

A woman with short brown hair, wearing a blue t-shirt and a light-colored apron, stands in a bakery. She is smiling at the camera. In front of her are two white trays filled with various pastries, including croissants and sandwiches. The background shows shelves with jars and other bakery items.

CATALOGUE PRODUITS DE BOULANGERIE, VIENNOISERIE & PÂTISSERIE

RÉSEAUX PROFESSIONNELS



Vandemoortele
shaping a tasty future

JANVIER 2026

SHAPING A TASTY FUTURE

depuis 1899

UNE ENTREPRISE FAMILIALE À DIMENSION HUMAINE

En notre qualité d'acteur mondial de l'industrie alimentaire, nous restons encore et toujours une entreprise familiale à dimension humaine. Nous accordons la priorité au goût, à la qualité et au service, tant pour les professionnels de l'alimentation que pour les consommateurs. Nous parvenons ainsi à faire la différence pour vous et vos clients.

NOTRE VISION

**Le meilleur du goût,
de la qualité et du service**

Nous innovons sans cesse pour anticiper les nouvelles tendances en matière d'alimentation et de cuisine, en tenant compte des saveurs et des préférences locales. Le tout en prêtant attention à l'être humain et à la nature.

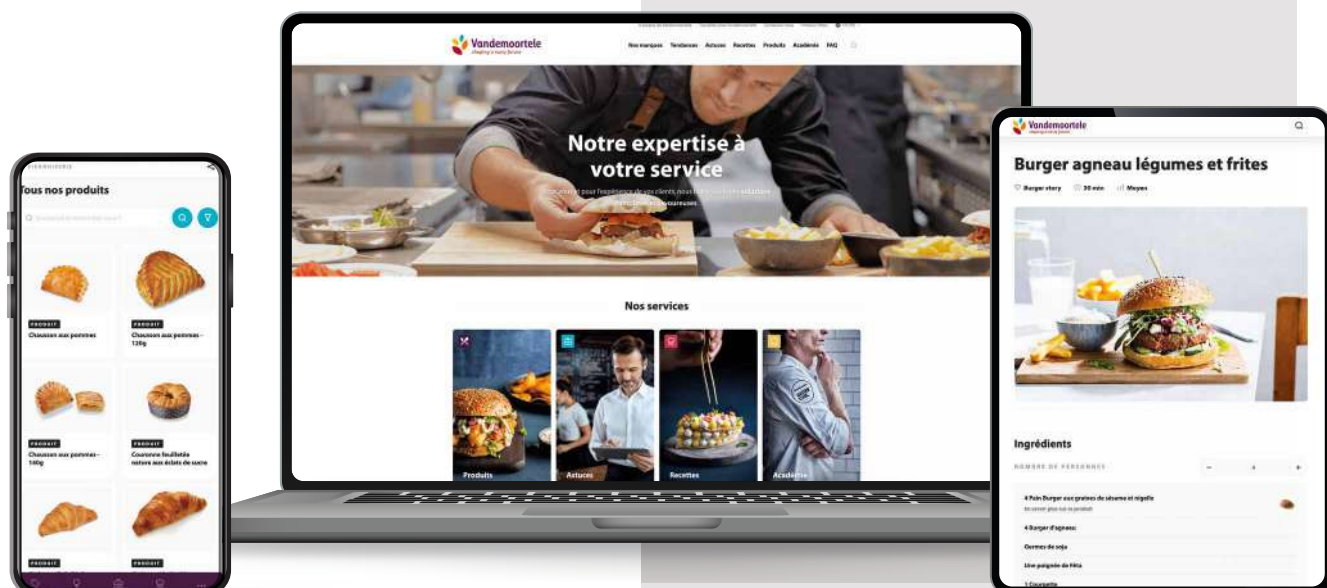
NOTRE MISSION

**Du goût en cuisine,
à table ou à emporter**

Avec des solutions pratiques destinées aux professionnels et des produits en lesquels le consommateur peut avoir confiance. Du petit déjeuner au dîner, du déjeuner sain au petit plaisir de l'après-midi.

**Ce document
est interactif !
Cliquez directement
sur les onglets pour
vous rendre aux pages
concernées.**





DES SOLUTIONS DIGITALES À VOTRE SERVICE

Des contenus riches et exclusifs

Tant nourris par des recettes que par des articles business et tendances, le contenu à votre disposition vous accompagne dans votre quotidien. Il vous permet de répondre aux exigences de votre clientèle et de maximiser vos marges. Ces derniers sont en plus partagés dans nos emailings. Laissez-vous inspirer !

Des informations « produits » à portée de main

Des pains à burgers, aux viennoiseries et à l'offre traiteur italien, ... notre assortiment, dédié aux professionnels, vous permet d'accéder aux fiches techniques des produits, en quelques clics. Retrouvez-y également des suggestions complémentaires, selon les produits sélectionnés ainsi que des réalisations gourmandes à confectionner.

Des recettes disponibles pour vous

Profitez d'une interface claire, qui vous permet de trouver rapidement des recettes gourmandes et créatives, qui correspondent à vos attentes et aux temps forts de votre établissement.



C'est par ici



Suivez nos dernières actualités sur notre page LinkedIn !



NOS MARQUES

Nous sommes des passionnés de l'alimentation depuis 1899. Nous vivons pour satisfaire les épicuriens, c'est pourquoi nous proposons un assortiment large et savoureux de produits quotidiens et de spécialités internationales.



Une large gamme de produits inspirés de savoir-faire boulanger.

Plaques feuilletées, viennoiseries, pains dont une gamme dédiée aux burgers, l'assortiment de produits est conçu pour accompagner tous les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.



Le feuilletage à votre image.

Chez GELFINOR, nous souhaitons préserver la passion et l'ambition des artisans boulangers, en mettant à leur service notre savoir-faire reconnu autour du feuilletage.



Réunis par le bon.

Pour créer ce qu'il y a de mieux, Pérènes travaille avec des agriculteurs français, engagés dans une culture d'un blé bas carbone plus durable et plus responsable.

Pour prendre soin de ceux qui nous entourent et offrir la meilleure expérience gustative pour tous.





L'authentique Focaccia Italienne

Fabriquées en Italie dans le respect de la recette traditionnelle, nos focaccias sont simples et rapides à remettre en œuvre pour répondre à vos contraintes du quotidien et aux tendances du snacking.



La magie des pauses sucrées.

La gamme Doony's® propose des donuts moelleux aux saveurs variées et aux visuels attractifs, plébiscités par toutes les générations. Faciles et rapides à remettre en œuvre, ils constituent un moyen efficace de diversifier votre offre sans contrainte opérationnelle.



30 ans de créations et de desserts exceptionnels

Des pâtisseries surgelées dans une déclinaison de formats et de saveurs, créées pour vous, appréciées par vos clients.



SHAPING A TASTY FUTURE

durable

Notre ambition ? Concrétiser la promesse de Vandemoortele : le meilleur goût, la meilleure qualité et le meilleur service. Nous œuvrons avec passion, engagement et dynamisme dans le souci de l'humain et de l'environnement. C'est pourquoi le développement durable réside toujours au cœur de nos activités.

Nutrition équilibrée



Nos produits savoureux et de qualité supérieure sont reconnaissables entre mille. Nous accordons une priorité absolue à des produits sûrs et équilibrés sur le plan nutritionnel. Nous investissons continuellement dans la recherche et le développement afin de les améliorer encore et de les rendre plus équilibrés et plus durables.

79% de nos produits de boulangerie sont clean label,
objectif 2025 : 80%

Protéger la nature



Nous sommes conscients de notre responsabilité écologique. L'alimentation a, en effet, un impact majeur sur l'empreinte écologique de notre société. Nous nous approvisionnons de manière responsable, nous réduisons nos émissions de carbone, nous visons le zéro gaspillage alimentaire et nous mettons l'accent sur l'emballage circulaire.

97% d'emballages recyclables, réutilisables ou compostables,
objectif 2025 : 100%

Améliorer les vies



Améliorer les vies Vandemoortele s'engage en faveur de lieux de travail sains, sûrs et inclusifs. Nous encourageons le développement et l'épanouissement personnel de nos collaborateurs et sommes convaincus du pouvoir de la diversité. Nos travailleurs ont tous des chances égales. Nous nous attelons ainsi à créer un impact sociétal positif.

93% de nos collaborateurs adhèrent au processus de performance, développement et management,
objectif 2025 : 100%



LA CHARTE CLEAN LABEL

- Sans colorants artificiels
- Sans conservateurs
- Des arômes naturels uniquement
- Sans huiles ni graisses hydrogénées
- Sans sirop de maïs à haute teneur en fructose
- Sans amidon chimiquement modifié



UNE POLITIQUE DURABLE D'EXCELLENCE

En octobre 2025, nous avons été reconnus par EcoVadis comme faisant partie des 5 % d'entreprises les plus performantes au monde. Nous sommes à nouveau reconnus pour notre excellence durable par une médaille EcoVadis.

Nos pains

Du pain blanc, aux céréales, de campagne ou encore multigraines, nous vous offrons une large gamme en version mini ou standard : carrés, pavés, baguettes, ½ baguettes ou encore pains individuels. Nos pains s'adaptent aux différents goûts de vos clients et à tous les moments de consommation.

Pérènes	8
Banquet d'Or	11

Pérènes, réunis par le bon

Pour créer ce qu'il y a de mieux, Pérènes travaille avec des agriculteurs français, engagés dans une culture d'un blé bas carbone plus durable et plus responsable. Pour prendre soin de ceux qui nous entourent et offrir la meilleure expérience gustative pour tous.

LA CHARTE PÉRENNITÉ

- ✓ SOUTENIR
DES AGRICULTEURS
FRANÇAIS ENGAGÉS
- ✓ AMÉLIORER
LA RÉGÉNÉRATION
DES SOLS
- ✓ CONTRIBUER À
UNE DÉMARCHE BLÉ
BAS CARBONE



En savoir +



BAGUETTE DORÉE DU JOUR

Avec sachet



56462

Longueur	42 cm
Poids par pièce	270 g
Pièces par carton	28
Cuisson	11 ±1min à 200°C

BAGUETTE DUCHESSE

Avec sachet



37379

Longueur	50 cm
Poids par pièce	280 g
Pièces par carton	28
Cuisson	12 ±2 min 200 ±10°C

LES BAGUETTES

BAGUETTE DUCHESSE MULTIGRAINES

Avec sachet



38015

Longueur	48 cm
Poids par pièce	280 g
Pièces par carton	28
Cuisson	10 ±2 min à 200 ±10°C



LES PAVÉS

LE PAVÉ CAMPAGNE

**36833****28411**

Longueur	30 cm	30 cm
Poids par pièce	450 g	450 g
Pièces / carton	25	9
Cuisson	23 ±2min à 200 ±10°C	
Sachet	Avec	Sans

LE PAVÉ SEMI-COMPLET

Avec sachet

**37463**

Longueur	23 cm
Poids par pièce	400 g
Pièces par carton	35
Cuisson	23 ±2min à 200 ±10°C

LE PAVÉ AUX CÉRÉALES

Avec sachet

**23567**

Longueur	28 cm
Poids par pièce	450 g
Pièces par carton	30
Cuisson	23 ±2min à 200 ±10°C



LES PETITS PAINS

LE MINI CAMPAGNE

**24001**

Longueur	8 cm
Poids par pièce	70 g
Pièces par carton	100
Cuisson	10-12 min à 190 ±10°C

LE MINI AUX CÉRÉALES

**25166**

Longueur	8 cm
Poids par pièce	70 g
Pièces par carton	50
Cuisson	10-12 min à 190 ±10°C



LES PAINS À SANDWICH



LA DEMI-BAGUETTE PÉRÈNES® CAMPAGNE

24078

Longueur	26 cm
Poids par pièce	150 g
Pièces par carton	50
Cuisson	6/12 min à 190 ±10°C



DEMI-BAGUETTE DUCHESSE



38151

Longueur	27 cm
Poids par pièce	140 g
Pièces par carton	54
Cuisson	10 ±2 min à 190 ±10°C



DEMI-BAGUETTE DUCHESSE MULTIGRAINES



38870

Longueur	25 cm
Poids par pièce	140 g
Pièces par carton	60
Cuisson	10 ±2 min à 190 ±10°C





BAGUETTE LES ICONIQUES



58644

Longueur	42 cm
Poids par pièce	270 g
Pièces par carton	28
Cuisson	11 ±1 min à 200 ±10°C



BAGUETTE INCONTOURNABLE



55314

Longueur	52 cm
Poids par pièce	280 g
Pièces par carton	25
Cuisson	12 ±2 min à 180 ±10°C



BAGUETTE GOURMANDE



55144

Longueur	42 cm
Poids par pièce	280 g
Pièces par carton	26
Cuisson	12-14 min à 200 ±10°C



BAGUETTE 100% CUITE



38634

Longueur	40 cm
Poids par pièce	220 g
Pièces par carton	10
Cuisson	2 min à 180°C





MINI BAGUETTE CAMPAGNE

52721

Longueur	17 cm
Poids par pièce	45 g
Pièces par carton	50
Cuisson	5 ±2 min à 190 ±10°C



MINI BAGUETTE AUX GRAINES

52722

Longueur	17 cm
Poids par pièce	45 g
Pièces par carton	50
Cuisson	5 ±2 min à 190 ±10°C



PETIT PAIN GOURMAND CÉRÉALES ET BLÉ TORRÉFIÉ

38733

Longueur	9 cm
Poids par pièce	50 g
Pièces par carton	50
Cuisson	6 ±2 min à 200 ±10°C



MINI PAIN INCONTOURNABLE


38202

Longueur	8 cm
Poids par pièce	40 g
Pièces par carton	200
Cuisson	5-7 min à 200-210°C



PETIT PAIN INCONTOURNABLE


38203

Longueur	11 cm
Poids par pièce	55 g
Pièces par carton	140
Cuisson	5-7 min à 200-210°C



PETIT PAIN 100 % CUIT

4 sachets de 30 pains


36387

Longueur	7 cm
Poids par pièce	50 g
Pièces par carton	120
Décongélation	2h à température ambiante
Cuisson	Possibilité de cuire 3 min à 210°C (croustillance)



PETIT PAIN MULTIGRAINES 100% CUIT

4 sachets de 30 pains


38412

Longueur	7 cm
Poids par pièce	50 g
Pièces par carton	120
Décongélation	2h à température ambiante
Cuisson	Possibilité de cuire 3 min à 210°C (croustillance)



PETIT PAIN MIGNON


35092

Longueur	9 cm
Poids par pièce	50 g
Pièces par carton	80
Cuisson	7 ±2min à 200 ±10°C



PETIT PAIN BRUNCH


40137

Longueur	13 cm
Poids par pièce	70 g
Pièces par carton	40
Cuisson	7 ±2 min à 210 ±10°C (avec vapeur)



Les pains à partager

LE DÉLICAT CAMPAGNE



53553

Longueur	26 cm
Poids par pièce	450 g
Pièces par carton	18
Cuisson	20 ± 5 min à 180 ± 10°C



LE GÉNÉREUX MULTIGRAINES



53555

Longueur	25 cm
Poids par pièce	450 g
Pièces par carton	22
Cuisson	6 ± 2 min à 200 ± 10°C



L'INTENSE NORDIQUE



53558

Longueur	22 cm
Poids par pièce	350 g
Pièces par carton	28
Cuisson	15 ± 2 min à 190 ± 10°C



LE FRUITÉ MUESLI



55184

Longueur	22 cm
Poids par pièce	350 g
Pièces par carton	28
Cuisson	15 ± 2 min à 190 ± 10°C



LE BRIOCHÉ ULTIME

Prétranché



54983

Diamètre	11,5 cm
Poids par pièce	90 g
Pièces par carton	30
Décongélation	50-60 min



À LA FARINE COMPLÈTE

Prétranché



51771

Diamètre	11,5 cm
Poids par pièce	90 g
Pièces par carton	30
Décongélation	50-60 min



AUX GRAINES DE SÉSAME ET DE NIGELLE

Prétranché



51735

Diamètre	12 cm
Poids par pièce	90 g
Pièces par carton	30
Décongélation	50-60 min



LE TIGRÉ

Prétranché



51445

Diamètre	11,5 cm
Poids par pièce	90 g
Pièces par carton	32
Décongélation	30 min



LE FAÇON RUSTIQUE

Prétranché



53374

Diamètre	12 cm
Poids par pièce	95 g
Pièces par carton	48
Décongélation	50-60 min



LE SIGNATURE

Prétranché | Non brioché



52725

Diamètre	10 cm
Poids par pièce	80 g
Pièces par carton	30
Décongélation	45 ±15 min



FOSSETTE



	Non prétranchée	Prétranchée
	52680	53025
Dimètre	13,5cm	13,5 cm
Poids par pièce	100 g	100 g
Pièces par carton	33	33
Décongélation	30 min	30 mn





LE CHILI

Prétranché



54984

Diamètre	11,5 cm
Poids par pièce	90 g
Pièces par carton	30
Décongélation	50-60 min



L'OIGNON

Prétranché



54985

Diamètre	11,5 cm
Poids par pièce	90 g
Pièces par carton	30
Décongélation	50-60 min



AU FROMAGE GRATINÉ

Prétranché



54957

Diamètre	11 cm
Poids par pièce	90 g
Pièces par carton	70
Décongélation	40 min



BLACK BURGER SANDWICH

Prétranché



55056

Diamètre	11,5 cm
Poids par pièce	90 g
Pièces par carton	30
Décongélation	50-60 min



Les pains à sandwich

DEMI-BAGUETTE INCONTOURNABLE



38645

Longueur	27 cm
Poids par pièce	140 g
Pièces par carton	50
Cuisson	8-10 min à 200-210°C



DEMI-BAGUETTE RUSTIQUE



56236

Longueur	27 cm
Poids par pièce	150 g
Pièces par carton	40
Cuisson	10 ± 2 min à 185 ± 10°C



DEMI-BAGUETTE AUX GRAINS ANCIENS



56237

Longueur	27 cm
Poids par pièce	160 g
Pièces par carton	40
Cuisson	10 ± 2 min à 180 ± 10°C



PLATEAU DE PETITS PAINS MOELLEUX



54308

Poids par pièce	62 g
Pièces par carton	60
Décongélation	150 min



PAIN CIABATTA



25296

20150

Longueur	25 cm	35 cm
Poids par pièce	180 g	250 g
Pièces / carton	40	30
Cuisson	10 ± 2 min à 200 ± 10°C	

PAIN KEBAB

Prêt à consommer



39384

Longueur	22 cm
Poids par pièce	110 g
Pièces par carton	30
Décongélation	45 ± 15 min

PAIN PANINI



13439

Longueur	24,5 cm
Poids par pièce	110 g
Pièces par carton	60
Cuisson	Griller pendant 2 min





Nos Viennoiseries

Pensée pour les artisans
boulangers et les professionnels
de l'hôtellerie-restauration, notre
gamme de viennoiseries associe
savoir-faire, régularité
et performance.

Des grands classiques aux
spécialités, chaque produit est
conçu pour valoriser leur offre et
faciliter leur travail au quotidien.

Gelfinor

22

Banquet d'Or

30

PAIN

VIENNOISERIE

BASES DE PÂTE

FOCACCIA

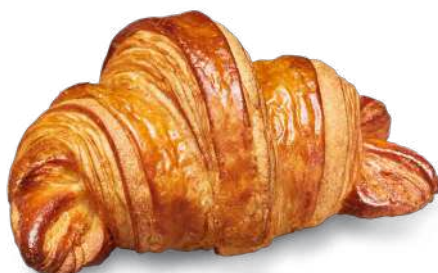
DONUTS

PÂTISSERIES

La gamme d'excellence avec un façonnage qui respecte et sublime la tradition tourière.

CROISSANT PUR BEURRE SECRETS

26% de beurre



53570

Poids par pièce	75 g
Pièces par carton	144
Pousse	2h45 ±15 min à 28°C
Cuisson	14 ±2 min à 175 ±10°C

Laissez-vous surprendre par sa base courte, ses pointes et son volume généreux, qui offrent, dès le premier regard, un air irrésistible.

Le feuilletage marqué du croissant Secrets, ses feuillets bien séparés et caramélisés, lui donnent un croquant unique à la première bouchée.

Ultra gourmand et généreux, avec sa forme large et bien développée, le pain au chocolat Secrets fera l'unanimité auprès de vos clients.

Outre la qualité de son feuilletage, ce sont ses 3 barres de chocolat qui font toute la différence avec une promesse de chocolat à chaque bouchée.

PAIN AU CHOCOLAT PUR BEURRE SECRETS

19,5% de beurre



53569

Poids par pièce	85 g
Pièces par carton	144
Pousse	2h45 ±15 min à 28°C
Cuisson	14 ±2 min à 175 ±10°C

GELFINOR

Secrets

TOUJOURS PLUS **D'EXCELLENCE**

*Gourmand avec ses
3 barres de chocolat*



*Unique avec ses pointes
croustillantes*



Offrez l'excellence à vos clients avec une recette inédite de feuilletage et un façonnage qui respecte et sublime la tradition.



PAIN

VIENNOISERIE

BASES DE PÂTE

FOCACCIA

DONUTS

PÂTISSERIES

Les indispensables à proposer en boutique : tradition et gourmandise.

CROISSANT

23% de beurre

Existe aussi en 65 g (code 36373)



38730

Poids par pièce	75 g
Pièces par carton	150
Pousse	2h45 ±15min à 28°C
Cuisson	14 ±2 min à 180 ±10°C



PAIN AU CHOCOLAT

20% de beurre

Existe aussi en 75 g (code 38729)



36889

Poids par pièce	85 g
Pièces par carton	141
Pousse	2h45 ±15min à 28°C
Cuisson	14 ±2 min à 180 ±10°C



Nouveau !

Recette améliorée, gourmandise préservée

Forme revisitée, feuilletage sublime

Nos classiques se réinventent pour mieux répondre aux attentes d'aujourd'hui.

*Des classiques sublimes
une expérience de
dégustation renforcée :*

Leur nouvelle allure plus moderne et généreuse met en valeur un feuilletage plus développé, promesse d'une dégustation gourmande et croustillante.

Leur nouvelle recette s'enrichit de levain d'épeautre et d'ingrédients laitiers pour plus de rondeur et d'aromatique, tout en conservant son identité gustative.

PAIN AUX RAISINS

13,5% de beurre



36890

Poids par pièce	120 g
Pièces par carton	90
Pousse	2h15±15min à 28°C
Cuisson	16 ±2min à 180 ±10°C



CHAUSSON AUX POMMES MORCEAUX (DORÉ, NON RAYÉ, À PERSONNALISER !)

33% de beurre



37443

Poids par pièce	140 g
Pièces par carton	40
Décongélation	1h
Cuisson	20 ±2 min à 200 ± 10°C



CROISSANT

22,5 % de beurre | Prépoussé



38069

Poids par pièce
 Pièces par carton
 Cuisson

75 g
 96
 16 ±2 min à 170 ±10°C

PAIN AU CHOCOLAT

20,5 % de beurre | Prépoussé



38120

Poids par pièce
 Pièces par carton
 Cuisson

75 g
 90
 16 ±2 min à 170 ±10°C

Pour être présents sur tous les moments de la journée, petites et grandes occasions.

MINI CROISSANT

23% de beurre



38703

Poids par pièce	25 g
Pièces par carton	250
Pousse	2h30 ±15min à 28°C
Cuisson	10 ±2 min à 180 ±10°C



MINI PAIN AU CHOCOLAT

20,5% de beurre



38704

Poids par pièce	30 g
Pièces par carton	200
Pousse	2h30 ±15min à 28°C
Cuisson	10 ±2 min à 180 ±10°C



MINI PAIN AUX RAISINS

13% de beurre



38705

Poids par pièce	35 g
Pièces par carton	180
Pousse	2h30 ±15min à 28°C
Cuisson	12 ±2 min à 180 ±10°C



MINI CHAUSSON AUX POMMES

37% de beurre



38688

Poids par pièce	40 g
Pièces par carton	120
Pousse	1h
Cuisson	15 ±2min à 200 ±10°C



Élargir la consommation en point de vente vers de nouveaux usages, à partir d'un produit unique !

COURONNE FEUILLETÉE NATURE AUX ÉCLATS DE SUCRE

21,5% de beurre



52360

Poids par pièce	500 g
Pièces par carton	12
Pousse	3h15 ±15min à 28°C
Cuisson	25-30 min à 170°C



Livrée avec son moule de cuisson

La personnalisation pour démultiplier vos offres ...

Formats

Ronde, rectangulaire, individuelle... la Couronne offre une diversité de formats !

Topping, fourrage, nappage... laissez place à votre créativité !

Recettes

Temps forts

Un produit personnalisable pour les différents marronniers de l'année.



La gamme feuilletée à personnaliser

Faites parler
votre créativité



PAIN

VIENNOISERIE

BASES DE PÂTE

FOCACCIA

DONUTS

PÂTISSERIES

TORSADE FEUILLETÉE NATURE

23% de beurre

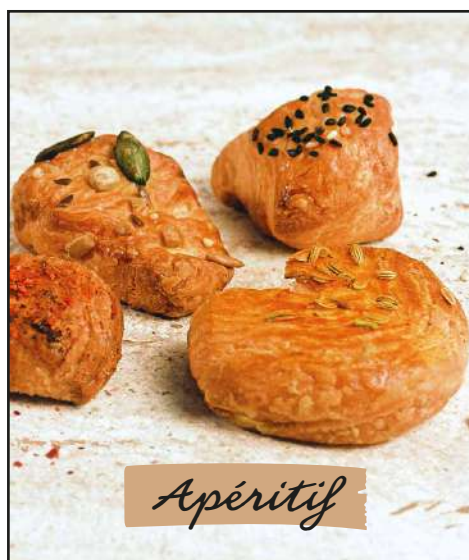


56266

Poids par pièce	250 g
Pièces par carton	20
Pousse	2h15 ±15min à 28°C
Cuisson	25 ±2 min à 180 ±10°C

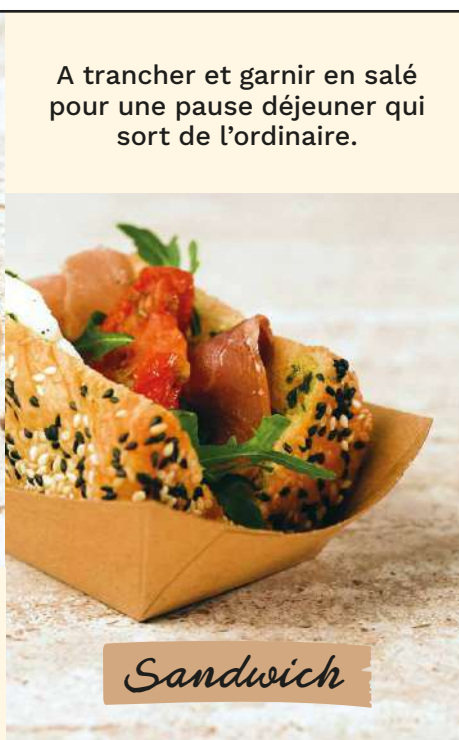


... et dynamiser vos ventes avec des offres sucrées ou salées !



Apéritif

En format miniatures
assaisonnées d'épices et
garnies pour twister l'apéritif.



Sandwich



Gôûter

Nappée de pâte à tartiner
et parsemée de fruits secs,
un plaisir à chaque bouchée
pour le gôûter.



Votre réussite est notre métier

Fort de ses **40 ans d'expertise** sur le feuilletage, Banquet d'Or® propose une large gamme de produits de savoir-faire boulanger fiables et faciles d'utilisation.

En format classique ou mini, découvrez une offre de viennoiseries prépoussées variée et savoureuse conçue pour accompagner au mieux les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

Guide offert :
le petit déjeuner, créateur de valeur



Dans un monde où qualité et raffinement sont les clés d'une expérience mémorable, découvrez LES ICONIQUES par Banquet d'Or®, une offre haut de gamme pour convaincre vos convives les plus exigeants. Les viennoiseries LES ICONIQUES se distinguent par une esthétique d'inspiration artisanale et une qualité supérieure, où chaque produit possède sa signature gustative.

CROISSANT LES ICONIQUES



55829

Poids par pièce
Pièces par carton
Cuisson

80 g
60
16 ± 2 min à 170 ± 10°C

PAIN AU CHOCOLAT LES ICONIQUES



55830

Poids par pièce
Pièces par carton
Cuisson

85 g
60
16 ± 2 min à 170 ± 10°C



Les classiques



PAIN AUX RAISINS

14,5 % de beurre | Prépoussé



54203

Poids par pièce
Pièces par carton
Cuisson

110 g
60
16 ± 2 min à 170 ± 10°C

CHAUSSEON AUX POMMES MORCEAUX

37% de beurre | Prêt à cuire



34404

Poids par pièce
Pièces par carton
Cuisson

140 g
40
20 ± 2 min à 200 ± 10°C

CHAUSSEON POMMES COMPOTE

27% de beurre | Prêt à cuire



28668

Poids par pièce
Pièces par carton
Cuisson

120 g
40
20 ± 2 min à 200 ± 10°C

CROISSANT

23,5 % de beurre | Prépoussé



23675

Poids par pièce	80 g
Pièces par carton	60
Cuisson	16 ±2 min à 170 ±10°C



CROISSANT DROIT

23,5 % de beurre | Prépoussé



38219

Poids par pièce	60 g
Pièces par carton	100
Cuisson	14 ±2 min à 170 ±10°C



CROISSANT

18 % de beurre | Prépoussé



38663

Poids par pièce	55 g
Pièces par carton	120
Cuisson	14 ±2 min à 170 ±10°C



PAIN AU CHOCOLAT

21 % de beurre | Prépoussé



53453

Poids par pièce	80 g
Pièces par carton	90
Cuisson	16 ±2 min à 170 ±10°C



PAIN AU CHOCOLAT

16 % de beurre | Prépoussé



38664

Poids par pièce	70 g
Pièces par carton	114
Cuisson	14 ±2 min à 170 ±10°C



La solution Perfectblend

La gamme Perfectblend allie harmonieusement goût, texture et responsabilité.
Grâce à un mélange équilibré de beurre et de matières grasses végétales,
Perfectblend garantit qualité, stabilité des coûts et empreinte carbone réduite.

CROISSANT



55528

Poids par pièce	60 g
Pièces par carton	100
Cuisson	18 ±2 min à 170 ±10°C



CROISSANT



52254

Poids par pièce	70 g
Pièces par carton	60
Cuisson	14 ±2 min à 170 ±10°C



CROISSANT



55989

Poids par pièce	90 g
Pièces par carton	54
Cuisson	20 ±2 min à 170 ±10°C



PAIN AU CHOCOLAT



54264

Poids par pièce	80 g
Pièces par carton	48
Cuisson	14 ±2 min à 190 ±10°C



PAIN AUX RAISINS



58401

Poids par pièce	110 g
Pièces par carton	58
Cuisson	16 ±2 min à 170 ±10°C



Les croissants gourmands

Les croissants gourmands offrent une nouvelle façon de revisiter l'incontournable. Portés par des créations tendance et déclinés en de multiples saveurs, ils apportent une expérience moderne capable d'attirer de nouveaux consommateurs. Garnis et généreux, ils permettent également de se différencier et de valoriser son offre.

CROISSANT CHOCO NOISETTE



52252

Poids par pièce	80 g
Pièces par carton	48
Cuisson	20 ±2 min à 170 ±10°C



CROISSANT CHOCO NOISETTE AMANDE



50097

Poids par pièce	100 g
Pièces par carton	60
Cuisson	20 ±2 min à 170 ±10°C



Topping pépites de chocolat

CROISSANT CHOCO NOISETTES AMANDES



40808

Poids par pièce	100 g
Pièces par carton	60
Cuisson	20 ±2 min à 170 ±10°C



Topping noisettes hachées

CROISSANT CRÈME



52253

Poids par pièce	80 g
Pièces par carton	48
Cuisson	20 ±2 min à 170 ±10°C



CROISSANT FRUITS ROUGES FLEUR DE SUREAU



38019

Poids par pièce	90 g
Pièces par carton	44
Cuisson	20 ±2 min à 170 ±10°C



CROISSANT ABRICOT



52251

Poids par pièce	80 g
Pièces par carton	48
Cuisson	20 ±2 min à 170 ±10°C



Les croissants gourmands

CROISSANT FRAMBOISE



58534

Poids par pièce	100 g
Pièces par carton	60
Cuisson	20 ±2 min à 170 ±10°C

CROISSANT PISTACHE



54980

Poids par pièce	80 g
Pièces par carton	48
Cuisson	20 ±2 min à 170 ±10°C

CROISSANT BISCOFF



56242

Poids par pièce	90 g
Pièces par carton	72
Cuisson	20 ±2 min at 170 ±10°C

CROISSANT AUX GRAINES



48530

Poids par pièce	80 g
Pièces par carton	54
Cuisson	20 ±5 min à 175 ±10°C

CROISSANT FROMAGE



52137

Poids par pièce	105 g
Pièces par carton	48
Cuisson	20 ±2 min à 170 ±10°C

CROISSANT JAMBON FROMAGE



52230

Poids par pièce	105 g
Pièces par carton	48
Cuisson	20 ±2 min à 170 ±10°C

Cette gamme 100 % végétale allie savoir-faire feuilleté et naturalité pour une alternative haut de gamme. Grâce à un feuilletage délicat, une croûte dorée et une texture croustillante, elle offre un goût exquis entièrement obtenu à partir de matières grasses végétales. Une expérience savoureuse, bonne pour la planète.

CROISSANT



55973

Poids par pièce
Pièces par carton
Cuisson

70 g
48
18 ± 2 min à 170 ± 10°C



PAIN AU CHOCOLAT



55974

Poids par pièce
Pièces par carton
Cuisson

80 g
48
18 ± 2 min à 170 ± 10°C



Les minis classiques

MINI CROISSANT

25,5 % de beurre | Prépoussé



52276

Poids par pièce	30 g
Pièces par carton	200
Cuisson	12 ±2 min à 170 ±10°C



MINI PAIN AU CHOCOLAT

21 % de beurre | Prépoussé



52277

Poids par pièce	35 g
Pièces par carton	192
Cuisson	12 ±2 min à 170 ±10°C



MINI PAIN AUX RAISINS

15 % de beurre | Prépoussé



52580

Poids par pièce	30 g
Pièces par carton	192
Cuisson	12 ±2 min à 170°C



MINI CHAUSSON AUX POMMES

27% de beurre | Prêt à cuire



52415

Poids par pièce	40 g
Pièces par carton	112
Cuisson	20 ±2min à 200 ±10°C



COLIS PANACHÉ DE MINI-VIENNOISERIES

Prépoussé

52702

Poids par pièce	30-35 g
Pièces par carton	146
Cuisson	12 ±2min à 170 ±10°C



Découvrez nos colis panachés de mini viennoiseries (mini croissant, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins)



Les minis gourmands

PAIN

VIENNOISERIE

BASES DE PÂTE

FOCACCIA

DONUTS

PÂTISSERIES

MINI TRESSE AUX NOIX DE PÉCAN ET SIROP D'ÉRABLE

Prépoussée



47917

Poids par pièce	40 g
Pièces par carton	96
Cuisson	17-19 min à 170°C

MINI TORSADÉ AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

16 % de beurre | Prête à cuire



53896

Poids par pièce	40 g
Pièces par carton	96
Cuisson	18 ± 2 min à 170 ± 10°C

COLIS PANACHÉ CROISSANTS FOURRÉS

Abricot, framboise, chocolat noisette

37928

Poids par pièce	40 g
Pièces par carton	90
Cuisson	17 + 2 min à 170 + 10°





Nos bases

Rapides à mettre en œuvre et d'une qualité constante, nos pâtes feuilletées facilitent votre quotidien et vous assurent une présentation parfaite. Leur texture, à la fois croustillante et fondante, s'adapte à toutes vos réalisations et le développement régulier du feuilletage vous garantit un résultat toujours irréprochable.

Gelfinor 42

Banquet d'Or 44

Les disques feuilletés

Les meilleurs alliés pendant l'Épiphanie et tout au long de l'année.

DISQUES FEUILLETÉS

33% de beurre



39866¹

Diamètre	12 cm
Poids par pièce	40 g
Pièces par carton	174
Cuisson	200 ±5°C*

39867

Diamètre	18 cm
Poids par pièce	120 g
Pièces par carton	70
Cuisson	200 ±5°C*

39868

Diamètre	22 cm
Poids par pièce	140 g
Pièces par carton	72
Cuisson	200 ±5°C*

39869

Diamètre	26 cm
Poids par pièce	240 g
Pièces par carton	46
Cuisson	200 ±5°C*

39870

Diamètre	28 cm
Poids par pièce	260 g
Pièces par carton	48
Cuisson	200 ±5°C*

39871¹

Diamètre	32 cm
Poids par pièce	330 g
Pièces par carton	54
Cuisson	200 ±5°C*

¹Soumis à volume minimum

*Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement



PAIN

VIENNOISERIE

BASES DE PÂTE

Les plaques feuilletées

En plaques ou en pâton, un feuilletage riche en beurre concentré, avec une qualité constante.

PLAQUES ET PÂTON FEUILLETÉS

32,5% de beurre



21207

Poids par pièce
Pièces par carton
Épaisseur
Cuisson

PLAQUES FEUILLETÉES BEURRE

714 g
14
2,8 mm
200 ±5°C*

21210

Poids par pièce
Pièces par carton
Épaisseur
Cuisson

910 g
12
3,5 mm
200 ±5°C*

51973

Poids par pièce
Pièces par carton
Cuisson

PÂTON FEUILLETÉE BEURRE

2 kg
8
200 ±5°C*

* Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement

FOCACCIA

DONUTS

PÂTISSERIES

Les pâtes culinaires Banquet d'Or® : un savoir-faire reconnu dans l'aide culinaire depuis plus de 40 ans, qui vous assure une qualité constante et une remise en œuvre optimale.

La créativité

Faciles à travailler et rapides à mettre en œuvre, **nos plaques** **nos plaques sont un véritable support à votre inspiration.**

Nos idées recettes



La polyvalence

Nos plaques s'adaptent à toutes vos réalisations. Un éventail de possibilités sur les formats et le type de matière grasse.

La qualité

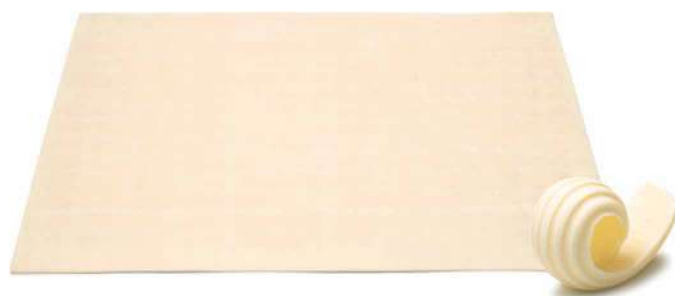
Notre processus de fabrication s'appuie sur notre expertise sur le tourrage et offre à nos pâtes feuilletées **une qualité incomparable.** Un développement régulier, des feuillets bien visibles et sans rétreint pour limiter les pertes et maîtriser vos coûts.

PLAQUE FEUILLETÉE BEURRE

32,5 % de beurre

21500

Épaisseur	2,8 mm
Dimensions	57 x 37 cm
Poids par pièce	714 g
Pièces par carton	14
Cuisson	15-30 min à 230 ±10°C



PLAQUES FEUILLETÉES MARGARINE

22268

4750

21419

Épaisseur	2,5 mm	2,5 mm	3,5 mm
Dimensions	52 x 32 cm	57 x 37 cm	57 x 37 cm
Poids par pièce	500 g	625 g	910 g
Pièces par carton	16	16	11
Cuisson	210 ±10°C	210 ±10°C	210 ±10°C





PLAQUE LEVÉE MI-FEUILLETÉE



21426

Épaisseur	2,8 mm
Dimensions	57 x 37 cm
Poids par pièce	715 g
Pièces par carton	14
Cuisson	200 ± 5 °C



PLAQUE À PIZZA



13928

Épaisseur	2,8 mm
Dimensions	52 x 32 cm
Poids par pièce	650 g
Pièces par carton	12
Cuisson	20 ± 5 min à 200 ± 10 °C





Authentiques focaccias italienne

La focaccia est une spécialité traditionnelle parfumée à l'huile d'olive originaire de la ville de Gênes en Italie. La ville est aussi le berceau de notre marque Lanterna® qui doit son nom au phare emblématique de la ville. Les focaccias Lanterna® sont toujours fabriquées en Italie, dans le respect du savoir-faire boulanger et de la recette traditionnelle. Elles sont élaborées à partir d'ingrédients naturels sélectionnés avec soin, sans conservateurs, colorants ni arômes. Traditionnelle ou garnie, la focaccia est à la fois extrêmement moelleuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur. Polyvalente, la focaccia se prête à une multitude de recettes, d'usages et de moments de consommation, pour enrichir votre offre et vous démarquer.

Snacking boulanger	47
Les focaccias traditionnelles	48
Les focaccias à garnir	49

Entrez dans
l'univers Lanterna

TOMATES CERISES PESTO

Avec sachet



58732

Dimensions	19 x 10,5 cm
Poids par pièce	175 g
Pièces par carton	39
Cuisson	12-13 min à 200-210°C



POIVRONS MOZZA

Avec sachet



58733

Dimensions	19 x 9,7 cm
Poids par pièce	180 g
Pièces par carton	39
Cuisson	12-13 min à 200-210°C



BEURRE AIL

Avec sachet



58734

Dimensions	19 x 10,5 cm
Poids par pièce	150 g
Pièces par carton	39
Cuisson	12-13 min à 200-210°C



MARGHERITA

Avec sachet



50924

Dimensions	17,5 x 12,5 cm
Poids par pièce	220 g
Pièces par carton	36
Cuisson	8-10 minutes à 180-190°C



Les focaccias traditionnelles

TRADITIONNELLE



49000

Dimensions	30 x 40 cm
Poids par pièce	600 g
Pièces par carton	10
Cuisson	7-8 min à 200-210°C



TOMATES CERISES

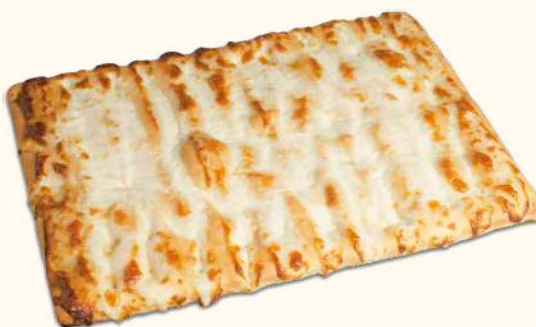


49017

Dimensions	30 x 40 cm
Poids par pièce	800 g
Pièces par carton	4
Cuisson	7-8 min à 200-210°C



FROMAGE STRACCHINO



49013

Dimensions	30 x 40 cm
Poids par pièce	850 g
Pièces par carton	4
Cuisson	7-8 min à 200-210°C



VÉGÉTARIENNE



49014

Dimensions	30 x 40 cm
Poids par pièce	800 g
Pièces par carton	4
Cuisson	7-8 min à 200-210°C



FOCACCIA BUN À L'HUILE D'OLIVE

Prétranchée



49090

Diamètre

14 cm

Poids par pièce

120 g

Pièces par carton

16

Cuisson

2-3 min à 220-230°C



FOCACCIA TOAST

Prétranchée



50743

Dimensions

15x15 cm

Poids par pièce

140 g

Pièces par carton

16

Cuisson

Réchauffer au four
ou au grill 2-3 min





Nos donuts DOONY'S®

À la maison, sur le pouce ou encore autour d'un café, le donut n'a jamais été aussi populaire auprès des consommateurs ! Fort de ce savoir-faire depuis plus de 30 ans, nos recettes se déclinent dans une large variété de décorations, glaçages et de fourrages, qui raviront clients et consommateurs.

Bomb	52
Magic	53
Wonder	54
Classics	56

**Entrez dans
l'univers Doony's**

DOONY'S®

BOMB

DOONY'S® BOMB CHOCOLATE



58340

Diamètre	9 cm
Poids par pièce	78 g
Pièces par carton	36
Décongélation	90-120 min
Cup	Sans
Conditionnement	Plateau x12



DOONY'S® BOMB STRAWBERRY



58338

Diamètre	9 cm
Poids par pièce	79 g
Pièces par carton	36
Décongélation	90-120 min
Cup	Avec
Conditionnement	Plateau x12



DOONY'S[®]

MAGIC

MILLIONAIRE DREAM



LEMON MERINGUE

JAFFA CHOCOLATE



RASPBERRY DREAM

ROCKY ROAD



MILLIONAIRE DREAM

Un donut fourré au caramel, glaçage cacaoité, décoré de traits de caramel salé et de morceaux de biscuits.

54986

Diamètre | 9 cm
Poids par pièce | 71 g
Pièces par carton | 36

LEMON MERINGUE

Un donut fourré à la crème citron, glaçage saveur citron, décoré de morceaux de meringue.

54989

Diamètre | 9 cm
Poids par pièce | 70 g
Pièces par carton | 36

JAFFA CHOCOLATE

Un donut fourré à l'orange, entièrement enrobé de chocolat Belge et décoré de traits aromatisés à l'orange.

54987

Diamètre | 9 cm
Poids par pièce | 79 g
Pièces par carton | 36

RASPBERRY DREAM

Un donut fourré à la framboise et au chocolat, glaçage cacaoité, décoré de morceaux de framboises séchées et de traits blancs.

54990

Diamètre | 9 cm
Poids par pièce | 69 g
Pièces par carton | 36

ROCKY ROAD

Un donut au glaçage cacaoité, décoré de marshmallows blancs et roses et de morceaux de brownies et de caramel.

54988

Diamètre | 9 cm
Poids par pièce | 57 g
Pièces par carton | 36

DOONY'S[®] MAGIC MIX BOX

54998

Pièces par carton | 60
Décongélation

60
30 à 60 minutes
(avec enrobage)
ou 90 à 120 minutes
(avec fourrage)

1 code pour 5 recettes panachées

plus de variété pour vos clients,
moins de contrainte pour vous

Cup papier incluse



PAIN

VIENNOISERIE

BASES DE PÂTE

FOCACCIA

DONUTS

PÂTISSERIES

DOONY'S® WONDER

PINK CRAFTIE



TRIPLE CHOCOLATE

KIDS CRAFTIE



NUTTY

KIDS CRAFTIE



PINK CRAFTIE

Un donut avec un glaçage blanc, décoré de morceaux de chocolat blanc et de framboises séchées.

51953

Diamètre	9 cm
Poids par pièce	56 g
Pièces par carton	36

TRIPLE CHOCOLATE

Un donut fourré au chocolat, recouvert de véritable chocolat au lait et décoré aux trois chocolats.

39542

Diamètre	9 cm
Poids par pièce	70 g
Pièces par carton	36

KIDS CRAFTIE

Un donut au glaçage cacaoaté et décoré d'éclats de dragées au chocolat.

51952

Diamètre	9 cm P
Poids par pièce	56 g
Pièces par carton	36

NUTTY

Un donut fourré à la pâte à tartiner cacao-noisette, décoré d'un glaçage cacaoaté et de noisettes caramélisées.

48974

Diamètre	9 cm
Poids par pièce	69 g
Pièces par carton	36

PINK CLOUD

Un donut avec un glaçage rose au goût de fraise et des perles de sucre colorées.

52409

Diamètre	9 cm
Poids par pièce	54 g
Pièces par carton	36



DOONY'S® WONDER MIX BOX

55237

Pièces par carton
Décongélation

60
30 à 60 minutes
(avec enrobage)
ou 90 à 120 minutes
(avec fourrage)

1 code pour 5 recettes panachées

plus de variété pour vos clients,
moins de contrainte pour vous

Cup papier incluse





DOONY'S® STRAWBERRY



52509

Diamètre	9 cm
Poids par pièce	67 g
Pièces par carton	36
Décongélation	90-120 min
Cup	Sans
Conditionnement	Plateau x12



DOONY'S® MARSHMALLOW



45815

Diamètre	9 cm
Poids par pièce	54 g
Pièces par carton	36
Décongélation	30-60 min
Cup	Avec
Conditionnement	Plateau x12



DOONY'S® ZEBRA MIX BOX

Framboise, Chocolat, Vanille

45107

Diamètre	9 cm
Poids par pièce	67-70 g
Pièces par carton	36
Décongélation	90-120 min
Cup	Sans
Conditionnement	Plateau x12



DOONY'S[®]

CLASSICS

DOONY'S[®] SUGAR DONUT



	38865	39378
Diamètre	9 cm	9 cm
Poids par pièce	49 g	49 g
Pièces / carton	72	36
Décongélation	30-60 min	30-60 min
Cup	Sans	Sans
Conditionnement	Vrac	Plateau x12

DOONY'S[®] CHOCO DONUT



	38854	39379
Diamètre	9 cm	9 cm
Poids par pièce	55 g	55 g
Pièces / carton	72	36
Décongélation	30-60 min	30-60 min
Cup	Sans	Sans
Conditionnement	Vrac	Plateau x12

DOONY'S[®] MINI SUGAR DONUT



26715

Diamètre	6 cm
Poids par pièce	18 g
Pièces par carton	110
Décongélation	15 min
Cup	Sans
Conditionnement	Vrac



DOONY'S[®] MINI CACAO DONUT



26717

Diamètre	6 cm
Poids par pièce	20 g
Pièces par carton	110
Décongélation	15 min
Cup	Sans
Conditionnement	Vrac



DOONY'S[®] CLASSIC MIX BOX

Rosy, Party, Vanille, Chocolat, Pinky



58561

Diamètre	9 cm
Poids par pièce	55-58 g
Pièces par carton	60
Décongélation	30-60 min
Cup	Sans
Conditionnement	Plateau x12



DOONY'S[®] LOTUS BISCOFF

Fourré à la pâte à tartiner Lotus Biscoff



51660

Diamètre	9 cm
Poids par pièce	71 g
Pièces par carton	36
Décongélation	90-120 min
Cup	Avec
Conditionnement	Plateau x12



DOONY'S® CLASSICS

DOONY'S® NATURE DONUT



56249

Diamètre	9 cm
Poids par pièce	48 g
Pièces par carton	72
Décongélation	30-60 min
Cup	Sans
Conditionnement	Vrac

**LAISSEZ LIBRE
COURS À VOTRE
CRÉATIVITÉ**



DOONY'S® NATURE HAZELNUT DONUT

56631

Diamètre	9 cm
Poids par pièce	58 g
Pièces par carton	72
Décongélation	90-120 min
Cup	Sans
Conditionnement	Vrac



PAIN

VIENNOISERIE

BASES DE PÂTE

FOCACCIA

DONUTS

PÂTISSERIES



Nos pâtisseries

Spécialiste de la pâtisserie surgelée depuis plus de 30 ans, nous proposons une large gamme de délicieux gâteaux et desserts, à la française ou d'inspiration américaine. Nos produits combinent une excellente qualité et une praticité maximale pour que vous puissiez vous concentrer sur votre cœur de métier.

Nos gâteaux à partager	59
Nos entremets	61
Nos pâtisseries individuelles	62
Nos muffins	63

NOS GÂTEAUX À PARTAGER

CHEESECAKE VANILLE-SPÉCULOOS

16 portions



Découvrez notre cheesecake vanille-spéculoos : la douceur tendance qui fait fondre chaque moment de la journée... et laissez-vous tenter par notre version biscuit-framboise, un tourbillon de fraîcheur et de gourmandise.

	Façon NY 81602	Raspberry 58566
Dimensions	24 cm	22 cm
Nombre de part	14	12
Poids par pièce	1,6 kg	1,39 kg
Pièces par carton	1	1
Décongélation	12 h	11 h



TROPÉZIENNE

Ce dessert apporte une note estivale en toute saison grâce à son délicat parfum de fleur d'oranger. Savourez également sa brioche moelleuse et gourmande, généreusement garnie et parsemée de perles de sucre croquantes.

	56274	56812
Produit	Entier	Prédécoupée
Nombre de part	10	10
Dimensions	26 cm	26 cm
Poids par pièce	800 g	800 g
Pièces par carton	4	4
Décongélation	10 h	15 h



MARBRÉ CHOCOLAT/VANILLE

Laissez-vous séduire par ce gâteau marbré, un incontournable qui marie à merveille les saveurs de vanille et de chocolat. Servez-le en part individuelle ou à l'assiette pour combler vos clients.



	53170	54591	58507
Dimensions	37x27 cm	37x27 cm	37x27 cm
Poids par pièce	2 kg	2 kg	2 kg
Pièces par carton	16x3 (48 parts)	20x3 (60 parts)	28x3 (84 parts)
Décongélation	4 h	4 h	4 h



NOS GÂTEAUX À PARTAGER

PLAQUE CRUMBLE POMMES

36 portions



55957

Poids par pièce	2,7 kg
Pièces par carton	3
Décongélation	10h



APPLE PIE

12 portions



50366

Diamètre	26 cm
Poids par pièce	1,8 kg
Pièces par carton	3
Décongélation	13h



TRIPLE CHOCOLATE CAKE

12 portions



50248

Diamètre	26 cm
Poids par pièce	1,32 kg
Pièces par carton	4
Décongélation	7h



BANANA CAKE

12 portions



50698

Diamètre	26 cm
Poids par pièce	1,2 kg
Pièces par carton	4
Décongélation	9h



NOS ENTREMETS

CROQUANT AU CHOCOLAT



20015

Longueur	36 cm
Poids par pièce	700 g
Pièces par carton	6
Décongélation	3-4 h



MACARON AUX FRAMBOISES



20012

Longueur	36 cm
Poids par pièce	700 g
Pièces par carton	6
Décongélation	3-4 h



PASSION DES ÎLES



20077

Longueur	36 cm
Poids par pièce	700 g
Pièces par carton	6
Décongélation	3-4 h



POIRE-CARAMEL



20075

Longueur	36 cm
Poids par pièce	700 g
Pièces par carton	6
Décongélation	3-4 h



SPECULOOS



21735

Longueur	36 cm
Poids par pièce	700 g
Pièces par carton	6
Décongélation	3-4 h



LE PRÉCIEUX OPÉRA



52143

Longueur	36 cm
Poids par pièce	750 g
Pièces par carton	6
Décongélation	3-4 h



LES PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

TIRAMISU



Dessert italien emblématique, le tiramisu s'est imposé comme un incontournable et une véritable tendance dans l'univers des desserts. A découvrir également en version cup et à partager.

56702

Longueur	12 cm
Poids par pièce	110g
Pièces par carton	9
Décongélation	5-6h au frigo



CARAMEL CRAVE



56254

Longueur	11,2 cm
Poids par pièce	65g
Boîtes par carton	3
Pièces par boîte	8
Décongélation	Sans ou 1h au frigo



HAZELNUT HEAVEN



56231

Longueur	11,2 cm
Poids par pièce	60g
Boîtes par carton	3
Pièces par boîte	8
Décongélation	Sans ou 1h au frigo



COCONUT CHARM



56256

Longueur	11,2 cm
Poids par pièce	60g
Boîte par colis	3
Pièces par boîte	8
Décongélation	Sans ou 1h au frigo



NOS MUFFINS

MUFFIN PREMIUM FOURRÉ POMME CARAMEL



41588

Poids par pièce
Pièces par carton
Décongélation
Stickers

112 g
36
30-60 min
Avec



MUFFIN PREMIUM FOURRÉ TRIPLE CHOCOLAT



41587

Poids par pièce
Pièces par carton
Décongélation
Stickers

112 g
36
30-60 min
Avec



MUFFIN PREMIUM FOURRÉ CITRON FRAMBOISE



41590

Poids par pièce
Pièces par carton
Décongélation
Stickers

112 g
36
30-60 min
Avec

MUFFIN PREMIUM FOURRÉ VANILLE CHOCOLAT



41589

Poids par pièce
Pièces par carton
Décongélation
Stickers

112 g
36
30-60 min
Avec

MUFFIN PREMIUM FOURRÉ FAÇON BROWNIES



43752

Poids par pièce
Pièces par carton
Décongélation
Stickers

112 g
36
30-60 min
Avec

PAIN

VIENNOISERIE

BASES DE PÂTE

FOCACCIA

DONUTS

PÂTISSERIES



NOS ÉQUIPES RESTENT À VOS CÔTÉS,
N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER

BANQUET
D'OR



BANQUETDOR_FR

DEPUIS 1978
GELFINOR
LE PEUILLETAGE À VOTRE IMAGE



GELFINOR_FRANCE



DOONY'S

PÂTISSERIE
DU CHEF



www.vandemoortele.com

VANDEMOORTELE EUROPE NV
324 rue de Chalonge
ZA du Haut-Montigné - 35370 Torcé
02 99 75 72 00



LE TRI
+ FACILE

CATALOGUE

