

CATALOGUE 2026

Traiteurs & Evénementiel

Traiteur de Paris

Des Chefs au service des Chefs

CATALOGUE 2026
Traiteurs & Evénementiel

08 — 27 **Cocktails salés**
Prêts à servir — Prêts à composer — Prêts à personnaliser

28 — 39 **Cocktails sucrés**
Prêts à servir — Prêts à composer

40 — 45 **Accompagnements salés**

46 — 55 **Pâtisseries individuelles**

56 — 57 **Tableaux logistiques**

Ce catalogue est interactif.
Vous pouvez cliquer directement sur les gammes de produits ci-dessus pour y accéder et naviguer dans le document grâce aux différents hyperliens.

LÉGENDE

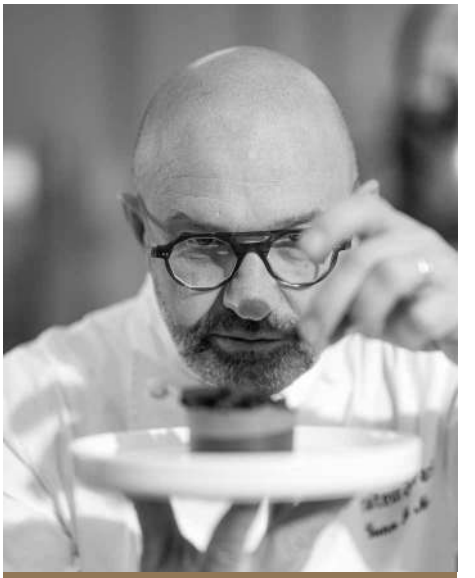
- Nouveauté
- Produit "Minute"
- Produit Végétarien
- Produit formulé sans gluten
- Produit certifié halal

REMISES EN ŒUVRE

- Laisser décongeler au réfrigérateur
- Réchauffer au four professionnel
- Réchauffer au four à grande vitesse
  Four à 250°C / V. = Ventilation / MO. = Micro-ondes
- Réchauffer au Air Fryer
- Réchauffer au four à micro-ondes
- À déguster chaud

Version au 18/05/2026

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.

En 2026, nous fêtons 30 ans d'engagement auprès des professionnels de la restauration — une étape qui marque la continuité de notre passion et de notre quête d'excellence.

30 ans Traiteur de Paris
AU SERVICE DES CHEFS

Alors, belle découverte !

Traiteur de Paris

100%
FABRIQUÉ EN FRANCE

30 *ans* **au service**
DES PROFESSIONNELS DE LA RHD

9
BUSINESS UNITS
à l'international

Traiteur de Paris
1 marque
installée et reconnue

« Des **pâtisseries individuelles** et **produits traiteurs** de haute qualité, à la signature créative unique, confectionnés dans le respect et les valeurs de la **tradition pâtissière française.** »

2 ateliers de production

Nos produits sont commercialisés à travers
4 continents

420
COLLABORATEURS

Des *Chefs* au service des *Chefs*

Traiteur de Paris est une entreprise née de la réalité du terrain. Il y a 30 ans, ses fondateurs exerçaient eux-mêmes ce métier, confrontés à l'exigence opérationnelle, aux pics d'activité et aux exigences de régularité, propres aux prestations événementielles.

Cette expérience a façonné la vision et les choix de l'entreprise.



C'est de cette expertise qu'est née l'idée de développer des produits surgelés premium, une offre sans compromis entre le goût, la durabilité et la simplicité opérationnelle.

Aujourd'hui encore, le savoir-faire traiteur est au coeur de nos développements. Nos créations sont conçues pour être performantes en conditions réelles d'utilisation, alliant efficacité opérationnelle et exigence, afin d'offrir aux professionnels des solutions fiables, régulières et parfaitement adaptées à leurs besoins.

- **25 pâtissiers formés** et référents sur nos deux ateliers
- Pochages les plus minutieux **réalisés à la main**

Nos équipes donnent à chaque création la signature Traiteur de Paris :

- ✓ Un rendu artisanal de nos produits
- ✓ Un goût franc et équilibré
- ✓ Une présentation soignée prête à l'usage

Nos *gammes* de produits...



Canapés salés



Petits fours sucrés



Accompagnements salés



Pâtisseries individuelles

... pour répondre à *vos différents besoins*...

Coût portion maîtrisé

- ✓ Pas de perte de matière première
- ✓ Des portions individuelles permettant de décongeler la juste quantité
- ✓ Conditionnements pensés pour un stockage et une remise en œuvre simple

Gain de temps et praticité

- ✓ Réduit le besoin de main-d'œuvre et facilite la gestion des pics d'activité
- ✓ Produits conçus pour différentes remises en œuvre selon vos équipements pour plus de flexibilité

Qualité et sécurité alimentaire

- ✓ Recettes élaborées avec des ingrédients nobles et naturels
- ✓ Qualité organoleptique et saveurs préservées grâce à la maîtrise de la surgélation
- ✓ Sécurité alimentaire maximale pour un service serein

Personnalisation et créativité

- ✓ Produits finis prêts à l'usage, avec possibilité d'ajouter vos propres finitions et décorations
- ✓ Produits semi-finis conçus pour être pleinement personnalisés selon vos envies.

Adaptation aux régimes alimentaires

- ✓ Offre végétarienne pensée pour répondre à la demande croissante
- ✓ Bases cocktails sans gluten, faciles à garnir et à intégrer dans vos créations
- ✓ Produits halal disponibles pour enrichir facilement votre offre

Saisonnalité et renouvellement de carte

- ✓ Produits conçus pour suivre les saisons et varier vos offres
- ✓ Permet de surprendre vos convives et apporter de la nouveauté sur les prestations régulières

Traiteur de Paris, *passionnément engagé*



Arnaud Bécard
CEO
Traiteur de Paris

En janvier 2025, j'ai rejoint Traiteur de Paris avec la conviction que notre savoir-faire et notre exigence de qualité pouvaient s'accompagner d'un engagement fort envers nos équipes, nos clients et notre environnement.

Depuis, un véritable élan collectif s'est enclenché autour de notre politique Santé, Sécurité et Environnement (SSE), portée par l'ensemble du comité de direction et nourrie par l'implication quotidienne de nos collaborateurs. Cet engagement repose exclusivement sur des actions concrètes : améliorer nos conditions de travail, réduire notre impact environnemental, renforcer la sécurité sur nos sites et poursuivre nos efforts pour une production toujours plus responsable.

C'est un chantier exigeant, que nous abordons avec humilité. Nous savons le chemin qu'il nous reste à parcourir, mais nous avançons avec détermination et sincérité, convaincus que chaque action compte.

Je tiens à saluer ici l'énergie et le sens du collectif qui animent nos équipes. Leur enthousiasme, leur curiosité et leur volonté de faire évoluer nos pratiques sont le moteur de notre transformation.

Notre ambition est simple : conjuguer excellence et responsabilité, pour continuer à mériter la confiance de nos partenaires tout en construisant un avenir plus durable.

Nos engagements AU QUOTIDIEN

Notre démarche RSE se structure autour de 3 piliers, afin de garantir nos engagements pour une activité durable et responsable :



#1

Construire **des relations humaines durables**



#2

Continuer d'œuvrer pour **la qualité de nos recettes** et **l'origine de nos ingrédients**



#3

Agir rapidement pour **réduire notre impact environnemental**







#1

L'humain

Nos principaux enjeux pour construire des relations humaines durables

- ✓ Assurer la santé et la sécurité au travail
- ✓ Promouvoir la diversité et l'égalité des chances
- ✓ Favoriser le bien-être et la qualité de vie au travail
- ✓ Développer les compétences de tous les collaborateurs

#2

Le produit

Nos principaux enjeux pour continuer d'œuvrer pour la qualité de nos recettes et l'origine de nos ingrédients

- ✓ Privilégier le sourcing français et local
- ✓ Favoriser des filières agricoles responsables
- ✓ Communiquer des informations claires à nos clients

#3

L'environnement

Nos principaux enjeux pour réduire notre impact environnemental

- ✓ Favoriser la réduction et la revalorisation de nos déchets
- ✓ Maîtriser nos consommations d'eau et d'énergie
- ✓ Lutter contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Protéger la biodiversité

→

Retrouvez toutes nos actions sur notre Rapport RSE ici

Cocktails salés

Une gamme de petits fours salés et canapés premium, imaginée pour répondre à tous vos besoins :



Prêts à servir



Prêts à composer



Prêts à personnaliser

Nos plus produits

- Une offre répondant à tous vos besoins : prêt à servir, prêt à composer ou prêt à personnaliser
- Facile à remettre en œuvre, par simple décongélation ou quelques minutes au four
- Adaptés aux régimes végétariens et sans gluten, en forte croissance

Nos engagements

La promesse du goût

Finition à la main

Sans additif

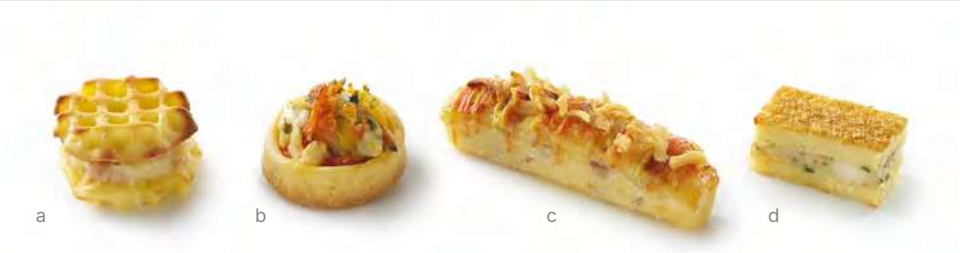
Sans arôme artificiel

Prêts à servir

La simplicité sans compromis.

Des cocktails salés prêts à l'emploi, à servir sans étape de personnalisation. Une solution pensée pour vous faire gagner du temps, sécuriser vos prestations et garantir une qualité constante, y compris lors d'événements à fort volume.





a b c d

007943 • Amuse-Bouches Street Food

N

- Recettes incontournables issues de la Street Food, revisitées avec modernité
- Références culinaires internationales : Burger, Pizza, Hot Dog et Fish & Chips
- Assortiment de pièces cocktails avec une variété de saveurs et de textures

40 pièces	≈16 g	0,655 Kg	Plateau kraft	391×293×47 mm

a. **10 Mini Croq' gaufre** : pommes de terre, jambon cuit fumé, comté AOP et emmental râpé.
b. **10 Mini Pizzetta** : moelleux à l'huile d'olive, confit de tomate, duo de poivrons et tomates confites au basilic et mozzarella.
c. **10 Mini Finger Hot Dog** : cake à la saucisse fumée, strié de ketchup tomate et de moutarde, saupoudré d'oignons frits.
d. **10 Mini Fish & Chips** : écrasé de pommes de terre, effiloché de cabillaud, sauce tartare, fine chapelure croustillante.

12 min 150°C dans leur plateau	Se déguste chaud





Suggestion de présentation



004866 • Amuse-Bouches Rivoli

- Plateau de 48 pièces tendance avec ces pièces cocktails à servir chaudes
- Pièces en deux bouchées

48 pièces	≈16 g	0,760 Kg	Plateau kraft	390×296×50 mm

a. **12 Mini-Cakes à la courge butternut**, emmental, oignon et graines de courge.
b. **12 Gougères**, pâte à chou au Comté et béchamel au Comté AOP.
c. **12 Röstis à la pomme de terre**, crème d'épinard et artichaut mariné.
d. **12 Mini-Croques au pain multi-céréales**, tomate, mozzarella et pesto de basilic et roquette.

14 min 170°C	Se déguste chaud


Suggestion de présentation



007580 • Mini Quiches Végétariennes

- Un assortiment de 5 recettes végétariennes
- Des recettes consensuelles et complémentaires de notre premier assortiment
- Remise en œuvre facilitée grâce à son plateau adapté à la cuisson au four

75 pièces	≈18 g	1,350 Kg	Calages 3×25	291×257×94 mm

a. **15 Mini quiches duo de poivrons.**
b. **15 Mini quiches feta, courgette et pesto.**
c. **15 mini quiches carotte, chèvre et miel.**
d. **15 Mini quiches houmous et figue.**
e. **15 Mini quiches champignons, moutarde à l'ancienne et estragon.**

PRODUIT VEGETARIEN

15 min 180°C dans leur plateau	Se déguste chaud



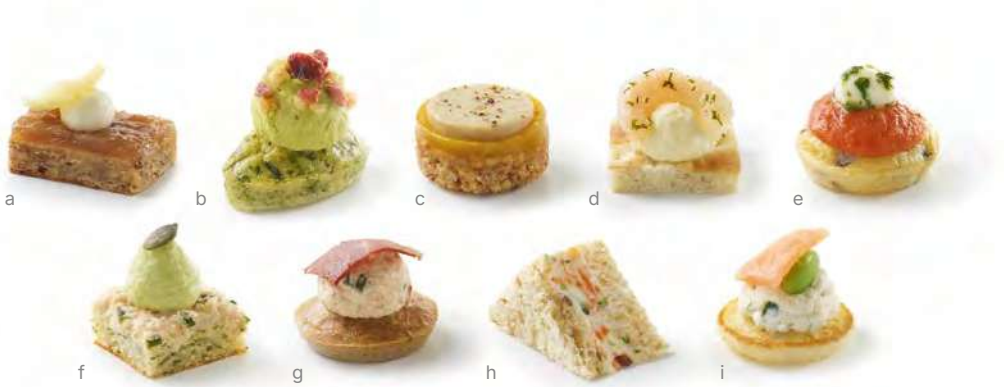
000046 • Mini Quiches

- Assortiment de 5 recettes de mini quiches
- Légèrement incurvées et texture croustillante pour une prise en main simplifiée
- Remise en œuvre facilitée grâce à son plateau adapté à la cuisson au four

75 pièces	≈18 g	1,350 Kg	Calages 3×25	291×257×94 mm

a. **15 Mini quiches fromage de chèvre et miel.**
b. **15 Mini quiches épinards et saumon.**
c. **15 Mini quiches légumes du soleil et tomates.**
d. **15 Mini quiches 3 fromages (bleu, emmental, chèvre) et noix.**
e. **15 Mini quiches cèpes et persillade.**

20/25 min 170°C dans leur plateau	Se déguste chaud



006967 • Amuse-Bouches Prestige

- Notre plateau de 54 pièces le plus élaboré et raffiné : 9 recettes entre terre, mer et végétariennes
- Des ingrédients rigoureusement sélectionnés : foie gras, saumon, crevette, Comté AOP...
- Taille de pièces dans les standards du marché

54 pièces	≈10 g	0,550 Kg	Plateau	390×296×50 mm

a. **6 Biscuits aux noix**, compotée d'oignons, comté et crème de noix.
b. **6 Navettes petit pois**, emmental, amandes et cranberries.
c. **6 Crumbles au foie gras**, gelée de mangue.
d. **6 Pains nordiques**, crevette et crème au citron et mandarine.
e. **6 Mini Cakes olive**, tomate et mozzarella.
f. **6 Carrés au crabe**, avocat et graine de courge.
g. **6 Mini Cakes au sarrasin**, magret de canard et crème au fromage.
h. **6 Clubs sandwich aux céréales**, crème de carottes, courgettes et parmesan.
i. **6 Blinis au saumon fumé**, crème de citron, ciboulette et fève de soja.

3 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C



Suggestion de présentation



000089 • Amuse-Bouches Tradition

- Plateau de 54 pièces cocktails salées incontournables (magret de canard, saumon, crabe...)
- Taille de pièces dans les standards du marché

54 pièces	≈10 g	0,540 Kg	Plateau	390×296×50 mm

a. **6 Cakes aux oignons**, chutney d'orange amère, magret de canard fumé.
b. **6 Financiers aux tomates**, crème au fromage de chèvre, tomate marinée et ciboulette.
c. **6 Pains de mie noirs**, rillettes de poulet à la moutarde, tapenade de poivrons, pain de mie blanc, paprika.
d. **6 Blinis**, crème au raifort-citron, anchois mariné, baies roses, aneth.
e. **6 Pains nordiques**, moelleux au crabe, mousse d'avocat, zeste de citron.
f. **6 Biscuits aux noix**, crème au roquefort-noix, cube de roquefort.
g. **6 Biscuits au miel et épices**, crémeux au bloc de foie gras, gelée de figues.
h. **6 Cakes aux poivrons**, crème saveur crustacés, écrevisse marinée.
i. **6 Blinis**, crème citronnée, saumon fumé, mélange d'épices.

2 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C


Suggestion de présentation



000096 • Canapés Végétariens

- Plateau de 54 pièces et 6 recettes végétariennes aux formats et associations élaborées
- Taille de pièces dans les standards du marché

54 pièces	≈10 g	0,540 Kg	Plateau	390×296×50 mm

a. **9 Burgers**, crème de coriandre-yuzu, fève de soja, sauce teriyaki, sésame doré.
b. **9 Clubs sandwich aux légumes**, pain de mie aux céréales, crème aux petits légumes.
c. **9 Cakes aux oignons**, mousse mascarpone saveur framboise, noix et cranberries.
d. **9 Financiers aux tomates**, crème ricotta, bille de mozzarella et tomate marinée.
e. **9 Blinis** : crème épicée aux poivrons, poivrons grillés-marinés.
f. **9 Cakes aux épinards**, crème mascarpone, fève de soja, pépites de courge.

PRODUIT VEGETARIEN

3 h +4°C	Se conserve 36 h +4°C



Suggestion de présentation



a b c d e f

006315 • Amuse-Bouches Bistrot

- Plateau de 48 pièces originales aux mariages de saveurs sucrées et salées inédites
- Pièces plus généreuses

48 pièces	≈14 g	0,710 Kg	Plateau	390×296×50 mm

a. **8 Clubs façon César**, cake au romarin, rillettes de poulet au parmesan, crème de batavia.
b. **8 Cakes à la noisette**, bresaola, crème thym-citron.
c. **8 Cakes aux épinads et menthe**, houmous de petits pois, éclats de graines de courge.
d. **8 Financiers au cumin**, crème de carotte, fromage de chèvre et poivre 5 baies.
e. **8 Sablés sésame & pavot**, crème aux agrumes, saumon fumé et fleurs de bleuet.
f. **8 Financiers poivron-huile d'olive**, gelée de tomate-balsamique, caviar d'aubergine, et mozzarella.

3 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C



Suggestion de présentation

Prêts à composer

La liberté de combiner des pièces avec vos propres créations, en les assemblant avec maîtrise.

Des cocktails salés en mono-référence, à assembler librement pour composer votre propre assortiment selon la saison, la thématique festive ou vos inspirations. Vous pouvez même y ajouter des pièces faites maison pour personnaliser votre offre, sans complexifier ni alourdir votre production.





N

008094 • Lingot Fish & Chips

- Alliance gourmande : écrasé de pommes de terre, cabillaud effiloché, sauce tartare et chapelure croustillante
- Classique de la street food revisité avec modernité
- Référence culinaire britannique au rayonnement international
- Ingrédients rigoureusement sélectionnés : cabillaud et pommes de terre de qualité

80 pièces	20 g	1,600 Kg	Plateau kraft	390×296×50 mm

12 min 150°C dans leur plateau	Se déguste chaud



N

008091 • Finger Hot-Dog

- Cake moelleux à la saucisse fumée, nappé de ketchup et de moutarde, et relevé d'oignons frits croustillants
- Icône de la Street Food américaine revisitée dans une version moderne
- Référence emblématique des États-Unis, appréciée à l'international
- Ingrédients rigoureusement sélectionnés : saucisse fumée de qualité, oignons frits sans huile de palme

42 pièces	19 g	0,805 Kg	Plateau kraft	390×296×50 mm

12 min 150°C dans leur plateau	Se déguste chaud



Suggestion de présentation



N

007408 • Mini-Gougères

- Gougères avec un généreux fourrage fondant au Comté et à la Béchamel
- Ingrédients de qualité avec son Comté AOP
- Idéal pour un événement comme pièce de buffet

48 pièces	12 g	0,576 Kg	Plateau kraft	390×296×50 mm

14 min 170°C dans leur plateau	Se déguste chaud



N

PRODUIT VEGETARIEN

008047 • Mini Cake Butternut

- Cake à la courge butternut et aux oignons, décoré de graines de courge
- Recette gourmande aux saveurs douces et équilibrées
- Pièce végétarienne, qui séduit tous les convives

50 pièces	17 g	0,860 Kg	Plateau kraft	390×296×50 mm

14 min 170°C dans leur plateau	Se déguste chaud



N

008048 • Croque Tomate Pesto

- Mini croque au pain multi-céréales, tomate, mozzarella et pesto basilic-roquette
- Alliance méditerranéenne savoureuse et parfumée

60 pièces	16 g	0,948 Kg	Plateau kraft	390×296×50 mm

14 min 170°C dans leur plateau	Se déguste chaud



N

007319 • Crumble Mangue Foie Gras

- Alliance sucré-salé raffinée : richesse du foie gras sublimée par la fraîcheur exotique de la mangue
- Bouchée élégante et originale, idéale pour les fêtes
- Jeu de textures : fondant du foie gras et croustillant du crumble

54 pièces	14 g	0,760 Kg	Plateau	390×296×50 mm

3 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C



N

006645 • Sablé Saumon Bleuet

- Sablé pavot-sésame, crème aux agrumes, saumon fumé et fleurs de bleuet
- Alliance de saveurs fraîche et originale, aux notes iodées et acidulées
- Bouchée élégante et créative, idéale pour sublimer vos événements
- Jeu de textures : sablé croustillant et crème aux agrumes fondante

54 pièces	14 g	0,755 Kg	Plateau	390×296×50 mm

3 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C



Suggestion de présentation

Prêts à personnaliser

La créativité, sans limite.

Des bases cocktails conçues pour créer, garnir et réinterpréter vos recettes selon les saisons, les régimes alimentaires et vos inspirations. Sortez des sentiers battus pour surprendre, marquer les esprits et affirmer votre singularité.





000018 • Mini Blinis Ø 4 cm

- Mini blinis nature à garnir de 40 mm de diamètre
- Base consensensuelle pour des recettes salées variées
- Conditionnement facilité de 6 sachets de 30 blinis
- Décongélation 1 h

180 pièces	4,5 g	0,810 Kg	Sachets 6×30	40×10 mm

1 h +4°C	Se conserve 48 h +4°C



000001 • Mini Blinis Ø 5,5 cm

- Blinis nature à garnir de 55 mm de diamètre
- Base consensensuelle pour des recettes salées variées
- Conditionnement facilité de 6 sachets de 16 blinis
- Décongélation 1 h

96 pièces	8 g	0,810 Kg	Sachets 6×16	55×10 mm

1 h +4°C	Se conserve 48 h +4°C



Suggestion de présentation

Les Mini Polentas

- Adaptées aux régimes spécifiques avec sa formulation sans gluten
- Personnalisables directement après décongélation ou réchauffables au four selon vos équipements de service
- Rebords bien marqués pour une prise en main facile et une garniture bien maintenue

FORMULE SANS GLUTEN

4 min 145°C	Se conserve 48 h +4°C

Suggestion de dressage ↗



Suggestion de présentation



007916 • Mini Polenta

- Une recette avec une courte liste d'ingrédients soigneusement sélectionnés : semoule de maïs, lait et emmental râpé

180 pièces	11 g	1,940 Kg	Vrac	45×11 mm



007917 • Mini Polenta Petits Pois

- Goût généreux et équilibré, avec 45,6% de petits pois et de l'emmental râpé

180 pièces	11 g	2,000 Kg	Vrac	45×11 mm



007918 • Mini Polenta Carotte

- Goût généreux et équilibré, avec 50% de carottes et de l'emmental râpé

180 pièces	10,5g	1,900 Kg	Vrac	45×11 mm





Les Mini Gaufres

- Contraste savoureux : extérieur croustillant et cœur fondant grâce à l'emmental
- Adaptées aux régimes spécifiques avec sa formulation sans gluten
- Personnalisables directement après décongélation ou réchauffables au four selon vos équipements de service
- Idéal au printemps / été pour des cocktails frais et savoureux

FORMULE SANS GLUTEN

2 h +4°C	4 min 145°C	Se conserve 48 h +4°C

Suggestion de dressage ↗





N

007925 • Mini Gaufres de Pommes de Terre

- Recette courte et riche en pommes de terre (41%)
- À faire évoluer au fil des saisons, en fonction de l'inspiration du chef

180 pièces | 10 g | 1,800 Kg | Vrac | 40×29 mm



N

007941 • Mini Gaufres de Légumes Verts

- Déclinaison aux légumes (46,3%) : à base de pommes de terre (28,6%), courgettes, petits pois et épinards (17,7%)
- Idéal au printemps/été pour des cocktails frais et savoureux

180 pièces | 10 g | 1,800 Kg | Vrac | 40×29 mm





Cocktails sucrés

Une gamme de petits fours sucrés et mignardises premium, imaginée pour répondre à tous vos besoins :



Prêts à servir



Prêts à composer

Nos plus produits

- Remise en œuvre facile par simple décongélation
- Finition à la main de toutes nos mignardises pour un rendu artisanal
- Qualité gustative préservée grâce à la surgélation

Nos engagements

Farine de blé Française

Finition à la main

Sans additif

Sans colorant artificiel

Prêts à servir

La simplicité sans compromis.

Des cocktails sucrés prêts à l'emploi, à servir sans étape de personnalisation. Une solution pensée pour vous faire gagner du temps, sécuriser vos prestations et garantir une qualité constante, y compris lors d'événements à fort volume.





005571 • Petits Fours Haute Couture

- Notre plateau le plus élaboré et raffiné : 8 recettes inspirées des plus belles pâtisseries françaises
- Pièces préservées par une cloche de protection
- Prêt à servir dans son élégant plateau de présentation

48 pièces	≈13 g	0,650 Kg	Plateau + Cloche	390×296×62 mm

a. **6 Monts-Blancs revisités**, financier à la noisette, crémeux au marron, décorés d'une pointe de Chantilly mascarpone.
b. **6 Choux pralinés**, décorés de crème pralinée et d'un éclat de noisette.
c. **6 Lingots citron noisette**, biscuit noisette, crémeux au citron, préparation gélifiée de citron, décorés d'une meringue.
d. **6 Opéra** élégamment décorés d'une crème au beurre café.
e. **6 Dômes aux fruits rouges**, décorés d'une pistache entière.
f. **6 Financiers à la cannelle façon Tatin aux pommes**, décorés de délicats pochages de Chantilly, saupoudrés de cannelle.
g. **6 Rochers chocolat**, biscuit cacao, croustillant, mousse chocolat et enrobage au chocolat lait et éclats de noisettes.
h. **6 Spirales exotiques**, crumble, compotée de mangue, mousse à la vanille.

2 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C

→

Prêt à servir sur son **élégant plateau** de présentation.
Pièces premium préservées par une **cloche de protection.**





a b c d

000149 • Petits Fours Passion Chocolat

- Plateau dédié aux amateurs de chocolat : entre 13 et 25% de chocolat en moyenne dans chacune de nos pièces
- Idéal pour vos évènements de fin d'année
- Pièces plus généreuses

48 pièces	≈14 g	0,680 Kg	Plateau + Caissettes	390×296×50 mm

a. **12 Financiers croquants chocolat-caramel** : financier au cacao, disque de chocolat noir, ganache au chocolat caramel au beurre salé.
b. **12 Lingots pralinés gianduja** : financier à la noisette, croustillant au praliné, crémeux au gianduja, fruits secs.
c. **12 Lingots trois chocolats** : biscuit joconde au cacao, croustillant au chocolat, crémeux au chocolat au lait, glaçage au chocolat blanc.
d. **12 Chocolats façon café viennois** : crumble au cacao, crémeux chocolat-café, mousse au chocolat blanc, cacao en poudre.

2 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C



Suggestion de présentation



004183 • Petits Fours Art Déco

- Plateau à mi-chemin entre tradition et modernité : recettes consensuelles et exotiques, formes iconiques et géométriques
- Plus de pièces par recette (8 pièces × 6 recettes) pour vos plus grands évènements traiteurs

48 pièces	≈11 g	0,550 Kg	Plateau + Caissettes	390×296×50 mm

a. **8 Choux**, saupoudrage crumble, crémeux caramel, chocolat au lait.
b. **8 Biscuits au cacao**, croustillant chocolat fleur de sel, crémeux chocolat.
c. **8 Crumbles**, gelée de framboise, mousse à la vanille.
d. **8 Biscuits à la noix de coco**, blanc manger à la noix de coco, gelée de fraise, crème au beurre.
e. **8 Financiers à la noix de coco**, amandes, compotée mangue-passion, crème au beurre saveur noix de coco.
f. **8 Meringues** enrobées chocolat noisette, mousse au chocolat gianduja.

2 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C


Suggestion de présentation



004182 • Petits Fours Tradition

- Plateau des pièces cocktails incontournables de la pâtisserie (éclair, opéra, almondine, fraisier...)
- Pièces plus généreuses
- Pièces facilement manipulables pour la restauration commerciale

48 pièces	≈14 g	0,695 Kg	Plateau + Caissettes	390×296×50 mm

a. **6 Financiers à la pistache**, gelée d'abricot, pistache.
b. **6 Biscuits aux amandes**, mousse à la vanille, compotée de fraise.
c. **6 Eclairs**, crème pâtissière au chocolat, glaçage au chocolat.
d. **6 Almondines aux zestes de citron**, crémeux au citron, zeste de citron semi-confit.
e. **6 Opéra**, biscuit imbibé au café, crème au beurre au café, ganache au chocolat, glaçage au chocolat.
f. **6 Crumbles au caramel**, crémeux caramel, saupoudrage crumble au caramel.
g. **6 Crumbles**, compotée de framboise, décor chocolat blanc.
h. **6 Crumbles au chocolat**, ganache au chocolat, mousse au chocolat.

2 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C


Suggestion de présentation



000135 • Petits Fours Saint-Germain

- Plateau de recettes végétariennes
- Pièces préservées par une cloche de protection
- Pièces plus généreuses

48 pièces	≈14 g	0,685 Kg	Plateau + Cloche	390×296×62 mm

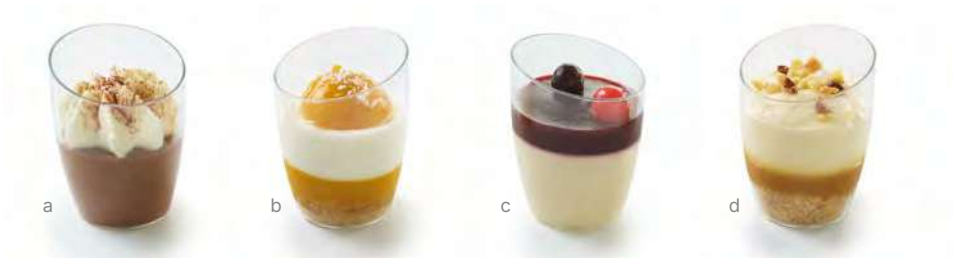
a. **6 Fraisiers**, biscuit joconde, gelée de fraise, crème au beurre, compotée de fraise.
b. **6 Almondines aux zestes de citron**, crémeux au citron, zestes de citron et d'orange.
c. **6 Carrés trois chocolats**, biscuit joconde au cacao, croustillant au chocolat, mousse au chocolat au lait, ganache au chocolat, mousse au chocolat blanc.
d. **6 Financiers**, gelée d'abricot, pistaches hachées.
e. **6 Crumbles au cacao**, ganache au chocolat noir, crémeux au chocolat noir.
f. **6 Financiers au caramel et à la cannelle**, compotée de pomme façon Tatin, amandes hachées.
g. **6 Cheesecakes framboise**, cheesecake au citron, gelée de framboise.
h. **6 Opéra** : biscuit joconde imbibé au café, crème au beurre au café, ganache au chocolat, glaçage au chocolat.

2 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C

→

Prêt à servir sur son **élégant plateau** de présentation.
Pièces premium préservées par une **cloche de protection.**





006909 • Verrines Pâtissières

- Assortiment complémentaire de 4 nouvelles recettes inspirées de desserts pâtissiers
- Format adapté à tous les usages (pièce cocktail, café gourmand, en pause sucrée)
- Décorées à la main, prêtes à servir
- Verrines transparentes en plastique PET recyclable

36 pièces	≈33 g	1,200 Kg	Barquettes 4×9	391×293×59 mm

a. **9 Verrines Chocolat et Chantilly** : chocolat noir, crème fouettée, saupoudrée de cacao en poudre.
b. **9 Verrines Exotique Mangue Passion** : crumble pur beurre, compotée mangues confites, blanc-manger coco, fruits de la passion et coco.
c. **9 Verrines Panna Cotta Fruits Noirs** : panna cotta, coulis de fruits rouges et noirs, décor cassis et groseille.
d. **9 Verrines Vanille et Caramel** : crumble pur beurre pointe de caramel, crème de caramel beurre salé, crème vanille et noix de pécan caramélisées.

5 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C



005575 • P'tits Verres Sucrés

- Assortiment de 4 recettes gourmandes et consensuelles
- Format adapté à tous les usages (pièce cocktail, café gourmand, en pause sucrée)
- Décorées à la main, prêtes à servir
- Verrines transparentes en plastique PET recyclable

36 pièces	≈30 g	1,080 Kg	Barquettes 4×9	391×293×59 mm

a. **9 P'tits verres mousse vanille et framboise** : crumble pur beurre à la poudre d'amande, mousse légère au fromage blanc et à la vanille naturelle, gelée de framboises, framboise entière et pistaches hachées.
b. **9 P'tits verres façon Tiramisù** : biscuit cacao imbibé au café, mousse au mascarpone, chantilly, cacao en poudre.
c. **9 P'tits verres citron meringué** : crumble pur beurre à la poudre d'amande, crémeux au citron, meringue italienne, zestes de citron semi-confits.
d. **9 P'tits verres chocolat** : mousse chocolat au lait, sauce chocolat, mousse chocolat noir, crumble au cacao.

4 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C



a b c d e f

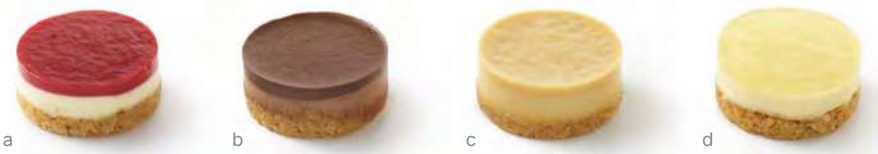
004723 • Macarons Rive Droite

- Assortiment de macarons aux parfums iconiques parisiens
- Sans colorant artificiel : une coloration apportée par des ingrédients naturels
- Plateau végétarien garanti sans texturant d'origine animale
- Conditionnés en 2 plateaux de 36 macarons pour ajuster la quantité à vos besoins

72 pièces	≈12 g	0,864 Kg	Calages 2×36	390×296×62 mm

a. **12 Macarons au caramel.**
b. **12 Macarons saveur pistache.**
c. **12 Macarons à la vanille.**
d. **12 Macarons à la framboise.**
e. **12 Macarons au chocolat.**
f. **12 Macarons au citron.**

2 h +4°C + 15 min T°C ambiante sans le film plastique	Se conserve 20 jours +4°C



a b c d

006322 • Les Mini-Cheesecakes

- Assortiment de 4 mini cheesecakes inspirés de notre référence best-seller
- Pièces facilement manipulables pour la restauration commerciale grâce à leur base crumble

48 pièces	≈20 g	1,000 Kg	Plateau	390×296×50 mm

a. **12 Mini cheesecakes à la framboise, aromatisés.**
b. **12 Mini cheesecakes au chocolat.**
c. **12 Mini cheesecakes au caramel, aromatisés.**
d. **12 Mini cheesecakes au citron.**

2 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C

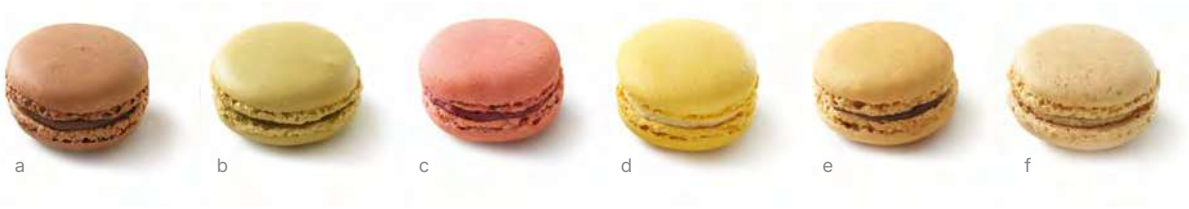


Prêts à composer

La liberté de combiner des pièces avec vos propres créations, en les assemblant avec maîtrise.

Des cocktails sucrés en mono-référence, à assembler librement pour composer votre propre assortiment selon la saison, la thématique festive ou vos inspirations. Vous pouvez même y ajouter des pièces faites maison pour personnaliser votre offre, sans complexifier ni alourdir votre production.





a b c d e f

005982 • Macaron Chocolat (a)

005983 • Macaron Pistache (b)

005984 • Macaron Framboise (c)

005986 • Macaron Citron (d)

005987 • Macaron Caramel (e)

006002 • Macaron Vanille (f)

- Plateau mono-référence de macarons
- Sans colorant artificiel : une coloration apportée par des ingrédients naturels
- Plateau végétarien garanti sans texturant d'origine animale
- Conditionnés en 2 plateaux de 36 macarons pour ajuster la quantité à vos besoins

72 pièces	≈12 g	0,864 Kg	Calages 2×36	390×296×62 mm

2 h +4°C + 15 min T°C ambiante sans le film plastique	Se conserve 20 jours +4°C



Suggestion de présentation



004279 • Mini Moelleux Chocolat 30 g

- 8% de chocolat noir
- Format 30 g adapté pour les cafés gourmands
- Recette végétarienne

48 pièces	30 g	1,440 Kg	Vrac	40×36 mm

9 min 180°C	30/35 sec 750W	6 min 180°C	Se conserve 5 jours +4°C



004362 • Mini Opéra

- Entremet iconique français en version mini
- Biscuit joconde imbibé au café, crème au beurre au café, ganache au chocolat noir et glaçage au cacao
- Jeu de textures aux goûts francs et équilibrés

48 pièces	13 g	0,610 Kg	Calages 2×24	35×20×28 mm

2 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C



000020 • Mini Cheesecake

- Appareil au fromage frais et citron sur une base crumble pur beurre légèrement parfumée à la cannelle
- Cuit plus de trente minutes au four pour garantir son onctuosité
- Format 20 g adapté pour les cafés gourmands et les buffets
- DLC secondaire de 24h

48 pièces	20 g	0,960 Kg	Calages 2×24	40 mm

2 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C



004653 • Mini Cannelé

- Mini cannelé au rhum, produit iconique du pays Bordelais
- Format 17 g adapté pour les cafés gourmands et les buffets
- Liste d'ingrédients courte : seulement 7 ingrédients de qualité
- Se déguste froid (simple décongélation) ou chaud (5 à 10 minutes au four)

80 pièces	17 g	1,360 Kg	Vrac	30×50 mm

2 h +4°C + 10 min T°C ambiante	5/10 min 220°C	Se conserve 4 jours +4°C

Accompagnements salés

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



Notre sélection festive



Notre sélection estivale



Nos incontournables

Nos plus produits

- Remise en œuvre simplifiée en moins de 3 min au four à grande vitesse
- Grande liberté de dressage et de personnalisation
- Produits conçus pour surprendre vos clients selon les saisons

Nos engagements

Liste d'ingrédients courte

Usages multiples

Plus de 52%
de pomme de terre dans nos gratins

Plus de 30%
de légumes dans notre tatin et mousseline





007307 • Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes

- Gratin de pommes de terre (52%), crème, emmental et cèpes (1%)
- Recette élaborée pour les grands évènements et les fêtes de fin d'année
- Rendu artisanal et homogène : lamelles de pommes de terre à la chair ferme
- Recette végétarienne

20 pièces | 100 g | 2,000 Kg | Flowpack 10×2 | 70×50 mm

20 min 180°C	15 min 170°C	3 min 20 sec 750W

Suggestion de dressage ↗



007586 • Mousseline de Butternut

- Purée de courge butternut, morceaux de courge butternut, Grana Padano et graines de courges
- Remise en œuvre rapide : 1 min 40 sec au four à grande vitesse

24 pièces | 70 g | 1,680 Kg | Flowpack 10×2 | 60×40 mm

15 min 180°C	1 min 40 sec 250°C V.20% - MO.80%	9 min 170°C	2 min 750W

Suggestion de dressage ↗

Sélection *Festive*



Suggestion de présentation



004353 • Gratin de Pommes de Terre à la Truffe Blanche d'Été

- Gratin de pommes de terre (58%), crème, emmental et truffes blanches d'été *Tuber aestivum* 1% et arôme naturel
- Recette élaborée pour les grands évènements et les fêtes blanches
- Rendu artisanal et homogène : lamelles de pomme de terre à la chair ferme
- Recette adaptée au régime végétarien

20 pièces	100 g	2,000 Kg	Flowpack 10×2	70×50 mm

24 min 180°C	15 min 170°C	3 min 20 sec 750W



000470 • Mousseline d'Asperges au Parmesan

- Purée d'Asperges (21%), asperges vertes (9%), purée de petits pois et parmesan
- Remise en œuvre rapide : 1 min 40 secondes au four à grande vitesse
- Liste d'ingrédients courte : seulement 9 ingrédients (hors assaisonnement sel et poivre)

20 pièces	70 g	1,400 Kg	Flowpack 10×2	60×40 mm

20 min 170°C	1 min 40 sec 250°C V.20% - MO.80%	12 min 160°C	2 min 15 sec 700W

Sélection Estivale



Suggestion de présentation



006739 • Gaufre de Pommes de Terre

- Gaufre de pommes de terre (41%), lait, œufs entiers, emmental et oignons
- Liste d'ingrédients courte : seulement 8 ingrédients (hors assaisonnement à la ciboulette, sel et poivre)
- Base plate permettant une multitude d'utilisations et de déclinaisons (accompagnement, base de burger, brunch et buffet)

48 pièces	85 g	4,080 Kg	Vrac	95×80×20 mm

20 min 180°C	2 min 15 sec 250°C V.30% - MO.80%	8 min 180°C

Suggestion de dressage ↗



Suggestion de présentation



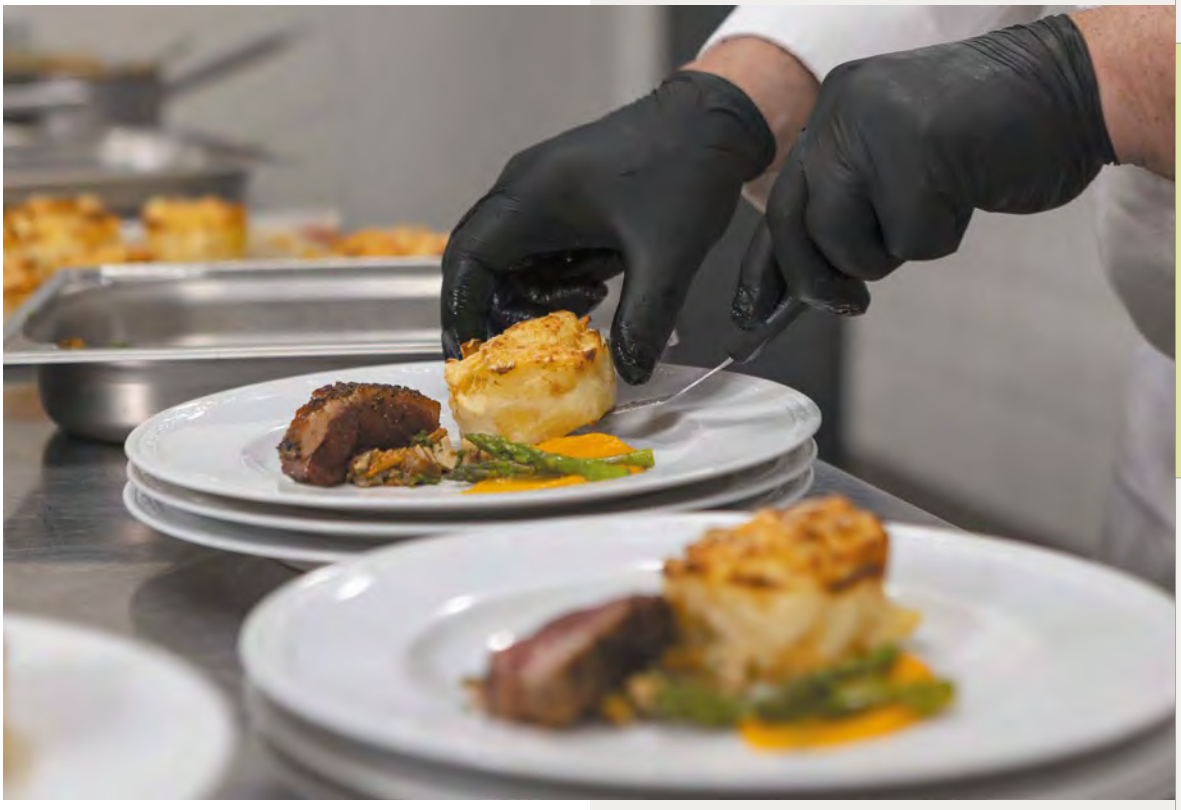
005088 • Gratin de Pommes de Terre

- Gratin de pommes de terre (56%), crème et mozzarella
- Rendu artisanal et homogène : lamelles de pomme de terre à la chair ferme
- Recette végétarienne

Approx. 40 pièces	120 g	4,800 Kg	Vrac	70×60 mm

20 min 180°C	3 min 05 sec 250°C V.10% - MO.90%	18 min 170°C	3 min 20 sec 750W

Suggestion de dressage ↗



Pâtisseries individuelles

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



Notre sélection festive



Notre sélection estivale



Nos incontournables

Nos plus produits

- Finition réalisée à la main pour un rendu artisanal
- Grande liberté de dressage et de personnalisation
- Produits conçus pour surprendre vos clients selon les saisons

Nos engagements

Chocolat certifié Rainforest Alliance
* hors décor

Œufs de poules élevées en plein air ou en ponte au sol
* hors période de crise aviaire

Sans additif

Sans arôme artificiel

Sans huile de palme





005563 • Truffon

- Ganache et mousse de chocolat noir (cacao équitable) et son cœur de meringue
- Dessert premium déjà décoré à la main avec des copeaux de chocolat noir
- Seulement 9 ingrédients de qualité
- Recette végétarienne

16 pièces	85 g	1,360 Kg	Calage 1×16	70×38 mm

4 h +4°C	Se conserve 48 h +4°C



005565 • Sablé Crémeux au Gianduja

- Crémeux onctueux au Gianduja et au chocolat noir (cacao équitable) sur un crumble pur beurre à la poudre d'amandes
- Dessert premium déjà décoré à la main façon Mendiant (amandes, noisettes torréfiées et pistaches)
- Recette végétarienne

16 pièces	90 g	1,440 Kg	Calage 1×16	70×28 mm

4 h +4°C	Se conserve 48 h +4°C

Suggestion de dressage ↗

Sélection *Festive*



Suggestion de présentation



N

008015 • Lingot Tatin

- Inspiré de la tarte tatin, revisité dans un format moderne
- Composé de pommes caramélisées, mousse légère à la vanille, compotée de pommes et financier au caramel
- Signature visuelle premium avec la transparence des pommes sur le dessus

16 pièces	75 g	1,220 Kg	Calages 2×8

110×28×24 mm

3 h +4°C	Se conserve 48 h +4°C



Suggestion de présentation



007326 • Intense Fraise

- Crème légère, parfumée à la vanille et coulis de fraises
- Cœur acidulé de compotée de fraises (14%)
- Croustillant de chocolat blanc aux brisures de Crêpes Dentelle
- Biscuit madeleine aux zestes de citron
- Recette végétarienne

16 pièces	87,5 g	1,400 Kg	Calages 2×8	70×40 mm

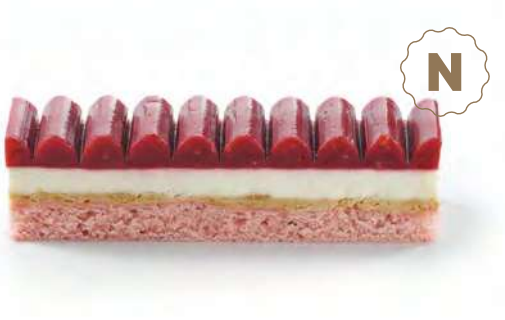
4 h +4°C	Se conserve 72 h +4°C

Suggestion de dressage ↗

Sélection Estivale



Suggestion de présentation



N

007973 • Lingot Framboise Litchi

- Association originale alliant l'acidité de la framboise à la douceur du litchi
- Composé d'une compotée de framboise, d'une mousse légère au litchi, d'un croustillant au chocolat gold et d'un biscuit madeleine
- Forme élégante et finition en vaguelette
- Allégé en sucre pour un plaisir sans culpabilité

16 pièces	60 g	0,960 Kg	Calages 2×8

110×28×24 mm

3 h +4°C	Se conserve 72 h +4°C



Suggestion de présentation



005316 • Rocher Chocolat Noisette

- Dessert très gourmand et multi-textures (croustillant et mousse au chocolat, biscuit cacao noisette)
- Bonne tenue du dessert par son croustillant au chocolat pour la vente à emporter
- Recette végétarienne

16 pièces	65 g	1,040 Kg	Calages 2×8	110×25×25 mm

3 h +4°C	Se conserve 72 h +4°C



000207 • L'Opéra

- Biscuits joconde imbibés au café, crème au beurre au café, ganache au chocolat noir et glaçage au cacao
- Un entremet emblématique français réalisé dans la tradition pâtissière (11 étapes de préparation alternant biscuit et crème)
- Finition travaillée et épurée permettant une grande liberté de dressage

16 pièces	65 g	1,040 Kg	Calages 2×8	110×28×24 mm

3 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C



006745 • Lingot Chocolat

- Crémeux et mousse au chocolat (cacao équitable) et brisures de Crêpes Dentelle sur un biscuit joconde au cacao
- Un dessert premium et élaboré qui laisse place à la créativité pour le dressage

16 pièces	65 g	1,040 Kg	Calages 2×8	110×28×24 mm

3 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C



004786 • Sablé Cappuccino

- Crémeux infusé à la crème et au café, mousse de lait légère saupoudrée de cacao sur un crumble pur beurre au cacao
- Dessert gourmand par son équilibre de textures : croquant du crumble, légèreté de sa mousse et crémeux fondant

16 pièces	95 g	1,520 Kg	Calage 1×16	60×50 mm

4 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C



006576 • Sablé Passion Caramel

- Crémeux au caramel au beurre salé au sel de Guérande sur un crumble à la poudre d'amandes et à la pointe de caramel
- Dessert gourmand par son équilibre de textures : croquant du crumble, légèreté de sa mousse et crémeux fondant
- Dessert premium déjà décoré à la main avec sa mousse légère au caramel et saupoudré de morceaux de crumble

16 pièces	90 g	1,440 Kg	Calage 1×16	70×38 mm

4 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C



Suggestion de présentation



004711 • Sablé Mangue Coco

- Mousse légère au fromage blanc, compotée de mangue et fruit de la passion (21,8%), et saupoudrée de noix de coco râpée
- Base crumble pur beurre à la noix de coco assurant une bonne tenue au dessert pour la vente à emporter

16 pièces	90 g	1,440 Kg	Calage 1×16	70×40 mm

4 h +4°C	Se conserve 72 h +4°C

Suggestion de dressage ↗



004787 • Sablé Citron Meringué

- Crémeux acidulé au citron et zestes de citron semi-confit sur un crumble pur beurre à la poudre d'amandes
- Dessert premium déjà décoré à la main avec son dôme de meringue italienne et ses amandes effilées

16 pièces	90 g	1,440 Kg	Calage 1×16	70×40 mm

4 h +4°C	Se conserve 24 h +4°C



Suggestion de présentation



007327 • Douceur Crème Brûlée

- Crème brûlée onctueuse grâce à sa cuisson à basse température, réalisée dans le respect de la tradition Française avec de la crème (61,1%), du jaune d'œuf, du sucre et de la vanille
- Financier formulé sans gluten* fondant en bouche, au beurre, à la poudre d'amande et à la fleur de sel de Guérande
- Recette végétarienne

20 pièces	90 g	1,800 Kg	Flowpack 10×2	69×38 mm

3 h +4°C	Se conserve 72 h +4°C

Suggestion de dressage ↗

** Fabriqué dans un atelier qui utilise du gluten*



Suggestion de présentation

Tableaux logistiques

	Code	Produit	DLC (jours)	DLC secondaire (jours)	SPCB	Poids Net UV (Kg)	Palettisation 80×120			Compatibilité			Page
							Nb UV / Couche	Nb couches	Nb UV / Palette				
	Cocktails salés												
	↘ Prêts à servir : chauds												
N	007943	Amuse-Bouches Street Food	547	-	40	0,655	8	35	280	×	×	×	11
	004866	Amuse-Bouches Rivoli	547	2	48	0,760	8	35	280	×	×	✓	12
	007580	Mini Quiches Végétariennes	547	-	75	1,350	12	16	192	✓	×	✓	13
	000046	Mini Quiches	547	-	75	1,350	12	16	192	×	×	✓	13
	↘ Prêts à servir : froids												
	006967	Amuse-Bouches Prestige	365	1	54	0,550	8	35	280	×	×	×	14
	000089	Amuse-Bouches Tradition	365	1	54	0,540	8	35	280	×	×	×	15
	000096	Canapés Végétariens	547	1	54	0,540	8	35	280	✓	×	✓	16
	006315	Amuse-Bouches Bistrot	365	1	48	0,710	8	35	280	×	×	×	17
	↘ Prêts à composer : chauds												
N	008094	Lingot Fish & Chips	547	-	80	1,600	8	35	280	×	×	✓	19
N	008091	Finger Hot Dog	547	-	42	0,000	8	35	280	×	×	×	19
N	007408	Mini-Gougères	547	-	48	0,576	8	36	288	×	×	✓	20
N	008047	Mini Cake Buttrenut	547	-	50	0,860	8	35	280	✓	×	✓	20
N	008048	Croque Tomate Pesto	547	-	16	1,440	8	35	280	✓	×	✓	20
	↘ Prêts à composer : froids												
N	007319	Crumble Mangue Foie Gras	365	1	54	0,760	8	35	280	×	×	×	21
N	006645	Sablé Saumon Bleuet	365	1	54	0,760	8	35	280	×	×	✓	21
	↘ Prêts à personnaliser												
	000018	Mini Blinis Ø 4 cm	730	2	180	0,810	8	30	240	✓	×	✓	23
	000001	Mini Blinis Ø 5,5 cm	730	2	96	0,810	8	30	240	✓	×	✓	23
N	007916	Mini Polenta	547	2	180	1,940	16	14	224	✓	×	✓	25
N	007917	Mini Polenta Petits Pois	547	2	180	2,000	16	14	224	✓	×	✓	25
N	007918	Mini Polenta Carotte	547	2	180	1,900	16	14	224	✓	×	✓	25
N	007925	Mini Gaufres de Pommes de Terre	547	2	180	1,800	16	14	224	✓	×	✓	27
N	007941	Mini Gaufres de Légumes Verts	547	2	180	1,800	16	14	224	✓	×	✓	27
	Cocktails sucrés												
	↘ Prêts à servir												
	005571	Petits Fours Haute Couture	547	1	48	0,650	8	24	192	×	×	✓	30
	000149	Petits Fours Passion Chocolat	730	1	48	0,680	8	35	280	×	×	✓	31
	004183	Petits Fours Art Déco	547	1	48	0,550	8	35	280	×	×	✓	32
	004182	Petits Fours Tradition	547	1	48	0,695	8	35	280	×	×	×	33
	000135	Petits Fours Saint-Germain	547	1	48	0,685	8	24	192	✓	×	✓	34
	006909	Verrines Pâtissières	547	1	36	1,200	8	24	192	×	×	✓	35
	005575	P'tits Verres Sucrés	547	1,5	36	1,080	8	24	192	×	×	✓	35
	004723	Macarons Rive Droite	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	✓	36
	006322	Mini Cheesecakes	547	1	48	1,000	8	35	280	×	×	✓	36

Tableaux logistiques

Code	Produit	DLC (jours)	DLC secondaire (jours)	SPCB	Poids Net UV (Kg)	Palettisation 80×120			Compatibilité			Page
						Nb UV / Couche	Nb couches	Nb UV / Palette				
... Cocktails sucrés												
↘ Prêts à composer												
005982	Macaron Chocolat	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	✓	38
005983	Macaron Pistache	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	✓	38
005984	Macaron Framboise	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	✓	38
005986	Macaron Citron	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	✓	38
005987	Macaron Caramel	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	✓	38
006002	Macaron Vanille	730	20	72	0,864	8	25	200	✓	×	✓	38
004279	Mini Moelleux Chocolat 30g	730	5	48	1,440	14	18	252	✓	×	✓	39
N 004362	Mini Opéra	547	1	48	0,610	8	35	280	✓	×	✓	39
000020	Mini Cheesecake	547	1	48	0,960	8	35	280	✓	×	✓	39
004653	Mini Cannelé	365	4	80	1,360	16	12	192	✓	×	×	39
Accompagnements salés												
↘ Notre sélection festive												
007307	Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes	730	-	20	2,000	8	28	224	✓	×	✓	42
007586	Mousseline de Butternut	730	-	24	1,680	14	17	238	×	×	✓	42
↘ Notre sélection estivale												
004353	Gratin de Pommes de Terre à la Truffe Blanche d'Eté	730	-	20	2,000	8	25	200	✓	×	✓	43
000470	Mousseline d'Asperges au Parmesan	730	-	20	1,400	8	25	200	×	×	×	43
↘ Les incontournables												
006739	Gaufre de Pommes de Terre	730	-	48	4,080	8	15	120	✓	×	✓	44
005088	Gratin de Pommes de Terre	730	-	40	4,800	8	15	120	✓	×	✓	45
Pâtisseries Individuelles												
↘ Notre sélection festive												
005563	Truffon	730	2	16	1,360	8	28	224	✓	×	✓	48
005565	Sablé Crémeux au Gianduja	730	2	16	1,440	8	30	240	✓	×	✓	48
N 008015	Lingot Tatin	547	2	16	1,220	8	30	240	✓	×	✓	49
↘ Notre sélection estivale												
007326	Intense Fraise	730	3	16	1,400	8	30	240	✓	×	✓	50
N 007973	Lingot Framboise Litchi	730	3	16	0,960	8	30	240	✓	×	✓	51
↘ Les incontournables												
005316	Rocher Chocolat Noisette	730	3	16	1,040	8	30	240	✓	×	✓	52
000207	L'Opéra	730	2	16	1,040	8	30	240	×	×	✓	52
006745	Lingot Chocolat	730	1	16	1,040	8	30	240	×	×	✓	52
004786	Sablé Cappuccino	730	1	16	1,520	8	25	200	×	×	✓	53
006576	Sablé Passion Caramel	547	1	16	1,440	8	25	200	×	×	✓	53
004711	Sablé Mangue Coco	730	3	16	1,440	8	30	240	×	×	✓	54
004787	Sablé Citron Meringué	730	1	16	1,440	8	25	200	×	×	✓	54
007327	Douceur Crème Brûlée	547	3	20	1,800	14	20	280	✓	×	✓	55

GLOSSAIRE → *DLC secondaire :* *nombre de jours à +4°C /* ***SPCB :*** *nombre de pièces par étui /* ***PCB :*** *nombre d'étuis par master (UVC / UV) /* ***UV :*** *Unité de Vente /* ***UVC :*** *Unité de Vente Consommateur (= étui)*

Compatibilité : *Végétarien* *Vegan* *Halal* / ***Produit certifié halal***

Dans les coulisses d'un *événement Traiteur*

De la conception au service,
nous vous accompagnons à chaque étape.





Découvrez les **tendances**,
des **astuces pratiques**
et des **fiches recettes**

en scannant ce QR code
→

Traiteur de Paris. 4 rue de la Rigourdière - CS 81733 - 35517 CESSON-SÉVIGNÉ Cedex. FRANCE - 82 900 610 R.C.S. Rennes
Design © Happysoup. Mai 2026 - Crédits photographiques © G. Gauter, B. Duquenne, M. Gonnet, J. Roze, Happysoup, P. Dureuil, C. Garnier, Point Cardinal & Laurent Grivet. Photos et informations non contractuelles.

Au plus *près de vous*



Des conseillers locaux pour vous accompagner

- **Samuel** : Responsable RHF France
  sroy@traiteurdeparis.com / 07 61 25 34 55

Un service clients à vos côtés

Notre équipe rennaise se tient à votre disposition pour répondre à vos questions, et vous aider dans le suivi de vos commandes.

Une logistique performante

Pour vous offrir le meilleur service, nous avons un stock permanent disponible au plus près de chez vous.

Des produits *pratiques* et *pensés pour vous*

Plateaux Cocktails

Pour une dégustation optimale de nos plateaux cocktails, il est impératif de suivre les conseils détaillés ci-dessous.



1. Ouvrir l'étui



2. Découper le film plastique



3. Retirer le film plastique



4. Laisser décongeler 2 à 3 h à +4°C selon le produit

Desserts

Nos desserts sont livrés avec un calage pour garantir leur protection durant le transport.
Pour les entremets : sortir du calage et enlever le rhodoïd avant décongélation.

Traiteur de Paris

4 rue de la Rigourdière - CS 81733
35517 CESSON-SÉVIGNÉ Cedex. FRANCE

Tel. +33 (0)2 99 86 76 00

www.traiteurdeparis.fr