



uni

1000 et une gourmandises

CATALOGUE SURGELÉS 2026

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

Nous remercions
TOUS NOS PARTENAIRES
pour leur participation à cette **ÉDITION 2026**



ENGAGEMENTS

Produits

- 610 produits dont 121 nouveautés
- Une offre enrichie et adaptée aux exigences du marché
- Remise en œuvre facilitée

Qualité

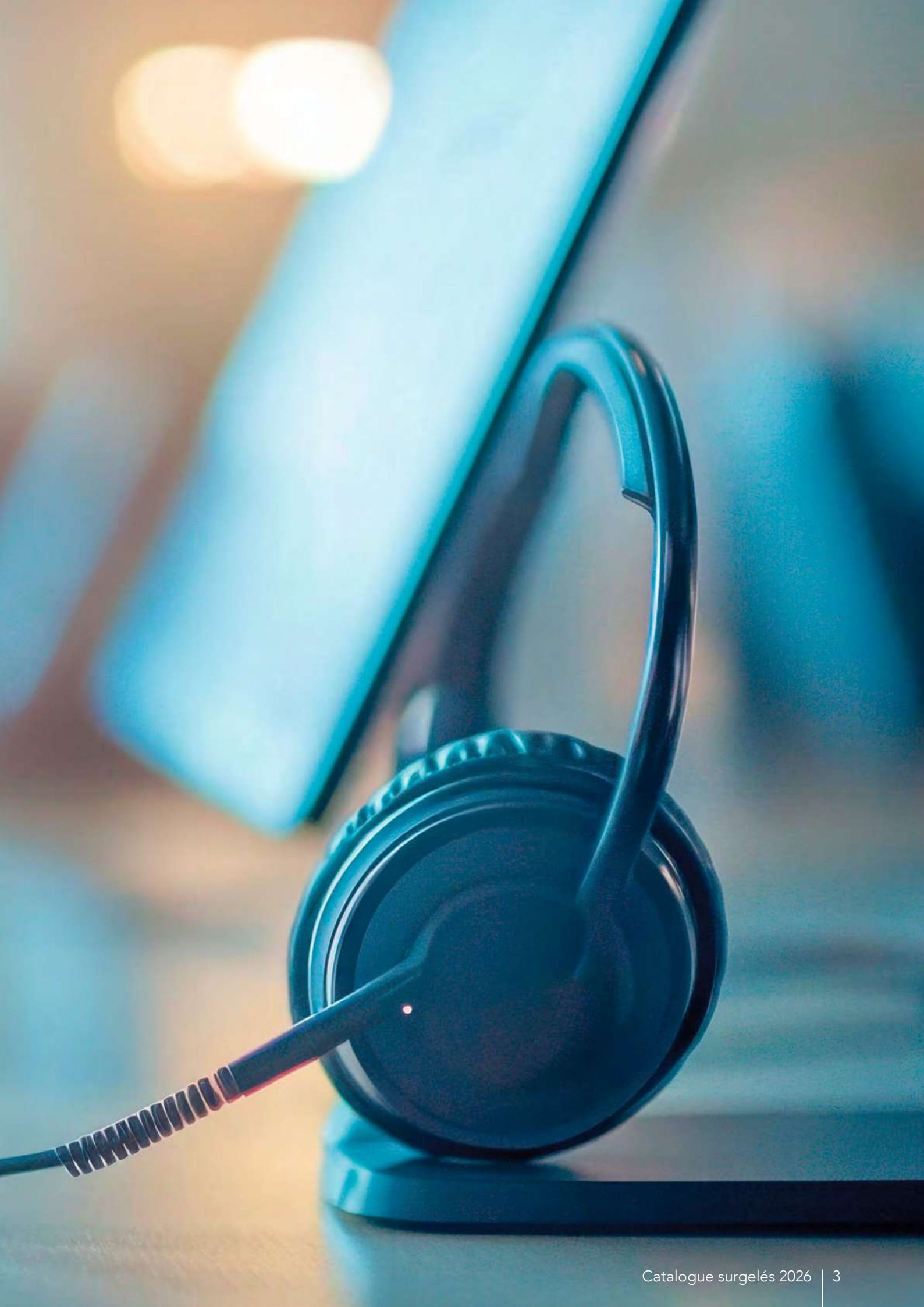
- Produits sélectionnés parmi nos fournisseurs selon un cahier des charges rigoureux
- Traçabilité produits
- Respect de la chaîne du froid

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 190 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. 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	● Restauration	p.60
● Grignotage	p.22	● Réception	p.82
● Pâtisserie Américaine	p.30	● Produits services	p.88
● Pâtisserie	p.38	● Précommandes	p.113
● Boulangerie	p.44	● Index	p.172
● Snacking	p.52		



Nouveau !

Authentiques	p.8
Classique	p.16
Gourmande	p.19

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Seau

Unité logistique



Sachet



Barquette



VIENNOISERIE

Authentiques	p.8	Secrets	p.14
Éclat du Terroir	p.9	Success	p.15
Les Savoureux	p.11	Banquet d'Or	p.15
Les Irrésistibles	p.13	Classique	p.16
Incontournables	p.14	Gourmande	p.18

Authentiques

Viennoiserie crue



Nouveau !

★★★

Mini croissant

U62036

23 % beurre fin - 25 g

x 270 2 x 135

2 h / 26°C

10 - 12 min / 165°C



Nouveau !

★★★

Mini pain au chocolat

U62037

20,5 % beurre fin - 30 g

x 220 2 x 110

2 h / 26°C

10 - 12 min / 165°C



Nouveau !

★★★

Mini pain aux raisins

U62038

14,5 % beurre - 30 g

x 200 2 x 100

2 h / 26°C

10 - 12 min / 165°C



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

Éclat du Terroir

Viennoiserie crue



★★★★

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



★★★★

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

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

Éclat du Terroir

Viennoiserie prépoussée



★★★★
Croissant

U10173

23 % beurre Charentes Poitou - 80 g

x 60 2 x 30

30 min / Ta

18 min / 165°C



★★★★
Pain au chocolat

U10174

21 % beurre Charentes Poitou - 80 g

x 60 2 x 30

30 min / Ta

17 min / 165°C



★★★★
Croissant

U62609

23 % beurre fin - 80 g

x 60 2 x 30

30 - 45 min / Ta

15 - 18 min / 165 - 170°C



★★★★
Pain au chocolat

U62608

21 % beurre fin - 80 g

x 60 2 x 30

30 - 45 min / Ta

16 - 18 min / 165 - 170°C



★★★★
Mini croissant

U10617

23 % beurre fin - 30 g

x 195 3 x 65

30 - 45 min / Ta

13 - 14 min / 170 - 175 °C



★★★★
Mini pain au chocolat

U10618

20 % beurre fin - 35 g

x 210 3 x 70

30 - 45 min / Ta

13 - 14 min / 170 - 175 °C



★★★★
Mini pain aux raisins

U10619

18 % beurre fin - 30 g

x 230 5 x 46

30 - 45 min / Ta

14 - 15 min / 170 - 175 °C

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

Les Savoureux

Viennoiserie crue



★★★

Chausson aux pommes

U10158

Compote - 20,6 % beurre fin - 105 g

x 50

30 min / Ta

30 min / 200°C



★★★

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



★★★

Mini croissant

U10497

23 % beurre fin - 20 g

x 200 2 x 100

1h30 / 28°C

10 min / 180°C



★★★

Mini pain au chocolat

U10498

19,7 % beurre fin - 28 g

x 200 2 x 100

1h30 / 28°C

10 min / 180°C



★★★

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

45 - 60 min / Ta

15 - 16 min / 190 - 200°C

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

Les Savoureux

Viennoiserie prépoussée



★★★
Croissant

U10166
23 % beurre fin - 60 g
📦 x 70 📦 2 x 35
❄️ 20 min / Ta
🕒 16 min / 165°C



★★★
Pain au chocolat

U10469
21 % beurre fin - 75 g
📦 x 70 📦 2 x 35
❄️ 30 - 45 min / Ta
🕒 15 - 16 min / 170 - 175°C



★★★
Croissant

U10546
23 % beurre fin - 70 g
📦 x 60 📦 2 x 30
❄️ 30 - 45 min / Ta
🕒 15 - 16 min / 170 - 175°C



★★★
Pain aux raisins

U10538
14 % beurre fin - 110 g
📦 x 60 📦 2 x 30
❄️ 30 - 45 min / Ta
🕒 19 - 20 min / 170 - 175°C



★★★
Mini croissant

U10507 🏠
23 % beurre fin - 20 g
📦 x 260 📦 2 x 130
❄️ 30 - 45 min / Ta
🕒 13 - 14 min / 170 - 175°C



★★★
Mini pain au chocolat

U76748 🏠
20% beurre fin - 25 g
📦 x 250 📦 2 x 125
❄️ 30 - 45 min / Ta
🕒 13 - 14 min / 165 - 170°C



★★★
Mini pain aux raisins

U10506 🏠
13 % beurre fin - 35 g
📦 x 260 📦 4 x 65
❄️ 30 - 45 min / Ta
🕒 14 - 15 min / 170 - 175°C

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

Les Irrésistibles

Viennoiserie crue




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







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

Incontournables

Viennoiserie prépoussée



★ **Mini chausson aux pommes**

U62533 
 Compote - 23 % beurre - 35 g
 x 120
 30 min / Ta
 17 - 19 min / 190°C






Secrets

Viennoiserie crue






★★★★ **Croissant**

U60997
 26 % beurre - "GELFINOR" - 75 g
 x 144
 2h45 / 28°C
 14 min / 175°C



★★★★ **Pain au chocolat 3 barres**

U60996
 19,5 % beurre - "GELFINOR" - 85 g
 x 144
 2h45 / 28°C
 14 min / 175°C

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

Success

Viennoiserie crue



★
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

Banquet d'Or

Viennoiserie prépoussée



★
Chausson aux pommes

U10182

Compote - 27 % beurre - 120 g

📦 x 40

🕒 60 min / Ta

🕒 25 min / 185°C



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

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

U10156
11 % beurre fin - 120 g
📦 x 70
🕒 1h45 / 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



Nouveau !

★★★
Suisse longue aux pépites de chocolat

U10270
MGV - 120 g
📦 x 50
🕒 1 h 40 min / 28°C
🏠 12 min / 10°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

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

Classique

Viennoiserie prépoussée




★★★


Chausson aux pommes

U11464

Morceaux - 22 % beurre - 140 g

 x 40

 1h / Ta

 20 - 25 min / 200°C


★★★


Chausson aux pommes

U11448

Purée - 22,5 % beurre - 100 g

 x 54

 1h / Ta

 20 - 25 min / 200°C


Nouveau !


★★

Mini chausson aux pommes

U19019 

Compote - 24,5 % beurre - 40 g

 x 130

 30 min / Ta

 15 min / 200°C



★★

Mini torsade chocolat

U10268 

16 % beurre - 40 g

 x 100

 1h50 / 28°C

 10 min / 180°C



★★

Mini torsade chocolat

U10478 

12 % beurre fin - 40 g

 x 100  2 x 50

 30 - 45 min / Ta

 14 - 15 min / 170 - 175 °C


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

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 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



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

Gourmande

Viennoiserie prépoussée



Croissant fourré chocolat noisette

U52801

14 % beurre - 90 g

x 48 4 x 12

21 - 23 min / 170°C



Nouveau !



Croissant fourré chocolat noir

U52802

14,5 % 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

1h

15 - 25 min / 190 - 210°C



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



Nouveau !

Beignets	p.22
Crêpes & gaufres	p.25
Gâteaux	p.27

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton

Unité logistique



Sachet



Seau



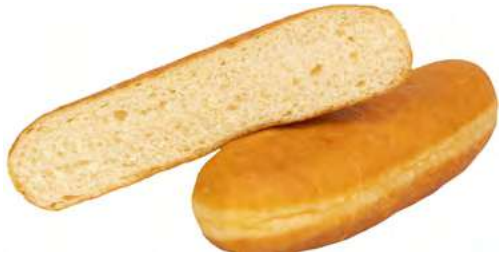
Barquette



GRIGNOTAGE


Beignets	p.22
Brioches & chouquettes	p.25
Crêpes & gaufres	p.25
Gâteaux	p.27

Beignets

**Mascotte****U20422**

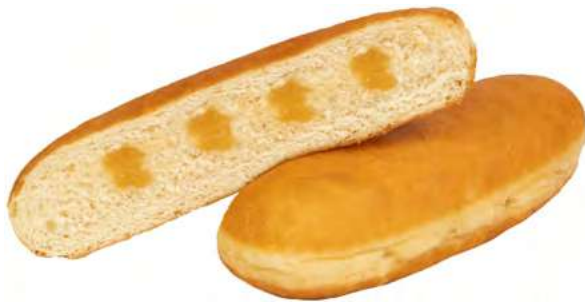
Nature - 90 g

 x 30

 4 h / 4°C
**Nouveau !****Mascotte****U81934**


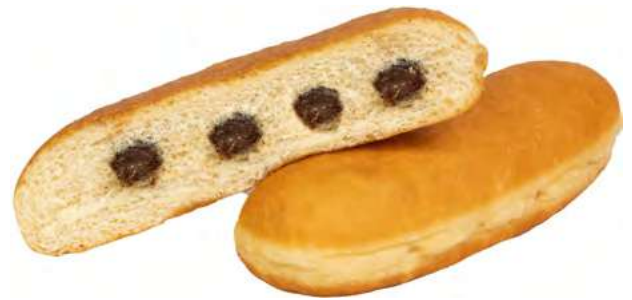
Nature - 130 g

 x 25

 2h / Ta
**Mascotte****U20411**


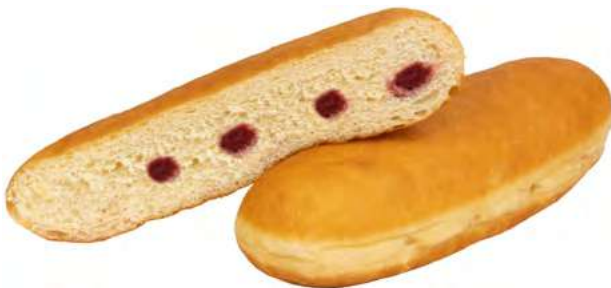
Pomme - 130 g

 x 30

 4 h / 4°C
**Mascotte****U75917**


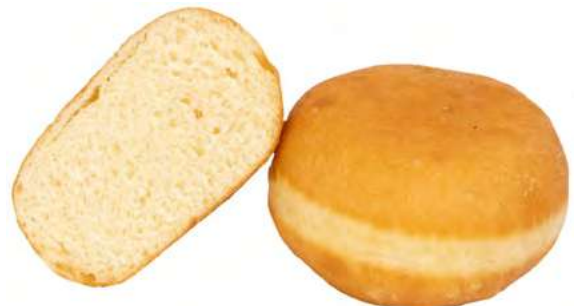
Chocolat noisettes - 130 g

 x 30

 4 h / 4°C
**Mascotte****U20541**


Framboise - 130 g

 x 30

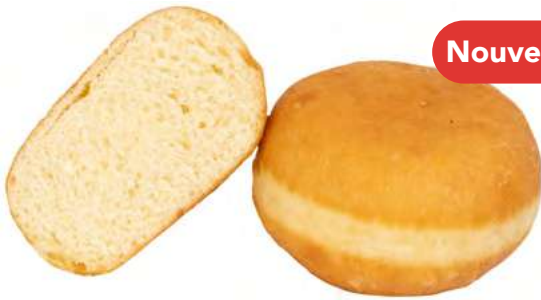
 4 h / 4°C
**Beignet****U20533**

Nature - 60 g

 x 40

 4 h / 4°C

Beignets




Nouveau !

Beignet

U10954

Nature - 55 g

 x 40

 3 h / Ta




Nouveau !

Beignet

U10957

Pomme - 75g

 x 40

 3 h / Ta




Beignet

U75918

Chocolat noisettes - 75 g

 x 40

 4 h / 4°C




Nouveau !

Beignet

U10955

Chocolat noisettes - 75 g

 x 40

 3 h / Ta




Beignet

U20537

Framboise - 75 g

 x 40

 4 h / 4°C




Nouveau !

Beignet

U10956

Framboise - 75 g

 x 40

 3 h / Ta


Beignets



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

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

Mini beignets "ECO"

U82070  

Chocolat noisettes - 25 g

 x 175 1 h / Ta

Brioches & chouquettes




Chouquettes sucrées

U81778 

PAC - 14 g

 x 540

 24 - 30 min / 170°C





Couronne feuilletée

U72065

Crue - Nature - "GELFINOR" - 500 g

 x 12

 2h45 / 28°C

 25 - 30 min / 170°C

Crêpes & gaufres




Crêpes

U63977 

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

 x 40  8 x 5

 2 h / 4°C




Crêpes gourmandes

U82022 

Sucrées - Ø 35 cm - 70 g

 x 50

 5 h / 4°C



Crêpes & gaufres



Nouveau !

Crêpes moelleuses

U82021

Sucrées - Ø 24 cm - 90 g

x 40 2 x 20

40 min / 4°C



Mini crêpes moelleuses

U63975

Sucrées - Ø 10 cm - 15 g

x 180 12 x 15

20 min / 4°C



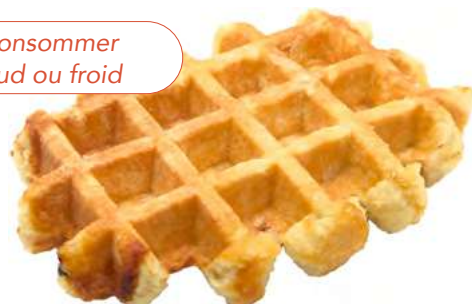
Pancakes

U63978

Beurre concentré 6 % - Ø 9 cm - 25 g

x 80 16 x 5

30 min / 4°C

À consommer
chaud ou froid

Gaufre de Liège

U53571

Cuite - 90 g

x 27

1 h / 4°C

1 - 2 min / 150°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




Madeleine

U52029 

Fourrée chocolat noisettes - 56 g

 x 64

 6 min / 190°C




Madeleine

U71964 

Fourrée caramel beurre salé - 51 g

 x 70

 6 min / 190°C




Madeleine Dubaï Style

U81863 

"Juste à Dorer" - 51 g

 x 70

 4 min / 190°C



Financier

U52715 

Pur beurre - 60 g

 x 70




P'tit tigré chocolat

U76928 

30 g

 x 140  4 x 20

 1 - 2 h



Nouveau !

- Cookies p.30
- Donuts p.32
- Muffins p.34

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton

Unité logistique



Sachet



Seau



Barquette



PÂTISSERIE AMÉRICAINNE

Brownies	p.30
Cookies	p.30
Donuts	p.31
Muffins	p.33
Individuelle	p.35

Brownies




Brownie chocolat

U76775 

Prédécoupé - 35 parts - 2,4 kg

 x 1

 1 h / 2 - 4°C




Brookie

U76774 

Prédécoupé - 35 parts - 2,65 kg

 x 1

 1 h / 2 - 4°C

Cookies



Cookie

U82066

Cru - Chocolat au lait et noir - 72 g

 x 90

 9 - 11 min / 150 - 155°C




Cookie

U82065

Cru - Triple choco - 72 g

 x 90

 9 - 11 min / 150 - 155°C



Cookie

U82027

Cru - Pépites de chocolat au lait - 80 g

 x 96

 15 - 17 min / 160 - 170°C



Cookie

U82028

Cru - Triple choco - 80 g

 x 96

 15 - 17 min / 160 - 170°C

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/framboise

U72028

Fourré à la framboise - Aromatisé fromage blanc - 69 g

 x 48

 90 min / Ta




Dots

U53668

Chocolat noir - Décoré - 75 g

 x 36

 30 min / Ta

Donuts




Donut Milka® fourré

U72037

Fourré au lait cacao et chocolat au lait - 65 g

 x 48

 90 min / Ta




Dots KitKat®

U52289

Fourré - 73 g

 x 36

 20 min / Ta




Dots

U62039

Chocolat noisettes - 70 g

 x 36

 20 - 25 min / Ta




Donut Daim®

U72036

Fourré au caramel - 68 g

 x 48

 90 min / Ta




Dots Lion®

U82061

Nappage cacao et caramel - 83 g

 x 36

 30 min / Ta




Dots mix box

U52053

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

 x 60

 20 min / Ta

Muffins




Maxi muffin

U10882

Fourré fruits rouges - 120 g

 x 28

 2 h / Ta




Muffin myrtille

U61998

Fourré myrtille - 120 g

 x 24

 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

Muffins




Muffin nature

U61997

Fourré chocolat noisettes - 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 noisettes - 120 g

 x 24

 2 - 3 h / Ta




Muffin

U72032

Fourré caramel - 130 g

 x 24

 120 min / Ta




Muffin

U52055

Fourré caramel pécan - 110 g

 x 20

 30 - 45 min / Ta




Nouveau !

Muffin Lion®

U82064


Fourré caramel Lion® - 97 g

 x 20

 45 min / Ta




Cheesecake Saint-Sébastien

U71779 

Cuit - Ø7 cm - 95 g

 x 20  10 x 2

 3 h / 4°C





Nouveau !

Pâtisseries à partager p.38

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Seau

Unité logistique



Sachet



Barquette



PÂTISSERIE

Pâtisseries à partager	p.38
Pâtisseries individuelles	p.39
Entremets à partager	p.41




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





Maxi flan

U11200 

Cuit - Ø 27 cm - Découpé 10 parts - 1800 g

 x 8

 0 - 4°C

 5 - 10 min / 150°C




Nouveau !

Maxi flan "ECO"

U76771 

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

 x 7

 45 - 60 min / 200°C



Pâtisseries individuelles




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 

2 bandes de 8 parts - 135 g

 x 16

 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

U71777 

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 Trois Chocolats

U72012 🍰

Biscuit Joconde cacao, bavaoise chocolat noir, bavaoise 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, bavaoise chocolat noir - 36 x 28 cm - 2,5 kg

📦 x 1

❄️ 12 h / 4°C





Nouveau !

Pains sandwich

p.46

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Sachet



Seau



Barquette



BOULANGERIE

Baguettes & pains	p.44
Pains individuels	p.45
Pains sandwich	p.46
Burgers & Bagels	p.48
Pains du monde	p.49

Baguettes & pains





Baguette

U10560 

"Les Essentiels" - Précuite - 280 g

 x 25

 10 min / Ta

 12 - 14 min / 190 - 200°C





Baguette

U10650 

"Caractère" - Précuite - 280 g

 x 22

 10 min / Ta

 10 - 12 min / 210°C




Baguette rustiquette

U20403 

Précuite - 270 g

 x 25

 8 - 10 min / 200°C




Baguette pointue

U73205 

Précuite - 280 g

 x 27

 6 - 8 min / 200°C





Baguette

U11575 

"Duchesse" - Précuite - Farinée - 280 g

 x 28

 20 - 30 min / Ta

 23 - 24 min / 190°C





Grand pochon

U61606 

Précuit - 1,1 kg

 x 10

 10 min / Ta

 16 - 18 min / 190 - 200°C

Pains individuels





Petit pain

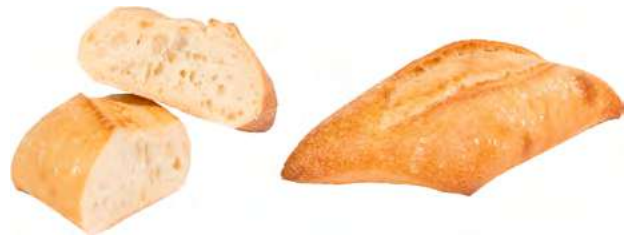
U10569  

"Les Essentiels" - Précuit - 55 g

 x 140

 20 min / Ta

 5 - 7 min / 200 - 210°C




Brunch

U81478  

Précuit - 70 g

 x 50

 7 min / 210°C



Pains sandwich





Baguettine

U10566 

"Les Essentiels" - Précuite - 140 g

 x 50

 10 min / Ta

 10 - 12 min / 190 - 200°C




Demi-baguette

U52846 

Précuite - Farinée - 140 g

 x 50

 10 - 12 min / 200°C




Nouveau !

Tartine premium

U82220

Cuit - 19 x 9 - 80 g

 x 96  8 x 12

 2 h / Ta





Pain bagnat

U62722

Précuit - 160 g

 x 20

 1 h / Ta

 3 - 5 min / 180°C




Pain bagnat brioché

U19774

Cuit - 90 g

 x 25

 1 h / Ta




Nouveau !


Pain bagnat malté

U82012

Précuit - 160 g

 x 20

 1 h / Ta

 3 - 5 min / 180°C

Pains sandwich




Nouveau !


Pain bagnat tomate

U82013

Précuit - 160 g

 x 20

 1 h / Ta

 3 - 5 min / 180°C





Ciabatta

U11426

Précuite - 27,5 cm - 180 g

 x 40

 30 min / Ta

 10 min / 200 - 210°C



Panini

U19839

Précuit - 140 g

 x 60

 2 min / 200°C au grill




Panini

U11425

Précuit - 110 g

 x 60

 10 min / Ta




Pain Hot-Dog

U64575

Cuit - Tranché - 20,5 cm - 85 g

 x 48  8 x 6

 1 h / Ta



Burgers & Bagels



Bun brioché

U52857

Cuit - Tranché - Sésame - 77 g

x 45 3 x 15

30 min / 4°C



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

45 min / Ta

3 - 5 min / 180°C



Bun'n'roll

U10651

PAC - Beurre (avec moule) - 85 g

x 50 2 x 25

45 - 60 min / Ta

15 - 16 min / 165 - 170°C



Pains du monde



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





Nouveau !

Quiches	p.54
Croques & feuilletés	p.55
Bretzels	p.57

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Sachet



Seau



Barquette



SNACKING

Pakata®	p.52
Quiches	p.53
Croques & feuilletés	p.54
Bretzels	p.57




Kit PAKATA®

U76664 

Ø 24 cm - Neutre - 100 g

 x 25

 40 min / 4°C



Quiches




Quiche lorraine

U11624 

Crue - 250 g

 x 18

 35 - 40 min / 180°C




Quiche 3 fromages

U11626 

Crue - 250 g

 x 18

 35 - 40 min / 180°C




Quiche poireaux

U11629 

Crue - 250 g

 x 18

 35 - 40 min / 180°C




Quiche chèvre épinards

U11628 

Crue - 250 g

 x 18

 35 - 40 min / 180°C




Quiche oignon

U11623 

Crue - 250 g

 x 18

 35 - 40 min / 180°C




Quiche volaille

U11625 

Crue - 250 g

 x 18

 35 - 40 min / 180°C

Quiches




Nouveau !

Quiche saumon brocolis

U81386 

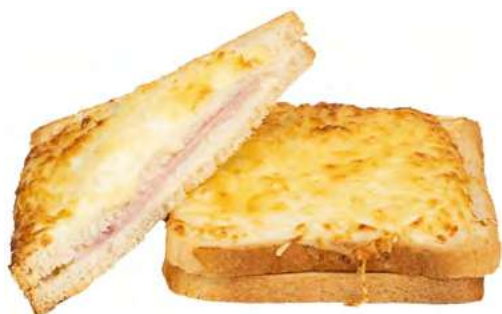
Crue - 250 g

 x 18

 35 - 40 min / 180°C



Croques & feuilletés





Croque-Monsieur

U52827 

Pré-cuit - 12 x 12 cm - 220 g

 x 24

 1 h / 4°C

 15 - 20 min / 180°C





Croque pomme de terre lardons

U52036 

Pré-cuit - 220 g

 x 18

 1 h / 4°C

 15 - 20 min / 180°C

Croques & feuilletés





Croque chèvre lardons

U52829 

Précuit - 170 g

 x 24

 1 h / 4°C

 15 - 20 min / 180°C




Nouveau !


Croque montagnard

U52930 

Précuit - 225 g

 x 18

 1 h / 0 - 4°C

 20 min / 175°C





Croque rond végétarien

U52948 

Cru - 200 g

 x 18

 1 h / 4°C

 10 min / 200°C




Nouveau !


Feuilleté jambon fromage

U52303 

Cru - À dorer - 170 g

 x 35

 30 min / 0 - 4°C

 25 - 30 min / 200°C





Feuilleté Hot-Dog

U52030 

Cru - À dorer - 150 g

 x 35

 30 min / 4°C

 25 - 30 min / 200°C





Feuilleté viande de porc

U52031 

Cru - À dorer, rayer et piquer - 200 g

 x 50

 30 min / 4°C

 25 - 30 min / 200°C





Feuilleté viande de porc

U52032 

Cru - À dorer, rayer et piquer - 110 g

 x 40

 30 min / 4°C

 25 - 30 min / 200°C




Nouveau !


Feuilleté à la merguez de volaille

U52939 

Cru - À dorer - Halal - 150 g

 x 35

 30 min / 0 - 4°C

 20 - 25 min / 200°C





Feuilleté volaille et petits légumes

U52033 

Cru - À dorer - 175 g

 x 35

 30 min / 4°C

 25 - 30 min / 200°C





Feuilleté poulet curry

U61983 

Cru - À dorer, rayer et piquer - 200 g

 x 50

 30 min / 4°C

 25 - 30 min / 200°C





Feuilleté Comté

U52034 

Cru - À dorer, rayer et piquer - 200 g

 x 50

 30 min / 4°C

 25 - 30 min / 200°C





Feuilleté Comté

U52035 

Cru - À dorer, rayer et piquer - 110 g

 x 40

 30 min / 4°C

 25 - 30 min / 200°C

Croques & feuilletés





Feuilleté chèvre épinards

U52822 

Cru - À dorer - 150 g

 x 20

 30 min / 4°C

 25 - 30 min / 200°C




Nouveau !


Feuilleté thon томатé

U81533 

Cru - À dorer - 200 g

 x 50

 30 min / 0 - 4°C

 25 - 30 min / 200°C

Bretzels





Bretzel

U61624 

Cru - 85 g

 x 84

 30 min / Ta

 8 - 10 min / 180°C




Nouveau !

Bretzel

U81932 

Cru - 95 g

 x 80

 10 - 15 min / Ta

 12 - 14 min / 160 - 170°C



Nouveau !

Saumon	p.61
Salades & Œufs	p.62
Viande & Volaille	p.65
Légumes	p.71
Fonds salés & plaques	p.79

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Seau

Unité logistique



Sachet



Barquette



RESTAURATION

Charcuterie	p.60	Frites	p.75
Saumon	p.61	Plats	p.76
Salades & Œufs	p.62	Fromage	p.77
Viande & Volaille	p.65	Fonds salés & plaques	p.79
Légumes	p.70		



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 19 mm

 x 10  10 x 1 kg



Saumon




Nouveau !

Tranches de saumon fumé

U82214

Norvège - Intercalaires - 1 kg

 x 10  10 x 1 kg

 24 h / 4°C




Nouveau !

Tranchettes de saumon fumé

U82225

Atlantique - 1 kg

 x 10  10 x 1 kg

 24 h / 4°C



Restauration




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




Nouveau !

Salade Mambonito

U74707

Riz noir, tomates, avocat, haricots azuki, sauce

 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 émincées

 x 4  4 x 1,25 kg

 16 h / 4°C




Nouveau !

Salade de pâtes aux tomates

U82069

Pâtes, tomates, oignon nouveau, oignon rouge, sauce

 x 4  4 x 1,25 kg

 16 h / 4°C

Salades & Œufs




Nouveau !

Salade de pâtes au curry

U82068

Pâtes, carottes, tomates, poivrons rouges, sauce

 x 4  4 x 1,25 kg

 16 h / 4°C




Nouveau !

Salade de pâtes au pesto

U82067

Pâtes, tomates, épinards, sauce pesto

 x 4  4 x 1,25 kg

 16 h / 4°C



Œuf cuit en barre

U52048

Pré-coupé - 300 g

 x 10










































Bœuf



Viande & Volaille

Bœuf

Réf.	Désignation	Détail et contenant	Cond.*
U10692	Steak haché 15 % MG	Cru - "Sélection du boucher" - 100 g	 x 60 
U10694	Steak haché 15 % MG	Cru - "Sélection du boucher" - 150 g	 x 40 
U10697	Steak haché 15 % MG	Cru - "Grand cru" - 120 g	 x 50 
U10696	Steak haché 15 % MG	Cru - "Grand cru" - 100 g	 x 60 
U10359	Steak haché 15 % MG	Cru - Spécial burger - 150 g	 x 40 
U72600	Steak haché 20 % MG	Cru - "Orient Halal" - Gaufré - 100 g	 x 60 
U82193	Steak haché 20 % MG	Nouveau ! Cru - "Façon bouchère" - 150 g	 x 16
U82218	Steak haché 20 % MG	Nouveau ! Cru - "Façon bouchère" - 120 g	 x 20
U82215	Steak haché 20 % MG	Nouveau ! Cru - Gaufré - 90 g	 x 50
U10717	Steak haché 15 % MG	Cuit - Marqué - 90 g	 x 60 
U10745	Steak haché 15 % MG	Cuit à cœur - Marqué - 70 g	 x 75 
U10750	Steak haché 20 % MG	Cuit - Baguette - 38 g	 x 4,5 kg 
U52841	Éffiloché de bœuf	Cuit - 1 kg	 x 4   4 x 1 kg
U10708	Légrééné 15 % MG	Cru - Pur bœuf	 x 6   6 x 1 kg
U10711	Légrééné 15 % MG	Cru - 70 % viande	 x 6   6 x 1 kg
U62002	Légrééné 20 % MG	Cru - "Orient Halal" - Pur bœuf	 x 6   6 x 1 kg
U82192	Égrééné de bœuf 20 % MG	Nouveau ! Cru - Pur bœuf	 x 5   5 x 1 kg
U82219	Égrééné de bœuf 20 % MG	Nouveau ! Cru - 98% pur bœuf	 x 10   10 x 1 kg

*Conditionnement

Viande & Volaille

Filets & aiguillettes



Filet de poulet entier rôti

U20015

Cuit - Halal

 x 4  4 x 2,5 kg




Nouveau !

Aiguillette de poulet pané

U76040

Cuite - Halal

 x 5  5 x 1 kg

 15 min / 210°C



Aiguillette de poulet pané

U51928

Cuite - Corn flakes - Halal

 x 5  5 x 1 kg




Nouveau !

Aiguillette de poulet pané

U82194

Cuite - Multicéréales - Halal

 x 5  5 x 1 kg

 15 min / 210°C



Aiguillette de poulet pané

U20011

Cuite - Multicéréales

 x 5  5 x 1 kg



Nouveau !

Frites de poulet pané

U82195

Cuite - 16 g

 x 5  5 x 1 kg



Viande & Volaille

Émincés



Émincés de filet de poulet rôti

U11128

Cuits - Halal

x 4 4 x 1 kg

12 h / 4°C



Tranchettes de filet de poulet rôti

U20016

Cuites - Halal - 6 mm - UE

x 5 5 x 1 kg



Tranchettes de filet de poulet rôti

U64526

Cuites - Halal - 7 mm

x 5 5 x 1 kg



Tranchettes de filet de poulet rôti

U20045

Cuites - Halal - 7 mm

x 4 4 x 2,5 kg



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




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 rôti Mexicain

U11124

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

 x 4  4 x 1 kg

 12 h / 4°C



Viande & Volaille

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



Nouveau !

Lamelles de Kebab

U82213

Poulet - Cuites à la broche - Halal

 x 8  8 x 1 kg



Légumes

Cuisinés



Aubergines grillées

U10821

Lamelles

 x 5  5 x 1 kg

 Ta



Légumes

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




Nouveau !

Avocat

U81477

Lamelles

 x 8  8 x 1 kg

 4 h / Ta



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

Légumes



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

Légumes



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

U76922

Préfaites - 7 mm

 x 5  2,5 kg



Frites

U77307

Préfaites - 9,5 mm

 x 5  2,5 kg



Grip'n Dip

U52804

Préfaites - 7,5 mm

 x 5  2 kg



Pom' Sautées

U51726

Préfaites - Ø 7 mm

 x 4  2,5 kg







Gratin de pommes de terre

U71784 

120 g

 x 40

 24 min / 180°C 




Fromage



Burrata

U61953 Bontà Viva

 x 8  8 x 100 g

 32 h / 4°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 Liguail

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

Fromage



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



Fonds salés & plaques

Crus



Réf.	Désignation	Détail et contenant	Cond.*	Préparation
U52038	Mini fond de tarte Ø4,5 cm	Beurre concentré 24,2 % - Bord cannelé - Moule alu - 8 g	x 176	8 - 10 min / 180°C
U82191	Mini fond de tarte Ø 5 cm Nouveau !	Beurre 23 % - Bord droit haut - Moule alu - 8 g	x 176	8 - 10 min / 180°C
U52832	Fond de tartelette Ø9,5 cm	Margarine - Pâte brisée - Bord droit haut - Moule alu - 70 g	x 30	8 - 10 min / 180°C
U51785	Fond de tartelette Ø11 cm	Beurre concentré 19 % - Bord droit - Moule alu - 50 g	x 72	15 - 20 min / 180 - 200°C
U52039	Fond de tartelette Ø11 cm	Beurre concentré 24,2 % - Bord cannelé - Moule alu - 50 g	x 42	8 - 10 min / 180°C
U71811	Fond de tarte Ø11 cm	Pur beurre - Bord haut - Moule alu - 48 g	x 72	45 min - 1 h / 0 - 4°C
U71813	Fond de tarte Ø11 cm	Margarine végétale - Moule alu - H 2 cm - 48 g	x 72	45 min - 1 h / 0 - 4°C
U11154	Fond de quiche Ø12 cm	Pur beurre 21 % - Bord droit - Moule alu - 70 g	x 56	20 min / 180°C
U52672	Fond de tartelette Ø12 cm	Margarine - Bord droit haut - Moule alu - 80 g	x 36	8 - 10 min / 180°C
U74688	Fond de tarte Ø 12,5	Pur beurre 24% - Pâte brisée - Moule alu - H 2 cm - 65 g	x 72	45 min - 1 h / 0 - 4°C
U74687	Fond de tarte Ø 12,5	Matière grasse végétale - Pâte brisée - Moule alu - H 2 cm - 65 g	x 72	46 min - 1 h / 0 - 4°C
U62931	Fond de quiche Ø12,5 cm	Pur beurre 24 % - Moule alu - H 3 cm - 80 g	x 48	45 min - 1 h / 0 - 4°C
U62932	Fond de quiche Ø12,5 cm	Margarine végétale - Moule alu - H 3 cm - 80 g	x 48	45 min - 1 h / 0 - 4°C
U64674	Fond de tartelette Ø13,8 cm	Beurre concentré 19 % - Bord droit - Moule alu - 70 g	x 48	15 - 20 min / 180 - 200°C
U71812	Fond de tarte Ø27 cm	Pur beurre - Moule alu - H 4 cm - 420 g	x 10	45 min - 1 h / 0 - 4°C
U71814	Fond de tarte Ø27 cm	Margarine végétale - Moule alu - H 4 cm - 420 g	x 10	45 min - 1 h / 0 - 4°C
U74699	Plaque à pizza Nouveau !	39 x 59 cm - 1250 g	x 10	1h30 / 25°C 10 - 15 min / 200°C

*Conditionnement



Nouveau !

À garnir

p.83

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Sachet



Seau



Barquette



RÉCEPTION

Salée	p.82
À garnir	p.83
Sucrée	p.85



Amuses-bouches Rivoli

U71783

Croque tomate mozza pesto, rösti épinards artichaut, mini cake butternut, gougère bechamel comté - 48 pièces



14 min / 170°C



Mini quiches

U71782

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



20 - 25 min / 170°C



À garnir




Assortiment de mini pains burger colorés

U76751

Cuits - Briochés - 10 g

 x 100

 20 - 30 min / 0 - 4°C




Nouveau !

Mini pains burger noirs

U81362

Cuits - Briochés - Graines de sésame - 10 g

 x 100

 20 - 30 min / 0 - 4°C




Mini navettes

U64372

Natures - Cuites - 10 g

 x 60

 1 h / Ta




Assortiment de mini Moricettes®

U52762

Natures, pavot et sésame - Cuites - 25 g

 x 60  3 x 20

 1 h / Ta





Moricette®

U75009

Cuite - 65 g

 x 45

 1 h / Ta

 2 - 3 min / 180°C




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



2 h / 4°C



P'tits verres sucrés

U71781

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



4 h / 4°C



Mini mœlleux chocolat

U71778

Cœur coulant - 30 g



10 min / 180°C





Nouveau !

Fruits p.89
Fonds sucrés p.110

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Seau

Unité logistique



Sachet



Barquette



PRODUITS SERVICES

Fruits	p.88	Génoises	p.107
Purées de fruits	p.94	Pâtes à choux	p.108
Coulis de fruits	p.105	Fonds sucrés	p.109
Ovoproduits	p.106	Disques & plaques	p.111

Fruits

Fruits Rouges



Cassis

U10998

Égrappés

x 5 5 x 1 kg



Fraises

U76693

Équeutées

x 5 5 x 1 kg



Framboises

U10417

Meeker - calibrées

x 12 12 x 500 g



Framboises

U11030

Meeker

x 6 12 x 500 g



Framboises

U10152

Willamette

x 5 5 x 1 kg



Framboises

Willamette

U11006

x 5 5 x 1 kg

U11005

x 4 4 x 2,5 kg

Fruits

Fruits Rouges



Nouveau !

Framboises

U11003

x 4 4 x 2,5 kg



Brisures de framboise

U10127

x 5 5 x 1 kg



Brisures de framboise

U76695

x 5 5 x 1 kg

U76694

x 10 kg 4 x 2,5 kg



Griottes

U10128

Dénoyautées

x 5 5 x 1 kg



Griottes

Dénoyautées

U76696

x 5 5 x 1 kg

U82029

x 10 kg



Fruits

Fruits Rouges



Groseilles rouges

U76697

Égrappées

 x 5  5 x 1 kg



Mûres

U11041

 x 5  5 x 1 kg



Myrtilles sauvages

U10132

 x 5  5 x 1 kg




Myrtilles sauvages

U81775

 x 5  5 x 1 kg

U76699

 x 10 kg



Fruits

Fruits Rouges



Mélange de fruits rouges

U10130

Cassis, fraise des bois, groseille, mûre, myrtille

 x 5  5 x 1 kg

Cocktail de fruits rouges

U76700

Cassis, framboise, griotte, groseille, mûre

 x 5  5 x 1 kg



Fruits

Fruits du Verger



Abricots

U10994

Oreillons

x 5 5 x 1 kg



Mirabelles

Oreillons

U52785

x 5 5 x 1 kg

U52783

x 10 kg



Pommes

U54412

Tranches - 1 / 12ème

x 5 5 x 1 kg



Pommes

U74702

Cubes - 10 x 10 mm

x 5 5 x 1 kg



Prunes Quetsches Stanley

Oreillons

U52881

x 5 5 x 1 kg

U10992

x 10 kg



Rhubarbe

Rouge - Dés - 13 x 13 mm

U11016

x 5 5 x 1 kg

U10993

x 10 kg

Fruits

Fruits Tropicaux



Ananas

U11036

Chunks - 20 x 20 mm

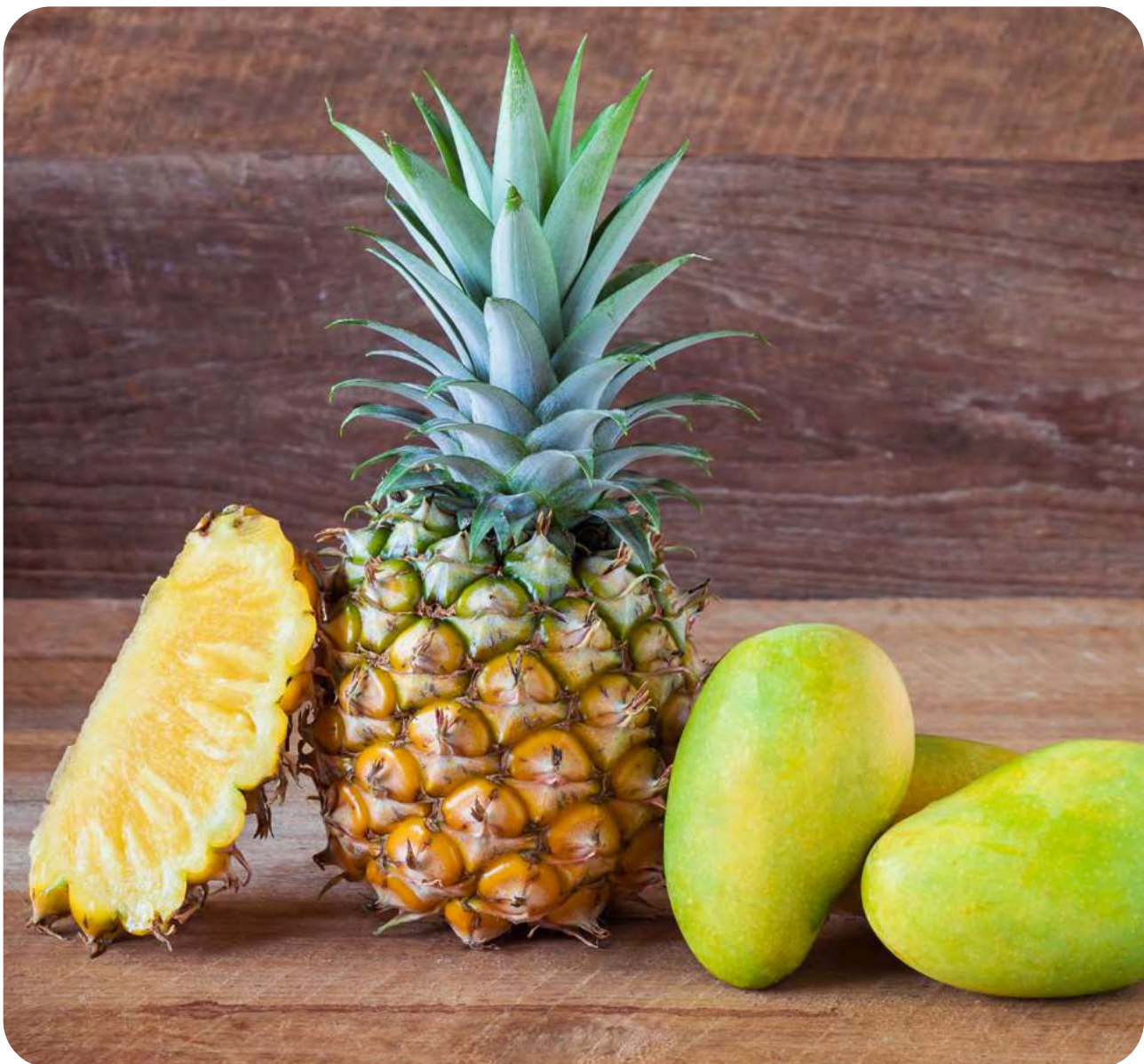
 x 5  5 x 1 kg

Mangues

U11009

Cubes - 10 x 10 mm

 x 5  5 x 1 kg



Purées de fruits


Fruits Rouges



Cassis 100 %

U52766

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Cerise noire 100 %

U51921

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Fraise 100 %

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 100 %

U52791

 x 3  3 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Framboise 100 %

U51836

 x 6  6 x 1 kg

 24 h / 2 - 4°C

Purées de fruits

Fruits Rouges




Framboise

U51718

Sucrée

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Fruits rouges 100 %

U52745

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Griotte 100 %

U52754

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Groseille 100 %

U52765

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Mûre 100 %

U52758

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Myrtille 100 %

U52757

 x 6  6 x 1 kg

 24 h / 2 - 4°C

Purées de fruits

Fruits du Verger



Abricot 100 %

U52764

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C



Coing 100 %

U55995

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C



Figue 100 %

U51974

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C



Melon 100 %

U52756

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C



Mirabelle 100 %

U51951

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C



Pêche blanche 100 %

U52787

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Purées de fruits


Fruits du Verger



Pêche de vigne 100 %

U52755

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Poire 100 %

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 100 %

U51976

 x 3  3 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Rhubarbe 100 %

U51845

 x 6  6 x 1 kg

 24 h / 2 - 4°C



Purées de fruits

Fruits Tropicaux



Ananas 100 %

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 100 %

U51721

x 6 6 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C



Fruits Tropicaux 100 %

U52749

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C

Purées de fruits


Fruits Tropicaux



Goyave 100 %

U52790

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Kiwi 100 %

U52009

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Litchi 100 %

U52788

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Mangue 100 %

U51720

 x 6  6 x 1 kg

 24 h / 2 - 4°C



Purées de fruits


Agrumes



Bergamote 100 %

U52011

 x 3  3 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Citron de Syracuse IGP 100 %

U52742

 x 3  3 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Citron jaune 100 %

U52012

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Citron vert 100 %

U51922

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Clémentine de Corse IGP 100 %

U52743

 x 3  3 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Kalamansi 100 %

U52013

 x 6  6 x 1 kg

 24 h / 2 - 4°C

Purées de fruits


Agrumes



Mandarine 100 %

U52014

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Orange et orange amère 100 %

U51923

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Orange sanguine de Sicile IGP 100 %

U52744

 x 3  3 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Orange sanguine 100 %

U51977

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Pampleousse 100 %

U51846

 x 6  6 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Yuzu 100 %

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



Purées de fruits

Fruits Rouges




Fraise 100 %

U76762

10 kg

 x 1

 24 h / 2 - 4°C




Fraise sucrée

U62208

10 kg

 x 1

 24 h / 2 - 4°C




Framboise 100 %

U62244

10 kg

 x 1

 24 h / 2 - 4°C



Framboise sucrée

U62065

10 kg

 x 1



Purées de fruits

Fruits Tropicaux



Fruit de la passion jaune 100 %

U62207

10 kg



x 1

24 h / 2 - 4°C



Mangue 100 %

U62247

10 kg



x 1

24 h / 2 - 4°C

Agrumes



Citron jaune 100 %

U62064

10 kg



x 1

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

Œufs Français



Blanc d'œuf

U61952 🚚

1 kg

📦 x 6

❄️ 12 - 24 h / 4°C

Œufs Français



Jaune d'œuf

U61950 🚚

Sucré - 1 kg

📦 x 6

❄️ 12 - 24 h / 4°C



Génoises




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




Feuille 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 - 53 g

 x 50

 4 h / 4°C



Pâtes à choux



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



Fonds sucrés

Cuits



Réf.	Désignation	Détail et contenant	Cond.*
U52953 	Fond de tartelette aux amandes et praliné Ø 4,1 cm	Beurre concentré 15 % - Bord droit - H 1,7 cm - 7,1 g	 x 175
U52952 	Fond de tartelette aux amandes et praliné Ø 8 cm	Beurre concentré 15 % - Bord droit - H 1,7 cm - 22,2 g	 x 60



Fonds sucrés

Crus



Réf.	Désignation	Détail et contenant	Cond.*	Préparation
U62938	Fond de tartelette finger	Pur beurre 20 % - Moule carton - 12,6 x 4,2 cm - 44 g	x 128	45 min - 1 h / 0 - 4°C
U52834	Fond de tartelette éclair	Beurre concentré 18 % - Bord droit - Moule alu - 14 x 4,5 x 2,1 cm - 32 g	x 70	8 - 12 min / 180°C
U52042	Mini fond de tarte Ø 4,5 cm	Beurre concentré - Bord cannelé - Moule alu - 8 g	x 176	8 - 12 min / 180°C
U62933	Fond de tartelette Ø 8,5 cm	Pur beurre 20 % - Bord droit - Moule alu - 29 g	x 144	45 min - 1 h / 0 - 4°C
U10307	Fond de tartelette Ø 8,5 cm	Beurre concentré 18 % - Bord droit - Moule alu - 30 g	x 144	15 - 20 min / 180 - 200°C
U52043	Fond de tartelette Ø 9,5 cm	Beurre concentré 20,3 % - Bord droit - Moule alu - 40 g	x 72	8 - 12 min / 180°C
U62934	Fond de tartelette Ø 11 cm	Pur beurre 20 % - Bord droit - Moule alu - 48 g	x 72	45 min - 1 h / 0 - 4°C
U52675	Fond de tartelette Ø 11 cm	Beurre concentré 20,3 % - Bord cannelé - Moule alu - 45 g	x 50	8 - 12 min / 180°C
U10308	Fond de tartelette Ø 11 cm	Beurre concentré 18 % - Bord droit - Moule alu - 50 g	x 96	15 - 20 min / 180 - 200°C
U62935	Fond de tartelette Ø 18 cm	Pur beurre 20 % - Bord droit - Moule alu - 185 g	x 30	45 min - 1 h / 0 - 4°C
U62936	Fond de tartelette Ø 22 cm	Pur beurre 20 % - Bord droit - Moule alu - 240 g	x 18	45 min - 1 h / 0 - 4°C
U10310	Fond de tarte Ø 22 cm	Beurre concentré 18 % - Bord droit - Moule alu - 225 g	x 16	15 - 20 min / 180 - 200°C
U75448	Fond de tarte Ø 24 cm	Nouveau ! Pur beurre 20% - Bord droit - Moule alu - 260 g	x 16	45 min - 1 h / 0 - 4°C
U10312	Fond de tarte Ø 26 cm	Beurre concentré 18 % - Bord droit - Moule alu - 300 g	x 18	15 - 20 min / 180 - 200°C
U62937	Fond de tartelette Ø 28 cm	Pur beurre 20 % - Bord droit - Moule alu - 360 g	x 16	45 min - 1 h / 0 - 4°C

*Conditionnement

Disques & plaques



Réf.	Désignation	Détail et contenant	Cond.*	Préparation
U20495	Disque feuilleté Ø 14 cm	Beurre 33 % - Cru - Non piqué - 55 g	x 160	1 h / Ta 20 min / 200°C
U20496	Disque feuilleté Ø 18 cm	Beurre 33 % - Cru - Non piqué - 90 g	x 80	1 h / Ta 20 min / 200°C
U20497	Disque feuilleté Ø 22 cm	Beurre 33 % - Cru - Non piqué - 140 g	x 20	1 h / Ta 20 min / 200°C
U20499	Disque feuilleté Ø 26 cm	Beurre 33 % - Cru - Non piqué - 220 g	x 20	1 h / Ta 20 min / 200°C
U20500	Disque feuilleté Ø 29 cm	Beurre 33 % - Cru - Non piqué - 260 g	x 18	1 h / Ta 20 min / 200°C
U62429	Disque feuilleté Ø 32 cm	Beurre 33 % - Cru - Non piqué - 330 g	x 18	30 min / Ta 28 - 30 min / 190°C
U51629	Demi plaque feuilletée	Beurre concentré 33 % - Crue - Non piquée - 36 x 28 cm - 327 g	x 15	2h / 4°C 22 min / 180°C
U52309	Plaque feuilletée	Beurre 33% - Crue - Non piquée - 40 x 60 cm - 700 g	x 17	30 min / Ta 20 min / 200°C
U61962	Plaque feuilletée	Beurre - Crue - Non piquée - 57 x 37 cm - 700 g	x 14	2 h / 4°C 22 min / 180°C
U10076	Plaque feuilletée	Beurre concentré 32,5 % - "GELFINOR" - Crue - Non piquée - 40 x 60 cm - 2,8 mm - 714 g	x 14	10 min / Ta 220°C
U10256	Plaque feuilletée	Beurre concentré 32,5 % - "GELFINOR" - Crue - Non piquée - 40 x 60 cm - 3,5 mm - 910 g	x 12	10 min / Ta 220°C
U10257	Plaque feuilletée	Margarine 30,5 % - "GELFINOR" - Crue - Non piquée - 40 x 60 cm - 2,5 mm - 625 g	x 16	10 min / Ta 220°C
U10258	Plaque feuilletée	Margarine - "GELFINOR" - Crue - Non piquée - 40 x 60 cm - 3,5 mm - 910 g	x 12	10 min / Ta 220°C
U62077	Plaque feuilletée	Beurre - Crue - Piquée - 57 x 37 cm - 700 g	x 14	2 h / 4°C 22 min / 180°C

*Conditionnement





PRÉCOMMANDES

● Viennoiserie	p.116	● Snacking	p.146
● Grignotage	p.122	● Restauration	p.152
● Pâtisserie Américaine	p.126	● Réception	p.158
● Pâtisserie	p.132	● Produits services	p.162
● Boulangerie	p.138		



Nouveau !

Les Viennoisines	p.117
SelectBlend	p.118
Gourmande	p.119

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Seau

Unité logistique



Sachet



Barquette



VIENNOISERIE

Gelfinor	p.116	SelectBlend	p.118
Les Inspirés	p.116	Classique	p.118
Les Viennoisines	p.117	Gourmande	p.119

Gelfinor

Viennoiserie prépoussée



Torsade feuilletée

U76921

23 % beurre - 250 g



2 h 15 min / 28°C

25 min / 180°C



Les Inspirés

Viennoiserie crue



Croissant

U62103

23 % beurre fin - 70 g



1h50 - 2h10 / 27 - 28°C

15 - 17 min / 165 - 170°C



Pain au chocolat

U62104

21 % beurre fin - 80 g



2h - 2h15 / 27 - 28°C

15 - 17 min / 165 - 170°C

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

Les Viennoisines

Viennoiserie crue



Nouveau !



Croissant

U81857

MGC - 70 g

 x 150  2 x 75



Nouveau !



Pain au chocolat

U81855

MGC - 80 g

 x 140



Nouveau !




Pain aux raisins

U81820

MGC - 130 g

 x 90

 18 - 20 min / 170°C



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

SelectBlend

Viennoiserie crue



Nouveau !

★
Croissant
U82211

MGC - 65 g
 📦 x 165 📦 3 x 55
 ❄️ 30 - 45 min / Ta
 🕒 15 - 17 min / 165 - 170°C



Nouveau !

★
Pain au chocolat
U82212

MGC - 75 g
 📦 x 165 📦 3 x 55
 ⏰ 2 h / 28°C
 🕒 16 min / 180°C

Classique

Viennoiserie crue



★
Chocobar
U10011

Margarine - 70 g
 📦 x 120
 ⏰ 20 min / 30°C
 🕒 11 min / 180°C



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

Gourmande

Viennoiserie prépoussée

Nouveau !



★★★

Finger pistache chocolat

U82044

"Les Maxi Gourmandes" - 11 % beurre fin - 90 g

x 60 2 x 30

30 - 45 min / Ta

16 - 18 min / 165 - 170°C

Nouveau !



★★★

Finger chocolat Milka®

U82055

"Les Maxi Gourmandes" - MGC 11,9 % - 90 g

x 70 2 x 35

30 - 45 min / Ta

16 - 18 min / 165 - 170°C



★★★

Pain fourré chocolat noisette

U75091

"Extra Ordinary" - 15 % beurre - 100 g

x 40

21 - 23 min / 170°C



★

Pain fourré triple choco

U75089

15 % beurre - 100 g

x 60 3 x 20

21 - 23 min / 170°C



★★★

Triangle fourré aux amandes

U15304

20,5 % beurre - 100 g

x 84

3 h / 24°C

16 - 19 min / 210 - 220°C



★

Patte d'ours à la crème pâtissière

U15315

Margarine - 95 g

x 90

2h30 - 3h / 24°C

15 - 17 min / 170°C

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



Nouveau !

Brioche & gaufres

p.122

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Sachet



Seau



Barquette



GRIGNOTAGE

Brioche & gaufres

p.122

Brioche & gaufres



Nouveau !

Briochette tradition

U74701

Cru - Nature - 60 g



2h30 / 25 - 30°C 12 h / 0 - 4°C

10 min / 170°C



Nouveau !

Briochette tradition

U74700

Cru - Nature - 90 g



2h30 / 25 - 30°C 12 h / 0 - 4°C

10 min / 170°C



Nouveau !

Pain au lait

U74698

Cru - 60 g



2h30 / 25 - 30°C 12 h / 0 - 4°C

10 min / 170°C



Nouveau !

Brioche spéciale pain perdu

U82041

Tranchée - Cuite - 850 g

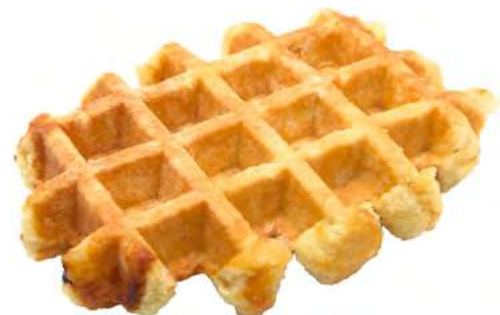


Nouveau !

Brioche spéciale pain perdu

U82040

Entière - Cuite - 850 g



Gaufre de Liège

U62223

Cuite - 115 g



1 h / 4°C

1 - 2 min / 150°C




Boule chocolat

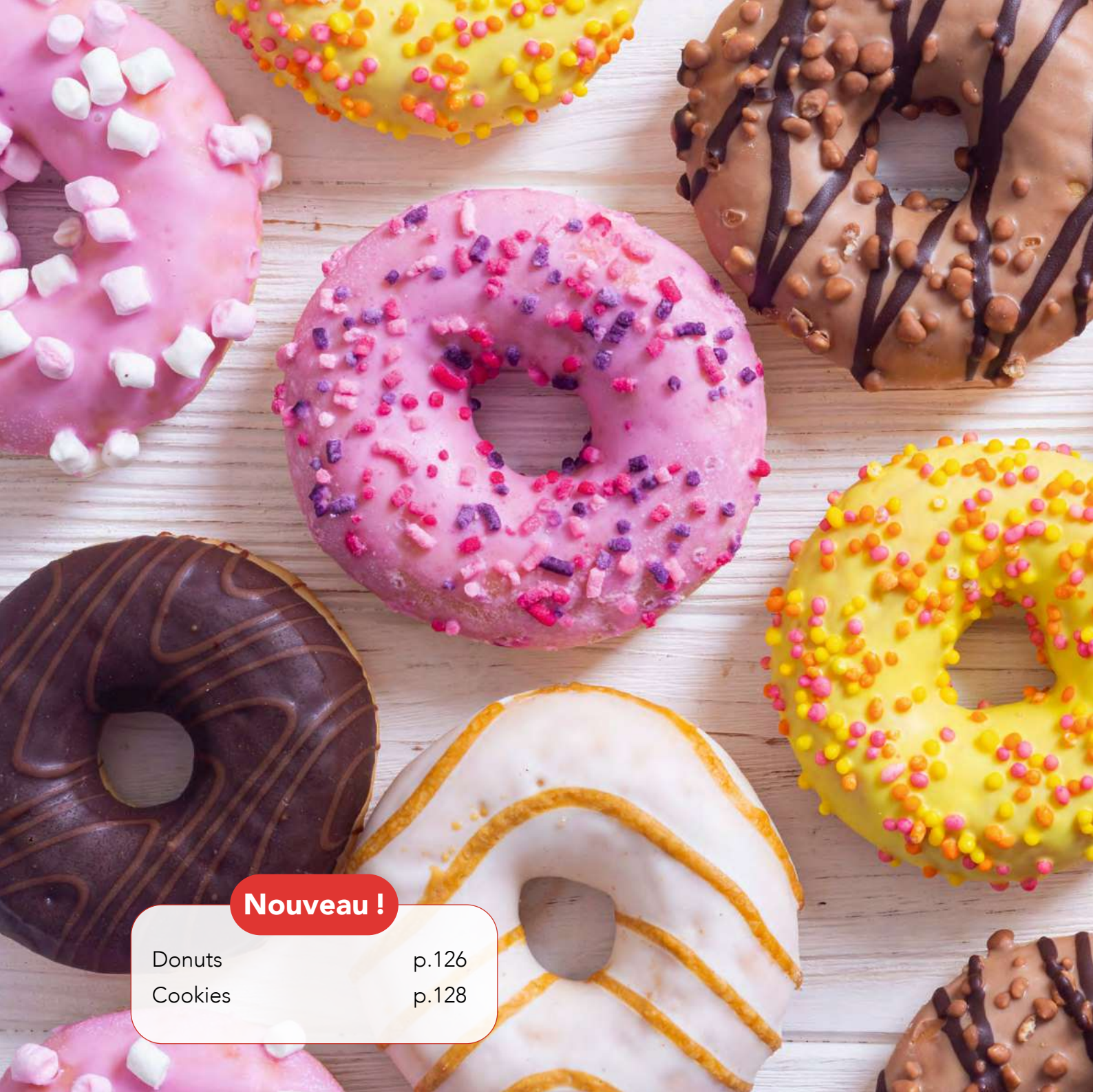
U81342

"Les Gourmands" - Précuite - 60 g

 x 60

 7 - 9 min / 190 - 200°C





Nouveau !

Donuts p.126
 Cookies p.128

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
 Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Seau

Unité logistique



Sachet



Barquette



PÂTISSERIE AMÉRICAINNE

Donuts

p.126

Cookies

p.128

Donuts



Doony's® Magic Mixbox

U76645

Lemon pie : fourré crème de citron ; Millionaire : fourré caramel ; Orange Jaffa : fourré orange ; Raspberry dream : fourré framboise et chocolat ; Rocky road : nature - 69 g

x 60 5 x 12

30 - 60 min / Ta



Doony's® Wonder Mixbox

U76647

Pink cloud : nature, nappage rose ; Triple chocolat : fourré chocolat ; Kid craftie : nature, nappage cacao ; Fourré cacao noisettes ; Pink white choco craftie : nature, nappage chocolat blanc - 61 g

x 60 5 x 12

30 - 60 min / Ta



Nouveau !

Doony's®

U82034

Nature - 48 g

x 72 6 x 12

30 - 60 min / Ta



Nouveau !

Doony's®

U82033

Sucré - 49 g

x 72 6 x 12

30 - 60 min / Ta



Nouveau !

Doony's®

U82032

Chocolat - 55 g

x 72 6 x 12

30 - 60 min / Ta



Nouveau !

Doony's®

U82035

Nature - Fourré chocolat noisette - 58 g

x 72 6 x 12

90 - 120 min / Ta

Donuts




Donut fourré tout choco

U72027

Fourré au cacao et cacao lait - 73 g

 x 48

 90 min / Ta




Donut caramel salé noisette

U72030

Fourré aux noisettes et caramel salé - 69 g

 x 48

 90 min / Ta




Nouveau !

Mini Doony's®

U82030

Sucré - 18 g

 x 110

 15 min / Ta




Nouveau !

Mini Doony's®

U82031

Chocolat - 20 g

 x 110

 15 min / Ta



Cookies




Nouveau !

Cookie cacao

U81336

Cuit - 3 chocolats - 80 g

 x 56

 1 h / 0 - 4°C



Nouveau !

Cookie Doofy

U81335

Cuit - 3 chocolats - 125 g

 x 40

 2 h / 0 - 4°C




Nouveau !

Cookie Dubaï Style

U82039

Cuit - Fourrage pistache - 80 g

 x 50

 1 h / 0 - 4°C



Nouveau !

Cookie rose

U82217

Cuit - Framboise pépites de chocolat blanc - 80 g

 x 56







Nouveau !

Pâtisseries individuelles p.132

Entremets à partager p.135

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Seau

Unité logistique



Sachet



Barquette



PÂTISSERIE

Pâtisseries individuelles	p.132
Tartelettes individuelles	p.133
Pâtisseries à partager	p.134
Entremets à partager	p.135



Craquant chocolat

U82190 📦

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

📦 x 16

❄️ 12 h / 4°C



Tiramisu mini

U82072 📦

Barquette papier - 9 x 6,5 cm - 80 g

📦 x 12

❄️ 2 h / 4°C



Mousse 3 chocolats

U82074

Pot - 80 g

📦 x 27

❄️ 3 h / 4°C



Tarte citron

U82075

pot - 80 g

📦 x 27

❄️ 3 h / 4°C



Tiramisu

U82073

Pot - 80 g

📦 x 27

❄️ 3 h / 4°C



Tartelettes individuelles

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



Tartelette au citron

U62005

Ø 10 cm - 130 g

x 27

2 h / 4°C

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



Tartelette au citron meringuée

U62007

Ø 10 cm - 130 g

x 18

8 min / 150°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 - Ø 10 cm - 120 g

x 24

15 min / 150°C



Flankie

U82037

Moule alu - Ø 9 cm - 108 g

x 24

6 min / 180°C



Mix mini tartelettes

U76639

PAC - Beurre fin - "Une recette Lenôtre" - 35 g

x 144 3 x 48

30 - 45 min / Ta

12 - 14 min / 165 - 170°C





Entremet Régent

U72015 🛒

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

📦 x 2

❄️ 12 h / 4°C



Entremets à partager



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 Craquant chocolat

U76739 🏠

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

📦 x 1

❄️ 12 h / 4°C



Tiramisu rustique

U82071 🏠

44 x 18 cm - 1,3 kg

📦 x 1

❄️ 3 h / 4°C





Nouveau !

Baguettes & pains spéciaux p.138

Pains sandwich & burger p.141

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Seau

Unité logistique



Sachet



Barquette



BOULANGERIE

Baguettes & pains spéciaux p.138

Pains sandwich & burger p.141

Baguettes & pains spéciaux



Baguette Iconique

U82036

"Banquet d'Or" - Précuite - 270 g

x 28

30 - 45 min / Ta

11 min / 200°C



Baguette graines

U76749

"Les Gourmets" - précuite - 280 g

x 22

0 - 10 min / Ta

11 - 13 min / 210°C



Baguette Nova

U81341

"Les Essentiels" - Précuite - 280 g

x 22

10 min / Ta

12 - 14 min / 190 - 200°C



Le Grand Pochon

U82043

"Frédéric Lalos" - Précuit - 700 g

x 14

10 min / Ta

16 - 18 min / 190°C - 200°C



Le Grand Céréaliier

U62238

"Frédéric Lalos" - Précuit - 1,1 kg

x 10

0 - 10 min / Ta

16 - 18 min / 190 - 200°C



Le Grand Céréaliier

U82042

"Frédéric Lalos" - Précuit - 700 g

x 14

10 min / Ta

16 - 18 min / 190 - 200°C



Pain céréales et graines

U72256

"Les Gourmets" - Précuit - 400 g

x 18

10 min / Ta

16 - 18 min / 190 - 200°C



Pavé muesli

U10575

"Frédéric Lalos" - Précuit - 280 g

x 26

0 - 10 min / Ta

13 - 14 min / 180 - 190°C



Pavé nordique

U51780

"Évasion" - Précuit - 330 g

x 26

10 min / Ta

11 - 13 min / 190 - 200°C



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



Pain complet

U10582

"Frédéric Lalos" - Précuit - 330 g

x 26

0 - 10 min / Ta

16 - 18 min / 190 - 200°C



Boule aux fruits

U74532

Précuite - 800 g

x 7

1 h / Ta

15 - 18 min / 220°C





Le Céréaliier

U10510  

"Frédéric Lalos" - Précuit - 450 g

 x 16

 10 min / Ta

 16 - 18 min / 190 - 200°C



Pains sandwich & burger

Nouveau !




Ciabatta

U82017

Tranchée - Précuite - 120 g

 x 60

 24 h / 0 - 4°C

Nouveau !




Ciabatta

U82018

Précuite - 160 g

 x 50

 8 - 10 min / 200°C

Nouveau !




Pain sandwich bucheron

U82019 

Précuit - 160 g

 x 50

 8 - 10 min / 200°C

Nouveau !




Baguettine

U76747 

"Les gourmets" - Caractère - précuite - 140 g

 x 50

 0 - 10 min / Ta

 10 - 12 min / 190 - 200°C

Sans huile de palme

Nouveau !




Breakfast muffin

U82023 

Cuit - Tranché - 75 g

 x 72  4 x 18

 1 h / Ta

Nouveau !



Pain pita

U82026

Cuit - Ø 13 cm - 110 g

 x 50

Pains sandwich & burger






Nouveau !

Plaque pain burger

U82063

Cuit - 95 g

 x 80  4 x 20

 30 min / Ta




Nouveau !

Plaque pain Hot-Dog

U82062

Cuit - 75 g

 x 48  6 x 8

 50 min / Ta




Nouveau !

Pain de mie blanc

U82024 

Cuit - Tranché 12,5 mm - 800 g

 x 12

 45 min / Ta




Nouveau !

Pain de mie malté

U82025 

Cuit - Tranché 12,5 mm - 800 g

 x 12

 45 min / Ta




Nouveau !

Pain tranché

U82020

Cuit - 18 tranches - 1,6 kg

 x 4

 2 h / Ta







Nouveau !

- Bretzels p.146
- Feuilletés & croissants p.147
- Snacks baguettes p.148

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Seau

Unité logistique



Sachet



Barquette



SNACKING

Bretzels	p.146
Focaccia & Scrocchiarella®	p.146
Feuilletés & croissants	p.147
Snacks baguettes	p.148
Snacks fromagers	p.149

Bretzels




Nouveau !


Bretzel gratiné

U62046 

Cuit - Emmental chèvre pesto - 110 g

 x 15

 2 h / 0 - 4°C

 3 - 5 min / 180°C




Nouveau !


Bretzel gratiné

U62047 

Cuit - Emmental lardons - 110 g

 x 15

 2 h / 0 - 4°C

 3 - 5 min / 180°C




Nouveau !


Bretzel gratiné

U62048 

Cuit - Emmental tomate - 110 g

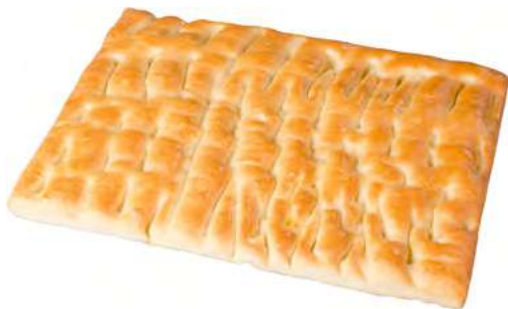
 x 15

 2 h / 0 - 4°C

 3 - 5 min / 180°C



Focaccia & Scrocchiarella®




Focaccia traditionnelle

U11545 

Précuite - 37,5 x 27,5 cm - 600 g

 x 10

 7 - 8 min / 200 - 210°C




Scrocchiarella®

U76643 

Précuite - 55 x 25 cm - 520 g

 x 8

 2 - 3 min + 4 - 6 min / 280°C

Feuilletés & croissants



Délice tomate et fromage de chèvre

U82053

"SelectBlend" - Précuit - MGC 14,3 % - 100 g

x 60 2 x 30

30 - 45 min / Ta

17 - 19 min / 165 - 170°C



Délice feta épinards

U82054

"SelectBlend" - Précuit - MGC 14,3 % - 100 g

x 60 2 x 30

30 - 45 min / Ta

17 - 19 min / 165 - 170°C



Friand poulet champignons

U82059

Cru - 137 g

x 42

30 - 40 min / Ta

15 - 19 min / 180 - 190°C



Roulé saucisse et ketchup

U82058

Cru - 118 g

x 50

30 - 40 min / Ta

12 - 16 min / 180 - 190°C



Rayati jambon fromage

U82060

Cru - 100 g

x 60

50 min / Ta

17 min / 170°C



Feuilletés & croissants



Mini feuilleté au fromage La Vache Qui Rit®

U82051

Précuit - Avec sachet - 40 g

x 140 2 x 70

30 - 45 min / Ta

13 - 15 min / 165 - 170°C



Croissant fourré au fromage

U82052

"SelectBlend" - Précuit - MGC 16 % - 95 g

x 60 2 x 30

45 - 60 min / Ta

17 - 18 min / 165 - 170°C

Snacks baguettes



Baguettine gourmande lardons crème oignons

U82015

Lardons, crème, oignons et emmental - 170 g

x 20

Ta

6 - 8 min / 190°C



Baguettine gourmande chorizo poivrons

U82014

Chorizo, crème, poivrons et emmental - 170 g

x 20

Ta

6 - 8 min / 190°C



Baguettine gourmande légumes du soleil

U82016

Olives, courgettes, poivrons, aubergines, sauce tomate et emmental - 170 g

x 20

6 - 8 min / 190°C



Snacks fromagers




Palet Emmental

U64819 

Cuit - "Gastronome Professionnels"

 x 5  5 x 1 kg

 12 min / 210°C




Palet Camembert

U64820 

Cuit - "Gastronome Professionnels"

 x 5  5 x 1 kg

 12 min / 210°C




Palet Chèvre

U64821 

Cuit - "Gastronome Professionnels"

 x 5  5 x 1 kg

 12 min / 210°C





Nouveau !

Viande & Volaille	p.152
Légumes	p.153
Salades	p.153
Pizzas	p.155

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Sachet



Seau



Barquette












RESTAURATION

Viande & Volaille	p.152
Légumes	p.153
Salades	p.153
Plats	p.154
Pizzas	p.155

Viande & Volaille

Bœuf



Réf.	Désignation	Détail et contenant	Cond.*	Préparation
U10735	Tartare au couteau  Nouveau !	Avec dosette de sauce 35 g - 180 g	 x 16	 5 min / eau froide
U10699	Steak haché 15 % MG 	Cru - 45 g	 x 100	
U72604	Steak haché 15 % MG 	Cru - "Orient Halal" - "Façon bouchère" - 120 g	 x 50	
U62001	Steak haché 15 % MG 	Cru - "Orient Halal" - 100 g	 x 60	

*Conditionnement

Légumes



Légumes couscous

U10815

 x 4  4 x 2,5 kg



Nouveau !

Carottes

U10805

Rondelles - Lisses

 x 4  4 x 2,5 kg



Restauration

Salades




Nouveau !

Kousama

U81224

Lentilles rouges, riz noir, poivrons, tomates, pois chiches, courgettes, aubergines

 x 4  4 x 1,25 kg

 16 h / 4°C




Nouveau !

Tartare de tomates

U81225

"Pico de Gallo"

 x 4  4 x 1,25 kg

 16 h / 4°C



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



Riz blanc

U74855

Précuit

x 4 4 x 2,5 kg

15 - 20 s



Pizzas




Nouveau !


Pâte à pizza basic

U82198

Crue - 200 g

 x 74

 24h - 4°C / 1h - Ta

 4 - 6 min / 250 - 300°C




Nouveau !

Pâte à pizza traditional

U82196

Crue - 350 g

 x 42

 24h - 4°C / 1h - Ta

 4 - 6 min / 250 - 300°C




Nouveau !


Pâte à pizza traditional

U82197

Crue - 200 g

 x 74

 24h - 4°C / 1h - Ta

 4 - 6 min / 250 - 300°C





Nouveau !

Sucrée

p.159

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Sachet



Seau



Barquette



RÉCEPTION

Salée	p.158
Sucrée	p.159

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



Nouveau !




Macarons Sélection Classique

U82045 

12 g

 x 96  8 x 12

 1h / 4°C





Nouveau !

Purées, préparations & crèmes de fruits p.168

Coques à macaron p.169

Symbolique



Restauration



Passage en chambre de fermentation



Décongélation
Ta : température ambiante



Hotellerie



Cuisson au four



Passage au micro-ondes

Unité de vente



Carton



Seau

Unité logistique



Sachet



Barquette



PRODUITS SERVICES

Fruits

p.162

Coques à macaron

p.169

Purées, préparations &
crèmes de fruits

p.164

Pâtes à choux

p.170

Fruits

Agrumes



Mandarine

U62473

Segments

 x 4  4 x 2,5 kg



Orange

U81221

Segments

 x 8  8 x 1 kg



Pamplemousse

U81222

Segments

 x 8  8 x 1 kg



Fruits Tropicaux



Salade de fruits exotiques

U53127

Papaye, raisin rouge, pêche jaune, ananas, kiwi, mangue et préparation de passion

x 5 5 x 1 kg



Fruits à coques



Marrons

U82038

Entiers - Pelés

x 5 5 x 1 kg



Purées, préparations & crèmes de fruits




Citron

U10142

Préparation concentrée

 x 6  6 x 500 g

 24 h / 2 - 4°C




Mandarine

U10143

Préparation concentrée

 x 6  6 x 500 g

 24 h / 2 - 4°C




Orange

U10144

Préparation concentrée

 x 6  6 x 500 g

 24 h / 2 - 4°C




Citron

U10146

Préparation concentrée - 10 kg

 x 1

 24 h / 2 - 4°C




Orange

U10147

Préparation concentrée - 10 kg

 x 1

 24 h / 2 - 4°C




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



Réf.	Désignation	Détail et contenant	Cond.*	Préparation
U52751	Cassis 100 %	10 kg	 x 1	 24 h / 2 - 4°C
U62242	Cerise noire de Bâle 100 %	10 kg	 x 1	 24 h / 2 - 4°C
U52786	Griotte 100 %	10 kg	 x 1	 24 h / 2 - 4°C
U52775	Myrtille 100 %	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



Réf.	Désignation	Détail et contenant	Cond.*	Préparation
U52748	Abricot 100 %	10 kg	 x 1	 24 h / 2 - 4°C
U62249	Figue violette 100 %	10 kg	 x 1	 24 h / 2 - 4°C
U52774	Melon 100 %	10 kg	 x 1	 24 h / 2 - 4°C
U52759	Poire 100 %	10 kg	 x 1	 24 h / 2 - 4°C
U52979	Pomme verte 100 %	10 kg	 x 1	 24 h / 2 - 4°C
U62251	Rhubarbe Victoria 100 %	10 kg	 x 1	 24 h / 2 - 4°C

*Conditionnement

Fruits Tropicaux



Açaï

U64486

x 3 3 x 1 kg



Figue de Barbarie rouge

U75012

x 3 3 x 1 kg



Grenade 100 %

U52008

x 3 3 x 1 kg

24 h / 2 - 4°C



Papaye 100 %

U62254

x 3 3 x 1 kg



Réf.	Désignation	Détail et contenant	Cond.*	Préparation
U60998	Ananas 100 %	10 kg	x 1	24 h / 2 - 4°C
U61634	Banane Cavendish	10 kg	x 1	24 h / 2 - 4°C
U62252	Coco sucrée	10 kg	x 1	24 h / 2 - 4°C
U62246	Goyave 100 %	10 kg	x 1	24 h / 2 - 4°C
U62250	Kiwi Hayward 100 %	10 kg	x 1	24 h / 2 - 4°C
U52789	Litchi 100 %	10 kg	x 1	24 h / 2 - 4°C
U62245	Crème de coco	10 kg	x 1	24 h / 2 - 4°C

*Conditionnement

Purées, préparations & crèmes de fruits


Agrumes



Argousier 100 %

U52006

 x 3  3 x 1 kg


 24 h / 2 - 4°C



Kumquat 100%

U77293

 x 6  6 x 1 kg

 24 h / 2 - 4°C









Sudachi 100 %

U64485

 x 3  3 x 1 kg



Réf.	Désignation	Détail et contenant	Cond.*	Préparation
U62209	Citron vert 100 %	10 kg	 x 1	 24 h / 2 - 4°C
U62210	Mandarine 100 %	10 kg	 x 1	 24 h / 2 - 4°C
U62211	Orange sanguine 100 %	10 kg	 x 1	 24 h / 2 - 4°C

*Conditionnement

Coques à macaron



Nouveau !



Grandes coques de macaron vertes

U82050

20 g

x 48 4 x 12

1h / 4°C



Nouveau !



Grandes coques de macaron vanille

U82049

20 g

x 48 4 x 12

1h / 4°C



Nouveau !



Grandes coques de macaron roses

U82048

20 g

x 48 4 x 12

1h / 4°C



Nouveau !



Grandes coques de macaron cacao

U82047

20 g

x 48 4 x 12

1h / 4°C



Nouveau !



Assortiment petites coques macaron colorées

U82046

3,6 g

x 288 12 x 24

1h / 4°C



Pâtes à choux



Éclair

U76778 

Matière grasse végétale - 12,8 g

 x 140



Choux

U76779 

Matière grasse végétale - 17,1 g

 x 110



Paris - Brest

U76777 

Matière grasse végétale - 18,2 g

 x 110





Index par désignation

Désignation	Réf	Pages	Désignation	Réf	Pages
Abricot 100 %	U52748	166	Basilic	U10822	74
Abricots	U10994	92	Beignet	U10954	23
Abricot 100 %	U52764	96	Beignet	U10955	23
Açaï	U64486	167	Beignet	U10956	23
Aiguillette de poulet pané	U20011	66	Beignet	U10957	23
Aiguillette de poulet pané	U51928	66	Beignet	U20533	22
Aiguillette de poulet pané	U76040	66	Beignet	U20537	23
Aiguillette de poulet pané	U82194	66	Beignet	U75918	23
Ail	U10799	73	Bergamote 100 %	U52011	100
Amuses-bouches Rivoli	U71783	82	Big Dots	U56154	31
Ananas	U11036	93	Blanc d'œuf	U61952	106
Ananas 100 %	U52007	98	Bleu	U55023	77
Ananas 100 %	U60998	167	Bleu	U55024	77
Argousier 100 %	U52006	168	Boule aux fruits	U74532	139
Assortiment de mini Moricettes®	U52762	83	Boule chocolat	U81342	123
Assortiment de mini pains burger colorés	U76751	83	Breakfast muffin	U82023	141
Assortiment petites coques macaron colorées	U82046	169	Bretzel	U61624	57
Aubergines grillées	U10821	70	Bretzel	U81932	57
Avocat	U81477	71	Bretzel gratiné	U62046	146
Bagel	U52860	48	Bretzel gratiné	U62047	146
Baguette	U10560	44	Bretzel gratiné	U62048	146
Baguette	U10650	44	Brioche spéciale pain perdu	U82040	122
Baguette	U11575	44	Brioche spéciale pain perdu	U82041	122
Baguette graines	U76749	138	Briochette tradition	U74700	122
Baguette Iconique	U82036	138	Briochette tradition	U74701	122
Baguette Nova	U81341	138	Brisures de framboise	U10127	89
Baguette pointue	U73205	44	Brisures de framboise	U76694	89
Baguette rustiquette	U20403	44	Brisures de framboise	U76695	89
Baguettine	U10566	46	Brocolis	U10807	71
Baguettine	U76747	141	Brookie	U76774	30
Baguettine gourmande chorizo poivrons	U82014	148	Brownie chocolat	U76775	30
Baguettine gourmande lardons crème oignons	U82015	148	Brunch	U81478	45
Baguettine gourmande légumes du soleil	U82016	148	Bun brioché	U52856	48
Banane	U52016	98	Bun brioché	U52857	48
Banane Cavendish	U61634	167	Bun'n'roll	U10651	48
Bande charlotte	U11231	107	Burrata	U61953	77
			Canelé de Bordeaux	U10294	40
			Canelé de Bordeaux	U10296	40
			Carottes	U10805	153
			Cassis	U10998	88
			Cassis 100 %	U52766	94

Index par désignation

Désignation	Réf	Pages	Désignation	Réf	Pages
Cassis 100 %	U52751	165	Cookie	U82066	30
Cerise noire 100 %	U51921	94	Cookie cacao	U81336	128
Cerise noire de Bâle 100 %	U62242	165	Cookie Doofy	U81335	128
Champignons	U10798	71	Cookie Dubaï Style	U82039	128
Chausson aux pommes	U10158	11	Cookie rose	U82217	128
Chausson aux pommes	U10182	15	Courgettes	U10806	71
Chausson aux pommes	U11448	17	Couronne feuilletée	U72065	25
Chausson aux pommes	U11464	17	Cranberry Griotte 100 %	U52794	165
Chausson à la crème pâtissière	U10272	19	Craquant chocolat	U82190	132
Cheesecake Saint-Sébastien	U71779	35	Crème de Coco	U52305	98
Chocobar	U10011	118	Crème de coco	U62245	167
Chorizo	U10245	60	Crêpes	U63977	25
Chouquettes sucrées	U81778	25	Crêpes gourmandes	U82022	25
Choux	U10319	108	Crêpes moelleuses	U82021	26
Choux	U76779	170	Croissant	U10166	12
Choux lunch	U10318	108	Croissant	U10173	10
Choux-fleurs	U72017	71	Croissant	U10520	15
Chèvre affiné	U52838	77	Croissant	U10546	12
Chèvre affiné	U52839	77	Croissant	U10613	13
Chèvre affiné	U55022	78	Croissant	U60997	14
Chèvre affiné	U71599	78	Croissant	U62103	116
Ciabatta	U11426	47	Croissant	U62203	9
Ciabatta	U82017	141	Croissant	U62609	10
Ciabatta	U82018	141	Croissant	U81857	117
Ciboulette	U71577	74	Croissant	U82211	118
Citron	U10142	164	Croissant aux abricots	U10275	18
Citron	U10146	164	Croissant aux amandes	U10276	18
Citron de Syracuse IGP 100 %	U52742	100	Croissant fourré au fromage	U82052	148
Citron jaune 100 %	U52012	100	Croissant fourré chocolat noir	U52802	19
Citron jaune 100 %	U62064	104	Croissant fourré chocolat noisette	U52801	19
Citron vert 100 %	U51922	100	Croque chèvre lardons	U52829	55
Citron vert 100 %	U62209	168	Croque montagnard	U52930	55
Clémentine de Corse IGP 100 %	U52743	100	Croque pomme de terre lardons	U52036	54
Cocktail Caraïbes rhum	U51979	102	Croque rond végétarien	U52948	55
Cocktail de fruits rouges	U76700	91	Croque-Monsieur	U52827	54
Coco	U51996	98	Délice feta épinards	U82054	147
Coco sucrée	U62252	167	Délice tomate et fromage de chèvre	U82053	147
Coing 100 %	U55995	96	Demi-baguette	U52846	46
Cookie	U82027	30	Demi plaque feuilletée	U51629	111
Cookie	U82028	30	Demi-Cadre Craquant chocolat	U76739	135
Cookie	U82065	30			

Index par désignation

Désignation	Réf	Pages	Désignation	Réf	Pages
Demi-Cadre Exotique chocolat blanc	U72013	135	Éclair à la vanille	U61885	39
Demi-Cadre Forêt Noire	U72010	135	Éffiloché de bœuf	U52841	65
Demi-Cadre framboise fromage blanc	U72016	41	Égrené de bœuf 20 % MG	U82192	65
Demi-Cadre Framboisier	U72011	41	Égrené de bœuf 20 % MG	U82219	65
Demi-Cadre Régent	U72014	41	Émincés de cuisse de poulet rôti	U20013	67
Demi-Cadre Trois Chocolats	U72012	41	Émincés de cuisse de poulet rôti Curry	U20021	67
Disque feuilleté Ø 32 cm	U62429	111	Émincés de cuisse de poulet rôti Kebab	U20023	69
Disque feuilleté Ø 14 cm	U20495	111	Émincés de cuisse de poulet rôti Tex Mex	U20022	68
Disque feuilleté Ø 18 cm	U20496	111	Émincés de filet de poulet rôti	U11128	67
Disque feuilleté Ø 22 cm	U20497	111	Émincés de filet de poulet rôti Curry	U11133	68
Disque feuilleté Ø 26 cm	U20499	111	Émincés de Kebab	U10248	69
Disque feuilleté Ø 29 cm	U20500	111	Émincés de poulet rôti Mexicain	U11124	68
Donut caramel salé noisette	U72030	127	Entremet Régent	U72015	134
Donut Daim®	U72036	32	Épinards	U10802	71
Donut fourré cheesecake/framboise	U72028	31	Épinards	U10801	72
Donut fourré tout choco	U72027	127	Feuille génoise	U10330	107
Donut Milka® fourré	U72037	32	Feuille génoise	U62929	107
Donut Oreo®	U72034	31	Feuille génoise	U62930	107
Doony's®	U82032	126	Feuille génoise cacao	U10331	107
Doony's®	U82033	126	Feuilleté chèvre épinards	U52822	57
Doony's®	U82034	126	Feuilleté Comté	U52034	56
Doony's®	U82035	126	Feuilleté Comté	U52035	56
Doony's® Magic Mixbox	U76645	126	Feuilleté Hot-Dog	U52030	55
Doony's® Wonder Mixbox	U76647	126	Feuilleté jambon fromage	U52303	55
Dots	U52051	31	Feuilleté poulet curry	U61983	56
Dots	U52052	31	Feuilleté thon tomate	U81533	57
Dots KitKat®	U52289	32	Feuilleté viande de porc	U52031	55
Dots	U53668	31	Feuilleté viande de porc	U52032	56
Dots	U62039	32	Feuilleté volaille et petits légumes	U52033	56
Dots Lion®	U82061	32	Feuilleté à la merguez de volaille	U52939	56
Dots mix box	U52053	32	Figue 100 %	U51974	96
Double Moricette®	U52760	83	Figue de Barbarie rouge	U75012	167
Échalotes	U51606	73	Figue violette 100 %	U62249	166
Éclair	U10323	108	Filet de poulet entier rôti	U20015	66
Éclair	U10324	108	Financier	U52715	27
Éclair	U76778	170	Finger chocolat Milka®	U82055	119
Éclair au café	U61884	39	Finger pistache chocolat	U82044	119
Éclair au chocolat	U61883	39			

Index par désignation

Désignation	Réf	Pages	Désignation	Réf	Pages
Flankie	U82037	133	Framboise	U10140	105
Focaccia traditionnelle	U11545	146	Framboise	U51718	95
Fond de quiche Ø 12 cm	U11154	79	Framboise 100 %	U51836	94
Fond de quiche Ø 12,5 cm	U62931	79	Framboise 100 %	U62244	103
Fond de quiche Ø 12,5 cm	U62932	79	Framboise sucrée	U62065	103
Fond de tarte Ø 12,5	U74687	79	Framboises	U10152	88
Fond de tarte Ø 12,5	U74688	79	Framboises	U10417	88
Fond de tarte Ø 22 cm	U10310	110	Framboises	U11003	89
Fond de tarte Ø 24 cm	U75448	110	Framboises	U11005	88
Fond de tarte Ø 26 cm	U10312	110	Framboises	U11006	88
Fond de tarte Ø 11 cm	U71811	79	Framboises	U11030	88
Fond de tarte Ø 11 cm	U71813	79	Friand poulet champignons	U82059	147
Fond de tarte Ø 27 cm	U71812	79	Frites de poulet panné	U82195	66
Fond de tarte Ø 27 cm	U71814	79	Frites	U77307	75
Fond de tartelette aux amandes et praliné Ø 4,1 cm	U52953	109	Frites allumettes	U76922	75
Fond de tartelette aux amandes et praliné Ø 8 cm	U52952	109	Fruit de la passion 100 %	U51721	98
Fond de tartelette finger	U62938	110	Fruit de la passion jaune 100 %	U62207	104
Fond de tartelette éclair	U52834	110	Fruits rouges	U10141	105
Fond de tartelette Ø 11 cm	U10308	110	Fruits rouges 100 %	U52745	95
Fond de tartelette Ø 11 cm	U52675	110	Fruits Tropicaux 100 %	U52749	98
Fond de tartelette Ø 11 cm	U62934	110	Gaufre de Bruxelles	U52652	26
Fond de tartelette Ø 18 cm	U62935	110	Gaufre de Liège	U53571	26
Fond de tartelette Ø 22 cm	U62936	110	Gaufre de Liège	U62223	122
Fond de tartelette Ø 28 cm	U62937	110	Goyave 100 %	U52790	99
Fond de tartelette Ø 8,5 cm	U10307	110	Goyave 100 %	U62246	167
Fond de tartelette Ø 8,5 cm	U62933	110	Grand pochon	U61606	44
Fond de tartelette Ø 9,5 cm	U52043	110	Grandes coques de macaron cacao	U82047	169
Fond de tartelette Ø 11 cm	U51785	79	Grandes coques de macaron roses	U82048	169
Fond de tartelette Ø 11 cm	U52039	79	Grandes coques de macaron vanille	U82049	169
Fond de tartelette Ø 12 cm	U52672	79	Grandes coques de macaron vertes	U82050	169
Fond de tartelette Ø 13,8 cm	U64674	79	Gratin de pommes de terre	U71784	76
Fond de tartelette Ø 9,5 cm	U52832	79	Grenade 100 %	U52008	167
Fraise	U10139	105	Griotte 100 %	U52754	95
Fraise	U51719	94	Griotte 100 %	U52786	165
Fraise 100 %	U76761	94	Griottes	U10128	89
Fraise 100 %	U76762	103	Griottes	U76696	89
Fraise Mara des bois 100 %	U52791	94	Griottes	U82029	89
Fraise sucrée	U62208	103	Grip'n Dip	U52804	75
Fraises	U76693	88	Groseille 100 %	U52765	95
			Groseilles rouges	U76697	90
			Haricots verts	U10808	72

Index par désignation

Désignation	Réf	Pages	Désignation	Réf	Pages
Jambon DD	U10251	60	Mascotte	U75917	22
Jaune d'œuf	U61950	106	Mascotte	U81934	22
Julienne de légumes	U10809	72	Maxi flan	U11200	38
Kalamansi 100 %	U52013	100	Maxi flan	U11239	38
Kit PAKATA®	U76664	52	Maxi flan "ECO"	U76771	38
Kiwi 100 %	U52009	99	Maxi muffin	U10873	33
Kiwi Hayward 100 %	U62250	167	Maxi muffin	U10882	33
Kousama	U81224	153	Maxi muffin	U62942	34
Kumquat 100%	U77293	168	Mélange de fruits rouges	U10130	91
L'égrené 15 % MG	U10708	65	Melon 100 %	U52756	96
L'égrené 15 % MG	U10711	65	Melon 100 %	U52774	166
L'égrené 20 % MG	U62002	65	Merguez	U10397	60
Lamelles de Kebab	U82213	69	Mille-feuille	U52968	40
Lamelles de Kebab Oriental	U11106	69	Mini beignets	U10860	24
Lardons	U10244	60	Mini beignets	U10861	24
Lardons	U10247	60	Mini beignets	U10862	24
Le Céréalié	U10510	140	Mini beignets	U10863	24
Le Grand Céréalié	U62238	138	Mini beignets	U75919	24
Le Grand Céréalié	U82042	138	Mini beignets "ECO"	U82070	24
Le Grand Pochon	U82043	138	Mini chausson aux pommes	U10500	11
Légumes couscous	U10815	153	Mini chausson aux pommes	U19019	17
Litchi 100 %	U52788	99	Mini chausson aux pommes	U62533	14
Litchi 100 %	U52789	167	Mini croissant	U10497	11
Macarons Sélection Classique	U82045	159	Mini croissant	U10507	12
Madeleine Dubaï Style	U81863	27	Mini croissant	U10539	9
Madeleine	U10286	27	Mini croissant	U10617	10
Madeleine	U52029	27	Mini croissant	U62036	8
Madeleine	U71964	27	Mini crêpes mœlleuses	U63975	26
Mandarine	U10143	164	Mini Doony's®	U82030	127
Mandarine 100 %	U52014	101	Mini Doony's®	U82031	127
Mandarine	U62473	162	Mini feuilleté au fromage La Vache Qui Rit®	U82051	148
Mandarine 100 %	U62210	168	Mini fond de tarte Ø 4,5 cm	U52042	110
Mangue 100 %	U51720	99	Mini fond de tarte Ø 5 cm	U82191	79
Mangue 100 %	U62247	104	Mini fond de tarte Ø 4,5 cm	U52038	79
Mangue passion	U10138	105	Mini mœlleux chocolat	U71778	85
Mangues	U11009	93	Mini navettes	U64372	83
Marron et vanille	U51975	102	Mini pain au chocolat	U10498	11
Marrons	U82038	163	Mini pain au chocolat	U10540	9
Mascotte	U20411	22	Mini pain au chocolat	U10618	10
Mascotte	U20422	22	Mini pain au chocolat	U62037	8
Mascotte	U20541	22			

Index par désignation

Désignation	Réf	Pages	Désignation	Réf	Pages
Mini pain au chocolat	U76748	12	Orange et orange amère 100 %	U51923	101
Mini pain aux raisins	U10499	11	Orange sanguine	U10442	164
Mini pain aux raisins	U10506	12	Orange sanguine 100 %	U51977	101
Mini pain aux raisins	U10541	9	Orange sanguine 100 %	U62211	168
Mini pain aux raisins	U10619	10	Orange sanguine de Sicile IGP 100 %	U52744	101
Mini pain aux raisins	U62038	8	P'tit tigré chocolat	U76928	27
Mini pains burger noirs	U81362	83	P'tits verres sucrés	U71781	85
Mini quiches	U71782	82	Pain au chocolat	U10174	10
Mini torsade chocolat	U10268	17	Pain au chocolat	U10469	12
Mini torsade chocolat	U10478	17	Pain au chocolat	U10522	15
Mirabelle 100 %	U51951	96	Pain au chocolat	U10614	13
Mirabelles	U52783	92	Pain au chocolat	U62104	116
Mirabelles	U52785	92	Pain au chocolat	U62204	9
Mix mini tartelettes	U76639	133	Pain au chocolat	U62608	10
Mœlleux chocolat	U71777	40	Pain au chocolat	U81855	117
Moricette®	U75009	83	Pain au chocolat	U82212	118
Mousse 3 chocolats	U82074	132	Pain au chocolat 3 barres	U60996	14
Mozzarella	U55020	78	Pain au lait	U74698	122
Mozzarella	U71600	78	Pain aux raisins	U10538	12
Muffin	U52055	34	Pain aux raisins	U10588	16
Muffin cacao	U61996	34	Pain aux raisins	U21826	16
Muffin	U72032	34	Pain aux raisins	U61607	11
Muffin Lion®	U82064	34	Pain aux raisins	U61608	9
Muffin Milka®	U72038	33	Pain aux raisins	U81820	117
Muffin myrtille	U61998	33	Pain bagnet malté	U82012	46
Muffin nature	U61997	34	Pain bagnet	U62722	46
Muffin Oreo®	U72035	33	Pain bagnet brioché	U19774	46
Muffin triple choco	U72031	33	Pain bagnet tomate	U82013	47
Mûre 100 %	U52758	95	Pain complet	U10582	139
Mûres	U11041	90	Pain céréales et graines	U72256	139
Myrtille 100 %	U52757	95	Pain de mie blanc	U82024	142
Myrtille 100 %	U52775	165	Pain de mie malté	U82025	142
Myrtilles sauvages	U10132	90	Pain fourré chocolat noisette	U75091	119
Myrtilles sauvages	U76699	90	Pain fourré triple choco	U75089	119
Myrtilles sauvages	U81775	90	Pain Hot-Dog	U64575	47
Œuf cuit en barre	U52048	63	Pain nordique	U52651	49
Oignons	U10795	73	Pain pita	U82026	141
Oignons	U10803	73	Pain sandwich bucheron	U82019	141
Orange	U10144	164	Pain sportif	U72305	139
Orange	U10147	164	Pain tranché	U82020	142
Orange	U81221	162	Palet Camembert	U64820	149

Index par désignation

Désignation	Réf	Pages	Désignation	Réf	Pages
Palet Chèvre	U64821	149	Poireaux	U10796	72
Palet Emmental	U64819	149	Poivrons rouges / verts	U10800	72
Palmier	U11152	18	Poivrons tricolores	U10814	73
Palmier	U52037	18	Pom' Sautées	U51726	75
Pamplemousse 100 %	U51846	101	Pomme verte	U52978	97
Pamplemousse	U81222	162	Pomme verte 100 %	U52979	166
Pancakes	U63978	26	Pommes	U54412	92
Panini	U11425	47	Pommes	U74702	92
Panini	U19839	47	Potiron 100 %	U52313	166
Papaye 100 %	U62254	167	Prunes	U10992	92
Paris - Brest	U76777	170	Prunes Quetsches Stanley	U52881	92
Paris-Brest	U10327	108	Quetsche 100 %	U51976	97
Paris-Brest	U61966	39	Quiche 3 fromages	U11626	53
Pastel de Nata	U20395	40	Quiche chèvre épinards	U11628	53
Pâte à pizza basic	U82198	155	Quiche lorraine	U11624	53
Pâte à pizza traditional	U82196	155	Quiche oignon	U11623	53
Pâte à pizza traditional	U82197	155	Quiche poireaux	U11629	53
Patte d'ours à la crème pâtissière	U15315	119	Quiche saumon brocolis	U81386	54
Pavé muesli	U10575	139	Quiche volaille	U11625	53
Pavé nordique	U51780	139	Raclette	U55018	78
Paëlla	U72018	154	Ratatouille	U10804	73
Pêche blanche 100 %	U52787	96	Rayati jambon fromage	U82060	147
Pêche de vigne 100 %	U52755	97	Reblochon	U53602	78
Persil	U10820	74	Reblochon	U61929	77
Petit pain	U10569	45	Religieuse au café	U61968	39
Petits fours Haute Couture	U71780	85	Religieuse au chocolat	U61967	39
Petits pois	U51604	72	Rhubarbe	U10993	92
Plaque de pain de mie blanc	U52314	84	Rhubarbe	U11016	92
Plaque feuilletée	U10076	111	Rhubarbe 100 %	U51845	97
Plaque feuilletée	U10256	111	Rhubarbe Victoria 100 %	U62251	166
Plaque feuilletée	U10257	111	Riz blanc	U74855	154
Plaque feuilletée	U10258	111	Roulé saucisse et ketchup	U82058	147
Plaque feuilletée	U52309	111	Salade Bella Ciao	U52777	62
Plaque feuilletée	U61962	111	Salade de fruits exotiques	U53127	163
Plaque feuilletée	U62077	111	Salade de pâtes au pesto	U82067	63
Plaque pain burger	U82063	142	Salade de pâtes au curry	U82068	63
Plaque pain Hot-Dog	U82062	142	Salade de pâtes aux tomates	U82069	62
Plaque à pizza	U74699	79	Salade Indian Summer	U52776	62
Plateau de mini-wraps	U62013	158	Salade Mambonito	U74707	62
Poire 100 %	U52746	97	Salade Spartacus	U52778	62
Poire 100 %	U52759	166	Salade Sultan of Swing	U63145	62

Index par désignation

Désignation	Réf	Pages	Désignation	Réf	Pages
Scrocchiarella®	U76643	146	Tranchettes de filet de poulet rôti	U20045	67
Spécialité au gingembre	U51997	102	Tranchettes de filet de poulet rôti	U64526	67
Steak haché 15 % MG	U10359	65	Tranchettes de saumon fumé	U82225	61
Steak haché 15 % MG	U10692	65	Triangle fourré aux amandes	U15304	119
Steak haché 15 % MG	U10694	65	Tropézienne	U62019	38
Steak haché 15 % MG	U10696	65	Yuzu 100 %	U51949	101
Steak haché 15 % MG	U10697	65			
Steak haché 15 % MG	U10699	152			
Steak haché 15 % MG	U10717	65			
Steak haché 15 % MG	U10745	65			
Steak haché 15 % MG	U62001	152			
Steak haché 15 % MG	U72604	152			
Steak haché 20 % MG	U10750	65			
Steak haché 20 % MG	U72600	65			
Steak haché 20 % MG	U82193	65			
Steak haché 20 % MG	U82215	65			
Steak haché 20 % MG	U82218	65			
Sudachi 100 %	U64485	168			
Suisse longue aux pépites de chocolat	U10156	16			
Suisse longue aux pépites de chocolat	U10270	16			
Suisse longue aux pépites de chocolat	U15326	16			
Tacos apéritifs	U62034	158			
Tartare au couteau	U10735	152			
Tartare de tomates	U81225	153			
Tarte citron	U82075	132			
Tartelette au citron	U62005	133			
Tartelette au citron meringuée	U62007	133			
Tartelette tatin	U68631	133			
Tartine premium	U82220	46			
Tiramisu	U82073	132			
Tiramisu mini	U82072	132			
Tiramisu rustique	U82071	135			
Torsade aux pépites de chocolat	U19883	16			
Torsade chocolat	U10160	16			
Torsade feuilletée	U76921	116			
Tortilla de blé	U52657	49			
Tranches de saumon fumé	U82214	61			
Tranchettes de filet de poulet rôti	U20016	67			

Index par référence

Réf	Désignation	Pages	Réf	Désignation	Pages
U10011	Chocobar	118	U10307	Fond de tartelette Ø 8,5 cm	110
U10076	Plaque feuilletée	111	U10308	Fond de tartelette Ø 11 cm	110
U10127	Brisures de framboise	89	U10310	Fond de tarte Ø 22 cm	110
U10128	Griottes	89	U10312	Fond de tarte Ø 26 cm	110
U10130	Mélange de fruits rouges	91	U10318	Choux lunch	108
U10132	Myrtilles sauvages	90	U10319	Choux	108
U10138	Mangue passion	105	U10323	Éclair	108
U10139	Fraise	105	U10324	Éclair	108
U10140	Framboise	105	U10327	Paris-Brest	108
U10141	Fruits rouges	105	U10330	Feuille génoise	107
U10142	Citron	164	U10331	Feuille génoise cacao	107
U10143	Mandarine	164	U10359	Steak haché 15 % MG	65
U10144	Orange	164	U10397	Merguez	60
U10146	Citron	164	U10417	Framboises	88
U10147	Orange	164	U10442	Orange sanguine	164
U10152	Framboises	88	U10469	Pain au chocolat	12
U10156	Suisse longue aux pépites de chocolat	16	U10478	Mini torsade chocolat	17
U10158	Chausson aux pommes	11	U10497	Mini croissant	11
U10160	Torsade chocolat	16	U10498	Mini pain au chocolat	11
U10166	Croissant	12	U10499	Mini pain aux raisins	11
U10173	Croissant	10	U10500	Mini chausson aux pommes	11
U10174	Pain au chocolat	10	U10506	Mini pain aux raisins	12
U10182	Chausson aux pommes	15	U10507	Mini croissant	12
U10244	Lardons	60	U10510	Le Céréaliier	140
U10245	Chorizo	60	U10520	Croissant	15
U10247	Lardons	60	U10522	Pain au chocolat	15
U10248	Émincés de Kebab	69	U10538	Pain aux raisins	12
U10251	Jambon DD	60	U10539	Mini croissant	9
U10256	Plaque feuilletée	111	U10540	Mini pain au chocolat	9
U10257	Plaque feuilletée	111	U10541	Mini pain aux raisins	9
U10258	Plaque feuilletée	111	U10546	Croissant	12
U10268	Mini torsade chocolat	17	U10560	Baguette	44
U10270	Suisse longue aux pépites de chocolat	16	U10566	Baguettine	46
U10272	Chausson à la crème pâtissière	19	U10569	Petit pain	45
U10275	Croissant aux abricots	18	U10575	Pavé muesli	139
U10276	Croissant aux amandes	18	U10582	Pain complet	139
U10286	Madeleine	27	U10588	Pain aux raisins	16
U10294	Canelé de Bordeaux	40	U10613	Croissant	13
U10296	Canelé de Bordeaux	40	U10614	Pain au chocolat	13
			U10617	Mini croissant	10
			U10618	Mini pain au chocolat	10

Index par référence

Réf	Désignation	Pages	Réf	Désignation	Pages
U10619	Mini pain aux raisins	10	U10956	Beignet	23
U10650	Baguette	44	U10957	Beignet	23
U10651	Bun'n'roll	48	U10992	Prunes	92
U10692	Steak haché 15 % MG	65	U10993	Rhubarbe	92
U10694	Steak haché 15 % MG	65	U10994	Abricots	92
U10696	Steak haché 15 % MG	65	U10998	Cassis	88
U10697	Steak haché 15 % MG	65	U11003	Framboises	89
U10699	Steak haché 15 % MG	152	U11005	Framboises	88
U10708	L'égrené 15 % MG	65	U11006	Framboises	88
U10711	L'égrené 15 % MG	65	U11009	Mangues	93
U10717	Steak haché 15 % MG	65	U11016	Rhubarbe	92
U10735	Tartare au couteau	152	U11030	Framboises	88
U10745	Steak haché 15 % MG	65	U11036	Ananas	93
U10750	Steak haché 20 % MG	65	U11041	Mûres	90
U10795	Oignons	73	U11106	Lamelles de Kebab Oriental	69
U10796	Poireaux	72	U11124	Émincés de poulet rôti Mexicain	68
U10798	Champignons	71	U11128	Émincés de filet de poulet rôti	67
U10799	Ail	73	U11133	Émincés de filet de poulet rôti Curry	68
U10800	Poivrons rouges / verts	72	U11152	Palmier	18
U10801	Épinards	72	U11154	Fond de quiche Ø 12 cm	79
U10802	Épinards	71	U11200	Maxi flan	38
U10803	Oignons	73	U11231	Bande charlotte	107
U10804	Ratatouille	73	U11239	Maxi flan	38
U10805	Carottes	153	U11425	Panini	47
U10806	Courgettes	71	U11426	Ciabatta	47
U10807	Brocolis	71	U11448	Chausson aux pommes	17
U10808	Haricots verts	72	U11464	Chausson aux pommes	17
U10809	Julienne de légumes	72	U11545	Focaccia traditionnelle	146
U10814	Poivrons tricolores	73	U11575	Baguette	44
U10815	Légumes couscous	153	U11623	Quiche oignon	53
U10820	Persil	74	U11624	Quiche lorraine	53
U10821	Aubergines grillées	70	U11625	Quiche volaille	53
U10822	Basilic	74	U11626	Quiche 3 fromages	53
U10860	Mini beignets	24	U11628	Quiche chèvre épinards	53
U10861	Mini beignets	24	U11629	Quiche poireaux	53
U10862	Mini beignets	24	U15304	Triangle fourré aux amandes	119
U10863	Mini beignets	24	U15315	Patte d'ours à la crème pâtissière	119
U10873	Maxi muffin	33	U15326	Suisse longue aux pépites de chocolat	16
U10882	Maxi muffin	33			
U10954	Beignet	23	U19019	Mini chausson aux pommes	17
U10955	Beignet	23	U19774	Pain bagnat brioché	46

Index par référence

Réf	Désignation	Pages	Réf	Désignation	Pages
U19839	Panini	47	U51923	Orange et orange amère 100 %	101
U19883	Torsade aux pépites de chocolat	16	U51928	Aiguillette de poulet pané	66
U20011	Aiguillette de poulet pané	66	U51949	Yuzu 100 %	101
U20013	Émincés de cuisse de poulet rôti	67	U51951	Mirabelle 100 %	96
U20015	Filet de poulet entier rôti	66	U51974	Figue 100 %	96
U20016	Tranchettes de filet de poulet rôti	67	U51975	Marron et vanille	102
U20021	Émincés de cuisse de poulet rôti Curry	67	U51976	Quetsche 100 %	97
U20022	Émincés de cuisse de poulet rôti Tex Mex	68	U51977	Orange sanguine 100 %	101
U20023	Émincés de cuisse de poulet rôti Kebab	69	U51979	Cocktail Caraïbes rhum	102
U20045	Tranchettes de filet de poulet rôti	67	U51996	Coco	98
U20395	Pastel de Nata	40	U51997	Spécialité au gingembre	102
U20403	Baguette rustiquette	44	U52006	Argousier 100 %	168
U20411	Mascotte	22	U52007	Ananas 100 %	98
U20422	Mascotte	22	U52008	Grenade 100 %	167
U20495	Disque feuilleté Ø 14 cm	111	U52009	Kiwi 100 %	99
U20496	Disque feuilleté Ø 18 cm	111	U52011	Bergamote 100 %	100
U20497	Disque feuilleté Ø 22 cm	111	U52012	Citron jaune 100 %	100
U20499	Disque feuilleté Ø 26 cm	111	U52013	Kalamansi 100 %	100
U20500	Disque feuilleté Ø 29 cm	111	U52014	Mandarine 100 %	101
U20533	Beignet	22	U52016	Banane	98
U20537	Beignet	23	U52029	Madeleine	27
U20541	Mascotte	22	U52030	Feuilleté Hot-Dog	55
U21826	Pain aux raisins	16	U52031	Feuilleté viande de porc	55
U51604	Petits pois	72	U52032	Feuilleté viande de porc	56
U51606	Échalotes	73	U52033	Feuilleté volaille et petits légumes	56
U51629	Demi plaque feuilletée	111	U52034	Feuilleté Comté	56
U51718	Framboise	95	U52035	Feuilleté Comté	56
U51719	Fraise	94	U52036	Croque pomme de terre lardons	54
U51720	Mangue 100 %	99	U52037	Palmier	18
U51721	Fruit de la passion 100 %	98	U52038	Mini fond de tarte Ø4,5 cm	79
U51726	Pom' Sautées	75	U52039	Fond de tartelette Ø11 cm	79
U51780	Pavé nordique	139	U52042	Mini fond de tarte Ø 4,5 cm	110
U51785	Fond de tartelette Ø 11 cm	79	U52043	Fond de tartelette Ø 9,5 cm	110
U51836	Framboise 100 %	94	U52048	Œuf cuit en barre	63
U51845	Rhubarbe 100 %	97	U52051	Dots	31
U51846	Pamplemousse 100 %	101	U52052	Dots	31
U51921	Cerise noire 100 %	94	U52053	Dots mix box	32
U51922	Citron vert 100 %	100	U52055	Muffin	34
			U52289	Dots KitKat®	32
			U52303	Feuilleté jambon fromage	55
			U52305	Crème de Coco	98

Index par référence

Réf	Désignation	Pages	Réf	Désignation	Pages
U52309	Plaque feuilletée	111	U52794	Cranberry Griotte 100 %	165
U52313	Potiron 100 %	166	U52801	Croissant fourré chocolat noisette	19
U52314	Plaque de pain de mie blanc	84	U52802	Croissant fourré chocolat noir	19
U52651	Pain nordique	49	U52804	Grip'n Dip	75
U52652	Gaufre de Bruxelles	26	U52822	Feuilleté chèvre épinards	57
U52657	Tortilla de blé	49	U52827	Croque-Monsieur	54
U52672	Fond de tartelette Ø 12 cm	79	U52829	Croque chèvre lardons	55
U52675	Fond de tartelette Ø 11 cm	110	U52832	Fond de tartelette Ø 9,5 cm	79
U52715	Financier	27	U52834	Fond de tartelette éclair	110
U52742	Citron de Syracuse IGP 100 %	100	U52838	Chèvre affiné	77
U52743	Clémentine de Corse IGP 100 %	100	U52839	Chèvre affiné	77
U52744	Orange sanguine de Sicile IGP 100 %	101	U52841	Éffiloché de bœuf	65
U52745	Fruits rouges 100 %	95	U52846	Demi-baguette	46
U52746	Poire 100 %	97	U52856	Bun brioché	48
U52748	Abricot 100 %	166	U52857	Bun brioché	48
U52749	Fruits Tropicaux 100 %	98	U52860	Bagel	48
U52751	Cassis 100 %	165	U52881	Prunes Quetsches Stanley	92
U52754	Griotte 100 %	95	U52930	Croque montagnard	55
U52755	Pêche de vigne 100 %	97	U52939	Feuilleté à la merguez de volaille	56
U52756	Melon 100 %	96	U52948	Croque rond végétarien	55
U52757	Myrtille 100 %	95	U52952	Fond de tartelette aux amandes et praliné Ø 8 cm	109
U52758	Mûre 100 %	95	U52953	Fond de tartelette aux amandes et praliné Ø 4,1 cm	109
U52759	Poire 100 %	166	U52968	Mille-feuille	40
U52760	Double Moricette®	83	U52978	Pomme verte	97
U52762	Assortiment de mini Moricettes®	83	U52979	Pomme verte 100 %	166
U52764	Abricot 100 %	96	U53127	Salade de fruits exotiques	163
U52765	Groseille 100 %	95	U53571	Gaufre de Liège	26
U52766	Cassis 100 %	94	U53602	Reblochon	78
U52774	Melon 100 %	166	U53668	Dots	31
U52775	Myrtille 100 %	165	U54412	Pommes	92
U52776	Salade Indian Summer	62	U55018	Raclette	78
U52777	Salade Bella Ciao	62	U55020	Mozzarella	78
U52778	Salade Spartacus	62	U55022	Chèvre affiné	78
U52783	Mirabelles	92	U55023	Bleu	77
U52785	Mirabelles	92	U55024	Bleu	77
U52786	Griotte 100 %	165	U55995	Coing 100 %	96
U52787	Pêche blanche 100 %	96	U56154	Big Dots	31
U52788	Litchi 100 %	99	U60996	Pain au chocolat 3 barres	14
U52789	Litchi 100 %	167	U60997	Croissant	14
U52790	Goyave 100 %	99			
U52791	Fraise Mara des bois 100 %	94			

Index par référence

Réf	Désignation	Pages	Réf	Désignation	Pages
U60998	Ananas 100 %	167	U62204	Pain au chocolat	9
U61606	Grand pochon	44	U62207	Fruit de la passion jaune 100 %	104
U61607	Pain aux raisins	11	U62208	Fraise sucrée	103
U61608	Pain aux raisins	9	U62209	Citron vert 100 %	168
U61624	Bretzel	57	U62210	Mandarine 100 %	168
U61634	Banane Cavendish	167	U62211	Orange sanguine 100 %	168
U61883	Éclair au chocolat	39	U62223	Gaufre de Liège	122
U61884	Éclair au café	39	U62238	Le Grand Céréalié	138
U61885	Éclair à la vanille	39	U62242	Cerise noire de Bâle 100 %	165
U61929	Reblochon	77	U62244	Framboise 100 %	103
U61950	Jaune d'œuf	106	U62245	Crème de coco	167
U61952	Blanc d'œuf	106	U62246	Goyave 100 %	167
U61953	Burrata	77	U62247	Mangue 100 %	104
U61962	Plaque feuilletée	111	U62249	Figue violette 100 %	166
U61966	Paris-Brest	39	U62250	Kiwi Hayward 100 %	167
U61967	Religieuse au chocolat	39	U62251	Rhubarbe Victoria 100 %	166
U61968	Religieuse au café	39	U62252	Coco sucrée	167
U61983	Feuilleté poulet curry	56	U62254	Papaye 100 %	167
U61996	Muffin cacao	34	U62429	Disque feuilleté Ø 32 cm	111
U61997	Muffin nature	34	U62473	Mandarine	162
U61998	Muffin myrtille	33	U62533	Mini chausson aux pommes	14
U62001	Steak haché 15 % MG	152	U62608	Pain au chocolat	10
U62002	L'égréné 20 % MG	65	U62609	Croissant	10
U62005	Tartelette au citron	133	U62722	Pain bagnat	46
U62007	Tartelette au citron meringuée	133	U62929	Feuille génoise	107
U62013	Plateau de mini-wraps	158	U62930	Feuille génoise	107
U62019	Tropézienne	38	U62931	Fond de quiche Ø 12,5 cm	79
U62034	Tacos apéritifs	158	U62932	Fond de quiche Ø 12,5 cm	79
U62036	Mini croissant	8	U62933	Fond de tartelette Ø 8,5 cm	110
U62037	Mini pain au chocolat	8	U62934	Fond de tartelette Ø 11 cm	110
U62038	Mini pain aux raisins	8	U62935	Fond de tartelette Ø 18 cm	110
U62039	Dots	32	U62936	Fond de tartelette Ø 22 cm	110
U62046	Bretzel gratiné	146	U62937	Fond de tartelette Ø 28 cm	110
U62047	Bretzel gratiné	146	U62938	Fond de tartelette finger	110
U62048	Bretzel gratiné	146	U62942	Maxi muffin	34
U62064	Citron jaune 100 %	104	U63145	Salade Sultan of Swing	62
U62065	Framboise sucrée	103	U63975	Mini crêpes moelleuses	26
U62077	Plaque feuilletée	111	U63977	Crêpes	25
U62103	Croissant	116	U63978	Pancakes	26
U62104	Pain au chocolat	116	U64372	Mini navettes	83
U62203	Croissant	9	U64485	Sudachi 100 %	168

Index par référence

Réf	Désignation	Pages	Réf	Désignation	Pages
U64486	Açaï	167	U72034	Donut Oreo®	31
U64526	Tranchettes de filet de poulet rôti	67	U72035	Muffin Oreo®	33
U64575	Pain Hot-Dog	47	U72036	Donut Daim®	32
U64674	Fond de tartelette Ø 13,8 cm	79	U72037	Donut Milka® fourré	32
U64819	Palet Emmental	149	U72038	Muffin Milka®	33
U64820	Palet Camembert	149	U72065	Couronne feuilletée	25
U64821	Palet Chèvre	149	U72256	Pain céréales et graines	139
U68631	Tartelette tatin	133	U72305	Pain sportif	139
U71577	Ciboulette	74	U72600	Steak haché 20 % MG	65
U71599	Chèvre affiné	78	U72604	Steak haché 15 % MG	152
U71600	Mozzarella	78	U73205	Baguette pointue	44
U71777	Mœlleux chocolat	40	U74532	Boule aux fruits	139
U71778	Mini mœlleux chocolat	85	U74687	Fond de tarte Ø 12,5	79
U71779	Cheesecake Saint-Sébastien	35	U74688	Fond de tarte Ø 12,5	79
U71780	Petits fours Haute Couture	85	U74698	Pain au lait	122
U71781	P'tits verres sucrés	85	U74699	Plaque à pizza	79
U71782	Mini quiches	82	U74700	Briochette tradition	122
U71783	Amuses-bouches Rivoli	82	U74701	Briochette tradition	122
U71784	Gratin de pommes de terre	76	U74702	Pommes	92
U71811	Fond de tarte Ø 11 cm	79	U74707	Salade Mambonito	62
U71812	Fond de tarte Ø 27 cm	79	U74855	Riz blanc	154
U71813	Fond de tarte Ø 11 cm	79	U75009	Moricette®	83
U71814	Fond de tarte Ø 27 cm	79	U75012	Figue de Barbarie rouge	167
U71964	Madeleine	27	U75089	Pain fourré triple choco	119
U72010	Demi-Cadre Forêt Noire	135	U75091	Pain fourré chocolat noisette	119
U72011	Demi-Cadre Framboisier	41	U75448	Fond de tarte Ø 24 cm	110
U72012	Demi-Cadre Trois Chocolats	41	U75917	Mascotte	22
U72013	Demi-Cadre Exotique chocolat blanc	135	U75918	Beignet	23
U72014	Demi-Cadre Régent	41	U75919	Mini beignets	24
U72015	Entremet Régent	134	U76040	Aiguillette de poulet pané	66
U72016	Demi-Cadre framboise fromage blanc	41	U76639	Mix mini tartelettes	133
U72017	Choux-fleurs	71	U76643	Scrocchiarella®	146
U72018	Paëlla	154	U76645	Doony's® Magic Mixbox	126
U72027	Donut fourré tout choco	127	U76647	Doony's® Wonder Mixbox	126
U72028	Donut fourré cheesecake/framboise	31	U76664	Kit PAKATA®	52
U72030	Donut caramel salé noisette	127	U76693	Fraises	88
U72031	Muffin triple choco	33	U76694	Brisures de framboise	89
U72032	Muffin	34	U76695	Brisures de framboise	89
			U76696	Griottes	89
			U76697	Groseilles rouges	90
			U76699	Myrtilles sauvages	90

Index par référence

Réf	Désignation	Pages	Réf	Désignation	Pages
U76700	Cocktail de fruits rouges	91	U82012	Pain bagnat malté	46
U76739	Demi-Cadre Craquant chocolat	135	U82013	Pain bagnat tomate	47
U76747	Baguettine	141	U82014	Baguettine gourmande chorizo poivrons	148
U76748	Mini pain au chocolat	12	U82015	Baguettine gourmande lardons crème oignons	148
U76749	Baguette graines	138	U82016	Baguettine gourmande légumes du soleil	148
U76751	Assortiment de mini pains burger colorés	83	U82017	Ciabatta	141
U76761	Fraise 100 %	94	U82018	Ciabatta	141
U76762	Fraise 100 %	103	U82019	Pain sandwich bucheron	141
U76771	Maxi flan "ECO"	38	U82020	Pain tranché	142
U76774	Brookie	30	U82021	Crêpes mœlleuses	26
U76775	Brownie chocolat	30	U82022	Crêpes gourmandes	25
U76777	Paris - Brest	170	U82023	Breakfast muffin	141
U76778	Éclair	170	U82024	Pain de mie blanc	142
U76779	Choux	170	U82025	Pain de mie malté	142
U76921	Torsade feuilletée	116	U82026	Pain pita	141
U76922	Frites allumettes	75	U82027	Cookie	30
U76928	P'tit tigré chocolat	27	U82028	Cookie	30
U77293	Kumquat 100%	168	U82029	Griottes	89
U77307	Frites	75	U82030	Mini Doony's®	127
U81221	Orange	162	U82031	Mini Doony's®	127
U81222	Pamplemousse	162	U82032	Doony's®	126
U81224	Kousama	153	U82033	Doony's®	126
U81225	Tartare de tomates	153	U82034	Doony's®	126
U81335	Cookie Doofy	128	U82035	Doony's®	126
U81336	Cookie cacao	128	U82036	Baguette Iconique	138
U81341	Baguette Nova	138	U82037	Flankie	133
U81342	Boule chocolat	123	U82038	Marrons	163
U81362	Mini pains burger noirs	83	U82039	Cookie Dubaï Style	128
U81386	Quiche saumon brocolis	54	U82040	Brioche spéciale pain perdu	122
U81477	Avocat	71	U82041	Brioche spéciale pain perdu	122
U81478	Brunch	45	U82042	Le Grand Céréalière	138
U81533	Feuilleté thon tomate	57	U82043	Le Grand Pochon	138
U81775	Myrtilles sauvages	90	U82044	Finger pistache chocolat	119
U81778	Chouquettes sucrées	25	U82045	Macarons Sélection Classique	159
U81820	Pain aux raisins	117	U82046	Assortiment petites coques macaron colorées	169
U81855	Pain au chocolat	117	U82047	Grandes coques de macaron cacao	169
U81857	Croissant	117	U82048	Grandes coques de macaron roses	169
U81863	Madeleine Dubaï Style	27			
U81932	Bretzel	57			
U81934	Mascotte	22			

Index par référence

Réf	Désignation	Pages	Réf	Désignation	Pages
U82049	Grandes coques de macaron vanille	169	U82217	Cookie rose	128
U82050	Grandes coques de macaron vertes	169	U82218	Steak haché 20 % MG	65
U82051	Mini feuilleté au fromage La Vache Qui Rit®	148	U82219	Égrené de bœuf 20 % MG	65
U82052	Croissant fourré au fromage	148	U82220	Tartine premium	46
U82053	Délice tomate et fromage de chèvre	147	U82225	Tranchettes de saumon fumé	61
U82054	Délice feta épinards	147			
U82055	Finger chocolat Milka®	119			
U82058	Roulé saucisse et ketchup	147			
U82059	Friand poulet champignons	147			
U82060	Rayati jambon fromage	147			
U82061	Dots Lion®	32			
U82062	Plaque pain Hot-Dog	142			
U82063	Plaque pain burger	142			
U82064	Muffin Lion®	34			
U82065	Cookie	30			
U82066	Cookie	30			
U82067	Salade de pâtes au pesto	63			
U82068	Salade de pâtes au curry	63			
U82069	Salade de pâtes aux tomates	62			
U82070	Mini beignets "ECO"	24			
U82071	Tiramisu rustique	135			
U82072	Tiramisu mini	132			
U82073	Tiramisu	132			
U82074	Mousse 3 chocolats	132			
U82075	Tarte citron	132			
U82190	Craquant chocolat	132			
U82191	Mini fond de tarte Ø 5 cm	79			
U82192	Égrené de bœuf 20 % MG	65			
U82193	Steak haché 20 % MG	65			
U82194	Aiguillette de poulet pané	66			
U82195	Frites de poulet pané	66			
U82196	Pâte à pizza traditional	155			
U82197	Pâte à pizza traditional	155			
U82198	Pâte à pizza basic	155			
U82211	Croissant	118			
U82212	Pain au chocolat	118			
U82213	Lamelles de Kebab	69			
U82214	Tranches de saumon fumé	61			
U82215	Steak haché 20 % MG	65			

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 LA FORÉZIENNE 42 160 Andrézieux Boutheon
- 5 • Sté MAGPRA 03 400 Toulon-sur-Allier
- 6 • Ets RUEZ 01 100 Oyonnax

Bourgogne Franche-Comté

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

Bretagne

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

Centre-Val de Loire

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

Corse

- 17 • Sté SDGC 20 620 Biguglia

Grand Est

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

Hauts-de-France

- 22 • Sté DEROCHE PICARDIE 80 103 Abbeville
- 23 • Sté CERF DELLIER 62 110 Henin-Beaumont
- 24 • Sté MARCALI 59 160 Lomme
- 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 MDOC 31 140 Aucamville
- 40 • Sté LVA DISTRIBUTION 46 500 Rignac
- 41 • Sté OCCITANIE DISTRIBUTION 81 000 Albi
- 42 • Sté OCTODIS 82 000 Montauban
- 43 • Sté SOCODIF 31 800 Saint-Gaudens
- 44 • Sté SOFRAMA 30 470 Aimargues

Pays-de-la-Loire

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

Povence-Alpes-Côte d'Azur

- 47 • Sté CENTRALDIS 13 290 Aix-en-Provence
- 48 • Sté LA PELLE D'OR 06 340 La Trinité
- 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 Vilatorrada

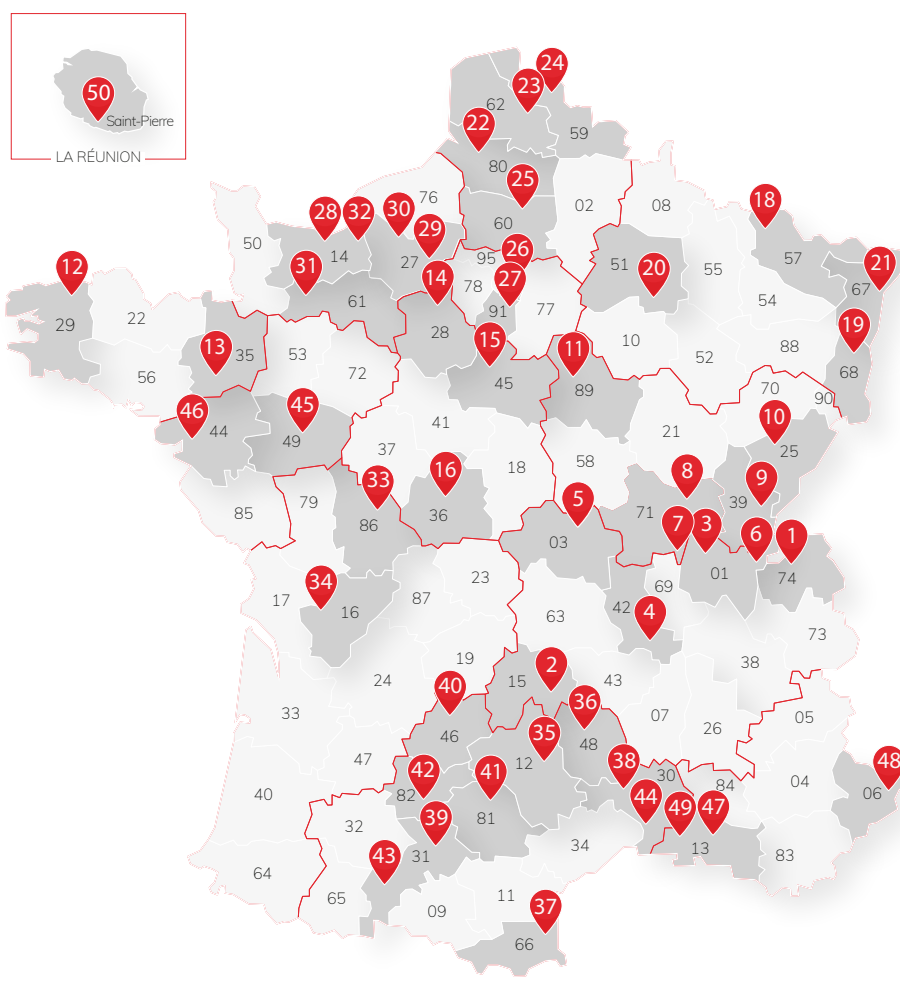
Irlande

- 53 • Sté GALWAY FOOD INGREDIENTS H91PY9P Galway

Roumanie

- 54 • Sté BAKERY FORMARE SERVICE SECTEUR 4 - Bucarest

Les adhérents **unl** en France

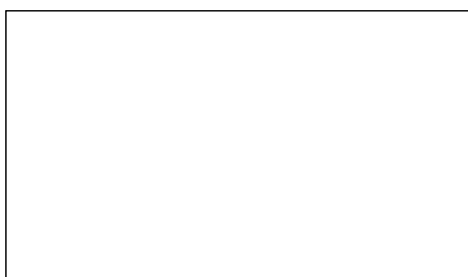


et en Europe





La **force** d'un réseau



www.uni-sas.fr