

# BOULANGERIE 2024



TRAITEUR  
SNACKING

 **BOLAY** 

[www.bolaysa.ch](http://www.bolaysa.ch) ☎ 022 367 25 50 ✉ [commande@bolaysa.ch](mailto:commande@bolaysa.ch)

Chers Clients,

Qui ne rêve pas de l'odeur de viennoiseries et de pain frais dans sa cuisine! Ce catalogue s'adresse à vous!

Nous apportons une grande importance à la sélection de nos produits pour vous satisfaire au maximum. Nous vous remercions de votre fidélité et notre équipe sera toujours à votre écoute afin de répondre au mieux à vos demandes,

**BOLAY SA**

Les tailles des produits en cm sont données à titre indicatif, ils peuvent légèrement varier d'un produit à l'autre.

Les informations relatives à la cuisson sont données à titre d'information, elles peuvent varier selon le type de four utilisé.

Les photos du catalogue ne sont pas contractuelles, l'assortiment peut varier au cours de l'année.

Certains prix peuvent varier en cours d'année selon les fluctuations du marché.

impression novembre 2024

	<b>SOMMAIRE</b>	
CROISSANTS		4-5
VIENNOISERIES		6-8
MINI-VIENNOISERIES		9-10
PAIN TOAST		11
TRESSE, PAIN BRIOCHÉ, PANCAKE		12-13
BAGUETTES		14
PAIN SANDWICH		15-22
DEJEUNETTES		15
DEMI-BAGUETTES & PAINS SANDWICHS		16-17
CIABATTA		18
PAIN SANDWICHS DIVERS		19-21
PAIN AU LAIT, PAIN SANDWICH MOU, PAIN BAGNAT		22
GRANDS PAINS		23-26
FOCACCIA		27-28
PAIN DE MIE		29-30
PLATEAU DE CANAPES APERITIF		31
SNACKS APÉRITIFS		32-33
PIADINA		34
PAO DE QUEIJO, MALAKOFF		35
BUNS		36-40
MINI BUNS		39
BAGELS		41
PAIN PITA, PAIN KEBAB		42
PAIN NAAN, LAFFA		42
PAIN SUÉDOIS		43
WRAPS		43
TRAITEUR		44
BALLONS DE TABLE		45
BOULANGERIE A LA SAUMURE / BREZEL		46-47
PANINIS		48-49
SNACKS DE BOULANGERIE (friands, quiches, ramequins)		50-53
PIZZAS & FLAMMENKUCHE		54-55
MUFFINS		56-57
GOURMANDISES (beignets, gaufres, madeleines)		58-59
DONUTS		60-61
ECLAIRS, GOURMANDISES A BASE DE PATE A CHOU		62
COOKIES		63
FONDS DE TARTE		64-65
PÂTE FEUILLETÉE, FEUILLE DE GÉNOISE		66
BOULANGERIE SANS GLUTEN		67

## CROISSANTS



Produit en France

### Croissant au beurre prêt à cuire

Art. 8502/KB201, carton de 100 pièces de 60 gr  
Cuisson (four à air pulsé): 14-18 min à 165-180 °C.



Produit en France

### Maxi Croissant au beurre

Art. 8509/35599, carton de 90 pièces de 75 gr  
Cuisson (four à air pulsé): 16-20 min. à 165-180°C.



Produit en France

### Croissant au beurre 40 gr

Art. 8512/K173, carton de 130 pièces de 40 gr  
Cuisson (four à air pulsé): préchauffer le four à 220°C, puis cuisson env. 25 min. à 170°C.



Produit en France

### Croissant doré *les Astucieux* cru

Art. 9290/K164, carton de 168 pièces de 65 gr  
Faire pousser 150 min. à 28°C, 75% d'humidité. Préchauffage du four: 220°C. Cuisson (four à air pulsé): 15-20 min. à env. 180°C.



Produit en Espagne

### Croissant Multi-Grains

Art. 8500, carton de 55 pièces de 80 gr  
Cuisson (four à air pulsé): 20-25 min. à 160-180°C.



# CROISSANTS



Produit en Espagne



## Croissant au beurre SANS GLUTEN

Art. 13405, carton de 50 pièces de 30

gr

Laisser dégeler à température ambiante 30 minutes avant la consommation ou cuire dans l'emballage à 180°C pendant 5-6 minutes



Kern & Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

## Croissant au beurre, précuit

\*\* Art. 9311/4942, carton de 40

pièces de 41 gr

Cuisson (four à air pulsé): 1-2 min. à env. 200°C.  
Beurre 100% Suisse

\*\*A commander 4 jours ouvrables en avance.



Kern & Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

## Croissant au beurre Jet

\*\* Art. 9312/4181, carton de 60

pièces de 45 gr

Cuisson (four à air pulsé): env. 18 min à env. 180°C.  
Beurre 100% Suisse

\*\*A commander 4 jours ouvrables en avance.



Kern & Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

## Croissant au beurre complet Jet

\*\* Art. 9313/4112, carton de 100

pièces de 52 gr

Cuisson (four à air pulsé): env. 16 min à env. 180°C.  
Beurre 100% Suisse

\*\*A commander 4 jours ouvrables en avance.



Kern & Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

## Croissant au beurre à la saumure Jet

\*\* Art. 9318/4172, 90x50 gr

Cuisson (four à air pulsé): env. 18 min à env. 180°C.  
Beurre 100% Suisse

\*\*A commander 4 jours ouvrables en avance.



Kern & Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

## Croissant au beurre à la saumure précuit

\*\* Art. 9303/4683, 20x42 gr

Cuisson (four à air pulsé): env. 1-2 min à 180°C.  
Beurre 100% Suisse

\*\*A commander 4 jours ouvrables en avance.

## VIENNOISERIES



Produit en France

### Torsadé au Chocolat & Crème

Art. 8730/KB81, carton de 72 pièces de 110 gr  
taille (cuit): 18-19 cm  
Cuisson (four à air pulsé): env. 20 min à 180°C.



Produit en Belgique

### Croissant aux Amandes

Art. 8531/RB91, carton de 32 pièces de 100 gr  
Cuisson (four air pulsé): env. 20 min à 180°C.



Produit en France

### Pain au Chocolat au beurre

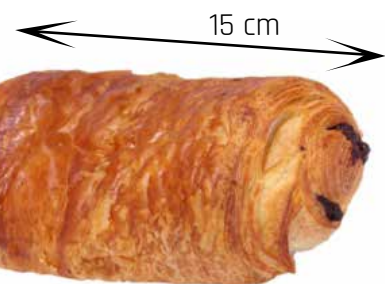
Art. 8503/KB78, carton de 90 pièces de 80 gr  
Cuisson (four à air pulsé): env. 16-18 min à 180°C.



Produit en Suisse

### Pain aux Choco-Pépites

Art. 8732/5425, carton de 21 pièces de 85 gr  
Laisser décongeler à température ambiante ou mettre au four à env. 200 °C pendant env. 2 min.



Produit en France

### Maxi pain au Chocolat

Art. 8508, carton de 36 pièces de 150 gr  
Cuisson (four à air pulsé): env. 20 min à 175°C.

## VIENNOISERIES



Produit en Belgique

### Escargot aux Raisins au beurre

Art. 8501/KB30, carton de 60 pièces  
de 120 gr  
Cuisson (four à air pulsé): env. 20 min à 180°C.



Produit en Belgique

### Croissant au Chocolat praliné

Art. 9291/KB164, carton de 60 pièces  
de 100 gr  
Cuisson (four à air pulsé): env. 18 min à 180°C.



Produit en Suisse

### Croissant classique RAGUSA

Art. 9289, carton de 50 pièces de  
103 gr  
Cuisson (four à air pulsé): env. 18 min à 180°C.



Produit en France

### Chausson aux Pommes au beurre

Art. 8504/I1857, carton de 54  
pièces de 100 gr  
Décongélation env. 1h. Cuisson (four à air pulsé): env.  
20 min. à 200°C.

## VIENNOISERIES



Produit en Suisse

### Pain au Sucre Ø 10 cm

Art. 9054, carton de 36 pièces de 70 gr

Laisser décongeler environ 45 min. à température ambiante et repasser au four environ 2 min. à 180°C.

NOUVEAU

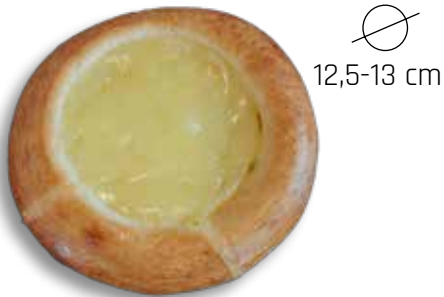


Produit en Espagne

### Pain à la crème

Art. 8514, carton de 84 pièces de 103 gr

Décongeler 20 minutes à température ambiante. Cuire 16 minutes à 170°C.



Produit en Suisse

### Salée au Sucre Ø 12,5-13 cm

Art. 9044, carton de 50 pièces de 110 gr

Viennoiserie avec une base de brioche moelleuse, garnie d'un appareil sucré au bon goût d'œufs, de crème fraîche et parfumée au zeste de citron. Laisser décongeler.



Produit en Belgique ou en Pologne

### Feuilleté à la Noix de Pécan (jalousie canadienne)

Art. 8510, carton de 72 pièces de 98 gr

Laisser décongeler 30 min. à température ambiante, cuisson 20-25 min. dans un four préchauffé à 200°C. Viennoiseries avec une garniture à base de sirop d'érable et parsemé de noix de pécan.



Produit en Pologne

### Pain à la Crème & Vanille

Art. 8513/KB208, carton de 72 pièces de 95 gr  
Cuisson (four à air pulsé): env. 20 min à 180°C.



## MINI VIENNOISERIES



Produit en France

### Mini Croissant au beurre

Art. 8527/RB67, carton de 180 pièces de 30 gr  
Cuisson (four à air pulsé): env. 14 min à 180°C.



Produit en France

### Mini Pain au Chocolat

Art. 8528.1, carton de 180 pièces de 30 gr  
Cuisson (four à air pulsé): env. 14 min à 180°C.



Produit en France

### Mini Croissant Praliné

Art. 8526/KB193, carton de 120 pièces de 40 gr  
Cuisson (four à air pulsé): env. 14 min à 180°C.



Produit en France

### Mini Escargot aux Raisins

Art. 8529/KB227, carton de 192 pièces de 30 gr  
Cuisson (four à air pulsé): env. 14 min à 180°C.



Produit en France

### Mini Chaussons aux Pommes

Art. 8535/29094, carton de 150 pièces de 40 gr  
Cuisson (four à air pulsé): env. 14 min à 180°C.



Produit en France

### Mini Torsadé Chocolat & Crème

Art. 8530/B571, carton de 96 pièces de 40 gr  
Cuisson (four à air pulsé): env. 15 min à 180°C.



## MINI VIENNOISERIES



Produit en France

### **Assortiment de Mini Viennoiseries: Mini Croissant, Mini Pain au Chocolat, Mini Escargot aux Raisins**

Art. 8532/MB15, carton de 146 pièces de 32 gr

Cuisson (four à air pulsé): env. 14 min à 180°C (50 mini croissants, 48 mini pains au chocolat et 48 mini escargots aux raisins)



## PAIN TOAST



Produit en Autriche

### Pain toast, coupé

Art. 9335/4512, carton de 15 pains de 515 gr

9x9 cm, 20 tranches/pain

Laisser décongeler à température ambiante dans le film pendant env. 2 heures. .



Produit en Suisse

### Pain toast brioché, coupé

Art. 12501, carton de 5 pains de 800 gr, 51.70/carton

20-22 tranches/pain, 10x10 cm, épaisseur 10mm

Laisser décongeler à température ambiante dans le film pendant env. 2 heures. .



Produit en Espagne

### Pain de mie coupé (toasts)

Art. 8767, carton de 8 pains de 860 gr

28x11.5x11.5cm, env. 22 tranches/pain. Laisser décongeler 5 heures à température ambiante,



Produit en Espagne

### Pain de mie Complet coupé (toast)

Art. 8766, carton de 8 pains de 860 gr

28x11.5x11.5cm, env. 22 tranches/pain.

Laisser décongeler 5 heures à température ambiante.



Produit en Espagne

### Pain toast coupé Epais (pain perdu)

Art. 8770, carton de 8 pains de 850 gr

10,5x10,5 mm, 14 tranches + 2 bouchons, env.

38 gr/tranche.

Laisser décongeler à température ambiante,



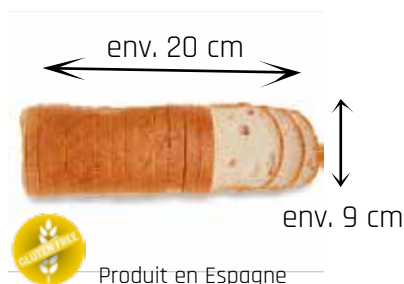
Produit en Suisse

### Pain multigrains aux céréales, tranché (env. 750 gr)

Art. 8772, carton de 12 pains de 750 gr

env. 22 tranches/pain

Laisser décongeler à température ambiante,



Produit en Espagne

### Pain toast tranché SANS GLUTEN

Art. 13402, carton de 6 pains de 300 gr

Laisser dégeler à température ambiante env. 30 min. Consommer dans un délai maximum de 20 jours (conserver dans un endroit frais et sec).

Hauteur: env. 9,5-10 cm.



Produit en Espagne

### Pain tranché aux céréales SANS GLUTEN

Art. 13406, carton de 6 pains de 300 gr

Laisser dégeler à température ambiante env. 30 minutes. Consommer dans les 30 jours en le gardant dans un endroit frais et sec.

hauteur: env. 6 cm

## TRESSE & PAIN TESSINOIS



30 cm

Produit en Suisse

### Tresse au beurre

Art. 9300, carton de 20 tresses de 300 gr

Laisser décongeler env. 2 heures à température ambiante ou cuisson (four à air pulsé): 4 min. à 180°C.



13 cm

Produit en Suisse

### Mini Tresse au beurre

Art. 8774, carton de 50 tresses de 60 gr

3 cm/6 cm x 13 cm (hauteur env. 4 cm)



Kern & Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

sur commande

### Tresse moulée au beurre

\*\*Art. 9314/5042, carton de 8 tresses de 500 gr, 60.44/carton

Laisser décongeler environ 2 heures à température ambiante ou cuisson (four à air pulsé) env. 5 min. à 180°C. Beurre: Suisse.

\*\*A commander 4 jours ouvrables en avance.

## PAIN BRIOCHÉ



env. 6 cm



7 cm

Produit en France

### Brioche à Tête pur beurre, prédorée, précuite

Art. 8755, carton de 45 brioches de 45 gr

Cuisson (four à air pulsé): 5-6 min. à 180°C.



11 cm



env. 4,5 cm

Produit en Suisse

### Petit pain brioché au Safran (Cuchaule)

Art. 9043, carton de 100 petits pains de 70 gr

Cuit, laisser décongeler.



# PANCAKES, BLINIS, ENGLISH MUFFINS



Produit en France

## Pancakes au beurre Ø 11 cm

Art. 9410, carton de 72 pièces de

40 gr

Petites crêpes épaisses à l'américaine, fraîches et moelleuses. A déguster froide ou chaude, nature ou nappée (confiture, chocolat, sirop d'érable...). Idéales pour le petit déjeuner, le dessert ou le goûter des enfants. Laisser décongeler ou réchauffer.



sur commande

Produit en Suisse

## Pancakes GRTA Ø 11 cm

Art. 9410.1, carton de 80 pièces de

45 gr

**\*\*A commander 3 jours ouvrables en avance.**

Petites crêpes épaisses à l'américaine, fraîches et moelleuses. A déguster froide ou chaude, nature ou nappée (confiture, chocolat, sirop d'érable...). Idéales pour le petit déjeuner, le dessert ou le goûter des enfants. Laisser décongeler ou réchauffer.



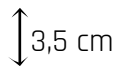
Produit en Suisse

## Blinis 60 gr, GRTA

Art. 9411, carton de 80 pièces 60 gr (env. 1.29/pce)



8,5 cm



3,5 cm

Produit en Espagne

## English Muffin

Art. 7806, carton de 48 pièces de 63 gr

Ces petits pains sont délicieux au petit déjeuner - coupez les en 2, passer les au toaster et manger les selon votre goût avec du beurre et de la confiture ou transformez les en délicieux sandwich «English breakfast» avec des saucisses, du bacon et/ou des oeufs.



## BAGUETTES



Produit en France

### Baguette blanche, 57 cm

Art. 8700, carton de 33 baguettes de 280 gr

Laisser décongeler 10-15 min à température ambiante, puis cuisson (four à air pulsé) 8 min. au four préchauffé à 210°C.



Produit en Allemagne

### Baguette multicéréales, 57 cm

Art. 8701, carton de 36 baguettes de 245 gr

Laisser décongeler 10-15 min à température ambiante, puis cuisson (four à air pulsé): 8 min. à 210°C.

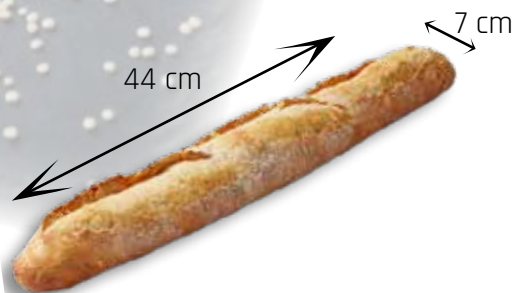


Produit en Pologne

### Baguette FIT, 57 cm

Art. 8711/B578, carton de 28 baguettes de 320 gr

Laisser décongeler 10-15 min à température ambiante, puis cuisson (four à air pulsé): 8 min. à 210°C.



Produit en France

### Baguette CÉLESTINE, 44 cm

Art. 8705, carton de 28 baguettes de 280 gr

Conseils de préparation: laisser décongeler 30 min, cuisson dans un four 10-12 min. à 200-210°C.



Produit en France

### Baguette Duchesse, 50 cm

Art. 8699, carton de 28 baguettes de 280 gr

Préchauffer le four à 200-210°C, laisser décongeler la baguette 20-30 min, puis cuisson 12-14 min. à 190-200°C.



## DEJEUNETTES



Produit en France

### **Déjeunette duchesse nature, 23cm**

Art. 8709, carton de 54 déjeunettes de 140 gr  
Cuisson (four à air pulsé): 8 min. à 210°C.



Produit en France

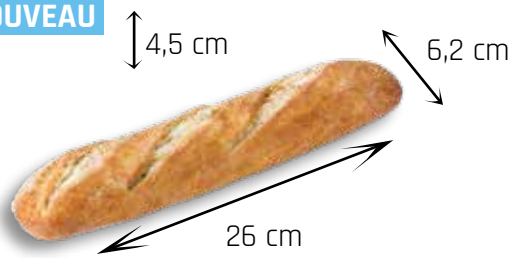
### **Déjeunette duchesse aux graines de lin brun et jaune, graines de millet, graines de tournesol et graines de sésame, 23 cm**

Art. 8709,2, carton de 60 déjeunettes de 140 gr  
Cuisson (four à air pulsé): 8 min. à 210°C.



## DEMI-BAGUETTES & PAINS SANDWICHS

**NOUVEAU**



Produit en Espagne

### Demi-Baguette country, 26 cm

Art. 8733, carton de 52 baguettes de 135 gr

Décongeler: 15 - 20 minutes à température ambiante  
Cuire à 190-210°C 15 à 20 minutes.

Conseils de mise en oeuvre: Décongeler 20 minutes à température ambiante. Cuire 17 minutes à 200°C.



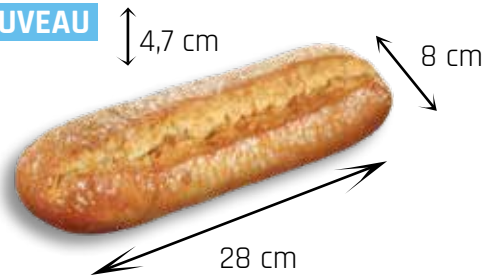
Produit en Pologne

### Demi-Baguette FIT, 28 cm

Art. 8713/B394, carton de 24 baguettes de 160 gr

Cuisson (au four à air pulsé): 12-15 min. à 180-190°C.  
Une baguette multicéréales saine et délicieuse, décorée d'un riche mélange de graines : flocons d'avoine, sésame et des graines de lin, donc pleine de fibres alimentaires et essentielles. La demi-baguette FIT de BANQUET D'OR® à garnir a en plus une douce mie et une croûte croquante. Idéale pour ceux qui font attention à leur alimentation.

**NOUVEAU**



Produit en Espagne

### Demi-Baguette Rustic, 26 cm

Art. 8734, carton de 50 baguettes de 155 gr

Ne pas recongeler après décongélation.

Décongeler: 15 - 20 minutes à température ambiante  
Cuire à :180 - 200°C à 15 - 20 minutes



Produit en France

### Demi-Baguette, 28 cm

Art. 8702, carton de 52 baguettes de 130 gr

Cuisson (au four à air pulsé): 10-15 min. à 190-200°C.



## DEMI-BAGUETTES & PAINS SANDWICHS



Produit en Allemagne

### **Baguette sandwich CUITE, 24 cm**

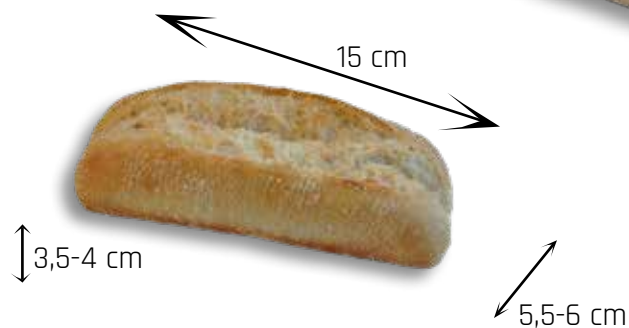
Art. 8721, carton de 44 baguettes  
de 110 gr  
Cuisson (four à air pulsé): 6-8 min. à 180-200°C.



Produit en Allemagne

### **Baguette sandwich tranchée CUITE, 27,5 cm**

Art. 8722/B375, carton de 50  
pièces de 130 gr  
Laisser dégeler 15 min ou cuisson (four à air pulsé):  
4 min. à 190°C).



Produit en Espagne

### **Pain sandwich cuit, 15 cm**

Art. 8694, carton de 60 pains de  
70 gr  
Laisser dégeler 20 min à température ambiante.  
Possible de le passer rapidement au four pour le  
rendre plus croustillant.

# CIABATTA



Produit en France

## Ciabatta/Panini à l'huile d'olive, env. 21 cm

Art. 8568, carton de 50 pièces de  
140 gr

Nature, non coupé garnissez à volonté. Laisser décongeler 0-10 min. à température ambiante ou cuisiner au four 10-12 min. à 180°C ou au four fermé (four préchauffé à 230°C).



Kern & Sammet  
l'art suisse de la boulangerie

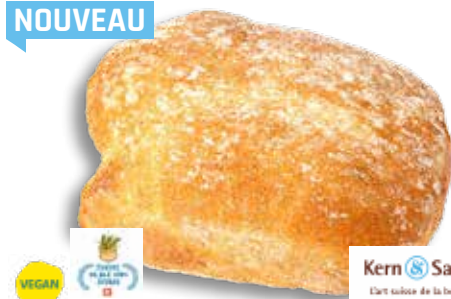
Produit en Allemagne

## Ciabatta

Art. 9320/5058, carton de 55  
pains de 100 gr,  
env. 18,5x7,5 cm  
Cuisson 2-4 min. à 200°C.  
Non coupé.



NOUVEAU



Kern & Sammet  
l'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

## Ciabatta à l'origan (90 gr)

Art. 9319/4526, carton de 30  
pains de 60 gr,  
env. 9x12 cm

Laisser décongeler ou cuisson 2-4 min. à 200°C.

\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance.



## PAINS SANDWICHS



Produit en Allemagne ou en Italie

### Pain baguelino gris multicéréales 20 cm

Art. 8707/B668, carton de 30

pains de 125 gr

Laisser dégeler env. 30 min. ou cuisson (four à air pulsé): 4-6 min. à 200°C.



sur commande

Produit en Allemagne

### Pain baguelino blanc multicéréales 20 cm

\*\*Art. 8708/B667, carton de 60

pains de 125 gr

Laisser dégeler env. 30 min. ou cuisson (four à air pulsé): 4-6 min. à 200°C.

\*\* A commander 15 jours ouvrables en avance.



Produit en France

### Pain losange blanc multicéréales 18 cm

Art. 8505/B408, carton de 40

pains de 80 gr

Le pain losange blanc multicéréales est enrichi de graines de lin, de graines de tournesol, de farine de seigle et de flocons de blé et d'avoine. Partenaire idéal de votre créativité pour réaliser des sandwichs exclusifs ou original pour vos repas.

Cuisson (au four à air pulsé): 5-10 min. à 180-190°C.



Produit en France

### Pain losange gris multicéréales 18 cm

Art. 8507/B407, carton de 40

pains de 80 gr

Le pain losange gris multicéréales est enrichi de diverses graines, telles que des graines de tournesol, telles que des graines de lin, flocons de blé et d'avoine. Ce petit pain rustique et croquant, coupé en tranches, accompagne parfaitement un repas. La combinaison de plusieurs vitamines indispensables, de minéraux et de fibres alimentaires est délicieuse et suprenante et se prête à une multitude de garnitures exclusives.

Cuisson (au four à air pulsé): 5-10 min. à 180-190°C.



Produit en Espagne

### Croissant Multi-Grains

Art. 8500, carton de 55 croissants

de 80 gr

Cuisson (four à air pulsé): 20-25 min. à 160-180°C.





## PAINS SANDWICHS



Produit en Allemagne

**sur commande**

### Petit pain carré multicéréales FIT 11 cm

\*\* Art. 8706/B744, carton de 40

pains de 120 gr

Cuisson (au four à air pulsé): 10-12 min à 180-190°C. Avec son goût intense et sa croûte fine et croustillante, c'est le petit pain idéal à garnir. La riche décoration de graines de sésame, de lin et de flocons d'avoine offre un beau contraste avec la croûte foncée

\*\* A commander 15 jours ouvrables en avance.



Produit en Allemagne

**sur commande**

### Piccolo FIT (70 gr) 14 cm

\*\* Art. 8712/B661, carton de 120

pains de 70 gr

La même recette que la baguette FIT et le pain FIT, mais dans une variante de 70 grammes.

Cuisson (au four à air pulsé): 12-14 min. à 190°C.

\*\* A commander 15 jours ouvrables en avance.



**Kern & Sammet**  
Dart suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

### Petit pain aux grains

\*\* Art. 9329/5273, carton de 35

pains de 75 gr

Avec graines de tournesol, flocons d'avoine, graines de sésame et graines de lin. Cuisson (au four à air pulsé): 8-10 min. à 200°C.

\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance.

# PAINS SANDWICHS



**sur commande**

Produit en Suisse

**Petit pain à la graine de courge**

\*\* Art. 9395/5994, carton de 50 pains de 88 gr  
Cuisson (au four à air pulsé) 8 à 10 min à 180°C.  
**\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance.**



**sur commande**

Produit en Suisse

**Petit pain vitalité**

\*\* Art. 9308/4022, carton de 50 pains de 75 gr  
Avec des carottes, fenouil, piment et oignons. Cuisson (au four à air pulsé): 2-4 min à environ 200°C.  
**\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance.**



**sur commande**

Produit en Suisse

**Petit pain croustillant blanc**

\*\* Art. 9333/5986, carton de 30 pains de 100 gr  
Cuisson (au four à air pulsé): 2-4 min. à 200°C.  
**\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance.**



**sur commande**

Produit en Suisse

**Petit pain croustillant bis**

\*\* Art. 9334/5987, carton de 30 pains de 100 gr  
Cuisson (au four à air pulsé): 2-4 min. à 200°C.  
**\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance.**

## PAINS SANDWICHS



Produit en Suisse

### Petit pain au lait

Art. 9336, carton de 30 pains de

70 gr

Le petit pain mou préféré des enfants!

Laissez dégeler env. 30 min. à température ambiante.



Produit en Pologne

### Mini sandwich navette nature 9.5 cm

Art. 8740, carton de 200 pièces

de 25 gr

Laissez décongeler pendant 30 minutes dans l'emballage.



Produit en Suisse

### Pain Bagnat ø 16 cm

Art. 7090, carton de 54 pains de

120 gr

hauteur 4-5 cm, non coupés.

Laisser dégeler env. 60 min ou cuisson 6-8 min à 200°C.



Produit en Suisse

### Pain Sandwich HOT DOG, 19 cm

Art. 9332, carton de 32 pains de

80 gr

Pain sandwich mou, laissez dégeler.



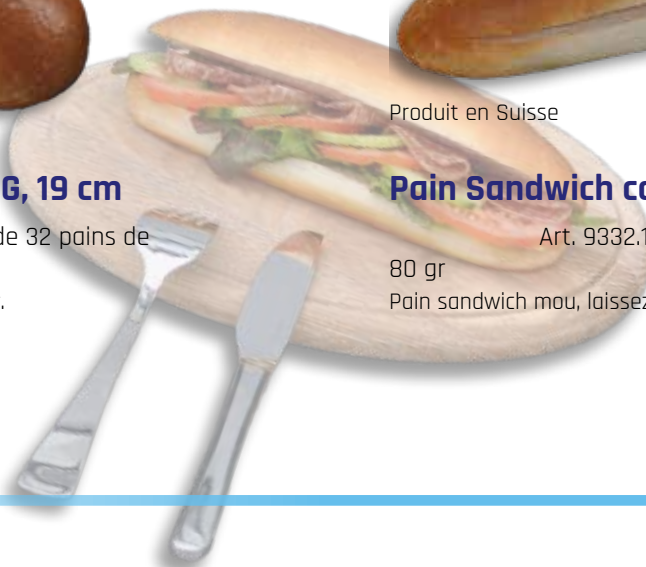
Produit en Suisse

### Pain Sandwich coupé, 19 cm

Art. 9332.1, carton de 32 pains de

80 gr

Pain sandwich mou, laissez dégeler (coupés au 3/4)



# PAIN



Produit en Suisse

## **Pain Tradition nature, env. 35 cm**

Art. 8775, carton de 24 pains de 340 gr



Produit en Suisse

## **Pain Tradition aux Graines, env. 35 cm**

Art. 8776, carton de 24 pains de 340 gr



Produit en Suisse

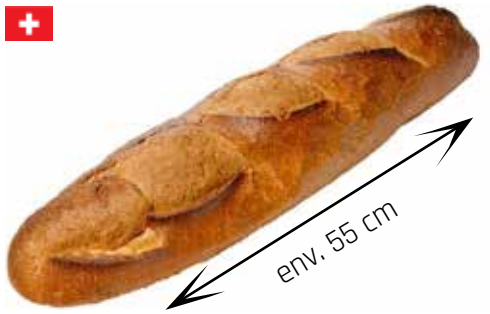
## **Pain Tradition aux Olives, env. 35 cm**

Art. 8777, carton de 24 pains de 320 gr





# PAIN



Produit en Suisse

## Pain mi blanc, précuit, env. 55 cm.

Art. 8723, carton de 8 pains de 1 kg  
Pâte à la farine mi blanche, croûte fine et croustillante.  
Cuisson (au four à air pulsé): env. 15 min. à 180°C.



Produit en Allemagne

## Pain blanc

Art. 8714/B751, carton de 12 pains  
de 400 gr, 25x11 cm  
Cuisson (au four à air pulsé): env. 20 min. à 180-190°C.  
Pains ovales blanc et gris. Idéal pour un petit déjeuner, tout comme les grands pains carrés. Aussi comme accompagnement. Et délicieux comme simple tartine.



Produit en Allemagne

## Pain gris

Art. 8718/B752, carton de 12 pains  
de 450 gr, 25x11 cm  
Cuisson (au four à air pulsé): env. 20 min. à 180-190°C.



Produit en France

## Pain Bâtard nordique

Art. 8728, carton de 20 pains de  
350 gr  
Laisser dégeler. (avec papier pour emballer le pain)



Produit en France

## Pain Bâtard Maïs, graines de tournesol et épices

Art. 8727, carton de 20 pains de  
350 gr  
Laisser dégeler. (avec papier pour emballer le pain)





# PAIN



Produit en Suisse

## Pain Torsadé

Art. 8715, carton de 20 pains de 350 gr  
Cuisson (au four à air pulsé): env. 20 min. à 180°C.



Produit en Suisse

## Pain pirouette® grand blanc

Art. 9367/4913, carton de 18 pains de 380 gr  
Cuisson (au four à air pulsé): 5-7 min. à 200°C.



Produit en Suisse

## Pain gastro clair

**sur commande**

\*\*Art. 9259/4001, carton de 6 pains de 930 gr  
Cuisson (au four à air pulsé): 8-10 min. à 200°C.  
\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance



Produit en Suisse

## Pain gastro complet

**sur commande**

\*\*Art. 9258/4692, carton de 6 pains de 1,1 kg  
Cuisson (au four à air pulsé): 8-10 min. à 200°C.  
\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance



Produit en Suisse

## Pain de Ménage

**sur commande**

\*\*Art. 9354/4515, carton de 8 pains de 400 gr  
Cuisson (au four à air pulsé): 5-8 min à 200°C.  
\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance

## PAIN PIROUETTE



Produit en Suisse

### Pain pirouette® grand blanc

Art. 9367/4913, carton de 18 pains de 380 gr  
Cuisson (au four à air pulsé): 5-7 min. à 200°C.



Produit en Suisse

### Pain pirouette® grand bis

\*\*Art, 9368/4914, carton de 18 pains de 380 gr  
Cuisson (au four à air pulsé): 5-7 min. à 200°C.

\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance.

sur commande



Produit en Suisse

### Pain pirouette® Rustique Royal, bis

\*\*Art, 9368.1/4586, carton de 18 pains de 380 gr  
Cuisson (au four à air pulsé): 5-7 min. à 200°C.

\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance.

sur commande

## FOCCACIA



Produit en Italie

### Focaccia huile Olive & Romarin

Art. 8616, carton de 8 plaques de 700 gr, 30x40 cm (épaisseur: 3-3,5 cm)  
Cuisson (au four à air pulsé): 4-5 min. à 185°-190°C.



Produit en Suisse

### Focaccia nature Ø 11 cm

Art. 9001/5541, carton de 35 focaccias de 75 gr  
Coupés, laisser décongeler à température ambiante ou cuisson (au four à air pulsé): 2-4 min. à 200°C.



## FOCACCIA



Produit en Italie

### **Focaccia Ronde méditerranéenne** **Ø 11 cm**

Art. 8610/L40, carton de 55 focaccias de 100 gr

Non coupés, laissez décongeler env. 1 heure à température ambiante, cuisson (au four à air pulsé): 5 min. à 210°C.



Produit en Italie

### **Focaccia Ronde au Romarin** **Ø 11 cm**

Art. 8611/L41, carton de 55 focaccias de 100 gr

Non coupés, laissez décongeler env. 1 heure à température ambiante, cuisson (au four à air pulsé): 5 min. à 210°C.





## PLAQUES DE PAIN DE MIE



Produit en France

### Plaque de pain de mie

Art. 9295, carton de 10 plaques

de 250 gr  
30x40x0,9 cm



Produit en France

### Plaque de pain de mie noir, (cacao et malt)

Art. 9296, carton de 10 plaques

de 250 gr  
30x40x0,9 cm



Produit en France

### Plaque de pain de mie Campagne

Art. 9296.1, carton de 10 plaques

de 250 gr  
30x40x0,9 cm

## Suggestions de présentation



## PLAQUES DE PAIN DE MIE



Produit en France

### Plaque de pain de mie Epinards,

Art. 9297, carton de 10 plaques de  
250 gr  
30x40x0,9 cm



Produit en France

### Plaque de pain de mie Tomates,

Art. 9297.1, carton de 10 plaques  
de 250 gr  
30x40x0,9 cm



### Pain Surprise à garnir

Art. 14148, carton de 3 pains de  
1050 gr  
Laisser décongeler au réfrigérateur 24h, sortir le pain  
quelques minutes avant utilisation.  
Une base idéale pour votre créativité!



### Pain Surprise Traiteur

Art. 14120, carton de 2 pains de  
1100 gr, 50 sandwiches  
5 variétés: thon-olives noires, jambon Serrano-figues, délice de saumon fumé-ciboulette, fromage de chèvre & abricot et miel, préparation à base de tomates séchées.  
Laisser décongeler 24 heures en chambre froide positive.

## PLATEAU DE CANAPÉS



### Plateau de canapés apéritifs

Art. 9079, plateau de 56 pièces de 10 gr, env. 0.99/

pce

Lingots avocats et saumon; Canapés crème fraîche, moutarde, crevettes; Brochettes de poivrons, fromage frais, amandes; Mini clafoutis aux herbes, bre-saola, fromage frais, roquette; Canapés rosace crème citron, saumon fumé, sésame, piment et aneth; Bouchée bloc de foie gras, framboises, pistaches; Canapés à base de filet de poulet, concombre, tomates; Mini cakes aux olives, fromage ce chèvre.

### Plateau de canapés prestige

Art. 14111.1, plateau de 54 pièces de 12 gr

Fromage de chèvre et tomates marinée, cheesecake à l'avo-cat & saumon; Mousselines de carottes et houmous; Mini burger, crème de coriandre/yuzu, pois gourmand; Biscuit et son crémeux au bloc de foie gras/figues; Cake aux carottes, fromage et jambon sec.



### Canapés "Amuse-Bouche Bistrot"

Art. 14112, plateau de 48 pièces de 15 gr

8 pièces de chaque: Clubs façon César cake Grana Padano rillettes de poulet au parmesan, crème de batavia; Cakes à la noisette, crème thym citron, bre-saola; Cakes aux épinards menthe, houmous de petits pois, éclats de graines de courge; Financiers au cumin, crème de carotte, fromage de chèvre et poivre 5 baies; Sablés sésame et pavot, crème aux agrumes, saumon fumé et fleur de bleuet; Financiers poivron huile d'olive, gelée de tomate balsamique, caviar d'aubergine, mozzarella.

Laisser décongeler 3 heures en chambre froide positive.



### Pain Surprise façon ciabatta méditerranée 920 gr

Art. 14149, 2 pains de 920 gr (50x env. 18 gr), env.

0.56/pce

Un pain ciabatta à l'huile d'olive, sans matière grasse hydrogénée. Un décor de graines de courges concassées, thym et basilic.

Jambon de parme, beurre basilic et ail; Provolone piquante, roquette et éclats d'amandes; Rillettes de thon, olive noire et citron confit; Tomates marinées, fromages de brebis et pesto basilic; Délice d'aubergines, parmesan et éclats d'amande.

## SNACKS APÉRITIFS



### Mini-croissants au Jambon

Art. 9076, carton de 64 pièces de 22 gr

Ne pas décongeler. Dorer à l'œuf. Préchauffer le four 10 minutes à 180°C. Oter le film entourant le plateau. Enfourner 25 minutes à 180°C et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de déguster.



### Mini bouchées délicieuses / ramequins assortis 18 gr,

Art. 9063, 5 plateaux de 25 pièces de 18 gr (le plateau passe au four)

Un assortiment original de 5 recettes de mini apéritifs surgelés : champignon ail persil ; tartiflette, saumon aneth, tomates chèvre basilic, choux fleur brocoli. Les minis bouchées sont présentées dans un plateau noir spécial cuisson. Préchauffer le four 10 minutes à 160°C. Oter le film entourant le plateau. Enfourner 15 minutes à 160°C.



5,3-5,5 cm

### Mini Hamburger

Boeuf: France

Art. 2901, carton de 48 pièces de 31 gr



### Mini ramequins au Gruyère Suisse,

Art. 9071, 4 plateaux de 25 pièces de 18 gr (le plateau passe au four)

Ne pas décongeler. Préchauffer le four 10 minutes à 160°C. Oter le film entourant le plateau. Enfourner 15 minutes à 160°C et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de déguster.



5,4 cm

### Mini pizzettes assorties

Art. 9078, 72x20 gr, Végétariens, aux poivrons, champignons et courgettes.



5,3-5,5 cm

### Mini Cheese Burger

Boeuf: France

Art. 2902, carton de 48 pièces de 38 gr



## SNACKS APÉRITIFS



### Assortiment de mini muffins salés, 25 gr

Art. 2903, 40x25 gr

Laisser dégeler.

Mini muffins jambon et emmental; mini muffins tomates et basilic; mini muffins petits pois et menthe; mini muffins carotte et curry.



### Plateau de mini bagels garnis, 14 gr

Art. 14113, plateau de 48 pièces 14 gr,

3 recettes de mini-bagels : pastrami (boeuf FR), légumes, saumon (NO).



### Assortiment de Feuilletés Apéritifs crus

Art. 9065, 240x12 gr

4 variétés: saucisse, saumon, chèvre, tomates-basilic. Sans décongélation, disposer les feuilletés bien séparés sur une plaque. Cuire environ 10 à 15 minutes au four à air pul sé à 220° C



### Spanakopita (feuilletés épinards et féta), 30 gr

Art. 7622, 168x30 gr

Au four: préchauffer votre four à 210°C, déposer les feuilletés encore surgelés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner à mi-hauteur. Laisser cuire 12 à 15 minutes environ. Retourner les feuilletés en milieu de cuisson.



### Rozishka - Bouchées de fromage frais et poireaux, 42-50 pces/kg

Art. 7638, 4 kg

Une bouchée de pâte filo, fromage bulgare et poireaux.

Préparation au four : après décongélation, placer les bouchées dans un four préchauffé à 200°C pendant 10-12 minutes.

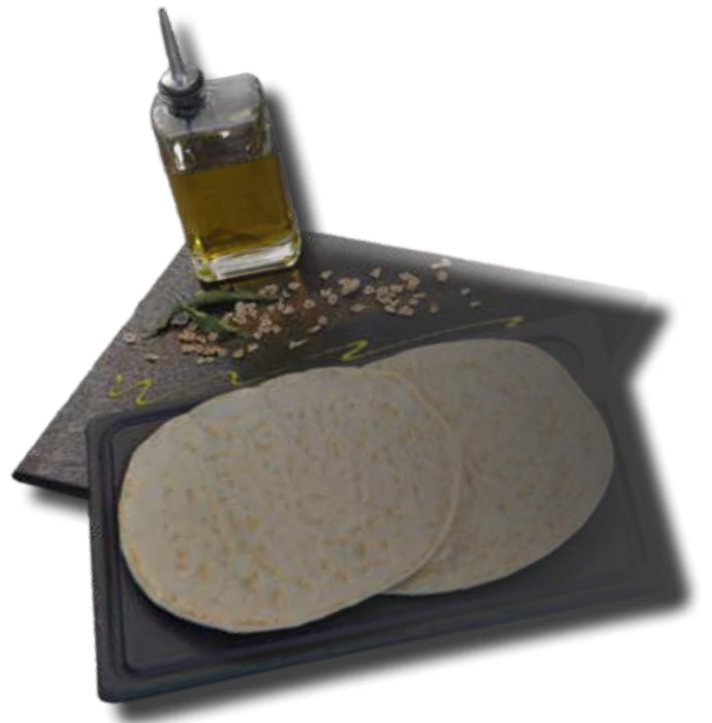
# PIADINA



env. 25cm  
Produit en Italie

## Piadina nature

Art. 2910, carton de 50 pièces de  
100 gr



## PAO DE QUEIJO & MALAKOFFS



PRODUITS FABRIQUÉS  
LOCALEMENT

Produit en Suisse

### Pão de Queijo

Art. 13500, carton de 4 sachets  
de 80 pièces 320 de 12,5 gr  
\*(vente au sachet possible)

Un petit pain sans gluten, à base de farine de manioc et de Gruyère AOC Suisse. Le produit est fabriqué localement avec des produits suisses (sauf la farine de manioc qui vient du Brésil).

Disposez les Pão de Queijo encore surgelés sur une plaque en les espaçant d'environ 5 cm. Cuire 16 à 20 min à 180°C.

NOUVEAU



Produit en France

### Gougères à l'Emmental

Art. 7029, carton de 420 pièces  
de 14 gr

Cuisson 24-30 min. sur une feuille de cuisson sur une plaque de cuisson à 170°C.



PRODUITS FABRIQUÉS  
LOCALEMENT

Produit en Suisse

### Malakoff, 80 gr

Art. 7760, \*carton de 84 pièces  
de 80 gr  
Laisser décongeler sur une plaque 12 heures en chambre froide, plonger dans une friteuse à 180°C pendant 4 min. Si le produit est encore congelé: les plonger pendant env. 13 min. dans une friteuse à 155°C.



PRODUITS FABRIQUÉS  
LOCALEMENT

Produit en Suisse

### Mini Malakoff, 15 gr

Art. 7761, carton de 100 pièces de  
15 gr  
Dresser sur plaque filmier et laisser décongeler en chambre froide 12 heures. Plonger dans une friteuse chauffée à 180° pendant 4 minutes pour les 80 gr et 1,40 minutes pour les 20 gr.

## BUNS



Produit en Suisse

### Buns au sésame Ø 12.5 cm

Art. 7073, carton de 24 pièces de

83 gr

Déjà coupés, laisser décongeler à température ambiante ou mettre au four encore congelés à 200°C 2-4 min.



Produit en Suisse

### Buns au sésame Ø 11 cm

Art. 7074, carton de 30 pièces de

83 gr

Déjà coupés, laisser décongeler à température ambiante ou mettre au four encore congelés à 200°C 2-4 min.



Produit en Suisse

### Buns au sésame Ø 9.5-10 cm

Art. 7079, carton de 48 pièces de

64 gr

Déjà coupés, laisser décongeler à température ambiante ou mettre au four encore congelés à 200°C 2-4 min.





## BUNS



Ø  
11 cm



Produit en Suisse

### Buns au sésame noir Ø 11 cm

Art. 7086, carton de 30 pièces de  
83 gr

Déjà coupés, laisser dégeler à température ambiante  
ou mettre au four encore congelés à 200°C 2-4 min.



Ø  
11 cm



Produit en Suisse

### Buns brioché sésame noir smoky

Art. 7094, carton de 30 pièces de  
83 gr

Déjà coupés, laisser dégeler à température ambiante  
ou mettre au four encore congelés à 200°C 2-4 min.

Ø  
11 cm



Kern Sammet<sup>®</sup>  
l'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

### Buns épicés Curry Rouge Ø 11 cm

Art. 7076/5467, carton de 16 pièces  
de 80 gr

Déjà coupés, laisser dégeler à température ambiante  
ou mettre au four encore congelés à 200°C 2-4 min

Ø  
11 cm



Kern Sammet<sup>®</sup>  
l'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

### Buns au maïs épicés Chili Ø 11 cm

Art 7077/5543, 35x80 gr  
Déjà coupés, laisser dégeler à température ambiante  
ou mettre au four encore congelés à 200°C 2-4 min



## BUNS



∅  
11 cm

Produit en Espagne

### Buns BIO nature coupé Ø 11 cm

Art. 7072, carton de 60 pièces de

75 gr

Déjà coupés, laisser dégeler 40 min. à température ambiante.



∅  
11 cm

Produit en Espagne

### Buns rustique aux graines coupé Ø 11 cm

Art. 7085, carton de 60 pièces de

70 gr

Déjà coupés, laisser dégeler.



∅  
11 cm



Produit en Suisse

### Buns sans sésame coupé Ø 11 cm

Art. 7075.1, carton de 30 pièces

de 83 gr

Déjà coupés, laisser dégeler à température ambiante ou mettre au four encore congelés à 200°C 2-4 min



∅  
12 cm

Produit en Espagne

### Buns Brioché coupé Ø 12 cm

Art. 7071, carton de 60 pièces de

92 gr

Déjà coupés, laisser dégeler, hauteur 5 cm.



∅  
9 cm

h: 3 cm

Produit en Espagne

### Bun'N'Roll

Art. 7075, carton de 36 pièces de

85 gr

Laisser dégeler, hauteur 3 cm.



## MINI BUNS

∅  
6 cm



Produit en Espagne

### Mini Buns au sésame Ø 6 cm

Art. 7070, carton de 120 pièces de  
22 gr  
Non coupés, laisser dégeler. (hauteur 3,5 cm)

∅  
6 cm



Produit en Espagne

### Mini Buns brioché Ø 6 cm

Art. 7068, carton de 96 pièces de  
26 gr  
Non coupés, laisser dégeler. (hauteur 3,5 cm)



∅  
6 cm

Produit en Espagne

### Mini Buns aux céréales Ø 6 cm

Art. 7069, carton de 120 pièces de  
25 gr  
Non coupés, laisser dégeler. (hauteur 3,5 cm)



Produit en France

### Mini Brioches nature Ø 4,5 cm

Art. 8750, carton de 100  
pièces de 10 gr  
Non coupés, décongeler le produit 20 à 30 minutes à une température comprise entre 0 et +4°C ou 10 min. à température ambiante.



Produit en France

### Mini Brioches Noires Ø 4,5 cm

Art. 8751, carton de 100  
pièces de 10 gr  
Non coupés, décongeler le produit 20 à 30 minutes à une température comprise entre 0 et +4°C ou 10 min. à température ambiante.



Produit en France

### Mini Brioches Sésame Ø 4,5 cm

Art. 8752, carton de 100 pièces de  
10 gr  
Non coupés, décongeler le produit 20 à 30 minutes à une température comprise entre 0 et +4°C ou 10 min. à température ambiante.

Présenté ci-dessus farci avec du tartare de saumon (art. 9197/9198), assaisonné avec des oignons, câpres, jus de citron, huile d'olive et sel.

## BUNS



Produit en Espagne

9-10 cm

### Buns SANS GLUTEN Ø 9,3cm

Art. 8769, carton de 20 pièces de

80 gr

Non coupés, laisser dégeler.



### Hirata Bun - pain vapeur 9x13 cm

Art. 9407, carton de 32 pièces de

100 gr

Réchauffer le produit au four à vapeur pendant environ 10 minutes. Pain vapeur de couleur blanche en forme de demi lune, se séparant facilement en 2 avec une mie aérée et moelleuse



### Pain Bao Ø 5 cm

Art. 7091, carton de 80 pièces e

30 gr

Décongélation pendant environ 90 minutes en chambre froide positive. Cuisson à la vapeur: 5-6 minutes dans le panier vapeur ou 30 secondes au micro-ondes à 750W.





## BAGELS



10,5 cm

Produit en Belgique

### Bagel nature, Ø 10.5 cm

Art. 7786.1/B274, carton de 40 pièces de 80 gr

Laissez décongeler pendant 30 min. ou réchauffer les produits dans un four préchauffé à 180°C pendant 3-5 minutes.



4 cm

12 cm

Produit en France

### Bagel brezel au sésame, Ø 12 cm

Art. 9387, carton de 42 pièces de 80 gr

Déjà coupé. Sortir le produit de son emballage et laisser décongeler à température ambiante 1 heure. Une fois dégelé, le produit se conserve 2 jours en froid positif.

NOUVEAU



5 cm

11 cm

Produit en Espagne

### Bagel Cristallino, Ø 10.5 cm

Art. 7781, carton de 60 pièces de 55 gr

Laissez décongeler pendant 25 min. à température ambiante.



10,5 cm

Produit aux Pays-Bas

### Bagel sésame, Ø 10.5 cm

Art. 7787, carton de 40 pièces de 80 gr

Laissez décongeler pendant 30 min. ou réchauffer les produits dans un four préchauffé à 180°C pendant 3-5 minutes.



11 cm

Produit en Espagne

### Bagels Rustique aux Graines

Art. 7782, carton de 60 pièces de 75 gr  
Laisser décongeler environ 25 minutes à température ambiante, déjà coupés.



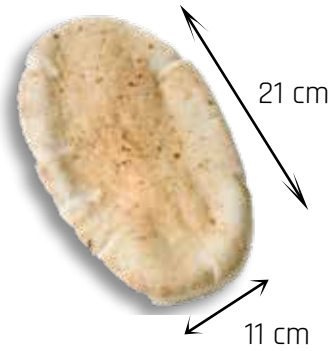
# PITA, KEBAB, NAAN, LAFFA



## Pain Pita Ø 15 cm

Art. 7222, carton de 50 pièces de 100 gr

Four à convection : préchauffer le four à convection à 120°C, débarrasser le pain pita et le mettre au four, ajouter de la vapeur pendant 20-30 sec., chauffer pendant 4-5 min. Réemballer après avoir laissé refroidir. Laisser le pain pita emballé à température ambiante jusqu'à ce qu'il ramolisse.



## Pain Pita sandwich Ovale

Art. 7222.1, carton de 50 pièces de 100 gr

Préparation: au four 80-90°C, env. 5-6 min (avec un peu d'eau), préparation possible au toaster ou laisser décongeler à température ambiante.

- VEGAN
- PRODUITS CLEAN
- LEVAIN
- ARTISANAL



## Mini pain pita cocktail Ø 6 cm

Art. 7225, carton de 4 kg, env. 220 pces de 18 gr  
Préparation froide ou chaude



## Pain Laffa

Art. 7718, carton de 70 pièces de 95 gr  
Laisser décongeler environ 30 min. à température ambiante. A consommer froid ou chaud.



## Pain Naan

Art. 7722, carton de 24 pièces de 60 gr  
\*fabriqué artisanalement, les mesures sont données à titre indicatives



## Pain Kebab rond

Art. 7226, carton de 40 pièces de 110 gr  
Laisser décongeler le produit environ 1 heure à température ambiante. Le pain peut être chauffé au four, micro ondes, toaster avec son utilisation puis le couper et le garnir.



10-13 cm\*  
16-18 cm\*

## PAIN SUÉDOIS



### Pain suédois Ø 15.5 cm

Art. 9400, 84x55 gr  
Laisser décongeler.

### Pain suédois rectangulaire, 37,5x18 cm

Art. 9402, 24x175 gr

## WRAPS



### Wraps nature au blé 12" Ø 30 cm (91 gr)

Art. 7244, \*8x18x91 gr  
\*(vente au détail possible)



### Tortillas au blé 10" Ø 25 cm (69 gr)

Art. 7253, 8x18x69 gr



### Wraps épinards/basilic Ø 30 cm (env. 91gr)

Art. 7246, 144x91 gr



### Wraps tomate/paprika 12" Ø 30 cm (env 91 gr)

Art. 7245, 144x91 gr



### Wraps de Blé à la Betterave Ø 30cm

Art. 7246.1, 8x18x91 gr



## TRAITEUR



Produit en France

### Mini Brioche nature Ø 4,5 cm

Art. 8750, carton de 100

pièces de 10 gr

Non coupés, décongeler le produit 20 à 30 minutes à une température comprise entre 0 et +4°C ou 10 min. à température ambiante.



Produit en France

### Mini Brioche Noires Ø 4,5 cm

Art. 8751, carton de 100

pièces de 10 gr

Non coupés, décongeler le produit 20 à 30 minutes à une température comprise entre 0 et +4°C ou 10 min. à température ambiante.



Produit en France

### Mini Brioche Sésame Ø 4,5 cm

Art. 8752, carton de 100 pièces de

10 gr

Non coupés, décongeler le produit 20 à 30 minutes à une température comprise entre 0 et +4°C ou 10 min. à température ambiante.

Présenté ci-dessus farci avec du tartare de saumon (art. 9197/9198), assaisonné avec des oignons, câpres, jus de citron, huile d'olive et sel.



Produit en Pologne

### Mini sandwich navette nature 9.5 cm

Art. 8740, carton de 200

pièces de 25 gr

Laissez décongeler pendant 30 minutes dans l'emballage.



Produit en Suisse

### Mini blinis 15 gr GRTA

Art. 9412, carton de \*3x72

pièces de 15 gr

Laissez décongeler.

\*(vente au détail possible)

5,5 cm



Produit en Suisse

3,8 cm

### Blinis party 6 gr GRTA

Art. 9416, carton de 256

pièces de 6 gr (0,38/pce)

Laissez décongeler.



Produit en France

### Assort. de mini Moricettes 10 cm

Art. 8560, carton de 60 pièces de

25 gr

Assortiment de petits pains délicats.

Sortir le produit du sachet et le laisser décongeler à température ambiante pendant environ 1 heure.



Produit en Espagne

### Petite Flûte aux Olives 13 cm

Art. 8765, carton de 45 pièces de

35 gr

Cuisson (au four à air pulsé): env. 5 min à 210°C.



Produit en France

### Petit pavé nature BIO

Art. 9355, carton

de 90 pièces de 55 gr

Issu d'agriculture biologique



## BALLONS DE TABLE

NOUVEAU

11x4,5-5 cm, h: 3 cm



Produit en France

### Petit pain rectangulaire nature

Art. 8760, carton de 140 pièces

de 55 gr

Décongélation environ 0-10 min à température ambiante. Préchauffage du four 230°C. Cuisson (en four ventilé) environ 7-9 min à 190-200°C, aura fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

NOUVEAU

11x4,5-5 cm, h: 3 cm



Produit en France

### Petit pain rect. seigle & graines

Art. 8761, carton de 140 pièces de

55 gr

Décongélation environ 0-10 min à température ambiante. Préchauffage du four 230°C. Cuisson (en four ventilé) environ 7-9 min à 190-200°C, aura fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

NOUVEAU



Produit en France

### FINEDOR Petit pain aux graines anciennes recette Lenôtre

Art. 8758, carton de 50

pièces de 50 gr

Décongélation environ 0-10 min à température ambiante. Préchauffage du four 230°C. Cuisson (en four ventilé) environ 6-8 min à 200-210°C, aura fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante

NOUVEAU



Produit en France

### FINEDOR Petit pain recette Lenôtre

Art. 8759, carton de 50 pièces

de 45 gr

Faire préchauffer le four à 220/230°C. Sans décongélation, faire cuire 6 à 8 min à 185/190°C. ambiante



Produit en Pologne

### Assortiment de petits pains

Art. 8572/MB2, carton de

130 pièces de 30 gr

Cuisson (au four à air pulsé): env. 6 min à 210°C.



Produit en Suisse

### Assortiment de ballons de table

Art. 9328/4615, carton de 4

sachets de 25 pièces de 32 gr

Petit pain rutique complet, ballons de table blanc, pain d'étoile, pain aux céréales.

Cuisson (au four à air pulsé): 2 min. à 210°C



Produit en France

### Mini pain Pérènes au levain 6 cm

Art. 8506/X54, carton de 75

pièces de 50 gr

Cuisson (au four à air pulsé): env. 4 min à 210°C.



Produit en France

### Assortiment de Mini pains pérènes 6 cm

Art. 8506.3/X58, carton

de 3 sachets de 25 pièces de 50 gr

Au levain, sésame et multicéréales.

Cuisson (au four à air pulsé): env. 6 min à 210°C.

## BOULANGERIE A LA SAUMURE



Produit en France

### Assort. de mini Moricettes 10 cm

Art. 8560, carton de 60 pièces de 25 gr

Assortiment de petits pains délics.  
Sortir le produit du sachet et le laisser décongeler à température ambiante pendant environ 1 heure.



Produit en France

### Bagel brezel au sésame, Ø 12 cm

Art. 9387, carton de 42 pièces de 80 gr

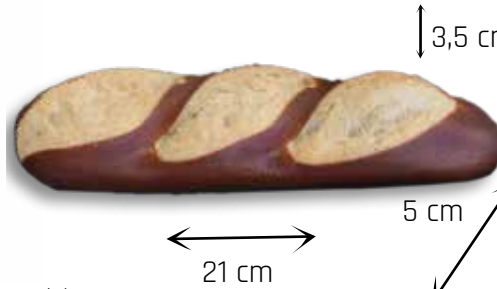
Déjà coupé. Sortir le produit de son emballage et laisser dégeler à température ambiante 1 heure. Une fois dégelé, le produit se conserve 2 jours en froid positif.



Produit en Suisse

### Délice salé, 12 - 13 cm

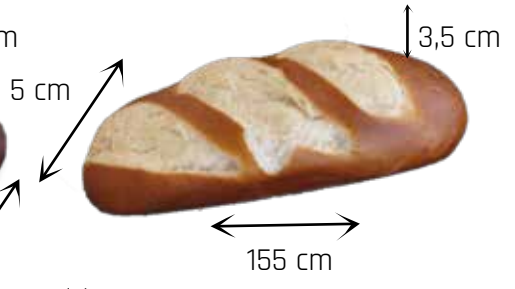
Art. 9390/5520, carton de 50 pièces de 60 gr  
Laisser dégeler.



Produit en France

### Délice/moricette, env. 21 cm

Art. 9388, carton de 35 pièces de 80 gr  
Laisser dégeler.



Produit en France

### Délice/moricette, env. 15 cm

Art. 9389, carton de 45 pièces de 65 gr  
Laisser dégeler.



Produit en Suisse

### Brezel au beurre

Art. 9317.3, carton de 50 pièces de 62 gr  
Emballé individuellement, laisser dégeler.



Produit en Suisse

### Mini tresse délice, 13 cm

Art. 9394, carton de 36 pièces de 100 gr  
Laisser dégeler.



## BOULANGERIE A LA SAUMURE



Kern Sammet<sup>®</sup>  
L'art suisse de la boulangerie

### Jumbo Brezel à la saumure

Art. 9317/4050, carton de 24  
pièces de 150 gr  
Laisser dégeler.



Produit en Allemagne

### Brezel Cru

Art. 9317.1, carton de 84 pièces  
de 85 gr  
vendu avec sachet de sel (2 gr), Laisser dégeler pendant environ 20 min., saupoudrer de sel et cuisson au four à convection 180°C pendant 8-12 minutes.



Kern Sammet<sup>®</sup>  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

### Brezel salé fourré au beurre

\*\*Art. 9392/4266, carton de 50  
pièces de 70 gr  
Emballé individuellement, laisser dégeler.  
Beurre 100% Suisse  
\*\*A commander 4 jours ouvrables en avance.



Kern Sammet<sup>®</sup>  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

### Brezel à la saumure, petit

\*\*Art. 9396/5371, carton de 60  
pièces de 60 gr  
Laisser dégeler.  
\*\*A commander 4 jours ouvrables en avance.



Kern Sammet<sup>®</sup>  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

### Brezel bavarois à la bière

\*\*Art. 9393, carton de 72 pièces  
de 110 gr  
Laisser dégeler 20 min, mettre le sel sur le brezel et cuisson env. 12 min. à 170-190°C (tirage ouvert).  
\*\*A commander 4 jours ouvrables en avance.



Kern Sammet<sup>®</sup>  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

### Jumbolino brezel saumure

\*\*Art. 9383/4252, carton de 36  
pièces de 100 gr  
Laisser dégeler.  
\*\*A commander 4 jours ouvrables en avance.



## PANINIS



Produit en Suisse

### **Panini, 21 cm**

Art. 8559, carton de 90 pièces de 110 gr

Nature, non coupé garnissez à volonté. Préchauffer le four à 200° C. Cuire pendant 8 - 10 minutes ou laisser décongeler puis cuisson 1,30 min., au grill.



Produit en France

### **Ciabatta/Panini à l'huile d'olive**

Art. 8568, carton de 50 pièces de 140 gr

Nature, non coupé garnissez à volonté. Laisser décongeler 0-10 min. à température ambiante ou cuisson au four 10-12 min. à 180°C ou au grill (four préchauffé à 230°C).



Produit en Italie

### **Panini grillé et pré-tranché, 20 cm**

Art. 8561/49061, carton de 54 pièces de 80 gr

Laisser décongeler env. 10 min. à température ambiante puis cuisson env. 5 min. à 180°C.





## PANINIS



Produit en Suisse

### Panini Tomates Mozzarella 21 cm

Art. 8562, carton de 20 pièces de 250 gr

Sortir le panini de l'emballage, le laisser décongeler et le passer au grill durant 5 à 7 minutes environ. Emballé individuellement



Produit en Suisse

### Panini Légumes du soleil 21 cm

Art. 8563, carton de 20 pièces de 260 gr

Sortir le panini de l'emballage, le laisser décongeler et le passer au grill durant 5 à 7 minutes environ. Emballé individuellement



Produit en Suisse

### Panini au Jambon Cuit 21 cm

Jambon de porc (jambon à l'os); CH/FR

Art. 8564, carton de 20 pièces de 250 gr

Sortir le panini de l'emballage, le laisser décongeler et le passer au grill durant 5 à 7 minutes environ. Emballé individuellement



Produit en Suisse

### Panini à la dinde fumée

Art. 8569, carton de 20 pièces de 260 gr

Sortir le panini de l'emballage, le laisser décongeler et le passer au grill durant 5 à 7 minutes environ. Emballé individuellement



Produit en Suisse

### Panini Poulet et Curry 21 cm

Poulet: France/Suisse

Art. 8566, carton de 20 pièces de 260 gr

Sortir le panini de l'emballage, le laisser décongeler et le passer au grill durant 5 à 7 minutes environ. Emballé individuellement



Produit en Suisse

### Panini Chèvre, Tomates et Mozzarella 21 cm

Art. 8567, carton de 20 pièces de 250 gr

Sortir le panini de l'emballage, le laisser décongeler et le passer au grill durant 5 à 7 minutes environ. Emballé individuellement

## STRUDELS/FRIANDS

**PRODUCTION SUISSE AVEC DES PRODUITS SUISSES**



Produit en Suisse

### **Strudel/Friand aux Tomates**

Fabriqué en Suisse avec des produits suisses.

Art. 9008, carton de 30 pièces de

130 gr

Cuisson env. 10 min. à 180°C.



Produit en Suisse

### **Strudel/Friand au Brocoli et Ricotta**

Fabriqué en Suisse avec des produits suisses.

Art. 9006, carton de 30 pièces de

130 gr

Cuisson env. 10 min. à 180°C.



Produit en Suisse

### **Strudel/Friand Jambon & Fromage**

Fabriqué en Suisse avec des produits suisses, viande de porc: CH

Art. 9005, carton de 30 pièces de

130 gr

Cuisson env. 10 min. à 180°C.



Produit en Suisse

### **Strudel/Friand Epinards & Ricotta**

Fabriqué en Suisse avec des produits suisses.

Art. 9007, carton de 30 pièces de

130 gr

Cuisson env. 10 min. à 180°C.



Produit en Suisse

### **Chausson/Friand Poulet & Curry**

Fabriqué en Suisse avec des produits suisses, viande de poulet: CH

Art. 9010, carton de 30 pièces de

130 gr

Cuisson env. 10 min. à 180°C.

## QUICHES



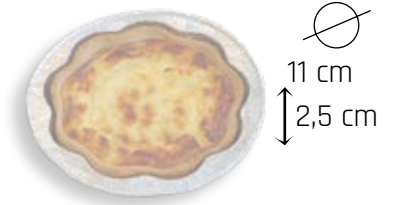
Produit en France

### Quiche aux 3 Fromages, cuite

Fabriqué en France

Art. 9148, carton de 12 pièces de  
180 gr

Sans décongélation, cuisson 20-25 minutes à 180°C.



Produit en France

### Quiche Lorraine

Porc: UE

Art. 9157, carton de 12 pièces de  
180 gr

Cuisson 20-25 min à 180°C.

**NOUVEAU**



Produit en France

### Quiche Provençale

Fabriqué en France

Art. 9158, carton de 24 pièces de 200  
gr

Une pâte brisée au beurre garnie d'un appareil onctueux riche en légumes du soleil. Ne pas décongeler la tarte.

Préchauffer le four à 180°C pendant 10 min puis démouler la tarte et la placer sur une grille recouverte de papier sulfurisé au milieu du four. Réchauffer la tarte pendant 25 min à 180°C. Laisser reposer la tarte quelques instants avant de déguster.

## SNACKS BOULANGERS



Produit en Suisse

### Croissant au jambon

Viande de porc: CH

Art. 9075/4137, carton de 50

pièces de 90 gr

Laisser décongeler env. 60 min. Cuire à la vapeur env. 30-35 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C).

Kern Sammet<sup>®</sup>  
Cart Suisse de la boulangerie



Produit en Suisse

### Croissant au jambon

Viande de porc: CH, FR

Art. 9049, carton de 40 pièces de

115 gr

Croissant garni d'une masse au jambon et béchamel. Décongeler 1h à 5°C, les dorer puis cuire au four 28-33 min. à 190/200°C.



Produit en Suisse

### Vienne en cage pur beurre crue

Saucisse: CH, FR et DE

Art. 9048, carton de 60 pièces de

130 gr

Laisser décongeler 1heure à 5°C max. puis les dorer et cuire au four 25 min. à environ 200°C.

NOUVEAU



Produit en Espagne

### Croissant fourré bacon & mozzarella

Viande de porc: EU

Art. 9060, carton de 30 pièces de

130 gr

Décongeler 30 minutes à température ambiante. Cuire 15-20 minutes à 180°C.



sur commande

Produit en Suisse

### Friand à la saucisse

Viande de porc: CH

\*\*Art. 9061/5043, carton de 32

pièces de 120 gr

Laisser décongeler environ 60 min puis cuisson à la vapeur environ 25-30 min. à environ 200°C (four circulant environ 180°C)

\*\*A commander 4 jours ouvrables en avance.



## SNACKS BOULANGERS



Produit en Suisse

### **Croque-Monsieur végétarien, Epinards & Chèvre, env. 200 gr**

Art. 9013, carton de 26 pièces de  
200 gr, 11x11 cm

Sortir le croque-monsieur de son emballage et le  
passer au four à 180°, entre 8 et 11 minutes suivant  
matériel.



Produit en Suisse

### **Croque-Monsieur, jambon Dinde** Dinde: Suisse

Art. 9011, carton de 32 pièces de  
150 gr, 10x10 cm

Cuisson: env. 5 min. au toaster.



Produit en Suisse

### **Croque-Monsieur Jambon de dinde Mornay (190-200 gr)**

Dinde: Suisse

Art. 9014, carton de 26 pièces de  
190-200 gr, 11x11 cm

Sortir le croque-monsieur de son emballage et le  
passer au four à 180°, entre 8 et 11 minutes suivant  
matériel.



Produit en Suisse

### **Ramequin au fromage Ø 8,5 cm**

Art. 9070, carton de 56 pièces de  
70 gr

Cuisson 25 min à 180°C.



Produit en Suisse

### **Tarte au Fromage, coupée en 8**

Art. 9072, carton de 2 tartes de  
1,5 kg, coupées en 8 parts de env. 187 gr  
Déjà cuite, laisser dégeler.

## PIZZAS

25 cm



### Pizza marguerite Ø 27 cm

Art. 9080, carton de 22 pièces de 280 gr  
Emballé par 2 pces, Cuisson 8 min. à 250°C.



### Fond de pizza tomate GN 1/1, 48x28 cm

Art. 1340, carton de 12 pièces de 900 gr  
Avec sauce tomate, laisser dégeler 10 min. à température ambiante, garnir la pizza à volonté puis cuisson 8-5 minutes à 200°C-250°C.



### Fonds de pizza rectangulaire GASTRO, 50x30 cm

Art. 1341.1, carton de 20 pièces de 450 gr,  
Cuisson 8 min. à 250°C.



30 cm

### Platinum Fond de Pizza Ø 30 cm

Art. 9095, carton de 20 pièces de 200 gr, Cuisson 8 min. à 250°C.

### Pizza Nuvola precotta 18x28 cm

Italie

Art. 1304, carton de 24x200 gr



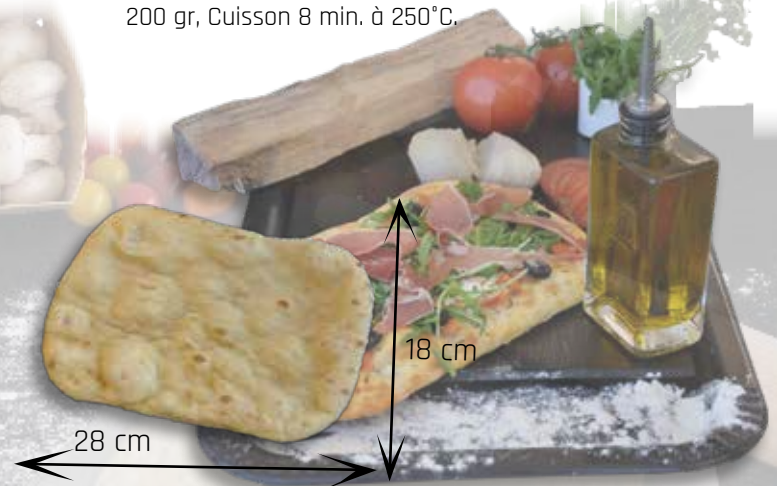
28 cm

### La Pinsa precotta 18x28 cm

Italie

Art. 1305, carton de 24x220 gr

18 cm



Suggestion de présentation

Four à pierre: laisser dégeler 20 min, cuisson à 330-350°C. Assaisonner le produit avec de la sauce tomate, cuisson directement sur la pierre 2-3 min. Tourner la pinsa en cours de cuisson. Retirer la pinsa pour y ajouter la mozzarella et laisser cuire encore env. 1-2 min. Four électrique: laisser dégeler 20 min. puis cuisson à 250 °C.



## PIZZAS



### Pizza Margherita "Pocket"

Art. 2867.1, carton de 24 pièces

de 180 gr  
25x8x3 cm  
Produit dégelé: env. 10-12 min à 200°C.  
Produit surgelé: env. 18-20 min. à 200°C.



### Pizza Jambon "Pocket"

Jambon de porc: UE

Art. 2867, carton de 24 pièces de

200 gr  
25x8x3 cm  
Produit dégelé: env. 10-12 min à 200°C.  
Produit surgelé: env. 18-20 min. à 200°C.



### Mini Calzone Margherita

Art. 2868, carton de 40

pièces de 120 gr  
15x7x4 cm  
Produit dégelé: env. 10-12 minutes à 200°C  
chaleur tournante  
Produit surgelé: env. 18-20 min. à 200°C  
chaleur tournante.



30 cm

### Pizza Jambon et Champignons

Art. 2866, carton de 12 pièces de 400 gr

Sortez le produit de son emballage et laissez-le décongeler pendant au moins 15 minutes. Faites cuire le produit dans le four préchauffé jusqu'à ce que le degré de brunissement souhaité soit atteint (au moins jusqu'à ce que la mozzarella fonde). La durée de cuisson varie en fonction du type de four.

Valeurs indicatives :

- 220 °C: env. 10-12 minutes (si encore congelée: 14-16 minutes)  
/ - 200 °C (chaleur tournante): env. 8-10 minutes (si encore congelée: 12-14 minutes /- 350°C (four à pizza) 2-4 minutes (si encore congelée: 3-5 minutes)



30 cm

### Pizza aux Légumes grillés

Art. 2864, carton de 12 pièces de 420 gr

Préchauffez votre four. Retirez le film de la pizza et déposez-la sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez-la au moins 15 minutes à température ambiante et enfournez à mi-hauteur le temps indiqué (au moins jusqu'à ce que le mozzarella soit fondu). Les temps de cuisson indiqués sont indicatifs - le temps idéal varie selon le type du four.

Valeurs indicatives :

- 220 °C: env. 10-12 minutes (si encore congelée: 14-16 minutes)  
- 200 °C (chaleur tournante): env. 8-10 minutes (si encore congelée: 12-14 minutes /- 350°C (four à pizza) 2-4 minutes (si encore congelée: 3-5 minutes)

## FLAMMENKÜCHE

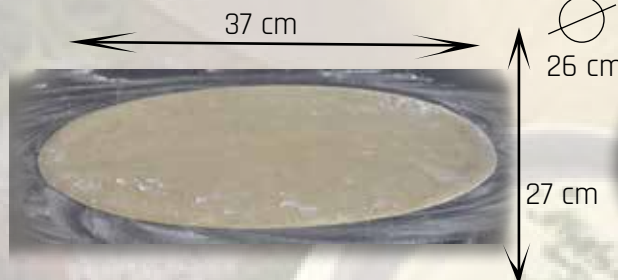


33 cm

### Flammenkuchen, 120 gr (fond)

Art. 9082, carton de 40

pièces de 120 gr.  
\*(vente possible par 15 pièces)



37 cm

26 cm

27 cm

### Flammenkuchen, 150 gr (fond)

Art. 9081, carton de \*6 pièces de 15 pces, \*(vente possible par 15 pièces)



### Flammenkuchen garnies, 250 gr

Lardons de porc: DE/EU

Art. 9083, carton de 10 pièces de 250 gr,  
Cuisson 8 min. à 250°C.

## MUFFINS



Produit en Belgique

### Muffins Triple Chocolats

Art. 7798, carton de 36 pièces de

112 gr

Laissez décongeler les produits 30-60 min. à température ambiante.



Produit en Belgique

### Muffins au Citron fourrés Framboises

Art. 8203, carton de 36 pièces de

112 gr

Laissez décongeler les produits 30-60 min. à température ambiante.



Produit en Belgique

### Muffins Pomme-Cannelle fourrés Caramel

Art. 8202, carton de 36 pièces de

112 gr

Laissez décongeler les produits 30-60 min. à température ambiante.



Produit en France

### Muffins Myrtille Crumble

Art. 8207, carton de 24 pièces de

115 gr

Laissez décongeler les produits 30-60 min. à température ambiante.



Produit en Belgique

### Muffins Cheesecake Myrtille

Art. 8212, carton de 36 pièces de

112 gr

Laissez décongeler les produits 30-60 min. à température ambiante.



Produit en Belgique

### Muffins Caramel Brownies

Art. 8213, carton de 36 pièces de

112 gr

Laissez décongeler les produits 30-60 min. à température ambiante.



## MUFFINS



↑ 5 cm  
⊘ 5 cm

emballés

Produit en France

### Muffin nature aux Pépites de Chocolat

Art. 7792, carton de 125 pièces de

40 gr

Emballés individuellement, laisser décongeler env. 2 heures à +4°C



⊘ 5,5 cm  
↑ 5 cm  
↑ 7 cm  
⊘ haut: 7 cm  
bas: 5 cm

emballés

Produit en France

### Muffin Myrtilles

Art. 8201, carton de

125 pièces de 40 gr

Emballés individuellement, laisser décongeler env. 2 heures à +4°C



emballés

Produit en France

### Muffin nature aux Pépites de Chocolat

Art. 7789, carton de 40 pièces de

85 gr

Emballés individuellement, laisser décongeler env. 2 heures à +4°C



NOUVEAU

Suggestion de présentation

### Mini Muffins Vanille & Chocolat

Art. 8204, carton de 150 pièces de 15 gr

Laisser décongeler 30-60 minutes à température ambiante..



⊘ 7 cm  
↑ 7 cm

emballés

Produit en France

### Muffin Chocolat aux Pépites de Chocolat

Art. 8200, carton de 40 pièces de

80 gr

Laissez décongeler les produits 30-60 min. à température ambiante.



Produit en France

⊘ 4,5 cm

### Mini Muffins fourrés Pépites Chocolat & Noisettes

Art. 7804, carton de 42 pièces de 26 gr

### Mini Muffins fourrés aux Fruits Rouges

Art. 7805, carton de 42 pièces de 26 gr

### Mini Muffins fourrés Caramel et beurre salé

Art. 8210, carton de 42 pièces de 26 gr

Laissez décongeler les produits 30-60 min. à température ambiante.



Produit en Espagne

### Muffins au chocolat SANS GLUTEN

Art. 13400, carton de 20 pièces de

85 gr

Laissez décongeler les produits 30-60 min. à température ambiante.

## GOURMANDISES



Produit en Allemagne

### Boule de Berlin

Art. 9341/5172, carton de 48 pièces de 72 gr, Ø 8,5 cm, hauteur 4,5 cm.

Fourré avec de la confiture aux fruits rouges. Laissez décongeler 60-90 min. ou cuisson 1-2 min. à 200°C.



Produit en France

### Beignet Chocolat & Noisettes

Art. 9345, carton de 60 pièces de 75 gr, Ø 8,5 cm, hauteur 4 cm.

Laissez décongeler les produits 60-90 min. à température ambiante.



### Mini Boules de Berlin

Art. 2887, carton de 100 pièces de 12,5 gr

Fourré avec de la confiture aux fruits rouges. Laissez décongeler les produits 30-60 min. à température ambiante.



Produit en Suisse

### Carac Ø 8 cm

Art. 9249/5492, carton de 9 pièces de 80 gr

Laissez décongeler 60 min. à température ambiante.



Produit en France

### Mini Beignet Chocolat & Noisettes

Art. 2890, ct de 140 pces de 25 gr

### Mini Beignet aux Framboises

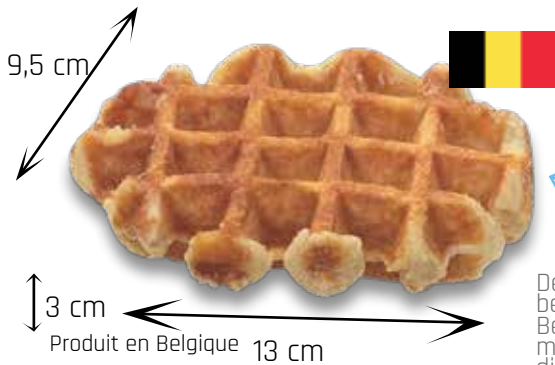
Art. 2892, ct de 175 pces de 21 gr  
Laissez décongeler les produits 30-60 min. à température ambiante.



### Profiteroles individuelles glacées, 17 gr

Art. 9042, carton de 115 pièces de 17 gr,  
Une pâte à chou moelleuse garnie d'un appareil glacé parfum vanille, laissez décongeler env. 10 minutes en chambre froide positive avant de servir.

## GOURMANDISES



### Gaufre de Liège pur beurre

Art. 8631, carton de 50 pièces de

100 gr

Laissez décongeler les produits 30-60 min. à température ambiante.

De véritables gaufres belges fabriquées en Belgique à partir d'un maximum d'ingrédients belges



Produit en Belgique

### Mini Gaufre pur beurre avec perles de sucre

Art. 8632, carton de 72 pièces de

50 gr

Laissez décongeler les produits 30-60 min. à température ambiante. ou réchauffer 1 minute à gaufrier (150°C) ou 1 min. au four 150°C. Env. 8x9 cm.

**NOUVEAU**



Produit en Belgique

### Gaufre de Bruxelles

Art. 8631.1, carton de 24 pièces

de 80 gr

Four traditionnel : Préchauffer le four à 200°C pendant 15 min. Disposer les gaufres congelées sur la plaque du four et réchauffer pendant 4 min. Gaufrier : Disposer les gaufres dans le gaufrier pendant environ 3 min à 240°C. Possibilité de les réchauffer au toaster ou à la salamandre pendant 2 min.



Produit en France

### Madeleine pur beurre marbrée

Art. 7814, carton de 70 pièces de

45 gr

Laisser décongeler 30-60 min. à température ambiante, 9x5 cm, hauteur 4 cm



Produit en France

### Madeleine pur beurre nature

Art. 7813, carton de 70 pièces

de 45 gr

Laisser décongeler 30-60 min. à température ambiante, 9x5 cm, hauteur 4 cm



Produit en France

### Madeleine pur beurre au citron

Art. 7816, carton de 70

pièces de 45 gr

Laisser décongeler 30-60 min. à température ambiante, 9x5 cm, hauteur 4 cm



Produit en France

### Mini Madeleine pur beurre nature

Art. 7808, carton de 140 pièces de

18 gr

Laisser dégeler 30-60 min. à température ambiante,



## DONUTS

NOUVEAU



DONUT  
SANS HUILE  
DE PALME

Produit en Espagne

### Donuts sucré

Produit en Espagne

Art. 7767, carton de 72 pièces de

49 gr

Laisser décongeler env. 30 min. à température ambiante, sans huile de palme

NOUVEAU



DONUT  
SANS HUILE  
DE PALME

Produit en Espagne

### Donuts White & Black

Produit en Espagne



9,3 cm

Art. 7768, carton de 72 pièces de

56 gr

Laisser décongeler env. 30 min. à température ambiante, sans huile de palme



### Mini donuts Chocolat Ø 5,5-6 cm

20 gr

Art. 2884, carton de 110 pièces de

### Mini donuts au sucre Ø 5,5-6 cm

18 gr

Art. 2884.2, carton de 110 pièces de

NOUVEAU



### Mix Mini Donuts

Art. 2884.1, carton de 90 pièces de 22 gr  
Laisser décongeler 15-30 minutes à température ambiante..



Produit en France ou en Belgique

### Donuts fourré au Chocolat Ø 9 cm

67 gr

Art. 7799, carton de 48 pièces de

### Donuts fourré à la Vanille Ø 9 cm

67 gr

Art. 7796, carton de 48 pièces de

Laisser décongeler 90-120 min. à température ambiante.

Produit en France

### Donuts à la Vanille Ø 9 cm

pièces de 58 gr

Art. 7797, carton de 36  
Laisser décongeler 30-60 min. à température ambiante.



Produit en France

### Donuts au Chocolat Ø 9 cm

pièces de 55 gr

Art. 7793, carton de 36  
Laisser décongeler 30-60 min. à température ambiante.



# DONUTS



Produit en France  
**Donuts Sucré Ø 9 cm**

Art. 7803, carton de 72

pièces de 49 gr

Laisser décongeler 30-60 min. à température ambiante.

**NOUVEAU**



Produit en France  
**Donuts Mars**

Art. 7769, carton de 36

pièces de 57 gr

Laisser décongeler 30-60 min. à température ambiante.



Produit en Belgique  
**Donuts fourré aux Framboises Ø 9 cm**

Art. 7795, carton de 36 pièces de

67 gr

Laisser décongeler 90-120 min. à température ambiante.



Produit en France  
**Donuts fourré Chocolat et Noisettes Ø 9 cm**

Art. 7801, carton de 36 pièces

de 69 gr

Laisser décongeler 30-60 min. à température ambiante.



Produit en Allemagne  
**Donuts Daim® Ø 9 cm**

Art. 8376, carton de 48

pièces de 68 gr

Laisser décongeler 30-60 min. à température ambiante.



Produit en Allemagne  
**Donuts Oreo® Ø 9 cm**

Art. 8375, carton de 48

pièces de 73 gr

Laisser décongeler 30-60 min. à température ambiante.



Produit en Belgique  
**Donuts Marshmallow Ø 8 cm**

Art. 7802, carton de 36 pièces

de 54 gr



Produit en Espagne  
**Cronut Nature sucré**

Art. 7765, carton de 24 pièces de

77 gr

Laisser décongeler 20 min. à température ambiante.

Ø  
env. 8,5 cm  
↑  
4 cm



Produit en Espagne  
**Cronut au Chocolat**

Art. 7766, carton de 22 pièces de

95 gr

Laisser décongeler 20 min. à température ambiante.

Ø  
env. 8,5 cm  
↑  
4 cm

## ECLAIRS, GOURMANDISES A BASE DE PÂTE À CHOU



Produit en France

### Eclair au Chocolat

Art. 96603, carton de 60 pièces de 80 gr  
Laisser dégeler.



Produit en France

### Maxi Eclair à la Vanille

Art. 96601, carton de 60 pièces de 80 gr  
Laisser dégeler.



Produit en France

### Maxi Eclair au Café

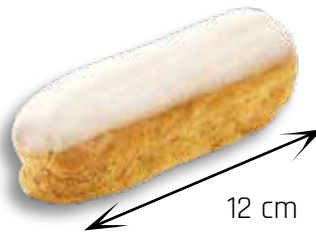
Art. 96602, carton de 60 pièces de 80 gr  
Laisser dégeler.



Produit en France

### Eclair au Chocolat

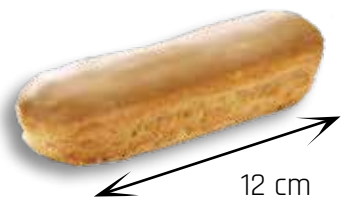
Art. 9660, carton de 96 pièces de 45 gr  
Laisser dégeler.



Produit en France

### Eclair à la Vanille

Art. 9661, carton de 96 pièces de 45 gr  
Laisser dégeler.



Produit en France

### Eclair au Café

Art. 14132, carton de 96 pièces de 45 gr  
Laisser dégeler.



Produit en Belgique

### Mini Chou à la crème (profiteroles), env. 12,5 gr

Art. 9040, carton de 3 kg (environ 240 pièces/carton), env. 0.22/pce  
Laisser dégeler.

8 cm



Produit en France

### Paris-Brest

Art. 9664, carton de 36 pièces de 40 gr  
Laisser dégeler.  
Une coque de pâte à chou, fourée de crème à la noisette.



**sur commande**

### Choux parfum vanille

\*\*Art. 9041, carton de 60 pièces de 40 gr  
**\*\*A commander avant mercredi pour livraison dès le vendredi suivant.**  
Laisser dégeler.



# COOKIES



Produit en France

## Pâton Cookie nature Pépites de chocolat, ø 9,5 cm

Art. 7785, carton de 50 pièces de

75 gr

Cuisson 20 min. à 160°C (moelleux) et 25 min (si croquant).



Produit en France

## Pâton Cookie Cacao Pépites de chocolat, ø 9,5 cm

Art. 7786, carton de 50 pièces de

75 gr

Cuisson 20 min. à 160°C (moelleux) et 25 min (si croquant).

ø 11 cm  
1 cm



Produit en France

## Cookie Triple Chocolat

Art. 7788.1, carton de 30 pièces de

106 gr

Emballés individuellement.

Art. 7788.2, carton de 48 pièces de

106 gr

Non emballés

ø 8,5 cm  
1 cm



Produit en France

## Cookies Pépites de chocolat

Art. 7788, carton de 110 pièces de

45 gr

Emballés individuellement.

emballés

ø 11 cm  
1 cm



Produit en France

## Maxi Cookies Chocolat Lait

Art. 8209, carton de 30 pièces de

106 gr

Emballés individuellement.

Art. 8209.1, carton de 48 pièces de

106 gr

Non emballés

NOUVEAU

ø 8 cm



Suggestion de présentation

## Sablé Breton au beurre, cru

Art. 7784, carton de 96 pièces de

60 gr

Cru, sans rainures -cuisson 20-25 min. à 165°C.

## FONDS DE TARTE SUCRÉS



Produit en France

### Fond de tarte sucré, 27,8 cm

Art. 9086, carton de 16 pièces de

300 gr

Pas de décongélation nécessaire avant cuisson. Possibilité de garnir avec l'appareil de votre choix avant ou après cuisson.

ø intérieur 25 cm, ø extérieur 26 cm, hauteur 2 cm



Produit en France

### Fond de tartelette sucré, 10,9 cm

Art. 9091.1, carton de 90 pièces

de 41 gr

Pas de décongélation nécessaire avant cuisson. Possibilité de garnir avec l'appareil de votre choix avant ou après cuisson.

ø intérieur 9,2 cm, ø extérieur 10 cm, hauteur 2 cm



Produit en France

### Fond de tarte sucré beurre Ø 9.5 cm

Art. 9088, carton de 100

pièces de 35 gr

ø intérieur 8,2 cm, ø extérieur 9 cm, hauteur 2 cm



Produit en France

### Fond de pâte sucrée, STICK, (32 gr)

Art. 9100, carton de 70 pièces de 32 gr,

145x55 mm (dimentions intérieures 135x45 mm)

Pas de décongélation nécessaire avant cuisson. Possibilité de garnir avec l'appareil de votre choix avant ou après cuisson.

-Cuisson à blanc : Cuire 15 min à 170 °C puis garnir. -Cuisson garnie : Répartir votre préparation sucrée et cuire 25 min à 170°C. Adapter la durée de cuisson selon la garniture et votre four.



Produit en France

### Fond de pâte sucrée, CACAO STICK, (32 gr)

Art. 9099, carton de 70 pièces de 32 gr, 145x55

mm (dimentions intérieures 135x45 mm)

Pas de décongélation nécessaire avant cuisson. Possibilité de garnir avec l'appareil de votre choix avant ou après cuisson.

-Cuisson à blanc : Cuire 15 min à 170 °C puis garnir. -Cuisson garnie : Répartir votre préparation sucrée et cuire 25 min à 170°C. Adapter la durée de cuisson selon la garniture et votre four.



## FONDS DE TARTE BRISÉS



Produit en France

### Fond de tarte, brisée, beurre 27,8 cm

Art. 9087.1, carton de 16 pièces de 300 gr

Pas de décongélation nécessaire avant cuisson. Possibilité de garnir avec l'appareil de votre choix avant ou après cuisson.

ø intérieur 25 cm, ø extérieur 26 cm, hauteur 2 cm



Produit en France

### Fonds pâte brisée bords hauts Ø 28,4 cm

Art. 9097, carton de 8 pièces de 320 gr

ø intérieur 24 cm, ø extérieur 27 cm, hauteur 3 cm



Produit en France

### Fond tartelette brisé beurre, Ø 13,8 cm

Art. 9101, carton de 64 pièces de 65 gr

Pas de décongélation nécessaire avant cuisson. Possibilité de garnir avec l'appareil de votre choix avant ou après cuisson.

ø intérieur 11,5 cm, ø extérieur 12,4 cm, hauteur 2,2 cm



Produit en France

### Fond tartelette brisé beurre, Ø 10,9cm

Art. 9102, carton de 70 pièces de 55 gr

ø intérieur 9 cm, ø extérieur 9,5 cm, hauteur 2,5 cm

Pas de décongélation nécessaire avant cuisson. Possibilité de garnir avec l'appareil de votre choix avant ou après cuisson. Cuisson à blanc : Sans décongélation préalable, cuire 18 min à 180°C puis garnir. Cuisson garnie : Sans décongélation préalable, répartir votre préparation sucrée ou salée et cuire 30 min à 180°C.



Produit en France

### Fond de tarte brisé (quiche), 180mm

Art. 9089, carton de 30 pièces de 150 gr

ø intérieur 16,5 cm, ø extérieur 17,5 cm, hauteur 3 cm



Produit en France

### Fond de tarte brisé, 135mm

Art. 9090, carton de 30 pièces de 65 gr  
ø intérieur 10,5 cm, ø extérieur 11,5 cm, hauteur 3 cm



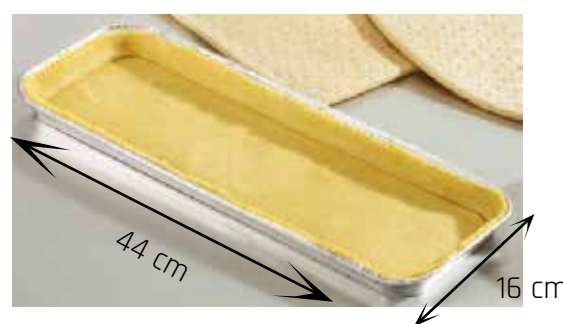
Produit en France

### Mini Fonds de tartelette crus, Ø 45mm

Art. 9156, 5 plateaux de 25 pièces de 8 gr (le plateau peut passer au four)

Oter le film entourant le plateau, garnir à votre convenance et cuisson 30 min. à 180°C (adapter la cuisson selon votre garniture)

ø intérieur 3,8 cm, ø extérieur 4,3 cm, hauteur 2 cm



Produit en France

### Fond de quiche crus au beurre (bande)

Art. 9155, carton de 10 pièces de

420 gr

44x16 cm

## PLAQUES FEUILLETEE ET GENOISES



Produit en France

### Feuille de génoise blanche

Art. 9695, carton de 6 feuilles 500 gr,  
38x58x0,7 mm  
Oeufs issu d'un élevage en plein air



Produit en France

### Feuille de génoise chocolat

Art. 9696, carton de 6 feuilles de 480 gr,  
38x58x0,7 mm  
Oeufs issu d'un élevage en plein air



Produit en Belgique

### Plaque feuilletée pur beurre, 2,8 mm

Art. 9693, carton de 10 kg (14 plaques de 714 gr), 36x56 cm  
Laisser décongeler env. 7 min à température ambiante, cuisson 15 à 30 min selon utilisation à 200°C dans un four à air pulsé ou 230°C dans un four traditionnel.



Produit en Belgique

### Plaques de pâte feuilletée, 2,5 mm

Art. 9690, carton de 10 kg (16 plaques de 625 gr), 36x56 cm  
**Plaques de pâte feuilletée, 3,5 mm**

Art. 9691, carton de 10 kg (11 plaques de 910 gr), 36x56 cm

**NOUVEAU**



### Coques de Macaron Vanille à garnir

Art. 9852, carton de 48 coques de 18 gr (24 macarons/ct)  
Laisser dégeler et garnissez à volonté.

# BOULANGERIE SANS GLUTEN



Produit en Suisse

## Assortiment petits pains SANS GLUTEN

Art. 13390, carton de 20 pièces de env. 87 gr  
Emballés individuellement, 4x mini baguettes 110 gr, 6 x ciabatta rustique 70gr, 4x mini baguette délice 110 gr, 6x petits pains étoile 60 gr.

NOUVEAU



Produit en France

## Petit pain aux graines SANS GLUTEN

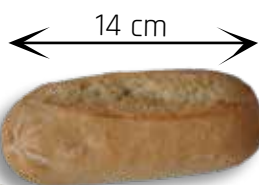
Art. 8757, carton de 50 pièces de 45 gr  
Sortir le produit du congélateur et le remettre en oeuvre directement dans l'emballage : Au four traditionnel (hors four à matio. gaz) : 8 à 10 minutes à 160°C directement dans son emballage. Déballez dès la sortie du four.



Produit en Espagne

## Muffins au chocolat SANS GLUTEN

Art. 13400, carton de 20 pièces de 85 gr  
Laisser décongeler à température ambiante 30 minutes avant la consommation.



Produit en Espagne

## Petit pain SANS GLUTEN

Art. 13392, carton de 20 pièces de 50 gr.  
Laisser décongeler 15-20 min à température ambiante et réchauffer 5 min. à 200°C dans le sachet.



Produit en Espagne

## Demi-Baguette SANS GLUTEN

Art. 13391, carton de 15 pièces de 100 gr  
Emballée individuellement.  
Laisser décongeler 15-20 min à température ambiante et réchauffer 5 min. à 200°C dans le sachet.



Produit en Espagne

## Pain tranché aux céréales SANS GLUTEN

Art. 13406, carton de 6 pains de 300 gr  
Laisser décongeler à température ambiante env. 30 minutes. Consommer dans les 30 jours en le gardant dans un endroit frais et sec.  
hauteur: env. 6 cm



Produit en Espagne

## Buns SANS GLUTEN Ø 9,3cm

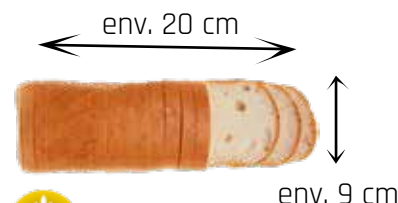
Art. 8769, carton de 20 pièces de 80 gr  
Non coupés, laisser décongeler.



Produit en Espagne

## Croissant au beurre SANS GLUTEN

Art. 13405, carton de 50 pièces de 30 gr  
Laisser décongeler à température ambiante 30 minutes avant la consommation ou cuire dans l'emballage à 180°C pendant 5-6 minutes



Produit en Espagne

## Pain toast tranché SANS GLUTEN

Art. 13402, carton de 6 pains de 300 gr  
Laisser décongeler à température ambiante env. 30 min. Consommer dans un délai maximum de 20 jours (conserver dans un endroit frais et sec).  
Hauteur: env. 9,5-10 cm.

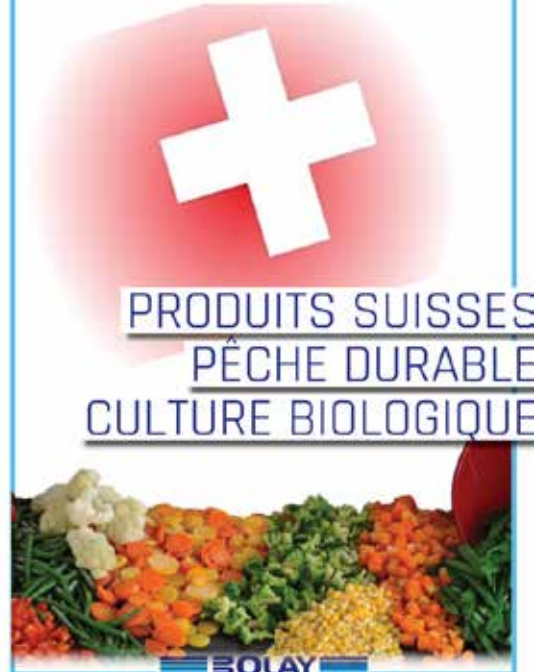


## SAVEURS 2024



[www.bolaysa.ch](http://www.bolaysa.ch) ☎ 022 367 25 50 ✉ [commande@bolaysa.ch](mailto:commande@bolaysa.ch)

## LABELS 2024



PRODUITS SUISSES  
PÊCHE DURABLE  
CULTURE BIOLOGIQUE

[www.bolaysa.ch](http://www.bolaysa.ch) ☎ 022 367 25 50 ✉ [commande@bolaysa.ch](mailto:commande@bolaysa.ch)

## PÂTISSERIES 2024



[www.bolaysa.ch](http://www.bolaysa.ch) ☎ 022 367 25 50 ✉ [commande@bolaysa.ch](mailto:commande@bolaysa.ch)

## VÉGÉTARIEN 2024



[www.bolaysa.ch](http://www.bolaysa.ch) ☎ 022 367 25 50 ✉ [commande@bolaysa.ch](mailto:commande@bolaysa.ch)

**BOLAY**

[www.bolaysa.ch](http://www.bolaysa.ch) ☎ 022 367 25 50 ✉ [commande@bolaysa.ch](mailto:commande@bolaysa.ch)