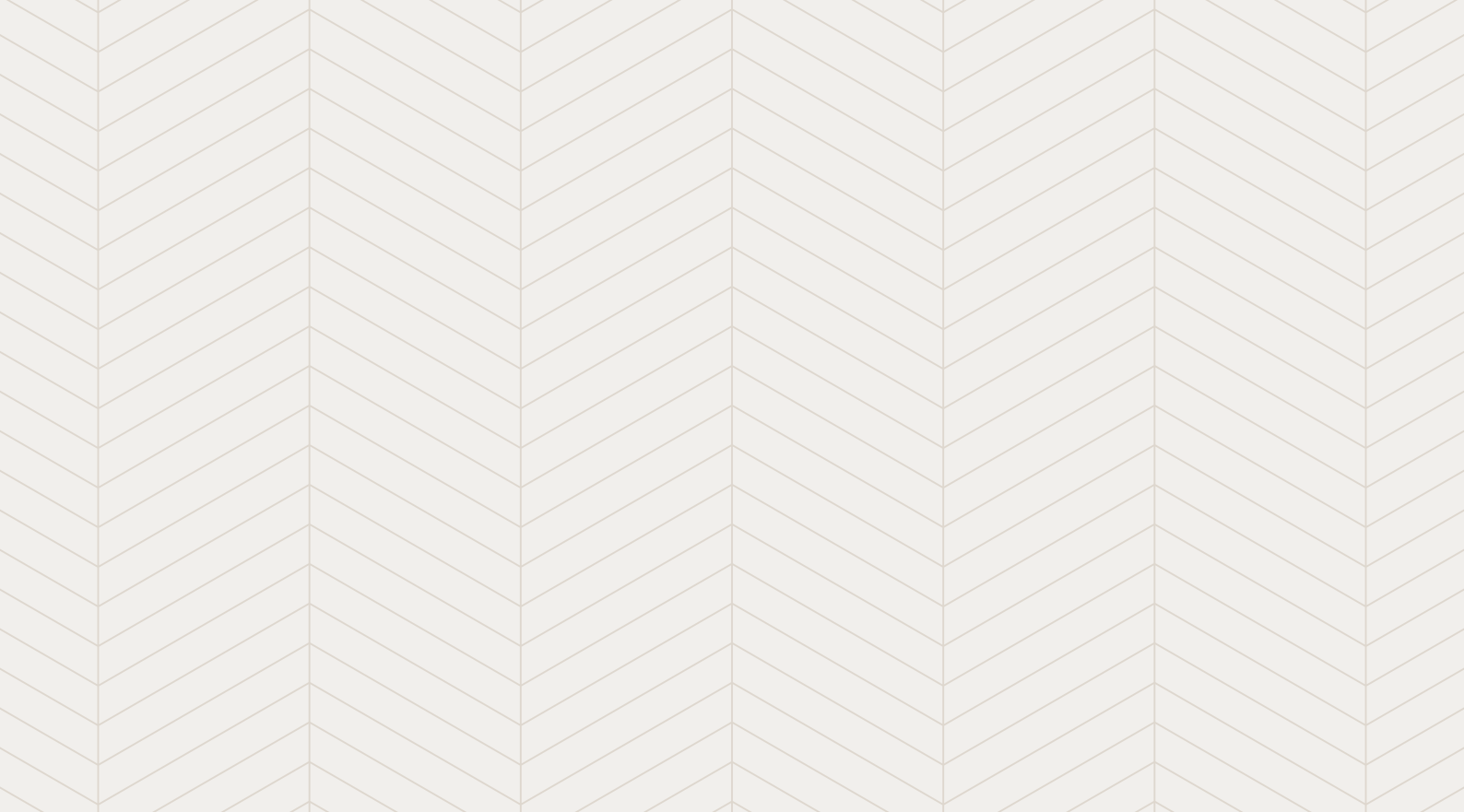




Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs

Suggestions Dressage 2025

Pâtisseries individuelles

4 — 7 Moelleux au Chocolat

8 — 16 Cheesecakes

17 — 22 Entremets

Accompagnements salés

23 — 27 Gratins

28 — 30 Gaufres

REMISES EN ŒUVRE

-  Réchauffer au four professionnel
-  Réchauffer au four à micro-ondes
-  Réchauffer au four à grande vitesse
Four à 250°C / V. = Ventilation / MO. = Micro-ondes
-  Réchauffer au grille-pain

Notre Mission



Yann LE MOAL
Chef exécutif et co-fondateur
de Traiteur de Paris

“ Guidés depuis toujours par la volonté d'honorer l'excellence de l'art culinaire, nous mettons du cœur chaque jour à façonner les meilleurs produits. Nos Chefs ont ainsi créé pour vous, dans le respect de la tradition pâtissière française, une offre dédiée aux professionnels avec une touche créative unique. Grâce à la surgélation, nous pouvons en préserver toute l'excellence pour vous servir aux quatre coins du monde.

Alors, belle découverte !

”

Pâtisseries individuelles

Une gamme de pâtisseries individuelles inspirée de desserts emblématiques de la Pâtisserie Française avec une touche créative unique.



Nos plus produits

Finition réalisée à la main

Grande liberté de dressage

Assemblage de tous nos appareils, crèmes et biscuits, réalisé dans nos ateliers

Moelleux au Chocolat

Framboises, nougat et pistaches



➤ Dressage

1. Réaliser 2h avant un nougat glacé dans un moule silicone de diamètre 5cm.
2. Réchauffez le Moelleux au chocolat selon l'une des remises en œuvre ci-dessous :

 12 min 180°C	 35 sec 250°C V.60% - MO.80%
--	---
3. Dresser le Moelleux sur une assiette à dessert.
4. Déposer le nougat glacé et quelques éclats de fruits secs, pistaches fraîches et amandes torréfiées.
5. Verser le coulis de framboises et déposer quelques framboises fraîches.
6. Finaliser l'assiette avec une fleur comestible blanche comme la Bourrache, ajouter un trait de pâte de pistache de Sicile.

Astuce du Chef

Pensez à ajouter une fleur comestible comme la Bourrache pour apporter un peu de fraîcheur.

Moelleux au Chocolat

Façon Forêt-Noire



➤ Dressage

1. Réchauffer le Moelleux au chocolat selon l'une des remises en œuvre ci-dessous :

 12 min 180°C	 35 sec 250°C V.60% - MO.80%
--	---
2. Laisser refroidir 5 minutes, puis dresser le Moelleux sur une assiette à dessert.
3. Pocher une belle boule de crème fouettée sur le Moelleux, saupoudrer de crumble au chocolat.
4. Déposer une cerise Amarena et un copeau de chocolat sur la crème fouettée.
5. Décorer l'assiette avec des cubes de gelée de cerise, quelques pochage de crème fouettée et de jeunes pousses de coriandre.

→ Retrouver la vidéo



Astuce du Chef

Bien laisser refroidir le Moelleux avant le pochage de la crème fouettée. Pour la cerise, vous pouvez utiliser comme sur la photo un moule cerise en trompe l'œil avec une tige en chocolat.

Moelleux au Chocolat *Façon Poire Belle-Hélène*



➤ Dressage

1. Réchauffez le Moelleux au chocolat selon l'une des remises en œuvre ci-dessous :

12 min 180°C 35 sec 250°C
V.60% - MO.80%

- Déposer une poire entière pochée.
- Déposer la quenelle de glace à la vanille.
- Verser une sauce chocolat chaud sur la quenelle.
- Saupoudrer avec quelques amandes effilées grillées.

*Astuce
du Chef*

Pocher la poire dans un sirop vanillé et la servir tiède ou à température ambiante pour avoir une belle déclinaison de température.

Moelleux Chocolat Noisette Vegan *Poêlée d'abricots*



➤ Dressage

- Faire poêler les abricots avec du sucre brun, type Muscovado.
- Réaliser un crumble à base de farine, poudre d'amandes, sucre roux et huile de pépin de raisin.
- Déposer les abricots cuits et un peu de crumble dans un petit ramequin pour la cuisson au four.
- Réchauffer puis dresser le Moelleux Chcolat Noisette Vegan et le crumble dans l'assiette selon la remise en œuvre ci-dessous :

12 min 180°C

*Astuce
du Chef*

Lorsque vous faites poêler les abricots, les parfumer avec de la lavande ou du romarin pour plus de goût.

Cheesecake

Caramel et sarrasin torréfié



Graines de sarrasin torréfiées

Caramel au beurre salé

Cheesecake

▮ Dressage

1. Dresser le Cheesecake au milieu de l'assiette.
2. Déposer du caramel au beurre salé sur un côté du Cheesecake.
3. Après avoir torréfié quelques graines de sarrasin, les déposer sur le Cheesecake.

*Astuce
du Chef*

Faire griller le sarrasin à sec, sans matière grasse surtout, dans une poêle et à feu doux.

Cheesecake

Caramel de framboises au thym citron



Framboises semi-confites

Cheesecake

Caramel de framboises

▮ Dressage

1. Dresser le Cheesecake au milieu de l'assiette.
2. Réaliser votre caramel de framboises :
 - Faire fondre le beurre et le sucre dans une poêle jusqu'à obtenir un caramel blond et retirer du feu
 - Ajouter les framboises fraîches
 - Déglacer au vinaigre balsamique
 - Ajouter quelques feuilles de thym-citron
 - Assaisonner avec un tour de poivre du moulin
3. Déposer les framboises semi-confites sur le Cheesecake et un filet de caramel de framboises sur et autour du dessert.

→
Retrouver la vidéo



*Astuce
du Chef*

Vous pouvez faire cette recette avec d'autres fruits (fraises, abricots, pêches) et jouer sur les saveurs avec d'autres vinaigre (cidre, framboises, cassis...), ou d'autres herbes (basilic, menthe...) et épices.

Cheesecake *Agrumes acidulés*



↳ Dressage

1. Dresser le Cheesecake au milieu de l'assiette.
2. Déposer une rondelle d'orange confite et des kumquats confits.
3. Finaliser le décor avec quelques zestes de citron vert et une fleur comestible (ex : Bourrache).

*Astuce
du Chef*

Ne pas faire bouillir le sirop pour conserver les Kumquats entiers. Selon vos souhaits, vous pouvez ajouter une gousse de vanille dans le sirop.

Cheesecake Saint-Sébastien *Ananas rôti au jus de passion*



↳ Dressage

1. Déposer le morceau d'ananas rôti bien lustré.
2. Déposer le Cheesecake Saint-Sébastien à côté de l'ananas rôti.
3. Déposer soigneusement ici et là, quelques crêpes dentelle à la coco.
4. Terminer avec quelques zestes de citron vert frais.

→
Retrouver la vidéo



*Astuce
du Chef*

Pour une dégustation en chaud-froid incomparable, ne pas hésiter à tiédir légèrement le morceau d'ananas juste avant le dressage de l'assiette ; bien le lustrer de caramel de passion.

Cheesecake Saint-Sébastien

*Agrumes mi-confits
et fleur d'oranger*

Cheesecake Saint-Sébastien

Oranges et citrons
mi-confits

Condiment clémentine
& fleur d'oranger



↳ Dressage

1. Pocher soigneusement le condiment clémentine & fleur d'oranger.
2. Dresser le Cheesecake Saint-Sébastien.
3. Apposer quelques quartiers d'orange et citron mi-confits.
4. Terminer avec quelques pistaches sablées.

→
Retrouver la vidéo



*Astuce
du Chef*

Pour un confisage des agrumes dans les règles de l'art, il vous faut blanchir vos fruits 3 fois dans une eau frémissante salée ; le sel va attendrir l'écorce et permettra au sucre de mieux pénétrer dans le fruit durant le confisage.

Cheesecake Saint-Sébastien

Caramel de noisettes

Cheesecake Saint-Sébastien

Caramel de noisettes

Eclats de noisettes du Piémont
caramélisées

Fleur de sel



↳ Dressage

1. Dresser le Cheesecake Saint-Sébastien.
2. Déposer quelques beaux éclats de noisettes caramélisées sur l'entremet.
3. Pocher le caramel de noisettes.
4. Parsemer quelques cristaux de fleur de sel.

→
Retrouver la vidéo



*Astuce
du Chef*

Pour obtenir un caramel de noisette soyeux, réconfortant et goûtu il vous faut mélanger 100 gr de crème de caramel au beurre salé avec 30 gr de pâte de noisette torréfiée ; l'équilibre parfait !

Cheesecake Saint-Sébastien

*Cerises noires rôties
et pistaches*



Cheesecake Saint-Sébastien

Cerises noires rôties

Pistaches hachées

Coulis de cerise noire

➤ Dressage

1. Déposer le cheesecake Saint-Sébastien au centre d'une belle assiette. Ajouter délicatement les demi-cerises rôties au beurre.
2. Saupoudrer quelques pistaches hachées autour du cheesecake pour apporter du croquant.
3. Disposer quelques fleurs fraîches sur les cerises – par exemple : alyssum blanc, calendula ou bergamote rouge – pour une touche colorée et végétale. Saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette.
4. Arroser à la minute avec le coulis de cerise noire, à l'aide d'un petit récipient, en réalisant un mouvement circulaire autour du dessert.

*Astuce
du Chef*

Ajouter une pincée de sucre demerara dans le beurre avant de rôtir les cerises. Cela accentuera la brillance et apportera encore plus de gourmandise.

Cheesecake Saint-Sébastien

*Voile rhubarbe
et framboises fraîches*



Cheesecake Saint-Sébastien

Demi-framboise

Lamelles de rhubarbe

➤ Dressage

1. Réaliser de fines lamelles de rhubarbe cuite, en les intercalant entre deux feuilles de cuisson avec un sirop léger citronné.
2. Passer au surgélateur, puis découper un carré à l'emporte-pièce selon la taille de l'assiette.
3. Déposer le Cheesecake Saint-Sébastien dans un angle de l'assiette.
4. Sur le voile de rhubarbe, disposer harmonieusement des demi-framboises, quelques fleurs fraîches, de petites herbes aromatiques et quelques zestes de citron vert pour apporter de la fraîcheur.

*Astuce
du Chef*

- Découper et manipuler la rhubarbe encore surgelée pour faciliter la mise en place : elle décongèlera rapidement le temps du dressage.
- Pour accentuer les saveurs, aromatiser le sirop de cuisson selon l'inspiration : poivre de Timut, fleur de sureau, bergamote... laissez libre cours à votre créativité !

Cheesecake Saint-Sébastien

Gaufrette feuilletée de fraises et framboises



➤ Dressage

1. Dresser le Cheesecake Saint-Sébastien.
2. Déposer soigneusement la gaufrette feuilletée puis pochez le confit de fraises.
3. Décorer la gaufrette de morceaux de fraises et de framboises fraîches.
4. Séparément, servir le coulis de fraise aux graines de Carvi.

→
Retrouver la vidéo



*Astuce
du Chef*

Pour obtenir cette forme innovante et graphique de la gaufrette, il vous faut détailler des bandes régulières de feuilletage puis les saupoudrer recto-verso de sucre semoule. Ensuite, mener la cuisson du feuilletage dans une presse à panini.

Douceur Crème Brûlée

Abricots rôtis et crème légère tonka



➤ Dressage

1. Dresser un trait de gel d'abricot sur l'assiette, puis, à l'aide d'une petite spatule coudée, effectuer un geste vif avec l'extrémité de la palette pour créer un effet dynamique.
2. Déposer la crème brûlée caramélisée, légèrement en débord sur le côté gauche du trait de gel.
3. Ajouter une cuillère à café de crumble nature sur la partie droite de la crème brûlée.
4. Disposer trois quartiers d'abricots rôtis à l'huile d'olive et saupoudrés de thym frais, directement sur le crumble.
5. Réaliser une belle quenelle de crème semi-montée à la fève de tonka, à positionner à l'avant des abricots.
6. Finaliser avec quelques fleurs fraîches colorées – par exemple : alyssum blanc, viola, ou centaurée bleuet – pour une touche végétale et élégante.

*Astuce
du Chef*

Pour obtenir une quenelle élégante de crème semi-montée, porter de l'eau à ébullition, puis y plonger la cuillère quelques secondes avant de former la quenelle. Cela permettra d'obtenir un résultat lisse, régulier et bien défini.

Sablé Gianduja *Autour de l'orange*



↳ Dressage

1. Dresser le Sablé Gianduja au centre de l'assiette.
2. Déposer une tuile dentelle à l'orange et à la noisette.
3. Surmonter avec une quenelle de sorbet à l'orange confite et kumquat.
4. Finaliser le décor avec quelques zestes d'orange confite et une herbe comestible.

*Astuce
du Chef*

La tuile dentelle est à réaliser la veille et à cuire sur une toile de cuisson. Quand la tuile commence à durcir légèrement, il suffit de la découper à l'emporte-pièce au diamètre du dessert.

Sablé Gianduja *Habillé de chocolat pailleté*



↳ Dressage

1. Sur la moitié d'une plaque de chocolat ronde (diamètre 6 cm), déposer de la poudre d'or comestible au pinceau.
2. Déposer la plaque sur le dessus du Sablé Gianduja.
3. Grâce à un pistolet à air chaud, faire fondre la plaque de chocolat uniformément.
4. Pour le décor d'assiette, déposer une petite cuillerée de marmelade d'orange confite, une noisette caramélisée ainsi que des éclats de pistaches et de noisettes.
5. Finaliser l'assiette en saupoudrant de poudre d'or à l'aide d'un pinceau.

→ Retrouver la vidéo



*Astuce
du Chef*

Pour déposer la poudre d'or sur la plaque en chocolat, utiliser une spatule en inox pour faire une démarcation bien nette.

Sablé mangue coco

*Compotée mangue passion
et sauce caramel*



Opaline citron vert

Compotée mangue passion

Sablé mangue coco

Bâtonnets de
meringue coco

Sauce caramel

▮ Dressage

1. Déposer le sablé mangue coco au centre d'une belle assiette.
2. Réaliser une quenelle de compotée mangue-passion à l'aide d'une cuillère, puis la positionner sur le sablé, légèrement sur la gauche.
3. Ajouter un éclat d'opaline citron vert, en appui sur la compotée.
4. Disposer trois bâtonnets de meringue coco.
5. Ajouter quelques fleurs fraîches pour apporter une touche végétale et colorée.
6. Verser la sauce caramel au beurre salé à la minute, à l'aide d'un petit ramequin.

*Astuce
du Chef*

Conserver les décors meringue ou opaline citron vert dans une boîte hermétique entre plusieurs couches de papier cuisson et un sachet absorbeur silica gel pour une conservation et un croustillant optimal.

Sablé mangue coco

Façon Pavlova



Zestes de citron vert

Meringue crémeuse

Sablé mangue coco

Sirop de mangue

▮ Dressage

1. Dresser le Sablé Mangue Coco au centre de l'assiette.
2. Déposer la meringue crémeuse sur le dessus du dessert.
3. Râper quelques zestes de citron vert.
4. Verser quelques gouttes de sirop de mangue.

*Astuce
du Chef*

La recette pour obtenir une meringue croustillante et crémeuse :

- Ingrédients : 125g de blancs montés avec 215g de sucre, 15g d'amidon de maïs et 5g de jus de citron.
- Recette : après le pochage, saupoudrer de sucre glace et cuire à 140° pendant 10 min puis à 120° durant 50 min.

Sablé mangue coco

Fingers de meringue



➤ Dressage

1. Dresser le Sablé Mangué Coco au milieu de l'assiette.
2. Pocher au centre du dessert une belle boule de crème fouettée au citron vert.
3. Apposer les fingers de meringue le long du dessert, légèrement inclinés.
4. Déposer quelques cubes de mangue fraîche et des jeunes pousses de coriandre.
5. Terminer par râper des zestes de citron vert et déposer un jus mangue-passion gélifié autour du dessert.

Retrouver la vidéo →



*Astuce
du Chef*

Pour que les fingers tiennent correctement, coller avec une pointe de crème fouettée.

Suggestions Dressage 2025

Accompagnements salés

Une gamme d'accompagnements salés consensuels, aux multiples utilisations et simples à remettre en œuvre.



Nos plus produits

Remise en œuvre simplifiée en moins de 3 minutes au four professionnel
Grande liberté de dressage

Gratin de pommes de terre *Sauce vin jaune aux morilles et écrevisses*



▷ Dressage

1. Réchauffer le Gratin selon l'une des remises en œuvre ci-dessous :

20 min 180°C 3 min 05 sec 250°C
V.10% - MO.90%

2. Grâce à un cercle, réaliser une couronne en alternant morilles, écrevisses et feuilles d'épinard.

3. Déposer le Gratin au centre de la couronne.

4. Verser la sauce au vin jaune autour du Gratin.

→
Retrouver la vidéo



*Astuce
du Chef*

Pour la réalisation de la sauce, faire chauffer le vin jaune jusqu'à ébullition, retirer la casserole du feu, ajouter la crème puis le beurre en morceaux puis mixer pour une sauce onctueuse.

Gratin pommes de terre *Carpaccio de cèpes*



▷ Dressage

1. Réchauffer le Gratin selon l'une des remises en œuvre ci-dessous :

20 min 180°C 3 min 05 sec 250°C
V.10% - MO.90%

2. A l'aide d'un cercle, déposer dans l'assiette les tranches de cèpes découpées à la mandoline.

3. Assaisonner le carpaccio avec de l'huile de noix, de la ciboulette, des jeunes pousses, de la fleur de sel et le poivre du moulin.

4. Déposer le Gratin au centre du carpaccio.

*Astuce
du Chef*

Utiliser un champignon de saison (ex : champignon brun, bolet...) pour réaliser cette recette toute l'année.

Gratin pommes de terre *Façon brunch*



➤ Dressage

1. Réchauffer le Gratin selon l'une des remises en œuvre ci-dessous :

 20 min
180°C
  3 min 05 sec
250°C
V.10% - MO.90%

2. Juste avant la fin de la cuisson, déposer une tranche de Cheddar sur le Gratin.
3. Surmonter avec un œuf au plat.
4. En accompagnement, déposer une tranche de pain de campagne grillée avec du guacamole frais et quelques pickles d'oignons rouges et de la coriandre.
5. Assaisonner l'assiette avec de la fleur de sel et du poivre du moulin.

*Astuce
du Chef*

Utiliser un cercle en inox pour la cuisson de l'œuf au plat pour obtenir un visuel parfait.

Gratin pommes de terre aux cèpes *Façon Bœuf Wellington*



➤ Dressage

1. Pour la farce, réaliser une duxelles de champignons et cuire à la poêle. Faire réduire les épinards avec un peu de beurre. Bien assécher les préparations pour éviter l'humidité à la cuisson au four.
2. Assaisonner le bœuf et le cuire 30 secondes sur chaque face pour obtenir une belle caramélisation.
3. Dans un morceau de film alimentaire, étaler le mélange de champignons, les épinards, puis ajouter le bœuf. Refermer le film pour obtenir une ballottine. Retirer le film alimentaire à l'obtention d'un dôme homogène.
4. Étaler la pâte feuilletée et recouvrir le dôme. Détailler à l'emporte-pièce et refermer de façon hermétique. Dorer au jaune d'œuf, puis rayer selon l'inspiration. Faire une petite ouverture au couteau au-dessus du dôme puis mettre en cuisson au four pendant 20 min à 180°C.
5. Réchauffer le Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes en accompagnement selon l'une des remises en œuvre ci-après :

 20 min
180°C
  3 min 20 sec
750W

*Astuce
du Chef*

Faire une mini crêpe à déposer entre le feuilletage et le bœuf pour éviter d'humidifier la pâte feuilletée.

Gaufre de pommes de terre *Façon Avocado Toast*



▷ Dressage

1. Réchauffer la Gaufre selon l'une des remises en œuvre ci-dessous :

 20 min 180°C
  2 min 15 sec 250°C
V.30% - MO.80%

2. Disposer la Gaufre dans l'assiette et déposer une cuillerée de guacamole frais.

3. Découper finement une moitié d'avocat mûr à point, disposer les tranches sur le guacamole et parsemer le tout avec de la ciboulette ciselée.

4. Terminer en déposant l'œuf parfait et assaisonner.

→
Retrouver la vidéo



*Astuce
du Chef*

Une fois servi à table, recommander au client d'inciser l'œuf pour dévoiler son cœur coulant.

Gaufre de pommes de terre *Façon Brunch*



▷ Dressage

1. Réchauffer la Gaufre selon l'une des remises en œuvre ci-dessous :

 20 min 180°C
  2 min 15 sec 250°C
V.30% - MO.80%

2. Disposer la Gaufre au centre de l'assiette et déposer délicatement une quenelle de fromage frais.

3. Ajouter ensuite harmonieusement sur le dessus, une fine tranche de cœur de saumon fumé, une lamelle d'asperge, de petites rondelles de radis et une lamelle de carotte.

4. Terminer en décorant l'assiette de fleurs comestibles, de rondelles de radis et assaisonnez avec un filet d'huile d'olive.

→
Retrouver la vidéo



*Astuce
du Chef*

Sélectionner des légumes de saison pour accompagner la recette.

Gaufre de pommes de terre *Façon Burger*



➤ Dressage

1. Réchauffer la Gaufre selon l'une des remises en œuvre ci-dessous :

🕒 20 min 180°C 🕒 2 min 15 sec 250°C
V.30% - MO.80%

2. Disposer la Gaufre avec 1 cuillère de sauce burger et 1 tranche de Cheddar sur une plaque de cuisson.

3. Faites cuire et assaisonner le steak, le déposer sur votre Cheddar. Puis, répéter l'étape précédente.

4. Terminer par quelques pickles de courgettes grillées et oignons caramélisés ainsi que quelques feuilles de roquette.

5. Recouvrir le tout avec la seconde Gaufre et réchauffer l'ensemble au four pendant 2 minutes avant de servir.

→
Retrouver la vidéo



*Astuce
du Chef*

Pour une option végétarienne, remplacer le steak de bœuf par un steak végétal.

Tatin aux légumes du soleil *Filet de sardine grillé*



➤ Dressage

1. Réchauffer la Tatin aux Légumes du soleil selon la remise en œuvre recommandée ci-dessous :

🕒 15 min 180°C
dans son papier

2. Nettoyer et préparer les sardines. A l'aide d'un chalumeau, griller les sardines à plat quelques secondes. Ajouter un peu d'huile d'olive et de la fleur de sel aux épices grillées.

3. Disposer la Tatin aux Légumes et la sardine grillée dans l'assiette. Ajouter un filet d'huile d'aneth ou de basilic, quelques herbes fraîches et des pickles d'oignon rouge.

*Astuce
du Chef*

For even more flavour, marinate the sardines in olive oil and lemon for 30 minutes before grilling.

Traiteur *de* Paris

4 rue de la Rigourdière - CS 81733
35517 CESSON-SEVIGNE Cedex. FRANCE
Tel : +33 (0)2 99 86 76 00



www.traiteurdeparis.com