

Entremets en bandes



Brésilien

1000 • 3 bandes poids total de 1,760 kg

1500 • 1/2 plaque de 1,760 kg

Dacquoise aux amandes/noix,
crème au beurre café,
noix caramélisées,
glaçage pâte à glacer chocolat au lait.



Coco praliné

1002 • 3 bandes poids total de 1,700 kg

1502 • 1/2 plaque de 1,700 kg

Feuillantine pralinée, dacquoise à la noix
de coco, mousse à la noix de coco, finition
velours cacao.



Chocolat framboise

1003 • 3 bandes poids total de 1,900 kg

1503 • 1/2 plaque de 1,900 kg

Biscuit chocolat,
mousse chocolat noir,
sirop framboise,
gelée de framboises pépins,
glaçage framboise pépin.



Chocolat menthe

1004 • 3 bandes poids total de 1,600 kg

1504 • 1/2 plaque de 1,600 kg

Brownie chocolat,
mousse chocolat noir,
mousse menthe au Get 27,
glacage menthe,
décor copeaux de chocolat.



Chocolat orange sanguine

1005 • 3 bandes poids total de 1,850 kg

1505 • 1/2 plaque de 1,850 kg

Brownie chocolat,
mousse orange sanguine,
perlé d'orange confit (Garnier),
segments d'orange,
glaçage orange sanguine.



Citron vert

1006 • 3 bandes poids total de 1,650 kg

1506 • 1/2 plaque de 1,650 kg

Biscuit vanille,
mousse au citron vert,
sirop rhum,
glacage citron vert,
décor zeste de citron vert.

Entremets en bandes



Coco fraise

1007 • 3 bandes de 1,700 kg
1507 • 1/2 plaque de 1,700 kg

Dacquoise noix de coco,
mousse noix de coco,
mousse fraise,
glaçage fraise,
décor noix de coco râpée.



Croustillant praline

1008 • 3 bandes poids total de 1,900 kg
1508 • 1/2 plaque de 1,900 kg

Biscuit chocolat,
feuillantine,
mousse chocolat praliné,
décor dentelé.



Duo chocolat

1009 • 3 bandes poids total de 1,650 kg
1509 • 1/2 plaque de 1,650 kg

Biscuit chocolat,
mousse chocolat noir,
mousse chocolat au lait,
sirop vanillé,
décor sucre glace
et cacao poudre.



Exotique

1010 • 3 bandes poids total de 1,800 kg
1510 • 1/2 plaque de 1,800 kg

Biscuit vanille/noix de coco,
mousse passion/mangue,
sirop vanillé,
glaçage passion/mangue
et fruits de la passion.

→ Descriptif :

Entremets en bandes de 36 x 9 cm
ou en 1/2 plaque de 36 x 27 cm.

📦 Conditionnement :

Carton (40,5 x 29,3 x 6 cm).

🌸 Conseils de conservation :

-18/-20°C avec DLUO de 12 mois.
+ 3°C (conservation 48 heures
sans rupture de la chaîne du froid).

🌀 Conseils de restitution :

- Sortir une bande,
- portionner à la taille souhaitée,
- consommation après 2 heures
en chambre froide.

Entremets en bandes



Fondant framboise

1011 • 3 bandes de 1,880 kg
1511 • 1/2 plaque de 1,880 kg
Biscuit vanille,
mousse framboise,
sirop de framboise,
glaçage framboise
et brisures de framboises.



Framboisier

1015 • 3 bandes poids total de 1,750 kg
1515 • 1/2 plaque de 1,750 kg
Dacquoise amande/noisette,
crème au beurre pistache,
framboises entières,
décor sucre glace.



Mandarine impériale

1016 • 3 bandes poids total de 1,800 kg
1516 • 1/2 plaque de 1,800 kg
Dacquoise amande/noisette,
biscuit chocolat,
sirop mandarine impériale,
mousse mandarine,
segments de mandarines,
glaçage mandarine et brisures de thé.



Marronnier

1017 • 3 bandes poids total de 1,750 kg
1517 • 1/2 plaque de 1,750 kg
Biscuit chocolat,
mousse de marron,
sirop rhum,
glaçage vanille,
décor copeaux chocolat.



Menthe orientale

1018 • 3 bandes poids total de 1,800 kg
1518 • 1/2 plaque de 1,800 kg
Dacquoise amande/
pignon/noix/pistache/raisin,
bavaroise menthe,
glaçage menthe et
pignons/pistaches concassés.



Opéra

1020 • 3 bandes poids total de 2,400 kg
1520 • 1/2 plaque de 2,400 kg
Biscuit joconde chablais,
crème au beurre café,
ganache chocolat,
sirop café,
glaçage pâte à glacer
chocolat noir .

Entremets en bandes



Plaisir

1022 • 3 bandes de 2,130 kg

1522 • 1/2 plaque de 2,130 kg

Biscuit chocolat,
mousse chocolat noir Valrhona,
biscuit vanille,
bavaroise vanille,
sirop vanillé, caramélisé
et glaçage neutre.



Poire caramel

1023 • 3 bandes de 2,000 kg

1523 • 1/2 plaque de 2,000 kg

Biscuit chocolat,
mousse caramel,
dés de poire,
sirop vanillé,
glaçage caramel.



Succès praliné

1025 • 3 bandes de 1,900 kg

1525 • 1/2 plaque de 1,900 kg

Dacquoise amande / noisette,
Crème au beurre praliné,
noisettes caramélisées,
décor sucre glace.



Royal chocolat croustillant

1026 • 3 bandes de 1,800 kg

1522 • 1/2 plaque de 1,800 kg

Biscuit chocolat,
feuillantine,
mousse chocolat noir,
sirop chocolat,
décor cacao en poudre.

→ Descriptif :

Entremets en bandes de 36 x 9 cm
ou en 1/2 plaque de 36 x 27 cm.

📦 Conditionnement :

Carton (40,5 x 29,3 x 6 cm).

🌸 Conseils de conservation :

- 18°C (avec DLC de 12 mois).
+ 3°C (conservation 48 heures
sans rupture de la chaîne du froid).

🌀 Conseils de restitution :

- Sortir une bande,
- portionner à la taille souhaitée,
- consommation après 2 heures
en chambre froide.

Entremets individuels



Sablé au fromage blanc

3009 • 20 pièces soit 1,400 kg
Sablé breton à la fleur de sel, gélifié de framboise et framboise, mousse au fromage blanc et à la vanille de Madagascar.



Crèmeux mangue coco

3013 • 20 pièces soit 1,800 kg
Dacquoise noix de coco, insert de crèmeux mangue avec gélifié à la mangue dans une mousse à la noix de coco. Léger décor poudré de thé vert.



Panna Cotta Fruits Rouges

3015 • 20 pièces soit 1,800 kg
Dacquoise pistache, panna cotta et gélifié de fruits rouges (dont fraise et groseille).



Coulant au chocolat

3500 • 20 pièces soit 2,600 kg
Chocolat noir 70%, œufs entiers, sucre, beurre, farine.

Conseils de restitution :

- sortir un individuel,
- retirer aussitôt l'emballage de cuisson,
- réchauffer au four traditionnel ou au four micro-ondes.



Moelleux aux pommes

3502 • 20 pièces soit 2,100 kg
Blancs meringués, sucre vergeoise, beurre noisette, poudre d'amande, poudre de noisette, pommes poêlées.

Conseils de restitution :

- sortir un individuel, retirer l'emballage de cuisson,
- réchauffer au four traditionnel ou consommation après 1h30 à température ambiante.

→ Descriptif :

Entremets individuels de Ø 7 cm.

Conditionnement :

20 pièces par carton
(40,5 x 29,3 x 6 cm).

Conseils de conservation :

-18/-20°C avec DLUO de 12 mois.
+ 3°C (conservation 48 heures sans rupture de la chaîne du froid).

Conseils de restitution :

- sortir un individuel,
- retirer aussitôt le rodéoide,
- consommation après 4 heures en chambre froide.

Sauf pour :

- Nougat glacé,
- Coulant au chocolat,
- Moelleux aux pommes.

Entremets individuels



Cassis poire

3000 • 20 pièces soit 1,700 kg
Biscuit vanille aux épices,
sirop poire et épices,
mousse cassis,
mousse poire aux quatre épices,
décor émincé de poire.



Chocolat pistache

3001 • 20 pièces soit 1,550 kg
Biscuit chocolat avec pistaches émondées,
sirop vanille,
mousse chocolat noir Valrhona,
bavaroise pistache,
décor pistaches hachées
et glaçage chocolat.



Nougat glacé

3004 • 20 pièces soit 1,400 kg
Meringue italienne, chantilly,
miel, fleur d'oranger, Grand Marnier,
écorces d'oranges confites,
amandes hachées
et dés de fruits confits,
décor pistaches hachées
et écorces d'orange.



Conseils de restitution :

- sortir un individuel,
- retirer aussitôt le rodoïde,
- dresser et consommer de suite.



Symphonie de chocolats

3006 • 20 pièces soit 1,550 kg
Biscuit chocolat,
sirop chocolat,
mousse chocolat noir Valrhona,
mousse chocolat lait Valrhona,
mousse chocolat blanc Valrhona,
décor noix hachées.



Tiramisu

3007 • 20 pièces soit 1,500 kg
Biscuit cuillère ponché à l'Amareto,
mousse au Mascarpone,
décor cacao poudre.



Panna Cotta Orange

3008 • 20 pièces soit 1,800 kg
Dacquoise pistache,
panna cotta légèrement vanillée,
gélifiée d'orange
et dès d'oranges confites.

Entremets individuels



Douceur Amande

1602 • Boîte de 24 pièces soit 2,000 Kg

Base de financier amande/pistache.

Mousse à l'amande douce.

Glaçage Gélifié Abricot



Traviata

1605 • Boîte de 27 pièces soit 2,300 Kg

Biscuit joconde ponché au sirop café, crème au beurre café et ganache au chocolat.

Décor de dômes de mousse mascarpone avec velours cacao.



Crac' Choc

1606 • Boîte de 24 pièces soit 2,250 Kg

Vagues de mousse chocolat/caramel sur une base de croustillant au praliné, ganache au caramel et de biscuit cacao.



Chocarine

1607 • 27 pièces soit 2,000 kg

Dacquoise amandes noisette, ganache chocolat, crémeux caramel avec bavaroise vanille et chocolat, décor boules de bavaroise chocolat et bâtonnet chocolat.



Ivoire chocolaté croustillant

1608 • 27 pièces soit 2,150 kg

Biscuit chocolat et croustillant praliné, bavaroise au chocolat au lait et ivoire, glaçage ivoire et décor zébré chocolat et macaron chocolat.



Conditionnement :

Carton (40,5 x 29,3 x 6 cm).



Conseils de conservation :

-18/-20°C avec DLUO de 12 mois.

+ 3°C (conservation 48 heures sans rupture de la chaîne du froid).



Conseils de restitution :

- Sortir un individuel
- Servir après 4 heures de décongélation en chambre froide à + 2/4 °C.

Entremets individuels



Ivoire chocolaté framboise

1609 • 24 pièces soit 1,900 kg

Biscuit chocolat,
gélifié framboise pépin,
bavaroise au chocolat au lait et ivoire,
glaçage ivoire et décor zébré framboise
et macaron framboise.



Sablé citron meringuée

2540 • 27 pièces soit 2,900 kg

Pâte sablé breton,
appareil citron jaune,
meringue douille Saint-Honoré.



Dôme chocolat framboise

3016 • 16 pièces soit 1,300 kg

Biscuit chocolat et croustillant praliné,
insert framboise,
bavaroise chocolat avec finition velours
et décor pastille chocolat noir.



Dôme framboise pavot

3017 • 16 pièces soit 1,500 kg

Dacquoise amande pavot,
insert framboise,
bavaroise vanille
et décor graines de pavot et chocolat.



Dôme vanille cœur coulant caramel

3018 • 16 pièces soit 1,500 kg

Biscuit chocolat et croustillant praliné,
insert crémeux caramel,
bavaroise vanille,
glaçage caramel et décor craquelin.



Dôme croustillant pistache vanille mangue

3019 • 16 pièces soit 1,700 kg

Dacquoise amande,
crumble pistache,
insert crémeux mangue,
bavaroise vanille,
glaçage mangue
et décor zébré chocolat.

Pauses séminaires



Financiers

3504 • Financiers nature, financiers chocolat Valrhona mandarine, financiers coco, financiers pépins de framboise et financiers thé vert Matcha.



Mini macarons

5002 • 60 pièces soit 0,700 kg
Assortiment mini macarons de 7 parfums (café, chocolat, vanille, pistache, framboise, cassis, praline).



Cake aux fruits confits

3503 • Appareil à cake à base de raisins blonds, de cube d'écorces confites d'oranges Agrimontana et de fruits confits assortis Agrimontana.

→ Descriptif :

Boîte panachée de 50 pièces
(30 g/pce) soit 1,500 kg.



Conditionnement :

Carton (40,5 x 29,3 x 6 cm).



Conseils de conservation :

- 18°C (avec DLC de 12 mois).
+ 3°C (conservation 48 heures
sans rupture de la chaîne du froid).



Conseils de restitution :

- sortir un financier,
- consommation après 1 heure
à température ambiante.

→ Descriptif :

Boîte de 60 mini macarons
(assortiment de 7 parfums)
de 0,700 kg.



Conditionnement :

Carton (40,5 x 29,3 x 6 cm).



Conseils de conservation :

- 18°C (avec DLC de 12 mois).
+ 3°C (conservation 48 heures
sans rupture de la chaîne du froid).



Conseils de restitution :

- Sortir le nombre de macarons
souhaité
- Consommation après une
demi-heure à température ambiante.

→ Descriptif :

Boîte de cakes de 2,400 kg au total.



Conditionnement :

Carton (43 x 30,5 x 7 cm).



Conseils de conservation :

- 18°C (avec DLC de 12 mois).
+ 3°C (conservation 48 heures
sans rupture de la chaîne du froid).



Conseils de restitution :

- sortir un cake aux fruits confits,
- consommation après 2 heures
à température ambiante.

Pauses séminaires



Tartelette lunch pomme caramel

2600 • 45 pièces soit 1,500 kg - Ø 4,8 cm

Fond de tarte sucrée garnis de cubes de pomme poêlée et d'un crémeux au caramel.



Tartelette lunch chocolat

2601 • 45 pièces soit 1,500 kg - Ø 4,8 cm

Fond de tarte sucrée garni d'une ganache au chocolat noir.
Couverture glaçage chocolat.



Tartelette lunch citron

7044 • 45 pièces soit 1,450 kg - Ø 4,8 cm

Fond de tarte sucrée à la crème de citron.



Tartelette lunch fruits rouges

2602 • 45 pièces soit 1,450 kg - Ø 4,8 cm

Fond de tarte sucrée garni de crème d'amande et d'un assortiment de fruits rouges (dont griottes, framboise, mûre, groseille).
Nappage neutre.



Tartelette lunch abricot

2603 • 45 pièces soit 1,450 kg - Ø 4,8 cm

Fond de tarte sucrée garni de crème d'amande et d'oreillon d'abricot découpé.
Couverture glaçage neutre.

→ Descriptif :

Tartelette Lunch diamètre Ø 4,8 cm



Conditionnement :

Carton (40,5 x 29,3 x 6 cm).



Conseils de conservation :

- 18°C/-20°C avec DLUO de 12 mois.
+ 2/+4°C (conservation 48 heures sans rupture de la chaîne du froid).



Conseils de restitution :

- Sortir une tartelette lunch
- Servir après 4 heures de décongélation (en chambre froide positive à +2/+4°C)

Pauses séminaires



Mousse au chocolat

5000 • Chocolat noir Valrhona, sucre, jaune d'œuf, chantilly.



Brownie chocolat

4000 • 2 demi plaques de 2,700 kg
Chocolat noir Valrhona, beurre, œuf, sucre, farine.

Brownie chocolat Noix

4001 • 2 demi plaques de 2,700 kg
Chocolat noir Valrhona, beurre, œuf, sucre, farine, noix hachées.

→ Descriptif :

Bac de 2,5 litres soit 1,500 kg.



Conditionnement :

Barquette plastique
(25 x 22 x 6 cm).



Conseils de conservation :

- 18°C (avec DLC de 12 mois).
+ 3°C (conservation 48 heures
sans rupture de la chaîne du froid).



Conseils de restitution :

- sortir une barquette,
- consommation après 12 heures
en chambre froide,
- conservation maximale de
48 heures en chambre froide.

→ Descriptif :

Boîte de 2 demi plaques (36 x 27 cm)
soit 2,700 kg.



Conditionnement :

Carton (40,5 x 29,3 x 6 cm).



Conseils de conservation :

- 18°C (avec DLC de 12 mois).
+ 3°C (conservation 48 heures
sans rupture de la chaîne du froid).



Conseils de restitution :

- sortir une demi plaque,
- portionner à la taille souhaitée,
- consommation après 1 heure
à température ambiante.

Pauses séminaires



Petits Moelleux

3508 • Mini clafoutis framboise, mini brownie noix de pécan, mini financier pistache et mini moelleux chocolats.



Petites gourmandises

3511 • Mini cheese cake framboise, mini rocher noix de coco, mini financier au caramel au beurre salé, mini financier cassis.

→ Descriptif :

Boîte panachée de 24 pièces de chaque parfum soit 96 pièces au total (96 x 15 g / pièce en moyenne) soit 1,500 Kg.



Conditionnement :

Carton (40,5 x 29,3 x 6 cm).



Conseils de conservation :

- 18°/-20°C avec DLUO de 12 mois.
+ 3°C (conservation 48 heures sans rupture de la chaîne du froid).



Conseils de restitution :

- sortir une pièce
- Consommation après une heure à température ambiante.

→ Descriptif :

Boîte panachée de 24 pièces de chaque parfum soit 96 pièces au total (96 x 19g / pièce en moyenne) soit 1,900 Kg.



Conditionnement :

Carton (43 x 30,5 x 7 cm).



Conseils de conservation :

- 18°/-50°C avec DLUO de 12 mois.
+ 3°C (conservation 48 heures sans rupture de la chaîne du froid).



Conseils de restitution :

- Sortir une pièce
- Consommation après une heure à température ambiante.

Tartelettes individuelles



Tartelette aux 2 citrons

2510 • 28 pièces soit 2,200 kg - Ø 8 cm

Fond de tarte sucrée garni d'un appareil au citron jaune et au citron vert.



Tartelette crumble banane framboise

2511 • 28 pièces soit 1,850 kg - Ø 8 cm

Fond de tarte sucrée garni de crème d'amande, de banane en tranche et de brisures de framboises avec couverture crumble.



Tartelette chocolat au citron confit

2512 • 28 pièces soit 2,000 kg - Ø 8 cm

Fond de tarte sucrée garni de citron confit à la fleur de sel et d'une ganache au chocolat noir Valrhona avec couverture glaçage chocolat.

→ Descriptif :

Tartelettes individuelles ø 8 cm.



Conditionnement :

28 pièces par carton.



Conseils de conservation :

- 18°C (avec DLC de 12 mois).
- + 3°C (conservation 48 heures sans rupture de la chaîne du froid).



Conseils de restitution :

- sortir une tartelette,
- consommation après 1 heure à température ambiante.

Tartelettes individuelles



Tartelette caramel agrumes

2524• 28 pièces soit 2,200 kg - Ø 8 cm

Fond de tarte sucrée garni d'un crémeux au caramel,
d'un crémeux agrume (orange /citron),
décor zébré caramel.

→ Descriptif :

Tartelettes individuelles ø 8 cm.



Conditionnement :

28 pièces par carton.



Conseils de conservation :

- 18°C (avec DLC de 12 mois).
+ 3°C (conservation 48 heures
sans rupture de la chaîne du froid).



Conseils de restitution :

- sortir une tartelette,
- consommation après 1 heure
à température ambiante.

Tartelettes individuelles



Tartelette crumble aux pommes et à la Cardamome

2507 • 20 pièces soit 2,300 kg - Ø 10 cm

Fond de tarte sucrée, compote de pomme, dés de pommes, raisins de Corinthe, couverture crumble à la cardamome.



Tarte fi ne aux pommes

2506 • 15 pièces soit 1,500 kg - Ø 12 cm

Pâte feuilletée, pommes émincées, compote de pomme, streussel noix et fleur de sel, nappage blond.



Conseils de restitution

- sortir une tarte fi ne aux pommes,
- terminer la cuisson au four ventilé à 150°C pendant 10 minutes
- consommation légèrement tiède.



Clafoutis à la framboise

3503 • 20 pièces soit 2,700 kg - Ø 10 cm

Appareil à clafoutis à la vanille de Madagascar et aux framboises entières.

→ Descriptif :

Tartelettes individuelles ø 10 cm.



Conditionnement :

15 à 20 pièces selon l'article par carton.



Conseils de conservation :

- 18°C (avec DLC de 12 mois).
- + 3°C (conservation 48 heures sans rupture de la chaîne du froid).



Conseils de restitution :

- sortir une tartelette,
- consommation après 1 heure à température ambiante.

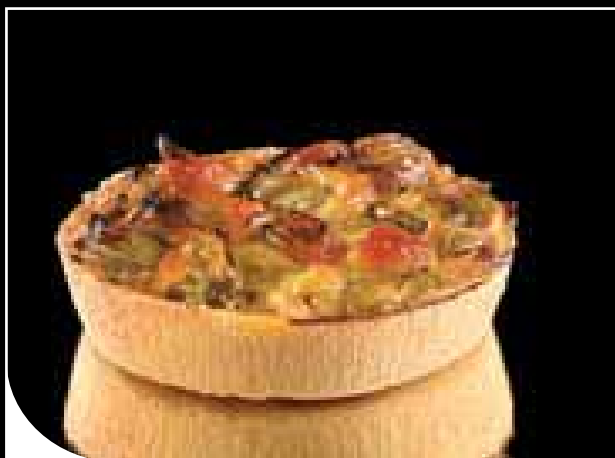
Tartelettes individuelles



Tartelette abricot

2500 • 20 pièces soit 2,600 kg - Ø 10 cm

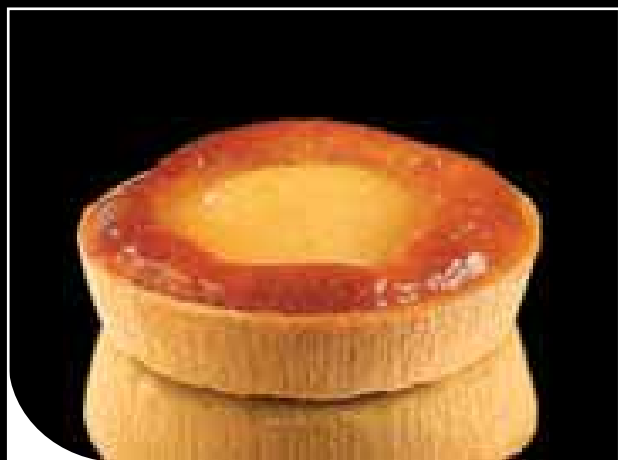
Fond de sucré,
crème d'amande,
oreillons d'abricots,
nappage abricot.



Tartelette rhubarbe rouge

2503 • 20 pièces soit 2,400 kg - Ø 10 cm

Fonds de sucré,
crème d'amande,
dés de rhubarbe,
nappage blond.



Tartelette poire

2504 • 20 pièces soit 2,400 kg - Ø 10 cm

Fond de sucré,
crème d'amande,
demi-poire,
nappage blond.

→ Descriptif :

Tartelettes individuelles ø 10 cm.



Conditionnement :

20 pièces par carton.



Conseils de conservation :

- 18°C (avec DLC de 12 mois).
+ 3°C (conservation 48 heures
sans rupture de la chaîne du froid).



Conseils de restitution :

- sortir une tartelette,
- consommation après 1 heure
à température ambiante.

Tartes en bandes



Tarte pomme

2000 • 6 pièces soit 4,800 kg

Pâte feuilletée, compote pomme, pomme émincées, nappage blond.



Tarte abricot

2001 • 6 pièces soit 6,000 kg

Pâte feuilletée, crème amande, oreillons d'abricots, nappage blond.



Tarte poire

2002 • 6 pièces soit 4,430 kg

Pâte feuilletée, crème amande, demi-poires, nappage blond.

→ Descriptif :

Tartes en bandes de 60 cm.

☐ Conditionnement :

6 bandes par carton
(62 x 40 x 7 cm).

✿ Conseils de conservation :

- 18°C (avec DLC de 12 mois).
+ 3°C (conservation 48 heures
sans rupture de la chaîne du froid).

🌀 Conseils de restitution :

- sortir une bande,
- portionner,
- consommation après 1 heure
à température ambiante.