

BOULANGERIE 2025



Veillez passer toutes vos commandes **avant 15h** pour tous les produits du catalogue pour assurer une livraison le jour ouvrable suivant

TRAITEUR
SNACKING

Von Kaenel

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,

VON KAENEL 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.

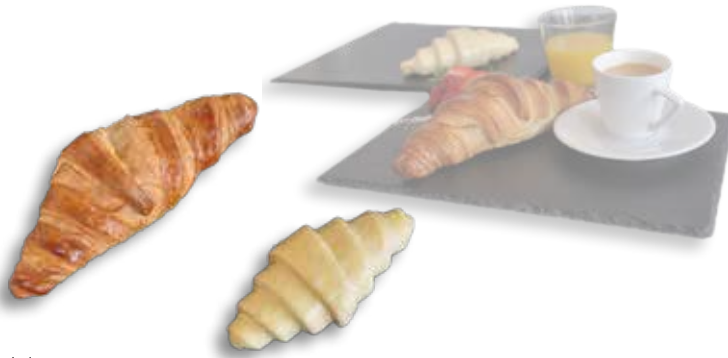
Les photos du catalogue ne sont pas contractuelles, l'assortiment peut varier au cours de l'année.

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

impression mars 2025

	SOMMAIRE	
CROISSANTS		4-6
PAIN AU CHOCOLAT		7
VIENNOISERIES		8-11
MINI-VIENNOISERIES		13-14
LOBSTER ROLL, BRIOCHES		14
PAIN TOAST		15
TRESSE, PANCAKE, BLINIS, ENGLISH MUFFIN		16-17
BAGUETTES		18-19
DEMI-BAGUETTES		20-21
PAIN SANDWICH		20-25
PAIN AU LAIT, PAIN SANDWICH MOU, PAIN BAGNAT		23
PAIN		26-27
PAIN DE MÉNAGE		28
FOCACCIA		29
PLAQUES DE PAIN DE MIE		30
PAINS SURPRISE		31
PLATEAU DE CANAPES APERITIF		31
SNACKS APÉRITIFS		32-33
PIADINA		34
PAO DE QUEIJO, MALAKOFF		35
BUNS		36-40
MINI BUNS		39
PIZZA DONUT		40
BAGELS		41
PAIN PITA, PAIN KEBAB		42
PAIN NAAN, LAFFA		42
PAIN SUÉDOIS		43
WRAPS		43
TRAITEUR		44
BALLONS DE TABLE, PETITS PAINS		45-47
BOULANGERIE A LA SAUMURE / BREZEL		48-51
PANINIS		52-53
SNACKS DE BOULANGERIE (friands, quiches, ramequins)		54-57
PIZZAS & FLAMMENKUCHE		58-59
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.

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[®]
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[®]
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[®]
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

sur commande

Croissant "Suisse"

**Art. 9340/4107, carton de 60 pièces de 70 gr

Laisser décongeler pendant env. 20 min. Cuire à la vapeur pendant env. 18 min. à env. 200°C, (four à convection env. 180°C).

**A commander 4 jours ouvrables en avance.



Kern & Sammet[®]
L'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

sur commande

Croissant au beurre complet Jet

**Art. 9313/4112, carton de 100 pièces de 52 gr

Cuisson (four à air pulsé): env. 16 min à env. 180°C.

**A commander 4 jours ouvrables en avance.



Kern & Sammet[®]
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[®]
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.

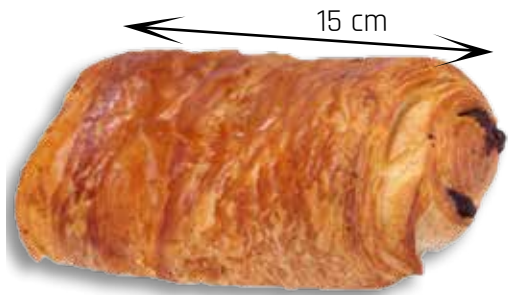
PAIN AU CHOCOLAT



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

sur commande

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.**



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 France

Torsadé au Chocolat & Crème

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



Produit en 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 Belgique

Croissant aux Amandes

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

VIENNOISERIES



Produit en Belgique

Escargot aux Raisins au beurre

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



Produit en 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 lendemain.



Produit en Suisse

Pain aux raisins pâtissier (escargot)

Art. 18031, carton de 40 pièces de 130 gr
Laisser décongeler 30-45 minutes à température ambiante, dorer à l'oeuf avant l'enfournement, cuire 20-22 minutes à 170/175°C (avec 20% d'humidité si possible).



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. 8504/11857, 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 tôle 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.



Produit en Suisse

Grille Vanille cuite

**Art. 18045, carton de 40 pièces de 70 gr
Laisser décongeler.
Une pâte briochée garnie de vanille.

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



Produit en Suisse

Grille Vanille & Pépites de Chocolat cuite

**Art. 18046, carton de 40 pièces de 70 gr
Laisser décongeler.
Une pâte briochée garnie de vanille et de pépites de chocolat.

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

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 VIENOISERIES



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

à commander avant 12h

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.



Produit en Suisse

à commander avant 12h

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.



Produit en Suisse

à commander avant 12h

Mini Grille Vanille

** Art. 18105, carton de 60 pièces de

40 gr

Laisser décongeler

Une pâte briochée garnie de vanille.

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



Produit en Suisse

à commander avant 12h

Mini grille Vanille & Pépites de chocolat

** Art. 18106, carton de 60 pièces

de 40 gr

Laisser décongeler.

Une pâte briochée garnie de vanille et de pépites de chocolat.

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



Produit en Suisse

sur commande

Mini Jalouise Abricot & Amandes vegan

** Art. 13416/5233, carton de 50x35

gr

Laisser décongeler à température ambiante pour env. 30 min. et cuire env. 3 min. à env. 200°C.

Convient aux régimes vegan.

** A commander 4 jours ouvrables en avance.

Kern Sammet[®]
L'art suisse de la boulangerie

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 dégeler 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.**

PAIN BRIOCHÉ



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. 6 cm
7 cm



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 dégeler.

PAIN TOAST



Produit en Autriche

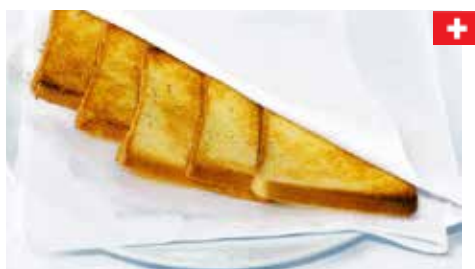
Pain toast, coupé

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

9x9 cm, 20 tranches/pain

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

Convient aux régimes sans lactose / vegan.



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.



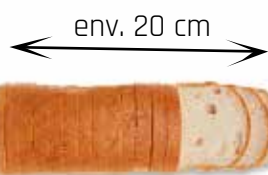
Produit en Allemagne

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.



SANS GLUTEN

Produit en Espagne

Pain toast tranché SANS GLUTEN

Art. 13402, carton de 6 pains de 300 gr

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

Hauteur: env. 9,5-10 cm.

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.



SANS GLUTEN

Produit en Espagne

Pain tranché aux céréales SANS GLUTEN

Art. 13406, carton de 6 pains de 300 gr

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

hauteur: env. 6 cm

Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.

TRESSE & PAIN TESSINOIS



Produit en Suisse

Tresse au beurre

Art. 9300, carton de 20 tresses de 300 gr

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



Produit en Suisse

Mini Tresse au beurre SGA

Art. 18120, carton de 100 pièces de

95 gr

Laisser décongeler



Produit en Suisse

sur commande

Tresse moulée au beurre

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

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

**A commander 4 jours ouvrables en avance.



Produit en Suisse

Tresse au beurre SGA

**Art. 18085, carton de 12 pièces

de 540 gr

cuire 15-18 minutes à 200/220°C

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

à commander avant 12h

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. Décongelé, à consommer rapidement.

Convient aux régimes vegan.

**A commander 4 jours ouvrables en avance.

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



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.



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.



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



Produit en Suisse

à commander avant 12h

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.



Produit en Suisse

à commander avant 12h

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.



Produit en Suisse

à commander avant 12h

Baguette GRTA

** Art. 18054, carton de 22 pièces de 450 gr
Cuire 18 minutes à 200-220°C.
Convient aux régimes vegan.
** A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



Produit en Suisse

à commander avant 12h

Baguette à l'Ancienne GRTA

** Art. 18057, carton de 20 pièces de 300 gr
Cuire 9-15 minutes à 200/220°C.
Convient aux régimes vegan.
** A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



Produit en Suisse

à commander avant 12h

Baguette aux graines 55 cm

** Art. 18053, carton de 25 pièces de 300 gr
Cuire 9-15 minutes à 200-220°C.
Convient aux régimes vegan.
** A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.



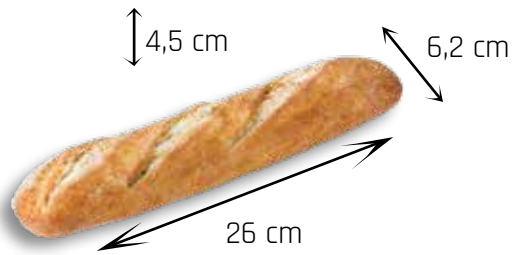
Produit en Suisse

à commander avant 12h

Baguette BIO GRTA

** Art. 18067, carton de 25 pièces de 280 gr
Cuire 15-18 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.



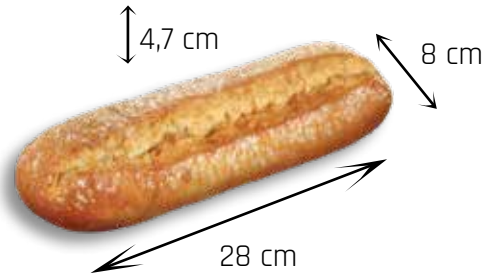
Produit en Pologne

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 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 Suisse

à commander avant 12h

Demi Baguette 30 cm GRTA

** Art. 18051, carton de 40 pièces de 120 gr

Cuire 9-15 minutes à 200-220°C.

Convient aux régimes vegan.

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



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

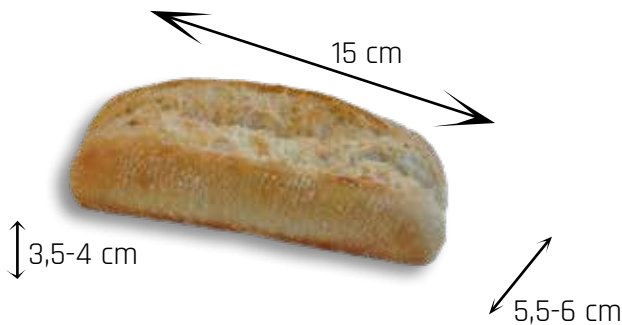
Art. 8721, carton de 44 baguettes de 110 gr
Cuisson (four à air pulsé): 6-8 min. à 180-200°C.
Convient aux régimes vegan.



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 Bagnat 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

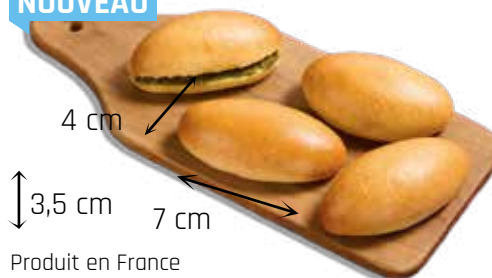
Mini sandwich navette nature 9.5 cm

Art. 8740, carton de 200 pièces

de 25 gr

Laissez décongeler pendant 30 minutes dans l'emballage.

NOUVEAU



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



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.



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.



SUISSE GARANTIE

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.



+

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.



SUISSE GARANTIE

Produit en Suisse

à commander avant 12h

Parisette rustique GRTA

**Art. 18068, carton de 25 pièces de 140 gr

Cuire 12-15 minutes à 200-220°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.



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 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



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 aux céréales SGA

** Art. 18077, carton de 25 pièces de 140 gr

Cuire 12-15 minutes à 200-210°C.

Convient aux régimes vegan.

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

à commander avant 12h



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.

sur commande

Kern & Sammet
Dart suisse de la boulangerie

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 Suisse

à commander avant 12h



Produit en Suisse

à commander avant 12h

Pavé toscan GRTA

** Art. 18060, carton de 18 pièces de 340 gr

Cuire 20 minutes à 200-220°C.

Convient aux régimes vegan.

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

Pavé aux graines

** Art. 18055, carton de 18 pièces de 380 gr

Laisser décongeler.

Convient aux régimes vegan.

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



Produit en France

Pain Bâtard nordique

Art. 8728, carton de 20 pains de 350 gr

Convient aux régimes vegan.

Laisser décongeler. (avec papier pour emballer le pain)



Produit en France

Pain Bâtard Maïs, graines de tournesol et épices

Art. 8727, carton de 20 pains de 350 gr

Convient aux régimes vegan.

Laisser décongeler. (avec papier pour emballer le pain)



PAIN



Produit en Suisse

Pain Tradition nature, env. 35 cm

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



Produit en Suisse

Pain Tradition aux Graines, env. 35 cm

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



Produit en Suisse

Pain Tradition aux Olives, 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.



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.

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.



Kern & Sammet
l'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

sur commande

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**



Kern & Sammet
l'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

sur commande

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**



Kern & Sammet
l'art suisse de la boulangerie

Produit en Suisse

sur commande

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**

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.



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 Epinars,

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, 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.



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, 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.



ext. 18 cm
int. 15 cm

10 cm

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.



15 cm

14 cm

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.



15 cm

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 laisser reposer 1 à 2 minutes avant de déguster.



5,4 cm

Produit en France

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, chou 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 pizzettes assorties

Art. 9078,

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



sur commande

Produit en Italie

Mini pizza Marguerite

** Art. 2898,

64x30 gr

** A commander 4 jours ouvrables en avance



5,3-5,5 cm

Produit en France

Mini Hamburger

Boeuf: France

Art. 2901, carton de 48 pièces de 31 gr



5,3-5,5 cm

Produit en France

Mini Cheese Burger

Boeuf: France

Art. 2902, carton de 48 pièces de 38 gr

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.



Produit en Bulgarie

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

Art. 7638, 4 kg

Une bouchée de pâte filo, fromage bulgare et poireaux.

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

PIADINA



env. 25cm
Produit en Italie

Piadina nature

Art. 2910, carton de 50 pièces de
100 gr



PAO DE QUEIJO & MALAKOFFS



PRODUITS FABRIQUÉS
LOCALEMENT

Produit en Suisse

Pão de Queijo

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

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

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

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.

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[®]
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 dégelier à température ambiante ou mettre au four encore congelés à 200°C 2-4 min.

Convient aux régimes vegan.

11 cm



Kern Sammet[®]
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 dégelier 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 dégelier à température ambiante ou mettre au four encore congelés à 200°C 2-4 min.

NOUVEAU



11 cm

Kern Sammet[®]
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 dégelier 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 dégelier, 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 dégelier, 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 dégeler 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 dégeler.

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 dégeler 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 dégeler, 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

Ø
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.



Ø
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.



Ø
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

Ø
5 cm



à commander avant 12h

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.



Ø
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

Ø
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.

Ø
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

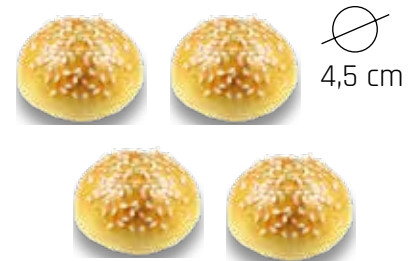
Mini Brioches Noires Ø 4,5 cm

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.

Ø
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[®]
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[®]
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



10,5 cm

Produit en Belgique

Bagel nature, Ø 10.5 cm

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

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

Convient aux régimes vegan.



4 cm

12 cm

Produit en France

Bagel brezel au sésame, Ø 12 cm

Art. 9387, carton de 42 pièces de 80 gr

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

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!



10,5 cm

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.



11 cm

Produit en Espagne

Bagels Rustique aux Graines

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

Convient aux régimes vegan.



env. 13 cm

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 ramolisse.

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.



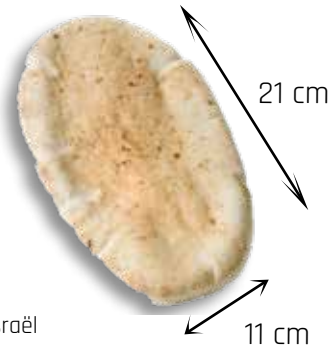
Produit en Grande-Bretagne

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



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.

25 cm



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



Produit en Suède

Pain suédois Ø 16 cm

Art. 9400, 96x55 gr

Laisser dégeler.

16 cm

18 cm

37,5 cm

Pain suédois rectangulaire, 37,5x18 cm

Art. 9402, 24x175 gr

Convient aux régimes vegan.

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.



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

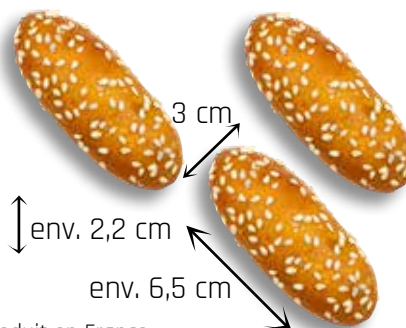
Art. 8560, carton de 60 pièces de

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

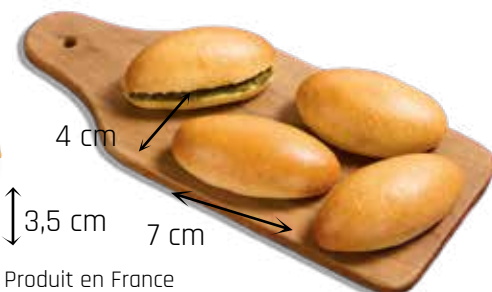
Mini Moricettes au sésame

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 Pologne

Assortiment de petits pains

Art. 8572/MB2, carton de

130 pièces de 30 gr

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



Produit en Suisse

Assortiment de ballons de table

Art. 9328/4615, carton de 4

sachets de 25 pièces de 32 gr

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

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

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.



Produit en France

Assortiment de Mini pains pèrene

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 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 PAIN



Produit en Suisse

à commander avant 12h

Mini pain torsadé GRTA

** Art. 18108, 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 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 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 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 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 PAIN



Produit en France

Petit pavé nature BIO

Art. 9355, carton de 90 pièces de 55 gr
Convient aux régimes vegan.

Issu d'agriculture biologique



Kern Sammet[®]
l'art suisse de la boulangerie

sur commande

Produit en Suisse

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



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.



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

Produit en France

Petit pain rectangulaire nature

Art. 8760, carton de 140 pièces de 55 gr
Décongélation environ 0-10 min à température ambiante. Préchauffage du four 230°C. Cuisson (en four ventilé) environ 7-9 min à 190-200°C, oura fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.
Convient aux régimes sans lactose / 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, oura fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.
Convient aux régimes vegan.

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



Produit en France

Petit pain rect. seigle & graines

Art. 8761, carton de 140 pièces de 55 gr
Décongélation environ 0-10 min à température ambiante. Préchauffage du four 230°C. Cuisson (en four ventilé) environ 7-9 min à 190-200°C, oura fermé. Refroidissement et ressuage sur grille 15 min à température ambiante.
Convient aux régimes vegan.

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 délices.

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[®]
Cart saumure 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

sur commande
**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

sur commande
**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

sur commande
**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

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

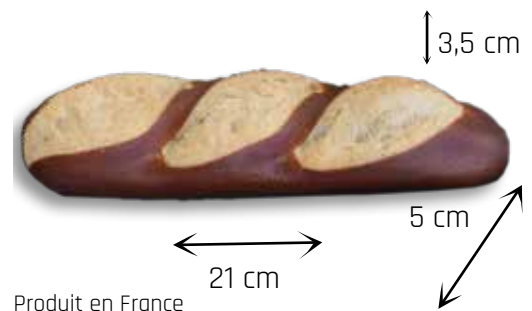
BOULANGERIE A LA SAUMURE



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 Suisse

Délices SGA

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



Produit en Suisse

Maxi délice nature SGA

** Art. 18162, carton de 100 pièces de
70 gr
Laisser dégeler
**** A commander avant 12h pour une livraison le lendemain.**

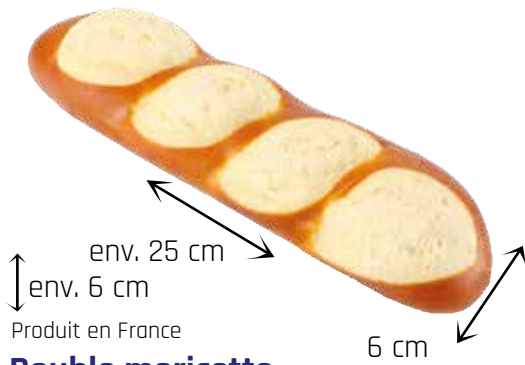


Produit en Suisse

Maxi délice au sésame

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

BOULANGERIE A LA SAUMURE



Produit en France

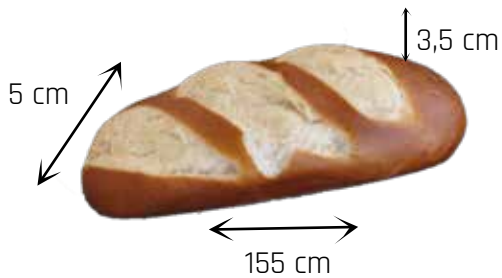
Double moricette

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 France

Délice/moricette, env. 15 cm

Art. 9389, carton de 45 pièces de

65 gr

Laisser dégeler.

Convient aux régimes vegan.

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.

à commander avant 12h



Produit en Suisse

Panini SGA

** Art. 18090, carton de 30 pièces de 100 gr

Laisser décongeler.

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

à commander avant 12h



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 oura fermé (four pré chauffé 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.



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.

à commander avant 12h

PANINIS



Kern & Sammet[®]
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

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

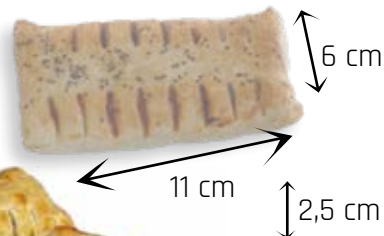
Strudel/Friand au Brocoli et Ricotta

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.



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.



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.



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.



30 cm

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.

Pizza Nuvola precotta 18x28 cm

Italie

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



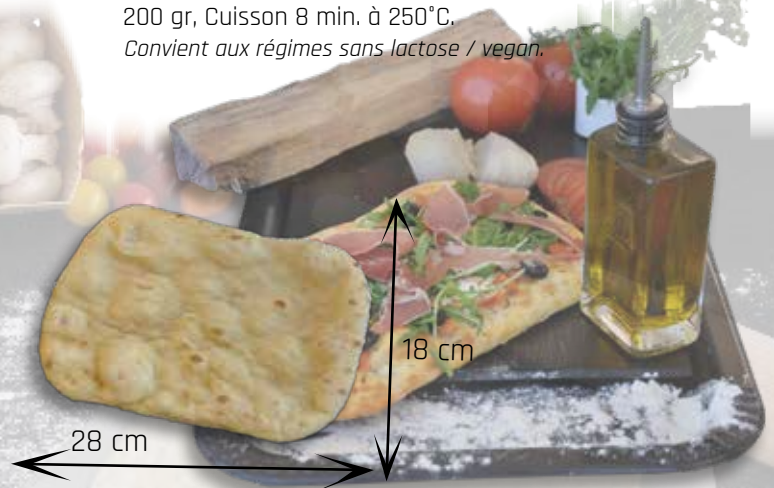
28 cm

La Pinsa precotta 18x28 cm

Italie

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

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.



Suggestion de présentation

PIZZAS



Pizza Margherita "Pocket"

Art. 2867.1, carton de 24 pièces

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



Pizza Jambon "Pocket"

Jambon de porc: UE

Art. 2867, carton de 24 pièces de

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



Mini Calzone Margherita

Art. 2868, carton de 40

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



30 cm

Pizza Jambon et Champignons

Art. 2866, carton de 12 pièces de 400 gr

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

Valeurs indicatives :

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



30 cm

Pizza aux Légumes grillés

Art. 2864, carton de 12 pièces de 420 gr

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

Valeurs indicatives :

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

FLAMMENKÜCHE



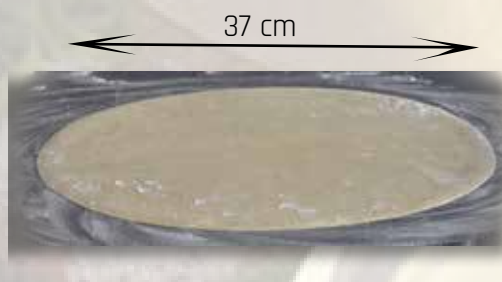
33 cm

Flammenkuchen, 120 gr (fond)

Art. 9082, carton de 40

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

Convient aux régimes sans lactose / vegan.



37 cm

26 cm

27 cm

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.

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.

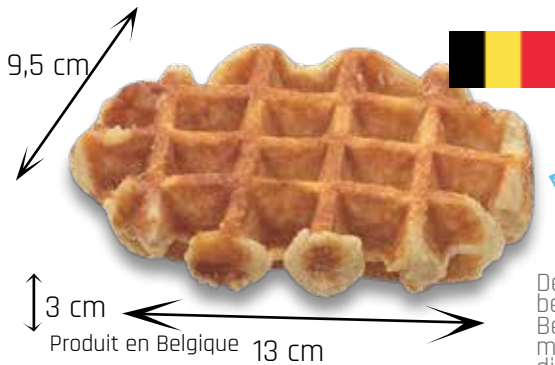


Produit aux Pays-Bas

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



Produit en France

Madeleine pur beurre marbrée

Art. 7814, carton de 70 pièces

de 45 gr

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



Produit en 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 am-
biente.

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.



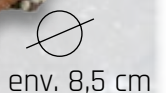
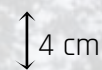
Produit en Espagne

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

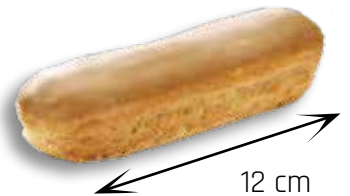
Art. 9660, carton de 96 pièces de 45 gr
Laisser décongeler.



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

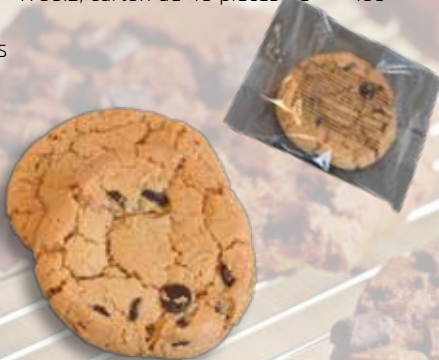
Emballés individuellement.

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.

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

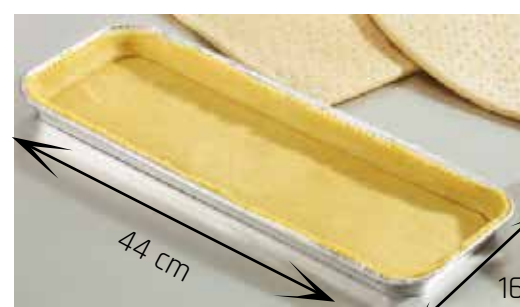
Mini Fonds de tartelette crus, Ø 45mm

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.



∅
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   volonté.
Convient aux régimes sans lactose.



∅
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   volonté.
Convient aux régimes sans lactose.



∅
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   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
Sortir le produit du congélateur et le remettre en oeuvre directement dans l'emballage : Au four traditionnel (hors four à matio. gaz) : 8 à 10 minutes à 160°C directement dans son emballage. Déballer dès la sortie du four.
Convient aux régimes sans gluten / vegan..

SANS GLUTEN

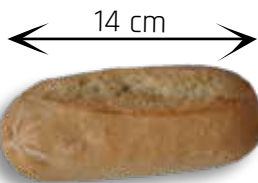


Produit en Espagne

Muffins au chocolat SANS GLUTEN

Art. 13400, carton de 20 pièces de 85 gr
Laisser dégeler à température ambiante 30 minutes avant la consommation.
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.
Laisser dégeler 15-20 min à température ambiante et réchauffer 5 min. à 200°C dans le sachet.
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.
Laisser dégeler 15-20 min à température ambiante et réchauffer 5 min. à 200°C dans le sachet.
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
Laisser dégeler à température ambiante env. 30 minutes. Consommer dans les 30 jours en le gardant dans un endroit frais et sec.
hauteur: env. 6 cm
Convient aux régimes sans gluten / sans lactose / vegan.

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.

SANS GLUTEN



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
Convient aux régimes sans gluten.

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
Laisser dégeler à température ambiante env. 30 min. Consommer dans un délai maximum de 20 jours (conserver dans un endroit frais et sec).
Hauteur: env. 9,5-10 cm.

VÉGÉTARIEN 2025

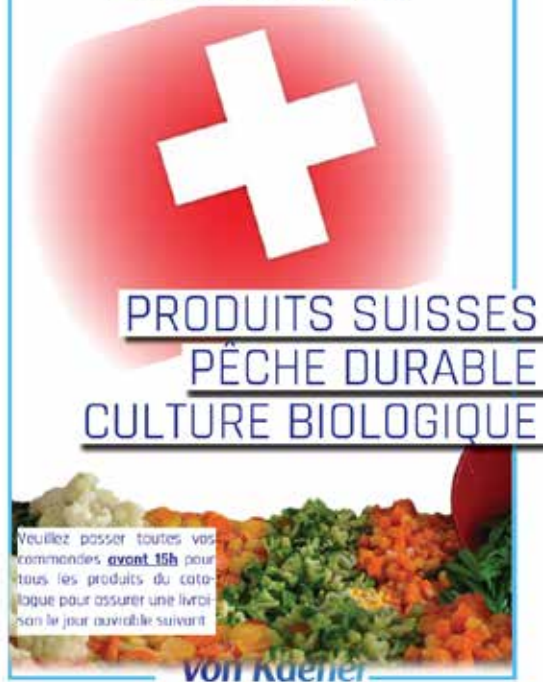


Boma Wakame (algues et sésame)
Veuillez passer toutes vos commandes **avant 15h** pour tous les produits du catalogue pour assurer une livraison le jour ouvrable suivant.

Von Kaenel

www.vonkaenelcomestibles.ch ☎ 032 967 89 89 ✉ commande@vonkaenelcomestibles.ch

LABELS 2025



Veuillez passer toutes vos commandes **avant 15h** pour tous les produits du catalogue pour assurer une livraison le jour ouvrable suivant.

Von Kaenel

www.vonkaenelcomestibles.ch ☎ 032 967 89 89 ✉ commande@vonkaenelcomestibles.ch

PÂTISSERIES 2025



Veuillez passer toutes vos commandes **avant 15h** pour tous les produits du catalogue pour assurer une livraison le jour ouvrable suivant.

Von Kaenel

www.vonkaenelcomestibles.ch ☎ 032 967 89 89 ✉ commande@vonkaenelcomestibles.ch

SAVEURS 2025



Veuillez passer toutes vos commandes **avant 15h** pour tous les produits du catalogue pour assurer une livraison le jour ouvrable suivant.

Von Kaenel

www.vonkaenelcomestibles.ch ☎ 032 967 89 89 ✉ commande@vonkaenelcomestibles.ch

Von Kaenel