



Des idées complètement givrées !

1000 et **1**
GOURMANDISES





LA VIENNOISERIE

Les croissants

pages 06-07

Les pains au chocolat

pages 08-09

Les pains aux raisins et chaussons aux pommes

pages 10-11

La viennoiserie gourmande

pages 12-17



LES FRUITS

Entiers et morceaux

pages 34-37

Les purées de fruits

pages 38-41

Les purées gourmandes

pages 42

Les purées de légumes

pages 43

Les coulis

pages 43



TRAITEUR SNACKING

Les garnitures

pages 20-23

Les garnitures fromagères

pages 24-25

Les quiches

pages 26-27

Sur le pouce

pages 28-29

Canapés et pains surprises

pages 30-31



LE PRÊT À GARNIR

Les feuilles génoises et jocondes

pages 46-47

Les pâtes feuilletées et pizzas

pages 48-49

Les fonds de tarte

pages 50-51



LA PÂTISSERIE

Les 1/2 cadres
Les entremets individuels
Les tartes et tartelettes
pages 54-61

La pâte à choux
pages 62-63

Les mini plaisirs sucrés
pages 64-65



LES GLACES

Les crèmes glacées
pages 74-75

Les sorbets
pages 76-77



LES PAINS

Les baguettes
pages 68-69

Les autres pains
pages 70-71



— 1000 et 1 Gourmandises —

LA VIENNOISERIE

Les croissants

pages 06-07

Les pains au chocolat

pages 08-09

Les pains aux raisins et chaussons aux pommes


pages 10-11

La viennoiserie gourmande

pages 12-17







Le croissant désigne un petit pain en pâte levée ou feuilletée, abaissée en triangle, roulée et incurvée en forme de croissant de lune.

LA VIENNOISERIE

Les croissants

La tradition fait de Marie-Antoinette d'Autriche, originaire de Vienne, celle qui aurait officiellement introduit et popularisé en France le croissant à partir de 1770, d'où le nom de viennoiserie.





LES CROISSANTS ET MINI CROISSANTS CRUS AU BEURRE

Nom du produit	Poids net	% de beurre	Cond.	Code Unl
Croissant pur beurre AOP	80g	26 %	150 unités/carton	UPV307 ●
Croissant pur beurre	70g	25 %	168 unités/carton	50075 ●
Croissant Eclat du Terroir	70g	23 %	165 unités/carton	UBR146 ●
Croissant pur beurre	70g	27 %	150 unités/carton	UNE7 ●
Croissant AOC	70g	28 %	150 unités/carton	S5169 ●
Croissant AOC	60g	23 %	180 unités/carton	4317 ●
Mini croissant	25g	-	200 unités/carton	UPV309 ●




LES CROISSANTS CRUS MARGARINE

Nom du produit	Poids net	Cond.	Code Unl
Croissant courbé margarine	60g	200 unités/carton	225960 ●



LES CROISSANTS ET MINI CROISSANTS PRÊT À CUIRE

Nom du produit	Poids net	Cond.	Code Unl
Croissant Eclat du Terroir	80g	60 unités/carton	31780 ●
Croissant AOC	60g	70 unités/carton	UBR85 ●
Mini croissant	20g	260 unités/carton	UBR98 ●



Le pain au chocolat est une viennoiserie constituée d'une pâte levée feuilletée identique à celle du croissant, de forme rectangulaire la pâte est enroulée sur une ou plusieurs barres de chocolat.

LA VIENNOISERIE

Les pains au chocolat

*Le « pain au chocolat » serait un produit d'après-guerre.
il est la version élaborée du pain fourré d'un morceau de chocolat.*





LES PAINS AU CHOCOLAT ET MINI PAINS AU CHOCOLAT CRUS

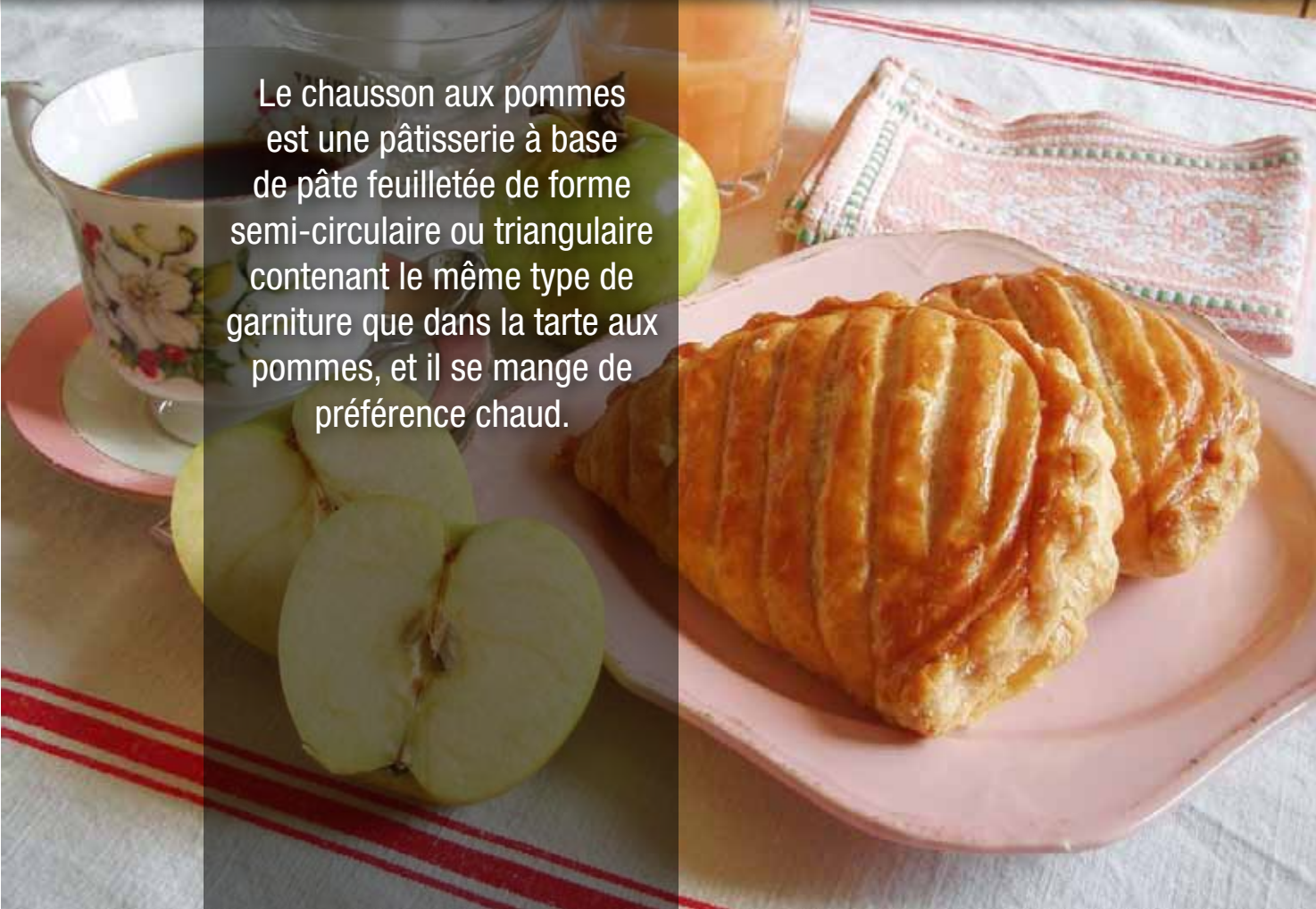
Nom du produit	Poids net	% de beurre	Cond.	Code Unl
Pain au chocolat pur beurre	80g	22,5 %	150 unités/carton	50076 ●
Pain au chocolat Eclat du Terroir	80g		150 unités/carton	11168 ●
Pain au chocolat pur beurre	80g	27 %	150 unités/carton	UNE10 ●
Pain au chocolat AOC	80g	25,6 %	114 unités/carton	29068 ●
Pain au chocolat AOC (2 barres)	70g	21 %	150 unités/carton	S5170 ●
Mini pain au chocolat	30g		200 unités/carton	UPV310 ●



LES PAINS AU CHOCOLAT ET MINI PAINS AU CHOCOLAT PRÊT À CUIRE

Nom du produit	Poids net	% de beurre	Cond.	Code Unl
Pain au chocolat pur beurre	75g	21 %	70 unités/carton	UBR48 ●
Mini pain au chocolat pur beurre	28g	.	260 unités/carton	UBR99 ●





Le chausson aux pommes est une pâtisserie à base de pâte feuilletée de forme semi-circulaire ou triangulaire contenant le même type de garniture que dans la tarte aux pommes, et il se mange de préférence chaud.

LA VIENNOISERIE

Les pains aux raisins et chaussons aux pommes

Le pain aux raisins, appelé aussi escargot dans l'est de la France ou Schneck dans les pays germanophones, est une viennoiserie française en forme de spirale. Constitué d'une pâte feuilletée levée, mélangée avec des raisins secs, et fourré de crème pâtissière, il est traditionnellement consommé le matin au petit déjeuner.





LES PAINS AUX RAISINS ET MINI PAINS AUX RAISINS


Nom du produit	Poids net	% de beurre	Cond.	Code Unl
Maxi pain aux raisins beurre	140g	17 %	80 unités/carton	3321 ●
Pain aux raisins	130g	23 %	120 unités/carton	50077 ●
Pain aux raisins AOC	110g	15 %	78 unités/carton	29071 ●
Mini pain aux raisins	35g	-	150 unités/carton	UPV311 ●
Mini pain aux raisins PAC	30g	-	260 unités/carton	UBR140 ●



LES CHAUSSONS AUX POMMES ET MINI CHAUSSONS AUX POMMES DORÉS RAYÉS

Nom du produit	Poids net	Cond.	Code Unl
Chausson aux pommes morceaux	140g	40 unités/carton	UPV186 ●
Chausson aux pommes	120g	40 unités/carton	50367 ●
Mini chausson aux pommes	40g	150 unités/carton	UPV312 ●





On appelle viennoiseries les produits de boulangerie dont la technique de fabrication se rapproche de celle du pain ou de la pâte feuilletée, mais auxquels les ingrédients donnent un caractère plus gras et plus sucré qui les rapprochent de la pâtisserie

LA VIENNOISERIE

La viennoiserie gourmande

D'abord réalisée en France par des ouvriers venus de Vienne, la viennoiserie est ensuite pratiquée par leurs élèves. La pratique se répandant, elle donne lieu à l'appellation « travail viennois », l'ouvrier étant dit un « viennois ». Parmi ces ouvriers, on distinguait alors le croissantier, le biscottier et le pâtissier-viennois.





ALLUMETT' CHOCO NOISETTES

Poids net : 70g
Conditionnement
100 unités/carton

UNL : S2261 ●



BRIOCHETTE

Poids net : 60g
Conditionnement :
100 unités/carton

UNL : 262808 ●



CANELÉ DE BORDEAUX

Poids net : 60g
Conditionnement :
75 unités/carton

UNL : UVI22 ●



MINI CANELÉ DE BORDEAUX

Poids net : 17g
Conditionnement :
200 unités/carton

UNL : UVI23 ●



CROISSANT AUX ABRICOTS

Poids net : 110g
Conditionnement :
40 unités/carton

UNL : 260406 ●



CROISSANT AUX AMANDES

Poids net : 85g
Conditionnement :
90 unités/carton

UNL : 263608 ●



GAUFRE DE BRUXELLES

Poids net : 80g
Conditionnement :
24 unités/carton

UNL : UVI11 ●



GRILLÉ AUX POMMES

Poids net : 130g
Dimensions : 10 x 10cm
Conditionnement :
72 unités/carton

UNL : 351700 ●



MAXI PAIN CHOCOLAT

Poids net : 120g
Conditionnement :
80 unités/carton

UNL : UDE401 ●



PALMIER

Poids net : 80g
Conditionnement :
80 unités/carton

UNL : UMA7 ●



SUISSE LONGUE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Poids net : 120g
Conditionnement :
50 unités/carton

UNL : 236506 ●



MINI TORSADE

Conditionnement :
100 unités/carton

40g

UNL : 233908 ●

28g

UNL : UBR57 ●



PAILLE

Poids net : 75g
Conditionnement :
84 unités/carton

UNL : UMA8 ●



PATTE D'OURS

Poids net : 95g
Conditionnement :
90 unités/carton

UNL : S1810 ●



TORSADE CHOCOLAT

Poids net : 120g
Conditionnement :
65 unités/carton

UNL : 30302 ●



TRIANGLE BEURRE AMANDE

Poids net : 90g
Conditionnement :
100 unités/carton

UNL : UBR31 ●





LES BEIGNETS

Nom du produit		Poids net	Cond.	Code Unl
Beignet mascotte nature		100g	20 unités/carton	UERH7 ●
Beignet choco-noisette		75g	40 unités/carton	UERH2 ●
Beignet framboise		75g	40 unités/carton	UERH3 ●
Beignet pomme		75g	40 unités/carton	UERH4 ●
Beignet nature		55g	40 unités/carton	UERH1 ●
Mini beignet nature		16g	120 unités/carton	UERH11 ●
Mini beignet choco noisette		20g	120 unités/carton	UERH12 ●
Mini beignet framboise		20g	120 unités/carton	UERH13 ●
Beignet roulé aux pommes		80g	50 unités/carton	3065 ●








LES DONUT'S ET LES DOONY'S

Nom du produit		Poids net	Cond.	Code Unl
Donut Sugar		44g	48 unités/carton	UERH26 ●
Donut Choconut		70g	48 unités/carton	UERH22 ●
Donut Strawberry		70g	48 unités/carton	UERH24 ●
Donut Pinky		53g	48 unités/carton	UERH20 ●
Donut Vanilla cream		70g	48 unités/carton	UERH23 ●
Mini Donut Sugar		15g	112 unités/carton	UERH27 ●
Mini Donut Choconut		24g	112 unités/carton	UERH30 ●
Mini Donut Milky		18g	112 unités/carton	UERH29 ●
Doony's sucré		49g	36 unités/carton	UPV339 ●
Doony's chocolat		55g	36 unités/carton	2442 ●
Doony's assortiment		55g	60 unités/carton	260950 ●



LES COOKIES ET LES MUFFINS

Nom du produit		Poids net	Cond.	Code Unl
Cookies chocolat pépites de chocolat		50g	80 unités/carton	UVI20 ●
Muffin premium fourré triple chocolat		112g	36 unités/carton	UPV178 ●
Muffin premium fourré vanille chocolat		112g	36 unités/carton	UPV180 ●





— 1000 et 1 Gourmandises —

TRAITEUR SNACKING

Les garnitures
pages 20-23

Les garnitures fromagères
pages 24-25

Les quiches
pages 26-27


Sur le pouce
pages 28-29



Canapés et pains surprises
pages 30-31







La charcuterie désigne l'ensemble des préparations alimentaires à base de viande, crues ou cuites, et ayant souvent le sel comme agent de conservation.

TRAITEUR SNACKING

Les garnitures







La pratique de la charcuterie remonte à des temps anciens, où le salage, le fumage étaient les seuls moyens disponibles pour conserver efficacement de la viande en l'absence de source de froid de type réfrigérateur.

Ce sont les Romains qui mirent en pratique une certaine façon d'accommoder les viandes, et plus précisément celle de porc, cette viande se prêtant bien au salage et au fumage.





LA CHARCUTERIE

Nom du produit		Cond.	Code Unl
Chorizo précuit pelé	 ø 38 mm	10 x 1kg	200342 ●
Lardon cru fumé	 5 x 5 x 25 mm 3 x 3 x 25 mm 5 x 5 x 25 mm	1 x 2kg 1 x 2kg 10 x 1kg	200102 ● 204802 ● 200542 ●
Merguez précuite pelée	 ø 19 mm ø 5 mm	10 x 1kg 1 x 2kg	200242 ● 206802 ●
Epaule cuite DD standard	 32 x 16 x 3 mm 5 x 5 x 5 mm	10 x 1kg 4 x 2kg	200143 ● 204302 ●
Jambon cuit DD	 5 x 5 x 5 mm	1 x 2kg	205602 ●
Lardon fumé de dinde cuite	 5 x 5 x 25 mm	1 x 2kg	Halal ● UBA6 ●








LES ÉMINCÉS, FILETS ET AIGUILLETES

Nom du produit	Tailles	Cond.	Code Unl
Émincés de bœuf cuit	4,8 mm	4 x 500g	UGA20 ●
Émincés de filet de poulet rôti	5 mm	4 x 1kg 	UGA19 ●
Émincés de poulet cuit aux herbes de Provence et à l'huile d'olive	7,9 mm	4 x 1kg	UGA14 ●
Émincés de poulet rôti cuit	7,9 mm	4 x 1kg	UGA3 ●
Émincés de poulet rôti kebab cuit	4,8 mm	4 x 1kg 	UGA11 ●
Émincés de poulet rôti cuit Tex-Mex	7,9 mm	4 x 1kg 	UGA13 ●
Émincés de poulet rôti cuit Tex-Mex	7,9 mm	4 x 1kg	UGA12 ●
Émincés de volaille cuit	8 mm	10 x 1kg	200142 ●
Émincés de volaille veau kebab	-	10 x 1kg	200942 ●
Émincés de filets de canard cuit fumé	3 mm	4 x 500g	UGA9 ●



LES ÉMINCÉS, FILETS ET AIGUILLETES

Nom du produit	Tailles	Cond.	Code Unl
Filets de poulet	130/190g	1 x 5kg	 UGA17 ●
Filets de poulet rôti cuit	-	2 x 2,5kg	 UGA22 ●
Filets de poulet rôti sans peau	-	2 x 2kg	UGA7 ●
Aiguillettes panées de poulet cuit	-	5 x 1kg	UGA21 ●
Lamelles kebab orientales cuites	-	4 x 1kg	 UGA1 ●



LE SAUMON

Nom du produit	Cond.	Code Unl
Tranches de saumon fumé	5 X 900g	USAU3 ●
Tranchettes de saumon fumé	20 x 500g	USAU2 ●
Chutes de saumon fumé	15 x 500g	USAU1 ●



La France compte près de 1 000 fromages différents : les pâtes molles, les pâtes persillées, les pâtes pressées et les pâtes cuites non pressées. En France, 45 fromages bénéficient de l'Appellation d'Origine Contrôlée et 38 d'une Appellation d'Origine Protégée .



TRAITEUR SNACKING

Les garnitures fromagères

L'origine du fromage remonte probablement au début de l'agriculture et de l'élevage dans le Croissant Fertile.

En Europe ou en Asie centrale plutôt qu'au Moyen-Orient,

Il n'y a pas de preuve tangible indiquant les premiers lieux de fabrication du fromage.




Mais la pratique s'est répandue en Europe avant la période de la Rome Antique.

Selon Pline l'Ancien, la pratique s'est sophistiquée durant la période de la Rome antique.






LES DÉS ET BILLES


Nom du produit		Cond.	Code Unl
Cubes de bleu		-	8 x 750g UEL10 ●
Dés de roquefort		-	5 x 500g ULA1 ●
Billes mozzarella		-	6 x 1kg UEL41 ●



LES TRANCHES

Nom du produit		cond.	Code Unl
Bleu		-	8 x 500g UEL11 ●
Camembert		-	6 x 500g UEL33 ●
Chèvre affiné		ø 42mm ø 78mm	8 x 500g UEL23 ● UEL25 ●
Chèvre non affiné		ø 42mm ø 55mm	8 x 500g UEL21 ● UEL22 ●
Maroilles		-	8 x 500g UEL35 ●
Mozzarella		ø 70mm	8 x 500g UEL40 ●
Raclette		-	8 x 500g UEL3 ●
Reblochon AOP		-	8 x 500g UEL2 ●





La quiche est une tarte salée dont la pâte est recouverte de migaine et de lardons. C'est une recette traditionnelle lorraine mais elle s'est largement diffusée dans toute la France et au-delà. Elle est consommée le plus souvent chaude en entrée.

TRAITEUR SNACKING

Les quiches

La quiche lorraine ne se consomme sous sa forme actuelle que depuis le XIXe siècle. À l'origine elle ne comptait pas de lard mais du fromage, des œufs, du lait, du beurre et de la crème. Sur une pâte étalée finement, on déposait une migaine d'œufs du jour et de crème juste prise, des petits morceaux de beurre frais salés et une pluie de brins de ciboulette avec du fromage.





CHÈVRE ÉPINARD

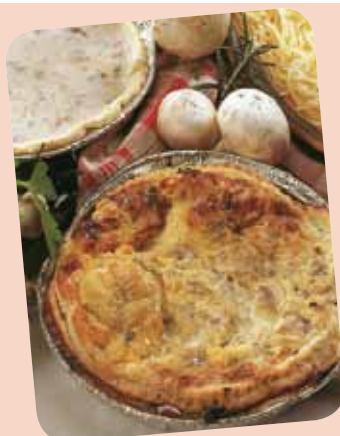
Dimension : ø 125mm
Conditionnement :
18 unités/cartons

Pâte feuilletée - 200g

UNL : 7129 ●

Pâte brisée - 180g

UNL : USA42 ●



FORESTIÈRE

Dimension : ø 125mm
Conditionnement :
18 unités/cartons

Pâte feuilletée - 200g

UNL : GTR030 ●

Pâte brisée - 180g

UNL : USA39 ●



OIGNON

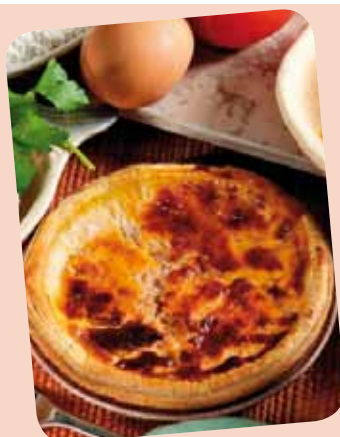
Dimension : ø 125mm
Conditionnement :
18 unités/cartons

Pâte feuilletée - 200g

UNL : GTR090 ●

Pâte brisée - 180g

UNL : USA35 ●



THON TOMATE

Dimension : ø 125mm
Conditionnement :
18 unités/cartons

Pâte feuilletée - 200g

UNL : 28997 ●

Pâte brisée - 180g

UNL : USA34 ●



FLAMICHE poireaux

Dimension : ø 125mm
Conditionnement :
18 unités/cartons

Pâte feuilletée - 200g

UNL : GTR080 ●

Pâte brisée - 180g

UNL : USA36 ●



LORRAINE

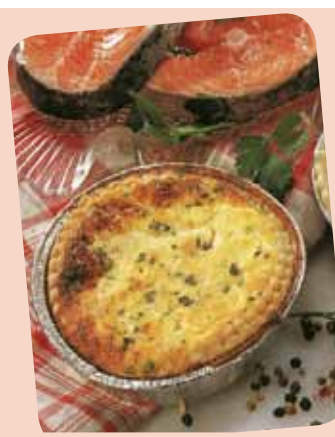
Dimension : ø 125mm
Conditionnement :
18 unités/cartons

Pâte feuilletée - 200g

UNL : GTR050 ●

Pâte brisée - 200g

UNL : USA37 ●



SAUMON OSEILLE

Dimension : ø 125mm
Conditionnement :
18 unités/cartons

Pâte feuilletée - 200g

UNL : GTR070 ●

Pâte brisée - 180g

UNL : USA41 ●



3 FROMAGES


Dimension : ø 125mm
Conditionnement :
18 unités/cartons

Pâte feuilletée - 200g

UNL : GTR060 ●

Pâte brisée - 180g

UNL : USA40 ●



Le sandwich est un mets généralement composé de deux ou plusieurs tranches de pain avec un ou plusieurs ingrédients entre elles. Le terme « sandwich » tire son origine de John Montagu, 4^e comte de Sandwich.



TRAITEUR SNACKING

sur le pouce

Selon la légende, John Montagu était un grand joueur.

Un jour de 1765, lancé dans une de ses parties de cartes interminables, un serveur lui apporta deux tranches de pain garnies de viande froide, de tranches de concombre et de fromage. Il trouva que ce plat revêtait deux qualités essentielles à ses yeux : premièrement il n'avait pas besoin de quitter la table de jeu pour s'alimenter et, deuxièmement, la conception du plat lui permettait de conserver les mains propres.



CROQUE MONSIEUR

Poids net : 220g
Conditionnement :
21 pièces/carton

UNL : UCOB17 ●

FEUILLETÉ HOT-DOG

Moutarde
Poids net : 150g
Conditionnement :
28 pièces/carton

UNL : UCOB8 ●

**BAGUETTE
FLAMMEKUECHE**

Poids net : 160g
Conditionnement :
20 pièces/carton

UNL : UCOB10 ●

**BAGUETTE
ITALIENNE**

Poids net : 160g
Conditionnement :
20 pièces/carton

UNL : UCOB63 ●

MORICETTE

Précuite
Poids net : 65g
Conditionnement :
40 pièces/carton

UNL : UPO31 ●

MINI BRETZEL

Cru
Poids net : 50g
Conditionnement :
120 pièces/carton

UNL : UPO33 ●

**FEUILLETÉ
FROMAGE**

Rayé doré
110g
Conditionnement :
72 pièces/carton

UNL : S0211 ●

**FEUILLETÉ
VIANDE**

Rayé doré
110g
Conditionnement :
72 pièces/carton

UNL : S0212 ●



Qu'on l'appelle toast, canapé, grillé ou bruschetta, la tartine est un plaisir du quotidien.

Chaude ou froide, à la viande ou végétarienne, servie à l'apéritif ou lors d'un lunch, la tartine se décline de mille façons, pour le plus grand bonheur de tous.

TRAITEUR SNACKING

Canapés et pains surprises

Un amuse-gueule ou amuse-bouche est un mets préparé à la taille d'une bouchée. Il est consommé froid lors d'un apéritif ou d'un cocktail.



Nom du produit		Poids	Cond.	Code Uni
Les Canapés				
Mini moricette à garnir Assortiments de 20 mini moricettes natures, 20 mini moricettes aux graines de sésame, et 20 mini moricettes aux graines de pavot.		25g	60 unités/carton	UP02 ●
Plateau feuilletés apéritifs Assortiment de mini bouchée aux escargots, mini pizza, mini quiche, mini friand à la viande, mini friand au saumon, mini roulé à la saucisse, allumette pavot et sésame.		500g	6 unités/carton	UP042 ●
Plateau prestige gourmand Assortiment de dés de fromage de brebis, tarama d'oursin et œuf de truite, crème de poivron rouge et queue d'écrevisse, filet de canard et mousse de carotte, saumon fumé et fromage frais citronné, terrine et champignons forestiers, poulet curry et crème d'asperge, mozzarella tomate séchée et crème au pesto.		48 pièces	3 unités/carton	UP044 ●
Plateau canapés dégustation Assortiment de roulé de jambon forêt noire et mousse de canard au Porto, saumon fumé, filet de poulet et curry, jambon sec, fromage saveur curry, fromage ail et fines herbes et noix, jambon cuit supérieur.		40 pièces	3 unités/carton	UP046 ●
Plateau fine bouche Assortiment de mousselines de bacon, de jambon cuit, de fromage frais noix et noisettes, de fromage frais ail et fines herbes, de fromages frais au raifort et crevettes.		20 pièces	5 unités/carton	UP021 ●
Les Pains surprises				
Cœur garni Saumon fumé, jambon cuit, bacon, emmental, jambon cru de la Forêt Noire.		40 toasts 1,3kg	2 unités/carton	UP03 ●
Miche garnie Saumon fumé, jambon cuit, bacon, emmental, jambon cru de la Forêt Noire.		48 toasts 1kg	1 unité/carton	UP05 ●
Miche aux céréales garnie Saumon fumé, jambon cuit, jambon sec, fromage frais aux noix et noisettes.		32 toasts 560g	1 unité/carton	UP06 ●
Pain campagnard garni Saumon fumé, jambon cuit, bacon, emmental, jambon cru de la Forêt Noire.		40 toasts 850g	2 unités/carton	UP07 ●
Papillon garni Saumon fumé, jambon cuit, bacon, emmental, jambon cru de la Forêt Noire.		40 toasts 1,3kg	2 unités/carton	UP08 ●



— 1000 et 1 Gourmandises —

LES FRUITS

Entiers et morceaux

pages 34-37

Les purées de fruits

pages 38-41

Les purées gourmandes

pages 42

Les purées de légumes

pages 43

Les coulis de fruits

pages 43







Les fruits.
Entiers, en quartiers,
en tranches, en oreillons,
à boire, à manger ou encore à
cuisiner : il n'y a plus de saison
pour les savourer,
c'est toute l'année
grâce au surgelé.



LES FRUITS






Entiers et morceaux

La consommation des fruits et légumes est incontournable en raison de leur richesse en nutriments protecteurs : vitamines C et B9, bêta-carotène, polyphénols (anti-oxydants), fibres, potassium, calcium, magnésium et autres minéraux.





LES FRUITS ENTIERS ET MORCEAUX

Nom du produit	savoir	Poids	cond.	Code Unl
Abricots oreillons		sachet 1kg sachet 1kg	x 5kg x 5kg	UFA76 ● 29815 ●
Ananas morceaux		sachet 1kg	x 5kg	UB020 ●
Cassis égrappés		sachet 1kg	x 5kg	UFA81 ●
Cassis noir de Bourgogne		sachet 1kg	x 5kg	29817 ●
Cocktail de fruits rouges		sachet 1kg sachet 1kg	x 5kg x 5kg	29827 ● UFA83 ●
Fraises Camarosa équeutées		sachet 1kg	x 5kg	UFA86 ●
Fraises des bois sauvages		sachet 1kg	x 5kg	UFA87 ●
Fraises des bois Serbie		sachet 1kg	x 5kg	29820 ●
Framboises williamette		sachet 1kg sachet 2,5kg	x 5kg x 10kg	UFA94 ● UFA93 ●
Framboises Meeker		barquette 250g barquette 500g barquette 750g barquette 1kg barquette 2,5kg	x 4kg x 6kg x 6kg x 5kg x 4kg	UFA88 ● UFA218 ● UFA121 ● UFA91 ● UFA89 ●
Framboises Mecker Serbie		barquette 500g	x 6kg	UB012 ●
Framboises billes Serbie		sachet 1kg	x 5kg	29905 ●



LES FRUITS ENTIERS ET MORCEAUX

Nom du produit	savoir	Poids	cond.	Code Unl
Framboises brisées		sachet 1kg sachet 2,5kg	x 5kg x 10kg	UFA80 ● UFA79 ●
Framboises brisées Serbie		sachet 1kg	x 5kg	29822 ●
Griottes dénoyautées		sachet 1kg	x 5kg	29823 ●
Griottes Lutowka dénoyautées		sachet 1kg vrac 10kg	x 5kg -	UFA95 ● UFA39 ●
Groseilles rouges égrappées		sachet 1kg	x 5kg	UFA96 ●
Kiwis tranches		sachet 1kg	x 5kg	UFA118 ●
Mangues morceaux		sachet 1kg	x 5kg	UB021 ●
Mangues cubes		sachet 1kg	x 5kg	UFA100 ●
Marrons entiers		sachet 1kg	x 5kg	UFA101 ●
Mélange de fruits de la forêt		sachet 1kg	x 5kg	UFA117 ●
Mirabelles de Lorraine oreillons		sachet 1kg	x 5kg	UFA102 ●
Mûres cultivées		sachet 1kg	x 5kg	UFA103 ●
Mûres sauvages billes		sachet 1kg	x 5kg	29828 ●
Myrtilles sauvages		sachet 1kg sachet 1kg	x 5kg x 5kg	29829 ● UFA104 ●
Poires Williams cubes 10 x 10			sachet 1kg	x 5kg



LES FRUITS ENTIERS ET MORCEAUX

Nom du produit	saveur	Poids	cond.	Code Unl
Pommes quartiers 1/8		vrac 10kg	-	UFA67 ●
Pommes tranchées 1/8		sachet 1kg	x 5kg	UFA114 ●
Prunes Stanley oreillons		sachet 1kg vrac 10kg	x 5kg -	UFA217 ● UFA68 ●
Prunes quetsches oreillons		sachet 1kg vrac 10kg	x 5kg -	29830 ● UFA70 ●
Rhubarbe rouge		sachet 1kg	x 5kg	UFA109 ●
Rhubarbe verte morceaux		sachet 1kg	x 5kg	29831 ●



Compotes ou purées de fruits?

Le terme compote désigne une préparation de fruits cuits avec du sucre.

Une purée de fruits est, elle, sans sucre ajoutée.

Les purées de fruits doivent donc être largement préférées aux compotes, trop riches en sucre.

LES FRUITS

Les purées de fruits














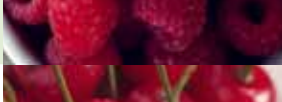


A savoir : 100 g de purée de fruits correspond à une portion de fruit, une des 5 portions de fruits et légumes à consommer chaque jour.

De plus, une purée de fruits se digère plus facilement et grâce à la cuisson du fruit, elle facilite le transit intestinal.



















LES PURÉES DE FRUITS

Nom du produit	Saveur	Poids	cond.	Code Unl
Purée abricot		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29655 ● 1807C ●
Purée ananas		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29656 ● 26132 ●
Purée banane		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29659 ● 1816C ●
Purée bergamote		barquette 1kg	x 6kg	UB094 ●
Purée cassis		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29660 ● 8740 ●
Purée cerise noire		barquette 1kg	x 6kg	29860 ●
Purée citron jaune		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29661 ● 1811F ●
Purée citron vert		barquette 1kg	x 6kg	29662 ●
Purée coco		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29663 ● 18380 ●
Purée figue		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29665 ● 1894 ●
Purée fraise		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29668 ● 26130 ●
Purée fraise des bois		barquette 1kg	x 6kg	29666 ●
Purée fraise Mara des bois		barquette 1kg	x 6kg	29691 ●
Purée framboise		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29669 ● 26129 ●
Purée griotte		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29676 ● UB010 ●
Purée groseille		barquette 1kg	x 6kg	29679 ●



LES PURÉES DE FRUITS

Nom du produit	Saveur	Poids	Cond.	Code Unl
Purée kalamansi		barquette 1kg	x 6kg	31470 ●
Purée kiwi		barquette 1kg	x 6kg	29681 ●
Purée litchi		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29683 ● 29077 ●
Purée mandarine		barquette 1kg	x 6kg	29684 ●
Purée mangue		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29687 ● 26131 ●
Purée melon		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	11806 ● 29694 ●
Purée mirabelle		barquette 1kg	x 6kg	29696 ●
Purée mûre		barquette 1kg	x 6kg	29699 ●
Purée myrtille		barquette 1kg	x 6kg	29701 ●
Purée orange amère		barquette 1kg	x 6kg	29657 ●
Purée orange sanguine		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29658 ● UB014 ●
Purée pamplemousse rose		barquette 1kg	x 6kg	29702 ●
Purée papaye		barquette 1kg	x 6kg	29705 ●
Purée passion		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29707 ● 26134 ●
Purée pêche blanche		barquette 1kg	x 6kg	29709 ●
Purée pêche sanguine		barquette 1kg	x 6kg	29712 ●







LES PURÉES DE FRUITS

Nom du produit	Saveur	Poids	Cond.	Code Unl
Purée poire		barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29716 ● 2054 ●
Purée pomme verte		barquette 1kg	x 6kg	29717 ●
Purée quetsche		barquette 1kg	x 6kg	UB095 ●
Purée rhubarbe		barquette 1kg	x 6kg	29719 ●
Crème de nougat		pot 1 kg	x 2kg	12689 ●
Brisures de nougat		pot 700g	x 1,4kg	29835 ●



LES PURÉES DE FRUITS CONCENTRÉS

Nom du produit	Saveur	Poids	Cond.	Code Unl
Purée citron		pot 500g	x 3kg	29849 ●
Purée mandarine		pot 500g	x 3kg	29850 ●
Purée orange		pot 500g	x 3kg	29851 ●
Purée orange sanguine		pot 500g	x 3kg	29852 ●



LES PURÉES GOURMANDES

Nom du produit	Poids	cond.	Code Unl
Cranberry & griotte	barquette 1kg	x 6kg	29664 ●
Fruits rouges & fruits des bois mûre, fraise, myrtille et cassis	barquette 1kg	x 6kg	29724 ●
Fruits du soleil orange, pamplemousse rose, orange sanguine et kalamansi	barquette 1kg	x 6kg	29726 ●
Fruits tropicaux ananas, fruit de la passion, mangue et citron vert	barquette 1kg seau 10kg	x 6kg -	29725 ● UB011 ●
Cocktail d'agrumes au Cointreau® mandarine, zestes d'orange, concentré de cointreau® et extrait naturel de bergamote	barquette 1kg	x 6kg	29722 ●
Cocktail Caraïbes au Rhum ananas, lait de coco, citron vert et rhum	barquette 1kg	x 6kg	29723 ●
Fraîcheur-menthe préparation de poire aromatisée à la menthe	barquette 1kg	x 6kg	29729 ●
Fraise-menthe fraise, citron jaune et extrait naturel de menthe verte	barquette 1kg	x 6kg	29667 ●
Gingembre ananas, citron jaune, purée et confit de gingembre	barquette 1kg	x 6kg	UB096 ●
Mangue épicée mangue, citron vert, extraits naturels de gingembre et de coriandre	barquette 1kg	x 6kg	29688 ●
Marron à la gousse de Vanille marron et gousse de vanille broyée	barquette 1kg	x 6kg	29692 ●
Spécialité de coco râpé mélange de crème de coco et de noix de coco râpée grillée	barquette 1kg	x 6kg	UB093 ●
Spécialité à la citronnelle mélange de purées d'ananas, de purée citron jaune et de citronnelle	barquette 1kg	x 6kg	UB098 ●





LES PURÉES DE LÉGUMES

Nom du produit		Poids	cond.	Code Unl
Concombre		barquette 1kg	x 6kg	UB019 ●
Poivron jaune		barquette 1kg	x 6kg	UB097 ●
Poivron rouge		barquette 1kg	x 6kg	UB018 ●
Potiron		barquette 1kg	x 5kg	29859 ●
Tomate		barquette 1kg	x 6kg	UB017 ●



LES COULIS DE FRUITS

Nom du produit		Poids	cond.	Code Unl
Abricot		bouteille 500g	x 6kg	29857 ●
Cassis		bouteille 500g	x 6kg	29841 ●
Fraise		bouteille 500g	x 6kg	29843 ●
Framboise		bouteille 500g	x 6kg	29844 ●
Fruits rouges		bouteille 500g	x 6kg	29845 ●
Mangue Passion		bouteille 500g	x 6kg	29842 ●



—1000 et 1 Gourmandises—

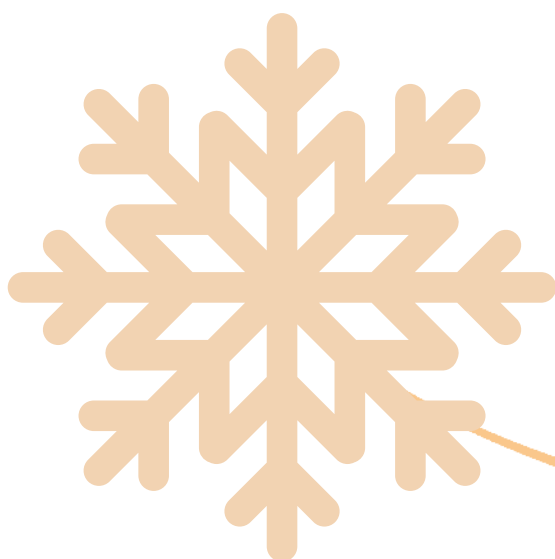


LE PRÊT À GARNIR


Les feuilles génoises et jocondes
pages 46-47

Les pâtes feuilletées et pizzas
pages 48-49

Les fonds de tarte
pages 50-51







La joconde.
Le biscuit Joconde est une génoise. Il est composé de poudre d'amandes et de blancs en neige. Sa texture est souple et aérienne. Le biscuit, imbibé par le sirop ou la crème, devient fondant. Cela le rend indispensable dans la réalisation de nombreuses pâtisseries. On l'utilise comme socle pour des entremets, les bûches de Noël mais aussi pour chemiser les cercles à pâtisserie.

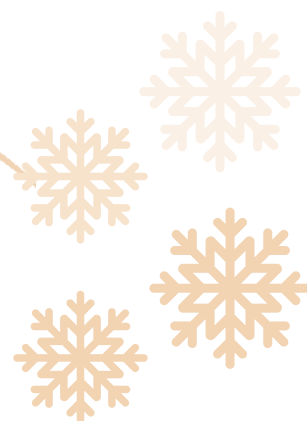


LE PRÊT À GARNIR


Les feuilles génoises et jocondes



*Une feuille de génoise est une feuille de biscuit nature aux œufs à structure alvéolaire et texture souple.
Une feuille joconde est une feuille de biscuit aux amandes à structure alvéolaire et texture souple.*



Nom du produit	Poids net	Dimensions	cond.	Code Unl
Les feuilles génoises				
Feuille génoise nature	900g	580 x 375 x 20mm	4 unités/carton	UMA157 ●
	350g	580 x 375 x 7mm	12 unités/carton	UMA169 ●
	350g	580 x 375 x 7mm	6 unités/carton	UMA145 ●
Feuille génoise cacao	350g	580 x 375 x 7mm	12 unités/carton	UMA170 ●
Les feuilles jocondes				
Feuille joconde nature	410g	580 x 375 x 7mm	12 unités/carton	UMA146 ●
Feuille joconde décor rayures cacao	450g	580 x 375 x 6mm	6 unités/carton	UMA142 ●
Feuille joconde décor rayures rose	450g	580 x 375 x 6mm	6 unités/carton	UMA143 ●
Feuille joconde décor faux bois cacao	330g	580 x 375 x 6mm	6 unités/carton	UMA140 ●
Feuille joconde décor bulles roses	330g	580 x 375 x 6mm	6 unités/carton	UMA137 ●
Les bandes				
Bande charlotte nature	53g	23B H 50	50 unités/carton	UMA195 ●



Les pâtes.
La pâte brisée est une pâte servant de base aux tartes salées ou sucrées. Elle se caractérise par sa texture lisse et craquante.

La pâte feuilletée est un type de pâte tourée obtenue par pliages successifs de couches de pâte (appelée détrempe) et de matière grasse de même épaisseur. C'est une pâte croustillante et légère.



LE PRÊT À GARNIR

Les pâtes feuilletées et pizza

Le feuilletage (réalisé à l'huile) était utilisé par les Grecs et les Arabes. Ce sont les croisés qui l'importèrent en France et en Autriche.





PLAQUE FEUILLETÉE BEURRE

Poids net : 714g
Dimension : 2,8 mm
Conditionnement :
14 unités/carton

UNL : 29073 ●



PLAQUE FEUILLETÉE MARGARINE

Poids net : 910g
Dimension : 3,5 mm
Conditionnement :
12 unités/carton

UNL : 212400 ●



DISQUE FEUILLETÉ PUR BEURRE

Poids net : 150g
Dimension : ø 22 cm
Conditionnement :
72 unités/carton

UNL : UAB36 ●



DISQUE PIZZA

Poids net : 310g
Dimension : ø 33 cm
Conditionnement :
20 unités/carton

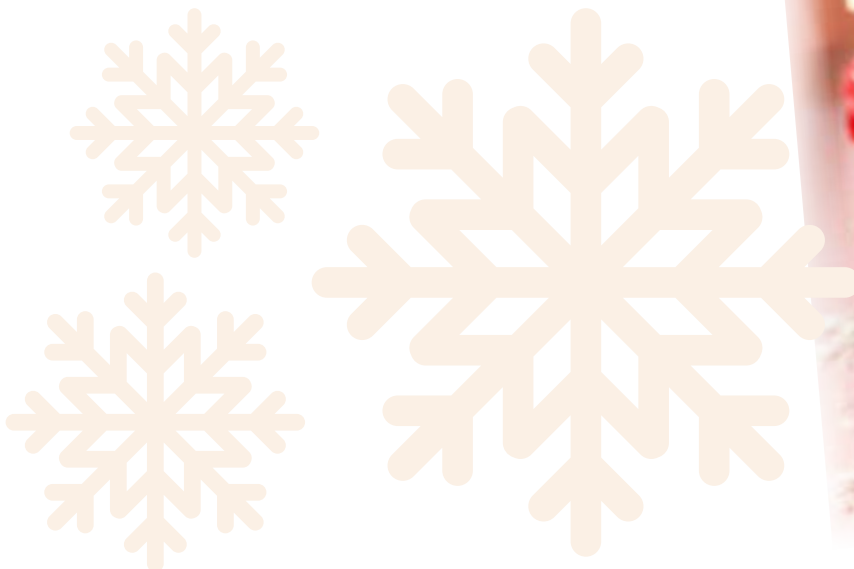
UNL : UAB52 ●




PLAQUE PIZZA

Poids net : 1250g
Dimension : 39 x 59 cm
Conditionnement :
10 unités/carton

UNL : UAB53 ●





Les tartes
Différentes pâtes peuvent servir
de base dans la confection
d'une tarte :

pâte sucrée
pâte sablée
pâte brisée
pâte feuilletée



LE PRÊT À GARNIR

Les fonds de tarte

*Les sœurs Stéphanie (1838-1917) et Caroline Tatin (1847-1911) tenaient un restaurant,
face à la gare, fréquenté par de nombreux chasseurs.*

*Un dimanche d'ouverture de la chasse, alors qu'elle préparait une tarte aux pommes pour un repas de chasseurs,
Stéphanie, étourdie, oublia dans le feu de l'action de mettre une pâte dans le moule
et l'enfourna simplement avec des pommes.*

*Du coup s'apercevant de son oubli, elle décida de rajouter la pâte par dessus les pommes et cuire la tarte ainsi.
Les chasseurs ont apprécié cette tarte, qui est devenue la tarte Tatin.*





FOND TARTELETTE PÂTE BRISEE PUR BEURRE

Poids net : 70g
Dimension : ø 120mm
Conditionnement :
56 unités/carton

UNL : UMA9 ●



FOND TARTELETTE PÂTE BRISEE PUR BEURRE

Poids net : 65g
Dimension : ø 125mm
Conditionnement :
36 unités/carton

UNL : UAB12 ●



FOND TARTELETTE PÂTE SUCREE PUR BEURRE

Poids net : 45g
Dimension : ø 100mm
Conditionnement :
100 unités/carton

UNL : UMA28 ●



FOND TARTELETTE PÂTE SUCREE PUR BEURRE

Poids net : 30G
Dimension : ø 85mm
Conditionnement :
112 unités/carton

UNL : UMA27 ●



FOND TARTELETTE PÂTE SUCREE PUR BEURRE

Poids net : 35g
Dimension : ø 90mm
Conditionnement :
100 unités/carton

UNL : UAB17 ●



FOND TARTE PÂTE BRISEE MARGARINE

Poids net : 390g
Dimension : ø 270mm
Conditionnement :
6 unités/carton

UNL : UAB11 ●



FOND DE TARTE PÂTE SUCREE PUR BEURRE

Poids net : 180g
Dimension : 195mm
Conditionnement :
15 unités/carton

UNL : UAB22 ●

Poids net : 220g
Dimension : 225mm
Conditionnement :
24 unités/carton

UNL : UAB24 ●

Poids net : 320g
Dimension : 260mm
Conditionnement :
28 unités/carton

UNL : UAB26 ●

—1000 et 1 Gourmandises—

LA PÂTISSERIE

Les 1/2 cadres
Les entremets individuels
Les tartes et tartelettes

pages 54-61

La pâte à choux


pages 62-63

Les mini plaisirs sucrés


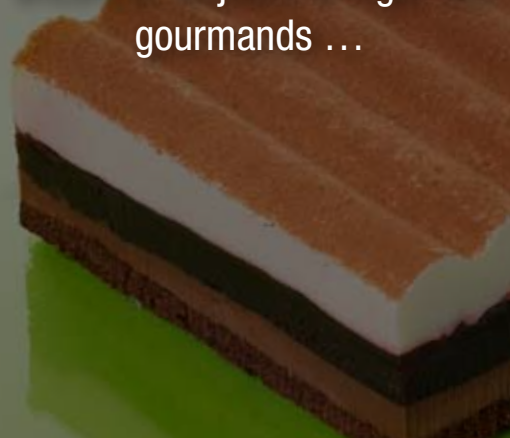
pages 64-65







De tous temps, les maîtres pâtissiers se sont succédé, mais certains ont laissé dans l'histoire des marques indélébiles. Si leurs noms ne nous sont pas toujours familiers, leurs créations, elles, font encore et toujours le régal des gourmands ...



LA PÂTISSERIE

Les 1/2 cadres

Les entremets

Les tartes et tartelettes

Après que les besoins vitaux de nourriture aient été assouvis, une humble galette pétrie de farine d'huile et de miel fut sans doute le premier gâteau de l'humanité. Très vite, dans de nombreuses civilisations, l'usage s'établit d'offrir le meilleur des aliments à diverses divinités (terre, soleil, feu) lors de cérémonies rituelles.





CROQUANT 3 CHOCOLATS

Poids net : 1900g
Dimension : 270 x 340 mm
Sur un biscuit cacao, superposition d'un croquant
chocolat, d'une mousse chocolat noir et d'une
mousse chocolat blanc. Glaçage chocolat noir
et traits de chocolat blanc..

UNL : 8931 ●



CROUSTILLANT PRALINÉ CAFÉ

Poids net : 2100g
Dimension : 270 x 340 mm
Biscuit amande, croustillant chocolat blanc,
mousse au café, biscuit amande,
décor moucheté poudre de cacao.
Finition : nappage abricot.

UNL : 22416 ●



EXOTIQUA

Poids net : 1500g
Dimension : 270 x 340 mm
Génoise au cacao garnie de mousse passion
mangue recouverte d'une génoise au cacao
punchée sirop kirsch et d'une mousse passion
mangue. Finition : nappage mangue passion
et filaments de noix de coco.

UNL : 7664 ●



FEUILLANTINE

Poids net : 1950g
Dimension : 270 x 340 mm
Génoise chocolat imbibée d'un sirop nature,
recouverte d'un croustillant chocolat noisette
et d'une mousse chocolat noir.
Finition : grains de noisettes caramélisés
et velours chocolat.

UNL : UDM15 ●



FORÊT NOIRE

Poids net : 1680g
Dimension : 270 x 340 mm
Sur un biscuit chocolat, superposition de mousse
au chocolat, de griottes pochées,
de biscuit chocolat punché au sirop de griottes et
d'une mousse au chocolat blanc.
Finition : copeaux de chocolat et cacao poudre.

UNL : 101748 ●



FRAISIER

Poids net : 3000g
Dimension : 270 x 340 mm
Entre deux biscuits pain de Gênes imbibés
de punch kirsch, un coulis fraise groseille
recouvert d'une bavaroise saveur vanille
avec inclusion de demi-fraises

UNL : 17962 ●



FRAISE FRAMBOISE

Poids net : 1350g
Dimension : 270 x 340 mm
Biscuit imbibé d'un sirop kirsch recouvert d'une
mousse fraise et framboise.
Finition : glaçage fraise et cassis.

UNL : 7895 ●



FRAMBOISIER

Poids net : 2000g
Dimension : 270 x 340 mm
Biscuit punché au sirop parfum fruits des bois,
bavaroise saveur vanille et framboises entières.
Finition : dacquoise amande et noisette peignée,
sucre décor.

UNL : 7811 ●



MACARON FRUITS ROUGES

Poids net : 2165g
 Dimension : 340 x 270 mm
 Biscuit amande garni de mousse cassis et de grains de myrtilles, recouverts d'une génoise blanche punchée sirop kirsch et d'une mousse myrtille et de pistaches concassées.
 Finition biscuit amande avec amandes effilées et sucre décor.

UNL : 110145 ●



POIRE CARAMEL

Poids net : 1950g
 Dimension : 340 x 270 mm
 Génoise chocolat recouverte d'un craquantant chocolat noisette, d'une mousse au caramel avec inclusion de poires pochées.
 Finition : traits de chocolat et glaçage abricot caramel.

UNL : 1616 ●



NOUVEAUTÉ

FORÊT NOIRE

Poids net : 760g
 Dimension : 340mm x 90mm
 Conditionnement : 3 unités/carton
 Superposition de biscuits au cacao, d'une mousse au chocolat noir, d'une préparation à la griotte, de griottes macérées au kirsch et d'une mousse au chocolat blanc.
 Finition relief vague et velours au chocolat.

UNL : UDM149 ●



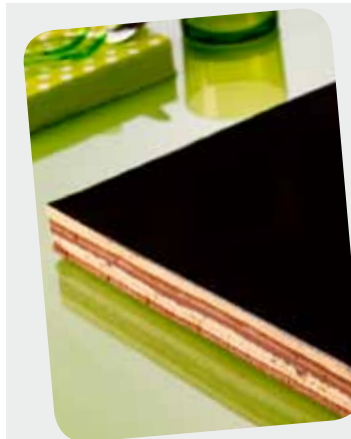
NOUVEAUTÉ

SPECULOOS

Poids net : 735g
 Dimension : 340mm x 90mm
 Conditionnement : 3 unités/carton
 Superposition de crumble amande et speculoos, croustillant chocolat noisette et speculoos, miettes de speculoos et mousse parfumée à la vanille.
 Finition : velours au chocolat.

UNL : UDM148 ●

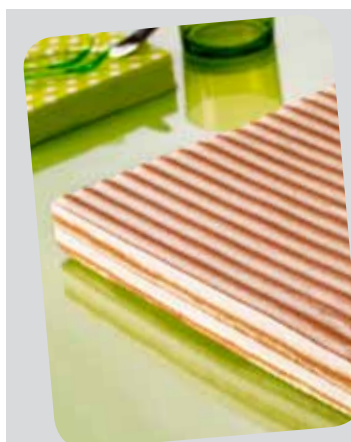
Conditionnement : 1 unité/carton



OPÉRA

Poids net : 1950g
 Dimension : 340 x 270 mm
 Biscuit chocolat imbibé de sirop au café, crème au beurre café, biscuit amande, ganache au chocolat.
 Finition : miroir cacao.

UNL : 7937 ●



TIRAMISU

Poids net : 1650g
 Dimension : 340 x 270 mm
 Une mousse au mascarpone entre deux génoises imbibées de sirop café et rhum.
 Finition : velours de chocolat noir.

UNL : 8087 ●



NOUVEAUTÉ

NOUGAT FRUITS ROUGES

Poids net : 630g
 Dimension : 340mm x 90mm
 Conditionnement : 3 unités/carton
 Superposition d'un biscuit amande, d'une préparation à la fraise et à la framboise et d'une mousse au nougat.
 Finition amandes effilées et pistaches hachées.

UNL : UDM150 ●



ALLUMETTE CHOCOLAT CARAMEL

Poids net : 80g
Conditionnement : 24 unités/carton
Sur un biscuit cacao, un croustillant chocolat noisette et pistache, surmonté d'une délicate ganache caramel au beurre salé et d'une mousse chocolat amer. Finition : chocolat noir.
Décor : petite plaquette chocolat

UNL : UDM39 ●

CHARLOTTE FRUITS ROUGES

Poids net : 100g
Conditionnement : 12 unités/carton
Biscuit cuiller imbibé de sirop, garni d'une mousse framboise et fraise.
Finition : mélange de fruits rouges enrobés.

UNL : 101867 ●

CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT

Poids net : 104g
Conditionnement : 12 unités/carton
Biscuit cuiller imbibé de sirop, mousse au chocolat, bavaoise poire et gingembre, décor dés de poire nappés et copeaux de chocolat

UNL : 101882 ●

CROUSTILLANT CHOCOLAT

Poids net : 70g
Conditionnement : 15 unités/carton
Biscuit chocolat recouvert d'un croustillant chocolat noisette, d'une mousse au chocolat.
Finition velours chocolat

UNL : 101361 ●

CHARLOTTE CHOCOLAT

Poids net : 90g
Conditionnement : 12 unités/carton
Biscuit cuiller imbibé de sirop, mousse chocolat.
Finition copeaux de chocolat

UNL : 101884 ●

CHARLOTTE POIRE

Poids net : 100g
Conditionnement : 12 unités/carton
Biscuit cuiller imbibé de sirop, bavaoise poire et gingembre. Finition : dés de poires nappés.

UNL : 101871 ●

CRAQUANT FRUITS ROUGES ET PASSION

Poids net : 90g
Conditionnement : 16 unités/carton
Biscuit amande recouvert d'une mousse framboise et fraise, d'un disque chocolat au lait, d'une mousse fruits de la passion.
Finition : glaçage fraise et cassis. Décor : groseilles, myrtilles et filaments de noix de coco.

UNL : 101068 ●

DACQUOISE ANANAS

Poids net : 90g
Conditionnement : 16 unités/carton
Biscuit dacquoise garni d'une crème mousseline à l'ananas et morceaux d'ananas.
Décor sucre et ananas en morceaux.

UNL : 101865 ●



DOUCEUR CERISE GRIOTTES

Poids net : 80g
Conditionnement : 16 unités/carton
Mousse chocolat blanc sur pailletine
chocolat noir, griottes pochées,
glaçage fraise/cassis, fond biscuit génoise

UNL : 101553 ●



FLORALE

Poids net : 92g
Conditionnement : 16 unités/carton
Biscuit macaron coloré rose,
crèmeux plein fruits à la fraise mara des bois
sur crème de litchi. Finition : nappage coloré,
décor moucheté blanc et rouge.

UNL : 110171 ●



MOELLEUX CHOCOLAT

Poids net : 100g
Conditionnement : 16 unités/carton
Moelleux au chocolat au cœur coulant.

UNL : 102248 ●



PYRAMIDE GLACÉE NOUGAT FRUITS ROUGES

Poids net : 60g
Conditionnement : 126 unités/carton
Biscuit recouvert d'un coulis fraise et framboise,
d'une mousse au nougat, noisette, pistache
et amande.

UNL : 101556 ●



ECLIPSE

Poids net : 90g
Conditionnement : 16 unités/carton
Biscuit Sacher recouvert d'un mélange
de bavaroise vanille et de morceaux
de pommes cuites caramélisées surmontés
d'une mousse au caramel.
Finition velours chocolat

UNL : 101587 ●



FRISSON

Poids net : 78g
Conditionnement : 12 unités/carton
Délicieuse crème au citron et son coulis de
fraise sur un biscuit moelleux au thé bergamote

UNL : UDM20 ●



MILLE-FEUILLE

Poids net : 110g
Conditionnement :
17 unités/carton

UNL : 24613 ●



SOUFFLÉ COINTREAU GLACE

Poids net : 60g
Conditionnement : 16 unités/carton
Biscuit nature recouvert d'une mousse
à la liqueur d'orange et au Cointreau®.
Finition : meringue caramélisée.

UNL : 12901 ●



CAKE A LA CAROTTE

Poids net : 1600g
Conditionnement : 1 unité/carton
18 parts 88 g

Gâteau à la carotte de style américain recouvert d'un fondant sucré et décoré d'éclats de noix.
Pré-portionné 18 parts.

UNL : AFI12 ●



GRAND CHEESECAKE NATURE NEW-YORK

Poids net : 2400g
Conditionnement : 1 unité/carton
16 parts 150 g

Fond en biscuit recouvert de cheesecake passé au four.
Pré-portionné 16 parts.

UNL : AFI11 ●



TARTE ABRICOT

Poids net : 1300g
Conditionnement : 1 unité/carton

Pâte sucrée pur beurre recouverte d'une fine couche de crème frangipane garnie d'abricots.

UNL : 102001 ●



TARTE CITRON MERINGUÉE

Poids net : 1400g
Conditionnement : 1 unité/carton

Pâte sucrée, crème frangipane, crème citron.
Finition : meringue italienne et sucre décor.

UNL : 102004 ●



CHEESECAKE CHOCOLAT ET NOIX DE PECAN

Poids net : 1200g
Conditionnement : 1 unité/carton

Fond en biscuit « Digestive » garni de cheesecake passé au four recouvert d'une couche de sauce au chocolat et de morceaux de noix de pécan.
Pré-portionné en 12 parts.

UNL : AFI16 ●



CROUSTILLANT CHOCOLAT

Poids net : 1180g
Conditionnement : 8 unités/carton

Superposition de biscuit cacao punché sirop au cacao garni de mousse au chocolat et de croustillant chocolat amande noisette.
Finition glaçage chocolat marbré blanc, plaquette chocolat et or.

UNL : UDM32 ●



TARTELETTE ABRICOT

Poids net : 150g
Conditionnement : 12 unités/carton

Pâte feuilletée recouverte d'une crème frangipane garnie d'abricots

UNL : 6600 ●



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Poids net : 115g
Conditionnement : 9 unités/carton

Pâte sucrée beurre recouverte d'une crème au jus de citron de Sicile.
Finition : meringue italienne.

UNL : 133032 ●



TARTE POMMES DE CHRISTOPHE

Poids net : 1600g
Conditionnement : 1 unité/carton
Pâte sucrée pur beurre garnie de quartiers de pommes enrobés de beurre et de sucre.
Finition : nappage et riz soufflé caramélisé.

UNL : 102008 ●



TARTELETTE TATIN

Poids net : 120g
Conditionnement : 18 unités/carton
Pâte feuilletée recouverte de morceaux de pommes caramélisés fondants

UNL : 1082 ●



TARTE FRAMBOISE

Poids net : 1400g
Conditionnement : 1 unité/carton
Pâte sucrée pur beurre garnie d'une crème d'amandes et d'une crème pâtissière, des framboises entières.
Finition nappage et sucre décor.

UNL : 102011 ●



MAXI FLAN

Poids net : 2000g
Conditionnement : 8 unités/carton
Pâte feuilletée pur beurre garnie d'une onctueuse crème flan : épaisseur 3,5cm.

UNL : UMA1 ●



TARTELETTE POMMES GRAND MAMAN

Poids net : 150g
Conditionnement : 18 unités/carton
Pâte sucrée pur beurre garnie de quartiers de pommes enrobés de beurre et de sucre.
Finition : sablage amande.

UNL : 24529 ●



TARTELETTE FINE POIRE

Poids net : 160g
Conditionnement : 12 unités/carton
Pâte feuilletée recouverte d'une crème frangipane garnie de poires.
Finition : nappage.

UNL : 24441 ●



TARTE MYRTILLE

Poids net : 1500g
Conditionnement : 1 unité/carton
Pâte sucrée pur beurre recouverte d'une fine couche de crème d'amandes garnie de myrtilles.
Finition nappage et sucre décor.

UNL : 102012 ●




TARTE AUX NOIX DE PÉCAN

Poids net : 1200g
Conditionnement : 1 unité/carton
Pâte sablée sucrée croustillante remplie d'une garniture caramélisée recouverte de morceaux de noix de pécan.
Pré-portionné 12 parts.

UNL : AFI13 ●





La pâte à choux est une pâte cuite utilisée en pâtisserie pour de nombreuses réalisations sucrées ou salées. Elle est obtenue par l'incorporation d'œufs dans une pâte composée principalement de farine ébouillantée puis desséchée.

LA PÂTISSERIE

LA PÂTE À CHOUX

Un éclair (anciennement « pain à la duchesse » (avant 1850) ou « petite duchesse ») est une pâtisserie d'origine française fourrée de crème au chocolat ou au café. L'éclair a été nommé ainsi car il était mangé rapidement.

Le Paris-Brest a été inventé par un boulanger, un certain Durand en 1891. Il voyait passer devant sa boutique les cyclistes d'une course ancêtre du Tour de France, la Paris-Brest-Paris. D'où le nom....



CHOU CHANTILLY

Poids net : 90g
Conditionnement :
12 unités/carton

Une coque de pâte à choux garnie
de crème chantilly saupoudrée de sucre glace.

UNL : 5863 ●



RELIGIEUSE

Poids net : 100g
Conditionnement :
12 unités/carton

CHOCOLAT
UNL : 5899A ●

CAFÉ
UNL : 5899 ●



PARIS BREST

Poids net : 75g
Conditionnement
24 unités/carton

Une coque de pâte à choux garnie
de crème mousseline pralinée noisettes,
décorée d'amandes effilées
et saupoudrée de sucre glace.

UNL : 5904 ●



SALAMBO

Poids net : 80g
Conditionnement :
24 unités/carton

ROSE
UNL : 27899 ●

VERT
UNL : 4695 ●



ECLAIR CHOCO NOISETTE

Poids net : 70g
Conditionnement :
24 unités/carton

UNL : UFL76 ●

ÉCLAIRS

Poids net : 70g
Conditionnement
24 unités/carton

CHOCOLAT
UNL : 5953A ●

CAFÉ
UNL : 24615 ●

VANILLE
UNL : 24615C ●

MAXI ÉCLAIRS


Poids net : 90g
Conditionnement
18 unités/carton

CHOCOLAT
UNL : 5953B ●

CAFÉ
UNL : 24615A ●

VANILLE
UNL : 24615B ●





Le macaron est un petit gâteau granuleux et moelleux à la forme arrondie, spécialité de plusieurs villes et régions françaises.



LA PÂTISSERIE

LES MINI PLAISIRS SUCRÉS

*Le macaron apparaît en Europe au Moyen Âge où il va se diversifier et trouver de nouvelles formes et saveurs.
D'Italie, il passe en France à la Renaissance.*

C'est en effet Catherine de Médicis qui a fait découvrir au XVI^e siècle les « maccherone » aux Français.

Curieusement, cependant, il n'est pas mentionné dans le "Traité des confitures et fardements" publié par Nostradamus en 1552.

*Il apparaît, la même année, pour la première fois en français, sous la plume de Rabelais, dans le Quart livre¹,
sous la définition « petite pâtisserie ronde aux amandes », sans que l'on puisse déterminer
avec précision à quelle recette il fait référence.*



MINI-CUPCAKES

Poids net : 20g
Conditionnement :
40 unités/carton

Biscuit moelleux vanille et amande,
crème mascarpone amaretto,
décor carré de chocolat.

UNL : UDM147 ●



CAFÉ GOURMAND

Poids net :
plateau de 460g
30 pièces
Conditionnement :
2 unités/carton

UNL : 12287 ●



les macarons

Nom du produit	Poids	cond.	Code Unl
Macarons assortiment classique café, caramel, chocolat, noisette, pistache et vanille	10g	144 unités/carton (12 barquettes)	UMAG1 ●
Macarons assortiment fruits rouges cassis, cerise, fraise, framboise, groseille et mûre	10g	144 unités/carton (12 barquettes)	UMAG2 ●
Macarons assortiment fruits du soleil abricot, banane, citron, mangue, noix de coco et orange	10g	144 unités/carton (12 barquettes)	UMAG3 ●
Macarons assortiment tendance chocolat-mandarine, citron vert-yuzu, réglisse-vanille, coquelicot-framboise-chocolat, nougat-abricot, chocolat blanc-citron	10g	144 unités/carton (12 barquettes)	UMAG4 ●





— 1000 et 1 Gourmandises —

LES PAINS

Les baguettes

pages 68-69

Les autres pains

pages 70-71





Boulangier

Il vient de boulang «celui qui fabrique des pains ronds», terme picard d'origine germanique venu des Francs, pour qui bolla désignait un «pain rond».

LES PAINS

Les baguettes et les autres pains

Deux versions sont données à l'origine de la baguette.

Ce serait un boulanger des troupes napoléoniennes qui aurait inventé la forme de la baguette pour une meilleure conservation et un transport plus pratique lors des déplacements des soldats.

Une autre théorie avance que la baguette est une inspiration du pain viennois au 19ème siècle.

Suite à une loi interdisant aux boulangers parisiens de travailler avant 4 heures du matin, les boulangers auraient utilisé cette nouvelle forme nécessitant moins de temps de pétrissage et de cuisson.





LES BAGUETTES

	Nom du produit	Poids net	cond.	Code Unl
PRÉCUITE	Demi-baguette	140g	50 unités/carton	UNE50 ●
	Baguette 56 cm	280g	30 unités/carton	UNE51 ●
	Baguette 58 cm	280g	30 unités/carton	162602 ●
	Baguette 66 cm	280g	35 unités/carton	UNE52 ●
CRUE	Baguette 56 cm	330g	50 unités/carton	UNE32 ●
	Baguette 62/64 cm	330g	40 unités/carton	138124 ●
	Baguette 64 cm	330g	50 unités/carton	UNE33 ●





RUSTIGUETTE

Précuite
Poids net : 270g
Conditionnement
22 unités/carton

UNL : UNE58 ●



PAIN LONG

Précuit
Poids net : 430g
Dimension : 56 cm
Conditionnement
18 unités/carton

UNL : UNE54 ●



PAIN PARISIEN

Cru
Poids net : 525g
Dimension : 64-66 cm
Conditionnement
25 unités/carton

UNL : 138140 ●



PAIN FINEDOR

Précuit sur sole.
"une recette Lenôtre"
Poids net : 45g
Conditionnement
50 unités/carton

UNL : 30895 ●



LOSANGE NATURE

Précuit sur sole.
"une recette Lenôtre"
Poids net : 55g
Conditionnement
100 unités/carton

UNL : UBR107 ●



LOSANGE CÉRÉALES

Précuit sur sole.
"une recette Lenôtre"
Poids net : 55g
Conditionnement
100 unités/carton

UNL : UBR109 ●



PAIN SUÉDOIS ROND

Poids net : 55g
Dimension : ø16,5 cm
Conditionnement
72 tranches/carton

UNL : UV11 ●





CIABATTA

Pré-cuit
Poids net : 180g
Dimension : 20 cm
Conditionnement
40 unités/carton

UNL : UPV76 ●



PANECILLO

Poids net : 120g
Dimension : 28 cm
Conditionnement : X72

UNL : 2437 ●



PANINI

Pré-cuit
Poids net : 140g
Conditionnement
50 unités/carton

UNL : UPV74 ●



TORTILLA RONDE

Poids net : 91g
Dimension : ø 30 cm
Conditionnement
90 unités/carton

UNL : UVI26 ●



LES BAGELS

Nom du produit	Poids net	cond.	Code Unl
Bagel nature	115g	48 unités/carton	AFI1 ●
Bagel pavot	115g	48 unités/carton	AFI2 ●
Bagel sésame	115g	48 unités/carton	AFI3 ●
Bagel fromage et piment	115g	48 unités/carton	AFI7 ●
Bagel tomates séchées et olives	115g	48 unités/carton	AFI10 ●

The page features a white background with a blue wave graphic at the top and bottom. Several light blue snowflake icons are scattered across the page. On the right side, there is a blurred image of a yellow ice cream cone with white cream.


—1000 et 1 Gourmandises—

LES GLACES

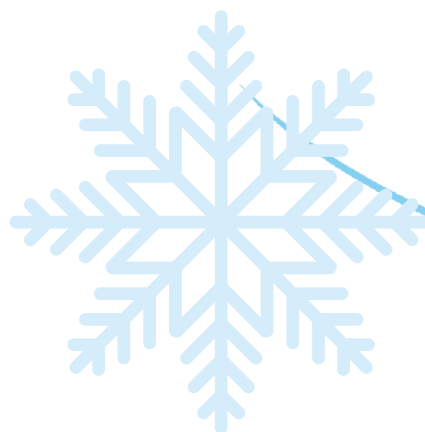
les crèmes glacées
pages 74-75

les sorbets
pages 76-77



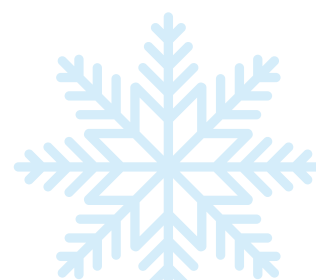


La crème glacée est un entremets élaboré à partir de crème congelée contenant du lait, du sucre, des fruits, des arômes variés ; on y ajoute parfois des jaunes d'œufs



LES GLACES

les crèmes glacées



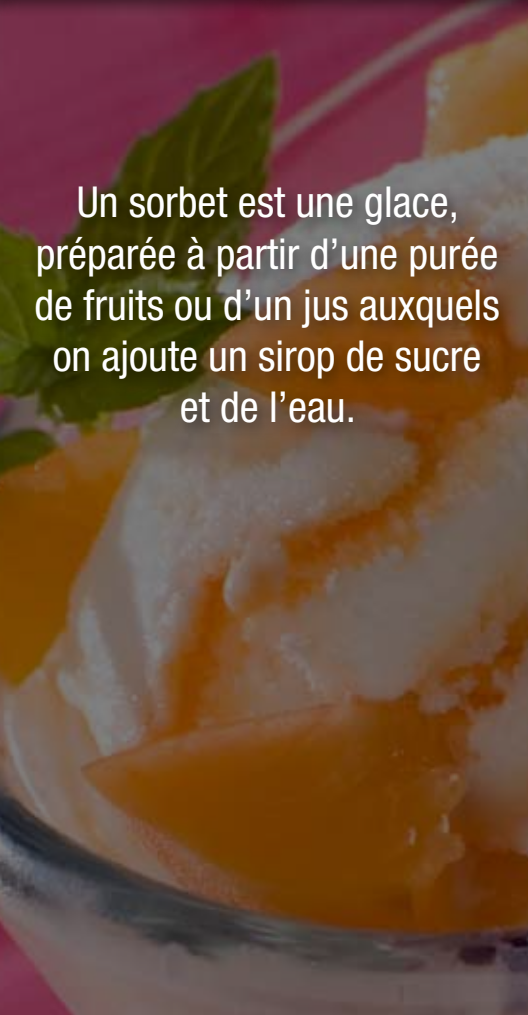
Avant le développement de la réfrigération moderne, la glace était un luxe réservé aux occasions spéciales. Sa production était difficile : la glace était enlevée des lacs et des mares en hiver et placée dans des trous du sol. Beaucoup de fermiers et de possesseurs de terrains agricoles, enlevaient et gardaient la glace dans ces trous.





LES CRÈMES GLACÉES

Nom du produit	Poids net	cond.	Code Unl
	 Existe en 5000ml		
Crème glacée café	2500ml	8 unités/carton	UERH69 ●
Crème glacée chocolat avec morceaux	2500ml	8 unités/carton	UERH70 ●
Crème glacée fraise	2500ml	8 unités/carton	UERH71 ●
Crème glacée vanille	2500ml	8 unités/carton	UERH72 ●
Crème glacée vanille grand arôme	2500ml	8 unités/carton	UERH78 ●
Crème glacée pistache	2500ml	8 unités/carton	UERH68 ●
Crème glacée cappuccino	2500ml	8 unités/carton	UERH101 ●
Crème glacée rhum-raisins	2500ml	8 unités/carton	UERH203 ●
Crème glacée stracciatella	2500ml	8 unités/carton	UERH212 ●
Crème glacée yaourt	2500ml	8 unités/carton	UERH228 ●



Un sorbet est une glace,
préparée à partir d'une purée
de fruits ou d'un jus auxquels
on ajoute un sirop de sucre
et de l'eau.



LES GLACES

les sorbets

*Les sorbets glacés étaient connus sous l'Antiquité des Perses.
Les Grecs et les Romains fabriquaient des entremets glacés avec du miel et des jus de fruits glacés
dans des trous remplis de neige.*

*Marco Polo introduisit en Italie et en Sicile la production de glace toute l'année
avec un mélange d'eau et de Salpêtre.*

De nos jours, on produit de la glace avec de l'azote liquide.





LES SORBETS

Nom du produit		Poids net	cond.	Code Unl
		 Existe en 5000ml		
Sorbet plein fruit citron		bac 2500ml	x8	UERH117 ●
Sorbet plein fruit poire		bac 2500ml	x8	UERH193 ●
Sorbet plein fruit framboise		bac 2500ml	x8	UERH140 ●
Sorbet plein fruit abricot		bac 2500ml	x8	UERH84 ●
Sorbet plein fruit ananas		bac 2500ml	x8	UERH87 ●
Sorbet plein fruit cassis		bac 2500ml	x8	UERH106 ●
Sorbet plein fruit cerise		bac 2500ml	x8	UERH108 ●
Sorbet plein fruit myrtille		bac 2500ml	x8	UERH175 ●
Sorbet plein fruit coing		bac 2500ml	x8	UERH122 ●
Sorbet plein fruit fraise/banane		pot 120ml	x12	UERH33 ●

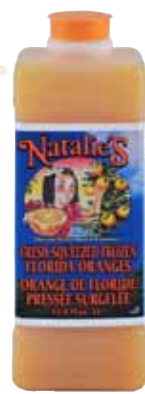


Retrouvez aussi
toute notre gamme de ***légumes...***





... et
les ***jus***
de fruits !



JUS D'ORANGE
Brique 1l - pur jus

UNL : AFI19 ●



JUS DE PAMPLEMOUSSE
Brique 1l - pur jus

UNL : AFI21 ●

Index

- I** 1/2 cadre croquant 3 chocolats p.55
1/2 cadre croustillant praliné café p.55
1/2 cadre exotiqua p.55
1/2 cadre feuillantine p.55
1/2 cadre forêt noire p.55
1/2 cadre fraisier p.55
1/2 cadre fraise/framboise p.55
1/2 cadre framboisier p.55
1/2 cadre macarons/fruits rouges p.56
1/2 cadre opéra p.56
1/2 cadre poire/caramel p.56
1/2 cadre tiramisu p.56
- A** aiguillettes panées de poulet p.22
allumett' choco noisettes p.13
allumette chocolat caramel p.57
- B** bagels p.71
baguette flammekueche p.29
baguette italienne p.29
baguettes p.69
bande charlotte p.47
bande forêt noire p.57
bande nougat/fruits rouges p.57
bande spéculoos p.57
beignet roulé aux pommes p.15
beignets p.15
bretzel p.29
briochette p.13
- C** café gourmand p.65
cake à la carotte p.59
canapés p.31
canelé de Bordeaux p.13
charlotte chocolat p.57
charlotte fruits rouges p.57
charlotte poire p.57
charlotte poire chocolat p.57
chausson aux pommes p.11
cheesecake chocolat/noix de pécan p.59
cheesecake nature p.59
chorizo p.21
chou chantilly p.63
ciabatta p.71
cookies p.17
coulis de fruits p.43
craquant fruits rouges/passion p.57
crèmes glacées p.75
croissant aux abricots p.13
croissant aux amandes p.13
croissants beurre crus p.07
croissant margarine cru p.07
croissants prêt à cuire p.07
croque-monsieur p.29
croustillant chocolat (individuel) p.57
croustillant chocolat p.59
cupscakes p.65
- D** dacquoise ananas p.57
disque feuilleté p.49
disque pizza p.49
donut's p.16
doony's p.16
douceur cerise griotte p.58
- E** éclairs p.63
éclipse p.58
émincés de bœuf p.22
émincés de poulet rôti p.22
émincés de veau/volaille kebab p.22
émincés de volaille p.22
entremets en bande p.56
entremets individuels p.58
épaule p.21
- F** feuille génoise p.47
feuille joconde p.47
feuilleté fromage p.29
feuilleté hot dog p.29
feuilleté viande p.29
filets de poulet p.23
flan p.60
florale p.58
fond de tarte sablée beurre p.51
fond de tarte brisée beurre p.51
fond de tarte brisée margarine p.51
frisson p.58
fromages p.24
fruits coulis p.43
fruits entiers, en morceaux p.35
fruits purées p.39
- G** gaufre de Bruxelles p.13
génoise p.47
grillé aux pommes p.13
- J** jambon p.21
joconde p.47
jus d'orange p.79
jus de pamplemousse p.79
- L** lamelles de kebab p.22
lardon p.21
lardon de dinde p.21
- M** macarons p.65
merguez p.21
mille-feuille p.58
moelleux chocolat p.58
moriette p.29
moriette à garnir p.31
muffins p.17
- P** paille p.14
pain au chocolat beurre cru p.09
pain au chocolat beurre prêt à cuire p.09
pain au chocolat maxi p.14
pain aux raisins p.11
pain long p.70
pain losange céréales p.70
pain losange nature p.70
pain parisien p.70
pain suédois rond p.70
pain surprise p.31
palmier p.14
panecillo p.71
panini p.71
patte d'ours p.14
- paris brest p.63
plateau feuilletés apéritifs p.31
plaque feuilletée beurre p.49
plaque feuilletée margarine p.49
plaque pizza p.49
purées de fruits p.39
purées de fruits concentrés p.41
purées de fruits gourmandes p.42
purées de légumes p.43
pyramide glacée fruits rouges p.58
- Q** quiche pâte feuilletée p.26
quiche pâte brisée p.26
- R** religieuse p.63
rustiguettes p.70
- S** salambo p.63
saumon p.23
suisse longue p.14
soufflé cointreau glacé p.58
sorbets p.77
- T** tarte aux noix de pécan p.60
tarte framboise p.60
tarte myrtille p.60
tarte/tartelette abricot p.59
tarte/tartelette citron meringuée p.59
tarte/tartelette pomme p.60
tartelette poire p.60
tartelette tatin p.60
torsade au chocolat p.14
tortilla p.71
triangle beurre amandes p.14

A decorative graphic featuring two light blue snowflakes at the top, a blue arc connecting them, and a yellow rounded rectangle containing the title. A small snowflake is also positioned on the right side of the yellow rectangle.

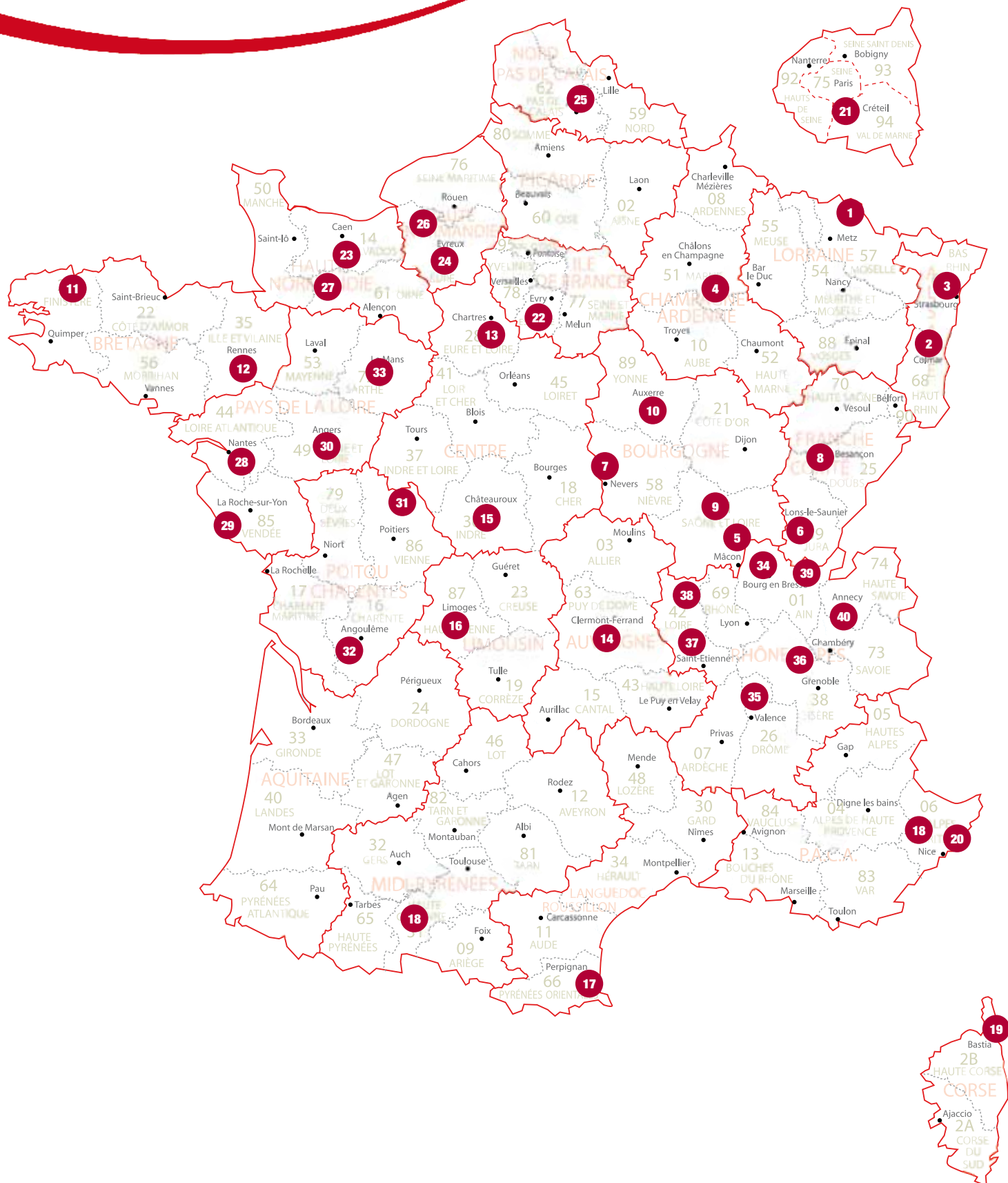
La qualité

Engagement qualité :

Pour garantir à ses adhérents le meilleur de ses produits, UNL a mis en place une démarche qualité concrète, fondée sur plusieurs étapes tels que l'établissement d'un cahier des charges et le contrôle des processus qualité chez ses fournisseurs partenaires à travers des audits planifiés.

Dans ce cadre, le groupement s'appuie sur un service qualité et sur les compétences d'un laboratoire externe pour l'analyse de ses produits.







Les adhérents UNL dans votre région :

Alsace - Lorraine - Champagne Ardenne

1 • C.B.P.L	57970 YUTZ	• Tél. : 03 82 86 08 76
2 • COOPERATIVE BOULANGERS	68000 COLMAR	• Tél. : 03 89 41 21 62
3 • Sté G.A.B.P.	67240 BISCHWILLER	• Tél. : 03 88 63 08 68
4 • Sté PIERRE	51300 VITRY LE FRANÇOIS	• Tél. : 03 26 74 05 42

Bourgogne - Franche-Comté

5 • Sté GOT	71000 MACON	• Tél. : 03 85 38 33 25
6 • Ets GUILLIN et Fils	39570 PERRIGNY	• Tél. : 03 84 24 45 47
7 • LOMBART & LEFEBVRE	58000 NEVERS	• Tél. : 03 86 57 27 61
8 • Sté MOREL	25000 BESANCON	• Tél. : 03 81 48 01 76
9 • Ets REYNAUD	71530 CRISSEY	• Tél. : 03 85 43 39 92
10 • Sté RICHOUX	89290 CHAMPS S/YONNE	• Tél. : 03 86 53 35 80

Bretagne

11 • Sté BONDU	29674 MORLAIX	• Tél. : 02 98 62 13 77
12 • Sté PAVIOT	35136 ST JACQUES de la LANDE	• Tél. : 02 99 35 36 00

Centre - Auvergne - Limousin

13 • Sté BOULANGER DIST.	28600 LUISANT	• Tél. : 02 37 28 62 21
14 • Sté LABO 63	63800 COURNON	• Tél. : 04 73 84 60 00
15 • Sté ROGER	36000 CHATEAUROUX	• Tél. : 02 54 22 94 05
16 • S.G.I.A.	87280 LIMOGES	• Tél. : 05 55 37 10 88

Midi-Pyrénées - Languedoc Roussillon

17 • Sté GALIA GRAU	66000 PERPIGNAN	• Tél. : 04 68 67 37 80
18 • Sté SOCODIF	31800 SAINT GAUDENS	• Tél. : 05 61 95 96 33

Provence - Alpes - Côte d'Azur - Corse

18 • ANC SURGELÉS	06510 LE BROCC	• Tél. : 09 65 37 72 88
19 • Sté OFFINCO	20620 BIGUGLIA	• Tél. : 04 95 30 03 60
20 • Sté PELLE D'OR	06340 LA TRINITE	• Tél. : 04 97 00 10 80

Ile de France

21 • Sté DEROCHE	94801 VILLEJUIF	• Tél. : 01 45 18 40 40
22 • Sté ESNAULT	91070 BONDOUFLE	• Tél. : 01 69 11 82 82

Nord-Pas-de-Calais - Normandie

23 • Sté BLAIS	14120 MONDEVILLE	• Tél. : 02 31 84 31 40
24 • Sté BLAIS DIST.	27930 EVREUX GUICHAINVILLE	• Tél. : 02 32 23 05 76
25 • Sté CERF DELLIER	62320 ROUVROY	• Tél. : 03 21 28 40 32
26 • Sté DEROCHE	27310 HONGUEMARE-GUENOUILLE	• Tél. : 02 32 20 55 20
27 • Sté DIFOMAP	61100 LA LANDE PATRY	• Tél. : 02 33 65 08 28

Pays de la Loire - Poitou-Charentes

28 • Sté BERTIN	44340 BOUGUENAI	• Tél. : 02 40 84 10 67
29 • Sté FEILLETINE	85100 LE CHÂTEAU D'OLONNE	• Tél. : 02 51 95 18 24
30 • Sté FUSEAU	49070 BEAUOUZE	• Tél. : 02 41 35 10 90
31 • Sté GOUDEAU	86530 CENON S/VIENNE	• Tél. : 05 49 21 59 42
32 • Ets LEGEAY	16130 GENSAC-LA-PALLUE	• Tél. : 05 45 35 15 48
33 • Sté TROUVÉ	72230 ARNAGE	• Tél. : 02 43 85 32 78

Rhône-Alpes

34 • Sté DAUBOURG	01000 ST DENIS LES BOURG	• Tél. : 04 74 21 05 63
35 • Sté PELLERIN	26540 SAINT EUSEBE	• Tél. : 04 75 02 52 52
36 • Sté PRO DELICES	38480 ROMAGNIEU	• Tél. : 04 76 32 16 27
37 • Sté PRO DELICES	42680 ST MARCELLIN en FOREZ	• Tél. : 04 77 52 96 88
38 • Sté PRO DELICES	42300 MABLY	• Tél. : 04 77 71 32 35
39 • Ets RUEZ	01100 OYONNAX	• Tél. : 04 74 73 94 47
40 • Sté ZUCALLI	74370 PRINGY	• Tél. : 04 50 27 12 35