

 europastry®  
france



We are bakers





# Notre Histoire

Depuis 1987, Europastry réinvente l'art de la boulangerie en alliant savoir-faire artisanal et innovation technologique.

Leader mondial des pâtes à pain surgelées, l'entreprise s'appuie sur un réseau de 28 sites de production et 31 délégations commerciales pour distribuer ses produits dans plus de 80 pays.

Fidèle à ses racines, Europastry perpétue la tradition des maîtres boulangers tout en investissant massivement dans la recherche et le développement. En 2024, l'entreprise a consacré 124,4 millions d'euros à l'innovation, lançant plus de 480 nouveaux produits grâce à ses six centres de R&D répartis en Europe et aux États-Unis.

## Nos valeurs

### Expertise

Notre cœur de métier réside dans la pâte surgelée.

### International

Nous internationalisons notre savoir-faire au reste du monde.

### Innovation

L'innovation fait partie intégrante de notre ADN.

# L'innovation au service de la tradition boulangère



**+480**  
Nouveaux produits lancés

**+500**  
Événements liés à la Journée de l'innovation

**6**  
Centres de R&D

**+60**  
Employés dans nos laboratoires d'innovation

**124,4M€**  
D'investissements en R&D et technologie en 2024

**+1.500**  
Projets de R&D par an

## Nos engagements

L'engagement d'Europastry en matière de développement durable est également manifeste. Entre 2020 et 2024, l'entreprise a réussi à réduire son empreinte carbone de 50%, sa consommation d'eau de 14,2% et sa consommation de gaz de 7,6%. Par ailleurs, le site de Sarra en Espagne a consacré 4 hectares à l'installation de panneaux photovoltaïques, permettant de couvrir 20% des besoins énergétiques de l'usine soit 3,8 Mw. Cette initiative renforce ainsi l'engagement de l'entreprise pour l'efficacité énergétique et son impact positif sur l'environnement.





# Sommaire

## Pain

Gamme Le Brió / 6  
Pains à Burger / 8  
Gamme Cristallino / 10  
Focaccias & Paninis / 14  
Flatbreads / 16  
Schiacciatas / 17  
Saint Honoré / 18  
Pain Sandwich / 19  
Pains Croustillants / 20  
Gran Reserva / 21

## Snacking

Empanadas / 22  
Yummies / 24  
Croquetas / 24  
Pâte Brisée / 24  
Pâte Feuilletée / 25

## Viennoiseries

Gamme Sophie / 26  
Gamme Caprice / 28  
Sélection d'Or / 30  
Petit Doré / 32  
Loven / 34  
Croissants / 36  
Pâte Feuilletée / 38  
Saudade / 40  
Lykke / 42

## Gamme, américaine

Dots / 44  
BallDots / 50  
LongDots / 51  
CroDots / 52  
PopDots / 53

## Catalogue Ruth's / 54

## Cookies & Muffins

Cookies / 68  
Muffins / 69

## Produits de service / 70

## Gamme Emballés

Linéaire sec / 72





# Le BRIÓ

*C'est magnifique!*

*Authentique, délicate, légère,  
moelleuse, douce, surprenante,  
délicieuse, magnifique.*

*Découvrez la gamme Le Brió!*



## Burger Brioché

85605  
**Brioche Selection**  
60 u / 77 g/ 4x6  
30' Décongeler / **11 cm**  
Levain



85652  
**Burger Fresh**  
60 u / 75 g / 4x8  
30' Décongeler / **10,5 cm**  
Beurre



61595  
**Burger Beach Champignon  
(Prétranché)**  
45 u / 75 g/ 4x8  
20-30' Décongeler / **10,2 cm**  
Beurre / Sans Conservateurs



**NOUVEAUTÉ**

65795  
**Burger Beach Cube  
(Prétranché)**  
72 u / 68 g/ 4x8  
20-30' Décongeler / **7,8 cm**  
Beurre



**NOUVEAUTÉ**

65481  
**Pain Burger Brioché**  
40 u / 55 g/ 4x14  
20-30' Décongeler / **9,5 cm**  
Beurre



65487  
**Mini Burger  
à la Crème Brioché\***  
120 u / 22 g/ 4x14  
50' Décongeler / **6,5 cm**  
Beurre



**NOUVEAUTÉ**

63291  
**Mini Burger  
Brioché**  
96 u / 26 g/ 4x14  
40-50' Décongeler / **6,5 cm**  
Beurre / Sans Conservateurs



**NOUVEAUTÉ**

## Spécialités Briochées

60550  
**Hot Dog Brioché**  
64 u / 55 g / 4x8  
40' Décongeler / **16 cm**  
Beurre



60885  
**Bagel Brioché**  
60 u / 70 g / 4x8  
20-25' Décongeler / **11 cm**  
Levain



85658  
**Micro Flûte le Brió**  
190 u / 26 g/ 4x8  
40-50' Décongeler / **9 cm**  
Beurre



63483  
**Plaque Beach Burger Bun**  
4 assiettes-20 u = 80 u / 95 g / 4x8  
30-35' Décongeler / **11,3 cm**  
Levain



**NOUVEAUTÉ**

63240  
**Plaque Beach Pain Hot Dog**  
6 assiettes -8 u / 600 g / 4x14  
50-60' Décongeler / **36,5 cm**  
Beurre



**NOUVEAUTÉ**

63434  
**Plaque Beach Pain Mini Hot Dog**  
6 assiettes-18 u / 530 g / 4x14  
50' Décongeler. / **36 cm**  
Beurre



**NOUVEAUTÉ**





# Pains à Burger



Les pains burgers ont connu une ascension incontestable, s'imposant parmi les produits gourmets les plus prisés. Des gammes de pains comme les nôtres constituent un excellent point de départ pour les créations les plus innovantes, l'équilibre des saveurs et le contraste des textures. L'allié par excellence!

Des pains pour  
des Burgers parfaits

## Burgers

82743  
**Burger Soft**  
60 u / 92 g / 4x8  
50' Décongeler / **12 cm**  
Levain



69443  
**Burger Soft**  
(Pré-découpé)  
60 u / 92 g / 4x8  
50' Décongeler / **12 cm**  
Levain



69812  
**Burger Rustique**  
**Sésame Noir\***  
60 u / 85 g / 4x8  
20-30' Décongeler / **12 cm**  
Huile d'Olive



65529  
**Pain Burger\***  
60 u / 80 g / 4x8  
30-50' Décongeler / **12 cm**  
Huile d'Olive



67943  
**Pain Burger Brioche**  
60 u / 92 g / 4x8  
50' Décongeler / **11,5 cm**  
Beurre



65932  
**Pain Burger Brioché**  
80 u / 55 g / 4x8  
50' Décongeler / **9,5 cm**  
Beurre



84016  
**Black Burger**  
60 u / 75 g / 4x8  
20-30' Décongeler / **11 cm**



**NOUVEAUTÉ**

63429  
**Burger Bun Pinky**  
60 u / 75 g / 4x8  
30' Décongeler / **11 cm**  
Beurre



84062  
**Croissant**  
**Burger**  
24 u / 75 g / 8x13  
40' Four / **9.1 cm**



**NOUVEAUTÉ**

## Pains Rustiques

23790  
**Pain Burger Rustique\***  
55 u / 110 g / 4x8  
20-30' Décongeler / 190-210°  
10-15' Four / **12 cm**  
Vegan / Végétarien



60450  
**Petit Pain**  
**Rond Rustique\***  
22 u / 100 g / 6x11  
20-25' Décongeler / 190-210°  
1' Four / **12 cm**  
Vegan / Végétarien



28020  
**Mini Pain**  
**Burger Sésame**  
120 u / 22 g / 4x14  
30-50' Décongeler / **6,5 cm**  
Huile d'Olive



28031  
**Petit Burger**  
**Céréales**  
120 u / 25 g / 4x14  
30-50' Décongeler / **6,5 cm**  
Huile d'Olive



## Mini Pains à Burger





# Cristallino

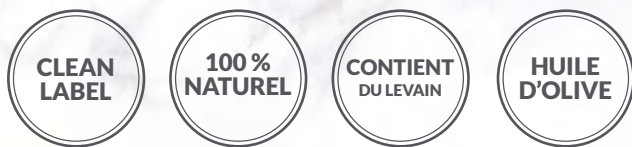
100% NATUREL

*Le naturel est la base de tout !*

La recette du pain Cristallino défie les codes traditionnels de la boulangerie. Son intérieur, presque sans mie, révèle de larges alvéoles, tandis que sa croûte, fine mais intensément croustillante, surprend par sa légèreté.

Ce résultat unique est rendu possible grâce à un taux d'hydratation exceptionnel de 90 %, garantissant à la fois délicatesse et complexité de manipulation en boulangerie.

Au levain et à l'huile d'olive · Recette artisanale et gastronomique  
Ultra léger · Cuit · À décongeler et servir



*Parfait pour  
les tartines grillées*

Prêt en 2 minutes :  
décongeler, griller et servir.

Cristallino

## Pains à Burgers

88833 - 69837 (Pré-découpé)

**Pain Burger  
Cristallino 120**

60 u / 75 g / 4x8

20-30' Décongeler / 12 cm

69844

**Pain a Burger  
Cristallino 95**

80 u / 50 g / 4x8

20-30' Décongeler / 9,4 cm

89892

**Burger  
Cristallino Biere\***

60 u / 80 g / 4x8

40-50' Décongeler / 11,4 cm



Bagels

## Cristallino

*Cristallino*  
100% NATUREL

60875

**Bagel Cristallino\***  
(Pré-découpé)

60 u / 55 g / 4x8

20-25' Décongeler / 11,5 cm

60895

**Bagel Cristallino  
Complet\***  
(Pré-découpé)

60 u / 70 g / 4x8

20-25' Décongeler / 11 cm

60985

**Bagel Cristallino  
Céréales\***  
(Pré-découpé)

60 u / 75 g / 4x8

20-25' Décongeler / 11 cm





Cristallino

*Ciabattas*

63027  
**Mini Ciabatta Cristallino**  
**Graines de Cource\***  
60 u / 55 g / 8x7  
20' Décongeler / **8,5 cm**  
100% Naturel



63028  
**Mini Ciabatta Cristallino**  
**Graines\***  
60 u / 55 g / 8x7  
20' Décongeler / **8,5 cm**  
100% Naturel



69444  
**Ciabatta Cristallino**  
**(Pré-découpé)**  
48 u / 95 g / 4x8  
20-30' Décongeler / **12,5 cm**  
Huile d'Olive / Clean Labe  
Levain / 100% Naturel



69719  
**Ciabatta Cristallino Gouda**  
64u / 95 g / 4x8  
25' Décongeler/ **11 cm**  
Levain /Huile d'Olive



Cristallino

*Paninis*

60781  
**Cristallino Panini**  
36 u / 105g / 4x8  
40-50' Décongeler / 180-190°  
1-2' Four / **15 cm**



60780  
**Completo Cristallino**  
36 u / 105 g / 4x10  
25-30' Décongeler / **15 cm**  
Huile d'Olive / Levain  
Riche en Fibresl



Cristallino

*Semis*



63431  
**Cristallino Semillado**  
12 u / 250 g / 4x11  
30-40' Décongeler / **36 cm**  
Levain / 100% Naturel

Cristallino

*Sandwichs*

67675  
**Mini Pain**  
**Cristallino Complet\***  
85 u / 45g / 8x8  
20' Décongeler / **9 cm**  
100% Naturel



64055  
**Mini Flûte**  
**Cristallino Avoine\***  
80 u / 35g / 8x7  
30-40' Décongeler / **11 cm**  
100% Naturel



63029  
**Mini Pain**  
**Cristallino Epinards\***  
70 u / 47g / 8x7  
30-40' Décongeler / **9 cm**  
100% Naturel



64056  
**Mini Flûte**  
**Cristallino Graines\***  
80 u / 35g / 8x7  
30-40' Décongeler / **11,5 cm**  
100% Naturel



63031  
**Mini Pain Cristallino**  
**Caroube\***  
70 u / 47g / 8x7  
30-40' Décongeler / **9 cm**  
100% Naturel



64057  
**Mini Flûte Cristallino**  
**Olives\***  
75 u / 35g / 8x7  
30-40' Décongeler / **11,5 cm**  
100% Naturel



61241  
**Mini Burger Cristallino\***  
96 u / 20 g / 4x14  
40-50' Décongeler / **7 cm**  
Huile d'Olive / Clean Label  
Levain / 100% Naturel



Cristallino

*Focaccias*

67896  
**Focaccia Cristallino**  
**Classique\***  
6 u / 550 g / 4x11  
50-60' Décongeler / **26 cm**



NOUVEAUTÉ

67897  
**Focaccia Cristallino**  
**Olives de Kalamata\***  
6 u / 660 g / 4x11  
50-60' Décongeler / **26 cm**



NOUVEAUTÉ

\* Comprend un plateau en aluminium pour un meilleur chauffage et un meilleur service

67902  
**Focaccia Cristallino**  
**Tomate**  
6 u / 660 g / 4x11  
35-45' Décongeler. / **26 cm**  
Levain / 100% Naturel



NOUVEAUTÉ

Cristallino

*Focaccias*

*Minis*

62459  
**Mini Focaccia**  
**Cristallino Olives**  
**de Kalamata**  
36 u / 110 g / 4x11  
15-30' Décongeler / **11x11 cm**



NOUVEAUTÉ

62459  
**Mini Focaccia**  
**Cristallino Tomato**  
36 u / 115 g / 4x11  
15-30' Décongeler / **11x11 cm**



NOUVEAUTÉ

62451  
**Mini Focaccia**  
**Cristallino 4 Fromages**  
36 u / 105 g / 4x11  
15-30' Décongeler / **11x11 cm**



NOUVEAUTÉ

62615  
**Mini Focaccia**  
**Cristallino Plain**  
36 u / 85 g / 4x11  
15-30' Décongeler / **11x11 cm**



NOUVEAUTÉ

Cristallino

*Focaccias*

*Rectangulaires*

Découvrez  
les Focaccias sucrées

63567  
**Focaccia Cristallino**  
**Amande et Sucre**  
Aux amandes grillées.  
18 u / 260 g / 4x11  
30-40' Décongeler / **22 cm**



NOUVEAUTÉ

62675  
**Focaccia Cristallino**  
**Chocolat**  
Avec des morceaux de vrai  
chocolat  
18 u / 260 g / 4x11  
30-40' Décongeler / **22 cm**



NOUVEAUTÉ





# Focaccias & Paninis

La gamme la plus étendue de focaccias et de paninis, élaborés avec de l'huile d'olive et divers ingrédients qui enrichissent leurs arômes et leur confèrent une personnalité unique. Les toppings et garnitures apportent un visuel des plus attrayants, vous garantissant le succès avec des sandwiches d'exception.

Des inspirations tout droit venues de l'Italie!



Pain

## Focaccias



28870  
**Focaccia Provençale\***  
(Pré-découpé)  
Tomate et origan  
40 u / 105 g / 8x7 / 10' Décongeler  
185° / 2' Four / 12 cm



21451  
**Focaccia Romaine\***  
Poivre vert, origan et olives noires  
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Décongeler  
180-190° / 10' Four / 12 cm



28850  
**Focaccia Italienne\***  
(Pré-découpé Charnière)  
Ciboulette et origan  
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Décongeler  
180-190° / 10' Four / 12 cm



21441  
**Focaccia Méditerranéenne**  
Sel et huile  
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Décongeler  
180-190° / 10' Four / 12 cm

Pain

## Paninis



28880  
**Panini Clasique\***  
(Pré-découpé)  
30 u / 95 g / 8x8 / 15-20' Décongeler  
180-190° / 6' Four / 17,5 cm



28810  
**Panini Egée\***  
(Pré-découpé)  
Origan et olives noires  
30 u / 95 g / 8x8 / 20' Décongeler  
180-190° / 6' Four / 17,5 cm





**MASA**  
FLATBREADS

# Flatbreads

Élaborés avec du Levain, de l'huile d'olive, ces produits ont une saveur et une texture authentiques.

Avec une texture moelleuse et la caractéristique apparence apportée par des températures élevées, chaque flatbread est étiré et façonné à la main pour obtenir un aspect artisanal..

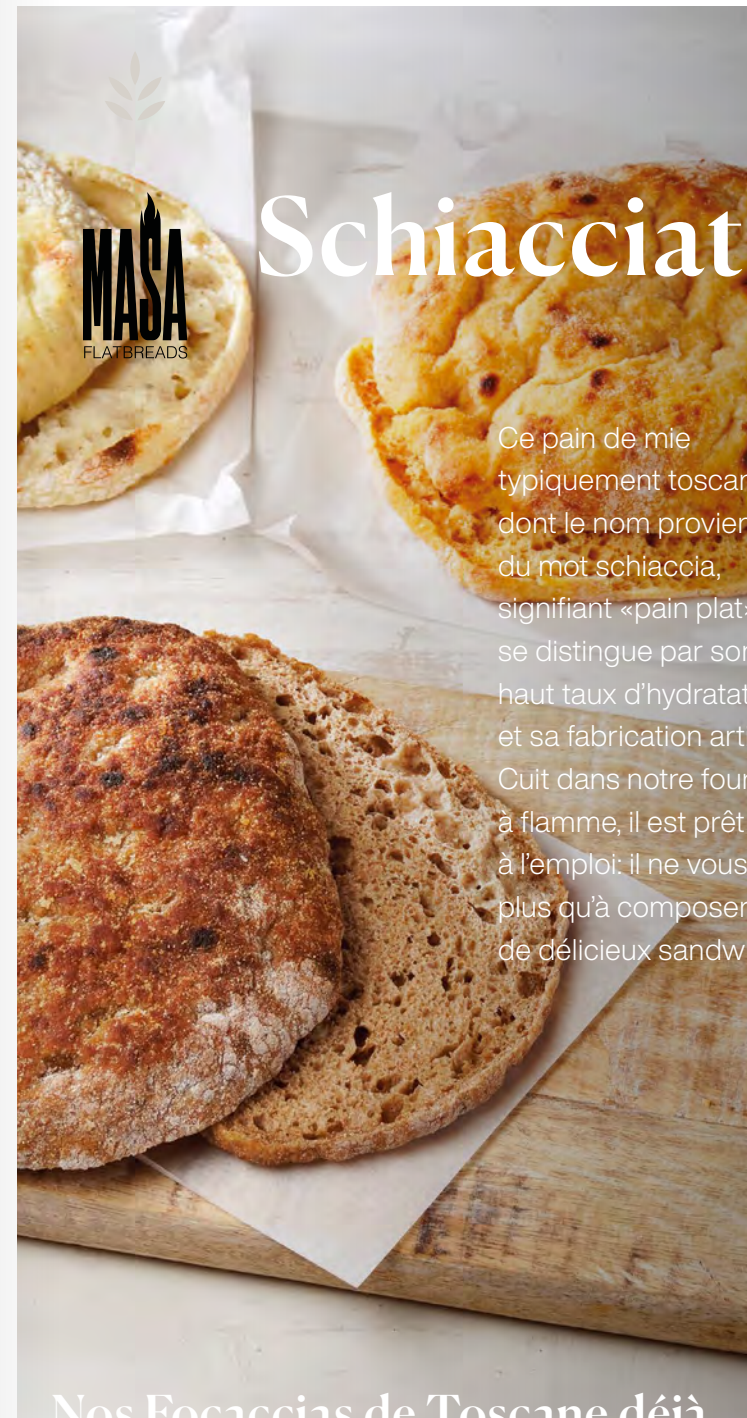
Ils peuvent être cuits à la poêle, au four ou sur le gril.

## Pan Flatbreads

67735  
**Caccini à la Sobrasada et Fromage de Chèvre\***  
30 u / 150g / 8x11 / 190-200°  
Four 6-7' / **15 cm**  
Huile d'olive / Levain



61333  
**Caccini Jambon et Fromage\***  
30 u / 155g / 8x11  
10' Décongeler / 190-200°  
Four 6-7' / **15 cm**  
Huile d'olive / Levain



**MASA**  
FLATBREADS

# Schiacciatas

Ce pain de mie typiquement toscan, dont le nom provient du mot schiaccia, signifiant «pain plat», se distingue par son haut taux d'hydratation et sa fabrication artisanale. Cuit dans notre four à flamme, il est prêt à l'emploi: il ne vous reste plus qu'à composer de délicieux sandwiches.

## Pan Schiacciatas

68751  
**Schiacciata Tomato\***  
(Prédécoupé)  
32 u / 155 g / 4x11  
30-35' Décongeler / **16,5 cm**  
Huile d'olive



68752  
**Schiacciata aux olives de Kalamata\***  
(Prédécoupé)  
32 u / 155 g / 4x11  
30-35' Décongeler / **16,5 cm**  
Huile d'olive



Nos Focaccias de Toscane déjà  
tranchées



# SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

*Kumpf*

## Un hommage au pain avec un prénom et un nom

Chaque histoire a un début. La nôtre a commencé il y a 30 ans.

Ce pain est notre hommage à la vision de notre fondateur, Pere Gallés, et à son héritage concernant le respect des processus traditionnels et l'attention portée aux détails et à l'excellence.

Un pain unique, 100 % naturel et préparé de manière artisanale avec un processus à forte hydratation, une levure naturelle « faite maison » et une cuisson dans un four à pierre.

## Classiques

61245  
**Baguette Ancienne\***  
24 u / 220 g / 6X6 / 20' Décongeler  
190-200° / 10-15' Four / **46 cm**  
Levain / Clean Label  
100% Naturel



63051  
**Baguette Olives de Kalamata\***  
20 u / 350 g / 6x6 / 60' Décongeler  
190-200° / 10-15' Four / **45,5 cm**  
Levain / Clean Label



67352  
**Baguette Vintage**  
20 u / 280 g / 6x5 / 20-30' Décongeler  
190-210° / 15-20' Four / **59 cm**  
Levain / 100% Naturel



62039  
**Miche Kombucha SH**  
12 u / 500 g / 6x6 / 45' Décongeler  
180-200° / 20-25' Four / 27 cm  
Levain / 100% Naturel



## Pains Sandwichs


Le meilleur moyen d'évoluer est de savoir s'adapter chaque jour. Relever les défis nous a permis de développer nos pains traditionnels, avec de nouvelles saveurs tout en gardant l'héritage des savoir-faire traditionnels.

Un pain traditionnel avec  
un aspect moderne

## Spécialités

64150  
**Pain Hot Dog**  
76 u / 95 g / 4x7  
20' Décongeler / **20,5 cm**



65080   
**Muffin Anglais\***  
48 u / 63 g / 7x12  
240' Décongeler ./ 10' Four / **9,5 cm**



68900  
**Pain Bao**  
30 u / 41 g / 8x14  
20-30' Décongeler / **9,5 cm**  
Beurre



Pain

## Rock&Roll



66160  
**Pain Rock&Roll**  
6 plaques 8u / 584 g/plaque  
4x14 / 50' Décongeler / **56,5 cm**

66165  
**Mini Pain Rock& Roll**  
6 plaques s 18u / 495 g/plaque  
27,5g/u / 4x14 / **8,5 cm**





# Pains croustillants

Nos solutions et formats personnalisés, rapides et efficaces, permettent de répondre aux enjeux de rapidité de préparation et de goût afin de ne jamais renoncer à un produit de boulangerie frais.

Idéaux pour les établissements  
hôteliers et les professionnels  
de la restauration.

Restauration

## Pains Rustiques

80630

**Baguette 5 Grignes\***

24 u / 270 g / 6x6 / 15-20' Décongeler

190-210° / 15-20' Four / **45 cm**

Levain



Restauration

## Minis

22745

**Mini Flûte  
Rustique \***

2,1kg / 60 g / 8x14

20-30' Décongeler / 180-190°

10-12' Four / **16 cm**

Levain / Vegan



# Gran Reserva

DU CHAMP À LA TABLE

63427

**Miche Curcuma & Maïs GR**

16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Décongeler

170-180° / 30-35' Four / **25 cm**

Levain / 100% Naturel

Semoule de Maïs



Restauration

## Demi-baguettes

42190

**Petite Flûte aux Olives\***

45 u / 35 g / 8x14 / 20-30' Décongeler

180-190° / 12-15' Four / **16 cm**

Levain



## Ciabattas

54

**Petit Pain Ciabatta\***

140 u / 60 g / 4x7 / 15-20' Décongeler

185-195° / 12-14' Four / **8,5cm**



### Décongeler et servir

64670

**Demi-Baguette\***

76 u / 110 g / 4x7

10-15' Décongeler / 180-190°

2' Four / **27 cm**





## Empanadas 1959

### Le meilleur du meilleur

Empanadas 1959 Nous fabriquons ces empanadas dans notre atelier en Galice, une par une, à la main.

Surprenez vos papilles avec l'abondance d'ingrédients savoureux qu'incorporent nos produits, enveloppés par la pâte galicienne originale : une garniture de 55 % dont la base est un sauté à l'huile d'olive qui incorpore une sélection des meilleurs ingrédients.



## Empanadas 1959

62572

### 1959 Empanada au Ragoût de Bœuf\*

5 u / 1800 g / 6x13 / 180-200°

40' Décongeler / 35-40' Four / **33 cm**



62570

### 1959 Empanada au Thon\*

5 u / 1800 g / 6x13 / 180-200°

40' Décongeler / 35-40' Four / **39 cm**



62571

### 1959 Empanada au Poulet Rôti\*

5 u / 1800 g / 6x13 / 180-200°

40' Décongeler / 35-40' Four / **33 cm**



## Empanadas Traditionnelles

65993

### Empanada au Thon\* O Forno Tradicional

3 u / 2850 g / 4x10 / 180-200°

40-45' Four / **57 cm**



62195

### Empanada au Thon\* O Forno Tradicional

67253

### Empanada à la Viande O Forno Tradicional

10 u / 700 g / 6x13 / 180-200°

40-45' Four / **19 cm**



Pâte extra-fine / Ingrédients de qualité  
Garniture généreuse

40 % de pâte, 60 % de garniture

La généreuse garniture permet à la pâte de cuire dans ses jus pour la rendre croustillante, dorée et goûteuse.

Fine pâte croustillante

Tout en respectant les tendances actuelles du marché, nous avons créé une nouvelle gamme de gourmandises salées extra-fines, légères et croustillantes, grâce à l'ajout de plus de lait et d'huile.

« Sauté » pour la garniture

Le sauté d'oignons et de légumes améliore le goût de la garniture et imprègne la pâte de son parfum.





# Yummies

66116  
Empanada Yummies  
Green Épinards \*



66405  
Empanada Yummies  
Veggie Caprese \*



66105  
Empanada Yummies  
Yellow Poulet \*



66205  
Empanada Yummies  
Red Lomo \*



23 u / 85 g / 8x17 / 120-180' Décongeler  
180° Four / 1-2' / **12 cm**  
Sans Arôme Artificiel  
Sans Colorant Artificiel

# Croquetas

60705  
Croqueta  
Jambon  
Ibérique  
6 sachets / 138 u / 450 g  
10x11 / 200° / 5-6' Four  
Huile d'Olive



NOUVEAUTÉ

# Empanadillas Cheespies

69354  
Empanadilla  
Poulet  
27 u / 100 g / 8x17 / 200°  
10-15' Four / **12x7 cm**



NOUVEAUTÉ

# Pâte Brisée

60270  
Quiche Mixte  
18 u / 163 g / 8x17  
60-90' Décongeler / 200°  
5-7' Four / **10,9 cm**  
Margarine



60260  
Quiche aux  
3 Fromages  
18 u / 150 g / 8x17  
60-90' Décongeler / 200°  
5-7' Four / **10,9 cm**  
Margarine



60250  
Quiche Asperges  
Jambon  
18 u / 168 g / 8x17  
60-90' Décongeler / 200°  
5-7' Four / **10,9 cm**  
Margarine / Huile d'Olive  
Sans Arôme Artificiel



61600  
Assortiment  
Mini Quiches\*  
72 u / 21 g / 8x17  
30-40' Décongeler / 180-200°  
5-5' Four / **5,3 cm**  
Jambon et fromage, Poulet et légumes,  
Épinards et fromage  
Margarine



# Pâte Feuilletée

26620  
Maille  
Jambon/Fromage\*  
40 u / 100 g / 8x16  
20-30' Décongeler / 180-190°  
15-20' Four / **18 cm**  
Margarine



60808  
Triangle Mixte  
35 u / 133 g / 8x12  
20-30' Décongeler / 180-190°  
15-18' Four / **14 cm**  
Margarine  
Sans Colorant Artificiel



60807  
Triangle Épinards  
Tomates Cerises  
35 u / 145 g / 8x12  
25' Décongeler / 185°  
17' Four / **14 cm**  
Margarine



69515  
Croissant Paris  
au Fromage  
50 u / 90 g / 8x8  
60' Décongeler / 165°  
17' Four / **14,5 cm**  
Beurre  
Sans Colorant Artificiel  
Sans Conservateur



40297  
Bretzel au Fromage\*  
32 u / 142 g / 8 x12  
15-30' Décongeler / 175°  
13-16' Four / **14 cm**  
Sans Arôme Artificiel  
Sans Colorant Artificiel



40298  
Bretzel Méditerranéen\*  
32 u / 142 g / 8 x12  
15-30' Décongeler / 175°  
13-16' Four / **14 cm**  
Sans Arôme Artificiel  
Sans Colorant Artificiel



67903  
Snecken  
de queso  
36 u / 110 g / 8x10  
20-30' Décongeler / 175-180°  
15-20' Four / **10 cm**  
Beurre



67983  
Stick  
Olives  
50 u / 85 g / 8x19  
15-30' Décongeler / 180°  
12-16' Four / **16 cm**



NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

43250  
Roulé Saucisse  
& Ketchup  
50 u / 118 g / 8x19  
15-30' Décongeler / 180°  
12-16' Four / **12 cm**  
Margarine  
Sans Conservateur



NOUVEAUTÉ

61945  
Panier Jambon  
Fromage  
70 u / 100 g / 8x9  
20-30' Décongeler / 170-180°  
15-20' Four / **10,5 cm**  
Beurre



NOUVEAUTÉ

60809  
Friand Poulet  
Champignons  
42 u / 137 g / 8x17  
20-30' Décongeler / 180°  
15-20' Four / **13 cm**



NOUVEAUTÉ

68886  
Crobrioche  
Mixte  
24 u / 120 g / 8x9  
40-50' Décongeler  
**14 cm**  
Beurre



NOUVEAUTÉ

64070  
Assortiment  
Mini Feuilletés Salés\*  
300u (7,5 kg) / 25 g / 8x9  
20-30' Décongeler / 180-190°  
12-15' Four / **5 cm**  
Margarine



24970  
Mini Maille Sobrasada\*  
24980  
Mini Maille Mixte\*  
100u (2,5 kg) / 25 g / 8x16  
15-20' Décongeler / 180-190°  
12-15' / **5cm**  
Margarine / Sans Conservateur







# Gamme SOPHIE

## LENT /

Un pétrissage,  
une fermentation  
et un repos lents pour  
fusionner le feuilleté  
et le goût.

## FROID /

Refroidissement à faible  
température pour obtenir  
une structure unique  
et alvéolée.

## LONG /

Des heures et des heures  
consacrées à créer  
le meilleur croissant.



**60335**  
Pain aux Raisins Sophie\*  
50 u / 110 g / 8x9 / 20' Décongeler  
170° / 16' Four / **10,5 cm**  
Beurre 14%,  
Sans Conservateur



**64172**  
Pain au Chocolat  
52 u / 90 g / 8x9 / 40' Décongeler  
160° / 19' Four / **7,5 cm**  
Beurre 25%,  
Sans Conservateur  
Sans Arôme Artificiel



**42711**  
Micro Croissant Courbé Beurre\*  
168 u / 25 g / 8x19 / 20' Décongeler  
180-190° / 12-15' Four / **6,6 cm**  
Beurre 25%, / Sans Conservateur  
Sans Arôme Artificiel  
Sans Colorant Artificiel Artificiales



**68105**  
Mini Sophie\*  
386 u / 11 g / 8x14 / 30' Décongeler  
210° / 9-10' Four / **5,5 cm**  
Beurre / Sans Conservateur  
Sans Arôme Artificiel



**61685**  
Croissant Sophie  
50 u / 70 g / 8x9 / 30' Décongeler  
170° / 17' Four / **13 cm**  
Beurre - 23%,  
Sans Conservateur



**69212**  
Croissant Experience Sophie  
125 u / 60 g / 8x5 / 20-30' Décongeler  
160-180° / 15-18' Four / **14,5 cm**  
Clean Label / Beurre  
Sans Conservateur / 100% Naturel



**62306**  
Croissant Levain Sophie  
40 u / 90 g / 8x9 / 30-40' Décongeler  
170° / 18-22' Horno / **14 cm**  
Levain / Beurre 25%



**NOUVEAUTÉ**

**61947**  
Panier Fourré Crème  
70 u / 100 g / 8x9 / 20-30' Décongeler.  
170-180° / 15-20' Four / **10,5 cm**  
Beurre



**NOUVEAUTÉ**

**24430**  
Super Croissant Sophie  
80 u / 90 g / 8x5 / 20-30'  
Décongeler  
160-180° / 15-18' Four / **15,5 cm**  
Beurre  
Sans Conservateur



**68211**  
Paris Croissant Sophie  
60 u / 60 g / 8x9 / 20-30' Décongeler  
160-180° / 15-18' Four / **14,5 cm**  
Clean Label / Beurre



**64450**  
Croissant Courbé PAC  
75 u / 85 g / 8x5 / 20-30' Décongeler  
160-180° / 15-18' Four / **10,5 cm**  
Clean Label / Beurre / Sans Arôme  
Artificiel / Sans Conservateur / 100%  
Naturel



**67451**  
Croissant Courbé Sophie  
56 u / 90 g / 8x7 / 20-30' Décongeler  
160-180° / 15-18' Four / **10,5 cm**  
Clean Label / Beurre / Sans Arôme  
Artificiel / Sans Conservateur / 100%  
Naturel



**67898**  
Croissant Fourré Frangipane  
Sophie\*  
21 u / 120 g / 8x9 / 30-45' Décongeler  
165° / 15' Four / **17 cm**  
Beurre / Arômes Artificiels  
Sans Conservateur



**89233**  
Croissant Sophie 60g  
160 u / 60 g / 8x9 / 30' Décongeler  
170° / 17' Four / **10,5 cm**  
Beurre



**67575**  
Croissant Courbé  
Sophie aux Céréales  
38 u / 95 g / 8x9 / 40' Décongeler  
160° / 17' Four / **10,5 cm**  
Beurre / Sans Conservateur  
Sans Arôme Artificiel



**61946**  
Panier Fourré Crème  
Cacao Noisettes  
70 u / 100 g / 8x9 / 20-30' Décongeler.  
170/180° / 15-20' Four / **10,5 cm**  
Beurre



**NOUVEAUTÉ**



# CAPRICE

VIENNOISERIE

Avec le meilleur beurre et un grand pouvoir de séduction.

Tout comme les prestigieux maîtres français, nous disposons d'une excellente sélection de viennoiseries élaborées avec des ingrédients de qualité, soigneusement sélectionnés et soumis à de long processus de fermentation afin d'obtenir une pâte feuilletée techniquement parfaite.

## Viennoiserie Caprice

29231  
**CROISSANT PARIS\***  
125 U / 60 G / 8X5 / 20-30' DÉCONGELER  
160-180° / 15-18' FOUR / **14,5 CM**  
BEURRE / SANS ARÔME ARTIFICIEL  
SANS COLORANT ARTIFICIEL  
SANS CONSERVATEUR



64471  
**CROISSANT PARIS MIDI CAPRICE**  
100 U / 45 G / 8X9 / 20-30' DÉCONGELER  
170-180° / 12-15' FOUR / **11,5 CM**  
BEURRE  
SANS CONSERVATEUR



22180  
**CROISSANT CÉRÉALES\***  
55 U / 80 G / 8X9 / 20-30' DÉCONGELER  
170-180° / 18-20' FOUR / **14,5 CM**  
BEURRE / CLEAN LABEL  
100% NATUREL / SANS CONSERVATEUR



23710  
**SUPER CROISSANT**  
48 U / 90 G / 8X9 / 20-30' DÉCONGELER  
160-180° / 14-18' FOUR / **14,5 CM**  
BEURRE  
SANS CONSERVATEUR



61105  
**CROISSANT NOISETTES**  
48 U / 90 G / 8X9 / 20-30' DÉCONGELER  
170-180° / 15-20' FOUR / **14,5 CM**  
BEURRE / SANS ARÔME ARTIFICIEL  
SANS CONSERVATEUR



60165  
**CROISSANT BICOLORE CACAO\***  
36 U / 90 G / 8X12 / 20-30' DÉCONGELER  
165-170° / 17-22' FOUR / **17 CM**  
BEURRE / SANS ARÔME ARTIFICIEL



60155  
**CROISSANT BICOLORE FRAMBOISE\***  
36 U / 90 G / 8X12 / 20-30' DÉCONGELER  
165-170° / 17-22' FOUR / **17 CM**  
BEURRE



22133  
**MINI CROISSANT PARIS\***  
140 U / 25 G / 8X12  
20-30' DÉCONGELER / 170-180°  
12-15' FOUR / **9 CM**  
BEURRE  
SANS CONSERVATEUR



22690  
**PAILLE\***  
55 U / 90 G / 8X14  
15-25' DÉCONGELER / 180-190°  
25-30' FOUR / **20 CM**  
BEURRE  
SANS CONSERVATEUR



60131  
**PAIN AUX RAISINS**  
40 U / 100 G / 8X10  
10-15' DÉCONGELER / 170-180°  
15-17' FOUR / **11 CM**  
BEURRE



22010  
**TRESSE CACAO**  
44 U / 127 G / 8X12  
15-30' DÉCONGELER / 160-180°  
15-18' FOUR / **13 CM**  
BEURRE  
SANS ARÔME ARTIFICIEL  
SANS CONSERVATEUR



67679  
**FEUILLETÉ POMME**  
47 U / 115 G / 8X19  
30' DÉCONGELER / 180°  
16' FOUR / **10,5 CM**  
BEURRE



**NOUVEAUTÉ**

67677  
**BÂTONNET FEUILLETÉ CANNELLE**  
65 U / 55 G / 8X19  
15-20' DÉCONGELER / 175-180°  
10-15' FOUR / **23 CM**  
BEURRE  
CLEAN LABEL



**NOUVEAUTÉ**

69981  
**TORSADE\***  
50 U / 90 G / 8X10  
30-45' DÉCONGELER / 165-170°  
16-17' FOUR / **21 CM**  
BEURRE



64170  
**PAIN AU CHOCOLAT\***  
50 U / 80 G / 8X9  
20-30' DÉCONGELER / 170-180°  
18-20' FOUR / **9,4 CM**  
BEURRE  
SANS CONSERVATEUR



22175  
**PAIN AU CHOCOLAT\***  
80 U / 70 G / 8X9  
20-30' DÉCONGELER / 170-180°  
18-20' FOUR / **8 CM**  
BEURRE  
SANS CONSERVATEUR



21791  
**PETIT PAIN AUX RAISINS\***  
150 U / 30 G / 8X12  
20-30' DÉCONGELER / 170-180°  
12-15' FOUR / **6 CM**  
BEURRE  
SANS CONSERVATEUR



21800  
**MINI TORSADE\***  
100 U / 28 G / 8X12  
20' DÉCONGELER / 165-170°  
13' FOUR / **10 CM**  
BEURRE



61950  
**MINI PALMIER CANNELLE**  
278 U / 18 G / 8X14 / 10-15' DÉCONGELER / 180-190° / 10-15' FOUR / **2,1 CM**  
BEURRE



**NOUVEAUTÉ**

61580  
**MINI ASSORTMENT**  
200 U / 27,5 G / 8X9 / 20' DÉCONGELER / 170° / 16' FOUR  
BEURRE / SANS CONSERVATEUR



## CAPRICE

VIENNOISERIE



# Sélection D'OR

L'association des ingrédients  
les plus fins et de la meilleure Margarine,  
avec un délicieux arôme de beurre,  
et de longs temps de fermentation.  
Le temps est devenu un ingrédient  
de luxe qui donne une finition feuilletée  
qui fond dans la bouche.



67420  
**Croissant  
Sélection D'Or\***  
64 u / 75 g / 8x8 / 20-30' Décongeler  
165-175° / 17-19' Four / **14,5 cm**  
Margarine / Sans Conservateur



67430  
**Croissant aux Graines  
Sélection D'Or\***  
56 u / 80 g / 8x9 / 20-30' Décongeler  
165-175° / 15-17' Four / **14,5 cm**  
Margarine / Sans Conservateur



67460  
**Croissant Cacao  
Sélection D'Or\***  
48 u / 90 g / 8x9 / 20-30' Décongeler  
165-175° / 15-17' Four / **14,5 cm**  
Margarine / Sans Colorant Artificiel.



81195  
**Croissant Amande  
Sélection D'Or**  
48 u / 94 g / 8x9 / 20' Décongeler  
170° / 18' Four / **14,5 cm**  
Margarine / Sans Arôme Artificiel.



67440  
**Napolitain Chocolat  
Sélection D'Or\***  
42 u / 104 g / 8x9 / 15-20' Décongeler  
165-175° / 12-16' Four / **13 cm**  
Margarine / Sans Conservateur



69282  
**Croissant Fourré  
Chocolat Blanc**  
46 u / 105 g / 8x9 / 15-30' Décongeler  
170/180° / 15-20' Four / **12 cm**



**NOUVEAUTÉ**

67410  
**Mini Croissant  
Sélection D'Or\***  
200 u / 25 g / 8x9 / 15-20' Décongeler  
165-170° / 12-15' Four / **9 cm**  
Margarine / Sans Conservateur





# Petit Doré

SELECTION

BOUCHÉES CROUSTILLANTES  
POUR LES GOURMANDS.

Nous vous proposons une large sélection  
d'irrésistibles douceurs à la pâte feuilletée,  
toutes élaborées avec du beurre, dans  
différents formats et avec des garnitures  
variées qui font toujours leur effet.



41920  
**Tartalette Aux Pommes**  
**100% Beurre**  
50 u / 70 g / 8x14  
20-30' Décongeler / 180-190°  
25-30' Four / **9,5 cm**  
Beurre / Sans Conservateur



40170  
**Mini Fripon**  
**Cacao**  
88 u / 45 g / 8x17  
20-30' Décongeler / 170-180°  
12-15' Four / **12 cm**  
Beurre / Sans Conservateur



60176  
**Mini Fripon**  
**Fambroise**  
120 u / 45 g / 8x12  
20-30' Décongeler / 170-180°  
12-15' Four / **12 cm**  
Beurre / Sans Arôme Artificiel  
Sans Colorant Artificiel  
Sans Conservateur



60174  
**Mini Fripon**  
**Abricot**  
120 u / 45 g / 8x12  
20-30' Décongeler / 170-180°  
12-15' Four / **12 cm**  
Beurre / Sans Colorant Artificiel  
Sans Conservateur



41950  
**Petit Palmier**  
**100% Beurre\***  
278 u (5Kg) / 18 g / 8x14  
10-15' Décongeler / 180-190°  
10-15' Four / **2,1 cm**  
Beurre / Sans Conservateur



66645  
**Micro Fripon**  
**Cacao**  
220 u / 10 g / 8X17 / 20' Décongeler  
180° / 15' Four / **3,5 cm**  
Beurre / Sans Conservateur  
Sans Arôme Artificiel





# LØVEN

/ Authentiques pâtisseries danoises /

En harmonie avec l'esprit de « Lagom », le secret du bonheur suédois, les artisans scandinaves ont créé des gâteaux parfaits selon le principe « ni trop, ni pas assez, juste le bon équilibre ». En Suède, FIKA\* est une tradition qui signifie se rassembler pour boire une tasse de café et manger un morceau de gâteau. C'est plus qu'une simple pause, c'est un style de vie, une excuse légitime pour partager et profiter des moments joyeux en mangeant une douceur.

69411  
**Tresse Caramel Pecan\***  
54 u / 90 g / 8x12  
15-20' Décongeler / 170-180°  
14-16' Four / **11 cm**  
Margarine



66910  
**Maille Praliné\***  
54 u / 100 g / 8x16  
20-30' Décongeler / 180-190°  
15-20' Four / **18 cm**  
Margarine / Sans Arôme Artificiel  
Sans Conservateur



80285  
**Bretzel Crème & Amande**  
32 u / 149 g / 8x12  
20-30' Décongeler / 180-190°  
15-20' Four / **15,8 cm**  
Margarine / Sans Conservateur



42530  
**Bretzel Chocolat**  
32 u / 149 g / 8x12  
20-30' Décongeler / 180-190°  
15-20' Four / **15,8 cm**  
Margarine / Sans Conservateur



65970  
**Fripon au Cacao\***  
100u (7kg) / 70 g / 8x14  
15-20' Décongeler / 180-190°  
12-14' Four / **26,5 cm**  
Margarine / Sans Arôme Artificiel  
Sans Conservateur



65921  
**Fripon à la Crème\***  
100u (7kg) / 70 g / 8x14  
15-20' Décongeler / 180-190°  
12-14' Four / **26 cm**  
Margarine



64566\*  
**Cacao Roll\***  
Comprend 1 poche de crème au cacao pour décorer  
30 u / 125 g / 8x9  
40-50' Décongeler / 180°  
10-12' Four / **12 cm**  
Beurre / Sans Colorant Artificiel



62457  
**Cinnamon Roll\***  
Comprend 1 poche de glaçage pour décorer  
30 u / 110 g / 8x9  
45' Décongeler / 180°  
10-12' Four / **12 cm**  
Beurre / Sans Colorant Artificiel  
Sans Conservateur



61748  
**Roll Pistache**  
Comprend 1 poche de crème pistache pour décorer  
30 u / 112 g / 8x9  
30-50' Décongeler  
10' Four / **12 cm**



67077  
**Mini Cinnamon Roll\***  
Comprend 1 poche de glaçage pour décorer  
100 u / 45 g / 8x9  
30' Décongeler / 180°  
8' Four / **8 cm**  
Sans Arôme Artificiel  
Sans Colorant Artificiel  
Sans Conservateur



**NOUVEAUTÉ**

67672 🍷  
**Plaque Cinnamon Roll Cannelle**  
2 plaques / 1,82 Kg / 7x6  
240' Décongeler / **53 cm**  
Sans Arôme Artificiel  
Sans Colorant Artificiel



67870 🍷  
**Plaque Cinnamon Roll Pomme Cannelle\***  
2 plaques / 1,82 Kg / 7x6  
240' Décongeler / **53 cm**  
Sans Arôme Artificiel  
Sans Colorant Artificiel







# Croissants

Nous connaissons tout le pouvoir de séduction d'un « croissant courbé » feuilleté et ce qui en fait l'élément le plus précieux et exclusif de toute vitrine. C'est pourquoi nous nous efforçons de faire en sorte que chaque croissant que nous fabriquons possède cette qualité indéniable.



Des croissants toujours irrésistibles et surprenants.

## Croissants Prêt à pousser

25101  
**Grand Croissant  
à la Margarine**  
84 u / 85 g / 8x9 / 20-30' Décongeler  
105-120' Ferm. / 180-190°  
14-16' Four / **10 cm**  
Margarine / Sans Conservateur



106  
**Petit  
Croissant\***  
460 u (11,5kg) / 25 g / 8x9  
30-60' Ferm. / 180-190°  
12-15' Four / **7,6 cm**  
Margarine  
Sans Arôme Artificiel  
Sans Colorant Artificiel.  
Sans Conservateur



81506  
**Croissant Barre  
de Chocolat**  
120 u / 85 g / 8x7  
120' Ferm. / 180°  
16' Four / **12,5 cm**  
Margarine / Sans Arôme Artificiel  
Sans Colorant Artificiel.  
Sans Conservateur



## Croissants Décongeler et Servir

61690   
**Croissant au  
Beurre Cuit\***  
22 u / 70 g / 8x9  
30' Décongeler / **15 cm**  
Beurre / Végétarien



61695  
**Croissant  
Paris Cuit\***  
21 u / 52 g / 8x9  
20-30' Décongeler / **19,5 cm**  
Beurre / Sans Arôme Artificiel  
Sans Colorant Artificiel.  
Sans Conservateur



61406  
**Croissant Beignet  
Fourré Crème**  
30 u / 164 g / 8x8  
30-45' Décongeler / **12 cm**  
Beurre



**NOUVEAUTÉ**





# Pâte Feuilletée

La pâte feuilletée, avec sa texture légère et croustillante, est un trésor culinaire. Composée de fines couches de pâte et de beurre, elle sublime aussi bien les desserts que les plats salés. Sa versatilité et son croquant en font une base idéale pour des créations savoureuses et élégantes.

Un essentiel croustillant  
qui résonne comme un succès.

## Pâtisseries feuilletées Déjà Cuit

86041  
**New York  
Roll Nature**  
36 u / 62 g / 8x16  
30-60' Décongeler / **9,5 cm**



86052  
**New York  
Roll Cacao**  
36 u / 62 g / 8x16  
30-60' Décongeler / **9,5 cm**



81968  
**New York  
Roll Pistache**  
36 u / 74 g / 8x15  
30' Décongeler / **9,5 cm**



**NOUVEAUTÉ**

## Pâtisseries feuilletées Prêt à Cuire

40820  
**Super Palmier Beurre**  
45 u / 130 g / 8x14  
20-30' Décongeler / 180-190°  
25-30' Four / **20 cm**  
Margarine / Sans Arôme Artificiel  
Sans Colorant Artificiel  
Sans Conservateur



25360  
**Palmier\***  
90 u / 100 g / 8x9  
20-30' Décongeler  
180-190° / 25-30' Four  
**20 cm**  
Margarine  
Sans Conservateur



85310  
**Palmier Beurre**  
90 u / 90 g / 8x9  
20-30' Décongeler  
180-190° / 25-30' Four  
**12 cm**



66090  
**Petit Palmier\***  
278u (5kg) / 18 g / 8x14  
20-30' Décongeler  
180-190° / 15-20' Four  
**2,1 cm**  
Margarine  
Sans Conservateur



65450  
**Chausson aux Pommes\***  
70 u / 110 g / 8x9  
30-40' Décongeler / 170-180°  
12-17' Four / **11,4 cm**  
Beurre / Sans Conservateur



25440  
**Tarte Pomme\***  
48 u / 170 g / 4x13  
20-30' Décongeler / 180-190°  
25-30' Four / **18 cm**  
Margarine / Sans Conservateur



49670  
**Mini Chausson Pommes\***  
65u (2,6kg) / 40 g / 8x17  
30-40' Décongeler / 170-180°  
12-17' Four / **7 cm**  
Margarine / Sans Arôme Artificiel



49510  
**Mini Lune Cacao\***  
65u (2,6kg) / 40 g / 8x17  
30-40' Décongeler / 170-180°  
12-17' Four / **7 cm**  
Margarine / Sans Arôme Artificiel  
Sans Conservateur



63490  
**Assortiment Mini Feuilletés  
Sucrés\***  
180u (6,84kg) / 38 g / 8x9  
20-30' Décongeler / 180-190°  
12-16' Four / **5 cm**  
Garnitures : crème, chocolat et framboise  
Margarine / Sans Conservateur







# Saudade

64820  
**Pastel de Nata**  
60 u / 62 g / 8x12 / 20-30' Décongeler  
180-190° / 3-5' Four/ **7,3 cm**  
Margarine / Sans Arôme Artificiel  
Sans Conservateur



45161  
**Pastel de Nata**  
104 u / 66 g / 8x9 / 30' Décongeler  
250° / 8-10' Four / **7,3 cm**  
Margarine / Sans Arôme Artificiel



65182  
**Pastel de nata Cacao GO\***  
36 u / 72 g / 8x17 / 45' Décongeler  
250° / 8' Four / **8 cm**  
Margarine / Sans Arôme Artificiel



40890  
**Mini Pastel de Nata\***  
100 u / 30 g / 8x17 / 20-30' Décongeler  
250° / 8-10' Four / **5,5 cm**  
Margarine / Sans Arôme Artificiel  
Sans Conservateur

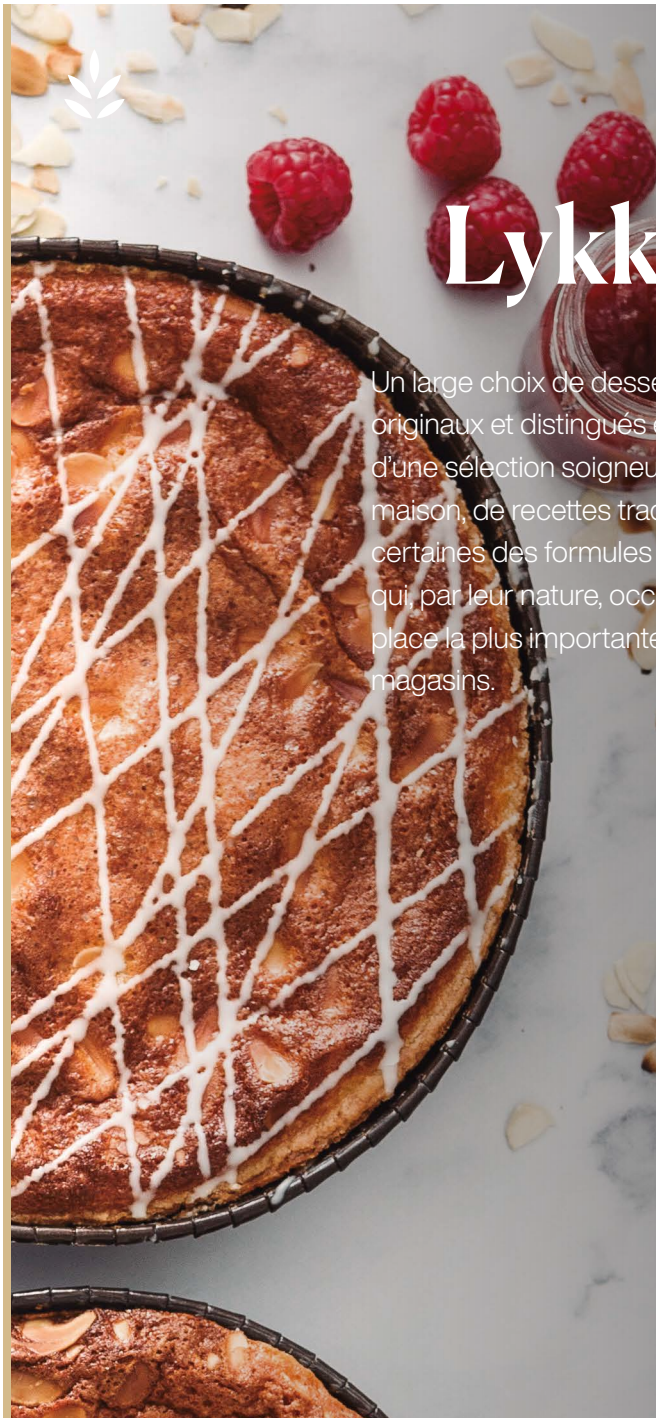


63452  
**CroBrioche  
Fourré Pistache\***  
25 u / 117 g / 4x15  
30' Décongeler / 270° / **15 cm**  
Sans Colorant Artificiel  
Sans Arôme Artificiel  
Sans Conservateur



**NOUVEAUTÉ**





# Lykke

Un large choix de desserts et de gâteaux originaux et distingués élaborés à partir d'une sélection soignée de recettes maison, de recettes traditionnelles et de certaines des formules les plus raffinées qui, par leur nature, occupent toujours la place la plus importante dans la vitrine des magasins.

67346  
**Plumcake Banana Bread**  
4 u / 450 g / 7x24  
6h Décongeler T. Ambiante  
**21x10x6 cm**




67345  
**Plumcake Pomme & Cannelle**  
4 u / 500 g / 7x24  
6h Décongeler T. Ambiante  
**21x10x6 cm**



## Lykke Gâteaux


61731  
**Brownie  
Prédécoupé**  
20 u / 2 Kg / 6x21  
240' Décongeler / **24x27,5 cm**



67673   
**Brownie  
aux noix\***  
2 plaques - 20 u / 2,4 kg / 7x6  
240' Décongeler / **21x56 cm**



**NOUVEAUTÉ**

67674   
**Brookie\***  
2 plaques - 20 u / 2 kg / 7x6  
240' Décongeler / **21x56 cm**



**NOUVEAUTÉ**

61562  
**Brownie  
Pistache Précoupé**  
24 u / 1.150 g / 6x36  
240' Décongeler



**NOUVEAUTÉ**

## Lykke Pâtisserie

65465  
**Mini Cheesecake  
Speculoos\***  
24 u / 90 g / 6x18  
30' Décongeler / **7 cm**  
Sans Arôme Artificiel  
Sans Colorant Artificiel



**NOUVEAUTÉ**

61726  
**Mini Cheesecake  
Pistache**  
24 u / 80 g / 6x18  
60' Décongeler / **8,2 cm**



**NOUVEAUTE**

# Albert Adrià Lykke



Albert Adrià, ce chef pâtissier et cuisinier visionnaire s'est fait connaître au légendaire elBulli. Élu Meilleur pâtissier du monde en 2015, il est une figure incontournable de la gastronomie d'avant-garde.

64142  
**Cheesecake AA\***  
8 u / 330 g / 6x15  
720' Décongeler / **12,5 cm**



62462  
**Cheesecake Moka AA**  
1 u / 1,000 g / 15x26  
12 h Décongélation au réfrigérateur / **20 cm**





# DOTS®

## UN « INCONTOURNABLE » ÉPATANT

BIENVENUE DANS L'UNIVERS DOTS, OÙ VOTRE IMAGINATION  
PREND VIE GRÂCE À UNE INFINITÉ DE SAVEURS, DE GARNITURES  
ET DE FORMATS. DÉCOUVREZ L'UNE DES GAMMES LES PLUS  
UNIQUES ET VARIÉES DU MARCHÉ !

SANS COLORANT ARTIFICIEL / SANS CONSERVATEUR / SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES

## DOTS® ORIGINAUX

**65590 BIG DOTS®  
SUCRE GLACE\***  
48 U / 70 G / 4X15  
15-20' DÉCONGELER / 10,8 CM



**31740  
BIG DOTS® NATURE**  
48 U / 60 G / 4X15  
20' DÉCONGELER / 10,8 CM



**75511 DOTS®  
SUCRE GLACE**  
36 U / 52 G / 8X15  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



**65520  
DOTS® NATURE**  
72 U / 44 G / 4X15  
15-20' DÉCONGELER / 9,5 CM



**60590  
BIG DOTS® SUCRE**  
48 U / 65 G / 4X15  
15-20' DÉCONGELER / 10,8 CM



**65760 - 60514\*  
DOTS® SUCRE**  
36/72\* U / 49 G / 8X15  
15-20' DÉCONGELER / 9,5 CM



**61295  
CIAMBELLA SUCRE**  
26 U / 116 G / 4X14  
20-30' DÉCONGELER / 13 CM



**24690  
BIG DOTS® NOIR**  
48 U / 80 G / 4X15  
15-20' DÉCONGELER / 10,8 CM



**23100  
DOTS® NOIR**  
36 U / 60 G / 8X15  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



**23090  
DOTS® BLANC RAYÉ**  
36 U / 75 G / 8X15  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



**53120  
DOTS® NOIR RAYÉ**  
36 U / 63 G / 8X15  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM





DOTS® DÉCORÉS

13084  
DOTS® TUTTI  
36 U / 58 G / 8X15  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



67854  
DOTS® NOISETTES  
36 U / 64 G / 8X16  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



81538  
DOTS® TRICOLORE FOURRÉ  
36 U / 72 G / 8X16  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



64920  
DOTS®  
ON THE ROCKS\*  
36 U / 88 G / 8X15  
15-20' DÉCONGELER / 8,4 CM



67126  
DOTS® COOKIES  
36 U / 64 G / 8X14  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



24260  
DOTS® CONFETTIS  
36 U / 53 G / 8X15  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



60661  
DOTS® ROSE  
36 U / 60 G / 8X15  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



87260  
DOTS® CLUB  
72 U / 52 G / 4X15  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



67856  
DOTS® COLORÉ  
36 U / 65 G / 8X16  
30' DÉCONGELER / 9,5CM



81541  
DOTS® FRAISE  
36 U / 54 G / 8X14  
20' DÉCONGELER / 9,5CM



22026  
DOTS® MI-CACAO  
36 U / 55 G / 8X15  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



67676  
DOTS® MATCHA  
36 U / 76 G / 8X16  
20' DÉCONGELER / 9,5CM



80640 DOTS® MIX BOX  
(5BX12U) / 57 G / 8X7  
15-20' DÉCONGELER / 9,5 CM  
(5 BARQUETTES DE 12 UNITÉS)



DOTS® RAINBOW

61135  
DOTS®  
PURPLE WHITE  
36 U / 57 G / 8X15  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



61175  
DOTS® RED  
COOKIES  
36 U / 60 G / 8X14  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



61145  
DOTS® YELLOW  
FRUTTI  
36 U / 56 G / 8X15  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



60675  
DOTS® PINK  
MARSHMALLOW  
36 U / 59 G / 8X14  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



CARRÉS DOTS®

60115  
DOTS® CARRÉ ROSE\*  
36 U / 64 G / 8X14  
9,5 CM



65052  
DOTS® CARRÉ FOURRÉ  
GOLDEN CARAMEL\*  
36 U / 86 G / 8X15  
9,5 CM



NOUVEAUTÉ

PRIME DOTS®

65164  
DOTS® FOURRÉ  
CACAO CROQUANT  
36 U / 84 G / 8X14  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



65174  
DOTS® FOURRÉ  
CACAO&NOISETTES  
36 U / 72 G / 8X16  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



65144  
DOTS® FOURRÉ  
NOIX DE COCO  
36 U / 73 G / 8X16  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



60051  
DOTS®  
MYRTILLE  
36 U / 74 G / 8X14  
15-20' DÉCONGELER / 9,5 CM





DOTS® FOURRÉS

61293  
DOTS®FOURRÉ  
A LA CRÈME\*  
36 U / 70 G / 8X16  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



60045  
DOTS® FOURRÉ  
COCONUT & CACAO  
36 U / 72 G / 8X15  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



68765  
DOTS® FOURRÉ  
POMME  
36 U / 75 G / 8X15  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



39010  
DOTS® FOURRÉ CITRON  
36 U / 73 G / 8X15 - 8X13\*  
30-45' - 30'\* DÉCONGELER / 9,5 CM



1549  
DOTS® FOURRÉ  
FRAISE  
36 U / 76 G / 8X16  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



68734  
DOTS® SUCRE  
FOUR CACAO  
36 U / 65 G / 8X14  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



67124  
DOTS® ROSE & BLANC  
FOURRÉ\*  
36 U / 75 G / 8X16  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



67122  
DOTS® COOKIES & WHITE  
36 U / 75 G / 8X15  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



67925  
DOTS® DUBAI STYLE  
36 U / 75 G / 8X16  
20-25' DÉCONGELER / 9,5 CM



NOUVEAUTÉ

61823 / 82927\*  
DOTS® NOIR FOURRÉ  
& DÉCORÉ  
36 U / 75 G / 8X16 - 8X15\*  
30'-20'-30'\* DÉCONGELER / 9,5 CM



67180  
DOTS® FOURRÉ  
WHITE & RED\*  
36 U / 75 G / 8X15  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



64723  
DOTS® FOURRÉ  
GOÛT FRAISE  
36 U / 75 G / 8X16  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



67056  
DOTS® FOURRÉ PISTACHE  
36 U / 73 G / 8X16  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



NOUVEAUTÉ

61321  
DOTS® FLEUR FOURRÉ YUZU\*  
38 U / 84 G / 8X11  
45' DÉCONGELER / 9,8CM



NOUVEAUTÉ

80209  
DOTS® MI NAPPÉ ET FOURRÉ  
AU CACAO\*  
36 U / 69 G / 8X14  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



60048  
DUET DOTS® NOIR  
36 U / 72 G / 8X15  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



DOUBLE FOURRAGE

62185 DOTS®  
FOURRÉ NOCILLA®\*  
36 U / 72 G / 8X16  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



61545  
DOTS® KIT KAT®  
36 U / 73 G / 8X14  
20-30' DÉCONGELER / 9,5 CM



61530  
DOTS® FOURRÉ  
GOÛT CARAMEL  
36 U / 73 G / 8X15  
20-25' DÉCONGELER / 9,5 CM



69510  
DOTS® SAFARI  
24 U / 66 G / 8X15  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



67439  
DOTS® CHEESECAKE  
36 U / 82 G / 8X15  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



DOUBLE FOURRAGE

81543  
DOTS® CARAMEL  
36 U / 57 G / 8X14  
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



65191  
DOTS® TUTTI  
COLORÉS  
36 U / 75 G / 8X16  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



81538  
DOTS® TRICOLORE FOURRÉ  
36 U / 72 G / 8X16  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



62515  
DOTS® LION®\*  
36 U / 83 G / 8X14  
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



NOUVEAUTÉ



# BALLDOTS®

**25890**  
**BALLDOTS® SUCRE\***  
36 U / 60 G / 8X11  
20-30' DÉCONGELER / 9,2 C



**65880**  
**BIG BALLDOTS® SUCRE\***  
27 U / 78 G / 8X11  
20-30' DÉCONGELER / 10,5 CM



**35890**  
**BALLDOTS® NATURE\***  
36 U / 55 G / 8X11  
20-30' DÉCONGELER / 9,2 CM



**61290** BALLDOTS®  
**FOURRÉ FRUITS BOIS**  
36 U / 90 G / 8X11  
45' DÉCONGELER / 9,2 CM



**11720**  
**BALLDOTS®**  
**FOURRÉ À LA FRAISE\***  
36 U / 85 G / 8X10  
60-75' DÉCONGELER / 9,2 CM



**22110**  
**BALLDOTS®**  
**FOURRÉ BOSTON CRÈME\***  
36 U / 94 G / 8X11  
45' DÉCONGELER / 9,2 CM



**22120**  
**BALLDOTS®**  
**FOURRÉ TRICOLORE\***  
36 U / 90 G / 8X11  
45' DÉCONGELER / 9,2 CM



**60376**  
**BALLIDOTS®**  
**SNOW**  
36 U / 88 G / 8X12  
20-30' DÉCONGELER / 9,2 CM



NOUVEAUTÉ

**21290**  
**BALLDOTS®**  
**FOURRÉ NOIR DECORÉ\***  
36 U / 90 G / 8X11  
60-75' DÉCONGELER / 9,2 CM  
COMPREND 24 ÉTIQUETTES  
ET 24 IDENTIFIANTS



**20290**  
**BALLDOTS®**  
**FOURRÉ CRÈME\***  
36 U / 90 G / 8X11  
60-75' DÉCONGELER / 9,2 CM  
COMPREND 24 ÉTIQUETTES  
ET 24 IDENTIFIANTS



**60379**  
**BERLIDOTS®**  
**DARK**  
36 U / 90 G / 8X10  
30-45' DÉCONGELER / 9,5 CM



NOUVEAUTÉ

**42880**  
**MINI BALLDOTS®**  
**FOURRÉ CRÈME**  
40 U / 40 G / 8X15  
45' DÉCONGELER / 7 CM



**42890**  
**MINI BALLDOTS®**  
**FOURRÉ NOIR\***  
40 U / 48 G / 8X16  
20-40' DÉCONGELER / 7 CM



# LONG DOTS®

**62305**  
**DOTS LONG RAYÉ CACAO**  
24 U / 105 G / 8X15  
30' DÉCONGELER / 16 CM



**62810**  
**BIG DOTS® LONG SUCRÉ & CACAO**  
24 U / 100 G / 8X15  
20-40' DÉCONGELER / 16 CM



**61305**  
**BIG LONGDOTS CRÈME**  
24 U / 100 G / 8X15  
20-40' DÉCONGELER / 16 CM



**20270**  
**LONGDOTS®**  
**FOURRÉ NOIR**  
45 U / 70 G / 8X11  
20-40' DÉCONGELER / 9,8 CM





CRODOTS®

69231  
CRODOTS®  
SUCRE  
24 U / 80 G / 8X15  
20' DÉCONGELER / 9,4 CM



69241  
CRODOTS®  
NOIR  
22 U / 95 G / 8X15  
15-20' DÉCONGELER / 9,5 CM



80446  
CRODOTS®  
NATURE  
24 U / 75 G / 8X15  
20' DÉCONGELER / 9,4 CM



MINI DOTS®

39880  
MINI DOTS®  
NATURE  
88 U / 22 G / 8X11  
10-15' DÉCONGELER / 9,5 CM



29880  
MINI DOTS®  
SUCRE  
CLASSIQUE\*  
65 U / 30 G / 8X11  
20' DÉCONGELER / 7,3 CM



29910  
MINI DOTS®  
NOIR  
60 U / 36 G / 8X11  
20' DÉCONGELER / 7,4 CM



60377  
MINIDOTS®  
FOURRÉ NOISETTES  
60 U / 49 G / 8X12  
30' DÉCONGELER / 7,5 CM



NOUVEAUTE

29920  
MINI DOTS®  
BLANC RAYÉ  
60 U / 40 G / 8X11  
20' DÉCONGELER / 7,6 CM



29930  
MINI DOTS®  
NOIR RAYÉ  
60 U / 36 G / 8X11  
15-20' DÉCONGELER / 7,4 CM



60378  
MINIDOTS®  
NOIR&BLANC  
60 U / 47 G / 8X12  
30' DÉCONGELER. / 7,5 CM



NOUVEAUTE

49870  
MINI DOTS®  
SUCRE  
75 U / 26 G / 8X11  
20' DÉCONGELER / 7 CM



66891  
MINI DOTS®  
NOIR  
80U (2KG) / 25 G / 8X16  
10-15' DÉCONGELER / 5,3 CM



63052  
MINIDOTS®  
BISCOFF®  
54 U / 41 G / 8X16  
25' DÉCONGELER / 7,5 CM  
INCLUYE PINCHOS



NOUVEAUTÉ

POPDOTS®

64210  
POPDOTS®  
SUCRE\*  
100U (1,2KG) / 13 G / 8X16  
20' DÉCONGELER / 4,5 CM



68739  
POPDOTS®  
SUCRE CACAO\*  
108 U / 18 G / 8X15  
20' DÉCONGELER. / 4,5 CM



64220  
POPDOTS®  
NOIR\*  
100U (1,6KG) / 16 G / 8X16  
15-20' DÉCONGELER / 4,6 CM



64230  
POPDOTS®  
BLANC\*  
100U (2 KG) / 20 G / 8X16  
20' DÉCONGELER / 4,6 CM



64225  
POPDOTS®  
NOIR NOISETES\*  
88U (1,58 KG) / 18 G / 8X16  
15-20' DÉCONGELER / 4,6 CM



64235  
POPDOTS®  
BLANC CARAMEL\*  
88U (1,94 KG) / 22 G / 8X16  
20' DÉCONGELER / 4,6 CM



64245  
POPDOTS®  
ROSE FRAISE\*  
88U (1,85KG) / 21 G / 8X16  
20' DÉCONGELER / 4,6 CM



84258  
POPDOTS®  
TRIPLE CHOCOLAT\*  
88 U / 23 G / 8X16  
20' DÉCONGELER / 4,6 CM



84259  
POPDOTS®  
STRACIATELLA\*  
88 U / 26 G / 8X16  
20' DÉCONGELER / 4,6 CM



84257  
POPDOTS®  
FRAISE\*  
88 U / 26 G / 8X16  
DÉCONGELER 20' / 4,6 CM



68223  
POPDOTS®  
BISCOFF®\*  
88 U / 26 G / 8X18  
DÉCONGELER 40' / 4,6 CM



68226  
POPDOTS®  
PISTACHE  
88 U / 24 G / 8X16  
DÉCONGELER 15-20' / 4,6 CM





# Ruth's

American Recipe

## Le saviez-vous?

Le cookie au chocolat a été inventé en 1930 par Ruth Wakefield. Faute de poudre de cacao, elle a eu l'idée d'ajouter des morceaux de chocolat haché dans sa pâte. Ce geste improvisé a donné naissance au cookie au chocolat, aujourd'hui le plus vendu au monde.



Scoop  
and Bake

Cuit

Pucks



## 3 PRÉSENTATIONS:

American

Vegan

Tulipes











# SCOOP & BAKE

*SCOOP & BAKE*  
Grâce à la pâte Scoop & Bake,  
préparez en toute simplicité  
des cookies et des muffins  
fraîchement cuits chaque jour.  
Laissez libre cours à votre créativité  
en l'utilisant pour confectionner  
et customiser des desserts uniques.

 **Pratique**  
Pâte  
portionnable

 **Sur-mesure**  
Ajoutez l'ingré-  
dient  
directement  
à la pâte avant  
cuisson pour créer  
des desserts  
exceptionnels

 **Conditionnement**  
Bac de 2kg  
ou 7 kg

 **Durée de conservation**  
9 mois au  
congélateur /  
8 jours au  
réfrigérateur



PORTIONNER



AJOUTER LES GARNITURES



CUIRE

60888  
**S&B COOKIE**  
**SAVEUR VANILLE**  
4 u / 2 Kg  
8x12 / 24 h Réfrigérateur  
180-200° / 18-25' Four  
**18 cm**



60889  
**S&B COOKIE**  
**SAVEUR CHOCOLAT**  
4 u / 2 Kg  
8x12 / 24 h Réfrigérateur  
180-200° / 18-25' Four  
**18 cm**



60896  
**S&B MUFFIN SAVEUR**  
**DOUBLE CHOCOLAT**  
4 u / 2 Kg  
8x12 / 24 h Réfrigérateur  
180-200° / 18-25' Four  
**18 cm**



60892  
**S&B MUFFIN**  
**SAVEUR MYRTILLE**  
4 u / 2 Kg  
8x12 / 24 h Réfrigérateur  
180-200° / 18-25' Four  
**18 cm**



60901  
**S&B MUFFIN**  
**SAVEUR VANILLE**  
4 u / 2 Kg  
8x12 / 24 h Réfrigérateur  
180-200° / 18-25' Four  
**18 cm**



60899  
**S&B MUFFIN**  
**SAVEUR VANILLE**  
1 u / 7 Kg  
13x5 / 24 h Réfrigérateur  
180-200° / 18-25' Four



60893  
**S&B MUFFIN SAVEUR**  
**DOUBLE CHOCOLAT**  
1 u / 7 Kg  
13x5 / 24 h Réfrigérateur  
180-200° / 18-25' Four







COOKIES PUCKS

PRÊTS À CUIRE

Grâce à ce nouveau format, la pâte est déjà façonnée en forme de cookies, prête à être cuite.

En seulement 10 minutes, vous pourrez savourer des cookies frais et authentiques. Une solution simple et rapide pour votre entreprise.



**Pratique**  
Cookies crus  
prêts à cuire



**Texture**  
Savoureuse  
et moelleuse  
à l'intérieur,  
légèrement  
croustillante  
à l'extérieur



**Carton**  
90 unités



**Durée de  
conversion**  
18 mois au  
congélateur



DÉCONGELER



CUIRE



SERVIR

JUMBO COOKIES

877772  
**COOKIE PUCK  
DOUBLE CHOCOLAT**  
120 u / 55 g / 8x12  
120' Décongeler / 9-11' Four  
150-155°C



877764  
**COOKIE PUCK  
CHOCOLAT BLANC**  
120 u / 55 g / 8x12  
120' Décongeler / 9-11' Four  
150-155°C



877756  
**COOKIE PUCK  
PÉPITES CHOCOLAT LAIT**  
120 u / 55 g / 8x12  
120' Décongeler / 9-11' Four  
150-155°C



COOKIES PUCKS

LUXURY COOKIES

68463 - 60254  
**COOKIE PUCK  
TRIPLE CHOCOLAT**  
90 u / 72 g / 8x12  
120' Décongeler / 9-11' Four  
150-155°C / ø 10 cm



1398769  
**COOKIE PUCK  
Caramel BEURRE SALÉ**  
90 u / 80 g / 8x12  
120' Décongeler / 9-11' Four  
150-155°C / ø 10 cm



68464  
**COOKIE PUCK  
DOUBLE CHOCOLAT**  
90 u / 72 g / 8x12



1273557  
**COOKIE PUCK CÉRÉALE,  
RAISIN, CITRON DE SICILE**  
90 u / 80 g / 8x12  
120' Décongeler / 9-11' Four  
150-155°C / ø 10 cm



68461 - 60257  
**COOKIE PUCK CHOCOLAT  
BLANC ET FRAMBOISE**  
90 u / 72 g / 8x12  
120' Décongeler / 9-11' Four  
150-155°C / ø 10 cm



68463  
**COOKIE PUCK  
TRIPLE CHOCOLAT**  
90 u / 72 g / 8x12



68464 - 60256  
**COOKIE PUCK PÉPITES  
CHOCOLAT LAIT ET NOIR**  
90 u / 72 g / 8x12  
120' Décongeler / 9-11' Four  
150-155°C / ø 10 cm



2452887  
**COOKIE PUCK  
BANANE ET CHOCOLAT**  
90 u / 80 g / 8x12  
120' Décongeler / 9-11' Four  
150-155°C / ø 10 cm



68461  
**COOKIE PUCK  
CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE**  
90 u / 72 g / 8x12



XXL COOKIES

929292  
**COOKIE PUCK MÉGA  
PÉPITES CHOCOLAT LAIT**  
40 u / 107 g / 8x12  
120' Décongeler / 9-11' Four  
150-155°C / ø 12 cm



1084665  
**COOKIE PUCK MÉGA  
PÉPITES CHOCOLAT LAIT**  
32 u / 200 g / 8x12  
120' Décongeler / 9-11' Four  
150-155°C / ø 8 cm







COOKIES CUITS

DÉCONGELER ET SERVIR

Rien de plus simple !

Laissez décongeler pendant 30 minutes et dégustez de délicieux cookies. Ces derniers sont préparés avec des ingrédients de haute qualité: des morceaux de chocolat belge, des raisins secs juteux ou de gros flocons d'avoine.



Conditionnement  
Entre 30 et 54  
unités par carton



Ingrédients de  
haute qualité  
Avec une  
forte teneur en  
morceaux de  
chocolat belge



Texture  
Intéressant  
et excellent



Polyvalent  
Autres utilisations  
que des desserts



Durée  
de conservation  
18 mois au congélateur  
& 2 jours à température  
ambiante



DÉCONGELER



SERVIR



2379809  
**COOKIE CUIT PÉPITES  
CHOCOLAT NOIR**  
54 u / 50 g / 8x13  
120' Décongeler / **9 cm**



902371  
**COOKIE CUIT DOUBLE  
CHOCOLAT**  
54 u / 50 g / 8x12  
120' Décongeler / **9 cm**



902438  
**COOKIE CUIT PÉPITES  
CHOCOLAT LAIT**  
54 u / 50 g / 8x12  
120' Décongeler / **9 cm**



60252  
**COOKIE CUIT  
DOUBLE CHOCOLAT**  
34 u / 76 g / 13x13  
120' Décongeler / **10,5 cm**



2379833  
**COOKIE CUIT PÉPITES  
CHOCOLAT LAIT ET NOIR**  
30 u / 80 g / 13x13  
120' Décongeler / **10,5 cm**

60251  
**COOKIE CUIT  
TRIPLE CHOCOLAT**  
34 u / 76 g / 13x13  
120' Décongeler / **10,5 cm**



600010029  
**COOKIE CUIT  
TRIPLE CHOCOLAT**  
30 u / 80 g / 13x13  
120' Décongeler / **10,5 cm**



60253  
**COOKIE CUIT CHOCOLAT  
BLANC ET FRAMBOISE**  
34 u / 76 g / 13x13  
**10,5 cm**



600009029  
**COOKIE CUIT CHOCOLAT  
BLANC ET FRAMBOISE**  
30 u / 80 g / 13x13  
120' Décongeler / **10,5 cm**



62575  
**COOKIE  
DUBAI STYLE**  
34 u / 72 g / 13x13  
30-35' Décongeler / **10,5 cm**



NOUVEAUTÉ



979304  
**COOKIE CUIT  
CÉRÉALES ET RAISINS**  
36 u / 103 g / 8x12  
120' Décongeler / **11,5 cm**



2320513  
**COOKIE CUIT  
DOUBLE CHOCOLAT**  
36 u / 103 g / 8x12  
120' Décongeler / **12,5 cm**



61783  
**COOKIE  
PISTACHE**  
34 u / 76 g / 13x13  
30-35' Décongeler. / **10,5 cm**



NOUVEAUTÉ



979297  
**COOKIE CUIT  
CHOCOLAT BLANC**  
36 u / 103 g / 8x12  
120' Décongeler / **12,5 cm**



2320563  
**COOKIE CUIT PÉPITES  
CHOCOLAT LAIT**  
36 u / 103 g / 8x12  
120' Décongeler / **12,5 cm**



61589  
**COOKIE  
BANANA BREAD**  
34 u / 76 g / 13x13  
30-35' Décongeler / **10,5 cm**



NOUVEAUTÉ

62469  
**COOKIE  
AVOINE**  
34 u / 76 g / 13x13  
30-35' Décongeler / **10,5 cm**



NOUVEAUTÉ

62579  
**COOKIE  
BROWNIE**  
34 u / 76 g / 13x13  
30-35' Décongeler / **10,5 cm**



NOUVEAUTÉ





## MUFFINS CAISSETTE CLASSIQUE

DÉCONGELER ET SERVIR

Découvrez notre large gamme de muffins, conçue pour satisfaire tous les goûts. Que ce soit pour des saveurs classiques ou originales, nos muffins prêts à servir conservent toute leur qualité et sont idéals pour les entreprises soucieuses de gagner du temps sans compromis sur le goût.



**Simple et pratique**  
Décongeler et servir



**Variété**  
Une large gamme de muffins pour répondre à tous les goûts



**Qualité supérieure**  
Sélection des meilleurs ingrédients



**Sur-mesure**  
Idéal pour la vente au détail, la restauration et l'événementiel



**Durée de conservation**  
15 mois au congélateur / 2 jours à température ambiante

## MINIS MUFFINS

1030577  
**MINI MUFFIN CLASSIQUE  
DOUBLE CHOCOLAT**  
110 u / 37 g / 4x11  
120' Décongeler / **6,1 cm**



1030551  
**MINI MUFFIN CLASSIQUE  
MYRTILLE**  
110 u / 37 g / 4x11  
120' Décongeler / **6 cm**



1263920  
**MINI MUFFIN CLASSIQUE  
SAVEUR VANILLE**  
110 u / 37 g / 4x11  
120' Décongeler / **6,2 cm**



## MUFFINS STANDARDS ET JUMBOS

2349357  
**MUFFIN STANDARD  
CLASSIQUE DOUBLE  
CHOCOLAT**  
24 u / 80 g / 8x12  
120' Décongeler / **8 cm**



1108829  
**MUFFIN STANDARD  
CLASSIQUE DOUBLE  
CHOCOLAT**  
40 u / 80 g / 8x10  
120' Décongeler / **7,5 cm**



1108803  
**MUFFIN STANDARD  
CLASSIQUE SAVEUR  
VANILLE**  
40 u / 80 g / 8x10  
120' Décongeler / **7,7 cm**



61756  
**DELICAKE  
MACADAMIA**  
24 u / 110 g / 8x14  
30-35' Décongeler / **57x62 cm**



**NOUVEAUTÉ**

62935  
**DELICAKE  
MYRTILLE**  
24 u / 110 g / 8x14  
30-35' Décongeler / **57x62 cm**



**NOUVEAUTÉ**

509721  
**MUFFIN CLASSIQUE  
JUMBO MYRTILLE**  
64 u / 100 g / 4x11  
120' Décongeler / **7,8 cm**



61299  
**MUFFIN FOURRÉ  
FRAMBOISE**  
FOURRÉ  
30 u / 110 g / 8x10  
30-60' Décongeler / **8 cm**



62589  
**MUFFIN  
DUBAI STYLE**  
FOURRÉ  
15 u / 125 g / 8x17  
30-60' Décongeler / **8,8 cm**



**NOUVEAUTÉ**

63482  
**MUFFIN FOURRÉ  
CAPUCCINO**  
FOURRÉ  
30 u / 120 g / 8x10  
30-60' Décongeler / **8 cm**



60681  
**MUFFIN POMME  
CANNELLE**  
FOURRÉ  
30 u / 110 g / 8x10  
30-60' Décongeler / **8 cm**




61298  
**MUFFIN TÛLIPE  
FOURRÉ ABRICOT**  
FOURRÉ  
30 u / 136 g / 8x10  
30-60' Décongeler / **8 cm**






# MUFFIN PREMIUM

1189944   
**MUFFIN PREMIUM  
MYRTILLE CRUMBLE**  
24 u / 124 g / 8x10  
120' Décongeler / **9,1 cm**




1040584   
**MUFFIN PREMIUM  
FOURRÉ CITRON**  
20 u / 132 g / 8x12  
120' Décongeler / **9 cm**



1174010  
**MUFFIN PREMIUM  
POMME ET CARAMEL**  
20 u / 134 g / 8x12  
120' Décongeler / **9 cm**



1040625   
**MUFFIN PREMIUM  
CAPPUCCINO GLACÉ**  
20 u / 138 g / 8x10  
120' Décongeler / **9 cm**



# TÛLIPES

1222489  
**MUFFIN TÛLIPE  
SAVEUR VANILLE**  
32 u / 100 g / 8x10  
120' Décongeler / **7,6 cm**



1236042  
**MUFFIN TÛLIPE  
PÉPITES CHOCOLAT**  
32 u / 100 g / 8x10  
120' Décongeler / **7,8 cm**



1222463  
**MUFFIN TÛLIPE  
DOUBLE CHOCOLAT**  
32 u / 100 g / 8x10  
120' Décongeler / **7,8 cm**



1222497  
**MUFFIN TÛLIPE  
MYRTILLE**  
32 u / 100 g / 8x10  
120' Décongeler / **7,4 cm**




1222512  
**MUFFIN TÛLIPE  
POMME CANNELLE**  
FOURRÉ  
32 u / 110 g / 8x10  
45' Décongeler / **7,4 cm**




2379891   
**MUFFIN TÛLIPE  
PÉPITES DE  
CHOCOLAT NOIR**  
32 u / 110 g / 4x11  
120' Décongeler / **8,2 cm**



# TÛLIPES

1236109   
**MUFFIN TÛLIPE  
PREMIUM FOURRÉ FRUITS  
ROUGES**  
FOURRÉ  
24 u / 113 g / 8x10  
120' Décongeler / **8,7 cm**



1236068   
**MUFFIN TÛLIPE PREMIUM  
FOURRÉ CITRON**  
FOURRÉ  
24u / 113 g / 8x10  
120' Décongeler / **8,7 cm**



1262295  
**MUFFIN TÛLIPE  
TRIPLE CHOCOLAT**  
30 u / 120 g / 8x10  
120' Décongeler / **8,2 cm**



1341510   
**MUFFIN TÛLIPE  
PREMIUM CARAMEL  
BEURRE SALÉ**  
15 u / 122 g / 8x12  
120' Décongeler / **8,7 cm**



600384009   
**MUFFIN TÛLIPE  
PREMIUM FOURRÉ  
MYRTILLES**  
FOURRÉ  
24 u / 130 g / 8x10  
120' Décongeler / **8 cm**



1384445   
**MUFFIN TÛLIPE  
PREMIUM MYRTILLE  
ET CRUMBLE**  
24 u / 126 g / 8x10  
120' Décongeler / **8,3 cm**



2379916   
**MUFFIN TÛLIPE  
PREMIUM FOURRÉ  
CHOCOLAT**  
FOURRÉ  
24 u / 130 g / 8x10  
120' Décongeler / **8 cm**



1384479   
**MUFFIN TÛLIPE  
PREMIUM TRIPLE CHOC  
FOURRÉ CHOCO**  
FOURRÉ  
24 u / 133 g / 8x10  
120' Décongeler / **8,2 cm**



1384453   
**MUFFIN TÛLIPE  
PREMIUM FOURRÉ  
ABRICOT**  
FOURRÉ  
24 u / 133 g / 8x10  
120' Décongeler / **8,4 cm**



2385319  
**MUFFIN TÛLIPE  
FOURRÉ CITRON**  
24 u / 130 g / 8x10  
120' Décongeler / **9 cm**





# MUFFINS FLOWER CUP

600508009  
**MUFFIN FLOWER CUP**  
**FOURRÉ CHOCOLAT**  
 32 u / 120 g / 8x9  
 120' Décongeler / **8,6 cm**



600304009  
**MUFFIN FLOWER CUP**  
**FOURRÉ FRUITS ROUGES**  
**TOPPING CRUMBLE**  
 32 u / 120 g / 8x9  
 120' Décongeler / **8,4 cm**



# BROWNIE

1166075  
**PART DE BROWNIE**  
**FONDANT**  
 36 u / 76 g / 8x15  
 240' Décongeler / **24x27,5 cm**



# DOTS

65520  
**DOTS® NATURE**  
 72 u / 44 g / 4x15  
 15-20' Décongeler / **9,5 cm**



# VEGAN

600214012   
**MUFFIN VEGAN**  
**FOURRÉ CHOCOLAT**  
 FOURRÉ  
 24 u / 100 g / 8x10  
 120' Décongeler / **8 cm**



600210012   
**MUFFIN VEGAN**  
**FOURRÉ CITRON PAVOT**  
 FOURRÉ  
 24 u / 100 g / 8x10  
 120' Décongeler / **8 cm**



600211012  
**MUFFIN VEGAN**  
**FOURRÉ MYRTILLE**  
 FOURRÉ  
 24 u / 100 g / 8x10  
 120' Décongeler / **8 cm**



600204011  
**BROWNIE VEGAN CHOCOLAT**  
 36 u / 72 g / 8x18  
 240' Décongeler / **40x30 cm**



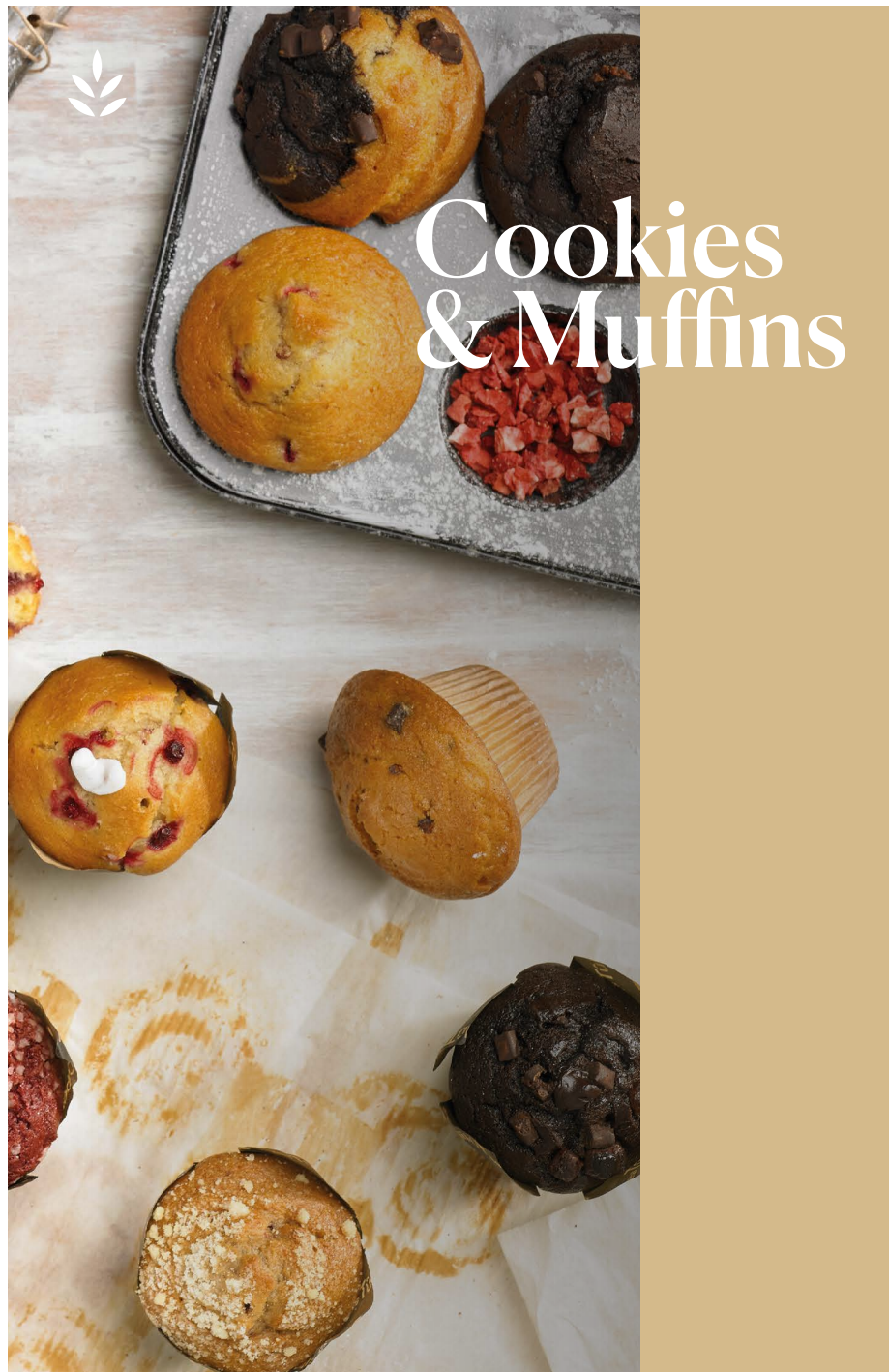
600199029  
**COOKIE VEGAN VANILLE**  
**CHOCOLAT NOIR**  
 30 u / 80 g / 13x13  
 120' Décongeler / **10,5 cm**



600201029  
**COOKIE VEGAN CACAO**  
**CHOCOLAT NOIR**  
 30 u / 80 g / 13x13  
 120' Décongeler / **10,5 cm**







# Cookies & Muffins

## Cookies

68457  
**Cookie Cuit  
Triple chocolat**  
34 u / 72 g / 13x13  
120' Décongeler / **10,5 cm**



**NOUVEAUTÉ**

80271  
**Cookie Cookie  
Triple Chunks**  
34 u / 76 g / 13x13  
120' Décongeler / **10,5 cm**



**NOUVEAUTÉ**

68456  
**Cookie Cuit  
Double Chocolat**  
34 u / 72 g / 13x13  
120' Décongeler / **10,5 cm**



**NOUVEAUTÉ**

68458  
**Cookie Cuit Chocolat  
Blanc et Framboise**  
34 u / 72 g / 13x13  
120' Décongeler / **10,5 cm**



**NOUVEAUTÉ**

62759  
**Cookie Puck  
Double Chocolat**  
60 u / 120 g / 8x16  
16-18' Four / 170°C



**NOUVEAUTÉ**

62430  
**Cookie Puck Pécan  
Pépites de Chocolat**  
60 u / 120 g / 8x16  
16-18' Four / 170°C



**NOUVEAUTÉ**

80272  
**Cookie Cookie  
Double Chunks**  
34 u / 76 g / 13x13  
120' Décongeler / **12,5 cm**



**NOUVEAUTÉ**

## Muffins Traditionnels

21430  
**Muffin Yaourt  
et Cranberries\***  
24 u / 82 g / 8x14  
45' Décongeler / **8,2 cm**



21560  
**Muffin  
Pépites Choco\***  
24 u / 82 g / 8x14  
45' Décongeler / **8 cm**



21570  
**Muffin  
Double Choco\***  
24 u / 82 g / 8x14  
45' Décongeler / **8 cm**



24130  
**Muffin  
Bicolore\***  
24 u / 85 g / 8x14  
45' Décongeler / **8,1 cm**



64100  
**Madeleine  
classique cuite\***  
35 u / 55 g / 8x14  
30' Décongeler / **6,8 cm**



21490  
**MiniMuffin Double  
Choco-Fraise\***  
80u (2,2kg) / 28 g / 8x17  
25-30' Décongeler / **5 cm**



21500  
**Mini Muffin  
Pomme-Crème\***  
80u (2,2kg) / 28 g / 8x17  
25-30' Décongeler / **5 cm**



## Tûlipes

66950  
**Muffin Tûlipes  
Pâte Cacao\***  
24 u / 90 g / 8x14  
45' Décongeler / **7,2 cm**



62840  
**Muffin Tûlipes  
Red Velvet\***  
20 u / 110 g / 8x17  
45' Décongeler / **7 cm**



61980  
**Muffin Tûlipes  
Caramel Pécan**  
20 u / 110 g / 8x17  
45' Décongeler / **7,3 cm**



60930  
**Muffin Tûlipes  
Cacao Extrême**  
20 u / 110 g / 8x17  
45' Décongeler / **7,2 cm**



62150  
**Muffin Tûlipes  
Cheesecake\***  
20 u / 110 g / 8x17  
45' Décongeler / **7,4 cm**



65061  
**Muffin Tûlipes  
Lion®**  
20 u / 97 g / 8x18  
45' Décongeler / **7,2 cm**



**NOUVEAUTÉ**

65051  
**Muffin Tûlipes  
Pistache**  
20 u / 106 g / 8x17  
30' Décongeler / **7,2 cm**



**NOUVEAUTÉ**

## Minis Tûlipes

65100  
**Muffin Tûlipes  
Citronnée\***  
90 u (2,2Kg) / 24 g / 8x17  
30' Décongeler  
**7,5 cm**



62310  
**Mini Tûlipes  
Choc Blanc**  
46 u / 35 g / 8x14  
20-35' Décongeler  
**4,8 cm**



62315  
**Mini Tûlipes  
Framboise**  
46 u / 35 g / 8x14  
20-35' Décongeler  
**4,8 cm**



## Big Tûlipes

61500  
**Big Muffin Tûlipes  
Cacao Noir**  
12 u / 140 g / 8x17  
45' Décongeler / **8,3 cm**



61510  
**Big Muffin Tûlipes  
Cacao Blanc**  
12 u / 140 g / 8x17  
45' Décongeler / **8,8 cm**





# Produits de Service

Avec des produits aussi simples à utiliser, libérer votre créativité devient un jeu d'enfant. Notre sélection de poches à douille et de plaques, élaborée à partir d'ingrédients de haute qualité, deviendra vite un indispensable pour enrichir votre offre et satisfaire vos clients avec des créations toujours plus abouties.

## Bases et plaques

### Pâte feuilletée

16400  
**Plaque Feuilletée Margarine**  
15 u / 650 g / 4x15  
15-20' Décongeler / 180-190° / 10-15' Four / **58 cm**  
Margarine / Sans Conservateur  
Végétarien



660  
**Feuille de Pâte Feuilletée Spéciale\***  
15 u / 1000 g / 4x13  
20-30' Décongeler / 180-190° 18-20Four / **58 cm**  
Margarine / Sans Conservateur



65070  
**Plaque Feuilletée Beurre\***  
15 u / 1000 g / 4x13  
20-30' Décongeler / 180-190° 18-20' Four / **58 cm**  
Beurre / Sans Conservateur



26810  
**Plaque Feuilletée MGV\***  
16 u / 800 g / 4x13  
15-20' Décongeler / 170-190° **58,5 cm**  
Margarine / Sans Conservateur



## Pâte

### Muffins

26130  
**Poche à douille de pâte pour muffins aux pépites de chocolat**  
6kg (6u) / 1000 g / 8x14 / 120-180' Décongeler 165-175° / 18-20' Four / **52 cm**  
En fonction de la taille et du dosage de la pâte  
Sans Conservateur



25270  
**Poche à douille de pâte pour muffins**  
12kg (8u) / 1500 g / 6x10 / 120-180' Décongeler 165-175° / 18-20' Four / **57 cm**  
En fonction de la taille et du dosage de la pâte  
Sans Arôme Artificiel / Sans Conservateur



## Pizza

00720  
**Plaque à Pizza Cru\***  
12 u / 1000 g / 4x13  
90-100' Ferm. / 210-220° 12-15' Four / **58 cm**  
Sans Conservateur



## Gaufre

66140  
**Poche à douille de pâte pour gaufre\***  
6 u / 1500 g / 6x10  
120-180' Décongeler / **57 cm**  
\*\* 20 gaufres de 75 g / Poche à douille \*\*







# Gamme Emballés


Être à l'écoute de nos clients est aussi important que les produits que nous proposons. Suivre les tendances, s'adapter aux changements, accroître les possibilités de choisir le meilleur à chaque fois, être là où on ne nous a jamais vu. Notre secteur est devenu de plus en plus exigeant et c'est pourquoi nous travaillons pour changer, nous adapter, innover, aller de l'avant et nous développer avec des produits que vous pouvez désormais retrouver en multi-packs, avec un excellent rapport qualité/prix et, surtout, sans renoncer au goût.

Conditionnement sous emballage

Pains

87477  
**Tranches Pain Cristallino**  
(Prédécoupé)  
14 px6 u / 300 g / 4x10



64541   
**Graines & Céréales Pain de Campagne\***  
4 u / 1,2 Kg / 8x9  
60' Décongeler / **28 cm**



63249  
**Cristallino Pain Cristal Comple t**  
(Prédécoupé)  
14b x 6u / 60 g / 4x11  
30' Décongeler / **11 cm**  
Levain / 100% Naturel



NOUVEAUTÉ

Conditionnement sous emballage

Dots & PopDots

85115  
**Pack Dots Sucre**  
8p x 4 u / 49 g / 6x14  
90' Décongeler / **9,5 cm**



82929  
**Dark Dots Filled Decoré**  
8p x 4 u / 75 g / 6x14  
30' Décongeler / **9,5 cm**



81202  
**Dots KitKat**  
25 x 2u / 146 g / 6x6  
120' Décongeler / **9,5 cm**



64526  
**Dots Rose**  
36p x 2 u / 57 g / 6x6  
20' Décongeler / **9,5 cm**



64527  
**Dots Noir et Blanc**  
36p x 2 u / 71 g / 6x6  
60' Décongeler / **9,5 cm**



66780  
**Dots Lion**  
36 x 2u / 75 g / 6x6  
20-30' Décongeler / **9,5 cm**



61217  
**Dots Party**  
18p x 4 u / 144 g / 4x12  
20-25' Décongeler / **9,5 cm**



83152  
**Dots Rainbow**  
18p x 4 u / 220 g / 6x6  
20' Décongeler / **9,5 cm**





# Vous accompagner

Notre équipe terrain, engagée et experte, vous accompagne partout où vous êtes. À travers un service personnalisé et une connaissance fine du marché, nous construisons avec vous un partenariat durable, fondé sur la proximité, l'écoute et la performance.



Europastry France  
41 Boulevard Vauban, 78280  
Guyancourt

Eva MIKHAÏLOFF  
emikhailoff@europastry.com  
+33 6 75 37 06 24

Franck Delhommeau  
fdelhommeau@europastry.com  
+33 6 42 82 96 96

Steeve LEBRUN  
slebrun@europastry.com  
+33 6 40 21 86 59

Léa LE BRAS  
lbras@europastry.com  
+33 6 75 87 45 62

Damien Ingelaere  
dingelaere@europastry.com  
+33 6 07 10 87 86

Georges MOUSTIER  
gmoustier@europastry.com  
+33 7 85 86 61 48

Stéphane GUILLEMONT  
sguillemont@europastry.com  
+33 7 85 71 67 64

Restons connectés !



Europastry France  
france@europastry.com  
+33 1 34 91 04 91



