

PÂTISSERIES 2025



BOLAY

Chers Clients,

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.

SOMMAIRE

DESSERTS INDIVIDUELS AU CHOCOLAT	4-5
DESSERTS INDIVIDUELS AUX FRUITS	6-9
DESSERTS INDIVIDUELS : USA STYLE	10-11
DESSERTS INDIVIDUELS SANS GLUTEN	12-13
CAFE GOURMAND	14-19
DESSERTS GLACÉS (BÛCHES, TOURTES, INDIVIDUELS)	20-21
MOCHIS GLACÉS	21
DESSERTS INDIVIDUELS IMITATIONS FRUITS	22
BUNDT CAKE	22
ENTREMETS EN BANDE AU CHOCOLAT	23
ENTREMETS EN BANDE AUX FRUITS & DEMI-CADRE	24-26
ENTREMETS EN BANDE AU CAFÉ	27
TARTES AUX FRUITS	28-29
GÂTEAUX RONDS AU CHOCOLAT	30
GÂTEAUX RONDS	31-33
DEMI-CADRES	32
CAKES	34
GLACES GOBELETS ISOTHERMES ET BARRES GLACÉES	35
SPÉCIALITÉS DE FRUITS	36-37
PURÉES DE FRUITS	38-39
COULIS DE FRUITS ET INSERTS DE FRUITS	40
SPÉCIALITÉS AUX POMMES	41
DESSERTS COLLECTIVITÉS	42
CRÊPES ET PANCAKES	43
MUFFINS	44-45
GOURMANDISES	46
ECLAIRS	47
MADELEINES ET GAUFRES	48
COOKIES	49
DONUTS	50-51
PLAQUE FEUILLETÉE ET FEUILLES DE GÉNOISE	52
FONDS DE TARTE SUCRÉS	53
FONDS DE TARTE BRISÉS	54
GLACES PALETA LOCA	55
GLACES EMMI EN BAC	56-59

DESSERTS INDIVIDUELS



bas: 6,5 cm
haut: 7,5 cm
3 cm

Moelleux au chocolat

Art. 9700, carton de 24 pièces de 100 gr

Enlever le produit encore congelé de sa papillote, réchauffer le au micro-onde durant 1 minute à 500 watt. Ou placez-le au four traditionnel préchauffé à 180°C durant 13 min.



Cabosse Chocolat coeur Caramel et Noisettes

Art. 9701, carton de 12 pièces de 75 gr

Entremets en pâte à bombe, coeur caramel et éclat de noisette caramélisée. Le tout est déposé sur un biscuit financier. Laisser dégeler 4 heures en chambre froide.



bas: 3,5 cm
haut: 4,5 cm
3 cm

Mini Fondant au Chocolat

Art. 9727, ct de 45 pcs de 36 gr

Réchauffer encore congelé au four micro-ondes pendant environ seulement 20 sec.



7 cm
3 cm

Moelleux au Chocolat Premium

Art. 9699, carton de 20 pièces de 90 gr, Une remise en oeuvre parfaite: coeur plus coulant, Peut se manger chaud ou froid, Incontournable dans une carte de desserts! Sans décongélation préalable, réchauffer le moelleux au four traditionnel préchauffé, 16 minutes à 180 C OU au four à micro onde pendant 40 à 50 s environ à 750 W (adapter le temps de cuisson selon la puissance de votre four)



7 cm

Moelleux au Chocolat SANS GLUTEN

Art. 9698, carton de 18 pièces de 120 gr
Sans gluten.
Sortir le produit de son emballage mettre au micro-onde environ 40 secondes à 800W.



Mousse au chocolat artisanale, pur beurre

Art. 9713, carton de 24 pièces de 45 gr
SERVIR FRAIS

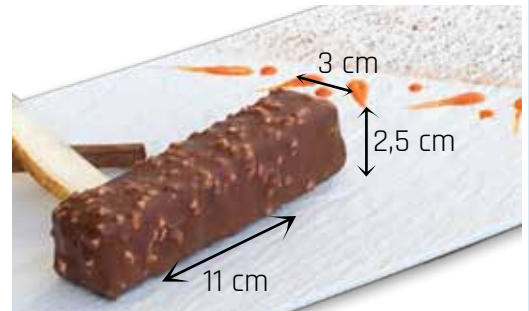
Retirer les produits de la boîte avant décongélation. Décongélation: 2 heures au réfrigérateur à + 4°C. Conservation : 72 heures après décongélation au réfrigérateur à +4°C.

DESSERTS INDIVIDUELS



7 cm

4 cm



Macarons Chocolat, cœur coulant Truffon Caramel beurre salé

Art. 9729, carton de 24 pièces de 70 gr (4 boîtes de 6 pièces)

Un dessert naturellement sans gluten, un cœur coulant au caramel, du caramel et fleur de sel de Guérande et colorant naturel.

Laisser dégeler ou passer le produit 30 sec. dans un micro ondes à 800W.

Art. 9542, carton de 16 pièces de 85 gr.

Une base ganache bien ferme pour une manipulation, un cœur de meringue croquant.

Démouler le produit sur assiette et laisser décongeler 4 heures en chambre froide positive.

Allumette Rocher Croustillante au Chocolat praliné

Art. 9771, carton de 16 pièces de 65 gr

Un biscuit Cacao-noisettes, un croustillant chocolat, une mousse au chocolat, le tout enrobé avec un chocolat au lait et noisettes.

Laisser décongeler 3 heures en chambre froide positive.



7 cm

Sablé crémeux au Gianduja

Art. 9568, carton de 16 pièces de 90 gr

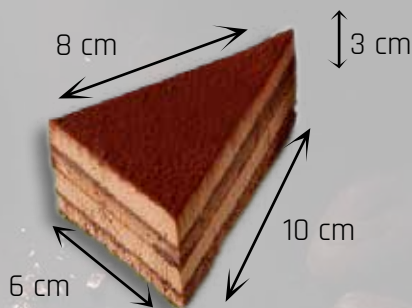
Décor gourmand et croustillant bâtonnets d'amandes, noisettes concassées, morceaux d'orange confite, pistaches vertes, crumble. Jeu de textures qui valorise le produit croustillance du crumble et du décor, fondant de la crème Gianduja. Démouler le produit sur assiette, retirer la languette plastique et laisser décongeler 4 h à 4°C.



6 cm

Précieux Chocolat & Caramel

Art. 9933, carton de 24 pièces de 80 gr
Une base de feuillantine pralinée entourée de biscuit cacao renfermant une bavaroise au chocolat et un cœur de caramel au beurre salé. Laisser décongeler sur plateau 4 heures en chambre froide positive et laisser tempérer quelques minutes avant de servir. Conservation 48h maximum entre 0°C et +4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène.



Pointe au Cacao

Art. 9732, carton de 36 pièces de 45 gr

Entremets composé d'une superposition de deux génoises cacao punchées au sirop cacao entre lesquelles se trouve une mousse au chocolat noir. Finition : cacao poudre. Mettre les produits sur un plat de service et laisser décongeler 2 heures au froid positif (+4°C) avant dégustation.



Tartelette chocolat cuite Ø 9 cm

Art. 9710, carton de 40 pièces de 80 gr (4 boîtes de 10 pièces)

Sortir la tartelette de son emballage et la laisser décongeler 4h à 4°C.

DESSERTS INDIVIDUELS



Tarte Tatin

Art. 9735, carton de 36 pièces de 120 gr

Morceaux de pommes caramélisés sur abaisse de feuilletage. Préparation: au four 180°C dans son moule pendant 20 min, puis attendre 10 min, avant de le démouler et servir.



Tartelette fine pommes

Art. 9716, carton de 10 pièces de 120 gr

65% de pommes (en morceaux et purée dans la recette). Sortir la tartelette de son emballage et la laisser décongeler 4 heures à 4°C.



Tartelette Campagnarde aux pommes

Art. 9734, carton de 32 pièces de 100 gr

Une pâte sucrée croquante garnie de morceaux de pommes non épluchés et recouverts d'un appareil et de sucre roux. Laisser décongler 6h en chambre froide positive ou passer au four (170°C) 15 minutes.



Tartelette fine pommes

Art. 9711, carton de 16 pièces de 105 gr

Mettre les produits sur un plat de service et laisser décongler 5 heures au froid positif(+4°C) avant dégustation.



Tartelette ind. Poire Bourdaloue

Art. 9564, carton de 36 pièces de 120 gr

Une base de pâte sablée garnie d'un appareil aux amandes, d'une demi poire puis recouverte de nappage. Au four : env. 5 min. à 180°C ou laisser décongler env. 1 heure en chambre froide positive.



Crumble aux Pommes

Art. 9571, carton de 100 pièces de 50 gr

Laisser décongler env. 1 heure en chambre froide positive.

DESSERTS INDIVIDUELS



∅
10 cm

Tartelette au Citron meringuée

Art. 9565, carton de 18 pièces de 130gr
Au frigo, laisser décongeler 2h à 4°C ou au four, démouler la tarte et cuisson 8 minute à 150°C et laisser reposer 10 min. avant de servir.



∅
10 cm

Tartelette citron Sicile

Art. 9709, carton de 27 pièces de 130 gr
Laisser dégeler 2 heures en chambre froide positive ou 5 min. à 150°C et laisser reposer quelques minutes avant de servir.



∅
7 cm

Sablé au citron meringué

Art. 9563, carton de 16 pièces de 90 gr
Un dessert classique avec un décor meringué différent et raffiné, prêt à servir une fois décongelé; pas nécessaire de le caraméliser, base qui facilite la manipulation et décor meringue italienne qualitatif.

Démouler le produit sur assiette, Retirer la languette plastique et laisser décongeler 3h à 4°C.



∅
7 cm

Sablé Mangue & Coco

Art. 9545, carton de 16 pièces de 90gr
Retirer le film plastique. Démouler le produit en déchirant le calage. Laisser décongeler à 4 C pendant 3 h.



∅
7 cm

Tartelette Fruits de la Passion et Noix de Coco

Art. 9708, carton de 18 pièces de 130 gr
Fond de pâte sablée pur beurre garni d'une crème au fruit de la passion avec une meringue en spirale sur le dessus, décor noix de coco râpée. Laisser dégeler 3h en chambre froide positive.



Saint-Honoré revisité

Art. 9754, carton de 14 pièces de 70 gr
Sur un feuilleté caramélisée, 3 petits choux craquelés garnis d'une crème pâtissière caramel salé et d'un glaçage à la confiture de lait, surmontée d'une crème diplomate caramel salé. Décongélation 4h30 dans son emballage en chambre froide positive.
12x3,5 cm

DESSERTS INDIVIDUELS



Tartelettes aux Framboises Ø 8,5 cm

Art. 9712, 30x110 gr

Sortir la tartelette de son emballage et la laisser décongeler 2h à 4°C.

Épaisseur 2 cm.



Crumble aux Fruits Rouges

Art. 9570, carton de 100 pièces de

50 gr

Laisser décongeler env. 1 heure en chambre froide positive.



Cheesecake ind. aux Fruits Rouges, Ø 7 cm

Art. 9544, carton de 16 pièces

de 90 gr

Retirer le film plastique et laisser décongeler 4h en froid positif.



Cheesecake Saint-Sébastien

Art. 8371, carton de 20

pièces de 95 gr

Laisser décongeler.

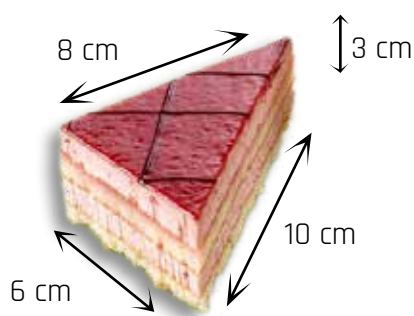


Macaron Framboises Ø 7 cm

Art. 9728, 12x100 gr

(hauteur: 40 mm)

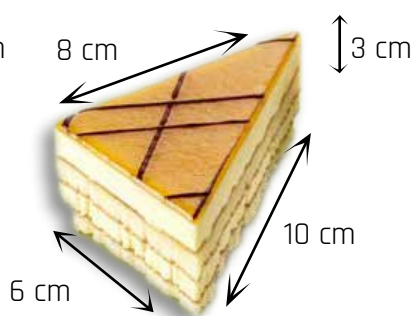
Macaron rose garni d'une crème mousseline, accompagnée de framboises. Sortir du congélateur, laisser décongeler 4 heures en chambre froide positive.



Pointe aux Fruits Rouges

Art. 9731, 36x45 gr

Entremet composé d'une superposition de deux génoises punchées au sirop framboise entre lesquelles se trouve une mousse fruits rouges. Finition : nappage fruits rouges et traits de chocolat noir. Mettre les produits sur un plat de service et laisser décongeler 2 heures au froid positif (+4°C) avant dégustation.



Pointe à l'Abricot

Art. 9761, 36x45 gr

Entremet composé de deux génoises blanches punchées d'un sirop saveur abricot garni de mousse saveur abricots. Finition nappage saveur abricot et traits chocolat noir. Mettre les produits sur un plat de service et laisser décongeler 2 heures au froid positif (+4°C) avant dégustation.



Baklava

Art. 7742, boîte de 36 pcs de 40 gr

Dessert typique oriental. Laisser le produit décongeler 6 heures à température ambiante, à consommer dans les deux semaines une fois dégelé.

DESSERTS INDIVIDUELS



9 cm

Tartelette Saveur Crème Brulée, Ø 9 cm

Art. 9715, carton de 40 pièces de 80 gr
Sortir la tartelette de son emballage et la laisser décongeler entre 2h30 et 3h à 0-4°C.

Vous pouvez également sortir la tartelette de son emballage, la mettre 10 secondes au micro-ondes. Ajouter ensuite environ 5g de cassonade sur la tartelette et chalumer. Laisser reposer 5 minutes à température ambiante et c'est prêt.



PRODUIT DE SAISON

Disponible pour les fêtes uniquement novembre - décembre

Caprice Clémentine et Bergamote

Art. 9931, carton de 8 pièces de 70 gr
Entremets pâtissier composé d'une mousse au thé noir bergamote 58%, d'un crémeux au citron 14%, d'une compotée de clémentine 9%, d'une crème montée à la vanille 7%, d'une génoise 6% et d'un flochage 5%. Sortir du congélateur et laisser décongeler dans le réfrigérateur (entre 0°C et 4°C) pendant 4 heures environ. Une fois décongelé, conserver au réfrigérateur et consommer sous 48 heures maximum.

NOUVEAU



idéal pour les petits goûters

Mousse Exotique 40 gr

Art. 9860, 24x40 gr

Un petite mousse à laisser dégeler 4 heures en chambre froide positive.

De la purée de mangue avec de la purée de passion et de la crème.

249 kcal / 1034 kJ / Protéines 1.6 / Matières grasses 19 / dont AG sat. 12 / HC 17 / dont sucres 17 / Sel 0.06 / Fibres 19

NOUVEAU



idéal pour les petits goûters

Mousse Fromage blanc & compotée Pommes Caramel 55 gr

Art. 9863, 24x60 gr

Un fromage blanc à laisser dégeler 4 heures en chambre froide positive.

Du fromage blanc, des pommes et un caramel beurre salé.

152 kcal / 638 kJ / Protéines 3.3 / Matières grasses 6.6 / dont AG sat. 4.3 / HC 20 / dont sucres 19 / Sel 0.1 / Fibres 0.23



Kern & Sammet
L'art salée de la boulangerie

Coeur aux Framboises

Art. 9721, carton de 24

pièces de 60 gr
Laisser décongeler.



Kern & Sammet
L'art salée de la boulangerie

sur commande

Coeur Mangue & Fruits de la Passion

**Art. 9687, carton de 24

pièces de 60 gr
Laisser décongeler.

**A commander 4 jours ouvrables en avance.

NOUVEAU



Kern & Sammet
L'art salée de la boulangerie

Desserts Cheesecake Baies des bois

Art. 8373, carton de 24

pièces de 70 gr
Laisser décongeler.

DESSERTS INDIVIDUELS: USA STYLE



Brookie (brownie au chocolat)

Art. 6625, 55x56 gr

(5x5 cm, h: 2cm)

Laisser déglacer 2 heures en froid positif. Après décongélation, le produit se conserve 9 jours en froid positif.



Crazy & Carrot Cake

Art. 42662, 21x85 gr

(9,1 x 5,2 cm)

Cake à la carotte authentique avec une pointe de cannelle, recouvert d'un glaçage fondant blanc et décoré de morceaux de noix. Laisser déglacer env. 3-4 h en chambre froide positive.



Hunky & Chunky Apple Pie, Ø 27 cm

Art. 42659, 12x150 gr

Tarte crumble typique aux pommes, généreusement garnie d'un glaçage caramel. Laisser déglacer env. 3-4 h en chambre froide positive. Déjà coupée en 12 portions.



Day & Night Chocolate Pie, Ø 26 cm

Art. 42661, 12x90 gr

Tarte originale au chocolat, fourrée à la crème au chocolat blanc et noir. Laisser déglacer env. 3-4 h en chambre froide positive. Déjà coupée en 12 portions.



Rocky Road Chocolate Cake

Art. 44274, 36x65 gr

(env. 4 x 6 cm)

Brownies originaux au chocolat. Tarte rectangulaire au chocolat brownie à base de pâte brisée décorée avec une couche de caramel et des cubes de cake et recouverte de noix de pécan et de lignes de pâte à glacer brune et blanche. Laisser déglacer env. 3-4 h en chambre froide positive.



Ø 25 cm
↑ 5,5 cm

Carrot Cake

Art. 42663, 14x100 gr

Un gâteau mousseline aux carottes et aux noix, recouvert d'un glaçage au fromage et décoré de noix râpées.

DESSERTS INDIVIDUELS



Brownies

Art. 6620, carton de 60

pièces de 80 gr
Laisser décongeler.



Canelés de Bordeaux 60 gr

Art. 9752.1, carton de 75

pièces de 60 gr
Préparation: préchauffer le four à 220C° et y glisser les canelés quelques minutes pour les rendre croustillants. Laisser refroidir.



Clafoutis aux Cerises

Art. 9572, carton de 120

pièces de 45 gr
Démouler et laisser décongeler, ou réchauffer le produit quelques minutes au four.



Tropézienne ind. (73 gr)

Art. 9665, carton de 24

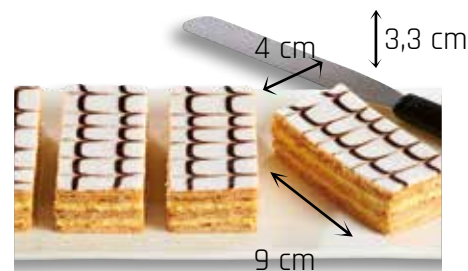
pièces de 73 gr
Laisser décongeler environ 1 heure en chambre froide.



Mini Palet Coco

Art. 9866, carton de 120

pièces de 45 gr
Démouler et laisser décongeler environ 1 heure en chambre froide.



Mille-Feuille (65 gr)

Art. 9580, carton de 24

pièces de 65 gr
Laisser décongeler 2-3 h sur un plat de service.



Pasteis de Nata, cru

Art. 9566, carton de 104 pièces de

66 gr
Laisser décongeler 30-45 minutes à température ambiante, puis cuisson 8-10 min à 250°C.



Tranches Choco-Noix de Coco

Art. 41286, plateau de 24 pièces

de 90 gr
Laisser décongeler 3 heures à température ambiante.

GOURMANDISES

Friandises crues - sans lactose - sans gluten - sans sucre ajouté mais pleines de saveurs!



Gourmandise vert-Mangue (cake portionné individuellement)

Art. 13420, plateau de 12

pièces de 65 gr

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.

Dessert cru prêt à manger composé d'une croûte de datte et de fruits secs et de mousses citron vert et mangue. Retirer les raw cakes du congélateur 2h avant de les consommer et les laisser reposer au frigo (2-7°C) dans leur emballage fermé. 7 jours entre 2 et 7°C.



Gourmandise Framboises-Myrtilles (cake portionné individuellement)

Art. 13421, plateau de 12

pièces de 65 gr

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.

Dessert cru prêt à manger composé d'une croûte de datte et de fruits secs et de mousses framboise et myrtille. Retirer les raw cakes du congélateur 2h avant de les consommer et les laisser reposer au frigo (2-7°C) dans leur emballage fermé.



Gourmandise Tiramisu (cake portionné individuellement)

Art. 13423, plateau de 12

pièces de 65 gr

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.

Dessert cru prêt à manger composé d'une croûte de datte et de fruits secs et de mousses vanille, café et chocolat. Retirer les raw cakes du congélateur 2h avant de les consommer et les laisser reposer au frigo (2-7°C) dans leur emballage fermé. 2 et 7°C.



Gourmandise Caramel-Chocolat (cake portionné individuellement)

Art. 13422, plateau de 12

pièces de 65 gr

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.

Dessert cru prêt à manger composé d'une croûte de datte et de fruits secs, d'un caramel de datte et de chocolat. Retirer les raw cakes du congélateur 2h avant de les consommer et les laisser reposer au frigo (2-7°C) dans leur emballage fermé. 9 jours entre 2 et 7°C.



Gourmandise Fruits de la Passion et Framboises (cake portionné individuellement)

Art. 13424, plateau de 12

pièces de 65 gr

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.

Dessert cru prêt à manger composé d'une croûte de datte et d'amandes, de noix de cajoux, lait de coco, de fruits de la passion et de framboises. Retirer les raw cakes du congélateur 2h avant de les consommer et les laisser reposer au frigo (2-7°C) dans leur emballage fermé. 9 jours entre 2 et 7°C.



Gourmandise Chocolat et Noisettes (cake portionné individuellement)

Art. 13425, plateau de 12 pièces

de 65 gr

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.

Dessert cru prêt à manger composé d'une croûte de datte, lait de coco, de chocolat noir et de noisettes. Retirer les raw cakes du congélateur 2h avant de les consommer et les laisser reposer au frigo (2-7°C) dans leur emballage fermé. 9 jours entre 2 et 7°C.

des gourmandises crues sans beurre ni lait ni oeufs mais à base de dattes, d'amandes, de noix de cajou, de lait de coco, de fruits ou de cacao->les gourmandises crues conservent tout leurs vitamines, minéraux et enzymes! des pâtisseries véganes, crues, sans conservateurs, sans colorant et sans gluten = des desserts sains, délicieux et respectueux de notre corps et de notre planète.

DESSERTS VEGAN

NOUVEAU



Carrot Cake Vegan

Art. 13417, carton de 20 pièces de 80 gr

Sans lactose.

Retirer le produit de son emballage et laisser décongeler 1 à 2 heures entre 0°C et +4°C. Sortez le 15 minutes avant dégustation.

NOUVEAU



Brookie Vegan

Art. 13419, carton de 48 pièces de 55 gr

Sans lactose.

Retirer le produit de son emballage et laisser décongeler 1 à 2 heures entre 0°C et +4°C. Sortez le 15 minutes avant dégustation.

DESSERTS INDIVIDUELS SANS GLUTEN



Moelleux au Chocolat

Art. 9698, carton de 18 pièces de 120 gr

Sans gluten.

Sortir le produit de son emballage mettre au micro-onde environ 40 secondes à 800W.



Muffins au chocolat SANS GLUTEN

Art. 13400, carton de 20 pièces de 85 gr

Laisser dégeler à température ambiante 30 minutes avant la consommation.



Tranches aux Fraises

**Art. 13395, 48 pces de 171 gr

Sans gluten et sans lactose (contient de la crème sans lactose)

Laisser dégeler.

**A commander 4 jours ouvrables en avance.



Tranches au Chocolat

**Art. 13396, 48 pces de 108 gr

Sans gluten et sans lactose (contient de la crème sans lactose)

Laisser dégeler

**A commander 4 jours ouvrables en avance.

CAFÉ GOURMAND



Mini Fondant au Chocolat

Art. 9727, ct de 45 pces de 36 gr
Réchauffer encore congelé au four micro-ondes pendant environ seulement 20 sec.



Mini Cheesecake. Ø 4,2 cm

Art. 8374, ct de 48 pces de 20 gr
Retirer le film. Démouler en déchirant le moule. Laisser décongeler 2h à 4°C.



Mini Tarte Tatin

Art. 9765, ct de 36 pces de 25 gr
Laisser décongeler env. 2 heures au réfrigérateur ou réchauffer quelques minutes au four ou au micro-ondes.



4,5 cm 4,5 cm

Perles Tropézienne

Art. 2894, ct de 35 pces de 22 gr
Sortir les tropéziennes env. 3h avant consommation, et les laisser décongeler entre 0 et +4°C



Mini Brownies aux Noix de Pécan

Art. 2889, ct de *4 plateaux de 160 pces de 15 gr *(vente au plateau possible)
Laisser dégeler.



Mini Baba au Rhum

Art. 9767, ct de 48 pièces de 15 gr
Laisser dégeler.
Ø en haut: 3 cm et Ø en bas: 2,5 cm
hauteur: 4,5 cm

CAFÉ GOURMAND



P'tits verres sucrés (verrines)

Art. 9543, ct de 36 pces de 30 gr

9 P'tits verres chocolat (mousse au chocolat au lait, sauce au cacao, mousse au chocolat noir et crumble au cacao)

9 P'tits verres framboise vanille (crumble, mousse à la vanille, préparation à la framboise, framboise et pistache hachée)

9 P'tits verre façon tiramisu (biscuit cacao imbibé au sirop de café, mousse mascarpone, Chantilly et cacao en poudre)

9 P'tits verres citron meringué (crumble, mousse au citron, meringue, zeste de citron semi confit)



↑ 2,5 cm ∅ 3 cm



Mini Canelés

Art. 9752, ct de 150 pces de 16 gr

Petit gâteau composé de farine, d'œufs et lait et relevé de rhum.

Mini tranches à la crème

Art. 2888, ct de 96 pces de 14 gr

Laisser dégeler.



↑ 3,5 cm ∅ 5 cm



↑ 3,5 cm ∅ 5 cm

Mini Beignet aux Framboises

Art. 2892, ct de

4x35x25 gr

Laisser dégeler 1 heure à température ambiante.

Laisser décongeler 30-60 minutes à température ambiante..

Mini Beignet Chocolat & Noisettes

Art. 2890, ct de

4x35x25 gr

Laisser décongeler 30-60 minutes à température ambiante...



↑ 3 cm ∅ 4 cm

Mini Boules de Berlin

Art. 2887, ct de 100 pces de 12,5

gr

Fourrées avec de la confiture aux fruits rouges. Laisser dégeler.

CAFÉ GOURMAND



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 au Caramel beurre salé

Art. 8210, carton de 42 pièces de 26 gr
Laisser décongeler env. 60 min.
Laisser décongeler 30-60 minutes à température ambiante..



Mini Madeleine pur beurre nature

Art. 7808, carton de 140 pièces de 18 gr
Laisser décongeler 30-60 minutes à température ambiante..



Mix Mini Donuts

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

Mini Muffins Vanille & Chocolat

Art. 8204, carton de 150 pièces de 15 gr
Laisser décongeler 30-60 minutes à température ambiante..

Suggestion de présentation



Mini donuts Chocolat Ø 5,5-6 cm

Art. 2884, carton de 110 pièces de 20 gr

Mini donuts au sucre Ø 5,5-6 cm

Art. 2884.2, carton de 110 pièces de 18 gr
Laisser décongeler 30-60 minutes à température ambiante..

Mini Amaretti

**Art. 9726, ct de 4 kg (env. 520 pces de 7.7 gr),
Laisser dégeler.

**A commander 4 jours ouvrables en avance.

sur commande

CAFÉ GOURMAND



Assortiment de Macarons Ø 4 cm

Art. 9845, boîte de 36 pces de 12 gr
Laisser dégeler.
6 sortes différentes: chocolat, vanille, framboises, pistaches, caramel beurre salé, citron.



Assortiment Petits Fours Symphonie, Élégance et Chocolat

Art. 9783, plateau de 48 pces de env. 13 gr

6 x tartelettes mousse au chocolat et au café, 6 brownies noix de coco de pécan et mousse chocolat blanc, 6 financiers, ganache au chocolat, 6 moelleux noisettes et cacao, croustillant au praliné et crémeux à la banane, 6 éclairs au chocolat, 6 entremets chocolat gianduja, 6 croustillants au chocolat et crémeux à la noix de coco, 6 fondants au chocolat.

Enlever l'emballage dès la sortie du congélateur et laisser décongeler 5 heures entre 0 et + 4°C.



Assortiment de Mini Choux

Art. 9799, plateau de 54 pces de env. 17 gr
Chocolat, vanille, pistache, nougat, cassis et noisettes.
Sortir du congélateur, ouvrir la boîte, percer le film et laisser décongeler 4 heures en chambre froide positive.



CAFÉ GOURMAND



4,5 cm

Macarons Chocolat

Art. 9800, carton de 70 pièces de
20 gr
Laisser dégeler.



4,5 cm

Macarons Framboises

Art. 9802, carton de 70 pièces de
20 gr
Laisser dégeler.



4,5 cm

Macarons Caramel Beurre Salé

Art. 9813, carton de 70 pièces de
20 gr
Laisser dégeler.



4,5 cm

Macarons Crème de Citron

Art. 9803, carton de 70 pièces de
20 gr
Laisser dégeler.



4,5 cm

Macarons Pistache

Art. 9801, carton de 70 pièces de
20 gr
Laisser dégeler.



4,5 cm

Macarons Vanille

Art. 9812, carton de 70 pièces de
20 gr
Laisser dégeler.

CAFÉ GOURMAND



Petits Fours Aquarelle

Art. 14129, plateau de 48 pces de
13-14 gr

6 Entremets Nougat, 6 Eclairs parfum Vanille, 6 Fondants Chocolat, 6 Tartelettes au Citron, 6 Tartelettes Fraise, 6 Moelleux à la Noix de Coco, 6 Croquants Chocolat & Passion, 6 Moelleux Pistache & Abricots.
Laisser décongeler 5 heures en chambre froide positive.



Petits Fours Délicatesse

Art. 14128, plateau de 48 pces de
11-12 gr
6 Tartelettes au citron, 6 Triangles Amande & Pistache, 6 Fondants Chocolat & Coco, 6 Moelleux Noisettes & Cassis, 6 Allumettes Façon Tiramisu, 6 Financiers Coco & Passion, 6 Croustillants Chocolat & Caramel, 6 Croquants Praliné & Abricots.
Laisser décongeler 5 heures en chambre froide positive.



Petits fours Tentation Gourmande

Art 9785, plateau de 50 pièces de 19 gr
5 tartelettes pomme citron noisette, 5 macarons framboise menthe, 6 carrés orange, 6 choux framboise tonka, 6 banane marron passion, 6 amande abricot, 5 tartelettes poire noisette, 5 entremets spéculoos vanille, 6 fraise basilic citron vert.
Sortir du congélateur, laisser décongeler 4 heures en chambre froide entre 0 et 4°C boîte fermée, ouvrir la boîte et ôter le film. (Ne pas recongeler un produit décongelé)



Assortiment Petits Fours Pâte à Choux

Art. 14131, plateau de 44 pces de
14 gr

8 Eclairs au Chocolat, 6 Choux Praliné, 8 Eclairs Café, 8 Eclairs parfum Vanille, 6 Choux Caramel, 8 Eclairs parfum pistache.
Laisser décongeler 5 heures en chambre froide positive.



Assortiment de Petits Fours Moelleux / Mirlitons

Art. 9781, plateau de 50 pces de
12 gr

Goûter noisette & Caramel, Gâteau au chocolat, Rubis framboises & citron, Goûter coco, Financier noisettes café & mandarine, Crumble mûre & chocolat, Pain de gène banane chocolat & citron vert, Moelleux orange & Chocolat, Biscuit tigré.

Sortir du congélateur, ouvrir la boîte, percer le film et laisser décongeler 4 heures en chambre froide entre 0 et 4°C. Ôter le film puis servir.



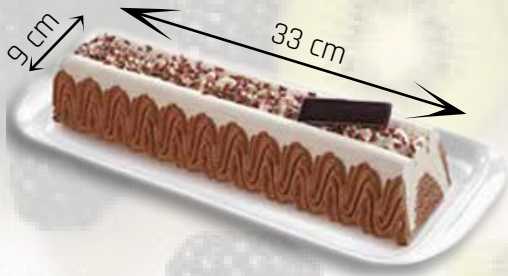
Assortiment de Sucettes Pâtisseries

Art. 9780, plateau de 48 pces de
14 gr

Sucette chocolat gingembre passion, Sucette chocolat lait citron vert, Sucette chocolat vanille, Sucette cannelle groseille, Sucette chocolat café, Sucette vanille griotte

Dresser sur un plat et laisser décongeler env. 6 heures en chambre froide positive.

DESSERTS GLACÉS



Bûche Grandissimo Vanille-Chocolat

Art. 12087, 1 pce de 1500 ml



Bûche Grandissimo Vanille-Fraise

Art. 12085, 1 pce de 1500 ml



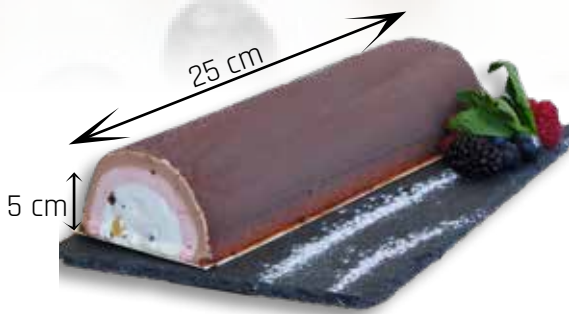
Tourte Nougatine

Art. 12090, 1 pce de 1297 ml



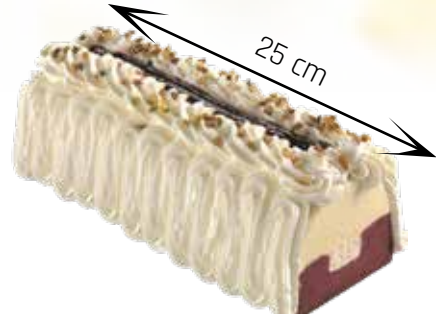
Tourte Romanoff (vacherin)

Art. 12091, 1 pce de 1272 ml



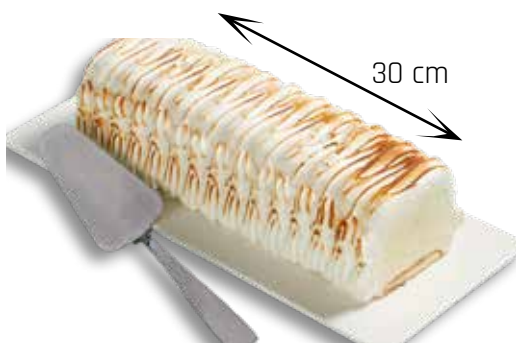
Bûche Cassata

Art. 12084, 1 pce de 1000 ml



Bûche vacherin Vanille et Cassis

Art. 12086, 1 pce de 1700 ml



Omelette Norvégienne

Art. 12067, 1 pce de 2000 ml

Une glace à la vanille, entourée d'une meringue (faite à partir de blanc d'oeuf) flambée.

DESSERTS GLACÉS



Bûche glacée Tranche Panna-Café

Art. 12081, 1 pce de 1500 ml



Bûche glacée Tranches Panna-Cotta

Art. 12082, 1 pce de 1500 ml



Soufflé glacé au Grand Marnier

Art. 9717, 12x130 ml
Dessert glacé individuel.



Nougat glacé

Art. 9733, 12x140 ml
Dessert glacé individuel.



Assortiment de Mochis glacés

Art. 9854, 24x30 gr
Café, chocolat, pana et pistache - 4 plateaux de 6 pces.



Mochis glacés au chocolat

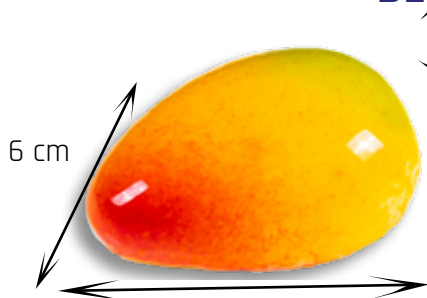
Art. 9855, 60x32 gr



Mochis glacés à la mangue

Art. 9856.1, 60x32 gr

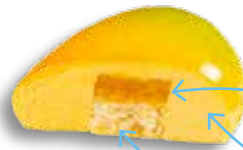
DESSERTS IMITATIONS FRUITS



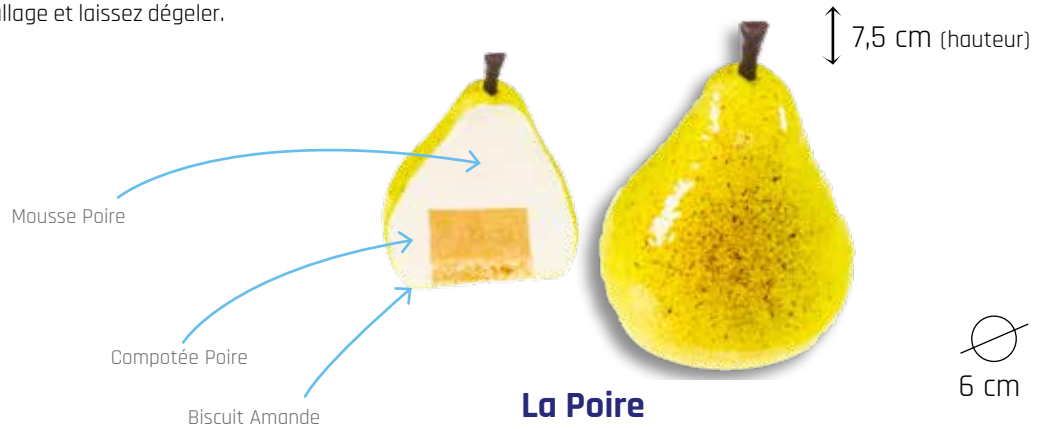
La Mangue 9 cm

Art. 9705, ct de 12 pièces de 89 gr
Sortez le produit de son emballage et laissez décongeler.

4,2 cm (hauteur)



Compotée Mangue
Mousse Mangue & Fruits de la Passion
Biscuit Amande



La Poire

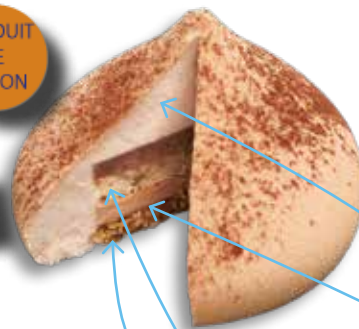
Art. 9702, ct de 12 pièces de 90 gr
Sortez le produit de son emballage et laissez décongeler.

Mousse Poire
Compotée Poire
Biscuit Amande



La Boule de Châtaigne

Art. 9722, ct de 12 pièces de 85 gr
Laissez décongeler.



Mousse Marron
Gelée Marron
Biscuit Amande imbibé de sirop
Biscuit sablé - ganache marron

velours chocolat au lait et saupoudrage de poudre de cacao

BUNDT CAKE



**Bundt Cake aux Pépites de Chocolat
fourré à la pâte à tartiner**

Art. 9748, ct de 22 pièces de 50 gr.
Retirer le produit de son emballage et laisser décongeler 1 à 2 heures entre 0°C et +4°C.
Sortez le 15 minutes avant dégustation.



Bundt Cake fourré aux Framboises

Art. 9749, ct de 22 pièces de 50 gr
Retirer le produit de son emballage et laisser décongeler 1 à 2 heures entre 0°C et +4°C.
Sortez le 15 minutes avant dégustation.

ENTREMETS EN BANDE: CHOCOLAT



Bande Croustillante 3 Chocolats

Art. 9581, ct de 4 bandes de 800 gr 35,5x9 cm, hauteur: 3,5 cm
Sortez le produit de son emballage, tranchez les parts avant décongélation puis laissez-les décongeler pendant 5 heures entre 0 et 4°C.



Feuillantine

Art. 9613, ct de 3 bandes de 665 gr, 34x9 cm
Entremets composé d'une génoise cacao imbibé d'un sirop et d'un croustillant chocolat noisette. Une mousse au chocolat noir vient terminer l'entremets. Finition : velours chocolat noir. Décor: grains de noisettes caramélisées. Mettre les produits sur un plat de service et laisser décongeler 4 heures au froid positif (à +4°C) avant dégustation.



Cassis et chocolat en bande

Art. 9635, ct de 3 bandes de 800 gr, 36x9,5 cm
Laisser décongeler 4 heures le produit entre 0 et +4°C.



Bande Poire & Chocolat

Art. 9858, ct de 3 bandes de 850 gr 36x9,5 cm
Mousse poire, mousse chocolat, poire cube, biscuit génoise chocolat, biscuit amande, glaçage neutre. Sortir du congélateur, ouvrir la boîte, laisser décongeler 6 heures en chambre froide entre 0 et 4°C.



sur commande

Roulé au Chocolat

**Art. 9633, carton de 3 roulés de 1 kg
Laisser dégeler 1 heure à température ambiante.
****A commander 4 jours ouvrables en avance.**



Bande Chocolat au lait, Caramel & Noisette

Art. 9791, ct de 3 bandes de 750 gr, 35x9 cm
Breton noisettes, crémeux caramel avec noisettes torréfiées, mousse chocolat et noisettes. Laisser dégeler 6 heures en chambre froide positive.

ENTREMETS EN BANDE: FRUITS ROUGES



Entremet Fraise-Framboise

Art. 9615, carton de 3

bandes de 500 gr, 34x9 cm

Entremets composé d'une superposition de deux génoises punchées au sirop framboise entre lesquelles se trouve une mousse fraise framboise. Finition : nappage fraise.

Laisser décongeler 4 heures au froid positif avant dégustation.

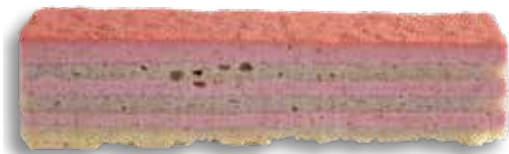


Bande Macaron Vanille et Framboises

Art. 9580, carton de 4

bandes de 755 gr

Laisser décongeler 6 heures au froid positif avant dégustation, 10 à 12 parts.

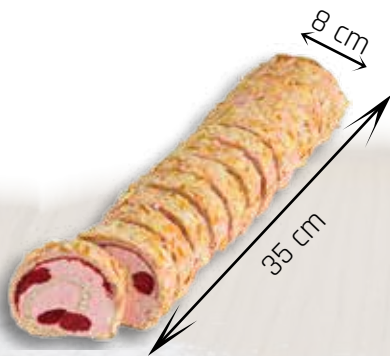


Bande aux Fruits Rouges

Art. 9880, ct de 3 bandes de

700 gr, 36x9,5 cm

Superposition d'un biscuit joconde imbibé et d'une mousse aux fruits rouges, finition velours rose. Laisser décongeler 4 heures au froid positif avant dégustation.



Roulé aux Fraises

Art. 9532, carton de 3 roulés

de 1 kg

Laisser dégeler 1 heure à température ambiante.



ENTREMETS EN BANDE: FRUITS



Bande Bavarois passion

Art. 9592, carton de 6 bandes de 700 gr, 36x8x4 cm (vente possible à la bande)

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 3 à 4 heures et servir frais.



Bande Caraïbe Ananas

Art. 9881, carton de 3 bandes de 830 gr, 36x9,5x3 cm

Dacquoise coco, compoté ananas abricot, biscuit amande, mousse caraïbe, morceau d'ananas, velours blanc avec point vert.

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.



Bande Tiramisu, Mangue & Passion

Art. 9621, carton de 3 bandes de 800 gr, 34x9 cm

Entremets composé d'un biscuit amande chablonné blanc, d'un confit mangue épicée passion, de morceaux de mangue et de groseilles égrappées et d'une génoise blanche. Une mousse mascarpone vient terminer l'entremets. Finition nappage orange.

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.



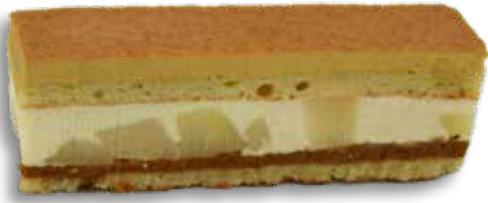
Entremet Citron de Sicile

Art. 9636, carton de 3 bandes de 765 gr, 34x9 cm

Entremet composé d'un biscuit dacquoise citron, d'un croquant chocolat blanc, d'une crème citron au jus de citron de Sicile et d'un biscuit amande. Une mousse mascarpone au jus de citron de Sicile vient terminer l'entremet. Finition nappage citron et zestes de citron.

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.

ENTREMETS EN BANDE & EN DEMI-CADRE



Bande Poire Caramel

Art. 9792, carton de 3

bandes de 950 gr, 36x9,5 cm

Biscuit, croustillant praliné, mousse poire avec des dés de poires et une mousse caramel. Laisser décongeler 6 heures en chambre froide.



Bande Mangue & Caramel

Art. 9859, carton de 3

bandes de 850 gr, 36x9 cm

Biscuit coco, compotée mangue ananas, caramel exotique, biscuit Joconde, mousse mangue, velours jaune. Laisser décongeler 4 heures en chambre froide.



Tranches Belle-Hélène

**Art. 9640, carton de 2

bandes de 470 gr

Laisser décongeler 1 heure à température ambiante.

**A commander 4 jours ouvrables en avance.



Tranches aux Ananas Royal

Art. 9641, carton de 2

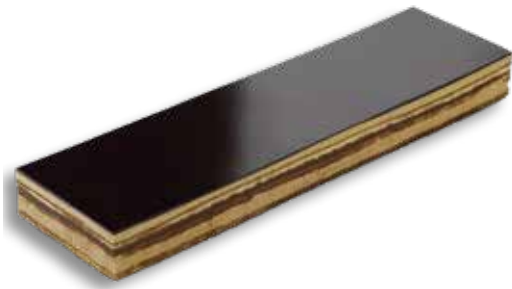
bandes de 575 gr

Laisser décongeler 1 heure à température ambiante.

**A commander 4 jours ouvrables en avance.



ENTREMETS EN BANDE



Opéra

Art. 9609, 3 bandes de 810

gr, 34x9 cm

Entremet composé d'un biscuit joconde chablonné au chocolat noir imbibé d'un sirop infusion café, d'une crème au beurre infusion café, d'un biscuit joconde imbibé d'un punch infusion café, d'une ganache chocolat et d'un biscuit joconde imbibé d'un punch infusion café. Une crème au beurre infusion café vient terminer l'entremet. Finition: glaçage chocolat noir.

Laisser décongeler 4 heures en chambre froide positive.



Bande Mousseux Café

Art. 9611, 3 bandes de 900

gr, 36x9,5 cm

Streuzel chocolat noisette, mousseux café, biscuit génoise chocolat, ganache café, mousseux café, velours chocolat au lait.

Laisser décongeler 4 heures en chambre froide positive.



Tiramisu

Art. 9616, carton de 1 pièce de

1000 gr, 38x15x7 cm

Laisser décongeler.



Bavarois au Spéculoos (chocolat et amandes)

Art. 9594, carton de 6

bande de 700 gr, 36x8x4 cm (vente possible à la bande)

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 3 à 4 heures et servir frais.

TARTES AUX FRUITS



Tarte bande abricots caramélisée, CRUE

Art. 9601, carton de 14

bandes de 530 gr, 30x12 cm

45% d'abricots dans la recette, feuilletage caramélisé et croustillant pur beurre. env. 5 parts.

Cuisson (four à air pulsé): 40 min. à: 185°C.



Tarte bande pommes caramélisée, CRUE

Art. 9602, carton de 16

bandes de 490 gr, 30x12 cm

43% de pommes dans la recette, feuilletage caramélisé et croustillant pur beurre, tournage manuel, environ 5 parts.

Cuisson (four à air pulsé): 40 min. à: 185°C.



Tarte ronde Pommes, Ø 31 cm

Art. 9605, carton de 3 tartes

de 1350 gr

Non coupés, déjà cuit, filmé individuellement.

Cuisson (four à air pulsé): 15-20 min. à 180°C.

- Farine 100% française
- Sucre 100% français
- Oeufs: français et issus d'un élevage plein air
- Beurre français et européen
- Pommes françaises
- Mirabelles françaises



Ø
30 cm

Tarte ronde aux Myrtilles

Art. 9608, carton de 1 tarte de

1500 gr

Non coupés, déjà cuit.



Ø
26 cm

Tarte ronde aux Framboises, Ø 26 cm

Art. 9607, carton de 2 tartes

de 950 gr.

Non coupés, déjà cuit.

TARTES AUX FRUITS



27 cm

Tarte Tatin Ø 27 cm

Art. 9745, carton de 3

pièces de 1200 gr

Laisser dégeler ou cuisson : 10-15 min. à 200°C (laisser la tarte dans son moule). Pour démouler le produit, enlever d'abord l'aluminium autour de la tarte puis le dessus.



Tarte clafoutis aux griottes Ø 27 cm

Art. 9560, carton de 8 tartes

de 750 gr, coupée en 10 parts.

Tarte composée d'une pâte sablée et de griottes entières sur un flan vanillé. Cuisson (four à air pulsé): env. 10 min. à 180°C.



27 cm

Tarte aux Pruneaux pur beurre

Art. 9493, carton de 5 tartes

de 1000 gr, coupées en 12 portions.

Une base de pâte brisée pur beurre garnie de pruneaux (57%), de cannelle et recouverte de nappage.

Laisser dégeler.

Une fois dégelé, se conserve 48 heures à 4°C.



25,8 cm

Tarte aux pommes Normande

Art. 9600, carton de 10 tartes de

720 gr, coupées en 10 portions.

Pâte brisée pur beurre, appareil aux oeufs frais, pommes fraîches en quartiers (36% de pommes).

Réchauffer 15-20 min. dans un four préchauffé à 80°C, pour une pâte plus croustillante, vous pouvez enlever la tourtière avant de mettre la tarte au four.

Une fois dégelé, se conserve 48 heures à 4°C.

- Pommes françaises issues d'un verger éco-responsable.
- Farine française
- Sans additifs
- Oeufs de poules élevées au sol



27 cm

Tarte aux poires Bourdaloue

Art. 9561, carton de 6 tartes de

750 gr, coupées en 10 parts.

Cuisson (four à air pulsé): 10 min. à 180°C ou laisser dégeler.



27 cm

Tarte Citron meringuée

Art. 9617, carton de 2 tartes

de 1000 gr (non coupée)

Cuisson (four à air pulsé): 10 min. à 180°C, laisser refroidir avant de servir.

GÂTEAUX RONDS AU CHOCOLAT



Gâteau au Chocolat Ø 24 cm

Art. 9619, carton de 2 gâteaux de 1050 gr, coupés en 12 parts
Laisser dégeler.



Ø
16 cm

↑
7 cm

Tourte Forêt-Noire Ø 16 cm

Art. 9591, carton de 1 tourte de 550 gr, non coupée.
Laisser dégeler.



Tourte Forêt-Noire Ø 24 cm

Art. 9620, carton de 1 tourte de 1000 gr, coupée en 12 parts.
Laisser dégeler.



Gâteau au Chocolat Belge Ø 24 cm

Art. 9612, carton de 1 gâteau de 1800 gr, coupé en 14 parts, hauteur du gâteau: 50 mm
Laisser dégeler.



Ø
25 cm

↑
3,5 cm

Moelleux au chocolat BIO

Art. 9614, carton de 8 tartes de 900 gr, coupées en 12 parts

Cuisson (four à air pulsé): 5 min. à 180°C ou laisser dégeler.

GÂTEAUX RONDS



Tarte à la Noix de Coco

Art. 9494, carton de 5 tartes coupées en 12 portions de 83 gr. Laisser décongeler.

Une base de pâte sablée pur beurre garnie d'un appareil noix de coco.



Tarte au Flan Ø 23 cm

Art. 9491.1, carton de 10 tartes coupées en 10 portions de 72 gr. Laisser décongeler.

Une pâte pur beurre garnie d'une crème flan aux œufs frais. Laisser décongeler ou réchauffer 15 min. à 180°C.



Tropézienne Ø 23 cm

Art. 9650, carton de 6 tartes de 650 gr, non coupées. Laisser décongeler.



Tarte au Flan Ø 26 cm

Art. 9532, carton de 4 tartes de 1800 gr, coupées en 10 parts. Laisser décongeler 12 heures en chambre froide positive.



Gâteau Basque pur beurre Ø 27cm

Art. 9599, carton de 5 gâteaux de 1000 gr, coupés en 12 parts.

Cuisson (four à air pulsé): env. 10 min. à 180°C ou le laisser décongeler 4 heures en chambre froide positive.



Cheesecake New Yorkais

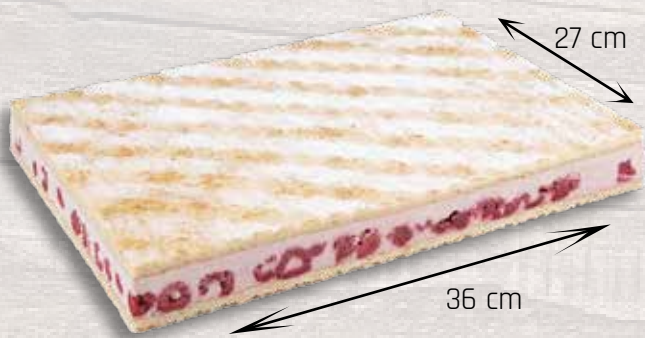
Art. 8372, carton de 2 cheesecake de 1500 gr, coupés en 14 parts. Laisser décongeler.



Tourte au Citron Italienne

Art. 9630, carton de 1 tourte de 1300 gr, coupé en 12 parts de 108 gr. Laisser décongeler.

DEMI-CADRES



Le Demi-Cadre Macaron Framboise

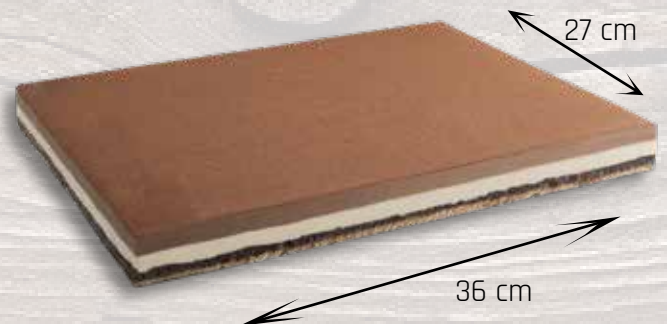
Art. 9588, 2x2665 gr

Une mousse framboise, des framboises entre deux biscuits aux amandes et un décor noix de coco.

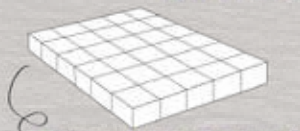
Laisser dégeler 10 heures en chambre froide positive.

Peut se découper en 30 allumettes -> 3 bandes dans la largeur et 10 parts dans la longueur ou en 30 carrés -> 6 rectangles à couper dans la longueur et 5 parts dans la largeur.

27x36 cm



EXEMPLES DE DÉCOUPES



30 DÉCOUPES EN 'CARRÉ' : 6 X 5,4 CM

6 rectangles à couper dans la longueur
5 parts dans la largeur



30 DÉCOUPES EN 'ALLUMETTE' : 3 X 3,6 CM

3 bandes à couper dans la largeur
10 parts dans la longueur

Le Demi-Cadre Trio de Chocolats

Art. 9589, 2x2395 gr

Un biscuit moelleux, un croustillant au chocolat noir, deux mousses au chocolat blanc et chocolat au lait, décors velours.

Laisser dégeler 10 heures en chambre froide positive.

Peut se découper en 30 allumettes -> 3 bandes dans la largeur et 10 parts dans la longueur ou en 30 carrés -> 6 rectangles à couper dans la longueur et 5 parts dans la largeur.

27x36 cm

GÂTEAUX RONDS



Carrot Cake

Art. 42663, 14x100 gr

Un gâteau mousseline aux carottes et aux noix, recouvert d'un glaçage au fromage frais et décoré de noix râpées.



Torta della Nonna

Art. 9622, carton de 1

tourte de 1400 gr, coupée en 12 parts de 116 gr.



Tourte aux carottes Ø 24 cm

Art. 9625, carton de

1 pièce de 1 kg, coupé en 12 parts

Laisser dégeler.



Tourte au Citron, Ø 24 cm

Art. 9631, carton de 1

tourte de 1 kg, coupée en 12 parts.
Laisser dégeler



sur commande

Tourte truffée Ø 24 cm

**Art. 9624, carton de

1 tourte de 1000 gr, coupée en 12 parts.
Laisser dégeler.

**A commander 4 jours ouvrables en avance.



Tourte de Linz, Ø 26 cm

Art. 9628, carton de 1

tourte de 1 kg
Laisser dégeler.



sur commande

Tourte aux Noix, Ø 26 cm

**Art. 9627, carton de

1 tourte de 1400 gr, non découpée

**A commander 4 jours ouvrables en avance.



sur commande

Nid d'Abeilles, Ø 24 cm

**Art. 9669, carton de 1

tourte de 1200 gr, coupée en 12 parts.
Laisser dégeler.

**A commander 4 jours ouvrables en avance.



sur commande

Tourte au Séré et Mandarine Light, Ø 24 cm

**Art. 9626, carton de

1 tourte de 1200 gr, coupée en 12 parts.
Laisser dégeler

**A commander 4 jours ouvrables en avance.

CAKES



Cake au Citron

Art. 9651,2, carton de 4 cakes de 650 gr, 29x8,6x7 cm (dans un moule en papier)
Laisser dégeler.



Cake au Chocolat

Art. 9652,1, carton de 4 cakes de 650 gr, 29x8,6x7 cm (dans un moule en papier)
Laisser dégeler.



Cake Marbré

Art. 9659,1, carton de 4 cakes de 650 gr, 29x8,6x7 cm (dans un moule en papier)
Laisser dégeler.



Cake aux Noisettes

Art. 9653, carton de 2 cakes de 1300 gr
Laisser dégeler.



sur commande

Cake aux Carottes

Art. 9654, carton de 2 pièces de 1500 gr
Laisser dégeler.
****A commander 4 jours ouvrables en avance.**

BARRES GLACÉES ET Gobelets Isothermes



Glace Vanille-Chocolat, gobelet iso

Art. 12106, carton de 30 pots de 100 ml

Glace Vanille-Café, gobelet iso

Art. 12107, carton de 30 pots de 100 ml



Glace diététique Vanille, gobelet iso

Art. 9520, carton de 30 pots de 100 ml

Glace diététique Fraise, gobelet iso

Art. 9522, carton de 30 pots de 100 ml

Glace Vanille-Fraise, gobelet iso

Art. 12108, carton de 30 pots de 100 ml

Glace diététique Café, gobelet iso

Art. 9521, carton de 30 pots de 100 ml



Glace Vanille gobelet iso

Art. 9420, carton de 30 pots de 100 ml

Glace Café gobelet iso

Art. 9421, carton de 30 pots de 100 ml

Glace Fraise gobelet iso

Art. 9422, carton de 30 pots de 100 ml

Glace Chocolat gobelet iso

Art. 9423, carton de 30 pots de 100 ml

Sorbet Pommes gobelet iso

Art. 9425, carton de 30 pots de 100 ml

Sorbet Abricots gobelet iso

Art. 9426, carton de 30 pots de 100 ml



Sorbet Cassis gobelet iso

Art. 9427, carton de 30 pots de 100 ml

Sorbet Framboises gob. iso

Art. 9428, carton de 30 pots de 100 ml

Sorbet Citron gobelet iso

Art. 9429, carton de 30 pots de 100 ml



Mars Xtra glacé

Art. 9945.3, carton de 24 pièces de 74 ml



Bounty Xtra glacé

Art. 9948.1, carton de 24



Snickers Xtra glacé

Art. 9946.2, carton de 24 pièces de 73 ml



Snickers White Ice Xtra glacé

Art. 9942, carton de 24



sur commande

Snickers Ice Tube 450 ml glacé

Art. 9941, carton de 8 pièces

à commander 3 jours ouvrables avant



Twix glacé

Art. 9947, carton de 24 pièces de 50 ml



Snickers Ice Multipack glacé

Art. 9942.1, carton de 12 boîtes de 6x45,6 gr

à commander 3 jours ouvrables avant

SPÉCIALITÉS DE FRUITS



Salade de Fruits Exotiques

Art. 2140, carton de 4 sachets de 2,5 kg, vente possible au sachet

Ananas, Papaye, Melon vert, Melon orange, Raisin, Mangue, Mandarine, Kiwi et jus de fruits de la passion concentré.



Brunoise de Fruits 10x10 mm

Art. 2142, carton de 4 sachets de 2,5 kg, vente possible au sachet

Fraise, ananas, pêche, mangue



Marrons entiers

Art. 2090, carton de 5 kg



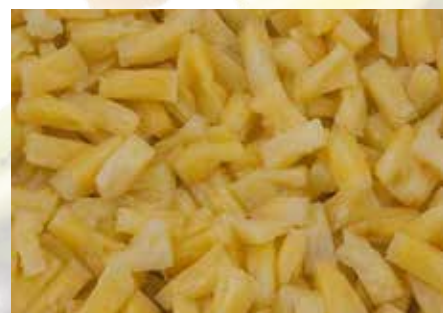
Cubes de Poires

Art. 2151, carton de 2 sachets de 2,5 kg



Cubes de Pommés

Art. 2154, carton de 2 sachets de 2,5 kg



Cubes d'Ananas

Art. 2152, carton de 2 sachets de 2,5 kg



Cubes de Mangues, gros

Art. 2155, carton de 6 sachets de 1 kg, vente possible au sachet
2x2 cm, plus juteux, idéal pour les salades de fruits.



Cubes de Mangues

Art. 2153, carton de 5 kg

SPÉCIALITÉS DE FRUITS



Cranberry

Art. 2016, carton de 5 sachets de 1 kg, vente possible au sachet



Cassis en grains

Art. 2018, carton de 5 sachets de 1 kg, vente possible au sachet



Airelles

Art. 2015, carton de 5 sachets de 1 kg, vente possible au sachet



Groseilles Rouges

Art. 2050, carton de 5 sachets de 1 kg



Pêches de vignes en quartiers

Art. 2111, carton de 2 sachets de 2,5 kg



Mirabelles en oreillons

Art. 2149, carton de 10 kg



Mélange Baie des Bois

Art. 2070, carton de 2 sachets de 2,5 kg
Groseilles rouge, mûres cultivées, framboises entières, myrtilles



Figues entières

Art. 2150, carton de 5 sachets de 1 kg, vente au sachet possible

PURÉES ET COULIS DE FRUITS



Couvercle refermable

- démoulable facilement
- facilité de découpe même surgelé car faible hauteur de produit

Barquette transparente

Repères de découpe (1/4, 1/2)

Tare

Spatulable (angles arrondis)

Bec verseur

Nos purées en barquettes

Vente à la barquette de 1 kg ou au carton de 6 barquettes

Purée d'Abricots,

, Art. 2501

Origine: France

Purée d'Ananas,

, Art. 2502

Origine: Costa Rica

Purée de Bananes,

, Art. 2503

Origine: Equateur

Purée de Cassis,

, Art. 2504

Origine: France

Purée de Citrons jaunes,

, Art. 2505

Origine: Espagne

Purée de Citrons verts,

, Art. 2506

Origine: Mexique, Brésil

Purée de Coings,

, Art. 2551

Origine: Espagne, Allemagne, Turquie

Purée de Fraises,

, Art. 2508

Origine: Espagne, Pologne, France, Serbie

Purée de Framboises,

, Art. 2560

Origine: Serbie

Purée de Fruits de la Passion,

, Art. 2507

Origine: Pérou

Purée de Fruits Rouges,

, Art. 2540

Origine fraises: Pologne, Espagne, framboises: Serbie, Pologne, France, groseilles: France, Pologne, mûres et griottes: Serbie

Purée de Griottes,

, Art. 2513

Origine: Serbie

Purée de Groseilles,

, Art. 2514

Origine: France, Pologne

Purée de Litchis,

, Art. 2516

Origine: Afrique du Sud, Madagascar

La majorité de nos purées sont sans sucres ajoutés, 100% fruits



Pour nos purées de fruits, nous privilégions un partenariat avec la société Sicol, Société coopérative lyonnaise existante depuis 1962. La société est née d'une association de plusieurs producteurs souhaitant valoriser au mieux leurs fruits sur le marché français. Aujourd'hui, la société compte plus de 150 producteurs adhérents qui cultivent et récoltent chaque année 10'000 tonnes de fruits de très haute qualité. Afin d'avoir une gamme complète pour satisfaire aux exigences des professionnels de la pâtisserie, de la restauration, des glaciers et barmen, la société importe également des fruits de haute qualité.

Purée de Mandarines, , Art. 2517

Origine: Italie

Purée de Mangues, , Art. 2509

Origine: Inde

Purée de Marrons, , Art. 2510, 5 kg

Origine: Europe du Sud

Purée de Melons, , Art. 2518

Origine: Maroc, Italie

Purée de Mûres, , Art. 2519

Origine: France, Serbie

Purée de Myrtilles, , Art. 2520

Origine: Europe de l'Est

Purée de Noix de Coco, , Art. 2512

Origine: Philippines (lait et rapé de coco)

Purée d'Oranges, , Art. 2521

Origine: Italie

Purée d'Oranges sanguines, , Art. 2524

Origine: Italie

Purée de Pamplemousses, , Art. 2522

Origine: Israël

Purée de Pêches Jaunes, , Art. 2525

Origine: France

Purée de Pêches de Vigne, , Art. 2526

Origine: France

Purée de Pommes Vertes, , Art. 2527

Origine: France

Purée de Poires Williams, , Art. 2528

Origine: France

Purée de Rhubarbe, , Art. 2529

Origine: Pologne

SUR PRE COMMANDE (10 JOURS OUVRABLES AVANT)

vente uniquement au carton de 6x1 kg

Purée de Mirabelles, , Art. 2511

Origine: France

Purée Figs violettes, , Art. 2542

Origine: Maroc, France

Purée de Goyaves, , Art. 2530

Origine: Brésil

Purée de Cranberry, , Art. 2544

Origine: Canada, Etats-Unis

Purée de Baie d'Eglantier, , Art. 2545

Origine: Allemagne

Purée de Bergamote, , Art. 2547

Origine: Italie

Purée de Pommes Rouge, Red Love[®], , Art. 2527.1

Origine: France

Purée d'Abricots BIO, , Art. 2501.1

Origine: France

Purée de Cassis BIO, , Art. 2552

Origine: Pologne

Jus de Citron jaune BIO, , Art. 2595.1

Origine: Espagne

Jus de Citron vert BIO, , Art. 2595.2

Origine: Brésil

Purée de Fraises BIO, , Art. 2538

Origine: Pologne

Purée de Framboises BIO, , Art. 2539

Origine: Serbie

Purée de Mandarines BIO, , Art. 2517.1

Origine: Sicile

Purée de Mangues BIO, , Art. 2555

Origine: Inde

Purée de Myrtilles sauvages BIO, , Art. 2520.1

Origine: Europe de l'Est

Purée de Passion BIO, , Art. 2556

Origine: Pérou

Purée de Pêches de vigne BIO, , Art. 2526.1

Origine: France

Purée de Poires Williams BIO, , Art. 2528.1

Origine: France

Purée de Pommes vertes BIO, , Art. 2527.2

Origine: France

COULIS ET INSERTS DE FRUITS

Nos coulis en bouteilles, disponibles en bouteilles de 500 gr.

Vente à la bouteille ou au carton de 6 bouteilles de 500 gr.

Coulis Framboises,

Art. 2534, 6x500 gr

Coulis de Fruits Rouges,

Art 2535, 6x500 gr

Coulis de Fraises,

Art. 2533, 6x500 gr

Coulis de Fruits exotiques,

Art. 2532, 6x500 gr

Mangue et Passion



Très pratique pour décorer vos assiettes. Une fois dégelé, le produit se conserve 10 jours en froid positif.

SUR PRE COMMANDE (10 JOURS OUVRABLES AVANT)

Nos inserts de fruits en carton de 4 plaques de 2,2 kg.

(les plaques sont aussi disponibles en 5 plaques de 1,55 kg (570x370x7 mm) - prix sur demande)

Insert de framboises,

Art. 2561, 4x2,2 kg

Avec des morceaux de framboises

Insert de fraises,

Art. 2562, 4x2,2 kg

Avec des morceaux de fraises

Insert de fruits exotiques,

Art 2563, 4x2,2 kg (existe aussi en disques de 18 cm, 14 cm ou 6 cm, insert bâches 550x37x17 mm -> prix sur demande)

Mangue et passion, avec des morceaux de mangue

Insert de citron,

Art. 2564, 4x2,2 kg

Avec du zeste



Autres formats disponibles pour les inserts exotiques et framboises

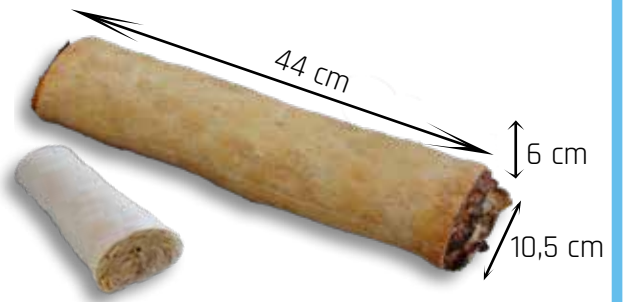
Les plaques d'insert peuvent être utilisées entières ou découpées pour répondre à toutes vos envies créatives, dans un entremet, dans des tartes, fourrages de viennoiseries, marbrage de glaces, insert dans des bonbons au chocolats, inserts dans des bâches glacées,...

SPÉCIALITÉS AUX POMMES



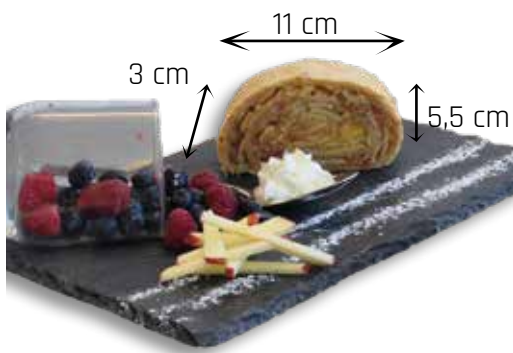
Beignets aux Pommes (env. 55-70 gr/pce)

Art. 9055, carton de 5x1 kg
Précuit.



Strudel aux Pommes viennois

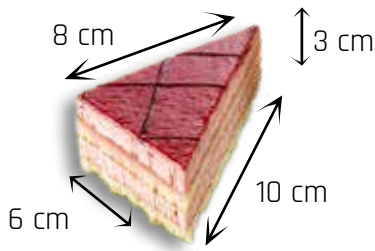
Art. 9052, carton de 5 pièces de
1800 gr
Cuisson: 50 min. à 190C.



Mini Strudel viennois

Art. 9051, carton de 36x120 gr
Précuit, 11x3 cm, hauteur: 5,5 cm.

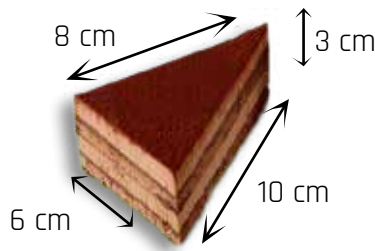
DESSERTS Collectivités



Pointe aux Fruits Rouges

Art. 9731, 36x45 gr

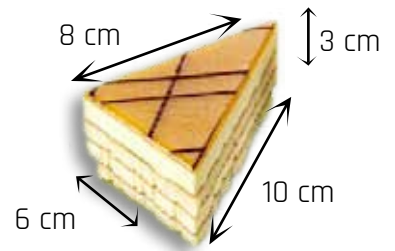
Entremet composé d'une superposition de deux génoises punchées au sirop framboise entre lesquelles se trouve une mousse fruits rouges. Finition : nappage fruits rouges et traits de chocolat noir. Laisser décongeler 2 heures au froid positif (+4°C) avant dégustation.



Pointe au Cacao

Art. 9732, 36x45 gr

Entremet composé d'une superposition de deux génoises cacao punchées au sirop cacao entre lesquelles se trouve une mousse au chocolat noir. Finition : cacao poudre. Laisser décongeler 2 heures au froid positif (+4°C) avant dégustation.



Pointe à l'Abricot

Art. 9761, 36x45 gr

Entremet composé de deux génoises blanches punchées d'un sirop saveur abricot garni de mousse saveur abricots. Finition nappage saveur abricot et traits chocolat noir. Laisser décongeler 2 heures au froid positif (+4°C) avant dégustation.



Clafoutis aux Cerises

Art. 9572, carton de 120

pièces de 45 gr

Démouler et laisser dégeler, ou réchauffer le produit quelques minutes au four.



Pasteis de Nata, cru

Art. 9566, carton de 104

pièces de 66 gr

Laisser décongeler 30-45 minutes à température ambiante, puis cuisson 8-10 min à 250°C.



Mini Palet Coco

Art. 9866, carton de 120

pièces de 45 gr

Démouler et laisser dégeler environ 1 heure en chambre froide.



Tranches Choco-Noix de Coco

Art. 41286, plateau de 24

pièces de 90 gr

Laisser décongeler 3 heures à température ambiante.



Crumble aux Pommes

Art. 9571, carton de 100

pièces de 50 gr

Laisser dégeler env. 1 heure en chambre froide positive.



Cookies Pépites de chocolat

Art. 7788, 110x45 gr

Emballés individuellement.

emballés



Muffin nature aux Pépites de Chocolat

Art. 7792, 125x40 gr

Muffin nature Myrtilles

Art. 8201, 125x40 gr

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



Tarte aux pommes Normande

Art. 9600, carton de 10

tartes de 720 gr, coupées en 10 portions
Réchauffer 15-20 min dans un four préchauffé à 80°C ou laisser dégeler.



Far aux Pruneaux

Art. 9798, carton de 120

pièces de 45 gr

Au réfrigérateur : Démouler le far. Laisser le pendant 1 h en chambre froide entre 0°C et +4°C. Après décongélation, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 72 heures.

NOUVEAU



idéal pour les petits goûters

Mousse Exotique 40 gr

Art. 9860, 24x40 gr

Un petite mousse à laisser décongeler 4 heures en chambre froide positive.

De la purée de mangue avec de la purée de passion et de la crème.

249 kcal / 1034 kj / Protéines 1.6 / Matières grasses 19 / dont AG sat. 12 / HC 17 / dont sucres 17 / Sel 0.06 / Fibres 19

NOUVEAU



idéal pour les petits goûters

Mousse Fromage blanc & compotée Pommes Caramel 55 gr

Art. 9863, 24x60 gr

Un fromage blanc à laisser décongeler 4 heures en chambre froide positive.

Du fromage blanc, des pommes et un caramel beurre salé.

152 kcal / 638 kj / Protéines 3.3 / Matières grasses 6.6 / dont AG sat. 4.3 / HC 20 / dont sucres 19 / Sel 0.1 / Fibres 0.23

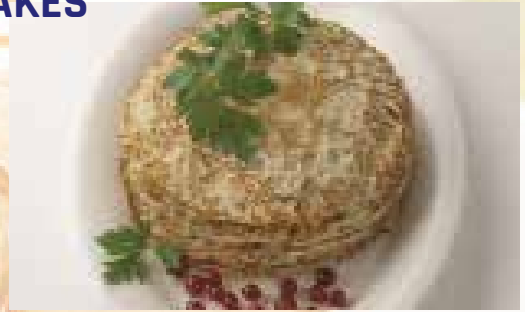
CRÊPES ET PANCAKES



Pancakes au beurre Ø 11 cm

Art. 9410, 72x40 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.



Crêpes nature Ø env. 19 cm

Art. 9020, 40x56 gr

Laisser décongeler ou réchauffer, se prête autant au sucré qu'au salé.



Crêpes au Chocolat

Art. 9037, 50x50 gr

Laisser décongeler.



Mini Crêpes sucrées arôme vanille, Ø env. 10 cm

Art. 9022, 180x15 gr

Laisser décongeler ou réchauffer.



Crêpes nature Ø 29 cm

Art. 9036, 50x50 gr

Laisser décongeler ou réchauffer, se prête autant au sucré qu'au salé.



GRANDE Crêpe nature Ø 35 cm

Art. 9038, 50x70 gr

Laisser décongeler ou réchauffer, se prête autant au sucré qu'au salé.



Galettes de blé noir Ø 29 cm / Crêpes au Sarrasin

Art. 9035, 50x70 gr

Laisser décongeler ou réchauffer, garnir à volonté avec une farce salée.

MUFFINS



Muffins Triple Chocolats

Art. 7798, 36x112 gr

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



Muffins au Citron fourrés Framboises

Art. 8203, 36x112 gr

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



Muffins Pomme-Cannelle fourrés Caramel

Art. 8202, 36x112 gr

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



Muffins Myrtille Crumble

Art. 8207, 24x115 gr

Laissez décongeler les produits 2 heures. à température ambiante.



Muffins Cheesecake Myrtille

Art. 8212, carton de 36 pièces de

112 gr

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



Muffins Caramel Brownies

Art. 8213, carton de 36 pièces de

112 gr

Laissez décongeler les produits 2 heures. à température ambiante.

MUFFINS



emballés

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



emballés

Muffin Myrtilles

Art. 8201, carton de

125 pièces de 40 gr

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



emballés

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



Suggestion de présentation

Mini Muffins Vanille & Chocolat

Art. 8204, carton de 150 pièces de 15 gr

Laisser décongeler 30-60 minutes à température ambiante..



emballés

Muffin Chocolat aux Pépites de Chocolat

Art. 8200, carton de 40 pièces de

80 gr

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



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

Laisser dégeler env. 60 min.



Muffins au chocolat SANS GLUTEN

Art. 13400, carton de 20 pièces de

85 gr

Laisser dégeler à température ambiante 30 minutes avant la consommation.

GOURMANDISES



Boule de Berlin

Art. 9341/5172, 48x72 gr, Ø 8,5 cm, hauteur 4,5 cm.
Fourré avec de la confiture aux fruits rouges. Laisser décongeler 60-90 min. ou cuisson 1-2 min. à 200°C.

Beignet Chocolat & Noisettes

Art. 9345, 60x75 gr, Ø 8,5 cm, hauteur 4 cm.
Laisser décongeler 2 heures à température ambiante.



Mini Boules de Berlin

Art. 2887, 100x12,5 gr
Fourré avec de la confiture aux fruits rouges. Laisser décongeler.



Mini Beignet Chocolat & Noisettes

Art. 2890, ct de 4x35 pces de 25 gr

Mini Beignet aux Framboises

Art. 2892, ct de 4x35 pces de 25 gr
Laisser décongeler 1 heure 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, laisser décongeler env. 10 minutes en chambre froide positive avant de servir.

ECLAIRS, GOURMANDISES A BASE DE PÂTE À CHOU



Maxi Eclair au Chocolat

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



Maxi Eclair à la Vanille

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



Maxi Eclair au Café

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



12 cm

Eclair au Chocolat

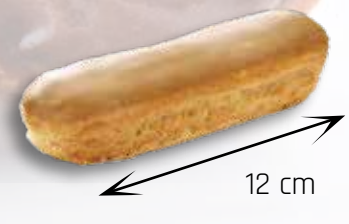
Art. 9660, carton de 96
pièces de 45 gr
Laisser dégeler.



12 cm

Eclair à la Vanille

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



12 cm

Eclair au Café

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



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

Art. 9040, carton de 3 kg (en-
viron 240 pièces de 12,5 gr/carton).
Laisser dégeler.

8 cm



Paris-Brest

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

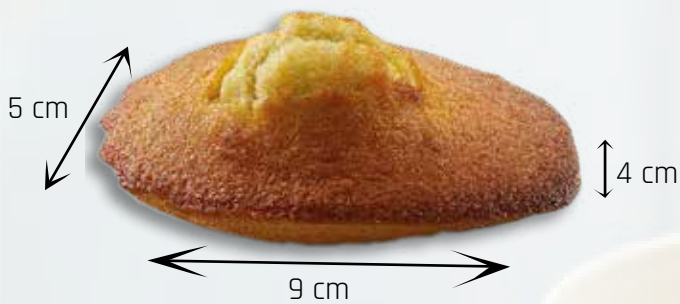


sur commande

Choux parfum vanille

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

MADELEINES & GAUFRES



Madeleine pur beurre nature

Art. 7813, carton de 70 pièces de
45 gr
Laisser dégeler, 9x5 cm, hauteur 4 cm



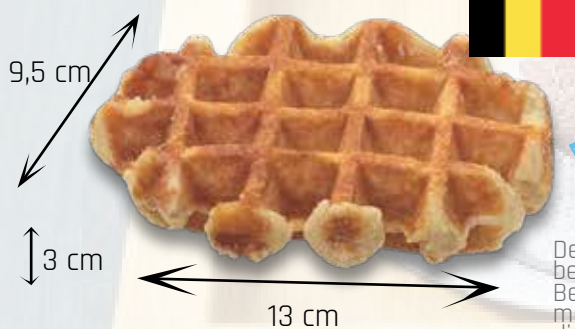
Madeleine pur beurre marbrée

Art. 7814, carton de 70 pièces
de 45 gr
Laisser dégeler, 9x5 cm, hauteur 4 cm



Mini Madeleine pur beurre nature

Art. 7808, carton de 140 pièces de 18 gr



Gaufre de Liège pur beurre

Art. 8631, 50x100 gr
Laisser dégeler.

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



Mini Gaufre pur beurre avec perles de sucre

Art. 8632, carton de 72 pièces de 50 gr
Laisser dégeler 1 heure ou réchauffer 1 minute à gaufrier (150°C) ou 1 min. au four 150°C. Env. 8x9 cm.



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. Gouffrier : Disposer les gaufres dans le gauffrier pendant environ 3 min à 240°C. Possibilité de les réchauffer au toaster ou à la salamandre pendant 2 min.

COOKIES



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).



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



Cookie Triple Chocolat

Art. 7788.1, carton de 30 pièces de 106 gr
Emballés individuellement.

7788.2, carton de 48 pièces de 106 gr
Non emballés

ø 8,5 cm
↑ 1 cm



Cookies Pépites de chocolat

Art. 7788, carton de 110 pièces de 45 gr
Emballés individuellement.

emballés

ø 11 cm
↑ 1 cm



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

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.

DONUTS



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



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

Mix Mini Donuts

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



Donuts fourré au Chocolat Ø 9 cm

67 gr

Art. 7799, carton de 36 pièces de

Donuts fourré à la Vanille Ø 9 cm

67 gr

Art. 7795, carton de 48 pièces de

Laisser décongeler 90-120 min. à température ambiante.



Donuts à la Vanille Ø 9 cm

pièces de 58 gr

Laisser décongeler 30-60 min. à température ambiante.



Donuts au Chocolat Ø 9 cm

pièces de 55 gr

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 dégeler 30-60 min. à température ambiante.



Produit en France

Donuts Mars

Art. 7769, carton de 36

pièces de 57 gr

Laisser dégeler 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 dégeler 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 dégeler 30-60 min. à température ambiante.



Produit en Allemagne

Donuts Daim® Ø 9 cm

Art. 8376, carton de 48

pièces de 68 gr

Laisser dégeler 30-60 min. à température ambiante.



Produit en Allemagne

Donuts Oréo® Ø 9 cm

Art. 8375, carton de 48

pièces de 73 gr

Laisser dégeler 30-60 min. à température ambiante.



Produit en Belgique

Donuts Marshmallow Ø 8 cm

Art. 7802, carton de 36 pièces

de 54 gr



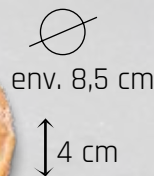
Produit en Espagne

Cronut Nature sucré

Art. 7765, carton de 24 pièces de

77 gr

Laisser dégeler 20 min. à température ambiante.



Produit en Espagne

Cronut au Chocolat

Art. 7766, carton de 22 pièces de

95 gr

Laisser dégeler 20 min. à température ambiante.



PLAQUES FEUILLETEE ET GENOISES



Feuille de génoise blanche

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



Feuille de génoise chocolat

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



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.



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



∅
7,2 cm

Coques de Macaron Vanille à garnir

Art. 9846, carton de 72 coques de 18 gr (36 macarons/ct)
Laisser décongeler et garnissez à volonté.

NOUVEAU



∅
7,2 cm

Coques de Macaron Cacao à garnir

Art. 9847, carton de 72 coques de 18 gr (36 macarons/ct)
Laisser décongeler et garnissez à volonté.

NOUVEAU



∅
7,2 cm

Coques de Macaron Roses à garnir

Art. 9847, carton de 72 coques de 18 gr (36 macarons/ct)
Laisser décongeler et garnissez à volonté.

FONDS DE TARTE SUCRÉS



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

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

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



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.



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

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.



Fond de tarte, brisée, beurre 27,8 cm

Art. 9087.1, carton de 16 pièces
de 300 gr
ø intérieur 25 cm, ø extérieur 26 cm, hauteur 2 cm



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, hau-
teur 2,5 cm



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, hau-
teur 3 cm



Fonds pâte brisé 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



Fond tartelette brisé beurre, Ø 13,8 cm

Art. 9101, carton de 64
pièces de 65 gr
ø intérieur 11.5 cm, ø extérieur 12.4 cm, hau-
teur 2,2 cm



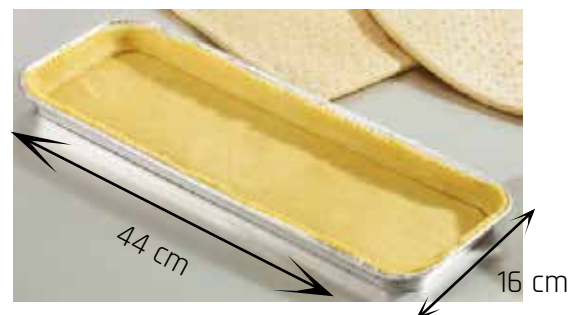
Fond de tarte brisé, 135mm

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



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



Fond de quiche cru au beurre (bande)

Art. 9155, carton de 10 pièces de
420 gr
44x16 cm



GLACES SUISSES

FABRIQUÉES EN SUISSE AVEC BEAUCOUP D'AMOUR ET UN MAX DE PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON



Et sans lactose!



Chocolat

Art. 12173, 24x80 ml

Le 0 sucre ajouté - que du fruit!

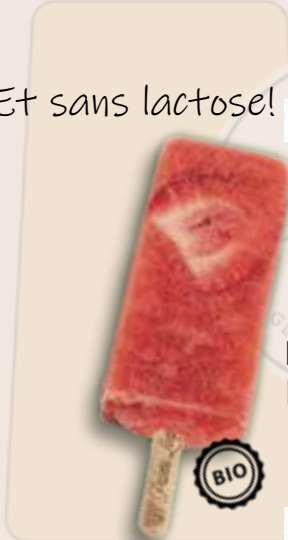


Pommes Gingembre

Pommes de Genève

Art. 12175, 24x80 ml

Et sans lactose!



Fraise

Fraises de Lausanne

Art. 12170, 24x80 ml

Les fruits locaux!

mai-juillet



Les fruits locaux!

Abricot & Verveine

Abricots valaisans

Art. 12171, 24x80 ml

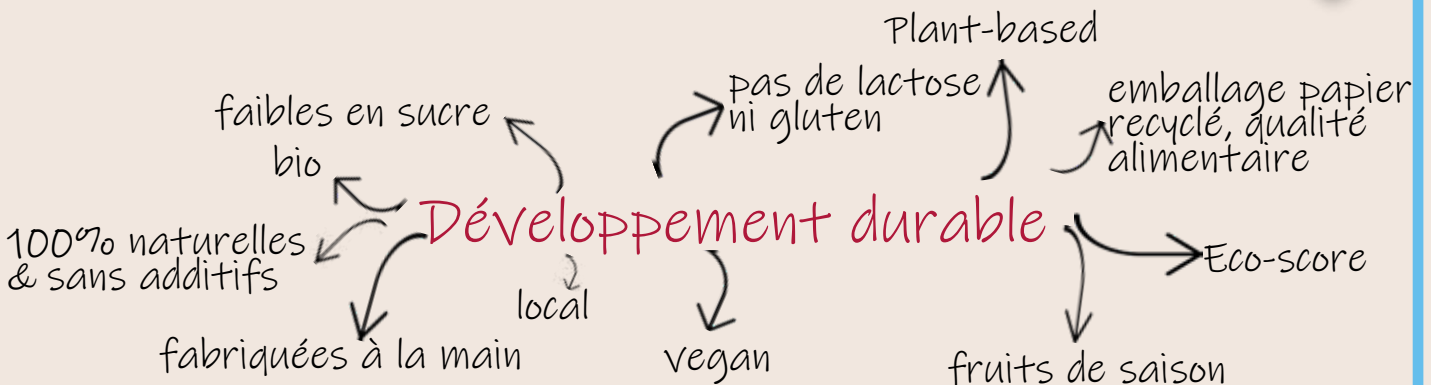
juillet-décembre



Mangue & Passion

Mangue: Inde Passion: Pérou

Art. 12172, 24x80 ml





Emmi

La glace suisse sans huile de palme

Favorito Vaniglia N° d'art. 12001

Double-crème glacée à la vanille

Contenu par UC
4000 ml

Prix d'achat / litre
CHF 6.225

EAN UC

Prix d'achat UC
CHF 24.90



7 610900 222094



Favorito Fraise N° d'art. 12003

Crème glacée à la fraise avec des morceaux de fraises

Contenu par UC
4000 ml

Prix d'achat / litre
CHF 6.40

EAN UC

Prix d'achat UC
CHF 25.60



7 610900 222087



Favorito Chocolat N° d'art. 12002

Crème glacée au chocolat avec des morceaux de chocolat

Contenu par UC
4000 ml

Prix d'achat / litre
CHF 6.40

EAN UC

Prix d'achat UC
CHF 25.60



7 610900 222070



Favorito Ice Coffee N° d'art. 12004

Crème glacée au café

Contenu par UC
4000 ml

Prix d'achat / litre
CHF 6.40

EAN UC

Prix d'achat UC
CHF 25.60



7 610900 166329



Favorito Cannelle N° d'art. 12006

Crème glacée à la cannelle

Contenu par UC
4000 ml

Prix d'achat / litre
CHF 6.40

EAN UC

Prix d'achat UC
CHF 25.60



7 610900 166343



Creazione Vacherin Glace N° d'art. 12011

Glace crémeuse à la vanille et sorbet rafraîchissant à la fraise avec des morceaux de meringue

Contenu par UC
4000 ml

Prix d'achat / litre
CHF 8.40

EAN UC

Prix d'achat UC
CHF 33.60



7 610900 280636



sur commande

Creazione Caramello N° d'art. 12026

Double-crème glacée au caramel avec morceaux de caramel et crème glacée avec du caramel Suisse

Contenu par UC
4000 ml

Prix d'achat / litre
CHF 8.40

EAN UC

Prix d'achat UC
CHF 33.60



7 610900 166404



Creazione Pistache N° d'art. 12028

Crème glacée pistache avec des morceaux de pistaches

Contenu par UC
4000 ml

Prix d'achat / litre
CHF 8.40

EAN UC

Prix d'achat UC
CHF 33.60



7 610900 166435



Creazione Noix N° d'art. 12027

Crème glacée aux noix avec des cerneaux de noix caramélisés

Contenu par UC
4000 ml

Prix d'achat / litre
CHF 8.40

EAN UC

Prix d'achat UC
CHF 33.60



7 610900 166428



Creazione Jamaica N° d'art. 12031

Crème glacée au rhum avec des raisins secs au rhum partiellement confits

Contenu par UC
4000 ml

Prix d'achat / litre
CHF 8.40

EAN UC

Prix d'achat UC
CHF 33.60



7 610900 166468



Creazione Noix de coco N° d'art. 12033

Crème glacée coco avec de la noix de coco rapée

Contenu par UC
4000 ml

Prix d'achat / litre
CHF 8.40

EAN UC

Prix d'achat UC
CHF 33.60



7 610900 255979



Creazione Banane N° d'art. 12032

Crème glacée banane avec des morceaux de banane

Contenu par UC
4000 ml

Prix d'achat / litre
CHF 8.40

EAN UC

Prix d'achat UC
CHF 33.60



7 610900 166473



Creazione Tiramisù N° d'art. 12029

Crème glacée Amaretto avec de la sauce au cacao et des morceaux de biscuits

Contenu par UC 4000 ml
EAN UC
Prix d'achat / litre CHF 8.40
Prix d'achat UC CHF 33.60



Creazione Chocolat Blanc Croquant N° d'art. 12034

Crème glacée chocolat blanc avec morceaux de chocolat blanc et amandes caramélisées

Contenu par UC 4000 ml
EAN UC
Prix d'achat / litre CHF 8.40
Prix d'achat UC CHF 33.60



sur commande

Creazione Caffè Croccante N° d'art. 12023

Double-crème glacée à l'espresso frais avec croquant et sauce café

Contenu par UC 4000 ml
EAN UC
Prix d'achat / litre CHF 8.40
Prix d'achat UC CHF 33.60



Sorbetto Tropical Guave Hibiskus N° d'art. 12041

Sorbet goyave avec sauce hibiscus

Contenu par UC 4000 ml
EAN UC
Prix d'achat / litre CHF 6.525
Prix d'achat UC CHF 26.10



sur commande

Jus de pommes trouble de hautes tiges N° d'art. 12049

Sorbet de cidre doux fabriqué à partir de pommes haute tige suisses

Contenu par UC 4000 ml
EAN UC
Prix d'achat / litre CHF 6.525
Prix d'achat UC CHF 26.10



sur commande

Sorbetto Pruneau N° d'art. 12047

Sorbet pruneau avec des morceaux de pruneaux

Contenu par UC 4000 ml
EAN UC
Prix d'achat / litre CHF 6.525
Prix d'achat UC CHF 26.10



Sorbetto Mangue-fruit de la passion N° d'art. 12075

Sorbet à la mangue et fruits de la passion avec morceaux de papaye

Contenu par UC 4000 ml
EAN UC
Prix d'achat / litre CHF 6.525
Prix d'achat UC CHF 26.10



Sorbetto Citron N° d'art. 12040

Sorbet citron

Contenu par UC 4000 ml
EAN UC
Prix d'achat / litre CHF 6.275
Prix d'achat UC CHF 25.10



Sorbetto Cassis N° d'art. 12046

Sorbet cassis avec des morceaux de cassis partiellement confits

Contenu par UC 4000 ml
EAN UC
Prix d'achat / litre CHF 6.525
Prix d'achat UC CHF 26.10



Sorbetto Orange sanguine N° d'art. 12048

Sorbet orange sanguine avec des morceaux d'oranges sanguines

Contenu par UC 4000 ml
EAN UC
Prix d'achat / litre CHF 6.525
Prix d'achat UC CHF 26.10



Sorbetto Framboise N° d'art. 12042

Sorbet framboise

Contenu par UC 4000 ml
EAN UC
Prix d'achat / litre CHF 6.525
Prix d'achat UC CHF 26.10



Sorbetto Abricot N° d'art. 12043

Sorbet abricot avec des morceaux d'abricots

Contenu par UC 4000 ml
EAN UC
Prix d'achat / litre CHF 6.325
Prix d'achat UC CHF 25.30



Sorbetto Poire N° d'art. 12045

Sorbet poire avec des morceaux de poires

Contenu par UC 4000 ml
EAN UC
Prix d'achat / litre CHF 6.525
Prix d'achat UC CHF 26.10



Pierrot

Glace



Cornet Vanille N° d.art. 12130

Crème glacée vanille aux véritables gousses de vanille Bourbon

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
125 ml 12 CHF 1.85 CHF 22.20



Cornet Fragola N° d.art. 12132

Crème glacée fraise aux fraises fraîches

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
125 ml 12 CHF 1.95 CHF 22.20



Cornet Choco Latte N° d.art. 12133

Crème glacée chocolat au chocolat suisse

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
125 ml 12 CHF 1.85 CHF 22.20



Cornet Caramello N° d.art. 12134

Crème glacée au caramel avec morceaux de caramel et coeur de caramel

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
125 ml 12 CHF 1.94 CHF 23.28



Jogurt Mangue N° d.art. 12155

Sorbet mangue et glace au yogourt avec sauce mangue

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
100 ml 20 CHF 1.95 CHF 39.00



Caramello N° d.art. 12152

Crème glacée caramel aux caramels suisses enrobée de chocolat

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
100 ml 20 CHF 1.95 CHF 39.00



Macchiato N° d.art. 12151

Crème glacée au café à l'espresso frais, crème glacée panna enrobée de chocolat blanc

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
100 ml 20 CHF 1.95 CHF 39.00



Soft Ice Vanille Fraise N° d.art. 12056

Crème glacée à la vanille et à la fraise

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
100 ml 12 CHF 2.40 CHF 28.80



sur commande

Soft Ice Vanille-Chocolat N° d.art. 12057

Crème glacée à la vanille et chocolat avec biscuits au cacao

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
100 ml 12 CHF 2.40 CHF 28.80



sur commande

Soft Ice Vanille-Caramel N° d.art. 12105

Crème glacée à la vanille avec un tourbillon de sauce caramel, ornée de petits cubes de caramel crémeux

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
170 ml 10 CHF 2.01 CHF 20.10



sur commande

Soft Ice Vanille-Chocolat

N° d'art. 12104

Crème glacée à la vanille avec un tourbillon de sauce chocolat

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
170 ml 10 CHF 2.01 CHF 20.10

EAN UC



sur commande



Vanille

N° d'art. 12141

Crème glacée vanille enrobée de chocolat au lait

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
120 ml 20 CHF 2.02 CHF 40.40

EAN UC



Almond

N° d'art. 12140

Crème glacée vanille enrobée de chocolat au lait et d'amandes

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
120 ml 20 CHF 2.02 CHF 40.40

EAN UC



Stracciatella

N° d'art. 12146

Crème glacée panna et éclats de masse à glacer au cacao

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
80 ml 30 CHF 1.37 CHF 41.10

EAN UC



Praliné

N° d'art. 12157

Crème glacée au goût praliné, centre au glaçage gras au cacao et couverture au glaçage gras au cacao

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
70 ml 18 CHF 1.37 CHF 24.66

EAN UC



Rocket

N° d'art. 12142

Glace à l'eau à l'arôme orange et citron

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
50 ml 18 CHF 0.65 CHF 11.70

EAN UC



Pirat

N° d'art. 12144

Glace à l'eau aux arômes d'abricot, d'ananas et de framboise

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
62 ml 20 CHF 0.91 CHF 18.20

EAN UC



Rotor

N° d'art. 12156

Glace à l'eau aux arômes d'ananas, de fraise et de citron

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
77 ml 32 CHF 1.19 CHF 38.08

EAN UC



Freeze Lemon

N° d'art. 12145

Glace à l'eau à l'arôme de citron

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
105 ml 24 CHF 1.24 CHF 29.76

EAN UC



Tom

N° d'art. 12161

Crème glacée vanille et sorbet fraise avec une masse à glaçure au cacao

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
70 ml 20 CHF 1.59 CHF 31.80

EAN UC



Toffee nuts caramel

N° d'art. 12149

Crème glacée à la noisette avec sauce au caramel, recouverte de chocolat et d'éclats de noisettes.

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
100 ml 20 CHF 1.93 CHF 38.60



sur commande



Mach 1

N° d'art. 12147

Crème glacée panna recouverte d'un glaçage au citron. Sans lactose.

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
60 ml 18 CHF 1.55 CHF 27.90

EAN UC



Croquant

N° d'art. 12162

Crème glacée noisette et crème glacée vanille avec une masse à glaçure au cacao et riz soufflé caramélisé

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
80 ml 12 CHF 1.61 CHF 19.32

EAN UC



sur commande



Mach 2

N° d'art. 12148

Crème glacée panna recouverte d'un glaçage à la fraise. Sans lactose et bio.

Contenu pce/UC Prix d'achat / pce Prix d'achat / UC
60 ml 18 CHF 1.59 CHF 28.62



sur commande

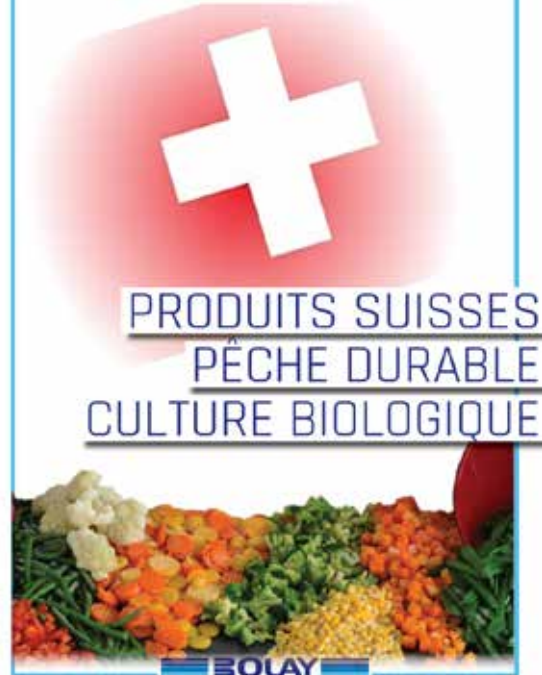


SAVEURS 2025



www.bolaysa.ch ☎ 022 367 25 50 ✉ commande@bolaysa.ch

LABELS 2025



www.bolaysa.ch ☎ 022 367 25 50 ✉ commande@bolaysa.ch

BOULANGERIE 2025



TRAITEUR
SNACKING

www.bolaysa.ch ☎ 022 367 25 50 ✉ commande@bolaysa.ch

VÉGÉTARIEN 2025



www.bolaysa.ch ☎ 022 367 25 50 ✉ commande@bolaysa.ch

BOLAY

www.bolaysa.ch ☎ 022 367 25 50 ✉ commande@bolaysa.ch