BPA • PAIN & PATISSERIE

Pain, Pâtisserie & Feuilleté pour les professionnels

BPA : Qui sommes-nous ?

Savoir-faire historique

Une passion du métier née en 1967 :

Création d'un groupement de boulangeries aux engagements forts de proximité en 1996 (entité BPA) par Pascal Gouvrion (ancien de Brioches Pasquier) et Jean-Paul Bossard.
Pérennisation et développement par la nouvelle direction, Benjamin Blondeau et Stéphane de Jacquelot, depuis 2024.

Un développement continu sur nos produits :

Une **large gammes de produits** répondant aux besoins des professionnels (grossistes, chaînes de restauration, street food…) suivant les tendances de consommation (clean label, allégations…)

Une expertise prouvée :

Certifications IFS niveau supérieur (Diou) et PME+ (Angers) avec une équipe qualité centralisée garantissant fiabilité et régularité sur l'ensemble de nos sites



Nos **engagements**

Un ancrage territorial marqué :

S'engager avec les acteurs de notre écosystème pour contribuer à la vitalité des territoires et donner accès à des produits alimentaires du quotidien.
→ **soutien aux associations locales, dons et mécénat (99k€ eq. en 2024)...**

Une alimentation responsable :

Offrir une alimentation responsable qui valorise les savoir-faire régionaux, les circuits courts et les pratiques respectueuses de l'écosystème.
→ **45% de nos achats auprès de fournisseurs locaux (<150km), 20% de produits labellisés vendus en 2024...**

Des services adaptés et centrés sur l'humain :

S'appuyer sur nos savoir-faire pour répondre aux besoins spécifiques de nos clients en offrant des produits sur-mesure et transparents, avec une attention particulière à la santé et à la sécurité de nos consommateurs.
→ **95% de satisfaction client, 99.44% de taux de service, service client et répondeur 24h/24...**

Les femmes et les hommes de l'entreprise :

Créer un environnement de travail sain, sécurisé et convivial où chaque collaborateur peut s'épanouir, prendre sa place et contribuer à la mission de l'entreprise.
→ **identification et réduction des risques, 200k€ investis pour l'ergonomie en 2024, formation, évolutions de carrière...**

Société à mission

Renforcer le lien social et le dynamisme sur nos territoires par une alimentation responsable et source de plaisir

La Société à Mission, késako ?

Intégration d'objectifs sociaux et/ou environnementaux **dans les statuts d'entreprise**.

Ajustement du mode de fonctionnement pour **contribuer positivement à la société et à l'environnement.**

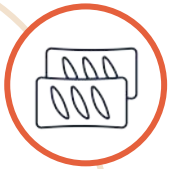
Contrôle par un organisme tiers indépendant tous les deux ans.

Accompagnement par un **comité de mission avec des experts** externes à l'entreprise.

Lien vers notre rapport de durabilité

Rapport de durabilité 2024

Notre **gamme** de produits



Feuilletés crus surgelés :

Réalisée sur le site de Diou, il s'agit de notre activité la plus automatisée avec une certification IFS niveau supérieur. Nous produisons environ 3500 tonnes par an majoritairement pour le marché français (RHF, GMS). Vos produits sur-mesure, disponibles dès 20 tonnes.



Produits panifiés et de snacking :

Spécialisés dans les petites/moyennes séries (**entre 200 milles et 2 millions de pièces par an**), nous réalisons des buns, des pains de mie tranchés, des pains kebab, des pâtons de pizza pour les chaînes de restauration et les industriels du sandwichs.
Création de produits à façon, à partir de 200 000 pièces, pour répondre à vos besoins spécifiques.



Pâtisseries régionales :

Réalisé sur notre site d'Angers, nous produisons un ensemble de pâtisseries régionales (galettes sablées, gâteaux nantais, pâtés aux prunes) à destination des retailers des régions Bretagne - Pays de la Loire. Nous créons des pâtisseries sur mesure, avec des pâtes brisées, sablées ou jaunes, dans des formats variés, individuels ou à partager, en fonction de vos besoins.

Nos **solutions** sur mesure

BPA vous propose des produits pensés pour satisfaire vos clients.

Chez BPA, nous accompagnons les professionnels avec des pains ,des pâtisseries et des feuilletés qui s'adaptent à chacun de leurs besoins. Notre savoir-faire et notre expertise nous permettent de concevoir des solutions sur-mesure, de qualité, taillées pour le food service, le catering aérien, les chaînes de restauration, les traiteurs.



Une qualité et une régularité certifiées



Un produit à votre image



Une logistique flexible

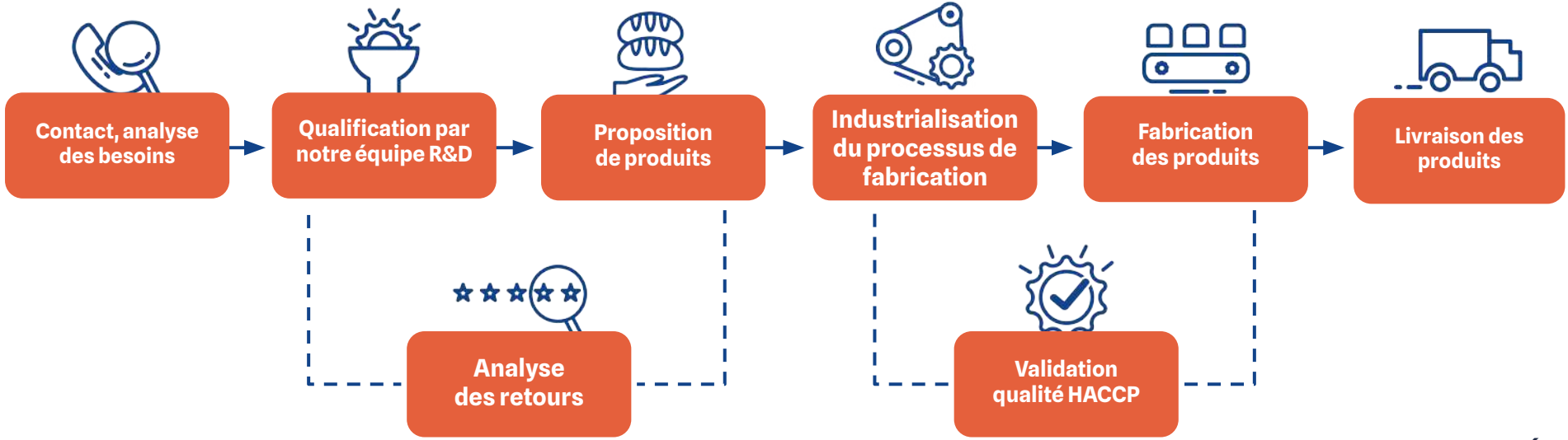


Un conditionnement adapté

Notre **processus de création**

pour votre **produit à façon**

Écoute, expertise et réactivité sont au coeur de chacun des projets et collaborations. Ces valeurs guident notre approche personnalisée et contribuent à répondre de manière agile aux attentes, tout en construisant des partenariats solides et durables.



Nos **ateliers de production**

Au travers de ses **4 ateliers** principalement dans le Grand Ouest, BPA est une **entreprise engagée** qui vous propose des gammes de produit adapté à vos besoins :



Pains sandwichs et produits de snacking

Nantes, Rennes, Angers



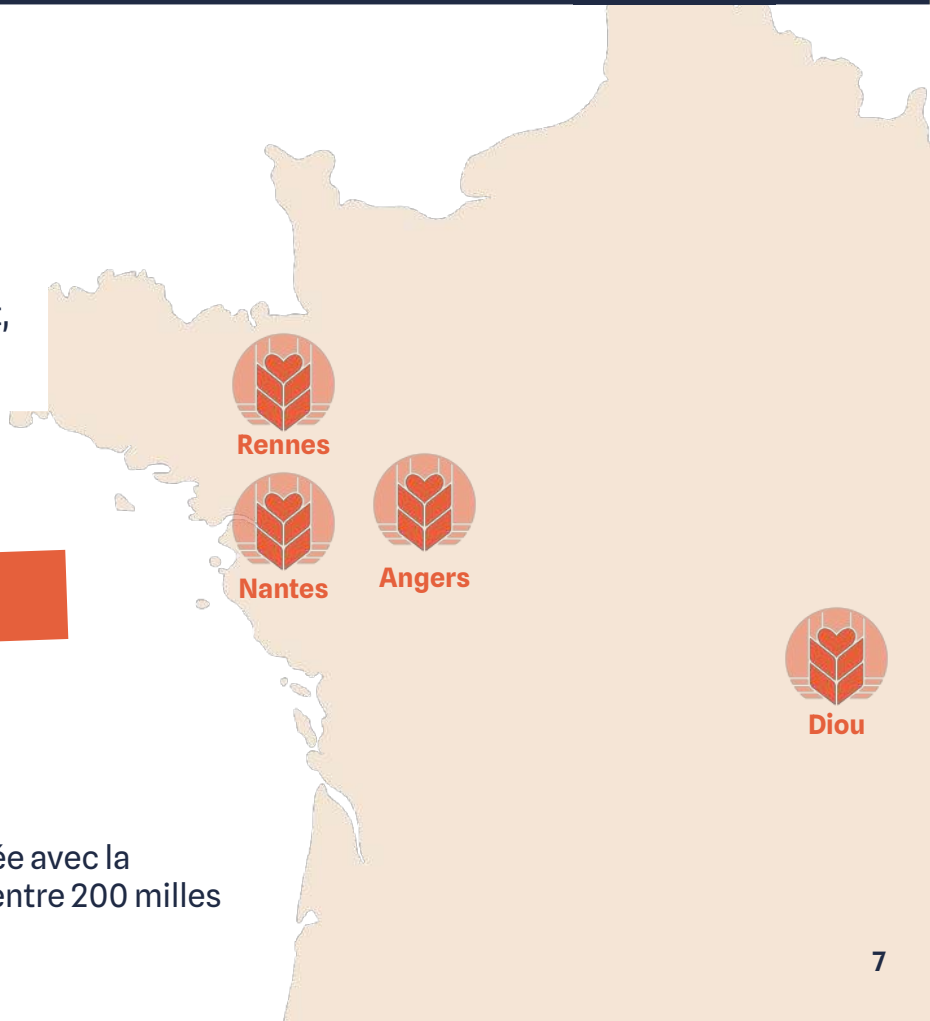
Feuilletés crus surgelés

Diou



Brioches et pâtisseries

Angers



Capacité de production

Près de 10000 tonnes de produits réalisés chaque année avec la capacité de produire des petites ou moyennes séries (entre 200 milles et 2 millions de pièces par an)

Pourquoi nous faire confiance pour vos produits panifiés et surgelés?

Un service Qualité centralisé garantissant traçabilité et régularité des produits : Nous employons des méthodes et processus de production homogènes sur l'ensemble de nos ateliers. Ces derniers sont audités régulièrement et s'appuient sur un plan de formation continue de nos collaborateurs. Nous avons également plusieurs certifications (PME+ pour le site d'Angers, IFS niveau supérieur pour notre activité feuilletage à Diou).

Une forte expertise de la panification : Fabriquant près de 10000 tonnes sur plus de 500 références de produits panifiés par an dont près de 50 millions de friands et 5 millions de pains snacking, nous avons acquis un vrai savoir faire dans la conception et l'industrialisation de produits.

Une service client réactif et engagé : Notre production continue pendant 52 semaines et nos outils de productions flexibles nous permettent d'être réactif à vos demandes. Ainsi, nous garantissons une disponibilité rapide de nos produits avec de faibles minimum de commande.




Nos pains sandwichs
& produits de snacking

Nos **Pains burger**



- Panifiés pour une croûte fine, souple et légèrement dorée
- Briochés pour une mie **ultra moelleuse**
- Sans **colorant** sans **conservateur**
- Farine issue de blés **100% français**
- **Différents grammages** pour s'adapter à chaque besoin
- Disponibles en **tranché** ou **non tranché**
- Formats **réguliers** et **constants**



Nos pains **briochés dorés**



Pain burger*

■ ref. 11588CA00 — **50g**

Dim : Ø 10,5 x 5 cm
Conditionnement : x 50 pièces
Palettisation : 44 colis

Pain burger*

■ ref. 17039CA00 — **80g**

Dim : Ø 11 x 6 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 40 colis

Pain burger doré*

■ ref. 17638CA00 — **70g**

Dim : Ø 10 x 5 cm
Conditionnement : x 76 pièces
Palettisation : 32 colis

Pain bun*

■ ref. 17652CA00 — **80g**

Dim : Ø 11 x 6 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Pain burger moelleux doré *

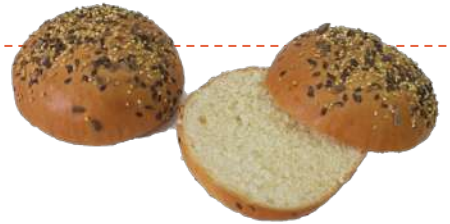
■ ref. 17676CA00 — **80g**

Dim : Ø 11 x 4 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos pains **briochés graines**



Pain burger*

■ ref. 11499CA00 — **60g**

Dim : Ø 10 x 4 cm
Conditionnement : x 34 pièces
Palettisation : 44 colis

Pain burger*

■ ref. 17655CA00 — **70g**

Dim : Ø 10,5 x 5 cm
Conditionnement : x 39 pièces
Palettisation : 44 colis

Pain burger*

■ ref. 17507CT00 — **85g**

Dim : Ø 11 x 4,5 cm
Conditionnement : x 32 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain burger sésame*

■ ref. 11638BA00 — **85g**

Dim : Ø 11 x 4.5 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

Pain burger*

■ ref. 17091CA00 — **85g**

Dim : Ø 11 x 4,5 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

* Peut être tranché

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos pains burger **authentiques**



Pain burger bistrot*

65g

- ref. 11611BA00

Dim : Ø 10 x 6 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

Pain burger bistrot*

75g

- ref. 11572BA00

Dim : Ø 11 x 6 cm
Conditionnement : x 25 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain burger fariné*

100g

- ref. 16449CA00

Dim : Ø 12 x 4 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

Pain burger campagne*

90g

- ref. 17643CA00

Dim : Ø 11,5 x 5,5 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

* Peut être tranché

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°

Nos pains **spéciaux**



Pain burger herbes

70g

■ ref. 17645CA00

Dim : Ø 10 x 5 cm
Conditionnement : x 76 pièces
Palettisation : 32 cartons



Pain burger maïs*

70g

■ ref. 17650CA00

Dim : Ø 10,5 x 4,8 cm
Conditionnement : x 75 pièces
Palettisation : 32 colis



Pain burger piment Jalapeño*

80g

■ ref. 11676CA00

Dim : Ø 11 x 4.5 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain burger paprika graines*

85g

■ ref. 11614CA00

Dim : Ø 11 x 4,5 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain burger nordique*

85g

■ ref. 11613CA00

Dim : Ø 11 x 4,5 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain burger nordique pavot*

85g

■ ref. 17632CA00

Dim : Ø 11 x 4,5 cm
Conditionnement : x 48 pièces
Palettisation : 36 colis



Pain burger BIO*

50g

■ ref. 17639CA00

Dim : Ø 10,5 x 5 cm
Conditionnement : x 72 pièces
Palettisation : 32 colis



Pain burger Bleu-Blanc-Coeur*

85g

■ ref : 11675CA00

Dim : Ø 11 x 4.5 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

* Peut être tranché

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos pains **spéciaux**



Pain burger malté*

90g

■ ref. 17077CA00

Dim : Ø 11,5 x 5,5 cm
Conditionnement : x 40 pièces
Palettisation : 32 colis



Pain bun Rose*

50g

■ ref. 11670CA00

Dim : Ø 10,5 x 5 cm
Conditionnement : x 50 pièces
Palettisation : 44 colis

Pain bun Rose*

80g

■ ref. 11624CA00

Dim : Ø 11 x 6 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

Nos pains **potato**



Pain potato bun's*

70g

■ ref. 17095CA00

Dim : Ø10,5 x 6 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

* Peut être tranché

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°

Nos emballés **flowpack**



Pain burger brioché graines

85g

ref. 11616S3CC

Dim : Ø 11 cm x 4.5 cm
Sachet de 3 pièces
Conditionnement : x 10 sachets
Palettisation : 44 colis



Pain burger brioché

80g

ref. 11615S3CC

Dim : Ø 11 cm x 5 cm
Sachet de 3 pièces
Conditionnement : x 10 sachets
Palettisation : 44 colis



Pain burger fariné

100g

ref. 11618S3CC

Dim : Ø 12 cm x 4 cm
Sachet de 3 pièces
Conditionnement : x 10 sachets
Palettisation : 44 colis



Pain burger nordique

85g

ref. 11613S3CC

Dim : Ø 11 cm x 4.5 cm
Sachet de 3 pièces
Conditionnement : x 10 sachets
Palettisation : 44 colis



Pain burger Bleu-Blanc-Coeur

85g

ref. 11675S3CC

Dim : Ø 11 x 4,5 cm
Sachet de 3 pièces
Conditionnement : x 10 sachets
Palettisation : 44 colis



Pain burger piment Jalapeno

80g

ref. 11676S3CC

Dim : Ø 11 x 4.5 cm
Sachet de 3 pièces
Conditionnement : x 10 sachets
Palettisation : 44 colis



Pain bagel graines

70g

ref. 11503S6CC

Dim : Ø 12 x 3.5 cm
Sachet de 3 pièces
Conditionnement : x 10 sachets
Palettisation : 44 colis



Pain hot dog

60g

ref. 11674S4CC

Dim : 15 x 6 x 4 cm
Sachet de 4 pièces
Conditionnement : x 8 sachets
Palettisation : 44 colis

Nos **Pains tranchés**

tartine



- Briochés pour une mie aérée et une croûte souple
- Panifiés pour une mie dense et une parfaite tenue à la garniture
- Sans colorant sans conservateur
- Farine issue de blés 100% français
- Disponibles en plusieurs épaisseurs : 11, 13 ou 16 mm
- Tranches régulières et constantes



Nos pains **tranchés**



Grande tartine rustique

90g

- ref. 17045CA00

Dim : 28 x 11 x 1,3 cm
Conditionnement : x 65 pièces
Palettisation : 40 colis



Pain de mie
Tranché en long

1,4 kg

- ref. 17644CA00

Dim : 38 x 11 x 11 cm
Conditionnement : x 3 pièces
Palettisation : 48 colis



Tranche pain de mie
Clean Label

35g

- ref. 11622BA00

Dim : 12,5 x 11,5 x 1,1 cm
Conditionnement : x 192 pièces
Palettisation : 36 colis



Tranche pain de mie malté

35g

- ref. 11666BA00

Dim : 12,5 x 11,5 x 1,1 cm
Conditionnement : x 192 pièces
Palettisation : 36 colis



Tranche pain demi lune
Clean Label

40g

- ref. 17635CA00

Dim : 19 x 11 x 1,1 cm
Conditionnement : x 112 pièces
Palettisation : 48 colis



Tranche rectangle campagne

50g

- ref. 17538CA00

Dim : 21 x 11 x 1,1 cm
Conditionnement : x 100 pièces
Palettisation : 40 colis

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos pains **tranchés**



Tranche céréales

60g

- ref. 17661CA00

Dim : 16 x 8 x 1,6cm
Conditionnement : x 96 pièces
Palettisation : 44 colis



Tranche farine avoine & graines

35g

- ref. 11643BA00

Dim : 12 x 11,5 x 1,1cm
Conditionnement : x 192 pièces
Palettisation : 36 colis



Tranche bruschetta BIO

75g

- ref. 17648CA00

Dim : 21 x 11 x 1,1cm
Conditionnement : x 84 pièces
Palettisation : 36 colis

Nos **tranches briochées**



Tranche briochée

53g

- ref. 17651CA00

Dim : 16 x 12 x 1,6cm
Conditionnement : x 108 pièces
Palettisation : 32 colis



Tranche pain de mie briochée

35g

- ref. 17667CA00

Dim : 12,5 x 11,5 x 1,6cm
Conditionnement : x 120 pièces
Palettisation : 44 colis

Conditions de conservation

- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos pains de mie nutritifs **Breadly**

Tranche "RELAX"

- ref. 25516CAR

Dim : 12,5 x 11,5 x 1,3 cm
Conditionnement : x 150 pièces
Palettisation : 44 colis

Aux douces notes de betterave et d'apaisante mélisse.

Source de fibres et de magnésium, il contribue au fonctionnement normal du système nerveux.

Tranche "BOOST"

- ref. 250517CAR

Dim : 12,5 x 11,5 x 1,3 cm
Conditionnement : x 150 pièces
Palettisation : 44 colis

Sa couleur orangée offre des notes délicates de tomate et curcuma.

Riche en protéines, il contribue au maintien de la masse musculaire. Source de fibres et de fer, il s'adresse aux sportifs et à toutes les personnes en quête de réduire la fatigue.

Tranche "DIGESTE"

- ref. 250518CAR

Dim : 12,5 x 11,5 x 1,3 cm
Conditionnement : x 150 pièces
Palettisation : 44 colis

Le moringa infuse chaque bouchée d'une subtile note d'olive.

Riche en protéines et source de fibres et de calcium, il favorise ainsi le fonctionnement naturel des enzymes digestives.

Elaborés à partir de farines de légumes et de plantes 100% naturelles et végétales

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°

Nos **Pains** à garnir



- Mie moelleuse et croûte légère
- Sans colorant sans conservateur
- Farine issue de blés 100% français
- Formats réguliers et constants
- Disponibles en tranché ou non tranché
- Variétés inspirées des cuisines du monde

Nos pains **briochés**



Pain brioché doré*

■ ref. 17659CA00 **70g**

Dim : 15 x 7 x 4 cm
Conditionnement : x 40 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain brioché doré*

■ ref. 17672CA00 **110g**

Dim : 19 x 7 x 4,5 cm
Conditionnement : x 48 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain navette doré*

■ ref. 17662CA **55g**

Dim : 12,5 x 6,5 x 4 cm
Conditionnement : x 65 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain brioché multi céréales

■ ref. 17674CA **60g**

Dim : 14,5 x 7,5 x 4,5 cm
Conditionnement : x 50 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain brioché pavot*

■ ref. 17666CA00 **60g**

Dim : 14,5 x 7,5 x 4,5 cm
Conditionnement : x 50 pièces
Palettisation : 44 colis

Pain brioché pavot*

■ ref. 17657CA00 **110g**

Dim : 17 x 8 x 5 cm
Conditionnement : x 44 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain brioché pavot BIO*

■ ref. 17664CA00 **100g**

Dim : 17 x 8 x 4,5 cm
Conditionnement : x 44 pièces
Palettisation : 44 colis

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos pains **briochés**



Pain zig zag graines doré/sésame*

60g

ref. 51104CA00

Dim : 16 x 7 x 4 cm
Conditionnement : x 65 pièces
Palettisation : 44 colis

Pain zig zag graines doré/sésame*

70g

ref : 51105CA00

Dim : 18 x 7 x 4 cm
Conditionnement : x 60 pièces
Palettisation : 44 colis

Pain zig zag graines doré/sésame*

80g

ref : 51106CA00

Dim : 20 x 7 x 4 cm
Conditionnement : x 40 pièces
Palettisation : 44 colis

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos pains du monde



Bagel premium graines*

■ ref. 17041CA00 — **70g**

Dim : Ø 12 x 3.5 cm
Conditionnement : x 45 pièces
Palettisation : 48 colis



Pain ciabatta*

■ ref. 13091CA00 — **110g**

Dim : 21 x 8 x 4,5 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

Pain ciabatta*

■ ref. 17051CR00 — **130g**

Dim : 24 x 6 x 3 cm
Conditionnement : x 45 pièces
Palettisation : 32 colis



Pain lobster Roll
7 tranches

■ ref. 17656CA00 — **535g**

Dim : 30 x 17 x 7 cm
Conditionnement : x 3 pièces
Palettisation : 60 colis

Pain lobster Roll
10 tranches

■ ref. 50202CA00 — **785g**

Dim : 39 x 11.5 x 9 cm
Conditionnement : x 4 pièces
Palettisation : 44 colis

* Peut être tranché

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos pains **du monde**



Pain kebab*

100g

■ ref. 17347CA00

Dim : Ø 14,5 x 4,5 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

Pain kebab BIO*

50g

■ ref. 17646CA00

Dim : Ø 9.5 x 3.2 cm
Conditionnement : x 78 pièces
Palettisation : 44 colis



Panini non marqué*

120g

■ ref. 16443CA00

Dim : 27 x 7 x 4,5 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

Panini non marqué BIO*

120g

■ ref. 16605BA00

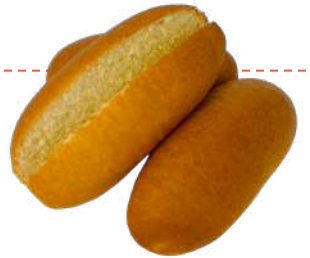
Dim : 20 x 6 x 5 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

* Peut être tranché

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos pains **Hot Dog**



Pain Hot Dog*

65g

■ ref. 11668BA00

Dim : 15 x 6 x 5 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

Pain Hot Dog*

85g

■ ref. 17058CA00

Dim : 20,5 x 7,2 x 4,5 cm
Conditionnement : x 35 pièces
Palettisation : 44 colis

Pain hot dog BIO*

85g

■ ref. 17090CA00

Dim : 20,5 x 7,2 x 4,5 cm
Conditionnement : x 35 pièces
Palettisation : 44 colis

* Peut être tranché

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos pains **du terroir**



Demi baguette rustique*
précuit

145g

- ref. 16441CA00

Dim : 25 x 7 x 5 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain sandwich campagne*

85g

- ref. 11223BA00

Dim : 21,5 x 7 x 4,5 cm
Conditionnement : x 35 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain sandwich campagne*

110g

- ref. 11220BA00

Dim : 28,5 x 7 x 5 cm
Conditionnement : x 25 pièces
Palettisation : 44 colis

* Peut être tranché

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos pains **viennois**



Pain sandwich viennois*

120g

- ref. 11210BA00

Dim : 27 x 7,5 x 5 cm
Conditionnement : x 20 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain sandwich viennois*

85g

- ref. 11209BA00

Dim : 21.5 x 7.2 x 4,5 cm
Conditionnement : x 35 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain sandwich viennois*

43g

- ref. 17588CA00

Dim : 13 x 6.5 x 4.5 cm
Conditionnement : x 70 pièces
Palettisation : 48 colis



Pain sandwich viennois graîné*

130g

- ref. 17653CA00

Dim : 27 x 7 x 4,5 cm
Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 44 colis

* Peut être tranché

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos pâtons **crus**



Pâton à pizza

280g

- ref. 51008CA00

Conditionnement : x 30 pièces
Palettisation : 40 colis

Pâton à pizza

350g

- ref. 50801CA00

Conditionnement : x 24 pièces
Palettisation : 40 colis

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°

Nos **Pains prêts à consommer**



- Sans colorant sans conservateur
- Farine issue de blés 100% français
- Formats réguliers et constants
- Possibilité d’emballage à la pièce



Nos pains **briochés**



Briochon*
Clean Label

■ ref. 17093CA00 **50g**

Dim : 13,5 x 6,5 x 4,5 cm
Conditionnement : x 60 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain brioché*

■ ref. 17636CA00 **27g**

Dim : 8 x 5,5 x 4,3 cm
Conditionnement : x 140 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain brioché* - emballé individuellement

■ ref. 17636EI00 **27g**

Dim : 8 x 5,5 x 4,3 cm
Conditionnement : x 90 pièces
Palettisation : 44 colis



Navette*

■ ref. 27642CA00 **23g**

Dim : 7,5 x 5 x 3,5 cm
Conditionnement : x 200 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain au lait BIO*

■ ref. 27683CA00 **35g**

Dim : 10,5 x 6 x 4 cm
Conditionnement : x 100 pièces
Palettisation : 44 colis

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

* Peut être tranché

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos pains **du terroir**



Petit pain rustique moelleux*

50g

ref. 17630CA00

Dim : 11,5 x 6,5 x 5 cm
Conditionnement : x 75 pièces
Palettisation : 48 colis



Pain sandwich campagne*

50g

ref. 11496EI00

Dim : 12 x 6 x 5 cm
Conditionnement : x 60 pièces
Palettisation : 44 colis



Pain stick campagne*

40g

ref. 14068CA00

Dim : 12 x 4 x 3,5 cm
Conditionnement : x 126 pièces
Palettisation : 32 colis

* Peut être tranché

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°

Nos **Pâtisseries** à savourer



- Recettes gourmandes et authentiques
- Spécialités régionales
- Un savoir-faire qui s’exprime dans les formats individuels ou à partager
- Sans colorant sans conservateur
- Fourrages fabriqués dans notre atelier
- Galettes à la pâte sablée pur beurre

Nos plaques **demi-gastro**

Délice chocolat

ref. 315060000 — **1450g**

Dim : 32,5 x 26,5 x 4 cm
Conditionnement : x 2 pièces
Palettisation : 60 colis

Délice citron

ref. 315070000 — **1450g**

Dim : 32,5 x 26,5 x 4 cm
Conditionnement : x 2 pièces
Palettisation : 60 colis

Délice yaourt

ref. 315080000 — **1450g**

Dim : 32,5 x 26,5 x 4 cm
Conditionnement : x 2 pièces
Palettisation : 60 colis



Nos galettes **sablées**



Galette sablée nature

ref. 21011CA00 — **350g**

Dim : Ø 22 cm
Conditionnement : x 8 pièces
Palettisation : 60 colis



Galette sablée caramel

ref. 21014CA00 — **480g**

Dim : Ø 22 cm
Conditionnement : x 8 pièces
Palettisation : 60 colis



Galette sablée framboise

ref. 21013CA00 — **480g**

Dim : Ø 22 cm
Conditionnement : x 8 pièces
Palettisation : 60 colis



Galette sablée chocolat

ref. 21132CA00 — **480g**

Dim : Ø 22 cm
Conditionnement : x 8 pièces
Palettisation : 60 colis



Les fiertés de la région **Pays-De-La-Loire**



Gâteau Nantais

400g

ref. 31134CA00
Dim : Ø 16 cm
Conditionnement : x 6 pièces
Palettisation : 80 colis



Gâteau Nantais individuel

100g

ref. 41413B207
Dim : Ø 10.5 cm
Boite de 2 pièces
Conditionnement : x 7 boites
Palettisation : 80 colis



Clair de Loire

400g

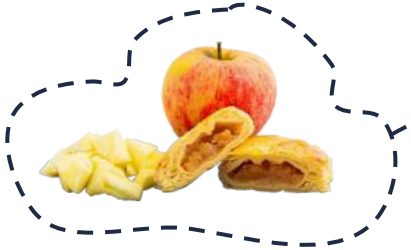
ref. 31138B107
Dim : Ø 16 cm
Conditionnement : x 6 pièces
Palettisation : 80 colis

* Peut être tranché

Conditions de conservation
Ambiant
Entre 0 et +10°
A partir de -15°

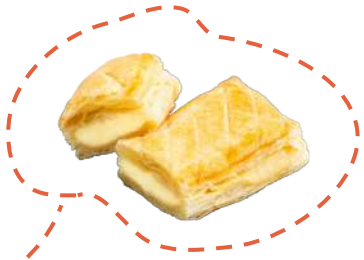
Notre **activité**

de feuilletés crus surgelés



Feuilletés desserts :
Chausson, grillé aux pommes





Feuilletés au fromage :
Emmental, chèvre, comté... les friands fromage représentent près de la moitié des volumes produits

Autres recettes de feuilletés :
Légumes, viandes, poissons, champignons

Implanté à Diou, en Auvergne, notre site de production certifié IFS niveau supérieur incarne notre exigence de qualité. Leader français des friands et feuilletés pour la restauration collective, avec plus de 3 500 tonnes de produits distribués chaque année.

Principaux marchés : Restauration Hors Foyer / Collectivités

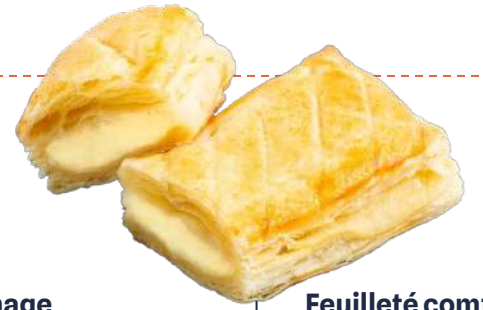
Nos **Feuilletés**

à consommer



- Pâte feuilletée maison
- Feuilletage développé, aspect généreux
- Belle couleur dorée après cuisson
- Odeur typique de feuilleté
- Texture croustillante et légère
- Farine issue de blés 100% français
- Formats réguliers et constants
- Produits variés et simples d’utilisation

Nos feuilletés **fromage**



Feuilleté fromage
65g
- ref. S100009

Dim : 11 X 4,5 cm
Conditionnement : x 80 pièces
Palettisation : 108 colis

Feuilleté fromage
80g
- ref. S100010

Dim : 11 X 6,5 cm
Conditionnement : x 54 pièces
Palettisation : 108 colis

Feuilleté fromage
110g
- ref. S100011

Dim : 11 X 8 cm
Conditionnement : x 48 pièces
Palettisation : 108 colis

Feuilleté comté
200g
- ref. S100061

Dim : 17 X 8 cm
Conditionnement : x 26 pièces
Palettisation : 108 colis



Feuilleté emmental
65g
- ref. S100068

Dim : 11 X 4,5 cm
Conditionnement : x 80 pièces
Palettisation : 108 colis

Feuilleté emmental
110g
- ref. S100081

Dim : 11 X 8 cm
Conditionnement : x 48 pièces
Palettisation : 108 colis

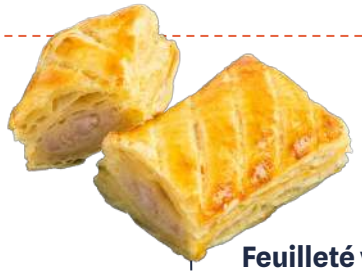
Feuilleté chèvre
110g
- ref. S100016

Dim : 11 X 8 cm
Conditionnement : x 48 pièces
Palettisation : 108 colis

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos feuilletés **viande**



Feuilleté poulet champignon

70g

- ref. S100084

Dim : 11 X 6 cm
Conditionnement : x 60 pièces
Palettisation : 108 colis

Feuilleté viande

65g

- ref. S100001

Dim : 11 X 4,5 cm
Conditionnement : x 80 pièces
Palettisation : 108 colis

Feuilleté viande

110g

- ref. S100015

Dim : 11 X 6,5 cm
Conditionnement : x 48 pièces
Palettisation : 108 colis



Feuilleté jambon fromage

110g

- ref. S100014

Dim : 11 X 8 cm
Conditionnement : x 48 pièces
Palettisation : 108 colis



Feuilleté Bolognaise

70g

- ref. S100080

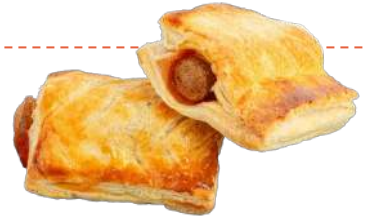
Dim : 10 X 6 cm
Conditionnement : x 60 pièces
Palettisation : 108 colis

Conditions de conservation

- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos feuilletés **Hot Dog**



Feuilleté hot dog

70g

- ref. S100018

Dim : 6,7 X 9 cm
Conditionnement : x 60 pièces
Palettisation : 108 colis

Feuilleté hot dog éco VSM

70g

- ref. S100096

Dim : 6,7 X 9 cm
Conditionnement : x 60 pièces
Palettisation : 108 colis

Nos feuilletés **poisson**



Feuilleté deux saumons

110g

- ref. S100079

Dim : 11 X 6,5 cm
Conditionnement : x 48 pièces
Palettisation : 108 colis



Feuilleté poisson blanc

110g

- ref. S100095

Dim : 10 X 8 cm
Conditionnement : x 48 pièces
Palettisation : 108 colis

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos tartes **feuilletées**



Nouveauté

Tarte fine à la Saint Jacques

100g

- ref. S100097

Dim : Ø 9,5 cm
Conditionnement : x 40 pièces
Palettisation : 108 colis

Nos feuilletés **légumes**



Feuilleté légumes

70g

- ref. S100082

Dim : 11 X 4,5 cm
Conditionnement : x 60 pièces
Palettisation : 108 colis

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°



Nos carrés de **pâte feuilletée**

Carré Pâte feuilletée 21%

70g

- ref. S100094

Dim : 8 X 8 cm
Conditionnement : x 60 pièces
Palettisation : 108 colis

Carré Pâte feuilletée 27%

80g

- ref. S100092

Dim : 8 X 8 cm
Conditionnement : x 60 pièces
Palettisation : 108 colis

Conditions de conservation
Ambiant
Entre 0 et +10°
A partir de -15°



Nos feuilletés **sucrés**

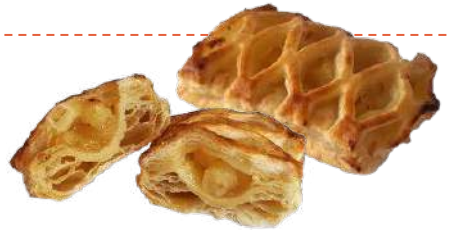


Chausson aux pommes

80g

■ ref. S100017

Dim : 11,5 X 8 cm
Conditionnement : x 60 pièces
Palettisation : 108 colis



Nouveauté

Grillagé à la pomme

70g

■ ref. S100090

Dim : 8,5 X 6,5 cm
Conditionnement : x 60 pièces
Palettisation : 108 colis

Nouveauté

Grillagé aux pommes

415g

■ ref. en cours de création

Dim : 20 X 12,5 cm
Conditionnement : x 10 pièces
Palettisation : 108 colis

Nouveauté

Feuilleté à la crème pâtissière et au chocolat

70g

■ ref. S100091

Dim : 8,5 X 6,5 cm
Conditionnement : x 60 pièces
Palettisation : 108 colis

Conditions de conservation
- Ambiant
- Entre 0 et +10°
- A partir de -15°

Envie de nous contacter ?



Alexandra Delaunay

06 50 14 50 30 - 02 41 74 14 44
alexandra.delaunay@bpa.fr

SAS BPA ANGERS
1 chemin de la Roche Galice
ZA Vernusson
49130 Sainte-Gemmes-Sur-Loire
Tél : 02 41 74 14 44
Mail : commercial-angers@bpa.fr
SIRET : 328 725 940 00030
N°TVA : FR 75 328 725 940
RCS ANGERS - APE 1071 G

SAS BPA NANTES
18 rue Louis Pasteur
PA de Ragon
44119 Treillières
Tél : 02 28 01 25 10
Mail : commercial-nantes@bpa.fr
SIRET : 403 461 742 00039
N°TVA : FR 32 403 461 742
RCS NANTES - APE 1071 G

SAS BPA RENNES
7 rue Allory
ZA Planche Fagline
35740 Pacé
Tél : 02 99 60 19 66
Mail : commercial-rennes@bpa.fr
SIRET : 442 968 145 00015
N°TVA : FR 82 442 968 145
RCS RENNES - APE 1071 G

SAS BPA DIOU
37 Rte de Sept Fons
03290 Diou
Tél : 04 70 48 21 80
Mail : surgeles@soprauvergne.fr
SIRET : 350 798 617 00022
N°TVA : FR 86 350 798 617
RCS Cusset - 350 798 617

www.bpa.fr