



60
ANS

créativité & passion

pidy.com

Spécialiste du prêt-à-garnir
depuis 1967



60 ANS

créativité & passion

60 ANS DE PASSION AU SERVICE DE LA CRÉATIVITÉ

En 2027, Pidy célèbre avec fierté **60 ans de savoir-faire**, d'innovation et de passion au service des professionnels de la restauration à travers le monde.

Depuis 1967, une même ambition nous anime : **faciliter le quotidien des chefs, pâtissiers, traiteurs et artisans tout en leur donnant la liberté d'exprimer pleinement leur créativité.**

Au fil de ces six décennies, Pidy a grandi, innové et évolué aux côtés de ses clients. Notre expertise s'est construite autour d'une alliance unique entre **savoir-faire, excellence technique et exigence de qualité**, avec une conviction forte : les meilleurs produits sont ceux qui savent se faire oublier pour laisser toute la place à la créativité du professionnel.

De la sélection rigoureuse de nos ingrédients au développement de recettes fiables et performantes, nous imaginons des solutions pensées pour répondre aux réalités du métier : **gagner du temps, garantir la régularité et permettre toujours plus de créativité.**

Aujourd'hui, nous sommes fiers du chemin parcouru. Mais célébrer 60 ans, c'est aussi regarder vers demain. Continuer à innover, rester proches de nos clients, anticiper les nouvelles attentes du marché et imaginer avec eux les solutions de demain.

60 ans d'histoire. Et toujours la même envie : inspirer la créativité.

Pidy. 60 ans d'expertise, de créativité et de passion.



LÉGENDE



Pur beurre



Matières grasses végétales



Chablonnage



Congelé



Recette clean



Sans gluten



Recette vegan



Nouveau produit



Sur commande*

*Veuillez contacter nos responsables commerciaux pour obtenir des informations concernant la quantité minimale de commande et les délais de livraison.





SOMMAIRE

08	APÉRITIFS	
	Mini créatifs colorés new	10
	Mini feuilletés colorés	14
	Mini cônes	16
	Mini feuilletés new	18
	Mini tartelettes	20
	Mini créatifs	22
24	REPAS	
	Bouchées feuilletées	26
	Plaques feuilletées & tartelettes	29
	Quiches	30
32	DESSERTS	
	Tartelettes Trendy colorées	34
	Tartelettes Trendy sucrées new	36
	Tartelettes Trendy cacao	42
	Tartelettes rustiques & sans gluten	44
	Fonds sablés bords droits	46
	Fonds sablés cannelés	48
	Pâte à choux	50
	Pâte feuilletée aromatisée	52
	Plaques de pâte feuilletée crue new	53
	Pâte feuilletée sucrée	56
	Moelleux & tulipes	57
	Savarins	58
	Babas new	59
	Macarons	60
	Génoises moulées new	62
	Feuilles de génoise	64
	Feuilles de joconde new	65
	Meringues	68
	Toppings	69
	Coupelles gaufrées	70
72	CONGELÉ	
	Plaques de pâte feuilletée crue new	74
	Génoises moulées	75
	Feuilles de génoise	76
	Feuilles de joconde new	77
	Babas new	78
	Moelleux, macarons & pâte à choux	79
80	SANS GLUTEN & VEGAN	80
86	LES GAMMES DE PRODUITS PIDY	86
88	DÉLOS	88
90	NOS PRÊTS-À- VENDRE	90



UN HÉRITAGE DE SAVOIR-FAIRE

L'histoire de Pidy prend racine dans les années 1950, au cœur d'une modeste boulangerie artisanale à Ypres, en Flandre-Occidentale, près de la frontière française. C'est là qu'un pâtissier passionné imagine une nouvelle façon de travailler le traditionnel vol-au-vent. Son idée : créer une coque en pâte feuilletée légère, croustillante et précuite, prête à être garnie selon l'inspiration du chef.

Une innovation simple mais visionnaire, qui répond déjà à ce qui deviendra l'essence même de Pidy : faciliter le travail des professionnels sans jamais limiter leur créativité.



1967

Une croissance à la hauteur de son succès

À mesure que la renommée de ses bouchées feuilletées, reconnues pour leur qualité et leur praticité, se répand dans toute la région, la demande des professionnels de la restauration ne cesse de croître.

Pour accompagner ce succès tout en préservant son savoir-faire et la qualité de ses produits, l'entreprise change progressivement d'échelle et développe un modèle de production capable de répondre à une demande toujours plus importante.

En novembre 1967, cette aventure prend officiellement forme avec la création de **Pidy**.

1985

Pidy franchit la frontière

En 1985, Pidy poursuit son développement en France et s'implante dans le Nord, à **Halluin**, à quelques kilomètres de son berceau historique.

Cette nouvelle étape permet à Pidy d'élargir progressivement son savoir-faire dans le prêt-à-garnir. Aux traditionnelles bouchées feuilletées viennent s'ajouter de nouvelles spécialités : **fonds de tarte, éclairs, quiches sans gluten** et bien d'autres solutions destinées aux professionnels.

Le site d'Halluin contribue ainsi à faire évoluer Pidy vers une expertise plus large : **celle du prêt-à-garnir sous toutes ses formes.**

2016

Une expansion internationale

Au fil des générations, Pidy passe d'une entreprise familiale locale à **un acteur international du prêt-à-garnir.**

Son savoir-faire rayonne désormais à travers le monde, porté par ses implantations en **Belgique, en France et aux États-Unis**, au service des professionnels de la restauration et de la pâtisserie.

En **2016**, l'intégration au **Groupe Biscuits Bouvard** marque une nouvelle étape, donnant à Pidy de nouvelles ambitions pour poursuivre son développement international.

2027

Innovation et diversité

Aujourd'hui, Pidy propose **plus de 400 produits dans plus de 60 pays** à travers le monde.

Si la pâte feuilletée reste au cœur de son histoire, son savoir-faire s'est largement diversifié : **pâte à chou, fonds sablés, génoises et feuilles de biscuit** viennent enrichir son offre.

Pidy innove également pour répondre aux nouvelles attentes des professionnels avec des solutions **clean label, végétales et sans gluten**, sans jamais renoncer à la qualité.

EN QUELQUES CHIFFRES

+450
employés

6
sites de production
(France, Belgique,
Etats-Unis)

+60
pays livrés

+400
références
produit



LA QUALITÉ AU CŒUR DE NOS RECETTES

Depuis toujours, la qualité guide le développement de nos produits et l'évolution de nos recettes.

Avec notre démarche **Clean**, nos équipes Recherche & Développement travaillent à simplifier progressivement les listes d'ingrédients et à réduire les additifs, tout en préservant ce qui fait la signature de Pidy : **le goût, la texture et la régularité.**



Une démarche qui concerne progressivement toutes nos familles de produits et traduit une même volonté : **revenir à l'essentiel, avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et des recettes fidèles aux fondamentaux de la pâtisserie.**



60 ANS DE SAVOIR-FAIRE.
ET LA RESPONSABILITÉ DE PRÉPARER DEMAIN.

NOTRE DÉMARCHE GREEN

Réduire notre impact environnemental passe par **une amélioration continue de nos pratiques.**

À travers notre démarche Green, nous agissons progressivement sur l'ensemble de nos activités : **méthodes de production, choix des matières premières, emballages, gammes de produits et pratiques quotidiennes.**

Notre ambition : faire évoluer durablement notre façon de produire, en utilisant mieux les ressources et en réduisant notre empreinte environnementale, **sans compromis sur la qualité et la performance de nos produits.**



Développement
des gammes vegan



Suppression
progressive de tous
les œufs cage



100% certifié RSPO
dans l'ensemble de nos
usines européennes



Favoriser utilisation de
farine sans insecticide
de stockage



Utilisation
d'emballages
recyclables



Utilisation de
panneaux solaires





MINI CRÉATIFS COLORÉS NEW	10
MINI FEUILLETÉS COLORÉS	14
MINI CÔNES	16
MINI FEUILLETÉS NEW	18
MINI TARTELETTES	20
MINI CRÉATIFS	22

APÉRITIFS

APÉRITIFS

MINI CRÉATIFS COLORÉS



NEW

DÉCOUVREZ LE NOUVEL ASSORTIMENT GOURMET CUPS

TOMATES & HERBES DE PROVENCE /
AIL & BEURRE PERSILLÉ /
SAVEUR PESTO / NATURE

APÉRITIFS

MINI CRÉATIFS COLORÉS

APÉRITIFS

MEDITERRANEAN CUPS



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

ref.		
40717.90.096	96	168



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

ref.		
40717.91.096	96	168

REPAS

DESSERTS

GOURMET CUPS



NEW

Assortiment Gourmet cups

Tomates & herbes de Provence /
Ail & beurre persillé /
Sauce pesto /
Nature

ø 3,2 x h 1.5cm - 4g

ref.		
40717.94.096	96	168

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

SPICY CUPS



Southern pepper
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.64.096	96	168



African falafel
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.61.096	96	168



Mexican chili
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.63.096	96	168



Asian curry
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.62.096	96	168

Assortiment Spicy cups

Southern pepper /
African falafel /
Mexican chili /
Asian curry

ø 3,2 x h 1.5cm - 4g

ref.		
40717.65.048	48	320
40717.65.096	96	168

DÉLOS

NOS PRÊTS-À-VENDRE

APÉRITIFS

MINI CRÉATIFS COLORÉS



POUR VOUS AIDER DANS VOTRE PRÉSENTATION



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

ref.		
40000.10.001	1	168



Présentoir
pyramide
39 x 35cm

ref.		
40000.09.001	1	112

APÉRITIFS

MINI CRÉATIFS COLORÉS

APÉRITIFS

VEGGIE CUPS



Betterave

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40716.84.024	6 x 24	88
40716.84.096	96	168



Carotte

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40716.82.024	6 x 24	88
40716.82.096	96	168



Épinard

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40716.81.024	6 x 24	88
40716.81.096	96	168



Oignon grillé

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40716.85.096	96	168

Assortiment 96 veggie cups

24 Betterave /
24 Carotte /
24 Épinard /
24 Oignon grillé
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40716.79.048	48	320
40716.79.096	96	168

FINES COQUILLES



**Fine coquille
charbon végétal**

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

ref.		
40795.59.084	84	320
40795.59.435	435	100



Fine coquille

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

ref.		
40795.50.084	84	320
40795.50.435	435	100



**Fine coquille
persillée**

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

ref.		
40795.51.084	84	320

MACARONS SALÉS



Assortiment 192 macarons salés

96 Curry /
96 Épicé
ø 3,5cm - 2,1g

ref.		
40460.99.192	192	200

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

DÉLOS

NOS PRÊTS-À-VENDRE



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

ref.		
40010.61OR.098	96	168
40010.61OR.480	480	48

Sur commande



C Mini bouchée carrée - betterave & poivre
□ 3,2 x h 2,2cm - 5g

ref.		
40010.66RE.098	96	168
40010.66RE.480	480	48

Sur commande



C Mini bouchée carrée - saveur pesto
□ 3,2 x h 2,2cm - 5g

ref.		
40010.60GR.098	96	168
40010.60GR.480	480	48

Sur commande



C Mini bouchée - au blé complet
ø 3,5 x h 2,5cm - 5,5g

ref.		
40658.71.480	480	48



APÉRITIFS

MINI FEUILLETÉS COLORÉS

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

DÉLOS

NOS PRÊTS-À- VENDRE

FEUILLETÉ PESTO RECETTE À L'ITALIENNE

Ingrédients

96 Mini bouchées saveur pesto Pidy • 800 g stracciatella • 80 cl huile d'olive • 8 gousses d'ail • 400 g de basilic • 400 g de roquette • 160 g de parmesan • 48 tranches de prosciutto • Pousses de Moutarde Cress • Sel & poivre

Étapes

Battre la stracciatella, assaisonner, mettre en poche. Réchauffer les fonds feuilletés 5 min. à 180 °C. Cuire les tranches de prosciutto 5 min. à 180 °C. Pour le pesto, mixer afin d'obtenir un appareil lisse, le basilic, la roquette, l'ail, le parmesan, mettre dans un flacon verseur. Briser au doigt les tranches de prosciutto, pour obtenir de jolis morceaux. Pour monter les pièces, pocher l'appareil au parmesan dans le fond, réaliser un creux au centre de la crème, verser le pesto dans le creux, planter la chips de prosciutto, terminer par la pousse.

Préparation
20 min.

Cuisson
5 min.

Quantités
1 carton de
96 pièces

+ Astuce du chef

Pour faire de beaux creux dans la stracciatella, utiliser une cuillère parisienne.

APÉRITIFS

MINI CÔNES



Mini cône tomate
+ manchette + **plateau**
+ chablonnage
ø 2,5 x h 7,5cm - 4,8g

ref.		
40508.82.093	90	152



Mini cône charbon végétal
+ manchette + **plateau**
+ chablonnage
ø 2,5 x h 7,5cm - 4,8g

ref.		
40508.85.093	90	152



Mini cône basilic
+ manchette + **plateau**
+ chablonnage
ø 2,5 x h 7,5cm - 4,8g

ref.		
40508.86.093	90	152



Mini cône tomate
+ **palette de peintre**
ø 2,5 x h 7,5cm - 3,8g

ref.		
40508.62.024	6 x 24	88



Mini cône charbon végétal
+ **palette de peintre**
ø 2,5 x h 7,5cm - 3,8g

ref.		
40508.65.024	6 x 24	88



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

ref.		
40508.86.090	90	152

+ chablonnage + **plateau**
ø 2,5 x h 7,5cm - 4,8g

ref.		
40508.82.090	90	152

+ chablonnage + **plateau**
ø 2,5 x h 7,5cm - 4,8g

ref.		
40508.85.090	90	152



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

ref.		
40508.87.090	90	152



Mini cône sésame
ø 2,5 x h 7,5cm - 4g

ref.		
40508.79.112	112	200

APÉRITIFS

MINI CÔNES

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

DÉLOS

NOS PRÊTS-À- VENDRE



 **Mini cône neutre**
+ manchette + **plateau**
+ chablonnage
ø 2,5 x h 7,5cm - 4,8g

ref.		
40508.80.093	90	152



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

ref.		
40508.80.090	90	152



 **Mini cône neutre**
ø 2,5 x h 7,5cm - 3,8g

ref.		
40508.90.112	112	200
40508.90.286	286	176



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

ref.		
40508.90.144	6 x 24	88
40508.90.212	112	200
40508.90.386	286	176



Palette de peintre
38 x 29cm - 35 holes

ref.		
40000.02.015	15	120



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

ref.		
40000.06.008	8	42



 **Assortiment**
 **180 mini cônes**
+ chablonnage + **plateau**
+ **palette de peintre**
45 Neutre / 45 Charbon végétal /
45 Tomate / 45 Basilic

ref.		
40508.99.284	180	72



 **Assortiment**
96 mini cônes
+ **palette de peintre**
24 Neutre /
24 Charbon végétal /
24 Tomate / 24 Basilic

ref.		
40508.98.052	48	320
40508.98.200	96	200

APÉRITIFS

MINI FEUILLETÉS



+ point

- Il est recommandé de réchauffer les bouchées feuilletées dans un four préchauffé pendant 7 minutes à 170 °C avant de les garnir.
- Conviennent aussi bien aux préparations salées que sucrées.
- Peuvent être congelées après avoir été garnies.



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

ref.		
40658.50.480	480	48



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

ref.		
40662.50.105	105	136
40662.50.350	350	48



Mini bouchée
bords droits
ø 4,8 x h 3,5cm - 11g

ref.		
40210.50.072	72	88
40210.50.096	96	88



Zakouski
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
40020.50.096	96	168
40020.50.192	192	96
40020.50.480	480	48



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

ref.		
40010.49.096	96	168
40010.49.192	192	112
40010.49.480	480	48

Sur commande



Apériquiche
ø 4,5 x h 1,1cm - 6g

ref.		
40160.29.090	90	168

Sur commande

APÉRITIFS

MINI FEUILLETÉS



Apéricœur



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

	ref.		
Sur commande	40080.50.096	96	168
	40080.50.480	480	48



Fishka



6 x 2,8 x h 1,7cm - 5g

	ref.		
Sur commande	40090.49.084	84	168
	40090.49.336	336	48

GAMME SAISONNIÈRE



Disponible
Sept./Déc.



Mini sapin



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

ref.		
40085.50.320	320	48



Disponible
Sept./Déc.



Mini étoile



ø 2,9 x h 2,7cm - 6g

ref.		
40659.50.096	96	192
40659.50.480	480	48



NEW



Mini lapin



5 x 3,8 x h 1,8cm - 7,6g

ref.		
40248.50.096	96	128



Assortiment
feuilleté



12 Mini bouchée carrée /
12 Zakouski /
12 Gourmande /
12 Apéricœur

ref.		
40047.50.048	48	360

APÉRITIFS

MINI TARTELETTES

TRENDY



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

ref.		
40647.20.096	96	168
40647.20.240	240	120



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

ref.		
40645.20.090	90	168



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

ref.		
40646.20.096	96	168
40646.20.240	240	120

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

ref.		
40637.20.240	240	120

Sur commande



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



ref.		
40648.20.096	96	168

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



ref.		
40351.80.152	152	160

TARTELETTES SANS GLUTEN



Mini tartelette

ø 4 x h 2cm - 4g



ref.		
40725.01.096	96	200



Mini tartelette

ø 5 x h 2cm - 7,5g



ref.		
40730.01.070	70	320

TARTELETTES FEUILLETÉES



Gourmande

ø 4 x h 2cm - 3g



ref.		
40710.20.096	96	200
40710.20.192	192	200
40710.20.480	480	48



Mignardise

ø 6 x h 2cm - 8g



ref.		
40720.86.080	80	168
40720.86.240	240	88
40720.86.360	360	72

Sur commande

TARTELETTES SABLÉES



Mini telline neutre lisse

ø 4 x h 1,5cm - 6g

ref.		
40713.20.096	96	200
40713.20.480	480	80



Mini telline Taco

ø 4 x h 1,5cm - 4,5g

ref.		
40713.72.096	96	168



Mini croustade neutre

ø 4,2 x h 1,7cm - 5g

ref.		
40315.80.192	192	160



Mini telline neutre cannelée

ø 4,5 x h 1,5cm - 6g

ref.		
40882.20.120	120	176
40882.20.480	480	72



APÉRITIFS

MINI CRÉATIFS



 **Mini coquille**
 ø 5 x h 1cm - 3,5g

ref.		
40792.75.090	90	168
40792.75.480	480	72



 **Amusette**
 3,6 x 7,5cm - 3,5g

ref.		
40790.77.444	6 x 24	88
40790.77.084	84	168
40790.77.252	252	184



 **Mini cocotte**
 ø 5,1 x h 1,1cm - 3,5g

ref.		
40794.77.090	90	168



 **Iris**
 ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
40717.70.144	6 x 24	88
40717.70.096	96	168
40717.70.192	192	112
40717.70.480	480	48



 **Corolle**
 ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40715.70.096	96	168
40715.70.480	480	48



 **Mini canapé**
 ø 5 x h 1cm - 3,5g

ref.		
40719.70.140	140	320
40719.70.280	280	184



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

ref.		
40718.70.140	140	320
40718.70.280	280	184



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

ref.		
40350.80.280	280	120



 **Assortiment**
 **226 Créatifs II**
 4 Iris /
 48 Gourmandes /
 60 Mini coquille /
 70 Flower cuppy

ref.		
40076.00.226	226	104



 **Assortiment**
 **356 Créatifs I**
 96 Iris /
 120 Mini telline /
 140 Flower cuppy

ref.		
40074.00.356	356	80





BOUCHÉES FEUILLETÉES	26
PLAQUES FEUILLETÉES & TARTELETTES	29
QUICHES	30

REPAS

REPAS

BOUCHÉES FEUILLETÉES



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

ref.		
40100.50.084	84	168



 Bouchée
 ø 5,5 x h 4cm - 17g

ref.		
40190.49.040	40	88
40190.49.060	60	88

BOUCHÉES FEUILLETÉES 7 CM



 Bouchée
 ø 7 x h 4,5cm - 25g

ref.		
40230.50.026	24	120
40230.50.096	96	40



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

ref.		
40220.50.024	24	120
40220.50.096	96	40



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

ref.		
40220.50.924	24	120
40220.50.960	96	40

point

- Il est recommandé de réchauffer les bouchées feuilletées dans un four préchauffé pendant 7 minutes à 170 °C avant de les garnir.
- Conviennent aussi bien aux préparations salées que sucrées.
- Peuvent être congelées après avoir été garnies.

REPAS

BOUCHÉES FEUILLETÉES

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

DÉLOS

NOS PRÊTS-À- VENDRE

VOL AU VENT

8 CM



 Vol au vent
 ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
40240.52.024	24	120
40240.52.072	72	48



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

ref.		
40240.05.072	72	48



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

ref.		
40240.53.072	72	48



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

ref.		
40240.53.972	72	40



 Vol au vent
 lisse
ø 8 x h 5cm - 35g

ref.		
40681.50.072	72	48

DISPONIBLE AUSSI EN
BORDS LISSES

VOL AU VENT

8,5 CM



 Vol au vent artisanal
 pur beurre sans chapeau
ø 8,5 x h 5cm - 40g

ref.		
40241.27.072	72	40

VOL AU VENT

9,5 CM



 Vol au vent repas
 chapeau séparé
ø 9,5 x h 4,2cm - 44g

ref.		
40682.01.048	48	48

REPAS

BOUCHÉES FEUILLETÉES



 Bouchée carrée
 □ 6 x h 4,5cm - 25g

ref.		
40200.49.048	48	72



 Quatro
 □ 8 x h 3,2cm - 33g

ref.		
40222.49.048	48	48



 Bouchée carrée pur beurre
 □ 8 x h 4,8cm - 44g

ref.		
40242.05.018	18	64



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

ref.		
40244.49.054	54	48

Sur commande



Disponible
Sept./Déc.

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

ref.		
40249.49.054	54	48



 Roulé feuilleté
ø 5 x 11 x 4,3cm - 27g

ref.		
40550.30.090	90	40



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

ref.		
40247.50.054	54	48



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

ref.		
40230.70.096	96	40

PLAQUES FEUILLETÉES & TARTELETTES

PLAQUES FEUILLETÉES **CRUES** SURGELÉES



 29 x 37cm x h 3mm - 325g

	ref.		
	40282.91.015	15	108

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

	ref.		
	40287.80.020	20	60

Sur commande

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

	ref.		
	40288.91.015	15	60

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

	ref.		
	40287.90.020	20	60

TARTELETTES **TRENDY**



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

ref.		
40642.20.096	96	88



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

ref.		
40643.20.036	36	168
40643.20.096	96	88

TARTELETTES **SANS GLUTEN**



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

ref.		
40749.01.027	27	200

TARTELETTES **SABLÉES**



 Tartelette sablée
neutre
ø 8,5 x h 1,6cm - 24g

ref.		
40890.42.135	135	56

REPAS

QUICHES

FORMATS INDIVIDUELS



 **Mini quiche**
ø 7 x h 2cm - 12,5g

ref.		
40740.20.090	90	120
40740.20.180	180	48



 **Petite quiche**
ø 8,5 x h 2,3cm - 18.2g

ref.		
40750.20.024	24	168
40750.20.072	72	120
40750.20.144	144	56



 **Petite quiche + papier**
ø 8,5 x h 2,3cm - 18.2g

ref.		
40750.20.560	60	88



 **Quiche bord bas**
ø 11 x h 2,4cm - 29g

ref.		
40758.00.048	48	56



 **Quiche bord bas
pur beurre**
ø 11 x h 2,4cm - 35g

ref.		
40758.03.052	48	56



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

ref.		
40760.00.042	42	48



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

ref.		
40760.00.442	42	56



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

ref.		
40760.00.542	42	48



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

ref.		
40760.73.042	42	48

FORMATS À PARTAGER



 **Quiche + alu**
pur beurre
ø 18 x h 3,2cm - 100g

ref.		
40770.03.014	10	100

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

ref.		
40770.00.010	10	100
40770.00.036	36	36



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

ref.		
40770.00.508	8	100

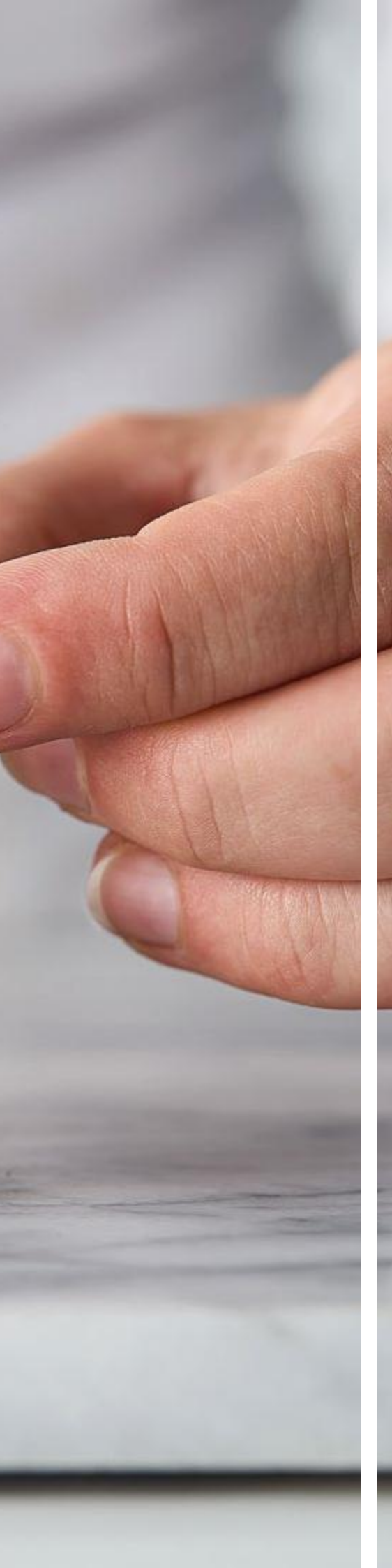


 **Quiche au blé complet + alu**
 ø 22 x h 2,8cm - 130g

ref.		
40780.73.406	6	84







TARTELETTES TRENDY COLORÉES	34
TARTELETTES TRENDY SUCRÉES NEW	36
TARTELETTES TRENDY CACAO	42
TARTELETTES RUSTIQUES & SANS GLUTEN	44
FONDS SABLÉS BORDS DROITS	46
FONDS SABLÉS CANNELÉS	48
PÂTE À CHOUX	50
PÂTE FEUILLETÉE AROMATISÉE	52
PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE CRUE NEW	53
PÂTE FEUILLETÉE SUCRÉE	56
TULIPES & MOELLEUX	57
SAVARINS	58
BABAS NEW	59
MACARONS	60
GÉNOISES MOULÉES NEW	62
FEUILLES DE GÉNOISE	64
FEUILLES DE JOCONDE NEW	65
MERINGUES	68
TOPPINGS	69
COUPELLES GAUFRÉES	70

DESSERTS



Mini Trendy rond
citron
ø 4 x h 1,6cm - 7,9g

ref.		
40647.61.096	96	168



Mini Trendy rond
saveur framboise
ø 4 x h 1,6cm - 7,9g

ref.		
40647.63.096	96	168



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

ref.		
40647.65.096	96	168



MINI TRENDY FRAMBOISE ET GANACHE PISTACHE

Ingrédients

96 Mini tartelettes Trendy saveur framboise Pidy • 230 g de purée de framboise • 75 g de cassis surgelés • 265 g de sucre • 6 g de pectine NH • 20 g de jus de citron • 1,25 kg de crème UHT (35 % MG) • 265 g de chocolat blanc (34 %) • 4 gousses de vanille • 18 g de gélatine en poudre 200 blooms • 183 g d'eau froide • 60 g de pâte de pistache (100 %) • 150 g de sirop de glucose • 100 g de lait concentré sucré • 150 g de chocolat blanc • Pétales de bleuet rose • Morceaux de framboises déshydratées

Étapes

Commencer par réaliser le confit framboise cassis en chauffant 230 g de purée de framboise, 75 g de cassis surgelés et 90 g de sucre à 45 °C. Mélanger 6 g de pectine avec les 25 g de sucre restants, puis incorporer au mélange. Porter à ébullition. Ajouter le jus de citron hors du feu, mixer puis laisser refroidir. Réaliser ensuite la ganache pistache. Pour cela, porter 207 g de crème à ébullition et verser sur le chocolat blanc. Laisser reposer 2 minutes puis mélanger au fouet. Ajouter 208 g de crème froide, 60 g de pâte de pistache et 200 g de gélatine préalablement hydratée. Mixer puis réfrigérer à 4 °C. Préparer ensuite la ganache montée vanille. Porter 415 g de crème à ébullition avec les gousses de vanille grattées. Laisser infuser 15 minutes, filtrer puis remettre à ébullition. Verser sur 175 g de chocolat blanc, laisser reposer 2 minutes puis mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajouter la crème froide, mixer puis laisser refroidir à 4 °C. Une fois froide, fouetter la préparation puis dresser dans des moules demi-sphères de 3,5 cm. Laisser prendre toute une nuit. Le lendemain, fouetter la ganache pistache et réserver au frais. Enfin, pour réaliser le glaçage vanille, faire tremper la gélatine pendant 15 minutes. Chauffer 75 g d'eau, 150 g de sirop de glucose et 150 g de sucre à 105 °C. Ajouter 9 g de gélatine puis verser sur le chocolat blanc, la vanille et le lait concentré sucré. Mixer, filmer au contact et laisser reposer 12 heures à 4 °C. Pour le montage, garnir les fonds de tartelettes avec le confit framboise-cassis. Ajouter ensuite la ganache pistache montée. Lorsque le glaçage atteint 28 °C, glacer les demi-sphères de ganache vanille et déposer délicatement sur les tartelettes. Décorer avec un pétale de bleuet rose et un morceau de framboise déshydratée.

Préparation
35 min.

Quantités
1 boîte de 96 pièces

DESSERTS

TARTELETTES TRENDY SUCRÉES



Pur beurre

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

ref.		
40316.74.063	63	320
40316.74.189	189	160

- Mini Trendy rond
sucré
 ø 4 x h 1,6cm - 7,5g

ref.		
40647.23.096	96	168
40647.23.240	240	120
40647.23.480	480	64

- Mini Trendy rond
sucré
 ø 5 x h 1,9cm - 15g

ref.		
40645.23.090	90	168

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

ref.		
40643.23.036	36	168
40643.23.096	96	88



Matières grasses végétales ou vegan



Ces produits sont fabriqués à partir de recettes VEGANes et dans un atelier de production où le nettoyage est systématique. Toutefois, les produits peuvent contenir des traces d'œufs et de lait.

- Mini Trendy rond
sucré
 ø 4 x h 1,6cm - 7,9g

	ref.		
NEW	40647.91.096	96	168
	40647.91.240	240	120

- Mini Trendy rond
sucré
 ø 5 x h 1,9cm - 15g

	ref.		
	40645.91.090	90	168



TARTELETTES TRENDY SUCRÉES



Pur beurre

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

ref.		
40641.23.036	36	168
40641.23.096	96	88

NEW

- Disponible aussi en recette Vegan
40641.91.096 | 96 | 72

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

ref.		
40306.74.036	36	168
40306.74.096	96	72

NEW

- Trendy rond sucré
ø 10 x h 2cm - 44,5g

ref.		
40309.74.056	56	100

NEW

- Trendy rond sucré
ø 20 x h 2cm - 210g

ref.		
40384.74.014	14	90







DESSERTS

TARTELETTES TRENDY SUCRÉES

TARTE PAMPLEMOUSSE MERINGUÉE

Ingrédients

3 Tartes Trendy sucrées 20cm Pidy • 1 feuille de joconde nature Pidy
 • Confit de pamplemousse : 2 pamplemousses roses (jus + zestes), 80 g de sucre semoule, 60 ml d'eau, 15 g de miel d'acacia • Crème au pamplemousse : 200 ml de jus de pamplemousse rose, zestes de 2 pamplemousses roses, 4 œufs entiers, 2 jaunes d'œufs, 150 g de sucre semoule, 200 g de beurre doux froid coupé en dés, 2 feuilles de gélatine
 • Meringue italienne : blancs d'œufs (provenant des 2 œufs séparés), sucre, eau • Suprêmes de pamplemousse • Points de confit de pamplemousse
 • Pétales de fleurs comestibles

Étapes

Commencez par réaliser le confit de pamplemousse : faites cuire les zestes et le jus des pamplemousses avec 80 g de sucre, l'eau et le miel pendant 40 à 45 minutes, jusqu'à obtention d'une texture sirupeuse. Laissez refroidir, puis mettez en poche. Préparez ensuite la crème au pamplemousse en commençant par réhydrater la gélatine. Faites chauffer le jus, les zestes, les œufs, les jaunes et 150 g de sucre en fouettant jusqu'à épaississement (82-84 °C). Retirez du feu, ajoutez la gélatine, puis incorporez le beurre lorsque la préparation atteint 40-45 °C à l'aide d'un mixeur plongeant. Disposez un disque de joconde dans chaque fond de tarte, garnissez de crème et réservez 2 heures au réfrigérateur. Pour terminer, réalisez une meringue italienne. Préparez un sirop avec le sucre et l'eau. Montez les blancs en neige lorsque le sirop atteint 90 °C. À 119 °C, versez le sirop sur les blancs tout en fouettant jusqu'à obtention d'une meringue ferme et brillante. Au moment de servir, pochez la meringue sur les tartes, colorez-la au chalumeau, puis décorez avec le confit, les suprêmes de pamplemousse et quelques pétales de fleurs comestibles.

Préparation

50 min.

Quantités

Pour 3 tartes de 20 cm

DESSERTS

TARTELETTES TRENDY SUCRÉES



Pur beurre

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

ref.		
40646.23.096	96	168
40646.23.240	240	120



-  Trendy carré
sucré
 □ 7 x h 1,9cm - 33g

ref.		
40642.23.036	36	168
40642.23.096	96	88



-  Trendy rectangle
9,6 x 3,4 x 1,6cm - 24g


ref.		
40640.23.054	54	168
40640.23.108	108	104



DESSERTS

TARTELETTES TRENDY SUCRÉES



Pur beurre



Assortiment 96 mini Trendy sucré

48 Mini Trendy carré /
48 Mini Trendy rond

ref.		
40648.23.096	96	168



Assortiment 36 Trendy sucré 7 cm

12 Trendy carré /
24 Trendy rond

ref.		
40644.23.036	36	168



APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

DÉLOS

NOS PRÊTS-À- VENDRE

DESSERTS

TARTELETTES TRENDY CACAO



Pur beurre

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

ref.		
40647.27.096	96	168
40647.27.240	240	120

-  Mini Trendy rond
cacao
 ø 5 x h 1,9cm - 15g

ref.		
40645.27.090	90	168

-  Mini Trendy rond
cacao
 ø 7 x h 1,8cm - 23,5g

ref.		
40643.27.096	96	88

-  Trendy round
cacao
 ø 8 x h 1,8cm - 31g

ref.		
40641.27.096	96	88





Pur beurre

Mini Trendy carré cacao

□ 3,5 x h 1,6cm - 7g

ref.		
40646.27.096	96	168
40646.27.240	240	120

Trendy carré cacao

□ 7 x h 1,9cm - 33g

ref.		
40642.27.096	96	88

Assortiment 96 mini Trendy cacao

48 Mini Trendy carré /
48 Mini Trendy rond

ref.		
40648.27.096	96	168

Assortiment 36 Trendy cacao 7 cm

24 Trendy carré /
12 Trendy rond

ref.		
40644.27.036	36	168



DESSERTS

TARTELETTES RUSTIQUES



SABLÉES



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

ref.		
40885.47.090	90	176
40885.47.180	180	112
40885.47.480	480	48

SANS GLUTEN



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

ref.		
40725.02.096	96	200

DESSERTS

TARTELETTES RUSTIQUES

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

DÉLOS

NOS PRÊTS-À-VENDRE

TELLINES



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

ref.		
40882.23.120	120	176
40882.23.480	480	72



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

ref.		
40713.23.096	96	200



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

ref.		
40751.23.072	72	96

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

ref.		
40882.12.120	120	176
40882.12.480	480	80

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

ref.		
40751.12.036	36	200



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

ref.		
40730.02.070	70	320



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

ref.		
40749.02.027	27	200



DESSERTS

FONDS SABLÉS BORDS DROITS



 Tartelette sablée
bord droit
ø 8,5 x h 1,6cm - 23g

ref.		
40894.14.135	135	56



 Tarte cœur
ø 14,9 x h 2,2cm - 110g

ref.		
40378.74.012	12	88

Sur commande



 Tarte carrée
□ 17,5 x h 2,2cm - 175g

ref.		
40389.74.012	12	80

DESSERTS

FONDS SABLÉS BORDS DROITS

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

DÉLOS

NOS PRÊTS-À-VENDRE



 Tartelette sablée
bord droit + chablonnage
 **ø 9,5 x h 1,7cm - 34,3g**

ref.		
40945.14.108	108	48



 Tartelette sablée
bord droit
ø 11 x h 1,7cm - 38g

ref.		
40946.47.072	72	64



 Tartelette sablée
bord droit + chablonnage
 **ø 11 x h 1,7cm - 38g**

ref.		
40947.47.072	72	56

Sur commande



 Tarte sablée
bord droit
ø 18 x h 2cm - 130g

ref.		
40928.14.012	12	90



 Tarte sablée
bord droit
ø 22 x h 2,1cm - 220g

ref.		
40904.14.010	10	48



DESSERTS

FONDS SABLÉS CANNELÉS



Pur beurre



Tartelette sablée
cannelée
ø 8,5 x h 1,6cm - 24g

ref.		
40890.47.054	54	88
40890.47.135	135	56



Tartelette sablée
cannelée
ø 9,5 x h 1,7cm - 31g

ref.		
40892.47.108	108	48



Tartelette sablée
cannelée
ø 11 x h 1,8cm - 38g

ref.		
40895.47.072	72	72



Tarte sablée
cannelée
ø 18 x h 2cm - 128g

ref.		
40898.47.012	12	90



Pur beurre + chablonnage

Tartelette sablée
cannelée + chablonnage
ø 9,5 x h 1,7cm - 33,5g

ref.		
40893.47.108	108	48

Sur
commande

Tartelette sablée
cannelée + chablonnage
ø 11 x h 1,8cm - 41g

ref.		
40897.47.072	72	72



Matières grasses végétales ou vegan

Tartelette sablée
cannelée
ø 8,5 x h 1,6cm - 24g

ref.		
40890.46.135	135	56

Tartelette sablée
cannelée
ø 9,5 x h 1,7cm - 31g

ref.		
40892.46.108	108	48

Tartelette sablée
cannelée vegan
ø 9,5 x h 1,7cm - 31g

ref.		
40892.35.108	108	48

Tartelette sablée
cannelée
ø 11 x h 1,8cm - 38g

ref.		
40895.46.072	72	72

Tarte sablée
cannelée
ø 18 x h 2cm - 128g

ref.		
40898.46.012	12	90

DESSERTS

FONDS SABLÉS CANNELÉS

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

DÉLOS

NOS PRÊTS-À- VENDRE



Pur beurre



**Pur beurre
+ chablonnage**



**Matières grasses
végétales**



**Tarte sablée
cannelée**
ø 22 x h 2,3cm - 200g

ref.		
40900.47.010	10	48



**Tarte sablée
cannelée + chablonnage**
ø 22 x h 2,3cm - 200g

ref.		
40901.47.010	10	48

Sur
commande



**Tarte sablée
cannelée**
ø 22 x h 2,3cm - 200g

ref.		
40900.46.010	10	48



**Tarte sablée
cannelée**
ø 24 x h 2,4cm - 250g

ref.		
40906.47.014	10	48

18cm 3

22cm 4-6

24cm 6-8

28cm 8-10



**Tarte sablée
cannelée**
ø 24 x h 2,4cm - 250g

ref.		
40906.46.014	10	48



**Tarte sablée
cannelée**
ø 28 x h 2,5cm - 350g

ref.		
40910.47.010	10	48



**Tarte sablée
cannelée**
ø 28 x h 2,5cm - 350g

ref.		
40910.46.010	10	48

DESSERTS

PÂTE À CHOUX



Pur beurre



Profiterole

ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
40820.50.075	75	192
40820.50.250	250	88



Profiterole



ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
40820.95.250	250	88



Chou lunch

ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
40825.50.250	250	48



Chou lunch



ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
40825.95.250	250	40



Chou

ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
40830.50.040	40	88
40830.50.120	120	48



Chou

ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
40830.52.120	120	48



Chou géant

ø 8 x h 5,8cm - 13g

ref.		
40835.50.080	80	48



Chou géant

ø 8 x h 5,8cm - 13g

ref.		
40835.52.080	80	48



Pur beurre



Paris Brest

ø 10 x h 3,6cm - 14,5g

ref.		
40841.50.100	100	48



Mini éclair

6 x 3 x h 2,5cm - 2,2g

ref.		
40849.50.080	80	192
40849.50.250	250	112



Éclair

13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
40860.50.030	30	192
40860.50.140	140	48



Éclair géant

16 x 4,6 x h 4cm - 12g

ref.		
40865.50.100	100	48



Éclair géant



16 x 4,6 x h 4cm - 16g

ref.		
40864.94.142	140	28



Matières grasses végétales



Éclair

13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
40860.52.140	140	48



Éclair géant

16 x 4,6 x h 4cm - 12g

ref.		
40865.52.100	100	48



Éclair géant



16 x 4,6 x h 4cm - 16g

ref.		
40864.84.142	140	28

DESSERTS

PÂTE FEUILLETÉE AROMATISÉE



 Douceur cannelle
 ø 3,3 x h 2,4cm - 4,5g

	ref.		
	40020.69SC.098	96	168
Sur commande	40020.69SC.480	480	48



 Douceur cacao
 ø 3,3 x h 2,4cm - 4,5g

	ref.		
	40020.67BL.098	96	168
Sur commande	40020.67BL.480	480	48



 Douceur saveur vanille
 ø 3,3 x h 2,4cm - 4,5g

	ref.		
	40020.68SV.098	96	168
Sur commande	40020.68SV.480	480	48

IDEALES POUR REVISITER LE MILLEFEUILLE



NEW

 Plaque de pâte feuilletée crue cacao
 57 x 37 h 2.5cm - 660g

ref.		
40287.77BL.020	20	60



NEW

 Plaque de pâte feuilletée crue cannelle
 57 x 37 h 2.5cm - 660g

ref.		
40287.79SC.020	20	60







TIRAMISU MILLEFEUILLE FINGER

Ingrédients

1 plaque de pâte feuilletée cacao crue Pidy • Crème au chocolat : 3 jaunes d'œufs, 30 g de sucre, 150 g de crème liquide, 150 g de lait entier, 120 g de chocolat noir 60 % • Crème pâtissière au café : 320 g de lait entier, 60 g de jaunes d'œufs, 50 g de sucre, 30 g de fécule de maïs, 1 cuillère à soupe d'extrait de café • Chantilly mascarpone : 200 g de crème liquide entière, 50 g de mascarpone, 20 g de sucre glace, 1 cuillère à soupe d'Amaretto • Cacao en poudre non sucré

Étapes

Commencez par cuire la plaque de pâte feuilletée à 180 °C pendant 40 minutes entre deux plaques de cuisson afin de limiter son développement. Laissez refroidir, puis découpez-la en rectangles de 3 × 10 cm. Préparez ensuite la crème au chocolat en blanchissant les jaunes d'œufs avec le sucre. Portez le lait et la crème à ébullition, versez sur le mélange jaunes-sucre, puis faites cuire de nouveau à 82-85 °C. Versez sur le chocolat haché, mixez jusqu'à obtention d'une texture lisse, filmez au contact et réservez au réfrigérateur. Pour la crème pâtissière au café, portez le lait à frémissement. Blanchissez les jaunes avec le sucre et la fécule de maïs, ajoutez le lait chaud, puis faites cuire jusqu'à épaississement. Incorporez l'extrait de café, filmez au contact et laissez refroidir. Pour la chantilly mascarpone, fouettez la crème et le mascarpone bien froids. Ajoutez le sucre glace et l'Amaretto, mélangez brièvement, puis réservez au frais dans une poche à douille. Pour le montage, répartissez les rectangles en groupes de trois morceaux de taille égale. Pochez la crème au chocolat sur le premier tiers, la crème pâtissière au café sur le deuxième et la chantilly mascarpone sur le dernier. Superposez dans cet ordre : chocolat, café et chantilly. Saupoudrez de cacao non sucré juste avant de servir.

Préparation

55 min.

Quantités

Pour 40 millefeuilles finger

DESSERTS

PÂTE FEUILLETÉE SUCRÉE



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

ref.		
40272.03.012	12	44

 Tarte Jockey 8 parts
ø 22 x h 2,3cm - 170g

ref.		
40272.29.012	12	44



 Cornet sucré
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm - 30g

ref.		
40531.10.072	72	56

 Cornet sucré
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm - 28g

ref.		
40532.10.072	72	56



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

ref.		
40534.10.027	27	160
40534.10.081	81	80



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

ref.		
40524.10.036	36	112



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

ref.		
40536.10.014	14	28

TULIPES



 **Mini tulipe**
ø 3,7 x h 3,4cm - 7g

	ref.		
Sur commande	40LC401.400A.20090	90	66



 **Tulipe**
ø 5,5 x h 6,5cm - 30g

	ref.		
	40LC400.400A.20060	60	44

MOELLEUX



 **Moelleux tigré**
 ø 7 x h 3,2cm - 30g

	ref.		
Sur commande	40LC500.500C.00049	48	105



 **Moelleux cacao**
 ø 7 x h 3,2cm - 30g

	ref.		
Sur commande	40LC500.510C.00049	48	105

DESSERTS

SAVARINS



 **Mini savarin**
+ cuvette
ø 3,5 x h 2,2cm - 5g

ref.		
40LC010.002A.10300	300	90



 **Savarin lunch**
ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g

ref.		
40LC011.002A.00300	300	90



 **Savarin lunch**
+ cuvette
ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g

ref.		
40LC011.002A.10300	300	90



 **Savarin**
+ tray
ø 6,5 x h 3,3cm - 17g

ref.		
40LC000.000A.10120	120	72



 **Savarin**
ø 6,5 x h 3,3cm - 17g

ref.		
40LC000.000A.00121	120	72



 **Mini savarin carré**
+ cuvette
□ 4 x h 2,5cm - 5,5g

ref.		
40LC012.002A.30192	192	66



 **Savarin carré**
+ cuvette
□ 5,7 x h 3,3cm - 17g

ref.		
40LC006.001A.30112	112	44



 **Savarin bouchon**
ø 3 x h 4,2cm - 5g

ref.		
40LC020.005A.00250	250	90

Sur commande

DESSERTS

BABAS

SANS ALCOOL

NEW



 Mini baba au rhum
+ cuvette
 ø 4,3 x h 2,5cm - 23g

ref.		
40LC310.300S.30070	70	105



 Baba au rhum
+ cuvette
 ø 8 x h 4cm - 80g

ref.		
40LC300.300S.30048	48	56



 Baba à la fleur d'oranger
+ cuvette
 ø 8 x h 4cm - 80g

ref.		
40LC300.370S.30048	48	48



 Mini baba carré au rhum
+ cuvette
 □ 4.6 x h 3.1 cm - 22g

ref.		
40LC312.300S.10071	70	105



 Baba carré au rhum
+ cuvette
 □ 7 x h 4cm - 80g

ref.		
40LC306.300S.30048	48	56



 Mini baba bouchon carré
au rhum
 ø 3 x h 5,5 cm - 24g

ref.		
40LC321.300S.20070	70	105



 Baba bouchon carré
au rhum
+ cuvette
 ø 4,5 x h 8cm - 100g

ref.		
40LC315.300S.30024	24	56



 Baba bouchon brioché
au rhum
+ cuvette
 ø 4,5 x h 8,5cm - 130g

ref.		
40LC316.300S.30014	14	105

DESSERTS

MACARONS



point

- 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.



Macaron
saveur framboise
ø 6,9cm - 14g

ref.		
40LC269.230A.30065	64	105



Macaron
nature
ø 6,9cm - 14g

ref.		
40LC269.200A.30065	64	105



Macaron
saveur chocolat
ø 6,9cm - 14g

ref.		
40LC269.210A.30065	64	105



Mini macaron
saveur framboise
ø 3,5cm - 2,5g

ref.	↓	☐
40LC235.230A.30181	180	168



Mini macaron
saveur framboise
ø 3,5cm - 2,5g

ref.	↓	☐
40LC235.230C.30180	180	152



Mini macaron
nature
ø 3,5cm - 2,5g

ref.	↓	☐
40LC235.200A.30181	180	168



Mini macaron
nature
ø 3,5cm - 2,5g

ref.	↓	☐
40LC235.200C.30180	180	152



Mini macaron
saveur chocolat
ø 3,5cm - 2,5g

ref.	↓	☐
40LC235.210A.30181	180	168



Mini macaron
saveur chocolat
ø 3,5cm - 2,5g

ref.	↓	☐
40LC235.210C.30180	180	152



Mini macaron
saveur pistache
ø 3,5cm - 2,5g

ref.	↓	☐
40LC235.260A.30181	180	168



Assortiment 180 mini macarons 4 saveurs

45 Nature / 45 Chocolat /
45 Framboise / 45 Pistache
ø 3,5cm - 2,5g

ref.	↓	☐
40LC235.299A.30181	180	168

DESSERTS

GÉNOISES MOULÉES



Mini Génoise ronde
nature

ø 5,5 x h 1,5 cm - 3,5g

Sur commande	ref.		
	40LC106.100A.00250	250	90



Génoise ronde
nature

ø 18cm - 175g

ref.		
40LC118.100A.50016	16	40

Disponible aussi en congelé

	ref.		
	40LC118.100C.00016	16	40



Génoise ronde
cacao

ø 18cm - 185g

ref.		
40LC118.130A.50016	16	40

Disponible aussi en congelé

	ref.		
	40LC118.130C.00016	16	40



Génoise ronde
nature

ø 22cm - 250g

ref.		
40LC122.100A.50012	12	40

Disponible aussi en congelé

	ref.		
	40LC122.100C.00012	12	40



1/2 Plaque de génoise
nature

25 x 35cm - 685g

Sur commande	ref.		
	40LC135.100A.50006	6	44

Les dimensions mentionnées sont indicatives et varier légèrement.

DESSERTS

GÉNOISES MOULÉES

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

DÉLOS

NOS PRÊTS-À- VENDRE

GAMME SAISONNIÈRE

NEW



Génoise cœur
nature

22 x h 5cm - 185g

ref.		
40LC160.100A.50013	12	40

Disponible aussi en version cacao
40LC160.130A.50013 | 12 | 40

NEW



Génoise nid
nature

ø 22 x h 5,5cm - 235g

ref.		
40LC170.100A.50013	12	40

Disponible aussi en version cacao
40LC170.130A.50013 | 12 | 40

NEW



Génoise tarte
nature

ø 22 x h 3,5cm - 130g

ref.		
40LC180.100A.50016	15	40



Génoise ronde
cacao

ø 22cm - 270g

ref.		
40LC122.130A.50012	12	40

Disponible aussi en congelé
 40LC122.130C.00012 | 12 | 40



Génoise ronde
nature

ø 28cm - 450g

ref.		
40LC128.100A.50006	6	60

Disponible aussi en congelé
 40LC128.100C.00006 | 6 | 60



Génoise ronde
cacao

ø 28cm - 490g

ref.		
40LC128.130A.50006	6	60

Disponible aussi en congelé
 40LC128.130C.00006 | 6 | 60



1/2 Plaque de génoise
cacao

25 x 35cm - 685g

ref.		
40LC135.130A.50006	6	44

Sur commande

Les dimensions mentionnées sont indicatives et varier légèrement.

DESSERTS

FEUILLES DE GÉNOISE



Feuille
de génoise
nature

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

ref.		
40FGEN0401	6	112
40FGEN0400	12	60



Feuille
de génoise
cacao

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

ref.		
40FGEN0403	6	112
40FGEN0402	12	60



Feuille
de génoise
façon Madeleine

Feuille
de génoise
red velvet



Feuille
de génoise
banana bread



Congelé



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

ref.		
40FGES0240	9	72



580 x 380 x **5mm** - 297g

ref.		
40FGES0244	12	72



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

ref.		
40FGES0241	9	72



580 x 380 x **5mm** - 297g

ref.		
40FGES0245	12	72



580 x 380 x **7mm** - 650g

ref.		
40FMAS0002	8	72



580 x 380 x **10mm** - 505g

ref.		
40FGES0329	7	72



580 x 380 x **10mm** - 510g

ref.		
40FGES0328	7	72

DESSERTS

FEUILLES DE JOCONDE

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

DÉLOS

NOS PRÊTS-À VENDRE



Congelé



Feuille de joconde cacao aux 3 noix

580 x 380 x **5mm** - 405g

ref.		
40FJOS0159	10	72



Feuille de joconde saveur framboise

580 x 380 x **5mm** - 410g

ref.		
40FJOS0206	10	72



Feuille de joconde saveur abricot

580 x 380 x **5mm** - 410g

ref.		
40FJOS0213	10	72

NEW



Feuille de joconde saveur citron

580 x 380 x **5mm** - 410g

ref.		
40FJOS0214	10	72

NEW



Feuille de joconde nature

580 x 380 x **5mm** - 342g

ref.		
40FJOS0158	10	72



Feuille de joconde saveur pistache

580 x 380 x **5mm** - 342g

ref.		
40FJOS0160	10	72





ROULÉ CITRON VANILLE

Ingrédients

1 feuille de joconde citron Pidy • Confit de citron : 250 ml de jus de citron, 150 g de sucre • Crème vanille : 320 g de lait, 60 g de jaunes d'œufs, 50 g de sucre semoule, 30 g de fécule de maïs, 1/2 cuillère à café de pâte de vanille, 200 g de beurre à température ambiante • Mini Meringues Pidy • Fleurs comestibles (facultatif)

Étapes

Commencez par préparer le confit de citron en faisant cuire le jus de citron et le sucre à feu doux pendant environ 45 minutes, jusqu'à obtenir un sirop légèrement épais. Mixez à chaud, laissez refroidir puis filmez au contact. Préparez ensuite la crème vanille. Faites chauffer le lait. Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre et la fécule, puis versez le lait chaud dessus. Remettez à cuire en fouettant jusqu'à épaississement. Ajoutez la vanille, filmez au contact et laissez refroidir. Fouettez ensuite avec le beurre jusqu'à obtenir une crème légère et aérienne. Pour le montage, imbibez la feuille de joconde avec le confit de citron et recouvrez-la d'une fine couche de crème vanille. Roulez la feuille afin d'obtenir un rouleau régulier. Réservez au congélateur jusqu'à ce que le roulé soit pris. Découpez des tronçons de 2,5 cm de largeur. Décorez avec quelques rosaces de crème, du confit de citron, des mini meringues et, si souhaité, des fleurs comestibles.

Préparation
40 min.

Quantités
Pour 23 roulés
individuels

DESSERTS

MERINGUES



Meringuette

ø 4,5 x h 2cm - 3,5g

ref.		
40491.65.144	144	104
40491.65.320	320	88



Meringue

ø 6,5 x h 2,2cm - 8g

ref.		
40495.65.060	60	104
40495.65.330	330	40



Meringue

ø 7 x h 2,8cm - 11g

ref.		
40496.65.050	50	88



Meringue Pavlova

ø 7,5cm - 15g

ref.		
40493.65.048	48	88



Meringue torsadée

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

ref.		
40492.65.048	48	112
40492.65.096	96	56



Coque de meringue

ø 6,5cm - 15g

ref.		
40484.65.150	150	60



Disque de meringue

ø 21 x h 2,2cm - 70g

ref.		
40497.65.010	10	60



Disque de meringue

ø 22 x h 2,2cm - 115g

ref.		
40498.65.020	20	36

Disque de meringue

ø 26 x h 2,2cm - 170g

ref.		
40487.65.012	12	36



Perles de
macaron framboise
200g

ref.		
40462.49.006	6	160



Perles de
macaron choco
200g

ref.		
40462.66.006	6	160



Perles de
meringue
200g

ref.		
40488.65.006	6	160



 Crumble de
cookies américain
550g

ref.		
40489.67.006	6	160



Crumble de
meringue
180g

ref.		
40489.65.006	6	160



Crumble de
meringue fraise
190g

ref.		
40489.64.006	6	160



Crumble de
meringue 3 chocolats
575g

ref.		
40489.66.006	6	160



 Crumble de
spéculeos
400g

ref.		
40430.26.006	6	160



DESSERTS

COUPELLES GAUFRÉES



 **Mini tulipe gaufrée**
ø 5,5 x h 3,8cm - 3,4g

ref.		
40515.93.120	120	168



 **Mini tulipe gaufrée choco**
ø 5,5 x h 3,8cm - 7,4g

ref.		
40515.94.100	100	168



 **Tulipe gaufrée**
ø 10,5 x h 3,5cm - 11g

ref.		
40510.93.024	24	180
40510.93.096	96	54



 **Tulipe gaufrée choco**
ø 10,5 x h 3,5cm - 21g

ref.		
40510.94.012	12	168
40510.94.096	96	42



 **Lotus**
ø 9,2 x h 3,8cm - 13g

ref.		
40511.93.096	96	72



 **Lotus choco**
ø 9,2 x h 3,8cm - 18g

ref.		
40511.94.096	96	72

DESSERTS

COUPELLES GAUFRÉES

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

DÉLOS



Mini cône sucré
ø 2,5 x 6cm - 4g

ref.		
40508.93.228	228	200

+ 10 clips
4g

ref.		
40508.93.112	112	168



Clip blanc pour mini-cône

ref.		
40000.01.100	100	270



Mini cône sucré
chablonnage choco + plateau
ø 2,5 x 7,5cm - 5,8g

ref.		
40508.50.090	90	152



Mini cannelloni
choco & coco
ø 2 x 5cm



ref.		
40465.13.110	110	168



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

ref.		
40517.93.096	96	168
40517.93.288	288	88



Mini tasse
chocolat au lait
ø 2,2 x h 2,5cm - 4,2g

ref.		
40485.78.120	120	240



Mini coupelle
chocolat au lait
ø 2,5 x h 2,5cm - 4,2g

ref.		
40486.78.072	72	240



Mini coupelle
chocolat noir
ø 2,2 x h 2,5cm - 4,2g

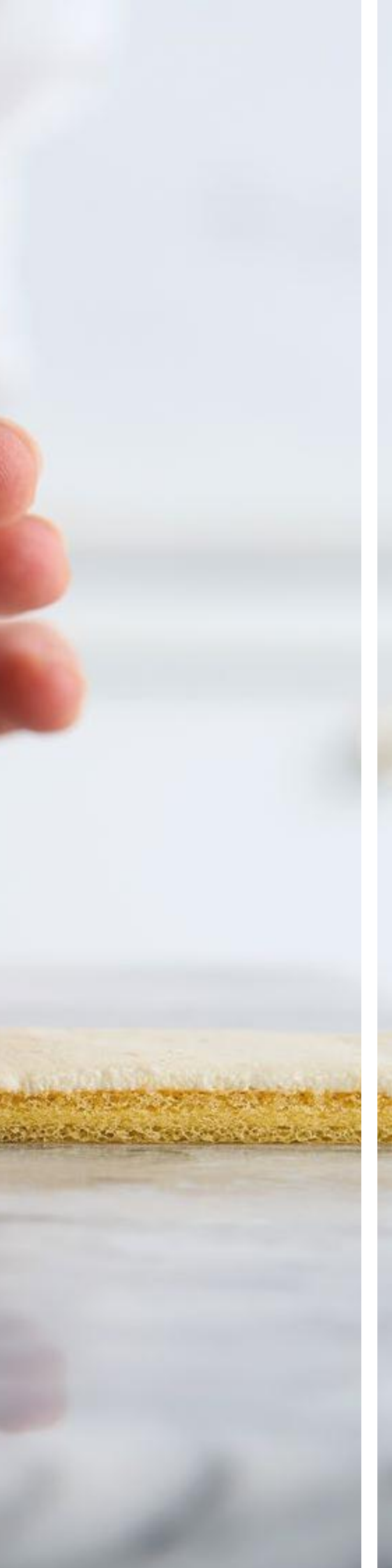
ref.		
40486.79.072	72	240



Assortiment mini cônes
cacao
ø 2,5 x h 7,5 cm - 9g

ref.		
40508.88.180	180	72





PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE CRUE NEW	74
GÉNOISES MOULÉES	75
FEUILLES DE GÉNOISE	76
FEUILLES DE JOCONDE NEW	77
BABAS NEW	78
MOELLEUX, MACARONS & PÂTE À CHOUX	79

CONGELÉ

CONGELÉ

PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE CRUE



 Plaque feuilletée crue

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

ref.		
40282.91.015	15	108

 Plaque feuilletée crue

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

ref.		
40287.80.020	20	60

Sur commande

 Plaque feuilletée crue

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

ref.		
40287.90.020	20	60

 Plaque feuilletée crue

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

ref.		
40288.91.015	15	60

IDÉAL POUR LES RECETTES DE MILLEFEUILLES !



NEW

 Plaque de pâte feuilletée crue cacao

57 x 37 h 2.5cm - 660g

ref.		
40287.77BL.020	20	60



NEW

 Plaque de pâte feuilletée crue cannelle

57 x 37 h 2.5cm - 660g

ref.		
40287.79SC.020	20	60



Génoise ronde
nature

ø 18cm - 175g

ref.		
40LC118.100C.00016	16	40



Génoise ronde
cacao

ø 18cm - 185g

ref.		
40LC118.130C.00016	16	40



Génoise ronde
nature

ø 22cm - 250g

ref.		
40LC122.100C.00012	12	40



Génoise ronde
cacao

ø 22cm - 270g

ref.		
40LC122.130C.00012	12	40



Génoise ronde
nature

ø 28cm - 450g

ref.		
40LC128.100C.00006	6	60



Génoise ronde
cacao

ø 28cm - 490g

ref.		
40LC128.130C.00006	6	60

CONGELÉ

FEUILLES DE GÉNOISE



Feuille
de génoise
nature

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

ref.		
40FGES0240	9	72

580 x 380 x **5mm** - 297g

ref.		
40FGES0244	12	72



Feuille
de génoise
cacao

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

ref.		
40FGES0241	9	72

580 x 380 x **5mm** - 297g

ref.		
40FGES0245	12	72



Feuille
de génoise
façon Madeleine

580 x 380 x **7mm** - 650g

ref.		
40FMAS0002	8	72



Feuille
de génoise
red velvet

580 x 380 x **10mm** - 505g

ref.		
40FGES0329	7	72



Feuille
de génoise
banana bread

580 x 380 x **10mm** - 510g

ref.		
40FGES0328	7	72

CONGELÉ

FEUILLES DE JOCONDE

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

DÉLOS

NOS PRÊTS-À VENDRE



Feuille de joconde cacao aux 3 noix

580 x 380 x **5mm** - 405g

ref.		
40FJOS0159	10	72



Feuille de joconde saveur framboise

580 x 380 x **5mm** - 410g

ref.		
40FJOS0206	10	72



Feuille de joconde saveur abricot

580 x 380 x **5mm** - 410g

ref.		
40FJOS0213	10	72

NEW



Feuille de joconde saveur citron

580 x 380 x **5mm** - 410g

ref.		
40FJOS0214	10	72

NEW



Feuille de joconde nature

580 x 380 x **5mm** - 342g

ref.		
40FJOS0158	10	72



Feuille de joconde saveur pistache

580 x 380 x **5mm** - 342g

ref.		
40FJOS0160	10	72

CONGELÉ

BABAS

SANS ALCOOL

NEW



 **Mini baba au rhum**
+ cuvette
ø 4,3 x h 2,5cm - 23g

ref.		
40LC310.300S.30070	70	105



 **Baba au rhum**
+ cuvette
ø 8 x h 4cm - 80g

ref.		
40LC300.300S.30048	48	56



 **Baba à la fleur d'oranger**
+ cuvette
ø 8 x h 4cm - 80g

ref.		
40LC300.370S.30048	48	48



 **Mini baba au rhum**
+ cuvette
□ 4.6 x h 3.1 cm - 22g

ref.		
40LC312.300S.10071	70	105



 **Baba carré au rhum**
+ cuvette
□ 7 x h 4cm - 80g

ref.		
40LC306.300S.30048	48	56



 **Mini baba bouchon au rhum**
ø 3 x h 5,5 cm - 24g

ref.		
40LC321.300S.20070	70	105



 **Baba bouchon au rhum**
+ cuvette
ø 4 x h 8cm - 100g

ref.		
40LC315.300S.30024	24	56



 **Baba bouchon brioché au rhum**
+ cuvette
ø 4 x h 8,5cm - 130g

ref.		
40LC316.300S.30014	14	105

MOELLEUX, MACARONS & PÂTE À CHOUX

MOELLEUX



Moelleux tigré
ø 7 x h 3,2cm - 30g

ref.		
40LC500.500C.00049	48	105

Sur commande



Moelleux cacao
ø 7 x h 3,2cm - 30g

ref.		
40LC500.510C.00049	48	105

Sur commande

MACARONS



**Mini macaron
saveur framboise**
ø 3,5cm - 2,5g

ref.		
40LC235.230C.30180	180	152



**Mini macaron
nature**
ø 3,5cm - 2,5g

ref.		
40LC235.200C.30180	180	152



**Mini macaron
saveur chocolat**
ø 3,5cm - 2,5g

ref.		
40LC235.210C.30180	180	152

PÂTE À CHOUX



Profiterole
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
40820.95.250	250	88



Chou lunch
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
40825.95.250	250	40



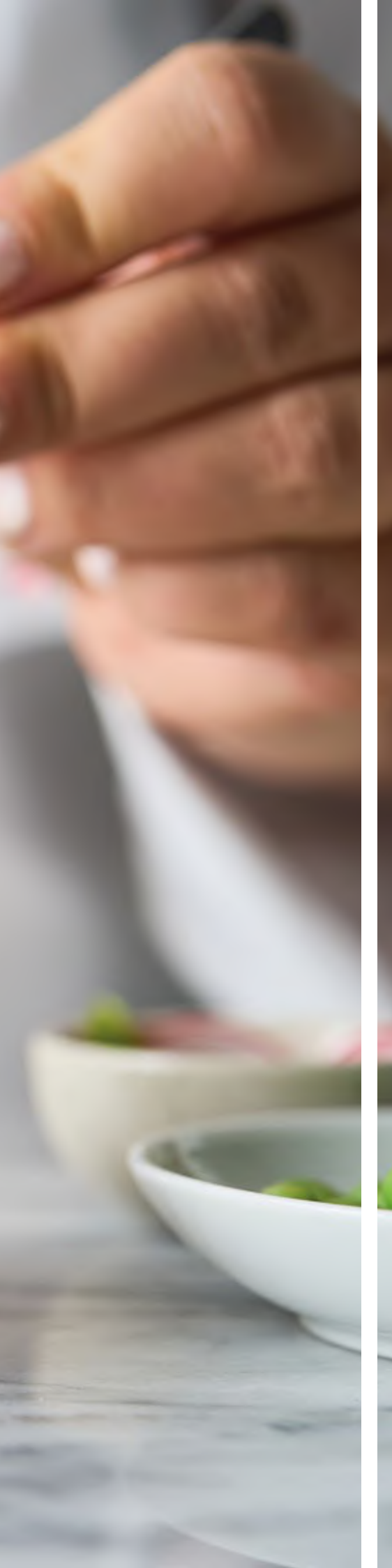
Éclair géant
16 x 4,6 x h 4cm - 16g

ref.		
40864.94.142	140	28

Éclair géant
16 x 4,6 x h 4cm - 16g

ref.		
40864.84.142	140	28





TARTELETTES SANS GLUTEN	82
VEGAN :	83
VEGGIE CUPS	
SPICY CUPS	
QUICHES	84
SABLÉS	85
TRENDY	85

SANS GLUTEN & VEGAN

SANS GLUTEN

NEUTRE & SUCRÉ

Une gamme de tartelettes neutres ou sucrées développées pour répondre **aux besoins spécifiques du sans gluten**. Toutes nos références sont fabriquées dans un atelier dédié et répondent à un cahier des charges très strict. **Croustillantes et gourmandes**, elles séduisent également par leur design moderne, avec des bords droits et parfaitement lisses.

NEUTRE



Mini tartelette neutre
ø 4 x h 2cm - 4g

ref.		
40725.01.096	96	200



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

ref.		
40730.01.070	70	320



Tartelette neutre
ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
40749.01.027	27	200

SUCRÉ



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

ref.		
40725.02.096	96	200



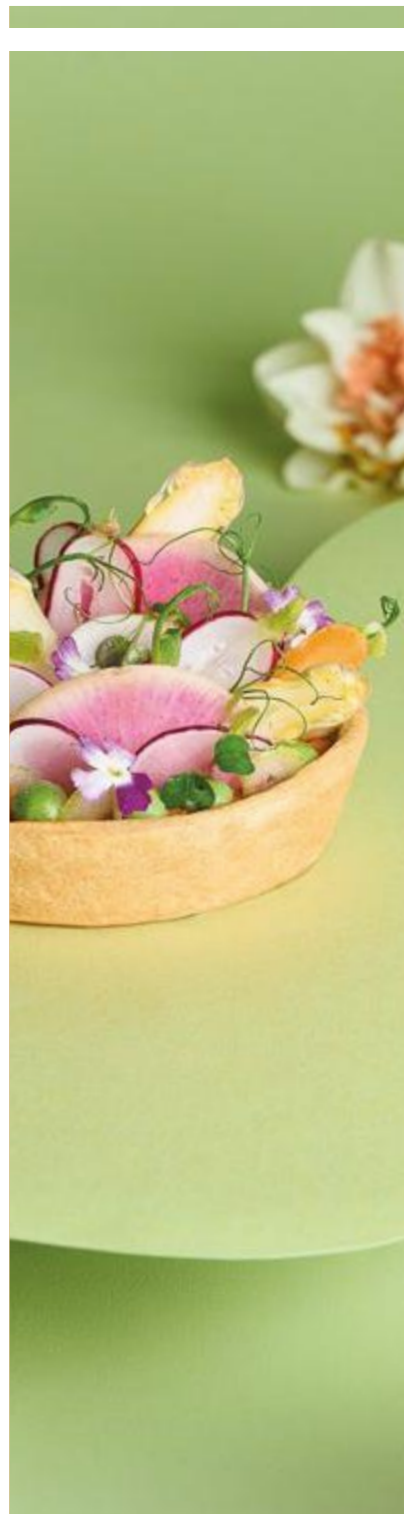
Mini tartelette sucrée
ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.		
40730.02.070	70	320



Tartelette sucrée
ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
40749.02.027	27	200



VEGGIE CUPS & SPICY CUPS

Découvrez notre gamme de coupelles apéritives, 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 et sans colorants.

VEGGIE CUPS



Betterave

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.	↓	☐
40716.84.024	6 x 24	88
40716.84.096	96	168



Carotte

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.	↓	☐
40716.82.024	6 x 24	88
40716.82.096	96	168



Épinard

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.	↓	☐
40716.81.024	6 x 24	88
40716.81.096	96	168



Oignon grillé

ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.	↓	☐
40716.85.096	96	168

Assortiment 96 veggie cups

24 Betterave /
24 Carotte /
24 Épinard /
24 Oignon grillé

ref.	↓	☐
40716.79.048	48	320
40716.79.096	96	168

SPICY CUPS



Southern pepper

ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.	↓	☐
40717.64.096	96	168



African falafel

ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.	↓	☐
40717.61.096	96	168



Mexican chili

ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.	↓	☐
40717.63.096	96	168



Asian curry

ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.	↓	☐
40717.62.096	96	168

Assortiment 96 Spicy cups

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

ref.	↓	☐
40717.65.048	48	320
40717.65.096	96	168

VEGAN

QUICHES

FORMATS INDIVIDUELS



Gourmande
 ø 4 x h 2cm - 3g

ref.		
40710.20.096	96	200
40710.20.192	192	200
40710.20.480	480	48



Mignardise
 ø 6 x h 2cm - 8g

ref.		
40720.86.080	80	168
40720.86.240	240	88
40720.86.360	360	72

Sur commande



Mini quiche
 ø 7 x h 2cm - 12,5g

ref.		
40740.20.090	90	120
40740.20.180	180	48



Quiche
ø 8,5 x h 2,3cm - 18.2g

ref.		
40750.20.024	24	168
40750.20.072	72	120
40750.20.144	144	56



Quiche + papier
ø 8,5 x h 2,3cm - 18.2g

ref.		
40750.20.560	60	88



Quiche bord bas
ø 11 x h 2,4cm - 29g

ref.		
40758.00.048	48	56



Quiche bord haut
ø 11 x h 3,7cm - 46g

ref.		
40760.00.042	42	48



Quiche + alu
ø 11 x h 3,7cm - 46g

ref.		
40760.00.442	42	56



Quiche + papier
ø 11 x h 3,7cm - 46g

ref.		
40760.00.542	42	48



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

ref.		
40760.73.042	42	48

FORMATS À PARTAGER



Quiche + alu
ø 18 x h 3,2cm - 85g

ref.		
40770.00.010	10	100
40770.00.036	36	36

SUCRÉS



Tartelette sablée cannelée
ø 9,5 x h 1,6cm - 31g

ref.		
40892.35.108	108	48



Quiche + papier
ø 18 x h 3,2cm - 85g

ref.		
40770.00.508	8	100



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

ref.		
40647.91.096	96	168
40647.91.240	240	120

NEW



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

ref.		
40645.91.090	90	168



Quiche blé complet + alu
ø 22 x h 2,8cm - 130g

ref.		
40780.73.406	6	84



Trendy rond sucré
ø 8 x h 1,8cm - 32.5g

ref.		
40641.91.096	96	72

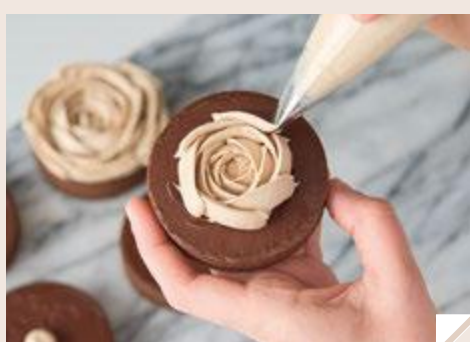
NEW



Ces produits sont fabriqués à partir de recettes VEGANes et dans un atelier de production où le nettoyage est systématique. Toutefois, les produits peuvent contenir des traces d'œufs et de lait.



FAITES LE PLEIN D'INSPIRATION AVEC NOS RECETTES SAISONNIÈRES !





Découvrez toutes nos gammes





DEPUIS 1929, LA PASSION DU BISCUIT CUILLER

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

Reconnus pour notre savoir-faire, nous proposons des biscuits aux œufs alliant légèreté et texture moelleuse, parfaits pour réaliser des 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, afin de répondre aux besoins spécifiques de nos clients. Nous sélectionnons avec soin des ingrédients de qualité pour garantir un goût authentique et savoureux.

Engagés dans une démarche de durabilité, nous faisons évoluer nos pratiques pour réduire notre impact environnemental.

Délös, près d'un siècle de passion et de savoir-faire autour du biscuit cuiller !



Un biscuit fondant fabriqué conformément à la recette traditionnelle du biscuit cuillère.

Les recettes élaborées à partir d'œufs frais garantissent une texture moelleuse et fondante après imbibition.

- Les biscuits ne s'émiettent pas après imbibition !

- Disponibles dans de nombreux formats : taille individuelle ou familiale, en bandes, en ronds ou en plaques.

- Recette sans huile de palme.



**Biscuit cuillère
spécial restauration**

L 9,7 x b 3,5cm - 8,33g

ref.		
40DEL03607_PC	192	35



**Biscuit cuillère
spécial pâtisserie**

L 10 x b 4cm - 12,5g

ref.		
40DEL03606_PC	128	35



Savourine

ø 6,8cm - 10g

ref.		
40DEL03210_PC	120	54



Boudoirs

L 10 x h 2,2cm - 5,83g

ref.		
40DEL03212B_PC	190x2	32



Boudoirs

L 10 x h 2,2cm - 5,83g

ref.		
40DEL03605A_PC	280	54



Kit charlotte individuel

ø 7,5 x h 4cm - 25g

ref.		
40DEL03751_PC	30	64



Feuille cuillère tradition

L58 x b 38 x h 1,2cm - 560g

ref.		
40DEL03805B_PC	6	72



Bande charlotte

L 10 x h 2,2cm - 5,83g

ref.		
40DEL03005_PC	34	60

NOUVEAU



LA GAMME PRÊTE À VENDRE LA PLUS LARGE DU MARCHÉ



AJOUTEZ DE LA VALEUR À VOS RAYONS

UNE OFFRE QUI VIT TOUTE L'ANNÉE

- 11 produits permanents + 6 produits saisonniers
- du salé et du sucré, pour toutes les envies
- formats mini, individuels ou à partager

PRIX ABORDABLES

Pour attirer une cible large

UNE OFFRE QUI SE DÉMARQUE

- Des packs colorés à forte visibilité
- Des produits originaux qui créent la différence



ACTIVATION FACILE

Des solutions clés en main :
meuble en bois &
conditionnements adaptés aux VMH

Apéro



18 Mini tacos cup

40713.72.012
ø 4 cm - 81g - PCB : 12



12 Mini bouchées au beurre

40020.50.016
ø 4,5 cm - 96g - PCB : 20



12 Mini bouchées

40662.03.920
ø 3,5 cm - 54g - PCB : 16

Repas



6 Quiches feuilletées

40750.20.012
ø 8,5 cm - 109g - PCB : 12



4 Vol-au-vent au beurre

40240.52.016
ø 8 cm - 132g - PCB : 12



4 Vol-au-vent

40240.05.914
ø 8 cm - 128g - PCB : 12

Dessert



12 Mini tartelettes

40647.23.016
ø 4 cm - 90g - PCB : 16



6 Tartelettes sablées

40890.47.916
ø 8,5 cm - 144g - PCB : 16



Tarte sablée 4/6 parts

40900.46.017
ø 22 cm - 200g - PCB : 12



Génoise nature 6/8 parts

40LC122.100A.70012
ø 20 cm - 235g - PCB : 12



Génoise cacao 6/8 parts

40LC122.130A.70012
ø 20 cm - 255g - PCB : 12

**DÉCOUVREZ notre sélection
saisonnière dans notre flyer dédié**





Spécialiste du prêt-à-garnir
depuis 1967

Contactez-nous :

France

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

Benelux

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

Export

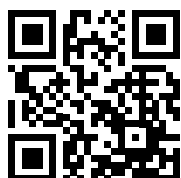
Jaagpad 2,
8900 Ypres
Belgium
Tél. : +32 57 49 01 01
Fax : +32 57 49 01 00
export@pidy.com

Amérique du Nord

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

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

