

PRODUITS FESTIFS 2024

Pour assurer vos livraisons le jour ouvrable suivant, veuillez passer vos commandes avant 15h



Von Kaenel

Chers Clients,

Les fêtes approchent! Bruts ou élaborés, nous avons sélectionné une belle collection de produits raffinés qui raviront vos convives.

Nous vous invitons à parcourir notre catalogue et réserver vos produits pour les fêtes le plus rapidement possible - tous les produits seront disponibles sous réserve des stocks disponibles.

VON KAENEL SA
Votre partenaire local de qualité

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

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

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

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

SOMMAIRE



LES LÉGUMES	4
LES CHAMPIGNONS	4
LE RIZ	5
LES ACCOMPAGNEMENTS (PATES, POLENTA, POMMES DE TERRE)	6-7
LES POISSONS & CRUSTACÉS	8-9
LES VOLAILLES	10
PAIN POUR ACCOMPAGNER LE FOIE GRAS	11
LES PLAQUES DE PAIN DE MIE	12-13
PAIN SURPRISE	13
PATE A BRICK, PATE FILO	14
LES CANAPÉS APÉRITIFS	15
LES FEUILLETÉS SALÉS	16-17
LES BLINIS ET MINI BUNS A GARNIR, MINI BAO, MINI PITA	18-21
LE SPÉCIALITÉS AU FROMAGE	22-23
LES APÉRITIFS ASIATIQUES	24-25
LES CREVETTES	26
LES BUNS	27
LES BÛCHETTES DE NOËL	28
LES SAPINS DE NOËL	29
LES GALETTES DES ROIS	29
LES INDIVUELS	30-32
LES INDIVIDUELS GLACÉS	32
LES BUNDT'S CAKE	32
LES CAFÉS GOURMANDS	33-34
LES MACARONS	34
LES PLATEAUX SUCRES	35-37
LES DEMI-CADRES	38
LES ROULÉS	38
LES ENTREMETS EN BANDE	39
LES GLACES	40
LES PUREES DE FRUITS & LES COULIS	41
LES FEUILLES DE GÉNOISE, PÂTE FEUILLETÉE	42
LES FONDS DE TARTE	42-43
LES MEUH'RINGUES	43

LES LÉGUMES ET CHAMPIGNONS



10 cm

Cardons

Espagne

Art. 1507, 2x2,5 kg



Tatin de Légumes et Thym

France

Art. 7907, ct de 12x100 gr

Des courgettes, aubergines, tomates, poivrons et oignons confits, relevés d'huile d'olive et de thym sous une pâte feuilletée. Préparation sans décongélation, préchauffer le four à 180°C, poser la tatin dans son moule encore surgelés sur une plaque à mi hauteur et réchauffer 20 à 25 minutes au four à 180°C puis retourner sur une assiette.

NOUVEAU



Fagot de haricots, lien végétal (35 gr)

Art. 7380, ct de 48x35 gr



Fagot de haricots avec lard (55 gr)

Lard: UE, Haricots: France

Art. 7379.1, ct de 30x55 gr

Cèpes lamelles

Espagne (cèpes de Bordeaux)

Art. 4013, ct de 2x1 kg



Chanterelles

Allemagne/Pologne

Art. 4031, ct de *5x1 kg

*(vente au détail possible)



Tatin de Butternut, Carottes & Châtaigne

France

Art. 7908, ct de 24x100 gr

Tatin cuite surgelée composée d'une pâte feuilletée (34%) et d'un mélange de courge butternut grillée, carotte jaune, oignon pré-frit et châtaigne.

Sans décongélation préalable, dans un four plein, réchauffer sur plaque avec son contenant pendant 20 minutes au four sec préchauffé ventilé à 160°C jusqu'à atteindre une température de + 70°C pendant au moins 2 minutes à coeur du produit Démouler en retournant. Ne pas restituer ce produit au micro-ondes.

dès novembre



Morilles

Turquie

Art. 4041, ct de *3x1 kg

*(vente au détail possible)

LE RIZ



Riz noir complet 100% italien



texture «al dente»

prêt en 90 secondes seulement

surgelé IQF

Riz noir cuit

Italie

Art. 7135, ct de 4x800 gr

Préparation du risotto: Préparez le condiment préféré, ajoutez le riz encore congelé et remuez pendant 90 secondes jusqu'à consistance désirée (si le condiment est très sec, ajoutez une goutte d'eau)

Préparation du riz comme accompagnement: verser le riz surgelé dans une casserole, ajouter quelques cuillerées d'eau ou d'huile, remuer pendant 90 secondes



Cultivé dans la province de Milan
100 % riz carnaroli italien

Risidoro Carnaroli "Gran Riserva"

Italie, risotto

Art. 7137, ct de 3 kg

Préparation: à manger après cuisson

• Comment préparer le risotto: Préparez le condiment préféré, ajoutez le riz encore congelé et remuez pendant 90 secondes jusqu'à consistance désirée (si le condiment est très sec, ajoutez une goutte d'eau)

• Préparer le riz blanc comme accompagnement: verser le riz surgelé dans une casserole, ajouter quelques cuillerées d'eau ou d'huile, remuer pendant 90 secondes.



Suggestion: risotto aux cèpes.

Le riz Carnaroli est la variété idéale pour le risotto. Il est facile à cuire et absorbe facilement les assaisonnements et les saveurs.

Ce riz provient du district rural Riso e Rane, un district comprenant quelques dizaines de fermes du Parc Ticino qui fabrique du riz local (cultivé dans un rayon de 15 km de par rapport à notre fournisseur italien)

LES ACCOMPAGNEMENTS



Lingot de Polenta crémeux à l'emmental (30 gr)

Europe

Art. 7185, ct de 2x2,5 kg

Polenta crémeuse préfrite à l'emmental en forme de lingot permettant divers dressages (façon pomme Pont Neuf).

Mini galettes de Polenta 1/2 lune (env. 28 gr)

Produit en Suisse

Art. 3940, ct de 2x2,5 kg

Cuisson au four 200°C (18-21 min.) / Combi-steamer 200°C (15-18 min.) / Poêle (10-12 min.)

KADI®



Nids de Tagliatelles noires, 22 gr

Italie

Art. 6157, 2 kg

(avec de l'encre de seiche)



Fagotti aux Truffes Noires

Art. 6029.1, ct de 3 kg

végétarien



Agnolotti aux figues et pecorino

**Art. 6066, ct de 2x2 kg

Pecorino (fromage de brebis)

**A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.

sur commande

végétarien

hilcona
FOODSERVICE

Agnolotti aux Truffes

**Art. 6029, ct de 2x2 kg

**A commander avant 12h trois jours ouvrables avant.



sur commande

végétarien

hilcona
FOODSERVICE

Tortelli au Saumon

Saumon FAO 67

Art. 6009, ct de 2x2 kg



Ravioles du Dauphiné

France, Label Rouge

Art. 5981, *5x1 kg

*(vente au détail possible)

Une pâte de blé tendre aux oeufs frais farcie de fromage blanc et de comté relevé de persil.

végétarien



KADI°

Rösti Vol au Vent, env. 75 gr

Art. 3909, 4 kg (env. 53x70 gr)

Cuisson 17-19 min. à 180°C au combi-steamer.



KADI°

Duchesse 50 gr préfrite

Art. 3199, 2x2,5 kg

Combi-steamer 175°C: 14 minutes.



KADI°

Rösti demi-lune 145 préfrits

Art. 3915, 2x2,5 kg

Poêle à frire 10-15 min. ou au combi-steamer 180°C 14-16 min.



Ø
9 cm

Galettes Anna (60 gr)

Europe

Art. 1751.1, ct de 2,4 kg (40x60 gr)

Fines lamelles de pommes de terre disposées en rosace, dorées au beurre puis cuites Sans décongélation, réchauffez 15 min. au four à 200°C.

Suggestion de présentation:
Gratin de Pommes de Terre et Sauce vin
jaune aux morilles et écrevisses.



Suggestion de présentation:
Gratin de Pommes de Terre et
Carpaccio de cèpes.



Gratin de pommes de terre premium

Europe

Art. 7180, ct de 20x100 gr

Sans décongélation : réchauffer au four traditionnel 20 min à 180°C
ou au four à micro-onde 3 minutes 20 sec. à 750W.



↑ env. 4 cm

LES POISSONS & CRUSTACÉS

NOUVEAU

Aile de Raie (400 gr et plus)

Faja radiata/Leucoraja ocellata, sauvage, pêché filets maillants et similaires en FAO 21 (Atlantique Nord-Ouest), simple congélation terre, USA, poids net.

Art. 4237, ct de 5 kg



Issu de pêche durable



Issu de pêche durable

Filet de flétan Royal, 120-150 gr/pce

Reinhardtius hippoglossoides pêché au chalut en FAO 21 (Atlantique Nord Ouest), MSC. Poids net, IQF, sans peau, pauvre en arêtes.

Art. 4251, ct de 5 kg



Filet d'Ombre Chevalier 140-160 gr

Salvelinus alpinus, élevé en aquaculture en Islande, BAP, GLAZING 5%

Art. 4208, ct de 5 kg



Issu de pêche durable



Médailles de Thon 170-230 gr

Thunnus albacares pêché aux crochets, lignes, seines en FAO 71, 51, 57, 61 (Pacifique Centre-Ouest, Océan Indien Ouest, Océan Indien Est, Pacifique Nord-Ouest) GLAZING 10%

Art. 4360, carton de *5x2 kg

*(vente au détail possible)

Saku de Thon (thon en bloc) 200-600 gr

Thunnus albacares pêché aux crochets, lignes, seines en FAO 71, 51, 57, 61 (Pacifique Centre-Ouest, Océan Indien Ouest, Océan Indien Est, Pacifique Nord-Ouest) Poids net

Art. 4361, carton de 10 kg

(emballé sous-vide par bloc de 200-600 gr)





Saumon fumé, pré tranché

Salmo Salar Norvège, poids net

Art. 4912, plaque de 1 kg



Issu de pêche durable

Noix de St-Jacques sans corail

Placopecten magellanicus à la drague, FAO 21 (USA), MSC, GL 20%

Art. 4682, 1 kg

Prix valable dès le 28.10 au 31.12.2024: 27.50/kg



Issu de pêche durable

Tartare de Saumon (fumé et nature)

Norvège

Art. 9197, ct 25x180 gr, ASC

Mélange de saumon fumé et non fumé, produit artisanal, laisser décongeler et assaisonner.

Art. 9198, ct de *15x1 kg *(vente au kg possible)

Saumon nature, produit artisanal, laisser décongeler et assaisonner.



Issu de pêche durable

Queues de Crevettes décortiquées, Tail-on, Blacktiger 8/12

Penaeus monodon, élevage au Vietnam, GL 20%, ASC

Art. 4214.1, ct 5x1 kg



Queues de Crevettes décortiquées, Blacktiger, 16/20

Penaeus monodon, élevage au Bangladesh, GL 20%

Art. 4212, ct *10x1 kg *(vente au kg possible)



Queues de Crevettes décortiquées, Vannamei, 16/20

Litopenaeus Vannamei, élevage au Vietnam, GL 20%, ASC

Art. 4212.2, ct *10x1 kg *(vente au kg possible)

Crevettes entières 8/12

Pseudocystus Maculatus FAO 81, Bangladesh/Vietnam, GL 20%, ASC

Art. 4530, ct de *5x1 kg *(vente par kg possible)

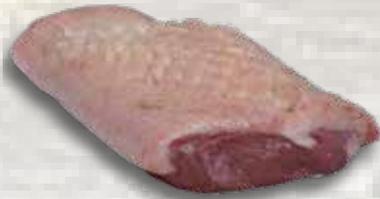
Noix de pétoncles sans corail, 40/60

Pecten yessoensis pêché à la drague en FAO 61, Grande-Bretagne, GL 25%

Art. 4670, ct de *6x2 kg *(vente par 2 kgs possible)



LES VOLAILLES



Magret de Canard, 350-500 gr/pce

France

Art. 5181, env. 5,5 kg

2 sachets de 6 pces sous-vide, env. 12 pces/ct

Filet de Canard, 300-400 gr/pce

France

Art. 5180, env. 10 kg.

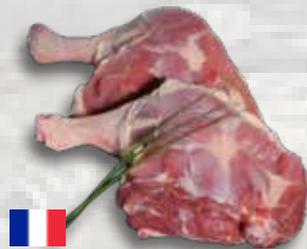
4 sachets de 8 pièces sous-vide, env. 32 pces/ct



Cuisses de Canettes, env. 200-220 gr

France

Art. 5112, carton de 5 kg
env. 23 pièces de 200-220 gr/carton



Cuisses de Canard confite, env. 180 gr

France

Art. 5191, carton d'env. 4x800 gr

env. 4 cuisses / sachet de 800 gr

Sans décongélation préalable; au bain marie (départ eau chaude), 100°C env. 15-20 min; au four mixte (départ four chaud) (vapeur) 100°C, 15-20 min; au four professionnel (départ four chaud) (convexion) 180°C 15 min; au micro-ondes 900W 6 min.



Suprême de poulet jaune, 200-220 gr

France

Art. 5155, 5 kg

NOUVEAU



Moelleux de Haut de Cuisse de Poulet Forestier

France

Art. 5159, 5 kg

Paupiettes de dinde aux Girolles (env. 140 gr)

France

Art. 5154, 6 kg

Paupiette de dinde forestière

France

Art. 5153, 6 kg
env. 40x150 gr



LE FOIE GRAS



Escalopes de foie gras de canard (env. 50 gr)

France

Art. 14012, carton de env. *4x1 kg (env. 4 sachets de 20 pièces)

*(vente au détail possible)



Foie gras de canard en lobe (env. 500 gr), extra éveiné, SUD-OUEST

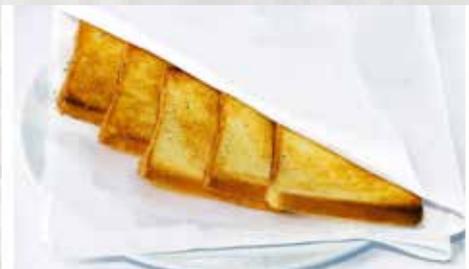
France, IGP

Art. 14013, carton de env. *6x500 gr (env. 6 sachets de 500 gr) article sous-vide

*(vente au détail possible)



et pour accompagner votre foie gras



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.

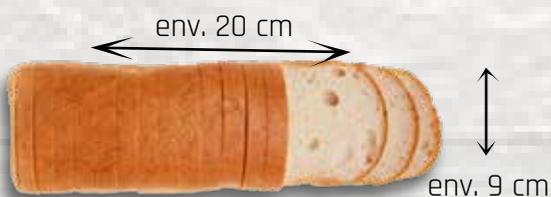
Brioche à Tête pur beurre, prédorée, précuit

Art. 8755, carton de 45 brioches de 45 gr

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



env. 6 cm \updownarrow 7 cm



env. 20 cm

env. 9 cm

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.

LES PLAQUES DE PAIN DE MIE



Plaque de pain de mie

Art. 9295, carton de 10 plaques

de 250 gr
30x40x0,9 cm



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

Art. 9296, carton de 10 plaques

de 250 gr
30x40x0,9 cm



Plaque de pain de mie Campagne

Art. 9296.1, carton de 10 plaques

de 250 gr
30x40x0,9 cm

Suggestions de présentation





Plaque de pain de mie Epinards,

Art. 9297, carton de 10 plaques de

250 gr
30x40x0,9 cm



Plaque de pain de mie Tomates,

Art. 9297.1, carton de 10 plaques

de 250 gr
30x40x0,9 cm



Pain Surprise à garnir

Art. 14148, carton de 2 pains de

900 gr
Laisser décongeler au réfrigérateur 24h, sortir le pain quelques minutes avant utilisation.
Une base idéale pour votre créativité!



ext. 18 cm
int. 15 cm

10 cm

Pain Surprise Traiteur

Art. 14120, carton de 2 pains de

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



ext. 15 cm
int. 14 cm

NOUVEAU

dès novembre



ext. 15 cm

Pain Surprise façon ciabatta méditerranéenne Pain Surprise végétarien 850 gr 920 gr

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

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.

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.

LES PÂTES A TRAVAILLER



Feuille de brick GRTA

Art. 9413, ct de *8 sachets de 50

pièces de 10 gr

*(vente au sachet possible)

Ronde, diam. 30 cm.

Produit labélisé GRTA - Genève Région Terre et Avenir



Pâte Filo

Art. 9409, carton de *10

rouleaux de 450 gr, env. 11-12 feuilles

*(vente au rouleau possible)

Rectangulaire, 55x38 cm.



LES CANAPÉS APÉRITIFS



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.

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, bresaola, 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.



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, bresaola; 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.

LES FEUILLETÉS SALÉS



Mini-croissants au Jambon

Art. 9076, carton de 64 pièces de

22 gr

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



Mini ramequins au Gruyère Suisse et au 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 laisser reposer 1 à 2 minutes avant de déguster.



Mini bouchées délices / ramequins assortis 18 gr,

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

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

5,3-5,5 cm



Mini Hamburger

Boeuf: France

Art. 2901, carton de 48 pièces de

31 gr



5,4 cm

Mini pizzettes assorties

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

5,3-5,5 cm



Mini Cheese Burger

Boeuf: France

Art. 2902, carton de 48 pièces de

38 gr



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.



Plateau de mini bagels garnis, 14 gr

Art. 14113, plateau de 48 pièces 14 gr,

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



Assortiment de Feuilletés Apéritifs crus

Art. 9065, 240x12 gr

4 variétés; saucisse, saumon, chèvre, tomates-basilic.

Sans décongélation, disposer les feuilletés bien séparés sur une plaque. Cuire environ 10 à 15 minutes au four à air pul sé à 220° C

NOUVEAU



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.



Spanakopita (feuilletés épinards et féta), 25 gr

Art. 7622, 168x25 gr

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



Rozishka - Bouchées de fromages frais et poireaux, 20 gr

Art. 7638, ct de 4 kg (env. 42-50 pces/kg)

Une bouchée de pâte filo, fromage bulgare et poireaux.

Préparation au four : après décongélation, placer les bouchées dans un four précauffé à 200°C pendant 10-12 minutes pour les 20g

LES BLINIS ET MINI BUNS A GARNIR



3,8 cm



5,5 cm



Blinis party 6 gr GRTA

Art. 9416, carton de 256

pièces de 6 gr
Laissez décongeler.

Mini blinis 15 gr GRTA

Art. 9412, carton de *3x72

pièces de 15 gr
Laissez décongeler.
*(vente au détail possible)

Blinis 60 gr, GRTA

Art. 9411, carton de 80 pièces 60

gr

Idées de présentation



6 cm



Mini Buns au sésame Ø 6 cm

Fabriqué en Espagne

Art. 7070, carton de 120 pièces de

22 gr

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



Mini Buns brioché Ø 6 cm

Fabriqué en Espagne

Art. 7068, carton de 96 pièces de

26 gr

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



6 cm



6 cm

Mini Buns aux céréales Ø 6 cm

Fabriqué en Espagne

Art. 7069, carton de 120 pièces de

25 gr

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

5 cm



Mini Brioche nature Ø 4,5 cm

Fabriqué en France

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.   température ambiante.



Mini Brioche Noires Ø 4,5 cm

Fabriqué en France

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.   température ambiante.



Pain bao 30 gr

Art. 7091, ct de 80x30 gr



Mini Brioche Sésame Ø 4,5 cm

Fabriqué en France

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.   température ambiante.

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

NOUVEAU



Mini Navettes nature 7 cm

Fabriqué en France

Art. 8741, carton de 50 pièces de

15 gr

Petit pain brioché   garnir pour la réalisation de sandwiches.

Sortir les navettes 1 h avant leur consommation et les laisser décongeler   température ambiante (< 25 C) sous film pour éviter tout d ss chement.

NOUVEAU



d s novembre

Mini Moricette au sésame 6,5 cm

Fabriqué en France

Art. 8754, carton de 250 pièces de 11 gr

Laisser décongeler   température ambiante pendant environ 1 heure.



Mini sandwich navette nature 9.5 cm

Fabriqué en Pologne

Art. 8740, carton de 200 pièces de 25 gr
Laissez décongeler pendant 30 minutes dans l'emballage.



Petite Flûte aux Olives 13 cm

Fabriqué en Espagne

Art. 8765, carton de 45 pièces de 35 gr
Cuisson (au four à air pulsé): env. 5 min à 210 C.



Assort. de mini Moricettes 10 cm

Fabriqué en France

Art. 8560, carton de 60 pièces de 25 gr
Assortiment de petits pains d licies.
Sortir le produit du sachet et le laisser décongeler   température ambiante pendant environ 1 heure.



Mini pain P r ne au levain 50 gr

Fabriqué en France

Art. 8506, carton de 75 pièces de 50 gr
D congelation: 30 min à température ambiante. Préchauffage: four à 210 C. Cuisson: 5min à 200 +/-10 C.



Issu d'agriculture biologique

Petit pavé nature BIO

Fabriqué en France

Art. 9355, carton de 90 pièces de 55 gr



Assortiment ballons de table 32 gr

Fabriqué en Suisse

Art. 9328, carton de 100 pièces de 32 gr
Petit pain rutique complet, ballons de table blanc, pain d'étoile, pain aux céréales.
Congelé, mettre au four à env. 200 C pendant env. 2 min. A consommer rapidement. Ne pas recongeler



Petit pain Finedor recette Lenôtre 45 gr

Fabriqué en France

Art. 8759, carton de 50 pièces de 45 gr
Faire préchauffer le four à 220/230 C. Sans d congelation, faire cuire 6 à 8 min à 185/190 C.



Petit pain Finedor aux graines anciennes 50 gr

Fabriqué en France

Art. 8758, carton de 50 pièces de 50 gr
D congelation environ 0-10 min à température ambiante. Préchauffage du four 230 C. Cuisson (en four ventilé) environ 6-8 min à 200-210 C,  ura fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante



6 cm

Mini Pain Pita cocktail

Art. 7225, carton de 4 kg (env. 220x18 gr)

Préparation froide: laisser décongeler à température ambiante pendant 30 minutes.

Préparation chaude: Au four: humidifier des deux côtés et placer dans un four à 120°C pendant 4-5 minutes. Au four à vapeur: four préchauffé à 120°C, cuire à la vapeur pendant 20 secondes puis cuisson 4-5 minutes. Au toaster: réchauffer jusqu'à ce qu'ils soient chauds et croustillants. Grille contact: griller jusqu'à ce qu'ils soient croustillants à l'extérieur et moelleux et chauds à l'intérieur.



Suggestion: pain pita cocktail farci avec de la salade fraîche et des petits oeufs de caille



Suggestion: pain pita cocktail farci avec de la glace vanille et grenade



Suggestion: pain pita cocktail farci avec du houmous et des chips de sésame.



Houmous nature

Art. 7216, *12x500 gr,

*(vente au détail possible)

Houmous Betterave

Art. 7215, *12x500 gr,

*(vente au détail possible)



LES SPÉCIALITÉS AU FROMAGE



Chèvre Croustillant Kadaif (cheveux d'ange) (env. 70 gr)

Art. 7027, ct de 24x70 gr

Composée d'une véritable rondelle de fromage de chèvre déposée sur un appareil à base de fromage de chèvre et de crème, le tout recouvert de kadaïf, plus familièrement appelé cheveux d'ange.

Produit surgelé : Four air pulsé : dans le moule 20 minutes environ à 180°C.

produit localement
produit artisanal



Mini Malakoff, 15 gr

Suisse

Art. 7761, carton de 100 pièces de 15 gr

Dresser sur plaque, filmer et laisser décongeler en chambre froide 12 heures. Plonger dans une friteuse chauffée à 180° pendant 1,40 minutes.



Gougères à l'Emmental (env. 14 gr)

France

Art. 7029, ct de 420x14 kg

Mettre la feuille sur une plaque de cuisson puis enfourner de suite à thermostat à env. 170°C pendant 24 à 30 minutes.



KADI® Röstli snack Le Gruyère (env. 22 gr)

Suisse

Art. 3912, ct de 2,5 kg (env. 100-110 pces x 22 gr)

Friteuse 175 °C 4 Min, Combi-Steamer 190 °C 9-10 Min



Bouchées de Camembert, 20 gr

Camembert de Normandie, produit aux Pays-Bas

Art. 7028, ct de *6x1 kg

*(vente au kg possible)

Une bouchée au camembert moelleuse enveloppée d'une chapelure croustillante.

Sans décongélation : passer 1 mn 30 à 2 mn 30 à la friteuse à 180 °C. ou au four 9-10 min. à 220 °C.





produit localement
produit artisanal



Pão de Queijo

Suisse

Art. 13500, carton de *4x80 pièces de 12,5 gr

*(vente au détail 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.



Bâtonnets de mozzarella

Belgique, produit aux Pays-Bas

Art. 7234, ct de *6x1 kg (env. 38 pces/kg)

*(vente au kg possible)

Frir en petites portions à la friteuse 3-3,5 min. à 180°C ou cuisson 10-12 min au four à 220° (tourner une fois pendant la cuisson)



Red Hot Chili Poppers

Art. 7230, ct de *6x1 kg

*(vente au kg possible)

Ne pas décongeler, cuisson 10 min. au four traditionnel à 200°C ou 6 min au four combi, chaleur sèche à 240°C ou à la friteuse 3 min 15 à 175°C.

Jalapeños Poppers Cream Cheese

Art. 7231, ct de *6x1 kg (env. 31 pces/kg)

*(vente au kg possible)

Frir en petites portions à la friteuse 3-3,5 min. à 180°C ou cuisson 10-12 min au four à 220° (tourner une fois pendant la cuisson)



LES APÉRITIFS ASIATIQUES

Mini rouleaux de printemps aux légumes, 20 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses (contient de l'huile de sésame)

Art. 6524, ct de 100x20 gr

Mini rouleaux de printemps aux légumes et poulet, 20 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses.

Art. 6526, ct de 100x20 gr

Four: 220C°, 10-12 minutes, Combi-Steamer: 200C°, 10-12 minutes



Mini rouleaux de printemps Thaï aux légumes (curry) 20 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses.

sans huile de sésame

** Art. 6528, ct de 100x20 gr

** A commander avant 12h trois jours ouvrables en avance



sur commande

Mini rouleaux de printemps aux légumes Vietnam (vermicelles) 20 gr

Produit en Suisse avec des produits suisses.

sans huile de sésame

** Art. 6530, ct de 100x20 gr

Four: 220C°, 10-12 minutes, Combi-Steamer: 200C°, 10-12 minutes

** A commander avant 12h trois jours ouvrables en avance



sur commande

Mini nems aux légumes, 8 gr

Art. 6532, ct de 125x8 gr

Cuisson 12-15 min. à 180°C.



Mini rouleaux de printemps aux crevettes, 20 gr

Parapenaeopsis hardwickii, pêché en FAO 71, Pacific Ocean, Vietnam

** Art. 6527, ct de 300x20 gr

Four: 220C°, 10-12 minutes, Combi-Steamer: 200C°, 10-12 minutes



Samosa aux légumes, 25 gr

Art. 7627, ct de *5x40x25 gr

*(vente possible par sachet de 40 pièce)

Au four: préchauffez votre four à 180°C (Th 7). Déposez les samossas sur une plaque de papier sulfurisé et enfournez à mi-hauteur. Laissez réchauffer: 20 minutes (four traditionnel) / 15 min (four à chaleur tournante)

Samosa aux légumes, 16 gr

Art. 7626, ct de 160x16 gr

Combisteamer: 8 min. à 200°C.



Wonton aux légumes

Thaïlande

Art. 7623, ct de 66x15 gr

Petites bouchées au goût subtil d'épinard et de chou avec une pâte de blé croustillante.

Réchauffer env. 6-8 min. à 200°C.



Sauce aigre-douce fraîche

Art. 7247, bouteille de 1 kg

**produit localement
produit artisanal**



Crevettes TEMPURA Préfrit 16/20

Litopenaeus vannamei, Indonésie, ASC

Art. 4575, ct de *10x750 gr *(vente à la boîte possible - env. 30x25 gr/boîte)

Sans décongélation, cuisson à la friteuse, au four, à la friteuse à air ou à la poêle.

Issu de pêche durable

Crevettes KURO noires crues 16/20

Metapenaeus, pêché au chalut, océan Indien Est

Art. 4576, ct de *4x800 gr *(vente

à la barquette possible)

Frirer à la friteuse 3-4 min. à 180°C.



Crevettes RED crues 16/20

Metapenaeus, pêché au chalut, océan Indien Est

Art. 4577, ct de *4x800 gr

*(vente à la barquette possible)

Frirer à la friteuse 3-4 min. à 180°C. Panure panko de betterave rouge.



Queues de crevettes panées crues Torpedo

Litopenaeus Vannamei, élevage au Vietnam, poids net

Art. 4573, ct de *10x1 kg *(vente au kg possible)

(env. 62-66 pces/kg)



Beignets de crevettes panées, env. 18 gr

Squilla panem, élevage en Indonésie, ASC

Art. 7620, ct de *10x1 kg, env. 54-58 pces/

kg,

*(vente par boîte de 1 kg possible)

Cuisson à la friteuse, produit cru.

Issu de pêche durable

LES BUNS



Suggestions de présentations



Suggestions de présentations

Bun'N'Roll

Produit en Espagne

Art. 7075, carton de 36 pièces de

85 gr

Non coupés, laisser décongeler, hauteur 3 cm.

∅ 9 cm
↑ 3 cm



Suggestions de présentations



∅ 11 cm

Buns brioché sésame noir "smoky"

Produit en Suisse

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.



Buns au sésame noir Ø 11 cm

Produit en Suisse

Art. 7086, 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.

∅ 11 cm



∅ 12 cm

Buns brioché

Produit en Espagne

Art. 7071, carton de 60 pièces de 92 gr

Laisser décongeler env. 50 min à température ambiante (déjà coupés)

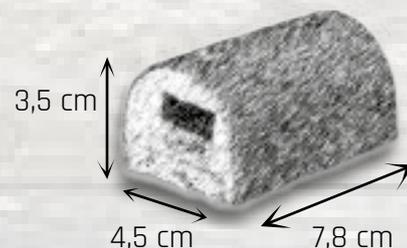


LES BÛCHETTES DE NOËL

PRÉDITS DISPONIBLES DANS LA LIMITE DES STOCKS
PENSEZ A RESERVER VOS DESSERTS DE NOËL
LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE

Bûchette exotique

Art. 9758, ct de 21x85 gr



Bûchette Tiramisu

Art. 9760, ct de 21x80 gr



Bûchette Croustillante aux 3 chocolats

Art. 9757, ct de 21x90 gr



Bûchette croustillante Chocolat et Caramel beurre salé

Art. 9762, ct de 21x75 gr



Bûchette Nougat Framboise

Art. 9763, ct de 21x75 gr

Bûchette Caramel, praliné & Noisettes

Art. 9764, ct de 21x84 gr



LES DESSERTS DE NOËL



PRODUITS DISPONIBLES DANS LA LIMITE DES STOCKS
PENSEZ A RESERVER VOS DESSERTS DE NOËL
LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE



Sapin au chocolat

Art. 9755, ct de 60x45 gr

Entremet composé d'une génoise imbibée neutre, garnie mousse chocolat avec un nappage chocolat décoré d'une sérigraphie.

Laisser décongeler 1 à 2 heures en chambre froide positive. Servir frais de préférence.



Bûche de Noël parfumée au Chocolat

Art. 9972, carton de 3 bûches

de 750 gr, coupée en 14 parts d'env. 54 gr (42 parts/carton)



Sapin Chocolat & Glace vanille

Art. 9971, ct de 16x80 ml

Un sapin en glace vanille enrobée de chocolat. A servir glacé.



Etoiles à la Cannelle glacées

Art. 9970, ct de 16x75 ml

A servir glacé.

Galette Frangipane crue, 28 cm

Art. 9873, carton de 14 pièces de

750 gr

Crue, dorée, rayure losange. Avec un sujet en porcelaine à l'intérieur et une couronne.

Décongeler 1h15. Temps de cuisson (four ventilé) (min) : 30-35 à env. 200°C. Nous vous conseillons de piquer la galette avant cuisson.



∅
28 cm

LES INDIVIDUELS



Cabosse Chocolat coeur Caramel et Noisettes

Art. 9701, carton de 12 pièces de 75 gr

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

Précieux Chocolat et Caramel

Art. 9933, carton de 24 pièces de 80 gr

Une base de feullantine pralinée entourée de biscuit cacao renfermant une bavaroise au chocolat et un coeur de caramel au beurre salé.

Laisser décongeler sur plateau 4 heures en chambre froide positive et laisser tempérer quelques minutes avant de servir.

NOUVEAU



6 cm
4,5 cm



3,5 cm

12 cm

St-Honoré Revisité

Art. 9754, carton de 14 pièces de 70 gr

Sur un feuilleté caramélisé, 3 petits choux craquelés garnis d'une crème pâtissière caramel salé et d'un glaçage à la confiture de lait, surmontée d'une crème diplomate caramel salé

Décongélation 4h30 dans son emballage en chambre froide positive.

Caprice Clémentine et Bergamote

Art. 9931, carton de 8 pièces de 70 gr

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

NOUVEAU



dès novembre

NOUVEAU

dès novembre



3,2 cm

4,9 cm

5,6 cm

Délice Vanille et Mandarine

Art. 9932, carton de 35 pièces de 53 gr

Entremets composé d'une génoise nature, d'un crémeux agrume, d'une génoise nature imbibée de sirop citron vert et d'une mousse à la vanille.

Mettre les produits sur un plat de service et laisser décongeler 2 heures au froid positif (entre 0°C et 4°C) avant dégustation.

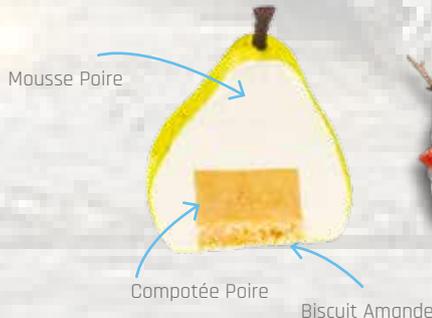


7,5 cm (hauteur)

La Poire

Art. 9702, ct de 12 pièces de 78 gr
Sortez le produit de son emballage et laissez décongeler.

6 cm



Boule de Châtaigne

NOUVEAU

Art. 9722, carton de 12 pièces de 85 gr
Entremets mousse marron, insert biscuit sablé, ganache marron, biscuit amande imbibé de sirop et gelée marron. Décor : velours chocolat au lait et saupoudré de poudre de cacao.



5 cm 7 cm

7 cm



Macaron Vanille Framboises

Art. 9728, 15x100 gr

(hauteur: 40 mm)

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

Macarons Chocolat, coeur coulant Caramel beurre salé

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

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

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



Allumette Rocher Croustillante au Chocolat praliné

Art. 9771, carton de 16 pièces de 65 gr

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

Laisser décongeler 3 heures en chambre froide positive.

Truffon

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

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

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

7 cm

4 cm



LES GLACÉS



7 cm

Soufflé glacé au Grand Marnier

Art. 9717, 12x130 ml
Dessert glacé individuel.



7 cm

Nougat glacé

Art. 9733, 12x140 ml
Dessert glacé individuel.

LES BUNDT CAKES & CANNELÉS



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

Art. 9748, ct de 20 pièces de 50 gr.
Retirer le produit de son emballage et laisser décongeler 1 à 2 heures entre 0°C et +4°C.
Sortez le 15 minutes avant dégustation.



Bundt Cake fourré aux Framboises

Art. 9749, ct de 20 pièces de 50 gr
Retirer le produit de son emballage et laisser décongeler 1 à 2 heures entre 0°C et +4°C.
Sortez le 15 minutes avant dégustation.



4,5 cm
3,5 cm

Canelés de Bordeaux 60 gr

Art. 9752.1, carton de 75 pièces de 60 gr
Préparation: préchauffer le four à 220°C et y glisser les canelés quelques minutes pour les rendre croustillants. Laisser refroidir.

LES CAFÉS GOURMANDS



bas: 3,5 cm

haut: 4,5 cm

↑ 3 cm

Mini Fondant au Chocolat

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



4,5 cm

↑ 4,5 cm

Perles Tropéziennes

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

Mini Baba au Rhum

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



Mini Cheesecake. Ø 4,2 cm

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

Mini Tarte Tatin

Art. 9765, ct de 36 pces de 25 gr
Laisser décongeler env. 3 heures au réfrigérateur ou réchauffer quelques minutes au four.



5 cm



NOUVEAU

4,5 cm

Mini Muffins fourrés pépites chocolat & noisettes

Art. 7804, ct de 42 pces de 26 gr
Laisser dégeler 1 heure.

Mini Muffins fourrés fruits rouges

Art. 7805, ct de 42 pces de 26 gr
Laisser dégeler 1 heure.

Mini Muffins caramel beurre salé

Art. 8210, ct de 42 pces de 26 gr
Laisser dégeler 1 heure.

Mini Muffins Vanille & Chocolat

Art. 8204, ct de 10x15 pièces de 15 gr
Laisser dégeler.
ø en haut: 3 cm et ø en bas: 2,5 cm
hauteur: 4,5 cm



Suggestion de présentation



Mini Brownies aux noix de pécan

Art. 2889, ct de *4 plateaux de 160 pces de 15 gr *(vente possible au plateau)
Laissez-vous tenter par ces mini brownies! A laisser dégeler au frigo ou réchauffer au four ou au micro-ondes. Après décongélation, ils se conservent 7 jours en froid positif.



Macarons Chocolat

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



Macarons Framboises

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



Macarons Pistache Macarons Vanille

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



Macarons Crème de Citron

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



Macarons Crème de Citron

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



Macarons Caramel Beurre Salé

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



Assortiment de Petits Fours Moelleux / Mirlitons

Art. 9781, plateau de 50 pces de 12 gr

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

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



Assortiment de Sucettes Pâtisseries

Art. 9780, plateau de 48 pces de 14 gr

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

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

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

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



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

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



Petits fours Tentation Gourmande

Art 9785, plateau de 50 pièces de 19 gr

5 tartelettes pomme citron noisette, 5 macarons framboise menthe, 6 carrés orange, 6 choux framboise tonka, 6 banane marron passion, 6 amande abricot, 5 tartelettes poire noisette, 5 entremets spéculoos vanille, 6 fraise basilic citron vert.

Sortir du congélateur, laisser décongeler 4 heures en chambre froide entre 0 et 4°C boîte fermée, ouvrir la boîte et ôter le film. (Ne pas recongeler un produit décongelé)

P'tits verres sucrés (verrines)

Art. 9543, ct de 36 pces de 30 gr



Petits Fours Aquarelle

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

6 Entremets Nougat, 6 Eclairs parfum Vanille, 6 Fondants Chocolat, 6 Tartelettes au Citron, 6 Tartelettes Fraise, 6 Moelleux à la Noix de Coco, 6 Croquants Chocolat & Passion, 6 Moelleux Pistache & Abricots.

Laisser dégeler 5 heures en chambre froide positive.



Petits Fours Délicatesse

Art. 14128, plateau de 48 pces de 11-12 gr

6 Tartelettes au citron, 6 Triangles Amande & Pistache, 6 Fondants Chocolat & Coco, 6 Moelleux Noisettes & Cassis, 6 Allumettes Façon Tiramisu, 6 Financiers Coco & Passion, 6 Croustillants Chocolat & Caramel, 6 Croquants Praliné & Abricots.

Laisser dégeler 5 heures en chambre froide positive.



Assortiment Petits Fours Pâte à Choux

Art. 14131, plateau de 44 pces de 14 gr

8 Eclairs au Chocolat, 6 Choux Praliné, 8 Eclairs Café, 8 Eclairs parfum Vanille, 6 Choux Caramel, 8 Eclairs parfum pistache.

Laisser dégeler 5 heures en chambre froide positive.





Assortiment de Macarons Ø 4 cm

Art. 9845, boîte de 35 pces de 15 gr
Laisser dégeler.
Chocolat, vanille, framboises, pistaches, caramel beurre salé.



Assortiment Petits Fours Symphonie, Élégance et Chocolat

Art. 9783, plateau de 48 pces de env.
13 gr
6 x tartelettes mousse au chocolat et au café, 6 brownies noix de coco de pécan et mousse chocolat blanc, 6 financiers, ganache au chocolat, 6 moelleux noisettes et cacao, croustillant au praliné et crémeux à la banane, 6 éclairs au chocolat, 6 entremets chocolat gianduja, 6 croustillants au chocolat et crémeux à la noix de coco, 6 fondants au chocolat.
Enlever l'emballage dès la sortie du congélateur et laisser décongeler 5 heures entre 0 et + 4°C.

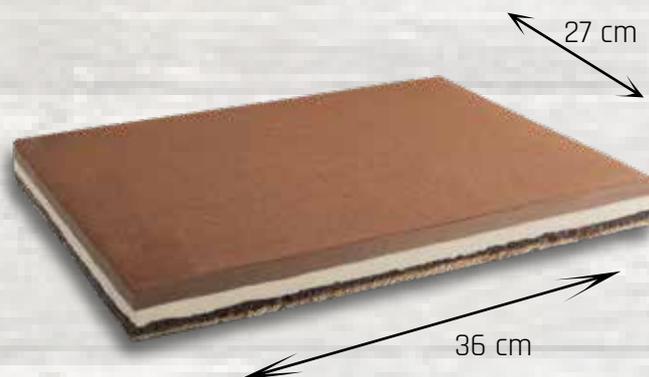


Assortiment de Mini Choux

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



LES DEMI-CADRES & LES ROULÉS



Le Demi-Cadre Macaron Framboise

Art. 9588, 2x2665 gr

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

Laisser décongeler 10 heures en chambre froide positive.

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

27x36 cm

Le Demi-Cadre Trio de Chocolats

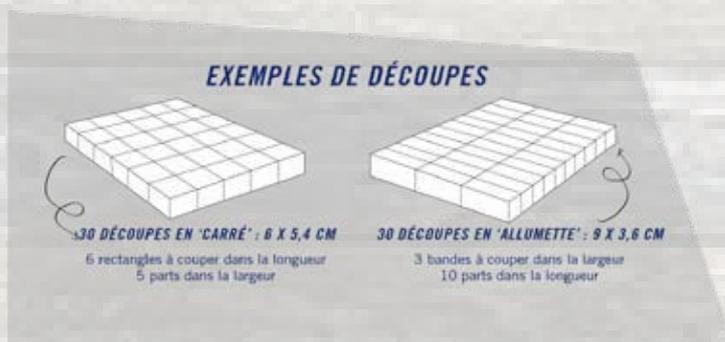
Art. 9589, 2x2395 gr

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

Laisser décongeler 10 heures en chambre froide positive.

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

27x36 cm

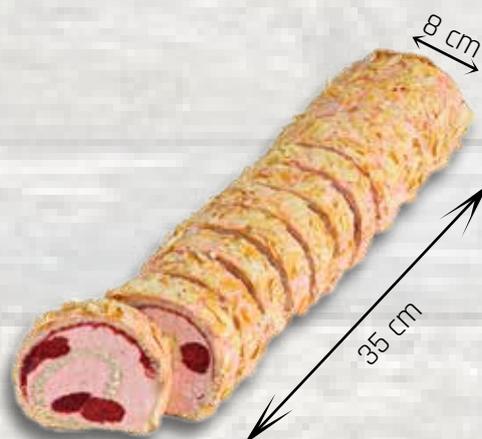


Roulé au Chocolat

**Art. 9633, carton de 3 roulés de 1 kg

Laisser décongeler 1 heure à température ambiante.

**A commander 4 jours ouvrables en avance.



Roulé aux Fraises

Art. 9632, carton de 3 roulés de 1 kg

Laisser décongeler 1 heure à température ambiante.

LES ENTREMETS EN BANDE



Bande Tiramisu, Mangue & Passion

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

cm

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

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.

Bande Poire Caramel

Art. 9792, carton de 3 bandes de 950 gr, 36x9,5 cm

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



Bande Chocolat au lait, Caramel & Noisette

Art. 9791, ct de 3 bandes de 750 gr, 35x9 cm

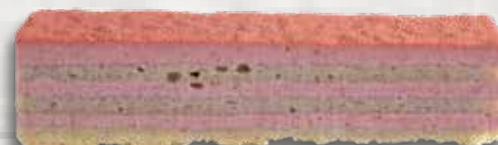
Breton noisettes, crémeux caramel avec noisettes torréfiées, mousse chocolat et noisettes. Laisser dégeler 6 heures en chambre froide positive.



Bande aux Fruits Rouges

Art. 9880, ct de 3 bandes de 700 gr, 36x9,5 cm

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



LES FRUITS



Figues entières

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



Cranberry

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

LES GLACES



Glace aux marrons (2,5 lt)

Art. 12315, 1 bac de 2,5 lt



Glace Favorito Cannelle (4 lt)

Art. 12006, 1 bac de 4 lt



Glace Creazione Noix (4 lt)

Art. 12027, 1 bac de 4 lt



Sorbet Orange Sanguine (4 lt)

Art. 12048, 1 bac de 4 lt

vegan

LES COULIS ET PURÉES

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

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

**Coulis Framboises,
Coulis de Fruits Rouges,
Coulis de Fruits exotiques,**

Mangue et Passion

Art. 2534, 6x500 gr

Art. 2535, 6x500 gr

Art. 2532, 6x500 gr



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

Purée (jus) d'oranges

Italie

Art. 2521, *6 barquettes de 1 kg

*(vente à la barquette possible)



Purée (jus) de mandarines

Italie

Art. 2517, *6 barquettes de 1 kg

*(vente à la barquette possible)



Purée (jus) d'oranges sanguines

Italie

Art. 2524, *6 barquettes de 1 kg

*(vente à la barquette possible)



Purée de figes violettes avec pépins

France (Provence)

Art. 2542, *6 barquettes de 1 kg

*(vente à la barquette possible)

Purée de framboises

Serbie

Art. 2560, *6 barquettes de 1 kg

*(vente à la barquette possible)



dès novembre

LES FEUILLES DE GÉNOISE, PÂTE FEUILLETÉE



Feuille de génoise blanche

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



Feuille de génoise chocolat

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



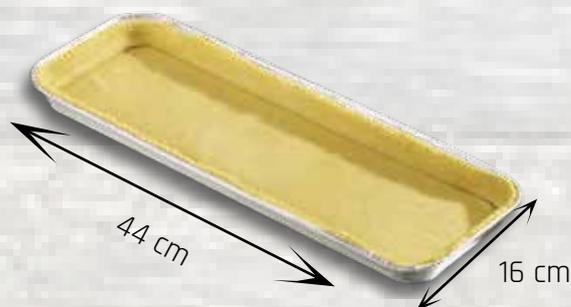
Plaque feuilletée pur beurre, 2.8 mm

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



Mini Fonds de tartelette crus, Ø 45mm

Art. 9156, 5 plateaux de 25 pièces de 8 gr (le plateau peut passer au four)
Oter le film entourant le plateau, garnir à votre convenance et cuisson 30 min. à 180°C (adapter la cuisson selon votre garniture)
Ø intérieur 3,8 cm, Ø extérieur 4,3 cm, hauteur 2 cm



Fond de quiche cru au beurre (bande)

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

LES STICKS



Fond de pâte sucrée, STICK, (32 gr)

Art. 9100, carton de 70 pièces de 32 gr, 145x55 mm (dimensions intérieures 135x45 mm)

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

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



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

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



∅
7,5 cm



Coques de Macaron à garnir

Art. 9852, carton de 48 pièces de 18,5 gr, (24 macarons entiers/ct).



∅
8 cm

Sablé breton beurre, cru 60 gr

Art. 7784, carton de 96 pièces de 60 gr



Joyeuses fêtes de fin
d'année à tous



Von Kaenel