



# Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs

*Collection* Foodservice 2024










- 10 — 27 Pâtisseries individuelles
- 28 — 41 Cocktails sucrés
- 42 — 49 Cocktails salés
- 50 — 57 Accompagnements salés
- 58 — 59 Blinis & Pancakes

#### LÉGENDES

-  Nouveauté
-  Produit "Minute"
-  Produit Vegan
-  Produit Végétarien
-  Référence disponible  
en Cash & Carry  
*Rendez-vous p. 62*

#### REMISES EN ŒUVRE

-  Laisser décongeler au réfrigérateur
-  Réchauffer au four professionnel
-  Réchauffer au four à micro-ondes
-  Réchauffer au four à grande vitesse  
Four à 250°C / V. = Ventilation / MO. = Micro-ondes
-  Réchauffer au grille-pain
-  À déguster chaud
-  À servir de suite

# Notre mission



**Yann Le Moal**  
Chef exécutif et co-fondateur  
de Traiteur de Paris

“

Guidés depuis toujours par la volonté d'honorer l'excellence de l'art culinaire, nous mettons du cœur chaque jour à façonner les meilleurs produits. Nos Chefs ont ainsi créé pour vous, dans le respect de la tradition pâtissière française, une offre dédiée aux professionnels avec une touche créative unique. Grâce à la surgélation, nous pouvons en préserver toute l'excellence pour vous servir aux quatre coins du monde.

Alors, belle découverte !

”

# Notre histoire

1996

## *Création d'un laboratoire traiteur*

Dans leur tout premier laboratoire, niché à quelques kilomètres de Paris, Denis et Yann créent une offre traiteur Premium pour les mariages, les cocktails d'entreprises et autres réceptions parisiennes.

2000

## *Un nouvel atelier à la Guerche de Bretagne*

Traiteur de Paris acquiert son premier site de production à la Guerche de Bretagne. Cet atelier de 7800 m<sup>2</sup> est dédié à la réalisation de macarons, petits fours, canapés et mignardises.



2010

## *La croissance par l'international*

Après un franc succès européen, Traiteur de Paris mobilise de nouvelles équipes commerciales aux États-Unis et en Asie.



1995

## *La rencontre de deux passionnés*

Denis Pinault, jeune entrepreneur, et Yann Le Moal, chef pâtissier se rencontrent : c'est l'envie et l'ambition commune de séduire une clientèle friande de gastronomie et d'art de vivre à la française, qui va naturellement lier ces deux belles personnalités.

1999

## *Le choix de la surgélation*

Face au succès grandissant, ils font le choix de la surgélation, la technique de conservation la plus naturelle, afin d'accompagner leurs clients dans leur développement.

2006

## *Un deuxième atelier à Fécamp*

Traiteur de Paris fait l'acquisition d'un second site de production de 12 000 m<sup>2</sup> à Fécamp, en Normandie. 205 collaborateurs œuvrent chaque jour pour offrir le meilleur de la pâtisserie et des accompagnements salés : fondants au chocolat, entremets, gratins...



2022

## *Un troisième atelier à Pontivy*

Un nouvel atelier de 7000 m<sup>2</sup> situé à Pontivy, au cœur de la Bretagne vient rejoindre l'aventure Traiteur de Paris. Il est dédié à la fabrication de cakes salés, cheesecakes, et produits à base de pâte feuilletée.

# Des Chefs au service des Chefs



L'équipe développement Traiteur de Paris dirigée par Vincent Lemains et Yann Le Moal

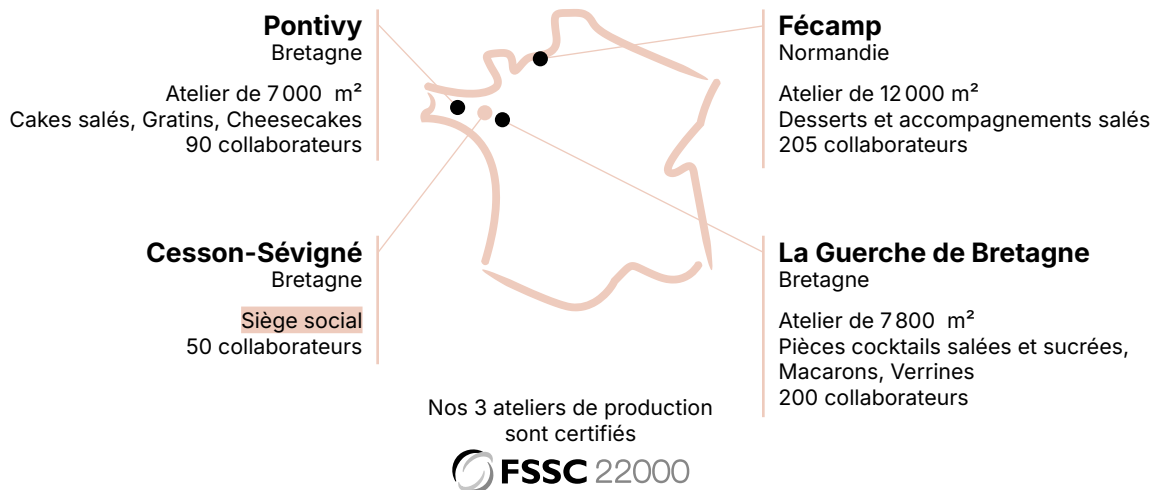
L'équipe développement Traiteur de Paris, composée de Chefs Pâtissiers aux parcours d'**excellence**, développe des **créations** avec **rigueur** et **exigence**, sans concession sur la **qualité** et la **sélection des ingrédients**.



- **Nos Chefs** sont issus de la restauration, de l'hôtellerie ou du métier de traiteur
- 25 **pâtissiers formés** et référents sur nos trois ateliers
- Nos pochages et déposes sont **réalisés à la main**



## Des ateliers 100% français



**Nos équipes donnent à chaque création la signature Traiteur de Paris :**

- ✓ Un rendu artisanal de nos produits
- ✓ Un goût franc et équilibré
- ✓ Des finitions réalisées à la main



# Notre présence à l'international

Une technologie de pointe et une parfaite maîtrise de la surgélation, garantissent l'excellence de nos produits et nous permettent de vous les proposer **à travers le monde**.



En parfaite connaissance des marchés internationaux, **nos dix bureaux** en Europe, en Asie et aux États-Unis sont à votre disposition pour répondre à vos attentes.



# Traiteur de Paris, passionnément engagé



**Denis Pinault**  
Fondateur et Président  
de Traiteur de Paris

“

Traiteur de Paris, c'est avant tout **une histoire d'hommes et de femmes**. L'humain a toujours été au centre de nos préoccupations, ancré dans notre ADN.

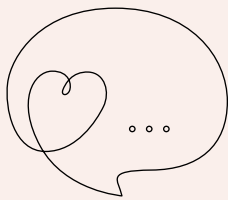
Mettre du cœur à l'ouvrage, c'est notre secret de fabrication et cette passion de la pâtisserie, nous souhaitons vous la faire partager.

Avec humilité mais détermination, nous souhaitons être **une entreprise moderne capable de prendre en main de vrais projets de société**, grâce à l'implication de tous les collaborateurs à notre politique RSE.

”

## ↘ Nos engagements **AU QUOTIDIEN**

Notre démarche RSE se structure autour de 3 piliers, afin de garantir nos engagements pour une activité durable et responsable :



#1

Construire des **relations humaines durables**



#2

Continuer d'œuvrer pour la **qualité de nos recettes** et l'**origine de nos ingrédients**



#3

Agir rapidement pour **réduire notre impact environnemental**





#1

## L'HUMAIN

### Nos principaux enjeux pour construire des relations humaines durables

- ✓ Assurer la santé et la sécurité au travail
- ✓ Promouvoir la diversité et l'égalité des chances
- ✓ Favoriser le bien-être et la qualité de vie au travail
- ✓ Développer les compétences de tous les collaborateurs



#2

## LE PRODUIT

### Nos principaux enjeux pour continuer d'œuvrer pour la qualité de nos recettes et l'origine de nos ingrédients

- ✓ Privilégier le sourcing français et local
- ✓ Favoriser des filières agricoles responsables
- ✓ Communiquer des informations claires à nos clients
- ✓ Renforcer l'information autour de la conformité et la sécurité des aliments



#3

## L'ENVIRONNEMENT

### Nos principaux enjeux pour réduire notre impact environnemental

- ✓ Favoriser la réduction et la revalorisation de nos déchets
- ✓ Maîtriser nos consommations d'eau et d'énergie
- ✓ Lutter contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Protéger la biodiversité



Retrouvez toutes nos actions  
sur notre Rapport RSE ici



# Pâtisseries individuelles

Une gamme de pâtisseries individuelles inspirée de desserts emblématiques de la Pâtisserie Française avec une touche créative unique.



## Nos plus produits

- ✓ Finition réalisée à la main
- ✓ Grande liberté de dressage
- ✓ Assemblage de tous nos appareils, crèmes et biscuits, réalisé dans nos ateliers

## ↳ Nos engagements



**Chocolat certifié**  
Rainforest Alliance

\* hors décor



Oeufs de poules  
élevées en **plein air**

\* hors période de crise  
aviaire



**Sans**  
additif



**Sans** arôme  
artificiel



**Sans** huile  
de palme





# Moelleux

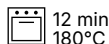
Collection Foodservice 2024



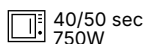
## 000380 • Moelleux Chocolat Premium

- 22% de chocolat noir (minimum 58% de cacao équitable)
- Jugé le plus équilibré en bouche du marché lors du dernier panel sensoriel (Juin 2023)
- Se déguste froid (simple décongélation) ou chaud (moins d'une minute au micro-ondes ou four à grande vitesse)
- DLC secondaire de 5 jours

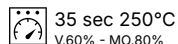
20 pièces | 90 g | 1,800 Kg | 70×40 mm **C&C**



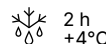
12 min  
180°C



40/50 sec  
750W



35 sec 250°C  
V.60% - MO.80%



2 h  
+4°C

Se conserve  
5 jours +4°C



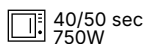
## 004262 • Moelleux Chocolat Valrhona®

- 22% de chocolat noir Valrhona® (70% de cacao)
- Appellation valorisée pour vos cartes des desserts
- Se déguste froid (simple décongélation) ou chaud (moins d'une minute au micro-ondes)

20 pièces | 90 g | 1,800 Kg | 70×40 mm **C&C**



16 min  
180°C



40/50 sec  
750W



2 h  
+4°C

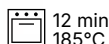
Se conserve  
5 jours +4°C



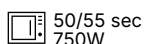
## 000419 • Moelleux Chocolat

- 8% de chocolat noir (minimum 58% de cacao équitable)
- Recette sans lactose
- Se déguste froid (simple décongélation) ou chaud (moins d'une minute au micro-ondes ou four à grande vitesse)
- DLC secondaire de 5 jours

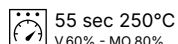
20 pièces | 100 g | 2,000 Kg | 70×44 mm



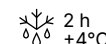
12 min  
185°C



50/55 sec  
750W



55 sec 250°C  
V.60% - MO.80%



2 h  
+4°C

Se conserve  
5 jours +4°C



Retrouvez ici la Vidéo de  
notre Moelleux chocolat !



## Moelleux

Collection Foodservice 2024



### 006625 • Moelleux Chocolat Cœur Caramel au Beurre Salé

- 18% de chocolat noir (minimum 58% de cacao équitable)
- Cœur gourmand avec plus de 7% de caramel au beurre salé au sel de Guérande
- Association de saveurs gourmandes et consensuelles
- Se déguste froid (simple décongélation) ou chaud (moins d'une minute au micro-ondes)

20 pièces | 100 g | 2,000 Kg | 70×44 mm

14 min 180°C | 40/50 sec 750W | 2 h +4°C | Se conserve 5 jours +4°C



### 006521 • Moelleux Chocolat 60 g

- 8% de chocolat noir (minimum 58% de cacao équitable)
- Format 60 g adapté à la restauration embarquée
- Se déguste froid (simple décongélation) ou chaud (moins d'une minute au micro-ondes ou four à grande vitesse)
- DLC secondaire de 5 jours

40 pièces | 60 g | 2,400 Kg | 60×36 mm

12 min 180°C | 50 sec 750W | 35 sec 250°C V.60% - MO.80% | 2 h +4°C | Se conserve 5 jours +4°C



### 006107 • Moelleux Chocolat Noisette Vegan

- Plus haut taux de chocolat du marché : 23% de chocolat noir (minimum 58% de cacao équitable)
- Goût franc de noisettes grillées, apporté par la poudre de noisette dans le dessert et en topping avec des morceaux de noisettes
- Vegan pour répondre aux nouvelles tendances de consommation
- DLC secondaire de 5 jours

20 pièces | 90 g | 1,800 Kg | 70×40 mm

12 min 180°C | 2 h +4°C | Se conserve 5 jours +4°C





## Le Cheesecake Saint-Sébastien

### *Ananas rôti au jus de passion*

#### ↳ *Recette*

1. Déposez le morceau d'ananas rôti bien lustré.
2. Dressez l'entremet.
3. Déposez soigneusement ici et là, quelques crêpes dentelle à la coco.
4. Terminez avec quelques zestes de citron vert frais.




## Cheesecakes



Collection Foodservice 2024



### 006607 • Cheesecake Premium

- Appareil au fromage frais et citron sur une base crumble pur beurre légèrement parfumée à la cannelle
- Cuit plus de trente minutes au four pour garantir son onctuosité
- DLC secondaire de 72 h


20 pièces | 90 g | 1,800 Kg |  70×40 mm **C&C**

 4 h | Se conserve  
 +4°C | 3 jours +4°C



### 006633 • Cheesecake Saint-Sébastien

- Crémeux au fromage frais vanillé, crème et mascarpone, caramélisé sur le dessus à la cuisson
- Inspiré de la recette iconique du pays Basque
- Liste d'ingrédients courte : seulement 9 ingrédients de qualité


20 pièces | 95 g | 1,900 Kg |  70×42 mm **C&C**



 3 h | Se conserve  
 +4°C | 48 h +4°C



### 004710 • Cheesecake Fruits Rouges

- Appareil au fromage frais, léger, et sa compotée aux véritables morceaux de fruits rouges (18%)
- Crumble pur beurre à la poudre d'amandes
- DLC secondaire de 72 h

16 pièces | 90 g | 1,440 Kg |  70×40 mm

 4 h | Se conserve  
 +4°C | 3 jours +4°C



Retrouvez ici la Vidéo de notre  
gamme de Cheesecakes !



## Entremets



Collection Foodservice 2024



### 005563 • Truffon

- Ganache et mousse de chocolat noir (58% de cacao équitable) et son cœur de meringue
- Dessert premium déjà décoré à la main avec des copeaux de chocolat noir
- Recette végétarienne (seulement 9 ingrédients de qualité)


16 pièces | 85 g | 1,360 Kg |  70×38 mm **C&C**



 4 h | Se conserve  
 +4°C | 48 h +4°C



### 005565 • Sablé Crèmeux au Gianduja

- Crèmeux onctueux au Gianduja et au chocolat noir (cacao équitable) sur un crumble pur beurre à la poudre d'amandes
- Dessert premium déjà décoré à la main façon Mendiant (amandes, noisettes torréfiées et pistaches)
- Recette végétarienne


16 pièces | 90 g | 1,440 Kg |  70×28 mm **C&C**


 4 h | Se conserve  
 +4°C | 48 h +4°C



### 004711 • Sablé Mangue Coco

- Mousse légère au fromage blanc, compotée de mangues et fruits de la passion (20%), et saupoudrée de noix de coco râpée
- Base crumble pur beurre à la noix de coco assurant une bonne tenue au dessert pour la vente à emporter
- DLC secondaire de 72 h

16 pièces | 90 g | 1,440 Kg |  70×40 mm **C&C**

 4 h | Se conserve  
 +4°C | 3 jours +4°C




## Entremets



Collection Foodservice 2024



### 006576 • Sablé Passion Caramel

- Crémeux au caramel au beurre salé au sel de Guérande sur un crumble à la poudre d'amandes et à la pointe de caramel
- Dessert gourmand par son équilibre de textures : croquant du crumble, légèreté de sa mousse et crémeux fondant
- Dessert premium déjà décoré à la main avec sa mousse légère au caramel et saupoudré de morceaux de crumble

16 pièces | 90 g | 1,440 Kg |  70×38 mm



 4 h | Se conserve  
 +4°C | 24 h +4°C



### 004786 • Sablé Cappuccino

- Crémeux infusé à la crème et au café, mousse de lait légère saupoudrée de cacao sur un crumble pur beurre au cacao
- Dessert gourmand par son équilibre de textures : croquant du crumble, légèreté de sa mousse et crémeux fondant
- DLC secondaire de 72 h

16 pièces | 95 g | 1,520 Kg |  60×50 mm **C&C**



 4 h | Se conserve  
 +4°C | 3 jours +4°C



### 005570 • Charlotte aux Fruits Rouges

- Mousse légère à la vanille, compotée de fruits rouges et son biscuit génoise saupoudré de sucre glace
- Un classique de la pâtisserie française décliné en version individuelle
- Le moins sucré de tous nos desserts (-28% de sucre que la moyenne de nos desserts)

16 pièces | 80 g | 1,280 Kg |  70×40 mm

 4 h | Se conserve  
 +4°C | 24 h +4°C

## Entremets

Collection Foodservice 2024



### 004787 • Sablé Citron Meringué

- Crémeux acidulé au citron et zestes de citron semi-confit sur un crumble pur beurre à la poudre d'amandes
- Dessert premium déjà décoré à la main avec son dôme de meringue italienne et ses amandes effilées
- DLC secondaire de 72 h

16 pièces

90 g

1,440 Kg



70×40 mm

C&C

4 h  
+4°C

Se conserve  
3 jours +4°C



Suggestion de présentation




## Entremets


Collection Foodservice 2024



### 000207 • L'Opéra

- Biscuits joconde imbibés au café, crème au beurre au café, ganache au chocolat noir et glaçage au cacao
- Un entremet emblématique français réalisé dans la tradition pâtissière (11 étapes de préparation alternant biscuit et crème)
- Finition travaillée et épurée permettant une grande liberté de dressage


16 pièces | 65 g | 1,040 Kg |  110×28×24 mm


 3 h | Se conserve  
+4°C | 24 h +4°C



### 005316 • Rocher Chocolat Noisette

- Dessert très gourmand : plus de 35% de chocolat, multi-textures (croustillant et mousse au chocolat, biscuit cacao noisette)
- Bonne tenue du dessert par son croustillant au chocolat pour la vente à emporter
- DLC secondaire de 72 h


16 pièces | 65 g | 1,040 Kg |  110×25×25 mm


 3 h | Se conserve  
+4°C | 3 jours +4°C



### 006745 • Lingot Chocolat

- Crémeux et mousse au chocolat (60% de cacao équitable) et brisures de Crêpes Dentelle sur un biscuit joconde au cacao
- Un dessert premium et élaboré qui laisse place à la créativité pour le dressage

16 pièces | 65 g | 1,040 Kg |  110×28×24 mm

 3 h | Se conserve  
+4°C | 24 h +4°C

## Tarte

Collection Foodservice 2024



### 006244 • Tatin aux Pommes

- Pâte sablée pur beurre, pommes Gala françaises (61%), et caramel
- Une liste courte : seulement 8 ingrédients de qualité
- Produit minute : 1 minute 15 sec au four à grande vitesse

16 pièces | 120 g | 1,920 Kg | 100×25 mm



10 min 180°C  
dans son moule



1 min 15 sec 750W  
dans son moule



1 min 15 sec 250°C  
v.70% - M0.70%

Se conserve  
48 h +4°C



Suggestion de présentation



## Snacking

Collection Foodservice 2024



### 006108 • Le Gourmand Chocolat Banane

- Gâteau au chocolat (58% de cacao équitable), banane (24%) et saupoudrage d'un crumble au cacao
- Adapté à la consommation nomade : bonne tenue après décongélation, format briochette parisienne
- Se déguste froid (simple décongélation) ou chaud (30 secondes au micro-ondes)
- DLC secondaire de 5 jours

20 pièces | 95 g | 1,900 Kg | 70x40 mm



7 min  
180°C



30 sec  
750W



2 h  
+4°C

Se conserve  
5 jours +4°C



Suggestion de présentation

## Mini Desserts

*Collection* Foodservice 2024



Suggestion de présentation


## Mini Desserts



Collection Foodservice 2024



### 000020 • Mini Cheesecake

- Appareil au fromage frais et citron sur une base crumble pur beurre légèrement parfumée à la cannelle
- Cuit plus de trente minutes au four pour garantir son onctuosité
- Format 20 g adapté pour les cafés gourmands
- DLC secondaire de 72 h

48 pièces | 20 g | 0,960 Kg |  40×40 mm

 2 h | Se conserve  
 +4°C | 24 h +4°C



### 004653 • Mini Cannelé

- Mini Cannelé au rhum, produit iconique du pays Bordelais
- Format 17 g adapté pour les cafés gourmands
- Liste d'ingrédients courte : seulement 7 ingrédients de qualité
- Se déguste froid (simple décongélation) ou chaud (5 à 10 minutes au four)


80 pièces | 17 g | 1,360 Kg |  30×50 mm



 2 h | Se conserve  
 +4°C | 4 jours +4°C



### 004279 • Mini Moelleux Chocolat

- 8% de chocolat noir (60% de cacao équitable)
- Format 30 g adapté pour les cafés gourmands
- DLC secondaire de 5 jours

48 pièces | 30 g | 1,440 Kg |  40×36 mm

 5/10 min |  15/20 sec | Se conserve  
200°C | 750W | 5 jours +4°C

# Cocktails sucrés

Une gamme de petits fours sucrés et mignardises premium, imaginée pour répondre à tous vos besoins (fin de repas, pauses sucrées).



**Plateaux Signatures**



**Plateau Thématique**



**Plateaux Références**

## *Nos plus produits*

- ✓ Rapides à remettre en oeuvre en simple décongélation
- ✓ Finition de toutes nos mignardises à la main
- ✓ Qualité gustative préservée grâce à la surgélation

## ↘ *Nos engagements*



**Farine de blé  
Française**



**Finition  
à la main**



**Sans  
additif**



**Sans  
colorant**






## Plateaux Signatures

Collection Foodservice 2024





### 005571 • Petits Fours Haute Couture

- Notre plateau le plus élaboré et raffiné : 8 recettes inspirées des plus belles pâtisseries françaises
- Pièces préservées par une cloche de protection
- Prêt à servir dans son élégant plateau de présentation

48 pièces | 13 g | 0,650 Kg |  390×296×62 mm

- 6 Monts-Blancs revisités**, financier à la noisette, crémeux au marron, décorés d'une pointe de Chantilly mascarpone.
- 6 Choux pralinés**, décorés de crème pralinée et d'un éclat de noisette.
- 6 Lingots citron noisette**, biscuit noisette, crémeux au citron, gelée aux zestes de citron, décorés d'une meringue.
- 6 Opéra** élégamment décorés d'une crème au beurre café.
- 6 Dômes aux fruits rouges**, décorés d'une pistache entière.
- 6 Financiers à la cannelle façon Tatin aux pommes**, décorés de délicats pochages de Chantilly, saupoudrés de cannelle.
- 6 Rochers chocolat**, biscuit cacao, croustillant, mousse chocolat et enrobage au chocolat lait et éclats de noisettes.
- 6 Spirales exotiques**, crumble, compotée de mangue, mousse à la vanille.

 2 h | Se conserve  
 +4°C | 24 h +4°C



Prêt à servir sur son **élégant plateau** de présentation.  
Pièces premium préservées par une **cloche de protection**.



## Plateaux Signatures

Collection Foodservice 2024



### 004183 • Petits Fours Art Déco

- Plateau à mi-chemin entre tradition et modernité : recettes consensuelles et exotiques, formes iconiques et géométriques
- Plus de pièces par recette (8 pièces x 6 recettes) pour vos plus grands événements traiteurs

48 pièces

11 g

0,550 Kg



390×296×50 mm

C&C

- 8 Choux**, saupoudrage crumble, crémeux caramel, chocolat au lait.
- 8 Biscuits au cacao**, roustillant chocolat fleur de sel, crémeux chocolat.
- 8 Crumbles spirales**, gelée de framboise, mousse à la vanille.
- 8 Biscuits à la noix de coco**, mousse à la noix de coco, gelée de fraise, crème au beurre.
- 8 Financiers à la noix de coco**, amandes, compotée mangue-passion, crème au beurre saveur noix de coco.
- 8 Merveilleux**, enrobage chocolat noisette, mousse au chocolat gianduja, noisette hachée.

🍰 2 h | Se conserve  
🧊 +4°C | 24 h +4°C



Suggestion de présentation



## Plateaux Signatures

Collection Foodservice 2024



### 004182 • Petits Fours Tradition

- Plateau des pièces cocktails incontournables de la pâtisserie (éclair, opéra, amandine, fraisier...)
- Pièces plus généreuses (14 g)
- Pièces facilement manipulables pour la restauration commerciale

48 pièces

14 g

0,695 Kg



390×296×50 mm

C&C

- 6 Financiers à la pistache**, gelée d'abricot, pistache.
- 6 Biscuits aux amandes**, mousse à la vanille, compotée de fraise.
- 6 Eclairs**, crème pâtissière au chocolat, glaçage au chocolat.
- 6 Almondines aux zestes de citron**, crémeux au citron, zeste de citron semi-confit.
- 6 Opéra**, biscuit imbibé au café, crème au beurre au café, ganache au chocolat, glaçage au chocolat.
- 6 Crumbles au caramel**, crémeux caramel, saupoudrage crumble au caramel.
- 6 Crumbles framboise**, compotée de framboise, décor chocolat blanc.
- 6 Crumbles au chocolat**, ganache au chocolat, mousse au chocolat.

🌿 2 h  
🌡️ +4°C

Se conserve  
24 h +4°C




## Plateaux Signatures

Collection Foodservice 2024



### 000135 • Petits Fours Saint-Germain

- Plateau de recettes végétariennes
- Pièces préservées par une cloche de protection
- Pièces plus généreuses (14 g)

48 pièces | 14 g | 0,685 Kg |  390×296×62 mm

- 6 Fraisiers**, biscuit joconde, gelée de fraise, crème au beurre, compotée de fraise.
- 6 Almondines aux zestes de citron**, crémeux au citron, zestes de citron et d'orange.
- 6 Carrés trois chocolats**, biscuit joconde au cacao, croustillant au chocolat, mousse au chocolat au lait, ganache au chocolat, mousse au chocolat blanc.
- 6 Financiers**, gelée d'abricot, pistaches hachées.
- 6 Crumbles au cacao**, ganache au chocolat noir, crémeux au chocolat noir.
- 6 Financiers au caramel et à la cannelle**, compotée de pomme façon Tatin, amandes hachées.
- 6 Cheesecakes framboise**, cheesecake au citron, gelée de framboise.
- 6 Opéra** : biscuit joconde imbibé au café, crème au beurre au café, ganache au chocolat, glaçage au chocolat.

 2 h | Se conserve  
 +4°C | 24 h +4°C



Prêt à servir sur son **élégant plateau** de présentation.  
Pièces premium préservées par une **cloche de protection**.



## Plateaux Signatures

Collection Foodservice 2024




### 004185 • Petits Fours Montmartre

- Plateau de pièces desserts incontournables (financier, mini moelleux, choux, mini tartes...)
- Taille de pièces dans les standards du marché (11 g)
- Pièces facilement manipulables pour la restauration commerciale

48 pièces



11 g

0,540 Kg

 390×296×50 mm

**C&C**

- a. **6 Crumbles citron**, crémeux citron, zestes de citron et d'orange.
- b. **6 Moelleux à la noisette**, crémeux praliné, amandes.
- c. **6 Financiers au citron vert**, panna cotta à la noix de coco, gelée de framboise.
- d. **6 Financiers au caramel**, crémeux chocolat au lait-caramel, noix de pécan caramélisées.
- e. **6 Choux** : crémeux à la vanille, sucre glace.
- f. **6 Mini tartes Bourdaloue**, crème d'amande, poire, amandes grillées.
- g. **6 Financiers au cacao**, mousse au chocolat, crumble au cacao.
- h. **6 Carrés exotiques**, mousse à la vanille, gelée de mangue.

 2 h  
 +4°C

Se conserve  
24 h +4°C



Suggestion de présentation


## Plateau Thématique

Collection Foodservice 2024





### 000149 • Petits Fours Passion Chocolat

- Plateau dédié aux amateurs de chocolat : entre 13 et 25% de chocolat en moyenne dans chacune de nos pièces
- Idéal pour vos événements de fin d'année
- Pièces plus généreuses (14 g)

48 pièces | 14 g | 0,680 Kg |  390×296×62 mm

- 12 Financiers croquants chocolat-caramel** : financier au cacao, disque de chocolat noir, ganache au chocolat caramel au beurre salé.
- 12 Lingots pralinés gianduja** : financier à la noisette, croustillant au praliné, crémeux au gianduja, fruits secs.
- 12 Lingots trois chocolats** : biscuit joconde au cacao, croustillant au chocolat, crémeux au chocolat au lait, glaçage au chocolat blanc.
- 12 Chocolats façon café viennois** : crumble au cacao, crémeux chocolat-café, mousse au chocolat blanc, cacao en poudre.

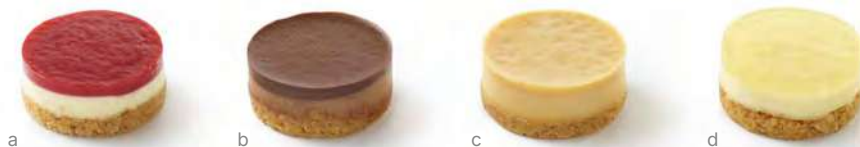
 2 h | Se conserve  
 +4°C | 24 h +4°C



Suggestion de présentation


## Plateaux Références

Collection Foodservice 2024



### 006322 • Les Mini-Cheesecakes

- Assortiment de 4 mini cheesecakes inspirés de notre référence best-seller
- Pièces facilement manipulables pour la restauration commerciale grâce à leur base crumble

48 pièces | 20 g | 1,000 Kg |  390×296×50 mm

- a. 12 Cheesecakes à la framboise.
- b. 12 Cheesecakes au chocolat.
- c. 12 Cheesecakes au caramel.
- d. 12 Cheesecakes au citron.



 3 h | Se conserve  
 +4°C | 24 h +4°C



Suggestion de présentation




## Plateaux Références

Collection Foodservice 2024





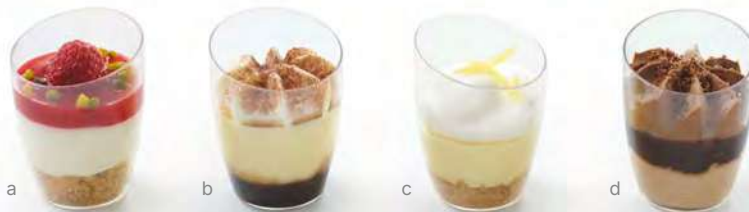
### 006909 • Verrines Pâtisseries

- Assortiment complémentaire de 4 nouvelles recettes inspirées de desserts pâtisseries
- Format 30 g adapté à tous les usages (pièce cocktail, café gourmand, en pause sucrée)
- Décorées à la main, prêtes à servir
- Verrines transparentes en plastique PET recyclable

36 pièces | 30 g | 1,080 Kg |  390×296×62 mm


- 9 Verrines Chocolat et Chantilly** : chocolat noir, crème fouettée à la chantilly, saupoudrée de cacao en poudre.
- 9 Verrines Exotique Mangue Passion** : crumble pur beurre, compotée mangues confites, blanc-manger coco, fruits de la passion et coco.
- 9 Verrines Panna Cotta Fruits Noirs** : Panna Cotta, coulis de fruits rouges et noirs.
- 9 Verrines Vanille et Caramel** : crème de caramel beurre salé, crumble pur beurre pointe de caramel, crème vanille et noix de pécan caramélisées.

 5 h | Se conserve  
 +4°C | 24 h +4°C





### 005575 • P'tits Verres Sucrés

- Assortiment de 4 recettes gourmandes et consensuelles
- Format 30 g adapté à tous les usages (pièce cocktail, café gourmand, en pause sucrée)
- Décorées à la main, prêtes à servir
- Verrines transparentes en plastique PET recyclable

36 pièces | 30 g | 1,080 Kg |  390×296×62 mm

- 9 P'tits verres mousse vanille et framboise** : crumble pur beurre à la poudre d'amande, mousse légère au fromage blanc et à la vanille naturelle, gelée de framboises, framboise entière et pistaches hachées.
- 9 P'tits verres façon Tiramisù** : biscuit cacao imbibé au café, mousse au mascarpone, chantilly, cacao en poudre.
- 9 P'tits verres citron meringué** : crumble pur beurre à la poudre d'amande, crémeux au citron, meringue italienne, zestes de citron semi-confits.
- 9 P'tits verres chocolat** : mousse chocolat au lait, sauce chocolat, mousse chocolat noir, crumble au cacao.

 5 h | Se conserve  
 +4°C | 24 h +4°C



## Plateaux Références

Collection Foodservice 2024




### 004723 • Macarons Rive Droite

- Assortiment de macarons aux parfums iconiques parisiens
- Sans colorant artificiel : une coloration apportée par des ingrédients naturels
- Plateau végétarien garanti sans texturant d'origine animale
- Conditionnés en 2 plateaux de 36 macarons pour ajuster la quantité à vos besoins
- DLC secondaire de 20 jours

72 pièces | 12 g | 0,864 Kg |  390×296×62 mm 



- a. **12 Macarons au caramel.** d. **12 Macarons à la framboise.**  
b. **12 Macarons saveur pistache.** e. **12 Macarons au chocolat.**  
c. **12 Macarons à la vanille.** f. **12 Macarons au citron.**

 2 h +4°C + 15 min T°C ambiante | Se conserve  
sans le film plastique | 20 jours +4°C




### 006317 • Macarons Rive Gauche

- Une sélection des 6 saveurs les plus demandées après les classiques, avec un assortiment équilibré entre saveurs fruitées et notes chaudes
- Plus de goût et moins de sucres : des goûts identifiables dès la première bouchée avec un taux de sucre contrôlé
- Des recettes travaillées dans le respect de la tradition française : poudre d'amandes (min 16%), coques aux couleurs naturelles, meringue italienne

72 pièces | 11,5 g | 0,828 Kg |  390×296×62 mm 

- a. **12 Macarons à la mangue-passion.** d. **12 Macarons à la fraise.**  
b. **12 Macarons au chocolat.** e. **12 Macarons au café.**  
c. **12 Macarons au praliné.** f. **12 Macarons à la noix de coco.**

 2 h +4°C + 15 min T°C ambiante | Se conserve  
sans le film plastique | 20 jours +4°C





# Cocktails salés

Une gamme de petits fours salés et canapés premium, imaginée pour répondre à tous vos besoins (cocktail, mise en bouche).



**Plateaux Signatures**



**Plateau Thématique**



**Plateaux à réchauffer**

## *Nos plus produits*

- ✓ Rapides à remettre en œuvre en simple décongélation ou 14 minutes au four professionnel
- ✓ Finition de tous nos canapés à la main
- ✓ Qualité gustative préservée grâce à la surgélation

## ↘ *Nos engagements*



**La promesse  
du goût**



**Finition  
à la main**



**Sans  
additif**



**Sans arôme  
artificiel**





## Plateaux Signatures

Collection Foodservice 2024



### 006967 • Canapés Prestige

- Notre plateau de 54 pièces le plus élaboré et raffiné : 9 recettes entre terre, mer et végétariennes
- Des ingrédients rigoureusement sélectionnés : foie gras, saumon, crevette, Comté AOP...
- Taille de pièces dans les standards du marché (10 g)

54 pièces

10 g

0,540 Kg



390×296×50 mm

C&C

- 6 Lingots au Comté AOP**, noix et compotée d'oignons rouges.
- 6 Navettes petit pois**, emmental, amandes et cranberries.
- 6 Crumbles au foie gras**, gelée de mangue.
- 6 Pains nordiques**, crevette et crème au citron et mandarine.
- 6 Mini Cakes olive**, tomate et mozzarella.
- 6 Carrés au crabe**, avocat et graine de courge.
- 6 Mini Cakes au sarrasin**, magret de canard et crème échalote-ciboulette.
- 6 Clubs sandwich aux céréales**, crème de carottes, courgettes et parmesan.
- 6 Blinis au saumon fumé**, crème de citron, ciboulette et fève de soja.

3 h  
+4°C

Se conserve  
24 h +4°C

## Plateaux Signatures

Collection Foodservice 2024



### 000089 • Canapés Tradition

- Plateau de 54 pièces cocktails salées incontournables (magret de canard, saumon, crabe...)
- Taille de pièces dans les standards du marché (10 g)

54 pièces

10 g

0,540 Kg



390×296×50 mm

C&C

- 6 Cakes aux oignons**, chutney d'orange amère, magret de canard fumé.
- 6 Financiers aux tomates**, crème au fromage de chèvre, tomate marinée et ciboulette.
- 6 Pains de mie noirs**, rillettes de poulet à la moutarde, tapenade de poivrons, pain de mie blanc, paprika.
- 6 Blinis**, crème au raifort-citron, anchois mariné, baies roses, aneth.
- 6 Pains nordiques**, moelleux au crabe, mousse d'avocats, zeste de citron.
- 6 Biscuits aux noix**, crème au roquefort-noix, cube de roquefort.
- 6 Biscuits au caramel**, crémeux au bloc de foie gras, gelée de figues.
- 6 Cakes aux poivrons**, crème saveur crustacés, écrevisse marinée.
- 6 Blinis**, crème citronnée, saumon fumé, mélange d'épices.

3 h | Se conserve  
+4°C | 24 h +4°C



Suggestion de présentation

## Plateaux Signatures

Collection Foodservice 2024



### 006315 • Amuse-Bouches Bistrot

- Plateau de 48 pièces originales aux mariages de saveurs sucrées et salées inédites
- Pièces plus généreuses (14 g)

48 pièces | 14 g | 0,710 Kg | 390×296×50 mm

- 8 Clubs façon César**, cake emmental, rillettes de poulet au parmesan, crème de batavia.
- 8 Cakes à la noisette**, bresaola, crème thym-citron.
- 8 Cakes menthe & coriandre**, houmous de petits pois, pépites de courge.
- 8 Financiers au cumin**, crème de carotte, fromage de chèvre et poivre 5 baies.
- 8 Shortbread pavot & sésame**, crème aux agrumes, saumon fumé et fleurs de bleuet.
- 8 Financiers poivron**, caviar d'aubergine, gelée de tomates et mozzarella marinée.

3 h | Se conserve  
+4°C | 24 h +4°C



Suggestion de présentation


## Plateau Thématique

Collection Foodservice 2024





### 000096 • Canapés Végétariens

- Plateau de 54 pièces et 6 recettes végétariennes aux formats et associations élaborées
- Taille de pièces dans les standards du marché (10 g)

54 pièces | 10 g | 0,540 Kg |  390×296×50 mm **C&C**

- 9 Burgers**, crème de coriandre-yuzu, fève de soja, sauce teriyaki, sésame doré.
- 9 Clubs sandwich aux légumes**, pain de mie de couleur verte, crème aux petits légumes, pain de mie aux céréales.
- 9 Cakes aux oignons**, mousse mascarpone saveur framboise, noix et cranberries.
- 9 Financiers aux tomates**, crème ricotta, bille de mozzarella et tomate marinée.
- 9 Blinis** : crème épicée aux poivrons, poivrons grillés-marinés.
- 9 Cakes aux épinards**, crème mascarpone, fève de soja, pépites de courge.

 3 h | Se conserve  
 +4°C | 24 h +4°C

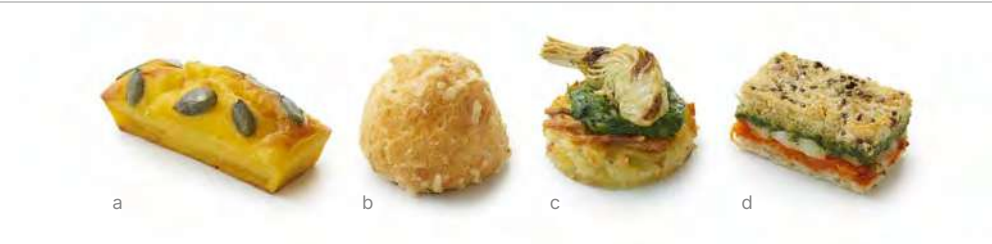


Suggestion de présentation




## Plateaux à réchauffer

Collection Foodservice 2024



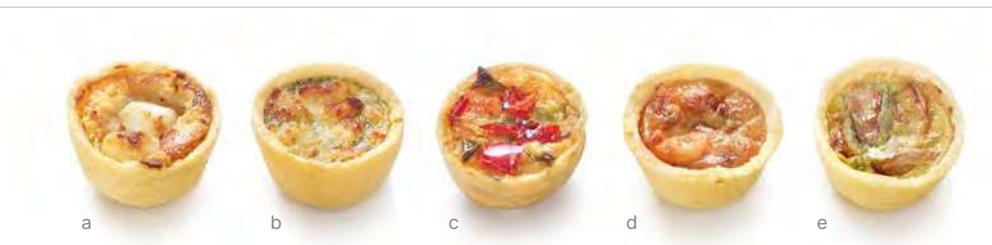
### 004866 • Amuse-Bouches Rivoli

- Plateau de 48 pièces novateur avec ces pièces cocktails à servir chaudes
- Pièces plus généreuses (16 g)

48 pièces | 16 g | 0,760 Kg |  390×296×50 mm **C&C**


- 12 Mini-Cakes à la courge butternut**, emmental, oignon et graines de courge.
- 12 Gougères**, pâte à chou au Comté et béchamel au Comté AOP.
- 12 Röstis à la pomme de terre**, crème d'épinard et artichaut mariné.
- 12 Mini-Croques au pain multi-céréales**, tomate, mozzarella et pesto de basilic et roquette.

 14 min 170°C |  | Se conserve 24 h +4°C



### 000046 • Mini Quiches

- Assortiment de 5 recettes de mini quiches
- Légèrement incurvées et texture croustillante pour une prise en main simplifiée
- Remise en œuvre facilitée grâce à son plateau adapté à la cuisson au four

75 pièces | 18 g | 1,350 Kg |  291×257×94 mm **C&C**

- 15 Mini quiches au fromage de chèvre et miel.**
- 15 Mini quiches aux épinards et saumon.**
- 15 Mini quiches aux légumes du soleil et tomates.**
- 15 Mini quiches aux 3 fromages (bleu, emmental, chèvre) et noix.**
- 15 Mini quiches aux cèpes et persillade.**

 20/25 min 170°C dans leur plateau |  | Se conserve 24 h +4°C

# Accompagnements salés

Une gamme d'accompagnements salés consensuels, aux multiples utilisations et simples à remettre en œuvre.



**Autour de la pomme de terre**



**Autour du légume**

## *Nos plus produits*

- ✓ Remise en oeuvre simplifiée en moins de 3 minutes au four professionnel
- ✓ Grande liberté de dressage

## ↘ *Nos engagements*



Liste d'ingrédients  
**courte**



Usages  
multiples



**Plus de 52%**  
de pomme de terre  
dans nos gratins



**Plus de 30%**  
de légumes dans notre  
tatin et mousseline



## Autour de la pomme de terre

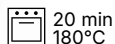
Collection Foodservice 2024



### 006321 • Gratin de Pommes de Terre Premium

- Gratin de pommes de terre françaises (58%), crème et emmental
- Liste d'ingrédients courte : seulement 6 ingrédients (hors assaisonnement ail, sel et poivre)
- Rendu artisanal et homogène : lamelles de pomme de terre origine France à la chair ferme
- DLC secondaire de 48 h

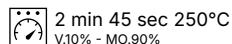
20 pièces | 100 g | 2,000 Kg | 70x50 mm



20 min  
180°C



3 min 20 sec  
750W



2 min 45 sec 250°C  
V.10% - MO.90%

Se conserve  
48 h +4°C



Suggestion de présentation

## Autour de la pomme de terre

Collection Foodservice 2024



### 005088 • Gratin de Pommes de Terre

- Gratin de pommes de terre (56%), crème et d'un mélange de mozzarella
- Rendu artisanal et homogène : lamelles de pomme de terre à la chair ferme
- DLC secondaire de 48 h

40 pièces

120 g

4,800 Kg

70×60 mm

C&C

20 min  
180°C

3 min 20 sec  
750W

3 min 05 sec  
250°C  
V.10% - MO.90%

Se conserve  
48 h +4°C



### 004353 • Gratin de Pommes de Terre à la Truffe Blanche d'Eté

- Gratin de pommes de terre (58%), crème, emmental et Tuber aestivum 1% et aromatisé
- Recette élaborée pour les grands événements et les fêtes blanches
- Rendu artisanal et homogène : lamelles de pomme de terre origine France à la chair ferme

20 pièces

100 g

2,000 Kg

70×50 mm

20 min  
180°C

3 min 20 sec  
750W

Se conserve  
24 h +4°C



### 005412 • Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes

- Gratin de pommes de terre (52%), crème, emmental et cèpes
- Recette élaborée pour les grands événements et les fêtes de fin d'année
- Rendu artisanal et homogène : lamelles de pomme de terre origine France à la chair ferme

20 pièces

100 g

2,000 Kg

70×50 mm

20 min  
180°C

3 min 20 sec  
750W

Se conserve  
24 h +4°C

## Autour de la pomme de terre

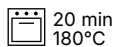
Collection Foodservice 2024



### 006739 • Gaufre de Pommes de Terre

- Gaufre de pommes de terre françaises (41%), lait français, œufs entiers, emmental français et oignons
- Liste d'ingrédients courte : seulement 8 ingrédients (hors assaisonnement à la ciboulette, sel et poivre)
- Base plate permettant une multitude d'utilisations et de déclinaisons (accompagnement, base de burger, brunch et buffet)

48 pièces | 85 g | 4,080 Kg | 70x40 mm



20 min  
180°C



2 min 15 sec 250°C  
V.30% - MO.80%

Se conserve  
48 h +4°C



Suggestion de présentation



# La Gaufre de pommes de terre *façon Avocado Toast*

## ↳ *Recette*

1. Réchauffez votre gaufre au four professionnel ou au four à cuisson rapide.



20 min  
180°C



2 min 15 sec 250°C  
V.30% - MO.80%

2. Disposez votre gaufre et déposez une cuillerée de guacamole frais.
3. Découpez finement une moitié d'avocat mûr à point, disposez les tranches sur le guacamole et parsemez le tout avec de la ciboulette ciselée.
4. Terminez en déposant l'œuf parfait et assaisonnez.





## Autour du légume

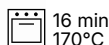
Collection Foodservice 2024



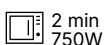
### 000470 • Mousseline d'Asperges au Parmesan

- Purée d'Asperges (21%), asperges vertes (9%), purée de petits pois et parmesan
- Remise en œuvre rapide : une minute et 40 secondes au four à grande vitesse
- Liste d'ingrédients courte : seulement 9 ingrédients (hors assaisonnement sel et poivre)

20 pièces | 70 g | 1,400 Kg | 60×40 mm



16 min  
170°C



2 min  
750W



1 min 40 sec 250°C  
V.20% - MO.80%

Se conserve  
24 h +4°C



### 000462 • Tatin aux Légumes du Soleil

- Tarte feuilletée pur beurre aux légumes du soleil (62% de poivrons, oignons, courgettes, tomates, aubergines)
- Recette végétarienne
- Double utilisation possible : en entrée ou en accompagnement
- DLC secondaire de 5 jours

18 pièces | 80 g | 1,440 Kg | 90×20 mm

C&C



15 min 180°C  
dans son papier

Se conserve  
5 jours +4°C



Suggestion de présentation

# Blinis & Pancakes

Une gamme de blinis et pancakes, bases incontournables à personnaliser et adaptées à tous les usages.



**Blinis**



**Pancakes**

## *Nos plus produits*

- ✓ Remise en œuvre simplifiée en une heure par simple décongélation
- ✓ Produits naturels sans ingrédients controversés
- ✓ Conditionnement en plusieurs sachets, adapté à toutes vos tailles de réception

## ↘ *Nos engagements*



Liste d'ingrédients  
**courte**



**Sans**  
additif



**Sans** exhausteur  
de goût


## Blinis & Pancakes

Collection Foodservice 2024



### 000018 • Mini Blinis Ø 4 cm

- Mini blinis nature à garnir de 40 mm de diamètre
- Base consensuelle pour des recettes salées variées
- Conditionnement facilité de 6 sachets de 30 blinis
- Décongélation 1 h


180 pièces | 4,5 g | 0,810 Kg |  40×10 mm


 1 h | Se conserve  
 +4°C | 48 h +4°C



### 000001 • Mini Blinis Ø 5,5 cm

- Blinis nature à garnir de 55 mm de diamètre
- Base consensuelle pour des recettes salées variées
- Conditionnement facilité de 6 sachets de 16 blinis
- Décongélation 1 h


96 pièces | 8 g | 0,810 Kg |  55×10 mm

 1 h | Se conserve  
 +4°C | 48 h +4°C





### 000190 • Pancakes

- Pancake à garnir de 90 mm de diamètre
- Recette au fromage frais pour une texture plus moelleuse et fondante
- Diamètre idéal pour une double utilisation : petit déjeuner et dessert gourmand

80 pièces | 25 g | 2,000 Kg |  90×10 mm

 15 sec  
800W |  1 h | Se conserve  
 +4°C | Quelques instants  
au grille-pain | 48 h +4°C

Code	Produit	DLC (jours)	DLC secondaire (jours)	SPCB	Poids Net UV (Kg)	Nb UV / Couche	Nb couches	Nb UV / Palette	Compatibilité		Page	
												
<b>Pâtisseries Individuelles</b>												
<b>Moelleux</b>												
000380	Moelleux Chocolat Premium	730	5	20	1,800	8	25	200	✓	×	13	
004262	Moelleux au Chocolat Valrhona®	730	5	20	1,800	8	25	200	✓	×	13	
000419	Moelleux Chocolat	730	5	20	2,000	8	25	200	✓	×	13	
006625	Moelleux Chocolat Cœur Caramel Beurre Salé	730	5	20	2,000	8	25	200	✓	×	14	
006521	Moelleux Chocolat 60g	730	5	40	2,400	16	14	224	✓	×	14	
006107	Moelleux Chocolat Noisette Végan	730	5	20	1,800	8	25	200	✓	✓	14	
<b>Cheesecakes</b>												
006607	Cheesecake Premium	730	3	20	1,800	14	20	280	✓	×	16	
006633	Cheesecake Saint-Sébastien	730	2	20	1,900	8	25	200	✓	×	16	
004710	Cheesecake Fruits Rouges	730	3	16	1,440	8	25	200	×	×	16	
<b>Entremets</b>												
005563	Truffon	730	2	16	1,360	8	25	200	✓	×	18	
005565	Sablé Crèmeux au Gianduja	730	2	16	1,440	8	30	240	✓	×	18	
004711	Sablé Mangue Coco	730	3	16	1,440	8	30	240	×	×	18	
006576	Sablé Passion Caramel	547	1	16	1,440	8	25	200	×	×	20	
004786	Sablé Cappuccino	730	3	16	1,520	8	25	200	×	×	20	
005570	Charlotte aux Fruits Rouges	730	1	16	1,280	8	25	200	×	×	20	
004787	Sablé Citron Meringué	730	3	16	1,440	8	25	200	×	×	21	
000207	L'Opéra	547	1	16	1,040	8	30	240	×	×	23	
005316	Rocher Chocolat Noisette	730	3	16	1,040	8	30	240	✓	×	23	
006745	Lingot Chocolat	730	1	16	1,040	8	30	240	×	×	23	
<b>Tarte</b>												
006244	Tatin aux Pommes	547	2	16	1,920	12	13	156	✓	×	24	
<b>Snacking</b>												
006108	Le Gourmand Chocolat Banane	730	5	20	1,900	16	13	208	✓	×	25	
<b>Mini Desserts</b>												
000020	Mini Cheesecake	547	1	48	0,960	8	35	280	✓	×	26	
004653	Mini Cannelé	547	4	80	1,360	12	16	192	✓	×	26	
004279	Mini Moelleux Chocolat	730	5	48	1,440	8	25	200	✓	×	26	

**GLOSSAIRE**

- DLC secondaire : nombre de jours à +4°C
- SPCB : nombre de pièces par étui
- PCB : nombre d'étuis par master (UVC / UV)
- UV : Unité de Vente
- UVC : Unité de Vente Consommateur (= étui)

**LÉGENDES**

-  Nouveauté
-  Végétarien
-  Vegan

Code	Produit	DLC (jours)	DLC secondaire (jours)	SPCB	Poids Net UV (Kg)	Nb UV / Couche	Nb couches	Nb UV / Palette	Compatibilité	Page
------	---------	-------------	------------------------	------	-------------------	----------------	------------	-----------------	---------------	------

## Cocktails sucrés



### Plateaux Signatures

005571	Petits Fours Haute Couture	547	1	48	0,650	8	24	192	x	x	31
004183	Petits Fours Art Déco	547	1	48	0,550	8	35	280	x	x	32
004182	Petits Fours Tradition	547	1	48	0,695	8	35	280	x	x	33
000135	Petits Fours Saint-Germain	547	1	48	0,685	8	24	192	✓	x	34
004185	Petits Fours Montmartre	547	1	48	0,540	8	35	280	x	x	35

### Plateau Thématique

000149	Petits Fours Passion Chocolat	730	1	48	0,680	8	35	280	x	x	36
--------	-------------------------------	-----	---	----	-------	---	----	-----	---	---	----

### Plateaux Références

006322	Mini Cheesecakes	547	1	48	1,000	8	35	280	x	x	37
<b>N</b> 006909	Verrines Pâtisseries	547	1	36	1,080	8	24	192	x	x	39
005575	P'tits Verres Sucrés	547	1	36	1,080	8	24	192	x	x	39
004723	Macarons Rive Droite	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	x	40
006317	Macarons Rive Gauche	730	20	72	0,828	8	25	200	✓	x	40

## Cocktails salés

### Plateaux Signatures

<b>N</b> 006967	Canapés Prestige	365	1	54	0,540	8	35	280	x	x	45
000089	Canapés Tradition	365	1	54	0,540	8	35	280	x	x	46
006315	Amuse-Bouches Bistrot	365	1	48	0,710	8	35	280	x	x	47

### Plateau Thématique

000096	Canapés Végétariens	547	1	54	0,540	8	35	280	✓	x	48
--------	---------------------	-----	---	----	-------	---	----	-----	---	---	----

### Plateaux à réchauffer

004866	Amuse-Bouches Rivoli	547	1	48	0,760	8	35	280	x	x	49
000046	Mini Quiches	547	1	75	1,350	12	16	192	x	x	49

## Accompagnements salés

### Autour de la Pomme de Terre

006321	Gratin de Pommes de Terre Premium	730	2	20	2,000	8	25	200	✓	x	52
005088	Gratin de Pommes de Terre	730	2	40	4,800	8	15	120	✓	x	53
004353	Gratin de Pommes de Terre à la Truffe Blanche d'Eté	730	1	20	2,000	8	25	200	✓	x	53
005412	Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes	730	1	20	2,000	8	25	200	✓	x	53
<b>N</b> 006739	Gaufre de Pommes de Terre	730	2	48	4,080	8	15	120	✓	x	54

### Autour du Légume

000470	Mousseline d'Asperges au Parmesan	730	1	20	1,400	8	25	200	x	x	57
000462	Tatin aux Légumes du Soleil	547	5	18	1,440	12	16	192	✓	x	57

## Blinis & Pancakes

000018	Mini Blinis Ø 4 cm	730	2	180	0,810	8	30	240	✓	x	59
000001	Mini Blinis Ø 5,5 cm	730	2	96	0,810	8	30	240	✓	x	59
000190	Pancakes	730	2	80	2,000	8	20	160	✓	x	59

Code	Produit	DLC (jours)	DLC secondaire (jours)	SPCB	Poids Net UVC (Kg) C&C	PCB (Nb UVC / UV)	Poids Net UV (Kg)	Palettisation 80 x 120				Compatibilité	Page	
								UV / Couche	Nb Couches	UV / Palette	UVC / Palette			
<b>Pâtisseries Individuelles</b>												☑	☑	
004914	Moelleux Chocolat Premium	730	5	10	0,900	10	9,000	8	6	48	480	☑	×	13
004262	Moelleux au Chocolat Valrhona®	730	5	20	1,800	1	1,800	8	25	200	200	☑	×	13
000247	Cheesecake Premium	730	3	10	0,900	10	9,000	8	6	48	480	☑	×	16
(N) 006817	Cheesecake Saint-Sébastien	730	2	10	0,950	10	9,500	8	6	48	480	☑	×	16
005564	Truffon	730	2	8	0,680	8	5,440	8	6	48	384	☑	×	18
005566	Sablé Crèmeux au Gianduja	730	2	8	0,720	10	7,200	8	6	48	480	☑	×	18
(N) 004711	Sablé Mangue Coco	730	3	16	1,440	1	1,440	8	30	240	240	×	×	18
004924	Sablé Cappuccino	730	3	8	0,760	8	6,080	8	6	48	384	×	×	20
004915	Sablé Citron Meringué	730	3	8	0,720	8	5,760	8	6	48	384	×	×	21
(N) 006108	Le Gourmand Chocolat Banane	730	5	20	1,900	1	1,900	16	13	208	208	☑	×	25

**Cocktails sucrés**

004056	Petits Fours Art Déco	547	5	48	0,550	5	2,750	8	6	48	240	×	×	32
004312	Petits Fours Tradition	547	3	24	0,330	10	3,300	8	6	48	480	×	×	33
004313	Petits Fours Montmartre	547	3	48	0,540	5	2,700	8	6	48	240	×	×	35
004867	Macarons Rive Droite	730	2	36	0,432	10	4,320	8	6	48	480	☑	×	40

**Cocktails salés**

(N) 006998	Canapés Prestige	365	5	54	0,540	5	2,700	8	6	48	240	×	×	45
(N) 000102	Canapés Tradition	365	3	54	0,540	5	2,700	8	6	48	240	×	×	46
000109	Canapés Végétariens	547	3	54	0,540	5	2,700	8	6	48	240	☑	×	48
005546	Amuse-Bouches Rivoli	547	2	48	0,760	8	3,800	8	6	48	240	×	×	49
000046	Mini Quiches	547	2	75	1,350	1	1,350	12	16	192	192	×	×	49

**Accompagnements salés**

005486	Gratin de Pommes de Terre	730	5	12	1,440	4	5,760	13	6	78	312	☑	×	53
000462	Tatin aux Légumes du Soleil	547	3	18	1,440	1	1,440	12	6	72	72	☑	×	57



# Au plus près de vous



## Des conseillers locaux pour vous accompagner

- Cyrille : Responsable Commercial France  
cgicquel@traiteurdeparis.com
- Philippe : Responsable Commercial France  
pboitelle@traiteurdeparis.com / +33 (0)6 99 00 19 89



## Un service clients à vos côtés

Notre équipe rennaise se tient à votre disposition pour répondre à vos questions, et vous aider dans le suivi de vos commandes.

## Une logistique performante

Pour vous offrir le meilleur service, nous avons un stock permanent disponible au plus près de chez vous.

# Des produits pratiques et pensés pour vous

## *Plateaux Cocktails*

Pour une dégustation optimale de nos plateaux cocktails, il est impératif de suivre les conseils détaillés ci-dessous.



1. Ouvrir l'étui

2. Découper le film plastique

3. Retirer le film plastique

4. Laisser décongeler 2 à 3 h  
à +4°C selon le produit

## *Desserts*

Nos desserts sont livrés avec un calage pour garantir leur protection durant le transport.  
Pour les entremets : sortir du calage et enlever le rhodoïd avant décongélation.

# Traiteur *de* Paris

4 rue de la Rigourdière - CS 81733  
35517 CESSON-SÉVIGNÉ Cedex. FRANCE

Tel. +33 (0)2 99 86 76 00



[www.traiteurdeparis.com](http://www.traiteurdeparis.com)