

Collection 2024



la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

Donner du plaisir au dessert



GLACERIE **D'ARTISAN**

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

Toutes les décorations sont effectuées manuellement, selon des gestes que nous perpéтуons.

SAVOIR-FAIRE **PÂTISSIER**

Nous réalisons des gâteaux "**comme à la maison**". Nos pâtissiers fabriquent les pâtes, les crèmes, les mousses, les compotées de fruits... ils façonnent, trempent, **décorent les desserts à la main**.

Ils dégustent chaque fabrication pour contrôler qu'elle soit conforme à notre engagement qualité. Notre savoir-faire sur les grands classiques de la pâtisserie française nous permet des variations créatives en saveurs et formes, allant jusqu'au trompe-l'œil.

CRÉATIONS **ORIGINALES**

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

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

CIRCUIT COURT

Nous assurons nous-mêmes la distribution de nos clients. La livraison du dernier kilomètre constitue, pour nous, un acte fort qui lie le producteur et le consommateur.

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

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

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

ENGAGEMENTS RSE

Nous œuvrons pour une alimentation meilleure et responsable en ayant une utilisation vertueuse du sucre et des ingrédients principaux ET en partageant notre expérience de la découverte du goût.

Les actions éco-responsables et innovantes sont également prioritaires comme : diminuer progressivement les plastiques utilisés ; agir sur l'empreinte carbone en optimisant nos livraisons, en maîtrisant nos systèmes de froid ; développer le digital pour rendre l'accès à nos services encore plus facile.

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

DÉCOUVREZ NOUS :

www.compagniedesserts.com



Optimisez vos ventes de glaces et de desserts



DÉFINISSEZ VOTRE OFFRE

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

ÉQUIPEZ-VOUS DE MATÉRIELS ET ACCESSOIRES

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

FAITES CONNAÎTRE VOTRE OFFRE

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

FORMEZ VOS ÉQUIPES

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

Outils de valorisation du dessert

VALORISEZ VOTRE OFFRE

GRÂCE À UNE CARTE DE DESSERTS PERSONNALISÉE

CONSULTEZ NOS **LIVRES**

BLANCS ET NOTRE **CHAÎNE YOUTUBE** 

Dans nos livres blancs, nous partageons les bonnes pratiques issues de plus de 35 ans de discussions et d'échanges d'expérience avec nos clients. Nous les relayons pour vous permettre de vendre plus de desserts.



Consultez « La glace dans tous ses états ».



Consultez « La profiterole dans tous ses états ».



Consultez " Des desserts à l'assiette ".

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



TENTEZ LA

VENTE AU PLATEAU

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



"FAITES DE L'ARRIVÉE DU DESSERT UN SPECTACLE"

Innovations produits

DES DESSERTS DIFFÉRENCIANTS

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

DE MEILLEURS SUCRES



Découvrez nos gammes de **sorbets "sucre positif"** et de **pâtisseries à index glycémique abaissé**, lauréates du SIRHA INNOVATION AWARDS. Leur objectif est d'augmenter le plaisir tout en abaissant le taux de saccharose, en ayant une liste d'ingrédients courte, en privilégiant les matières 1^{ères} brutes ou en remplaçant les farines blanches pour les pâtisseries, ainsi qu'en diminuant le sucre raffiné dans nos glaces. Nous vous proposons un produit développé par **les Belles Envies : l'Incroyable brownie pécan**.

DES CRÉATIONS CONÇUES POUR LE VOYAGE

Nos glaciers et pâtisseries se concentrent sur la création de produits gourmands, faciles à consommer et pouvant être transportés.

Avec **des formes adaptées à la "finger food"** ou dans des **contenants écoresponsables**, nos nouveautés sont faciles à mettre en œuvre et "à envoyer" !



Créations



Créations Sucre Positif

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME

SUCRE POSITIF

lauréate 2021 du

SIRH+
INNOVATION
AWARDS



Notre démarche sur la glace :

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



ABSOLUMENT ABRICOT

92704 - p.21



ABSOLUMENT FRAISE

92706 - p.21



ABSOLUMENT MANGUE

92707 - p.21

Notre démarche de Pâtisseries à index glycémique abaissé :

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

Signé Les Belles Envies
(pâtisserie à index
glycémique contrôlé - IGC)



**CHOU NOISETTE
MANDARINE**

4756 - p.64
2,95 € l'unité



**OPÉRETTE
EARL GREY**

95460 - p.74
2,49 € l'unité



**MELLEUX
POIRE SARRASIN**

95457 - p.90
1,75 € l'unité



NOUVEAU
**L'INCROYABLE
BROWNIE PÉCAN**

4797 - p.93
1,55 € l'unité



RÉSOLUMENT CHOCOLAT

95430 - p.69



FINEMENT CHEESECAKE

4705 - p.74



RONDEMENT CITRON

95431 - p.79

Nouveautés glaces

GLACES 2,5 L



**CITRON NOIR
BAIE DE TIMUR**

92015 - p.28



**FEUILLE
DE COMBAVA**

92017 - p.28



BURRATA PESTO

92018 - p.29



HÛÎTRE

Sur demande - p.22

GLACIER 6 L



L'INSPIRÉE "VACHERIN"

93573 - p.42

COCO MANGUE PASSION

93574 - p.42

"POUPÉE ROSE"

93575 - p.43

SUNDAE CARAMEL

93572 - p.42

GLACIER 7,5 L



L'INSPIRÉE "VACHERIN"

93576 - p.44

COCO MANGUE PASSION

93577 - p.44

"POUPÉE ROSE"

93578 - p.45

Nouveautés Petits pots



BARBAPAPA

90157 - p.48



NATELLOSO

90158 - p.48



VANILLE MACADAMIA

90159 - p.48



RETROUVEZ LA NOUVELLE GAMME DE PETITS POTS SIGNÉS PHILIPPE FAUR - P.49

Nouveautés Pâtisseries pour la restauration



PARIS-PALERME

95553 - p.65



**MACARON
POIRE BELLE-HÉLÈNE**

95489 - p.62



ROYAL MONT-BLANC

95490 - p.64



ABSOLUMENT NOISETTE

4856 - p.68



**MAC'DOUGHNUT
CARAMEL FLEUR DE SEL**

95556 - p.62



SECRET CAFÉ

4818 - p.63



DOIGT DE FÉE

95555 - p.62



OPÉRA SIGNATURE

95499 - p.75



**INCONTOURNABLE
BABA**

95558 - p.66



**INCONTOURNABLE
COULANT CHOCOLAT**

4841 - p.70



**INCONTOURNABLE
CHEESECAKE**

4840 - p.82

Nouveautés Pâtisseries pour la restauration



**BRIOCHE FAÇON
"PAIN PERDU" COCO**

96584 - p.78



TARTELETTE CHOU

95491 - p.79



TATIN MANGUE

95557 - p.80



FROMAGER

4816 - p.83



TIRAMISU ORIGINAL

4861 - p.77



CHEESECAKE JAPONAIS

4815 - p.83



ÉCLAIR GÉANT

95554 - p.65



CHEESECAKE BASQUE

4814 - p.83



BABA GÉANT

95559 - p.67

Nouveautés Pâtisseries à emporter



POLENTA CAKE

95472 - p.90



DÔME PAIN DE GÊNES

95473 - p.90



TARTELETTE CHOCOLAT ORANGE

95652 - p.91



TARTELETTE COCO CHOCOLAT

95653 - p.91



**P'TIT CREUX
CITRON**

4805 - p.90



**P'TIT CREUX
CHOCOLAT CARMEL**

4807 - p.90



**P'TIT CREUX
FRAMBOISE PISTACHE**

4806 - p.90



MËLLEUX CHOCOLAT

4796 - p.93



MËLLEUX CITRON

4804 - p.94



CARROT CAKE

4803 - p.94



ÉCLAIR SPÉCULOOS

160497 - p.95



DOUGHNUT NATURE

276484800 - p.99



NEW YORK ROLL

86041 - p.95, 126

Nouveautés Réception sucrée



**MAC'EN ROBE
CHOCOLAT**

95495 - p.111



**MACARON
CHAMPAGNE**

95483 - p.111



**MACARON AUX DEUX
NOISSETES**

95484 - p.111



**PANACHÉ DE CHOUX
CHOCOLATS SÉLECTION
GRANDS CRUS CRÉATION
GOURMANDE**

95486 - p.114



**TRIOLOGIE DE CHOUX
GOURMANDS**

95485 - p.114



**PLATEAU
HAUTE COUTURE**

5571 - p.115



**CHEESECAKE
FRAMBOISE**

6876 - p.108



MINI BROWNIE

4854 - p.110



**MINI FINGER CITRON
MERINGUÉ**

4853 - p.110



**MINI GAUFRE
SUCRÉE**

160485 - p.110

Nouveautés Réception salée



**MACARON
FOIE GRAS**

95487 - p.119



**MINI TATINS LÉGUMES
DU SOLEIL**

160492 - p.120



**MINI BAGEL
SAUMON**

160482 - p.121

Nouveautés Produits à personnaliser



POCHE RIZ GLUANT
4817 - p.124



CHOU CRAQUELIN
95552 - p.125



PAVLOVA YAOURT
95551 - p.126



**TRUFFE CHOCOLAT
BLANC COCO**
160042 - p.127



**TRUFFE
CHOCOLAT NOIR**
160041 - p.127



TOFFEE
95482 - p.127

RETROUVEZ LA GAMME DÉCORATIONS ET ACCESSOIRES - P.128 & 129



INCONTOURNABLE FOND DE TARTE ROND SUCRÉ

160508 - p.131

160509 - p.131



SABLÉ TOMATE THYM
4858 - p.132



SABLÉ BLACK PEPPER
4859 - p.132



**PLAQUE GAUFRE
EMMENTAL PERSIL**
6873 - p.133

Nouveautés Snacking salé



**QUICHE LORRAINE
À PARTAGER**
160472 - p.150



**QUICHE LORRAINE
INDIVIDUELLE**
160473 - p.150



**CROQUE-
MONSIEUR**
160480 - p.150



**STIRATINA
TOMATES CERISES**
432 - p.150

Nouveautés Pains



PAIN MUESLI

160484 - p.139



MICHE D'ANTAN

160493 - p.141



INCONTOURNABLE BAGUETTE

160495 - p.142



BOULE MAÏS

160494 - p.144



PETIT LEVAIN GOURMAND

160512 - p.144



BUN NATURE BRIOCHÉ

160511 - p.147



BUN CRISTAL

69837 - p.149



ORIGINAL BUN

160510 - p.149

Nouveautés Petit-déjeuner



GAUFRE RONDE

160506 - p.152



BRIOCHETTE

160490 - p.152



CROISSANT COURBÉ

35203 - p.155

Fabricant de Glaces



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



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

3 000 RECETTES DE GLACES ET DE SORBETS

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

AU PLUS PROCHE DE LA **SAVEUR ORIGINELLE**

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

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

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

Nous sélectionnons les matières 1^{ères} pour leur bon goût avec **une origine labellisée ou valorisante de France ou d'ailleurs.**

Nous appliquons la même éthique dans tout ce que nous entreprenons et développons, autant que possible, des produits avec une **quantité maîtrisée d'ajout en sucre, sans arômes, sans colorants...** ou encore la **recherche de contenants écoresponsables.**



Glaces et Sorbets BIO
Pole Sud / Philippe Faur



Pole Sud

Glaces



SÉLECTION DU CHEF

Créations PHILIPPE FAUR

- Crème fraîche française
- Lait français
- Œufs de poules élevées en France

Sous réserve de disponibilité des matières 1ères



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

“Derrière chaque saveur, il y a un travail de création, du temps, de l'air de nos montagnes d'Ariège, de l'eau qui prend sa source à proximité du Mont Valier et du lait des vaches de nos régions françaises. Il faut tout cela pour faire une bonne glace !”

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

les Crèmes glacées

	référence
CAFÉ	A0031
CARAMEL À LA FLEUR DE SEL	A0052
CHOCOLAT NOIR AMER	A0015
CHOCOLAT NOIR GRAND CRU CARAÏBES	A0011
CHOCOLAT NOIR GRAND CRU MACAË	A0017
FLEUR DE LAIT	A0098
MARRON AVEC ÉCLATS	A0069
MASCARPONE	A0120
MENTHE-CHOCOLAT	A0103
NOISETTE	A0039
NOIX DE COCO	A0043
PISTACHE AVEC ÉCLATS	A0055
RHUM-RAISINS	A0059
STRACCIATELLA	A0135
VANILLE BOURBON	A0003
VANILLE PARISIENNE	A0150
VERVEINE	A0083
VIOLETTE	A0099
Saveur violette.	
YAOURT	A0129
Glace façon yaourt.	



SÉLECTION DU CHEF

Créations PHILIPPE FAUR

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

ABRICOT

référence

B0007

CASSIS

B0015

CITRON JAUNE

B0019

CITRON VERT

B0023

FRAISE

B0035

FRAMBOISE

B0043

LITCHI ROSE

B0018

MANDARINE

B0055

MANGUE

B0059

ORANGE SANGUINE

B0110

PASSION

B0083

PÊCHE BLANCHE

B0088

POIRE

B0091

Les crèmes glacées et sorbets Bio



CARAMEL SALÉ BIO

référence

Crème glacée

O0003

CHOCOLAT NOIR BIO

Crème glacée

O0002

VANILLE BIO

Crème glacée

O0001

CITRON JAUNE BIO

Sorbet

O0005

FRAISE BIO

Sorbet

O0006

MANGUE BIO

Sorbet

O0007



Créations Bio



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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



Les Sorbets

ABRICOT BIO

Bergeron.

CASSIS BIO

CITRON BIO

Citron de Sicile.

FRAISE BIO

Fraise Senga.

FRAMBOISE BIO

Framboise Williamette.

MANGUE BIO

Mangue Alphonso d'Inde.

référence

93154

92909

92910

92906

92908

92907

Les Glaces

CAFÉ BIO

100% arabica du Guatemala.

CARAMEL SALÉ BIO

CHOCOLAT BIO

Chocolat Bio du Pérou.

LAIT DE BREBIS BIO

Au lait de brebis aveyronnais.

PISTACHE BIO

10% de pâte de pistache.

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON BIO

À la vanille Bourbon de Madagascar.

référence

92911

92918

92905

93155

92920

92915



Créations Glaces

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE GLACES

SUCRE POSITIF

lauréate 2021 du

SIRH+
INNOVATION
AWARDS

Notre démarche sur le Sucre Positif :

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

référence

ABSOLUMENT ABRICOT

Sorbet plein fruit abricot 80%, 3 ingrédients uniquement.

92704

ABSOLUMENT FRAISE

Sorbet plein fruit fraise 80%, 3 ingrédients uniquement.

92706

ABSOLUMENT MANGUE

Sorbet plein fruit mangue 86%, 3 ingrédients uniquement.

92707



SÉLECTION DU CHEF

Créations

PHILIPPE URRACA

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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



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

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

référence



CAFÉ BLANC D'ÉTHIOPIE

92867

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



VANILLE AUX DEUX VANILLES

92866

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

Saveurs d'exception

DE NOS GLACIERS

référence

CAVIAR

Sorbet

SUR DEMANDE

CÈPES

Crème glacée

92799

CHÈVRE CABÉCOU

Crème glacée

92773

FOIE GRAS

Glace

84163

HUÎTRE **NOUVEAU**

Sorbet

SUR DEMANDE

ROQUEFORT

Crème glacée à base de Roquefort A.O.P.

92784

YUZU

Sorbet

92796

TRUFFE

Crème glacée

SUR DEMANDE

Vanilles Infusées



À quoi reconnaît-on un bon glacier ? La réponse est, sans aucun doute, à sa glace Vanille !

La **glace Vanille** est la glace de **référence** et la plus **appréciée**. Nous avons choisi de prendre soin de notre vanille en **sélectionnant rigoureusement les gousses en fonction de leurs caractéristiques gustatives et odorantes**.

Ensuite, notre procédé d'infusion permet de **conserver le meilleur de la gousse** et de restituer **la saveur la plus juste**.

référence



VANILLE AUX DEUX VANILLES

par Philippe Urraca

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

92866

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON BIO

de Madagascar

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

92915

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON

de Madagascar

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

92815

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES BOURBON

de Madagascar

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

93361

HAUTE EXPRESSION

Glaces au Lait frais

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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



référence

CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA

100% Arabica du Guatemala.

CARAMEL SALÉ

Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur audois.

CHOCOLAT GUANAJA

Chocolat Grand cru Guanaja 70% de cacao.

CHOCOLAT PRESTIGE

Chocolat noir 59% Côte d'Ivoire.

CONFITURE DE LAIT ET "FLEUR DE SEL DE CAMARGUE"

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

CRÈME DE MARRON

Châtaignes d'Ardèche AOP.

LAIT AMANDE

Purée d'amande 100% d'Espagne.

LAIT DE COCO

50% de lait de coco.

LAIT FRAIS NATURE

Au lait frais entier de la ferme Marg'Aude.

MIEL PIGNONS

Miel de fleurs de Garrigue, inclusion pignons de pin.

PISTACHE DE SICILE

10% de pâte de pistache pure de Sicile.

PRALINÉ PRESTIGE

Pâte praliné aux noisettes françaises.

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES MADAGASCAR

Gousses infusées dans nos ateliers.

YAOURT BRASSÉ

Au yaourt entier français.

92430

93607

92530

93609

92702

92841

94181

92832

92816

92191

92529

92729

92815

92875

HAUTE EXPRESSION

Sorbets

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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



ABRICOT

58% de fruits.

ANANAS

65% de fruits.

CASSIS

44% de fruits.

CITRON PRESSÉ

26% de jus (dont 14% de jus de citron pressé).

CITRON VERT

22% de jus.

FIGUE

62% de fruits.

FRAISE DES BOIS

48% de fruits.

FRAISE SENGA

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

FRAMBOISE

54% de fruits.

MANGUE "ALFONSO"

Origine Inde. 54% de fruits.

ORANGE PRESSÉE

60% de jus.

ORANGE SANGUINE

57% de jus d'orange sanguine.

PAMPLEMOUSSE ROSE

65% de jus.

PASSION IMPÉRIALE

Sorbet 58% de fruits.

POIRE WILLIAMS

58% de fruits.

CHOCOLAT NOIR

Chocolat noir 60% de cacao.

référence

93006

93602

93002

93600

92794

86030

85219

92721

92722

92698

93613

93620

93614

84143

92519

92761

CRÉATIONS ORIGINALES

Saveurs du jardin

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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}



BASILIC

Sorbet

référence

92696

BETTERAVE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Sorbet

92710

CONCOMBRE

Sorbet

92708

FRAISE BASILIC

Sorbet

92812

FRAMBOISE VIOLETTE

Sorbet framboise saveur violette.

92902

MIEL DE FLEURS DE GARRIGUE

Glace aux œufs

92111

MIEL LAVANDE

Glace aux œufs

92982

POIVRON

Sorbet

92697

ROQUETTE À LA FLEUR DE SEL

Sorbet

92534

TOMATE BASILIC

Sorbet

92523

VERVEINE

Crème glacée

92817



CRÉATIONS ORIGINALES

Graines de glaces

SARRASIN GRILLÉ

Crème glacée

référence

92986

SÉSAME NOIR

Crème glacée

92795

Épices et aromates

FÈVE DE TONKA

Crème glacée

référence

92753

GINGEMBRE AVEC GINGEMBRE CONFIT

Crème glacée

92478

MOUTARDE DE MEAUX® POMMERY®

Crème glacée

92774

ROMARIN

Crème glacée

92848

SAFRAN

Crème glacée

92502

THYM DE LA GARRIGUE

Crème glacée

92849

CRÉATIONS ORIGINALES

Saveurs d'Asie



	référence
AGRUMES SAVEUR CACTUS Sorbet	92507
CACAHUÈTE Crème glacée avec cacahuètes grillées.	92879
CITRON NOIR BAIES DE TIMUR NOUVEAU Sorbet infusé au citron noir et baies de timur.	92015
CITRON VERT GINGEMBRE CONFIT Sorbet	92891
COCO CURRY Crème glacée	94103
FEUILLE DE COMBAVA NOUVEAU Crème glacée infusée à la feuille de combava.	92017
GINGEMBRE AVEC GINGEMBRE CONFIT NOUVELLE RECETTE Crème glacée	92478
LITCHI FRAMBOISE Sorbet	92548
LYCHEE Sorbet	92971
THÉ VERT MATCHA Crème glacée	92776
WASABI Crème glacée	92782

CRÉATIONS ORIGINALES

Saveurs méditerranéennes

	référence
BASILIC Sorbet	92696
BURRATA PESTO NOUVEAU Crème glacée à la burrata et coulis de pesto.	92018
CERISES CONFITES AMARENA Crème glacée	92861
HUILE D'OLIVE  Sorbet huile d'olive vierge extra, extrait à froid (coopérative L'Oulibo).	92705
MASCARPONE Crème glacée	93111
POIVRON  Sorbet	92697
ROQUETTE À LA FLEUR DE SEL Sorbet	92534
TIRAMISU AVEC MASCARPONE Glace façon tiramisu avec mascarpone (alcool).	94321
TOMATE BASILIC Sorbet	92523



CRÉATIONS ORIGINALES

Régions de France



référence

CALISSON D'AIX-EN-PROVENCE

Crème glacée

92435

CHOCOLAT AU PIMENT D'ESPELETTE

Crème glacée

92785

MADELEINE DE COMMERCY

Crème glacée

92786

MIRABELLE

Sorbet

94121

NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Crème glacée

92884

PAIN D'ÉPICES DE DIJON

Crème glacée

92878

POMME FAÇON "TARTE TATIN"

Crème glacée

92862

PRALINE ROSE

Crème glacée

92846

PRUNEAU ARMAGNAC

Crème glacée (alcool).

92151

SABLÉ BRETON

Crème glacée

92808



CRÉATIONS ORIGINALES

Plaisirs gourmands

référence

CERISES CONFITES AMARENA

Crème glacée

92861

CRÈME BRÛLÉE

Glace façon crème brûlée.

92803

NATELLOSO

Glace avec coulis chocolat noisette.

40133

PLOMBIÈRES

Crème glacée (alcool)

92825

PRALINÉ ROCHER

Glace

92934

Les Américaines



référence

BANANE MARBRÉE COULIS CACAO NOISETTE

Crème glacée

92341

BANANE PÉCAN CARAMEL

Crème glacée

93106

BRISURES D'OREO®

Glace

92845

SIROP D'ÉRABLE NOIX DE PÉCAN

Glace avec éclats de noix de pécan.

94071

VANILLE MACADAMIA CARAMEL

Crème glacée

93105

VANILLE PÉCAN FUDGE

Crème glacée

40612

CRÉATIONS ORIGINALES

Sorbets aux fruits



FRAMBOISE VIOLETTE

Sorbet framboise saveur violette.

LITCHI FRAMBOISE

Sorbet

LYCHEE

Sorbet

MELON

Sorbet

MIRABELLE

Sorbet

MÛRE

Sorbet

MYRTILLE

Sorbet plein fruit

RHUBARBE FRAISE

Sorbet

référence

92902

92548

92971

92641

94121

92811

92631

92700

Les alcoolisées

CAFÉ IRLANDAIS

Crème glacée

CIDRE ARTISANAL

Sorbet

MOJITO

Sorbet

PIÑACOLADA

Sorbet

référence

94021

92783

92709

93391

TRADITION

Glaces incontournables



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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

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

TRADITION

Glaces Gourmandes



BULGARE COULIS GROSEILLE

Glace façon bulgare coulis groseille.

référence

92525

CAFÉ AVEC GRAINS DE CAFÉ CHOCOLATÉS

Glace aux œufs

92951

CANNELLE

Crème glacée

92301

CRÈME DE CITRON FAÇON LEMON CURD

Glace aux œufs

92777

GRAND MARNIER®

Glace aux œufs avec alcool.

92071

NOIX

Crème glacée

92121

PÉTALES DE ROSE

Glace

92526

RÉGLISSE

Glace saveur réglisse.

93011

SPÉCULOOS

Crème glacée

93396

STRACCIATELLA

Crème glacée

92860



TRADITION

Les Kids

BARBAPAPA

Glace saveur barbabapa.

référence

92607

BONBON BLEU

Glace bleue saveur bonbon bleu, coulis framboise.

92606

CARAMEL BONBON

Glace

92703

LICORNE

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

92608

Les Sorbets aux Fruits

ABRICOT

Sorbet

référence

92531

BANANE

Sorbet

92681

CASSIS AVEC BAIES DE CASSIS

Sorbet

92551

CERISE GRIOTTE

Sorbet

92691

CITRON

Sorbet

92501

CITRON VERT

Sorbet

92521

FRAISE AVEC MORCEAUX DE FRAISES

Sorbet

92541

FRAMBOISE

Sorbet

92621

TRADITION

Les Sorbets aux Fruits (suite)



référence

FRUITS DE LA PASSION

Sorbet

92661

MANDARINE DE SICILE

Sorbet

92517

MANGUE

Sorbet

92781

MENTHE AVEC FEUILLES DE MENTHE

Sorbet

92941

NOIX DE COCO

Sorbet

92611

PÊCHE BLANCHE

Sorbet

93008

PÊCHE DE VIGNE

Sorbet

82518

POIRE

Sorbet

92561

POMME

Sorbet

92591

LES CLASSIQUES

5 L



référence

BULGARE

Crème glacée façon bulgare.

92494

CAFÉ

Crème glacée

92495

CHOCOLAT

Crème glacée

92490

CITRON

Sorbet

92505

FLEUR DE LAIT

Crème glacée

92497

FRAISE

Crème glacée

92492

VANILLE

Glace

92487

VANILLE BOURBON

Crème glacée

92480



NOUS VOUS PROPOSONS **UNE COLLECTION**
DE DÉCORATIONS POUR VOUS PERMETTRE DE RÉALISER
VOS PLUS BELLES CRÉATIONS DE
COUPES GLACÉES ET DE **DESSERTS** À L'ASSIETTE. P.128

FABRICATION SUR-MESURE

DEMANDEZ-NOUS LA SAVEUR
DE GLACE DE VOTRE CHOIX,
NOUS VOUS REMETTRONS UNE ÉTUDE DE
FAISABILITÉ AVEC PROTOTYPE SOUS 15 JOURS

(SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ DES INGRÉDIENTS ET POUR 4 BACS MINIMUM).

Pas de limites à votre créativité



FABRICATION SUR COMMANDE

POSSIBILITÉ DE SAVEURS
SUR COMMANDE
FABRICATION SOUS 15 JOURS MINIMUM

ARTICHAUD
AVOCAT
BAIES D'ÇAÏ
BERGAMOTE
BIÈRE BLONDE (alcool)
CANNELÉ DE BORDEAUX
CÉDRAT
CHARTREUSE (alcool)
CITRONNELLE
COING
FIGUE DE BARBARIE
FLEUR D'ORANGER
FLEUR DE SUREAU
FOIN
FOUGASSE
GÂTEAU BASQUE
GÉNÉPI (alcool)
GIN TONIC (alcool)
GREEN JUICE
LIMONCELLO (alcool)
MARC DE CHAMPAGNE (alcool)
MAROILLES
MENTHE PASTILLE (alcool)
PARMESAN
PASTÈQUE
POMME TAPÉE
RIZ AU LAIT
VIRGIN MOJITO
YLANG YLANG

Expert Glacier



VOUS SOUHAITEZ DÉVELOPPER LES VENTES DE GLACES À EMPORTER ?

Nous vous accompagnons dans l'ouverture et la gestion de votre glacier, que ce soit sous forme de corners, de kiosques, ou de boutiques. Du choix de votre emplacement à la formation au métier de glacier en passant par l'aménagement de votre projet au choix du matériel et des accessoires..., nous vous conseillons grâce à notre guide complet et à nos formateurs.

VOUS BÉNÉFICIEZ DE LA CAUTION D'UN PROFESSIONNEL DE LA GLACE AVEC NOS LABELS LES GLACIERS FRANÇAIS ET LES GLACIERS FRANÇAIS PAR NATURE



Assis sur de solides arguments tels que la **fabrication** et les **ingrédients français** et le **savoir-faire de maître artisan**, le label "Les Glaciers Français" a aussi une identité graphique forte et impactante qui reprend les formes de l'univers du glacier avec des couleurs bleu-blanc-rouge. Ce territoire de marque est décliné sur le matériel, les accessoires et les éléments de communication.

Retrouvez notre catalogue glacier **en flashant le QR code**



Glaciers



LES GLACIERS

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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

Crèmes Glacées 6 l

	référence
BANANE MARBRÉE COULIS SAVEUR NOISETTE CACAO	93565
BANOFFEE MARBRÉ	93534
Façon banoffee : crème glacée banane, inclusion cookie banane, sauce caramel salé.	
BANANE PÉCAN CARAMEL	93846
BRISURES D'OREO®	93507
CAFÉ ARABICA	93509
CARAMEL SALÉ	93504
CHOCOLAT	92493
CHOCOLAT BROWNIES	93511
CITRON MERINGUÉ	93512
COCO MANGUE PASSION NOUVEAU	93574
Crème glacée mangue passion, sorbet coco.	
CRÈME BRÛLÉE ZESTES DE CITRON	93515
Glace aux œufs façon crème catalane, inclusions d'éclats de caramel croquant.	
CRÉOLE (RHUM RAISINS)	93700
(alcool)	
FAÇON FORÊT NOIRE	93811
Crème glacée chocolat, crème glacée fleur de lait, inclusions brownies cerise, sauce amarena.	
FLEUR DE LAIT LAVANDE	93533
Crème glacée fleur de lait, crème glacée lavande.	
FLEUR D'ORANGER	93830
Glace aux œufs	
L'INSPIRÉE "VACHERIN" NOUVEAU	93573
Crème glacée vanille, sorbet framboise, inclusions de meringue.	
"LICORNE"	93941
Duo de crème glacée saveur fraise banane, coulis bleu framboise.	
MENTHE CHOCOLAT	93506
Crème glacée saveur menthe chocolat.	
NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT	93824
Crème glacée noisette, inclusions de gaufrettes enrobées de chocolat.	
NOUGAT	93728
"PANDA"	93535
Crème glacée saveur réglisse noir, crème glacée menthe blanche.	
PISTACHE AVEC SES PISTACHES GRILLÉES	93505
PRALINÉ NOISETTE	93561
SABLÉ BRETON	93560
SPÉCULOOS	93748
STRACCIATELLA	93510
SUNDAE CARAMEL NOUVEAU	93572
Crème glacée fleur de lait, sauce caramel, éclats de caramel.	
TRIPLE CARAMEL	93531
Crème glacée au caramel salé, éclats de caramel, sauce caramel salé.	
VANILLE BOURBON	93500
VANILLE BROWNIES CARAMEL	93847
VANILLE COOKIES	93514
VANILLE MACADAMIA CARAMEL	93848
VANILLE PÉCAN FUDGE	93513
VIOLETTE	93508
Crème glacée saveur violette.	



LES GLACIERS

Glaces Gourmandes

	référence
BARBAPAPA Glace saveur barbabapa.	93739
BONBON BLEU Glace bleue saveur bonbon bleu, coulis framboise.	93746
BULGARE MYRTILLE Glace façon bulgare myrtille.	93521
BULGARE NATURE Glace façon bulgare nature.	93696
CERISES CONFITES AMARENA	93762
CHÂTAIGNE	93714
CHEWING-GUM Glace saveur chewing-gum.	93698
CHOCOLAT BLANC CRUNCHY	93744
CHOCOLAT BLANC NATELLOSO NOISETTES Glace chocolat blanc, coulis saveur noisette cacao, éclats de noisettes caramélisées.	93825
DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT	93723
FRAISE BONBON Glace saveur fraise bonbon.	93719
FRAMBOISE CHOCOLAT BLANC	93562
NATELLOSO Coulis chocolat noisette.	93822
NOIX DE COCO AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT	93726
PEANUT CHOCOLATE Glace cacahuète ruban chocolat.	93731
PÉTALES DE ROSE	93942
“POUPÉE ROSE” NOUVEAU	93575
Glace saveur fraise bonbon, sauce saveur framboise, inclusions céréales enrobées au chocolat lait.	
PRALINÉ ROCHER	93839
RAINBOW Glace fleur de lait, bonbons multicolores au chocolat.	93823
RÉGLISSE AVEC RUBAN Glace saveur réglisse avec ruban.	93706
TIRAMISU AVEC MASCARPONE Glace façon tiramisu avec mascarpone (alcool).	93736

Sorbets

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

LES GLACIERS

Crèmes Glacées




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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

7.5 l



référence

	BANANE MARBRÉE COULIS CACAO NOISETTE	93213
	BRISURES D'OREO®	93274
	CAFÉ ARABICA	93265
	CARAMEL SALÉ	93270
	CHOCOLAT	93266
	CITRON MERINGUÉ	93271
	COCO MANGUE PASSION NOUVEAU	93577
	Crème glacée mangue passion, sorbet coco.	
	CRÉOLE (RHUM RAISINS)	93267
	(alcool)	
	L'INSPIRÉE "VACHERIN" NOUVEAU	93576
	Crème glacée vanille, sorbet framboise, inclusions de meringue.	
	"LICORNE"	93947
	Duo de crème glacée saveur fraise banane, coulis bleu framboise.	
	NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT	93907
	Crème glacée noisette, inclusions de gaufrettes enrobées de chocolat.	
	MENTHE CHOCOLAT	93268
	Crème glacée saveur menthe chocolat.	
	PISTACHE	93272
	Avec ses pistaches grillées.	
	SPÉCULOOS	93902
	STRACCIATELLA	93220
	VANILLE BOURBON	93264
	VANILLE COOKIES	93236
	VANILLE PÉCAN FUDGE	93273
	VIOLETTE	93269
	Crème glacée saveur violette.	



LES GLACIERS

Glaces Gourmandes

	référence
BONBON BLEU Glace bleue saveur bonbon bleu, coulis framboise.	93252
BULGARE Glace façon bulgare.	93260
BULGARE MYRTILLE Glace façon bulgare myrtille.	93261
CERISES CONFITES AMARENA	93275
CHEWING-GUM Glace saveur chewing-gum.	93216
CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE	93212
CHOCOLAT BLANC NATELLOSO NOISETTES Glace chocolat blanc, coulis saveur noisette cacao, éclats de noisettes caramélisées.	93904
DUO CHOCOLAT BLANC ET LAIT	93227
NATELLOSO Coulis chocolat noisette.	93231
NOIX DE COCO AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT	93228
PEANUT CHOCOLAT Glace cacahuète, sauce chocolat noir, topping cacahuètes caramélisées.	93232
“POUPÉE ROSE” NOUVEAU	93578
Glace saveur fraise bonbon, sauce saveur framboise, inclusions céréales enrobés au chocolat lait.	
TIRAMISU AVEC MASCARPONE Glace façon tiramisu avec mascarpone (alcool).	93235

Sorbets

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

LES GLACIERS

les Glaces au lait frais



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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

4,75 l

référence le bac 4,5 l

BULGARE NATURE

Glace façon bulgare nature.

93407

CAFÉ EXPRESSO GUATEMALA

100% arabica du Guatemala.

93403

CARAMEL SALÉ

Cuisson au chaudron du caramel par un confiseur audois.

93408

CHOCOLAT GUANAJA

Éclats de chocolat Guanaja.

93402

LAIT DE COCO

93416

MENTHE BLANCHE CHOCOLAT

Glace saveur menthe blanche chocolat avec copeaux de chocolat.

93409

PISTACHE DE SICILE

10% de pâte de pistache pure de Sicile.

93404

VANILLE À L'INFUSION DE GOUSSES MADAGASCAR

Gousses infusées dans nos ateliers.

93401



les Sorbets Bio

4,75 l

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

Sous réserve de disponibilité des matières 1^{ères}

ABRICOT BIO

référence *le bac 4,5 l*

93290

CASSIS BIO

93287

CITRON BIO

Citron de Sicile.

93283

FRAISE BIO

Fraise Senga.

93284

FRAMBOISE BIO

Framboise Williamette.

93285

MANGUE BIO

Mangue Alphonso d'Inde.

93286

PETITS POTS ÉCORESPONSABLES

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

Glaces Bio

CARAMEL SALÉ BIO - 90016

CHOCOLAT BIO - 90010

Chocolat Bio de République Dominicaine.

VANILLE À L'INFUSION

DE GOUSSES BOURBON BIO - 90012

À la vanille Bourbon de Madagascar.

120 ml x 24

Glaces au lait frais sans gluten

CARAMEL "À LA FLEUR DE SEL" - 90151

VANILLE INFUSION

DE GOUSSES MADAGASCAR - 90150

120 ml x 24



Sorbets Bio

CITRON BIO - 90015

Citron de Sicile.

FRAISE BIO - 90011

Fraise Senga.

FRAMBOISE BIO - 90013

Framboise Willamette.

MANGUE BIO - 90014

Mangue Alphonso d'Inde.

120 ml x 24

Sorbets Haute Expression sans gluten

CITRON PRESSÉ - 90153

FRAISE SENGA - 90154

FRAMBOISE - 90155

MANGUE - 90156

120 ml x 24

... Autre saveur

SORBET CHOCOLAT NOIR - 90152

120 ml x 24

Pots de glace enfants **NOUVEAU**



BARBAPAPA

Glace saveur barbabapa

90157 | 120 ml x 24



NATELLOSO

90158 | 120 ml x 24



VANILLE MACADAMIA

90159 | 120 ml x 24

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

NOUVEAU

Glaces et Sorbets Philippe Faur



VANILLE BOURBON
U0001 | 100 ml x 9

CARAMEL FLEUR DE SEL
U0002 | 100 ml x 9

CAFÉ
U0003 | 100 ml x 9

CHOCOLAT NOIR
U0004 | 100 ml x 9

CITRON JAUNE
U0009 | 100 ml x 9

FRAMBOISE
U00011 | 100 ml x 9

FRAISE
U00012 | 100 ml x 9

MANGUE
U00014 | 100 ml x 9

SOLUTION VENTE À EMPORTER

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

 **Milk
SHAKES**

Un topping
et de la chantilly

Une base glacée
Fleur de Lait
(240 ml)

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



FLEUR DE LAIT
Crème glacée.
92497 | 5 l x 1

GLACES À EMPORTER

Paletinas

Découvrez la glace emblématique du Mexique :
une explosion de fraîcheur et de gourmandise garantie
par des fruits ou des recettes aux cœurs gourmands.



ANANAS ET MENTHE

Sorbet, 57% de pulpe
d'ananas, menthe
poivrée. ± 15x5x2 cm
96805 | 118 g x 25



CARAMEL SALÉ

Glace au lait entier.
± 15x5x2 cm
160265 | 124 g x 25



CHOCOLAT

Glace au lait entier.
± 15x5x2 cm
96804 | 124 g x 25



CITRON VERT

Sorbet, jus de citron,
jus de citron vert.
± 15x5x2 cm
96817 | 119 g x 25



FRAISE

Sorbet, 58% de pulpe de
fraise. ± 15x5x2 cm
96801 | 119 g x 25



FRAMBOISE

Sorbet, 54% de pulpe de
framboise. ± 15x5x2 cm
160225 | 126 g x 25



MANGUE

Sorbet, 41% de pulpe de
mangue. ± 15x5x2 cm
96818 | 108 g x 25



ORANGE PRESSÉE

Sorbet, 62% de jus
d'orange. ± 15x5x2 cm
160226 | 119 g x 25



PÂTE À TARTINER ET NOIX DE COCO

Glace au lait entier, cœur
pâte à tartiner noisettes
cacao. ± 15x5x2 cm
160267 | 124 g x 25



PISTACHE*

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



NOISETTE BLANCHE GAUFRETTES CHOCOLAT*

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



COLA*

Sorbet
± 12x5x2 cm
160376 | 80 g x 25

PALETINAS KIDS

* jusqu'à épuisement des stocks

SOLUTION VENTE À EMPORTER

Placez 1 sachet de 150 g de fruits
(= 1 portion) dans un mixeur,
ajoutez 200 ml de jus de fruits
(pomme idéalement) ou eau,
mixez pendant 45 sec... C'est prêt !

SMOOTH Fruits



SWEET BLUEBERRY

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

Jusqu'à épuisement des stocks.

160453 | 150 g x 15



CRAZY MELON

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

160454 | 150 g x 15



SUNSHINE POWER

31% carotte, 31% mangue, 31%
orange, 7% citron.

160371 | 150 g x 15



COCONUT FEVER

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

160232 | 150 g x 15



PAPAYA MANIA

34% fraise, 33% pêche,
33% papaye.

160233 | 150 g x 15



PINKY GROOVY

60% fraise,
40% banane.

160230 | 150 g x 15



FUNNY BERRIES

40% fraise,
40% mûre,
20% framboise.

160263 | 150 g x 15



YELLOW SLOW

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

160231 | 150 g x 15



EVER GREEN

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

160370 | 150 g x 15

Fabricant de Desserts Glacés



ATELIER ARTISANAL

DE 8 PERSONNES

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

30 SPÉCIALITÉS GLACÉES

DÉCORÉES À LA MAIN

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

MINUTE, SAVOIR-FAIRE

ET COUP DE MAIN

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

Desserts glacés



Desserts individuels glacés

Sortir 5 min avant de servir.



ESKI VACHERIN

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

90952 | 70 g x 20



VACHERIN VANILLE FRAMBOISE

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

90954 | 90 g x 12



VACHERIN FRAISE

Sorbet fraise Senga, meringue, chantilly.

90742 | 60 g x 12



VACHERIN CUBIQUE FRAMBOISE

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

90703 | 60 g x 12



CHEESECAKE GLACÉ FRUITS ROUGES

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

± Ø 7 x H 4 cm

4607 | 95 g x 12



SECRET GLACÉ FRAISE BERGAMOTE

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

± 16,5 x 2,5 x 3 cm

4606 | 85 g x 16



NOUGAT GLACÉ INDIVIDUEL

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

± 7,5 x 2,8 x 3 cm

2303 | 75 g x 28



Desserts individuels glacés

Sortir 5 min avant de servir.



BOULE LITCHI FRAMBOISE

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

90919 | 90 g x 12



BOULE YUZU PASSION

Crème glacée yuzu, enrobage passion et cœur de meringue.

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

90902 | 70 g x 12



BOULE ROCHER

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

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

90953 | 75 g x 12



CLIP NOUGAT GLACÉ

Glace nougat de Montélimar, prêt à démouler.

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

90521 | 100 g x 27



NOUGAT GLACÉ FRAMBOISES ABRICOTS

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

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

3214 | 85 g x 12



LINGOT CHOCOLAT PRALINÉ

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

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

90901 | 90 g x 17



LINGOT CACAHUËTE CARAMEL

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

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

90920 | 70 g x 30



Desserts individuels glacés

Sortir 5 min avant de servir.



LA PROFITEROLE GÉANTE

Chou craquelin garni d'un soufflé glacé vanille.

± Ø 8 x H 6 cm

4310 | 62 g x 12



LE CHOU PARFAIT VANILLE

Chou craquelin garni d'un soufflé glacé vanille.

± Ø 8 cm

4311 | 55 g x 12



MACARON FRAMBOISE

Sorbet framboise.

± Ø 7 cm

90085 | 50 g x 12



OMELETTE NORVÉGIENNE GOUTTE

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

± Ø 10 x H 7,5 cm

90711 | 120 g x 8



OMELETTE NORVÉGIENNE

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

± Ø 9 x H 8,5 cm

90540 | 155 g x 6



OMELETTE FLOCON

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

± Ø 7,5 x H 5,5 cm

90897 | 80 g x 8



Dessert glacé à partager

Sortir 5 min avant de servir.



OMELETTE NORVÉGIENNE À PARTAGER

Glace Grand Marnier®, génoise punchée au sirop Grand Marnier®, oranges confites, meringue italienne. 4 parts.

± 11 x 8 x 9 cm

90950 | 300 g x 6





Soufflés glacés

Sortir 5 min avant de servir.



SOUFFLÉ GRAND MARNIER®

Biscuit cuillère punché Grand Marnier®, soufflé glacé Grand Marnier®, finition nougatine poudre.

± Ø9 cm

2012 | 145 g x 12



SOUFFLÉ GLACÉ FLEUR DE LAIT GUIMAUVE

Biscuit cacao noix de pécan torréfiées, caramel à la crème, soufflé glacé, guimauve.

± 13 x 2,5 x 2,5 cm

4704 | 65 g x 28



SOUFFLÉ GLACÉ CHOCOLAT

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

± Ø7 x H4,5 cm

4784 | 70 g x 12



SOUFFLÉ GLACÉ CARMEL SALÉ

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

± Ø7 x H3 cm

2828 | 110 g x 12



SOUFFLÉ GLACÉ PARFAIT CAFÉ

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

± Ø7 x H4 cm

4239 | 73 g x 12



... aux fruits



SOUFFLÉ GLACÉ MANDARINE

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

± Ø8 x H5 cm

3163 | 105 g x 12



SOUFFLÉ GLACÉ VERVEINE DU VELAY PAGÈS

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

± Ø8 x H4 cm

3170 | 105 g x 12



SOUFFLÉ GLACÉ BANOFFEE

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

± Ø7 x 4 cm

4648 | 95 g x 12



Soufflés glacés aux fruits

Sortir 5 min avant de servir.



SOUFFLÉ GLACÉ VANILLE FRAMBOISE

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

± Ø 7 x H 4 cm

4240 | 85 g x 12



SOUFFLÉ GLACÉ CITRON YUZU

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

± Ø 7 x H 4 cm

4242 | 83 g x 12



SOUFFLÉ GLACÉ MANGO COCO

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

± Ø 7 x H 4 cm

4241 | 83 g x 12



Mochis glacés

• Spécialité asiatique •

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



SAKURA

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

160396 | 35 g x 45



COCO

Crème glacée noix de coco enrobée de pâte de riz.

± 5 x 3 cm

160364 | 35 g x 45



CHOCOLAT

Crème glacée chocolat enrobée de pâte de riz.

± 5 x 3 cm

96856 | 35 g x 45



MANGUE PASSION

Crème glacée mangue passion enrobée de pâte de riz.

± 5 x 3 cm

96889 | 35 g x 45



FRAMBOISE LITCHI

Crème glacée framboise litchi enrobée de pâte de riz.

± 5 x 3 cm

96890 | 35 g x 45



THÉ VERT MATCHA

Crème glacée thé vert Matcha enrobée de pâte de riz.

± 5 x 3 cm

96899 | 35 g x 45



VANILLE

Crème glacée vanille Bourbon enrobée de pâte de riz.

± 5 x 3 cm

96900 | 35 g x 45



Verrines glacées

Sortir 5 min avant de servir.



CACAHUÈTE NOISETTE CACAO

Crème glacée cacahuète, nappage sauce noisette cacao.

90360 | 60 g x 15



FAÇON CHÈESECAKE FRAISE

Fond coulis fraise, crème glacée cheesecake, finition crumble.

90361 | 60 g x 15



CITRON MERINGUÉ

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

90362 | 60 g x 15



FAÇON CRÈME BRÛLÉE

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

90363 | 60 g x 15

Fabrications sur demande



CUBES "PRÊTS À SERVIR"

Saveurs sur demande pour un minimum de 5 boîtes.

40 ml x 48



VERRINES GOURMANDES

Saveurs sur demande.

50 ml x 125



BOULES ET QUENELLES "PRÊTES À SERVIR"

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

40 g x 48 (boules)

Desserts individuels glacés

Dégustation optimale 5 min après la sortie du congélateur.



PLATEAU DE PETITS SORBETS

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

40516 | 40 g x 24



PROFITEROLES GLACE VANILLE

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

PFCHAPROFITER003 | 26 g x 50



KUAKY (CHOCOLAT)

90356 | 35 g x 12



PUNKY (VANILLE)

90020 | 35 g x 12



FRIKY (FRAISE)

90347 | 35 g x 12

Fabricant de Pâtisseries



RESPECT DU SAVOIR-FAIRE **ARTISANAL**

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

630 RÉFÉRENCES DE PÂTISSERIES DANS 4 ATELIERS DE PRODUCTION

Chaque atelier est spécialisé dans un type de pâtisseries : de la pure tradition pâtissière française aux pâtisseries anglo-saxonnes...

630 références de pâtisseries fabriquées de façon à répondre aux besoins de nos clients en créant des gammes innovantes et créatives.

300 CRÉATIONS **SUR-MESURE** PAR AN



La Croquanterie et
Le Gourmet Parisien

Pâtisseries



Créations

DE PHILIPPE URRACA



MAC'ÉCLAIR AGRUMES

Éclair en coque de macaron, crémeux chocolat blanc agrumes.

± 14 x 3,5 cm

95461 | 70 g x 12



MAC'ÉCLAIR CACAHUÈTE

Éclair en coque de macaron, crémeux cacaahuète, brisures de cacaahuètes salées.

± 14 x 3,5 cm

95362 | 70 g x 12



MAC'ÉCLAIR CHOCOLAT

Éclair en coque de macaron cacao, crémeux chocolat noir Tulakalum 75% (origine Bélize).

± 14 x 3,5 cm

95374 | 80 g x 12



MAC'ÉCLAIR NOISETTE

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

95373 | 80 g x 12



ROYAL MACARON

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

95300 | 80 g x 12



MACARON FRAMBOISE

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

2773 | 80 g x 24



CRÉATIONS ORIGINALES DE NOS PÂTISSIERS



NOUVEAU

MAC'DOUGHNUT CARAMEL FLEUR DE SEL

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

95556 | 70 g x 12



NOUVEAU

DOIGT DE FÉE

Coque meringue en forme d'éclair, crémeux et praliné coco, chips coco. ± 14 x 4,5 cm

95555 | 75 g x 12



NOUVEAU

MACARON POIRE BELLE-HÉLÈNE

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

95489 | 75 g x 24





Créations

DE PHILIPPE URRACA

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



NOUVEAU

SECRET CAFÉ

Entremets : Biscuit chocolat praliné feuillantine, ganache chocolat noisettes, mousse café chocolat blanc, décor noisettes caramélisées.

± 16 x 2,5 x 3 cm

4818 | 75 g x 16



SECRET CITRON

Entremets : pâte sablée noisette, croustillant chocolat blanc et crème au citron de Sicile.

± 16 x 2,5 x 4 cm

3663 | 100 g x 16



SECRET EXOTIQUE

Entremets : crème d'amande coco, compotée de mangue passion, crème chiboust rhum.

± 16,5 x 2,5 x 3 cm

4758 | 80 g x 16



SECRET GLACÉ FRAISE BERGAMOTE

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

± 16,5 x 2,5 x 3 cm

4606 | 85 g x 16



SECRET CHOCOLAT NOUGAT

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

± 16 x 2,5 x 3 cm

3664 | 85 g x 16



SECRET VANILLE

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

± 16 x 2,5 x 4 cm

4358 | 75 g x 16



Créations

DE PHILIPPE URRACA

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



SUCCÈS PRALINÉ

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

± Ø 8 x H 2,5 cm

4871 | 75 g x 24



TARTELETTE SAINT-HONORÉ

Pâte feuilletée et pâte brisée, crème vanille cœur confiture de lait, surmonté d'une crème chantilly et d'un mini chou craquelin. ± Ø 8 x H 6 cm

4460 | 90 g x 12



NOUVEAU

ROYAL MONT-BLANC

Coque macaron nature, crème de marron, mousse de marron, insert meringue, guimauve vanille.

± Ø 7,5 cm

95490 | 80 g x 12



ROYAL DÔME

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

95433 | 75 g x 16



PLAISIR CŒUR DE FRUITS

Entremets : biscuit dacquoise coco, mousse mangue, cœur fruits rouges.

± Ø 7,5 cm

4082 | 85 g x 12



PLAISIR CITRON CŒUR AUX AGRUMES

Entremets : biscuit dacquoise, mousse citron, gelée agrumes, nappage brillant, décor avec meringue à la douille sultane, pointe gelée d'agrumes. ± Ø 7 x H 6 cm

3805 | 90 g x 12



CHOU NOISETTE MANDARINE

Chou craquelin pur beurre au sucre de fleur de coco, gelée mandarine, mousse noisette sucrée au sirop d'agave, plaquette chocolat noir. ± Ø 8 x H 6 cm

4756 | 80 g x 12



CHOU CHOCOLAT PRALINÉ

Chou craquelin cacao, croustillant, mousse chocolat origine Pérrou, cœur praliné amande. ± Ø 8 x H 5,5 cm

4649 | 95 g x 12



CHOU CARAMEL

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

± Ø 8 x H 4 cm

3688 | 85 g x 12





Créations DE PHILIPPE URRACA



PARIS-BREST

Couronne de pâte à choux, mousseline pralinée.

95403 | 110 g x 12



PARIS-BREST AU CHOCOLAT

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

95231 | 75 g x 12



PARIS-BREST PRALINÉ

Pâte à choux, mousseline pralinée craquante.

95259 | 80 g x 12



Pâte à choux DE NOS PÂTISSIERS



NOUVEAU

PARIS-PALERMÉ

Couronne de pâte à choux, crème pistache, décor pistaches hâchées. $\pm \varnothing 9 \times H 3 \text{ cm}$

95553 | 110 g x 12



NOUVEAU

ÉCLAIR GÉANT

Pâte à chou craquelin, chantilly chocolat. Éclair à partager (2 à 4 parts). $\pm 28 \times 5,5 \text{ cm}$

95554 | 300 g x 5



TIRAMI-CHOU

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

4577 | 75 g x 12



Photo non contractuelle.

ÉCLAIR ST-HONORÉ

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

95286 | 90 g x 12



Photo non contractuelle.

ÉCLAIR FRAISIER

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

95331 | 70 g x 12



Babas

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



BABA KOUGLOF

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

90605 | 210 g x 11



NOUVEAU

INCONTOURNABLE BABA

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

95558 | 100 g x 16



BABANETTONE

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

95521 | 130 g x 16



LE SAVARIN

Baba imbibé au rhum (baba à décorer).

90581 | 150 g x 12



BABA CUBIQUE

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

95522 | 110 g x 16



BABA LONG

Baba imbibé au rhum à partager (2 à 5 parts). ± 30 x 5 x 6 cm

90804 | 400 g x 4



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

Babas



MINI BABA

Authentique baba imbibé au rhum.

90555 | 50 g x 33



BABA "MIGNON"

Baba imbibé au rhum.

90525 | 130 g x 15



BABA NATURE (sans alcool)

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

90744 | 130 g x 15



BABA AU RHUM "BOUCHON"

Baba avec ses raisins, imbibé au
rhum.

90515 | 185 g x 14



BABA AU RHUM "BOUCHON" SANS RAISIN

Baba imbibé au rhum.

90694 | 180 g x 14



NOUVEAU

BABA GÉANT

Baba imbibé au rhum à partager
(10 à 12 parts).
± 14 x 14 x 20 cm

95559 | 1,5 kg x 2



Créations originales



NOUVEAU

ABSOLUMENT NOISETTE

Base meringue, cœur coulant noisette éclats de noisette et fleur de sel, mousse noisette, enrobage chocolat craquant, glaçage chocolat noisette, décor noisette caramélisée.

4856 | 76 g x 15



CANNELÉ ENTREMETS

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

± Ø 5,5 cm

95392 | 65 g x 30



MOKA

Biscuit café, croustillant grué de cacao et café, mousse façon café crème, glaçage chocolat, amandes torréfiées, guimauve. ± Ø 5,5 x H 4 cm

95391 | 95 g x 20



COMME AU CINÉMA

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

± 14 cm

95390 | 90 g x 12



BOULE ROCHER NOIX DE PÉCAN

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

95388 | 85 g x 24



SUCCÈS CHOCOLAT NOIX DE PÉCAN

Biscuit cacao, mousse praliné et chocolat au lait, noix de pécan entière. ± 11 x 3 x 3,5 cm

4873 | 65 g x 48



LE T

Entremets glacé façon Tiramisu : biscuit cuillère punché café, mousse mascarpone, coque chocolat. ± 14 x 4,5 x 5 cm

1995 | 115 g x 14





Pâtisseries "Autour du Chocolat"



FORÊT NOIRE

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

95458 | 80 g x 30



RÉSOLUMENT CHOCOLAT

Entremets : crémeux chocolat noir 73% et sucre de coco, gâteau sans farine type brownie au chocolat noir 73%, pâte sablée cacao à base de farine de pois chiche, farine de riz et sucre de coco, glaçage chocolat noir 73%. ± 5,8 X 5,8 cm

95430 | 70 g x 24



LE NOUVEAU CHOCOLAT

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

± 5,5 x 5,5 x 4 cm

2330 | 90 g x 30



LE CONCORDE

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

± Ø 7 cm

95453 | 75 g x 18



FEUILLANTINE

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

± Ø 7 x H 3,8 cm

3299 | 100 g x 12



MENDIANT GIANDUJA

Pâte sablée croustillante à la noisette, ganache chocolat noisette, décor mendant noir orange.

± Ø 8 x H 1,8 cm

4862 | 100 g x 24



TARTE SANS TROTTOIR CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT

Pâte sablée pur beurre, feuillantine, ganache chocolat.

± Ø 8,5 x H 1,5 cm

3362 | 100 g x 24



PYRAMIDE CHOCOLAT IVOIRE

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

± 7 x 7 x 7 cm

2772 | 80 g x 12



PYRAMIDE CHOCOLAT NOIR

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

± 7 x 7 x 7 cm

2770 | 80 g x 12



Coulants chocolat

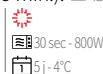
Le coulant a une texture coulante à cœur. Sa recette à base de farine ou féculé lui confère un aspect extérieur légèrement biscuité. Il faut le réchauffer 20 à 30 secondes au micro-ondes après décongélation.



COULANT CHOCOLAT ORIGINE GHANA

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

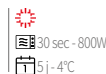
4761 | 95 g x 24



COULANT CACAO VEGAN

± Ø 8 x H 3,2 cm

4265 | 120 g x 32

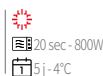


SABLÉ CŒUR COULANT CHOCOLAT

Biscuit sablé pur beurre, mœlleux chocolat noir.

± Ø 7 x H 2,5 cm

4461 | 80 g x 24



SABLÉ CŒUR COULANT CARAMEL

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

4574 | 80 g x 36



COULANT CHOCOLAT 65 g

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

3332 | 65 g x 60



NOUVEAU INCONTOURNABLE COULANT CHOCOLAT

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

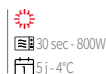
4841 | 90 g x 46



COULANT CHOCOLAT

Appareil coulant au chocolat noir (52% cacao min). Pur beurre. ± Ø 6,5 x H 3,5 cm

2299 | 90 g x 20





Mi-cuits chocolat

*Le mi-cuit a une texture crémeuse à cœur. Sa recette ne contient ni farine, ni gluten.
Il faut le réchauffer 30 secondes au micro-ondes après décongélation.*



MI-CUIT CHOCOLAT SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit cœur coulant.
± Ø 8 x H 3 cm

4042 | 100 g x 32



MI-CUIT CŒUR COULANT À FROID SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit chocolat. Pur beurre.
± Ø 8 x H 2 cm

2831 | 100 g x 24



MI-CUIT CHOCOLAT SANS GLUTEN

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

4867 | 120 g x 32



MI-CUIT CLASSIQUE SANS GLUTEN

Appareil mi-cuit chocolat noir (52% cacao min).
± Ø 7,5 x H 3,5 cm

3417 | 120 g x 36



Mi-cuits double saveurs



MI-CUIT CŒUR CARMEL BEURRE SALÉ

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

± Ø 6,5 x H 2,5 cm

4868 | 90 g x 46



MI-CUIT PRALINÉ SANS GLUTEN

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

± Ø 6,5 x H 2,8 cm

3659 | 105 g x 23



MI-CUIT COCO SANS GLUTEN

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

± Ø 6,5 x H 2,5 cm

4190 | 105 g x 23

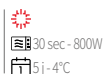


MI-CUIT CITRON YUZU

Appareil mi-cuit chocolat pur beurre, cœur ganache chocolat citron yuzu.

± Ø 6,5 x H 2,5 cm

3671 | 105 g x 23



DUO CHOCOLAT CARMEL À LA FLEUR DE SEL

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

± Ø 7 x H 3,5 cm

4857 | 115 g x 32



Moelleux à partager



*Le moelleux a une texture moelleuse, à peine cuite à cœur.
Il se déguste à température ambiante.*



MËLLEUX CHOCOLAT

Gâteau chocolat noir (26%).
(12 parts).

± Ø 25 x H 3 cm

3950 | 1,2 kg x 1



MËLLEUX CHOCOLAT GRAND-MÈRE

Gâteau chocolat noir (25%).
Pur beurre. (12 parts).

± Ø 25 x H 3 cm

3949 | 1,2 kg x 1



Fingers individuels



OPÉRETTE EARL GREY

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

± 13 x 2,5 cm

95460 | 100 g x 33



FINEMENT CHEESECAKE

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

± 12 x 3 x 3,5 cm

4705 | 90 g x 27



FINGER NOUGAT PISTACHE

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

± 13 x 2,5 x 3,3 cm

4511 | 55 g x 28



FINGER SAVEUR DU JAPON

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

± 13 x 2,5 x 3 cm

3567 | 70 g x 28



FINGER ANANAS

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

± 13 x 2,5 x 3 cm

4315 | 65 g x 28



FINGER MANGUE PASSION

Entremets : biscuit joconde, compotée de mangue passion, mousse chocolat blanc, glaçage mangue passion.

± 13 x 2,5 x 3 cm

4194 | 78 g x 28



Fingers individuels



SOUFFLÉ GLACÉ FLEUR DE LAIT GUIMAUVE

Biscuit cacao noix de pécan torréfiées, caramel à la crème, soufflé glacé, guimauve.
± 13 x 2,5 x 2,5 cm

4704 | 65 g x 28



FINGER FRAMBOISIER

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

4755 | 60 g x 28



FINGER PANNA COTTA FRAMBOISE

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

4508 | 70 g x 28



FINGER CHOCOLATINE

Entremets : biscuit joconde cacao, mousse chocolat noir, génoise cacao punchée, velours chocolat noir.
± 13 x 2,5 x 3 cm

4757 | 60 g x 28



FINGER ROYAL CHOCOLAT

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

4186 | 70 g x 28



FINGER AUX TROIS CHOCOLATS

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

95359 | 90 g x 33



NOUVEAU OPÉRA SIGNATURE

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

95499 | 70 g x 33



OPÉRA FINGER

Biscuit joconde punché au café, ganache chocolat café, crème au beurre café, glaçage chocolat.
± 18 x 2 x 2,5 cm

2211 | 69 g x 28



Demi-cadres



DEMI-CADRE PANNA COTTA FRAMBOISE

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

± 35x27x2,5 cm

4509 | 2,22 kg x 1



DEMI-CADRE MANGUE PASSION

Entremets : biscuit joconde, compotée de mangue passion, mousse chocolat blanc, glaçage mangue passion.

± 35x27x3 cm

4195 | 2,33 kg x 1



DEMI-CADRE ROYAL CHOCOLAT

Entremets : biscuit dacquoise, croustillant chocolat praliné, mousse chocolat noir, velours chocolat.

± 35x27x3 cm

4187 | 2 kg x 1



Bandes à partager



OPÉRA BANDE

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

± 36x9x3 cm

2552 | 590 g x 3



FEUILLANTINE BANDE

Entremets : biscuit joconde cacao, croustillant feuillantine, mousse chocolat, génoise cacao, décor noisettes sucrées concassées.

± 36x9x3 cm

1088 | 750 g x 3



NOUVEAU

TIRAMISU ORIGINAL

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

± 37x9x5,5 cm

4861 | 750 g x 3



TIRAMISU BANDE

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

± 36x9 cm

95306 | 800 g x 3



BAC TIRAMISU

Biscuit cuillère punché au café, mousse mascarpone.
Portionnable à la cuillère (20 à 24 parts).
± 36x27x5 cm

3687 | 2,8 kg x 1



Entremets



BLANC MANGER COCO

Biscuit dacquoise, appareil blanc manger coco.

± Ø7xH4 cm

4078 | 78 g x 12



DÉLICE FRUITS ROUGES

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

± Ø7xH3 cm

160070 | 90 g x 20



TIRAMISU

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

± Ø7xH4 cm

3228 | 100 g x 12



Pains perdus



NOUVEAU

BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU" COCO

Brioche, œufs, crème, sucre, imbibé au lait de coco, caramélisé au four.

± Ø9x2 cm

96584 | 100 g x 36



BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU"

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

90611 | 120 g x 36



PAIN PERDU

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

± 13x8 cm

95541 | 100 g x 36



Tartes individuelles



NOUVEAU

TARTELETTE CHOU

Pâte sucrée, chou crème vanille, décor perles de sucre et amandes hâchées.
± Ø 7 cm

95491 | 90 g x 20



SABLÉ FRAISES ET FRAMBOISES

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

1432 | 120 g x 20



RONDEMENT CITRON

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

95431 | 110 g x 12



POIRE DANS LA TARTE

Tartelette : pâte feuilletée caramélisée, compote de pommes, poire Williams entière rôtie au sucre cassonade.
± Ø 8 x H 6 cm

4578 | 110 g x 12



LE CITRON

Tartelette : pâte sablée pur beurre aux amandes, crème citron, meringue.

± Ø 6,5 x H 5,5 cm

1801 | 110 g x 12



LE YUZU

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

2000 | 100 g x 12



SABLÉ FIGES RÔTIÉS

Pâte sablée pur beurre à la noisette, crème d'amande, pistaches, figes rôties.
± Ø 12 x H 1,5 cm

4847 | 130 g x 24



TARTELETTE AUX MYRTHILLES

Pâte sablée, crème d'amande, myrtilles.
± Ø 9,5 x H 3 cm

90505 | 120 g x 12



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée, crème citron, meringue fondante.
± Ø 12,5 x H 2 cm

90509 | 140 g x 12



Spécialités aux pommes



FINE POMME AUX DEUX FAÇONS

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

± Ø 12 x H 1,5 cm

3280 | 115 g x 24



INCONTOURNABLE FINE POMME

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

± Ø 10 x H 1 cm

3554 | 65 g x 27



FINE POMME AU BEURRE SALÉ

Tartelette : pâte feuilletée, pommes, beurre salé, nappage.

± Ø 18 x H 1 cm

4092 | 140 g x 11



CROUSTADE AUX POMMES

Pastis Gascon à l'Armagnac. Pur beurre.

± Ø 9 cm

66186 | 70 g x 30



CRUMBLE POMME ABRICOT

Pommes, abricots, cannelle, appareil crumble.

90597 | 140 g x 27



CRUMBLE POMME FRUITS ROUGES

Pommes, fruits rouges, cannelle, appareil crumble.

90598 | 140 g x 27



Tartes tatin aux fruits



NOUVEAU

TATIN MANGUE

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

± Ø 6,5 x H 3 cm

95557 | 80 g x 20



TARTELETTE TATIN FIGUES

Pâte sucrée amandes, quarts de figues, caramel.

± Ø 9,5 x H 2,5 cm

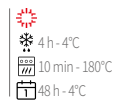
4091 | 130 g x 22



ABRICOTS RÔTIS AU ROMARIN

Appareil tatin, abricots rôtis, caramel, romarin.

90504 | 145 g x 16



Tartes tatin aux pommes



TATIN FAÇON CRUMBLE

Pommes cuites en tatin, crumble pur beurre amandes.

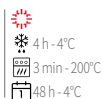
95614 | 80 g x 48



TARTE TATIN

Pâte brisée, pommes caramélisées.
± Ø 7 cm

4827 | 100 g x 28



TARTE TATIN

Pâte brisée, pommes caramélisées.
± Ø 10 cm

4829 | 180 g x 24



TARTE TATIN

Pâte brisée, pommes caramélisées.
± Ø 10 cm

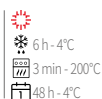
4828 | 120 g x 20



TARTE TATIN

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

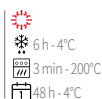
4830 | 1,4 kg x 1



TARTE TATIN

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

4831 | 1,8 kg x 1



Cheesecakes individuels



NOUVEAU

INCONTOURNABLE CHEESECAKE

Crumble spéculoos, mousse cream cheese légère au jus de citron de Sicile.

± Ø 7 x H 3,5 cm

4840 | 85 g x 23



CHEESECAKE

Pâte sablée au beurre, cream cheese.

± Ø 7 cm

95503 | 110 g x 36



CHEESECAKE FRUITS ROUGES

Cheesecake individuel, cœur fruits rouges.

± Ø 7 cm

96512 | 90 g x 36



CHEESECAKE AGRUMES YUZU

Pâte sablée au beurre, cream cheese saveurs asiatiques de yuzu. ± Ø 7 cm

90747 | 90 g x 36



CHEESECAKE SPÉCULOOS

Pâte sablée spéculoos, cream cheese.

± Ø 7 cm

90526 | 90 g x 36



CHEESECAKE AMERICAN COOKIES

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

± Ø 7 cm

96394 | 90 g x 36



CHEESECAKE CITRON GINGEMBRE

Pâte sablée pur beurre gingembre, cream cheese citronné acidulé, meringue suisse flambée. ± Ø 7 cm

90686 | 110 g x 20



Cheesecakes à partager

NOUVEAU



FROMAGER

Recette inspirée de la Flaune aveyronnaise. Pâte sablée sucrée croustillante garnie d'un appareil au fromage frais dont la texture est moelleuse et fondante. Pur beurre.

± Ø 24 x 5,5 cm

4816 | 1,4 kg x 1



CHEESECAKE JAPONAIS

Inspiré de la recette originale du cheesecake japonais. Il se caractérise par l'absence de biscuit et sa texture à effet "fluffy", légère et aérée comme un soufflé. Pur beurre

± Ø 24 x 5,5 cm

4815 | 880 g x 1



CHEESECAKE BASQUE

Inspiré du traditionnel cheesecake basque originaire de San Sébastien. Il se caractérise par son absence de pâte, sa texture ferme et crémeuse et son goût fromage très prononcé.

± Ø 24 x 3,5 cm

4814 | 1,28 kg x 1



Cheesecakes prédécoupés



ORIGINAL CHEESECAKE

Recette authentique. 14 parts.

± Ø 24 x H 4 cm

3415 | 1,4 kg x 1



CHEESECAKE FRAMBOISE

Pâte sablée, appareil cheesecake, coulis framboise. 14 parts.

± Ø 26 x H 3,5 cm

3442 | 1,4 kg x 1



CHEESECAKE VANILLE

8 parts.

± Ø 20 x H 3,5 cm

LCCBAM02001 | 1,15 kg x 1



CHEESECAKE CARAMEL SALÉ

Mélange de cheesecake au caramel, tourbillon de caramel salé. 14 parts.

± Ø 25 x H 3,5 cm

LCCSAL02001 | 1,5 kg x 1



CHEESECAKE CHOCOLATE FUDGE

Base chocolat inclusions de copeaux de fudge cake, décoration ganache chocolat, copeaux chocolat. 14 parts.

± Ø 22 x H 5,5 cm

LCCCHO15001 | 1,75 kg x 1



Pâtisseries anglo-saxonnes prédécoupées



CHEESECAKE AUX BRISURES D'OREO

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

± Ø 25 x H 5,5 cm

LCCORE03001 | 1,2 kg x 1



CHEESECAKE HONEYCOMB

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

± Ø 24 x H 4 cm

LCCHON04001 | 2 kg x 1



RED VELVET CAKE

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

LCARED01001 | 1,6 kg x 1



CARROT CAKE

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

LCACAR11001 | 1,5 kg x 1



BIRTHDAY CAKE

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

LCABIR03002 | 1,22 kg x 2



FUDGE CAKE

16 parts.

± Ø 22 x H 8 cm

LCACH017001 | 1,71 kg x 1



Tartes prédécoupées



PECAN PIE

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

± Ø 26 x H 3,5 cm

3211 | 1,4 kg x 1



PECAN PIE SANS GLUTEN

Pâte sucrée à base de farine de riz, sauce miel, 17,4% de noix de pécan. Prédécoupé en 14 parts. Sans gluten. ± Ø 27 x H 2,5 cm

4870 | 1,05 kg x 2



APPLE PIE

Prédécoupé en 14 parts.

± Ø 28 cm

LPIAPP01001 | 2,8 kg x 1



TARTE ST-CLÉMENT (ORANGE & CITRON)

Tarte acidulée aux agrumes (orange et citron) à la surface légèrement caramélisée, sur une pâte cacaotée. Prédécoupé en 14 parts. ± Ø 25 cm

LFLSTC03001 | 1,7 kg x 1



BANOFFEE PIE

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

Prédécoupé en 14 parts.

± Ø 26 x H 3,5 cm

3680 | 1,4 kg x 1



FLAN

Lait écrémé. Prédécoupé en 10 parts.

± Ø 27 cm

160237 | 1,8 kg x 3



Tartes à partager

TARTE AUX POMMES NORMANDES

Tarte pré-cuite. Pâte sucrée pur beurre, fabrication française, élaborée à partir de fruits frais.

± Ø 24,5 cm

96624 | 670 g x 6



TARTE SABLÉE AMANDE POIRE

Pâte sablée, crème d'amande, poires.

± Ø 26 x H 3 cm

3686 | 850 g x 3



TARTE SABLÉE AUX ABRICOTS

Pâte sablée, compotée d'abricots, abricots.

± Ø 26 x H 3 cm

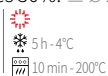
3685 | 900 g x 3



TARTE MYRTILLE

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

162453 | 900 g x 6



TARTE FRAMBOISE

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

163553 | 900 g x 2



TARTE CITRON MERINGUÉE

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

4505 | 1,2 kg x 1



TARTE CITRON MERINGUÉE CUITE

Pâte sucrée pur beurre, crème citron, meringue italienne passée au four. ± Ø 28 cm

95302 | 1,1 kg x 3



Une offre gourmande et de qualité



DES DESSERTS QUI VOYAGENT LONGTEMPS...

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

L'Incroyable brownie pécan, la polenta cake, et le dôme de Gênes en sont les meilleurs exemples.

UNE OFFRE PREMIUM AVEC UNE LISTE D'INGRÉDIENTS COURTE

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

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

UNE OFFRE AVEC DES CONTENANTS ÉCORESPONSABLES

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

Desserts de voyage



Créations originales



NOUVEAU

P'TIT CREUX CITRON

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

4805 | 40 g x 27



NOUVEAU

P'TIT CREUX CHOCOLAT CARAMEL

Appareil financier amande chocolat, coulis caramel.

4807 | 40 g x 27



NOUVEAU

P'TIT CREUX FRAMBOISE PISTACHE

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

4806 | 40 g x 27



NOUVEAU

DÔME PAIN DE GÈNES

Biscuit amande, rhum, Grand Marnier®, oranges confites, inclusions d'amandes hachées. Pur beurre.
± Ø 7 cm

95473 | 70 g x 20



NOUVEAU

POLENTA CAKE

Polenta de maïs imbibée au sirop de citron (zestes et concentré de citron). Pur beurre.
± Ø 7 cm

95472 | 70 g x 20



MËLLEUX POIRE SARRASIN

Poudre de noisettes, farine de sarrasin, confit de poire, topping noisettes effilées.
± Ø 7 cm

95457 | 60 g x 20



TIGRÉ CHOCOLAT

Appareil financier noisette copeaux de chocolat, ganache chocolat noir. ± Ø 5 x H 4,5 cm

95455 | 65 g x 35



TIGRÉ MANGUE PASSION

Appareil financier amande, compotée mangue passion. ± Ø 4 x H 4,5 cm

95456 | 65 g x 35



Tartes individuelles



NOUVEAU

TARTELETTE CHOCOLAT ORANGE

Pâte sucrée, ganache chocolat (fève de cacao origine Amérique latine), purée d'orange et zestes de citron. ± Ø 9 cm

95652 | 110 g x 36



NOUVEAU

TARTELETTE COCO CHOCOLAT

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

95653 | 110 g x 36



TARTELETTE CHOCOLAT

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

96613 | 90 g x 24



PANIER FIGUE

Tarte : pâte feuilletée pur beurre au sucre cassonade, figues (43%), purée de fraise (10%). ± Ø 10 x H 2,5 cm

4706 | 100 g x 22



PANIER FRAISE RHUBARBE

Tarte : pâte feuilletée pur beurre au sucre cassonade, purée de fraise (13%), rhubarbe (37%). ± Ø 10 x H 2,5 cm

4643 | 100 g x 22



INCONTOURNABLE FINE POMME

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

3554 | 65 g x 27



TARTE AUX 2 NOIX

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

3812 | 100 g x 32



Tartes et sablés individuels



TARTELETTE CITRON

Pâte sucrée, crème citron.

± Ø 9 cm

90778 | 90 g x 24



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée, crème citron, meringue fondante.

± Ø 9 cm

90576 | 80 g x 24



INCONTOURNABLE TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Pâte sucrée, crème citron, meringue fondante.

± Ø 8 cm

96612 | 75 g x 24



TARTELETTE CITRON & YUZU

Pâte sucrée.

± Ø 8 cm

ITAYUZ03008 | 96 g x 12



SABLÉ POMME

Sablé au beurre, crème amande, pommes, nappage. ± Ø 9 cm

96523 | 110 g x 24



SABLÉ ABRICOT

Sablé au beurre, crème amande, abricots, nappage. ± Ø 9 cm

96522 | 110 g x 24



SABLÉ FIGUES RÔTIÉS

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

± Ø 9,5 x H 2 cm

4855 | 100 g x 36



SABLÉ FRUITS ROUGES

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

± Ø 9 cm

96525 | 110 g x 24



SABLÉ CRUMBLE FRUITS ROUGES

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

96388 | 100 g x 24



Signé Les Belles Envies
(pâtisserie à index
glycémique contrôlé - IGC)



Tout chocolat



NOUVEAU

L'INCROYABLE BROWNIE PÉCAN

Appareil chocolat (65% de cacao min),
noix de pécan. Emballage individuel.
± 6x6xH2 cm

4797 | 60 g x 24



NOUVEAU

MËLLEUX CHOCOLAT

Appareil moelleux au chocolat noir
(59,5 % cacao min).
± Ø9xH4 cm

4796 | 95 g x 32



COULANT CHOCOLAT 65 g

Appareil chocolat
52% cacao min.

± Ø5,5xH2 cm

3332 | 65 g x 60



BROOKIE® FINGER

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

4701 | 50 g x 60



BROOKIE®

Brownie au beurre, cookie
pur beurre aux pépites de
chocolat. Possibilité de passer 6
minutes à 180°C pour un cookie
croustillant. ± 8,5xH3 cm

4076 | 80 g x 26



BROWNIE

Appareil chocolat et noix
hachées.
± 7 x 7 x 2 cm

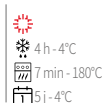
4609 | 80 g x 40



BROWNIE

Appareil chocolat et noix
hachées.
± 6 x 6 x 2 cm

2780 | 70 g x 48



BROWNIE MËLLEUX

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

4183 | 70 g x 48



Moelleux

Cadres prédécoupés



NOUVEAU

MÛELLEUX CITRON

Appareil à cake amande citron (jus et zestes) pur beurre, glaçage.
± 6 x 6 cm

4804 | 70 g x 24



NOUVEAU

CARROT CAKE

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

4803 | 95 g x 24



MÛELLEUX CERISE

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

4700 | 85 g x 40



MÛELLEUX ABRICOT

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

4779 | 90 g x 40



MÛELLEUX POMME

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

4780 | 90 g x 40



Spécialités

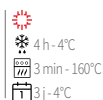


FINANCIER AMANDE

Financier aux amandes.
Pur beurre.

± 8,5 x 5,5 x 2 cm

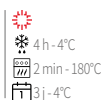
3543 | 37 g x 44



CLAFOUTIS CERISE

± Ø 7 x H 2 cm

3662 | 55 g x 46



BOSTOCK

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

95633 | 100 g x 36



Éclairs



NOUVEAU

ÉCLAIR SPÉCULOOS

Pâte à choux pur beurre, crème pâtissière saveur spéculoos. ± 13 cm

160497 | 80 g x 28  6h - 4°C  48h - 4°C



ÉCLAIR CHOCOLAT

Pâte à choux pur beurre, crème pâtissière saveur chocolat. ± 13 cm

160215 | 80 g x 28  6h - 4°C  48h - 4°C



ÉCLAIR CAFÉ

Pâte à choux pur beurre, crème pâtissière saveur café. ± 13 cm

160216 | 80 g x 28  6h - 4°C  48h - 4°C



ÉCLAIR VANILLE

Pâte à choux pur beurre, crème pâtissière saveur vanille. ± 13 cm

160217 | 80 g x 28  6h - 4°C  48h - 4°C

Pause gourmande



CANNELÉ DE BORDEAUX



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

90748 | 60 g x 75  5h - 4°C  9 min - 220°C  4j - 4°C



TROPÉZIENNE



Brioche, garnie de crème mousseline, topping sucre grain. ± Ø 7,5 cm

5890 | 73 g x 24  3h - 4°C  48h - 4°C



MELLEUX À LA CHÂTAIGNE

± Ø 7,5 cm

95397 | 80 g x 48  4h - 4°C  4j - 4°C



PASTEL DE NATA

Fabriquée au Portugal.

± Ø 7 x H 2,8 cm

540188 | 58 g x 72  30 min - 20°C  12 min - 200°C  24h - 4°C



ROULÉ CANNELLE

Glaçage au sucre.

± Ø 9 cm

96845 | 95 g x 24  3h - 20°C  2 à 4 min - 170°C  24h - 20°C





NOUVEAU

NEW YORK ROLL

À garnir ou à personnaliser selon vos souhaits. Pur beurre.

± Ø 9,5 x H 3,5 cm

86041 | 62 g x 36  30 min - 20°C  2 min - 170°C  24h - 20°C

Cookies de nos ateliers

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



COOKIE ÉCLATS DE CHOCOLAT NOIR

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

4731 | 70 g x 36



COOKIE ÉCLATS DE CHOCOLAT BLANC CARAMEL PÉCAN

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

4732 | 70 g x 36



Cookies



COOKIE 3 CHOCOLATS

Emballage individuel.
± Ø 8,5 cm

96918 | 62 g x 50



COOKIE CRANBERRY CHOCOLAT BLANC

Emballage individuel.
± Ø 8,5 cm

96919 | 62 g x 50



Cookies

Cookies

NOUVELLES RECETTES

Emballage individuel
± Ø 9 cm - 45 g x 110



COOKIE CHOCOLAT LAIT

160474

COOKIE CACAO PÉPITES CHOCOLAT LAIT ET NOIR

160475

COOKIE CHOCOLAT BLANC

160476



Maxi Cookies

NOUVELLES RECETTES

Emballage individuel
± Ø 11 cm - 106 g x 30



MAXI COOKIE CHOCOLAT LAIT

160477

MAXI COOKIE CACAO PÉPITES CHOCOLAT LAIT ET NOIR

160478

MAXI COOKIE CHOCOLAT BLANC

160479



Cookies à cuire



COOKIES TRIPLE CHOCOLAT

Cookies à cuire.
± Ø 10 cm

01273573
80 g x 90



COOKIES CHOCOLAT AU LAIT ET NOIR

Cookies à cuire.
± Ø 10 cm

01273565
80 g x 90



COOKIES CARAMEL SALÉ

Cookies à cuire.
± Ø 10 cm

001398769
80 g x 90



COOKIES CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE

Cookies à cuire.
± Ø 10 cm

01273581
80 g x 90



Muffins



**BIG MUFFIN PÉPITES
CHOCOLAT NOIR**

981177 | 132 g x 48



**MUFFIN CACAO PÉPITES
CHOCOLAT NOIR**

± H 7 cm

160211 | 125 g x 40



**JUMBO MUFFIN
CAPPUCCINO**

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

01040625 | 138 g x 20



**MUFFIN CARAMEL BEURRE
SALÉ D'ISIGNY**

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

160212 | 125 g x 40



MUFFIN FOURRÉ CITRON

Topping sucre.

96847 | 115 g x 28



**MUFFIN FOURRÉ
MYRTILLES**

Topping aux graines de chanvre.

96846 | 115 g x 28



MUFFIN MYRTILLES

± Ø 7,5 cm

01222497 | 100 g x 32



**MUFFIN FOURRÉ
CHOCOLAT NOISETTE**

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

96318 | 95 g x 20



MUFFIN CARROT CAKE

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

XMUCAR01020 | 135 g x 20



Doughnuts



NOUVEAU

DOUGHNUT NATURE

± Ø 9,5 cm

276484800 | 44 g x 72



DOUGHNUT SUCRÉ

Recouvert de sucre.
± Ø 10,5 cm

60590 | 65 g x 48



DOUGHNUT CACAO

Enrobage craquant au cacao.
± Ø 10,5 cm

24690 | 80 g x 48



DOUGHNUT MARSHMALLOW

Nappage et topping marshmallow.
± Ø 9 cm

60675 | 59 g x 36



DOUGHNUT COOKIE

Nappage et topping cookie.
± Ø 9 cm

67126 | 64 g x 36



Pause gourmande



MADELEINE PÂTE À TARTINER

Fourrage pâte à tartiner chocolat noisettes.
± 9x6x4 cm

160450 | 56 g x 64



MADELEINE DE COMMERCY

Madeleine pur beurre.
± 9x5x3 cm

96717 | 45 g x 70



BRIOCHE CŒUR CACAO NOISSETTE

Brioche au beurre, pâte à tartiner cacao noisette. Sans huile de palme.
± Ø 8,5 x 1 cm

160513 | 100 g x 54



MINI BEIGNET CHOCO NOISSETTE

Sans huile de palme.

± Ø 5 x H 3,5 cm

502524 | 25 g x 140



CHOUQUETTES

95519 | 5 g x 120



MINI CRÊPE MËLLEUSE

Sucrée, vanillée.
± Ø 10 cm

95411 | 15 g x 180



NOUVEAU

GAUFRE RONDE

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

160506 | 125 g x 8



RETROUVEZ NOTRE OFFRE DE CRÊPES ET GAUFRES P.151 ET P.152

Verrines pâtisseries



VERRINE CHEESECAKE SPÉCULOOS

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

± Ø 8 cm

4735 | 80 g x 24



VERRINE BANOFFEE

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

± Ø 7 x H 4,5 cm

4702 | 67 g x 12



VERRINE TARTE CITRON MERINGUÉE

Crumble noisette, crème citron de Sicile et meringue.

± Ø 7 x H 4,5 cm

4698 | 65 g x 12



VERRINE FROMAGE BLANC PASSION

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

± Ø 7 x H 4,5 cm

4692 | 75 g x 12



VERRINE FROMAGE BLANC SPÉCULOOS

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

± Ø 7 x H 4,5 cm

4693 | 75 g x 12



VERRINE MOUSSE CHOCOLAT RÉDUITE EN SUCRE

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

± Ø 7 x H 4,5 cm

4691 | 70 g x 12



VERRINE PANNA COTTA FRAMBOISE SANS GLUTEN

Panna cotta nature, coulis framboise.

± Ø 7 x H 4,5 cm

4689 | 105 g x 12



Cakes à partager



CAKE FINANCIER CITRON

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

± 24 x 11 x 7 cm

3563 | 1 kg x 3



4 h - 4°C

3 j - 4°C



CAKE MARBRÉ CHOCOLAT

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

± 24 x 11 x 7 cm

4046 | 620 g x 4



4 h - 4°C

15 min - 160°C

3 j - 4°C



BABKA

Brioche moelleuse tressée au chocolat, éclats de noisettes.

160455 | 400 g x 6



5 h - 20°C

3 j - 20°C

Cakes à partager



CAKE MARBRÉ CHOCOLAT NAPPAGE CHOCOLAT

17 tranches.
± 33x11 cm

160274 | 1,35 kg x 2



CAKE CITRON PAVOT NAPPAGE CITRON

17 tranches.
± 33x11 cm

160272 | 1,35 kg x 2



CAKE BANANE NAPPAGE CARAMEL

Cake façon banana bread.
17 tranches.
± 33x11 cm

160273 | 1,35 kg x 2



Mini : un format à forte valeur ajoutée



DES PÂTISSERIES RÉPONDANT À TOUS LES INSTANTS DE CONSOMMATION

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

DES PÂTISSERIES ADAPTÉES À L'ÉVÈNEMENTIEL

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

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

Minis



Spécialités de nos pâtisseries



MINI FONDANT CŒUR CHOCOLAT CARAMEL

Fondant chocolat noir
cœur chocolat caramel.

± Ø 5,5 x H 2 cm

4044 | 50 g x 90  4h-4°C
 3j-4°C



MINI COULLANT CHOCOLAT

Appareil chocolat noir.

± Ø 5 x H 2 cm



4162 | 35 g x 60  4h-4°C
 5j-4°C



MINI SABLÉ CHOCOLAT

Sablé croustillant,
ganache chocolat noir.

± Ø 6 cm

4021 | 50 g x 60  2h-4°C
 48h-4°C



MINI POM'PIE

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

160028 | 35 g x 88  6h-4°C
 3j-4°C



MINI CLAFOUTIS CERISE



± Ø 7 x H 2 cm

3662 | 55 g x 46  4h-4°C
 2min-180°C
 3j-4°C



MINI SABLÉ FRUITS ROUGES

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

96393 | 50 g x 60  2h-4°C
 48h-4°C



MINI PALET CHOCOLAT BLANC PASSION

Pâte sablée, ganache
chocolat blanc, gelée
passion. ± Ø 6 x H 2 cm

4851 | 47 g x 48  4h-4°C
 48h-4°C



MINI BABA

Authentique baba
imbibé au rhum.

90555 | 50 g x 33  2h-4°C
 48h-4°C



MINI TATIN



Pâte brisée, pommes
caramélisées.
Pur beurre.

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



MINI PALET CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE



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

4615 | 26 g x 72  4h-4°C
 3j-4°C



MINI PALET CHOCOLAT LAIT PASSION

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

4616 | 26 g x 72  4h-4°C
 3j-4°C



MINI PALET CHOCOLAT NOIR CARAMEL

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

4617 | 26 g x 72  4h-4°C
 3j-4°C

Spécialités de nos pâtisseries



MINI FINANCIER GRIOTTE

Financier au beurre
et amande, 44% de
griottes. ± Ø 6 x H 2 cm

4852 | 35 g x 60  4h-4°C
 3j-4°C



MINI FINANCIER CANELÉ FRAMBOISE

Financier au beurre et
amande, cœur framboise.
± Ø 3,5 x H 4,5 cm

3414 | 30 g x 48  4h-4°C
 3j-4°C



MINI FINANCIER

Financier aux amandes,
pur beurre.

± 7,5 x 2,5 x 2,5 cm
4022 | 25 g x 50  4h-4°C
 3j-4°C



MINI FINANCIER NATURE

Financier amande pur
beurre.

± 4,5 x 2 x 1,5 cm
4077 | 7 g x 160  4h-4°C
 3j-4°C



MINI FINANCIER AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Financier au beurre,
pépites de chocolat,
noisettes, amandes.
± Ø 3,5 x H 2,5 cm

3606 | 18 g x 126  4h-4°C
 3j-4°C



P'TIT MËLLEUX ORANGE FLEUR D'ORANGER

Mœlleux orange et
fleur d'oranger, décoré
d'amandes effilées.
± Ø 4 x H 2,5 cm

4170 | 15 g x 63  4h-4°C
 3j-4°C



P'TIT MËLLEUX NOISETTE

Mœlleux noisette décoré
de noisettes concassées.

± Ø 4 x H 2,5 cm
4172 | 15 g x 63  4h-4°C
 3j-4°C



P'TIT MËLLEUX CITRON BERGAMOTE

Mœlleux citron,
bergamote.

± Ø 4 x H 2,5 cm
4171 | 15 g x 63  4h-4°C
 3j-4°C



MINI SABLÉ FIGUE

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

± 7,5 x 2,5 x 2 cm
4045 | 29 g x 50  3h-4°C
 3j-4°C



SABLÉ RECTANGLE ABRICOT

Pâte sablée, crème
d'amande, décor
abricots.

± 7,5 x 2,5 x 2 cm
4057 | 27 g x 50  4h-4°C
 3j-4°C



MINI ROCHER COCO

Appareil à base d'œufs
et de coco rapée.

± Ø 4,5 x H 3 cm
4614 | 20 g x 70  4h-4°C
 3j-4°C



BOUCHON À LA CHÂTAIGNE

Appareil fondant pur
beurre.

95389 | 10 g x 200  4h-4°C
 4j-4°C

Spécialités



MINI MUFFINS AU CARAMEL BEURRE SALÉ

Fourrage caramel 23%.

± Ø 4 x H 4,5 cm

160276 | 26 g x 84
 1h-20°C
 5j-20°C



MINI MUFFINS AU CHOCOLAT NOISETTE

Fourrage chocolat noisette 23%.

± Ø 4 x H 4,5 cm

160277 | 26 g x 84
 1h-20°C
 5j-20°C



MINI MUFFINS FRUITS ROUGES

Fourrage fruits rouges 23%.

± Ø 4 x H 4,5 cm

160278 | 26 g x 84
 1h-20°C
 4j-20°C



TARTARE FRUITS ROUGES MASCARPONE

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

2029 | 30 g x 24
 4h-4°C
 24h-4°C



ASSORTIMENT DE MINI DESSERTS

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

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



ASSORTIMENT DE MINI GÂTEAUX

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

± Ø 15 cm

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



ASSORTIMENT GOURMAND

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

TDP005575 | plateau
 1,08 kg x 36 verrines
 4h-4°C
 24h-4°C



MINI PECAN PIE

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

± Ø 6 x H 2,5 cm

4850
 45 g x 60
 4h-4°C
 3j-4°C



MINI CHEESECAKE VANILLE

Authentique cheesecake américain aux graines de vanille de Madagascar.

± Ø 6,5 cm

ICCBK07028
 40 g x 28
 1h-4°C
 5j-4°C



NOUVEAU CHEESECAKE FRAMBOISE

± Ø 3,5 cm

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



MINI TROPÉZIENNE

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

160269
 33 g x 96
 1h-4°C
 3j-4°C



Créations originales de nos pâtisseries



ASSORTIMENT PIC'POP CLASSIQUE

Assortiment de sucette-choux : chocolat, framboise et caramel.
± Ø 3,5 cm

95363 | 20 g x 48



ASSORTIMENT PIC'POP GOURMAND

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

95372 | 20 g x 48



PIC'POP CHOCOLAT NOIR

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

95301 | 20 g x 48



PIC'POP FRAMBOISE

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

95307 | 20 g x 48



PIC'POP CARAMEL

Sucette-choux à la crème caramel enrobée d'une coque de chocolat au lait.
± Ø 3,5 cm

95304 | 20 g x 48



ESKI MARBRÉ

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

95450 | 35 g x 20



ESKI CITRON

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

95451 | 35 g x 20



Bouchées



NOUVEAU

MINI FINGER CITRON MERINGUÉ

Base pâte sablée, crème citron de Sicile, biscuit joconde, meringue flambée.

± 5 x 2 x 3 cm

4853 | 20 g x 98 4 h - 4°C 24 h - 4°C



MINI OPÉRA

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

± 5 x 2 x 2,5 cm

2224 | 18 g x 98 4 h - 4°C 24 h - 4°C



MINI FINGER CHOCOLAT ORANGE

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

± 5 x 2 x 3 cm

3724 | 19 g x 98 4 h - 4°C 24 h - 4°C



MINI FINGER ANANAS CITRON VERT

Entremets : biscuit dacquoise, compotée d'ananas, mousse citron vert gingembre, glaçage chocolat blanc. ± 5 x 2 x 3 cm

3722 | 19 g x 98 4 h - 4°C 24 h - 4°C



NOUVEAU

MINI BROWNIE

Appareil chocolat et noix hachées.

± 5 x 2,5 x 2,3 cm

4854 | 17 g x 154 4 h - 4°C 5 j - 4°C



MINI BROOKIE® FINGER

Appareil brownie et cookie aux pépites de chocolat.

± 5 x 2,5 x 2,5 cm

4173 | 20 g x 77 4 h - 4°C 2 min - 180°C 5 j - 4°C



BOUCHÉE BABA AU RHUM

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

90783 | 14 g x 96 30 min - 4°C 48 h - 4°C



MINI CANNÉLÉ DE BORDEAUX

Spécialité bordelaise au rhum.

± Ø 3,1 x H 3,1 cm

96638 | 17 g x 200 5 h - 4°C 9 min - 180°C 4 j - 4°C

Gaufre et Madeleines



NOUVEAU

MINI GAUFRE SUCRÉE

± 6 x 5,5 x 1,6 cm

160485 | 15 g x 120 30 min - 25°C 3 min - 200°C 7 j - 4°C



MINI MADELEINE DE COMMERCY À LA VANILLE

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

± 6,5 x 4 x 3 cm

96791 | 18 g x 140 4 min 30 - 190°C 24 h - 20°C



MINI MADELEINE DE COMMERCY AU CHOCOLAT

Madeleine au beurre, chocolat et pépites de chocolat.

± 6,5 x 4 x 3 cm

96758 | 18 g x 140 4 min 30 - 190°C 24 h - 20°C



MINI MADELEINE DE COMMERCY

Madeleine pur beurre.

± 6,5 x 4 x 3 cm

96716 | 18 g x 140 4 min 30 - 190°C 24 h - 20°C

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



Macarons

DE PHILIPPE URRACA

DÉMARQUEZ-VOUS AVEC DES MACARONS PERSONNALISÉS !

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

Nous vous remettrons une étude de faisabilité sous 10 jours.



NOUVEAU

MAC'EN ROBE CHOCOLAT

Coque macaron chocolat noir, ganache chocolat noir, enrobage chocolat lait éclats d'amandes. $\pm \varnothing 3,5$ cm

95495 | 22 g x 48



NOUVEAU

MACARON CHAMPAGNE

Crème champagne rosé.

$\pm \varnothing 4,2$ cm

95483 | 16 g x 45



MACARON EARL GREY

Ganache thé Earl Grey chocolat au lait.

$\pm \varnothing 4,2$ cm

95463 | 16 g x 45



NOUVEAU

MACARON AUX DEUX NOISETTES

Coque macaron noisette brute, ganache noisette blanche.

$\pm \varnothing 4,2$ cm

95484 | 16 g x 45



MACARON LEMON CURD

Crème de citron.
 $\pm \varnothing 4,2$ cm

95394 | 16 g x 45



MACARON SÉSAME

Ganache au sésame.
 $\pm \varnothing 4,2$ cm

95340 | 16 g x 45



MACARON YUZU CITRON

Crème de yuzu citron.
 $\pm \varnothing 4,2$ cm

95341 | 16 g x 45



Macarons

DE PHILIPPE URRACA



MACARON CASSIS

Confiture de cassis.
± Ø 4,2 cm

95339 | 16 g x 45



MACARON FRAISE

Confiture de fraise.
± Ø 4,2 cm

95376 | 16 g x 45



MACARON FRAMBOISE

Confiture de framboise.
± Ø 4,2 cm

95315 | 16 g x 45



MACARON PASSION MANGUE

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

95350 | 16 g x 45



MACARON CAFÉ

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

95462 | 16 g x 45



MACARON CARAMEL

Ganache caramel.

± Ø 4,2 cm

95312 | 16 g x 45



MACARON CHOCOLAT

Ganache chocolat.
± Ø 4,2 cm

95309 | 16 g x 45



MACARON PISTACHE

Ganache pistache.
± Ø 4,2 cm

95313 | 16 g x 45



MACARON VANILLE

Ganache vanille.
± Ø 4,2 cm

95308 | 16 g x 45



Assortiments de macarons

DE PHILIPPE URRACA



Photo non contractuelle.

PANACHÉ DE MACARONS FRUITS

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

95375 | 12 g x 48



2h-4°C

48h-4°C



PANACHÉ DE MACARONS

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

2876 | 12 g x 48



2h-4°C

48h-4°C



Choux

DE PHILIPPE URRACA



CHOU CHOCOLAT GRAND CRU

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

95200 | 18 g x 48



2h-4°C

48h-4°C



CHOU CHOCOLAT AU LAIT PASSION

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

95201 | 18 g x 48



4h-4°C

48h-4°C



CHOU CHOCOLAT BLANC VIOLETTE

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

95203 | 18 g x 48



2h-4°C

48h-4°C



CHOU FRAMBOISE ET GIANDUJA

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

95204 | 18 g x 48



4h-4°C

48h-4°C



CHOU CARAMEL

Chou craquelin, crème caramel. ± Ø 4 cm

95230 | 18 g x 48



2h-4°C

48h-4°C



CHOU PISTACHE

Chou craquelin, crème pistache. ± Ø 4 cm

95270 | 18 g x 48



2h-4°C

48h-4°C



CHOU VANILLE

Chou craquelin, crème vanille. ± Ø 4 cm

95229 | 18 g x 48



2h-4°C

48h-4°C

Assortiments de choux

DE PHILIPPE URRACA



NOUVEAU

PANACHÉ DE CHOUX CHOCOLATS SÉLECTION GRANDS CRUS CRÉATION GOURMANDE

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

95486 | 18 g x 48



NOUVEAU

TRILOGIE DE CHOUX GOURMANDS

Crème myrtille, crème mandarine, crème gianduja.
± Ø 4 cm

95485 | 18 g x 48



PANACHÉ DE CHOUX CLASSIQUES

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

95271 | 18 g x 48



PANACHÉ DE CHOUX CHOCOLAT

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

95205 | 18 g x 48



Réception sucrée

NOUVEAU

PLATEAU HAUTE COUTURE

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



5571 | plateau de 650 g de 48 pièces



PETITS FOURS MONTMARTRE

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



TDP004185 | plateau 540 g de 48 pièces



PLATEAU DE PETITS FOURS SUCRÉS TRADITION

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



TDP004182 | plateau 695 g de 48 pièces



PETITS FOURS ART DÉCO

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



TDP004183 | plateau 550 g de 48 pièces



Réception salée

GAMME EXCELLENCE



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



LA TERRE & LA MER

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

160350
plateau 405 g de 40 pièces



6h - 4°C



LA CRÉATION FROMAGÈRE

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

160351
plateau 345 g de 40 pièces



4h - 4°C

Réception salée

CANAPÉS



CANAPÉS VÉGÉTARIENS

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

TDP000096 | plateau 540 g de 54 pièces



CANAPÉS SALÉS TRADITION

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

TDP000089 | plateau 540 g de 54 pièces



PLATEAU DE BRIOCHETTES APÉRITIVES

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

96595 | plateau 520 g de 40 pièces



Réception salée

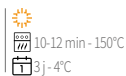
PETITS FOURS CHAUDS



ASSORTIMENT MINI CHOUX SAINT-JACQUES ET ESCARGOTS

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

160385 | 12 g x 48



MINI CROQUE FINGER COMTÉ TRUFFE

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

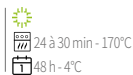
6509 | 8 g x 32



GOUGÈRES EMMENTAL CRUES

Emmental 26%, pur beurre.

2100186 | 14 g x 420



Réception salée



NOUVEAU

MACARON FOIE GRAS

Crème de bloc foie gras et piment d'Espelette.

± Ø 4,2 cm

95487 | 16 g x 45



TRILOGIE DE FOIE GRAS

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

160390 | 16 g x 60



DUO MINI BLINIS

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

160386 | 2 plateaux de 240 g de 28 pièces



CANAPÉ PESTO LÉGUMES

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

160387 | 11 g x 63



LINGOT PROVENÇAL

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

160388 | 11 g x 60



DÔME FROMAGER

Canapé fromage frais, œufs de truite.

160389 | 12 g x 63



Réception salée

ANIMATIONS



MINI MADELEINE DE COMMERCY AU PESTO

Madeleine pesto, crumble parmesan AOP.

96848 | 13 g x 100



MINI MADELEINE DE COMMERCY AU CURRY

Madeleine ananas, coco rapée, curry.

160363 | 13 g x 100



NOUVEAU

MINI TATIN LÉGUMES DU SOLEIL

Pâte feuilletée pur beurre garnie de poivrons rouges, poivrons jaunes, oignons, courgettes, aubergines et tomates.

160492 | 25 g x 96



MINI QUICHES TOMATÉES VEGGY

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

160242 | plateau 500 g de 125 pièces



ASSORTIMENT DE MINI QUICHES DÉLICES

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

96781 | plateau 450 g de 125 pièces



Réception salée

ANIMATIONS



NOUVEAU

MINI BAGEL SAUMON

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

160482 | 16 g x 48



MINI CROQUE-MONSIEUR BRIOCHÉ

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

± Ø 3,5 cm

96990 | 15 g x 40



ASSORTIMENT ACCRAS

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

96975 | 12,5 g x 240



FALAFEL

Pois chiche, légumes, coriandre, menthe, persil.

160248 | 10 g x 208



MINI CHEESE BURGER

Viande de bœuf origine France, cheddar, sauce oignon.
± Ø 3,5 cm

V0100740 | 15 g x 40



NOUVELLE RECETTE

PLATEAU MINI HOT-DOG

Navette briochée, saucisse de volaille, ketchup et moutarde.
± 5 x 4 x 3 cm

160491 | 16 g x 36



Solutions pour vos Créations



PRÈS DE 50 RÉFÉRENCES

EN PRODUITS DE SERVICE SALÉS OU SUCRÉS

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

FORCE DE PROPOSITION

POUR VOTRE OFFRE DE DESSERT

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

De nombreuses idées recettes sont disponibles sur notre site internet :

www.compagniedesdesserts.com

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

Produits à personnaliser



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

POCHES DE CRUMBLE, MOUSSE ET CRÈME

Idéal pour vos tiramisus.



POCHE CRUMBLE CUIT

4104 | 830 g x 2



**POCHE CRÈME AMANDE
À CUIRE**

3588 | 600 g x 4



NOUVEAU
POCHE RIZ GLUANT

Recette à base de riz gluant et de lait de coco.

4817 | 800 g x 4



POCHE MERINGUE

4017 | 300 g x 4



POCHE CRÈME VANILLE

Crème vanille au beurre avec graines de vanille.

3544 | 600 g x 4



**POCHE MOUSSE
CHEESECAKE**

Œufs de poules élevées en plein air.

4432 | 620 g x 4



**POCHE MOUSSE
CITRON**

3223 | 600 g x 4



**POCHE MOUSSE
CHOCOLAT**

3313 | 700 g x 4



**POCHE MOUSSE
CHOCOLAT BLANC**

S'associe parfaitement avec la framboise ou la passion.

3176 | 550 g x 4



**POCHE MOUSSE
MASCARPONE**

Idéal pour vos tiramisus.

3221 | 600 g x 4





Gamme Gourmet

"Prêt à décorer"

PÂTISSERIES À GARNIR

NOUVEAU

CHOU CRAQUELIN

Pâte à chou craquelin cuite.
± Ø 10 cm

95552 | 40 g x 30



CHOU CRAQUELIN

Chou cru à cuire.
Préchauffage à 230°C.

3649 | 24 g x 120



CHOU À GARNIR

± Ø 8 cm

90675 | 30 g x 40



CHOU PROFITEROLE

95617 | 6 à 7 g x 120



CHOUQUETTES

95519 | 5 g x 120



MINI COQUE MACARON NATURE

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

95352 | 3 g x 192



COQUE MACARON NEUTRE

Coque craquante, intérieur mœlleux amande.
± Ø 7 cm

2889 | 20 g x 36



COQUE MACARON ROSE

Coque craquante, intérieur mœlleux amande.
± Ø 7 cm

2888 | 20 g x 36



Gamme Gourmet

"Prêt à décorer"

PÂTISSERIES À GARNIR



PANIER NATURE

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

4650 | 30 g x 12



NOUVEAU

NEW YORK ROLL

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

86041 | 62 g x 36



NOUVEAU

PAVLOVA YAOURT

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

95551 | 60 g x 18



PAVLOVA

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

4613 | 45 g x 20



BASE STICK CHOCOLAT NOUGAT

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

4480 | 30 g x 54



BASE STICK CHOCOLAT BLANC

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

4479 | 50 g x 54



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

CONFISERIES



NOUVEAU

TRUFFE CHOCOLAT BLANC COCO

Ganache de chocolat blanc (35%) et coco, décor râpures coco. ± 2,5x2,5x2 cm

160042 | 10 g x 140
 6h-5°C
 3j-4°C



NOUVEAU

TRUFFE CHOCOLAT NOIR

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

160041 | 10 g x 140
 6h-5°C
 7j-4°C



BÂTONNET DE CHOCOLAT NOIR AMANDES

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

100030 | 1 kg x 1
 1h-20°C
 21j-20°C



PÂTE DE FRUITS

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

160127 | 9 g x 256
 6h-4°C
 4j-4°C

SAUCES



CARAMEL SALÉ

Sauce caramel à la crème et au sel de Guérande.

95380 | 500 ml x 7
 3h-4°C
 3j-4°C

TOFFEE **NOUVEAU**

95482 | 500 ml x 7
 3h-4°C

Philippe Urraca

GANACHE CHOCOLAT

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

95379 | 500 ml x 7
 3h-4°C
 4j-4°C



COULIS

FRAMBOISE

66062 | 500 g x 6
 6h-4°C
 24h-4°C

EXOTIQUE

Mangue et fruits de la passion.

66063 | 500 g x 6
 6h-4°C
 24h-4°C

FRAISE

66061 | 500 g x 6
 6h-4°C
 24h-4°C

Décorations pour coupes glacées et desserts à l'assiette

Fruits secs et biscuits



AMANDE ENTIÈRE CARAMÉLISÉE

A10035 | 500 g x 1

CERNEAU CARAMÉLISÉ DE NOIX FRANÇAISE

A10036 | 350 g x 1

NOISETTE HACHÉE GRILLÉE

A10037 | 500 g x 1

PISTACHE 2-6 MM GRILLÉE

A10038 | 500 g x 1

AMANDE EFFILÉE GRILLÉE

A10039 | 350 g x 1

NOIX DE COCO RÂPÉE

A10051 | 300 g x 1

COMMANDE DE 6 BOÎTES MINIMUM, PANACHAGE POSSIBLE POUR LES RÉFÉRENCES CI-DESSUS



CIGARETTE DENTELLE BUHLER

A10053 | 4 x 250 unités



CRÊPE DENTELLE

A10052 | 4 x 120 unités

Toppings Monin

Préparations à base de fruits



FRAISE

A10044 | 1 L x 4

PÊCHE

A10045 | 1 L x 4

FRUIT DE LA PASSION

A10043 | 1 L x 4

Sauces

CHOCOLAT NOIR

ACMACN | 0,5 L x 6

CARAMEL SALÉ

ACMACS | 0,5 L x 6



FARINE MIX CRÊPES

Environ 17 crêpes de 150 g pour 1 kg de mix.

PATFAMI2 | 5 kg x 1

Franco 280 € toute France Hors Corse et Belgique. Sinon facturation d'un forfait transport de 33 € et 17 € en-dessous d'un envoi de 10 kg. Livraison en sec effectuée par un transporteur indépendant.

Coupes à glace



COUPE PALMIER

37 cl. H 20,1 cm
A20008 | 6 pièces



COUPE TORONTO

42 cl. Ø 11 x H 23 cm
A20004 | 6 pièces



COUPE CALGARY

30 cl. Ø 11,5 x H 18,5 cm
A20005 | 6 pièces



COUPE OTTAWA

30 cl. Ø 8,5 x H 16,8 cm
A20009 | 6 pièces



COUPE HALIFAX

42 cl. Ø 11 x H 23 cm
A20006 | 6 pièces



COUPE INOX

16,5 cl. Ø 10 cm
A20007 | 20 pièces



ETHNIC BOWL COPA

40 cl. Ø 16 cm
A20031 | 8 pièces

PALETTE 2 ESPACES

20,5 x 9,5 cm
A20002 | 2 cartons x 5 pièces



PALETTE 3 ESPACES

30 x 9,5 cm
A20003 | 2 cartons x 5 pièces

Bouliers



BOULIER PINCE

Inox. Noir. Ø 4,9 cm
99961 | 1 pièce



BOULIER PINCE

Inox. Bleu. Ø 6,5 cm
A20026 | 1 pièce



BOULIER EUTECTIQUE

Aluminium. Ø 5,5 cm
A20027 | 1 pièce

NOUVEAU

MINI BOULIER PINCE

Jaune. Ø 28 cm
P70/100G | 1 pièce

NOUVEAU

PINCE QUENELLE

Acier inoxydable. Ø 45 cm
P7030/OVAL | 1 pièce

Franco 280 € toute France Hors Corse et Belgique.
Sinon facturation d'un forfait transport de 33 € et 17 €
en-dessous d'un envoi de 10 kg.
Livraison en sec effectuée par un transporteur indépendant.



Retrouvez notre catalogue
glacier **en flashant le QR code**

Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

FONDS DE TARTE CRUS



Photo non contractuelle.

PLATEAU DE MINI FONDS DE QUICHE CRUS

Plateau de 25 fonds de mini tartelettes au beurre.

96796 | 9 g x 125



PÂTE FEUILLETÉE

Pur beurre. Non piquée.
± 57 x 37 cm

160378 | 700 g x 14



1/2 PLAQUE FEUILLETÉE

Pur beurre. Non piquée.
± 37 x 28 cm

160462 | 300 g x 16



FOND DE STICK TARTE SUCRÉE

Pur beurre.
± 13,5 x 4,5 cm

96797 | 32 g x 70



FOND DE TARTE SUCRÉE

Pur beurre.
± Ø 10 cm

96685 | 41 g x 80



FOND DE TARTE SUCRÉE

Pur beurre.
± Ø 26 cm

96686 | 300 g x 16



FOND DE TARTE BRISÉE

Pur beurre.
± Ø 10 cm

96381 | 55 g x 70



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

FONDS DE TARTE CUITS



ASSORTIMENT MINI FONDS DE TARTE SUCRÉS

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

160249 | 7 g x 245



FOND DE STICK BEURRE CUIT

Pur beurre.

± 14,5 x 4,5 cm

96798 | 28 g x 56



NOUVEAU

INCONTOURNABLE FOND DE TARTE ROND SUCRÉ

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

160508 | 14 g x 192

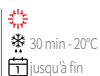


NOUVEAU

INCONTOURNABLE FOND DE TARTE ROND SUCRÉ

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

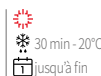
160509 | 26 g x 108



MINI FOND DE TARTE SUCRÉ CARRÉ

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

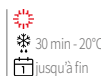
96995 | 6 g x 245



MINI FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

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

96994 | 7 g x 245



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



FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

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

160256 | 11 g x 100



FOND DE TARTE SUCRÉ ROND

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

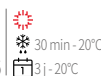
160255 | 22,2 g x 60



FOND DE TARTE SUCRÉ CARRÉ

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

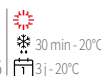
96792 | 19,5 g x 75



FOND DE TARTE SUCRÉ RECTANGLE

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

96795 | 20,5 g x 75



Gamme Gourmet "Prêt à décorer"

BASES CUITES



NOUVEAU

SABLÉ TOMATE THYM

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

4858 | 4 g x 320



NOUVEAU

SABLÉ BLACK PEPPER

Beurre et poivre.
± 3,5 x 3,5 cm

4859 | 4 g x 320



SABLÉ PARMESAN

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

4783 | 5 g x 320



MINI FOND DE TARTE OIGNONS

Pur beurre.
± 3,5 cm

160358 | 9 g x 192



ASSORTIMENT MINI CÔNES SALÉS

4 saveurs : tomate, basilic, sésame, nature.

160471 | 4,5 g x 180



MINI FOND DE TARTE SALÉ ROND

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

96992 | ± 7,5 g x 245



MINI FOND DE TARTE SALÉ CARRÉ

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

96993 | 6 g x 245



Réception salée

BASES CUITES



NOUVEAU

PLAQUE GAUFRE EMMENTAL PERSIL

Emmental français.
± 37,5x31,5 cm

6873 | 1,1 kg x 3



BASES PAINS



MINI FOCCACCIA TRUFFE

Arôme de truffe blanche.

± 5x5x1,5 cm

160383 | 22 g x 150



MINI FOCCACCIA NATURE

Pâte à base de farine semi-complète.
Finition fleur de sel de Guérande IGP.
± 5x5 cm

96552 | 22 g x 150



MINI PAIN NORDIQUE

± Ø 4 cm

160347 | 3,5 g x 280



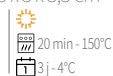
pain pop art
© Pain-Petitfour



ASSORTIMENT DE PAIN POP ART

4 saveurs : piperade, 4 poivres, citron, noix.
(4 sachets de 60 pièces). ± 5x5x3,5 cm

160250 | 28 g x 240



Réception salée

MINIS SALÉS À GARNIR

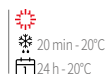


ASSORTIMENT MINI MORICHETTES

Nature, sésame, pavot.

± 9 cm

160395 | 25 g x 120



NAVETTE

Pâte briochée moelleuse.

± 7,5 cm

160270 | 15 g x 150



MINI BRIOCHE NATURE

± Ø 4 cm

96373 | 10 g x 100



MINI BRIOCHE PAVOT

± Ø 4 cm

96374 | 10 g x 100



Réception salée

MINIS SALÉS À GARNIR



MINI BUN SÉSAME

± Ø 4,5 cm

96321 | 25 g x 120

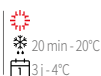


MINI BUN CITRON

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

± Ø 5 cm

96358 | 22 g x 150

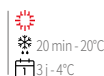


MINI BUN PIMENT DOUX

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

± Ø 5 cm

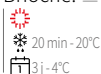
96356 | 22 g x 150



MINI BUN 4 POIVRES

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

96357 | 22 g x 150



MINI BUN MULTICÉRÉALES

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

96355 | 22 g x 150



Expertise du Pain



LA MIE DES CHEFS

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

SAVOIR-FAIRE BOULANGER

Grâce au savoir-faire boulanger et aux ingrédients de 1^{er} choix, nous vous offrons une gamme de pains typiques adaptée à chaque moment de consommation.



Pains & Petit-déjeuner



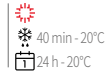
Pains Bio



BUN CRISTAL BIO

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

89394 | 75 g x 60



Pains sans gluten



PETIT PAIN SANS GLUTEN

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

35433 | 45 g x 50



BUN MULTIGRAINES SANS GLUTEN

Farine de riz, de tapioca et de maïs.

± Ø 9 cm

200006 | 75 g x 32



Pains à partager



TORSADÉ DU LARZAC

Pain typique par sa forme torsadée et sa saveur caractéristique. Farine de blé aveyronnaise, farine de malt d'orge, seigle.
± 38 cm

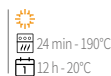
96864 | 450 g x 20



TORSADÉ MULTICÉRÉALES

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

96897 | 600 g x 12





NOUVEAU

PAIN MUESLI

Pain moulé, inclusions de graines de citrouille, raisins secs, sésame, graines de tournesol, cerneaux de noix, pommes, abricots, graines de lin.
± 39 x 29 x 23 cm

160484 | 500 g x 12



RÉVEIL PAIN® CRANBERRY

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

± 20 x 9 x 7 cm

96868 | 400 g x 20



RÉVEIL PAIN® CHOCOLATÉ

Pavé élaboré à partir de pâte fermentée, doublement cacaoté. Base cacao, inclusions pépites de chocolat. ± 20 x 9 x 7 cm

96869 | 400 g x 20



RÉVEIL PAIN® GRAINES DE COURGE

Pavé élaboré à partir de pâte fermentée.
Inclusions graines de courge (8%).
± 20 x 9 x 7 cm

96871 | 400 g x 20



RÉVEIL PAIN® FIGUE CHÂTAIGNE NOISETTE

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

± 19 x 11 x 6,5 cm

160357 | 400 g x 20



PAIN MOULÉ FIGES AMANDES NOISETTES

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

96123 | 950 g x 8



Pains à partager



LINGOT DE CAMPAGNE

Farine semi-complète, goût puissant de levain, mie ambrée, croûte très présente. Délicieuse recette de campagne.

± 35 x 13 x 8 cm

96132 | 700 g x 8



PAIN BRIQUE DU TERROIR

Farine semi-complète.

± 38 x 12 x 7 cm

96236 | 720 g x 10



BÛCHE MULTICÉRÉALES

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

± 28 x 11 cm

96639 | 450 g x 22



PAIN LEVAIN PANISSIMO

Farine froment et levain.

± 26 x 10 cm

96015 | 450 g x 22



Pains à partager



NOUVEAU
MICHE D'ANTAN

Farine de seigle et d'épeautre, levain de seigle.
± Ø 19 cm

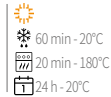
160493 | 500 g x 10



PAVÉ DU TERROIR

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

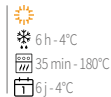
96880 | 400 g x 12



GROS PAIN RAISIN NOIX

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

96865 | 750 g x 15



FOUGASSE À L'HUILE D'OLIVE

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

160486 | 1,4 kg x 4



Baguettes à partager



NOUVEAU

INCONTOURNABLE BAGUETTE

Levain naturel, cuisson sur sole.
± 54 cm

160495 | 280 g x 35



BAGUETTE DUCHESSE

Non tranché.
± 50 cm

37379 | 280 g x 28



BAGUETTE NATURE

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

96777 | 280 g x 25



BAGUETTE MULTICÉRÉALES

Cuisson sur sole.
± 50 x 6,5 x 4,5 cm

96789 | 280 g x 25





TABATIÈRE DE CAMPAGNE

Farine de campagne semi-complète, mie grise, léger goût de levain fruité.
± 6,5 x 4,5 cm

96692 | 36 g x 150



FOUGASSETTE AUX OLIVES

Farine semi-complète, mie brunie de morceaux d'olives noires (12%), cœur garni de pâte d'olives (9%).
± 8,5 x 4,5 x 2,7 cm

96124 | 39 g x 75



PETIT PAIN DE SEIGLE ROYAL

Farine semi-complète, belle couleur brune et goût très raffiné. Recette du bûcheron seigle royal.
± 10 x 5 x 3,5 cm

96134 | 39 g x 75



BAGUETTINE CAMPAGNE POINTUE

Farine de blé aveyronnaise et seigle.
± 15 cm

96866 | 45 g x 120



PETIT PAIN SANS GLUTEN

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

35433 | 45 g x 50



POINTE MULTICÉRÉALES

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

± 10 x 8 x 3 cm

96135 | 48 g x 130



Pains individuels



NOUVEAU

BOULE MAÏS

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

± Ø 6 x 1,5 cm



160494 | 55 g x 22



BOULE GARRIGUETTE AUX FLEURS

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

± 6 x 6 x 4,5 cm



160488 | 60 g x 100



PETITE BOULE AVEYRONNAISE

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

± Ø 6 cm



96867 | 60 g x 120



PAIN LEVAIN

Précuit sur sole.

± 7 cm



96094 | 80 g x 60

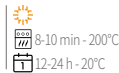


NOUVEAU

PETIT PAIN LEVAIN GOURMAND

Farine de blé, levain de blé.

± 9,5 x 5,5 x 3,5 cm



160512 | 50 g x 60



POINTU NATURE

Pain au levain. Farine semi-complète.

± 12 x 4,5 x 2,5 cm



96270 | 40 g x 170



POINTU CÉRÉALES

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

± 12 x 4,5 x 2,5 cm



96271 | 40 g x 170



POINTU 2 OLIVES

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

± 12 x 4,5 x 2,5 cm



160264 | 40 g x 170



MINI CIABATTA

Croûte craquante, mie claire.



96183 | 50 g x 84



MINI FLÛTE DE CAMPAGNE FARINÉE

Farine semi-complète, goûteuse mie grisée parsemée d'éclats de son.

± 13 x 3,5 x 3,5 cm



96148 | 45 g x 150



Pains individuels



PETIT PAIN

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

± 8,5 x 6 x 4 cm

96574 | 40 g x 200



PETIT PAIN MULTICÉRÉALES

Précuit sur sole. Farine de blé Label rouge. Graines de tournesol, pavot, millet, sésame, lin jaune, lin brun. ± 9 x 6 x 4 cm

96727 | 40 g x 200



PAIN RECTANGULAIRE

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

± 12 x 6 x 4 cm

96573 | 55 g x 140



PAIN RECTANGULAIRE MULTICÉRÉALES

Petit pain précuit sur sole, farine Label rouge, décor graines : sésame et pavot ; dans la mie : tournesol, pavot, millet, sésame, lin jaune, lin brun. ± 12 x 6 x 4 cm

96759 | 55 g x 140



LOSANGE NATURE

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

± 13 x 6,5 x 5 cm

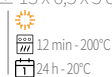
96180 | 57 g x 120



LOSANGE MULTICÉRÉALES

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

160279 | 57 g x 120



Pains sandwichs



PAIN LOBSTER ROLL

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

160345 | 100 g x 20



BRETZEL GÉANT

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

145 | 150 g x 16



PAIN BAGNAT

Farine de blé malté.
± Ø 14 cm

160361 | 120 g x 36



CIABATTA NATURE

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

160461 | 140 g x 50



PAIN SANDWICH MULTICÉRÉALES

Non tranché.

± 24 x 6,5 x 3,5 cm

96239 | 160 g x 38



BAGUETTE SANDWICH NATURE

Farine de blé Label rouge.

± 27 cm

96312 | 140 g x 50



DEMI-BAGUETTE MULTICÉRÉALES

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

96898 | 140 g x 50

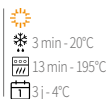


PAIN SANDWICH NATURE

Non tranché.

± 24 x 6,5 x 3,5 cm

96238 | 160 g x 38



PAIN SANDWICH BRETZEL

Demi-baguette.
± 24,5 cm

160463 | 120 g x 70



PAIN HOT-DOG

Tranché.
± 22 x 6 cm

160268 | 90 g x 60



PANINI

À réchauffer 4 à 5 minutes
au toaster. ± 28 cm

160342 | 140 g x 50





NOUVEAU

BUN NATURE BRIOCHÉ

Tranché.

± Ø 12 cm

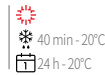
160511 | 90 g x 30



BUN CRISTAL BIO

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

89394 | 75 g x 60



BUN MULTICÉRÉALES

Tranché.

± Ø 11 cm

160354 | 80 g x 30



BUN OIGNON GRATINÉ EMMENTAL

Tranché.

± Ø 10 cm

96661 | 70 g x 36



BLACK BUN PEPPER MULTICÉRÉALES

Tranché.

± Ø 10 cm

96663 | 70 g x 36



BUN MULTIGRAINES SANS GLUTEN

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

200006 | 75 g x 32

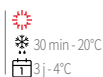


BUN PIMENT D'ESPELETTE

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

± Ø 10 cm

160360 | 70 g x 30

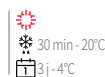


BUN CITRON

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

± Ø 12 cm

160457 | 90 g x 40



BLACK BUN PEPPER

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

± Ø 12 cm

160456 | 90 g x 40



Buns



BUN'N'ROLL

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

± Ø 8,5 x 3 cm

36967 | 85 g x 50



BUN RUSTIQUE

Pur beurre, fariné, brioché. Tranché.

± Ø 10 cm

96666 | 60 g x 36



BUN CRISTAL CÉRÉALES

Version multicéales du bun cristal. Tranché.

± Ø 11 cm

89856 | 70 g x 60



BUN SÉSAME

Recette au beurre. Tranché.

± Ø 10 cm

96662 | 70 g x 36



BUN CLASSIQUE SÉSAME

Tranché.

± Ø 11 cm

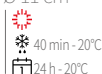
160353 | 80 g x 30



BUN CRISTAL À LA BIÈRE

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

89894 | 80 g x 60



WHITE BUN BLACK SÉSAME

Non tranché.

± Ø 9 cm

160451 | 70 g x 36





NOUVELLE RECETTE

ORIGINAL BUN

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

160510 | 80 g x 50



BUN CLASSIQUE NATURE

Tranché.
± Ø 10 cm

96664 | 60 g x 36



NOUVEAU

BUN CRISTAL

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

69837 | 75 g x 60



BAGEL CRISTAL

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

60875 | 55 g x 60



BAGEL PAVOT

± Ø 11 cm

160223 | 115 g x 30



BAGEL SÉSAME

± Ø 11 cm

160222 | 115 g x 30



Pains spéciaux



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



PAIN DE CAMPAGNE MOULÉ

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

96671 | 1 kg x 8



FOCACCIA AIL BASILIC

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

± 10 x 9,5 x 2 cm
160487 | 85 g x 60



Snacking salé

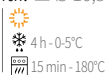
NOUVEAU



QUICHE LORRAINE INDIVIDUELLE

Pâte feuilletée, lardons entiers fumés au bois de hêtre, fabriqués en France. Sans conservateur, sans additif. ± Ø 10,5 cm

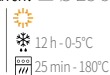
160473 | 150 g x 32



QUICHE LORRAINE À PARTAGER

Pâte feuilletée, lardons entiers fumés au bois de hêtre, fabriqués en France. Sans conservateur, sans additif. ± Ø 28 cm

160472 | 1,6 kg x 1



CROQUE-MONSIEUR

Jambon cuit supérieur fabriqué en France, béchamel à l'emmental, emmental râpé

± 12 x 12 cm

160480 | 200 g x 30



STIRATINA TOMATES CERISES

Pâte étirée à la main, huile d'olive extra vierge. Mélange entre la Focaccia et la Pinsa. Croustillante à l'extérieur, moelleuse et aérée à l'intérieur. Longue fermentation, cuisson lente. ± 17 x 12 cm

432 | 125 g x 20





Petit-déjeuner



FARINE MIX CRÊPES*

Environ 17 crêpes de 150 g pour 1 kg de mix.
PATFAM12 | 5 kg x 1



MINI CRÊPE MËLLEUSE

Sucrée, vanillée.

± Ø 10 cm

95411 | 15 g x 180



PANCAKES

± Ø 11 cm

96814 | 40 g x 72



CRÊPE FROMENT GOURMANDE SUCRÉE

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

96375 | 70 g x 84



CRÊPE FROMENT GOURMANDE SUCRÉE

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

96376 | 70 g x 50



GALETTE DE BLÉ NOIR

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

96377 | 80 g x 40



CRÊPE BRETONNE

Crêpes aux œufs et lait, au beurre et aromatisées à la fleur d'oranger. Crêpes livrées pliées en 2. ± Ø 25 cm

95404 | 40 g x 50



CRÊPE MËLLEUSE

Saveur vanille.
± Ø 22 cm

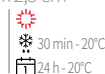
160214 | 80 g x 32



GAUFRE DE LIÈGE

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

160213 | 105 g x 30



GAUFRE DE LIÈGE

Inclusions perles de sucre.
Emballage individuel.

160394 | 100 g x 48



Petit-déjeuner



NOUVEAU

GAUFRE RONDE

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

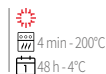
160506 | 125 g x 8



GAUFRE DE BRUXELLES

± 17 x 10 x 3 cm

160464 | 85 g x 24



PAIN PERDU

Pain brioché imbibé de lait, crème œufs. Toasté.
± 13 x 8 cm

95541 | 100 g x 36



NOUVEAU

BRIOCHETTE

Pur beurre, au levain.

± Ø 8 x 1,5 cm

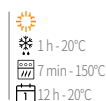
160490 | 40 g x 75



BRIOCHE À TÊTE

Pur beurre.
± Ø 7,5 cm

96776 | 45 g x 100



BRIOCHE CŒUR CACAO NOISETTE

Brioche au beurre, pâte à tartiner cacao noisette. Sans huile de palme. ± Ø 8,5 x 1 cm

160513 | 100 g x 54



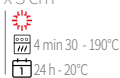
Mini madeleines à dorer 4'30 à four chaud pour retrouver tout son croustillant en surface et son moelleux à cœur.



MINI MADELEINE DE COMMERCY À LA VANILLE

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

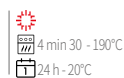
96791 | 18 g x 140



MINI MADELEINE DE COMMERCY AU CHOCOLAT

Madeleine au beurre, chocolat et pépites de chocolat. ± 6,5 x 4 x 3 cm

96758 | 18 g x 140



MINI MADELEINE DE COMMERCY

Madeleine pur beurre.

± 6,5 x 4 x 3 cm

96716 | 18 g x 140



Petit-déjeuner



BABKA

Brioche moelleuse tressée au chocolat, éclats de noisettes.

160455 | 400 g x 6



BRIOCHE MOUSELINE

Pur beurre.

± 20,5 x 10,5 x 9,5 cm

96970 | 400 g x 6



CAKE FINANCIER CITRON

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

± 24 x 11 x 7 cm

3563 | 1 kg x 3



CAKE MARBRÉ CHOCOLAT

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

± 24 x 11 x 7 cm

4046 | 620 g x 4



Petit-déjeuner

Gamme excellence pur beurre Charentes-Poitou



Issue d'une fabrication 100% française et réalisée à partir de matières 1^{ères} nobles.

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



CROISSANT

Beurre Charentes-Poitou AOP 23%. ± 13x6,5x4,5 cm

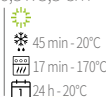


31780 | 80 g x 60



PAIN AU CHOCOLAT

Beurre Charentes-Poitou AOP 21%, chocolat 9%. ± 10x6,5x3,5 cm



31792 | 80 g x 60



CROISSANT LUNCH

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



31778 | 30 g x 195



PAIN AU CHOCOLAT LUNCH

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



31776 | 35 g x 210



PAIN AUX RAISINS LUNCH

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



31290 | 30 g x 230

Gamme beurre fin



CROISSANT LUNCH

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



52276 | 30 g x 200



PAIN AU CHOCOLAT LUNCH

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



52277 | 35 g x 192



PAIN AUX RAISINS LUNCH

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



52580 | 30 g x 192



ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES LUNCH

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



160220 | 30 g x 135

Viennoiseries

Prêt à cuire

Gamme beurre fin



NOUVEAU

CROISSANT COURBÉ CROISSANT

Beurre 23%.

± 8 x 7,5 x 4 cm



45 min - 20°C



17 min - 170°C



24 h - 20°C

35203 | 70 g x 70

Beurre 23%.

± 11 x 5 x 3,5 cm



20 min - 20°C



16 min - 170°C



24 h - 20°C

96119 | 60 g x 70

PAIN AU CHOCOLAT PAIN AUX RAISINS

Beurre 20% et
chocolat 9%.

± 10 x 6,5 x 3,5 cm



20 min - 20°C



16 min - 170°C



24 h - 20°C

96112 | 75 g x 70

Crème pâtissière 26%,
raisins secs 13%.

± 10 x 8 x 3 cm



20 min - 20°C



17 min - 170°C



24 h - 20°C

96052 | 110 g x 60



MINI CROISSANT

Beurre fin 23%.

± 7 x 4 x 2,5 cm



15 min - 20°C



12 min - 165°C



24 h - 20°C

96760 | 20 g x 260



MINI PAIN AU CHOCOLAT

Beurre fin 19%, chocolat 14%.

± 6 x 4 x 2,5 cm



15 min - 20°C



13 min - 165°C



24 h - 20°C

96761 | 28 g x 260



MINI PAIN AUX RAISINS

Beurre fin 14%, raisins secs 13%.

± 5,5 x 4,5 x 2,5 cm



20 min - 20°C



12 min - 165°C



24 h - 20°C

96762 | 30 g x 260



MINI TRESSE AU CHOCOLAT

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



20 min - 20°C



13 min - 170°C



24 h - 20°C

96179 | 28 g x 100



MINI CHAUSSON AUX POMMES

Beurre fin 19%, compote de
pommes 32%.

± 8,5 x 6,5 x 2 cm



1 h - 20°C



15 min - 200°C



24 h - 20°C

32924 | 40 g x 255

Index Glaces

A-B

Abricot.....	19, 20, 25 et 35
Absolument sorbets.....	21
Agrumes saveur cactus - 92507.....	28
Ananas - 93602.....	25
Banane.....	18 et 35
Banane marbrée coulis cacao noisette - 92341.....	31
Banane pécan caramel - 93106.....	31
Barbapapa - 92607.....	35
Basilic - 92696.....	26 et 29
Betterave au vinaigre balsamique - 92710.....	26
Bonbon bleu - 92606.....	35
Brisures d'Oreo® - 92845.....	31
Bulgare - 92494.....	30
Bulgare coulis groseille - 92525.....	34
Bulgare nature - 92680.....	33
Burrata pesto - 92018.....	29

C

Cacahuète - 92879.....	28
Café.....	18, 20, 24, 32, 33, 34 et 37
Café blanc d'Éthiopie - 92867.....	22
Calisson d'Aix-en-Provence - 92435.....	30
Cannelle - 92301.....	34
Caramel bonbon - 92703.....	35
Caramel à la fleur de sel.....	18
Caramel salé.....	19, 20, 24 et 33
Cassis.....	19, 20, 25 et 35
Caviar.....	22
Cèpes - 92799.....	22
Cerise griotte - 92691.....	35
Cerises confites amarena - 92861.....	29 et 31
Chèvre Cabécou - 92773.....	22
Chocolat.....	18, 19, 20, 24, 25, 33 et 37
Chocolat au piment d'Espelette - 92785.....	30
Cidre artisanal - 92783.....	32
Citron.....	19, 20, 25, 35 et 37
Citron noir poivre de timut - 92015.....	28
Citron vert.....	19, 25, 28 et 35
Coco curry - 94103.....	28
Concombre - 92708.....	26
Confiture de lait "fleur de sel de Camargue" - 92702.....	24
Crème brûlée - 92803.....	31
Crème de citron façon Lemon Curd - 92777.....	34
Crème de marron - 92841.....	24
Créole rhum raisins.....	18 et 33

E-F

Feuille de combava - 92017.....	28
Fève de Tonka - 92753.....	27
Figue - 86030.....	25
Fleur de lait.....	18 et 37
Foie Gras - 84163.....	22
Fraise.....	19, 20, 25 et 37
Fraise avec morceaux de fraises.....	33 et 35
Fraise basilic - 92812.....	26
Framboise.....	19, 20, 25, 26, 28, 32 et 35
Fruits de la passion - 92661.....	36

G-L

Gianduja - 94241.....	33
Gingembre avec gingembre confit - 92478.....	27 et 28
Grand Marnier® - 92071.....	34
Huile d'olive - 92705.....	29
Huîtres.....	22
Lait amande - 94181.....	24
Lait frais nature - 92816.....	24
Lait de brebis bio - 93155.....	20
Lait de coco - 92832.....	24
Lait frais nature - 92816.....	24
Licorne - 92608.....	35
Lychee.....	19, 28 et 32

M

Madeleine de Commercy - 92786.....	30
Mandarine.....	19 et 36
Mangue.....	19, 20, 25 et 36
Marron avec éclats.....	18 et 29
Mascarpone.....	18 et 29
Melon - 92641.....	32
Menthe avec feuilles de menthe - 92941.....	36
Menthe chocolat.....	18 et 33
Miel de fleurs de Garrigue - 92111.....	26
Miel lavande - 92982.....	26
Miel pignons - 92191.....	24
Mirabelle - 94121.....	30 et 32
Mojito - 92709.....	32
Moutarde de Meaux® Pommery® - 92774.....	27
Mûre - 92811.....	32
Myrtille.....	32

N-O

Natelloso - 40133.....	31
Noisette - A0039.....	18
Noix - 92121.....	34
Noix de coco.....	18 et 36
Nougat de Montélimar - 92884.....	30 et 33
Orange pressée - 93613.....	25
Orange sanguine.....	19 et 25

P

Pain d'épices de Dijon - 92878.....	30
Pamplemousse rose - 93614.....	25
Passion.....	19 et 25
Pêche blanche.....	19 et 36
Pêche de vigne - 82518.....	36
Pétale de rose - 92526.....	34
Piñacolada - 93391.....	32
Pistache.....	18, 20, 24 et 33
Plombières - 92825.....	31
Poire.....	19, 25 et 36
Poivron - 92697.....	26 et 29
Pomme - 92591.....	36
Pomme façon "tarte tatin" - 92862.....	30
Praliné noisette - 92021.....	33
Praliné prestige - 92729.....	24
Praliné rocher - 92934.....	31
Praline rose - 92846.....	30
PrunEAU Armagnac - 92151.....	30

R-S

Régliasse.....	34
Rhubarbe fraise - 92700.....	32
Roquefort - 92784.....	22
Romarin - 92848.....	27
Roquette à la fleur de sel - 92534.....	26 et 29
Sablé Breton - 92808.....	30
Safran - 92502.....	27
Sarrasin grillé - 92986.....	27
Sésame noir - 92795.....	27
Sirop d'érable noix de pécan - 94071.....	31
Spéculoos - 93396.....	34
Straciatella.....	18 et 34

T-V

Thé vert Matcha - 92776.....	28
Thym de la Garrigue - 92849.....	27
Tiramisu avec mascarpone - 94321.....	29
Tomate basilic - 92523.....	26 et 29
Truffe.....	22
Vanille.....	18, 19, 20, 22, 23, 24, 33 et 37
Vanille façon crème anglaise - 92211.....	33
Vanille macadamia caramel - 93105.....	31
Vanille pécan fudge - 40612.....	31
Verveine.....	18 et 26
Violette.....	18 et 33

W-Y

Wasabi - 92782.....	28
Yaourt.....	18 et 24
Yuzu - 92796.....	22

Index glaciers

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

Milkshakes.....	49
Smooth Fruits.....	51

Index desserts glacés

B-E		L-N	Personnages pour enfants..... 59
Boules glacées..... 55		Le chou parfait vanille..... 56	Plateau de petits sorbets..... 59
Boules et quenelles "prêtes à servir"..... 59		Lingots glacés..... 55	Profiteroles..... 56 et 59
Cheesecake glacé fruits rouges..... 54		Macaron framboise..... 56	Secret glacé fraise bergamote..... 54
Clips glacés..... 55		Mochis glacés..... 58	Soufflés glacés..... 57 et 58
Cubes "prêts à servir"..... 59		Nougat glacé individuel..... 54	Vacherins glacés..... 54
Eski vacherin..... 54		O-V	Verrines glacées..... 59
		Omelettes norvégiennes..... 56	Verrines gourmandes..... 59

Index sans gluten positif Index sucre Index Bio

Bun multigraines (pain)..... 138 et 147	Sorbets..... 21	Glaces et Sorbets Bio..... 19, 20 et 23
Mi-cuit (pâtisserie)..... 71 et 72	Pâtisseries..... 64, 69, 74, 79, 90 et 93	Glaciers 4,75 l..... 47
Petit pain (pain)..... 138 et 143		Pots de glaces écoresponsables..... 48
Pots à emporter..... 48		Pains..... 138 et 147

Index Réception salée

Assortiment accras..... 121	Gougères emmental crues..... 118	Mini tatin légumes du soleil..... 120
Assortiment de mini quiches..... 120	Macaron foie gras..... 119	Petits fours chauds..... 118
Assortiments salés..... 118	Mini bagel saumon..... 121	Plateau de briochettes apéritives..... 117
Canapés monoparfum..... 119	Mini croque / cheese burger / hot-dog..... 121	Plateaux salés..... 116
Canapés salés..... 117	Mini croque finger comté truffe..... 118	Trilogie de foie gras..... 119
Duo mini blinis..... 119	Mini madeines..... 120	
Falafel..... 121		

Index Produits à personnaliser

Assortiment mini cônes salés..... 132	Fonds de tarte crus..... 130	Plaque gaufre emmental persil..... 133
Base pains..... 133	Fonds de tarte cuits..... 131 et 132	Poches de crumble / mousses / crèmes..... 124
Base pâtisseries..... 125 et 126	Fruits secs..... 128	Sablés..... 132
Biscuits..... 128	Mini salés à garnir..... 134 et 135	Sauces et coulis..... 127 et 128
Choux craquelin..... 125	New York Roll..... 126	Toppings Monin..... 128
Confiseries..... 127	Panier nature..... 126	Truffes au chocolat..... 127
Coques macaron..... 125	Pâte à chou à garnir..... 125	
Coupes à glaces / bouliers..... 129	Pavlova..... 126	

Index Pains et Petit-Déjeuner

A-C	Gaufres..... 151 et 152	Pains rectangulaires 138, 143, 144 et 145
Assortiment de minis viennoiseries..... 154	M	Pains sandwiches..... 146
Babka à partager..... 153	Miche d'antan..... 141	Pains sans gluten 138
Bagels..... 149	Mini crêpes..... 151	Pains spéciaux..... 150
Baguettes..... 142	Mini madeines de Commercy..... 152	Pancakes..... 151
Bretzel géant..... 146	P	Pavé du terroir..... 141
Brioches..... 152 et 153	Pain lobster roll..... 146	R-W
Buns..... 138, 147, 148 et 149	Pain muesli..... 139	Réveil Pain®..... 139
Cakes à partager..... 153	Pain perdu..... 152	Snacking salé..... 150
Crêpes..... 151	Pains à partager..... 139, 140 et 141	Torsadés..... 138
Croissant courbé..... 155	Pains et Bun Bio..... 138 et 147	Viennoiseries..... 154 et 155
F-G	Pains individuels..... 138, 143, 144 et 145	White bun black sésame..... 148
Farine mix crêpes..... 151	Pains individuels boule..... 144	

Index Pâtisseries

A-B

Absolument noisette	68
Assortiment de mini desserts	108
Assortiment de mini gâteaux	108
Assortiment gourmand	108
Assortiment pic'pops	109
Baba géant	67
Babas	66, 67, 106 et 110
Babka	102
Bandes	77
Blanc manger coco	78
Bostock	94
Bouchon à la châtaigne	107
Boule rocher noix de pécan	68
Brioche cœur chocolat-noisettes	100
Brioches façon "pain perdu"	78
Brookies et Brookies	93 et 110

C-D

Cakes à partager	102 et 103
Cannelé de Bordeaux	95 et 110
Cannelé entremets	68
Carrot cake	85 et 94
Cheesecakes	82 et 108
Cheesecakes à partager	83 à 85
Chouquettes	100
Choux	64, 65, 113 et 114
Clafoutis cerise	94 et 106
Comme au cinéma	68
Concorde	69
Cookies	96 et 97
Coulants	70, 93 et 106
Crêpes	100 et 151
Croustade aux pommes	80
Crumbles	80
Délice fruits rouges	78
Demi-cadres	76
Doigt de fée	62

Dôme pain de gènes 90

Doughnuts 99

E-L

Éclairs	65 et 95
Eskis	109
Feuillantine	69
Financiers	94 et 107
Fine pomme	80, 91
Fingers	74, 75 et 110
Flan	86
Forêt Noire	69
Gaufres	100, 110, 151 et 152
L'incroyable Brownie pécan	93
Le citron	79
Le nouveau chocolat	69
Le T	68
Le yuzu	79
Les incontournables	66, 70, 80, 82 et 92

M-N

Mac'doughnut caramel fleur de sel	62
Mac'Éclair	62
Macaron poire Belle-Hélène	62
Macarons	62, 111 à 113
Madeleines	100 et 110
Mendiant gianduja	69
Mi-cuits	71 et 72
Mini beignet choco noisette	100
Mini fondant cœur chocolat caramel	106
Mini palets	106
Mini pecan pie	108
Mini pom'pie	106
Mini rocher coco	107
Moelleux	73, 90, 93 à 95
Moka	68
Muffins	98 et 108
New York roll	95

O-P

Opéras	75, 77 et 110
Opérette Earl Grey	74
P'tit creux	90
P'tit moelleux	107
Pain perdu	78
Paniers	91
Paris-Brest	65
Paris-Palermo	65
Pastel de nata	95
Pâtisseries anglo-saxonnes à partager	82 à 86
Pic'Pops	109
Plaisir aux fruits	64
Plateaux sucrés	115
Poire dans la tarte	79
Polenta cake	90
Pyramides	69

R-V

Résolument chocolat	69
Rondement citron	79
Roulé cannelle	95
Royal pâtisseries	62 et 64
Sablés	70, 79, 92, 106 et 107
Secrets	63
Soufflé glacé fleur de lait guimauve	75
Succès	64, 68
Tartare fruits rouges mascarpone	108
Tartelette chou	79
Tartelettes	64, 69, 79, 80, 91 et 92
Tartes	86 et 87
Tatins	80, 81 et 106
Tigrés	90
Tiramisu	77 et 78
Tropézienne	95 et 108
Verrines pâtisseries	101

Symbolique Produit



Glacé



Cru



Précuit



Prêt à servir
après la remise
en œuvre indiquée



4 h
4°C

Temps et Température de décongélation



10 min
230°C

Temps et Température de cuisson



24 h
4°C

Durée et Température de vie résiduelle

NOUVEAU Nouveau produit/Nouvelle recette
disponible à partir du 1^{er} janvier 2024

Retrouvez-nous...

SUR LES SALONS

PROFESSIONNELS 2024

SMAHRT – Toulouse du 28 au 30 janvier – Stand : 3 E08

FOOD'IN SUD – Marseille du 28 au 30 janvier – HALL 3 Stand D01

REST'HOTEL – Rennes du 11 et 12 février

SIPRHO – Montpellier du 12 au 14 février – Stand : E17

VENDÉE PRO – La Roche-Sur-Yon du 11 et 12 mars

SANDWICH & SNACK SHOW – Paris du 13 et 14 mars – Stand : H09

EGAST – Strasbourg du 17 au 20 mars – Stand : E102 Hall 1

L'ASSIETTE D'OR – Paris en juin

SALON ALPIN – Albertville en novembre

AUX TROPHÉES

DE LA GLACE 2024

Après le succès des deux premières éditions, nous lançons la 3^{ème} édition des "Trophées de la glace", à dimension internationale.

Ce concours, valorisant le travail créatif autour de la glace, est ouvert aux professionnels des métiers de bouche.

Les épreuves finales se tiendront le **lundi 25 mars 2024**, lendemain de la journée européenne de la glace artisanale à l'école Ferrandi Paris.

Candidatez à ce concours sur le site www.tropheesdelaglace.fr



SUR L'APPLICATION MOBILE

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Téléchargez

L'APPLICATION MOBILE

pour iPhone



L'APPLICATION MOBILE

 **la compagnie des desserts**
Donner du plaisir au dessert

- Commandez 24h/24 et 7J/7.
- Accédez directement à vos tarifs personnalisés.
- Accédez aux promotions exclusives et déstockages.
- Créez votre espace de commande personnalisé avec vos favoris.

Téléchargez

L'APPLICATION MOBILE

pour Android





la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert



LaCompagnieDesDesserts



La Compagnie Des Desserts

4, rue des romains - 11200 Lézignan-Corbières
T.+33 (0)4 68 27 62 88 - F. +33 (0)4 68 27 69 54
assistante@compagniedesdesserts.com
Commandez en ligne sur www.compagniedesdesserts.com

Retrouvez
notre catalogue
en flashant ici

