Von Kaenel

PRODUITS FESTIFS 2026



veuillez passer vos commandes avant 15h pour assurer la livraison le lendemain

Chers Clients,
Les fêtes approchent! Bruts ou élaborés, nous avons sélectionné une belle collection de produits raffinés qui raviront vos convives.
Nous vous invitons à parcourir notre catalogue et réserver vos produits pour les fêtes le plus rapidement possible - tous les produits seront disponibles sous réserve des stocks disponibles.

VON KAENEL SA
Votre partenaire local de qualité

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

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

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

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

SOMMAIRE



LES LÉGUMES 4
LES CHAMPIGNONS 4
LE RIZ 5
LES ACCOMPAGNEMENTS (PATES, POLENTA, POMMES DE TERRE) 6-9
LES POISSONS & CRUSTACÉS 10-11
CREVETTES & CREVETTES PANÉES 12-13
LES VOLAILLES 14-15
FOIE GRAS & PAIN POUR ACCOMPAGNER LE FOIE GRAS 16-17
LES PLAQUES DE PAIN DE MIE 18
PAIN SURPRISE 19
PATE A BRICK, PATE FILO 20
LES CANAPÉS APÉRITIFS 21
LES FEUILLETÉS SALÉS & PIÈCES COCKTAIL 22-25
TRAITEUR (PIÈCES COCKTAIL ET PETITS PAINS À GARNIR) 26-31
BLINIS 28
SPÉCIALITÉS AU FROMAGE 32-33
LES MINI MALAKOFFS 34
GYOZAS. BHAJIS ET PAKORAS 35
LES APÉRITIFS ASIATIQUES 36-37
PITA COCKTAIL & HOUMOUS 38
LES BUNS 39-41
LES BÛCHETTES DE NOËL 42
LES SAPINS DE NOËL 43
LES GALETTES DES ROIS 43
LES INDIVIDUELS 44-51
LES TROMPE L'OEIL 48
LES CHEESECAKE 50
LES INDIVIDUELS GLACÉS 51
LES MOCHIS 51
LES MACARONS 52-53
LES CAFÉS GOURMANDS & MIGNARDISES 54-59
LES VERRINES 54
MINI MUFFINS & MINI MADELAINES 56
LES PLATEAUX SUCRES 57-59
LES DEMI-CADRES 60
LES ENTREMETS EN BANDE 61
LES GLACES 62
LES PUREES DE FRUITS & LES COULIS 63
LES FEUILLES DE GÉNOISE, PÂTE FEUILLETEE 64
LES FONDS DE TARTE ET COQUES MACARONS À GARNIR 65-66
LES MOUSSES VEGAN 67



Cardons surgelés

Art. 1507, carton de 2x2,5 kg



Fagots de haricots (35 gr), lien végétal

Art. 7380, carton de 48x35 gr

Four Vapeur : 15 min à 100°c
Microonde : 2-3 min à 750 W0



sur commande

Fagots de haricots AVEC LARD (55 gr) PS

France, Porc: Europe

Art. 7379.1, carton de 30 x55 gr

Article sur précommande:
A commander 3 jours ouvrables avant (avant 11h).
Par défaut, nous mettons les articles en précommande avec une prochaine livraison.



Suggestion de présentation





Cool'Eaze Jaune Fraîcheur (240 gr)

Europe

Art. 4135, carton de *4x240 gr

(vente au détail possible)

Coulis congelé à base d'herbes aromatiques au goût poivron jaune et du thym citron pour décor ou incorporation.

Cool'Eaze Vert Toscane (240 gr)

Europe

Art. 4136, carton de *4x240 gr

(vente au détail possible)

Coulis congelé à base d'herbes aromatiques au goût du basilic frais pour décor ou incorporation

Cool'Eaze Rouge Terre (240 gr)

France

Art. 4137, carton de *4x240 gr

(vente au détail possible)

Coulis à base de betterave avec une touche de gingembre.
A utiliser pour vos décors ou pour incoporation.

Laisser dégeler 7h en chambre froide positive, bien agiter avant utilisation.



Cèpes lamelles

Art. 4013, carton de 2x1 kg

Cèpes de Bordeaux





Chanterelles (petites)

Art. 4032, carton de *4x1 kg

(vente au détail possible)

Champignons entiers calibrés en trois tailles: petite 1-3 cm.

Pas besoin de décongeler au préalable.

1-3 cm

Morilles

Art. 4040, carton de *2x1 kg

(vente au détail possible)

SANS GLUTEN

Riz noir complet 100% italien



texture «al dente»

prêt en 90 secondes seulement

surgeléIQF

Produit en Italie

Riz Noir cuit 4x800 gr

Art. 7135, carton de 4x800 gr

Préparation: a manger après cuisson
• Comment préparer le risotto: Préparez le condiment préféré, ajoutez le riz encore congelé et remuez pendant 90 secondes jusqu'à consistance désirée (si le condiment est très sec, ajoutez une goutte d'eau)
• Préparer le riz comme accompagnement: verser le riz surgelé dans une casserole, ajouter quelques cuillerées d'eau ou d'huile, remuer pendant 90 secondes



Suggestion: risotto aux cèpes.

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



Produit en Italie

Cultivé dans la province de Milan

100 % riz carnaroli italien

Risidoro Carnaroli (Riz Risotto)

Art. 7137, carton de 3 kg

Préparation: a manger après cuisson
• Comment préparer le risotto: Préparez le condiment préféré, ajoutez le riz encore congelé et remuez pendant 90 secondes jusqu'à consistance désirée (si
le condiment est très sec, ajoutez une goutte d'eau)
• Préparer le riz blanc comme accompagnement: verser le riz surgelé dans une casserole, ajouter quelques cuillerées d'eau ou d'huile, remuer pendant 90 secondes

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



10 cm

Tatin de légumes et thym (100gr)

Art. 7907, carton de 12x100 gr

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



10 cm

Tatin de Butternut, Carottes & Châtaigne (100 gr)

Art. 7908, carton de 24x100 gr

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

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





6 cm

Mousseline de butternut (70 gr)

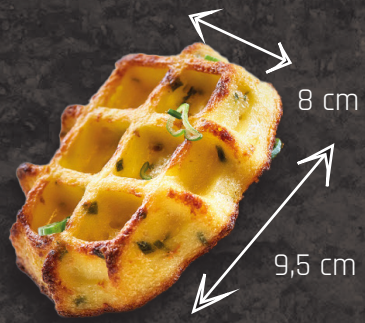
France

Art. 7186, carton de 24x70 gr

Préchauffer le four 10 min à 180°C et enfourner 15 min à 180°C OU mettre au four à micro-ondes pendant 2 min à 750W.



Suggestion de présentation



Gaufre de Pommes de Terre

Art. 3901, carton de 48x85 gr

Sans décongélation : réchauffer au four traditionnel 20 min à 180°C ou au Merry Chef 2 minutes 15 sec (30% ventilation / 80% de microondes).



Ø 9 cm



Galette "Anna" (40x60 gr)

Art. 1751.1, carton de 2,4 kg

Fines lamelles de pommes de terre disposées en rosace, dorées au beurre puis cuites.

Réchauffer les produits sans décongélation: au four, 10 min. à 190°c ou à la poêle à feu doux.

NOUVEAU



Ø 10 cm

à commander avant 12h

Pomme Annette Ø 10 cm (100 gr)

France

Art. 5201, carton de 15x100 gr

Four professionnel : Préchauffer le four 10 min à 180°C. Placer les produits congelés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser réchauffer 15 à 20 min.

Ø 10 cm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

NOUVEAU



Ø 7 cm

Gratin de Pommes de terre aux cèpes (100 gr)

France

Art. 7187, carton de 20x100 gr

Sans décongélation :
- Au four traditionnel préchauffé : placer les gratins sur une grille et réchauffer 20 min à 180°C.
- Au four à micro-onde, pour un gratin, réchauffer 3 minutes 20 sec. à 750W.
- Au four Merry Chef 250°C : placer les gratins sur une grille et réchauffer 2 minutes 45 sec en ventilation 10% et micro-ondes 90%
- Au Air Fryer : 15 minutes à 170°C.

Suggestion de présentation:





Ø 7 cm

env. 4 cm

Suggestion de présentation:

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



Gratin de pommes de terre Premium

Art. 7180, carton de 20x100 gr

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

Suggestion de présentation:

Gratin de Pommes de Terre et Carpaccio de cèpes.





KADI-Duchesses (50 gr) préfrits (GASTRO)

Art. 3199, carton de 2x2,5 kg

Combi-Steamer 175 °C 14 Min



KADI-Rösti demi-lune (145 gr) préfrits (GASTRO)

Art. 3915, carton de 2x2,5 kg

Friteuse 170 °C 4 Min, Combi-Steamer 180 °C 14-16 Min



RÖSTI Vol-au-Vent (env. 75 gr/pce)

Art. 3909, carton de 2x2 kg

Combi-Steamer 180 °C 14-16 Min

env. 75 gr/pce, carton de environ 53 pces



Lingot de Polenta crémeux à l'emmental ,30-40 gr

Art. 7185, carton de 2x2,5 kg

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

Préparation: 3 min. à la friteuse à 180°C ou 8 min. au four à 180°C.

Mini galettes de polente, demi-lune (env. 28 gr)

Art. 3940, carton de 2x2,5 kg

Four traditionnel 200 °C 18-21 Min, Combi-Steamer 200 °C 15-18 Min, Poêle 10-12 Min





Produit en Suisse

Gran Raviolo Boeuf Simmental Shoyu

Art. 5993, carton de 1x1410 gr

Pâtes aux oeufs, farcies à la viande de boeuf de race "Simmental" (farce 60 %), surgelées

Casserole: placez les pâtes surgelées dans de l'eau bouillante légèrement salée et laissez infuser pendant 6 minutes.

env. 23 gr/pce; env. 6,5x6 cm

Article sur précommande:
Commandé vendredi avant 11h, livraison dès mardi.
Commandé mardi avant 11h, livraison dès jeudi.
Commandé jeudi avant 11h, livraison dès lundi.
Par défaut, nous mettons les articles en précommande avec une prochaine livraison.



Produit en Suisse

Gran Raviolo Fondue au Chasselas

Art. 5994, carton de 1x1410 gr

Pâtes aux oeufs, farcies au fromage 60%, surgelées

Casserolle: placez les pâtes surgelées dans de l'eau bouillante légèrement salée et laissez infuser pendant 6 minutes.

env. 23 gr/pce; env. 6,5x6 cm

Article sur précommande:
Commandé vendredi avant 11h, livraison dès mardi.
Commandé mardi avant 11h, livraison dès jeudi.
Commandé jeudi avant 11h, livraison dès lundi.
Par défaut, nous mettons les articles en



Produit en Suisse

Gran Raviolo Cèpes Polenta

Art. 5995, carton de 1x1410 gr

Pâtes aux oeufs, farcies au Mascarpone, cèpes et semoule de maïs 60%.

Casserolle: placez les pâtes surgelées dans de l'eau bouillante légèrement salée et laissez infuser pendant 6 minutes.

env. 20 gr/pce, env. 6,5x6 cm

Article sur précommande:
Commandé vendredi avant 11h, livraison dès mardi.
Commandé mardi avant 11h, livraison dès jeudi.
Commandé jeudi avant 11h, livraison dès lundi.
Par défaut, nous mettons les articles en précommande avec une prochaine livraison.



Produit en Suisse

Gran Raviolo Ricotta de Bufflone et Épinards

Art. 5998, carton de 1x1410 gr

Pâtes aux oeufs, farcies a la ricotta de lait de la bufflonne et aux épinards (farce 60 %)

Marmite: placez les pâtes surgelées dans de l'eau bouillante légèrement salée et laissez infuser pendant 6 minutes.

env. 20 gr/pce, env. 6,5x6 cm

Article sur précommande:
Commandé vendredi avant 11h, livraison dès mardi.
Commandé mardi avant 11h, livraison dès jeudi.
Commandé jeudi avant 11h, livraison dès lundi.

NOUVEAU



à commander avant 12h

Produit en Allemagne

Gnocchis Alsaciens TRICOLORE (Schupfnudeln)

Art. 6056, carton de 2x2.5 kg

Mélange de Schupfnudel jaunes, de Schupfnudel verts aux épinards et de Schupfnudel rouges à la betterave rouge

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Produit en Italie

Nids de tagliatelles noires (22 gr)

Art. 6157, carton de 2x1 kg

(avec de l'encre de seiche)





Fagotti aux Truffes Noires

Art. 6029.1, carton de 3x1 kg

4-5 min de dans l'eau bouillante salée

Produit en Italie



Ravioles du Dauphiné Label Rouge

Art. 5981, carton de 5x1 kg

(vente au détail possible)

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

Produit en France



Produit en Liechtenstein

Tortelli au saumon MSC

Art. 6009, carton de 2x2 kg

Four combiné : 95 °C (100 % vapeur) env. 8 min.
Casserole: dans de l'eau bouillante légèrement salée env. 3-4 min.



sur commande

Produit en Liechtenstein

Agnolotti Figues Pecorino (fromage de brebis)

Art. 6066, carton de 2x2 kg

Four combiné : 95 °C (100 % vapeur) env. 8 min.
OU Casserole: dans de l'eau bouillante légèrement salée env. 3-4 min

Article sur précommande:
Commandé vendredi avant 11h, livraison dès mardi.
Commandé mardi avant 11h, livraison dès jeudi.
Commandé jeudi avant 11h, livraison dès lundi.
Par défaut, nous mettons les articles en précommande avec une prochaine livraison.



sur commande

Produit en Liechtenstein

Agnolotti aux truffes

Art. 6029, carton de 2x2 kg



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Saumon fumé ASC pré-tranché

Salmo salar, élevage, Norvège,

Art. 4912, pièce de 1 kg



à commander avant 12h

Saumon Gravlax

Salmo salar, élevage en Norvège

Art. 4913, pièce de env.1 kg

Saumon cru et mariné Gravalx pré tranché.

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Tartare de saumon mélange (180 gr) ASC

Salmo salar, élevage en Norvège, Atlantique, nord-est,

ISSU DE PÊCHE DURABLE

Art. 9197, carton de 25x180 gr

Tartare de saumon

Salmo salar, élevage en Norvège, Atlantique, nord-est,

Art. 9198, carton de *5x1 kg

(vente au détail possible)



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Pavé de Saumon s/peau ASC (100-110gr) IQF

Salmo Salar, élevage en cages ouvertes en Norvège, GL 10%

Art. 4350, carton de 5 kg



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Pavé de Saumon ASC, avec peau (155-170g) IQF

Salmo salar, élevage en cages ouvertes en Norvège, GL 10%

Art. 4353, carton de 5 kg



Issu de pêche durable

Filet d'Omble Chevalier 140-160 gr, BAP (pavé)

Salvelinus alpinus, élevage en Islande, GL 5%

Art. 4208, carton de 5 kg

NOUVEAU



Brioche de Poisson à la Dieppoise Ø 8 cm (140gr)

Art. 4219, carton de 22x140gr

Une boule briochée dorée garnie avec une garniture à base de colin, fumet de poisson, crevettes, moules, petits légumes et vin.

Laisser dégeler 24h puis cuisson 30 min. sur une plaque recouverte de papier cuisson au four préchauffé à 150°C (th. 5). Laisser reposer 5 mn à température ambiante puis déguster.

Ø 8 cm



Noix de St-Jacques sans corail

Placopecten magellanicus, Ecosse, GL 20%

Art. 4682, carton de 1 kg



Noix de pétoncles sans corail, 40/60

Pecten yessoensis, drague, Atlantique, nord-est, GL 25%

Art. 4670, carton de *6x2 kg

(vente au détail possible)



à commander avant 12h

Seiches entières crues (env. 75 gr)

Sepia Officinalis, Senne, Océan Indien, est,

Art. 4701, carton de 4x1.5 kg

Seiches entières crues nettoyées surgelées

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Petits Calamars frits (env.16gr/pce)

Todaropsis eblanae, chalut et filets maillants, Atlantique, nord-est,

Art. 4693, carton de *4x1 kg

(vente au détail possible)

Ne pas décongeler le produit. Friteuse: frire à 180°C pendant 1min30-2 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés (aussi possible de les frire dans de l'huile chaude à la poêle - les retourner pendant la cuisson).



à commander avant 12h

Dips calamars (env. 20 gr/pce) MSC

ISSU DE PÊCHE DURABLE

dosidicus gigas, chalut, Pacifique, sud-est,

Art. 4709, carton de *10x500g

(vente au détail possible)

Friteuse à 180°C: 3 à 4 min
Au Airfryer à 200°C: 6 à 8 minutes
Four à 230°C: 13 à 15 min

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

Médaillons de thon (170/230 gr/pce) MSC

Thunnus albacares , hameçons et lignes opérées à la main (LHP), Pacifique, centre-ouest, GL 10%,

Art. 4360, carton de *10x1 kg

(vente au détail possible)



ISSU DE PÊCHE DURABLE



ISSU DE PÊCHE DURABLE

Tataki Thon Listao (250-650g) MSC

Katsuwonus pelamis, filets tournants et soulevés, Océan Indien, ouest,

Art. 4363, carton de 4 kg

Laisser décongeler au frais (0°C-2°C) pendant 3h. Puis, découper les tatakis en tranches et remettre au frais pendant 1h pour terminer la décongélation. Ou, passer 7 min sous une eau tempérée (20/30°C), ouvrir le sac sous vide et mettre le tataki dans un bac gastro troué pendant 2h au frais enroulé de papier absorbant. Couper encore légèrement congelé avec un couteau dentelé, remettre en chambre froide 1h pour terminer la décongélation. Le tataki est prêt à être servi.

Saku de Thon (thon en bloc) (200-400 gr)

Thunnus albacares, hameçons et lignes opérées à la main (LHP), Pacifique, centre-ouest, PN

Art. 4361, carton de 10 kg

Idéal pour du thon snaké, sushis, poke bowls.







Crevette Black Tiger,Tail-on 8/12

Penaeus monodon, élevage en Inde, GL 20%

Art. 4220, carton de *10x1 kg

(vente au détail possible)

Queues de crevettes déco 8/12 Blacktiger

Penaeus monodon, élevage en Inde, Gl 20%

Art. 4214, carton de *10x1 kg

(vente au détail possible)



(le produit est vendu cru)



Queues de crevettes déco Blacktiger 16/20

Penaeus monodon, élevage au Bangladesh, GL 20%,

Art. 4212, carton de *10x1 kg

(vente au détail possible)

16-20 pces/livre (env. 500 gr)



Queues de Crevettes VANNAMEI ASC 16/20

Litopenaeus Vannamei, élevage au Vietnam, GL 20%

Art. 4212.2, carton de *10x1 kg ISSU DE PÊCHE DURABLE

(vente au détail possible)

Crevettes ENTIERES Blacktiger 8/12 GL ASC

Penaeus monodon, élevage au Vietnam, GL 20%,

Art. 4530, carton de *5x1 kg

(vente au détail possible)





Crevette "Twister", préfrit, ASC (23,5 gr)

Litopenaeus vannamei)*, élevage en Indonésie

Art. 6538, carton de 20x470 gr

(vente au détail possible)

Mélange de crevettes, légumes et épices, enveloppé dans une feuille de rouleau de printemps, façonné en forme de petit cône fin.

10-12 min. au four à 180 °C (retourner une fois) / 8-10 min. au airfryers à 180 °C. / 3-5 min. la friteuse à 180 °C. / Les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.e

commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Crevettes TEMPURA préfrit 16/20 ASC

Litopenaeus vannamei, élevage en Indonésie

Art. 4575, carton de *10x750 gr

(vente au détail possible)

Sans décongélation, cuisson à la friteuse, au four, à la friteuse à air ou à la poêle. (ne pas trop cuire)

env. 10-11 cm, env. 25 gr/pce



Crevettes KURO noires crues 16/20

Metapenaeus spp., chalut, Océan Indien, est,

Art. 4576, carton de *4x800 gr

(vente au détail possible)

Frire à la friteuse 3-4 min. à 180°C.

16/20 pces / livre, min. 22.7 gr/pce



Crevettes RED crues 16/20

Metapenaeus spp., chaluts, Océan Indien, est,

Art. 4577, carton de *4x800 gr

(vente au détail possible)

Frire à la friteuse 3-4 min. à 180°C.



Queues crevettes panées crues TORPEDO

Art. 4573, carton de *10 x1 kg

(vente au détail possible)

Frire 3-5 min. dans de l'huile à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Beignets de crevettes panées ASC (env. 18 gr)

Litopenaeus vannamei, élevage en Indonésie,

Art. 7620, carton de *10x1 kg

(vente au détail possible)

Fire à la friteuse 3-4 min. à 180°C.



GRAND Magret de canard (300-500 gr/pce)
France

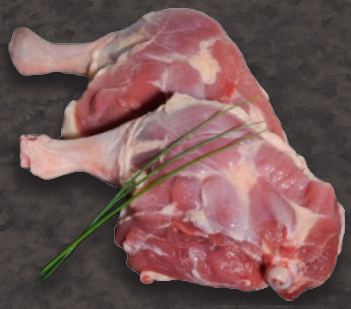


Art. 5181, carton de env. 5.5 kg
2 sachets de 6 pces sous-vide, env. 12 pces/ct

Filet de canard (env. 250/350 gr/pce)
France

Art. 5180, carton de 10 kg
4 sachets/8pces s-vide, environ 350 gr 32/pce/ct.

Cuisse de canettes (env.23 pces 200-220 gr)
France



Art. 5112, carton de 5 kg
env. 4 cuisses / sachet de 800 gr



Emincé de canard (dans l'aiguillette)
France



Art. 5185, carton de 3x1 kg

Cuisse de Canard Confite env. 180 gr.
France

Art. 5191, carton de 4x0.875 kg

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

4 cuisses / sachet (16 cuisses/ct)



Suprême de Poulet Jaune 200/220 gr
France

Art. 5155, carton de 5 kg
A la poële : disposez les suprêmes de poulet dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse, 3 min à feu vif puis 15 min à feu doux et couvert. Les retourner à mi cuisson. à savourer cuit à coeur

Paupiette de dinde forestière (env. 40x150 gr)
France



Art. 5153, carton de 6 kg
Cuisson sans décongélation en sauteuse dans un bouillon aromatisé ou au polycuiseur vapeur à 160°C pendant 30 minutes. A savourer cuit à coeur.

NOUVEAU



Une ballotine crue farcie
aux cèpes et aux marrons

PRODUIT **CRU**



Ballotine de Poulet Marrons Champignons env. 140 gr

France

Art. 5156, carton de 5 kg

Haut de cuisse de poulet farci aux brisures de marron, aux champignons (cèpes, bolets jaunes), surgelé, cru, à cuire.

Sans décongélation préalable, mettre au four sec préchauffé à 180°C pendant 40 min. Après décongélation en chambre froide entre 0°C et 4°C pendant 24 heures maximum dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, cuire au four sec préchauffé à 180°C pendant 30 min. Nécessité de cuire le produit à une température de 74°C à coeur minimum.

Une ballotine cuite farcie aux
Agrumes & Thym

NOUVEAU



PRODUIT **CUIT**



Moelleux de Poulet aux Agrumes & Thym (110 gr)

France

Art. 5164, carton de 5 kg

Haut de cuisse de poulet désossé traité en salaison, farci (26 %) à la viande de poulet, aux agrumes et au thym, sans os.

Sans décongélation préalable, mettre au four à air pulsé préchauffé à 180°C pendant 25 min pour atteindre une température de 70°C à coeur pendant 2 min. En utilisation liaison froide: décongeler le produit en chambre froide entre 0 et 4°C pendant max. 72h dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, puis réchauffer en barquette ouverte en cellule ou chariot à 120°C pendant 25 min pour atteindre une température de 70°C à coeur pendant 2 min.

min. 42 pces/ct



Moelleux Haut de cuisse poulet Forestier IQF

France

Art. 5159, carton de 5 kg

Avec décongélation de 12 h au réfrigérateur. Préchauffez votre four à 180°C, disposez les moelleux sur une plaque cuisson avec un fond d'eau et enfournez pendant 45 minutes en arrosant régulièrement. Visez une température à coeur du produit de 80°C minimum en fin de cuisson. A savourer cuit à coeur.

env. 140 gr

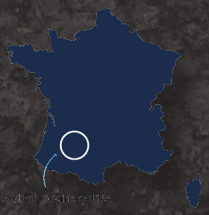


Escalope de foie gras (env. 50 gr)

Art. 14012, carton de *4x env.1 kg
(vente au détail possible)

Foie gras de canard LOBE (500 gr/pce), extra éveiné, SUD-OUEST

Art. 14013, carton de 6 x 500 gr
(vente au détail possible)







PRODUCTEURS / ÉLEVEURS FRANCE

- foie gras du Sud-Ouest, IGP
- des lobes de 500 gr net pour un meilleur contrôle de vos costs.

Une maîtrise globale de la filière, de la sélection des animaux à l'expédition des produits finis garantissent une traçabilité et un Indication Géographique Protégée Sud-Ouest, garantissant une origine certifiée sur l'ensemble des produits.

Notre foie gras provient de La Quercynoise, une coopérative qui regroupe près de 150 éleveurs installés dans le Sud-Ouest, dans le Lot, en Corrèze, en Aveyron et dans le Tarn-et-Garoone. Toute leur expérience est mise au service de la qualité, dans le respect des traditions du leur terroir pour obtenir le meilleur du canard gras.

et pour accompagner votre foie gras



Produit en Espagne

env. 11 cm

Pain de Mie Brioche (330 gr)

Art. 8768, carton de 10x330 gr
Décongeler 90 minutes à température ambiante.
180x95 mm, h 109 mm
A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

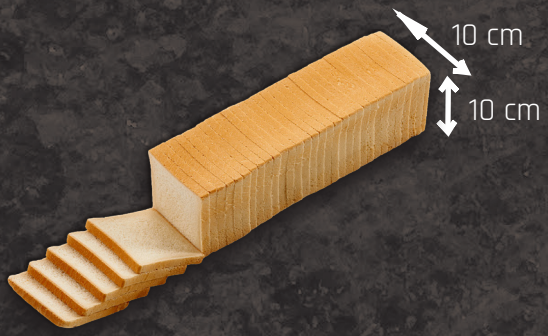
Brioche à Tête pur beurre, prédorée, précuit

Art. 8755, carton de 45x45 gr
Cuisson (four à air pulsé): 5-6 min. à 180°C.

env. 6 cm
7 cm



Produit en France



Produit en Suisse

Pain toast brioché (850 gr)

Art. 12502, carton de 6x850 gr
Laisser dégeler env. 30 min. à température ambiante.
10x10 cm



Produit en Suisse **sur commande**

Petit pain aux fruits (80 gr)

Art. 9324, carton de 60x80 gr
Pain de blé avec fruits et noisettes, précuit, surgelé
Sortir du congélateur et cuire pendant 5 - 7 minutes au four préchauffé à 200°C (à 180°C au four à chaleur tournante).

Article sur précommande:
Commandé vendredi avant 11h, livraison dès mardi.
Commandé mardi avant 11h, livraison dès jeudi.
Par défaut, nous mettons les articles en précommande avec une prochaine livraison.



Produit en Espagne

Pain toast tranché SANS GLUTEN

Art. 13402, carton de 6x300 gr
Laisser dégeler à température ambiante env. 30 min.



Produit en France

Plaque de pain de mie (250 gr)

Art. 9295, carton de 10x250 gr

300x400 mm, ép. 9mm

VEGAN



Produit en France

Plaque de pain de mie noir (cacao et malt) 250 gr

Art. 9296, carton de 10x250 gr

300x400 mm, ép. 9mm

VEGAN



Produit en France

Plaque de pain de mie Campagne (250 gr)

Art. 9296.1, carton de 10x250 gr

300x400 mm, ép. 9mm



Produit en France

Plaque de pain de mie tomates (250 gr)

Art. 9297.1, carton de 10x250 gr

300x400 mm, ép. 9mm

Suggestions de présentation









Produit en France

Plaques de pain de mie aux épinards (250 gr)

Art. 9297, carton de 10x250 gr

300x400 mm, ép. 9mm



VEGAN



Produit en France

Pain Surprise 6 céréales à garnir

Art. 14148, carton de 2x900 gr

- La base idéale de votre créativité !
- Un pain surprise prêt à garnir, creusé et découpé, pour réaliser facilement vos propres créations.
- Une scarification traditionnelle saupoudrée de farine
- Utilisable dans vos recettes éligibles "fait maison"

Pain caractéristique du pain de mie avec des inclusions de céréales ; couleur ambrée du pain due aux céréales ; texture croquante des céréales et pain de mie fondant ; présence d'avoine, de maïs, de millet, de lin, de farine de blé et de farine de seigle.

Au réfrigérateur
- Placer le pain encore surgelé dans le bas du réfrigérateur. Laisser décongeler pendant 24 h.
- Sortir le pain un peu avant utilisation



Produit en France

Pain Surprise Traiteur (50 sandwichs)

Art. 14120, carton de 2x1,1 kg

Le Pain Surprise aux céréales contient 10 sandwichs de chaque: saumon fumé et beurre citronné; fromage de chèvre, tomates aux herbes et roquette; jambon Serrano et beurre; rillettes d'oie, noisettes; fromage frais, figues et noix.

Conseils de mise en oeuvre:
Au réfrigérateur
- Placer le pain encore filmé et surgelé en froid positif entre 0 et 4°C durant 36h.
- Sortir le pain à température ambiante 1h avant de déguster.
- Retirer le film protecteur et déguster.



Produit en France

Pain surprise Façon Ciabatta Méditerranée

Art. 14149, carton de 2x920 gr

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

Le Pain Surprise Méditerranéen est composé de :
Jambon Serrano sur un beurre basilic & ail; Provolone, roquette et éclats d'amandes; Rillette de thon, olive noire et citron confit; Tomates mi-séchées, fromage de brebis et pesto basilic; Délice d'aubergines, parmesan et éclats d'amandes

Au réfrigérateur
- Placer le pain encore filmé et surgelé, dans le bas du réfrigérateur.
- Laisser décongeler durant 24 heures.
- Pour une meilleure dégustation, sortir le pain à température ambiante 30 minutes avant de déguster.
- Retirer le film protecteur et déguster.



Produit en Suisse
(Genève)

Feuilles brick Ø 30 cm GRTA

Art. 9413,

carton de *8x50x10 gr
(vente au détail possible)

VEGAN



Produit en Grèce

Pâte Filo (10x450 gr) 11-12 feuilles/roul

Art. 9409, carton de *10x1 roul.

(vente au détail possible)

Feuilles individuelles de pâte filo, très souples permettant de façonner différentes formes selon vos besoins: bouchées salées ou sucrées, tartes,...

Laisser décongeler la pâte filo dans son emballage plastique. Dérouler les feuilles de pâte uniquement après décongélation complète. Les feuilles de pâte filo sont souples et peuvent être formées et découpées selon les besoins.

0





Produit en France

Plateau de canapés prestige 54 pces

Art. 14111.1, carton de 54x12 gr

Assortiment de 6 recettes présentées sur plateau : fromage de chèvre et tomate marinée. Cheesecake à l'avocat/saumon. Mousselines de carottes, houmous. Mini burger, crème coriandre/yuzu, pois gourmand. Biscuit et son crémeux au bloc de foie gras/figues. Cake aux carottes, fromage et jambon sec.
Livré avec plateau de présentation.

Plateau de canapés apéritifs

Art. 9079, carton de 56x10 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.

Prendre le plateau encore surgelé et retirer la poche protectrice. Recouvrir l'ensemble d'un film étirable. Laisser décongeler 4 heures entre 0°C et +4°C. Pour une meilleure dégustation, sortir les canapés à température ambiante 30 minutes avant de servir. A consommer rapidement après décongélation



Produit en France



Produit en France

Canapés "Amuse-Bouche Bistrot" (env 15 gr)

Art. 14112, carton de 48x15 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 dégeler 3 heures en chambre froide positive.

Assortiment de Pita Cocktail (11 gr)

Art. 14114, carton de 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



Produit en Suisse

Mini-croissants au jambon (22 gr)

Art. 9076, carton de 64x22 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 AOC et Comté (18 gr)

Art. 9071, carton de 100x18 gr

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.



Produit en France

Mini Ramequins bouchée assortis (18 gr)

Art. 9063, carton de 5x25x18 gr

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



5,4 cm

Produit en Suisse

Mini-pizzettes assorties

Art. 9078, carton de 72x20 gr



5,3-5,5 cm

Mini hamburger, 48x31 gr, Ø 5.3-5.5cm

Europe (boeuf FR)

Art. 2901, carton de 48x31 gr

Four: Laisser dégeler le produit température ambiante pendant 60-90 minutes, préchauffer le four à 230°C. Cuire pendant 3 minutes. Micro-onde 30 sec. à 750W.



5,3-5,5 cm

Mini Cheese Burger (48x38 gr) Ø 5.3-5.5cm

France (boeuf FR)

Art. 2902, carton de 48x38 gr



Produit en Pays-Bas

Bouchées Avocats, Edamame & Katsu Curry

Art. 7237, carton de *6x1 kg

(vente au détail possible)

Petites bouchées d'avocats et edamame avec une panure légèrement épicée façon curry katsu. Préparation / mode de cuisson (à partir de l'état congelé) : Friteuse (175 °C) : 3,5 à 4 minutes Four traditionnel (220 °C) : 8 à 10 minutes Four à convection (200 °C) : 6 à 8 minutes Poêle (à feu moyen) : 4 à 6 minutes, utiliser de l'huile de cuisson Cuire en petites portions, retourner pendant la cuisson. Attendre 2 minutes avant de servir. env. 64 pces/kg



Produit en France

Assortiment de Mini muffins salés (25 gr)

Art. 2903, carton de 40x25 gr

Laisser dégeler.
Mini muffin jambon et emmental, mini muffins tomates et basilic, mini muffins petits pois et menthe, mini muffis carottes et curry.



Produit en Grèce

Spanakopita (feuilletés épinards/féta) (30 gr)

Art. 7622, carton de 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 Belgique

Plateau de mini bagels garnis (48x14 gr)

Art. 14113, carton de 48x14 gr

3 recettes de mini-bagels : pastrami, légumes, saumon.



Produit en Bulgarie

ROZISHKA mini feuilleté Fromage frais & Olives

Art. 7630, carton de 4x1 kg

Mini feuilleté avec une farce au fromage et olive 75% et pâte 1no 24%

Au four : Préchauffer le four à 200°C. Sortir les mini feuilletés de leur emballage, les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Enfourner 13 à 15 minutes jusqu'à ce que les mini feuilletés soient bien dorés.Au air fryer : Sortir les mini feuilletés de leur emballage, les disposer dans le panier. Cuire à 180°C pendant 10 à 12 min.

40-45 pces/kg

NOUVEAU





Produit en France

Mini Croque-Monsieur Jambon-Emmental (10 gr)

Art. 7681, carton de 40x10 gr

Cuire les mini croques encore surgelés sur une plaque avec papier cuisson env. 10-12 min à 210°C - servir chaud.
(ne pas utiliser le micro-ondes et ne pas chauffer ou griller trop longtemps ou à une température trop élevée)

NOUVEAU





Produit en France

Mini Cheesecake au Saumon fumé (env. 14 gr)

Art. 7010, carton de 2x40x14 gr

Cheesecake au mascarpone, sur une base type crackers, surmonté d'une tranche de saumon fumé et de baies roses.

Sortir le plateau de son étui carton et ôtez son film protecteur puis mettre à décongeler en chambre froide à +4°C durant 4 à 5h. Sortir le plateau 5 min à température ambiante avant de déguster.

NOUVEAU





Produit en France

Assortiment de Mini-Wraps

Art. 7680, carton de 48 x 13gr

12 wraps chèvre et légumes méditerranéens, 12 wraps saumon et ciboulette, 12 wraps poulet et poivron doux, 12 wraps pastrami et moutarde

Laisser décongeler env. 5h à 4°C en les laissant couvert du film plastique. Sortir du réfrigérateur 5 min. avant de servir. A consommer froid immédiatement après décongélation.

NOUVEAU



Produit en France

Mini feuilletés apéritif à cuire (env.12 gr)

Art. 7011, carton de 165x env. 18 gr

Carré Tapenade, Allumette Basilic, Allumette Fromage, Hexagonal Provençale

Cuisson sur plaque avec papier cuisson au four préchauffé à 200°C pendant 15 min. Ne pas dégeler avant cuisson.

entre 8-14 gr



Allumette Fromage Carré Tapenade

Hexagonal Provençal Allumette Basilic

Recettes sans porc



Produit en France

Assortiment Feuilletés apéritif cru (env.12 gr)

Art. 9065, carton de 240 x env.12 grFeuilleté à la saucisse, Mini panier Tomates & Basilic, Carré au saumon, Allumette Emmental.

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



Feuilleté à la saucisse Carré au saumon

Mini panier Tomates & Basilic Allumettes Emmental

NOUVEAU



à commander avant 12h

Produit en France

Mini-pain brioché "carré" (16 gr)

Art. 7015, carton de 70x16 gr

Petit pain carré brioché, base pour pièces cocktail, aussi bien salées que sucrées (non coupés)

Laisser dégeler 30 min au réfrigérateur

5x5 cm, h: 4 cm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Pour vos créations salées et sucrées !

NOUVEAU



Produit en France

Mini-Bun N Roll nature (19 gr)

Art. 7016, carton de 70x19 gr

Pâte à croissant roulée, pur beurre, surgelé.

Laissez décongeler pendant 30 minutes les mini rolls au réfrigérateur



Des bases originales pour vos création cocktail (sans gluten)*
*traces possibles

NOUVEAU



7 cm
env. 3 cm

Mini-Gaufre Pommes de Terre
France

Art. 7682, carton de 180 x 9,5g
Décongeler pendant 2 heures à 4 °C
Réchauffage rapide
Mettre au four pendant 4 minutes à 145 °C.
Laisser refroidir quelques minutes



NOUVEAU



4,5 cm
env. 1 cm

Mini-Polenta (env. 10 gr)

Art. 7683, carton de 180x10 gr
Décongeler pendant 2 heures à 4 °C OU cuire au four 4 minutes à 145 °C et laisser refroidir quelques minutes.











Produit en Suisse

Blinis Party, 256 pces GRTA

Art. 9416, carton de 256x6 gr



Produit en Suisse

Blinis mini (3x72x15 gr) GRTA

Art. 9412, carton de *3x72x15 gr
(vente au détail possible)



Produit en Suisse

Blinis (80x60gr) GRTA

Art. 9411, carton de 80x60 gr



Produit en France

Mini blinis noirs au charbon végétal (5 gr)

Art. 9417, carton de env 240x5 gr

Les mini blinis se dégustent à température ambiante, agrémentés de garnitures salées ou sucrées, sans nécessité de réchauffe. Si vous souhaitez tout de même les tiédir, vous pouvez les passer 30 secondes au toaster, ou sur une plaque chauffée à 200°C, 5 secondes de chaque côté.



Produit en France

Mini blinis aux poivrons rouges et piquillos (5gr)

Art. 9418, carton de 240x5 gr

Les mini blinis se dégustent à température ambiante, agrémentés de garnitures salées, sans nécessité de réchauffe. Si vous souhaitez tout de même les tiédir, vous pouvez les passer 30 secondes au toaster, ou sur une plaque chauffée à 200°C, 5 secondes de chaque côté.



Produit en Espagne

Mini buns sésame, diam 6 cm

Art. 7070, carton de 120x22 gr

Non coupés.Décongeler 50 minutes à température ambiante.



Produit en Espagne

Mini buns brioché

Art. 7068, carton de 96x26 gr

Non coupés.Laisser dégeler 40 - 50 minutes à température ambiante



Produit en Espagne

Mini buns aux céréales

Art. 7069, carton de 120x25 gr

Non coupés.Laisser dégeler.



Produit en France

Mini Brioches nature (10gr) Ø 4,5 cm

Art. 8750, carton de 100x10 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 (10gr) Ø 4,5 cm

Art. 8751, carton de 100x10 gr

Décongeler le produit 20 à 30 minutes à une température comprise entre 0 et +4°C.



Produit en France

Mini Brioches Sésame (10gr) Ø 4,5 cm

Art. 8752, carton de 100x10 gr

Décongeler le produit 20 à 30 minutes à une température comprise entre 0 et +4°C.



Produit en France

Mini brioches 4 couleurs (100x10gr) Ø 4.5 cm

Art. 8753, carton de 100x10 gr

Produit cuit surgelé composé d'une pâte à brioche colorée, saupoudré de graines de pavot, polenta et sésame.

Décongeler le produit 20 à 30 minutes entre 0 et +4°C.



Produit en Viet-nam

Pain Bao (30 gr) Ø50 mm

Art. 7091, carton de 80x30 gr

Directement du congélateur dans le cuiseur à la vapeur.
Placer un papier sulfurisé pour que le petit pain ne colle pas à la surface. Laisser le Bao se réchauffer pendant environ 10 minutes à pleine vapeur.
Le Bao peut être fourré et servi immédiatement.



Produit en France

Mini-Bao-Burger (25gr) Ø 50 mm

Art. 7097, carton de 96x30 gr

À réchauffer à la vapeur (85°/100% humidité), au microondes,
ou à snacker à la plancha.
Surgelé : décongeler 1h à 2h à température ambiante.
Décongelé : conserver au frigo 3 jours maximum.

Ø50 mm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Produit en France

Mini navettes nature 7 cm

Art. 8741, carton de 50x15 gr

Petit pain brioché à garnir pour la réalisation de sandwichs.

Sortir les navettes 1 h avant leur consommation et les laisser décongeler à température ambiante (< 25°C) sous film pour éviter tout déssèchement. Conservation 48h maximum à température ambiante sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

env. 7x4 cm, h 3,5 cm



Produit en Belgique

Mini sandwich navette nature 9.5 cm (25 gr)

Art. 8740, carton de 200x25 gr

Petit pain moelleux surgelé, cuit.

Laissez décongeler pendant 30 minutes dans l'emballage.



Produit en France

Mini Moricette® au Sésame (250x11gr)

Art. 8754, carton de 250x11 gr

Micro pain en pâte à brezel topping sésame

Laisser décongeler à température ambiante pendant environ 1 heure.

6,5x3 cm h:2.25cm



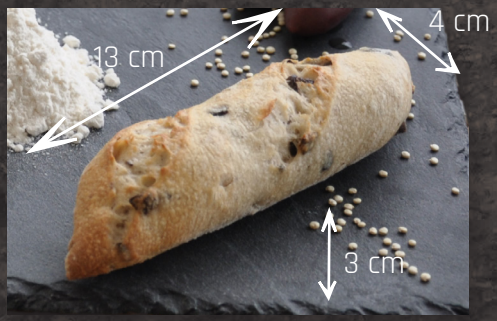
Produit en France

Assort. de mini Moricettes (25 gr) 10 cm

Art. 8560, carton de 60x25 gr

3 sachets: 1x20 pces de mini moricettes sans graines; 1x20 pces de mini moricettes aux graines de sésame; 1x20 pces de mini moricettes aux graines de pavot.

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



Produit en Espagne

Petite Flûte aux Olives 13 cm (45x35 gr)

Art. 8765, carton de 45x35 gr

Décongeler 30 minutes à température ambiante. Cuire 12 minutes à 185°C.

env. 13x4 cm, h: 3 cm



à commander avant 12h

Produit en Suisse

Mini pain torsadé aux graines (35 gr)

Art. 18109, carton de 100x35gr

Cuire 4-6 minutes à 220-230°C.

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



à commander avant 12h

Produit en Suisse

Mini ballon Viking (35 gr)

Art. 18110, carton de 100x35gr

Cuire env. 4 min. à 210°C avec 20% de vapeur.

env. diam. 6 cm, h: 3 cm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



à commander avant 12h

Produit en Suisse

Mini pain maïs (35 gr)

Art. 18111, carton de 60x35gr

Cuire env. 4 min. à 210°C avec 20% de vapeur.

env. 9,5x5 cm, h: 3,5 cm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Produit en France

Petit pain Finedor recette Lenôtre 50x45 gr

Art. 8759, carton de 50x45 gr

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



Produit en Suisse

Assortiment ballons de table, préc. (32 gr)

Art. 9328, carton de 100x32 gr

Petit pain rutique complet, ballons de table blanc, pain d'étoile, pain aux céréales.
Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 2 min. A consommer rapidement. Ne pas recongeler



Produit en France

Petit pain aux graines sans gluten

Art. 8757, carton de 50x45 gr

Sortir le produit du congélateur et le remettre en oeuvre directement dans l'emballage : Au four traditionnel (hors four à gaz) : 8 à 10 minutes à 160°C directement dans son emballage. Déballer dès la sortie du four.

Chèvre courstillant Kadaïf (env. 70 gr)



Produit en France

Art. 7027, carton de 24x70 gr

Composée d'une véritable rondelle de fromage de chèvre déposée sur un appareil à base de fromage de chèvre et de crème, le tout recouvert de kadaïf, plus familièrement appelé cheveux d'ange.
Produit surgelé :Four air pulsé : dans le moule 20 minutes environ à 180°C.

Gougère à l'emmental (420x14 gr), crue

Art. 7029, carton de 420x14 gr

Mettre la feuille sur une plaque de cuisson puis enfourner de suite à thermostat à env. 170°C pendant 24 à 30 minutes. (A adapter selon le four)



Produit en France

SANS GLUTEN



Produit en Suisse

KADI Rösti snack Le Gruyère (env. 100-110x22 gr)

Art. 3912, carton de 110x22 gr

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

Bouchées de Camembert (20 gr)

Art. 7028, carton de *6x1 kg

(vente au détail possible)

Sans décongélation : passer 1 mn 30 à 2 mn 30 à la friteuse à 180 °C.
Au four : préchauffer à 220 °C, cuire 9 à 10 mn.



Produit en Pays-Bas



Produit en Suisse



Pão de Queijo sans gluten (12.5 gr)

Art. 13500, carton de 80x12 gr

(vente au détail possible)

Des petites boulettes de pain (à base de farine de manioc) au gruyère.

Disposez les Pão de Queijo encore surgeleés sur une plaque en les espaçant d'environ 3 cm. Cuire 15 à 20 min à 180°C.







Produit en Pays-Bas

Bâtonnets de mozzarella

Art. 7234, carton de *6x1 kg

(vente au détail possible)

Ne pas décongeler, cuisson 5-7 min. au four traditionnel à 220°C ou 2-2,5 min. à la friteuse à 180°C.



Produit en Pays-Bas

Red Hot Chili Poppers

Art. 7230, carton de *6x1 kg

(vente au détail possible)

Friteuse (175°C): 3,5-4 minutes. Four (220°C): 10-12 minutes. Friteuse à air (200°C) : 7-9 minutes. Cuire de petites portions, retourner une fois pendant la cuisson. Attendez 2 minutes avant de servir

Jalapeños Poppers Cream cheese

Art. 7231, carton de *6x1 kg

(vente au détail possible)

Jalapeños verts panés et croustillants farcis au fromage frais. Ne pas décongeler, cuisson 10-12 min. au four traditionnel à 220°C ou à la friteuse 3-3,5 min à 185°C.



Produit en Pays-Bas

produit localement
produit artisanal



NOUVEAU

à commander avant 12h

Produit en Suisse

Mini Malakoff aux Herbes des Alpes (15 gr)

Art. 7770, carton de *3x100 pces
(vente au détail possible)
Frire à env.180 °C encore congelé durant 3-4 minutes
A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

produit localement
produit artisanal



NOUVEAU

à commander avant 12h

Produit en Suisse

Mini Malakoff aux Cèpes (15 gr)

Art. 7762, carton de *3x100 pces
(vente au détail possible)
Frire à env.180 °C encore congelé durant 3-4 minutes
A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

produit localement
produit artisanal



Produit en Suisse

Mini Malakoff 15 gr

Art. 7761, carton de 100x15 gr
(vente au détail possible)
Frire dans une huile à env. 170°C env 3-4 minutes

Découvrez nos nouveaux malakoffs assaisonnées aux herbes des Alpes ou aux cèpes - sans oubliez la recette traditionnelle de la région



NOUVEAU



Produit en Inde

Oignons Bhajis (20 gr)

Art. 7629, carton de *6x50x20 gr

(vente au détail possible)

Bouchées aux oignons frites surgelées

Cuisson au four à 180°C: env. 10 min à mi-hauteur sur une grille recouverte de papier cuisson. Air fryer: sortir réchauffer en mode air fryer à 200°C pendant 6 minutes sur une grille.



Gyoza aux crevettes ASC 25 gr

Art. 7628, carton de *10x1 kg

(vente au détail possible)

Bouchées à la vapeur à base de pâte de blé 40% garine d'une farce aux crevettes 60%. Préparation à la poêle sans décongélation (Recommandée): Faites rechauffer les gyoza dans une poêle chaude avec 2 cuillères à soupe d'huile et laissez cuire pendant 2 minutes en laissant dorer sur une face, puis à feu doux, rajouter 1/2 verre d'eau et couvrir jusqu'à absorption complète. Préparation à la vapeur sans décongélation : placez les gyoza dans un panier vapeur. Laissez réchauffer au dessus d'une casserole d'eau bouillante pendant 6 minutes environ. Préparation au micro-onde sans décongélation : Mettre les gyoza dans une assiete avec un fond d'eau. Chauffer à 750W, faire chauffer pendant 2 minutes (pour 10 pièces).

39-41 pces/kg





Produit en Suisse

Pakoras Légumes 20/30gr

Art. 7263, carton de 2x2,5 kg

Végétalien, c'est un beignet de légumes frais. Indien d'origine, il célèbre les périodes de mousson par l'abondance de ses légumes et la chaleur de sa cuisson.
En entrée, en snack, seuls ou dans un chapati ou un roti (pains traditionnels indiens). Dans la composition de plats principaux comme le curry de pakora aussi appelé kadhi ; les pakoras y sont cuits dans une sauce épaisse à base de farine de pois chiche et de yaourt aigre.

Une fois décongelé: 7 minutes au four (200°C).



Produit en Thaïlande

Gyoza aux légumes (25 gr)

Art. 7750, carton de *5 x1 kg

(vente au détail possible)

Directement depuis l'état congelé: - A la poele : préchauffer 2 cuillères à soupe d'huile. Faire sauter les gyozas à chaleur moyenne pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Placer à feux doux et ajouter 5 à 6 cuillères à soupe d'eau, couvrir. Laissez chauffer jusqu'à la disparition complète de l'eau. Servir avec de la sauce soja, ou la sauce pimentée.- A la vapeur : placer les gyozas dans un panier vapeur. Réchauffer 6 à 7 minutes.- Micro - onde : placer les gyozas dans un plat adapté, ajouter 6-8 cuillères à soupe d'eau et couvrer. Laisser réchauffer à temperature moyenne pendant 2-4 minutes.

Produit en Suisse, boeuf: CH

Gyoza au boeuf (20 gr)

Art. 7754, carton de 200x20 gr

Produit en Suisse, porc: CH

Gyoza au porc (20 gr)

Art. 7753, carton de 200x20 gr

Sortir les Gyozas du congélateur et les faire frire dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés, déglacer avec de l'eau, couvrir et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendre (environ 4 minutes)

MINI Rouleaux de printemps lég. préfrits

Art. 6524, carton de 90x20 gr
Four traditionnel 220 °C 10-12 Min, Combi-Steamer 200 °C 10-12 Min
Produit en Suisse



Mini-rouleaux de printemps poulet (90x20gr)

Art. 6526, carton de 90x20
Four traditionnel 220 °C 10-12 Min, Combi-Steamer 200 °C 10-12 Min
Produit en Suisse





Produit en Suisse

Mini rouleaux de printemps végé Thaï 20 gr

Art. 6528, carton de 90x20gr
Rouleaux de printemps aux légumes, préfrits, surgelés
Four traditionnel 220 °C 10-12 Min, Combi-Steamer 200 °C 10-12 Min

sans huile de sésame

Article sur précommande:
Commandé vendredi avant 11h, livraison dès mardi.
Commandé mardi avant 11h, livraison dès jeudi.
Commandé jeudi avant 11h, livraison dès lundi.
Par défaut, nous mettons les articles en précommande avec une prochaine livraison.



Produit en Suisse

Mini rouleaux de printemps végé Vietnam 20 gr

Art. 6530, carton de 90x20 gr
Four traditionnel 220 °C 10-12 Min, Combi-Steamer 200 °C 10-12 Min

sans huile de sésame

Article sur précommande:
Commandé vendredi avant 11h, livraison dès mardi.
Commandé mardi avant 11h, livraison dès jeudi.
Commandé jeudi avant 11h, livraison dès lundi.
Par défaut, nous mettons les articles en précommande avec une prochaine livraison.



Produit en Vietnam

Rouleaux de printemps aux crevettes (300x20 gr)

Art. 6527, carton de 300x20 gr

Samosa aux légumes 25 gr



Art. 7627, carton de *5x40x25 gr

(vente au détail possible)

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

Produit en Thailande

Samosa Végétarien (16 gr)

Art. 7626, carton de 160x16 gr

Combisteamer: 8 min. à 200°C.



Produit en Chine



Produit en Thaïlande

Wonton aux légumes (15 gr)

Art. 7623, carton de 66x15 gr

Au four : Préchauffer votre four à 210°C. Déposez les bouchées encore surgelées sur une plaque recouverte de papier sulfurisée et enfournez à mi-hauteur. Laissez réchauffer 12 à 15 minutes environ.



Sauce aigre-douce

Art. 7247, carton de 1 kg

Prêt à servir



Brochettes Yakitori Sweet Chili (30 gr)

Thailande

Art. 7663, carton de 6x1,5 kg

Au micro onde : 10 borchettes sur un plateau: env. 2-3 min à 750w.



Brochettes de poulet yakitori au soja (30 gr)*

Thailande

Art. 7611, carton de *6x50x30 gr

(vente au détail possible)0



Assortiment 4 Brochettes Poulet Yakitori (env.25g)

Thaïlande

Art. 9973, carton de 160xenv.25g

Assortiment de brochettes assaisonnées cuites et surgéles individuellement.
Brochettes nappées selon la recette :
- d'une sauce marron translucide (à base de soja et de caramel) - recette boulette de poulet
- d'une sauce jaune vive translucide (cacahuète gingembre) - recette poulet satay
- d'une sauce marron orangée (à base de soja et de caramel) - recette poulet teriyaki
- d'une sauce orangée translucide (à base de lait de coco citronnelle) - recette poulet tomkla

Au four : préchauffer votre four à 180°C, placez les brochettes sur une feuille de papier sulfurisée et laissez réchauffer 13 minutes environ.
Au four à micro-onde : placez les brochettes dans un plat adapté. Laissez réchauffer 3 minutes à 900w, pour 12 brochettes

VEGAN



Ø 6 cm

Produit en Israël



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

MINI PAIN PITA cocktail (env. 18gr/pce)

Art. 7225, carton de 4 kg

Environ 220/ct

Préparation froide: laisser dégeler à température ambiante pendant 30 minutes.
Préparatoin chaude:
Au four: humidifier des deux côté en placer dans un four à 120°C pendant 4-5 minutes.
Au four à vapeur: four préchauffé à 120°C, cuire à la vapeur pendant 20 secondes puis cuisson 4-5 minutes.
Au toaster: réchauffer jusqu'à ce qu'ils soient chauds et croustillants.
Grille contact: griller jusq'à ce qu'ils soient croustillants à l'extérieur et moelleux et chauds à l'intérieur.

Ø 6 cm ± 1 cm



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



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

VEGAN SANS GLUTEN



Houmous (purée de pois chiches)

Art. 7216, carton de

*12x500 gr
(vente au détail possible)



Produit en Suisse



Houmous Betterave

Art. 7215,

carton de 12x500 gr
(vente au détail possible)

VEGAN SANS GLUTEN



Produit en Suisse

Végétalien et sans gluten, cette préparation culinaire du Proche-Orient est une purée de pois chiche et de tahiné (purée de sésame). En appéritif sur du pain pita, des blinis, des bagels, des galettes au zaatar, des galettes de riz, du pain grillé, des chips de tortilla, des crackers, des gressins... En diner, avec des crudités, des falafels, des légumes grillés, des salades composées, de la viande, du poisson, des fruits de mer... Assaisonnements: coriandre, huile d'olive, citron, cumin, paprika...



HUILE D'OLIVE | CONTIENT DU LEVAIN | 100% NATUREL



PREMIUM

à commander avant 12h

Produit en Espagne

Focaccia Cristallino nature PREMIUM

Art. 8612, carton de 6x550 gr
Décongeler: 50 - 60 minutes à température ambiante
env. 26x26 cm, h: 5 cm
A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

VEGAN



Produit en Espagne

Buns Nature Cristal (75 gr)

Art. 7072, carton de 60x75 gr

Dècongeler 30 minutes à température ambiante.
pré coupé, diam. 11 cm

VEGAN



à commander avant 12h

Produit en Espagne

Cristallino Ciabatta (95 gr)

Art. 8574, carton de 56x95 gr

Prédécoupé, emballé par 2 pièces
Laisser décongeler 50 min. à température ambiante.
env. 11,5x11,5 cm; h: env. 6 cm
A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

VEGAN



Produit en Espagne

Bagel Cristallino 60x55 gr

Art. 7781, carton de 60x55 gr
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!

Décongeler 25 minutes à témperature ambiante.
Pré-coupés
diam. 11 cm, h: 5 cm, pré coupé



Suggestions de présentations



Suggestions de présentations



9 cm

3 cm



Produit en Espagne

Croissant Bun N Roll (85 gr)

Art. 7075, carton de 36x85 gr

Non coupés.Décongeler 30 minutes à température ambiante.



Suggestions de présentations



11 cm

4,5 cm

Produit en Suisse

Buns brioché "sésame noir" SMOKY (83 gr) 11 cm

Art. 7094, carton de 30x83 gr

Déjà coupé, laisser dégeler.

diam. env. 11 cm, h: env, 4,5 cm

NOIR Buns au sésame noir Ø11cm (30x83 gr)

Art. 7086, carton de 30x83 gr

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



11 cm

Produit en Suisse



Produit en Espagne

Buns Brioché "Beach" Ø env. 11,5 cm

Art. 7088, carton de 80x95 gr
plaque de 20 pièces à détacher, pré coupés en 2
Décongeler: 30 minutes à température ambiante
Ø env. 11,5 cm, h: env. 5 cm



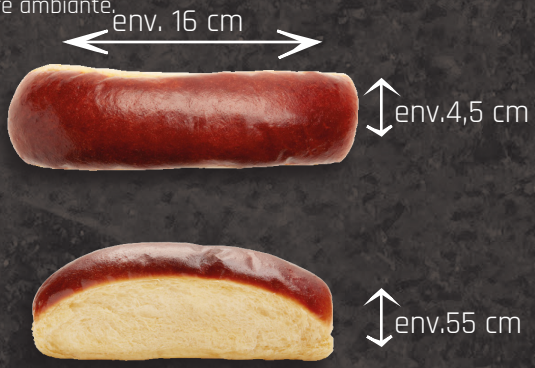




Produit en Espagne

Plaque Beach Pain Hot Dog Brioché (6x8x75gr)

Art. 9331, carton de 6x600 gr
Décongeler 50 minutes à température ambiante.
L 365x165, H 55 mm





Produit en France

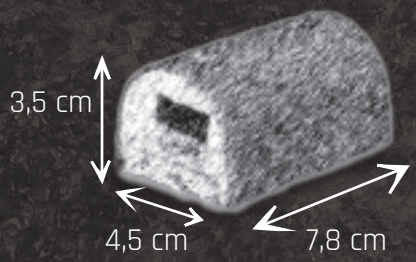
Pain Lobster ROLL (4x500 gr)

Art. 9378, carton de 4x500 gr
Dimensions du pain avant séparation (env. 500 gr)
env. 20 x 19 x h6 cm
Dimensions du pain individuel (une fois détaché du reste) (env. 5x100 gr)
env. 20x 3,5 x h6 cm
Laisser décongeler dans l'emballage d'origine pendant environ 4 heures en chambre froide (+4°C).
20x19xh6 cm / 20x3,5xh6 cm

à commander avant 12h

commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

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





à commander avant 12h

Produit en France

dans la limite des stocks

Bûchette Passion & Mangue

Art. 9774, carton de 21x80 gr

Laisser dégeler dans la boîte fermée env. 6h entre 0°C et 4°C.

7,8cm x 4,5cm x 4cm (+/-2mm)

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



à commander avant 12h

Produit en France

dans la limite des stocks

Bûchette aux Fruits Rouges

Art. 9775, carton de 21x80 gr

Laisser dégeler dans la boîte fermée env. 6h entre 0°C et 4°C.

7,8cm x 4,5cm x 4cm (+/-2mm)

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



à commander avant 12h

Produit en France

dans la limite des stocks

Bûchette croust. Chocolat/Caramel salé

Art. 9762, carton de 21x75 gr

Laisser dégeler en chambre froide positive pendant 6h.

78x45x35 mm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



à commander avant 12h

Produit en France

dans la limite des stocks

Bûchette Caramel, praliné & noisettes

Art. 9764, carton de 21x83 gr

Laisser dégeler en chambre froide positive pendant 6h.

78x45x35 mm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



à commander avant 12h

Produit en France

dans la limite des stocks

Bûchette croust. aux 3 chocolats

Art. 9757, carton de 21x90 gr

Laisser décongeler en chambre froide positive pendant 6h.

78x45x35 mm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

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



Sapin au Chocolat

à commander avant 12h

Art. 9755, carton de 60x45 gr

Génoise cacao, mousse chocolat, nappage chocolat décoré d'une sérigraphie.

Sortir le produit de la boîte. Laisser décongeler 1 à 2 heures au réfrigérateur entre 0 et 4°C. Servir frais de préférence. dans la limite des stocks

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

Produit en France





Bûche Rocher Vanille Praline tranchée

à commander avant 12h

Art. 9938, carton de 3x16x55 gr

Mousse pralinée, insert génoise cacao, croustillant chocolat blanc praliné, crème brûlée vanille, décor rocher chocolat lait noisette. Bûche de 880 g, tranchée en 16 portions de 55 g. dans la limite des stocks

Laisser décongeler 6h en chambre froide positive dans son emballage.

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

Produit en France

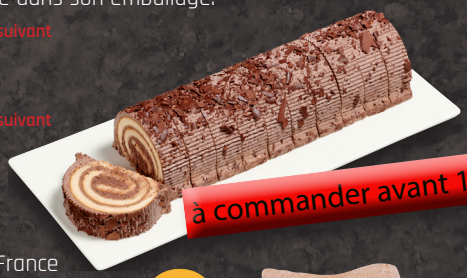
Bûche parfum Chocolat 750 gr (déjà coupé)

Art. 9972, carton de 3x14x54 gr

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

Une génoise nature imbibée d'un sirop, crème parfum chocolat, décorée d'une crème parfum chocolat et de copeaux chocolat . Prédécoupée en 14 parts.

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant dans la limite des stocks



à commander avant 12h

Produit en France

SANS GLUTEN



à commander avant 12h

dans la limite des stocks

SANS GLUTEN



à commander avant 12h

dans la limite des stocks

Sapin chocolat glace vanille

Art. 9971, carton de 16x80 gr

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

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



à commander avant le 31octobre

28 cm

Produit en France

pré commande uniquement

Etoiles cannelle glacées

Art. 9970, carton de 16x75 ml

Glace pomme et canelle avec enrobage de cacao (13%).

7 cm (une pointe à l'autre)

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

à commander avant 12h



28 cm

à commander avant le 31octobre

Produit en France

pré commande uniquement

Galette Rois Frangipane beurre

Art. 9873, carton de 14x750 gr

1 fève "French touch" insérée dans la galette.
1 couronne par galette

Décongeler 1h15. Temps de cuisson (four ventilé) (min) : 30-35. Température de cuisson (four ventilé) (°C) : 200 +/-5. Info : Pour une utilisation optimale, nous vous conseillons de piquer la galette avant cuisson.
avec fève

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



à commander avant le 31octobre

à commander avant 12h

env. 10,5 cm

Produit en France

pré commande uniquement

Galette Rois à la Pomme

Art. 9872.1, carton de 14x750 gr

1 fève "Voeux étoilés" déjà insérée dans la galette / 1 couronne/galette.
Pâte feuilletée 65% au beurre garnie de compote de pommes.

Sans décongélation préalable, mettre la galette sur plaque. Cuire dans un four ventilé à air pulsé préchauffé à 200°C pe ndant 30 min, jusqu'à atteindre une température de + 70°C pendant au moins 2 minutes à coeur du produit.

Galette des Rois individuelle

Art. 9870.1, carton de 45x90 gr

10 fèves "French touch" par carton - elles ne sont pas déjà insérées dans les galettes
10 couronnes / carton
- 33% de frangipane aux amandes blanchies
- Format individuel avec fève pour plus de praticité

Décongeler 45min. Temps de cuisson (four ventilé) (min) : 20-25. Température de cuisson (four ventilé) (°C) : 200 +/-5. Info : Pour une utilisation optimale, nous vous conseillons de piquer la galette avant cuisson.

NOUVEAU



Produit en France

Allumette Chocolat & Pistache (65 gr)

Art. 9934, carton de 13x65 gr

Entremet composé d'une mousse au chocolat noir, d'un biscuit amande saveur pistache, d'un croustillant au praliné et au chocolat blanc saveur pistache, flocage au chocolat noir.

Laisser dégeler env. 4h en chambre froide positive.

2,5x10 cm, h: 3,5 cm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

NOUVEAU



Produit en France

Précieux Citon & Yuzu (80 gr)

Art. 9936, carton de 24x80 gr

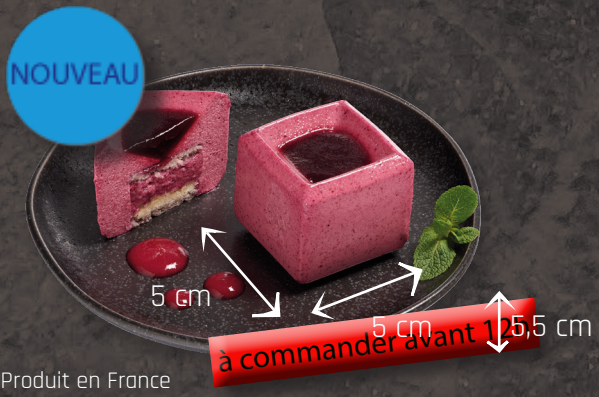
Biscuit Joconde cannelle et pralin, crémeux citron yuzu, mousse façon cheesecake, gelée citron avec zeste de citron vert

Laisser dégeler 12h en chambre froide positive.

Ø 6 cm, h: 5 cm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

NOUVEAU



Produit en France

Cube "Cassis" (80 gr)

Art. 9935, carton de 12x80 gr

Entremets pâtissier composé d'une mousse, d'un crémeux, d'une sauce, d'un gâteau le tout au cassis, d'un croustillant au chocolat blanc et d'un glaçage.

Laisser dégeler env. 4 heures en chambre froide positive.

5x5 cm, h: 5,5 cm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant









Cabosse "Chocolat Coeur Caramel et noisette"

Art. 9701, carton de 12x75 gr

Entremets en pâte à bombe, coeur caramel et éclat de noisette caramélisée. Le tout est déposé sur un biscuit financier.

Laisser décongeler en chambre froide + 4°C pendant 4 heures en dehors de son emballage.

Produit en France

Précieux Chocolat & Caramel

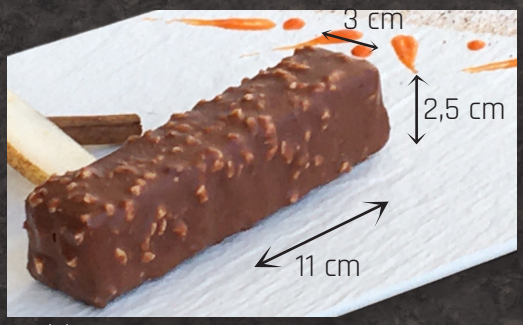
Art. 9933, carton de 24x80 gr

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

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



Produit en France



Produit en France

Allumette Rocher Chocolat praliné

Art. 9771, carton de 16x65 gr

Un biscuit cacao-noisettes, un croustillant chocolat, une mousse au chocolat - le tout enrobé d'un délicieux chocolat au lait aux noisettes. Laisser dégeler 3 heures en chambre froide positive.

11x3 cm, h: 2,5 cm



Saint-Honoré Revisité (70 gr)

Art. 9754, carton de 14x70 gr

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

Décongélation 4h30 dans son emballage en chambre froide positive.

12x3,5 cm

Produit en France

Truffon (85 gr)

Art. 9542, carton de 16x85 gr

Une base ganache bien ferme pour une bonne manipulation et un coeur de meringue croquant et un mini éventail au chocolat croquant.

Démouler le produit sur assiette, retirer la languette plastique et laisser décongeler 4 heures en chambre froide positive.



Produit en France



Sablé crémeux au Gianduja

Art. 9568, carton de 16x90 gr

Décor gourmand et croustillant bâtonnets d'amandes, noisettes concassées, morceaux d'orange confite, pistaches vertes, Crumble, Jeu de textures qui valorise le produit croustillance du crumble et du décor, fondant de la crème Gianduja.

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

Produit en France

"Biscuit" Speculoos & Caramel (trompe oeil)

Art. 9891, carton de 12x70 gr

Pâtisserie individuelle : mousse au spéculoos, croustillant à l'amande, crémeux au caramel au beurre, salé au sel de Guérande, biscuit à l'amande et flocage au chocolat au lait.

Sortir du congélateur et laisser décongeler dans le réfrigérateur (entre 0°C et 4°C) pendant 4 heures environ.

L 7,2 x l 5,2 x h 2,5 cm



Produit en France

Ø 5,5 cm



Produit en France

Cannelé Vanille & Caramel (trompe l'oeil)

Art. 9890, carton de 12x75 gr

Entremet : biscuit chocolat, crémeux caramel et bavaroise vanille, enrobé d'un glaçage chocolat caramel.
Dessert au format original.

Sortir du congélateur, laisser décongeler 4 à 6 heures en chambre froide entre 0 et 4°C boîte fermée. Ouvrir la boîte puis servir.



Produit en France

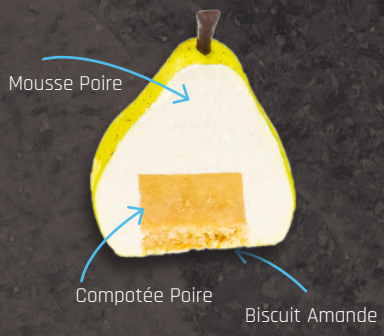
La "Poire" (90 gr)

Art. 9702, carton de 12x90 gr

Individuel pâtissier composé d'une mousse à la poire (63%), d'une préparation à la poire (21%), d'un décor (10.7%) et d'un biscuit aux amandes (5.3%).

Décongeler 4h à 4°C. Après décongélation conserver à 4°C et consommer dans les 48h.

Ø 6cm x ht7cm



7,5 cm (hauteur)

Ø 6 cm

L' Abricot" (78 gr)

Art. 9714, carton de 12x78 gr

Un dessert en Trompe l'Oeil, Abricot.

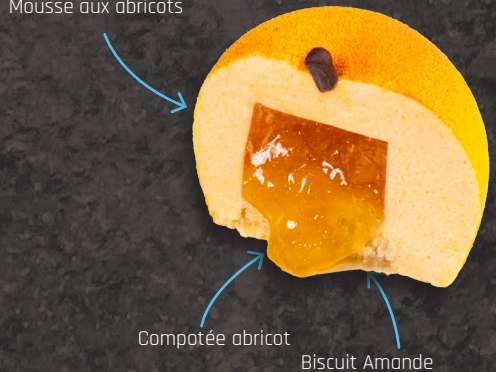
Laisser dégeler 4h en chambre froide positive.

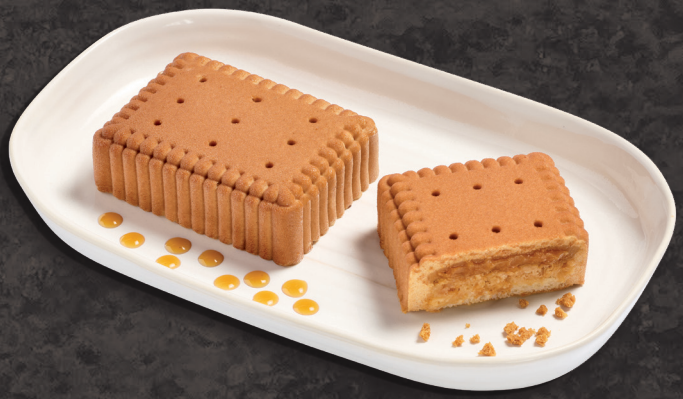
5 cm (hauteur)

Ø 6 cm



Produit en France













Cheesecake ind. aux Fruits Rouges

Art. 9544, carton de 16x90 gr

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

Ø 7 cm

Cheesescake Coeur Exotique

Art. 9546, carton de 20x100 gr

Un cheesecake gourmand (plus de 21% de fromage frais, grains de vanille) à l'appareil cuit au four pour garantir son onctuosité. Un dessert qui se distingue par son coeur surprenant aux fruits de la passion et citron vert, apportant une note d'exotisme à ce classique nord-américain. Une base crumble pur beurre, relevée par de la noix de coco râpée. Un grand classique de la carte des desserts dans le monde, et personnalisable selon votre inspiration.

Retirer le film plastique et laisser décongeler pendant 4h à +4°C ou 2.3 min. au micro-ondes à 750W sans décongélation préalable (adapater le temps de cuisson à la puissance de votre four puis laisser reposer 10 min. avant de servir).





Cheesecake Saint-Sébastien

Art. 8371, carton de 20x95 g

Retirer le film plastique et laisser décongeler pendant 3h à +4°C.
En dressage à l'assiette, accompagnez le cheesecake Saint-Sébastien d'un coulis de fruits rouges, d'une sauce chocolat ou d'un trait de caramel et de noisettes torréfiées.
Il intègrera aussi parfaitement une formule déjeuner à emporter.

Ø 7 cm



à commander avant 12h

Produit en France

Cheesecake Coulis Framboise (2x1500 gr)

env. 20 cm

4-4,5 cm

Art. 8372.1, carton de 28x107 gr

Entremets pâtissier composé d'une garniture au fromage à la crème (66.3%), d'un biscuit spéculoos (21.7%) et d'un décor (12%)

Décongélation 8h au réfrigérateur à +4°C

Ø 20.3, h 4.3 cm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Produit en France

Cheesecake New Yorkais (2x1500 gr)

env. 20 cm

4-4,5 cm

Art. 8372, carton de 28x107 gr

Décongélation 8h au réfrigérateur à +4°C pour un cheesecake entier. 3h au réfrigérateur à 4°C pour des parts séparées.

daim 20 cm, hauteur 4,5 cm



Soufflé glacé au Grand Marnier (130 ml)

Art. 9717, carton de 12x130 ml
Ø 7 cm, h: 4-4,5 cm



Produit en France

Nougat glacé (140 ml)

Art. 9733, carton de 12x140 ml
Ø7 cm, h: 40-45 mm

Pour une expérience optimale : sortir le mochi 5 à 15 minutes avant dégustation.
Vous pouvez à votre convenance les agrémenter d'un café, d'une sauce chocolat ainsi que de fruits



Mochis glacés Caramel Beurre Salé

Art. 9884, carton de 24x35 gr
Crème glacée saveur caramel beurre salé enrobée d'une fine pâte de riz saveur caramel beurre salé.
A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Mochis glacés Mangue Passion

Art. 9878, carton de 24x35 gr
Glace végétale à la mangue et aux fruits de la passion enrobée d'une fine pâte de riz saveur mangue.
A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Mochis glacés Framboises

Art. 9882, carton de 24x35 gr
Glace végétale à la framboise, aromatisé enrobé d'une fine pâte de riz saveur framboise.
A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Mochis glacés Pistache

Art. 9889, carton de 24x35 gr
Glace végétale à la pistache avec des éclats de pistache torréfiée, enrobée d'une fine pâte de riz saveur pistache.
A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Mochis glacés Chocolat Noix de Coco

Art. 9886, carton de 24x35 gr
Crème glacée saveur noix de coco enrobée d'une fine pâte de riz cacao
A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Mochis glacés Yuzu Citron

Art. 9883, carton de 24x35 gr
Glace végétale yuzu et citron enrobée d'une fine pâte de riz saveur yuzu.
A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Mochis glacés Thé Vert Matcha

Art. 9887, carton de 24x35 gr
Crème glacée au thé vert enrobée d'une fine pâte de riz au thé vert
A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Mochis glacés Sésame

Art. 9888, carton de 24x35 gr
Crème glacée au sésame enrobée d'une fine pâte de riz saveur vanille.
A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



env. 7,5 cm

Produit en France

Grand Macaron Passion & Framboise (75 gr)

Art. 9730, carton de 12x75 gr
Laisser décongeler 3h entre 0 et +4°C.



env. 7,5 cm

Produit en France

Grand Macaron Vanille Framboises (75 gr)

Art. 9728, carton de 12x75 gr
Laisser décongeler 3h00 entre 0 et +4°C.



env. 7,5 cm

Produit en France

Macaron Chocolat coeur coulant & Caramel (70 gr)

Art. 9729, carton de 24x70 gr

- Naturellement sans gluten
- Coeur coulant au caramel
- Caramel & fleur de sel de Guérande
- Colorant naturel

4 barquettes de 6 grands macarons composés d'une coque au chocolat et d'une garniture au caramel beurre salé.

Un dessert naturellement sans gluten, un coeur coulant au caramel, du caramel et fleur de sel de Guérande et colorant naturel. Laisser dégeler ou passer le produit 30 sec. dans un micro ondes à 800W.

SANS GLUTEN



Produit en France

Assortiment Macarons (14 gr)

Art. 9845, carton de 35x14 gr

7 macarons chocolat d'Equateur, 7 macarons pistache de Californie, 7 macarons framboise intense, 7 macarons vanille Bourbon de Madagascar, 7 macarons caramel beurre salé de Guérande.

Laisser décongeler 1h30 à 2h00 entre 0 et +4°C.

Format Mignardises



SANS GLUTEN



Ø 4,5 cm

Produit en France

Macarons Chocolat Noir d'Equateur)

Art. 9800, carton de 64x18 gr .

SANS GLUTEN



Ø 4,5 cm

Produit en France

Macarons Pistache

Art. 9801, carton de 64x18 gr

SANS GLUTEN



Ø 4,5 cm

Produit en France

Macarons Caramel Beurre Salé

Art. 9813, carton de 64x18gr

SANS GLUTEN



Ø 4,5 cm

Produit en France

Macarons Framboise

Art. 9802, carton de 64x18 gr

.

SANS GLUTEN



Ø 4,5 cm

Produit en France

Macaron Mangue Passion

Art. 9810, carton de 64x18 gr

SANS GLUTEN



Ø 4,5 cm

Produit en France

Macarons Citron de Sicile

Art. 9803, carton de 64x18 grr

.

SANS GLUTEN



Produit en France

Ø 4,5 cm

Macarons Café

Art. 9809, carton de 64x18 gr

.

Laisser décongeler 1h entre 0 et +4°C.
Après décongélation et maintien à +4°C le produit se conserve 12 jours.

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

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

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



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

Produit en France

P'tits verres sucrés (verrines)

Art. 9543, carton de 36x30 gr



Produit en France



Canelés de Bordeaux (60 gr)

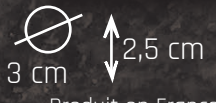
Art. 9752.1, carton de 60x60 gr

La véritable recette du canelé avec une saveur « Rhum-Vanille » renforcée pour plus de goût, croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Réchauffer le canelé à 200°C, pendant 15 minutes.
Laisser refroidir afin que le produit retrouve tout son croustillant OU laisser dégeler 4h à +4°C.

hauteur 4,5 cm diam 3,5 cm





Produit en France

Mini canelés 180x16gr

Art. 9752, carton de 180x16 gr

La véritable recette du canelé version mini avec une saveur « Rhum-Vanille » renforcée pour plus de goût, croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur

Réchauffer le canelé à 180°C, pendant 5 minutes.
Laisser refroidir afin que le produit retrouve tout son croustillant. OU Laisser dégeler 1h à +4°C.

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



Mini Fondant au chocolat (36 gr)

Art. 9727, carton de 40x36 gr

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

diam. env. 4 cm, hauteur 3 cm

Produit en France





4,5 cm
4,5 cm

Perles Tropézienne (22 gr)

Art. 2894, carton de 70x22 gr

Petite brioche garnie de crème pâtissière et décorée de sucre grain.

Sortir les tropéziennes 4h avant consommation et les laisser décongeler entre 0 et +4°C.

Produit en France





env. 2 à 3,5 cm
env. 3,5 cm

Mini Baba au Rhum (env. 16 gr)

Art. 9767, carton de 96x16 gr

Gâteau de pâte levée en forme de bouchon cuit au four imbibé d'un sirop à base de rhum, surgelé

Décongeler le produit au réfrigérateur entre 0 et 4°C pendant 4 h.

ø 2.2 à 3.5 cm, H 3.5 à 3.8 cm

Produit en Italie



Mini Cheesecake. 20 gr, Ø 4,2 cm

Art. 8374, carton de 48x20 gr

Retirer le film. Démouler en déchirant le moule. Laisser décongeler 2h à 4°C.

Produit en France

5 cm

Mini tarte tatin 25 gr

Art. 9765, carton de 36x25 gr

Sortir le produit surgelé de son emballage.Réchauffer au four à micro-ondes pendant 30 secondes puissance 800W,ou 3 minutes dans un four à 180/200°C ou laisser décongeler 2heures entre 0 et 4 °C.

Ø 50mm



Produit en France







4,5 cm

Mini muffins fourrés pépites chocolat & noisettes (26 gr)

Art. 7804, carton de 42x26 gr

Laisser dégeler 1 heure

Produit en France

Mini muffins fourrés fruits rouges (26 gr)

Art. 7805, carton de 42x26 gr

Laisser dégeler 1 heure

Produit en France

Mini muffins caramel beurre salé (26 gr)

Art. 8210, carton de 42x26 gr

Laisser dégeler 1 heure

Produit en France

Mini Muffins Vanille & Chocolat (15 gr)

Art. 8204, carton de 150x15 gr

Laissez décongeler les produits pendant 30-60 minutes à température ambiante. Après décongélation, le produit doit être conservé à température ambiante et consommé dans les 3 jours.

Ø 4,5 cm Ht 3,5 cm

4,5 cm



Produit en Belgique



Suggestion de présentation

Mini madeleine pur beurre nature (18 gr)



Art. 7808, carton de 140x18 gr

Au four 4 min 30 à 190°C. Laisser à température ambiante 10 min avant dégustation.

Produit en France

Mini Beignet aux Framboises (4x35x25 gr)



Art. 2892, carton de 4x35x25 gr

Des mini beignets fourrés framboise, gourmands et adaptés aux petites faims.

Laisser dégeler 1 heure à température ambiante.

diam. env. 5.25 cm, h. env. 3.25 cm



Produit en France

Produit en France

Mini Beignet Chocolat & Noisettes (4x35x25 gr)

Art. 2890, carton de 4x35x25 gr

Des mini beignets fourrés goût chocolat-noisette, gourmands et adaptés aux petites faims.

Laisser dégeler 1 heure à température ambiante.

diam env. 5 cm, h env. 3,5 cm



Mini Beignet Nature (20 gr)

Art. 9349, carton de 35x20 gr

Des mini beignets gourmands et adaptés aux petites faims.

Sortir les boîtes de beignets de leur carton et les laisser décongeler 1h à température ambiante.

diam. env. 5.25 cm, h: env. 3,25 cm

Produit en France



Produit en France

Mini Chou Citron (18 gr)

Art. 9793, carton de 48x18 gr

Un mini chou au décor craquelin et fondant, garni d'un crémeux citron.

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



Produit en France

Mini Chou Chocolat (18 gr)

Art. 9794, carton de 48x18 gr

Un mini chou au décor craquelin et fondant, garni d'un crémeux chocolat.

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



Produit en France

Mini Chou Caramel (18 gr)

Art. 9795, carton de 48x18 gr

Un mini chou au décor craquelin et fondant, garni d'un crémeux caramel.

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



Produit en France

Mini Brownies aux noix pécan (15 gr)

Art. 2889, carton de *4x(160x15 gr)

(vente au détail possible)

Au réfrigérateur: Décongeler le produit minimum un jour entre 0 et 4°C. laissez le quelques minutes à température ambiante avant de le déguster.
Au four: Pour un brownie prélevé sur une plaque 160 parts : env. 3 min à 150°C dans un four ventilé, puis laisser le brownie env. 2-3 min à T° ambiante avant dégustation
Au micro-onde: Pour un brownie prélevé sur une plaque 160 parts : env. 15 sec à 900W puis laisser le brownie env. 2-3 min à T° ambiante avant dégustation





Produit en France

Assortiment de Petits Fours Moelleux / Mirlitons

Art. 9781, carton de 50x12 gr

Plateau composé de 50 petits fours surgelés répartis selon l'assortiment suivant : 5 goûters noisette caramel, 6 gâteaux au chocolat, 5 rubis framboise citron, 6 goûters coco, 6 financiers noisette café mandarine, 6 crumbles mûre chocolat, 5 pains de gêne banane chocolat citron vert, 6 moelleux orange cacao, 5 moelleux tigrés.

Ouvrir la boîte, percer le film, laissez décongeler pendant 6 heures en chambre froide entre 0 et 4°C boîte fermée. 6ter le film et servir.

Produit en France

Tentation Gourmande

Art. 9785, carton de 50x env. 19 gr

Plateau composé de 50 réductions surgelées réparties selon l'assortiment suivant : 5 tartelettes pomme citron noisette, 5 macarons framboise menthe, 6 carrés orange, 6 choux framboise tonka, 6 entremets banane marron passion, 6 entremets amande abricot, 5 tartelettes poire noisette, 5 entremets spéculoos vanille, 6 moelleux fraise basilic citron vert.

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



Produit en France

Petits Fours Aquarelle (14 gr)

Art. 14129, carton de 48x14 gr

6 mini-éclairs à la vanille - 6 tartelettes cacao, mousse à la fraise - 6 tartelettes au citron, décor au chocolat - 6 entremets à la mousse de crème de nougat, décor pistache - 6 fondants au chocolat - 6 financiers à la pistache, mousse à l 'abricot - 6 financiers, mousse noix de coco - 6 croquants aux chocolats, gelée aux fruits de la passion et à la mangue.

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







Produit en France

Petits Fours Délicatesse (12 gr)

Art. 14128, carton de 48x12 gr

6 tartelettes au citron - 6 cakes à l'amandes, mousse à la pistache
aromatisée, décor chocolat - 6 fondants au chocolat et préparation à la noix de coco - 6 cakes à la noisette, mousse au cassis - 6 entremets mousse au mascarpone, au chocolat et au café - 6 financiers à la noix de coco, gelée aux fruits de la passion et à la mangue, mousse à la noix de coco - 6 croquants au chocolat et à la brisure de crêpe, préparation au caramel - 6 croquants au praliné et morceaux d'abricots

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



Produit en France

Petits Fours "Mini éclairs et mini choux"

Art. 14131, carton de 44x14 gr

8 Mini-éclairs à la pistache - 6 Choux au caramel, décor chocolat - 8 Mini-éclairs à la vanille - 8 Mini-éclairs au café, décor chocolat - 6 Choux au praliné - 8 Mini-éclairs au chocolat

Laisser dégeler 5 heures en chambre froide positive.





Produit en France

Assortiment de sucettes pâtissières (48x14gr)82248

Art. 9780, carton de 48x14 gr

Plateau composé de sucettes pâtissières surgelées réparties selon l'assortiment suivant : 8 sucettes cannelle groseille, 8 sucettes chocolat citron vert, 8 sucettes chocolat passion gingembre, 8 sucettes chocolat café, 8 sucettes vanille chocolat, 8 sucettes vanille griotte.

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





Produit en France

Assortiment Petits Fours Elégance et Chocolat 13 g

Art. 9783, carton de 48x env. 13 gr

6 tartelettes mousse au chocolat et au café - 6 brownies, mousse au chocolat blanc - 6 financiers, ganache au chocolat - 6 financiers, ganache au chocolat et à l'orange - 6 mini-éclairs au chocolat - 6 entremets croustillant au praliné, au chocolat noisette
gianduja et chocolat noir - 6 croquants au chocolat, préparation à la noix de coco - 6 fondants au chocolat

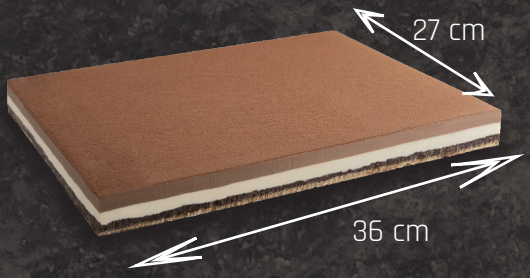
Enlever l'emballage dès la sortie du congélateur et laisser décongeler 5 heures entre 0 et + 4°C.



Produit en France

Le Demi-Cadre Macaron Framboise

Art. 9588, carton de 2x2.665 gr
Laisser décongeler le produit pendant 10h entre 0 et +4°C
A conserver après décongélation 72 heures entre 0 et +4°C
27x36 cm

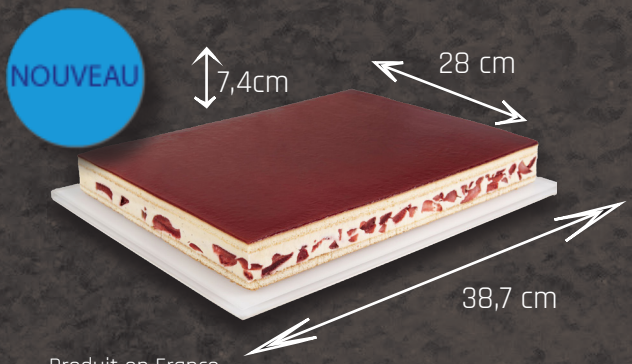


Produit en France

Le Demi-Cadre Trio de Chocolat

Art. 9589, carton de 2x2.395 kg

Laisser décongeler le produit pendant 5h entre 0 et +4°C
27x36 cm

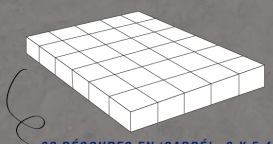


Produit en France

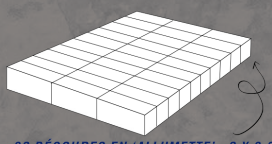
Le Demi-Cadre Entremets Fraisier (2520 gr)

Art. 9587, carton de 2x2520 gr
Laisser décongeler pendant 10 heures en chambre froide positive.
Longueur: 38,7 cm Largeur: 28,7 cm Hauteur: 7,4cm

EXEMPLES DE DÉCOUPES



30 DÉCOUPES EN 'CARRÉ' : 6 X 5,4 CM
6 rectangles à couper dans la longueur
5 parts dans la largeur



30 DÉCOUPES EN 'ALLUMETTE' : 9 X 3,6 CM
3 bandes à couper dans la largeur
10 parts dans la longueur

NOUVEAU



Bande croustillante Pomme Caramel Speculoos 770 gr

Art. 9939, carton de 3x770 gr

Entremets composé d'une génoise nature, d'un croustillant au chocolat au lait et au spéculoos, d'un confit pomme caramel, d'une génoise et d'une mousse spéculoos.

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

34x9 cm

commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

Produit en France

Bande Poire Caramel (924 gr)

Art. 9792, carton de 3x924 gr

Bande composée d'un biscuit amande, d'un croustillant praliné, de cubes de poire, d'une mousse poire, d'un biscuit amande imbibé au sirop de poire, d'une mousse caramel, recouvert d'un velour au chocolat au lait.

Percer le film et laisser décongeler 6h en chambre froide entre 0 et 4°C. Oter le film puis servir.

36x9,5 cm



Produit en France

Bande choco/lait caramel noisette (750 gr)



Art. 9791, carton de 3x750 gr

Bande composée d'un biscuit noisette, d'un crémeux caramel avec des noisettes, d'une mousse chocolat noisette, reccouvert d'un velour marron.

Percer le film et laisser décongeler 6h en chambre froide entre 0 et 4°C. Oter le film puis servir.

env. 35x9 cm

Produit en France

Bande aux Fruits Rouges (640 gr)

Art. 9880, carton de 3x640 gr

Superposition d'un biscuit joconde imbibé et d'une mousse aux fruits rouges, finition velours rose.

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

36x9,5 cm



Produit en France



Bande tiramisu mangue passion (800 gr)

Art. 9621, carton de 3x800 gr

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

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

34x9 cm

Produit en France



Figues entières

Art. 2150, carton de *5x1 kg
(vente au détail possible)



Cranberry

Art. 2016, carton de *5x1 kg
(vente au détail possible)

SANS GLUTEN



Favorito Cannelle (4 lt)

Art. 12006, carton de 4 lt



VEGAN SANS GLUTEN



Sorbet Orange Sanguine vegan (4 lt)

Art. 12048, carton de 4 lt

sur commande

Creazione Noix Vegan (4 lt)

Art. 12027, carton de 4 lt

Article sur précommande:
A commander 3 jours ouvrables avant (avant 11h).
Par défaut, nous mettons les articles en précommande avec une prochaine livraison.

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



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

Coulis framboise, Art. 2534, carton de *6x500 gr

Coulis fruits rouges, Art. 2535, carton de *6x500 gr

Coulis exotique, Art. 2532, carton de *6x500 gr



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



Purée (jus) d'oranges

Art. 2521, carton de *6x1 kg
(vente au détail possible)





Purée (jus) de mandarines

Art. 2517, carton de *6x1 kg
(vente au détail possible)

Purée d'oranges sanguines

Art. 2524, carton de *6x1 kg
(vente au détail possible)





Purée de framboises

Art. 2560, carton de *6x1 kg
(vente au détail possible)

Purée de figues violette avec pépins

Art. 2542, carton de *6x1 kg
(vente au détail possible)



Produit en France

Feuille de génoise blanche, 38x58x0.7 (500 gr)

Art. 9695, carton de 6x500 gr

58x38x0.7 cm



Produit en France

Feuille de génoise chocolat (480 gr)

Art. 9696, carton de 6x480 gr

58x38x0.7 cm



Produit en Belgique

Plaque feuilletée pur beurre, 2.8 mm, 14x714 g

Art. 9693, carton de 10 kg

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.

36x56 cm





Produit en France

Mini fonds de tartelettes crus

Art. 9156, carton de 5x25x8 gr

Oter le film entourant le plateau, garnir à votre convenance et cuisson 30 à 35 min. à 170°C (adapter la cuisson selon votre garniture)

top Ø int 38mm Ø ext 44mm ht20 mm incliné



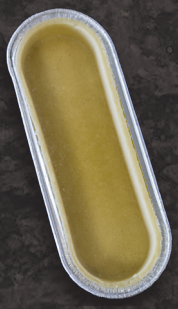
Produit en France

Fonds quiche crus Bande beurre (420 gr)

Art. 9155, carton de 10x420 gr

Garnir le fond de pâte et laisser cuire 40 à 45 minutes à 180°C selon la garniture .

ext 44cm x16cm int 43x15cm ht 2,5cm droit



Produit en France

Fond de pâte sucrée, STICK, (32 gr)

Art. 9100, carton de 70x32 gr

Pas de décongélation nécessaire avant cuisson. Possibilité de garnir avec l'appareil de votre choix avant ou après cuisson.
Préchauffer au préalable votre four.
-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.

145x55 mm, intér. 135x45, ht 18, droit



Produit en France

Fond de pâte sucrée, Cacao stick 32 gr

Art. 9099, carton de 70x32 gr

Cuisson environ 20 min à 175°C.

145x55 mm, moule alu (intér. 135x45), ht 18, droit

SANS GLUTEN



Produit en France

Coques Macarons Vanille à garnir (18 gr)

Art. 9846, carton de 72x18 gr

Monter les macarons décongélé ou congelé et après les laisser au frigo reposer 4-5 heures ou à température 2-3 heures.
Ø 7.2 cm

SANS GLUTEN



Produit en France

Coques Macarons Cacao à garnir (18 gr)

Art. 9847, carton de 72x18 gr

Monter les macarons décongélé ou congelé et après les laisser au frigo reposer 4-5 heures ou à température 2-3 heures.

Ø 7.2 cm

SANS GLUTEN



Produit en France

Coques Macarons Roses à garnir (18 gr)

Art. 9848, carton de 72x18 gr

Monter les macarons décongélé ou congelé et après les laisser au frigo reposer 4-5 heures ou à température 2-3 heures.

Ø 7.2 cm



Produit en France

Sablé Breton beurre, cru (60 gr)

Art. 7784, carton de 96x60 gr

Fond sucré en pâte sablé Breton. Pur beurre. 60g. Moule percé. Cru. Surgelé.
Produit cru sans lignes.

Cuire 20 à 25 minutes dans un four à 165°C.
Ø 8 cm

Mini fonds de tartelettes prêtes à garnir - laisser dégeler et garnissez selon vos envies!

NOUVEAU



4 cm

1,8 cm

Produit en Belgique

à commander avant 12h

Mini Coupelle Noire (fond de tartelette) Ø 4 cm

Art. 9111, carton de 240x3 gr

Laisser dégeler (produit déjàà cuit)

Ø 4 cm, h: 1,8 cm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

NOUVEAU



4 cm

1,8 cm

Produit en Belgique

à commander avant 12h

Mini Coupelle neutre (fond de tartelette) Ø 4 cm

Art. 9112, carton de 240x3 gr

Laisser dégeler

Ø 4 cm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

NOUVEAU



4 cm

1,8 cm

Produit en Belgique

à commander avant 12h

Mini Coupelle (fond de tartelette) Rustique Ø4 cm

Art. 9113, carton de 240x3 gr

Laisser dégeler.

Ø 4 cm, h: 1,8 cm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant

NOUVEAU



1,7 cm

Produit en Belgique

à commander avant 12h

Mini Quatra (fond de tarte carré) Noire env.4x4 cm

Art. 9114, carton de 128x3 gr

Laisser dégeler

4x4 cm, h: 1,7 cm

A commander avant midi pour une livraison le jour ouvrable suivant



Produit en Belgique

Mousse Tropicale Passion & Mangue en poche

Art. 13001, carton de *6x500 gr
(vente au détail possible)
Laisser dégeler (entre 4-6h à max 7°C)



Produit en Belgique

Mousse au Chocolat Noir en poche

Art. 13002, carton de *6x500 gr
(vente au détail possible)
Laisser dégeler (entre 4-67 heures à max. 7°C puis 30 min. à env. 20°C)



Suggestion de présentation





www.vonkaenelsa.ch 032 967 89 89 commande@vonkaenelsa.ch