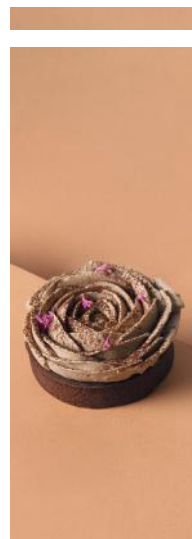




Bring **colours** to your plate*

**Mettez une touche de couleurs dans vos assiettes*



Spécialiste du prêt-à-garnir depuis 1967



A collection of various colorful macarons and pastries is scattered around the central text. The items include a large yellow macaron, a red flower-shaped macaron, a green cone-shaped macaron, a red round macaron, a pink round macaron, a dark brown rectangular macaron, a small pink round macaron, a red raspberry-shaped macaron, a small red round macaron, a large pink macaron, a large orange round macaron, a small green round macaron, a large brown round macaron, a small yellow round macaron, a small orange round macaron, a small dark brown star-shaped macaron, and a small yellow round macaron.

Toujours plus de
couleurs en **2026**

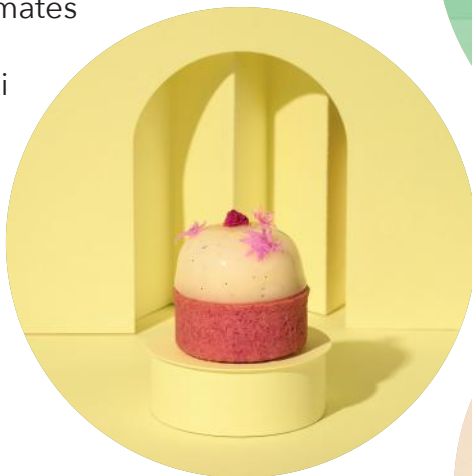
Edito

Depuis plus de 50 ans, Pidy réinvente le quotidien des professionnels en cuisine avec des produits prêts à garnir qui allient qualité, créativité et praticité.

Année après année, nous repoussons les limites du possible avec des solutions innovantes, au service de toutes vos inspirations, du sucré au salé.

En **2026**, Pidy ose encore plus de goût, de couleur et d'audace avec une collection qui sublime vos créations en un clin d'œil :

- Des fonds de tarte Trendy, aux couleurs éclatantes et aux saveurs subtiles, pour réinventer l'art du dessert,
- Les coupelles apéritives Iris aux notes de beurre persillé et tomates aux herbes de Provence, parfaites pour un apéritif aussi élégant que savoureux,
- Des bouchées feuilletées au blé complet, alliant croustillant et naturalité



Plus que des produits : une véritable boîte à outils pour votre créativité. Bienvenue dans l'univers Pidy 2026, où chaque nouveauté a été pensée pour vous aider à gagner du temps sans jamais faire de compromis sur l'excellence.

Au menu

08 COCKTAILS

Les mini créatifs colorés NEW	10
Les mini feuilletés colorés NEW	12
Les mini cônes NEW	14
Les mini feuilletés	16
Les mini tartelettes	18
Les mini créatifs	20

22 REPAS

Les bouchées feuilletées NEW	24
Les disques & plaques feuilletés	28
Les fonds neutres	29
Les quiches	30

32 DESSERTS

Les tartelettes Trendy colorées NEW	34
Les tartelettes Trendy NEW	36
Les tartelettes rustiques	40
Les fonds sablés bords droits	41
Les fonds sablés bords cannelés	42
La pâte à choux	44
Les douceurs feuilletées	46
Les tulipes artisanales	48
Les moelleux	48
Les savarins & babas	49
Les macarons	52
Les génoises et bases entremets	54
Les meringues	58
Les toppings & crumbles	59
Les cups gaufrées NEW	60

62 CONGELÉ

Les feuilletés crus	64
Les génoises	65
Les jocondes	67
Les babas	68
Les crumbles	70
Les moelleux	70
Les macarons	71
La pâte à choux	72

73 LE SANS GLUTEN & VEGAN **NEW**

73

76 LA GAMME DÉLOS

76



Légende



Au beurre



Recette Clean



Matières grasses végétales



Sans gluten



Congelé



Avec coating



Recette vegan



Gourmet
Pidy

+ 400

références disponibles

Fabriqué en
**France,
Belgique
et aux
Etats-Unis**

6 usines

14 lignes de production
& 1 atelier

certifiés BRC, IFS ou SQF



**19
technologies**

maîtrisées et
reconnues
par nos partenaires
de l'industrie
agroalimentaire



▼ Produire avec intelligence

- Implémentation d'**énergies renouvelables**.
- Evolution des pratiques de Management avec la méthode Kaizen.
- Tri renforcé & valorisation des **déchets en alimentation animale**.
- Sensibilisation à la **biodiversité** avec 5 ruches installées.

▼ Mettre l'humain au cœur de notre attention

- La **sécurité**, une priorité du quotidien.
- Développement des **carrières**.
- **Cohésion d'équipe** et sensibilisation RSE.



▼ Repenser les produits de demain

- **Produits de qualité** : multiples audits et labels Qualité & RSE (Smeta & Ecovadis sur certains sites).
- **Recettes plus saines** : programme «Clean Label», matières premières de haute qualité et réduction d'additifs.
- **Innovation produit** : Recettes sans gluten et vegan.
- **Matières premières responsables** : œufs de poules élevées au sol ou en plein air, farines sans pesticides de stockage, huile de palme RSPO et cacao certifié RFA sur certains sites.

► S'approvisionner de manière durable

- Approvisionnement majoritairement local.
- **Charte Achats Durables Bouvard** et webinaire RSE.
- Proposition d'**emballages responsables**.
- **Bilan carbone** réalisé annuellement sur tous nos sites et trajectoire de décarbonation Bouvard validée SBTi.





COCKTAILS

LES MINI CRÉATIFS COLORÉS	10
LES MINI FEUILLETÉS COLORÉS	12
LES MINI CÔNES	14
LES MINI FEUILLETÉS	16
LES MINI TARTELETTES	18
LES MINI CRÉATIFS	20



Spécialiste du prêt-à-garnir
depuis 1967

les mini créatifs colorés

MEDITERRANEAN CUPS

NEW



 **Tomates & herbes de Provence**
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.90.096	96	168

NEW



 **Ail & beurre persillé**
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.91.096	96	168



POUR VOUS AIDER DANS VOTRE PRÉSENTATION



Présentoir 35 pièces
37,1 x 29,3 x 6,5cm

ref.		
000.10.001	1	168



Présentoir pyramide
39 x 35cm

ref.		
000.09.001	1	112

VEGGIE CUPS



Betterave rouge
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.84.024	6 x 24	88
716.84.096	96	168



Carotte
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.82.024	6 x 24	88
716.82.096	96	168



Épinard
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.81.024	6 x 24	88
716.81.096	96	168



Oignon grillé
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.85.024	6 x 24	88
716.85.096	96	168

**Assortiment
96 Veggie cups**

24 Betterave rouge
24 Carotte
24 Épinard
24 Oignon grillé

ref.		
716.79.048	48	320
716.79.096	96	168

SPICY CUPS



Southern pepper
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.64.024	6 x 24	88
717.64.096	96	168



African falafel
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.61.024	6 x 24	88
717.61.096	96	168



Mexican chili
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.63.024	6 x 24	88
717.63.096	96	168



Asian curry
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.62.024	6 x 24	88
717.62.096	96	168

**Assortiment
96 Spicy cups**

24 Southern pepper
24 African falafel
24 Mexican chili
24 Asian curry

ref.		
717.65.048	48	320
717.65.096	96	168

MACARONS SALÉS



**Assortiment
192 Macarons salés**

96 Curry
96 Épicé
ø 3,5cm
2,1g

ref.		
460.99.192	192	200

les mini feuilletés colorés

NEW



Mini bouchée au blé complet

ø 3,5 x h 2,5cm - 5,5g



ref.



658.71.480

480

48

Avantages produits

- Méthode traditionnelle de feuilletage à la française
- Texture aérienne et croustillante
- Recette Clean
- Encore plus riche en fibres
- Sans arômes
- Sans colorants
- Sans conservateurs
- Adaptés aux régimes végétariens et halal

Avantages utilisation

- Peut être utilisé dans des recettes SALÉES comme SUCRÉES
- Peut être congelé après garnissage et cuisson
- Pour un feuilletage encore plus croustillant, un réchauffage à 180 °C est conseillé
- Excellente résistance à la détrempe





 Mini bouchée carrée -
Tomates & herbes de Provence
 3,2 x h 2,3cm - 5g

	ref.		
Sur commande	010.61OR.098	96	168
	010.61OR.480	480	48



 Mini bouchée carrée -
Betterave & poivre
 3,2 x h 2,3cm - 5g

	ref.		
Sur commande	010.66RE.098	96	168
	010.66RE.480	480	48



 Mini bouchée carrée -
Saveur pesto
 3,2 x h 2,3cm - 5g

	ref.		
Sur commande	010.60GR.098	96	168
	010.60GR.480	480	48

les mini cônes

NEW



 Mini cône tomate
+ sleeve + plateau
+ coating
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.82.093	90	152

 Mini cône tomate
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.		
508.62.024	6 x 24	88

 + coating + plateau
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.82.090	90	152

NEW



 Mini cône
charbon végétal
+ sleeve + plateau
+ coating
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.85.093	90	152

 Mini cône
charbon végétal
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.		
508.65.024	6 x 24	88

 + coating + plateau
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.85.090	90	152

NEW



 Mini cône basilic
+ sleeve + plateau
+ coating
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.86.093	90	152

 Mini cône basilic
+ coating + plateau
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.86.090	90	152

NEW



 Mini cône neutre
+ sleeve + plateau
+ coating
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.80.093	90	152

 Mini cône neutre
+ coating + plateau
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.80.090	90	152

NEW



Mini cône herbes de Provence
+ coating + plateau
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.87.090	90	152



Mini cône sésame
ø 2,5 x 7,5cm - 4g

ref.		
508.79.112	112	200

Plateau



Assortiment 180 Mini cônes
+ coating + plateau + palette
45 neutre / 45 charbon végétal / 45 tomate / 45 basilic

ref.		
508.99.284	180	72



Assortiment 96 Mini cônes
+ palette
24 neutre / 24 charbon végétal / 24 tomate / 24 basilic

ref.		
508.98.052	48	320
508.98.200	96	200



Présentoir pour mini cônes
13,5 x 13,5 x 8cm - 9 trous

ref.		
000.06.008	8	42



Présentoir palette
38 x 29cm - 35 trous

ref.		
000.02.015	15	120

Mini cône neutre
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.		
508.90.144	6 x 24	88
508.90.112	112	200
508.90.286	286	176

Mini cône neutre
+ palette
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.		
508.90.212	112	200
508.90.386	286	176



les mini feuilletés



 **Mini bouchée**
ø 3,5 x h 2,5cm - 5,5g

ref.		
658.50.480	480	48



 **Mini bouchée**
ø 4,2 x h 2,8cm - 8,5g

ref.		
662.50.105	105	136
662.50.350	350	48



 **Mini bouchée carrée**
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.		
010.49.096	96	168
010.49.192	192	112
010.49.480	480	48

Sur
commande



 **Apéricœur**
3,5 x 4,2 x h 2,5cm - 5,5g

ref.		
080.50.096	96	168
080.50.480	480	48

le petit



- Il est recommandé de réchauffer les feuilletés dans un four préchauffé pendant 7 minutes à 170 °C avant de les garnir.
- Conviennent aussi bien pour les applications salées que sucrées.
- Peuvent être congelés après le remplissage.



Mini bouchée
ø 4,8 x h 3,5cm - 11g

ref.		
210.50.072	72	88
210.50.096	96	88



Zakouski
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.50.096	96	168
020.50.192	192	96
020.50.480	480	48



Apéritique
ø 4,5 x h 1,1cm - 6g

ref.		
160.29.090	90	168



Disponible
Sept./Déc.

Mini étoile
ø 2,9 x h 2,7cm - 6g

ref.		
659.50.096	96	192
659.50.480	480	48



Disponible
Sept./Déc.

Mini sapin
6 x 4,1 x h 2,1cm - 8g

ref.		
085.50.320	320	48



Fishka
6 x 3 x h 1,7cm - 5g

ref.		
090.49.084	84	168



**Assortiment
feuilleté**

12 Mini carré / 12 Zakouski /
12 Gourmande / 12 Apéricœur

ref.		
047.50.048	48	360

les mini tartelettes



TRENDY



 **Mini Trendy
rond neutre**
ø 4 x h 1,6cm - 6,5g

ref.		
647.20.096	96	168
647.20.240	240	120



 **Mini Trendy
rond neutre**
ø 5 x h 1,6cm - 13g

ref.		
645.20.090	90	168



 **Mini Trendy
carré neutre**
□ 3,5 x h 1,6cm - 7g

ref.		
646.20.096	96	168
646.20.240	240	120

 **Mini Trendy
rond neutre
+ coating**
ø 4 x h 1,6cm - 6,8g

ref.		
637.20.240	240	120

Sur
commande



 **Assortiment
96 Mini Trendy neutres**
48 Mini Trendy rond /
48 Mini Trendy carré

ref.		
648.20.096	96	168



 **Assortiment
152 Mini sablés neutres**
48 Mini Trendy rond /
48 Mini Trendy carré /
56 Mini barquettes

ref.		
351.80.152	152	160

SANS GLUTEN



 **Mini tartelette**
ø 4 x h 2cm - 4g

ref.		
725.01.096	96	200



 **Mini tartelette**
ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.		
730.01.070	70	320

TARTELETTES FEUILLETÉES



 **Gourmande**
ø 4 x h 2cm - 3g

ref.		
710.20.096	96	200
710.20.192	192	200
710.20.480	480	80



 **Mignardise**
ø 6 x h 2cm - 8g

ref.		
720.86.080	80	168
720.86.240	240	88
720.86.360	360	72

Sur commande

TARTELETTES SABLÉES



 **Mini telline neutre lisse**
ø 4 x h 1,5cm - 6g

ref.		
713.20.096	96	200
713.20.480	480	80



 **Mini telline Taco**
ø 4 x h 1,5cm - 4,5g

ref.		
713.72.096	96	168



 **Mini croustade neutre**
ø 4,2 x h 1,7cm - 5g

ref.		
315.80.192	192	160



 **Mini telline neutre cannelée**
ø 4,5 x h 1,5cm - 6g

ref.		
882.20.120	120	176
882.20.480	480	72

les mini créatifs



 **Mini coquille**

ø 5 x h 1cm
3,5g



ref.		
792.75.090	90	168
792.75.480	480	72



 **Amusette**

3,6 x 7,5cm
3,5g



ref.		
790.77.444	6 x 24	88
790.77.084	84	168
790.77.252	252	184



 **Mini cocotte**

ø 5,1 x h 1,1cm
3,5g



ref.		
794.77.090	90	168
794.77.192	192	184



 **Iris**

ø 3,2 x h 1,5cm
4g



ref.		
717.70.144	6 x 24	88
717.70.096	96	168
717.70.192	192	112
717.70.480	480	48



 **Corolle**

ø 3 x h 1,5cm
3,5g



ref.		
715.70.144	6 x 24	88
715.70.096	96	168
715.70.192	192	112
715.70.480	480	48



 **Mini canapé**
ø 5 x h 1cm - 3,5g



ref.		
719.70.140	140	320
719.70.280	280	184



 **Flower cuppy**
ø 5,5 x h 1,2cm - 3,4g



ref.		
718.70.140	140	320
718.70.280	280	184



 **Mini barquette**
6,5 x 2,5 x h 1,2cm - 3,8g



ref.		
350.80.280	280	120



 **Fine coquille
charbon végétal**
6,7 x 3,2 x h 1cm - 4g



ref.		
795.59.024	6 x 24	88
795.59.084	84	320
795.59.435	435	100



 **Fine coquille**
6,7 x 3,2 x h 1cm - 4g



ref.		
795.50.024	6 x 24	88
795.50.084	84	320
795.50.435	435	100



 **Fine coquille
persillée**
6,7 x 3,2 x h 1cm - 4g



ref		
795.51.084	84	320
795.51.435	435	100



 **Assortiment
356 Créatifs I**
96 Iris / 120 Mini tellines
neutres cannelées /
140 Flower cuppies



ref.		
074.00.356	356	80



 **Assortiment
226 Créatifs II**
48 Iris / 48 Gourmandes /
60 Mini coquilles /
70 Flower cuppies



ref.		
076.00.226	226	104





REPAS

LES BOUCHÉES FEUILLETÉES	24
LES DISQUES & PLAQUES FEUILLETÉS	28
LES FONDS NEUTRES	29
LES QUICHES	30



Spécialiste du prêt-à-garnir
depuis 1967

les bouchées feuilletées



 **Bouchée
standard**
 ø 5,7 x h 4cm - 17g

ref.		
190.49.040	40	88
190.49.060	60	88



 **Bouchée
standard**
 ø 7 x h 4,5cm - 25g

ref.		
230.50.026	24	120
230.50.096	96	40



 **Fleuron**
 6,2 x 2,1 x h 1,6cm
5,5g

ref.		
100.50.084	84	168



 **Bouchée vide
sans chapeau**
 ø 7 x h 4,5cm - 27g

ref.		
220.50.024	24	120
220.50.096	96	40



 **Bouchée vide
chapeau séparé**
 ø 7 x h 4,5cm - 27g

ref.		
220.50.924	24	120
220.50.960	60	48

le petit



- Il est recommandé de réchauffer les feuilletés dans un four préchauffé pendant 7 minutes à 170 °C avant de les garnir.
- Conviennent aussi bien pour les applications salées que sucrées.
- Peuvent être congelées après le remplissage.



 **Vol au vent
pur beurre**
ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
240.05.072	72	48

 **Vol au vent
standard**
ø 8 x h 4,5cm - 32g

ref.		
240.52.024	24	120
240.52.072	72	48



 **Vol au vent
artisanal**
ø 8,5 x h 5,5cm - 40g

ref.		
241.27.072	72	40



 **Vol au vent vide
sans chapeau**
ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
240.53.072	72	48



 **Vol au vent vide
chapeau séparé**
ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
240.53.972	72	40



 **Vol au vent
repas**
ø 9,5 x h 4,5cm - 44g

ref.		
682.01.048	48	48

EXISTE AUSSI EN BORDS LISSES



 **Vol au vent lisse**
ø 8 x h 4,5cm
35g

ref.		
681.50.072	72	48



les bouchées feuilletées



 Bouchée carrée

□ 6 x h 4,5cm - 25g



ref.		
200.49.048	48	72



 Quatro

□ 8 x h 3,2cm - 33g



ref.		
222.49.048	48	48



 Bouchée carrée

□ 8 x h 4,8cm - 44g



ref.		
242.05.018	18	64



 Bouchée poisson

9 x 6,5 x h 4,5cm - 30g



ref.		
244.49.054	54	48

Sur commande



Disponible
Sept./Déc.

 Bouchée sapin

10 x 6,5 x h 4,5cm - 30g



ref.		
249.49.054	54	48



 Roulé feuilleté

ø 5 x 11,5 x h 4,5cm - 27g



ref.		
550.30.090	90	40



 **Bouchée lapin**
10 x 6,5 x h 4,5cm - 30g

ref.		
247.50.054	54	48



 **Bouchée blé complet**
ø 7 x h 4,5cm - 30g

ref.		
230.70.096	96	40



les disques & plaques feuilletés

DISQUES FEUILLETÉS



Fond feuilleté
ø 12,5 x h 1,3cm - 40g

ref.		
255.15.075	75	48



Disque feuilleté
cru surgelé
ø 25cm
119g

ref.		
257.91.020	20	152

ø 28cm
208g

ref.		
267.91.034	30	60

PLAQUES FEUILLETÉES CRUES SURGELÉES



Plaque feuilletée

29 x 37cm x h 3mm
325g

ref.		
282.91.015	15	108

57 x 37cm x h 2,5mm
660g

ref.		
287.80.020	20	60

Sur commande

57 x 37cm x h 3,5mm
870g

ref.		
288.91.015	15	60

57 x 37cm x h 2,5mm
660g

ref.		
287.90.020	20	60

les fonds neutres

TRENDY



 **Trendy carré neutre**
□ 7 x h 1,8cm - 30g

ref.		
642.20.036	36	168
642.20.096	96	88



 **Trendy triangle neutre**
△ 8 x h 1,8cm - 19g

ref.		
301.80.036	36	168
301.80.096	96	88



 **Trendy rond neutre**
ø 7 x h 1,8cm - 22g

ref.		
643.20.036	36	168
643.20.096	96	88

SANS GLUTEN



 **Tartelette sans gluten neutre**
ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
749.01.027	27	200

SABLÉ



 **Tartelette sablée neutre**
ø 8,5 x h 1,5cm - 24g

ref.		
890.42.135	135	56

les quiches



 **Mini quiche**
ø 7 x h 2cm
 12,5g

ref.		
740.20.090	90	120
740.20.180	180	48



 **Petite quiche**
ø 8,5 x h 2,1cm
18,2g

ref.		
750.20.024	24	168
750.20.072	72	120
750.20.144	144	56

le petit

- Fabriquées selon la méthode du feuilletage à la hollandaise : un feuilleté serré et régulier pour une forte résistance à la détrempe.

Conseils de mise en œuvre

- Cuisson produit garni
25 minutes à 170° C
puis 15 minutes à 150° C
dans un four préchauffé.
- Peuvent être congelées
après remplissage.



 **Quiche
bord bas**
ø 11 x h 2,5cm
35g

ref.		
758.03.052	48	56



 **Quiche
bord bas**
ø 11 x h 2,5cm
29g

ref.		
758.00.048	48	56



 **Quiche
bord haut**
ø 11 x h 3,7cm
46g

ref.		
760.00.042	42	48



 **Quiche
au blé complet**
ø 11 x h 3,7cm
46g

ref.		
760.73.042	42	48



 **Quiche + alu**
ø 11 x h 3,7cm - 46g

ref.		
760.00.442	42	56



 **Petite quiche artisanale**
ø 8,5 x h 2,1cm - 18.2g

ref.		
750.20.560	60	88



 **Quiche + alu**
ø 18 x h 3,2cm
100g

ref.		
770.03.014	10	100



 **Quiche artisanale**
ø 11 x h 3,7cm - 46g

ref.		
760.00.542	42	48

 **Quiche + alu**
ø 18 x h 3,2cm
85g

ref.		
770.00.010	10	100
770.00.036	36	36



 **Quiche au blé complet
+ alu**
ø 22 x h 3,2cm - 130g

ref.		
780.73.406	6	84



 **Quiche artisanale**
ø 18 x h 3,2cm - 85g

ref.		
770.00.508	8	100



DESSERTS

LES TARTELETTES TRENDY COLORÉES	34
LES TARTELETTES TRENDY	36
LES TARTELETTES RUSTIQUES	40
LES FONDS SABLÉS BORDS DROITS	41
LES FONDS SABLÉS BORDS CANNELÉS	42
LA PÂTE À CHOUX	44
LES DOUCEURS FEUILLETÉES	46
LES TULIPES ARTISANALES	48
LES MOELLEUX	48
LES SAVARINS & BABAS	49
LES MACARONS	52
LES GÉNOISES ET BASES ENTREMETS	54
LES MERINGUES	58
LES TOPPINGS & CRUMBLES	59
LES CUPS GAUFRÉES	60



Spécialiste du prêt-à-garnir
depuis 1967

les tartelettes trendy colorées



NEW



Mini Trendy rond
citron

ø 4 x h 1,5cm - 7,9g

ref.

647.61.096



96



168



NEW



 **Mini Trendy rond**
savour framboise
ø 4 x h 1,5cm - 7,9g

ref.		
647.63.096	96	168

NEW



 **Mini Trendy rond**
spéculoos
ø 4 x h 1,5cm - 8,6g

ref.		
647.65.096	96	168

les tartelettes trendy sucrées



Micro Trendy rond sucré
ø 3 x h 1,7cm - 5,2g



ref.		
316.74.063	63	320
316.74.189	189	160



Mini Trendy rond sucré
ø 4 x h 1,5cm - 7,5g



ref.		
647.23.096	96	168
647.23.240	240	120
647.23.480	480	64



Mini Trendy rond sucré
ø 5 x h 1,6cm - 15g



ref.		
645.23.090	90	168

NEW

Mini Trendy rond sucré
ø 4 x h 1,5cm - 7,9g



ref.		
647.91.240	240	120

NEW

Mini Trendy rond sucré
ø 5 x h 1,6cm - 15,1g



ref.		
645.91.090	90	168

NEW



Mini Trendy rond chocolat
ø 4 x h 1,5cm - 6,5g



ref.		
647.27.096	96	168
647.27.240	240	120



Mini Trendy rond chocolat
ø 5 x h 1,6cm - 15g



ref.		
645.27.090	90	168

Ces produits sont fabriqués à partir de recettes vegan et dans un atelier de fabrication où les nettoyages sont systématiques. Toutefois, les produits peuvent contenir des traces d'œufs et de lait.

BEURRE - RECETTE SUCRÉE

VEGAN

BEURRE - RECETTE CHOCOLAT



 **Trendy rond sucré**
ø 7 x h 1,8cm - 22g



ref.		
643.23.036	36	168
643.23.096	96	88



 **Trendy rond sucré**
ø 8 x h 1,8cm - 31g



ref.		
641.23.036	36	168
641.23.096	96	88



 **Trendy rond sucré bords bas**
ø 8 x h 1,1cm - 20,1g



ref.		
306.74.036	36	168
306.74.096	96	72



 **Trendy rond chocolat**
ø 7 x h 1,8cm - 23,5g



ref.		
643.27.036	36	168
643.27.096	96	88



 **Trendy rond chocolat**
ø 8 x h 1,8cm - 31g



ref.		
641.27.036	36	168
641.27.096	96	88

les tartelettes trendy sucrées



 **Mini Trendy**
 **carré sucré**
□ 3,5 x h 1,5cm - 7g

ref.		
646.23.096	96	168
646.23.240	240	120



 **Trendy**
 **carré sucré**
□ 7 x h 1,8cm - 33g

ref.		
642.23.036	36	168
642.23.096	96	88



 **Trendy**
 **triangle sucré**
△ 8 x h 1,8cm - 19g

ref.		
301.74.036	36	168
301.74.096	96	88



 **Mini Trendy**
 **carré chocolat**
□ 3,5 x h 1,5cm - 7g

ref.		
646.27.096	96	168
646.27.240	240	120



 **Trendy**
 **carré chocolat**
□ 7 x h 1,8cm - 33g

ref.		
642.27.036	36	168
642.27.096	96	88



 **Trendy triangle chocolat**
 △ 8 x h 1,8cm - 19g

ref.		
301.64.096	96	88



 **Trendy rectangle**
 9,8 x 3,5 x 1,8cm - 24g

ref.		
640.23.054	54	168
640.23.108	108	104



 **Assortiment**
 **96 Mini Trendy sucrés**
 48 Mini Trendy carré /
 48 Mini Trendy rond

ref.		
648.23.096	96	168



 **Assortiment**
 **36 Trendy sucré 7 cm**
 12 Trendy carré /
 24 Trendy rond

ref.		
644.23.036	36	168



 **Assortiment**
 **96 Mini Trendy chocolat**
 48 Mini Trendy carré /
 48 Mini Trendy rond

ref.		
648.27.096	96	168



 **Assortiment**
 **36 Trendy chocolat 7 cm**
 12 Trendy carré /
 24 Trendy rond

ref.		
644.27.036	36	168

les tartelettes rustiques

SABLÉES



 **Mini tartelette sablée sucrée cannelée**
ø 4,5 x h 1,2cm - 6g

ref.		
885.47.090	90	176
885.47.180	180	112
885.47.480	480	48



 **Mini telline sucrée cannelée**
ø 4,5 x h 1,5cm - 6g

ref.		
882.23.120	120	176
882.23.480	480	72



 **Mini telline sucrée lisse**
ø 4,5 x h 1,5cm - 6,5g

ref.		
713.23.096	96	200



 **Telline sucrée lisse**
ø 8,5 x h 2,1cm - 29g

ref.		
751.23.072	72	96

 **Mini telline sucrée cannelée**
ø 4,5 x h 1,5cm - 6g

ref.		
882.12.120	120	176
882.12.480	480	80

 **Mini telline sucrée lisse**
ø 4,5 x h 1,5cm - 6,5g

ref.		
713.12.096	96	200

 **Telline sucrée lisse**
ø 8,5 x h 2,1cm - 29g

ref.		
751.12.036	36	200

SANS GLUTEN



 **Mini tartelette sucrée**
ø 4 x h 2cm
4g

ref.		
725.02.096	96	200



 **Mini tartelette sucrée**
ø 5 x h 2cm
7,5g

ref.		
730.02.070	70	320



 **Tartelette sucrée**
ø 8,5 x h 2cm
19g

ref.		
749.02.027	27	200

les fonds sablés bords droits



 ø 8,5 x h 1,6cm
23g

ref.		
894.14.135	135	56



 ø 9,5 x h 1,6cm
+ coating - 34,3g

ref.		
945.14.108	108	48



 ø 11 x h 1,6cm
38g

ref.		
946.47.072	72	64



 ø 11 x h 1,6cm
+ coating - 38g

ref.		
947.47.072	72	56

Sur commande



 ø 18 x h 2cm
130g

ref.		
928.14.012	12	90



 ø 22 x h 2,3cm
220g

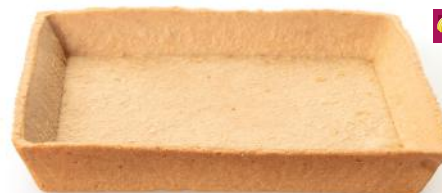
ref.		
904.14.010	10	48



 Tarte cœur
ø 14,9 x h 2,2cm
110g

ref.		
378.74.012	12	88

Sur commande



 Tarte carrée
□ 17,5 x h 2,2cm
175g

ref.		
389.74.012	12	80

les fonds sablés bords cannelés



 **ø 8,5 x h 1,6cm**
24g

ref.		
890.47.054	54	88
890.47.135	135	56

 **ø 8,5 x h 1,6cm**
24g

ref.		
890.46.135	135	56



 **ø 9,5 x h 1,6cm**
31g

ref.		
892.47.108	108	48

 **ø 9,5 x h 1,6cm**
+ coating - 33,5g



ref.		
893.47.108	108	48

Sur commande

 **ø 9,5 x h 1,6cm**
31g

ref.		
892.35.108	108	48

 **ø 9,5 x h 1,6cm**
31g

ref.		
892.46.108	108	48



 **ø 11 x h 1,8cm**
38g

ref.		
895.47.072	72	72

 **ø 11 x h 1,8cm**
+ coating - 41g



ref.		
897.47.072	72	72

 **ø 11 x h 1,8cm**
38g

ref.		
895.46.072	72	72



 **ø 18 x h 2cm**
128g

ref.		
898.47.012	12	90

 **ø 18 x h 2cm**
128g

ref.		
898.46.012	12	90



 **ø 22 x h 2,3cm**
200g

ref.		
900.47.010	10	48

 **ø 22 x h 2,3cm**
200g

ref.		
900.46.010	10	48

 **ø 22 x h 2,3cm**
 + coating - 203g

Sur commande

ref.		
901.47.010	10	48



 **ø 24 x h 2,3cm**
250g

ref.		
906.47.014	10	48

 **ø 24 x h 2,3cm**
250g

ref.		
906.46.014	10	48



 **ø 28 x h 2,3cm**
350g

ref.		
910.47.010	10	48

 **ø 28 x h 2,3cm**
350g

ref.		
910.46.010	10	48

la pâte à choux



 **Profiterole**
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
820.50.075	75	192
820.50.250	250	88



 **Chou lunch**
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
825.50.250	250	48



 **Chou**
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.50.040	40	88
830.50.120	120	48



 **Chou géant**
ø 8 x h 5,8cm - 13g

ref.		
835.50.080	80	48

 **Chou**
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.52.120	120	48

 **Chou géant**
ø 8 x h 5,8cm - 13g

ref.		
835.52.080	80	48



EXISTE AUSSI EN CONGELÉ



 **Profiterole**
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
820.95.250	250	88



 **Chou lunch**
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
825.95.250	250	40



 **Chou**
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.95.120	120	48

Sur commande



 **Mini éclair**
6 x 3 x h 2,5cm - 2,2g

ref.		
849.50.080	80	192
849.50.250	250	112



 **Éclair**
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
860.50.030	30	192
860.50.140	140	48



 **Éclair géant**
16 x 4,5 x h 4cm - 12g

ref.		
865.50.100	100	48



 **Paris Brest**
ø 10 x h 2,5cm - 14,5g

ref.		
841.50.100	100	48

 **Éclair**
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
860.52.140	140	48

 **Éclair géant**
16 x 4,5 x h 4cm - 12g

ref.		
865.52.100	100	48



 **Éclair géant**
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.94.142	140	28

 **Éclair géant**
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.84.142	140	28

Les douceurs feuilletées



Douceur Cannelle

ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g



ref.



020.69SC.098

96

168

020.69SC.480

480

48

Sur commande



Douceur Cacao

ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g



ref.



020.67BL.098

96

168

020.67BL.480

480

48

Sur commande



Douceur saveur vanille

ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g



ref.



020.68SV.098

96

168

020.68SV.480

480

48

Sur commande



les feuilletés

 **Tarte Jockey 6 parts**
ø 22 x h 2,3cm - 170g

ref.		
272.03.012	12	44



 **Tarte Jockey 8 parts**
ø 25,5 x h 2,3cm - 220g

ref.		
274.03.012	12	44

SUCRÉES



 **Cornet sucré**
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm - 38g

ref.		
630.34.080	80	36

 **Cornet sucré**
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm - 38g

ref.		
630.38.024	24	120
630.38.080	80	36



 **Tartelette feuilletée sucrée**
ø 8,5 x h 2,5cm - 24g

ref.		
534.10.027	27	160
534.10.081	81	80



 **Tulipe feuilletée sucrée**
ø 8,5 x h 2,5cm - 18g

ref.		
524.10.036	36	112



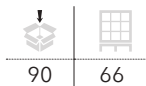
 **Tarte feuilletée sucrée**
ø 23 x h 3,8cm - 144g

ref.		
536.10.014	14	28

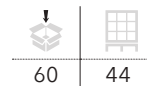
les tulipes artisanales



 **Mini tulipe artisanale**
 ø 3,7 x h 3,4cm - 7g
 ref. LC401.400A.20090



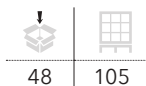
 **Tulipe artisanale**
 ø 5,5 x h 6,5cm - 30g
 ref. LC400.400A.20060



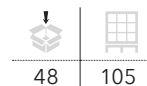
les moelleux



 **Moelleux tigré nature**
 ø 7 x h 3,2cm - 30g
 ref. LC500.500C.00049



 **Moelleux cacao**
 ø 7 x h 3,2cm - 30g
 ref. LC500.510C.00049



les savarins



 **Mini savarin**
+ cuvette
ø 3,5 x h 2,2cm - 5g
ref. LC010.002A.10300

	
300	90



 **Savarin Lunch**
ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g
ref. LC011.002A.00300

	
300	90

 **Savarin Lunch**
+ cuvette
ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g
ref. LC011.002A.10300

	
300	90



 **Savarin**
+ cuvette
ø 6,5 x h 3,3cm - 17g
ref. LC000.000A.10120

	
120	72



 **Savarin**
ø 6,5 x h 3,3cm - 17g
ref. LC000.000A.00121

	
120	72



 **Mini savarin carré**
+ cuvette
□ 4 x h 2,5cm - 5,5g
ref. LC012.002A.30192

	
192	66

Sur commande



 **Savarin carré**
+ cuvette
□ 5,7 x h 3,3cm - 17g
ref. LC006.001A.30112

	
112	44



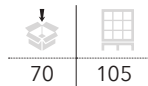
 **Savarin bouchon**
ø 2 x h 4,2cm - 5g
ref. LC020.005A.00250

	
250	90

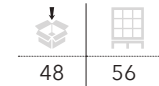
les babas



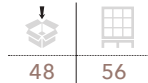
 **Mini baba au rhum**
 + **cuvette**
 ø 4,3 x h 2,5cm - 23g
 ref. LC310.300S.30070



 **Baba au rhum**
 + **cuvette**
 ø 8 x h 4cm - 80g
 ref. LC300.300S.30048



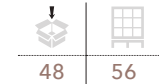
 **Baba à l'arôme naturel de vanille et autres arômes naturels**
 + **cuvette**
 ø 8 x h 4cm - 85g
 ref. LC300.340S.30048



Sur commande



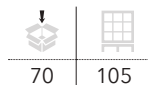
 **Baba (Irish Coffee) au whisky et café**
 + **cuvette**
 ø 8 x h 4cm - 85g
 ref. LC300.330S.30048



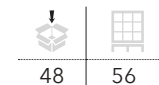
Sur commande



 **Mini baba carré au rhum**
 + **cuvette**
 □ 4,6 x h 3,1 cm - 22g
 ref. LC312.300S.10071



 **Baba carré au rhum**
 + **cuvette**
 □ 7 x h 4cm - 80g
 ref. LC306.300S.30048





 **Mini baba bouchon
au rhum**
 ø 2,4 x h 5,5 cm - 24g
ref. LC321.300S.20070

	
70	105



 **Baba bouchon
au rhum**
 + cuvette
ø 4 x h 8cm - 100g
ref. LC315.300S.30024

	
24	56



 **Baba bouchon brioché
au rhum**
 + cuvette
ø 4 x h 8,5cm - 130g
ref. LC316.300S.30014

	
14	105

 **Baba bouchon brioché au rhum +
Gel de flambage NEGRITA**
 + cuvette
ø 4 x h 8,5cm - 130g
ref. LC317.300S.30014

	
14	105



les macarons



**Macaron
saveur framboise**
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.230A.30065

64	105

 **Macaron
saveur framboise**
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.230C.30064

64	105



**Macaron
nature**
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.200A.30065

64	105

 **Macaron
nature**
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.200C.30064

64	105



**Macaron
saveur chocolat**
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.210A.30065

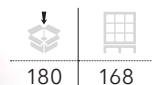
64	105

 **Macaron
saveur chocolat**
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.210C.30064

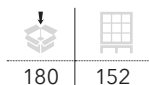
64	105



**Mini macaron
saveur framboise**
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.230A.30181



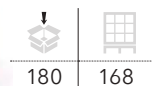
 **Mini macaron
saveur framboise**
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.230C.30180



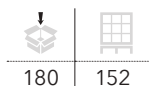
**Mini macaron
saveur pistache**
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.260A.30181



**Mini macaron
nature**
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.200A.30181



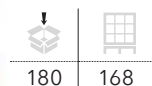
 **Mini macaron
nature**
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.200C.30180



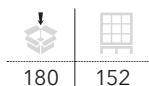
**Assortiment
180 Mini macarons
4 saveurs**
45 Nature / 45 Chocolat /
45 Framboise / 45 Pistache
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.299A.30181



**Mini macaron
saveur chocolat**
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.210A.30181



 **Mini macaron
saveur chocolat**
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.210C.30180



le petit +

- La qualité pâtissière : une fois garnis, conserver les macarons au frais pendant 24 heures. Ils deviendront alors moelleux et fondants.
- Sortez-les du réfrigérateur 15-20 minutes avant de servir afin qu'ils reviennent à température ambiante ; ils seront encore plus goûteux.
- Nos coques de macarons ambiantes se congèlent après garnissage.

les génoises



Mini Génoise ronde

Nature

ø 5,5 x h 1,3 cm - 3,5g
ref. LC106.100A.00250

Sur commande		
	250	90



Génoise ronde

Nature

ø 18cm - 175g
ref. LC118.100A.50016

16	40

ref. LC118.100C.00016



Génoise ronde

Choco

ø 18cm - 185g
ref. LC118.130A.50016

16	40

ref. LC118.130C.00016



Génoise ronde

Nature

ø 22cm - 250g
ref. LC122.100A.50012

12	40

ref. LC122.100C.00012



Génoise ronde

Choco

ø 22cm - 270g
ref. LC122.130A.50012

12	40

ref. LC122.130C.00012



Génoise ronde

Nature

ø 28cm - 450g
ref. LC128.100A.50006

6	60

ref. LC128.100C.00006



Génoise ronde

Choco

ø 28cm - 490g
ref. LC128.130A.50006

6	60

ref. LC128.130C.00006



1/2 plaque de génoise

Nature

25 x 35cm - 685g
ref. LC135.100A.50006

Sur commande		
	6	44

ref. LC135.100C.00006



1/2 plaque de génoise

Choco

25 x 35cm - 705g
ref. LC135.130A.50006

Sur commande		
	6	44

ref. LC135.130C.00006



Plaque de génoise

Nature

600 x 400 x 45mm - 1670g
ref. LC140.100C.00002

		Sur commande
2	40	



Plaque de génoise

Choco

600 x 400 x 45mm - 1985g
ref. LC140.130C.00002

		Sur commande
2	40	

les génoises



Feuille
de génoise
Nature

580 x 380 x **7mm** - 360g

ref		
571.53.006	6	112
571.53.017	12	60



580 x 380 x **7mm** - 360g
ref. 571.55.909

9	72



580 x 380 x **5mm** - 297g
ref. 572.53.912

12	72



Feuille
de génoise
Choco

580 x 380 x **7mm** - 360g

ref		
571.54.006	6	112
571.54.016	12	60



580 x 380 x **7mm** - 360g
ref. 571.56.909

9	72



580 x 380 x **5mm** - 297g
ref. 572.54.912

12	72



Feuille
façon Madeleine



580 x 380 x **7mm** - 650g
ref. 576.58.908

8	72



Feuille
Red Velvet



580 x 380 x **10mm** - 505g
ref. 577.61.907

7	72



Feuille
Banana Bread



580 x 380 x **10mm** - 510g
ref. 577.59.907

7	72

les jocondes




 Feuille de joconde
 saveur framboise
 580 x 380 x **5mm** - 410g
 ref. 574.50.910

	
10	72




 Feuille de joconde
 saveur pistache
 580 x 380 x **5mm** - 342g
 ref. 574.57.910

	
10	72




 Feuille de joconde
 nature
 580 x 380 x **5mm** - 342g
 ref. 574.53.910

	
10	72




 Feuille de joconde
 cacao aux 3 noix
 580 x 380 x **5mm** - 405g
 ref. 574.60.910

	
10	72



les meringues



Meringuette

ø 4,5 x h 2cm
3,5g

ref.		
491.65.144	144	104
491.65.320	320	88



Meringue

ø 6,5 x h 2,2cm
8g

ref.		
495.65.060	60	104
495.65.330	330	40



Meringue

ø 7 x h 2,8cm
11g

ref.		
496.65.050	50	88



Meringue Pavlova

ø 7,5cm
15g

ref.		
493.65.048	48	88



Meringue torsadée

9 x 6,5 x h 2,5cm
11,5g

ref.		
492.65.048	48	112
492.65.096	96	56



Coque de meringue

ø 6,5cm
15g

ref.		
484.65.150	150	60



Disque de meringue

ø 21 x h 2,2cm
70g

ref.		
497.65.010	10	60



Disque de meringue

ø 22 x h 2,2cm
115g

ref.		
498.65.020	20	36

Disque de meringue

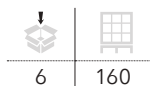
ø 26 x h 2,2cm
170g

ref.		
487.65.012	12	36

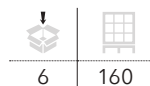
les toppings



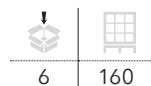
Perles de
macaron framboise
ref. 462.49.006 - 200g



Perles de
macaron choco
ref. 462.66.006 - 200g



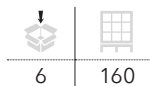
Perles de
meringue
ref. 488.65.006 - 200g



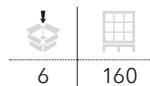
 Crumble de
cookies américain
ref. 489.67.006 - 550g



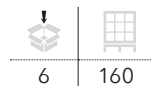
Crumble de
meringue
ref. 489.65.006 - 180g



Crumble de
meringue fraise
ref. 489.64.006 - 190g



Crumble de
meringue 3 chocolats
ref. 489.66.006 - 575g



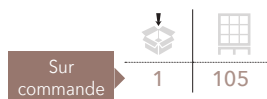
 Crumble
de Spéculoos
ref. 430.26.006 - 400g



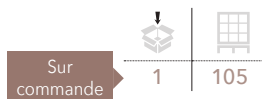
NOS CRUMBLES CONGELÉS



 Crumble
nature
ref. LC420.421C.00002 - 2kg



 Crumble nature
pur beurre
ref. LC420.420C.00002 - 2kg



les cups gaufrés



Mini tulipe

ø 5,5 x h 3,8cm
3,4g

ref.

515.93.120



120



168



Mini tulipe

choco
ø 5,5 x h 3,8cm
7,4g

ref.

515.94.100



100



168



Tulipe

ø 10,5 x h 3,5cm
11g

ref.

510.93.024



24



180

510.93.096

96

54



Tulipe

choco
ø 10,5 x h 3,5cm
21g

ref.

510.94.012



12



168

510.94.096

96

42



Lotus

ø 9,2 x h 3,8cm
13g

ref.

511.93.096



96



72



Lotus choco

ø 9,2 x h 3,8cm
18g

ref.

511.94.096



96



72



 **Mini cône sucré**
 ø 2,5 x 6cm
 ref. 508.93.228 - 4g

	
228	200

+ 10 clips
 ref. 508.93.112 - 4g

	
112	168

**Clip blanc
 pour mini-cône**
 ref. 000.01.100

	
100	270



 **Mini cône sucré
 + coating choco
 + plateau**
 ø 2,5 x 7,5cm
 ref. 508.50.090 - 5,8g

	
90	152



 **Coupe liqueur (15ml)**
 ø 3,8 x h 2,3cm
 1,1g

ref.		
517.93.096	96	168
517.93.288	288	88

NEW

**Assortiment
 Mini Cônes
 Cacao**
 ø 2,5 x h 7,5cm
 9g



ref.		
508.88.180	180	72



**Mini tasse
 chocolat au lait**
 ø 2,2 x h 2,5cm
 ref. 485.78.120 - 4,2g

	
120	240

**Mini tasse
 chocolat noir**
 ø 2,2 x h 2,5cm
 ref. 485.79.120 - 4,2g

	
120	240



**Mini coupelle
 chocolat au lait**
 ø 2,5 x h 2,5cm
 ref. 486.78.072 - 4,2g

	
72	240

**Mini coupelle
 chocolat noir**
 ø 2,5 x h 2,5cm
 ref. 486.79.072 - 4,2g

	
72	240



 **Mini cannelloni
 choco & coco**
 ø 2 x 5cm
 ref. 465.13.110

	
110	168





CONGÉLÉ

LES FEUILLETÉS CRUS	P64
LES GÉNOISES	P65
LES JOCONDES	P67
LES BABAS	P68
LES CRUMBLES	P70
LES MOELLEUX	P70
LES MACARONS	P71
LA PÂTE À CHOUX	P72



Spécialiste du prêt-à-garnir
depuis 1967

les feuilletés crus ❄️

DISQUES



 **Disque feuilleté**
 **ø 25cm**
 119g

ref.		
257.91.020	20	152

 **ø 28cm**
 208g

ref.		
267.91.034	30	60

PLAQUES



Plaque feuilletée

 **29 x 37cm x h 3mm**
 325g

ref.		
282.91.015	15	108

 **57 x 37cm x h 2,5mm**
 660g

ref.		
287.80.020	20	60

Sur commande

 **57 x 37cm x h 3,5mm**
 870g

ref.		
288.91.015	15	60

 **57 x 37cm x h 2,5mm**
 660g

ref.		
287.90.020	20	60

les génoises ❄️

GÉNOISE RONDE

Nature
ø 18cm
ref. LC118.100C.00016

175 g	16	40



Choco
ø 18cm
ref. LC118.130C.00016

185 g	16	40

Nature
ø 22cm
ref. LC122.100C.00012

250 g	12	40



Choco
ø 22cm
ref. LC122.130C.00012

270 g	12	40

Nature
ø 28cm
ref. LC128.100C.00006

450 g	6	60



Choco
ø 28cm
ref. LC128.130C.00006

490 g	6	60

GÉNOISE PLAQUE



1/2 plaque de génoise

Nature
25 x 35cm
ref. LC135.100C.00006

685 g	6	44

Sur commande



1/2 plaque de génoise

Choco
25 x 35cm
ref. LC135.130C.00006

705 g	6	44

Sur commande



Plaque de génoise

Nature
600 x 400 x 45mm
ref. LC140.100C.00002

1670 g	2	40

Sur commande



Plaque de génoise

Choco
600 x 400 x 45mm
ref. LC140.130C.00002

1985 g	2	40

Sur commande

CONGÉLÉ

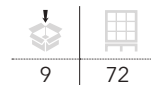
LES GÉNOISES

les génoises ❄️

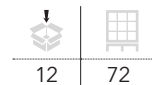


Feuille
de génoise
Nature

580 x 380 x **7mm** - 360g
ref. 571.55.909

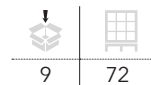


580 x 380 x **5mm** - 297g
ref. 572.53.912

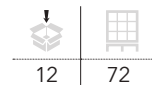


Feuille
de génoise
Choco

580 x 380 x **7mm** - 360g
ref. 571.56.909

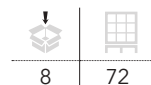


580 x 380 x **5mm** - 297g
ref. 572.54.912



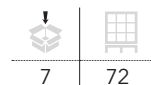
Feuille
façon Madeleine

580 x 380 x **7mm** - 650g
ref. 576.58.908



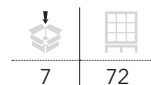
Feuille
Red Velvet

580 x 380 x **10mm** - 505g
ref. 577.61.907



Feuille
Banana Bread

580 x 380 x **10mm** - 510g
ref. 577.59.907

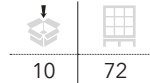


les jocondes ❄️



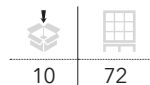
Feuille de joconde saveur framboise

580 x 380 x **5mm** - 410g
ref. 574.50.910



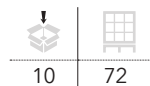
Feuille de joconde saveur pistache

580 x 380 x **5mm** - 342g
ref. 574.57.910



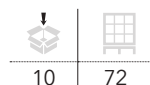
Feuille de joconde nature

580 x 380 x **5mm** - 342g
ref. 574.53.910



Feuille de joconde cacao aux 3 noix

580 x 380 x **5mm** - 405g
ref. 574.60.910



le petit +



Étaler la garniture sur la feuille sans aller jusqu'aux bords. Puis rouler en s'aidant du papier sulfurisé pour former un dessert régulier.



Leur belle couleur et leur aspect régulier les rendent idéales pour sublimer vos desserts, chemisées en tour d'entremet ou de bûche.



Elles s'utiliseront parfaitement à plat, en étage ou en dessus d'entremet. La texture des feuilles est déjà moelleuse, il n'est pas nécessaire de les imbiber.

Pour une mise en œuvre optimale, utiliser les feuilles dans les 48 heures après décongélation.

les babas ❄️



 **Mini baba au rhum**
+ cuvette
ø 4,3 x h 2,5cm - 23g
ref. LC310.300S.30070

	
70	105



 **Baba au rhum**
+ cuvette
ø 8 x h 4cm - 80g
ref. LC300.300S.30048

	
48	56



 **Baba à l'arôme naturel de vanille et autres arômes naturels**
+ cuvette
ø 8 x h 4cm - 85g
ref. LC300.340S.30048

	
48	56



Sur commande



 **Baba (Irish Coffee) au whisky et café**
+ cuvette
ø 8 x h 4cm - 85g
ref. LC300.330S.30048

	
48	56

Sur commande



 **Mini baba carré au rhum**
+ cuvette
□ 4.6 x h 3.1cm - 22g
ref. LC312.300S.10071

	
70	105



 **Baba carré au rhum**
+ cuvette
□ 7 x h 4cm - 80g
ref. LC306.300S.30048

	
48	56



 **Mini baba bouchon
au rhum**

ø 2,4 x h 5,5 cm - 24g
ref. LC321.300S.20070

	
70	105



 **Baba bouchon
au rhum**

+ **cupette**
ø 4 x h 8cm - 100g
ref. LC315.300S.30024

	
24	56



 **Baba bouchon brioché
au rhum**

+ **cupette**
ø 4 x h 8,5cm - 130g
ref. LC316.300S.30014

	
14	105



 **Baba bouchon brioché au rhum +
Gel de flambage NEGRITA**

+ **cupette**
ø 4 x h 8,5cm 130g
ref. LC317.300S.30014

	
14	105



Pipette
ref. 000.04.500

	
500	288

les crumbles ❄️



Crumble nature
ref. LC420.421C.00002
2kg

Sur commande		
	1	105



Crumble nature pur beurre
ref. LC420.420C.00002
2kg

Sur commande		
	1	105

les moelleux ❄️



Moelleux tigré nature
ø 7 x h 3,2cm - 30g
ref. LC500.500C.00049

48	105



Moelleux cacao
ø 7 x h 3,2cm - 30g
ref. LC500.510C.00049

48	105

les macarons ❄️



**Macaron
saveur framboise**
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.230C.30064

64	105



**Mini macaron
saveur framboise**
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.230C.30180

180	152



**Macaron
nature**
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.200C.30064

64	105



**Mini macaron
nature**
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.200C.30180

180	152



**Macaron
saveur chocolat**
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.210C.30064

64	105



**Mini macaron
saveur chocolat**
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.210C.30180

180	152

la pâte à choux❄️



 **Profiterole**
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
820.95.250	250	88



 **Chou lunch**
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
825.95.250	250	40



 **Chou**
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.95.120	120	48

Sur commande



 **Éclair géant**
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.94.142	140	28

 **Éclair géant**
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.84.142	140	28

Découvrez notre gamme
sans gluten et **vegan**





sans gluten

Une gamme de tartelettes neutres ou sucrées développées pour répondre aux régimes les plus exigeants. Toutes nos références sont fabriquées dans un atelier dédié et répondent à un cahier des charges très strict. Délicieuses avec leur texture croustillante, elles sont aussi modernes avec leurs bords droits et lisses.

NEUTRE



**Mini
tartelette**

ø 4 x h 2cm - 4g

ref.		
725.01.096	96	200



**Mini
tartelette**

ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.		
730.01.070	70	320



Tartelette

ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
749.01.027	27	200

SUCRÉ



**Mini tartlette
sucrée**

ø 4 x h 2cm - 4g

ref.		
725.02.096	96	200



**Mini tartlette
sucrée**

ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.		
730.02.070	70	320



**Tartelette
sucrée**

ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
749.02.027	27	200



vegan

Découvrez notre gamme de coupelles apéritives et notre tartelette sablée sucrée, adaptées aux régimes végétariens et végétaliens. Nos recettes ont été développées pour répondre aux exigences strictes de ces régimes mais surtout pour apporter de la gourmandise à vos créations. Elles sont sans arômes ni colorants (et sans huile de palme pour notre gamme de Veggie cup).

VEGGIE CUPS



Betterave rouge
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.84.024	6 x 24	88
716.84.096	96	168



Carotte
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.82.024	6 x 24	88
716.82.096	96	168



Épinard
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.81.024	6 x 24	88
716.81.096	96	168



Oignon grillé
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.85.024	6 x 24	88
716.85.096	96	168

Assortiment 96 Veggie cups

24 Betterave rouge
24 Carotte
24 Épinard
24 Oignon grillé

ref.		
716.79.048	48	320
716.79.096	96	168

SUCRÉ



**Tartelette sucrée
bords cannelés**
ø 9,5 x h 1,6cm - 31g

ref.		
892.35.108	108	48



Mini Trendy rond sucré
ø 4 x h 1,5cm - 7,9g

ref.		
647.91.240	240	120



ø 5 x h 1,6cm - 15,1g

ref.		
645.91.090	90	168



Ces produits sont fabriqués à partir de recettes vegan et dans un atelier de fabrication où les nettoyages sont systématiques. Toutefois, les produits peuvent contenir des traces d'œufs et de lait.



Depuis 1929, notre usine située à Bessay-sur-Allier, perpétue un riche héritage pâtissier dans la fabrication de biscuits aux œufs, notamment le biscuit cuiller à la marque Délös.

Reconnu pour son savoir-faire artisanal, nous proposons des biscuits aux œufs alliant légèreté et texture moelleuse, parfaits pour monter les desserts tels que les tiramisus et les charlottes.

Notre large gamme de biscuits aux œufs est personnalisable tant au niveau des recettes que des formats, répondant aux besoins spécifiques de vos clients. Nous sélectionnons avec soin des ingrédients de haute qualité pour garantir un goût authentique et savoureux.

Engagés dans une démarche de durabilité, nous privilégions des méthodes respectueuses de l'environnement. La caution de la marque Délös, c'est la passion du biscuit cuiller depuis plus de 90 ans !

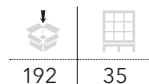






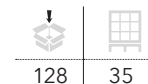
Biscuit à la cuillère
spécial restauration

L 9,7 x l 3,5cm - 8,33g
ref. DEL03607



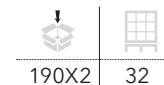
Biscuit à la cuillère
spécial pâtisserie

L 10 x l 4cm - 12,5g
ref. DEL03606



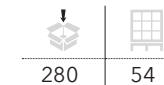
Boudoirs

L 10 x l 2,2cm - 5,83g
ref. DEL03212



Boudoirs

L 10 x h 2,2cm - 5,83g
ref. DEL03605



Un biscuit fondant fabriqué dans le respect de la recette traditionnelle du biscuit cuiller.
Nos recettes à base d'œufs frais leur assurent une texture moelleuse et fondante une fois les biscuits imbibés.

- Les biscuits ne s'émiettent pas après punchage !
- **De nombreux formats disponibles :** individuel ou familial, en bande, en rond, en feuille.
- Recette sans huile de palme.



Savourine
ø 6,8cm - 10g
ref. DEL03210

120	54



Kit charlotte
individuel
ø 7,5 x h 4cm - 25g
ref. DEL03751

30	64



Bande charlotte
L 37 x l 6cm - 59g
ref. DEL03005

34	60



Feuille cuiller Tradition
L 58 x l 38 x h 1,2cm - 560g
ref. DEL03805

6	72



Langue de chat
100g
ref. DEL03113

24x100g	48



Bring **colours** to your plate

Contactez-nous :

Pour la France

Zac de La Teppe,
73 rue Albert Metras,
01250 Ceyzeriat -
France
Tél. : +33 4 74 30 00 09
france@pidy.com

Pour le Benelux

Jaagpad 2,
8900 Ypres -
Belgique
Tél. : +32 57 49 01 01
Fax : +32 57 49 01 00
benelux@pidy.com

Pour l'Export

Jaagpad 2,
8900 Ypres -
Belgium
Tél. : +32 57 49 01 01
Fax: +32 57 49 01 00
export@pidy.com

Pour l'Amérique du Nord

90, Inip Drive -
Inwood, New York 11096 -
USA
Tél.: +1 516/239-6057
Fax: +1 516/239-9306
salesusa@pidy.com

Pour le Royaume-Uni

3a Maple Court,
Ash Lane, Collingtree,
Northampton NN4 0NB -
Royaume-Uni
Tél.: +44 1604 705666
Fax: +44 1604 702666
uk@pidy.com



Sont des marques
du Groupe Biscuits Bouvard

