

# BOULANGERIE 2025



TRAITEUR  
SNACKING

**BOLAY**

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 juillet 2025

	<b>SOMMAIRE</b>	
CROISSANTS		4-6
PAIN AU CHOCOLAT		7
VIENNOISERIES		8-11
MINI-VIENNOISERIES		11-13
LOBSTER ROLL, BRIOCHES		13
TRESSE		14
PAIN TOAST		15
PIADINA		16
PANCAKE, BLINIS, ENGLISH MUFFIN		17
BAGUETTES		18-19
DEMI-BAGUETTES		20-21
PAIN SANDWICH		20-25
PAIN AU LAIT, PAIN SANDWICH MOU, PAIN BAGNAT		23
PAIN		26-27
PLAQUES DE PAIN DE MIE		28
PAINS SURPRISE		29
PLATEAU DE CANAPES APERITIF		29
SNACKS APÉRITIFS		30-31
SNACK APÉRITIFS VÉGÉTARIENS		32
FOCACCIA		33
BUNS		34-38
MINI BUNS		37
PIZZA DONUT		38
BAGELS		39
PAIN PITA, PAIN KEBAB		40
PAIN NAAN, LAFFA		40
PAIN SUÉDOIS		41
WRAPS		41
TRAITEUR		42
BALLONS DE TABLE, PETITS PAINS		43-45
BOULANGERIE A LA SAUMURE / BREZEL		46-48
PAO DE QUEIJO, MALAKOFF		49
PANINIS		50-51
SNACKS DE BOULANGERIE (friands, quiches, ramequins)		52-55
PIZZAS & FLAMMENKUCHE		56-59
MUFFINS		60-61
GOURMANDISES (beignets, gaufres, madeleines)		62-63
DONUTS		64-65
ECLAIRS, GOURMANDISES A BASE DE PATE A CHOU		66
COOKIES		67
FONDS DE TARTE		68-69
PÂTE FEUILLETÉE, FEUILLE DE GÉNOISE, COQUES DE MACARONS		70
BOULANGERIE SANS GLUTEN		71

## 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 Suisse

### Croissant au beurre maxi PAC (prêt à cuire)

Art. 18013, carton de 50 pièces de 80 gr  
Laisser décongeler de 30 minutes à 12h à température ambiante, cuire 22-25 minutes à 175/180°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 Suisse

### Croissant au beurre PAC (prêt à cuire)

\*\*Art. 18011, carton de 60 pièces de 52 gr  
Laisse décongeler de 30 min à 12h à température ambiante. Cuire 22-25 minutes à 175-180°C avec si possible 20% d'humidité.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

à commander avant 12h

# CROISSANTS



Produit en Suisse

## Croissant pâtissier droit SGA

Art. 18010, carton de 50 pièces de 65 gr

Laisser décongeler de 30 minutes à 12h à température ambiante, cuire 20 minutes à 170/180°C.



Kern & Sammet<sup>®</sup>  
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.

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



Kern & Sammet<sup>®</sup>  
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.

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



Kern & Sammet<sup>®</sup>  
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.

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



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

**sur commande**

Produit en Suisse

## Croissant au beurre à la saumure Jet

\*\*Art. 9318/4172, 90x50 gr  
Cuisson (four à air pulsé): env. 18 min à env. 180°C.

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



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

**sur commande**

Produit en Suisse

## Croissant au beurre à la saumure précuit

\*\*Art. 9303/4683, 20x42 gr  
Cuisson (four à air pulsé): env. 1-2 min à 180°C.

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

# CROISSANTS



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.



Produit en Suisse

**sur commande**

## Croissant au beurre rustique

Art. 9305, carton de 100 pièces de 52 gr  
Décongeler environ 20 min. Cuire à la vapeur environ 18 min à environ 200°C (four à air tournant vers 180°C).



Produit en Suisse

**à commander avant 12h**

## Croissant complet

\*\*Art. 18012, carton de 80 pièces de 65 gr  
Laisser décongeler de 30 min à 24h à température ambiante. Cuire 22-25 minutes à 175-180°C avec si possible 20% d'humidité  
\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



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



Produit en Suisse

**sur commande**

## Croissant vegan

\*\*Art. 13410/4219, carton de 60x70 gr  
Laisser décongeler sur une plaque env. 20 min. Cuire à la vapeur env. 24 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement.  
Convient aux régimes vegan.

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



Produit en Suisse

**sur commande**

## Croissant rustique vegan

\*\*Art. 13412/4220, carton de 60x70 gr  
Laisser décongeler sur une plaque env. 20 min. Cuire à la vapeur env. 24 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement.  
Convient aux régimes vegan.

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



Produit en Suisse

**sur commande**

## Croissant à la saumure vegan

\*\*Art. 13413/4221, carton de 60x70 gr  
Laisser décongeler sur une plaque env. 20 min. Cuire à la vapeur env. 24 min. à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). A consommer rapidement.  
Convient aux régimes sans vegan.

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

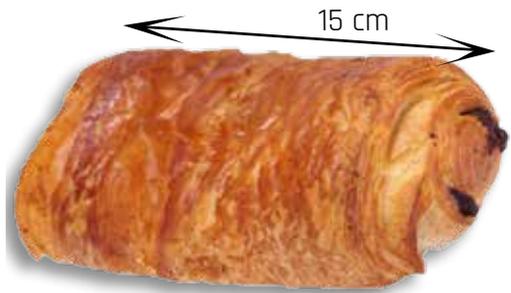
# PAIN AU CHOCOLAT



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 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.



Produit en Suisse

## Pain au chocolat pâtissier

Art. 18020, carton de 50 pièces de 80 gr  
Laisser décongeler de 30 minutes à 12h à température ambiante, cuire 20 minutes à 170/180°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

à commander avant 12h

## Pain au chocolat blanc & praliné

\*\* Art. 18023, carton de 50 pièces de 85 gr  
Laisser décongeler 30-45 minutes à température ambiante, cuire 27-29 minutes à 175/180°C..  
\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



Produit en Suisse

## Croissant au chocolat praliné

Art. 18025, carton de 60 pièces de 85 gr  
Laisser décongeler de 30 min à 24h à température ambiante. Cuire 20 minutes à 180-190°C

## VIENNOISERIES



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 Suisse

### Torsadé Chocolat & Vanille PAC (prêt à cuire)

\*\*Art. 18033, carton de 30 pièces de 95 gr  
Laisser décongeler de 30-60 minutes à température ambiante, cuire 17-18 minutes à 180°C  
\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



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 Suisse

### Croissant au chocolat vegan

\*\*Art. 13411/4232, carton de 28x140 gr  
Laisser décongeler sur une tôle env. 20 min. Cuire à la vapeur pendant env. 22 min à env. 200°C (four à chaleur tournante env. 180°C). Une fois cuit, décorer à volonté. A consommer rapidement.  
Convient aux régimes vegan.

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

NOUVEAU



Produit en Espagne

### Pain au chocolat sans gluten

\*\*Art. 13403, carton de 48x60 gr  
Laisser décongeler 1 heure à température ambiante. Chauffer au four sans sac à 180°C pendant 1-2 minutes.  
Convient aux régimes sans gluten.  
\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



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.

## VIENNOISERIES



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 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 Suisse

à commander avant 12h

### Escargot aux raisins

\*\* Art. 18030, carton de 50 pièces  
de 115 gr  
Laisser décongeler 30-45 minutes à température  
ambiante, dorer à l'oeuf avant l'enfournement, cuire  
27-29 minutes à 175/180°C (avec 20% d'humidité si  
possible).

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le len-  
demain.



Ø  
9 cm  
h: 3 cm

Produit en Espagne

### Croissant Bun'N'Roll

Art. 7075, carton de 36 pièces de  
85 gr  
Laisser dégeler, hauteur 3 cm.



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.



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.



Ø  
12,5-13 cm

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 Espagne

### Rouleau à la Cannelle (cinammon)

Art. 7764, carton de 30 pièces de 110 gr

Décongeler 50 minutes à température ambiante. Cuire 10-12 minutes à 180°C.



VEGAN

Kern & Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

### sur commande Escargot à la cannelle vegan

\*\*Art. 9348/4059, carton de 50x140 gr  
Laisser décongeler sur une table env. 30 min. Cuire à la vapeur env. 21-25 min à env. 200°C (four à circulation d'air à env. 180°C). Une fois cuit, glacer à volonté.

Convient aux régimes vegan.

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

## VIENNOISERIES



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. Laisser 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 VIENNOISERIES



Produit en Suisse

### Mini Croissants (baby) PAC (prêt à cuire)

Art. 18100, carton de 180 pièces de 35 gr  
Décongeler 30-45 minutes à température ambiante, cuire 16 minutes à 175/180°C (avec 20% d'humidité si possible)



Produit en Suisse

### Mini pain au chocolat (baby) PAC (prêt à cuire)

\*\* Art. 18101, carton de 200 pièces de 30 gr  
Décongeler de 30-45 min à température ambiante. Cuire 18 minutes à 175-180°C avec si possible 20% d'humidité  
**\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.**

**à commander avant 12h**



Produit en Suisse

### Mini Escargot aux raisins (baby) PAC (prêt à cuire)

\*\* Art. 18103, carton de 210 pièces de 30 gr  
Décongeler 30-45 minutes à température ambiante, cuire 16 minutes à 175/180°C (avec 20% d'humidité si possible)  
**\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.**

**à commander avant 12h**

## 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, carton de 192 pièces  
de 35 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)

NOUVEAU



Produit en France

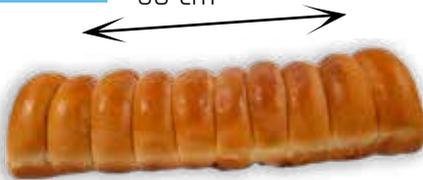
### Assortiment de Mini Paniers aux Fruits (griottes, mangue, fraise & pommes tatin)

Art. 8525, carton de 100 pièces de 40 gr  
Laisser décongeler 30-45 min. à température ambiante puis cuisson (en four ventilé); environ 13-15 min. à 165-170°C

## LOBSTER ROLL

NOUVEAU

38 cm



Produit en France

à commander avant 12h

### Pain pour Mini Lobster Roll

Art. 9377, carton de 6 pains à partager de 650 gr  
Pain pour faire 10 minis lobsters rolls.  
Laisser décongeler dans l'emballage d'origine pendant environ 4 heures en chambre froide (+4°C).  
\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

## TARTINES

NOUVEAU



Produit en France

à commander avant 12h

### Tartines à garnir

Art. 8764, carton de 7 pains de 900 gr  
Une tranche de pain à la farine de blé et à la farine de seigle. Des tranches épaisses et régulières avec une croûte brune et rustique ainsi qu'une mie dense et alvéolée. Idéal pour des bruschettas!  
Peut être garni en l'état ou après décongélation. Dans ce cas, prévoir de sortir le(s) sachet(s) du congélateur 3 heures avant utilisation  
\*\*A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

## PAIN BRIOCHÉ

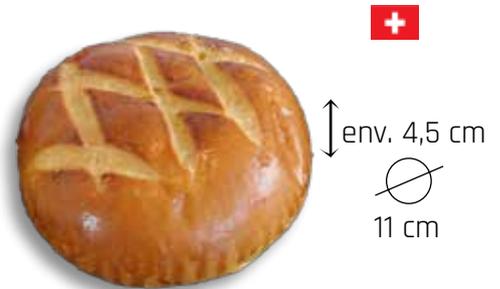


env. 6 cm  
7 cm

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.



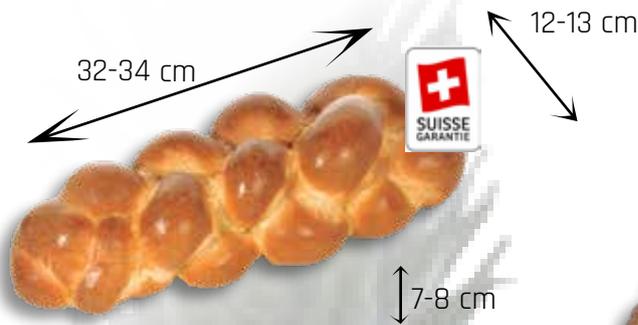
env. 4,5 cm  
11 cm

Produit en Suisse

### Petit pain brioché au Safran (Cuchaule)

Art. 9043, carton de 100 petits pains de 70 gr  
Cuit, laisser décongeler.

## TRESSE & PAIN TESSINOIS



Produit en Suisse

### Tresse au beurre SGA

Art. 18085, carton de 12 pièces de

540 gr

cuire 15-18 minutes à 200/220°C



Produit en Suisse

### Mini Tresse au beurre SGA

Art. 18120, carton de 100 pièces de

95 gr

Laisser dégeler



Produit en Suisse

**sur commande**

### Tresse moulée au beurre

\*\*Art. 9314/5042,

carton de 8 tresses de 500 gr, 60.44/carton

Laisser dégeler 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.



VEGAN



Produit en Suisse

**sur commande**

### Mini tresse vegan

\*\*Art. 13414/5079, carton de 30x90

gr

Laisser décongeler à température ambiante. Ou congelé, mettre au four à env. 200 °C pendant env. 3-5 min et laisser reposer env. 15 minutes. Décongéler, à consommer rapidement.

Convient aux régimes vegan.

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

# PAIN TOAST

NOUVEAU



Produit en Suisse

## Pain de mie coupé / Pain toast coupé

Art. 8773, carton de 5 pains de 1100 gr  
12x12cm, env. 33 tranches/pain, 13mm.  
Laisser décongeler.

NOUVEAU



Produit en Suisse

## Pain de mie Complet coupé / Pain toast farine complète

Art. 8771, carton de 5 pains de 1300 gr  
12x12cm, env. 33 tranches/pain, 13mm.  
Laisser décongeler.



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,  
Convient aux régimes sans lactose / vegan.



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,  
Convient aux régimes sans lactose / vegan.



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,  
Convient aux régimes sans lactose / vegan.



Produit en Autriche

## Pain toast, coupé

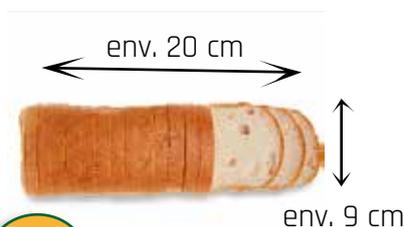
Art. 9335/4512, carton de 15 pains de 515 gr  
9x9 cm, 20 tranches/pain  
Laisser décongeler à température ambiante dans le film pendant env. 2 heures.  
Convient aux régimes sans lactose / vegan.



Produit en Allemagne

## 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,  
Convient aux régimes sans lactose / vegan.



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.  
Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.

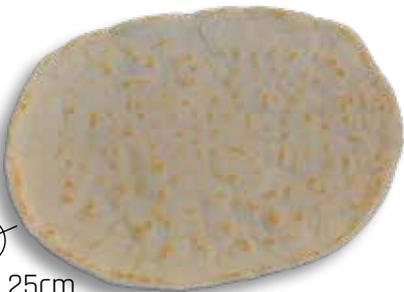


Produit en Espagne

## 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  
Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.

# PIADINA



env. 25cm  
Produit en Italie

## Piadina nature

Art. 2910, carton de 50 pièces de  
100 gr



# 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.



Produit en Suisse

## Blinis 60 gr, GRTA

Art. 9411, carton

de 80 pièces 60 gr



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.



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.

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*



Produit en France

### Baguette gourmande, 57 cm

Art. 8700.2, carton de 35 baguettes de 300 gr

Préchauffer le four à 180°C.

Cuisson produit congelé : 22 - 25 min à 175/180°C.

Cuisson produit décongelé : 20 - 23 min à 175/180°C.

*Convient aux régimes vegan.*



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.

*Convient aux régimes vegan.*



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.

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*



Produit en France

### Baguette Duchesse, 50 cm

Art. 8699, carton de 28 baguettes de 280 gr

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

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*



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.

*Convient aux régimes vegan.*

# PAIN



## Baguette multicéréales

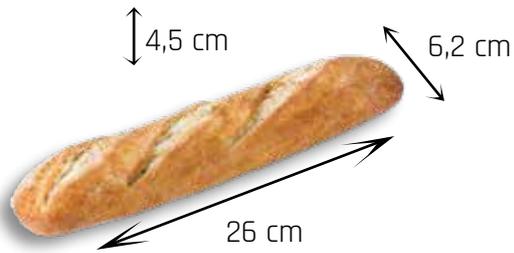
\*\* Art. 18056, carton de 25 pièces  
de 280 gr  
Cuire 9-15 minutes à 200-220°C.  
*Convient aux régimes vegan.*  
\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



## Baguette blanche GRTA

\*\* Art. 18052, carton de 30 pièces  
de 260 gr  
Cuire 9-15 minutes à 200-220°C.  
*Convient aux régimes vegan.*  
\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

## DEMI-BAGUETTES & PAINS SANDWICHS



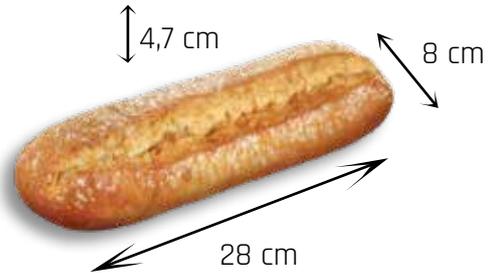
Produit en Espagne

### 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.  
*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*



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

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*



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.

*Convient aux régimes vegan.*



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.

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*

## DEMI-BAGUETTES & PAINS SANDWICHS



Produit en Allemagne

### Baguette sandwich CUITE, 24 cm

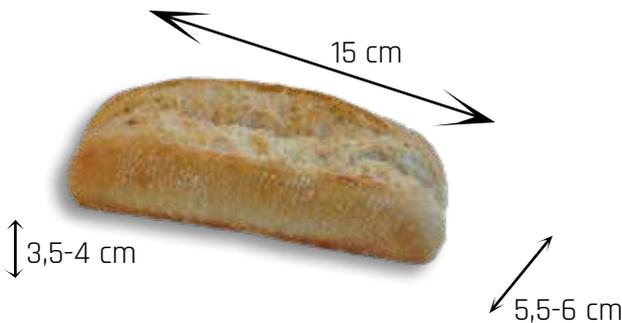
Art. 8721, carton de 44 baguettes de 110 gr  
Cuisson (four à air pulsé): 6-8 min. à 180-200°C.  
*Convient aux régimes vegan.*



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).  
*Convient aux régimes vegan.*



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.  
*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*



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.  
*Convient aux régimes vegan.*

## 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.  
*Convient aux régimes vegan.*



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.  
*Convient aux régimes vegan.*

## PAINS SANDWICHS



Kern Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

### Petit pain blanc, grand (75 gr)

\*\*Art. 9403/4663, carton de 40

pains de 75 gr

Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 2-4 min. A consommer rapidement.

Convient aux régimes vegan.

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



Kern Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

### Petit pain étoile (62 gr)

\*\*Art. 9306/5107,

carton de 50 pains de 62 gr

Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 2-4 min. A consommer rapidement.

Convient aux régimes vegan.

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



Kern Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

### Pain pour fondue (150 gr)

\*\*Art. 9326/5036,

carton de 12 pains de 150 gr

Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 5-6 min. A consommer rapidement.

Convient aux régimes vegan.

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



Kern Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

### Schild-Bürli (4 petits ballons) (260 gr)

\*\*Art. 9401/4583, carton de 20

pains de 260 gr

Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 4-6 min. A consommer rapidement.

Convient aux régimes vegan.

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



Kern Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

### Petit pain à la graine de courge

\*\*Art. 9395/5994, carton de 50

pains de 88 gr

Convient aux régimes sans lactose / vegan.

Cuisson (au four à air pulsé) 8 à 10 min à 180°C.

Convient aux régimes vegan.

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



Kern Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

**sur commande**

### Petit pain vitalité

\*\*Art. 9308/4022, carton de 50

pains de 75 gr

Convient aux régimes sans lactose / vegan.

Avec des carottes, fenouil, piment et oignons. Cuisson (au four à air pulsé): 2-4 min à environ 200°C.

Convient aux régimes vegan.

\*\* 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 décongeler env. 30 min. à température ambiante.



Produit en Suisse

### Pain Bagnet ø 16 cm

Art. 7090, carton de 54 pains de

120 gr

hauteur 4-5 cm, non coupés.

Laissez décongeler env. 60 min ou cuisson 6-8 min à 200°C.

Convient aux régimes vegan.



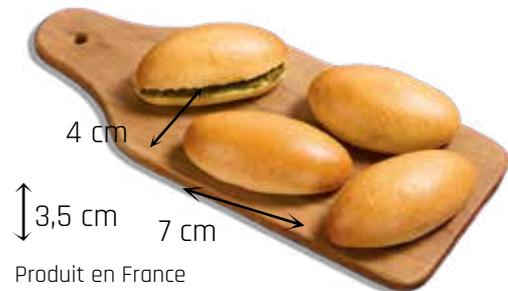
Produit en Pologne

### 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 France

### Mini navette nature 7 cm

Art. 8741, carton de 50 pièces de

15 gr

Petit pain brioché à garnir pour la réalisation de sandwichs. Sortir les navettes 1 h avant leur consommation et les laisser décongeler à température ambiante sous film pour éviter tout dessèchement



Produit en Suisse

### Pain Sandwich HOT DOG, 19 cm

Art. 9332, carton de 32 pains de

80 gr

Pain sandwich mou, laissez décongeler.



Produit en Suisse

### Pain Sandwich coupé, 19 cm

Art. 9332.1, carton de 32 pains de

80 gr

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

## PAINS SANDWICHS

NOUVEAU



Kern & Sammet  
Cart 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

Convient aux régimes sans lactose / vegan.

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

Convient aux régimes vegan.

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

+



Produit en Suisse

à commander avant 12h

### Carré au maïs

\*\* Art. 18073, carton de 60 pièces de 100 gr

Cuire 15 minutes à 220-230°C.

Convient aux régimes vegan.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

+



Kern & Sammet  
Cart 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.

Convient aux régimes vegan.

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

NOUVEAU



Pain cru

+

Produit en Suisse

### Triangle au maïs

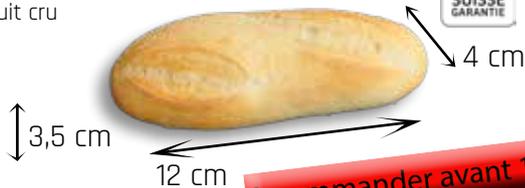
Art. 8696, carton de 60 pains de 90 gr

Pain à base de farine de maïs, saupoudrée de maïs croustillant et de graines de tournesol. Déposer les pâtons congelés sur une plaque de cuisson et les laisser décongeler pendant environ 15 minutes. Cuire ensuite dans le four préchauffé à 210 °C (four à chaleur tournante 180 °C) avec peu de vapeur pendant environ 20 minutes.

Convient aux régimes vegan.



Produit cru



Produit en Suisse

à commander avant 12h

### Flûte fournil nature GRTA

\*\* Art. 18069, carton de 50 pièces de 45 gr

Cuire 3-5 minutes à 220-230°C.

Convient aux régimes vegan.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

## PAINS SANDWICHS



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.

Convient aux régimes vegan.



Kern & Sammet  
Dart suisse de la boulangerie

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.

Convient aux régimes vegan.

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

sur commande



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.

Convient aux régimes vegan.



Kern & Sammet  
Dart suisse de la boulangerie

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.

Convient aux régimes vegan.

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

sur commande



Produit en Suisse

### Parisette

Art. 9325/4693, carton de 36 pièces de 83 gr

Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 2-4 min. A consommer rapidement. Ne pas recongeler.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

Kern & Sammet  
Dart suisse de la boulangerie

sur commande

## PAIN



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.

Convient aux régimes vegan.



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.  
Convient aux régimes vegan.



Produit en France

### Pain Bâtard nordique

Art. 8728, carton de 20 pains de 350 gr

Convient aux régimes vegan.

Laisser dégeler. (avec papier pour emballer le 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.  
Convient aux régimes vegan.



Produit en Suisse

### Pain gastro clair

\*\* 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 France

### Pain Bâtard Maïs, graines de tournesol et épices

Art. 8727, carton de 20 pains de 350 gr

Convient aux régimes vegan.

Laisser dégeler. (avec papier pour emballer le pain)



Produit en Suisse

### Pain gastro complet

\*\* 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

\*\* Art. 9354/4515, carton de 8 pains de 400 gr

Convient aux régimes sans lactose / vegan.

Cuisson (au four à air pulsé): 5-8 min à 200°C.

Convient aux régimes vegan.

\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance

# PAIN



Produit en Suisse

## Pain Tradition nature torsadé, env. 35 cm

Art. 8775, carton de 24 pains de  
340 gr  
*Convient aux régimes vegan.*



Produit en Suisse

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

Art. 8776, carton de 24 pains de  
340 gr  
*Convient aux régimes vegan.*



Produit en Suisse

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

Art. 8777, carton de 24 pains de 320  
gr  
*Convient aux régimes vegan.*



Kern & Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

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.  
*Convient aux régimes vegan.*



Kern & Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

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.  
*Convient aux régimes vegan.***

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



Kern & Sammet  
L'art suisse de la boulangerie

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.  
*Convient aux régimes vegan.***

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

## 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

*Convient aux régimes vegan.*



Produit en France

### Plaque de pain de mie Campagne

Art. 9296.1, carton de 10 plaques

de 250 gr  
30x40x0,9 cm

*Convient aux régimes vegan.*



Produit en France

### Plaque de pain de mie Tomates,

Art. 9297.1, carton de 10 plaques

de 250 gr  
30x40x0,9 cm

### Suggestions de présentation



Produit en France

### Plaque de pain de mie Epinards,

Art. 9297, carton de 10 plaques de

250 gr  
30x40x0,9 cm



Produit en France

### 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!

## PLATEAU DE CANAPÉS



Produit en France

### Plateau de canapés apéritifs

Art. 9079, plateau de 56 pièces de

10 gr.

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.



Produit en France

### Plateau de canapés prestige

Art. 14111.1, plateau de 54 pièces de 12 gr

Fromage de chèvre et tomates marinée, cheesecake à l'avocat & 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.



Produit en France

### 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.



Produit en France

### Pain Surprise Traiteur

Art. 14120, carton de 2 pains

de 1100 gr, 50 sandwichs

5 variétés: thon-olives noires, jambon Serrano-figuues, 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.



Produit en France

### Pain Surprise façon ciabatta méditerranée 920 gr

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

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.



Produit en France

### Pain Surprise végétarien 850 gr

Art. 14147, 3 pains de 850 gr (50x env. 18 gr)

Pain moelleux au maïs et graines de tournesol.

5 variétés (10 sandwichs de chaque variété): Kipti poivron et feta / Caviar de tomate, capre et olive / Légumes grillés façon achard / Carotte rôtie, miel et thym / Houmous, fève de soja, gingembre, citron confit.

## SNACKS APÉRITIFS



Produit en Suisse

### 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.



Produit en France

### Mini ramequins au Gruyère Suisse et comté

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 laisse reposer 1 à 2 minutes avant de déguster



### Mini Hamburger

Boeuf: France

Art. 2901,

ct de 48 pièces de 31 gr

Produit en Belgique

5,3-5,5 cm



### Mini Cheese Burger

Boeuf: France

Art. 2902, ct

de 48 pièces de 38 gr

Produit en Belgique



Produit en France

### 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.

Produit en Suisse

### Mini pizettes assorties

Art. 9078,

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

Produit en Italie

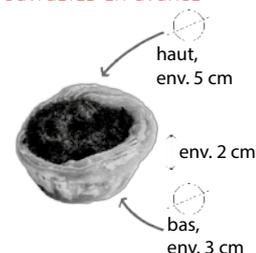
### Mini pizza Marguerite

\*\* Art. 2898,

64x30 gr

\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance

sur commande



### Amuses-bouche / mini ramequins

-une délicieuse pâte feuilletée croustillante  
-des farces maison avec des ingrédients suisses.

-des produits pur beurre et naturels.

Vendu par **mono produit**

carton de 72x18 gr

**Amuses-bouche au boeuf**

**Amuses-bouche aux épinards**

**Amuses-bouche au poulet curry thaï**

NOUVEAU



Epinards: Art. 7615

Boeuf: Art. 7616

Poulet Curry Thaï: Art. 7617

## SNACKS APÉRITIFS

NOUVEAU



Produit aux Pays-Bas

### Bouchées Avocats, Edamame & Katsu Curry

Art. 7237, carton de \*6x1 kg \*(vente au détail possible)

A la friteuse: 3,5-4 min. à 175°C, Au four: 8-10 min. à 220°C. ou à la Poêle: 4-6 min. à feu moyen avec de la matière grasse.

Délicieux accompagné d'une petite mayonnaise japonaise!

*Convient aux régimes vegan.*



Produit en Belgique

### 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).



Produit en France

### 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



Produit en France

### Assortiment de Pita Cocktails

Art. 14114, 56x11 gr

Assortiment de 4 variétés présenté en 4 lignes de 7 pièces : 7 pitas aux épices et rillettes de saumon, 7 pitas nature garnies de fromage frais à la provençale, 7 pitas épinard garnies d'une crème à l'aneth et aux oeufs de truites et 7 pitas tomate garnies d'une crème ail et fines herbes.

Ôter le film protecteur, puis laisser décongeler les produits environ 3 heures en chambre froide entre 0 et 4°C.



Produit en France

### Assortiment de mini muffins salés, 25 gr

Art. 2903, 40x25 gr

Laisser décongeler.

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



Produit en Grèce

### 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.

NOUVEAU



Produit en Bulgarie

### Rozishka - Mini feuilletés Fromage frais & Olives, env. 40-45 pces/kg

Art. 7630, 4 kg

Une bouchée de pâte filo, fromage bulgare et poireaux.

Préparation au four : placer les bouchées dans un four précauffé à 200°C pendant 10-15 minutes.

## SNACKS APÉRITIFS VÉGÉTARIENS



### Pakoras aux Légumes, 20-30gr

Art. 7263, carton de 5 kg (2x2,5 kg)  
Beignet de légumes frais. plat typique indien qui célèbre les moussons par l'abondance de ses légumes et la chaleur de sa cuisson. Cuisson au four (180°C): 6 min. Produit en Suisse avec des ingrédients suisses.

244 kcal / 1019 kJ / Protéines 6.3 / Matières grasses 13 / dont AG sat. 0.9 / HC 23 / dont sucres 4.2 / Sel 0.95 / Fibres NC



### Bhajis aux oignons (env. 20 gr)

Art. 7629, carton de \*6x1 kg  
\*(vente possible par sachet de 1 kg, 50 pces de 20 gr)  
Bouchées aux oignons frites.

Cuisson au four à 180°C: env. 10 min à mi-hauteur sur une grille recouverte de papier cuisson. Air fryer: sortir réchauffer en mode air fryer à 200°C pendant 6 minutes sur une grille.  
204 kcal / 854 kJ / Protéines 5,5 / Matières grasses 10 / dont AG sat. 4,1 / HC 22 / dont sucres 4,5 / Sel 0,7 / Fibres 3,8



### Houmous

Art. 7216, carton de 12 barquettes de 500 gr, 19.80/kg  
(vente à la barquette possible)  
Une purée de pois chiche et de tahiné (purée de sésame).  
Produit en Suisse avec des ingrédients suisses et les pois chiches de Turquie.

153 kcal / 650 kJ / Protéines 7.9 / Matières grasses 11.4 / dont AG sat. 1.9 / HC 4.6 / dont sucres 0.3 / Sel 0.58



### Manchurian balls indiens, env. 12 gr

Art. 7267, carton de 6 sachets de 1 kg  
(vente au sachet possible), (env. 83 pièces/sachet, 500 pces/ct)

Un plat indien élaboré à partir de chou et autres légumes. Cuisson au four 200 C°: 7 min ou à la poêle 2-3 min. Produit en Suisse avec des ingrédients suisses.

202 kcal / 844 kJ / Protéines 4.3 / Matières grasses 8.7 / dont AG sat. 0.7 / HC 26 / dont sucres 1.7 / Sel 1.3 / Fibres NC



### Falafel, 12 gr

Art. 7223, carton de 6 sachets de 1 kg  
(vente au sachet possible, env. 83 pièces/sachet), (env. 500 pièces/carton)

Produit en Suisse avec des ingrédients suisses, sauf les pois chiches de Turquie.

Cuisson (dégelé) au four 200°C: 7 min ou 3 min. à la poêle.

284 kcal / 1180 kJ / Protéines 9 / Matières grasses 16 / dont AG sat. 1 / HC 21 / dont sucres 1.5 / Sel 1.7 / Fibres 10

### aussi disponibles: Falafel à la Betterave, 12 gr

Art. 7260, carton de 6 sachets de 1 kg

### Falafel aux Epinards, 12 gr

Art. 7261, carton de 6 sachets de 1 kg

### Falafel à la Patate douce, 12 gr

Art. 7264, carton de 6 sachets de 1 kg

(vente au sachet possible, env. 83 pièces/sachet), (env. 500 pièces/carton)

### aussi disponible: Houmous à la Betterave

Art. 7215, carton de 12 barquettes de 500 gr, 20.50/kg

## FOCACCIA

NOUVEAU

26 cm

26 cm



PREMIUM

Produit en Espagne

à commander avant 12h

5 cm

### Focaccia Cristallino nature

Art. 8612, 6x550 gr, 30x40 cm

Décongeler: 50 - 60 minutes à température ambiante

Convient aux régimes sans lactose / vegan.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



Produit en Italie

### Focaccia 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.

Convient aux régimes vegan.



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.

Convient aux régimes vegan.

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.

Convient aux régimes vegan.



Kern & Sammet  
l'art suisse de la boulangerie

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.

Convient aux régimes vegan.



## BUNS



Produit en Suisse

### Buns au sésame Ø 12.5 cm

Art. 7073, carton de 24 pièces de

83 gr

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

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*



Produit en Suisse

### Buns au sésame Ø 11 cm

Art. 7074, 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.

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*



Produit en Suisse

### Buns au sésame Ø 9.5-10 cm

Art. 7079, carton de 48 pièces de

64 gr

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

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*



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.

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*



## BUNS

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

Convient aux régimes vegan.

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

Convient aux régimes sans lactose / vegan.

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

Convient aux régimes vegan.



11 cm

Produit en Suisse

### Buns brioché sésame noir smoky

Art. 7094, 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.

NOUVEAU



11 cm

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

sur commande

Produit en Suisse

### Buns à la saumure avec sésame Ø 11 cm

Art 7081.1/4039, 16x80 gr

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

Convient aux régimes vegan.

\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance



10-11 cm

Produit en France

### Buns Brioché pomme de terre

Art. 7084, carton de 30 pièces de

85 gr

Non coupés, laisser décongeler, hauteur 5-6 cm.



12 cm

Produit en Espagne

### Buns Brioché coupé Ø 12 cm

Art. 7071, carton de 60 pièces de

92 gr

Déjà coupés, laisser décongeler, hauteur 5 cm.

## BUNS



Ø  
11 cm

Produit en Espagne

### Buns BIO nature coupé Ø 11 cm

Art. 7072, carton de 60 pièces de

75 gr

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

Convient aux régimes vegan.



Ø  
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 décongeler.

Convient aux régimes vegan.



Ø  
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 décongeler à température ambiante ou mettre au four encore congelés à 200°C 2-4 min.

Convient aux régimes sans lactose / vegan.



Ø  
9 cm  
h: 3 cm

Produit en Espagne

### Croissant Bun'N'Roll

Art. 7075, carton de 36 pièces de

85 gr

Laisser décongeler, hauteur 3 cm.



## BRIOCHE COLORÉES

NOUVEAU



Ø  
7 cm

à commander avant 12h

Produit en France

### Brioche Jaune Ø 7 cm

Art. 8742, carton de 40

pièces de 50 gr

Non coupés, décongeler le produit 20 à 30 minutes entre 0 et +4°C. Ne pas recongeler un produit décongelé. Se conserve 24 heures après décongélation à +4°C maximum.

NOUVEAU



Ø  
7 cm

à commander avant 12h

Produit en France

### Brioche Verte Ø 7 cm

Art. 8743, carton de 40

pièces de 50 gr

Non coupés, décongeler le produit 20 à 30 minutes entre 0 et +4°C. Ne pas recongeler un produit décongelé. Se conserve 24 heures après décongélation à +4°C maximum.

NOUVEAU



Ø  
7 cm

à commander avant 12h

Produit en France

### Brioche Noire Ø 7 cm

Art. 8744, carton de 40 pièces de

50 gr

Non coupés, décongeler le produit 20 à 30 minutes entre 0 et +4°C. Ne pas recongeler un produit décongelé. Se conserve 24 heures après décongélation à +4°C maximum.

## 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 décongeler. (hauteur 3,5 cm)

Convient aux régimes vegan.



6 cm

Produit en Espagne

### Mini Buns au sésame Ø 6 cm

Art. 7069, carton de 120

pièces de 22 gr

Non coupés, laisser décongeler. (hauteur 3,5 cm)

Convient aux régimes vegan.



6 cm

Produit en Espagne

### Mini Buns brioché Ø 6 cm

Art. 7068, carton de 96 pièces

de 26 gr

Non coupés, laisser décongeler. (hauteur 3,5 cm)

NOUVEAU



5 cm

Produit en France

### Mini Bao Burger Ø 5 cm

\*\*Art. 7097, carton de 90

pièces de 25 gr

Convient aux régimes vegan.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



5 cm

Produit au Vietnam

### Pain Bao Ø 5 cm

Art. 7091, carton de 80

pièces de 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.

Convient aux régimes vegan.

NOUVEAU



4,5 cm

Produit en France

### Mini Brioches 4 couleurs Ø 4,5 cm

Art. 8753, 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.

4,5 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

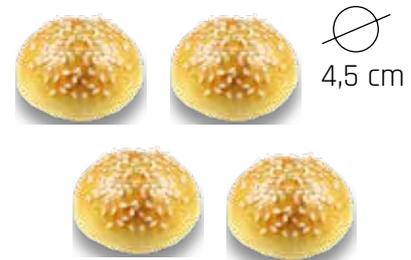
### Mini Brioches Noires Ø 4,5 cm

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.

4,5 cm



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

SANS  
GLUTEN



9-10 cm

Produit en Espagne

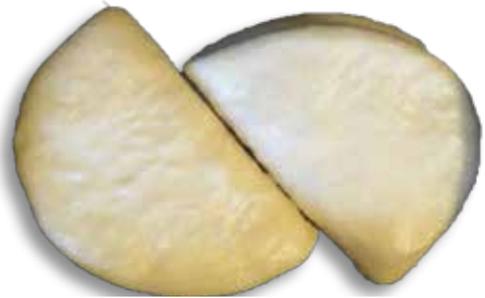
### Buns SANS GLUTEN Ø 9,3cm

Art. 8769, carton de 20 pièces de

80 gr

Non coupés, laisser dégeler.

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.



Produit au Vietnam

### 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.

Convient aux régimes sans lactose / vegan.

NOUVEAU



Produit en France

à commander avant 12h

### Bao Burger Ø 10 cm

\*\*Art. 7099, 48x70 gr

Convient aux régimes vegan.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

NOUVEAU



Produit en France

à commander avant 12h

### Gua Bao (hirata bun) 9x9 cm

\*\*Art. 7098, 60x55 gr

Convient aux régimes vegan.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

## PIZZA DONUT

NOUVEAU



10 cm

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

sur commande

Produit en Allemagne

### Pizza donut Tomates & Basilic

\*\*Art. 8378, carton de 16 pièces de 100

gr

Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 10 min. A consommer rapidement.

\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance

NOUVEAU



10 cm

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

sur commande

Produit en Allemagne

### Pizza donut Cheddar & Jalapeño

\*\*Art. 8379, carton de 16 pièces de 100

gr

Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 10 min. A consommer rapidement.

\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance

## BAGELS



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.

Convient aux régimes vegan.



4 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.

Convient aux régimes vegan.



5 cm

11 cm

Produit en Espagne

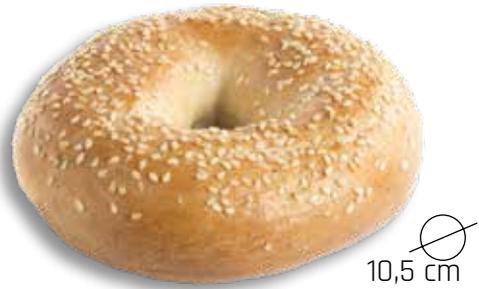
### Bagel Cristallino, Ø 10.5 cm

Art. 7781, carton de 60 pièces de 55 gr

Laissez décongeler pendant 25 min. à température ambiante.

Convient aux régimes vegan.

*la recette du pain Cristallino: un intérieur presque sans mie, avec de larges alvéoles et un extérieur avec une très fine croûte mais tout de même très croustillante! C'est le résultat d'un processus à forte hydratation, soit 90% d'eau dans la farine qui garantit sa délicatesse ainsi que sa manipulation complexe en boulangerie - Recette artisanale et gastronomique - recette naturelle à base de levain et d'huile d'olive!*



Produit aux Pays-Bas

### Bagels 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.

Convient aux régimes vegan.



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.

Convient aux régimes vegan.



Produit en Suisse

### Bagels Rustico

\*\* Art. 7779, carton de 28 pièces de 100 gr

Non coupé, le produit peut être consommé soit simplement décongeler (environ 60 min température ambiante) ou le mettre au four encore congelé à env. 200°C pendant env. 2-4 min.

Convient aux régimes vegan.

\*\* A commander 4 jours ouvrables en avance

# PITA, KEBAB, NAAN, LAFFA



Produit en Israël

## 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 ramollisse.

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*



Produit en Israël

## Mini pain pita cocktail Ø 6 cm

Art. 7225, carton de 4 kg, env. 220 pces de 18 gr

Préparation froide ou chaude.

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*



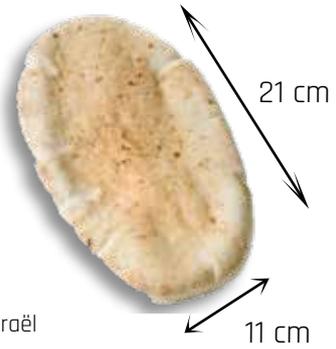
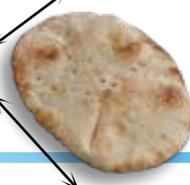
Produit en Grande-Bretagne

## Pain Naan

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

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*

16-18 cm\*



Produit en Israël

## 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.

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*

- VEGAN
- PRODUITS CLEAN
- LEVAIN
- ARTISANAL



25 cm

Produit en Israël

## Pain Laffa

Art. 7718, carton de 70 pièces de 95 gr

Laisser décongeler environ 30 min. à température ambiante. A consommer froid ou chaud.

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*



env. 14 cm

Produit en France

## 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.

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*

## PAIN SUÉDOIS

37,5 cm

16 cm

18 cm

**NOUVEAU**

4 cm

Produit en Suède

### Pain suédois Ø 16 cm

Art. 9400, 96x55 gr

Laisser dégeler.

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

Art. 9402, 24x175 gr

Convient aux régimes vegan.

Produit en Suède

### Mini Pain suédois Ø 4 cm

Art. 9404, ct de 1 kg,

env. 280x3,5 gr

Laisser dégeler.

## WRAPS



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

Art. 7244, \*8x18x91 gr

\*(vente au détail possible)

Convient aux régimes sans lactose / vegan.



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

Art. 7253, 8x18x69 gr

Convient aux régimes sans lactose / vegan.

**NOUVEAU**

SANS GLUTEN



20 cm

### Wraps sans gluten (42 gr)

Produit en Irlande du Nord

Art. 7243, carton de \*8

sachets de 12 pces de 42 gr

\*(vente au détail possible)

Micro-ondes (750W): 10 à 15 secondes ou Poêle (feu moyen) : 10 à 15 secondes



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

Art. 7246, 144x91 gr

Convient aux régimes sans lactose / vegan.



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

Art. 7245, 144x91 gr

Convient aux régimes sans lactose / vegan.



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

Art. 7246.1, 8x18x91 gr

Convient aux régimes sans lactose / vegan.

## TRAITEUR



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.



Produit en France

### Mini Brioches 4 couleurs Ø 4,5 cm

Art. 8753, 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 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)



Produit en Suisse

### Blinis party 6 gr GRTA

Art. 9416, carton

de 256 pièces de 6 gr (0.38/

pc)

Laissez décongeler.



Produit en France

### Mini Bao Burger Ø 5 cm

\*\*Art. 7097, carton de

90 pièces de 25 gr (France)

Convient aux régimes vegan.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

Art. 7091, carton de 80

pièces de 30 gr (Vietnam)



Produit en France

### Assort. de mini Moricettes 10 cm

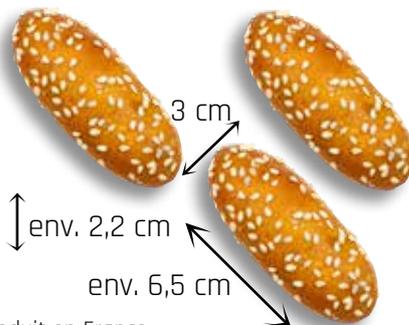
Art. 8560, carton de 60 pièces de

25 gr

Assortiment de petits pains délices.

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

Convient aux régimes vegan.



Produit en France

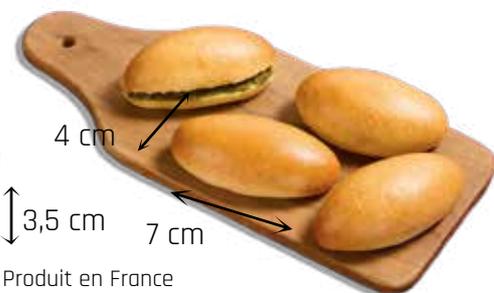
### Mini Moricettes au sésame

Art. 8754, carton de 250

pièces de 11 gr

Laisser décongeler à température ambiante pendant environ 1 heure.

Convient aux régimes vegan.



Produit en France

### Mini navette nature 7 cm

Art. 8741, carton de 50 pièces de

15 gr

Petit pain brioché à garnir pour la réalisation de sandwiches. Sortir les navettes 1 h avant leur consommation et les laisser décongeler à température ambiante sous film pour éviter tout dessèchement

## BALLONS DE TABLE



Produit en France

### Assortiment de Mini pains pérène

Art. 8506.3/X58, carton de 3 sachets de 25 pièces de 50 gr  
Au levain, sésame et multigrains.  
Cuisson (au four à air pulsé): env. 6 min à 210°C.  
*Convient aux régimes vegan.*



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.  
*Convient aux régimes vegan.*



Produit en Suisse

### Ballons assortis

\*\* Art. 18078, carton de 200 pièces de 44 gr (4x50 pces)  
4x50 pièces: ballon seigle, mini torsade, flûte fournil, carré aux graines  
Cuire 9-11 minutes à 185-190°C.  
*Convient aux régimes vegan.*

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

à commander avant 12h



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.  
*Convient aux régimes vegan.*



## PETITS PAINS



Produit en Suisse

à commander avant 12h

### Mini pain torsadé aux graines

\*\* Art. 18109, carton de 100 pièces de 35 gr

Cuire 4-6 minutes à 220-230°C.

Convient aux régimes vegan.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



Produit en Suisse

à commander avant 12h

### Mini ballon Viking

\*\* Art. 18110, carton de 100 pièces de 35 gr

Cuire 4-6 minutes à 220-230°C.

Convient aux régimes vegan.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



Produit en Suisse

à commander avant 12h

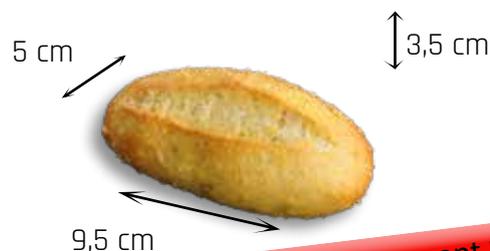
### Mini pavé aux graines

\*\* Art. 18114, carton de 50 pièces de 35 gr

Cuire 4-5 minutes à 220-230°C.

Convient aux régimes vegan.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



Produit en Suisse

à commander avant 12h

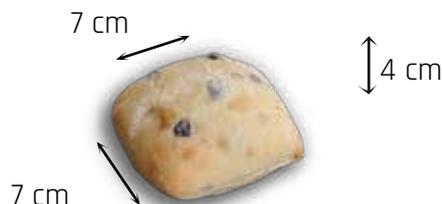
### Mini pain au maïs

\*\* Art. 18111, carton de 60 pièces de 35 gr

Cuire 4-6 minutes à 220-230°C.

Convient aux régimes vegan.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



Produit en Suisse

à commander avant 12h

### Mini carré aux olives

\*\* Art. 18115, carton de 50 pièces de 35 gr

Cuire 4-6 minutes à 220-230°C.

Convient aux régimes vegan.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.

## PETITS PAINS



Produit en France

### **FINEDOR Petit pain recette Lenôte**

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.

*Convient aux régimes vegan.*



Produit en France

### **FINEDOR Petit pain aux graines anciennes recette Lenôte**

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, ouïa fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.

*Convient aux régimes vegan.*



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

Produit en Suisse

**sur commande**

### **Ballon de table blanc (32 gr)**

\*\* Art. 9327/5272,

carton de 48 pièces de 32 gr

Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 2-3 min. A consommer rapidement

*Convient aux régimes vegan.*

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

## 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 délicats.

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

*Convient aux régimes vegan.*



4 cm

12 cm

Produit en France

### Bagel brezel au sésame

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.

*Convient aux régimes vegan.*



Produit en Suisse

### Brezel au beurre

Art. 9317.3, carton de 50

pièces de 62 gr

Emballé individuellement, laisser décongeler.



NOUVEAU



3 cm

env. 2,2 cm

env. 6,5 cm

Produit en France

### Mini Moricettes au sésame

Art. 8754, carton de 250 pièces de 11 gr

Laisser décongeler à température ambiante pendant environ 1 heure.

*Convient aux régimes vegan.*



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

sur commande

Produit en Suisse

### Buns à la saumure avec sésame Ø 11 cm

Art 7081.1/4039, 16x80 gr

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

*Convient aux régimes vegan.*

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



Produit en Suisse

### Mini tresse délice

Art. 18161, carton de 72 pièces de

75 gr

Laisser décongeler.



## BOULANGERIE A LA SAUMURE



Produit en Suisse

### Jumbo Brezel à la saumure

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



Produit en France

### Brezel Cru

Art. 9316, carton de 84 pièces de 85 gr  
Produit en pâte à brioche légèrement salé, en forme de noeud, cru surgelé. Le colis contient un sachet de sel (140g). Déposer les brezels sur la plaque de cuisson, laisser décongeler 30 minutes à température ambiante, saupoudrer légèrement de gros sel (sachet contenu dans le carton), puis cuire pendant 8 à 10 minutes à 180°C.  
*Convient aux régimes vegan.*



Produit en Suisse

### Brezel salé fourré au beurre

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



Produit en Suisse

### Brezel à la saumure, petit

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



Produit en Suisse

### Brezel bavarois à la bière

\*\*Art. 9393, carton de 72 pièces  
de 110 gr  
Laisser décongeler 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.**



Produit en Suisse

### Jumbolino brezel saumure

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

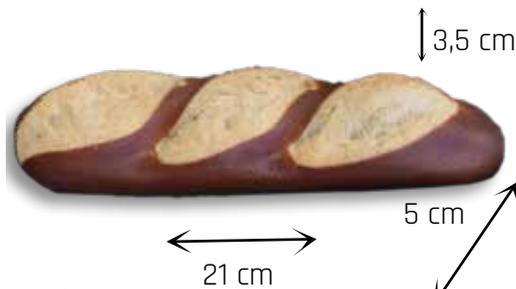
## BOULANGERIE A LA SAUMURE



Produit en Suisse

### Délice salé, 12 - 13 cm

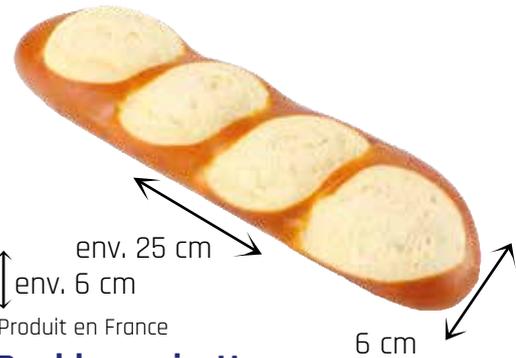
Art. 9390/5520, carton de  
50 pièces de 60 gr  
Laisser dégeler.



Produit en France

### Délice/moricette, env. 21 cm

Art. 9388, carton de 35 pièces de  
80 gr  
Laisser dégeler.  
*Convient aux régimes vegan.*



Produit en France

### Double moricette

Art. 9386, carton de 70 pièces  
de 120 gr  
Sortir le produit du sachet et le laisser décongeler  
à température ambiante pendant environ 1 heure.  
Ne pas recongeler un produit décongelé.  
*Convient aux régimes vegan.*



Produit en Suisse

### Délices SGA

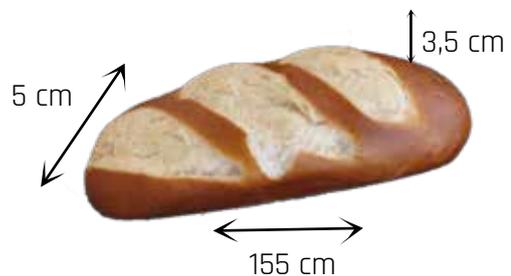
Art. 18160, carton de 90 pièces de  
45 gr  
Laisser dégeler



Produit en Suisse

### Maxi délice au sésame

**\*\*** Art. 18163, carton de 100 pièces  
de 70 gr  
Laisser dégeler  
**\*\* A commander avant 12h pour une livraison le len-  
demain.**



Produit en France

### Délice/moricette, env. 15 cm

Art. 9389, carton de 45 pièces de  
65 gr  
Laisser dégeler.  
*Convient aux régimes vegan.*

## 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.

*Convient aux régimes sans gluten.*



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 film 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.

## PANINIS



Produit en Suisse

### Panini, 21 cm

Art. 8559, carton de 80 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 Suisse

### Ciabatta Tomates & Basilic

\*\* Art. 18099, carton de 30 pièces de 140 gr

Cuire 12-15 minutes à 200-210°C.

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



Produit en Suisse

### Panini 25 cm

\*\* Art. 18091, carton de 60 pièces de 115 gr

Laisser décongeler

\*\* A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



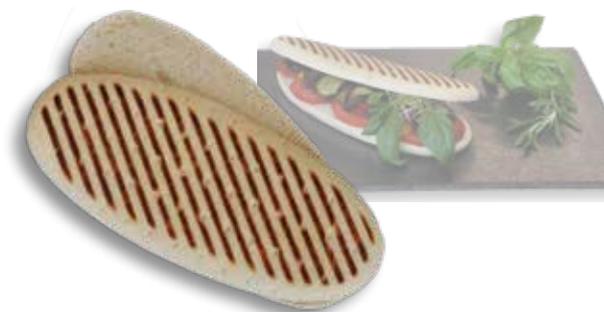
Produit en France

### 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).

Convient aux régimes vegan.



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.

Convient aux régimes vegan.

## PANINIS



Kern & Sammet<sup>®</sup>  
Dart suisse de la boulangerie

Produit en Allemagne

### Ciabatta

Art. 9320/5058, carton de 55 pains de 100 gr, env. 18,5x7,5 cm

*Convient aux régimes sans lactose / vegan.*

Cuisson 2-4 min. à 200°C.

Non coupé.

*Convient aux régimes vegan.*



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 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 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 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 & Mozzarella

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

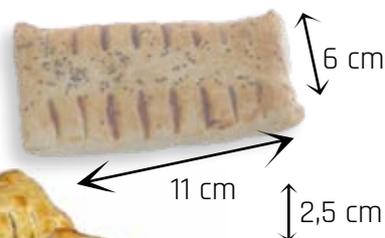
#### Strudel/Friand au Brocoli et Ricotta

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.



#### 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.

### NOUVEAU



Produit en Suisse

#### Strudel/Friand au boeuf

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

Art. 9004, carton de 30 pièces de

130 gr

Cuisson env. 10-15 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 Chèvre & Epinards

Fabriqué en France

Art. 9149, carton de 18 pièces de 200 gr

Préchauffer le four à 200°C et faire cuire 35-40 minutes à 180°C dans le moule. Ne pas dépasser 220°C.

Se conserve 24 heures après cuisson à +4°C maximum.

Ne pas recongeler un produit décongelé..



Produit en France

### Quiche 3 Fromages

Fabriqué en France

Art. 9152, carton de 18 pièces de 200 gr

Préchauffer le four à 200°C et faire cuire 35-40 minutes à 180°C dans le moule. Ne pas dépasser 220°C.

Se conserve 24 heures après cuisson à +4°C maximum.

Ne pas recongeler un produit décongelé..



Produit en France

### Quiche Lorraine

Fabriqué en France

Art. 9154, carton de 18 pièces de 200 gr

Préchauffer le four à 200°C et faire cuire 35-40 minutes à 180°C dans le moule. Ne pas dépasser 220°C.

Se conserve 24 heures après cuisson à +4°C maximum.

Ne pas recongeler un produit décongelé..



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

Parc: UE

Art. 9157, carton de 12 pièces de

180 gr

Cuisson 20-25 min à 180°C.

## 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).



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.



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.



Produit en Suisse

### Croissant au jambon

Art. 18092, carton de 60 pièces

de 90 gr

Décongeler 30-45 minutes à température ambiante, dorer à l'oeuf, cuire 25-28 minutes à 175/180°C (avec 20% d'humidité si possible)



Produit en Suisse

### Croissant jambon et fromage

Art. 18093, carton de 60 pièces de 95 gr

décongeler 30-45 minutes à température ambiante, cuire 27-29 minutes à 175/180°C (avec 20% d'humidité si possible)



## SNACKS BOULANGERS



PRODUITS FABRIQUÉS  
LOCALEMENT



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.



PRODUITS FABRIQUÉS  
LOCALEMENT



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.



PRODUITS FABRIQUÉS  
LOCALEMENT



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.



Kern Sammet  
C'est suisse de la boulangerie

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 cir-  
culant environ 180°C)

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



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.

# 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.

30 cm



## 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.  
Convient aux régimes vegan.

## Platinum Fond de Pizza Ø 30 cm

Art. 9095, carton de 20 pièces de 200 gr, Cuisson 8 min. à 250°C.  
Convient aux régimes sans lactose / vegan.



NOUVEAU

SANS GLUTEN



30 cm

## Fonds de pizza rectangulaire GASTRO, 50x30 cm

Art. 1341.1, carton de 20 pièces de 450 gr,  
Cuisson 8 min. à 250°C.  
Convient aux régimes sans lactose / vegan.

## Fond de Pizza sans gluten

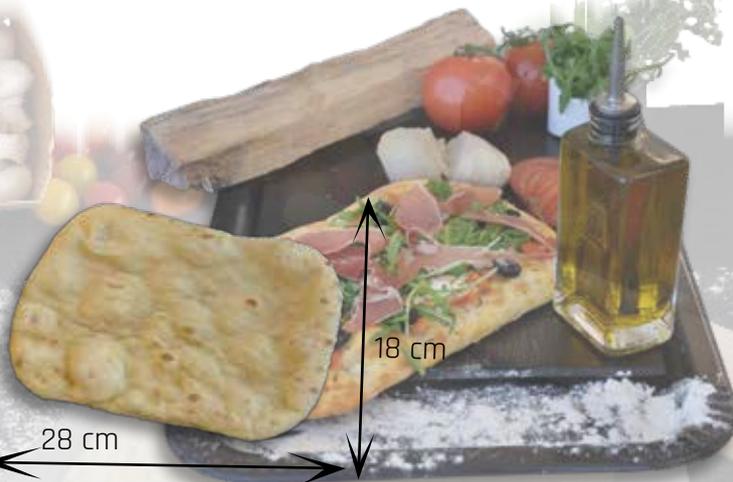
Produit en Italie

Art. 9096, carton de 15 pces de 200 gr

## Pizza Nuvola precotta 18x28 cm

Italie

Art. 1304, carton de 24x200 gr  
Convient aux régimes sans lactose / vegan.



18 cm

28 cm

## La Pinsa precotta 18x28 cm

Italie

Art. 1305, carton de 24x220 gr  
Convient aux régimes sans lactose / vegan.

Suggestion de présentation



18 cm

28 cm

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.



### 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)



### 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

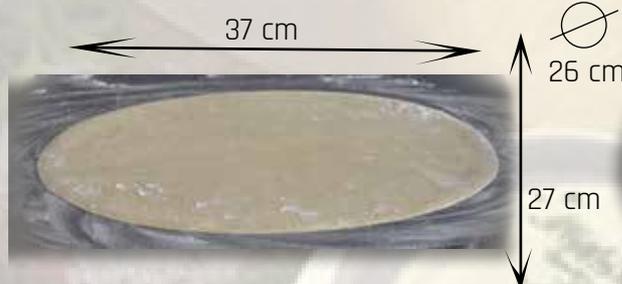


### Flammenkuchen, 120 gr (fond)

Art. 9082, carton de 40 pièces de 120 gr.

\*(vente possible par 15 pièces)

Convient aux régimes sans lactose / vegan.



### Flammenkuchen, 150 gr (fond)

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

Convient aux régimes sans lactose / vegan.



### Flammenkuchen garnies, 250 gr

Lardons de porc: DE/EU

Art. 9083, carton de 10 pièces de 250 gr,

Cuisson 8 min. à 250°C.

## PIZZAS



Offrez à vos clients le goût authentique de l'Italie avec Terra Nostra.

- Pizzas artisanales directement d'Italie, fabriquées avec des ingrédients locaux et naturels.
- Aucun investissement dans des équipements coûteux.
- Pas besoin de personnel formé
- Prêtes en seulement 2,5 minutes (temps de cuisson variable)



∅  
22 cm ou 29 cm

### Pizza Marguerite 22 cm

Art. 1307, carton de 36 pièces de 260 gr  
Conseils de préparation: 3-4 minutes au four.

### Pizza Marguerite 29 cm

Art. 1306, carton de 24 pièces de 420 gr  
Conseils de préparation: 3-4 minutes au four.



∅  
29 cm

### Pizza 4 Fromages 29 cm

Art. 1308, carton de 24 pièces de 420 gr  
Mozzarella, gorgonzola, emmental, parmesiano.  
Conseils de préparation: 3-4 minutes au four.



∅  
29 cm

### Pizza au Jambon 29 cm

Origine porc (Italie)

Art. 1310, carton de 24 pièces de 440 gr  
Conseils de préparation: 3-4 minutes au four.



∅  
29 cm

### Pizza au Salami piquant 29 cm

Origine porc (Italie)

Art. 1309, carton de 24 pièces de 440 gr  
Conseils de préparation: 3-4 minutes au four.



# PIZZAS



40x30 cm

## Pizza Marguerite Romana rectangulaire

Art. 1312, carton de 18 pièces de 950 gr  
Conseils de préparation: 3-4 minutes au four.



### NOUS VOUS PRÊTONS LES FOURS

Contactez-nous pour plus d'informations

### FOUR A PIERRE

Pas besoin d'investir dans des équipements coûteux à long terme - des fours compacts et économes en énergie sont proposés en prêt.

### FOUR A SIMPLE ETAGE



DIMENSIONS	DIMENSIONS DU COMPARTIMENT	PUISSANCE
27,5 x 56 x 58 cm	12 x 41 x 42 cm	2000 w
en prêt dès 72 pizzas/mois		

### FOUR A DOUBLE ETAGE



DIMENSIONS	DIMENSIONS DU COMPARTIMENT	PUISSANCE
43,5 x 56 x 58 cm	12 x 41 x 42 cm	3000 w
en prêt dès 144 pizzas/mois		

## 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



Produit en Belgique

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.

SANS  
GLUTEN



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.

Convient aux régimes sans gluten.

## 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.



Produit en Allemagne

### 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 160 pces de 25 gr  
Laissez décongeler les produits 30-60 min. à température ambiante.

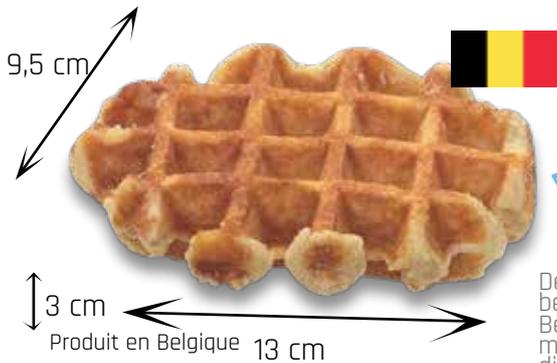


Produit aux Pays-Bas

### 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.



Produit en Belgique

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.

### 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 gouffrier 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 Italie

### Baba au rhum (112 gr)

Art. 9766, carton de 10 pièces de 112

gr

Un des desserts les plus tendance du moment ! Au format bouchon et généreux en rhum.

Décongeler en chambre froide positive entre 0°C et 4°C pendant 5 à 6 heures



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

### Mini Madeleine pur beurre nature

Art. 7808, carton de 140 pièces de

18 gr

Laisser décongeler 30-60 min. à température ambiante,

## DONUTS



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



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



Produit en Belgique

### 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



Produit en Belgique

### 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 36 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

Art. 7797, carton de 36  
pièces de 58 gr

Laisser décongeler 30-60 min. à température ambiante.



Produit en France

### Donuts au Chocolat Ø 9 cm

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



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.



Produit en Espagne

## Cronut au Chocolat

Art. 7766, carton de 22 pièces de

95 gr

Laisser décongeler 20 min. à température ambiante.



## ECLAIRS, GOURMANDISES A BASE DE PÂTE À CHOU



Produit en France

### Eclair au Chocolat

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



Produit en France

### Maxi Eclair à la Vanille

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



Produit en France

### Maxi Eclair au Café

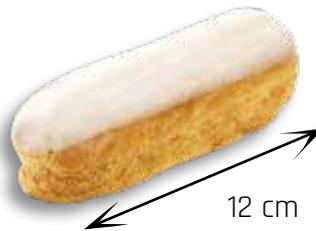
Art. 96602, carton de 60 pièces de 80 gr  
Laisser décongeler.



Produit en France

### Eclair au Chocolat

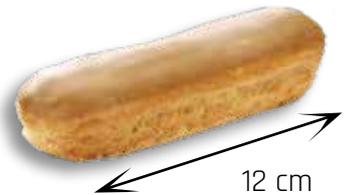
Art. 9660, carton de 96 pièces de 45 gr  
Laisser décongeler.



Produit en France

### Eclair à la Vanille

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



Produit en France

### Eclair au Café

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



Produit en Belgique

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

Art. 9040, carton de 3 kg (environ 240 pièces/carton)  
Laisser décongeler.

8 cm



Produit en France

### Paris-Brest

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



Produit en France

### Choux parfum vanille

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

**sur commande**

# 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

ø 8 cm



Produit en France

## Sablé Breton au beurre, cru

Art. 7784, carton de 96 pièces de

60 gr

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

Suggestion de présentation

## 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

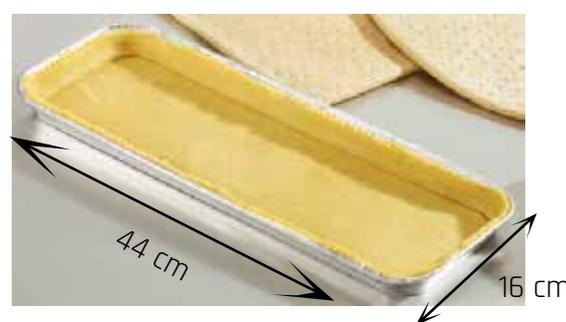
### Mini Fonds de tartelette crus, Ø 45mm

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

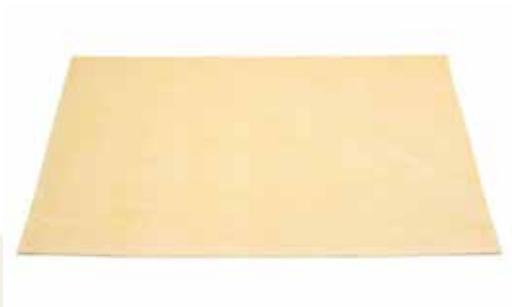
Art. 9695, carton de 6 feuilles 500 gr,  
38x58x0.7 mm  
Oeufs issu d'un élevage en plein air



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  
*Convient aux régimes vegan.*



Ø  
7,2 cm

### Coques de Macaron Vanille à garnir

Art. 9846, carton de 72 coques de 18 gr (36 macarons/ct)  
Laisser dégeler et garnissez à volonté.  
*Convient aux régimes sans lactose.*



Ø  
7,2 cm

### Coques de Macaron Cacao à garnir

Art. 9847, carton de 72 coques de 18 gr (36 macarons/ct)  
Laisser dégeler et garnissez à volonté.  
*Convient aux régimes sans lactose.*



Ø  
7,2 cm

### Coques de Macaron Roses à garnir

Art. 9848, carton de 72 coques de 18 gr (36 macarons/ct)  
Laisser dégeler et garnissez à volonté.  
*Convient aux régimes sans lactose.*

# 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.

Convient aux régimes sans gluten.

SANS GLUTEN

Produit en France

## Petit pain aux graines SANS GLUTEN

Art. 8757, carton de 50

pièces de 45 gr

Convient aux régimes sans gluten / vegan.

SANS GLUTEN

Produit en Espagne

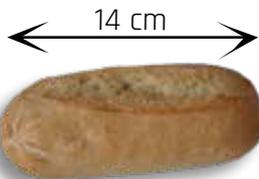
## Muffins au chocolat SANS GLUTEN

Art. 13400, carton de

20 pièces de 85 gr

Convient aux régimes sans gluten

SANS GLUTEN



14 cm

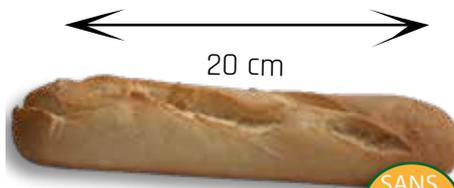
SANS GLUTEN

Produit en Espagne

## Petit pain SANS GLUTEN

Art. 13392, carton de 20 pièces de 50 gr.

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.



20 cm

SANS GLUTEN

Produit en Espagne

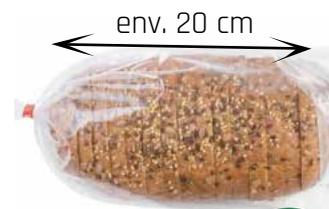
## Demi-Baguette SANS GLUTEN

Art. 13391, carton de 15 pièces

de 100 gr

Emballée individuellement.

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.



env. 20 cm

env. 9 cm

SANS GLUTEN

Produit en Espagne

## Pain tranché aux céréales SANS GLUTEN

Art. 13406, carton de 6 pains

de 300 gr

hauteur: env. 6 cm

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.



SANS GLUTEN

9-10 cm

## Buns SANS GLUTEN Ø 9,3cm

Art. 8769, carton

de 20 pièces de 80 gr  
Non coupés, laisser dégeler.

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.

Produit en Espagne

SANS GLUTEN

env. 20 cm



env. 9 cm

Produit en Espagne

## Pain toast tranché SANS GLUTEN

Art. 13402, carton de

6 pains de 300 gr

Hauteur: env. 9,5-10 cm.

Convient aux régimes sans gluten.



SANS GLUTEN

Produit en Espagne

## Croissant au beurre SANS GLUTEN

Art. 13405, carton

de 50 pièces de 30 gr

Convient aux régimes sans gluten.

NOUVEAU



SANS GLUTEN

## Wraps sans gluten (42 gr)

Produit en Irlande du Nord

Art. 7243, carton de \*8

sachets de 12 pcs de 42 g

\*(vente au détail possible)

20 cm



SANS GLUTEN

Produit en Espagne

## Pain au Chocolat SANS GLUTEN

Art. 13403, carton

de 48 pièces de 60 gr

Convient aux régimes sans gluten.

NOUVEAU



SANS GLUTEN

30 cm

## Fond de Pizza sans gluten

Produit en Italie

Art. 9096, carton de 15

pcs de 200 gr

à commander avant 12h

## SAVEURS 2025



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

## LABELS 2025



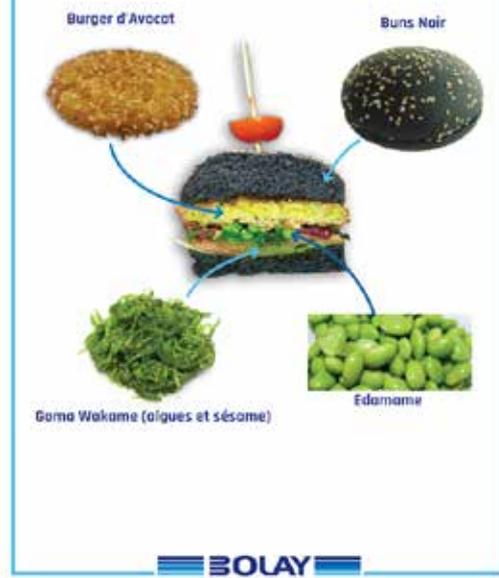
www.bolaysa.ch ☎ 022 367 25 50 ✉ commande@bolaysa.ch

## PÂTISSERIES 2025



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