



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



Selection by Pidy



Sur commande*

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





OP HET MENU

08	APÉRITIFS	
	Mini créatifs colorés new	10
	Mini feuilletés colorés	14
	Mini feuilletés new	16
	Mini tartelettes	18
	Mini créatifs	20
	Mini cônes	22
24	REPAS	
	Bouchées feuilletées	26
	Bouchées feuilletées créatives	28
	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
	Tulipes	57
	Savarins	58
	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
	Pâte à choux	75
	Feuilles de génoise	76
	Feuilles de joconde new	77
78	SANS GLUTEN & VEGAN	78
84	SELECTION BY PIDY GAMMA	84
88	LES GAMMES DE PRODUITS PIDY	88
90	DÉLOS	90
92	NOS PRÊTS-À- VENDRE	92



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 FEUILLETÉS NEW	16
MINI TARTELETTES	18
MINI CRÉATIFS	20
MINI CÔNES	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

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

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

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

SELECTION BY PIDY

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

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



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

ref.		
40010.61OR.098	96	168



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

ref.		
40010.66RE.098	96	168



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

ref.		
40010.60GR.098	96	168



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

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 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



 Apériquiche
 ø 4,5 x h 1,1cm - 6g

ref.		
40160.29.090	90	168

APÉRITIFS

MINI FEUILLETÉS



Apéricœur



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

ref.		
40080.50.096	96	168



Fishka



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

ref.		
40090.49.084	84	168

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



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



P Mini Trendy rond
neutre + chablonnage
ø 4 x h 1,5cm - 6,5g



ref.



Sur commande

40647.81.210 | 210 | 96

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

ref.



40647.20.096 | 96 | 168

40647.20.240 | 240 | 120



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

ref.



40645.20.090 | 90 | 168



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



ref.



Sur commande

40646.81.210 | 210 | 96

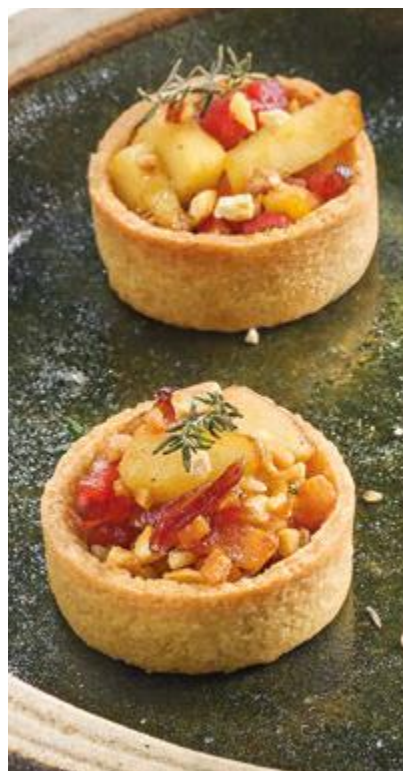
P Mini Trendy carré
neutre
□ 3,5 x h 1,6cm - 7g

ref.



40646.20.096 | 96 | 168

40646.20.240 | 240 | 120



P Assortiment
96 mini Trendy neutres

48 Mini Trendy rond /
48 Mini Trendy carré



ref.



40648.20.096 | 96 | 168

P Assortiment
152 mini sablés neutres

48 Mini Trendy rond /
48 Mini Trendy carré /
56 Mini barquettes



ref.



40351.80.152 | 152 | 160

APÉRITIFS

MINI TARTELETTES

APÉRITIFS

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

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



REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

SELECTION BY PIDY

DÉLOS

NOS PRÊTS-À-VENDRE

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
40717.70.480	480	48



 **Corolle**
 ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
40715.70.096	96	168
40715.70.480	480	48

APÉRITIFS

MINI CRÉATIFS



 **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

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

SELECTION BY PIDY

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





BOUCHÉES FEUILLETÉES	26
BOUCHÉES FEUILLETÉES CRÉATIVES	28
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

SELECTION BY PIDY

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
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.		
	40287.90.020	20	60

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

	ref.		
	40288.91.015	15	60

TARTELETTES **TRENDY**



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

	ref.		
	40642.81.036	36	152

Sur commande

 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

 Trendy rond
neutre + coating
ø 8 x h 1,7cm - 28g

	ref.		
	40641.81.036	36	152

Sur commande

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

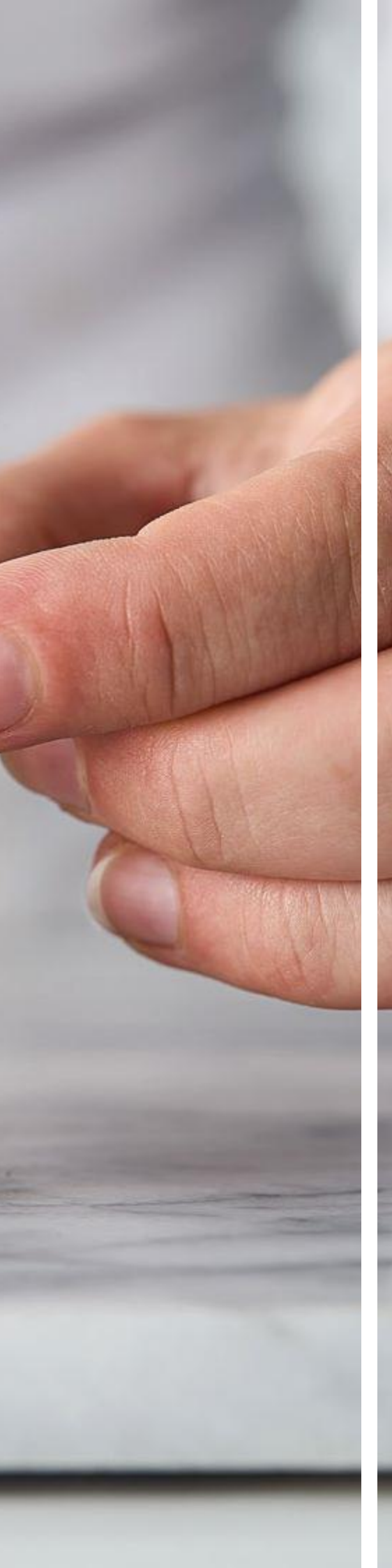


 **Quiche au blé complet + alu**
 ø 22 x h 2,8cm - 130g

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	57
SAVARINS	58
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

Sur commande

Selection by Pidy

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

ref.		
40316.25.189	189	152

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

ref.		
40647.82.210	210	96

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

ref.		
40645.82.090	90	152



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

DESSERTS

TARTELETTES TRENDY SUCRÉES



Sur commande

Pur beurre

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

ref.		
40641.23.036	36	168
40641.23.096	96	88

- 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

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

ref.		
40309.74.056	56	100

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

ref.		
40384.74.014	14	90

Selection by Pidy

- Trendy rond
 sucré + chablonnage
 ø 8 x h 1,8cm - 32g

ref.		
40641.82.036	36	152







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



Sur commande

Selection by Pidy

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

ref.		
40646.82.210	210	96

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

ref.		
40642.82.036	36	152

- Trendy rectangle
 + chablonnage
 9,6 x 3,4 x 1,6cm - 25g

ref.		
40640.82.090	90	96

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



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 rond
 cacao
ø 8 x h 1,8cm - 31g

ref.		
40641.27.096	96	88

Sur
commande

Selection by Pidy

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

ref.		
40647.83.210	210	96

- Mini Trendy rond
 cacao + chablonnage
 ø 5 x h 1,9cm - 15,8g

ref.		
40645.83.090	90	168

NEW

- Trendy rond
 cacao + chablonnage
 ø 8 x h 1,8cm - 32g

ref.		
40641.83.036	36	152

DESSERTS

TARTELETTES TRENDY CACAO

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

SELECTION BY PIDY

DÉLOS

NOS PRÊTS-À- VENDRE



Sur commande

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

Selection by Pidy

Mini Trendy carré cacao + chablonnage

□ 3,5 x h 1,6cm - 7g

ref.		
40646.83.210	210	96

Trendy carré cacao + chablonnage

□ 7 x h 1,9cm - 33g

ref.		
40642.83.036	36	152



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

SELECTION BY PIDY

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 zanddeegtarlette
gekartelde rand
ø 4,5 x h 1,5cm - 6g

ref.		
40882.12.120	120	176
40882.12.480	480	80

 Zanddeegtarlette
effen rand
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



DESSERTS

FONDS SABLÉS BORDS DROITS



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

ref.		
40894.14.135	135	56



 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



 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



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

SELECTION BY PIDY

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**

ø 24 x h 2,4cm - 250g

ref.		
40906.47.014	10	48



**Tarte sablée
cannelée**

ø 28 x h 2,5cm - 350g

ref.		
40910.47.010	10	48



**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.		
40906.46.014	10	48



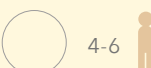
**Tarte sablée
cannelée**

ø 28 x h 2,5cm - 350g

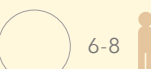
ref.		
40910.46.010	10	48



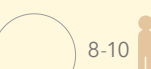
18cm



22cm



24cm



28cm

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 géant

ø 8 x h 5,8cm - 13g

ref.		
40835.50.080	80	48



Matières grasses végétales



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.		
40835.52.080	80	48

DESSERTS

PÂTE À CHOUX

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

SELECTION BY PIDY

DÉLOS

NOS PRÊTS-À- VENDRE



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



Douceur cacao

 ø 3,3 x h 2,4cm - 4,5g

ref.		
40020.67BL.098	96	168



Douceur saveur vanille

 ø 3,3 x h 2,4cm - 4,5g

ref.		
40020.68SV.098	96	168

PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE CRUE

IDEALES POUR REVISITER LE MILLEFEUILLE

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

SELECTION BY PIDY

DÉLOS

NOS PRÊTS-À- VENDRE



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







DESSERTS

PLAQUE DE PÂTE FEUILLETÉE CRUE CACAO

TIRAMISU MILLEFEUILLE FINGER

Ingédients

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

DESSERTS

TULIPES

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

SELECTION BY PIDY

DÉLOS

NOS PRÊTS-À-VENDRE



Tulipe

ø 5,5 x h 6,5cm - 30g

ref.		
40LC400.400A.20060	60	44



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



MINI BABA EXOTIQUE

Ingrédients

- 24 mini savarins Pidy • 2 feuilles de gélatine • 5 cl de liqueur Malibu • 20 cl de crème de coco • 50 gr de sucre en poudre
- 10 gr de sucre vanillé • 20 cl de crème fouettée • 2 kiwis • 1 mangue

Étapes

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2. Couper les kiwis et la mangue en petits cubes.
3. Ajouter la liqueur et le sucre cristallisé à la crème de coco et réchauffer.
4. Ajouter la gélatine tout en remuant et laisser refroidir le mélange
5. Mélanger le sucre vanillé à la crème fouettée et fouetter.
6. Ajouter la crème fouettée au mélange de noix de coco.
7. Immergez de préférence le savarin lorsque le sirop est tiède à chaud (environ 40-50 °C). Laissez ensuite bien égoutter le babas sur la grille pour éliminer l'excédent de sirop.
8. Remplir les mini savarins à l'aide d'une poche à douille et décorer avec des morceaux de fruits.

Préparation

30 min.

Quantités

24 pièces

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

DESSERTS

MACARONS

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

SELECTION BY PIDY

DÉLOS

NOS PRÊTS-À- VENDRE



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

ref.	↓	☐
40LC235.230A.30181	180	168



Mini macaron
nature
ø 3,5cm - 2,5g

ref.	↓	☐
40LC235.200A.30181	180	168



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

ref.	↓	☐
40LC235.210A.30181	180	168



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



Génoise ronde
nature
ø 18cm - 175g

ref.		
40LC118.100A.50016	16	40



Génoise ronde
cacao
ø 18cm - 185g

ref.		
40LC118.130A.50016	16	40



Génoise ronde
nature
ø 22cm - 250g

ref.		
40LC122.100A.50012	12	40

Les dimensions mentionnées sont indicatives et varier légèrement.

DESSERTS

GÉNOISES MOULÉES

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

SELECTION BY PIDY

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



Génoise ronde
nature

ø 28cm - 450g

ref.		
40LC128.100A.50006	6	60



Génoise ronde
cacao

ø 28cm - 490g

ref.		
40LC128.130A.50006	6	60

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

SELECTION BY PIDY

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

ref.		
40FJOS0213	10	72



- Feuille de joconde saveur citron **NEW**
580 x 380 x **5mm** - 410g

ref.		
40FJOS0214	10	72



- 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





DESSERTS

FEUILLES DE JOCONDE

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

SELECTION BY PIDY

DÉLOS

NOS PRÊTS-À- VENDRE

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 gaufree**
ø 5,5 x h 3,8cm - 3,4g

ref.		
40515.93.120	120	168



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

ref.		
40515.94.100	100	168



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

ref.		
40510.93.024	24	180
40510.93.096	96	54



 **Tulipe gaufree 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



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



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



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

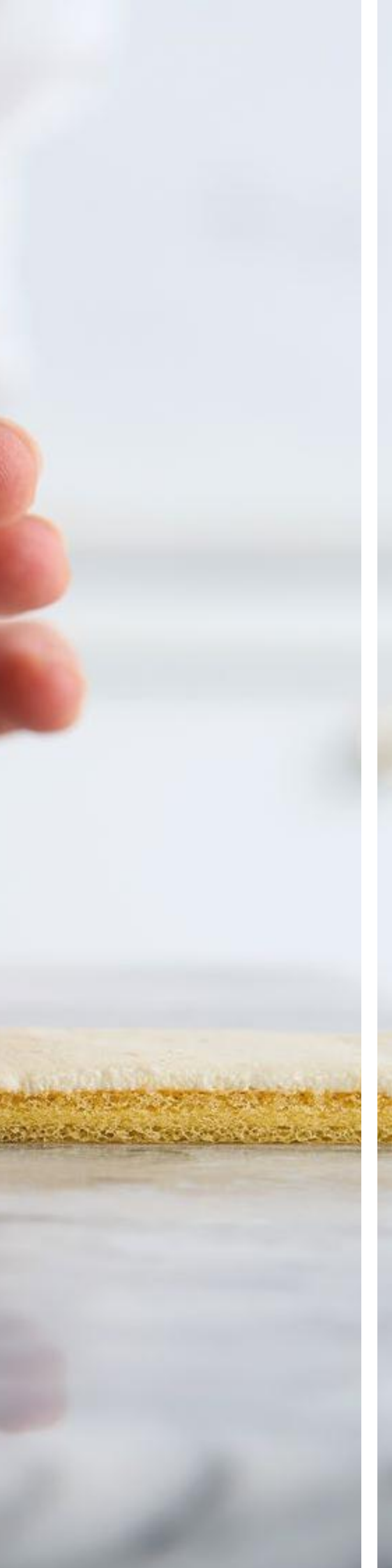


Assortiment mini cônes cacao

ø 2,5 x h 7,5 cm - 9g

ref.		
40508.88.180	180	72





PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE CRUE NEW	74
PÂTE À CHOUX	75
FEUILLES DE GÉNOISE	76
FEUILLES DE JOCONDE NEW	77

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

 **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

CONGELÉ

PÂTE À CHOUX

APÉRITIFS

REPAS

DESSERTS

CONGELÉ

SANS GLUTEN & VEGAN

SELECTION BY PIDY

DÉLOS

NOS PRÊTS-À-VENDRE



Profiterole

ø 4 x h 3,6cm - 2,4g



Chou lunch

ø 5,5 x h 4cm - 5g



Éclair géant

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



Éclair géant

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

ref.		
40820.95.250	250	88

ref.		
40825.95.250	250	40

ref.		
40864.94.142	140	28

ref.		
40864.84.142	140	28

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

SELECTION BY PIDY

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 **NEW**

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

ref.		
40FJOS0213	10	72



Feuille de joconde saveur citron **NEW**

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

ref.		
40FJOS0214	10	72



Feuille de joconde nature

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

ref.		
40FJOS0158	10	72

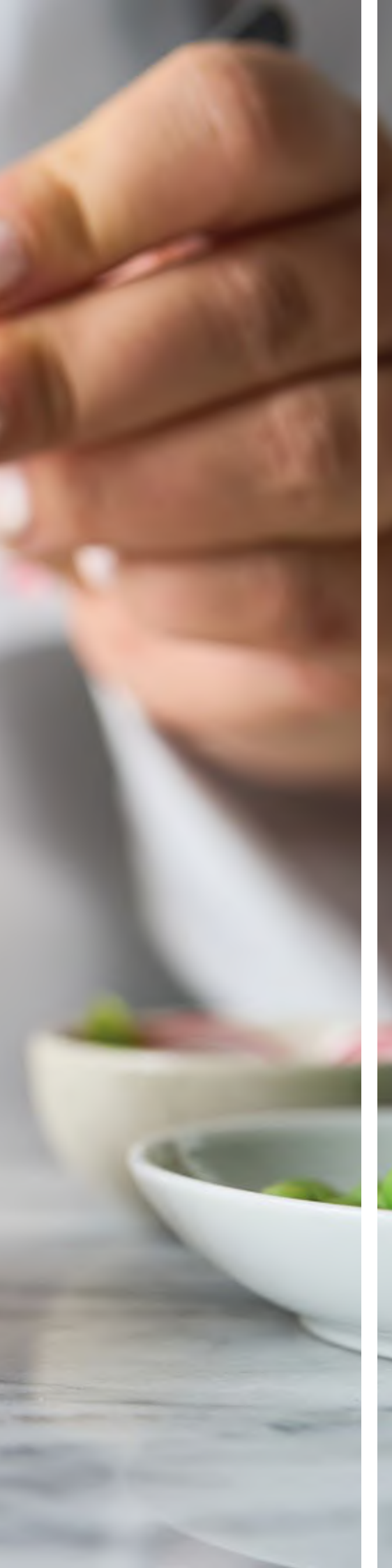


Feuille de joconde saveur pistache

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

ref.		
40FJOS0160	10	72





TARTELETTES SANS GLUTEN	80
VEGAN :	81
VEGGIE CUPS	
SPICY CUPS	
QUICHES	82
SABLÉS	83
TRENDY	83

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



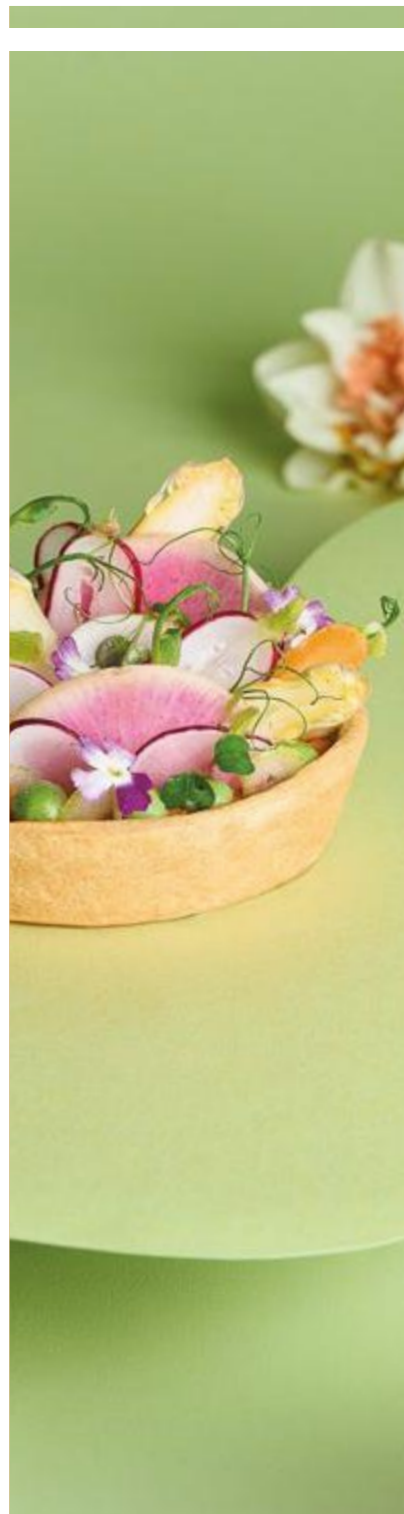
Mini tartelette sucrée
ø 5 x h 2cm - 7,5g

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 cannellée
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.

Selection

by **Pidy**

Une gamme **premium** de produits prêts à garnir pour répondre aux attentes des professionnels et les accompagner dans la création de desserts d'exception.

Praticité :

- ✓ Excellente résistance à la reprise d'humidité après garnissage grâce à notre coating végétal.
- ✓ Emballage robuste : petit carton blanc, cuvette transparente rigide et flowpack renforcé pour une DLUO plus longue.

Recettes :

- ✓ 3 recettes : neutre, sucré avec une pointe de vanille et chocolat.
- ✓ Fabriqué selon la recette traditionnelle avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés : œufs de poules élevées en plein air et pur beurre.
- ✓ Texture sablée supérieure, délicatement croustillante.

Formats :

- ✓ Différentes tailles : mini & portions individuelles.
- ✓ Des bords à angles droits, pour un style moderne et contemporain.



Une gamme moderne,
élaborée pour répondre aux
plus hautes exigences.



TRENDY NEUTRE

P86

TRENDY SUCRÉ

P87

TRENDY CHOCOLAT

P87

SELECTION BY PIDY

Selection

by **Pidy**

NEUTRE  



ø 4 x h 1,5cm - 6,5g

ref.		
40647.81.210	210	96



ø 8 x h 1,7cm - 28g

ref.		
40641.81.036	36	152



□ 3,5 x h 1,9cm - 7g

ref.		
40646.81.210	210	96



□ 7 x h 1,7cm - 30g

ref.		
40642.81.036	36	152

SUCRÉ  



ø 3 x h 1,7cm - 5,2g

ref.		
40316.25.189	189	152



ø 4 x h 1,5cm - 7,5g

ref.		
40647.82.210	210	96

► **Sur demande** : veuillez contacter nos responsables commerciaux pour obtenir des informations sur la quantité minimale de commande et les délais de livraison.

SUCRÉ 

ø 5 × h 1,8cm - 14g

ref.		
40645.82.090	90	152



ø 8 × h 1,6cm - 32g

ref.		
40641.82.036	36	152



□ 3,5 × h 1,6cm - 7g

ref.		
40646.82.210	210	96



□ 7 × h 1,9cm - 33g

ref.		
40642.82.036	36	152



9.6 x 3.4 x 1.6cm - 25g

ref.		
40640.82.090	90	96

CACAO 

ø 4 × h 1,6cm - 6,8g

ref.		
40647.83.210	210	96



NEW

ø 5 × h 1,9cm - 15,8g

ref.		
40645.83.090	90	168



ø 8 × h 1,8cm - 32g

ref.		
40641.83.036	36	152



□ 3,5 × h 1,6cm - 7g

ref.		
40646.83.210	210	96



□ 7 × h 1,9cm - 33g

ref.		
40642.83.036	36	152



FAITES LE PLEIN D'INSPIRATION AVEC NOS RECETTES SAISONNIÈRES !





Découvrez toutes nos gammes



Délos

SPÉCIALISTE DU BISCUIT AUX ŒUFS

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 Délos.

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.

Délos, 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.

Élaborées à partir d'œufs frais, nos recettes garantissent une texture moelleuse et fondante après imbibition.

- Les biscuits **conservent leur tenue après imbibition**.
- Disponibles dans de **nombreux formats** : individuels ou familiaux, en bandes 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



Bande charlotte

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

ref.		
40DEL03005_PC	34	60



Boudoirs

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

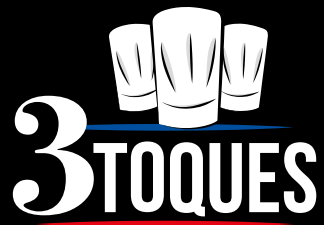
ref.		
40DEL03212B_PC	190x2	32



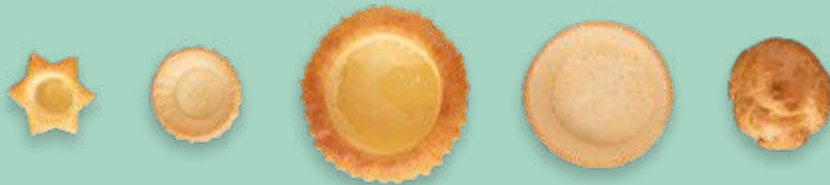
Boudoirs

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

ref.		
40DEL03605A_PC	280	54



3TOQUES RETAIL



**NOS PRODUITS PRÊTS À GARNIR,
DE L'APÉRITIF AU DESSERT**

Recettes
traditionnelles



Recettes clean
sans additifs



Œufs de poules
élevées en plein air



Matières premières
locales et durables





GAMME APÉRITIF

40020.51.020



40010.63.017

40656.61OR.017 **NEW**
**MINI BOUCHÉES
FEUILLETÉES !**

**LAAT HET
FEEST
BEGINNEN!**
40085.63.020 **NEW**

40659.63.017



40090.63.017



40790.76.017



40713.17.017



40718.69.025


**ART CULINAIRE
CRÉATIF !**

**COUPELLES
VEGANES !**


40716.81.021



40716.82.020



40716.84.022



40717.62.017



40717.63.017


**SAVEURS
DU MONDE !**


40717.64.017





PRÊT À GARNIR

GAMME REPAS

40740.21.011



FEUILLETAGE
LÉGER ET
CROUSTILLANT !

x4 40230.51.013



x6 40231.51.017



x12 40235.51.016



x4 40241.59.016



RECETTE
BEURRE

GAMME DESSERT

40820.48.014



40860.48.011



PÂTE À CHOUX À LA
FRANÇAISE AU BEURRE



40882.14.020



TARTELETTES
SABLÉES
CROUSTILLANTES
AU BEURRE



40890.74.014



GAMME APÉRITIF

Code	Produit	Dim (mm)	DDM (mois)	POIDS net	EAN étuis	Étuis / carton	EAN carton	Cartons / pal.
40020.51.020	12 MINI BOUCHÉES	Ø 33	18	66 g	3162150033042	16	3162150031536	96
40010.63.017	12 MINI BOUCHÉES CARRÉES	32 x 32	18	60 g	3162150033165	16	3162150033158	96
40090.63.017	12 MINI BOUCHÉES POISSON	60 x 30	18	66 g	3162150033127	16	3162150033110	96
40659.63.017	12 MINI BOUCHÉES ÉTOILE	Ø 29	18	72 g	3162150033141	16	3162150033134	96
NEW 40085.63.020	8 MINI BOUCHÉES SAPIN	60 x 41	18	64 g	3162150034520	16	3162150034537	88
40656.61OR.017	12 MINI BOUCHÉES TOMATE	Ø 35	12	78 g	3162150034377	16	3162150034384	88
40790.76.017	12 MINI AMUSETTES	75 x 36	12	42 g	3162150033066	16	3162150033059	96
40713.17.017	12 MINI TELLINES	Ø 40	15	72 g	3162150033530	16	3162150033523	96
40718.69.025	12 FLOWER CUPPIES	Ø 54	18	41 g	3162150033226	16	3162150033219	96
40716.81.021	12 VEGGIE CUPS ÉPINARD	Ø 32	10	42 g	3162150033288	16	3162150033271	96
40716.82.020	12 VEGGIE CUPS CAROTTE	Ø 32	10	42 g	3162150033301	16	3162150033295	96
40716.84.022	12 VEGGIE CUPS BETTERAVE	Ø 32	10	42 g	3162150033325	16	3162150033318	96
40717.62.017	12 SPICY CUPS CURRY	Ø 32	10	48 g	3162150033349	16	3162150033332	96
40717.63.017	12 SPICY CUPS MEXICAINES	Ø 32	10	48 g	3162150033363	16	3162150033356	96
40717.64.017	12 SPICY CUPS PIMENT DE CAYENNE	Ø 32	10	48 g	3162150033387	16	3162150033370	96

GAMME REPAS

Code	Produit	Dim (mm)	DDM (mois)	POIDS net	EAN étuis	Étuis / carton	EAN carton	Cartons / pal.
40740.21.011	9 MINI QUICHES	Ø 70	18	113 g	3162150033264	10	3162150033257	84
40230.51.013	4 BOUCHÉES À GARNIR	Ø 70	18	106 g	3162150033103	12	3162150033097	60
40231.51.017	6 BOUCHÉES À GARNIR	Ø 70	18	159 g	3162150033400	12	3162150033394	50
40235.51.016	12 BOUCHÉES À GARNIR	Ø 70	18	318 g	3162150031673	12	3162150031666	25
4241.59.016	4 VOL-AU-VENT AU BEURRE	Ø 90	18	160 g	3162150033639	12	3162150031622	35

GAMME DESSERT

Code	Produit	Dim (mm)	DDM (mois)	POIDS net	EAN étuis	Étuis / carton	EAN carton	Cartons / pal.
40820.48.014	24 PROFITEROLES AU BEURRE	Ø 43	12	58 g	3162150033554	10	3162150033578	40
40860.48.011	8 ÉCLAIRS AU BEURRE	130 x 43	12	68 g	3162150033592	10	3162150033585	40
40882.14.020	12 MINI TARTELETTES AU BEURRE	Ø 45	15	72 g	3162150033424	16	3162150033417	96
40890.74.014	9 TARTELETTES AU BEURRE	Ø 85	15	216 g	3162150033202	10	3162150033196	72



Nos produits prêts à vendre direct client

La solution idéale pour répondre
aux attentes cuisine de vos clients :

rapidité & facilité

Ajoutez de la valeur à vos rayons

14 produits

- du salé et du sucré, pour toutes les envies
- format mini, individuel ou à partager

Prix abordables

Pour attirer une cible large

Packaging premium et artisanal

dans un marché très conventionnel

PLV et animations



Apéro



12 mini bouchées au beurre

40662.46.020
ø4.5cm - 96g
UVC/CARTON : 20
DDM : 9 mois



12 mini bouchées

40020.50.022
ø3.5cm - 54g
UVC/CARTON : 16
DDM : 12 mois

Repas



6 quiches feuilletées

40750.20.013
ø8.5cm - 109g
UVC/CARTON : 12
DDM : 12 mois



4 vol-au-vent au beurre

40240.46.012
ø8cm - 132g
UVC/CARTON : 12
DDM : 9 mois



4 vol-au-vent

40240.52.012
ø8cm - 128g
UVC/CARTON : 12
DDM : 12 mois

Desserts



12 mini tartelettes au beurre

40647.23.017
ø4cm - 96g
UVC/CARTON : 16
DDM : 9 mois



6 tartelettes sablées au beurre

40890.47.016
ø8.5cm - 144g
UVC/CARTON : 16
DDM : 9 mois



Tarte sablée 4/6 parts

40900.46.018
ø22cm - 200g
UVC/CARTON : 12
DDM : 12 mois



Génoise nature 6/8 parts

40LC122.100A.70013
ø20cm - 235g
UVC/CARTON : 12
DDM : 4 mois



Génoise cacao 6/8 parts

40LC122.130A.70013
ø20cm - 255g
UVC/CARTON : 12
DDM : 4 mois

Gamme festive complémentaire -
demandez notre flyer



notes

[illegible]

notes

[illegible]



Spécialiste du prêt-à-garnir
depuis 1967

Contactez-nous :

Benelux

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

France

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

Export

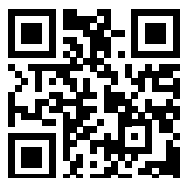
Jaagpad 2,
8900 Ypres
Belgium
Tél. : +32 57 49 01 01
Fax : +32 57 49 01 00
export@pidy.com

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



pidy.com



sont des marques
du Groupe Biscuits Bouvard

