



Bring colours to your plate*

**Mettez une touche de couleurs dans vos assiettes*

Spécialiste du prêt-à-garnir depuis 1967

Edito

Depuis plus de 50 ans, Pidy révolutionne la cuisine des professionnels avec une gamme complète de produits prêts à garnir, du salé au sucré, conçus pour répondre à toutes les envies créatives. Cette année encore, Pidy se distingue avec de nombreuses nouveautés qui feront sensation !

- Les bouchées colorées sucrées et salées
- Les feuilles de génoise redvelvet et bananabread
- Les moelleux tigrés et chocolat
- Les quiches au beurre
- Le mini baba carré
- Le mini disque de génoise nature

Mettez une touche de
dans vos assiettes en

**couleurs
2025**



Audacieuses et éclatantes, ces petites merveilles prêtes à garnir allient couleurs vives et saveurs naturelles pour sublimer tous vos desserts. Des innovations qui redéfinissent les codes de la pâtisserie et booste votre créativité en cuisine !

Au menu

08 COCKTAIL SALÉ	
Les mini feuilletés NEW	10
Les mini tartelettes	12
Les mini créatifs	14
Les mini cônes	18
20 LE REPAS	
Les feuilletés	22
Les disques & plaques feuilletés	25
Les quiches NEW	26
Les fonds neutres	28
Le KØN	29
30 DESSERTS	
Les tartelettes rustiques	32
Les tartelettes Trendy	33
Les fonds sablés bords droits	37
Les fonds sablés bords cannelés	38
La pâte à choux	40
Les douceurs feuilletées NEW	42
Les tulipes artisanales	44
Les moelleux NEW	44
Les savarins & babas	45
Les macarons	48
Les génoises et bases entremets NEW	50
Les meringues	54
Les toppings	55
Les cups gaufrées	56

58 CONGELÉ	
Les feuilletés crus	60
Les génoises	61
Les jocondes	63
Les babas	64
Les crumbles	66
Les moelleux NEW	66
Les macarons	67
La pâte à choux	68
GLUTEN FREE & VEGAN	69
LA GAMME DÉLOS	72



Légende



Au beurre



Matières grasses végétales



Avec coating



Recette Clean



Sans gluten



Vegan



Congelé



+ 450

références disponibles

Fabriqué en
**France,
Belgique
et USA**



6 usines

14 lignes de production
& 1 atelier

certifiées BRC, IFS ou SQF



19 technologies

maîtrisées et
reconnues
par nos partenaires
de l'industrie
agroalimentaire



Nos engagements

LE PROGRAMME **CLEAN**

Déployé depuis presque 3 ans, le programme Clean consiste à développer nos recettes à partir de matières premières de haute qualité strictement sélectionnées, tout en limitant un maximum l'utilisation d'additifs et autres numéros E. Il concerne toutes nos familles de produits. A horizon 2027, l'intégralité de nos compositions produits seront nettoyées.

LE PROGRAMME **GREEN**

Parce que notre planète est précieuse et ses ressources limitées, nous travaillons continuellement sur nos méthodes de production, nos sourcings de matières premières, nos emballages avec un objectif : **réduire notre impact carbone.**



COCKTAILS

LES MINI FEUILLETÉS	P10
LES MINI TARTELETTES	P12
LES MINI CRÉATIFS	P14
LES MINI CÔNES	P18



Spécialiste du prêt-à-garnir
depuis 1967

les mini feuilletés



Mini bouchée
ø 3,5 x h 2,5cm - 5,5g

ref.	↓	🚚
658.50.480	480	48



Mini bouchée
ø 4,2 x h 2,8cm - 8,5g

ref.	↓	🚚
662.50.105	105	136
662.50.350	350	48



Mini bouchée
ø 4,8 x h 3,5cm - 11g

ref.	↓	🚚
210.50.072	72	88
210.50.096	96	88



Zakouski
ø 3,3 x h 2,2cm - 1,5g

ref.	↓	🚚
020.50.096	96	168
020.50.192	192	96
020.50.480	480	48



Apéritique
ø 4,5 x h 1,1cm - 6g

ref.	↓	🚚
160.29.090	90	168



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

ref.	↓	🚚
010.49.096	96	168
010.49.192	192	112
010.49.480	480	48



NEW

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

ref.	↓	🚚
010.61OR.098	96	168



Disponible Sept./Déc.

Mini étoile
ø 2,9 x h 2,7cm - 6g

ref.	↓	🚚
659.50.096	96	192
659.50.480	480	48



Disponible Sept./Déc.

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

ref.	↓	🚚
085.50.320	320	48



Assortiment feuilleté
12 Mini carré / 12 Zakouski / 12 Gourmande / 12 Apéricœur

ref.	↓	🚚
047.50.048	48	360



NEW

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

ref.	↓	🚚
010.60GR.098	96	168



NEW

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

ref.	↓	🚚
010.66RE.098	96	168



Apéricœur
3,5 x 4,2 x h 2,5cm - 5,5g

ref.	↓	🚚
080.50.096	96	168
080.50.480	480	48



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

ref.	↓	🚚
090.49.084	84	168
090.49.336	336	48



Mini cornet
ø 2,7 x 6,2cm - 8g

ref.	↓	🚚
360.02.056	56	168
360.02.112	112	112

les mini tartelettes



TRENDY



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

ref.	↓	🚚
647.20.096	96	168
647.20.240	240	120



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

ref.	↓	🚚
645.20.090	90	168



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

ref.	↓	🚚
646.20.096	96	168
646.20.240	240	120

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

ref.	↓	🚚
637.20.240	240	120

SANS GLUTEN



Mini tartelette
ø 4 x h 2cm - 4g

ref.	↓	🚚
725.01.096	96	200



Mini tartelette
ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.	↓	🚚
730.01.070	70	320



Gourmande
ø 4 x h 2cm - 3g

ref.	↓	🚚
710.20.096	96	200
710.20.192	192	200
710.20.480	480	80



Mignardise
ø 6 x h 2cm - 8g

ref.	↓	🚚
720.86.080	80	168
720.86.240	240	88
720.86.360	360	72



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

ref.	↓	🚚
713.20.096	96	200
713.20.480	480	80



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

ref.	↓	🚚
713.72.096	96	168



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

ref.	↓	🚚
315.80.192	192	160



Mini telline neutre cannelée
ø 4,5 x h 1,7cm - 6g

ref.	↓	🚚
882.20.120	120	176
882.20.480	480	72

les mini créatifs



	Mini coquille ø 5 x h 1cm 3,5g	ref.		
		792.75.090	90	168
		792.75.480	480	72



	Amusette 3,6 x 7,5cm 3,5g	ref.		
		790.77.084	84	168
		790.77.252	252	184
		790.77.444	24	88



	Mini canapé ø 5 x h 1cm - 3,5g	ref.		
		719.70.140	140	320
		719.70.280	280	184



	Flower cuppy ø 5,5 x h 1,2cm - 3,4g	ref.		
		718.70.140	140	320
		718.70.280	280	184



	Mini barquette 6,5 x 2,5 x h 1,2cm - 3,8g	ref.		
		350.80.280	280	120



	Mini cocotte ø 5,1 x h 1,1cm 3,5g	ref.		
		794.77.090	90	168
		794.77.192	192	184



	Duobelle 3 x 6 x h 1,1cm 3,5g	ref.		
		793.77.084	84	320
		793.77.168	168	160



	Assortiment 152 Mini sablés neutres 48 Mini Trendys carrés / 48 ronds / 56 Mini barquettes	ref.		
		351.80.152	152	160



	Assortiment 96 Mini Trendy neutres 48 Mini Trendys ronds / 48 carrés	ref.		
		648.20.096	96	168



	Iris ø 3 x h 1,5cm 4g	ref.		
		717.70.144	24	88
		717.70.096	96	168
		717.70.192	192	112
		717.70.480	480	48



	Corolle ø 3 x h 1,5cm 3,5g	ref.		
		715.70.144	24	88
		715.70.096	96	168
		715.70.192	192	112
		715.70.480	480	48



	Assortiment 356 Créatifs I 96 Iris / 120 Mini tellines neutres cannellées / 140 Flower cuppies	ref.		
		074.00.356	356	80



	Assortiment 226 Créatifs II 48 Iris / 48 Gourmandes / 60 Mini coquilles / 70 Flower cuppies	ref.		
		076.00.226	226	104



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

ref.	↓	🗑️
795.59.024	24	88
795.59.084	84	320
795.59.435	435	100



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

ref.	↓	🗑️
795.50.024	24	88
795.50.084	84	320
795.50.435	435	100



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

ref.	↓	🗑️
795.51.084	84	320
795.51.435	435	100

POUR VOUS AIDER DANS VOTRE PRÉSENTATION



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

ref.	↓	🗑️
000.10.001	1	168



Présentoir pyramide
39 x 35cm

ref.	↓	🗑️
000.09.001	1	112

VEGGIE CUPS



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

ref.	↓	🗑️
716.84.024	24	88
716.84.096	96	168



Carotte
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.	↓	🗑️
716.82.024	24	88
716.82.096	96	168



Épinard
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.	↓	🗑️
716.81.024	24	88
716.81.096	96	168



Oignon grillé
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.	↓	🗑️
716.85.024	24	88
716.85.096	96	168

Assortiment 96 Veggie cups

24 Betterave rouge
24 Carotte
24 Épinard
24 Oignon grillé

ref.	↓	🗑️
716.79.096	96	168
716.79.048	48	320

SPICY CUPS



Southern pepper
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.	↓	🗑️
717.64.024	24	88
717.64.096	96	168



African falafel
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.	↓	🗑️
717.61.024	24	88
717.61.096	96	168



Mexican chili
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.	↓	🗑️
717.63.024	24	88
717.63.096	96	168



Asian curry
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.	↓	🗑️
717.62.024	24	88
717.62.096	96	168

Assortiment 96 Spicy cups

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

ref.	↓	🗑️
717.65.096	96	168
717.65.048	48	320

MACARONS SALÉS



Assortiment 192 Macarons salés

96 Curry
96 Épicé
ø 3,5cm
2,1g

ref.	↓	🗑️
460.99.192	192	200

les mini cônes



Mini cône tomate
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

ref.		
508.62.024	24	88

Mini cône tomate
+ coating + plateau
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

ref.		
508.82.090	90	152



Mini cône neutre
+ coating + plateau
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

ref.		
508.80.090	90	152

Mini cône neutre
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.		
508.90.144	24	88
508.90.112	112	200
508.90.286	286	176

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

ref.		
508.90.212	112	200
508.90.386	286	176



Mini cône charbon végétal
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

ref.		
508.65.024	24	88

Mini cône charbon végétal
+ coating + plateau
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

ref.		
508.85.090	90	152



Mini cône basilic
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

ref.		
508.66.024	24	88

Mini cône basilic
+ coating + plateau
ø 2,5 x 7,5cm - 4,6g

ref.		
508.86.090	90	152



Mini cône sésame
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.		
508.79.112	112	200

Plateau



Assortiment 180 Mini cônes
+ coating + plateau
+ palette

45 neutre / 45 charbon végétal / 45 tomate / 45 basilic

ref.		
508.99.284	180	72

Assortiment 96 Mini cônes
+ palette

24 neutre / 24 charbon végétal / 24 tomate / 24 basilic

ref.		
508.98.052	48	320
508.98.200	96	200



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

ref.		
000.06.008	8	42



Présentoir palette
38 x 29cm - 36 pièces

ref.		
000.02.015	15	120



REPAS

LES FEUILLETÉS	P22
LES DISQUES & PLAQUES FEUILLETÉS	P25
LES QUICHES	P26
LES FONDS NEUTRES	P28
LE KØN	P29



Spécialiste du prêt-à-garnir
depuis 1967

les feuilletés



Bouchée standard
 ø 5,7 x h 4cm - 17g

ref.		
190.49.040	40	88
190.49.060	60	88



Bouchée standard
 ø 7 x h 4,5cm - 25g

ref.		
230.50.026	24	120
230.50.096	96	40



Vol au vent pur beurre
 ø 8 x h 4,5cm - 32g

ref.		
240.05.072	72	48

Vol au vent standard

ref.		
240.52.024	24	120
240.52.072	72	48



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

ref.		
241.27.072	72	40



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

ref.		
100.50.084	84	168



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

ref.		
220.50.024	24	120
220.50.096	96	40



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

ref.		
220.50.924	24	120
220.50.960	60	48



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

ref.		
240.53.072	72	48



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

ref.		
240.53.972	72	40



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

ref.		
682.01.048	48	48



EXISTE AUSSI EN CONGELÉ



Bouchée
 ø 7 x 0,7cm
 21,5g

ref.		
190.88.170	170	56

EXISTE AUSSI EN BORDS LISSES



Vol au vent lisse
 ø 8 x h 4,5cm
 35g

ref.		
681.50.072	72	48

le petit

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



Bouchée carrée
 □ 6 x h 4,5cm - 25g
 ref. 200.49.048 | 48 | 72



Quatro
 □ 8 x h 3,2cm - 33g
 ref. 222.49.048 | 48 | 48



Bouchée carrée
 □ 8 x h 4,8cm - 44g
 ref. 242.05.018 | 18 | 64



Bouchée poisson
 9 x 6,5 x h 4,5cm - 30g
 ref. 244.49.054 | 54 | 48



Disponible
Sept./Déc.

Bouchée sapin
 10 x 6,5 x h 4,5cm - 30g
 ref. 249.49.054 | 54 | 48



Roulé feuilleté
 ø 5 x 11,5 x h 4,5cm - 27g
 ref. 550.30.090 | 90 | 40

DISQUES FEUILLETÉS



Fond feuilleté
 ø 12,5 x h 1,3cm - 40g
 ref. 255.15.075 | 75 | 48



Disque feuilleté
 ø 11cm
 31g
 ref. 254.96.082 | 80 | 126

ø 25cm
 119g
 ref. 257.91.020 | 20 | 152

ø 28cm
 208g
 ref. 267.91.034 | 30 | 60

PLAQUES FEUILLETÉES



Plaques feuilletée
 29 x 37cm x h 3mm
 325g
 ref. 282.91.015 | 15 | 108

57 x 37cm x h 2,5mm
 660g
 ref. 287.80.020 | 20 | 60

57 x 37cm x h 3,5mm
 870g
 ref. 288.91.015 | 15 | 60

57 x 37cm x h 2,5mm
 660g
 ref. 287.90.020 | 20 | 60

les quiches

le petit +

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

Conseils de mise en œuvre

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



	Mini quiche ø 7 x h 2cm 12,5g	ref.		
		740.20.090	90	120
		740.20.180	180	48



	Petite quiche ø 8,5 x h 2,1cm 18,2g	ref.		
		750.20.024	24	168
		750.20.072	72	120
		750.20.144	144	56



	Quiche + alu ø 11 x h 3,7cm - 46g	ref.		
		760.00.442	42	56



	Petite quiche artisanale ø 8,5 x h 2,1cm - 18.2g	ref.		
		750.20.560	60	88



NEW

	Quiche bord bas ø 11 x h 2,5cm 35g	ref.		
		758.03.052	48	56



	Quiche bord bas ø 11 x h 2,5cm 29g	ref.		
		758.00.048	48	56



NEW

	Quiche + alu ø 18 x h 3,2cm 100g	ref.		
		770.03.014	10	100



	Quiche artisanale ø 11 x h 3,7cm - 46g	ref.		
		760.00.542	42	48



	Quiche bord haut ø 11 x h 3,7cm 46g	ref.		
		760.00.042	42	48



	Quiche au blé complet ø 11 x h 3,7cm 46g	ref.		
		760.73.042	42	48



	Quiche au blé complet + alu ø 22 x h 3,2cm - 130g	ref.		
		780.73.406	6	84



	Quiche artisanale ø 18 x h 3,2cm - 85g	ref.		
		770.00.508	8	100

TRENDY



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

ref.	↓	🚚
642.20.036	36	168
642.20.096	96	88



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

ref.	↓	🚚
301.80.036	36	168
301.80.096	96	88



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

ref.	↓	🚚
643.20.036	36	168
643.20.096	96	88

SANS GLUTEN



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

ref.	↓	🚚
749.01.027	27	200

SABLÉ



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

ref.	↓	🚚
890.42.135	135	56

Tartelette sablée neutre
ø 8,5 x h 1,5cm - 25g

ref.	↓	🚚
889.47.135	135	48



KØN
15cm - 80g

ref.	↓	🚚
LC410.410S.00030	30	120

idées de recettes



KØN à l'émincé de poulet, poivrons et sauce BBQ



KØN au kebab, crudités et sauce Pita



KØN au potage de légumes méditerranéens



DESSERT

LES TARTELETTES RUSTIQUES	P32
LES TARTELETTES TRENDY	P33
LES FONDS SABLÉS BORDS DROITS	P37
LES FONDS SABLÉS BORDS CANNELÉS	P38
LA PÂTE À CHOUX	P40
LES DOUCEURS FEUILLETÉES	P42
LES TULIPES ARTISANALES	P44
LES MOELLEUX	P44
LES SAVARINS & BABAS	P45
LES MACARONS	P48
LES GÉNOISES ET BASES ENTREMETS	P50
LES MERINGUES	P54
LES TOPPINGS	P55
LES CUPS GAUFRÉES	P56



Spécialiste du prêt-à-garnir
depuis 1967

les tartelettes rustiques

les tartelettes trendy

SABLÉES



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

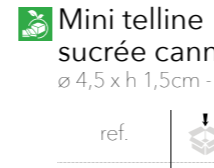
ref.	↓	🚚
885.47.090	90	176
885.47.180	180	112
885.47.480	480	48

RUSTIQUES



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

ref.	↓	🚚
882.23.120	120	176
882.23.480	480	72



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

ref.	↓	🚚
882.12.120	120	176
882.12.480	480	80



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

ref.	↓	🚚
713.23.096	96	200



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

ref.	↓	🚚
713.12.096	96	200
713.12.480	480	80



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

ref.	↓	🚚
751.23.072	72	96



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

ref.	↓	🚚
751.12.036	36	200

SANS GLUTEN



Mini tartelette sucrée
ø 4 x h 2cm
4g

ref.	↓	🚚
725.02.096	96	200



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

ref.	↓	🚚
730.02.070	70	320



Tartelette sucrée
ø 8,5 x h 2cm
19g

ref.	↓	🚚
749.02.027	27	200

TRENDY



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

ref.	↓	🚚
316.74.063	63	320
316.74.189	189	160



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

ref.	↓	🚚
647.23.096	96	168
647.23.240	240	120
647.23.480	480	64



Mini Trendy rond sucré
ø 5 x h 1,6cm - 14g

ref.	↓	🚚
645.23.090	90	168



Trendy rond sucré
ø 7 x h 1,8cm - 22g

ref.	↓	🚚
643.23.036	36	168
643.23.096	96	88



Trendy rond sucré
ø 8 x h 1,8cm - 31g

ref.	↓	🚚
641.23.036	36	168
641.23.096	96	88



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

ref.	↓	🚚
306.74.036	36	168
306.74.096	96	72

les tartelettes trendy

TRENDY SUCRÉS



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

ref.	↓	🧺
646.23.096	96	168
646.23.240	240	120
646.23.480	480	64



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

ref.	↓	🧺
642.23.036	36	168
642.23.096	96	88



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

ref.	↓	🧺
301.74.036	36	168
301.74.096	96	88



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

ref.	↓	🧺
640.23.054	54	168
640.23.108	108	104

TRENDY CHOCOLAT



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

ref.	↓	🧺
647.27.096	96	168
647.27.240	240	120



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

ref.	↓	🧺
643.27.036	36	168
643.27.096	96	88



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

ref.	↓	🧺
641.27.036	36	168
641.27.096	96	88



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

ref.	↓	🧺
646.27.096	96	168
646.27.240	240	120



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

ref.	↓	🧺
642.27.036	36	168
642.27.096	96	88



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

ref.	↓	🧺
301.64.096	96	88

ASSORTIMENTS TRENDY SUCRÉS



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


ref.		
648.23.096	96	168



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


ref.		
644.23.036	36	168

ASSORTIMENTS TRENDY CHOCOLAT




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

ref.		
648.27.096	96	168



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

ref.		
644.27.036	36	168



	ø 8,5 x h 1,6cm 23g	ref.		
		894.14.135	135	56

	ø 9,5 x h 1,6cm + coating - 34,3g	ref.		
		945.14.108	108	48

	ø 11 x h 1,6cm 38g	ref.		
		946.47.072	72	72

	ø 11 x h 1,6cm + coating - 38g	ref.		
		947.47.072	72	56



	ø 18 x h 2cm 130g	ref.		
		928.14.012	12	90

	ø 22 x h 2,3cm 220g	ref.		
		904.14.010	10	48



Commande spéciale

	Tarte cœur ø 14,9 x h 2,2cm 110g	ref.		
		378.74.012	12	88

	Tarte carrée □ 17,5 x h 2,2cm 175g	ref.		
		389.74.012	12	80

les fonds sablés bords cannelés



ø 8,5 x h 1,6cm
24g

ref.		
890.47.054	54	88
890.47.135	135	56

ø 8,5 x h 1,6cm
+ coating - 25g

ref.		
889.47.135	135	48

ø 8,5 x h 1,6cm
24g

ref.		
890.46.135	135	56

ø 9,5 x h 1,6cm
31g

ref.		
892.47.108	108	48

ø 9,5 x h 1,6cm
+ coating - 33,5g

ref.		
893.47.108	108	48

ø 9,5 x h 1,6cm
31g

ref.		
892.35.108	108	48

ø 9,5 x h 1,6cm
31g

ref.		
892.46.108	108	48

ø 11 x h 1,8cm
38g

ref.		
895.47.072	72	72

ø 11 x h 1,8cm
+ coating - 41g

ref.		
897.47.072	72	72

ø 11 x h 1,8cm
38g

ref.		
895.46.072	72	72

ø 18 x h 2cm
128g

ref.		
898.47.012	12	90

ø 18 x h 2cm
128g

ref.		
898.46.012	12	90



ø 22 x h 2,3cm
200g

ref.		
900.47.010	10	48

ø 22 x h 2,3cm
200g

ref.		
900.46.010	10	48

ø 22 x h 2,3cm
+ coating - 203g

ref.		
901.47.010	10	48

ø 24 x h 2,3cm
250g

ref.		
906.47.014	10	48

ø 24 x h 2,3cm
250g

ref.		
906.46.014	10	48

ø 28 x h 2,3cm
350g

ref.		
910.47.010	10	48

ø 28 x h 2,3cm
350g

ref.		
910.46.010	10	48

ø 28 x h 2,3cm
+ coating - 360g

ref.		
909.47.010	10	48

la pâte à choux



Profiterole
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
820.50.075	75	192
820.50.250	250	88

Chou lunch
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
825.50.250	250	48

Chou
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.50.040	40	88
830.50.120	120	48

Chou géant
ø 8 x h 5,8cm - 13g

ref.		
835.50.080	80	48

Mini éclair
6 x 3 x h 2,5cm - 2,2g

ref.		
849.50.080	80	192
849.50.250	250	112

Éclair
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
860.50.030	30	192
860.50.140	140	48

Éclair géant
16 x 4,5 x h 4cm - 12g

ref.		
865.50.100	100	48

Paris Brest
ø 10 x h 2,5cm - 14,5g

ref.		
841.50.100	100	48

Chou
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.52.120	120	48

Chou géant
ø 8 x h 5,8cm - 13g

ref.		
835.52.080	80	48

Éclair
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
860.52.140	140	48

Éclair géant
16 x 4,5 x h 4cm - 12g

ref.		
865.52.100	100	48



EXISTE AUSSI EN CONGELÉ



Profiterole
ø 4 x h 3,6cm - 2,5g

ref.		
820.95.250	250	88

Chou lunch
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
825.95.250	250	48

Chou
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.95.120	120	48

Chou géant
ø 8 x h 5,5cm - 13g

ref.		
835.85.080	80	48

Mini éclair
5 x 3 x h 2,5cm - 2g

ref.		
849.95.250	250	112

Éclair géant
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.94.142	142	2E

Éclair géant
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.84.142	142	2E

Les douceurs feuilletées



les feuilletés

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

ref.		
272.03.012	12	44



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

ref.		
274.03.012	12	44

SUCRÉES



Mini cornet sucré
ø 2,8 x 7cm - 10g

ref.		
360.11.112	112	112

Mini cornet sucré
ø 2,8 x 7cm - 10g

ref.		
360.10.056	56	168
360.10.112	112	112

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

ref.		
630.34.080	80	36

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

ref.		
630.38.024	24	120
630.38.080	80	36



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

ref.		
020.69SC.098	96	168



Douceur Cacao
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.67BL.098	96	168



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

ref.		
020.68SV.098	96	168



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

ref.		
534.10.027	27	160
534.10.081	81	80



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

ref.		
524.10.036	36	112



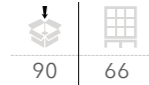
Tarte feuilletée sucrée
ø 23 x h 3,8cm - 144g

ref.		
536.10.014	14	28

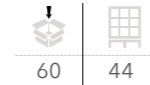
les tulipes artisanales



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



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

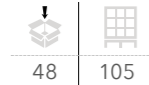


les moelleux



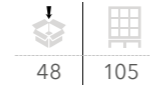
NEW

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



NEW

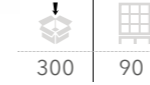
Moelleux cacao
 ø 7 x h 3,2cm - 30g
 ref. LC500.510C.00049



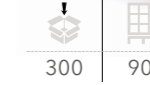
les savarins



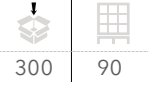
Mini savarin + cuvette
 ø 3,5 x h 2,2cm - 5g
 ref. LC010.002A.10300



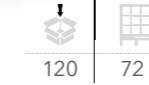
Savarin Lunch + cuvette
 ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g
 ref. LC011.002A.00300



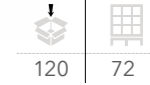
Savarin Lunch + cuvette
 ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g
 ref. LC011.002A.10300



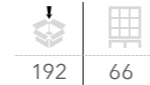
Savarin + cuvette
 ø 6,5 x h 3,3cm - 17g
 ref. LC000.000A.10120



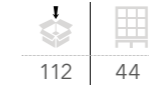
Savarin + cuvette
 ø 6,5 x h 3,3cm - 17g
 ref. LC000.000A.00120



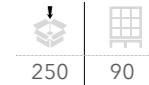
Mini savarin carré + cuvette
 □ 4 x h 2,5cm - 5,5g
 ref. LC012.002A.30192



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

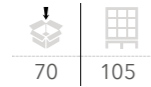


Savarin bouchon + cuvette
 ø 2 x h 4,2cm - 5g
 ref. LC020.005A.00250

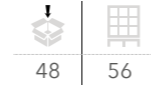





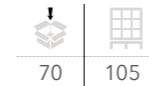
 **Mini baba au rhum**
+ cuvette
ø 4,3 x h 2,5cm - 23g
ref. LC310.300S.30070



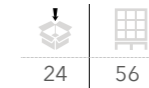
 **Baba au rhum**
+ cuvette
ø 8 x h 4cm - 80g
ref. LC300.300S.30048




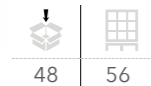
 **Mini baba bouchon au rhum**
ø 2,4 x h 5,5 cm - 24g
ref. LC321.300S.20070




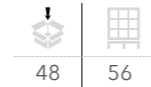
 **Baba bouchon au rhum**
+ cuvette
ø 4 x h 8cm - 100g
ref. LC315.300S.30024




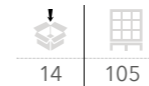
 **Baba à l'arôme naturel de vanille et autres arômes naturels**
+ cuvette
ø 8 x h 4cm - 85g
ref. LC300.340S.30048



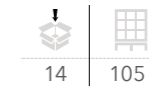
 **Baba (Irish Coffee) au whisky et café**
+ cuvette
ø 8 x h 4cm - 85g
ref. LC300.330S.30048



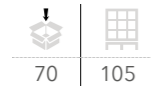
 **Baba bouchon brioché au rhum**
+ cuvette
ø 4 x h 8,5cm - 130g
ref. LC316.300S.30014




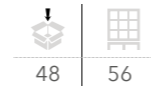
 **Baba bouchon brioché au rhum + Gel de flambage NEGRITA**
+ cuvette
ø 4 x h 8,5cm - 130g
ref. LC317.300S.30014



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



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



NEW

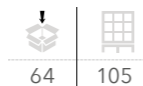
les macarons

le petit +

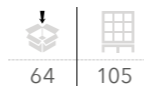
- Notre gamme de mini macarons évolue vers des produits toujours plus gourmands. Découvrez nos nouvelles saveurs !
- La qualité pâtissière : une fois garnis, conserver les macarons au frais pour 24 heures. Ils deviendront alors moelleux et fondants.
- Sortez-les du réfrigérateur 15-20 minutes avant de servir afin qu'ils reviennent à température ambiante ; ils seront encore plus goûteux.
- Nos coques de macarons se congèlent après garnissage.



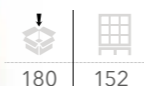
Macaron saveur framboise
 ø 6,9cm - 14g
 ref. LC269.230A.30064



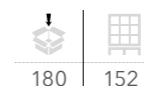
 **Macaron saveur framboise**
 ø 6,9cm - 14g
 ref. LC269.230C.30064



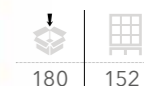
Mini macaron saveur framboise
 ø 3,5cm - 2,5g
 ref. LC235.230A.30180



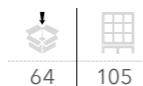
 **Mini macaron saveur framboise**
 ø 3,5cm - 2,5g
 ref. LC235.230C.30180



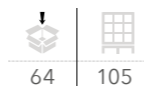
Mini macaron saveur pistache
 ø 3,5cm - 2,5g
 ref. LC235.260A.30180



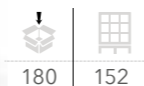
Macaron nature
 ø 6,9cm - 14g
 ref. LC269.200A.30064



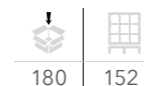
 **Macaron nature**
 ø 6,9cm - 14g
 ref. LC269.200C.30064



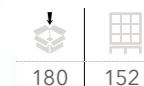
Mini macaron nature
 ø 3,5cm - 2,5g
 ref. LC235.200A.30180



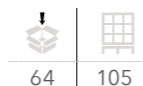
 **Mini macaron nature**
 ø 3,5cm - 2,5g
 ref. LC235.200C.30180



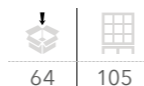
Assortiment 180 Mini macarons 4 saveurs
 45 Nature / 45 Chocolat / 45 Framboise / 45 Pistache
 ø 3,5cm - 2,5g
 ref. LC235.299A.30180



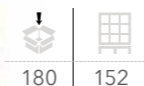
Macaron saveur chocolat
 ø 6,9cm - 14g
 ref. LC269.210A.30064



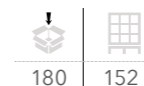
 **Macaron saveur chocolat**
 ø 6,9cm - 14g
 ref. LC269.210C.30064



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



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



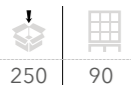
NEW



Mini Génoise ronde

Nature

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



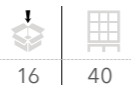
250 | 90



Génoise ronde

Nature

ø 18cm - 175g
ref. LC118.100A.50016



16 | 40

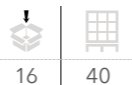
ref. LC118.100C.00016



Génoise ronde

Choco

ø 18cm - 185g
ref. LC118.130A.50016



16 | 40

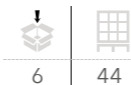
ref. LC118.130C.00016



1/2 plaque de génoise

Nature

25 x 35cm - 700g
ref. LC135.100A.50006



6 | 44

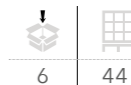
ref. LC135.100C.00006



1/2 plaque de génoise

Choco

25 x 35cm - 700g
ref. LC135.130A.50006



6 | 44

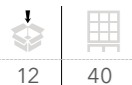
ref. LC135.130C.00006



Génoise ronde

Nature

ø 22cm - 250g
ref. LC122.100A.50012



12 | 40

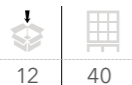
ref. LC122.100C.00012



Génoise ronde

Choco

ø 22cm - 270g
ref. LC122.130A.50012



12 | 40

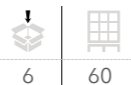
ref. LC122.130C.00012



Génoise ronde

Nature

ø 28cm - 450g
ref. LC128.100A.50006



6 | 60

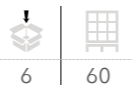
ref. LC128.100C.00006



Génoise ronde

Choco

ø 28cm - 490g
ref. LC128.130A.50006



6 | 60

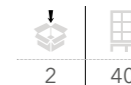
ref. LC128.130C.00006



Plaque de génoise

Nature

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



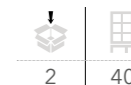
2 | 40



Plaque de génoise

Choco

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









2 | 40







les génoises







Feuilles
de génoise
Nature

580 x 380 x 7mm - 360g		580 x 380 x 7mm - 360g ref. 571.55.909		580 x 380 x 5mm - 297g ref. 572.53.912
ref				
571.53.017	12	60	9	72
571.53.006	6	112	12	72


Feuilles
de génoise
Choco




580 x 380 x 7mm - 360g		580 x 380 x 7mm - 360g ref. 571.56.909		580 x 380 x 5mm - 297g ref. 572.54.912
ref				
571.54.016	12	60	9	72
571.54.006	6	112	12	72


Feuille
façon Madeleine

	580 x 380 x 7mm - 650g ref. 576.58.908
	
8	72




NEW


Feuille
Red Velvet

	580 x 380 x 10mm - 505g ref. 577.61.907
	
7	72

NEW


Feuille
Banana Bread



	580 x 380 x 10mm - 510g ref. 577.59.907
	
7	72

NEW

les jocondes





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

	
10	72





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


	
10	72





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

	
10	72



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

	
10	72



les meringues



Meringuette
ø 4,5 x h 2cm
3,5g

ref.		
491.65.144	144	104
491.65.320	320	88



Meringue
ø 6,5 x h 2,2cm
8g

ref.		
495.65.060	60	104
495.65.132	132	88
495.65.330	330	40



Meringue
ø 7 x h 2,8cm
11g

ref.		
496.65.050	50	88



Meringue Pavlova
ø 7,5cm
15g

ref.		
493.65.048	48	88



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

ref.		
492.65.048	48	112
492.65.096	96	56



Coque de meringue
ø 6,5cm
15g

ref.		
484.65.150	150	60



Disque de meringue
ø 21 x h 2,2cm
70g

ref.		
497.65.010	10	60



Disque de meringue
ø 22 x h 2,2cm
115g

ref.		
498.65.020	20	40

Disque de meringue
ø 26 x h 2,2cm
170g

ref.		
487.65.012	12	40

les toppings



Perles de macaron framboise
ref. 462.49.006 - 200g

6	160



Perles de macaron choco
ref. 462.66.006 - 200g

6	160



Perles de meringue
ref. 488.65.006 - 200g

6	160



Crumble de cookies américain
ref. 489.67.006 - 550g

6	160



Crumble de meringue
ref. 489.65.006 - 180g

6	160



Crumble de meringue fraise
ref. 489.64.006 - 190g

6	160



Crumble de meringue 3 chocolats
ref. 489.66.006 - 575g

6	160



Crumble de Spéculoos
ref. 430.26.006 - 400g

6	160



NOS CRUMBLES CONGELÉS



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

1	105

1	105

ref. LC420.421C.00010 - 2 x 5kg

2	44



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

1	105

1	105

ref. LC420.420C.00010 - 2 x 5kg

2	44



Crumble cacao & pépites de chocolat
ref. LC420.430C.00002 - 2kg

1	105

1	105

ref. LC420.430C.00010 - 2 x 5kg

2	44



Crumble avoine noisette
ref. LC420.435C.00002 - 2kg

1	105

1	105

ref. LC420.435C.00010 - 2 x 5kg

2	44

les cups gaufrés



Mini tulipe
 ø 5,5 x h 3,8cm
 3,4g

ref.		
515.93.120	120	168



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

ref.		
515.94.100	100	168



Tulipe
 ø 10,5 x h 3,5cm
 11g

ref.		
510.93.024	24	180
510.93.096	96	54



Tulipe choco
 ø 10,5 x h 3,5cm
 21g

ref.		
510.94.012	12	168
510.94.096	96	42



Lotus
 ø 9,2 x h 3,8cm
 13g

ref.		
511.93.096	96	72



Lotus choco
 ø 9,2 x h 3,8cm
 18g

ref.		
511.94.096	96	72



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

228	200

+ 10 clips
 ref. 508.93.112 - 4g

112	168

Clip blanc pour mini-cône
 ref. 000.01.100

100	270



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

90	152



Coupe café
 ø 5,4 x h 4cm
 ref. 516.94.140 - 13g

140	88



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

ref.		
517.93.096	96	168
517.93.288	288	88



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

120	240



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

120	240

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

72	240

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

72	240



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

110	168



CONGELÉ

LES FEUILLETÉS CRUS	P60
LES GÉNOISES	P61
LES JOCONDES	P63
LES BABAS	P64
LES CRUMBLES	P66
LES MOELLEUX	P66
LES MACARONS	P67
LA PÂTE À CHOUX	P68



Spécialiste du prêt-à-garnir
depuis 1967

les feuilletés crus ❄️

DISQUES



Bouchée
ø 7 x 0,7cm
21,5g

ref.		
190.88.170	170	56



Disque feuilleté
ø 11cm
31g

ref.		
254.96.082	80	126

ø 25cm
119g

ref.		
257.91.020	20	152

ø 28cm
208g

ref.		
267.91.034	30	60

PLAQUES



Plaque feuilletée
29 x 37cm x h 3mm
325g

ref.		
282.91.015	15	108

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

ref.		
287.80.020	20	60

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

ref.		
288.91.015	15	60

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

ref.		
287.90.020	20	60



KØN
15cm
ref. LC410.410S.00030

80 g	30	120

les génoises ❄️

GÉNOISE RONDE

Nature
ø 18cm
ref. LC118.100C.00016

175 g	16	40

Nature
ø 22cm
ref. LC122.100C.00012

250 g	12	40

Nature
ø 28cm
ref. LC128.100C.00006

450 g	6	60



Choco
ø 18cm
ref. LC118.130C.00016

185 g	16	40

Choco
ø 22cm
ref. LC122.130C.00012

270 g	12	40

Choco
ø 28cm
ref. LC128.130C.00006

490 g	6	60

GÉNOISE PLAQUE

1/2 plaque de génoise
Nature
25 x 35cm
ref. LC135.100C.00006

685 g	6	44

1/2 plaque de génoise
Choco
25 x 35cm
ref. LC135.130C.00006

705 g	6	44

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

1670 g	2	40

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

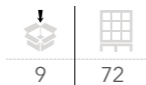
1985 g	2	40

les génoises ❄️

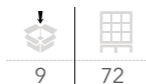


Feuilles
de génoise
Nature

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

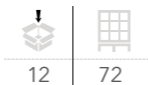


580 x 380 x **7mm** - 360g
ref. 571.56.909

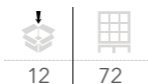


Feuilles
de génoise
Choco

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

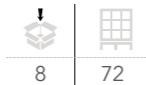


580 x 380 x **5mm** - 297g
ref. 572.54.912



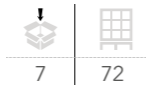
Feuille
façon Madeleine

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



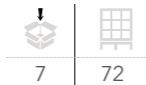
Feuille
Red Velvet

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



Feuille
Banana Bread

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



NEW

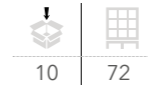
NEW

NEW

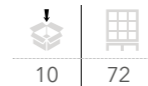
les jocondes ❄️



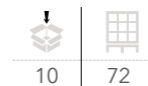
Feuille de joconde
saveur framboise
580 x 380 x **5mm** - 410g
ref. 574.50.910



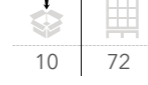
Feuille de joconde
saveur pistache
580 x 380 x **5mm** - 342g
ref. 574.57.910



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



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



le petit +



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



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

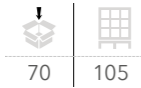


Elles s'utiliseront parfaitement à plat, en étage ou en dessus d'entremet. La texture des feuilles est déjà moelleuse, il n'est pas nécessaire de les imbiber.

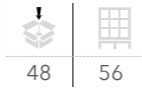
Pour une mise en œuvre optimale, utiliser les feuilles dans les 48 heures après décongélation.



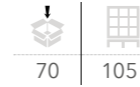
Mini baba au rhum
+ cuvette
ø 4,3 x h 2,5cm - 23g
ref. LC310.300S.30070



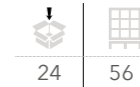
Baba au rhum
+ cuvette
ø 8 x h 4cm - 80g
ref. LC300.300S.30048



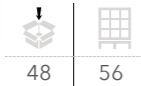
Mini baba bouchon au rhum
ø 2,4 x h 5,5 cm - 24g
ref. LC321.300S.20070



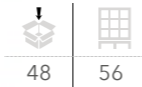
Baba bouchon au rhum
+ cuvette
ø 4 x h 8cm - 100g
ref. LC315.300S.30024



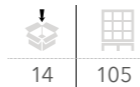
Baba à l'arôme naturel de vanille et autres arômes naturels
+ cuvette
ø 8 x h 4cm - 85g
ref. LC300.340S.30048



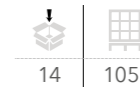
Baba (Irish Coffee) au whisky et café
+ cuvette
ø 8 x h 4cm - 85g
ref. LC300.330S.30048



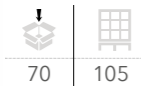
Baba bouchon brioché au rhum
+ cuvette
ø 4 x h 8,5cm - 130g
ref. LC316.300S.30014



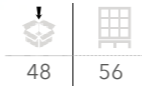
Baba bouchon brioché au rhum + Gel de flambage NEGRITA
+ cuvette
ø 4 x h 8,5cm 130g
ref. LC317.300S.30014



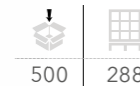
Mini baba carré au rhum
+ cuvette
□ 4,6 x h 3,1cm - 22g
ref. LC312.300S.10071



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



Pipette
ref. 000.04.500




NEW

les crumbles ❄️

 **Crumble nature**
ref. LC420.421C.00002 2kg
ref. LC420.421C.00010 2 x 5 kg




 **Crumble nature pur beurre**
ref. LC420.420C.00002 2kg
ref. LC420.420C.00010 2 x 5 kg



 **Crumble cacao & pépites de chocolat**
ref. LC420.430C.00002 2kg
ref. LC420.430C.00010 2 x 5 kg




 **Crumble avoine noisette**
ref. LC420.435C.00002 2kg
ref. LC420.435C.00010 2 x 5 kg

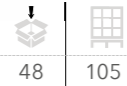


les moelleux ❄️

NEW




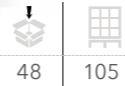
 **Moelleux tigré nature**
ø 7 x h 3,2cm - 30g
ref. LC500.500C.00049



NEW



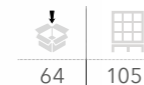
 **Moelleux cacao**
ø 7 x h 3,2cm - 30g
ref. LC500.510C.00049



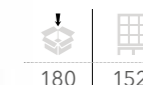
les macarons ❄️



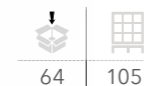
Macaron saveur framboise
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.230C.30064



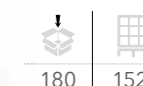
Mini macaron saveur framboise
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.230C.30180



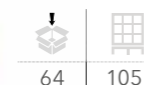
Macaron nature
ø 6,9cm 14g
ref. LC269.200C.30064



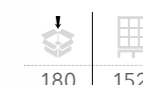
Mini macaron nature
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.200C.30180



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



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






CONGELÉ



MACARONS






 **Profiterole**
ø 4 x h 3,6cm - 2,5g

ref.		
820.95.250	250	88



 **Chou lunch**
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
825.95.250	250	48

 **Chou**
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g



ref.		
830.95.120	120	48


 **Chou géant**
ø 8 x h 5,5cm - 13g


ref.		
835.85.080	80	48






 **Mini éclair**
5 x 3 x h 2,5cm - 2g

ref.		
849.95.250	250	112

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

ref.		
864.94.142	142	28

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

ref.		
864.84.142	142	28

Découvrez notre gamme
sans gluten et **vegan**





sans gluten

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



vegan

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

NEUTRE



Mini tartelette
ø 4 x h 2cm - 4g

ref.		
725.01.096	96	200



Mini tartelette
ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.		
730.01.070	70	320



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

ref.		
749.01.027	27	200



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

ref.		
892.35.108	108	48

SUCRÉ



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

ref.		
725.02.096	96	200



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

ref.		
730.02.070	70	320



Tartelette sucrée
ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
749.02.027	27	200

VEGGIE CUPS



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

ref.		
716.84.024	24	88
716.84.096	96	168



Carotte
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.82.024	24	88
716.82.096	96	168



Épinard
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.81.024	24	88
716.81.096	96	168



Oignon grillé
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.85.024	24	88
716.85.096	96	168

Assortiment 96 Veggie cups

24 Betterave rouge
24 Carotte
24 Épinard
24 Oignon grillé

ref.		
716.79.048	48	320
716.79.096	96	168



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

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

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

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

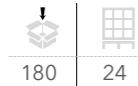


Un biscuit fondant fabriqué dans le respect de la recette traditionnelle du biscuit cuiller.
Nos recettes à base d'œufs frais leur assurent une texture moelleuse et fondante une fois les biscuits imbibés.

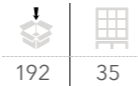
- Les biscuits ne s'émiettent pas après punchage !
- **De nombreux formats disponibles** : individuel ou familial, en bande, en rond, en feuille.
- Recette sans huile de palme.



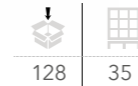
Biscuit à la cuillère
spécial dégustation
L 9,5 x l 3,5cm - 10g
ref. DEL03806



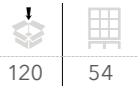
Biscuit à la cuillère
spécial restauration
L 9,7 x l 3,5cm - 8,33g
ref. DEL03607



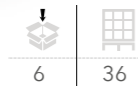
Biscuit à la cuillère
spécial pâtisserie
L 10 x l 4cm - 12,5g
ref. DEL03606



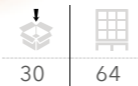
Savourine
ø 6,8cm - 10g
ref. DEL03210



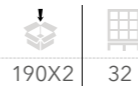
Kit charlotte
rond
ø 22 x h 4,5cm - 200g
ref. DEL03472



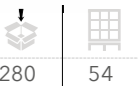
Kit charlotte
individuel
ø 7,5 x h 4cm - 25g
ref. DEL03751



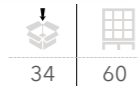
Boudoirs
L 10 x l 2,2cm - 5,83g
ref. DEL03212



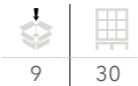
Boudoirs
L 10 x h 2,2cm - 5,83g
ref. DEL03605



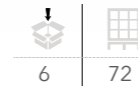
Bande
charlotte
L 37 x l 6cm - 59g
ref. DEL03005



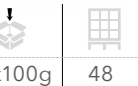
Kit charlotte
rectangulaire
L 30,5 x h 4,5cm - 190g
ref. DEL03004



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



Langue de chat
100g
ref. DEL03113



Contactez- nous :

Pour la France

Z.I. de la Rouge Porte, Avenue de Menin 32,
CS 60153 - 59250 Halluin - France
Tél. : +33 3 20 23 70 05
Fax : +33 3 20 23 80 39
france@pidy.com

Pour le Benelux

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

Pour l'Export

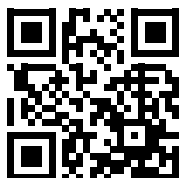
Jaagpad 2, 8900 Ypres - Belgique
Tél. : +32 57 49 01 01
Fax : +32 57 49 01 00
export@pidy.com

Pour l'Amérique du Nord

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

Pour le Royaume-Uni

4 Sterling Business Park,
Salthouse Road, Brackmills,
Northampton NN4 7EX -
Royaume-Uni
Tél. : +44 1604 705666
Fax : +44 1604 702666
uk@pidy.com



Sont des marques
du Groupe Biscuits Bouvard

