



Bring colours to your plate\*

*\*Mettez une touche de couleurs dans vos assiettes*

Spécialiste du prêt-à-garnir depuis 1967

## Edito

Depuis plus de 50 ans, Pidy révolutionne la cuisine des professionnels avec une gamme complète de produits prêts à garnir, du salé au sucré, conçus pour répondre à toutes les envies créatives. Cette année encore, Pidy se distingue avec de nombreuses nouveautés qui feront sensation !

- Les bouchées colorées sucrées et salées
- Les feuilles de génoise redvelvet et bananabread
- Les moelleux tigrés et chocolat
- Les quiches au beurre
- Le mini baba carré
- Le mini disque de génoise nature

## couleurs 2025



Audacieuses et éclatantes, ces petites merveilles prêtes à garnir allient couleurs vives et saveurs naturelles pour sublimer tous vos desserts. Des innovations qui redéfinissent les codes de la pâtisserie et booste votre créativité en cuisine !

Mettez une touche de  
dans vos assiettes en

# Au menu

## 08 COCKTAIL SALÉ

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Les mini feuilletés <b>NEW</b> | 10 |
| Les mini tartelettes           | 12 |
| Les mini créatifs              | 14 |
| Les mini cônes                 | 18 |

## 20 LE REPAS

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Les feuilletés                   | 22 |
| Les disques & plaques feuilletés | 25 |
| Les quiches <b>NEW</b>           | 26 |
| Les fonds neutres                | 28 |
| Le KØN                           | 29 |

## 30 DESSERTS

|  |    |
|--|----|
| Les tartelettes rustiques                  | 32 |
| Les tartelettes Trendy                     | 33 |
| Les fonds sablés bords droits              | 37 |
| Les fonds sablés bords cannelés            | 38 |
| La pâte à choux                            | 40 |
| Les douceurs feuilletées <b>NEW</b>        | 42 |
| Les tulipes artisanales                    | 44 |
| Les moelleux <b>NEW</b>                    | 44 |
| Les savarins & babas                       | 45 |
| Les macarons                               | 48 |
| Les génoises et bases entremets <b>NEW</b> | 50 |
| Les meringues                              | 54 |
| Les toppings                               | 55 |
| Les cups gaufrées                          | 56 |

## 58 CONGELÉ

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Les feuilletés crus     | 60 |
| Les génoises            | 61 |
| Les jocondes            | 63 |
| Les babas               | 64 |
| Les crumbles            | 66 |
| Les moelleux <b>NEW</b> | 66 |
| Les macarons            | 67 |
| La pâte à choux         | 68 |

## GLUTEN FREE & VEGAN

69

## LA GAMME SÉLECTION BY PIDY

72

## LA GAMME DÉLOS

76



# Légende



Au beurre



Matières grasses végétales



Avec coating



Recette Clean



Sans gluten



Vegan



Congelé



Selection by Pidy





**+ 450**

références disponibles

Fabriqué en  
**France,  
Belgique  
et USA**



**6 usines**

14 lignes de production  
& 1 atelier

**certifiées BRC, IFS ou SQF**



**19 technologies**

maîtrisées et  
reconnues  
par nos partenaires  
de l'industrie  
agroalimentaire



## Nos engagements

### LE PROGRAMME **CLEAN**

Déployé depuis presque 3 ans, le programme Clean consiste à développer nos recettes à partir de matières premières de haute qualité strictement sélectionnées, tout en limitant un maximum l'utilisation d'additifs et autres numéros E. Il concerne toutes nos familles de produits. A horizon 2027, l'intégralité de nos compositions produits seront nettoyées.

### LE PROGRAMME **GREEN**

Parce que notre planète est précieuse et ses ressources limitées, nous travaillons continuellement sur nos méthodes de production, nos sourcings de matières premières, nos emballages avec un objectif : **réduire notre impact carbone.**





# COCKTAILS

|                      |     |
|----------------------|-----|
| LES MINI FEUILLETÉS  | P10 |
| LES MINI TARTELETTES | P12 |
| LES MINI CRÉATIFS    | P14 |
| LES MINI CÔNES       | P18 |



Spécialiste du prêt-à-garnir  
depuis 1967

# les mini feuilletés



**Mini bouchée**  
ø 3,5 x h 2,5cm - 5,5g

| ref.       | ↓   | 🚚  |
|------------|-----|----|
| 658.50.480 | 480 | 48 |



**Mini bouchée**  
ø 4,2 x h 2,8cm - 8,5g

| ref.       | ↓   | 🚚   |
|------------|-----|-----|
| 662.50.105 | 105 | 136 |
| 662.50.350 | 350 | 48  |



**Mini bouchée**  
ø 4,8 x h 3,5cm - 11g

| ref.       | ↓  | 🚚  |
|------------|----|----|
| 210.50.072 | 72 | 88 |
| 210.50.096 | 96 | 88 |



**Zakouski**  
ø 3,3 x h 2,2cm - 1,5g

| ref.       | ↓   | 🚚   |
|------------|-----|-----|
| 020.50.096 | 96  | 168 |
| 020.50.192 | 192 | 96  |
| 020.50.480 | 480 | 48  |



**Apérioriche**  
ø 4,5 x h 1,1cm - 6g

| ref.       | ↓  | 🚚   |
|------------|----|-----|
| 160.29.090 | 90 | 168 |



**Mini bouchée carrée**  
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

| ref.       | ↓   | 🚚   |
|------------|-----|-----|
| 010.49.096 | 96  | 168 |
| 010.49.192 | 192 | 112 |
| 010.49.480 | 480 | 48  |



**NEW**

**Mini bouchée carrée - Tomates & herbes de Provence**  
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

| ref.         | ↓  | 🚚   |
|--------------|----|-----|
| 010.61OR.098 | 96 | 168 |



Disponible Sept./Déc.

**Mini étoile**  
ø 2,9 x h 2,7cm - 6g

| ref.       | ↓   | 🚚   |
|------------|-----|-----|
| 659.50.096 | 96  | 192 |
| 659.50.480 | 480 | 48  |



Disponible Sept./Déc.

**Mini sapin**  
6 x 4,1 x h 2,1cm - 8g

| ref.       | ↓   | 🚚  |
|------------|-----|----|
| 085.50.320 | 320 | 48 |



**Assortiment feuilleté**  
12 Mini carré / 12 Zakouski / 12 Gourmande / 12 Apérioriche

| ref.       | ↓  | 🚚   |
|------------|----|-----|
| 047.50.048 | 48 | 360 |



**NEW**

**Mini bouchée carrée - Saveur pesto**  
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

| ref.         | ↓  | 🚚   |
|--------------|----|-----|
| 010.60GR.098 | 96 | 168 |



**NEW**

**Mini bouchée carrée - Betterave & poivre**  
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

| ref.         | ↓  | 🚚   |
|--------------|----|-----|
| 010.66RE.098 | 96 | 168 |



**Apérioriche**  
3,5 x 4,2 x h 2,5cm - 5,5g

| ref.       | ↓   | 🚚   |
|------------|-----|-----|
| 080.50.096 | 96  | 168 |
| 080.50.480 | 480 | 48  |



**Fishka**  
6 x 3 x h 1,7cm - 5g

| ref.       | ↓   | 🚚   |
|------------|-----|-----|
| 090.49.084 | 84  | 168 |
| 090.49.336 | 336 | 48  |



**Mini cornet**  
ø 2,7 x 6,2cm - 8g

| ref.       | ↓   | 🚚   |
|------------|-----|-----|
| 360.02.056 | 56  | 168 |
| 360.02.112 | 112 | 112 |

# les mini tartelettes



## TRENDY



**P** Mini Trendy rond neutre  
ø 4 x h 1,6cm - 6,5g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 647.81.210 | 210 | 96 |



**C** Mini Trendy rond neutre  
ø 5 x h 1,6cm - 13g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 645.20.090 | 90 | 168 |



**P** Mini Trendy carré neutre  
□ 3,5 x h 1,6cm - 7g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 646.81.210 | 210 | 96 |

**C** Mini Trendy rond neutre  
ø 4 x h 1,6cm - 6,5g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 647.20.096 | 96  | 168 |
| 647.20.240 | 240 | 120 |

**C** Mini Trendy carré neutre  
□ 3,5 x h 1,6cm - 7g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 646.20.096 | 96  | 168 |
| 646.20.240 | 240 | 120 |

**C** Mini Trendy rond neutre + coating  
ø 4 x h 1,6cm - 6,8g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 637.20.240 | 240 | 120 |

## SANS GLUTEN



**C** Mini tartelette  
ø 4 x h 2cm - 4g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 725.01.096 | 96 | 200 |



**C** Mini tartelette  
ø 5 x h 2cm - 7,5g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 730.01.070 | 70 | 320 |



**C** Gourmande  
ø 4 x h 2cm - 3g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 710.20.096 | 96  | 200 |
| 710.20.192 | 192 | 200 |
| 710.20.480 | 480 | 80  |



**C** Mignardise  
ø 6 x h 2cm - 8g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 720.86.080 | 80  | 168 |
| 720.86.240 | 240 | 88  |
| 720.86.360 | 360 | 72  |



**C** Mini telline neutre lisse  
ø 4 x h 1,5cm - 6g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 713.20.096 | 96  | 200 |
| 713.20.480 | 480 | 80  |



**C** Mini telline Taco  
ø 4 x h 1,5cm - 4,5g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 713.72.096 | 96 | 168 |



**C** Mini croustade neutre  
ø 4,2 x h 1,7cm - 5g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 315.80.192 | 192 | 160 |



**C** Mini telline neutre cannellée  
ø 4,5 x h 1,7cm - 6g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 882.20.120 | 120 | 176 |
| 882.20.480 | 480 | 72  |



# les mini créatifs



|  |   |            |     |     |
|--|---|------------|-----|-----|
|  | <b>Mini coquille</b><br>ø 5 x h 1cm<br>3,5g | ref.       |     |     |
|  |   | 792.75.090 | 90  | 168 |
|  |   | 792.75.480 | 480 | 72  |



|  |  |            |     |     |
|--|--|------------|-----|-----|
|  | <b>Amusette</b><br>3,6 x 7,5cm<br>3,5g | ref.       |     |     |
|  |  | 790.77.084 | 84  | 168 |
|  |  | 790.77.252 | 252 | 184 |
|  |  | 790.77.444 | 24  | 88  |



|  |  |            |     |     |
|--|--|------------|-----|-----|
|  | <b>Mini canapé</b><br>ø 5 x h 1cm - 3,5g | ref.       |     |     |
|  |  | 719.70.140 | 140 | 320 |
|  |  | 719.70.280 | 280 | 184 |



|  |   |            |     |     |
|--|---|------------|-----|-----|
|  | <b>Flower cuppy</b><br>ø 5,5 x h 1,2cm - 3,4g | ref.       |     |     |
|  |   | 718.70.140 | 140 | 320 |
|  |   | 718.70.280 | 280 | 184 |



|  |   |            |     |     |
|--|---|------------|-----|-----|
|  | <b>Mini barquette</b><br>6,5 x 2,5 x h 1,2cm - 3,8g | ref.       |     |     |
|  |   | 350.80.280 | 280 | 120 |



|  |  |            |     |     |
|--|--|------------|-----|-----|
|  | <b>Mini cocotte</b><br>ø 5,1 x h 1,1cm<br>3,5g | ref.       |     |     |
|  |  | 794.77.090 | 90  | 168 |
|  |  | 794.77.192 | 192 | 184 |



|  |  |            |     |     |
|--|--|------------|-----|-----|
|  | <b>Duobelle</b><br>3 x 6 x h 1,1cm<br>3,5g | ref.       |     |     |
|  |  | 793.77.084 | 84  | 320 |
|  |  | 793.77.168 | 168 | 160 |



|  |  |            |     |     |
|--|--|------------|-----|-----|
|  | <b>Assortiment 152 Mini sablés neutres</b><br>48 Mini Trendys carrés / 48 ronds / 56 Mini barquettes | ref.       |     |     |
|  |  | 351.80.152 | 152 | 160 |



|  |  |            |    |     |
|--|--|------------|----|-----|
|  | <b>Assortiment 96 Mini Trendy neutres</b><br>48 Mini Trendys ronds / 48 carrés | ref.       |    |     |
|  |  | 648.20.096 | 96 | 168 |



|  |                                    |            |     |     |
|--|------------------------------------|------------|-----|-----|
|  | <b>Iris</b><br>ø 3 x h 1,5cm<br>4g | ref.       |     |     |
|  |                                    | 717.70.144 | 24  | 88  |
|  |                                    | 717.70.096 | 96  | 168 |
|  |                                    | 717.70.192 | 192 | 112 |
|  |                                    | 717.70.480 | 480 | 48  |



|  |   |            |     |     |
|--|---|------------|-----|-----|
|  | <b>Corolle</b><br>ø 3 x h 1,5cm<br>3,5g | ref.       |     |     |
|  |   | 715.70.144 | 24  | 88  |
|  |   | 715.70.096 | 96  | 168 |
|  |   | 715.70.192 | 192 | 112 |
|  |   | 715.70.480 | 480 | 48  |



|  |  |            |     |    |
|--|--|------------|-----|----|
|  | <b>Assortiment 356 Créatifs I</b><br>96 Iris / 120 Mini tellines neutres cannellées / 140 Flower cuppies | ref.       |     |    |
|  |  | 074.00.356 | 356 | 80 |



|  |   |            |     |     |
|--|---|------------|-----|-----|
|  | <b>Assortiment 226 Créatifs II</b><br>48 Iris / 48 Gourmandes / 60 Mini coquilles / 70 Flower cuppies | ref.       |     |     |
|  |   | 076.00.226 | 226 | 104 |



**Fine coquille charbon végétal**  
6,7 x 3,2 x h 1cm - 4g

| ref.       | ↓   | ☐   |
|------------|-----|-----|
| 795.59.024 | 24  | 88  |
| 795.59.084 | 84  | 320 |
| 795.59.435 | 435 | 100 |



**Fine coquille**  
6,7 x 3,2 x h 1cm - 4g

| ref.       | ↓   | ☐   |
|------------|-----|-----|
| 795.50.024 | 24  | 88  |
| 795.50.084 | 84  | 320 |
| 795.50.435 | 435 | 100 |



**Fine coquille persillée**  
6,7 x 3,2 x h 1cm - 4g

| ref.       | ↓   | ☐   |
|------------|-----|-----|
| 795.51.084 | 84  | 320 |
| 795.51.435 | 435 | 100 |

## POUR VOUS AIDER DANS VOTRE PRÉSENTATION



**Présentoir 35 pièces**  
37,1 x 29,3 x 6,5cm

| ref.       | ↓ | ☐   |
|------------|---|-----|
| 000.10.001 | 1 | 168 |



**Présentoir pyramide**  
39 x 35cm

| ref.       | ↓ | ☐   |
|------------|---|-----|
| 000.09.001 | 1 | 112 |

## VEGGIE CUPS



**Betterave rouge**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

| ref.       | ↓  | ☐   |
|------------|----|-----|
| 716.84.024 | 24 | 88  |
| 716.84.096 | 96 | 168 |



**Carotte**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

| ref.       | ↓  | ☐   |
|------------|----|-----|
| 716.82.024 | 24 | 88  |
| 716.82.096 | 96 | 168 |



**Épinard**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

| ref.       | ↓  | ☐   |
|------------|----|-----|
| 716.81.024 | 24 | 88  |
| 716.81.096 | 96 | 168 |



**Oignon grillé**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

| ref.       | ↓  | ☐   |
|------------|----|-----|
| 716.85.024 | 24 | 88  |
| 716.85.096 | 96 | 168 |

**Assortiment 96 Veggie cups**

24 Betterave rouge  
24 Carotte  
24 Épinard  
24 Oignon grillé

| ref.       | ↓  | ☐   |
|------------|----|-----|
| 716.79.096 | 96 | 168 |
| 716.79.048 | 48 | 320 |

## SPICY CUPS



**Southern pepper**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

| ref.       | ↓  | ☐   |
|------------|----|-----|
| 717.64.024 | 24 | 88  |
| 717.64.096 | 96 | 168 |



**African falafel**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

| ref.       | ↓  | ☐   |
|------------|----|-----|
| 717.61.024 | 24 | 88  |
| 717.61.096 | 96 | 168 |



**Mexican chili**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

| ref.       | ↓  | ☐   |
|------------|----|-----|
| 717.63.024 | 24 | 88  |
| 717.63.096 | 96 | 168 |



**Asian curry**  
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

| ref.       | ↓  | ☐   |
|------------|----|-----|
| 717.62.024 | 24 | 88  |
| 717.62.096 | 96 | 168 |

**Assortiment 96 Spicy cups**

24 Southern pepper  
24 African falafel  
24 Mexican chili  
24 Asian curry

| ref.       | ↓  | ☐   |
|------------|----|-----|
| 717.65.096 | 96 | 168 |
| 717.65.048 | 48 | 320 |

## MACARONS SALÉS



**Assortiment 192 Macarons salés**

96 Curry  
96 Épicé  
ø 3,5cm  
2,1g

| ref.       | ↓   | ☐   |
|------------|-----|-----|
| 460.99.192 | 192 | 200 |

# les mini cônes



**Mini cône tomate**  
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 508.62.024 | 24 | 88 |

**Mini cône tomate**  
+ coating + **plateau**  
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 508.82.090 | 90 | 152 |



**Mini cône neutre**  
+ coating + **plateau**  
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 508.80.090 | 90 | 152 |

**Mini cône neutre**  
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 508.90.144 | 24  | 88  |
| 508.90.112 | 112 | 200 |
| 508.90.286 | 286 | 176 |

**Mini cône neutre**  
+ **palette**  
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 508.90.212 | 112 | 200 |
| 508.90.386 | 286 | 176 |



**Mini cône charbon végétal**  
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 508.65.024 | 24 | 88 |

**Mini cône charbon végétal**  
+ coating + **plateau**  
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 508.85.090 | 90 | 152 |



**Mini cône basilic**  
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 508.66.024 | 24 | 88 |

**Mini cône basilic**  
+ coating + **plateau**  
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 508.86.090 | 90 | 152 |



**Mini cône sésame**  
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 508.79.112 | 112 | 200 |

## Plateau



**Assortiment 180 Mini cônes**  
+ coating + **plateau**  
+ **palette**

45 neutre / 45 charbon végétal / 45 tomate / 45 basilic

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 508.99.284 | 180 | 72 |

**Assortiment 96 Mini cônes**  
+ **palette**

24 neutre / 24 charbon végétal / 24 tomate / 24 basilic

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 508.98.052 | 48 | 320 |
| 508.98.200 | 96 | 200 |



**Présentoir pour mini cônes**  
13,5 x 13,5 x 8cm - 9 pièces

|            |   |    |
|------------|---|----|
| ref.       |   |    |
| 000.06.008 | 8 | 42 |



**Présentoir palette**  
38 x 29cm - 36 pièces

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 000.02.015 | 15 | 120 |





# REPAS

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| LES FEUILLETÉS                      | P22 |
| LES DISQUES<br>& PLAQUES FEUILLETÉS | P25 |
| LES QUICHES                         | P26 |
| LES FONDS NEUTRES                   | P28 |
| LE KØN                              | P29 |



Spécialiste du prêt-à-garnir  
depuis 1967

# les feuilletés



**Bouchée standard**  
 ø 5,7 x h 4cm - 17g

| ref.       |    |    |
|------------|----|----|
| 190.49.040 | 40 | 88 |
| 190.49.060 | 60 | 88 |



**Bouchée standard**  
 ø 7 x h 4,5cm - 25g

| ref.       |    |     |
|------------|----|-----|
| 230.50.026 | 24 | 120 |
| 230.50.096 | 96 | 40  |



**Vol au vent pur beurre**  
 ø 8 x h 4,5cm - 32g

| ref.       |    |    |
|------------|----|----|
| 240.05.072 | 72 | 48 |



**Vol au vent artisanal**  
 ø 8,5 x h 5,5cm - 40g

| ref.       |    |    |
|------------|----|----|
| 241.27.072 | 72 | 40 |



**Fleuron**  
 6,2 x 2,1 x h 1,6cm  
5,5g

| ref.       |    |     |
|------------|----|-----|
| 100.50.084 | 84 | 168 |



**Bouchée vide sans chapeau**  
 ø 7 x h 4,5cm - 27g

| ref.       |    |     |
|------------|----|-----|
| 220.50.024 | 24 | 120 |
| 220.50.096 | 96 | 40  |



**Vol au vent vide sans chapeau**  
 ø 8 x h 4,5cm - 33g

| ref.       |    |    |
|------------|----|----|
| 240.53.072 | 72 | 48 |



**Bouchée vide chapeau séparé**  
 ø 7 x h 4,5cm - 27g

| ref.       |    |     |
|------------|----|-----|
| 220.50.924 | 24 | 120 |
| 220.50.960 | 60 | 48  |



**Vol au vent vide chapeau séparé**  
 ø 8 x h 4,5cm - 33g

| ref.       |    |    |
|------------|----|----|
| 240.53.972 | 72 | 40 |



**Vol au vent repas**  
 ø 9,5 x h 4,5cm - 44g

| ref.       |    |    |
|------------|----|----|
| 682.01.048 | 48 | 48 |



EXISTE AUSSI EN CONGELÉ



**Bouchée**  
 ø 7 x 0,7cm  
21,5g

| ref.       |     |    |
|------------|-----|----|
| 190.88.170 | 170 | 56 |

EXISTE AUSSI EN BORDS LISSES



**Vol au vent lisse**  
 ø 8 x h 4,5cm  
35g

| ref.       |    |    |
|------------|----|----|
| 681.50.072 | 72 | 48 |

## le petit

- Il est recommandé de réchauffer les feuilletés dans un four préchauffé pendant 7 minutes à 170°C avant de les garnir.
- Conviennent aussi bien pour les applications salées que sucrées.
- Peuvent être congelés après le remplissage.





**Bouchée carrée**  
□ 6 x h 4,5cm - 25g

|  |            |    |    |
|--|------------|----|----|
|  | ref.       |    |    |
|  | 200.49.048 | 48 | 72 |



**Quatro**  
□ 8 x h 3,2cm - 33g

|  |            |    |    |
|--|------------|----|----|
|  | ref.       |    |    |
|  | 222.49.048 | 48 | 48 |



**Bouchée carrée**  
□ 8 x h 4,8cm - 44g

|  |            |    |    |
|--|------------|----|----|
|  | ref.       |    |    |
|  | 242.05.018 | 18 | 64 |



**Fond feuilleté**  
ø 12,5 x h 1,3cm - 40g

|  |            |    |    |
|--|------------|----|----|
|  | ref.       |    |    |
|  | 255.15.075 | 75 | 48 |

## DISQUES FEUILLETÉS



**Disque feuilleté**  
ø 11cm

|  |            |    |     |
|--|------------|----|-----|
|  | 31g        |    |     |
|  | ref.       |    |     |
|  | 254.96.082 | 80 | 126 |



**ø 25cm**  
119g

|  |            |    |     |
|--|------------|----|-----|
|  | ref.       |    |     |
|  | 257.91.020 | 20 | 152 |



**ø 28cm**  
208g

|  |            |    |    |
|--|------------|----|----|
|  | ref.       |    |    |
|  | 267.91.034 | 30 | 60 |

## PLAQUES FEUILLETÉES



**Bouchée poisson**  
9 x 6,5 x h 4,5cm - 30g

|  |            |    |    |
|--|------------|----|----|
|  | ref.       |    |    |
|  | 244.49.054 | 54 | 48 |



Disponible  
Sept./Déc.

**Bouchée sapin**  
10 x 6,5 x h 4,5cm - 30g

|  |            |    |    |
|--|------------|----|----|
|  | ref.       |    |    |
|  | 249.49.054 | 54 | 48 |



**Roulé feuilleté**  
ø 5 x 11,5 x h 4,5cm - 27g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 550.30.090 | 90 | 40 |



**Plaque feuilletée**

|  |                   |    |     |
|--|-------------------|----|-----|
|  | 29 x 37cm x h 3mm |    |     |
|  | 325g              |    |     |
|  | ref.              |    |     |
|  | 282.91.015        | 15 | 108 |

|  |                     |    |    |
|--|---------------------|----|----|
|  | 57 x 37cm x h 2,5mm |    |    |
|  | 660g                |    |    |
|  | ref.                |    |    |
|  | 287.80.020          | 20 | 60 |

|  |                     |    |    |
|--|---------------------|----|----|
|  | 57 x 37cm x h 3,5mm |    |    |
|  | 870g                |    |    |
|  | ref.                |    |    |
|  | 288.91.015          | 15 | 60 |

**57 x 37cm x h 2,5mm**  
660g

|  |            |    |    |
|--|------------|----|----|
|  | ref.       |    |    |
|  | 287.90.020 | 20 | 60 |



# les quiches

## le petit +

- Fabriquées selon la méthode du feuilletage à la hollandaise : un feuilleté serré et régulier pour une forte résistance à la détrempe.

### Conseils de mise en œuvre

- Cuisson produit garni 25 minutes à 170° C puis 15 minutes à 150° C dans un four préchauffé.
- Peuvent être congelées après remplissage.



|  |  |            |     |     |
|--|--|------------|-----|-----|
|  | <b>Mini quiche</b><br>ø 7 x h 2cm<br>12,5g | ref.       |     |     |
|  |  | 740.20.090 | 90  | 120 |
|  |  | 740.20.180 | 180 | 48  |



|  |  |            |     |     |
|--|--|------------|-----|-----|
|  | <b>Petite quiche</b><br>ø 8,5 x h 2,1cm<br>18,2g | ref.       |     |     |
|  |  | 750.20.024 | 24  | 168 |
|  |  | 750.20.072 | 72  | 120 |
|  |  | 750.20.144 | 144 | 56  |



|  |   |            |    |    |
|--|---|------------|----|----|
|  | <b>Quiche + alu</b><br>ø 11 x h 3,7cm - 46g | ref.       |    |    |
|  |   | 760.00.442 | 42 | 56 |



|  |  |            |    |    |
|--|--|------------|----|----|
|  | <b>Petite quiche artisanale</b><br>ø 8,5 x h 2,1cm - 18.2g | ref.       |    |    |
|  |  | 750.20.560 | 60 | 88 |



**NEW**

|  |   |            |    |    |
|--|---|------------|----|----|
|  | <b>Quiche bord bas</b><br>ø 11 x h 2,5cm<br>35g | ref.       |    |    |
|  |   | 758.03.052 | 48 | 56 |



|  |   |            |    |    |
|--|---|------------|----|----|
|  | <b>Quiche bord bas</b><br>ø 11 x h 2,5cm<br>29g | ref.       |    |    |
|  |   | 758.00.048 | 48 | 56 |



**NEW**

|  |   |            |    |     |
|--|---|------------|----|-----|
|  | <b>Quiche + alu</b><br>ø 18 x h 3,2cm<br>100g | ref.       |    |     |
|  |   | 770.03.014 | 10 | 100 |



|  |  |            |    |    |
|--|--|------------|----|----|
|  | <b>Quiche artisanale</b><br>ø 11 x h 3,7cm - 46g | ref.       |    |    |
|  |  | 760.00.542 | 42 | 48 |



|  |  |            |    |    |
|--|--|------------|----|----|
|  | <b>Quiche bord haut</b><br>ø 11 x h 3,7cm<br>46g | ref.       |    |    |
|  |  | 760.00.042 | 42 | 48 |



|  |   |            |    |    |
|--|---|------------|----|----|
|  | <b>Quiche au blé complet</b><br>ø 11 x h 3,7cm<br>46g | ref.       |    |    |
|  |   | 760.73.042 | 42 | 48 |



|  |   |            |   |    |
|--|---|------------|---|----|
|  | <b>Quiche au blé complet + alu</b><br>ø 22 x h 3,2cm - 130g | ref.       |   |    |
|  |   | 780.73.406 | 6 | 84 |



|  |  |            |   |     |
|--|--|------------|---|-----|
|  | <b>Quiche artisanale</b><br>ø 18 x h 3,2cm - 85g | ref.       |   |     |
|  |  | 770.00.508 | 8 | 100 |

## TRENDY



### **P** Trendy carré neutre

+ coating  
□ 7 x h 1,8cm - 30g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 642.81.036 | 36 | 152 |

### **P** Trendy carré neutre

□ 7 x h 1,8cm - 30g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 642.20.036 | 36 | 168 |
| 642.20.096 | 96 | 88  |



### **P** Trendy triangle neutre

△ 8 x h 1,8cm - 19g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 301.80.036 | 36 | 168 |
| 301.80.096 | 96 | 88  |



### **P** Trendy rond neutre

○ 7 x h 1,8cm - 22g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 643.20.036 | 36 | 168 |
| 643.20.096 | 96 | 88  |



### **P** Trendy rond neutre

+ coating  
○ 8 x h 1,8cm - 28g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 641.81.036 | 36 | 152 |

## SANS GLUTEN



### **P** Tartelette sans gluten neutre

○ 8,5 x h 2cm - 19g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 749.01.027 | 27 | 200 |

## SABLÉ



### **P** Tartelette sablée neutre

○ 8,5 x h 1,5cm - 24g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 890.42.135 | 135 | 56 |

### **P** Tartelette sablée neutre

○ 8,5 x h 1,5cm - 25g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 889.47.135 | 135 | 48 |



### **KØN**

15cm - 80g

|                  |    |     |
|------------------|----|-----|
| ref.             |    |     |
| LC410.410S.00031 | 30 | 120 |

## idées de recettes



KØN à l'émincé de poulet, poivrons et sauce BBQ



KØN au kebab, crudités et sauce Pita



KØN au potage de légumes méditerranéens





# DESSERT

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| LES TARTELETTES RUSTIQUES          | P32 |
| LES TARTELETTES TRENDY             | P33 |
| LES FONDS SABLÉS<br>BORDS DROITS   | P37 |
| LES FONDS SABLÉS<br>BORDS CANNELÉS | P38 |
| LA PÂTE À CHOUX                    | P40 |
| LES DOUCEURS FEUILLETÉES           | P42 |
| LES TULIPES ARTISANALES            | P44 |
| LES MOELLEUX                       | P44 |
| LES SAVARINS & BABAS               | P45 |
| LES MACARONS                       | P48 |
| LES GÉNOISES ET<br>BASES ENTREMETS | P50 |
| LES MERINGUES                      | P54 |
| LES TOPPINGS                       | P55 |
| LES CUPS GAUFRÉES                  | P56 |



Spécialiste du prêt-à-garnir  
depuis 1967



# les tartelettes rustiques

# les tartelettes trendy

## SABLÉES



**Mini tartlette sablée sucrée cannelée**  
ø 4,5 x h 1,2cm - 6g

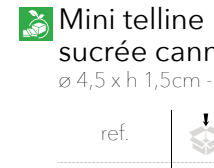
| ref.       | ↓   | 🚚   |
|------------|-----|-----|
| 885.47.090 | 90  | 176 |
| 885.47.180 | 180 | 112 |
| 885.47.480 | 480 | 48  |

## RUSTIQUES



**Mini telline sucrée cannelée**  
ø 4 x h 1,5cm - 6g

| ref.       | ↓   | 🚚   |
|------------|-----|-----|
| 882.23.120 | 120 | 176 |
| 882.23.480 | 480 | 72  |



**Mini telline sucrée cannelée**  
ø 4,5 x h 1,5cm - 6g

| ref.       | ↓   | 🚚   |
|------------|-----|-----|
| 882.12.120 | 120 | 176 |
| 882.12.480 | 480 | 80  |



**Mini telline sucrée lisse**  
ø 4 x h 1,5cm - 6,5g

| ref.       | ↓  | 🚚   |
|------------|----|-----|
| 713.23.096 | 96 | 200 |



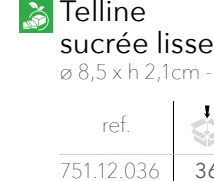
**Mini telline sucrée lisse**  
ø 4,5 x h 1,5cm - 6,5g

| ref.       | ↓   | 🚚   |
|------------|-----|-----|
| 713.12.096 | 96  | 200 |
| 713.12.480 | 480 | 80  |



**Telline sucrée lisse**  
ø 8,5 x h 2,1cm - 29g

| ref.       | ↓  | 🚚  |
|------------|----|----|
| 751.23.072 | 72 | 96 |



**Telline sucrée lisse**  
ø 8,5 x h 2,1cm - 29g

| ref.       | ↓  | 🚚   |
|------------|----|-----|
| 751.12.036 | 36 | 200 |

## SANS GLUTEN



**Mini tartlette sucrée**  
ø 4 x h 2cm  
4g

| ref.       | ↓  | 🚚   |
|------------|----|-----|
| 725.02.096 | 96 | 200 |



**Mini tartlette sucrée**  
ø 5 x h 2cm  
7,5g

| ref.       | ↓  | 🚚   |
|------------|----|-----|
| 730.02.070 | 70 | 320 |



**Tartelette sucrée**  
ø 8,5 x h 2cm  
19g

| ref.       | ↓  | 🚚   |
|------------|----|-----|
| 749.02.027 | 27 | 200 |

## TRENDY



**Micro Trendy rond sucré**  
+ coating  
ø 3 x h 1,7cm - 5,2g

| ref.       | ↓   | 🚚   |
|------------|-----|-----|
| 316.25.189 | 189 | 152 |

**Micro Trendy rond sucré**  
ø 3 x h 1,7cm - 5,2g

| ref.       | ↓   | 🚚   |
|------------|-----|-----|
| 316.74.063 | 63  | 320 |
| 316.74.189 | 189 | 160 |



**Trendy rond sucré**  
ø 7 x h 1,8cm - 22g

| ref.       | ↓  | 🚚   |
|------------|----|-----|
| 643.23.036 | 36 | 168 |
| 643.23.096 | 96 | 88  |



**Mini Trendy rond sucré**  
+ coating  
ø 4 x h 1,5cm - 7,5g

| ref.       | ↓   | 🚚  |
|------------|-----|----|
| 647.82.210 | 210 | 96 |

**Mini Trendy rond sucré**  
ø 4 x h 1,5cm - 7,5g

| ref.       | ↓   | 🚚   |
|------------|-----|-----|
| 647.23.096 | 96  | 168 |
| 647.23.240 | 240 | 120 |
| 647.23.480 | 480 | 64  |



**Trendy rond sucré**  
+ coating  
ø 8 x h 1,8cm - 32g

| ref.       | ↓  | 🚚   |
|------------|----|-----|
| 641.82.036 | 36 | 152 |

**Trendy rond sucré**  
ø 8 x h 1,8cm - 31g

| ref.       | ↓  | 🚚   |
|------------|----|-----|
| 641.23.036 | 36 | 168 |
| 641.23.096 | 96 | 88  |



**Mini Trendy rond sucré**  
+ coating  
ø 5 x h 1,6cm - 14g

| ref.       | ↓  | 🚚   |
|------------|----|-----|
| 645.82.090 | 90 | 152 |

**Mini Trendy rond sucré**  
ø 5 x h 1,6cm - 14g

| ref.       | ↓  | 🚚   |
|------------|----|-----|
| 645.23.090 | 90 | 168 |



**Trendy rond sucré bord bas**  
+ coating  
ø 8 x h 1,1cm - 18,1g

| ref.       | ↓  | 🚚  |
|------------|----|----|
| 306.25.060 | 60 | 96 |

**Trendy rond sucré**  
ø 8 x h 1,1cm - 20,1g

| ref.       | ↓  | 🚚   |
|------------|----|-----|
| 306.74.036 | 36 | 168 |
| 306.74.096 | 96 | 72  |

# les tartelettes trendy

## TRENDY SUCRÉS



**P** Mini Trendy  
carré sucré  
+ coating  
□ 3,5 x h 1,5cm - 7g

| ref.       | ↓   | 🧺  |
|------------|-----|----|
| 646.82.210 | 210 | 96 |

**C** Mini Trendy  
carré sucré  
□ 3,5 x h 1,5cm - 7g

| ref.       | ↓   | 🧺   |
|------------|-----|-----|
| 646.23.096 | 96  | 168 |
| 646.23.240 | 240 | 120 |
| 646.23.480 | 480 | 64  |



**P** Trendy  
carré sucré  
+ coating  
□ 7 x h 1,8cm - 33g

| ref.       | ↓  | 🧺   |
|------------|----|-----|
| 642.82.036 | 36 | 152 |

**C** Trendy  
carré sucré  
□ 7 x h 1,8cm - 33g

| ref.       | ↓  | 🧺   |
|------------|----|-----|
| 642.23.036 | 36 | 168 |
| 642.23.096 | 96 | 88  |



**C** Trendy  
triangle sucré  
△ 8 x h 1,8cm - 19g

| ref.       | ↓  | 🧺   |
|------------|----|-----|
| 301.74.036 | 36 | 168 |
| 301.74.096 | 96 | 88  |



**P** Trendy rectangle  
+ coating  
9,8 x 3,5 x 1,8cm - 25g

| ref.       | ↓  | 🧺  |
|------------|----|----|
| 640.82.090 | 90 | 96 |

**C** Trendy rectangle  
9,8 x 3,5 x 1,8cm - 24g

| ref.       | ↓   | 🧺   |
|------------|-----|-----|
| 640.23.054 | 54  | 168 |
| 640.23.108 | 108 | 104 |

## TRENDY CHOCOLAT



**P** Mini Trendy rond chocolat  
+ coating  
ø 4 x h 1,5cm - 6,8g

| ref.       | ↓   | 🧺  |
|------------|-----|----|
| 647.83.210 | 210 | 96 |

**C** Mini Trendy rond chocolat  
ø 4 x h 1,5cm - 6,5g

| ref.       | ↓   | 🧺   |
|------------|-----|-----|
| 647.27.096 | 96  | 168 |
| 647.27.240 | 240 | 120 |



**P** Mini Trendy carré chocolat  
+ coating  
□ 3,5 x h 1,5cm - 7g

| ref.       | ↓   | 🧺  |
|------------|-----|----|
| 646.83.210 | 210 | 96 |

**C** Mini Trendy carré chocolat  
□ 3,5 x h 1,5cm - 7g

| ref.       | ↓   | 🧺   |
|------------|-----|-----|
| 646.27.096 | 96  | 168 |
| 646.27.240 | 240 | 120 |



**C** Trendy rond chocolat  
ø 7 x h 1,8cm - 23,5g

| ref.       | ↓  | 🧺   |
|------------|----|-----|
| 643.27.036 | 36 | 168 |
| 643.27.096 | 96 | 88  |



**P** Trendy carré chocolat  
+ coating  
□ 7 x h 1,8cm - 33g

| ref.       | ↓  | 🧺   |
|------------|----|-----|
| 642.83.036 | 36 | 152 |

**C** Trendy carré chocolat  
□ 7 x h 1,8cm - 33g

| ref.       | ↓  | 🧺   |
|------------|----|-----|
| 642.27.036 | 36 | 168 |
| 642.27.096 | 96 | 88  |



**P** Trendy rond chocolat  
+ coating  
ø 8 x h 1,8cm - 32g

| ref.       | ↓  | 🧺   |
|------------|----|-----|
| 641.83.036 | 36 | 152 |

**C** Trendy rond chocolat  
ø 8 x h 1,8cm - 31g

| ref.       | ↓  | 🧺   |
|------------|----|-----|
| 641.27.036 | 36 | 168 |
| 641.27.096 | 96 | 88  |



**C** Trendy triangle chocolat  
△ 8 x h 1,8cm - 19g


| ref.       | ↓  | 🧺  |
|------------|----|----|
| 301.64.096 | 96 | 88 |

## ASSORTIMENTS TRENDY SUCRÉS



**Assortiment**  
**96 Mini Trendy sucrés**  
48 Mini Trendy carré /  
48 Mini Trendy rond


|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 648.23.096 | 96 | 168 |



**Assortiment**  
**36 Trendy sucré 7 cm**  
12 Trendy carré /  
24 Trendy rond


|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 644.23.036 | 36 | 168 |

## ASSORTIMENTS TRENDY CHOCOLAT



**Assortiment**  
**96 Mini Trendy chocolat**  
48 Mini Trendy carré /  
48 Mini Trendy rond

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 648.27.096 | 96 | 168 |



**Assortiment**  
**36 Trendy chocolat 7 cm**  
12 Trendy carré /  
24 Trendy rond

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 644.27.036 | 36 | 168 |



|  |                               |            |     |    |
|--|-------------------------------|------------|-----|----|
|  | <b>ø 8,5 x h 1,6cm</b><br>23g | ref.       |     |    |
|  |                               | 894.14.135 | 135 | 56 |

|  |   |            |     |    |
|--|---|------------|-----|----|
|  | <b>ø 9,5 x h 1,6cm</b><br>+ coating - 34,3g | ref.       |     |    |
|  |   | 945.14.108 | 108 | 48 |

|  |                              |            |    |    |
|--|------------------------------|------------|----|----|
|  | <b>ø 11 x h 1,6cm</b><br>38g | ref.       |    |    |
|  |                              | 946.47.072 | 72 | 72 |

|  |  |            |    |    |
|--|--|------------|----|----|
|  | <b>ø 11 x h 1,6cm</b><br>+ coating - 38g | ref.       |    |    |
|  |  | 947.47.072 | 72 | 56 |



|  |                             |            |    |    |
|--|-----------------------------|------------|----|----|
|  | <b>ø 18 x h 2cm</b><br>130g | ref.       |    |    |
|  |                             | 928.14.012 | 12 | 90 |

|  |                               |            |    |    |
|--|-------------------------------|------------|----|----|
|  | <b>ø 22 x h 2,3cm</b><br>220g | ref.       |    |    |
|  |                               | 904.14.010 | 10 | 48 |



**Commande spéciale**

|  |  |            |    |    |
|--|--|------------|----|----|
|  | <b>Tarte cœur</b><br><b>ø 14,9 x h 2,2cm</b><br>110g | ref.       |    |    |
|  |  | 378.74.012 | 12 | 88 |

|  |  |            |    |    |
|--|--|------------|----|----|
|  | <b>Tarte carrée</b><br><b>□ 17,5 x h 2,2cm</b><br>175g | ref.       |    |    |
|  |  | 389.74.012 | 12 | 80 |



# les fonds sablés bords cannelés



**ø 8,5 x h 1,6cm**  
24g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 890.47.054 | 54  | 88 |
| 890.47.135 | 135 | 56 |

**ø 8,5 x h 1,6cm**  
+ coating - 25g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 889.47.135 | 135 | 48 |

**ø 8,5 x h 1,6cm**  
24g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 890.46.135 | 135 | 56 |

**ø 9,5 x h 1,6cm**  
31g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 892.47.108 | 108 | 48 |

**ø 9,5 x h 1,6cm**  
+ coating - 33,5g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 893.47.108 | 108 | 48 |

**ø 9,5 x h 1,6cm**  
31g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 892.35.108 | 108 | 48 |

**ø 9,5 x h 1,6cm**  
31g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 892.46.108 | 108 | 48 |

**ø 11 x h 1,8cm**  
38g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 895.47.072 | 72 | 72 |

**ø 11 x h 1,8cm**  
+ coating - 41g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 897.47.072 | 72 | 72 |

**ø 11 x h 1,8cm**  
38g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 895.46.072 | 72 | 72 |

**ø 18 x h 2cm**  
128g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 898.47.012 | 12 | 90 |

**ø 18 x h 2cm**  
128g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 898.46.012 | 12 | 90 |



**ø 22 x h 2,3cm**  
200g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 900.47.010 | 10 | 48 |

**ø 22 x h 2,3cm**  
200g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 900.46.010 | 10 | 48 |

**ø 22 x h 2,3cm**  
+ coating - 203g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 901.47.010 | 10 | 48 |

**ø 24 x h 2,3cm**  
250g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 906.47.014 | 10 | 48 |

**ø 24 x h 2,3cm**  
250g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 906.46.014 | 10 | 48 |

**ø 28 x h 2,3cm**  
350g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 910.47.010 | 10 | 48 |

**ø 28 x h 2,3cm**  
350g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 910.46.010 | 10 | 48 |

**ø 28 x h 2,3cm**  
+ coating - 360g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 909.47.010 | 10 | 48 |

# la pâte à choux



**Profiterole**  
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

| ref.       |     |     |
|------------|-----|-----|
| 820.50.075 | 75  | 192 |
| 820.50.250 | 250 | 88  |

**Chou lunch**  
ø 5,5 x h 4cm - 5g

| ref.       |     |    |
|------------|-----|----|
| 825.50.250 | 250 | 48 |

**Chou**  
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

| ref.       |     |    |
|------------|-----|----|
| 830.50.040 | 40  | 88 |
| 830.50.120 | 120 | 48 |

**Chou géant**  
ø 8 x h 5,8cm - 13g

| ref.       |    |    |
|------------|----|----|
| 835.50.080 | 80 | 48 |

**Mini éclair**  
6 x 3 x h 2,5cm - 2,2g

| ref.       |     |     |
|------------|-----|-----|
| 849.50.080 | 80  | 192 |
| 849.50.250 | 250 | 112 |

**Éclair**  
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

| ref.       |     |     |
|------------|-----|-----|
| 860.50.030 | 30  | 192 |
| 860.50.140 | 140 | 48  |

**Éclair géant**  
16 x 4,5 x h 4cm - 12g

| ref.       |     |    |
|------------|-----|----|
| 865.50.100 | 100 | 48 |

**Paris Brest**  
ø 10 x h 2,5cm - 14,5g

| ref.       |     |    |
|------------|-----|----|
| 841.50.100 | 100 | 48 |

**Chou**  
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

| ref.       |     |    |
|------------|-----|----|
| 830.52.120 | 120 | 48 |

**Chou géant**  
ø 8 x h 5,8cm - 13g

| ref.       |    |    |
|------------|----|----|
| 835.52.080 | 80 | 48 |

**Éclair**  
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

| ref.       |     |    |
|------------|-----|----|
| 860.52.140 | 140 | 48 |

**Éclair géant**  
16 x 4,5 x h 4cm - 12g

| ref.       |     |    |
|------------|-----|----|
| 865.52.100 | 100 | 48 |



EXISTE AUSSI EN CONGELÉ



**Profiterole**  
ø 4 x h 3,6cm - 2,5g

| ref.       |     |    |
|------------|-----|----|
| 820.95.250 | 250 | 88 |

**Chou lunch**  
ø 5,5 x h 4cm - 5g

| ref.       |     |    |
|------------|-----|----|
| 825.95.250 | 250 | 48 |

**Chou**  
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

| ref.       |     |    |
|------------|-----|----|
| 830.95.120 | 120 | 48 |

**Chou géant**  
ø 8 x h 5,5cm - 13g

| ref.       |    |    |
|------------|----|----|
| 835.85.080 | 80 | 48 |

**Mini éclair**  
5 x 3 x h 2,5cm - 2g

| ref.       |     |     |
|------------|-----|-----|
| 849.95.250 | 250 | 112 |

**Trendy éclair**  
13 x 3,2 x 2,7cm - 18g

| ref.       |    |    |
|------------|----|----|
| 866.78.080 | 80 | 72 |

**Éclair géant**  
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

| ref.       |     |    |
|------------|-----|----|
| 864.94.142 | 140 | 28 |

**Éclair géant**  
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

| ref.       |     |    |
|------------|-----|----|
| 864.84.142 | 140 | 28 |

# Les douceurs feuilletées



# les feuilletés

**Tarte Jockey 6 parts**  
ø 22 x h 2,3cm - 170g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 272.03.012 | 12 | 44 |



**Tarte Jockey 8 parts**  
ø 25,5 x h 2,3cm - 220g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 274.03.012 | 12 | 44 |

SUCRÉES



**Mini cornet sucré**  
ø 2,8 x 7cm - 10g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 360.11.112 | 112 | 112 |

**Mini cornet sucré**  
ø 2,8 x 7cm - 10g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 360.10.056 | 56  | 168 |
| 360.10.112 | 112 | 112 |

**Cornet sucré**  
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm - 38g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 630.34.080 | 80 | 36 |

**Cornet sucré**  
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm - 38g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 630.38.024 | 24 | 120 |
| 630.38.080 | 80 | 36  |



**NEW**

**Douceur Cannelle**  
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

|              |    |     |
|--------------|----|-----|
| ref.         |    |     |
| 020.69SC.098 | 96 | 168 |



**NEW**

**Douceur Cacao**  
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

|              |    |     |
|--------------|----|-----|
| ref.         |    |     |
| 020.67BL.098 | 96 | 168 |



**NEW**

**Douceur saveur vanille**  
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

|              |    |     |
|--------------|----|-----|
| ref.         |    |     |
| 020.68SV.098 | 96 | 168 |



**Tartelette feuilletée sucrée**  
ø 8,5 x h 2,5cm - 24g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 534.10.027 | 27 | 160 |
| 534.10.081 | 81 | 80  |



**Tulipe feuilletée sucrée**  
ø 8,5 x h 2,5cm - 18g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 524.10.036 | 36 | 112 |



**Tarte feuilletée sucrée**  
ø 23 x h 3,8cm - 144g

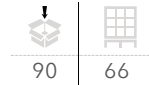
|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 536.10.014 | 14 | 28 |



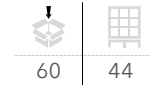
## les tulipes artisanales



**Mini tulipe artisanale**  
 ø 3,7 x h 3,4cm - 7g  
 ref. LC401.400A.20091



**Tulipe artisanale**  
 ø 5,5 x h 6,5cm - 30g  
 ref. LC400.400A.20061

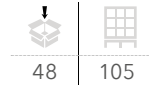


## les moelleux



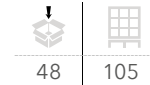
**NEW**

**Moelleux tigré nature**  
 ø 7 x h 3,2cm - 30g  
 ref. LC500.500C.00049



**NEW**

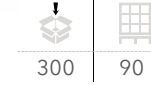
**Moelleux cacao**  
 ø 7 x h 3,2cm - 30g  
 ref. LC500.510C.00049



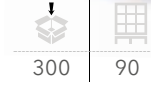
## les savarins



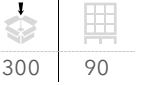
**Mini savarin + cuvette**  
 ø 3,5 x h 2,2cm - 5g  
 ref. LC010.002A.10301



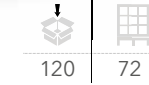
**Savarin Lunch + cuvette**  
 ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g  
 ref. LC011.002A.00300



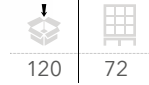
**Savarin Lunch + cuvette**  
 ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g  
 ref. LC011.002A.10300



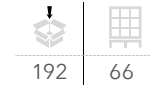
**Savarin + cuvette**  
 ø 6,5 x h 3,3cm - 17g  
 ref. LC000.000A.10121



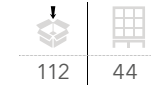
**Savarin + cuvette**  
 ø 6,5 x h 3,3cm - 17g  
 ref. LC000.000A.00121



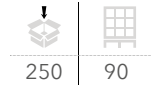
**Mini savarin carré + cuvette**  
 □ 4 x h 2,5cm - 5,5g  
 ref. LC012.002A.30193



**Savarin carré + cuvette**  
 □ 5,7 x h 3,3cm - 17g  
 ref. LC006.001A.39113

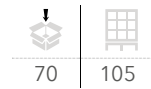


**Savarin bouchon + cuvette**  
 ø 2 x h 4,2cm - 5g  
 ref. LC020.005A.00250

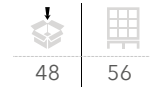




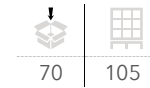
**Mini baba au rhum**  
+ cuvette  
ø 4,3 x h 2,5cm - 23g  
ref. LC310.300S.39071



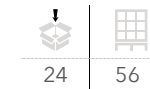
**Baba au rhum**  
+ cuvette  
ø 8 x h 4cm - 80g  
ref. LC300.300S.39049



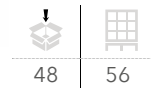
**Mini baba bouchon au rhum**  
ø 2,4 x h 5,5 cm - 24g  
ref. LC321.300S.20070



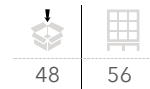
**Baba bouchon au rhum**  
+ cuvette  
ø 4 x h 8cm - 100g  
ref. LC315.300S.30024



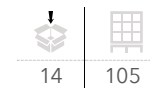
**Baba à l'arôme naturel de vanille et autres arômes naturels**  
+ cuvette  
ø 8 x h 4cm - 85g  
ref. LC300.340S.39049



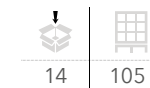
**Baba (Irish Coffee) au whisky et café**  
+ cuvette  
ø 8 x h 4cm - 85g  
ref. LC300.330S.39049



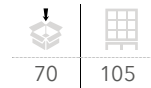
**Baba bouchon brioché au rhum**  
+ cuvette  
ø 4 x h 8,5cm - 130g  
ref. LC316.300S.30014



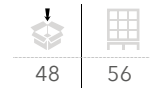
**Baba bouchon brioché au rhum + Gel de flambage NEGRITA**  
+ cuvette  
ø 4 x h 8,5cm - 130g  
ref. LC317.300S.30014



**Mini baba carré au rhum**  
+ cuvette  
□ 4,6 x h 3,1 cm - 22g  
ref. LC312.300S.10071



**Baba carré au rhum**  
+ cuvette  
□ 7 x h 4cm - 80g  
ref. LC306.300S.39049



**NEW**

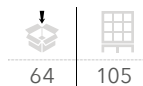
# les macarons

## le petit +

- Notre gamme de mini macarons évolue vers des produits toujours plus gourmands. Découvrez nos nouvelles saveurs !
- La qualité pâtissière : une fois garnis, conserver les macarons au frais pour 24 heures. Ils deviendront alors moelleux et fondants.
- Sortez-les du réfrigérateur 15-20 minutes avant de servir afin qu'ils reviennent à température ambiante ; ils seront encore plus goûteux.
- Nos coques de macarons se congèlent après garnissage.

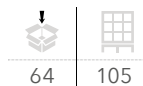


**Macaron saveur framboise**  
 ø 6,9cm - 14g  
 ref. LC269.230A.30065



64 | 105

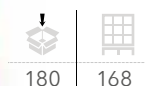
**Macaron saveur framboise**  
 ø 6,9cm - 14g  
 ref. LC269.230C.30064



64 | 105

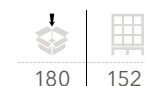


**Mini macaron saveur framboise**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.230A.30181



180 | 168

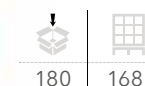
**Mini macaron saveur framboise**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.230C.30180



180 | 152



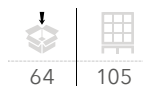
**Mini macaron saveur pistache**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.260A.30181



180 | 168

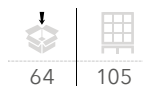


**Macaron nature**  
 ø 6,9cm - 14g  
 ref. LC269.200A.30065



64 | 105

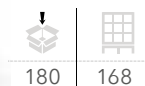
**Macaron nature**  
 ø 6,9cm - 14g  
 ref. LC269.200C.30064



64 | 105

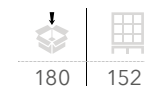


**Mini macaron nature**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.200A.30181



180 | 168

**Mini macaron nature**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.200C.30180

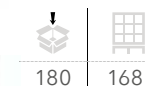


180 | 152



**Assortiment 180 Mini macarons 4 saveurs**

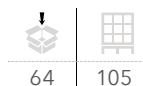
45 Nature / 45 Chocolat /  
 45 Framboise / 45 Pistache  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.299A.30181



180 | 168

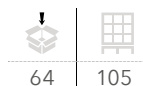


**Macaron saveur chocolat**  
 ø 6,9cm - 14g  
 ref. LC269.210A.30065



64 | 105

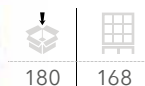
**Macaron saveur chocolat**  
 ø 6,9cm - 14g  
 ref. LC269.210C.30064



64 | 105

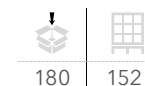


**Mini macaron saveur chocolat**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.210A.30181



180 | 168

**Mini macaron saveur chocolat**  
 ø 3,5cm - 2,5g  
 ref. LC235.210C.30180



180 | 152





# les génoises

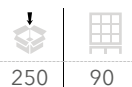
**NEW**



**Mini Génoise ronde**

**Nature**

ø 5,5 x h 1,3 cm - 3,5g  
ref. LC106.100A.00250



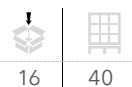
250 | 90



**Génoise ronde**

**Nature**

ø 18cm - 175g  
ref. LC118.100A.50016



16 | 40

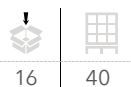
ref. LC118.100C.00016



**Génoise ronde**

**Choco**

ø 18cm - 185g  
ref. LC118.130A.50016



16 | 40

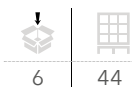
ref. LC118.130C.00016



**1/2 plaque de génoise**

**Nature**

25 x 35cm - 700g  
ref. LC135.100A.50007



6 | 44

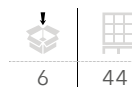
ref. LC135.100C.00006



**1/2 plaque de génoise**

**Choco**

25 x 35cm - 700g  
ref. LC135.130A.50007



6 | 44

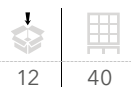
ref. LC135.130C.00006



**Génoise ronde**

**Nature**

ø 22cm - 250g  
ref. LC122.100A.50013



12 | 40

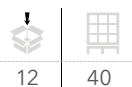
ref. LC122.100C.00012



**Génoise ronde**

**Choco**

ø 22cm - 270g  
ref. LC122.130A.50013



12 | 40

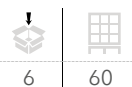
ref. LC122.130C.00012



**Génoise ronde**

**Nature**

ø 28cm - 450g  
ref. LC128.100A.59007



6 | 60

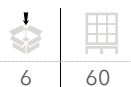
ref. LC128.100C.00006



**Génoise ronde**

**Choco**

ø 28cm - 490g  
ref. LC128.130A.59007



6 | 60

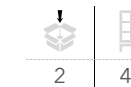
ref. LC128.130C.00006



**Plaque de génoise**

**Nature**

600 x 400 x 45mm - 1670g  
ref. LC140.100C.00003



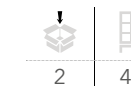
2 | 40



**Plaque de génoise**

**Choco**

600 x 400 x 45mm - 1985g  
ref. LC140.130C.00003



2 | 40

# les génoises



Feuilles de génoise Nature

|                               |    |  |    |  |
|-------------------------------|----|--|----|--|
| 580 x 380 x <b>7mm</b> - 360g |    | 580 x 380 x <b>7mm</b> - 360g<br>ref. 571.55.909 |    | 580 x 380 x <b>5mm</b> - 297g<br>ref. 572.53.912 |
| ref                           |    |  |    |  |
| 571.53.017                    | 12 | 60   | 9  | 72   |
| 571.53.006                    | 6  | 112  | 12 | 72   |

Feuilles de génoise Choco

|                               |    |  |    |  |
|-------------------------------|----|--|----|--|
| 580 x 380 x <b>7mm</b> - 360g |    | 580 x 380 x <b>7mm</b> - 360g<br>ref. 571.56.909 |    | 580 x 380 x <b>5mm</b> - 297g<br>ref. 572.54.912 |
| ref                           |    |  |    |  |
| 571.54.016                    | 12 | 60   | 9  | 72   |
| 571.54.006                    | 6  | 112  | 12 | 72   |

Feuille façon Madeleine

|  |    |
|--|----|
| 580 x 380 x <b>7mm</b> - 650g<br>ref. 576.58.908 |    |
|  |    |
| 8  | 72 |

**NEW**

Feuille Red Velvet

|   |    |
|---|----|
| 580 x 380 x <b>10mm</b> - 505g<br>ref. 577.61.907 |    |
|   |    |
| 7   | 72 |

**NEW**

Feuille Banana Bread

|   |    |
|---|----|
| 580 x 380 x <b>10mm</b> - 510g<br>ref. 577.59.907 |    |
|   |    |
| 7   | 72 |

**NEW**

# les jocondes



Feuille de joconde saveur framboise

|  |    |
|--|----|
| 580 x 380 x <b>5mm</b> - 410g<br>ref. 574.50.910 |    |
|  |    |
| 10   | 72 |

Feuille de joconde saveur pistache

|  |    |
|--|----|
| 580 x 380 x <b>5mm</b> - 342g<br>ref. 574.57.910 |    |
|  |    |
| 10   | 72 |

Feuille de joconde nature

|  |    |
|--|----|
| 580 x 380 x <b>5mm</b> - 342g<br>ref. 574.53.910 |    |
|  |    |
| 10   | 72 |

Feuille de joconde cacao aux 3 noix

|  |    |
|--|----|
| 580 x 380 x <b>5mm</b> - 405g<br>ref. 574.60.910 |    |
|  |    |
| 10   | 72 |



# les meringues



|   |            |     |     |
|---|------------|-----|-----|
| <b>Meringuette</b><br>ø 4,5 x h 2cm<br>3,5g | ref.       |     |     |
|   | 491.65.144 | 144 | 104 |
|   | 491.65.320 | 320 | 88  |



|  |            |     |     |
|--|------------|-----|-----|
| <b>Meringue</b><br>ø 6,5 x h 2,2cm<br>8g | ref.       |     |     |
|  | 495.65.060 | 60  | 104 |
|  | 495.65.132 | 132 | 88  |
|  | 495.65.330 | 330 | 40  |



|   |            |    |    |
|---|------------|----|----|
| <b>Meringue</b><br>ø 7 x h 2,8cm<br>11g | ref.       |    |    |
|   | 496.65.050 | 50 | 88 |



|   |            |    |    |
|---|------------|----|----|
| <b>Meringue Pavlova</b><br>ø 7,5cm<br>15g | ref.       |    |    |
|   | 493.65.048 | 48 | 88 |



|  |            |    |     |
|--|------------|----|-----|
| <b>Meringue torsadée</b><br>9 x 6,5 x h 2,5cm<br>11,5g | ref.       |    |     |
|  | 492.65.048 | 48 | 112 |
|  | 492.65.096 | 96 | 56  |



|  |            |     |    |
|--|------------|-----|----|
| <b>Coque de meringue</b><br>ø 6,5cm<br>15g | ref.       |     |    |
|  | 484.65.150 | 150 | 60 |



|  |            |    |    |
|--|------------|----|----|
| <b>Disque de meringue</b><br>ø 21 x h 2,2cm<br>70g | ref.       |    |    |
|  | 497.65.010 | 10 | 60 |



|   |            |    |    |
|---|------------|----|----|
| <b>Disque de meringue</b><br>ø 22 x h 2,2cm<br>115g | ref.       |    |    |
|   | 498.65.020 | 20 | 36 |

|   |            |    |    |
|---|------------|----|----|
| <b>Disque de meringue</b><br>ø 26 x h 2,2cm<br>170g | ref.       |    |    |
|   | 487.65.012 | 12 | 36 |

# les toppings



|  |   |     |
|--|---|-----|
| <b>Perles de macaron framboise</b><br>ref. 462.49.006 - 200g |   |     |
|  | 6 | 160 |



|  |   |     |
|--|---|-----|
| <b>Perles de macaron choco</b><br>ref. 462.66.006 - 200g |   |     |
|  | 6 | 160 |



|   |   |     |
|---|---|-----|
| <b>Perles de meringue</b><br>ref. 488.65.006 - 200g |   |     |
|   | 6 | 160 |



|   |   |     |
|---|---|-----|
| <b>Crumble de cookies américain</b><br>ref. 489.67.006 - 550g |   |     |
|   | 6 | 160 |



|  |   |     |
|--|---|-----|
| <b>Crumble de meringue</b><br>ref. 489.65.006 - 180g |   |     |
|  | 6 | 160 |



|   |   |     |
|---|---|-----|
| <b>Crumble de meringue fraise</b><br>ref. 489.64.006 - 190g |   |     |
|   | 6 | 160 |



|  |   |     |
|--|---|-----|
| <b>Crumble de meringue 3 chocolats</b><br>ref. 489.66.006 - 575g |   |     |
|  | 6 | 160 |



|   |   |     |
|---|---|-----|
| <b>Crumble de Spéculoos</b><br>ref. 430.26.006 - 400g |   |     |
|   | 6 | 160 |



## NOS CRUMBLES CONGELÉS



|  |   |     |
|--|---|-----|
| <b>Crumble nature</b><br>ref. LC420.421C.00002 - 2kg |   |     |
|  | 1 | 105 |



|   |   |     |
|---|---|-----|
| <b>Crumble nature pur beurre</b><br>ref. LC420.420C.00002 - 2kg |   |     |
|   | 1 | 105 |



|   |   |     |
|---|---|-----|
| <b>Crumble cacao &amp; pépites de chocolat</b><br>ref. LC420.430C.00002 - 2kg |   |     |
|   | 1 | 105 |



|   |   |     |
|---|---|-----|
| <b>Crumble avoine noisette</b><br>ref. LC420.435C.00002 - 2kg |   |     |
|   | 1 | 105 |

|                                 |   |    |
|---------------------------------|---|----|
| ref. LC420.421C.00010 - 2 x 5kg |   |    |
|                                 | 2 | 44 |

|                                 |   |    |
|---------------------------------|---|----|
| ref. LC420.420C.00010 - 2 x 5kg |   |    |
|                                 | 2 | 44 |

|                                 |   |    |
|---------------------------------|---|----|
| ref. LC420.430C.00010 - 2 x 5kg |   |    |
|                                 | 2 | 44 |

|                                 |   |    |
|---------------------------------|---|----|
| ref. LC420.435C.00010 - 2 x 5kg |   |    |
|                                 | 2 | 44 |



# les cups gaufrés



**Mini tulipe**  
 ø 5,5 x h 3,8cm  
 3,4g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 515.93.120 | 120 | 168 |



**Mini tulipe choco**  
 ø 5,5 x h 3,8cm  
 7,4g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 515.94.100 | 100 | 168 |



**Tulipe**  
 ø 10,5 x h 3,5cm  
 11g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 510.93.024 | 24 | 180 |
| 510.93.096 | 96 | 54  |



**Tulipe choco**  
 ø 10,5 x h 3,5cm  
 21g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 510.94.012 | 12 | 168 |
| 510.94.096 | 96 | 42  |



**Lotus**  
 ø 9,2 x h 3,8cm  
 13g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 511.93.096 | 96 | 72 |



**Lotus choco**  
 ø 9,2 x h 3,8cm  
 18g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 511.94.096 | 96 | 72 |



**Mini cône sucré**  
 ø 2,5 x 6cm  
 ref. 508.93.228 - 4g

|     |     |
|-----|-----|
|     |     |
| 228 | 200 |

+ 10 clips  
 ref. 508.93.112 - 4g

|     |     |
|-----|-----|
|     |     |
| 112 | 168 |

**Clip blanc pour mini-cône**  
 ref. 000.01.100

|     |     |
|-----|-----|
|     |     |
| 100 | 270 |



**Mini cône sucré + coating choco + plateau**  
 ø 2,5 x 7,5cm  
 ref. 508.50.090 - 5,8g

|    |     |
|----|-----|
|    |     |
| 90 | 152 |



**Coupe café**  
 ø 5,4 x h 4cm  
 ref. 516.94.140 - 13g

|     |    |
|-----|----|
|     |    |
| 140 | 88 |



**Coupe liqueur (15ml)**  
 ø 3,8 x h 2,3cm  
 1,1g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 517.93.096 | 96  | 168 |
| 517.93.288 | 288 | 88  |



**Mini tasse chocolat au lait**  
 ø 2,2 x h 2,5cm  
 ref. 485.78.120 - 4,2g

|     |     |
|-----|-----|
|     |     |
| 120 | 240 |



**Mini tasse chocolat noir**  
 ø 2,2 x h 2,5cm  
 ref. 485.79.120 - 4,2g

|     |     |
|-----|-----|
|     |     |
| 120 | 240 |

**Mini coupelle chocolat au lait**  
 ø 2,5 x h 2,5cm  
 ref. 486.78.072 - 4,2g

|    |     |
|----|-----|
|    |     |
| 72 | 240 |

**Mini coupelle chocolat noir**  
 ø 2,5 x h 2,5cm  
 ref. 486.79.072 - 4,2g

|    |     |
|----|-----|
|    |     |
| 72 | 240 |



**Mini canneloni choco & coco**  
 ø 2 x 5cm  
 ref. 465.13.110

|     |     |
|-----|-----|
|     |     |
| 110 | 168 |



# CONGELÉ

|                     |     |
|---------------------|-----|
| LES FEUILLETÉS CRUS | P60 |
| LES GÉNOISES        | P61 |
| LES JOCONDES        | P63 |
| LES BABAS           | P64 |
| LES CRUMBLES        | P66 |
| LES MOELLEUX        | P66 |
| LES MACARONS        | P67 |
| LA PÂTE À CHOUX     | P68 |



Spécialiste du prêt-à-garnir  
depuis 1967

# les feuilletés crus ❄️

## DISQUES



**Bouchée**  
ø 7 x 0,7cm  
21,5g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 190.88.170 | 170 | 56 |



**Disque feuilleté**  
ø 11cm  
31g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 254.96.082 | 80 | 126 |

**ø 25cm**  
119g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 257.91.020 | 20 | 152 |

**ø 28cm**  
208g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 267.91.034 | 30 | 60 |

## PLAQUES



**Plaque feuilletée**  
29 x 37cm x h 3mm  
325g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 282.91.015 | 15 | 108 |

**57 x 37cm x h 2,5mm**  
660g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 287.80.020 | 20 | 60 |

**57 x 37cm x h 3,5mm**  
870g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 288.91.015 | 15 | 60 |

**57 x 37cm x h 2,5mm**  
660g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 287.90.020 | 20 | 60 |



**KØN**  
15cm  
ref. LC410.410S.00031

|      |    |     |
|------|----|-----|
|      |    |     |
| 80 g | 30 | 120 |

# les génoises ❄️

## GÉNOISE RONDE

**Nature**  
ø 18cm  
ref. LC118.100C.00016

|       |    |    |
|-------|----|----|
|       |    |    |
| 175 g | 16 | 40 |

**Nature**  
ø 22cm  
ref. LC122.100C.00012

|       |    |    |
|-------|----|----|
|       |    |    |
| 250 g | 12 | 40 |

**Nature**  
ø 28cm  
ref. LC128.100C.00006

|       |   |    |
|-------|---|----|
|       |   |    |
| 450 g | 6 | 60 |



**Choco**  
ø 18cm  
ref. LC118.130C.00016

|       |    |    |
|-------|----|----|
|       |    |    |
| 185 g | 16 | 40 |

**Choco**  
ø 22cm  
ref. LC122.130C.00012

|       |    |    |
|-------|----|----|
|       |    |    |
| 270 g | 12 | 40 |

**Choco**  
ø 28cm  
ref. LC128.130C.00006

|       |   |    |
|-------|---|----|
|       |   |    |
| 490 g | 6 | 60 |

## GÉNOISE PLAQUE

**1/2 plaque de génoise**  
**Nature**  
25 x 35cm  
ref. LC135.100C.00006

|       |   |    |
|-------|---|----|
|       |   |    |
| 685 g | 6 | 44 |

**1/2 plaque de génoise**  
**Choco**  
25 x 35cm  
ref. LC135.130C.00006

|       |   |    |
|-------|---|----|
|       |   |    |
| 705 g | 6 | 44 |

**Plaque de génoise**  
**Nature**  
600 x 400 x 45mm  
ref. LC140.100C.00003

|        |   |    |
|--------|---|----|
|        |   |    |
| 1670 g | 2 | 40 |

**Plaque de génoise**  
**Choco**  
600 x 400 x 45mm  
ref. LC140.130C.00003

|        |   |    |
|--------|---|----|
|        |   |    |
| 1985 g | 2 | 40 |

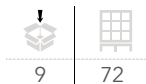


# les génoises ❄️

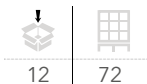


  
Feuille  
de génoise  
Nature

580 x 380 x **7mm** - 360g  
ref. 571.55.909

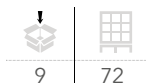


580 x 380 x **5mm** - 297g  
ref. 572.53.912

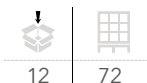


  
Feuille  
de génoise  
Choco

580 x 380 x **7mm** - 360g  
ref. 571.56.909

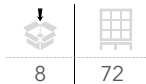


580 x 380 x **5mm** - 297g  
ref. 572.54.912



  
Feuille  
façon Madeleine

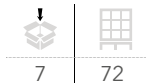
580 x 380 x **7mm** - 650g  
ref. 576.58.908



**NEW**

  
Feuille  
Red Velvet

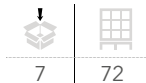
580 x 380 x **10mm** - 505g  
ref. 577.61.907



**NEW**

  
Feuille  
Banana Bread

580 x 380 x **10mm** - 510g  
ref. 577.59.907



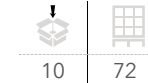
**NEW**

# les jocondes ❄️



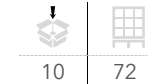
  
Feuille de joconde  
saveur framboise

580 x 380 x **5mm** - 410g  
ref. 574.50.910



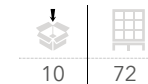
  
Feuille de joconde  
saveur pistache

580 x 380 x **5mm** - 342g  
ref. 574.57.910



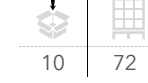
  
Feuille de joconde  
nature

580 x 380 x **5mm** - 342g  
ref. 574.53.910



  
Feuille de joconde  
cacao aux 3 noix

580 x 380 x **5mm** - 405g  
ref. 574.60.910



## le petit +



Etaler la garniture sur la feuille sans aller jusqu'aux bords. Puis rouler en s'aidant du papier sulfurisé pour former un dessert régulier.



Leur belle couleur et leur aspect régulier les rendent idéales pour sublimer vos desserts, chemisées en tour d'entremet ou de bûche.

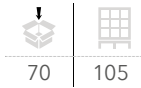


Elles s'utiliseront parfaitement à plat, en étage ou en dessus d'entremet. La texture des feuilles est déjà moelleuse, il n'est pas nécessaire de les imbiber.

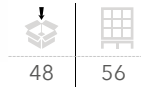
Pour une mise en œuvre optimale, utiliser les feuilles dans les 48 heures après décongélation.



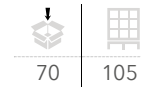
**Mini baba au rhum**  
+ cuvette  
ø 4,3 x h 2,5cm - 23g  
ref. LC310.300S.39071



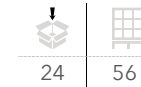
**Baba au rhum**  
+ cuvette  
ø 8 x h 4cm - 80g  
ref. LC300.300S.39049



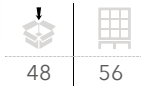
**Mini baba bouchon au rhum**  
ø 2,4 x h 5,5 cm - 24g  
ref. LC321.300S.20070



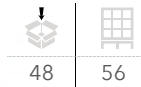
**Baba bouchon au rhum**  
+ cuvette  
ø 4 x h 8cm - 100g  
ref. LC315.300S.30024



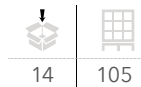
**Baba à l'arôme naturel de vanille et autres arômes naturels**  
+ cuvette  
ø 8 x h 4cm - 85g  
ref. LC300.340S.39049



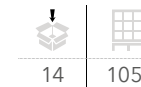
**Baba (Irish Coffee) au whisky et café**  
+ cuvette  
ø 8 x h 4cm - 85g  
ref. LC300.330S.39049



**Baba bouchon brioché au rhum**  
+ cuvette  
ø 4 x h 8,5cm - 130g  
ref. LC316.300S.30014

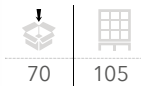


**Baba bouchon brioché au rhum + Gel de flambage NEGRITA**  
+ cuvette  
ø 4 x h 8,5cm 130g  
ref. LC317.300S.30014

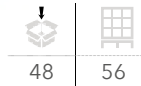


**NEW**

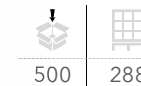
**Mini baba carré au rhum**  
+ cuvette  
□ 4,6 x h 3,1cm - 22g  
ref. LC312.300S.10071



**Baba carré au rhum**  
+ cuvette  
□ 7 x h 4cm - 80g  
ref. LC306.300S.39049



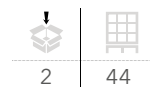
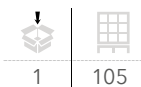
**Pipette**  
ref. 000.04.500



# les crumbles ❄️

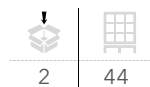
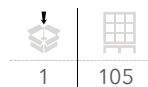
## Crumble nature

ref. LC420.421C.00002 2kg  
ref. LC420.421C.00010 2 x 5 kg



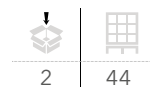
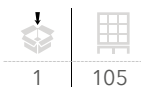
## Crumble nature pur beurre

ref. LC420.420C.00002 2kg  
ref. LC420.420C.00010 2 x 5 kg



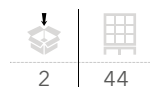
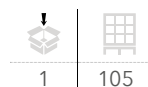
## Crumble cacao & pépites de chocolat

ref. LC420.430C.00002 2kg  
ref. LC420.430C.00010 2 x 5 kg



## Crumble avoine noisette

ref. LC420.435C.00002 2kg  
ref. LC420.435C.00010 2 x 5 kg

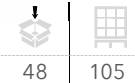


# les moelleux ❄️

**NEW**



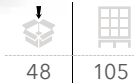
 Moelleux tigré nature  
ø 7 x h 3,2cm - 30g  
ref. LC500.500C.00049



**NEW**



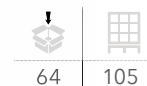
 Moelleux cacao  
ø 7 x h 3,2cm - 30g  
ref. LC500.510C.00049



# les macarons ❄️

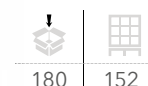
## Macaron saveur framboise

ø 6,9cm - 14g  
ref. LC269.230C.30064



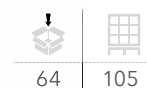
## Mini macaron saveur framboise

ø 3,5cm - 2,5g  
ref. LC235.230C.30180



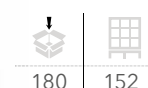
## Macaron nature

ø 6,9cm 14g  
ref. LC269.200C.30064



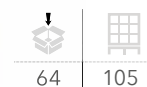
## Mini macaron nature

ø 3,5cm - 2,5g  
ref. LC235.200C.30180



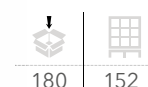
## Macaron saveur chocolat

ø 6,9cm - 14g  
ref. LC269.210C.30064



## Mini macaron saveur chocolat

ø 3,5cm - 2,5g  
ref. LC235.210C.30180







**Profiterole**  
ø 4 x h 3,6cm - 2,5g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 820.95.250 | 250 | 88 |



**Chou lunch**  
ø 5,5 x h 4cm - 5g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 825.95.250 | 250 | 48 |



**Chou**  
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 830.95.120 | 120 | 48 |



**Chou géant**  
ø 8 x h 5,5cm - 13g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 835.85.080 | 80 | 48 |



**Mini éclair**  
5 x 3 x h 2,5cm - 2g

|            |     |     |
|------------|-----|-----|
| ref.       |     |     |
| 849.95.250 | 250 | 112 |



**Trendy éclair**  
13 x 3,2 x 2,7cm - 18g

|            |    |    |
|------------|----|----|
| ref.       |    |    |
| 866.78.080 | 80 | 72 |



**Éclair géant**  
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 864.94.142 | 140 | 28 |

**Éclair géant**  
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 864.84.142 | 140 | 28 |

Découvrez notre gamme  
**sans gluten** et **vegan**





## sans gluten

Une gamme de tartelettes neutres ou sucrées développées pour répondre aux régimes les plus exigeants. Toutes nos références sont fabriquées dans un atelier dédié et répondent à un cahier des charges très strict. Délicieuses avec leur texture croustillante, elles sont aussi modernes avec leurs bords droits et lisses.



## vegan

Découvrez notre gamme de coupelles apéritives et notre tartelette sablée sucrée, adaptées aux régimes végétariens et végétaliens. Nos recettes ont été développées pour répondre aux exigences strictes de ces régimes mais surtout pour apporter de la gourmandise à vos créations. Elles sont sans arômes ni colorants (et sans huile de palme pour notre gamme de Veggie cup).

### NEUTRE



Mini tartelette  
ø 4 x h 2cm - 4g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 725.01.096 | 96 | 200 |



Mini tartelette  
ø 5 x h 2cm - 7,5g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 730.01.070 | 70 | 320 |



Tartelette sans gluten neutre  
ø 8,5 x h 2cm - 19g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 749.01.027 | 27 | 200 |



Tartelette sucrée bords cannelés  
ø 9,5 x h 1,6cm - 31g

|            |     |    |
|------------|-----|----|
| ref.       |     |    |
| 892.35.108 | 108 | 48 |

### SUCRÉ



Mini tartelette sucrée  
ø 4 x h 2cm - 4g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 725.02.096 | 96 | 200 |



Mini tartelette sucrée  
ø 5 x h 2cm - 7,5g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 730.02.070 | 70 | 320 |



Tartelette sucrée  
ø 8,5 x h 2cm - 19g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 749.02.027 | 27 | 200 |

### VEGGIE CUPS



Betterave rouge  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 716.84.024 | 24 | 88  |
| 716.84.096 | 96 | 168 |



Carotte  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 716.82.024 | 24 | 88  |
| 716.82.096 | 96 | 168 |



Épinard  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 716.81.024 | 24 | 88  |
| 716.81.096 | 96 | 168 |



Oignon grillé  
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 716.85.024 | 24 | 88  |
| 716.85.096 | 96 | 168 |

#### Assortiment 96 Veggie cups

24 Betterave rouge  
24 Carotte  
24 Épinard  
24 Oignon grillé

|            |    |     |
|------------|----|-----|
| ref.       |    |     |
| 716.79.048 | 48 | 320 |
| 716.79.096 | 96 | 168 |

# Selection by Pidy

Une gamme **premium** de produits prêts à garnir pour répondre aux attentes des professionnels et les accompagner dans la création de desserts d'exception.

## Praticité :

- ✓ Excellente résistance à la reprise d'humidité après garnissage grâce à notre coating végétal.
- ✓ Emballage robuste : petit carton blanc, cuvette transparente rigide et flowpack renforcé pour une DLUO plus longue.

## Recettes :

- ✓ 3 recettes : neutre, sucré avec une pointe de vanille et chocolat.
- ✓ Fabriqué selon la recette traditionnelle avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés : œufs de poules élevées en plein air et pur beurre.
- ✓ Texture sablée supérieure, délicatement croustillante.

## Formats :

- ✓ Différentes tailles : mini & portions individuelles.
- ✓ Des bords à angles droits, pour un style moderne et contemporain.

Une gamme moderne, élaborée pour répondre aux **plus hautes exigences**.





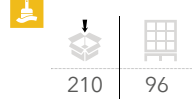
# Selection by Pidy



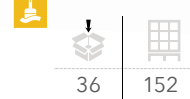
## NEUTRE



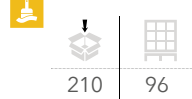
ø 4 x h 1,5cm - 6,5g  
ref. 647.81.210



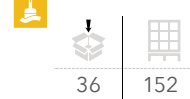
ø 8 x h 1,7cm - 28g  
ref. 641.81.036



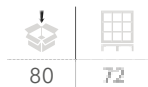
□ 3,5 x h 1,5cm - 7g  
ref. 646.81.210



□ 7 x h 1,7cm - 30g  
ref. 642.81.036



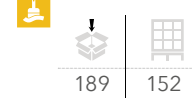
Trendy éclair  
L 13 x l 3.2 x h 2.7 cm - 18g  
ref. 866.78.080



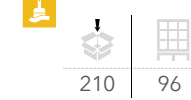
## SUCRÉ



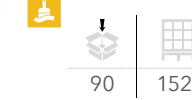
ø 3 x h 1,7cm - 5,2g  
ref. 316.25.189



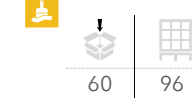
ø 4 x h 1,5cm - 7,5g  
ref. 647.82.210



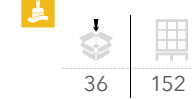
ø 5 x h 1,7cm - 14g  
ref. 645.82.090.



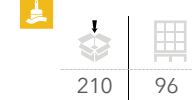
ø 8 x h 1,1cm - 18,1g  
ref. 306.25.060



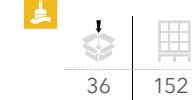
ø 8 x h 1,7cm - 32g  
ref. 641.82.036



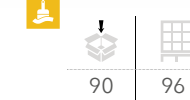
□ 3,5 x h 1,5cm - 7g  
ref. 646.82.210



□ 7 x h 1,7cm - 33g  
ref. 642.82.036



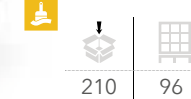
9,8 x 3,5 x h 1,8cm - 25g  
ref. 640.82.090



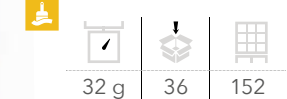
## CHOCOLAT



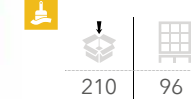
ø 3,8 x h 1,5cm - 6,8g  
ref. 647.83.210



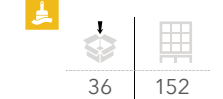
ø 8 x h 1,7cm - 32g  
ref. 641.83.036



□ 3,5 x h 1,5cm - 7g  
ref. 646.83.210



□ 7 x h 1,7cm - 33g  
ref. 642.83.036





Depuis 1929, notre usine située à Bessay-sur-Allier, perpétue un riche héritage pâtissier dans la fabrication de biscuits aux œufs, notamment le biscuit cuiller à la marque Délös.

Reconnu pour son savoir-faire artisanal, nous proposons des biscuits aux œufs alliant légèreté et texture moelleuse, parfaits pour monter les desserts tels que les tiramisus et les charlottes.

Notre large gamme de biscuits aux œufs est personnalisable tant au niveau des recettes que des formats, répondant aux besoins spécifiques de vos clients. Nous sélectionnons avec soin des ingrédients de haute qualité pour garantir un goût authentique et savoureux.

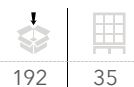
Engagés dans une démarche de durabilité, nous privilégions des méthodes respectueuses de l'environnement. La caution de la marque Délös, c'est la passion du biscuit cuiller depuis plus de 90 ans !



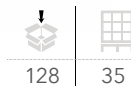




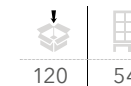
**Biscuit à la cuillère  
spécial restauration**  
L 9,7 x l 3,5cm - 8,33g  
ref. 568.07.195



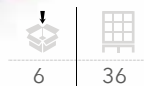
**Biscuit à la cuillère  
spécial pâtisserie**  
L 10 x l 4cm - 12,5g  
ref. 469.07.131



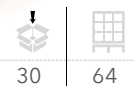
**Savourine**  
ø 6,8cm - 10g  
ref. 596.10.123



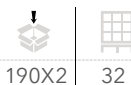
**Kit charlotte  
rond**  
ø 22 x h 4,5cm - 200g  
ref. 599.11.009



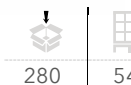
**Kit charlotte  
individuel**  
ø 7,5 x h 4cm - 25g  
ref. 597.11.033



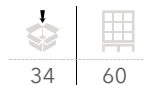
**Boudoirs**  
L 10 x l 2,2cm - 5,83g  
ref. 563.02.193



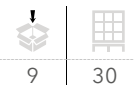
**Boudoirs**  
L 10 x h 2,2cm - 5,83g  
ref. 563.02.283



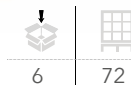
**Bande  
charlotte**  
L 37 x l 6cm - 59g  
ref. 595.08.037



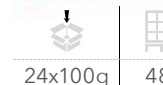
**Kit charlotte  
rectangulaire**  
L 30,5 x h 4,5cm - 190g  
ref. 567.11.012



**Feuille cuiller  
Tradition**  
L 58 x l 38 x h 1,2cm - 560g  
ref. 598.04.009



**Langue de chat**  
100g  
ref. 573.02.027



Un biscuit fondant fabriqué dans le respect de la recette traditionnelle du biscuit cuiller.  
Nos recettes à base d'œufs frais leur assurent une texture moelleuse et fondante une fois les biscuits imbibés.

- Les biscuits ne s'émiettent pas après punchage !  
- **De nombreux formats disponibles** : individuel ou familial, en bande, en rond, en feuille.  
- Recette sans huile de palme.



Contactez- nous :

**Pour la France**

Z.I. de la Rouge Porte, Avenue de Menin 32,  
CS 60153 - 59250 Halluin - France  
Tél. : +33 3 20 23 70 05  
Fax : +33 3 20 23 80 39  
france@pidy.com

**Pour le Benelux**

Jaagpad 2, 8900 Ypres - Belgique  
Tél. : +32 57 49 01 01  
Fax : +32 57 49 01 00  
benelux@pidy.com

**Pour l'Export**

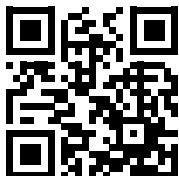
Jaagpad 2, 8900 Ypres - Belgique  
Tél. : +32 57 49 01 01  
Fax : +32 57 49 01 00  
export@pidy.com

**Pour l'Amérique du Nord**

90, Inip Drive - Inwood, New York 11096 -  
USA  
Tél. : +1 516/239-6057  
Fax : +1 516/239-9306  
salesusa@pidy.com

**Pour le Royaume-Uni**

4 Sterling Business Park,  
Salthouse Road, Brackmills,  
Northampton NN4 7EX -  
Royaume-Uni  
Tél. : +44 1604 705666  
Fax : +44 1604 702666  
uk@pidy.com



Sont des marques  
du Groupe Biscuits Bouvard

