson aux pommes	20
U11575	Baguette	48
U11623	Quiche oignon	58
U11624	Quiche lorrraine	58
U11625	Quiche volaille	58
U11626	Quiche 3 fromages	58
U11628	Quiche chèvre épinards	58
U11629	Quiche poireaux	58
U11644	Tranchettes de saumon fumé	65
U11645	Chutes de saumon fumé	65
U15326	Suisse longue aux pépites de chocolat	19
U19774	Pain bagnat brioché	50
U19839	Panini	51
U19883	Torsade aux pépites de chocolat	19
U19994	Tranchettes de filet de poulet rôti	69
U19995	Tranchettes de filet de poulet rôti	69
U20011	Aiguillette de poulet pané	68
U20013	Émincés de cuisse de poulet rôti	70
U20015	Filet de poulet entier rôti	68
U20016	Tranchettes de filet de poulet rôti	69
U20021	Émincés de cuisse de poulet rôti Curry	70
U20022	Émincés de cuisse de poulet rôti Tex Mex	70
U20023	Émincés de cuisse de poulet rôti Kebab	71
U20395	Pastel de Nata	44
U20403	Baguette rustiguette	48
U20411	Mascotte	24
U20422	Mascotte	24
U20495	Disque feuilleté Ø 14 cm	114
U20496	Disque feuilleté Ø 18 cm	114
U20497	Disque feuilleté Ø 22 cm	114
U20499	Disque feuilleté Ø 26 cm	114
U20500	Disque feuilleté Ø 29 cm	114
U20533	Beignet	24
U20534	Beignet	25
U20537	Beignet	25

Index par référence

Réf	Désignation	Pages
U20541	Mascotte	24
U21826	Pain aux raisins	19
U51604	Petits pois	73
U51606	Échalotes	74
U51629	Demi plaque feuilletée	114
U51690	Muffin	37
U51718	Framboise	99
U51719	Fraise	98
U51720	Mangue	103
U51721	Fruit de la passion	102
U51726	Pom' Sautées	76
U51785	Fond de tartelette Ø 11 cm	80
U51800	Frites	76
U51801	Frites allumettes	76
U51836	Framboise	98
U51845	Rhubarbe	101
U51846	Pamplemousse	105
U51921	Cerise noire	98
U51922	Citron vert	104
U51923	Orange et orange amère	105
U51928	Aiguillette de poulet pané	68
U51949	Yuzu	105
U51951	Mirabelle	100
U51974	Figue	100
U51975	Marron et vanille	106
U51976	Quetsche	101
U51977	Orange sanguine	105
U51979	Cocktail Caraïbes rhum	106
U51996	Coco	102
U51997	Spécialité au gingembre	106
U52007	Ananas	102
U52008	Grenade	157
U52009	Kiwi	103
U52011	Bergamote	104
U52012	Citron jaune	104
U52013	Kalamansi	104
U52014	Mandarine	105
U52016	Banane	102
U52023	Lamelles de Kebab Méditerranéen	71
U52025	Lamelles de Kebab Méditerranéen	71
U52029	Madeleine	28
U52030	Feuilleté Hot-Dog	60
U52031	Feuilleté viande de porc	60
U52032	Feuilleté viande de porc	60
U52033	Feuilleté volaille et petits légumes	60
U52034	Feuilleté Comté	60
U52035	Feuilleté Comté	61
U52036	Croque Pomme de terre Lardons	59
U52037	Palmier	21
U52038	Mini fond de tarte Ø4,5 cm	80
U52039	Fond de tartelette Ø 11 cm	80
U52042	Mini fond de tarte Ø 4,5 cm	111
U52043	Fond de tartelette Ø 9,5 cm	111
U52048	Œuf cuit en barre	66
U52051	Dots	34
U52052	Dots	34
U52053	Dots mix box	36
U52055	Muffin	38
U52289	Dots	35
U52305	Crème de Coco	102
U52309	Plaque feuilletée	114
U52313	Potiron 100 %	156
U52314	Plaque de pain de mie blanc	87
U52651	Pain nordique	53
U52652	Gaufre de bruxelles	27
U52657	Tortilla de blé	53
U52672	Fond de tartelette Ø 12 cm	81
U52675	Fond de tartelette Ø 11 cm	112
U52715	Financier	28
U52742	Citron de Syracuse IGP	104
U52743	Clémentine de Corse IGP	104
U52744	Orange sanguine de Sicile IGP	105
U52745	Fruits rouges	99
U52746	Poire	101
U52748	Abricot 100 %	156
U52749	Fruits Tropicaux	102
U52750	Rhubarbe	96
U52751	Cassis 100 %	154
U52754	Griotte	99
U52755	Pêche sanguine	101
U52756	Melon	100
U52757	Myrtille	99
U52758	Mûre	99
U52759	Poire 100 %	156
U52760	Double moricette®	87
U52761	Moricette®	87
U52762	Assortiment de mini moricettes®	87
U52764	Abricots	100
U52765	Groseille	99
U52766	Cassis	98
U52774	Melon 100 %	156
U52775	Myrtille 100 %	155
U52776	Salade Indian Summer	66
U52777	Salade Bella Ciao	66
U52778	Salade Spartacus	66
U52781	Abricots	95

Index par référence

Réf	Désignation	Pages
U52783	Mirabelles	95
U52785	Mirabelles	95
U52786	Griotte 100 %	155
U52787	Pêche blanche	100
U52788	Litchi	103
U52789	Litchi 100 %	158
U52790	Goyave	103
U52791	Fraise Mara des bois	98
U52794	Cranberry Griotte 100 %	154
U52801	Croissant fourré chocolat noisette	21
U52804	Grip'n Dip	76
U52822	Feuilleté chèvre épinards	61
U52827	Croque-Monsieur	59
U52828	Croque burger cheddar	59
U52829	Croque chèvre lardons	59
U52832	Fond de tartelette Ø 9,5 cm	80
U52834	Fond de tartelette éclair	111
U52837	Camembert	78
U52838	Chèvre affiné	78
U52839	Chèvre affiné	78
U52846	Demi baguette	50
U52856	Bun brioché	52
U52857	Bun brioché	52
U52860	Bagel	52
U52881	Prunes Quetches Stanley	96
U52898	Macarons - Assortiment classique	88
U52948	Croque rond végétarien	59
U52952	Fond de tartelette aux amandes et praliné Ø 8 cm	110
U52953	Fond de tartelette aux amandes et praliné Ø 4,1 cm	110
U52968	Mille-feuille	44
U52978	Pomme verte	101
U52979	Pomme verte 100 %	156
U53266	Framboises	92
U53566	Tartine de campagne	50
U53571	Gaufre de Liège	27
U53602	Reblochon	79
U53667	Dots	35
U53668	Dots	35
U53759	Pain Kebab	53
U54251	Steak haché 15 % MG	67
U54273	Demi tomate cerise	143
U54274	Tomate mi-séchée	143
U54277	Compotade® de poivron jaune	143
U54278	Poivron rouge	143
U54282	Tomate mi séchée	143
U54403	Avocat	142

Réf	Désignation	Pages
U54404	Guacamole doux	143
U54412	Pommes	95
U54920	Aiguillettes Originaux Végan	140
U54921	Aiguillettes Méditerranée	140
U54922	Nuggets Originaux Végan	140
U54923	Burgers Originaux Végan	140
U55018	Raclette	79
U55020	Mozzarella	79
U55022	Chèvre affiné	79
U55023	Bleu	79
U55024	Bleu	79
U55995	Coing	100
U56154	Big Dots	34
U60926	Croissant barre de chocolat	21
U60996	Pain au chocolat 3 barres	17
U60997	Croissant	17
U60998	Ananas 100 %	157
U61606	Grand pochon	48
U61607	Pain aux raisins	12
U61608	Pain aux raisins	10
U61624	Bretzel	61
U61634	Banane Cavendish	157
U61883	Éclair au chocolat	43
U61884	Éclair au café	43
U61885	Éclair à la vanille	43
U61919	Fozza chorizo poivrons	136
U61920	Fozza crème lardons	136
U61921	Fozza 3 fromages	136
U61922	Escargotine épinard chèvre	137
U61923	Escargotine poulet curry	137
U61924	Escargotine tomate courgette mozzarella	137
U61929	Reblochon	78
U61950	Jaune d'œuf	107
U61952	Blanc d'œuf	107
U61953	Burrata	78
U61962	Plaque feuilletée	115
U61966	Paris-Brest	43
U61967	Religieuse au chocolat	43
U61968	Religieuse au café	43
U61983	Feuilleté poulet curry	60
U61996	Muffin cacao	38
U61997	Muffin nature	38
U61998	Muffin myrtille	37
U62005	Tartelette au citron	129
U62007	Tartelette au citron meringuée	129
U62008	Tartelette au chocolat	129
U62013	Plateau de mini-wraps	148

Index par référence

Réf	Désignation	Pages
U62015	Tartelettes aux framboises	129
U62016	Long burger suprême	140
U62019	Tropézienne	42
U62020	Chouquettes sucrées	26
U62034	Tacos apéritifs	148
U62039	Dots	35
U62064	Citron jaune Femminello 100 %	159
U62065	Framboise sucrée	155
U62067	Fusilli	144
U62068	Penne Rigate	144
U62069	Tortelloni Ricotta épinard	144
U62070	Fiocchetti gorgonzola	144
U62074	Lasagnes à la Bolognaise	144
U62075	Brioche perdue	26
U62103	Croissant	120
U62104	Pain au chocolat	120
U62203	Croissant	9
U62204	Pain au chocolat	9
U62207	Fruit de la passion jaune 100 %	158
U62208	Fraise sucré	154
U62209	Citron vert 100 %	159
U62210	Mandarine 100 %	159
U62211	Orange sanguine 100 %	159
U62223	Gaufres de Liège	125
U62238	Le grand céréalier	132
U62242	Cerise noire de Bâle 100 %	154
U62244	Framboise 100 %	154
U62245	Crème de coco	158
U62246	Goyave 100 %	158
U62247	Mangue 100 %	158
U62249	Figue violette 100 %	156
U62250	Kiwi Hayward 100 %	158
U62251	Rhubarbe Victoria 100 %	156
U62252	Coco sucrée	158
U62254	Papaye 100 %	157
U62429	Disque feuilleté Ø 32 cm	114
U62533	Mini chausson aux pommes	16
U62608	Pain au chocolat	11
U62609	Croissant	11
U62666	Biscuit joconde	108
U62722	Pain bagnat	50
U62929	Feuille génoise	108
U62930	Feuille génoise	108
U62931	Fond de quiche Ø 12,5 cm	81
U62932	Fond de quiche Ø 12,5 cm	81
U62933	Fond de tartelette Ø 8,5 cm	111
U62934	Fond de tartelette Ø 11 cm	112
U62935	Fond de tartelette Ø 18 cm	112
U62936	Fond de tartelette Ø 22 cm	112
U62937	Fond de tartelette Ø 28 cm	113
U62938	Fond de tartelette finger	111
U62942	Maxi muffin	38
U62951	Mascotte Foraine	24
U63145	Salade Sultan of Swing	66
U63974	Kit PAKATA®	56
U63975	Mini crêpes moelleuses	27
U63977	Crêpes	27
U63978	Pancakes	27
U64372	Mini navette	87
U64485	Sudachi	159
U64486	Açaï	157
U64575	Pain Hot Dog	51
U64674	Fond de tartelette Ø 13,8 cm	82
U64723	Pois chiches	142
U68631	Tartelette tatin	129
U71249	Figues noires mi-séchées	152
U71577	Ciboulette	75
U71599	Chèvre affiné	79
U71600	Mozzarella	79
U71774	Crêpes	27
U71776	Mini éclairs Lunch	148
U71778	Mini moelleux chocolat	88
U71779	Cheesecake Saint-Sébastien	39
U71780	Petits fours Haute Couture	88
U71781	P'tits verres sucrés	88
U71782	Mini quiches	86
U71783	Amuses-bouches Rivoli	86
U71784	Gratin de pommes de terre	77
U71785	Bouchée végétale	140
U71811	Fond de tarte Ø 11 cm	80
U71812	Fond de tarte Ø27 cm	82
U71813	Fond de tarte Ø 11 cm	80
U71814	Fond de tarte Ø27 cm	82
U71956	Pain au chocolat	8
U71957	Pain au chocolat	8
U71958	Croissant	8
U71963	Petite madeleine	28
U71964	Madeleine	28
U72010	Demi-cadre Forêt Noire	45
U72011	Demi-Cadre Framboisier	45
U72012	Demi-Cadre Trois Chocolats	45
U72013	Demi-Cadre Exotique Chocolat Blanc	45
U72014	Demi-Cadre Régent	45
U72015	Entremet Régent	42
U72016	Demi-cadre framboise Fromage blanc	45
U72017	Choux-fleurs	72

Index par référence

Réf	Désignation	Pages
U72018	Paëlla	77
U72019	Zorba	77
U72026	Donut façon Crème Brûlée	36
U72027	Donut fourré tout choco	35
U72028	Donut fourré cheesecake/framboises	34
U72029	Donut ChocoCoco	36
U72030	Donut caramel salé noisette	36
U72031	Muffin triple choco	37
U72032	Muffin fourré caramel	38
U72033	Muffin ChocoCoco	38
U72034	Donut oreo	34
U72035	Muffin oreo	37
U72036	Donut Daim	36
U72037	Donut Milka® fourré	35
U72038	Muffin Milka®	38
U72042	Cookie	33
U72043	Cookie	33
U72065	Couronne feuilletée	26
U72300	Chipolatas épicées	141
U72301	Chipolatas nature	141
U72302	Haché égrainé	141
U72305	Pain sportif	49
U73205	Baguette pointue	48
U74531	Craquant chocolat	128
U74532	Boule aux fruits	132
U74687	Fond de tarte Ø 12,5	81
U74688	Fond de tarte Ø 12,5	81
U74698	Pain au lait	125
U74699	Plaque à pizza	145
U74700	Briochette tradition	125
U74701	Briochette tradition	125
U74855	Riz blanc	144
U75012	Figue de Barbarie rouge	157
U75448	Fond de tarte Ø 24 cm	113
U75917	Mascotte	24
U75918	Beignet	25
U75919	Mini beignets	26
U76282	Croissant	8
U76643	Scrocchiarella	137
U76664	Kit PAKATA®	56
U76693	Fraises	92
U76694	Brisures de framboise	93
U76695	Brisures de framboise	93
U76696	Griottes	93
U76697	Groseilles rouges	93
U76698	Myrtilles sauvages	94
U76699	Myrtilles sauvages	94
U76700	Cocktail de fruits rouges	94
U76739	Demi-Cadre Craquant chocolat	45
U76747	Baguettine	133
U76748	Mini pain au chocolat	14
U76749	Baguette graines	132
U76751	Assortiment de mini pain burger colorés	87
U76761	Fraise	98
U76762	Fraise 100 %	154
U76763	Cookie	33
U76764	Cookie	33
U76771	Maxi flan	128
U76772	Fond de tartelette Ø 10 cm	161
U76773	Fond de tartelette Ø 8,5 cm	161
U76774	Brookie	32
U76775	Brownie chocolat	32
U76777	Paris - Brest	160
U76778	Éclair	160
U76779	Choux	160
U76928	P’tit tigré chocolat	28
U77292	Moelleux chocolat	44

Auvergne Rhône-Alpes

1 • Sté ALPI GOURMET	74 350 Allonzier-La-Caille
2 • Ets ARTIMAT ST FLOUR	15 100 Roffiac
3 • Sté DAUBOURG	01 000 St-Denis-Lès-Bourg
4 • Sté LABO 63	63 800 Cournon
5 • Sté LA FORÉZIENNE	42 160 Andrézieux Boutheon
6 • Sté MAGPRA	03 400 Toulon-sur-Allier
7 • Ets RUEZ	01 100 Oyonnax

Bourgogne Franche-Comté

8 • Sté GOT DISTRIBUTION	71 000 Mâcon
9 • Sté GOT DISTRIBUTION	71 530 Crissey
10 • Ets GUILLIN ET FILS	39 570 Perrigny
11 • Sté MOREL	25 000 Besançon
12 • Sté RICHOUX	89 290 Champs-sur-Yonne

Bretagne

13 • Sté BONDU	29 600 St-Martin-des-Champs
14 • Ets PAVIOT	35 136 St-Jacques-de-la-Lande

Centre-Val de Loire

15 • Sté BOULANGER DISTRIBUTION	28 600 Luisant
16 • Sté LAVARENNE DISTRIBUTION	45 590 Saint-Cyr-en-Val
17 • Sté ROGER	36 000 Châteauroux

Corse

18 • Sté SDGC	20 620 Biguglia

Grand Est

19 • C.B.P.L	57 970 Yutz
20 • COOP BOUL/PAT	68 000 Colmar
21 • Sté DEROCHE EST	51 110 Caurel
22 • Sté G.A.B.P	67 240 Bischwiller

Hauts-de-France

23 • Sté DEROCHE PICARDIE	80 103 Abbeville
24 • Sté CERF DELLIER	62 110 Henin-Beaumont
25 • Sté SODICHEF	60 740 Saint-Maximin

Île-de-France

26 • Sté DEROCHE	94 801 Villejuif
27 • Sté ESNAULT	91 070 Bondoufle

Normandie

28 • Sté BLAIS	14 120 Mondeville
29 • Sté BLAIS DISTRIBUTION	27 930 Évreux-Guichainville
30 • Sté DEROCHE NORMANDIE	27 310 Honguemare-Guenouville
31 • Ets DIFOMAP	61 100 La Lande-Patry
32 • Sté SODIBO	14 100 Hermival-les-Vaux

Nouvelle-Aquitaine

33 • Ets GOUDEAU	86 530 Cenon-sur-Vienne
34 • Sté LEGEAY	16 130 Gensac-La-Pallue

Occitanie

35 • Sté ARTIMAT DISTRIBUTION	12 100 Creissels
36 • Ets ARTIMAT CHANAC	48 230 Chanac
37 • Sté GALIA GRAU	66 100 Perpignan
38 • Sté SIBEL DISTRIBUTION	30 100 Alès
39 • Sté LVA DISTRIBUTION	46 500 Rignac
40 • Sté OCCITANIE DISTRIBUTION	81 000 Albi
41 • Sté OCTODIS	82 000 Montauban
42 • Sté SOCODIF	31 800 Saint-Gaudens
43 • Sté SOFRAMA	30 470 Aimargues

Pays-de-la-Loire

44 • Sté FUSEAU	49 070 Beaucouzé
45 • Sté GABOPLA	44 984 Sainte-Luce-sur-Loire

Povence-Alpes-Côte d'Azur

46 • Sté CENTRALDIS	13 290 Aix-en-Provence
47 • Sté LA PELLE D'OR	06 340 La Trinité
48 • Sté LE LAITIER	13 014 Marseille
49 • Sté SAF	13 200 Arles

La Réunion

50 • Sté FUSEAU	97 410 Saint-Pierre

Belgique

51 • Sté PANIBLOND	70 33 Mons

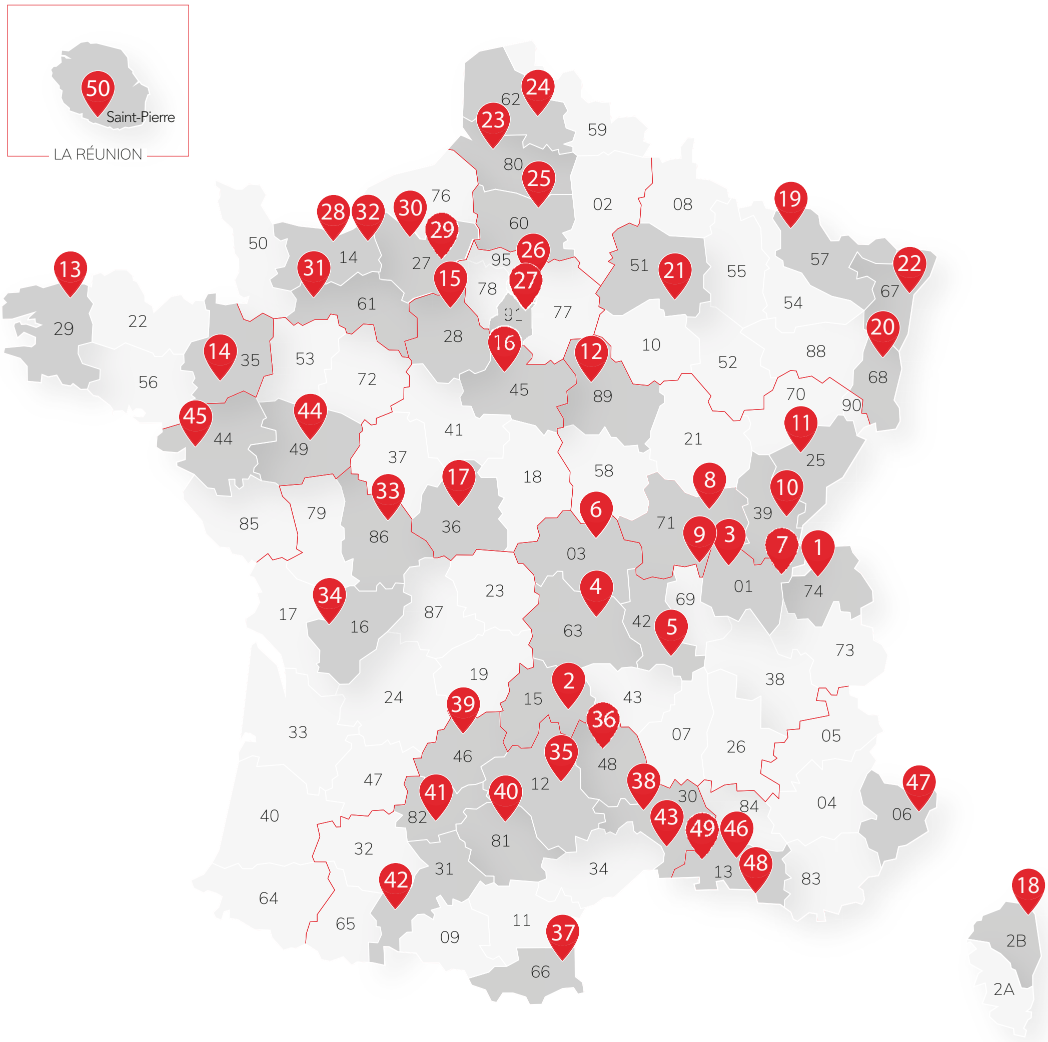
Espagne

52 • Sté ANGEL ARBOIX	08 504 Sant Julià de Vilatorta

Roumanie

53 • Sté BAKERY FORMARE SERVICE	SECTEUR 4 - BUCAREST

Les adhérents unl en France


LA RÉUNION
Saint-Pierre
50

et en Europe

BELGIQUE
51
Mons

52
Sant Julia de Vilatorta
ESPAGNE

ROUMANIE
53
Bucarest

www.unl-sas.fr

La **force** d’un réseau

LE TRI
+ FACILE
CATALOGUE
BAC
DE
TRI

www.unl-sas.fr

Studio trium • www.studiotrium.com - Photos non contractuelles/Suggestion de présentation - Photos : LH Digital, Adobe Stock