



Collection de Pâtisseries



SOLUTIONS PRÊT-À-VENDRE | FLUX FRAIS & SURGELÉ



Notre Savoir-Faire

Hafner est un acteur de référence du marché de la pâtisserie en France. Fondée en 1929 par Joannes Hafner, l'entreprise s'est développée par des acquisitions successives, la performance de ses solutions et la réussite des partenariats construits avec ses clients.

AUJOURD'HUI HAFNER PROPOSE À SES CLIENTS 3 SAVOIR-FAIRE :



Des produits pâtisiers
« PRÊTS-À-GARNIR »



Des pâtisseries
« PRÊTES-À- VENDRE »

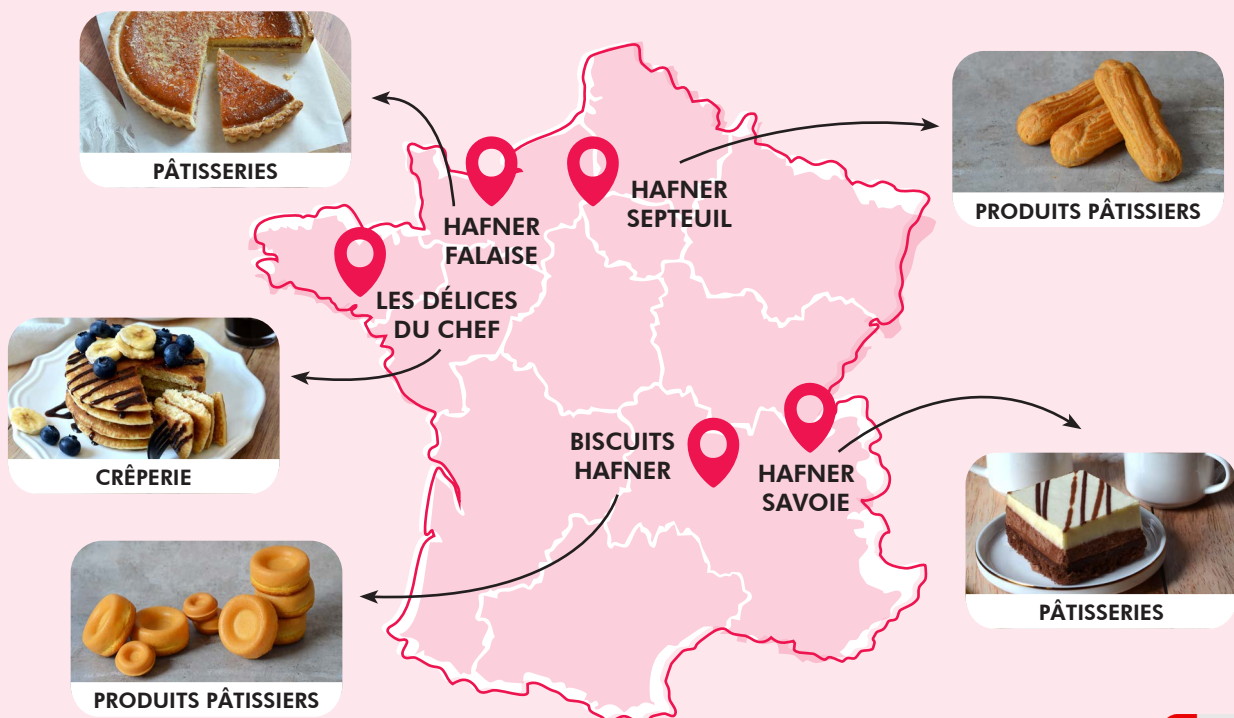


Des blinis, pancakes,
crêpes et galettes

Les clients qui nous font confiance en France et à l'International nous apprécient pour nos valeurs
ÉCOUTE CLIENT - EXIGENCE - INNOVATION

UN ANCRAGE TERRITORIAL FRANÇAIS

5 sites de fabrication implantés au cœur de nos régions.



Hafner possède également
3 sites industriels au Canada.



Nos engagements

Proposer des produits **SAINS ET RESPECTUEUX** est notre mission du quotidien, c'est pourquoi **naturalité et transparence** sont au cœur des développements de nos recettes.

DES RECETTES OPTIMISÉES

**SANS
COLORANT**
OU
**COLORANT
D'ORIGINE NATURELLE**

100% DES RECETTES

**SANS
ARÔME**
OU
**ARÔME
D'ORIGINE NATURELLE**

100% DES RECETTES

**SANS
CONSERVATEUR**

90% DES RECETTES

Sur la base des recettes présentes dans ce catalogue.

DES INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS & DES SITES CERTIFIÉS

FARINE ET ŒUFS : ENGAGEMENT DE LONGUE DATE

Matière primordiale pour l'ensemble de nos produits, nous utilisons de la **farine de blé 100% issue de blés cultivés en France, transformés dans des moulins à proximité de nos usines.**



Les œufs sont un ingrédient crucial pour nos produits. Hafner continue de **remplacer activement la part des œufs de poule en cage par des œufs de ponte au sol.**

DES SITES CERTIFIÉS POUR UNE MAÎTRISE COMPLÈTE DES PROCESS DE FABRICATION



Nos sites de **Falaise et de Savoie** sont certifiés IFS.

La certification IFS Food est une norme internationale qui vise à garantir la sécurité, la qualité et la conformité des produits alimentaires. Cette certification évalue notamment la maîtrise de l'hygiène, la traçabilité, la gestion des risques (HACCP), le respect des exigences réglementaires et l'amélioration continue des processus.

**NOTRE
MISSION**

Permettre au plus grand nombre d'accéder au plaisir de manger de la pâtisserie de qualité, saine et gourmande.



Les avantages du frais PRÊT-À- VENDRE

Nous vous proposons une solution opérationnelle PRATIQUE ET ÉCONOMIQUE pour gérer votre rayon frais pâtisseries libre-service, avec des DLC longues en rayon de 8 à 17 jours sur les références majeures.



UNE MISE EN ŒUVRE SIMPLE ET RAPIDE

- Les pâtisseries sont déjà conditionnées
- Pas de calcul de DLC, pas de pose d'étiquette, les emballages sont déjà étiquetés avec la DLC
- Mise en rayon directe des produits dès la livraison
- Stockage uniquement du surplus en chambre froide

UNE SOLUTION ÉCONOMIQUE SANS COÛTS CACHÉS

- Pas d'opérations inutiles de déstockage, décongélation, reconditionnement, étiquetage de la DLC...
- Des petits PCB adaptés aux rotations
- Moins de taux de casse



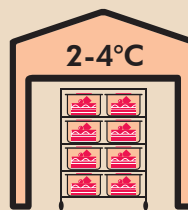
GAIN DE PLACE + GAIN DE TEMPS + GAIN DE MO + GAIN DE MARGE

NOTRE SAVOIR-FAIRE EN PÂTISSERIES PRÊTES À VENDRE

Des pâtisseries fraîches prêtes à vendre, conditionnées sous atmosphère protectrice** pour une DLC longue.



Fabrication quotidienne des pâtisseries *



Stockage
Préparation de
commandes en frais
2-4°C



Transport en frais
2-4°C

* du lundi au samedi ** ou avec un absorbeur d'oxygène

Des packagings éco-conçus

Indispensable pour la conservation, le transport et la sécurité du produit, chaque emballage a été étudié pour répondre au mieux à chacun de ces critères.

- **Eco-conception de nos emballages**

Nous avons optimisé nos barquettes et réduit la quantité de plastique mis sur le marché de 30 à 40% entre 2022 et début 2025. Nous utilisons un plastique mono matériau clair recyclable.

- **Optimisation du calage et du visuel produit**

Chaque pâtisserie est conditionnée dans un emballage dessiné spécifiquement pour une protection du gâteau pendant le transport et offrir un maximum de visibilité produit en rayon.



Une équipe à vos côtés

Une équipe de plus de 12 commerciaux est à votre écoute pour vous accompagner au quotidien et développer avec vous le rayon pâtisserie.



Répartis sur toutes les régions de France, nos chefs de secteur sont là pour vous accompagner au quotidien. Disponibles pour venir vous rencontrer, ils sont là pour vous conseiller sur l'assortiment magasin adapté à votre rayon, pour vous présenter nos nouveautés ou nos produits festifs.

- **Implantations et mises en avant**

Notre équipe commerciale peut également vous proposer des opérations pour animer vos rayons et faire connaître nos produits.



Nos marques



LA SIGNATURE DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE



Sous la marque Pâtissons! retrouvez une large sélection de pâtisseries traditionnelles françaises. Des recettes **SIMPLES, INCONTOURNABLES ET GOURMANDES** qui séduisent toutes les générations.

Notre gamme de pâtisseries Pâtissons! vous accompagne au quotidien grâce à de nombreux formats adaptés à tous les instants de consommation.

LA RÉFÉRENCE POUR LES RECETTES AMÉRICAINES



La marque Becky's Factory regroupe les classiques de la pâtisserie américaine. Des recettes **ULTRA-GOURMANDES** et **TENDANCES** qui séduiront le plus grand nombre pour une **VÉRITABLE VALEUR AJOUTÉE**.

Une partie des produits de la gamme Becky's Factory peut être **CONSERVÉE EN AMBIANT**. Une solution idéale pour animer vos tables de masse.

Sommaire



FLUX FRAIS **GAMME AMÉRICAINE**

Snacking	P10
À partager	P11

PÂTISSERIES FRANÇAISE

Snacking	P14
Les duos	P16
Les assortiments	P20
À partager 4P	P21
À partager 6/8P	P22
À partager 10/12P	P26
Gamme Farandole	P28

FLUX CONGELÉ

Gamme Américaine	P32
Gamme Pâtisseries	P33
Gamme Eclairs congelés	P34





RAYON AMBIANT

FLUX FRAIS



LES RECETTES AMÉRICAINES



Découvrez nos recettes inspirées "des states". Ultra-gourmandes, elles ne laisseront personne indifférent !



LES PARTS SNACKING

À CONSERVER EN AMBIANT !

Idéales pour une pause irrésistible, découvrez les incontournables de notre gamme américaine !



PART | BROOKIE

Code article : 0POR02817
Gencod : 3456580128738

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
90	1	8	17



PART | BROWNIE

Code article : 0POR02815
Gencod : 3456580128721

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
85	1	8	17



PART | COOKIE

Code article : 0POR02881
Gencod : 3456580128844

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
85	1	8	17



PART | BANANA BREAD

Code article : 0POR02914
Gencod : 3456580128936

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
80	1	8	14

LES PANCAKES

Pour compléter la gamme Becky's, adoptez les pancakes !

À CONSERVER EN AMBIANT !
DLGR : 25 JOURS



X4 | PANCAKES NATURE

Une recette inspirée des pancakes américains avec une texture moelleuse et un format généreux. Un format pratique : 2 sachets fraîcheur de 2 pancakes.

Code article : C426226
Gencod : 3456580970085

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
200	2x2	6	25

LES GÂTEAUX À PARTAGER

Des recettes hyper gourmandes dans un format à partager pour un véritable voyage gustatif.

À CONSERVER
EN AMBIANT !



6/8P | BROOKIE

Code article : 002003549
Gencod : 3456580061318

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
430	1	4	20



6/8P | BROWNIE

Code article : 002003569
Gencod : 3456580061370

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
350	1	4	20



6/8P | CRUMBLE FRAMBOISE

Code article : 002003621
Gencod : 3456580061578

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
400	1	4	17



6/8P | MAXI COOKIE

Code article : 002003651
Gencod : 3456580061677

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
400	1	4	20



6/8P | BANANA BREAD

Code article : 002003671
Gencod : 3456580061769

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
450	1	4	20



10/12P | BROOKIE

Code article : 002802759
Gencod : 3456580001338

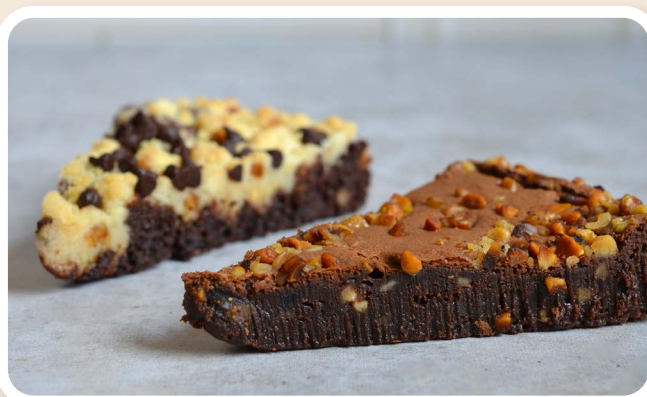
Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
870	1	2	17



10/12P | BROWNIE

Code article : 002802757
Gencod : 3456580001321

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
770	1	2	17







RAYON FRAIS

FLUX FRAIS

GAMME SNACKING & INDIVIDUELS



*Une large gamme
de pâtisseries conditionnées
à l'unité, parfait pour un
moment de douceur !*



LES PARTS SNACKING

IDÉALES POUR UNE PAUSE SUCRÉE, DÉCOUVREZ TOUTES NOS PARTS DE TARTES ET GÂTEAUX.



PART | TARTE AUX POMMES

Code article : 0POR00678
Gencod : 3456580128011

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
140	1	8	14



PART | TARTE NORMANDE

Code article : 0POR00670
Gencod : 3456580128028

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
130	1	8	14



PART | TARTE AMANDINE-POIRE

Code article : 0POR00631
Gencod : 3456580128066

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
140	1	8	14



PART | TARTE COCO-FRAMBOISE

Code article : 0POR00655
Gencod : 3456580128127

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
140	1	8	14



PART | TARTE AUX ABRICOTS

Code article : 0POR00638
Gencod : 3456580128554

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
130	1	8	14



PART | TARTE AU CITRON

Code article : 0POR00645
Gencod : 3456580128141

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
130	1	8	14



PART | FLAN PÂTISSIER

Code article : 0POR00658
Gencod : 3456580128332

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
140	1	8	14



PART | TARTE CHOCOLAT-NOISETTE

Code article : 0POR02789
Gencod : 3456580128646

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
100	1	8	14



PART | FONDANT AU CHOCOLAT

Code article : 0POR00620
Gencod : 3456580128196

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
100	1	8	14



PART | MOELLEUX AU CHOCOLAT

Code article : 0POR02553
Gencod : 3456580128516

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
90	1	8	14



PART | MOELLEUX AUX ABRICOTS

Code article : 0POR02887
Gencod : 3456580128875

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
80	1	8	14



PART | MOELLEUX ANANAS-COCO

Code article : 0POR02889
Gencod : 3456580128882

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
80	1	8	14



PART | MOELLEUX AU CITRON

Code article : OPOR02883
Gencod : 3456580128851

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
80	1	8	14



PART | MOELLEUX AUX CERISES

Code article : OPOR02885
Gencod : 3456580128868

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
80	1	8	14

LES INDIVIDUELS

UNE SÉLECTION DES CLASSIQUES PÂTISSIERS PRÉSENTÉS EN FORMAT INDIVIDUEL POUR UN PARFAIT MOMENT DE GOURMANDISE !



INDIV | ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Code article : 0IND00018
Gencod : 3456580960048

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
80	1	6	9



INDIV | PARIS-BREST

Code article : 1201E1
Gencod : 3567747040081

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
75	1	6	8



INDIV | MILLEFEUILLE

Code article : 100079
Gencod : 3567741000791

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
130	1	6	8



INDIV | CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

Code article : 100313
Gencod : 3567741003136

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
80	1	6	8



GAMME Duo



*Les classiques de la
pâtisserie par deux pour
un moment de partage
gourmand !*



LA PÂTE À CHOUX

UN LARGE CHOIX DE PÂTISSERIES À BASE DE PÂTE À CHOUX
AUX PARFUMS VARIÉS POUR RÉGALER PETITS ET GRANDS !



X2 | ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

Code article : OPAT00112
Gencod : 3456580500121

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
160	2	6	9



X2 | ÉCLAIRS AU CAFÉ

Code article : OPAT00113
Gencod : 3456580500138

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
160	2	6	9



X2 | ÉCLAIRS À LA VANILLE

Code article : OPAT01833
Gencod : 3456580500336

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
160	2	6	9



X2 | ÉCLAIRS AU CARAMEL

Code article : OPAT01832
Gencod : 3456580500329

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
160	2	6	9



X2 | CHOUX CRÈME

Code article : 100232
Gencod : 3567741002320

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
130	2	4	8



X2 | SALAMBOS

Code article : OTRI00375
Gencod : 3456580911699

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
170	2	4	6



X2 | PARIS-BREST

Code article : 1201E2
Gencod : 3567747050035

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
160	2	4	8



X2 | RELIGIEUSES AU CHOCOLAT

Code article : OTRI00070
Gencod : 3456580910616

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
220	2	4	6



X2 | RELIGIEUSES AU CAFÉ

Code article : OTRI00112
Gencod : 3456580910708

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
220	2	4	6

LES TARTELETTES

DES FRUITS, DU CHOCOLAT ET TOUJOURS BEAUCOUP DE DOUCEUR POUR COMBLER TOUS LES GOURMANDS !



X2 | TARTELETTES AUX POMMES

Code article: OTRI00024
Gencod: 3456580910319

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
190	2	4	8



X2 | TARTELETTES AMANDINE-POIRE

Code article: OTRI00026
Gencod: 3456580910326

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
190	2	4	8



X2 | TARTELETTES AUX ABRICOTS

Code article: OTRI00028
Gencod: 3456580910333

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
200	2	4	8



X2 | TARTELETTES AUX MYRTILLES

Code article: OTRI00341
Gencod: 3456580911569

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
150	2	4	6



X2 | TARTELETTES AUX FRAMBOISES

Code article: OTRI00607
Gencod: 3456580912979

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
180	2	4	6



X2 | TARTELETTES AUX NOIX

Code article: 100147
Gencod: 3567741001477

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
160	2	4	28



X2 | TARTELETTES AU CITRON

Code article: OTRI00605
Gencod: 3456580912962

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
150	2	4	6



X2 | TARTELETTES CITRON MERINGUÉES

Code article: OTRI00603
Gencod: 3456580912955

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
180	2	4	6



X2 | TARTELETTES CHOCOLAT-NOISETTE

Code article: OTRI00030
Gencod: 3456580910340

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
150	2	4	8



LES ENTREMETS

UNE SÉLECTION D'ENTREMETS POUR UN VÉRITABLE PLAISIR GUSTATIF.



X2 | CROÛSTILLANTS AU CHOCOLAT

Code article: 1223E2
Gencod: 3567747050097

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
180	2	4	8



X2 | FRAMBOISIERS

Code article: 1265E2
Gencod: 3567747050196

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
200	2	4	8



X2 | FORÊT-NOIRES

Code article: 1260E2
Gencod: 3567747050189

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
180	2	4	8



X2 | OPÉRAS

Code article: 1275E2
Gencod: 3567747050202

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
180	2	4	14



X2 | ENTREMETS TIRAMISÙ

Code article: 100206
Gencod: 3567741002061

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
195	2	4	8



X2 | ENTREMETS 3 CHOCOLATS

Code article: 100270
Gencod: 3567741002702

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
180	2	4	8



LES INTEMPORELS

LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE POUR SATISFAIRE LE PLUS GRAND NOMBRE.



X2 | PARTS DE FLAN PÂTISSIER

Code article: OTRI00032
Gencod: 3456580910432

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
280	2	4	8



X2 | TROPÉZIENNES

Code article: 100231
Gencod: 3567741002313

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
150	2	4	8



X2 | MILLEFEUILLES

Code article: 100099
Gencod: 3567741000999

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
260	2	4	8



X2 | BABAS AU RHUM

Code article: 1202E2
Gencod: 3567747050042

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
180	2	4	10



LES MOELLEUX

UN DESSERT RÉCONFORTANT APPRÉCIÉ DE TOUS.



X2 | MOELLEUX AU CHOCOLAT

Code article: OTRI00358
Gencod: 3456580911620

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
140	2	4	8



X2 | MOELLEUX AUX ABRICOTS

Code article: OTRI00594
Gencod: 3456580912931

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
200	1	4	13



X2 | MOELLEUX AUX CERISES

Code article: OTRI00596
Gencod: 3456580912948

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
200	1	4	13

GAMME ASSORTIMENT ET DÉCOR



*Envie d'une pause
sucrée ?*

*Découvrez notre gamme
d'assortiments !*



X4 | ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

Code article : OPAT00117
Gencod : 3456580500145

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
320	4	4	9



X4 | ÉCLAIRS AU CAFÉ

Code article : OPAT00115
Gencod : 3456580500152

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
320	4	4	9



X4 | ASSORTIMENT PÂTISSIER

Code article : 100190
Gencod : 3567741001903

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
345	4	2	8



X10 | MACARONS GOURMANDS

Code article : 100259
Gencod : 3567741002597

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
135	10	4	19

-> Vanille, chocolat, café,
pistache & caramel



X10 | MACARONS FRUITÉS

Code article : 100258
Gencod : 3567741002580

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
135	10	4	19

-> Framboise, cassis, citron,
fruit de la passion & noix de coco



DÉCOR | PÂTE D'AMANDE JOYEUX ANNIVERSAIRE

Code article : OTRI00421
Gencod : 3456580911965

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
25	1	4	21

GAMME À PARTAGER 4 PARTS



Les classiques pâtisseries dans un petit format, idéal pour une consommation en semaine pour les plus petits foyers.



**4P | CROUSTILLANT
AU CHOCOLAT**

Code article: 100316
Gencod: 3567741003167

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
300	1	3	8



4P | OPÉRA

Code article: 100319
Gencod: 3567741003198

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
320	1	3	14



4P | FRAMBOISIER

Code article: 100318
Gencod: 3567741003181

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
300	1	3	8



4P | MILLEFEUILLE

Code article: 100317
Gencod: 3567741003174

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
380	1	3	8



GAMME À PARTAGER 6/8 PARTS



*De nombreuses recettes
fruitées ou gourmandes
pour faire plaisir
à tout le monde !*



LES TARTES

DES FRUITS, DU CHOCOLAT ET TOUJOURS BEAUCOUP DE DOUCEUR
POUR COMBLER TOUS LES GOURMANDS !



**6/8P | TARTE
AUX POMMES**

Code article : 002002052
Gencod : 3456580060090

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
500	1	4	15



**6/8P | TARTE
AMANDINE-POIRE**

Code article : 002000488
Gencod : 3456580050039

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
550	1	4	17



**6/8P | TARTE
NORMANDE**

Code article : 002000545
Gencod : 3456580500145

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
550	1	4	17



**6/8P | TARTE
AUX ABRICOTS**

Code article : 002000503
Gencod : 3456580050091

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
550	1	4	17



**6/8P | TARTE
POMME-RHUBARBE**

Code article : 002000587
Gencod : 3456580050237

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
550	1	4	17



**6/8P | TARTE
COCO-FRAMBOISE**

Code article : 002003357
Gencod : 3456580060687

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
550	1	4	17



**6/8P | TARTE
AUX MYRTILLES**

Code article : 002001956
Gencod : 3456580050893

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
500	1	4	17



**6/8P | TARTE
CHOCOLAT-NOISETTE**

Code article : 002003347
Gencod : 3456580060656

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
500	1	4	17



**6/8P | TARTE
AU CITRON**

Code article : 002003673
Gencod : 3456580061776

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
500	1	4	6



**6/8P | TARTE
CITRON-MERINGUÉE**

Code article : 002003675
Gencod : 3456580061783

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
630	1	2	6



**6/8P | TARTE
AUX FRAMBOISES**

Code article : 002003679
Gencod : 3456580061806

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
600	1	4	6



**6/8P | TARTE
FRAMBOISE-MYRTILLE**

Code article : 002003677
Gencod : 3456580061790

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
600	1	4	6



**6/8P | TARTE
PAYSANNE**

Code article : 100140
Gencod : 3567741001408

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
470	1	2	9



LES ENTREMETS

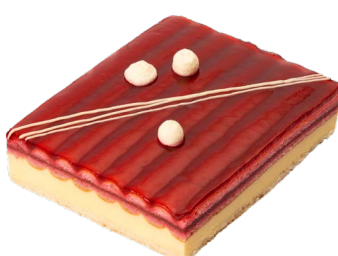
UN LARGE CHOIX D'ENTREMETS FRUITÉS OU PLUS GOURMANDS POUR LES PETITES ET GRANDES OCCASIONS !



**6/8P | CROUSTILLANT
AU CHOCOLAT**

Code article : 100182
Gencod : 3567741001828

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
550	1	2	8



6/8P | FRAMBOISIER

Code article : 100180
Gencod : 3567741001804

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
600	1	2	8



6/8P | OPÉRA

Code article : 100185
Gencod : 3567741001859

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
600	1	2	14



**6/8P | ENTREMETS
3 CHOCOLATS**

Code article: 100269
Gencod: 3567741002696

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
570	1	2	8



6/8P | TIRAMISU

Code article: 100186
Gencod: 3567741001866

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
585	1	2	8



6/8P | MOUSSE PASSION

Code article: 100308
Gencod: 3567741003082

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
545	1	2	8



**6/8P | MOUSSE
FRAMBOISE**

Code article: 1043E1
Gencod: 3567747040364

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
650	1	2	8



6/8P | FORÊT-NOIRE

Code article: 1006E1
Gencod: 3567747040470

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
600	1	2	9



6/8P | FRAISIER

Code article: 100275
Gencod: 3567741002757

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
630	1	2	5

LA PÂTE À CHOUX

DEUX JOLIS DESSERTS POUR BEAUCOUP DE PLAISIR
ET DE GÉNÉROSITÉ !



6/8P | PARIS-BREST

Code article: 1031E1
Gencod: 3567747040357

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
500	1	2	8



6/8P | SAINT-HONORÉ

Code article: 1136E1
Gencod: 3567747040531

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
600	1	2	6



LES INTEMPORELS

LES INCONTOURNABLES DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE APPRÉCIÉS DE TOUS !



6/8P | **FLAN PÂTISSIER**

Code article : 002001792
Gencod : 3456580060052

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
650	1	4	14



6/8P | **TROPÉZIENNE**

Code article : 1103E1
Gencod : 3567747040371

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
630	1	2	8



6/8P | **MILLEFEUILLE**

Code article : 100183
Gencod : 3567741001835

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
650	1	2	8

LES GÂTEAUX & MOELLEUX

UNE SÉLECTION DE RECETTES SIMPLES ET GOURMANDES AUX FRUITS OU AU CHOCOLAT POUR UN DESSERT « COMME À LA MAISON ».



6/8P | **MOELLEUX AU CHOCOLAT**

Code article : 002002535
Gencod : 3456580050954

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
450	1	4	17



6/8P | **FONDANT AU CHOCOLAT**

Code article : 002000465
Gencod : 3456580050190

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
550	1	4	17



6/8P | **HAPPY CLOWN**

Code article : 100189
Gencod : 3567741001897

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
515	1	2	13



6/8P | **GÂTEAU AU YAOURT**

Code article : 002003667
Gencod : 3456580061745

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
400	1	4	17

CONSERVATION
AMBIANT
POSSIBLE



6/8P | **MOELLEUX AUX ABRICOTS**

Code article : 002003627
Gencod : 3456580061608

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
450	1	4	16



6/8P | **MOELLEUX ANANAS-COCO**

Code article : 002003629
Gencod : 3456580061615

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
450	1	4	16



6/8P | **MOELLEUX AUX CERISES**

Code article : 002003625
Gencod : 3456580061592

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
450	1	4	16



6/8P | **MOELLEUX AU CITRON**

Code article : 002003653
Gencod : 3456580061684

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
450	1	4	16

GAMME À PARTAGER 10/12 PARTS



*Une sélection de
pâtisseries en grand
format, idéale pour se
retrouver à l'occasion
d'un repas de famille !*



LES TARTES

UNE JOLIE GAMME DE TARTES À PARTAGER POUR
10 OU 12 PERSONNES.



**10/12P | TARTE
AUX POMMES**

Code article : 002800443
Gencod : 3456580000010

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
1200	1	2	17



**10/12P | TARTE
AMANDINE-POIRE**

Code article : 002800418
Gencod : 3456580000065

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
1200	1	2	17



**10/12P | TARTE
NORMANDE**

Code article : 002800004
Gencod : 3456580000027

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
1100	1	2	17



**10/12P | TARTE
AUX ABRICOTS**

Code article : 002802521
Gencod : 3456580000911

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
1100	1	2	17



**10/12P | TARTE
AU CITRON**

Code article : 002800426
Gencod : 3456580000140

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
1100	1	2	17



**10/12P | TARTE
COCO-FRAMBOISE**

Code article : 002800427
Gencod : 3456580000126

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
1200	1	2	17



**10/12P | TARTE
AUX MYRTILLES**

Code article : 002800003
Gencod : 3456580000614

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
1000	1	2	17



**10/12P | TARTE
CHOCOLAT-NOISETTE**

Code article : 002802721
Gencod : 3456580001246

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
1100	1	2	17

LES GÂTEAUX & MOELLEUX

UN GRAND FORMAT, IDÉAL POUR PARTAGER UN MOMENT CONVIVIAL ET GOURMAND !



**10/12P | FLAN
PÂTISSIER**

Code article : 002802517
Gencod : 3456580000904

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
1500	1	2	14



**10/12P | MOELLEUX
AU CHOCOLAT**

Code article : 002802463
Gencod : 3456580000874

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
800	1	2	17



**10/12P | FONDANT AU
CHOCOLAT**

Code article : 002800408
Gencod : 3456580000454

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
1000	1	2	17



GAMME FARANDOLE



Découvrez notre
gamme Farandole,
les classiques de la
pâtisserie en version
économique.



SÉLECTION FARANDOLE

LES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE RETRAVAILLÉS EN VERSION
ÉCONOMIQUE POUR UNE OFFRE GOURMANDE ET ACCESSIBLE.



**6/8P | TARTE
NORMANDE**

Code article : 002003083
Gencod : 3456580051135

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
500	1	4	13



**6/8P | TARTE
ABRICOTINE**

Code article : 002003657
Gencod : 3456580061707

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
500	1	4	13



**6/8P | TARTE
AUX POIRES**

Code article : 002003655
Gencod : 3456580061691

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
500	1	4	13



**6/8P | TARTE
AU FLAN**

Code article : 002003085
Gencod : 3456580051128

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
500	1	4	13



**6/8P | MOELLEUX
AU CHOCOLAT**

Code article : 002002577
Gencod : 3456580051180

Poids (g)	UVC	PCB	DLGR (jours)
350	1	4	13









FLUX CONGELÉ

À DÉCONGELER

RECETTES AMÉRICAINES



Découvrez nos recettes
inspirées "des states".
Ultra-gourmandes,
elles ne laisseront
personne indifférent !



LES ASSORTIMENTS

À CONSERVER
AU FRAIS
APRÈS DÉCONGÉLATION

Découvrez les 1^{er} assortiments de mini pâtisseries américaines !
Disponible en x8 et x16.



X8 | ASSORTIMENT AMÉRICAIN

Code article : 100332
Gencod : 3567741003327

Poids (g)	PCB	DLGR (congelé)	DLGR (décongelé)
170	8	360	4



X16 | ASSORTIMENT AMÉRICAIN

Code article : 100333
Gencod : 3567741003334

Poids (g)	PCB	DLGR (congelé)	DLGR (décongelé)
340	10	360	4

COMPOSITION DES PLATEAUX

Plateau x8: 2 tartelettes citron vert, 2 tartelettes pécan, 2 moelleux banane et 2 brownie chocolat

Plateau x16: 2 tartelettes citron vert, 2 tartelettes pécan, 2 moelleux banane, 2 brownie chocolat, 2 tartelettes pomme-cannelle, 2 tartelettes façon cheesecake, 2 moelleux citron-pavot et 2 moelleux Red Velvet



LES PLATEAUX ASSORTIMENTS



Une sélection de
pâtisseries,
idéale pour se retrouver
à l'occasion d'un repas
de famille ou d'amis !



LES MINI-GÂTEAUX

DISPONIBLES EN X8, X16 OU PAR X24, CES ASSORTIMENTS PROPOSENT
DES MINI PÂTISSERIES PLEINES DE SAVEURS ET DE GOURMANDISE !



X8 | ASSORTIMENT MINI-GÂTEAUX

Code article: 100327
Gencod: 3567741003273

Poids (g)	PCB	DLGR (congelé)	DLGR (décongelé)
200	8	360	4



X16 | ASSORTIMENT MINI-GÂTEAUX

Code article: 100328
Gencod: 3567741003280

Poids (g)	PCB	DLGR (congelé)	DLGR (décongelé)
400	10	360	4



X24 | ASSORTIMENT MINI-GÂTEAUX

Code article: 100329
Gencod: 3567741003297

Poids (g)	PCB	DLGR (congelé)	DLGR (décongelé)
550	8	360	4

COMPOSITION DES PLATEAUX

Plateau x8: 2 tartelettes citron, 2 tartelettes
framboise, 2 éclairs chocolat et 2 éclairs café

Plateau x16: 2 tartelettes citron, 2 tartelettes
framboise, 2 éclairs chocolat, 2 éclairs café, 2 choux
craquelin vanille, 2 choux craquelin caramel,
2 tartelettes pomme et 2 tartelettes chocolat

Plateau x24: 2 tartelettes citron, 2 tartelettes
framboise, 3 éclairs chocolat, 3 éclairs café, 3 choux
craquelin vanille, 3 choux craquelin caramel,
2 tartelettes pomme, 2 tartelettes chocolat, 2 moelleux
Bueno et 2 moelleux abricot

LES PLUMIERS D'ÉCLAIRS

DES ASSORTIMENTS DE MINI ECLAIRS AUX PARFUMS FRUITÉS OU
GOURMANDS.



X8 | PLUMIER MINI ÉCLAIRS "GOURMANDS"

Code article: 100330
Gencod: 3567741003303

Poids (g)	PCB	DLGR (congelé)	DLGR (décongelé)
180	16	360	4

Composition: 2 éclairs chocolat, 2 éclairs café,
2 éclairs caramel et 2 éclairs vanille



X8 | PLUMIER MINI ÉCLAIRS "FRUITS"

Code article: 100331
Gencod: 3567741003310

Poids (g)	PCB	DLGR (congelé)	DLGR (décongelé)
180	16	360	4

Composition: 2 éclairs citron, 2 éclairs framboise,
2 éclairs cassis et 2 éclairs abricot

La pâtisserie française !
ECLAIRS

LES ECLAIRS CONGELÉS

UNE SOLUTION CLÉ EN MAIN.

LES ECLAIRS CONGELÉS



*Une gamme
d'éclairs congelés vous
permettant de
maîtriser votre offre
en rayon.*



Disponibles en formats 70g ou 90g, avec un conditionnement par 2 et/ou par 4 selon les recettes, les éclairs congelés vous permettent d'optimiser et de maîtriser votre offre en rayon.

Déjà conditionnés en boîtes étiquetées, ils nécessitent uniquement l'apposition de la DLC. Cette solution clé en main garantit une mise en rayon rapide, une gestion optimisée et un gain de temps opérationnel pour les équipes.



X2 | ÉCLAIR 70G CHOCOLAT

Code article : OSPAT0048
Gencod : 3456580981487

Poids (g)	PCB	DLGR (congelé)	DLGR (décongelé)
140	24	240	4



X2 | ÉCLAIR 70G CAFÉ

Code article : OSPAT0046
Gencod : 3456580981470

Poids (g)	PCB	DLGR (congelé)	DLGR (décongelé)
140	24	240	4



X2 | ÉCLAIR 70G VANILLE

Code article : OSPAT0050
Gencod : 3456580981494

Poids (g)	PCB	DLGR (congelé)	DLGR (décongelé)
140	24	240	4



**X2 | ÉCLAIR 90G
CHOCOLAT**

Code article : OSPAT0054
Gencod : 3456580981517

Poids (g)	PCB	DLGR (congelé)	DLGR (décongelé)
180	24	240	4



**X2 | ÉCLAIR 90G
CAFÉ**

Code article : OSPAT0052
Gencod : 3456580981500

Poids (g)	PCB	DLGR (congelé)	DLGR (décongelé)
180	24	240	4



**X2 | ÉCLAIR 90G
VANILLE**

Code article : OSPAT0056
Gencod : 3456580981524

Poids (g)	PCB	DLGR (congelé)	DLGR (décongelé)
180	24	240	4



**X4 | ÉCLAIR 90G
CHOCOLAT**

Code article : OSPAT0066
Gencod : 3456580981579

Poids (g)	PCB	DLGR (congelé)	DLGR (décongelé)
360	12	240	4



**X4 | ÉCLAIR 90G
CAFÉ**

Code article : OSPAT0064
Gencod : 3456580981562

Poids (g)	PCB	DLGR (congelé)	DLGR (décongelé)
360	12	240	4



Vos contacts

Compte-Clé GMS France

- **Guillaume Cheron**

Port : 06 17 41 26 91

Email : gcheron@hafner.fr

- **Stéphane Hauchecorne**

Port : 06 12 74 90 38

Email : shauchecorne@hafner.fr

Managers des ventes

- **FRANCE NORD**

Jean-Philippe Le Gallic

Port : 06 83 74 74 30

Email : jplegallic@hafner.fr

- **FRANCE CENTRE**

Cédric Cordier

Port : 06 80 47 65 12

Email : ccordier@hafner.fr

- **FRANCE SUD**

Anthony Chollet

Port : 06 84 72 91 57

Email : achollet@hafner.fr



Pour commander :

- **Par téléphone :**
04 77 54 02 03

- **Par mail :**
commande@hafner.fr



Notes

[illegible]

Société Hafner RCS : 532 173 010
Offre réservée aux professionnels.
Quantité limitée aux stocks disponibles.
Sous réserve d'erreurs typographiques.
Photos non contractuelles, suggestions de présentation.
Photos : Hafner communication, Unsplash, 123RF, Adobe iStock.
Edité en Janvier 2026.





**DES IDÉES
GOURMANDES
À PARTAGER**



TÉL: +33 (0)4 77 54 02 03 | FAX: +33 (0)4 79 72 80 58

CONTACT@HAFNER.FR

WWW.HAFNER.FR