



Arti Pat®

Savoir-Faire d'Excellence



Numéro 9
Catalogue Général 2025



ÉDITORIAL

Madame, Monsieur, Chers Clients,

Nous sommes ravis de vous dévoiler la 9ème édition de notre catalogue Arti'Pat. L'année 2025 s'annonce riche en défis et en opportunités pour les boulangers et pâtisseries. Face à une clientèle toujours plus exigeante, en quête de qualité, d'authenticité et de nouveauté, il est essentiel de se démarquer. C'est pourquoi, cette année encore, nous avons sélectionné pour vous des nouveautés gourmandes et différenciantes conçues pour répondre aux nouvelles tendances de consommation. Avec Arti'Pat, gagnez du temps sans compromis sur la qualité et tout en conservant une longueur d'avance avec notre sélection 2025 : **607 références** dont **60 nouveautés** et **15 nouvelles recettes**.

Les incontournables de cette nouvelle édition :

• **Une gamme de muffins signature Arti'Pat élargie**

Ces créations gourmandes allient formats généreux (140 g), garnitures crémeuses et marquants exceptionnels, sublimés par des toppings croustillants à base de crumble.

Découvrez 4 nouveaux parfums audacieux, Chanvre : pour une touche végétale et innovante, Cacahuète : un incontournable réconfortant, Spiruline Framboise : mariage étonnant de santé et de gourmandise et Bueno : une explosion chocolatée irrésistible ! Ces muffins séduiront une clientèle en quête de saveurs authentiques et d'originalité.

• **Une offre snacking en pleine expansion**

Pour diversifier votre offre « vente à emporter » en toute simplicité, ne manquez pas nos nouveautés 2025 : salades gourmandes prêtes à l'emploi, petits plats prêts à assembler ou encore de nouvelles recettes de quiches, tacos, paninis ou feuilletés.

• **Des pains du monde pour réinventer vos sandwiches**

Du naan indien au pain suédois, en passant par le pain kebab ou le pain pita, ces spécialités venues d'ailleurs apporteront une touche d'exotisme à vos sandwiches.

• **De nouveaux entremets, toujours plus gourmands, pour sublimer vos vitrines.**

Découvrez nos nouvelles poches de crème au chocolat, pistache, citron et passion, parfaites pour garnir vos Paris-Brest, croissants ou fonds de tarte. Laissez-vous séduire par nos éclairs colorés aux saveurs citron, pistache, framboise et spéculoos, ainsi que par nos carrés déclinés en six recettes inédites.

L'amour du produit et la passion du goût sont nos priorités au quotidien. Nous sélectionnons des matières premières d'excellence pour vous proposer des pains, viennoiseries et pâtisseries d'une qualité irréprochable.

Nous espérons que cette année encore cette collaboration vous apportera la plus grande satisfaction.

ARTI'PAT UN SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE

Grégory Berderian
Directeur Général



ENGAGEMENTS



Produit

- 607 produits dont 60 nouveautés
- Une large offre adaptée au marché et aux dernières tendances
- Des matières premières d'excellence

Qualité

- Une sélection rigoureuse de nos fournisseurs
- Des produits exclusifs qui répondent à nos cahiers des charges
- Une traçabilité de tous les produits

Pratique

- Remise en oeuvre facilitée
- Gain de temps assuré

Proximité

- 2 interlocuteurs dédiés : 1 télévendeuse pour les commandes hebdomadaires et 1 technico-commercial pour le suivi des clients
- De professionnel à professionnel, un langage commun

Logistique

- Des horaires de livraison adaptés au métier de la Boul'Pat
- Un respect absolu de la chaîne du froid

SOMMAIRE

1 Viennoiserie

170 références
À découvrir p.6

2 Boulangerie

125 références
À découvrir p.76

3 Snacking

64 références
À découvrir p.136

4 Pâtisserie

146 références
À découvrir p.160

5 Réception

36 références
À découvrir p.210

6 Produit Service

66 références
À découvrir p.220

LÉGENDE

CARACTÉRISTIQUES PRODUITS

 Précuit Surgelé	 Cru Surgelé
 Prépoussé Surgelé	 Cuit Surgelé

CONSEILS D'UTILISATION

 Prêt à l'Emploi	 Pousse
 Décongélation	 Four
 Micro-ondes	 Friteuse
 Passage au Grill	



LES NOUVEAUTÉS

VIENNOISERIE



1



2



3



4



5



6



7

8

9

10



11



12



13

- 1 P.17 | Pain aux Raisins Arti'Saveurs
- 2 P.29 | Suisse Long aux Pépites de Chocolat
- 3 P.31 | Croissant aux Abricots
- 4 P.35 | Triangle Pommes
- 5 P.47 | Cinnamon Roll

- 6 P.57 | Dots Fourré Pistache
- 7 P.65 | Muffin Spiruline Framboise
- 8 P.65 | Muffin Chanvre
- 9 P.67 | Muffin Cacahuète
- 10 P.67 | Muffin Bueno

- 11 P.70 | Muffin Choco Noisette
- 12 P.70 | Muffin 3 Chocolats
- 13 P.70 | Muffin Myrtille

VIENNOISERIE

008

**Gamme Arti'Pat
Tradition Crue**

025

**Gamme Arti'Saveurs
Pré-Poussée**

042

Grignotage

010

**Gamme Arti'Pat
Caractère Crue**

026

**Gamme Arti'Délices
Pré-Poussée**

050

Beignets

012

**Gamme Arti'Pat
Authentic Crue**

027

Croissants Fourrés

054

Mini Beignets

015

**Gamme Mini
Viennoiserie Crue**

028

Feuilletés

056

**Gamme Américaine
Donuts**

016

**Gamme
Arti'Saveurs Crue**

036

Sablés & Brownies

063

**Gamme Américaine
Mini Donuts
& Mini Muffins**

018

**Gamme
Arti'Délices Crue**

038

Brioche Individuelles

064

**Gamme Américaine
Muffins**

020

**Gamme Arti'Pat
Tradition Pré-Poussée**

040

Brioche à Partager

072

**Gamme Américaine
Cookies Crus**

022

**Gamme Arti'Pat
Caractère Pré-Poussée**

041

Produits Régionaux

074

**Gamme Américaine
Cookies Cuits**

024

**Gamme Arti'Pat
Authentic Pré-Poussée**



VIENNOISERIE /
GAMME CRUE

ARTI'PAT TRADITION

Une **viennoiserie d'exception** riche en **beurre fin** élaborée dans le respect des gestes de l'artisan, sans aucun exhausteur de goût, à partir d'une maturation optimale de la pâte pour un beau feuilletage traditionnel.



72203

Croissant Tradition

Poids : 70 g - Carton : 150 pièces



1h30-1h45 à 24°C



15-16 mn à 170°C

Pousse différée. Dorer à l'œuf.



72204

Pain au Chocolat Tradition

Poids : 85 g - Carton : 120 pièces



1h30-1h45 à 24°C



15-16 mn à 170°C

Pousse différée. Dorer à l'œuf.





**NOUVELLE
RECETTE**

72205

**Croissant Courbé
Tradition**

Poids : 70 g - Carton : 140 pièces



2h30-3h à 24°C



16-18 mn à 170°C

Pousse différée.



72469

**Chausson aux Pommes
Morceaux Tradition
Non Rayé**

Poids : 140 g - Carton : 36 pièces



30 mn à 0-4°C



18-20 mn à 180°C

Rayé avant cuisson. Dorer à l'œuf.

Arti'Pat
Caractère

VIENNOISERIE /
GAMME CRUE

ARTI'PAT CARACTÈRE

Une viennoiserie composée de **farine de malt** et de **23% à 26% de beurre** au bon goût de noisette torréfiée avec un feuilletage aéré croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur.

Existe en version crue et crue prédorée pour une facilité de **remise en oeuvre**.



72184

Pain aux Raisins Caractère

Poids : 130 g - Carton : 54 pièces
Prédooré.



3h à 24°C



18 mn à 165°C

Pousse différée.



72457

Chausson aux Pommes Morceaux Caractère Rayé

Poids : 120 g - Carton : 36 pièces
Prédooré.



30 mn à 0-4°C



30 mn à 200°C



72163
**Pain au Chocolat
 Caractère**
 Poids : 80 g - Carton : 140 pièces

↑ 2h30 mn à 24°C
 📅 15-16 mn à 170°C
 Pousse différée. Dorer à l'œuf.

72186
**Pain au Chocolat
 Caractère Préd'**
 Poids : 80 g - Carton : 150 pièces
 Prédoré.

↑ 2h30 à 24°C
 📅 15-16 mn à 170°C
 Pousse différée.



72162
Croissant Caractère
 Poids : 70 g - Carton : 150 pièces

↑ 2h30 à 24°C
 📅 15-16 mn à 170°C
 Pousse différée. Dorer à l'œuf.

72185
**Croissant Caractère
 Préd'**
 Poids : 70 g - Carton : 150 pièces
 Prédoré.

↑ 2h30 à 24°C
 📅 15-16 mn à 170°C
 Pousse différée.



VIENNOISERIE /
GAMME CRUE

ARTI'PAT AUTHENTIC

Une viennoiserie
pur beurre 23 %
fondante et
croustillante avec
un **excellent rapport**
qualité prix.



72199

Pain au Chocolat Authentic

Poids : 85 g - Carton : 120 pièces
Prédoré

↑ 2h-2h15 à 24°C

📅 20-22 mn à 165°C

Pousse différée.



72196

Croissant Authentic

Poids : 75 g - Carton : 135 pièces
Prédoré

↑ 2h-2h15 à 24°C

📅 15-16 mn à 170°C

Pousse différée.



73039

**Maxi Pain aux Raisins
Authentic**

Poids : 140 g - Carton : 80 pièces
Prédoré.



2h30-3h à 24°C



15-16 mn à 170°C

Pousse différée.



72467

**Chausson aux Pommes
Authentic**

Poids : 100 g - Carton : 48 pièces
Prédoré.



1h à 0-4°C



18-20 mn à 200°C

MINI VIENNOISERIE



NOUVELLE
RECETTE

72211

Mini Pain au Chocolat Authentic

Poids : 30 g - Carton : 200 pièces



1h45 à 28°C



10 mn à 180°C

Pousse différée - Dorer à l'oeuf.



NOUVELLE
RECETTE

72210

Mini Croissant Authentic

Poids : 25 g - Carton : 200 pièces



1h45 à 28°C



10 mn à 180°C

Pousse différée - Dorer à l'oeuf.



NOUVELLE
RECETTE

72212

Mini Pain Raisins Authentic

Poids : 35 g - Carton : 150 pièces



1h50 à 28°C



10 mn à 180°C

Pousse différée - Dorer à l'oeuf.



72314

Mini Torsade Chocolat

Poids : 28 g - Carton : 180 pièces



1h30-1h45 à 27-28°C humidité 70%



13-15 mn à 165-175°C

Dorer à l'œuf.



72213

Mini Chausson aux Pommes Authentic

Poids : 40 g - Carton : 150 pièces

**NOUVELLE
RECETTE**



60 mn à 0-4°C



15 mn à 200°C





VIENNOISERIE /
GAMME CRUE

ARTI' SAVEURS

Un croissant gourmand
pur beurre 21% au goût
prononcé à base de blé
d'épeautre et de blé malté
et un pain au chocolat
24% de matières grasses
avec un beau feuilletage
croustillant.



72207

Pain au Chocolat Art'Saveurs

Poids : 80 g - Carton : 150 pièces
Prédoré.

2h30 à 24°C

15-16 mn à 170°C

Pousse différée.



72206

Croissant Art'Saveurs

Poids : 70 g - Carton : 150 pièces
Prédoré.

2h30 à 24°C

15-16 mn à 170°C

Pousse différée.





NOUVEAU

72197

**Pain aux Raisins
Arti'Saveurs**

Poids : 130 g - Carton : 90 pièces

2h30-3h à 24°C

18-20 mn à 170°C

Pousse différée.



72465

**Chausson avec Morceaux
de Pommes Caramélisées
Arti'Saveurs**

Poids : 120 g - Carton : 35 pièces

1h à 0-4°C

18-20 mn à 200°C



VIENNOISERIE /
GAMME CRUE

ARTI' DÉLICES

Une viennoiserie qui offre une combinaison unique de saveurs et de textures, permettant une adaptation aux préférences individuelles tout en conservant l'essence délicieuse d'une viennoiserie traditionnelle.



73476

Pain au Chocolat Arti'Délices

Poids : 70 g - Carton : 160 pièces
Prédooré.

3h à 24°C

15-16 mn à 170°C



73475

Croissant Arti'Délices

Poids : 60 g - Carton : 180 pièces
Prédooré.

3h à 24°C

15-16 mn à 170°C





72321
**Grand Croissant Courbé
à la Margarine**
Poids : 85 g - Carton : 84 pièces

-  20-30 mn à 0-4°C
-  1h45-2h à 24°C
-  14-16 mn à 180-190°C



72550
**Chausson aux Pommes
Arti'Délices**
Poids : 100 g - Carton : 54 pièces
Prédoré.

-  1h à 0-4°C
-  25 mn à 180 °C





VIENNOISERIE /
GAMME PRÉ-POUSSÉE

ARTI'PAT TRADITION

Une **viennoiserie d'exception** riche en **beurre fin** élaborée dans le respect des gestes de l'artisan à partir d'une maturation optimale de la pâte pour un beau feuilletage traditionnel.

Gamme prépoussée reconnue pour sa **facilité de mise en œuvre**.

■ 73480

Croissant Courbé Tradition

Poids : 90 g - Carton : 56 pièces
Prédoré.



30 mn à 0-4°C



15-18 mn à 180°C

■ 73042

Croissant Tradition

Poids : 70 g - Carton : 60 pièces
Prédoré.



30 mn à 0-4°C



15-16 mn à 170°C

■ 73043

Pain au Chocolat Tradition

Poids : 75 g - Carton : 60 pièces
Prédoré.



30 mn à 0-4°C



15-16 mn à 170°C





■ 73240
**Assortiment Viennoiseries
 Lunch Beurre Fin**
 Carton : 135 pièces
 Assortiment de 45 Croissants (30 g),
 45 Pains au Chocolat (32 g)
 et 45 Pains aux Raisins (35 g).

🕒 30-45 mn à 0-4°C
 📅 13-15 mn à 165-170°C



■ 73541
Mini Croissant Tradition
 Poids : 30 g - Carton : 180 pièces
 Prédoré.

🕒 30 mn à 0-4°C 📅 13-15 mn à 170°C



■ 73542
Mini Pain au Chocolat Tradition
 Poids : 30 g - Carton : 180 pièces
 Prédoré.

🕒 30 mn à 0-4°C 📅 13-15 mn à 170°C

Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé ■ Prépoussé Surgelé ■ Précuit Surgelé ■ Cuit Surgelé



VIENNOISERIE /
GAMME PRÉ-POUSSÉE

ARTI'PAT CARACTÈRE

Une viennoiserie composée de **farine de malt** et de **23% de beurre** au bon goût de noisette torréfiée avec un feuilletage aéré croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur. Gamme **pré-poussée et prédorée** pour une **facilité de mise en œuvre**.

73528

Pain au Chocolat Caractère Préd'

Poids : 80 g - Carton : 90 pièces
Prédoré.



30 mn à 0-4°C



15-16 mn à 170°C

73529

Croissant Caractère Préd'

Poids : 70 g - Carton : 96 pièces
Prédoré.



30 mn à 0-4°C



15-16 mn à 170°C

73538

Croissant Caractère Préd'

Poids : 80 g - Carton : 84 pièces
Prédoré.



30 mn à 0-4°C



15-16 mn à 170°C





73552

**NOUVELLE
RECETTE**

Torsade Caractère

Poids : 110 g - Carton : 50 pièces
Pré-doré.



22 mn à 165°C



73500

Croissant aux Abricots Caractère

Poids : 130 g - Carton : 52 pièces



30 mn à 0-4°C



18-20 mn à 170°C



73468

Pain aux Raisins Caractère

Poids : 130 g - Carton : 48 pièces
Pré-doré.



30 mn à 0-4°C



16-20 mn à 170°C



Caractéristiques Produits

Cru Surgelé Pré-poussé Surgelé Pré-cuit Surgelé Cuit Surgelé



VIENNOISERIE /
GAMME PRÉ-POUSSÉE

ARTI'PAT AUTHENTIC

Une viennoiserie
pur beurre 23 %
fondante et
croustillante avec un
**excellent rapport
qualité prix.**



73035

Pain aux Raisins Authentic

Poids : 110 g - Carton : 60 pièces
Prédooré.



30 mn à 0-4°C



13-15 mn à 170°C



73557

NOUVELLE
RECETTE

Mini Pain au Chocolat Authentic

Poids : 30 g - Carton : 240 pièces



73556

NOUVELLE
RECETTE

Mini Croissant Authentic

Poids : 25 g - Carton : 240 pièces



73558

NOUVELLE
RECETTE

Mini Pain aux Raisins Authentic

Poids : 35 g - Carton : 200 pièces



20 mn à 0-4°C



13-16 mn à 170°C

Pour une meilleure brillance, redorer les produits
avant la mise au four



20 mn à 0-4°C



13-16 mn à 170°C

Pour une meilleure brillance, redorer les produits
avant la mise au four



20 mn à 0-4°C



13-16 mn à 170°C

Pour une meilleure brillance, redorer les produits
avant la mise au four



VIENNOISERIE /
GAMME PRÉ-POUSSÉE

ARTI' SAVEURS

Une viennoiserie
prédoorée pour **une
mise en oeuvre
facilitée** avec un
beau feuilletage.



73504

Croissant Arti'Saveurs
Poids : 70 g - Carton : 96 pièces
Prédooré.



30 mn à 0-4°C



15-16 mn à 170°C



73505

Pain au Chocolat Arti'Saveurs
Poids : 80 g - Carton : 90 pièces
Prédooré.



30 mn à 0-4°C



15-16 mn à 170°C



73506

Pains aux Raisins Arti'Saveurs
Poids : 110 g - Carton : 60 pièces



30-45 mn à 0-4°C



19-20 mn à 165-170°C

Laisser refroidir 15 mn à température ambiante.



Caractéristiques Produits



Cru Surgelé



Prépoussé Surgelé



Précuit Surgelé



Cuit Surgelé



VIENNOISERIE /
GAMME PRÉ-POUSSÉE

ARTI' DÉLICES

Une viennoiserie
qui offre une
solution pratique,
efficace et délicieuse
pour combiner
la facilité de mise
en œuvre avec la
qualité irrésistible
des viennoiseries
traditionnelles.



73532

Pain au Chocolat Arti'Délices

Poids : 75 g - Carton : 80 pièces
Prédoré.



18-20 mn à 170°C



73531

Croissant Arti'Délices

Poids : 60 g - Carton : 100 pièces
Prédoré.



18-20 mn à 170°C





■ 73493

Croissant Noisettes Caprice

Poids : 90 g - Carton : 48 pièces



20-30 mn à 0-4°C



15-20 mn à 170-180°C

NOUVELLE
RECETTE

■ 73551

Croissant Fourré Framboise

Poids : 90 g - Carton : 44 pièces



15 mn à 0-4°C



20 mn à 170°C

NOUVELLE
RECETTE

■ 73550

Croissant aux Amandes

Poids : 95 g - Carton : 48 pièces



30 mn à 0-4°C



21 mn à 170-180°C



Cru Surgelé



Prépoussé Surgelé



Précuit Surgelé



Cuit Surgelé



72513

Torsade au Chocolat

Poids : 120 g - Carton : 65 pièces

2h15-2h30 à 24°C

15-17 mn à 170°C

Dorer à l'œuf



72511

Chocobarre Chocolat

Poids : 70 g - Carton : 120 pièces

30 mn à 0-4°C

20 mn à 30°C

11 mn à 180°C

Humidité pousse : 75 %





Arti Pat®

73553

NOUVEAU

**Suisse Long
aux Pépites de Chocolat**
Poids : 140 g - Carton : 50 pièces

15 mn à 0-4°C

16-19 mn à 180°C



Arti Pat®

72505

**Suisse Long
aux Pépites de Chocolat**
Poids : 120 g - Carton : 90 pièces

3h à 24°C

15-18 mn à 170°C

Pousse différée. Dorer à l'œuf

73478

Mix Mini Gourmandises

Carton : 140 pièces (4 assortiments x 35 pièces)

4 Assortiments : Mini Roulé Cannelle 35 g, Mini Torsade Chocolat 28 g, Mini Torsade Cranberries 30 g, Mini Extravagant Crème 40 g



30-45 mn à 0-4°C



13-15 mn à 165-170°C

Laisser refroidir 15 mn
à température ambiante



73467

Pain au Chocolat Noisette

Poids : 120 g - Carton : 36 pièces



30 mn à 0-4°C



20 mn à 200-210°C



73037

Maxi Pain au Chocolat

Poids : 150 g - Carton : 36 pièces



30-45 mn à 0-4°C



20-25 mn à 165-170°C



72198

NOUVEAU**Croissant aux Abricots**

Poids : 110 g - Carton : 40 pièces

2h15 à 28°C

15 mn à 180°C

Dorer à l'œuf



72512

Pain Crème Pâtissière

Poids : 95 g - Carton : 100 pièces

2h30-3h à 24°C

15-17 mn à 170°C



73463

Patte Ours Crème Pâtissière

Poids : 95 g - Carton : 90 pièces

2h30-3h à 24°C

15-17 mn à 170°C

Caractéristiques Produits

Cru Surgelé

Prépoussé Surgelé

Précuit Surgelé

Cuit Surgelé

■ 73479

New York Roll

Poids : 62 g - Carton : 36 pièces

🕒 30 mn à 0-4°C



Arti Pat®

■ 73496

Roulé Feuilleté aux Pralines

Poids : 130 g - Carton : 28 pièces

🕒 45 mn à 0-4°C

📅 16-20 mn à 170°C

Dorer à l'œuf





■ 72461

Chausson Pomme/Framboise
Poids : 100 g - Carton : 54 pièces

🕒 1h à 0-4°C 📅 15-25 mn à 200°C



■ 72460

Chausson à la Crème Pâtissière
Poids : 100 g - Carton : 45 pièces

🕒 1h à 0-4°C 📅 15-25 mn à 190-210°C

■ 73784

**Couque aux Pommes
et Crème Pâtissière**
Poids : 110 g - Carton : 46 pièces

📅 20-22 mn à 200°C

Cuire jusqu'à ce que les produits
soient bien dorés.



Un délicieux triangle feuilleté garni d'une compotée de pommes, de raisins et cannelle et saupoudré de sucre pour encore plus de gourmandise.

NOUVEAU

73554

Triangle Pommes

Poids : 120 g - Carton : 36 pièces

30 mn à 0-4°C

28 mn à 180°C



72510

Triangle aux Amandes

Poids : 100 g - Carton : 84 pièces

3h à 24°C

15-17 mn à 170°C





73774

La Paille

Long. 16,5 cm - Poids : 75 g - Carton : 84 pièces

20 à 30 mn à 0-4°C 15 mn à 200°C

Fin de cuisson, retourner et cuire 5 mn à 200°C



73785

Sablé Nantais

Poids : 85 g - Carton : 56 pièces

30 mn à 0-4°C 15 mn à 180°C

Dorer au jaune d'œuf



73778

Palmier

Poids : 120 g - Carton : 60 pièces

15-20 mn à 190-200°C

Fin de cuisson, retourner et cuire 5 mn à 200°C



■ 75628
Sablé Chocolat Caramel
Poids : 81 g - Carton : 12 pièces

2h à 0-4°C

Redécouper les parts avant de les enlever du plateau



■ 73786
Brownie aux Noix de Pécan
Poids : 80 g - Carton : 30 pièces

2h à 0-4°C

Rechauffer 5 à 10 s au micro-ondes 600W pour un brownie moelleux



■ 73802
Brownie Club Plaque Entière
Dim : 39,6 x 30 x 2,3 cm - Poids : 2350 g - Carton : 4 pièces

24h à 0-4°C

Laisser le quelques minutes à température ambiante avant dégustation ou passer au micro ondes quelques secondes



■ 73503

Briochette à Tête Nature Cuite

Poids : 45 g - Carton : 45 pièces

 1h15 à 1h45 à 0-4°C

 2-3 mn à 140-150°C



■ 73502

Boule de Brioche Cuite

Poids : 85 g - Carton : 25 pièces

 1h30 mn à 0-4°C

 2-3 mn à 155-160°C





72553

Pain au Lait
Fleur d'Oranger

Poids : 80 g - Carton : 105 pièces

NOUVELLE
RECETTE

12h à 0-4°C

2h30-3h à 25-30°C

10 mn à 170°C

Dorer à l'œuf.



72524

Briochette au Levain

Poids : 60 g - Carton : 150 pièces



72525

Briochette au Levain

Poids : 90 g - Carton : 90 pièces



2h30-3h à 24°C 12-15 mn à 160°C

Pousse différée. Sortir la veille du congélateur, laisser décongeler à 0-4°C.

2h30-3h à 24°C 12-15 mn à 160°C

Pousse différée. Sortir la veille du congélateur, laisser décongeler à 0-4°C.

Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé
 ■ Prépoussé Surgelé
 ■ Précuit Surgelé
 ■ Cuit Surgelé



72408
Brioche Mousseline
Poids : 400 g - Carton : 6 pièces

1h à 0-4°C 8-10 min à 140-150°C



58289
Tranche Brioche Pain Perdu
Poids : 90 g - Carton : 30 pièces

1mn 30 à 800W



72409
Maxi Brioche
Dim. : 70 x 17,5 x 15 cm
Poids : 2500 g - Carton : 1 pièce

7-8h à 0-4°C

■ 72405

Saint Genix

Poids : 500 g - Carton : 6 pièces

🕒 2h30-3h à 0-4°C

🕒 10-15 mn à 60°C



■ 72404

Pogne de Romans

Poids : 500 g - Carton : 6 pièces

🕒 1h30-2h à 0-4°C 🕒 8-12 mn à 60°C



■ 70713

Croix de Savoie Crème Pâtissière

Poids : 120 g - Carton : 45 pièces

🕒 1h30-2h à 24°C 🕒 15-18 mn à 160°C

Pousse différée. Dorer à l'œuf.



Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé ■ Prépoussé Surgelé ■ Précuit Surgelé ■ Cuit Surgelé



■ 58226
Mini Crêpe Sucrée Vanillée
ø10 cm - Poids : 15 g - Carton : 90 pièces

🕒 20 mn à 0-4°C



■ 73775
Pancake au Beurre
ø11 cm - Poids : 40 g - Carton : 72 pièces (9 flowpacks de 8 pièces)

🕒 45 mn à 0-4°C

📺 Décongélation au micro-ondes : 15 sec - Réchauffage au grille pain 30 sec ou au micro-ondes 750 watts 20 sec



■ 73770
Crêpe Sucrée Vanillée
ø27 cm - Poids : 50 g - Carton : 40 pièces
Pliage ½ lune - 8 piles de 5 pièces dans un sachet

🕒 2h à 0-4°C

📺 1 mn sans emballage

NOUVELLE
RECETTE

■ 58228
Crêpe de Froment Sucrée
ø31 cm - Poids : 50 g - Carton : 50 pièces

🕒 5h à 0-4°C



■ 73773
Mini Gaufre de Bruxelles
 Poids : 45 g - Carton : 48 pièces

🕒 4 mn à 200°C

🔥 Réchauffer 3 mn env. au gaufrier à 240°C ou 2 mn à la Salamandre



■ 73771
Gaufre de Bruxelles
 Poids : 85 g - Carton : 24 pièces

🕒 4 mn à 200°C

🔥 Réchauffer au gaufrier 3 mn env. à 240°C ou 2 mn à la Salamandre



■ 73801
Gaufre de Liège
 Poids : 90 g - Carton : 27 pièces

🕒 1h à 0-4°C 🕒 1 à 2 mn à 150°C



■ 72471
Madeleine Pur Beurre
Poids : 45 g - Carton : 70 pièces

🕒 6 mn à 190°C

Laisser reposer 20 mn avant de servir



■ 73721
Madeleine Fourrée Chocolat Noisette
Poids : 56 g - Carton : 64 pièces

🕒 6 mn à 190°C

Laisser reposer 20 mn avant de servir.



■ 73723
Financier
Poids : 60 g - Carton : 70 pièces

🕒 2-3 h à 0-4°C 🕒 4 mn à 190°C

Laisser reposer 10 mn avant de servir.



■ 73779
Chouquette Nature
Poids : 14 g - Carton : 540 pièces

🕒 25-30 mn à 180°C





■ 51083

Mini Canelés

Poids : 16 g env. - Carton : 2400 g



À l'état surgelé, réchauffer à four chaud 10-15 mn à 200°C.
Laisser refroidir avant de servir.



■ 76430

Canelés de Bordeaux

Poids : 60 g - Carton : 30 pièces



2h à 0-4°C



Sans décongélation, 5 à 10mn à 220°C

Sortir 10 mn avant de servir.



■ 75620

Tuile Pâtissière Amandes

Poids : 600 g - Carton : 70 pièces env.



30 mn à 0-4°C



■ 75640

**Assortiment Grosses Meringues
(Fraise, Vanille-Cacao, Café-Amandes)**

Long. 18 cm - Poids : 70 g - Carton : 48 pièces



10 mn à 0-4°C

Caractéristiques Produits



Cru Surgelé



Prépoussé Surgelé



Précuit Surgelé



Cuit Surgelé

Boostez votre vitrine !

Découvrez trois gourmandises inspirées des saveurs américaines, des créations originales qui réinventent les pauses gourmandes et raviront tous les amateurs de nouveautés.

■ 73479

New York Roll

Poids : 62 g - Carton : 36 pièces

 30 mn à 0-4°C

LE CHOUCOU DES NEW-YORKAIS !

*Un feuilletage gourmand
et original à garnir et décorer
selon vos envies. Un produit
pour de multiples applications !*



LE CRODOT, MI-CROISSANT, MI-DONUT !

*Craquez pour ce
feuilletage moelleux
et aérien recouvert
d'une couche de sucre.*

■ 73600

Crodots Sucré

Poids : 80 g - Carton : 24 pièces

 20 mn à 0-4°C



CINNAMON ROLL

Une brioche moelleuse aux saveurs de cannelle qui réchauffe les cœurs et vos vitrines.

À servir avec du sucre perlé ou agrémenté d'un glaçage, pour un esprit coffee shop américain encore plus gourmand.



73555

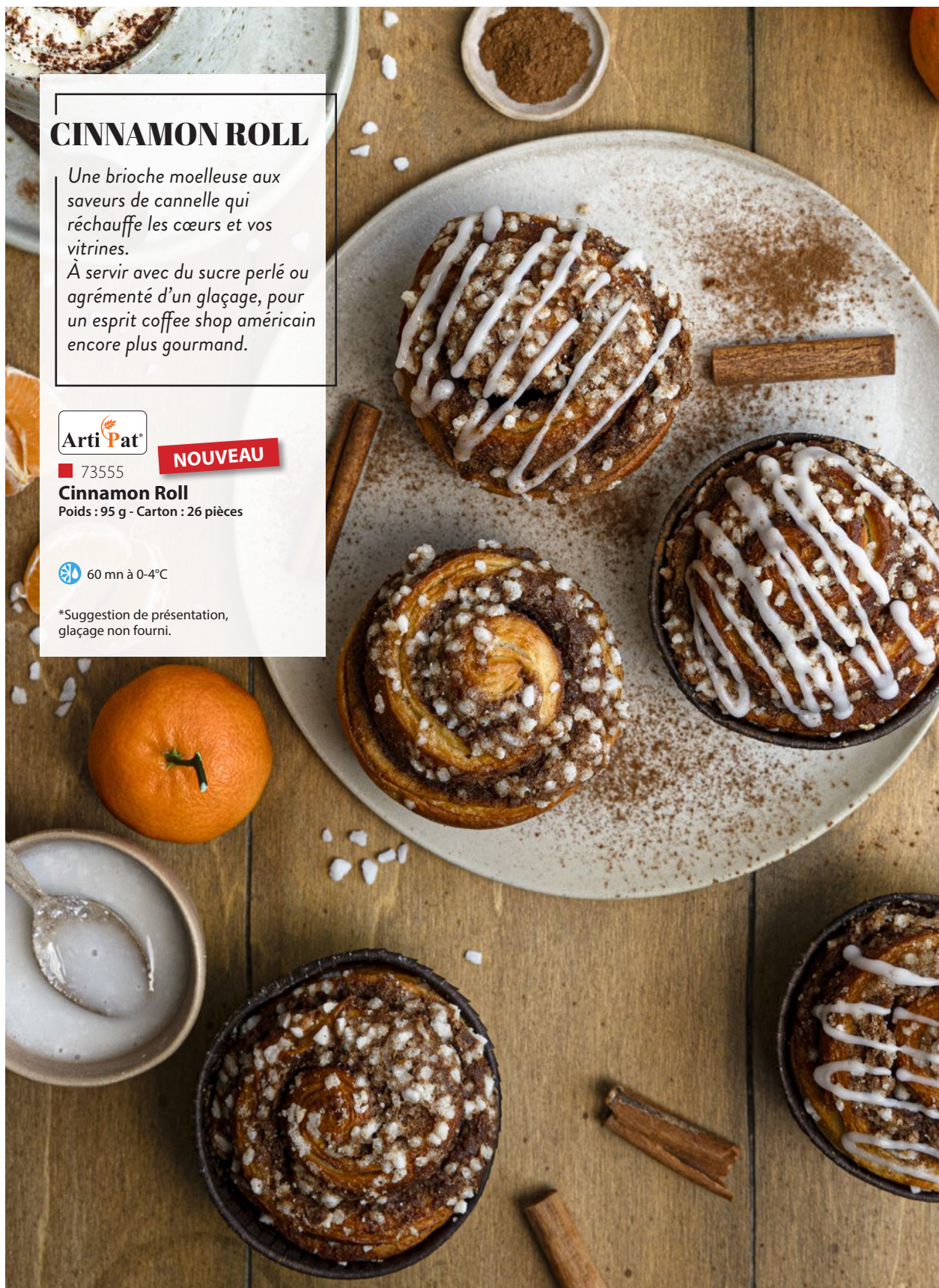
NOUVEAU

Cinnamon Roll

Poids : 95 g - Carton : 26 pièces

60 mn à 0-4°C

*Suggestion de présentation, glaçage non fourni.



■ 75777

Cake au Citron

Dim. 18 x 8,5 x 6,5 cm

Poids : 350 g - Carton : 8 pièces

Livré en sachet individuel.

❄️ 6-8h à 0-4°C



■ 75776

Cake à l'Amande

Dim. 18 x 8,5 x 7,5 cm

Poids : 350 g - Carton : 8 pièces

Livré en sachet individuel.

❄️ 6-8h à 0-4°C



■ 75779

Loaf Cake Citron Prétranché

Dim. 50 x 8,2 cm - Poids : 1 875 g

Carton : 1 pièce (25 tranches de 75 g, larg. 2 cm)

❄️ 1h10 à 0-4°C



■ 75778

Loaf Cake Marbré Chocolat Prétranché

Dim. 50 x 8,2 cm - Poids : 1 875 g

Carton : 1 pièce (25 tranches de 75 g, larg. 2 cm)

❄️ 1h10 à 0-4°C



Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé
 ■ Prépoussé Surgelé
 ■ Précuit Surgelé
 ■ Cuit Surgelé

BEIGNET LONG

*Beignet gourmand
en format long.*

■ 73375

Beignet Long Nature

Long. 16 cm - Poids : 90 g - Carton : 30 pièces

🌊 2h à 0-4°C



■ 73364

Big Dots Long Fourré Choco

Long. 16 cm - Poids : 100 g - Carton : 24 pièces

🌊 20-40 mn à 0-4°C



■ 73376

Beignet Long Chocolat Noisette

Long. 16 cm - Poids : 130 g - Carton : 30 pièces

🕒 1h30 à 0-4°C



■ 73377

Beignet Long Pomme

Long. 16 cm - Poids : 130 g - Carton : 30 pièces

🕒 4h à 0-4°C



■ 73391

Beignet Long Framboise

Long. 16 cm - Poids : 130 g - Carton : 30 pièces

🕒 4h à 0-4°C

Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé ■ Prépoussé Surgelé ■ Précuit Surgelé ■ Cuit Surgelé

ARTI' BEIGNET

*Natures, à garnir selon
vos envies ou fourrés
Choco Noisette, nos
deux maxi beignets
comblent les plus
grands des gourmands.*



■ 73603

Arti'Beignet Fourré Choco Noisette
ø11-13 cm - Poids : 140 g - Carton : 30 pièces

2h à 0-4°C



■ 73604

Arti'Beignet Nature
ø13-14 cm - Poids : 130 g - Carton : 25 pièces

1h à 0-4°C





■ 73374

Beignet Pomme

ø8 cm - Poids : 75 g - Carton : 40 pièces

 4h à 0-4°C


■ 73372

Beignet Framboise

ø8 cm - Poids : 75 g - Carton : 40 pièces

 4h à 0-4°C


■ 73370

Beignet Nature

ø8 cm - Poids : 60 g - Carton : 40 pièces

 4h à 0-4°C


■ 73373

Beignet Chocolat

ø8 cm - Poids : 75 g - Carton : 40 pièces

 1h30 à 0-4°C

Caractéristiques Produits

 Cru Surgelé
  Prépoussé Surgelé
  Précuit Surgelé
  Cuit Surgelé

MINI BEIGNET

*Beignet traditionnel
en format mini
à vendre à l'unité
ou en box.*



73329

Mini Beignet Fruits Rouges

Poids : 25 g - Carton : 175 pièces



1h à 0-4°C



73327

Mini Beignet Pomme

Poids : 25 g - Carton : 175 pièces



1h à 0-4°C





Arti Pat®

73328

**Mini Beignet
Chocolat Noisette**

Poids : 25 g - Carton : 175 pièces

1h à 0-4°C



73354

Mini Beignet Cacao Fourré Chocolat Blanc

Poids : 25 g - Carton : 175 pièces

1h à 0-4°C



73326

Mini Beignet Nature

Poids : 19 g - Carton : 175 pièces

1h à 0-4°C

Arti Pat®

Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé ■ Prépoussé Surgelé ■ Précuit Surgelé ■ Cuit Surgelé

DONUT NATURE À PERSONNALISER

Attirez l'attention avec des donuts personnalisés et uniques pour chaque événement, et créez de la demande en jouant une thématique marquante : St Valentin, Pâques, Halloween, Noël...



■ 73409

Big Dot Nature

Poids : 60 g - Carton : 48 pièces

 20 mn à 0-4°C





NOUVEAU

■ 73607

Dots Fourré Pistache

Poids : 73 g - Carton : 36 pièces

 30 mn à 0-4°C



■ 73606

Dots Saveur Caramel

Poids : 73 g - Carton : 36 pièces

 20-25 mn à 0-4°C



73605

Twist Donuts Chocolat

Poids : 60 g - Carton : 42 pièces



3h à 0-4°C



73412

Dots Fourré Cacao et Noisettes

Poids : 70 g - Carton : 36 pièces



20 mn à 0-4°C



■ 73410
Dots Fourré Blanc Coco
Poids : 74 g - Carton : 36 pièces

🕒 20 mn à 0-4°C



■ 73401
**Dots Double Fourrage
Cacao et Noisettes (Bombon)**
Poids : 74 g - Carton : 36 pièces

🕒 20mn à 0-4°C

■ 73321

Big Donuts Sucré

Poids : 65 g - Carton : 48 pièces



15-20 mn à 0-4°C



■ 73367

Box Mix Dots

Poids : 65 g - Carton : 60 pièces

Assortiment de 5 donuts :

- Nappage : chocolat blanc / décor : pépites de sucre jaune
- Nappage : chocolat noir / décor : vermicelles multicolores
- Nappage : chocolat / décor : éclats de chocolat
- Nappage : sucre blanc / décor : vermicelles multicolores
- Nappage : sucre aromatisé à la fraise / décor : vermicelles de sucre blanc



20 mn à 0-4°C





■ 73404
Donuts Fourré Fraise Décor Vermicelles
Poids : 76 g - Carton : 36 pièces

30 mn à 0-4°C



■ 73388
Dots Carré Rose
Poids : 64 g - Carton : 36 pièces

20 mn à 0-4°C



■ 73389
Dots Mi-Choc
Poids : 55 g - Carton : 36 pièces

20 mn à 0-4°C



■ 73407
Donuts Noir Fourré Chocolat
Poids : 75 g - Carton : 36 pièces

30 mn à 0-4°C

■ 73382

Donuts Milka® Fourré
Poids : 65 g - Carton : 48 pièces



 1h30 à 0-4°C



■ 73383

Donuts Oreo®
Poids : 73 g - Carton : 48 pièces



 1h30 à 0-4°C



POUR LES PETITES FAIMS DES GRANDS GOURMANDS...



■ 73345
Mini Donuts Sucré
Poids : 18 g - Carton : 110 pièces

15 mn à 0-4°C



■ 73346
Mini Donuts Parfum Chocolat
Poids : 20 g - Carton : 110 pièces

15 mn à 0-4°C



■ 73642
**Mini Muffins Nature
Fourré aux Fruits Rouges**
Poids : 26 g - Carton : 42 pièces

1h à 0-4°C



■ 73643
**Mini Muffins Nature
Fourré Caramel Beurre Salé**
Poids : 26 g - Carton : 42 pièces

1h à 0-4°C



■ 73640
**Mini Muffins Chocolat
Fourré Chocolat Noisette**
Poids : 26 g - Carton : 42 pièces

1h à 0-4°C

Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé ■ Prépoussé Surgelé ■ Précuit Surgelé ■ Cuit Surgelé

MUFFINS SIGNATURES ARTI'PAT

ARTI'PAT continue de démontrer sa capacité à s'adapter aux tendances en vous proposant des recettes gourmandes et innovantes. Découvrez notre gamme de muffins XXL, qui marie gourmandise et originalité. 12 recettes signées ARTI'PAT aux saveurs et au moelleux incomparables au format XXL. Des garnitures crémeuses aux parfums délicats, des toppings croustillants à base de crumble, des marquants visuels exceptionnels. Un festin pour les yeux et les papilles et un succès garanti pour votre boutique.

Bien-être & ultra tendances !

Deux recettes audacieuses qui répondent aux envies du moment : du goût, du naturel et une touche de bien-être.



- Éclats de noisette
- Fourrage et topping pâte à tartiner
- Décor façon crumble



Arti Pat®

■ 73659

**Muffin Chocolat
Noisettes**

Poids : 150 g - Carton : 12 pièces

 30 mn à 0-4°C

- Préparation pour Muffin 40% de chocolat
- Fourrage et topping ganache chocolat blanc
- Décors éclats de chocolat au lait



Arti Pat®

■ 73715

Muffin 3 Chocolats

Poids : 160 g - Carton : 12 pièces

 30 mn à 0-4°C

- Coeur coulant beurre de cacahuète crémeux
- Décor façon crumble



Arti Pat®

73733

Muffin Cacahuète

Poids : 150 g - Carton : 12 pièces

30 min à 0-4°C

NOUVEAU

- Coeur à la crème onctueuse au goût mythique du fameux Bueno
- Décor façon crumble



Arti Pat®

73735

Muffin Bueno

Poids : 145 g - Carton : 12 pièces

30 mn à 0-4°C

NOUVEAU

- Fourrage et topping caramel beurre salé
- Décor façon crumble



Arti Pat®

■ 73716

Muffin Caramel

Poids : 150 g - Carton : 12 pièces

 30 mn à 0-4°C

- Fourrage et topping crème de speculoos
- Décor façon crumble



Arti Pat®

■ 73730

Muffin Speculoos

Poids : 150 g - Carton : 12 pièces

 30 mn à 0-4°C

- Pépites de chocolat 11%
- Décor façon crumble et pépites de chocolat



Arti Pat®

■ 73731

Muffin Vanille Pépites

Poids : 130 g - Carton : 12 pièces

 30 min à 0-4°C

- Fourrage et topping compotée de myrtille
- Décor façon crumble



Arti Pat®

■ 73717

Muffin Myrtille

Poids : 150 g - Carton : 12 pièces

 30 mn à 0-4°C

- Fourrage et topping fruits rouges
- Décor façon crumble



Arti Pat®

■ 73718

Muffin Fruits Rouges

Poids : 150 g - Carton : 12 pièces

 30 mn à 0-4°C

- Fourrage et topping crème de citron
- Décor façon crumble et éclats de meringue



Arti Pat®

■ 73719

Muffin Citron

Poids : 150 g - Carton : 12 pièces

 30 mn à 0-4°C

Pour les
**PETITES PAUSES
GOURMANDES**

Nos muffins best sellers en format 100g :
Choco Noisette, 3 chocolats ou Myrtilles.



ArtiPat®

NOUVEAU

■ 73737

Muffin Choco Noisette

Poids : 100 g - Carton : 30 pièces

30 mn à 0-4°C



NOUVEAU

■ 73736

Muffin 3 Chocolats

Poids : 100 g - Carton : 30 pièces

30 mn à 0-4°C



NOUVEAU

■ 73738

Muffin Myrtille

Poids : 100 g - Carton : 30 pièces

30 mn à 0-4°C

ArtiPat®

ArtiPat®



MUFFIN SPÉCIAL VEGAN

Découvrez nos délicieux muffins vegan, une option gourmande et irrésistible pour séduire tous vos clients ! Chocolat et fruits rouges, ces muffins allient plaisir et respect des convictions alimentaires.



73707

Muffin aux Baies
(Groseilles, Cassis, Myrtilles)
Fourré Myrtille Vegan
Poids : 100 g - Carton : 30 pièces



2h à 0-4°C

73708

Muffin Chocolat
Avec Morceaux de Chocolat
Fourré Chocolat Vegan
Poids : 100 g - Carton : 30 pièces



2h à 0-4°C



COOKIES CRUS

Proposez à vos clients des produits au visuel artisanal

- Temps de préparation minimal pour un résultat toujours régulier
- Choix de cuisson : moelleux ou croustillant
- Recettes authentiques



COOKIES GÉANT XXL À PARTAGER

Astuce

Pour avoir un diamètre maxi (20 cm env.) du cookie cuit, il est préférable de laisser décongeler le produit 1h, puis l'aplatir légèrement à l'aide d'une corne et le cuire 11 mn à 160°C.



20 cm



73685

Cookie Palet Pépites de Chocolat XXL

Poids : 200 g - Carton : 32 pièces



9-11 mn à 150-155°C



73665

Cookie Chocolat au Lait

Poids : 80 g - Carton : 96 pièces



15-17 mn à 160-170°C



73666

Cookie Triple Chocolat

Poids : 80 g - Carton : 96 pièces



15-17 mn à 160-170°C



■ 73692

Cookie Double Chocolat Belge

Poids : 80 g - Carton : 30 pièces

🕒 2h à 0-4°C



■ 73693

Cookie Triple Chocolat Belge

Poids : 80 g - Carton : 30 pièces

🕒 2h à 0-4°C



■ 73694

**Cookie Chocolat Blanc Belge
& Framboise**

Poids : 80 g - Carton : 30 pièces

🕒 2h à 0-4°C





■ 73681

**Cookie Pépites
Chocolat au Lait**

Poids : 70 g - Carton : 40 pièces
Emballé individuellement



2h à 0-4°C

Pour plus de moelleux, réchauffer
au micro-ondes 5 secondes à 600W.



■ 73690

Maxi Cookie Pépites Chocolat au Lait

Poids : 106 g - Carton : 30 pièces
Emballé individuellement



2h à 0-4°C

Pour plus de moelleux, réchauffer au micro-ondes 5 secondes à 600W.



■ 73691

Maxi Cookie Pépites 3 Chocolats

Poids : 106 g - Carton : 30 pièces
Emballé individuellement



2h à 0-4°C

Pour plus de moelleux, réchauffer au micro-ondes 5 secondes à 600W.

Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé ■ Prépoussé Surgelé ■ Précuit Surgelé ■ Cuit Surgelé

LES NOUVEAUTÉS

BOULANGERIE



1



2



3



4



5



6



7



8



9

1 P.87 | Naan Rond Nature Vegan

2 P.87 | Naan Ovale Nature Plié

3 P.89 | Pain Kebab Long

4 P.89 | Pain Pita

5 P.98 | Burger Brioches Extra Moelleux Tranché

6 P.98 | Bun Double Sésame Tranché

7 P.122 | Maxi Pain Caractère

8 P.123 | Pain Caractère

9 P.123 | Tourte Caractère

BOULANGERIE

078

**Pains Sandwichs
Spéciaux**

106

Pains Individuels

086

Pains du Monde

110

**Baguettes Spéciales
Pré-Cuites**

090

Focaccias

120

Pains Spéciaux Pré-Cuits

092

Bagels

126

Pavés Pré-Cuits

093

**Pains Sandwichs
À Griller**

130

Batâards Pré-Cuits

096

**Pain Hot Dog
& Pain Rock & Roll**

134

Pains Blancs Pré-Cuits

098

Pains Burger

135

Baguettes Blanches Crues

104

**Bretzel &
Baguettes Garnies**

PAINS SANDWICHES

*Une gamme complète
de pains pour élaborer
de délicieux mets à emporter
ou à consommer sur place*

■ 71832

Demi Baguette Campestre Gourmet Cuite

Long. 27 cm - Poids : 120 g
Carton : 60 pièces



30 mn à 0-4°C
Passer au four 1 ou 2 mn
pour un pain croustillant.



■ 71395

Sandwich Fanny Multi Céréales

Long. : 24-28 cm - Poids : 140 g
Carton : 50 pièces



12-14 mn à 180°C





71860

Pain Sandwich Caractère

Long. 24 cm - Poids : 145 g
Carton : 45 pièces

20 mn à 0-4°C

5 mn à 180°C



71861

Pain Sandwich l'Américain

Long. 30 cm - Poids : 150 g
Carton : 40 pièces

20 mn à 0-4°C

8-10 mn à 180°C

71813
**Pain Sandwich
 Prestige**
 Long. 30 cm - Poids : 170 g
 Carton : 50 pièces

 20 mn à 0-4°C

 10-12 mn à 180°C



71856
Ciabatta Sandwich
 Long. 25 cm - Poids : 160 g
 Carton : 50 pièces

 20-30 mn à 0-4°C

 10-12 mn à 200-210°C

 Grill 2-3 mn à 210°C
 Sans décongélation préalable
 pour les sandwichs classiques.



71815
Double Moricette
 Long. 24,5 cm - Poids : 120 g
 Carton : 70 pièces

 1h à 0-4°C







Goût salé
façon bretzel

Craquez pour ces petits triangles façon bretzel !
A utiliser pour agrémenter vos salades ou confectionner des sandwiches, ils apporteront de l'originalité et de la diversité à votre offre snacking.



73359

Triangle Façon Bretzel Cuit
Poids : 80 g - Carton : 27 pièces

2h à 0-4°C 4 mn à 180°C



71407

Pain Moulé Tranché
Dim. 38 x 21 cm - Poids : 1600 g
Carton : 4 pièces

3h à 0-4°C

Transformez vos clubs sandwiches en sandwiches tradition avec ces belles tranches de pain façon campagne ou passez en mode tartine pour une offre snacking toujours variée.

CROISSANT SANDWICH

Transformez vos croissants en star des pauses-déjeuner avec une version garnie façon sandwich! Alliez feuilletage croustillant et garnitures créatives : saumon, poulet, légumes, fromages, tout est possible. Une idée originale, rapide et pratique pour séduire vos clients et dynamiser votre offre.



72203

Croissant Tradition

Poids : 70 g - Carton : 150 pièces



1h30-1h45 à 24°C



15-16 mn à 170°C

Pousse différée. Dorer à l'œuf.





NEW YORK ROLL BURGER

*Le feuilletage à l'américaine,
idéal pour vos sandwichs froids
mais aussi pour des burgers
revisités, plus légers et aériens.
Attirer une clientèle avide de
nouveauautés et d'évasion avec
ces New-York Roll salés !*

BOULANGERIE



■ 73479

New York Roll

Poids : 62 g - Carton : 36 pièces

30 mn à 0-4°C



PAINS DU MONDE

Proposez à vos clients une variété de sandwiches pour diversifier votre offre. Du naan indien au pain suédois, en passant par le pain kebab ou le pita, ces spécialités venues d'ailleurs apporteront une touche d'exotisme à vos encas.

PAIN NAAN

Une touche d'exotisme à votre offre snacking. Dynamisez votre sandwich avec le pain naan, tendre et légèrement croustillant, avec une saveur subtile de beurre et une pointe de fermentation qui lui donne du caractère.



NOUVEAU

■ 72101
**Naan Rond
Nature Vegan**
ø11 cm - Poids : 50 g
Carton : 72 pièces

🕒 4-5 mn à 200°C
Asperger légèrement d'eau
avant passage au four



NOUVEAU

■ 72102
**Naan Ovale
Nature Plié**
Dim. 19 x 12,5 cm - Poids : 65 g
Carton : 40 pièces

🕒 2-3 h à 0-4°C

🕒 Sans décongélation
préalable : 4-5 mn à 200°C

Asperger légèrement d'eau
avant passage au four



■ 74246
Pain Suédois
ø15,5 cm - Poids : 55 g - Carton : 84 pièces

30 mn à 0-4°C



■ 71959
Pain Nordique Rond
ø16 cm - Poids : 55 g - Carton : 96 pièces

30 mn à 0-4°C



■ 71980
Wrap / Tortilla de Blé Nature
ø30 cm - Poids : 91,5 g - Carton : 108 pièces

12h à 0-4°C


NOUVEAU

■ 72100
Pain Kebab Long
 Long. 21 cm - Poids : 100 g
 Carton : 100 pièces

🌊 3-4 h à 0-4°C



■ 77427
Pain Kebab Nina
 ø18 cm - Poids : 200 g
 Carton : 30 pièces

📅 5-6 mn à 210°C ou Grill


NOUVEAU

■ 72103
Pain Pita
 ø15 cm - Poids : 80 g
 Carton : 96 pièces

🌊 15 mn à 0-4°C

■ 71843
Pain Pita
 ø14 cm - Poids : 80 g
 Carton : 72 pièces

🌊 2-3 mn à 0-4°C

📅 2-3 mn à 175-185°C

■ 71809

Focaccia Pré-Grillée

Dim. 14,5 x 9,5 cm - Poids : 90 g
Carton : 36 pièces



2 mn à 180-200°C

Laisser décongeler avant de
garnir puis passer au grill.



■ 71807

**Focaccia Toast
Traditionnel Prétranchée**

Dim. 15 x 15 cm - Poids : 140 g
Carton : 16 pièces



4-5 mn à 180-190°C



Bousculez les habitudes en proposant des **sandwichs Focaccia au bon goût de l'Italie**, à garnir de charcuterie italienne, mozzarella, tomate, olives, pesto ...



■ 71804

Plaque Focaccia Ail Basilic

Dim. 35 x 25 cm - Poids : 560 g

Carton : 10 pièces



30 mn à 0-4°C



3-4 mn à 200-220°C



■ 71801

Focaccia Traditionnelle

Nature

Dim. 30 x 40 cm - Poids : 600 g

Carton : 10 pièces



7-8 mn à 200-210°C



■ 71803

Focaccia Tomates Cerises

Dim. 37,5 x 27,5 cm - Poids : 800 g

Carton : 4 pièces



7-8 mn à 200-210°C



Ce petit sandwich à garnir est idéal pour un déjeuner sur le pouce, à décliner toute l'année simplement tartiné de **cream cheese** ou agrémenté de **saumon fumé, viande, crudités ...**



■ 71969
Bagels Pavot
ø11 cm - Poids : 115 g
Carton : 30 pièces

45 mn à 0-4°C

3-5 mn à 180°C

Réchauffer au four ou toaster



■ 71968
Bagels Sésame
ø11 cm - Poids : 115 g
Carton : 30 pièces

45 mn à 0-4°C

3-5 mn à 180°C

Réchauffer au four ou toaster



■ 71967
Bagels Nature
ø11 cm - Poids : 115 g
Carton : 30 pièces

45 mn à 0-4°C

3-5 mn à 180°C

Réchauffer au four ou toaster





71984

Panini Ovale Nature

Long. 20 cm - Poids : 125 g - Carton : 50 pièces

45 mn à 0-4°C

Grill 1 mn 30



71986

Panini Ovale Topping Sésame

Long. 20 cm - Poids : 125 g - Carton : 50 pièces

45 mn à 0-4° C

Grill 1 mn 30





71859

Panini Pré-marqué

Long. 25,5 cm - Poids : 110 g

Carton : 60 pièces



45 mn à 0-4°C



71836

Déjeunette Non Lamée

Long. 27 cm - Poids : 140 g - Carton : 60 pièces



14-16 mn à 190-200°C



71977

Panecillo Blanc

Long. 29 cm - Poids : 120 g - Carton : 72 pièces



15 mn à 0-4°C



Grill 2 mn

71837

Club Sandwich

Long. 28 cm - Poids : 140 g - Carton : 70 pièces



15-20 mn à 0-4°C



20-23 mn à 175-180°C ou Grill 3-5 mn

71962

Panini

Long. 25 cm - Poids : 115 g - Carton : 60 pièces



30 mn à 0-4°C



Grill 2-3 mn

H O T D O G

Découvrez nos **2 pains moelleux** à garnir façon hot dog ou à revisiter en version lobster roll, avec des crevettes ou en version veggie avec des légumes croquants.



71858

Pain Hot Dog Prédécoupé

Long. 20,5 cm - Poids : 85 g - Carton : 48 pièces

1h à 0-4°C





*Format pratique en
8 unités pour découper
le pain en fonction
de vos envies !*



■ 72022

Pain Rock & Roll

Dim. 16,5 x 4,5 x 5,5 cm - Poids : 70 g
Carton : 48 pièces (6 plaques de 8 pains)

🕒 50 mn à 0-4°C



BURGER

NOUVEAU

72033

**Burger Brioche
Extra Moelleux Tranché**
ø 11 cm - Poids : 77 g - Carton : 60 pièces

30 mn à 0-4°C



NOUVEAU

72032

Bun Double Sésame Tranché
ø 9,8 cm - Poids : 80 g - Carton : 24 pièces

4h à 0-4°C



Pour les
groses faims
et les grands
gourmands, un
délicieux pain
double sésame
qui fait écho au
célèbre Big Mac !

GAMME ARTI'BURGER

- Un pain aéré avec une croûte fine et dorée
- Un équilibre parfait entre pain et garniture
- Un passage au four 60 sec pour plus de croustillance



71949

Pain Arti'Burger Tranché

ø11,6 cm - Poids : 75 g - Carton : 30 pièces

30 mn à 0-4°C



71993

Pain Arti'Burger Carré Tranché

Long. 12,5 cm - Poids : 95 g - Carton : 24 pièces

30 mn à 0-4°C



72019

Bun Premium Multigraines Tranché

ø11 cm - Poids : 90 g - Carton : 24 pièces

1h à 0-4°C



72024

OMG Burger Tranché

ø 12 cm - Poids : 100 g - Carton : 40 pièces

1h30 à 0-4°C

5-8 mn à 180°C







72008

Pain Red Love Gourmet Burger Tranché

ø12 cm - Poids : 100 g - Carton : 20 pièces



1h30 à 0-4°C



5-8 mn à 180°C



72027

Pain Black Gourmet Burger Tranché

ø12 cm - Poids : 100 g - Carton : 20 pièces



1h30 à 0-4°C



5-8 mn à 180°C



72025

Assortiment Mini Burgers Gourmet

ø6,5 cm - Poids : 30 g - Carton : 100 pièces



20 mn à 0-4°C



3-5 mn à 180°C



BRETZEL VARIATIONS

*Épices, sel ou poivre, laissez
libre cours à votre créativité
pour des bretzels originaux.*

73360

Bretzel Cru Coupé

ø13 cm - Poids : 100 g - Carton : 80 pièces

15 mn à 0-4°C

10 mn à 180°C

Déposer le sel avant cuisson



PAIN APÉRITIF

*Baguette garnie à la forme
tordue pour un visuel
original et artisanal.*



71403

Tordu aux Olives

Long. 33 cm - Poids : 210 g

Carton : 18 pièces

Livré avec sachet de présentation



30 mn à 0-4°C



12 mn à 200°C



71405

Tordu au Chorizo

Long. 33 cm - Poids : 210 g

Carton : 18 pièces

Livré avec sachet de présentation



30 mn à 0-4°C



12 mn à 200°C





71697

Assortiment de 3 Variétés de Petits Pains

"Une Recette Lenôtre"

Poids : 45 g - Carton : 90 pièces

10 mn à 0-4°C

7-9 mn à 190-200°C

40 Triangles aux Olives Vertes 45 g
Pain individuel élaboré à partir de farine de blé, de malt et d'huile d'olive, agrémenté d'olives vertes.

40 Finedor® 45 g
Pain individuel élaboré à partir de farine de blé et de malt.

40 Pains aux Céréales 45 g
Pain individuel élaboré à partir de farine de blé et de malt, agrémenté de graines de sésame, de lin et de germes et flocons de blé.



71738

Assortiment Florette

Long. 11-14 cm - Poids : 40 g

Carton : 80 pièces

8-10 mn à 200°C

Tradi-Maxigrains 40 g
Petit pain froment avec soja concassé, graines de lin et graines de tournesol.

Tradi-Son 40 g
Petit pain froment & seigle avec sonde froment.

Tradi-Nature 40 g
Petit pain à base de levain & farine de seigle.

Tradi-Tournesol 40 g
Petit pain froment & seigle, enrichi de graines de tournesol, lin et seigle concassé.





71741

**Mix Boules
Rustiques Héritage**

Long. 7,5 cm - Poids : 55 g
Carton : 135 pièces

 2-4 mn à 200°C



71694

**Finedor Nature
"Une Recette Lenôtre"**

Poids : 45 g - Carton : 50 pièces

 10 mn à 0-4°C

 6-8 mn à 200-210°C



71740

**Petit Pain
Campestre Cuit**

Long. 10,5 cm - Poids : 60 g
Carton : 130 pièces

 30 mn à 0-4°C

Passer au four 1 ou 2 minutes
pour un pain croustillant.



71698

Petit Pain Menu Cristal Extrême
Long. 10 cm - Poids : 40 g - Carton : 70 pièces

30 mn à 0-4°C 5 mn à 200°C ou 2/4 mn au toasteur



71675

Mini Pèrene Campagne
Long. 8 cm - Poids : 70 g - Carton : 100 pièces

30 mn à 0-4°C 10-12 mn à 190°C



71709

Petit Pain Pitchou
Long. 8 cm - Poids : 75 g - Carton : 100 pièces

30 mn à 0-4°C 7-9 mn à 180°C
Laisser refroidir 15mn minimum avant mise en sachet consommateur.



71707

Baguette Sans Gluten
Long. 22 cm - Poids : 105 g - Carton : 25 pièces
Emballage individuel.

15 mn à 0-4°C 5 mn à 190°C





71695
Petit Pain Losange Nature
Poids : 57 g - Carton : 120 pièces

8 mn à 210°C



71696
Petit Pain Losange 6 Céréales
Poids : 57 g - Carton : 120 pièces

8 mn à 210°C



71674
Mini Père Multi Céréales
Long. 8 cm - Poids : 70 g - Carton : 50 pièces

30 mn à 0-4°C 10-12 mn à 190-200°C



71673
Carré Campagne
Long. 6 à 9 cm - Poids : 60 g - Carton : 45 pièces

4-6 mn à 210°C

Caractéristiques Produits

Cru Surgelé Prépoussé Surgelé Précuit Surgelé Cuit Surgelé





Arti Pat®

71149

Baguette La Jeannette
Long. 39 à 41 cm - Poids : 270 g - Carton : 25 pièces

15 mn à 0-4°C
10-14 mn à 180°C

Laisser refroidir 15 mn avant mise en sachet.



Arti Pat®

71167

Baguette La Jeannette Céréales
Long. 39 à 41 cm - Poids : 270 g - Carton : 25 pièces

15 mn à 0-4°C
10-14 mn à 180°C

Laisser refroidir 15 mn avant mise en sachet.





71024

Baguette Campestre

Long. 54,5 cm - Poids : 285 g

Carton : 27 pièces



20 mn à 0-4°C



15 mn à 200°C



71170

Baguette Campestre Multicéréales

Long. 51 cm - Poids : 295 g

Carton : 25 pièces

Livré avec sachet de présentation



20 mn à 0-4°C



20 mn à 200°C



Cru Surgelé



Prépoussé Surgelé



Précuit Surgelé



Cuit Surgelé



Arti Pat®

71166

Baguette Fanny

Long. 52-56 cm - Poids : 280 g

Carton : 25 pièces



15 mn à 0-4°C



10-14 mn à 180°C



Arti Pat®

71134

**Baguette Fanny
Multi Céréales**

Long. 51 cm - Poids : 280 g

Carton : 25 pièces

Livré avec sachet de présentation



15 mn à 0-4°C



10-14 mn à 180°C



71151

Baguette l'Artiguette

Long. 53 cm - Poids : 300 g
Carton : 28 pièces



15 mn à 0-4°C



10-12 mn à 180°C



71156

Baguette Céréales et Grainée

Long. 49 cm - Poids : 270 g
Carton : 30 pièces

Livré avec sachet de présentation



15 mn à 0-4°C



10-14 mn à 180°C



Cru Surgelé



Prépoussé Surgelé



Précuit Surgelé



Cuit Surgelé





71139

Baguette aux Olives

Vertes et Noires

Long. 37 cm - Poids : 340 g

Carton : 30 pièces



45-60 mn à 0-4°C



15-18 mn à 200°C



71128

Bûchette

Blé Noir Tournesol

Long. 34 à 40 cm - Poids : 340 g

Carton : 30 pièces



7-8 mn à 210°C

Laisser ressuer 20 mn
sur grille après cuisson.









71146

Pain Paillasse Nature

Long. 54 à 56 cm - Poids : 750 g

Carton : 11 pièces

 30 mn à 0-4°C

 25-28 mn à 180°C

Laisser refroidir 15mn minimum avant mise en sachet consommateur.



NOUVEAU

Arti'Pat
Caractère

71406

Maxi Pain Caractère

Long. 52 cm - Poids : 1500 g

Carton : 6 pièces



12-15 mn à 200-220°C



NOUVEAU



71409

Pain Caractère

Long. 28 cm - Poids : 500 g

Carton : 12 pièces

1 h à 0-4°C

15-18 mn à 200°C



NOUVEAU



71408

Tourte Caractère

ø 26 cm - Poids : 1100 g

Carton : 7 pièces

2 h à 0-4°C

18-22 mn à 200°C





71357

Pain des Alpes

Long. 27 cm - Poids : 600 g

Carton : 12 pièces



25 mn à 180°C



71236

Bûche Lin Tournesol

Long. 26 cm - Poids : 450 g

Carton : 22 pièces

Livré avec sachet de présentation.



45-60 mn à 0-4°C



20-25 mn à 180°C







71375

Pavé Le Jeannot Céréales

Long. 29 à 31 cm - Poids : 450 g

Carton : 16 pièces



30 mn à 0-4°C



20-24 mn à 180°C

Laisser refroidir 15 mn avant mise en sachet.



71374

Pavé Le Jeannot Campagne

Long. 29 à 31 cm - Poids : 450 g

Carton : 16 pièces



30 mn à 0-4°C



20-24 mn à 180°C

Laisser refroidir 15 mn
avant mise en sachet.

71397

Pavé Noix

Long. 27 cm - Poids : 450 g

Carton : 22 pièces

45-60 mn à 0-4°C

15-18 mn à 200°C



71234

Pavé Céréales

Amandes Noisettes

Long. 16 cm - Poids : 300 g

Carton : 25 pièces

30 mn à 0-4°C

15-18 mn à 200°C





71398
Pavé Figs
Long. 27 cm - Poids : 450 g
Carton : 22 pièces

45-60 mn à 0-4°C
15-18 mn à 200°C



71396
Boule Saveur
Poids : 530 g - Carton : 14 pièces

45 mn à 0-4°C



71368

Pain Nordique

Long. 27 cm - Poids : 350 g
Carton : 20 pièces



30-60 mn à 0-4°C



20-25 mn à 180°C



71703

**Pain 5 Graines à la Courge
Biologique**

Poids : 330 g - Carton : 30 pièces
Livré avec sachet de présentation



30 mn à 0-4°C



15-18 mn à 200°C



71360

Pain Muesli

Long. 18 cm - Poids : 280 g - Carton : 26 pièces



10 mn à 0-4°C



13-14 mn à 180-190°C



71365

Pain Complet

Long. 26 cm - Poids : 350 g - Carton : 20 pièces



30-60 mn à 0-4°C



Congelé : 25 mn à 180°C - Décongelé : 20 mn à 180°C



PAIN SAIN & GOURMAND

Élaboré à partir de farine d'épeautre et d'orge, et agrémenté d'un mélange de graines (sésame, tournesol, lin), ce pain de forme originale, savoureux et parfumé, fera le plaisir des adeptes de pain gourmand. Idéal pour les tartines du petit-déjeuner de vos clients ou en toasts pour des apéritifs authentiques.



71404

Pain Vitalité

ø 10 cm - Long. 18 à 20 cm

Poids : 500 g - Carton : 16 pièces



35 mn à 180°C



71001
Baguette
Long. 50-58 cm - Poids : 300 g
Carton : 35 pièces



14-18 mn à 210°C

71003
Baguette
Long. 50-58 cm - Poids : 280 g
Carton : 40 pièces



14-18 mn à 210°C

71002
Pain
Long. 51-59 cm - Poids : 470 g
Carton : 24 pièces



22-24 mn à 210°C

71029
Baguette
Long. 57 cm - Poids : 300 g
Carton : 35 pièces



12-15 mn à 190-200°C

71030
Baguette
Long. 58 cm - Poids : 280 g
Carton : 33 pièces



10-15 mn à 0-4°C
 10-12 mn à 200-210°C

71031
Pain
Long. 58 cm - Poids : 450 g
Carton : 20 pièces



1 h à 0-4°C
 15 mn à 190-200°C



70023
Pain Flûte
Long. 56 à 58 cm - Poids : 520 g
Carton : 30 pièces

Arti Pat®

2h30-3h à 24-26°C
21 mn à 190°C

70038
Pain Flûte
Long. 54 cm - Poids : 525 g
Carton : 25 pièces

Arti Pat®

3h à 24°C
22-24 mn à 210°C



70012
Baguette Longue
Long. 58-60 cm - Poids : 330 g
Sac : 50 pièces

Arti Pat®

2h30-3h à 24-26°C
18 mn à 190°C

70019
Baguette Courte
Long. 54 à 57 cm - Poids : 330 g
Carton : 50 pièces

Arti Pat®

2h30-3h à 24-26°C
18 mn à 190°C

70037
Baguette Courte
Long. 54 cm - Poids : 330 g
Carton : 40 pièces

Arti Pat®

3h à 24°C
20-22 mn à 210°C

LES NOUVEAUTÉS



SNACKING



1



2



3



4



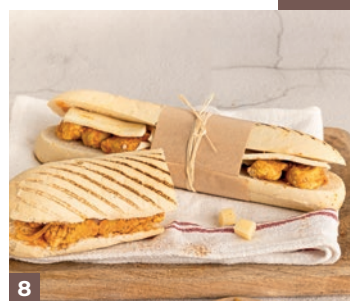
5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15

- 1 P.140 | Quiche Lorraine
- 2 P.140 | Quiche 3 Fromages
- 3 P.141 | Quiche Poulet Halal
- 4 P.141 | Quiche Flamiche
- 5 P.144 | Arti'Tacos Poulet Sauce Barbecue
- 6 P.145 | Arti'Tacos au Falafel & Légumes Grillés Sauce Tomatée
- 7 P.147 | Panini Kebab Halal Pré-Marqué
- 8 P.147 | Panini Poulet Halal Sauce Tikka Pré-Marqué

- 9 P.151 | Triangle Fourré Épinards
- 10 P.151 | Triangle Jambon Fromage
- 11 P.154 | Salade Latina Mambonito
- 12 P.154 | Salade Indian Summer
- 13 P.156 | Mélange Quinoa Boulgour Cuit
- 14 P.158 | Poulet à la Provencale
- 15 P.159 | Poulet au Curry

SNACKING

138

**Quiches Pâte Brisée
Pré-Cuites**

149

**Pinsa
& Baguette Garnie**

140

**Quiches Pâte
Feuilletée Crues**

150

**Fozza &
Baguettes Apéritives**

142

Croques Pré-Cuits

151

Feuilletés Crus

144

Arti'Tacos

154

Salades

146

Paninis Garnis

156

**Graines & Riz Cuits
& Pâtes Cuites**

148

Arti'Empanadas

158

Plats Cuisinés

Arti'Pat
Caractère

QUICHES PÂTE BRISÉE

Une pâte brisée pur
beurre croustillante à
souhait, une garniture
généreuse, c'est le secret
de nos savoureuses
quiches ARTI'PAT
Caractère.



74284

Quiche Poireaux Pâte Brisée Caractère

ø11 cm - Poids : 200 g Carton : 12 pièces

Arti'Pat
Caractère



20-25 mn à 180°C

Retirer le moule en alu avant cuisson.



74286

Tarte Méditerranéenne Pâte Brisée Caractère

ø11 cm - Poids : 200 g - Carton : 12 pièces

Arti'Pat
Caractère



20-25 mn à 180°C

Retirer le moule en alu avant cuisson.



74283

Quiche Lorraine
Pâte Brisée Caractère

ø11 cm - Poids : 200 g - Carton : 12 pièces



20-25 mn à 180°C

Retirer le moule en alu avant cuisson.



74287

Tarte Oignons Pâte Brisée Caractère

ø11 cm - Poids : 200 g - Carton : 12 pièces



20-25 mn à 180°C

Retirer le moule en alu avant cuisson.



74282

Quiche 3 Fromages Pâte Brisée Caractère

ø11 cm - Poids : 200 g - Carton : 12 pièces



20-25 mn à 180°C

Retirer le moule en alu avant cuisson.



Caractéristiques Produits

Cru Surgelé Prépoussé Surgelé Précuit Surgelé Cuit Surgelé

QUICHES PÂTE FEUILLETÉE

*Des quiches premium
généreusement garnies à base
de pâte feuilletée pur beurre*

NOUVEAU

Arti Pat®

74288

Quiche Lorraine

ø11,2 cm - Poids : 250 g - Carton : 18 pièces

 35-40 mn à 180°C

NOUVEAU

Arti Pat®

74292

Quiche 3 Fromages

ø11,2 cm - Poids : 250 g - Carton : 18 pièces

 35-40 mn à 180°C



■ 74290
Tarte Provençale Pâte Feuilletée
ø13 cm - Poids : 200 g - Carton : 22 pièces

🕒 35 mn à 170°C



NOUVEAU

■ 74291
Quiche Poulet Halal
ø11,2 cm - Poids : 250 g - Carton : 18 pièces

🕒 35-40 mn à 180°C



NOUVEAU



■ 74289
Quiche Flamiche
ø11,2 cm - Poids : 250 g - Carton : 18 pièces

🕒 35-40 mn à 180°C



74238

**Croque Chicken
Halal Cheddar**

Poids : 255 g - Carton : 18 pièces



2h à 0-4°C 15-20 mn à 175°C

Déposer une noisette de beurre
sur le dessus du croque avant la cuisson.



74230

Croque Monsieur Chèvre et Lardons

Poids : 170 g - Carton : 24 pièces

15 mn à 180°C



74235

**Croque Végétarien
(Tomate, Fromage de Chèvre, Emmental)**

Poids : 200 g - Carton : 18 pièces

1h à 0-4°C 10 mn à 200°C





52055

Croque Monsieur Jambon Toasté

Poids : 180 g - Carton : 26 pièces



10-15 mn à 210°C

A réchauffer sans décongélation.



74231

Croque Savoyard

Poids : 220 g - Carton : 18 pièces



15 mn à 180°C



74233

Croque à la Dinde Halal

Poids : 155 g - Carton : 20 pièces



1h à 0-4°C



15-20 mn à 180°C



74232

Croque Monsieur Esprit Maison

Poids : 220 g - Carton : 24 pièces



1h à 0-4°C



15-20 mn à 180°C



Caractéristiques Produits

Cru Surgelé Prépoussé Surgelé Précuit Surgelé Cuit Surgelé

ARTI' TACOS À LA FRANÇAISE

Généreusement garnis, les Arti'Tacos sont faciles à mettre en oeuvre. Emballage 2-en-1 fonctionnel et pratique. Doté d'un sachet spécial résistant à la chaleur, il passe directement sur le grill à panini après décongélation, l'emballage sert pour le snacking ou la vente à emporter.



Arti'Pat®

78029

**Arti'Tacos Poulet
Sauce Barbecue**

Long. 14,5 cm - Poids : 200 g
Carton : 24 pièces

NOUVEAU

4h à 0-4°C

5 mn au grill avec le papier



78028

**Arti'Tacos au Poulet Halal
Sauce Algérienne**

Long. 15,7 cm - Poids : 340 g - Carton : 18 pièces

4h à 0-4°C 5 mn au grill avec le papier

Arti'Pat®



78027

**Arti'Tacos au Poulet Halal
Sauce Burger**

Long. 15,7 cm - Poids : 340 g - Carton : 18 pièces

4h à 0-4°C 5 mn au grill avec le papier

Arti'Pat®





78025

**Arti'Tacos au Boeuf Halal
Sauce Algérienne**

 Long. 15,7 cm - Poids : 340 g
 Carton : 18 pièces

4h à 0-4°C

5 mn au grill avec le papier



78026

**Arti'Tacos au Boeuf Halal
Sauce Burger**

 Long. 15,7 cm - Poids : 340 g
 Carton : 18 pièces

Livré avec sachet de présentation

4h à 0-4°C

5 mn au grill avec le papier

**NOUVEAU**

78030

**Arti'Tacos au Falafel
& Légumes Grillés
Sauce Tomatée**

 Long. 14,5 cm - Poids : 200 g
 Carton : 24 pièces

4h à 0-4°C

5 mn au grill avec le papier



74295

Panini 3 Fromages Pré-Marqué

Long. 25 cm - Poids : 185 g

Carton : 18 pièces

Livré avec sachet de présentation

12h à 0-4°C

4 mn à 240°C

ou

Décongeler 1 mn 30 au micro-ondes
puissance 900W.

NOUVELLE
RECETTE



74242

Panini Jambon Fromage Pré-Marqué

Long. 25 cm - Poids : 190 g

Carton : 12 pièces

4-7 mn au grill panini

Faire décongeler le panini 1 min 30
au micro-ondes puissance 500W.



74240

Panini à l'Américaine Pré-Marqué

Long. 25 cm - Poids : 190 g

Carton : 12 pièces

4-7 mn au grill panini

Faire décongeler le panini 1 min 30
au micro-ondes puissance 500W.





NOUVEAU



74293

**Panini Kebab Halal
Pré-Marqué**

Long. 25 cm - Poids : 215 g

Carton : 18 pièces

Livré avec sachet de présentation



12h à 0-4°C

4 mn à 240°C

ou

Décongeler 1 mn 30 au micro-ondes
puissance 900W.



NOUVEAU



74294

**Panini Poulet Halal
Sauce Tikka Pré-Marqué**

Long. 25 cm - Poids : 215 g

Carton : 18 pièces

Livré avec sachet de présentation



12h à 0-4°C

4 mn à 240°C

ou

Décongeler 1 mn 30 au micro-ondes
puissance 900W.



74247

**Panini Poulet Curry
Pré-Marqué**

Long. 25 cm - Poids : 170 g

Carton : 12 pièces

4-7 mn au grill panini

Faire décongeler le panini 1 mn 30
au micro-ondes puissance 500W.

ARTI' EMPANADA

*Les empanadas sont des petits
chaussons farcis typiques
de la cuisine d'Amérique Latine.
Découvrez nos 2 recettes
à la garniture généreuse
pour un encas original.*



■ 74064

Arti'Empanada
Tomate, Mozzarella, Ricotta

Long. 12 cm - Poids : 85 g env.
Carton : 23 pièces

2h-3h à 0-4°C 2-4 mn à 180°C



■ 74063

Arti'Empanada
Poulet, Oignon, Tomate

Long. 12 cm - Poids : 85 g env.
Carton : 23 pièces

2h-3h à 0-4°C 2-4 mn à 180°C







74044

Fozza Crème Lardons

Long. 15 cm - Poids : 180 g - Carton : 24 pièces

Livré avec sachet de présentation

1h à 0-4°C 7 mn à 180°C



74052

Fozza 3 Fromages

Long. 15 cm - Poids : 180 g - Carton : 24 pièces

Livré avec sachet de présentation

1h à 0-4°C 6 mn à 160°C

PAIN APÉRITIF



71403

Tordu aux Olives

Long. 33 cm - Poids : 210 g

Carton : 18 pièces

30 mn à 0-4°C 12 mn à 200°C



71405

Tordu au Chorizo

Long. 33 cm - Poids : 210 g

Carton : 18 pièces

30 mn à 0-4°C 12 mn à 200°C




Arti Pat®

74070

**Triangle
Fourré Épinards**

Poids : 145 g - Carton : 45 pièces

NOUVEAU

27 mn à 170-180°C


Arti Pat®

74071

**Triangle
Jambon Fromage**

Poids : 145 g - Carton : 45 pièces

NOUVEAU

27 mn à 175°C


Arti Pat®

74068

**Croissant
au Jambon
et au Fromage**

Poids : 110 g - Carton : 50 pièces

30 mn à 0-4°C

20-22 mn à 165-175°C



■ 74025

Fougassette aux Gratons de Porc

Poids : 100 g - Carton : 40 pièces



30 mn à 0-4°C



20 mn à 200°C

Dorer à l'œuf.



■ 74030

Chausson Fritada

Poids : 160 g - Carton : 35 pièces



30 mn à 0-4°C



25-30 mn à 180°C

Dorer et rayer avant cuisson.



■ 74035

Friand Fromage

Poids : 110 g - Carton : 72 pièces



30 mn à 0-4°C



30 mn à 180°C

Avant la cuisson dorer à l'œuf, rayer et piquer.



■ 74028

Feuilleté Viande

Poids : 200 g - Carton : 50 pièces



30 mn à 0-4°C



25-30 mn à 200-210°C

Avant la cuisson dorer à l'œuf, rayer et piquer.

■ 74027

Feuilleté Comté

Poids : 200 g - Carton : 50 pièces



30 mn à 0-4°C



25-30 mn à 200-210°C

Avant la cuisson dorer à l'œuf, rayer et piquer.

■ 74050

Feuilleté Comté

Poids : 110 g - Carton : 40 pièces



30 mn à 0-4°C



25-30 mn à 200-210°C

Avant la cuisson dorer à l'œuf, rayer et piquer.



■ 74066

Feuilleté Curry au Poulet Halal
 Poids : 200 g - Carton : 50 pièces

 30 mn à 0-4°C 25-30 mn à 200°C
 Avant la cuisson dorer à l'œuf, rayer et piquer.


■ 74067

Feuilleté Chèvre Épinards
 Poids : 150 g - Carton : 20 pièces

 30 mn à 0-4°C 25-30 mn à 200°C
 Avant la cuisson dorer à l'œuf.


■ 74048

**Feuilleté à la Merguez
de Volaille Halal**
 Poids : 150 g - Carton : 35 pièces

 30 mn à 0-4°C 25-30 mn à 200°C
 Avant la cuisson dorer à l'œuf, rayer et piquer.


■ 74061

Feuilleté Hot Dog
 Poids : 150 g - Carton : 35 pièces

 30 mn à 0-4°C 25-30 mn à 200°C
 Avant la cuisson dorer à l'œuf et piquer.


■ 74049

Feuilleté à la Saucisse de Volaille Halal
 Poids : 150 g - Carton : 35 pièces

 30 mn à 0-4°C 25-30 mn à 200°C
 Avant la cuisson dorer à l'œuf, rayer et piquer.


Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé ■ Prépoussé Surgelé ■ Précuit Surgelé ■ Cuit Surgelé

SALADES PRÊTES À L'EMPLOI

Proposer des salades savoureuses, c'est facile ! Découvrez notre gamme de salades assaisonnées prêtes à l'emploi, inspirées des recettes du monde et notre mélange boulgour prêt à assaisonner.



Salade assaisonnée

NOUVEAU

51186

Salade Latina Mambonito

Sac : 1,25 kg

Elaboré en UE. Salade assaisonnée, composée de riz noir, tomates, avocat, fèves de soja, haricot Azuki, sauce au vinaigre balsamique et oignon. Prête à l'emploi.

16h à 0-4°C



Salade assaisonnée

NOUVEAU

51185

Salade Indian Summer

Sac : 1,25 kg

Elaboré en UE. Salade assaisonnée, composée de quinoa, tomates, fèves pelées, pois chiches, poivrons, curry, graines de courge et huile d'olive. Prête à l'emploi.

16h à 0-4°C

**Salade assaisonnée**

■ 51182

Salade Grecque Spartacus

Sac : 1,25 kg

Salade assaisonnée, composée de riz noir, risoni, tomates cerises, concombre, feta, oignons rouges et olives noires. Prête à l'emploi.

16h à 0-4°C

**Salade assaisonnée**

■ 51183

Salade Italienne Bella Ciao

Sac : 1,25 kg

Salade assaisonnée, composée de pâtes trulli, tomates cerises, épinards, mozzarella, basilic, pesto et huile d'olive. Prête à l'emploi.

16h à 0-4°C

**Salade assaisonnée**

■ 51184

Salade Veggie Green Valley

Sac : 1,25 kg

Salade assaisonnée, composée de sarrasin, fèves, épinards, petits pois, brocolis, oignons et huile d'olive. Prête à l'emploi.

16h à 0-4°C



■ 57112

Mélange de Boulgour Quinoa et Légumes Cuits

Sac : 1 kg - U.M.C. : 2 sacs

Mélange de boulgour, quinoa, courgettes, pois chiche, poivrons et olives kalamata. Produit précuit. Utilisation à chaud ou à froid.

12h à 0-4°C

Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé
 ■ Prépoussé Surgelé
 ■ Précuit Surgelé
 ■ Cuit Surgelé

EXCELLENTES BASES

POUR RÉALISER VOS SALADES ET PASTA BOX EN MOINS DE 5 MINUTES.



NOUVEAU
■ 57113
Mélange Quinoa Boulgour Cuit
Sac: 1 kg

16h à 0-4°C 60 sec à 1800W



■ 57111
Riz Blanc Long Grain Cuit
Sac: 2,5 kg

16h à 0-4°C 60 sec à 1800W



Des bases ultra pratiques et simples d'utilisation. En usage froid, après décongelation, à proposer pour vos salades du jour.
En usage chaud, à servir comme plats du jour.

PRÊT À L'EMPLOI



■ 52485
Penne Cuit
Sac : 2,5 kg

📅 4 mn à 100°C (four à vapeur)

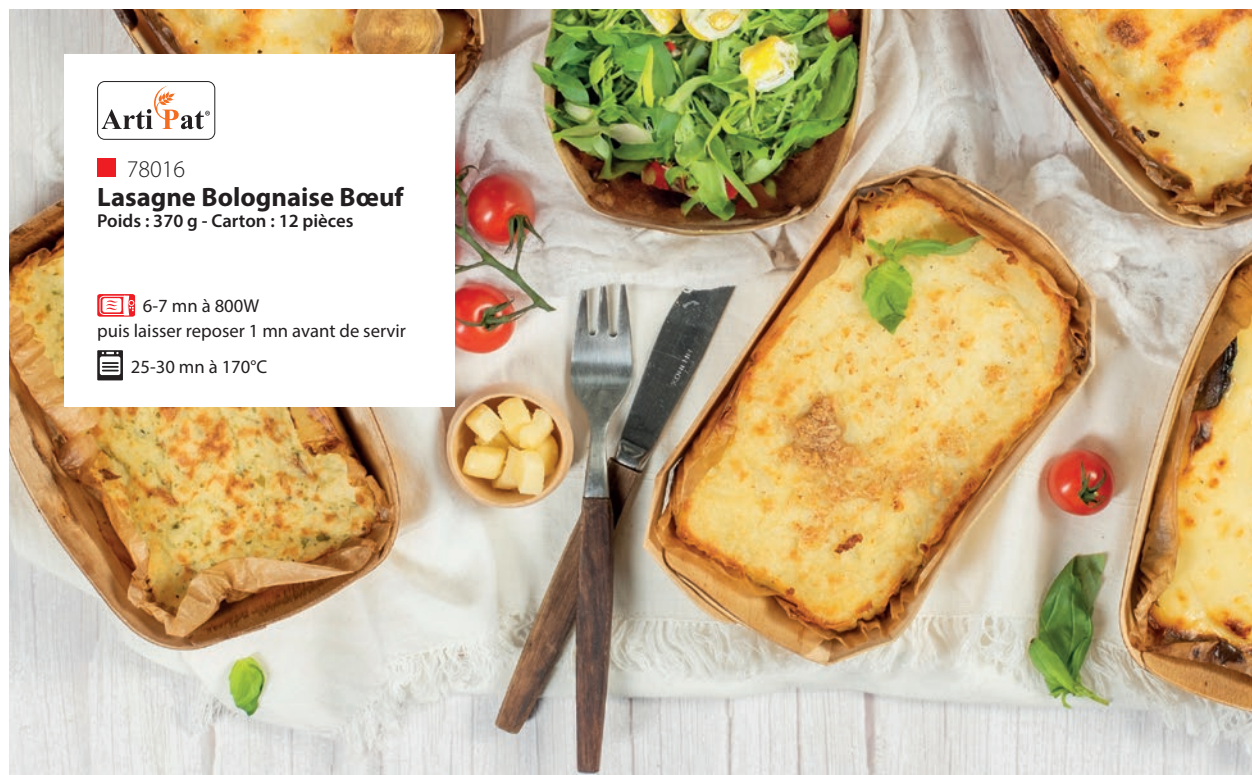


■ 52484
Fusilli Cuit
Sac : 2,5 kg

📅 4 mn à 100°C (four à vapeur)

PLATS CUISINÉS

EN BARQUETTE INDIVIDUELLE OU À PORTIONNER



78016

Lasagne Bolognaise Bœuf

Poids : 370 g - Carton : 12 pièces



6-7 mn à 800W

puis laisser reposer 1 mn avant de servir



25-30 mn à 170°C



NOUVEAU



52405

Poulet à la Provençale

Barquette : 2,10 kg



30 mn à 125°C

À proposer avec une portion
de riz ou de blé cuit
en barquette individuelle
pour la vente à emporter.



Proposez des plats du jour différents et originaux avec notre gamme de plats cuisinés en barquette de 2 kg. Vous choisissez votre accompagnement et portionnez selon vos besoins. Pratique et flexible, c'est la solution idéale pour offrir à vos clients des pauses déjeuner réconfortantes.



52415
Poulet Tandoori
Barquette : 2,10 kg

30 mn à 125°C



52419
Poulet au Curry
Barquette : 2,10 kg

30 mn à 125°C



NOUVEAU

SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Pratique & rapide, vous n'avez plus qu'à assembler. Ainsi vous proposez à vos clients des plats à emporter gourmands en toute simplicité.



57113
Mélange Quinoa Boulgour Cuit
Sac : 1 kg

16h à 0-4°C 60 sec à 1800W



57111
Riz Blanc Long Grain Cuit
Sac : 2,5 kg

16h à 0-4°C 60 sec à 1800W

LES NOUVEAUTÉS

PÂTISSERIE



1 2 3 4



5 6 7 8 9 10



11



12



13



14



15



16 17 18 19 20

1 P.165 | Éclair Citron

2 P.165 | Éclair Pistache

3 P.165 | Éclair Framboise

4 P.165 | Éclair Speculoos

5 P.177 | Carré Exotique

6 P.177 | Carré Pistache

7 P.177 | Carré Citron Meringué

8 P.177 | Carré Croustillant Chocolat

9 P.177 | Carré Croustillant Noisettes
Fève Tonka

10 P.177 | Carré Croustillant Cassis Myrtille

11 P.179 | Entremets Cacahuète Caramel

12 P.179 | Entremets Exotique

13 P.179 | Mont Blanc

14 P.202 | Cheesecake Myrtilles

15 P.204 | Tropicézienne Pré-découpée 10 Parts

16 P.185 | Macaron Noix de Coco

17 P.185 | Macaron Cassis

18 P.185 | Macaron Rose

19 P.185 | Macaron Ananas Citron Vert

20 P.185 | Macaron Speculoos

PÂTISSERIE

162

**Pâtes à Choux
Artisanales**

176

**Entremets
Individuels**

196

**Entremets
Demi-Cadre**

165

Pâtes à Choux

182

Café Gourmand

200

**Entremets
à Partager**

169

Baba au Rhum

184

**Macarons
Artisanaux**

201

**Pâtisseries
à Partager**

170

**Millefeuilles
& Pastel De Nata**

186

Macarons Géants

204

Tropéziennes

171

**Gourmandises
Individuelles**

188

Tartelettes

205

Tartes

172

Mokas

194

**Bande feuilletée
& Dessert Glacé**

206

**Moelleux,
& Gâteaux**

173

Merveilleux

195

**Verrines
Tiramisu**

208

Flans

174

Charlottines

L'ÉCLAIR ARTISANAL



Une recette qualité artisanale avec de la pâte à choux pur beurre, une crème mousseline et un fondant maison.

2 tailles différentes : standard 80 g et 120 g pour les gourmands.

Valorisez votre offre avec des éclairs décorés pour une touche finale raffinée.



■ 75512

Éclair Artisanal Chocolat

Long. 16 cm - Poids : 120 g - Carton : 12 pièces



6h à 0-4°C

Ne pas laisser à température ambiante.







■ 75633

Éclair Artisanal Vanille

Long. 14 cm - Poids : 80 g

Carton : 12 pièces



6h à 0-4°C

Ne pas laisser à température ambiante.



■ 75550

Éclair Artisanal Café

Long. 14 cm - Poids : 80 g - Carton : 12 pièces



6h à 0-4°C

Ne pas laisser à température ambiante.



■ 75549

Éclair Artisanal Chocolat

Long. 14 cm - Poids : 80 g - Carton : 12 pièces



6h à 0-4°C

Ne pas laisser à température ambiante.





■ 75918

NOUVEAU**Éclair Citron**

Long. 14 cm - Poids : 80 g - Carton : 12 pièces



6h à 0-4°C

Ne pas laisser à température ambiante.



■ 75920

NOUVEAU**Éclair Framboise**

Long. 14 cm - Poids : 80 g - Carton : 12 pièces



6h à 0-4°C

Ne pas laisser à température ambiante.



■ 75919

NOUVEAU**Éclair Pistache**

Long. 14 cm - Poids : 80 g - Carton : 12 pièces



6h à 0-4°C

Ne pas laisser à température ambiante.



■ 75921

NOUVEAU**Éclair Speculoos**

Long. 14 cm - Poids : 80 g - Carton : 12 pièces



6h à 0-4°C

Ne pas laisser à température ambiante.

Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé
 ■ Prépoussé Surgelé
 ■ Précuit Surgelé
 ■ Cuit Surgelé



■ 75686
Éclair à la Vanille
Long. 16 cm - Poids : 120 g - Carton : 18 pièces

❄️ 3h-3h30 à 0-4°C
Ne pas laisser à température ambiante.



■ 75679
Éclair au Café
Long. 16 cm - Poids : 120 g - Carton : 18 pièces

❄️ 3h-3h30 à 0-4°C
Ne pas laisser à température ambiante.



■ 75678
Éclair au Chocolat
Long. 16 cm - Poids : 120 g - Carton : 18 pièces

❄️ 3h-3h30 à 0-4°C
Ne pas laisser à température ambiante.



■ 75535

Éclair au Chocolat

Long. 16 cm - Poids : 90 g - Carton : 18 pièces



3h-3h30 à 0-4°C

Ne pas laisser à température ambiante.



■ 75537

Éclair à la Vanille

Long. 16 cm - Poids : 90 g - Carton : 18 pièces



3h-3h30 à 0-4°C

Ne pas laisser à température ambiante.



■ 75536

Éclair au Café

Long. 16 cm - Poids : 90 g - Carton : 18 pièces



3h-3h30 à 0-4°C

Ne pas laisser à température ambiante.



Caractéristiques Produits



Cru Surgelé



Prépoussé Surgelé



Précuit Surgelé



Cuit Surgelé



■ 75530

Paris Brest

Poids : 90 g - Carton : 12 pièces

🕒 2h30-3h à 0-4°C



■ 75547

Éclair Paris Brest

Long. 12,8 cm - Poids : 80 g - Carton : 16 pièces

🕒 4h30-5h à 0-4°C

Ne pas laisser à température ambiante.



■ 75898

Chou Chantilly

Poids : 90 g - Carton : 12 pièces

🕒 3h à 0-4°C





■ 75502
Religieuse Café
Poids : 120 g - Carton : 9 pièces

4h30-5h à 0-4°C
Ne pas laisser à température ambiante.

■ 75501
Religieuse Chocolat
Poids : 120 g - Carton : 9 pièces

4h30-5h à 0-4°C
Ne pas laisser à température ambiante.



■ 75907
Tropézienne
ø8 cm - Poids : 73 g - Carton : 24 pièces

8h à 0-4°C



■ 58237
Baba au Rhum "Bouchon"
Poids : 112 g - Carton : 10 pièces

4h à 0-4°C

Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé ■ Prépoussé Surgelé ■ Précuit Surgelé ■ Cuit Surgelé



75054
Pastel de Nata Délice de Crème
ø8 cm - Poids : 68 g - Carton : 80 pièces

20-30 mn à 0-4°C 9-11 mn à 260-270°C



75053
Pastel de Nata
ø8 cm - Poids : 58 g - Carton : 72 pièces

30 mn à 0-4°C 10-12 mn à 200°C
Temps de repos après cuisson 30 mn



75605
Millefeuille Parfum Vanille Sans Alcool
Long. 10,4 cm - Poids : 135 g - Carton : 16 pièces

12h à 0-4°C



75611
Millefeuille Arôme Vanille
Long. 10 cm - Poids : 140 g - Carton : 12 pièces

2h30-3h à 0-4°C



■ 75676

**Le Petit Cochon
en Pâte d'Amande**

Poids : 90 g - Carton : 12 pièces



4h à 0-4°C

Ne pas laisser à température ambiante.



■ 75893

Souris en Pâte d'Amande Blanche

Poids : 85 g - Carton : 9 pièces



4h à 0-4°C

Ne pas laisser à température ambiante.



■ 75690

Figue

Poids : 90 g - Carton : 9 pièces

**NOUVELLE
RECETTE**

4h à 0-4°C

Ne pas laisser à température ambiante.

Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé
 ■ Prépoussé Surgelé
 ■ Précuit Surgelé
 ■ Cuit Surgelé



75905

Moka Chocolat

Poids : 90 g - Carton : 12 pièces



2h30-3h à 0-4°C



75903

Moka Praliné

Poids : 90 g - Carton : 12 pièces



2h30-3h à 0-4°C



75904

Moka Café

Poids : 90 g - Carton : 12 pièces



2h30-3h à 0-4°C





Arti Pat®

■ 75899

Merveilleux Praliné

Poids : 90 g - Carton : 12 pièces

🕒 2h30-3h à 0-4°C



■ 75901

Merveilleux Chocolat Copeaux

Poids : 90 g - Carton : 12 pièces



■ 75902

Merveilleux Spéculoos

Poids : 90 g - Carton : 12 pièces



■ 75900

Merveilleux Coco

Poids : 90 g - Carton : 12 pièces



🕒 2h30-3h à 0-4°C

🕒 2h30-3h à 0-4°C

🕒 2h30-3h à 0-4°C

Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé ■ Prépoussé Surgelé ■ Précuit Surgelé ■ Cuit Surgelé

CHARLOTTINES GOURMANDES

6 recettes raffinées à base de
génoise, surmontée d'une mousse
onctueuse et entourée de biscuits
à la cuillère



■ 75680

Charlotte Parfum
Fruits Rouges et Framboise
ø8 cm - Poids : 110 g - Carton : 12 pièces

2h30-3h à 0-4°C



■ 75683

Charlotte Citron Meringuée
ø8 cm - Poids : 120 g - Carton : 12 pièces

2h30-3h à 0-4°C



■ 75681

Charlotte Poire
ø8 cm - Poids : 120 g - Carton : 12 pièces

2h30-3h à 0-4°C





■ 75687

Charlotte Crème de Marron

ø8 cm - Poids : 105 g - Carton : 12 pièces

2h30-3h à 0-4°C



■ 75682

Charlotte Chocolat

ø8 cm - Poids : 110 g - Carton : 12 pièces

2h30-3h à 0-4°C



■ 75684

Charlotte Parfum Tiramisu

ø8 cm - Poids : 110 g - Carton : 12 pièces

2h30-3h à 0-4°C



Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé ■ Prépoussé Surgelé ■ Précuit Surgelé ■ Cuit Surgelé



ENTREMETS CHICS & RAFFINÉS

Apportez de la couleur à votre vitrine avec notre nouvelle gamme d'entremets en forme carré. 6 recettes savoureuses, à décorer selon votre imagination pour personnaliser et animer votre offre toute l'année.





■ 75909

NOUVEAU

Carré Exotique

Dim. 5,8 x 6 x 3,8 cm - Poids : 75 g - Carton : 24 pièces



2h-4h à 0-4°C



■ 75910

NOUVEAU

Carré Pistache

Dim. 5,8 x 6 x 3,8 cm - Poids : 65 g - Carton : 24 pièces



2h-4h à 0-4°C



■ 75911

NOUVEAU

Carré Citron Meringué

Dim. 5,8 x 6 x 3,8 cm - Poids : 70 g - Carton : 24 pièces



2h-4h à 0-4°C



■ 75912

NOUVEAU

Carré Croustillant Chocolat

Dim. 5,8 x 6 x 3,8 cm - Poids : 75 g - Carton : 24 pièces



2h-4h à 0-4°C



■ 75913

NOUVEAU

Carré Croustillant Noisettes Fève Tonka

Dim. 5,8 x 6 x 3,8 cm - Poids : 80 g - Carton : 24 pièces



2h-4h à 0-4°C



■ 75914

NOUVEAU

Carré Croustillant Cassis Myrtille

Dim. 5,8 x 6 x 3,8 cm - Poids : 70 g - Carton : 24 pièces



2h-4h à 0-4°C

Caractéristiques Produits

Cru Surgelé Prépoussé Surgelé Précuit Surgelé Cuit Surgelé



■ 75881

Entremets Fraisier

Dim. 9 x 4,2 cm - Poids : 89 g Carton : 24 pièces

2h à 0-4°C



■ 75884

Entremets Croustillant Chocolat Caramel

Dim. 9 x 4,2 cm - Poids : 84 g - Carton : 24 pièces

2h à 0-4°C



■ 75883

Entremets 3 Chocولات

Dim. 9 x 4,2 cm - Poids : 90 g - Carton : 24 pièces

2h à 0-4°C





NOUVEAU

■ 75915

Mont Blanc

ø6,5 cm - Poids : 65 g - Carton : 8 pièces

❄️ 4h à 0-4°C



NOUVEAU

■ 75916

Entremets Cacahuète Caramel

Dim. 11 x 2,5 cm - Poids : 80 g - Carton : 30 pièces

❄️ 12h à 0-4°C



NOUVEAU

■ 75917

Entremets Exotique

Dim. 11 x 2,5 cm - Poids : 70 g - Carton : 30 pièces

❄️ 12h à 0-4°C



Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé ■ Prépoussé Surgelé ■ Précuit Surgelé ■ Cuit Surgelé



■ 58238
Sablé Manguue Coco
 Poids : 90 g - Carton : 16 pièces

❄️ 3h à 0-4°C



■ 58234
Sablé Crémeux Gianduja
 Poids : 90 g - Carton : 16 pièces

❄️ 2h à 0-4°C



■ 75662
Pyramide Croustillant Coeur Noisette
 Poids : 64 g - Carton : 12 pièces

❄️ 2h à 0-4°C



■ 75624
Tiramisu
 Poids : 100 g - Carton : 5 pièces

❄️ 6h à 0-4°C



■ 58270

Macaron Chocolat Cœur Coulant Caramel

Poids : 70 g - Carton : 24 pièces



2h à 0-4°C



30 sec à 800W



5 mn à 170°C sans décongélation ou 3 mn à 170°C avec décongélation



■ 58263

Macarons Chocolat Cœur Fondant Praliné

Poids : 70 g - Carton : 24 pièces



2h à 0-4°C



30 sec à 800W



5 mn à 170°C sans décongélation ou 3 mn à 170°C avec décongélation





■ 76342

Assortiment Mini Gâteaux Lunch

Poids : 600 g (pièce 25 g) - Carton : 24 pièces

 2h à 0-4°C


■ 76343

**Assortiment Mini Éclairs Lunch
(Vanille / Café / Chocolat / Caramel)**

Poids : 600 g (pièce 25 g) - Carton : 24 pièces

 2h à 0-4°C


■ 75908

Mini Tropicienne

ø5,3 cm - Poids : 32 g - Carton : 48 pièces

 6h à 0-4°C



■ 75629

Mini Financier

Poids : 10 g - Carton : 84 pièces

 1h-2h à 0-4°C
Retirer le produit de son emballage avant décongélation
Sortir le produit 15 mn avant de servir.

Caractéristiques Produits

 Cru Surgelé
  Prépoussé Surgelé
  Précuit Surgelé
  Cuit Surgelé



MACARONS ARTISANAUX D'EXCEPTION



- Fabrication française artisanale
- Garniture généreuse et parfumée
- Coques croquantes et fondantes
- 20 recettes originales et bi-parfums

**Macarons Artisanaux
Arti'Pat**



ø4,5 cm - Poids : 20 g env. - Boîte : 32 pièces



1h à 0-4°C



Sortir 10 mn avant de servir.

4, 8, 12 PIÈCES...

Proposez différents
assortiments au fil des saisons.





■ 76474
**Macaron
Framboise**



■ 76475
**Macaron
Citron Jaune**



■ 76478
**Macaron
Passion**



■ 76486
**Macaron Caramel
Fève de Tonka**



■ 76445
**Macaron
Tarte au Citron**



■ 76455
**Macaron
Passion Caramel**



■ 76426
**Macaron Chocolat
Noir Grand Cru**



■ 76433
**Macaron
Fraise Bonbon**



■ 76427
**Macaron
Fraise Basilic**



■ 76428
**Macaron Framboise
Thé Earl Grey**



■ 76454
**Macaron
Vanille**



■ 76434
**Macaron
Pâte à Tartiner**



■ 76453
Macaron Pistache



■ 76461
Macaron Abricot



■ 76449
Macaron Café

NOUVEAU



■ 76494
**Macaron
Noix de Coco**



■ 76493
Macaron Cassis



■ 76491
Macaron Rose



■ 76492
**Macaron Ananas
Citron Vert**



■ 76490
Macaron Speculoos

COUP DE FOUDRE POUR LES MACARONS

*Retrouvez toute la
générosité et la
gourmandise du
macaron en version XXL.*

■ 76477

Macaron Géant Double Saveur Pistache Framboise

ø7,3 cm - Poids : 65 g - Boîte : 24 pièces



1h à 0-4°C



Après décongélation sortir 2h
à température ambiante



■ 76476

Macaron Géant Double Saveur Fraise Citron

ø7,3 cm - Poids : 65 g - Boîte : 24 pièces



1h à 0-4°C



Après décongélation sortir 2h
à température ambiante





TARTELETTES GOURMANDES

14 recettes de tartelettes au visuel appétissant et soigné avec des garnitures généreuses pour des vitrines riches en couleurs.



■ 75801

Tartelette Framboise

ø9 cm - Poids : 110 g - Carton : 30 pièces

 4h à 0-4°C



■ 75802

Tartelette Citron

ø9 cm - Poids : 80 g - Carton : 40 pièces

 4h à 0-4°C


■ 58293

Tartelette aux Pommes

ø9 cm - Poids : 120 g - Carton : 10 pièces

 4h à 4°C







■ 75809
Tartelette
Noix de Pécan
ø 10 cm - Poids : 100 g
Carton : 32 pièces

❄️ 40 mn à 2-4°C



■ 75807
Tartelette Saveur Crème Brûlée
ø 9 cm - Poids : 80 g - Carton : 40 pièces

❄️ 2h30-3h à 0-4°C



■ 75804
Tartelette Chocolat
ø 9 cm - Poids : 80 g - Carton : 40 pièces

❄️ 4h à 0-4°C



■ 75368
Crumble Pomme
 Poids : 110 g - Carton : 18 pièces

🕒 1h30 à 0-4°C



■ 58261
Tartelette Tatin
 ø10 cm - Poids : 130 g - Carton : 12 pièces

🕒 3h 0-4°C

🔥 Pour plus de croustillance, à l'état surgelé, retirer du moule aluminium, puis réchauffer à four chaud 10 min. à 160°C.



■ 58264
Tartelette Tatin du Val de Loire
 ø10 cm - Poids : 120 g - Carton : 20 pièces

📦 À l'état surgelé, réchauffer à four chaud 12 min. à 180°C.



■ 75369
Crumble Fruits Rouges
 Poids : 110 g - Carton : 18 pièces

🕒 1h30 à 0-4°C

Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé ■ Prépoussé Surgelé ■ Précuit Surgelé ■ Cuit Surgelé

75126

**Bande Feuilletée Caramélisée
Pommes Compote**

Dim. 30 x 12 cm - Poids : 490 g

Carton : 16 pièces



40 mn à 185°C



**COUPE
GLACÉE**

GLACÉ 29542

Flûte au Limoncello

Poids : 150 ml - Boîte : 8 pièces



Sortir du congélateur quelques
minutes avant de déguster



Cru Surgelé



Prépoussé Surgelé



Précuit Surgelé



Cuit Surgelé

VERRINES CHICS !

Découvrez nos verrines adaptées à une consommation nomade ou au service à table. 3 recettes gourmandes et tendances avec une base tiramisu pour vous permettre de renouveler votre offre.

■ 76480

Verrine Tiramisu Caramel Spéculoos

Poids : 100 g - Carton : 12 pièces



3h-4h à 0-4°C

■ 76481

Verrine Tiramisu Chocolat Caramel (Daim)

Poids : 100 g - Carton : 12 pièces



3h-4h à 0-4°C

■ 76482

Verrine Tiramisu Fraise

Poids : 100 g - Carton : 12 pièces



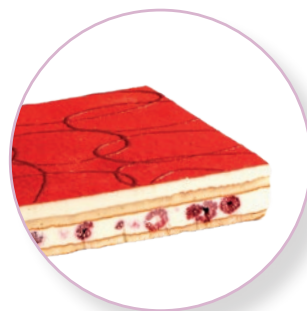
3h-4h à 0-4°C

ENTREMETS DEMI-CADRE

*7 recettes gourmandes à portionner
et décorer selon vos besoins*

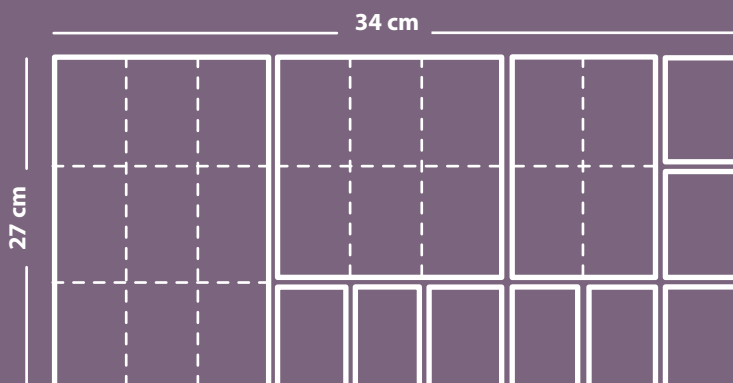


7 RECETTES GOURMANDES



PORTIONNABLE À VOLONTÉ

À découper selon les portions de vente : portion individuelle, pièce pour les cocktails, gâteaux 4 parts / 6 parts / 9 parts, ...



UN DÉCOR NEUTRE POUR LAISSER PLACE À VOTRE CRÉATIVITÉ

Personnalisez vos gâteaux selon l'occasion (anniversaire, baptême, communion, départ en retraite, mariage...) avec quelques lamelles de fruits pour apporter une touche de fraîcheur ou des fruits secs concassés pour apporter du croquant.



ArtiPat®

75874
Demi-Cadre Framboisier
 Dim. : 34 x 27 cm - Poids : 1944 g
 Carton : 1 pièce

4h à 0-4°C

Velours rouges et traits roses

Bavaroise vanille
Génoise imbibée d'un punch framboise
Bavaroise saveur vanille et framboise
Génoise chablonnée au chocolat blanc imbibée d'un sirop framboise



75873
Demi-Cadre Mangue Passion
 Dim. 34 x 27 cm - Poids : 2400 g
 Carton : 1 pièce

4h à 0-4°C

Nappage orange
Mousse mascarpone
Génoise blanche
Confit mangue épicée passion avec morceaux de mangue et groseilles
Biscuit amande chablonné blanc



75875
Demi-Cadre Fraisier
 Dim. 34 x 27 cm - Poids : 2172 g
 Carton : 1 pièce

4h à 0-4°C

Nappage rouge
Bavaroise vanille
Génoise imbibée de sirop fraise
Bavaroise vanille et fraises
Génoise chablonnée au chocolat blanc et imbibée d'un sirop fraise



75878

Demi-Cadre 3 Chocolats

Dim. 34 x 27 cm - Poids : 2201 g
Carton : 1 pièce

4h à 0-4°C

Velours chocolat noir

Mousse chocolat blanc

Mousse au chocolat noir

Biscuit cacao

Croustillant chocolat lait
au riz soufflé

Biscuit cacao



75876

Demi-Cadre Croustillant Chocolat Caramel

Dim. 34 x 27 cm - Poids : 2069 g
Carton : 1 pièce

4h à 0-4°C

Copeaux de chocolat noir
et cacao en poudre

Mousse au chocolat noir

Biscuit cacao noisette

Ganache caramel, noisettes
hachées, pistaches hachées

Croustillant noisette

Génoise cacao



75863

Demi-Cadre Feuillantine

Dim. 34 x 27 cm - Poids : 1998 g
Carton : 1 pièce

4h à 0-4°C

Velours chocolat
et noisettes caramélisées

Mousse chocolat

Croquant chocolat noisette

Biscuit cacao



75866

Demi-Cadre Opéra

Dim. 34 x 27 cm - Poids : 2047 g
Carton : 1 pièce

4h à 0-4°C

Glacage chocolat

Crème au beurre
infusion café

*Biscuit joconde

Ganache chocolat

*Biscuit joconde

Crème au beurre
infusion café

Biscuit joconde chablonné
noir imbibé d'un punch
infusion café

*Biscuit joconde infusé d'un
punch infusion café

ENTREMETS À PARTAGER

*Créez des desserts gourmands
en toute simplicité en
ajoutant des lamelles de
fruits, des fruits secs, ou des
copeaux de chocolat !*

■ 75891

Entremets Poire Chocolat
ø18 cm - Poids : 651 g - Carton : 1 pièce



🌀 4h-6h à 0-4°C

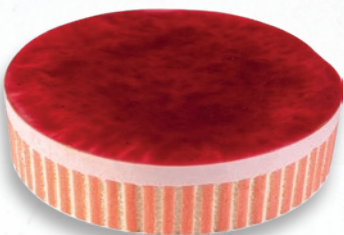


■ 75892

Bavarois Framboise
ø18 cm - Poids : 658 g - Carton : 1 pièce



🌀 4h-6h à 0-4°C







■ 58145 **NOUVEAU**
Cheesecake Myrtilles
 Poids : 515 g - Carton : 6 pièces

❄️ 8h à 0-4°C



■ 75814
Carrot Cake
Pré-découpé 10 Parts
 ø22 cm - Poids : 1250 g - Carton : 1 pièce

❄️ 8h à 0-4°C



■ 75769
American Apple Pie
Pré-découpé 12 Parts
 ø26 cm - Poids : 1800 g
 Carton : 3 pièces

❄️ 20h à 0-4°C
 Sortir le produit de son emballage
 avant décongélation.

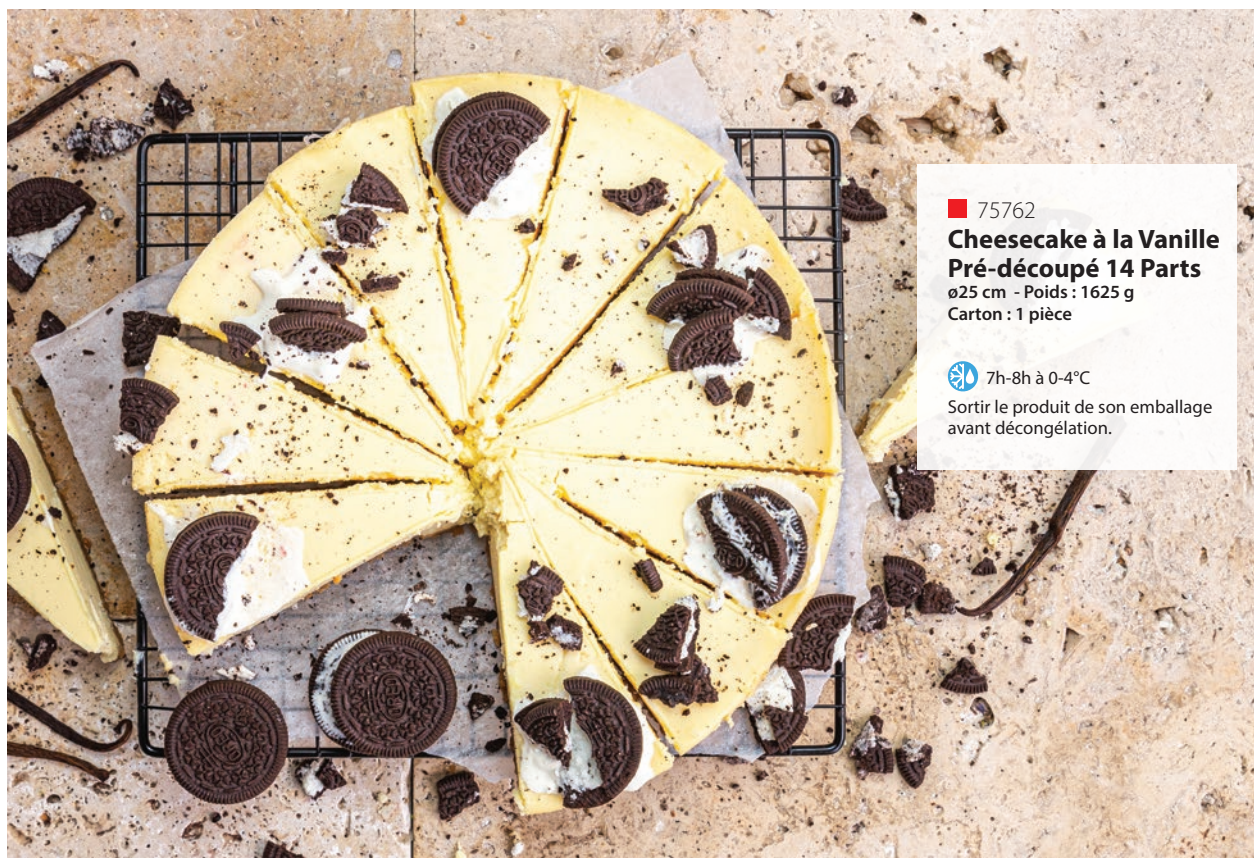
**DEUX RECETTES
DE CHEESECAKE
ULTRA-GOURMANDS
POUR UNE MULTITUDE
DE POSSIBILITÉS.**

Version «Vanille» ou «Citron»
à personnaliser en toute
simplicité pour élargir votre
offre et plaire à tous.
Oreo®, speculoos, caramel,
noix de pecan, snickers®,
fruits frais... toutes les
déclinaisons sont possibles !
Prédécoupé pour faciliter
le service.



75761
Cheesecake au Citron
Pré-découpé 14 Parts
ø25 cm - Poids : 1625 g
Carton : 1 pièce

 7h-8h à 0-4°C
Sortir le produit de son
emballage avant décongélation.



75762
Cheesecake à la Vanille
Pré-découpé 14 Parts
ø25 cm - Poids : 1625 g
Carton : 1 pièce

 7h-8h à 0-4°C
Sortir le produit de son emballage
avant décongélation.



*Une tropézienne pré-découpée,
hyper pratique pour vos formules
midi ou pour un en-cas gourmand.*





75812

Tarte Citron Meringuée

ø26 cm - Poids : 1000 g - Carton : 1 pièce



6h à 0-4°C



58079

Tarte aux Myrtilles

ø27 cm - Poids : 900 g - Carton : 3 pièces

6h à 0-4°C



10 mn à 200-220°C



58077

Tarte aux Pommes Campagnarde

ø26 cm - Poids : 1250 g - Carton : 6 pièces - U.M.C. : 3 pièces



À l'état surgelé, ôter le moule puis réchauffer à four chaud 15-20 min à 150°C. Laisser refroidir, découper, servir.

Caractéristiques Produits



Cru Surgelé



Prépoussé Surgelé



Précuit Surgelé



Cuit Surgelé



■ 58076

Tarte à la Noix de Coco

ø26 cm - Poids : 1150 g - Carton : 6 pièces - U.M.C. : 3 pièces

🍷 À l'état surgelé, ôter le moule puis réchauffer à four chaud 20-25 min à 180°C. Laisser refroidir, découper, servir.



■ 75743

Gâteau Basque Pâte Pur Beurre

ø27 cm - Poids : 1000 g - Carton : 5 pièces

❄️ 4h à 0-4°C 📅 15 mn à 180°C



■ 75813

Torta Marengo

ø26,4 cm - Poids : 900 g
Carton : 1 pièce

❄️ 3h à 0-4°C



■ 75815
Moelleux Citron Pré-découpé 14 Parts
 ø30 cm - Poids : 1500 g - Carton : 3 pièces

🕒 3h-4h à 0-4°C 🍷 Sorter 15 mn avant de servir.



■ 58078
Moelleux Pommes & Noix
 ø26 cm - Poids : 1100 g - Carton : 6 pièces - U.M.C. : 3 pièces

🍷 À l'état surgelé, ôter le moule puis réchauffer à four chaud 15-20 min à 180°C. Laisser refroidir, découper, servir.



■ 58118
Maxi Moelleux au Chocolat
 ø27 cm - Poids : 1600 g - Carton : 4 pièces

🕒 3h-4h à 0-4°C

🍷 Pour plus de gourmandise, à l'état surgelé, faire réchauffer à four chaud 15-20 min à 170°C.



■ 75750
Moelleux Chocolat
 ø27 cm - Poids : 950 g - Carton : 3 pièces

🕒 1h-2h à 0-4°C

🍷 Sorter 15 mn avant de servir.



Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé ■ Prépoussé Surgelé ■ Précuit Surgelé ■ Cuit Surgelé



75051

**Flan Parfum Vanille
Esprit Maison**

ø27 cm - Poids : 2200 g - Carton : 6 pièces



1h10 à 1h20 à 180°C



Refroidissement 2h30 à température ambiante, puis démouler le flan avant de le placer 3h au réfrigérateur à 0-4°C



75055

Flan Nature Premium

ø27 cm - Poids : 2000 g - Carton : 8 pièces



1h10 à 1h20 à 180°C



75048

Maxi Flan

ø27 cm - Poids : 2000 g - Carton : 7 pièces



1h10-1h20 à 180°C





75058

Flan Nature Pré-découpé 10 Parts
ø26 cm - Poids : 1800 g - Carton : 4 pièces

12h à 0-4°C



75062

Flan Choco Cookie Pré-découpé 12 Parts
ø27 cm - Poids : 1950 g - Carton : 4 pièces

12h à 0-4°C



75057

Flan Coco Pré-découpé 10 Parts
ø27 cm - Poids : 1800 g - Carton : 4 pièces

12h à 0-4°C 10 mn à 170°C Laisser refroidir 3h à 0-4°C

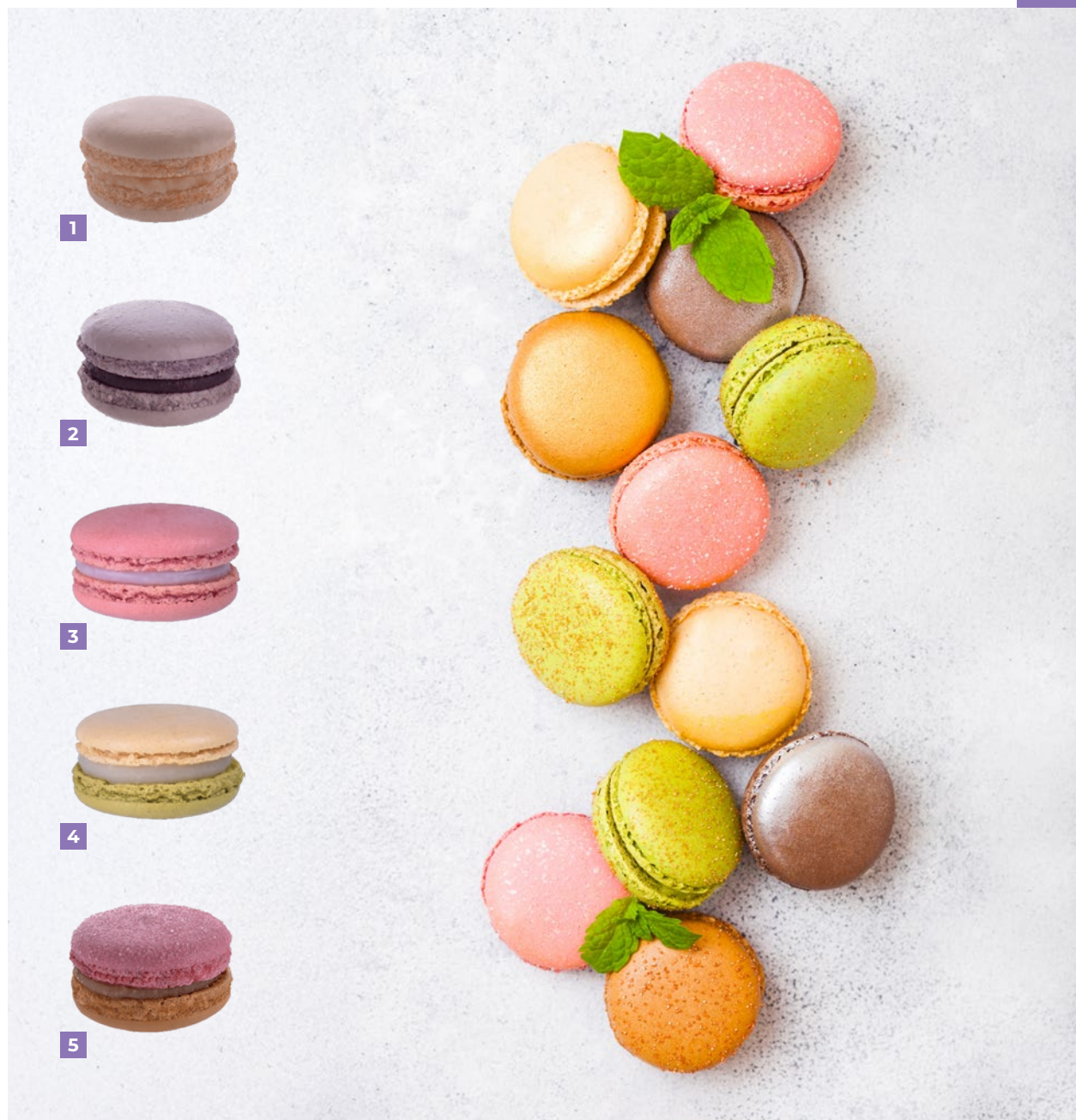
Caractéristiques Produits

Cru Surgelé Prépoussé Surgelé Précuit Surgelé Cuit Surgelé

LES NOUVEAUTÉS



RÉCEPTION



- 1 P.219 | Macaron Noix de Coco
- 2 P.219 | Macaron Cassis

- 3 P.219 | Macaron Rose
- 4 P.219 | Macaron Ananas Citron Vert

- 5 P.219 | Macaron Speculoos

RÉCEPTION

212

Buffet
Cocktails Salés

216

Buffet
Cocktails Sucrés

219

Macarons
Artisanaux



■ 51025

Plateau Gourmet Chic

Poids : 590 g - Plateau : 63 pièces

❄️ 4h à 0-4°C

🕒 Sortir 30 mn avant de servir

Élaboré en France. 9 variétés :

- Préparation fromagère chèvre, segment de figue noire mi séchée - Pain de mie au malt
- Délice de poivrons, décor olive noire - Mini-cake aux olives
- Chutney de mangue, cube de crème au bloc de foie gras de canard aux éclats de fruits secs façon mendiant et décor graines de pavot - Pain de mie au malt
- Délice de saumon à l'estragon, décor de fève & graines de pavot - Mini-blinis
- Pesto de fèves, décor tomate mi-séchée et basilic - Pain de mie à la tomate
- Chiffonnade de noix de jambon, crème à la roquette - Mini-clafoutis aux herbes
- Crevette marinée au piment, crème curry et coco - Pain de mie aux épinards
- Houmous de betterave, concombre et persil - Pain de mie noir au cacao
- Chiffonnade de saumon fumé sur crème citronnée, décor graines de sésame et poivrons rouges - Pain polaire



■ 51021

Plateau de Mini-Wraps (4 Variétés)

Poids : 635 g - Carton : 1 plateau x 48 pièces

❄️ 4h à 0-4°C

🕒 Sortir 30 mn avant de servir.

4 variétés :

- 12 Wraps au fromage de chèvre et aux légumes du soleil
- 12 Wraps au saumon fumé et à la ciboulette
- 12 Wraps au poulet et aux poivrons fondants
- 12 Wraps au pastrami et à la moutarde



■ 51063

Pain Surprise Campagne

Poids : 950 g (50 sandwiches) - Carton : 2 pièces

5 variétés :

- 10 Poulet à la forestière • 10 Thon et œuf mimosa • 10 Fromage ail et fines herbes
- 10 Tomate et olive verte • 10 Jambon paprika



12h à 0-4°C



Sortir 30 mn avant de servir.



■ 51011

Canapés "Assortiment Traiteur" en Languettes

Poids : 800 g - Carton : 140 pièces

Chaque carton contient 28 languettes de 5 canapés. 7 variétés sur 3 types de pain :

- 20 Rillettes de canard aux éclats de pistache - Pain de mie campagne
- 20 Fromage ail & fines herbes - Pain de mie
- 20 Tranche de saumon fumé - Pain de mie
- 20 Tzatziki à l'aneth - Pain de mie aux épinards
- 20 Délice de saumon, crème fraîche et citrons confits - Pain de mie noir
- 20 Délice de poivron rouge et fromage de chèvre - Pain de mie
- 20 Fromage de chèvre, éclats de noix et paprika - Pain de mie noir



4h à 0-4°C



Sortir 10 mn avant de servir.

Caractéristiques Produits



Cru Surgelé



Prépoussé Surgelé



Précuit Surgelé



Cuit Surgelé

51059

Assortiment de Toasts & Feuilletés Crus

Poids : 10 g - Boîte : 100 pièces (1000 g)

À l'état surgelé, cuire 10-14 mn à 210°C.

Élaboré en France. 6 variétés :

- 24 Toast tarte flambée
- 16 Toast mousse crevette
- 12 Toast pizza royale
- 23 Feuilletés allumette chorizo
- 15 Feuilletés allumette saumon
- 10 Feuilletés allumette fines herbes



51071

Gougère au Comté

Poids : 7-8 g - Carton : 240 pièces (1,76 kg)

À l'état surgelé, réchauffer à four chaud
5-8 mn à 180°C.



51060

Mini Feuilletés Escargot & Mini Feuilletés St Jacques

Poids : 10-11 g - Carton : 16 pièces (170 g)

À l'état surgelé cuire à four chaud :
14-16 mn à 180°C

2 variétés :

- 8 Feuilletés escargot cuisinés à la Bourguignonne au beurre, persil et ail
- 8 Feuilletés noix de St Jacques à la Bretonne cuisinés au beurre, vin blanc, oignon et persil



DISPONIBLE SELON SAISON

MINI BURGER

Surfez sur la tendance burger avec ces petites bouchées à proposer à l'apéritif.

51053

Mini Cheeseburger

Poids : 45 g - Plateau : 15 pièces (675 g)



Réchauffer au four traditionnel à 160°C pendant 25-30 mn.
Pour un steak bien cuit, ouvrir le Bun's en deux.



51058

Mini Black Burger au Saumon Fumé

Poids : 32 g - Plateau : 15 pièces (675 g)



24h à 0-4°C Sortir 10 mn avant de servir.



■ 76343

**Assortiment Mini Éclairs Lunch
(Vanille, Café, Chocolat, Caramel)**

Poids : 25 g - Carton : 24 pièces (600 g)

❄️ 2h à 0-4°C



■ 51089

Petits Fours «Envies Sucrées» sur Plateau (9 variétés)

Plateau : 53 pièces (735 g)

❄️ 5h à 0-4°C 🍷 Sortir 10 mn avant de servir.

9 variétés :

- 6 Tartelettes citron
- 7 Carrés opéra
- 7 Carrés pomme cassis
- 6 Financiers framboise
- 7 Rectangles pistache
- 6 Flans abricot
- 4 Éclairs café
- 4 Éclairs chocolat
- 6 Tartelettes chocolat

76342

Assortiment Mini Gâteaux Lunch

Poids : 25 g env.
Carton : 24 pièces (600 g)

2h à 0-4°C

8 variétés :

- 3 mini choux craquelin au cassis
- 3 mini choux craquelin à la pistache
- 3 mini éclairs au chocolat noisette
- 3 mini éclairs au praliné
- 3 mini tartelette citron
- 3 mini tartelette framboise
- 3 mini tartelette chocolat
- 3 mini tartelette caramel



51094

Plateau Petits Fours Art Déco

Plateau : 48 pièces (550 g)

2h à 0-4°C

Sortir 10 mn avant de servir.

6 variétés :

- 8 Choux décor crumble, crémeux caramel et chocolat au lait
- 8 Croustillants chocolat fleur de sel, crémeux chocolat et biscuit au cacao
- 8 Crumbles, gelée de framboise et mousse à la vanille
- 8 Biscuits à la noix de coco, gelée de fraises et crème au beurre
- 8 Financiers à la noix de coco, amandes, compotée mangue-passion et crème au beurre noix de coco
- 8 Meringues enrobées chocolat noisette, mousse au chocolat gianduja et noisette hachée



■ 51036

Assortiment de Macarons

Poids : 12 g env. - Boîte : 72 pièces (924 g)

❄️ 4h à 0-4°C

🕒 Sortir 10 mn avant de servir.

6 variétés :

- Vanille • Café • Chocolat
- Framboise • Citron • Pistache



■ 75629

Mini Financier

Poids : 10 g - Carton : 84 pièces

❄️ 1-2h à 0-4°C 🕒 Sortir 15 mn avant de servir.

Retirer le produit de son emballage avant décongelation



■ 51083

Mini Canelés

Poids : 16 g env. - Carton : 150 pièces (2400 g)

📖 À l'état surgelé, réchauffer à four chaud 10-15 min à 200°C. Laisser refroidir avant de servir.

Arti Pat®



MACARONS ARTISANAUX D'EXCEPTION

- Garniture généreuse et parfumée
- Coques croquantes et fondantes
- 20 recettes originales et bi-parfums

Macarons Artisanaux Arti'Pat
ø4,5 cm - Poids : 20 g env. - Boîte : 32 pièces



1h à 0-4°C



Sortir 10 mn avant de servir.



■ 76474
**Macaron
Framboise**



■ 76475
**Macaron
Citron Jaune**



■ 76478
**Macaron
Passion**



■ 76486
**Macaron Caramel
Fève de Tonka**



■ 76445
**Macaron
Tarte au Citron**



■ 76455
**Macaron
Passion Caramel**



■ 76426
**Macaron Chocolat
Noir Grand Cru**



■ 76433
**Macaron
Fraise Bonbon**



■ 76427
**Macaron
Fraise Basilic**



■ 76428
**Macaron Framboise
Thé Earl Grey**



■ 76454
**Macaron
Vanille**



■ 76434
**Macaron
Pâte à Tartiner**



■ 76453
Macaron Pistache



■ 76461
Macaron Abricot



■ 76449
Macaron Café

NOUVEAU


■ 76494
**Macaron
Noix de Coco**



■ 76493
Macaron Cassis



■ 76491
Macaron Rose



■ 76492
**Macaron Ananas
Citron Vert**



■ 76490
Macaron Speculoos

LES NOUVEAUTÉS

PRODUITS SERVICES



- 1 P.237 | Coque de Paris Brest Individuelle
- 2 P.237 | Coque de Paris Brest 6 Parts
- 3 P.239 | Poche de Crème au Chocolat

- 4 P.239 | Poche de Crème Pistache
- 5 P.239 | Poche de Crème Citron
- 6 P.239 | Poche de Crème Passion

PRODUITS SERVICES

222

Disques Pâte Feuilletée

235

Feuilles de Génoise

223

Plaques Pâte Feuilletée

236

Pâte à Choux à Garnir

224

Pâtons & Pâtes à Pizza

237

Coques de Paris Brest

225

Pinsa

238

Poches de Crème

226

**Fonds de Pâte Brisée
& Feuilletée**

240

**Coques de Macarons
& Meringues**

230

Fonds de Tarte Pâte Sucrée

242

**Produits Réception
à Garnir**

234

**Disques de Tropézienne
& Poche de Crème**



■ 77920

Disque Pâte Feuilletée Ø14 cm

Poids : 55 g - Carton : 160 pièces



18-20 mn à 190°C

■ 77921

Disque Pâte Feuilletée Ø18 cm

Poids : 90 g - Carton : 80 pièces



20-22 mn à 190°C

■ 77922

Disque Pâte Feuilletée Ø22 cm

Poids : 140 g - Carton : 20 pièces



22-24 mn à 190°C

■ 77935

Disque Pâte Feuilletée Ø26 cm

Poids : 220 g - Carton : 20 pièces



24-26 mn à 190°C

■ 77923

Disque Pâte Feuilletée Ø29 cm

Poids : 260 g - Carton : 18 pièces



26-28 mn à 190°C

■ 77924

Disque Pâte Feuilletée Ø32 cm

Poids : 330 g - Carton : 18 pièces



28-30 mn à 190°C





■ 77928

**Plaque Pâte Feuilletée
Beurre Concentré 2,8 mm**
Dim. 57 x 37 cm - Poids : 654 g
Carton : 15 pièces

30 mn à 0-4°C 20 mn à 200°C

■ 77930

**Plaque Pâte Feuilletée
Piquée 33% Beurre**
Dim. 40 x 60 cm - Poids : 700 g
Carton : 17 pièces

30 mn à 0-4°C 20 mn à 200°C

■ 77931

**Plaque Pâte Feuilletée
Non Piquée 33% Beurre**
Dim. 40 x 60 cm - Poids : 700 g
Carton : 17 pièces

30 mn à 0-4°C 20 mn à 200°C



■ 77929

**Plaque Pâte Feuilletée
Margarine Non Piquée 2,8 mm**
Dim. 57 x 37 cm - Poids : 600 g
Carton : 16 pièces

30 mn à 0-4°C 20 mn à 200°C

■ 77937

**Demi Plaque Pâte Feuilletée
Non Piquée 33% Beurre**
Dim. 28,2 x 36,5 cm - Poids : 327 g
Carton : 15 pièces

30 mn à 0-4°C 20 mn à 200°C



PÂTONS À PIZZA

77901

Pâton à Pizza

Poids : 350 g - Carton : 30 pièces

77903

Pâton à Pizza

Poids : 250 g - Carton : 40 pièces

77902

Pâton à Pizza

Poids : 200 g - Carton : 50 pièces

16h-48h à 0-4°C

3 à 4 mn à 320°C

Avant cuisson, sortir du réfrigérateur 15 à 30 mn.



77908

Plaque Pâte à Pizza Prépoussée

Dim. 57 x 37 cm - Poids : 1015 g
Carton : 5 pièces

20-30 mn à 0-4°C

10-12 mn à 170-180°C

77910

Plaque Pâte à Pizza

Dim. 59 x 39 cm - Poids : 1250 g
Carton : 10 pièces



1h30 à 25°C

10 à 15 mn à 200°C



PINSA ROMANA

Ultra-tendance, aérienne et croustillante à la fois, optez pour la PINSA ROMANA et proposez de la nouveauté dans votre offre Snacking à l'italienne. Une plaque grand format à garnir et découper selon vos envies et vos besoins.



77904

Pinsa Base Nature Plaque

Dim. 40 x 60 cm - Poids : 1050 g

Carton : 2 pièces

7 mn à 220°C

Caractéristiques Produits

Cru Surgelé Prépoussé Surgelé Précuit Surgelé Cuit Surgelé

FONDS DE TARTE À GARNIR

*Pour confectionner en un
clin d'oeil des recettes maison
de différents formats !*



FORMAT MINI

POUR VOTRE OFFRE TRAITEUR



77169

Mini Fond de Tartelette Pâte Salée

ø4,5 cm - H. 1,8 cm - Poids : 8 g - Carton : 176 pièces



8-12 mn à 170-180°C

Arti Pat



■ 77202
Maxi Fond Pâte Feuilletée
Bord Haut
 ø27 cm - H. 4,7 cm - Poids : 250 g
 Carton : 8 pièces

30 mn à 180°C



■ 77182
Maxi Fond Pâte Brisée
Bord Haut
 ø27 cm - H. 3,5 cm - Poids : 300 g
 Carton : 12 pièces

Ne pas décongeler avant cuisson

20-25 mn à 180°C

■ 77170
Fond Pâte Brisée
 ø27 cm - H. 2,2 cm - Poids : 350 g
 Carton : 12 pièces

Ne pas décongeler avant cuisson

30 mn à 180°C



77171

Fond de Tartelette Pâte Brisée
ø10 cm - H. 2,2 cm - Poids : 60 g - Carton : 84 pièces



Ne pas décongeler avant cuisson - À cuire impérativement garnie afin d'éviter la rétraction de la pâte.



20 mn à 180°C



77163

Fond de Pâte Feuilletée à Bord Haut
ø10 cm - H. 3,9 cm - Poids : 50 g - Carton : 36 pièces



Ne pas décongeler avant cuisson



10-20 mn à 200°C



77205

Fond Pâte Salée Bord Haut
ø9,5 cm - H. 3,5 cm - Poids : 70 g - Carton : 30 pièces



8 à 10 mn à 180°C.

Piquer le dessous de moule





**TOUTES LES FORMES, TOUTES LES TAILLES, POUR RÉPONDRE
À TOUS VOS BESOINS ET TOUTES VOS IDÉES CRÉATIVES**

■ 77207

Fond de Tarte Pâte Sucrée

ø19 cm - H. 2,5 cm - Poids : 150 g - Carton : 18 pièces

❄ Ne pas décongeler avant cuisson 📅 20 mn à 180°C

■ 77190

Fond de Tarte Pâte Sucrée

ø23 cm - H. 2,4 cm - Poids : 230 g - Carton : 16 pièces

📅 15 mn à 180°C



■ 77192

Fond de Tarte Pâte Sucrée

ø26 cm - H. 2,2 cm - Poids : 300 g - Carton : 16 pièces

📅 25 mn à 180°C



■ 77183

Fond de Tarte Pâte Sucrée

ø30 cm - H. 2,2 cm - Poids : 420 g - Carton : 8 pièces

❄ Ne pas décongeler avant cuisson 📅 25 mn à 190°C



77164

**Mini Fond de Tartelette
Pâte Sucrée**

ø4,5 cm - H. 1,8 cm

Poids : 8 g - Carton : 176 pièces



8-12 mn à 170-180°C



77161

Fond de Tartelette Carré

Dim. 8 x 8 cm - H : 2,3 cm

Poids : 45 g - Carton : 48 pièces



Ne pas décongeler avant cuisson



15 mn à 180°C



77175

Fond de Pâte Sucrée Stick

Dim. 13,5 x 4,5 cm - H. 1,8 cm - Poids : 32 g
Carton : 70 pièces

15 mn à 170°C



77199

Fond de Pâte Sucrée

ø8,2 cm - H. 1,7 cm
Poids : 30 g - Carton : 126 pièces

15 mn à 170°C



77198

Fond de Pâte Sucrée

ø10 cm - H. 2,1 cm
Poids : 41 g - Carton : 90 pièces

15 mn à 170°C



77176

Fond de Pâte Sucrée Cuit

ø9,3 cm - H. 1,9 cm - Poids : 36 g

Carton : 66 pièces

4h à 0-4°C



77195

Fond de Pâte Sablée Pur Beurre

ø8,2 cm - H. 1 cm - Poids : 28 g - Carton : 90 pièces

1h-2h à 0-4°C

Sortir le produit 15 mn avant de servir.



UNE SOLUTION CLÉ EN MAIN POUR VOS TROPÉZIENNES.

DISQUES DE TROPÉZIENNE À GARNIR

■ 77932

Disque de Tropézienne Individuelle à Garnir

ø11,3 cm - Poids : 50 g
Carton : 40 pièces



30 mn à 0-4°C

■ 77933

Disque de Tropézienne à Garnir

ø22,3 cm - Poids : 250 g
Carton : 10 pièces



45 mn à 0-4°C

■ 77934

Disque de Tropézienne à Garnir

ø25 cm - Poids : 450 g
Carton : 6 pièces



45 mn à 0-4°C

Décongélation sous sachet plastique pour éviter que le produit ne sèche.



■ 77502

Poche de Crème Pâtissière

Poids : 500 g - Carton : 8 poches



6h à 0-4°C





■ 77402
Chou à Garnir
ø7,6 cm - Poids : 14,2 g - Carton : 110 pièces

🍷 Garnir le produit en phase de décongélation.



■ 77412
Coque Chou Craquelin
ø8 cm - Poids : 35 g - Carton : 24 pièces

🌊 1h-2h à 0-4°C 🍷 Sortir 15 mn avant dégustation.



■ 77410
Coque Éclair à Garnir
Long. 13 cm - Poids : 12,8 g - Carton : 140 pièces

🌊 1h-1h30 à 0-4°C 🍷 Garnir le produit en phase de décongélation.



■ 77411
Coque Éclair Géant à Garnir
Long. 16 cm - Poids : 14,6 g - Carton : 110 pièces

🌊 1h-1h30 à 0-4°C 🍷 Garnir le produit en phase de décongélation.



■ 77413
Coque Chou Éclair Crumble
Long. 15,5 cm - Poids : 40 g
Carton : 20 pièces

🌊 1h-2h à 0-4°C

📅 5 mn à 160°C



■ 77416

NOUVEAU

**Coque de Paris Brest
Individuelle**

ø9 cm - Poids : 20 g - Carton : 150 pièces

❄️ 30 mn à 0-4°C



■ 77415

NOUVEAU

**Coque de Paris Brest
6 Parts**

ø22 cm - Poids : 150 g - Carton : 12 pièces

❄️ 30 mn à 0-4°C

POCHE DE CRÈME

Simplifiez votre quotidien sans faire de compromis sur le goût !

Nos crèmes garantissent une texture lisse et homogène, idéales pour vos choux, éclairs, tartes et autres délices. Déjà conditionnées et prêtes à l'emploi, il vous suffit de couper l'extrémité pour garnir vos créations en un clin d'œil.

Grâce à leur format pratique, vous pouvez stocker facilement les poches ouvertes au réfrigérateur. Fini le gaspillage : utilisez uniquement la quantité nécessaire et conservez le reste pour plus tard.





NOUVEAU
■ 77505
Poche de Crème au Chocolat
Poids : 1000 g - Carton : 4 poches

6h à 0-4°C



NOUVEAU
■ 77506
Poche de Crème Pistache
Poids : 500 g - Carton : 8 poches

6h à 0-4°C



NOUVEAU
■ 77507
Poche de Crème Citron
Poids : 1000 g - Carton : 6 poches

6h à 0-4°C



NOUVEAU
■ 77504
Poche de Crème Passion
Poids : 500 g - Carton : 4 poches

3-4h à 0-4°C



■ 77502
Poche de Crème Pâtissière
Poids : 500 g - Carton : 8 poches

6h à 0-4°C

TOUTES NOS BASES À GARNIR



Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé ■ Prépoussé Surgelé ■ Précuit Surgelé ■ Cuit Surgelé

■ 77605
**Grandes Coques
de Macarons Vanille**
ø73 mm - Poids : 20 g - Carton : 48 pièces

❄️ 1h à 0-4°C puis 1h à température ambiante



■ 77606
**Grandes Coques
de Macarons Roses**
ø73 mm - Poids : 20 g - Carton : 48 pièces

❄️ 1h à 0-4°C puis 1h à température ambiante



■ 77604
**Grandes Coques
de Macarons Cacao**
ø73 mm - Poids : 20 g - Carton : 48 pièces

❄️ 1h à 0-4°C puis 1h à température ambiante





PLAQUE DE PAIN DE MIE À GARNIR

Les plaques de pain de mie sont un incontournable de vos créations traiteurs sucrées et salées pour réaliser les bouchées de votre choix.

Praticité : format ultra large 30 x 40 cm, sans croûte pour minimiser les pertes.



■ 51066

Plaque de Pain de Mie Blanc

Dim. 40 x 30 cm - Poids : 240 g - Carton : 20 pièces

❄ 2h30-3h à 0-4°C

■ 51068

Assortiment Plaques de Pain de Mie

Dim. 40 x 30 cm - Poids : 240 g - Carton : 18 pièces

3 variétés :

- Pain noir
- Pain multigrain
- Pain tomate basilic

❄ 2h30-3h à 0-4°C





■ 77425
Mini Blinis au Beurre
ø4,5 cm - Poids : 5 g - Carton : 2 sachets x 120 pièces

🕒 2h à 0-4°C
Décongélation 20 secondes au micro-ondes



■ 77426
Mini Pain Cocktail
ø6 cm - Poids : 18 g - Carton : 220 pièces env.

🕒 30 mn à 0-4°C 📅 5-6 mn à 210°C ou Grill



■ 76348
Mini Navette Décor Sésame
Poids : 10 g - Carton : 200 pièces

🕒 1h à 0-4°C



■ 76356
Mini Briochette
Poids : 10 g - Carton : 120 pièces

🕒 1h à 0-4°C



■ 76357
Mini Navette Briochée
Poids : 15 g - Carton : 100 pièces

🕒 1h à 0-4°C

Caractéristiques Produits

■ Cru Surgelé ■ Prépoussé Surgelé ■ Précuit Surgelé ■ Cuit Surgelé



Édition 2025 - Prix hors taxes. Dans la limite des stocks disponibles et sauf erreurs d'impression - Sous réserve d'erreurs typographiques - Suggestions de présentation Document et photos non contractuels. Les temps et les méthodes de mise en œuvre sont indicatifs et à adapter au matériel utilisé.
Photos : Georges Rivalain, Essentiel Food Studio, Adobe Stock.