



GOURMANCÉ

Saveurs boulangères de France



FR

CATALOGUE 2025



SOMMAIRE

Présentation de Gourmance	4
Nos engagements et nos filières	9

LES PAINS	14
Les Atouts forts	15
LES BAGUETTES	16
LES PAVÉS	18
LES BÂTARDS	20
LES PAINS À SANDWICH	22
LES PETITS PAINS	24

LES SNACKING	26
Les Atouts forts	27
LES ESCALES GOURMANDES	28
LES PRODUITS ET SUGGESTIONS	30

LES VIENNOISERIES	32
Les Atouts forts	33
LES SIGNATURE	34
LES GOURMETS	35
LES AUTHENTIQUES	36
LES AUTHENTIQUES MINI	38
LES CLASSIQUES	40
LES GOURMANDS	42

LES BEIGNETS	44
Les Atouts forts	45
LES MINI BEIGNETS	46
LES BEIGNETS CLASSIQUES	48
LES BEIGNETS LONGS	49

LES PÂTISSERIES	50
Les Atouts forts	51
LES GALETTES DES ROIS	52
LES AIDES CULINAIRES	54
LES PASTÉIS DE NATA	56

Les Règles d'Or et lexique	58
-----------------------------------	-----------



100 ANS DE SAVOIR-FAIRE :

Neuhauser, l'Héritage de Gourmance

1906

UNE HISTOIRE FAMILIALE

Fondée en 1906 par le maître boulanger Frédéric Neuhauser à Folschviller, près de la frontière allemande, **Neuhauser** commence son aventure en approvisionnant les familles de mineurs locales. Après la Seconde Guerre mondiale, l'entreprise est reprise par le fils de Frédéric, qui ouvre les premières boutiques et amorce un développement plus large.

1970

L'ESSOR INDUSTRIEL

En 1970, Neuhauser devient une Société Anonyme, marquant un tournant avec l'industrialisation de sa production tout en **préservant son savoir-faire artisanal**. L'entreprise continue de croître, acquérant des usines en France et à l'étranger, et élargit son offre en intégrant des spécialités locales, en portant toujours attention à la qualité des produits.

AUJOURD'HUI

QUALITÉ ET INNOVATION

Rachetée par le groupe Soufflet, puis INVIVO, Neuhauser se modernise en adoptant des **filiales durables** et en **priviliégiant des ingrédients d'excellence**. Aujourd'hui, Neuhauser est reconnue comme un **acteur majeur de la boulangerie française**, distribuant des produits de haute qualité pour le marché national et international.



C'est sur cet héritage centenaire que Neuhauser lance **Gourmance**, une marque premium dédiée aux professionnels du foodservice et à l'export. Portant la « **gourmandise à la française** » vers de nouveaux marchés, elle ambitionne d'incarner l'excellence française à travers le monde.

La France.

Son patrimoine. Son art de vivre.

Son élégance. Sa gastronomie.

Cette excellence est dans Gourmance.

Respectueuse de 100 ans de savoir-faire.

Pionnière avec des filières blé durables bas carbone.

Engagée pour des ingrédients de haute qualité.

Inspirante et inspirée par le célèbre chef Guy Martin.

Partenaire de votre succès avec des experts à vos côtés.

Une excellence absolue qui invite les professionnels de la boulangerie et de la restauration du Monde entier

à faire rayonner

La **GOURMANDISE**
à la Française.



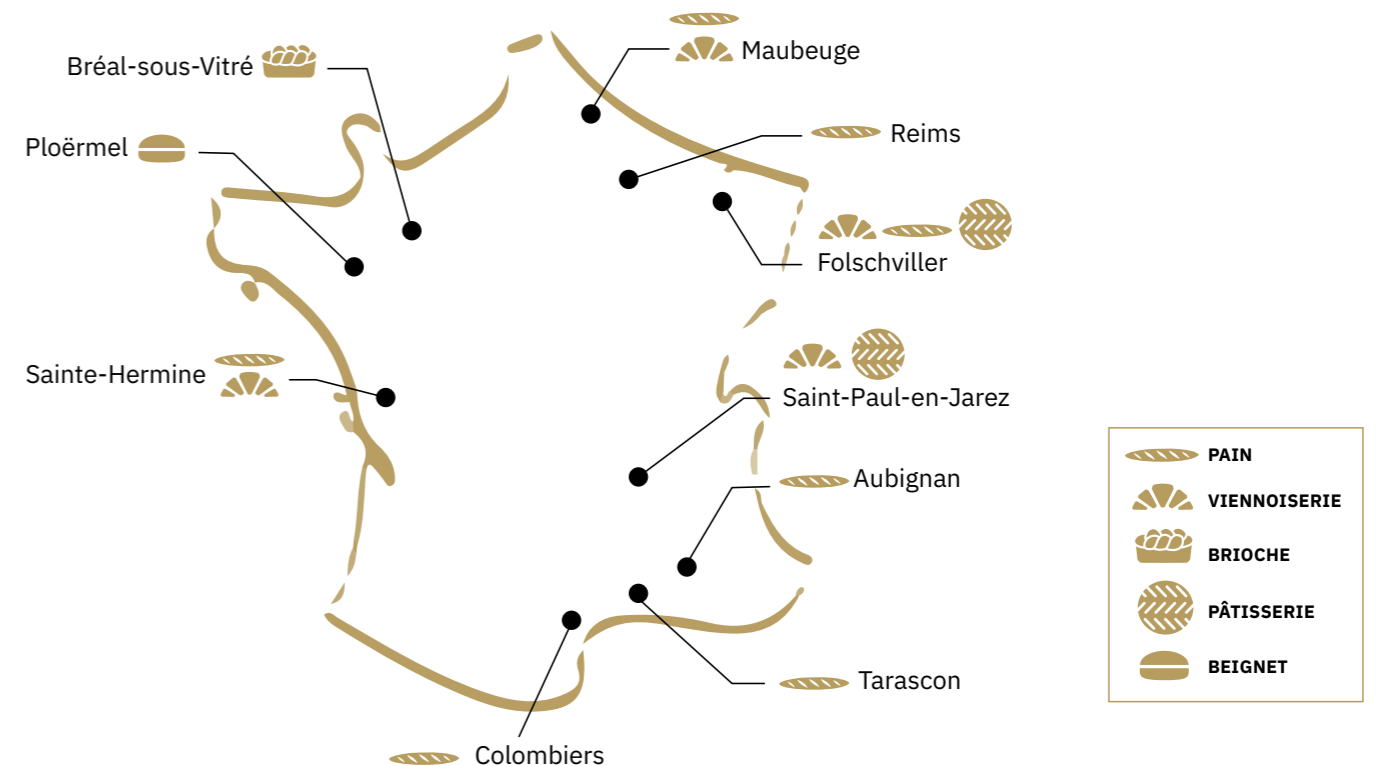
OFFRIR À CHAQUE GOURMET UN INSTANT D'EXCELLENCE.

Forts d'un siècle de savoir-faire boulanger, nous avons à cœur de faire de chaque instant de consommation une parenthèse de plaisir aussi intense qu'inédite.

Nous sommes portés par une mission dont nous sommes fiers : **faire rayonner le savoir-faire boulanger français** en proposant des produits authentiques et savoureux issus des filières agricoles durables.

Chaque jour, nos boulangers et nos ingénieurs revisitent avec exigence et passion les grands classiques de la **boulangerie française** et façonnent de nouvelles recettes.

Les équipes de **NOS 10 ATELIERS DE FABRICATION** confectionnent des produits de haute qualité dans le respect des traditions.



INSPIRANTE et INSPIRÉE, une gamme D'EXCELLENCE par nos ambassadeurs



Guy Martin, chef cuisinier de renom en France et à l'international, incarne l'excellence en matière de restauration et d'art culinaire. Fort de son expertise, il collabore étroitement avec nos équipes de recherche et développement ainsi que nos spécialistes marketing pour innover et sublimer nos créations.



Jean-François Fayolle, sacré Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie en 2000, est un maître incontesté de la panification traditionnelle au levain et des techniques de fermentation. Son savoir-faire unique enrichit notre démarche créative, guidant nos équipes de recherche et développement et marketing dans la conception de pains d'exception qui révèlent le meilleur de la boulangerie.

CRÉATION DE NOUVELLES RECETTES

Partenaire de la marque Gourmance, le rôle de nos ambassadeurs : **stimuler l'innovation** et accompagner le développement de nouveaux produits, de l'idée créative à l'élaboration de la recette, en passant par la sélection d'ingrédients de haute qualité. Ils créent également des **recettes inspirantes** pour nos clients qui souhaitent offrir de nouvelles expériences gustatives.

TRANSMISSION ET FORMATION

Nos ambassadeurs **partagent avec les techniciens-boulangers** de Gourmance leur savoir-faire, leurs techniques et leur expertise en art culinaire ou boulangerie. Ces derniers, impliqués quotidiennement aux côtés de nos clients, leur **transmettent les bonnes pratiques** de remise en œuvre de nos produits pour **garantir une qualité irréprochable** et leur mise en avant auprès du consommateur.



GOURMANCE, un accompagnement D'EXCELLENCE

DES CONSEILS ET UNE EXPERTISE MARCHÉ

Tirez parti de notre expertise du marché et de nos conseils sur mesure pour répondre précisément à vos besoins.

Grâce à divers études approfondies, parfois réalisées directement sur le terrain, nous analysons les perceptions et comportements d'achat des consommateurs.

Ces précieuses données nous permettent de comprendre leurs attentes et leurs envies, afin de vous proposer une gamme parfaitement alignée avec leurs exigences.

Offrez à vos clients des produits qui résonnent avec leurs préférences et les tendances actuelles, tout en renforçant votre position sur le marché.



LA BAKERY ACADEMY : des alliés pour maîtriser l'excellence boulangère

Composée d'une équipe d'experts-produits, la Bakery Academy est à vos côtés pour vous offrir une compréhension approfondie de nos créations. De la remise en œuvre à leur distribution et à leur mise en avant dans vos points de vente, nous vous accompagnons à chaque étape pour maximiser le potentiel de nos produits.

Notre raison d'être :

Du champ à l'assiette, notre devoir est simple ; intervenir dans les étapes clefs de la valorisation produit pour qu'il soit sublimé auprès des utilisateurs et valorisé auprès des consommateurs.

UN PÔLE R&D 100% CENTRALISÉ

R&D BVP

Une équipe dédiée à l'innovation et au développement recettes de nos produits finis

R&D LEVAIN

Une équipe qui travaille en continue dans l'amélioration et la caractérisation de nos levains

4 activités et départements

spécialisés et centralisés qui travaillent en synergie avec pour seul objectif, celui de créer de la valeur via la différenciation.

R&D FARINES ET INGRÉDIENTS

Une équipe qui s'assure de nous proposer les meilleures farines et ingrédients

ANALYSE PRODUIT

Une équipe qui assure le maintien de la qualité organoleptique de nos produits et travaille pour une démarche d'écoconception au niveau des emballages



Moteur en INNOVATIONS



UN SAVOIR-FAIRE BOULANGER reconnu



PARTENAIRE DE NOS CLIENTS



ENGAGÉ : pour des produits responsables issus de l'agriculture durable.



L'EXCELLENCE DU CHAMP AU PRODUIT FINI

Grâce à notre engagement dans les **filères durables Semons du Sens**, nous sommes acteur de la transition agricole et alimentaire, dans l'objectif de répondre aux enjeux sociétaux et environnementaux de nos clients.

Concrètement, cette démarche se traduit par la mise en place et le respect d'un cahier des charges de production de blé, contrôlé par un organisme tiers indépendant. Nos agriculteurs partenaires s'engagent à mettre en place des pratiques agricoles favorables à la biodiversité et au climat.

DES FILIÈRES AGILES POUR BOOSTER VOTRE DIFFÉRENCIATION :

Gourmance s'engage à vous offrir des produits issus de filières blé durables, notamment avec sa **filière blé Responsable** et sa **filière Label Rouge**.

Ces deux filières garantissent des promesses uniques au niveau des produits.



En savoir plus sur la démarche Semons du Sens



NOUVEAU

Pour aller plus loin, nous investissons dans une filière blé bas carbone à hauteur de 20% de nos approvisionnements. **Cette filière «Bas carbone»** vous permet d'enrichir et de muscler vos engagements RSE. Trois pratiques phares misent en œuvre aux champs par nos agriculteurs :

- **Analyse de sol** à la sortie de la saison hivernale.
- **Fertilisation adaptée** : choix d'un engrais solide (moins émetteur de gaz à effet de serre).
- **Pilotage de la juste dose** avec un outil d'aide à la décision

NOS ENGAGEMENTS

100% de nos produits fabriqués en France sont conçus avec des farines de blé français, cultivés dans le respect du climat !

Nos engagements en quelques chiffres



4 000 Agriculteurs



9 Moulins en France



Plus de **50 000** ha de blé

63 produits conçus avec nos blés filière

DES PROMESSES CONCRÈTES POUR COMMUNIQUER AUPRÈS DE VOS CONSOMMATEURS

		
PRODUITS	Tous les produits Gourmance sont élaborés avec une farine de blé Responsable*. <small>*sauf les pasteis et les brioches</small>	Nos pavés et certains bâtards
 ORIGINE garantir l'origine de nos produits et leur traçabilité.	Blés 100% français. Traçabilité garantie du grain au produit.	Blés 100% français. Traçabilité garantie du grain au produit.
 ENVIRONNEMENT garantir des produits issus de modes de production qui visent à réduire l'empreinte carbone et qui respectent la biodiversité, la vie des sols et la qualité des eaux.	Bonnes pratiques agricoles favorables à la biodiversité <i>(15 indicateurs biodiversité mesurés).</i> Filière reconnue au niveau 2 de la certification environnementale HVE.	Bonnes pratiques agricoles Norme NFV30 001.
 NATURALITÉ garantir des produits sains, sans traitement après récolte.	Blé sans traitement après récolte.	Blé sans traitement après récolte.
 RÉPARTITION DE LA VALEUR promouvoir des produits qui permettent une rémunération juste des acteurs de la filière.	Prime rémunérant les bonnes pratiques de culture et de conservation du grain de l'agriculteur.	Prime rémunérant les bonnes pratiques de culture et de conservation du grain de l'agriculteur.
 QUALITÉ proposer des produits authentiques et savoureux.	Variétés de blés sélectionnées pour leurs qualités agronomiques, organoleptiques et panifiables.	Farines de qualité supérieure, certifiées Label Rouge. Variétés de blés recommandées par la meunerie (VRM), reconnues pour leur qualité boulangère.



LES PAINS



Découvrez notre gamme de pains alliant tradition et praticité, spécialement conçue pour les professionnels de la restauration. Que vous soyez hôtelier, restaurateur, ou en quête de saveurs uniques, nos pains offrent diversité et qualité pour sublimer vos créations.

Des **ATOUS** forts

NOTRE SAVOIR-FAIRE BOULANGER

Le temps de fermentation de nos pâtes est une étape essentielle pour la création de pains authentiques et savoureux.

Certains de **nos pains fermentent jusqu'à 48h**, offrant ainsi une expérience gustative incomparable : une mie aérienne, une croûte croustillante et des arômes riches.



Un **levain unique** pour renforcer les saveurs de nos pains.

UN OUTIL INDUSTRIEL PUISSANT

Grâce à l'expertise de nos 7 sites de production répartis à travers la France, nous accompagnons la croissance du marché tant au niveau national, qu'international.

UN ENGAGEMENT FORT



FARINE FRANÇAISE

FILIERE BLÉS :

Une farine de blés 100% français, issue de notre **filieré Responsable**.

Certains de nos pains sont faits avec de la farine **Label Rouge**.



CLEAN LABEL

CLEAN LABEL :

Sans additifs controversés ni superflus, nos recettes vont à l'essentiel.

RÉDUCTION DE SEL :

Nos pains contiennent moins de 1,3g ou 1,4g de sel par 100g selon le type.

LES BAGUETTES

Explorez notre gamme de baguettes savoureuses à l'aspect traditionnel et au goût authentique.

De la recette nature incontournable, aux baguettes plus gourmandes agrémentées de céréales et de graines, en passant par les baguettes aux notes aromatiques intenses, elles s'adaptent à tous vos besoins, ajoutant une touche de tradition française irrésistible à vos vitrines et menus.

La **BAGUETTE** est le pain préféré des Français avec la « Baguette tradition » toujours favorite pour 41% des Français.⁽¹⁾

LES PAINS À PARTAGER

Offrez à vos clients une expérience authentique avec nos pains d'exception, créés pour sublimer chaque repas.

Des pavés aux toppings gourmands et différenciants, dont la recette unique s'appuie sur un levain exclusif, entretenu chaque jour depuis 20 ans, aux bâtards généreux aux saveurs et textures variées appréciés pour leur longue conservation.

1/3 des **CONSOmmATEURS** consomment au moins une fois par semaine les pains spéciaux.⁽²⁾

LES PAINS SANDWICHES

Découvrez notre sélection indispensable de pains sandwichs.

Nos demi-baguettes croustillantes et nos pains ethniques riches en saveurs : conçus pour sublimer vos créations culinaires.

Offrez à votre clientèle une expérience unique où la simplicité du pain rencontre la diversité du goût.

41% des **PAUSES DÉJEUNER** sont constituées de sandwichs.⁽³⁾



LES BAGUETTES

Des baguettes à l'aspect artisanal pour toujours plus d'authenticité !



Les + recettes

Des baguettes **aux saveurs authentiques et aux visuels alléchants**, avec une mie alvéolée et une croûte fine et dorée.

Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filière Responsable**, pour une démarche éthique et durable.



Baguette Rustiguette 52 cm

- Un mélange de farines de blé et de blé malté
- Un visuel différenciant grâce à ses bouts biseautés
- Une mie alvéolée et fondante
- Un temps de fermentation plus long pour un meilleur développement des arômes et une texture délicate.



Baguette Signature 37cm

- Un visuel artisanal simple et fariné à la mie colorée et alvéolée.
- Une saveur inédite grâce à un levain exclusif alliant blé et épeautre
- Une remise en œuvre express sans décongélation, répondant aux exigences de rapidité et surtout de qualité.
- Une forme courte et dodue (270g, 38x7 cm) idéal pour les consommateurs modernes en quête d'authenticité



Baguette 57 cm

- Une recette simple pour des notes de froment préservées
- 5 coups de lame
- Disponible en différents grammages (250, 280 et 300g)



Parisien 57 cm

- Un mélange de farines de blé et de blé malté
- Un pain fariné avec grigne pour plus d'authenticité



Baguette Rustiguette céréales 52 cm

- Une farine de blé et de seigle
- Un mélange de graines dans la mie et en topping : flocons d'avoine, graines de lin, tournesol et sésame
- Un topping généreux de graines

Nos suggestions d'utilisation adaptée à nos clients

- *Au restaurant, pour accompagner une planche de charcuterie*
- *A l'hôtel, pour des tartines savoureuses au petit-déjeuner*
- *Ou simplement nature en boutique.*

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES / CARTON	REMISE EN ŒUVRE		CONSOMMATION
					❄️	🔥	DDM
PRÉCUIT SUR SOLE	Baguette rustiguette 52 cm	270g	303689	25	NON	8-10 min à 190°C	12 mois
		270g	340061	24	NON	8-10 min à 190°C	12 mois
	Baguette Signature 37 cm (avec sachet)	270g	340196	32	NON	3-5 min à 190°C	12 mois
	Baguette Rustiguette céréales 52 cm (avec sachet)	270g	303725	28	NON	8-10 min à 200°C	12 mois
PRÉCUIT	Baguette 57 cm	280g	300300	30	NON	15-18 min à 190°C	12 mois
		300g	302309	35	NON	18-20 min à 190°C	12 mois
	Parisien 57cm	470g	310133	20	NON	22-24 min à 190°C	12 mois

Le temps de cuisson peut varier en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four. Optimiser ces données aux outils de vos clients pour de meilleurs résultats.

❄️ **A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé**



LES PAVÉS

Le meilleur de notre savoir-faire boulanger !

Les + recettes



Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filère Label Rouge**, pour une démarche éthique et durable.

Des **ingrédients sélectionnés avec soin et une saveur levain*** unique développée à base de farine écrasée à la meule de pierre.

Des **temps de fermentation longs de minimum 24h** pour développer tous les arômes de nos pains.

Une fabrication qui fait honneur aux gestes du métier avec **une précuisson en four à sole**.

Des pains à la **très bonne conservation** après cuisson.



Un pain de qualité pour **96% des consommateurs⁽¹⁾**.

Pavé Céréales

- Des notes de fruits séchés et une mie moelleuse pour un pain gourmand
- Un pavé généreux avec 11,3% de graines (tournesol en topping ; avoine, lin brun et millet dans la mie) pour une texture à la fois croquante et tendre



91% des consommateurs sont intéressés par les bénéfices nutritionnels de ce pain⁽²⁾.

Pavé Fibres et Oméga

- Un topping d'avoine, chia et lin pour plus d'attrait
- Une mie aux saveurs de noisettes grillées riche en graines pour plus de croquant
- Un pavé généreux avec 14% de graines (en topping et en mie)

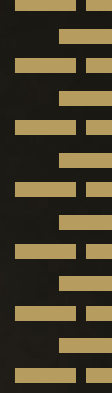
Nos suggestions d'utilisation adaptée à nos clients

- *A l'hôtel, pour les buffets de petit-déjeuner*
- *Pour des sandwiches gourmands*
- *Pour servir à table au restaurant*

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES / CARTON	REMISE EN ŒUVRE		CONSOMMATION
							DDM
PRÉCUIT SUR SOLE	Pavé Céréales (avec sachet)	400g	340062	20	NON	25-30 min à 190°C	12 mois
	Pavé Fibres et Oméga (avec sachet)	400g	340065	20	NON	25-30 min à 190°C	12 mois

Le temps de cuisson peut varier en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four. Optimiser ces données aux outils de vos clients pour de meilleurs résultats.

A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé



(1) Test consommateur interne (n=22) Groupe Soufflet - Juin 2020. - (2) Test consommateur (n=240) Groupe Soufflet - Juillet 2020 - Techniciens.

LES BÂTARDS

Un format généreux pour des tartines gourmandes !

Les + recettes



Une farine avec des blés 100% français, issue de nos **filières Responsable et Label Rouge**, pour une démarche éthique et durable.

Un **format bâtard** qui permet une **bonne conservation du pain** pour le consommateur.

Des pains aux **inclusions gourmandes** visibles en mie mais également en croûte pour **plus de gourmandise**.

Des **saveurs et textures variées** afin de plaire au plus grand nombre : croquant des graines, saveur levain*, riches en inclusions...



Bâtard céréales grainé avec topping 350g

- Un mélange de farines : blé, seigle, maïs, orge, avoine, sarrasin, orge maltée toastée, semoule de blé dur
- Un mélange de 4 graines dans la mie : lin brun, millet, sésame, tournesol
- Un topping croquant de graines variées : lin brun, lin jaune, sarrasin, sésame, tournesol



Bâtard complet 350g

- Une scarification qui fait ressortir la croustillance du pain
- Une mie moelleuse parfaite pour des tartines saines et gourmandes



Bâtard campagne

- Un mélange de farines de blé et de seigle réhaussé par une saveur de levain* pour des notes aromatiques caractéristiques d'un pain de campagne
- Légèrement fariné pour plus d'authenticité



Bâtard seigle 350g

- Une scarification typique du pain au seigle
- Des saveurs de miel et de fruits séchés caractéristiques du seigle



Bâtard Nordique 350g

- Un mélange de farines : blé, seigle, orge et blé malté
- Un pain typé à la mie brune et onctueuse, aux arômes de céréales torrifiées
- Un pain gourmand avec 18% de graines : sésame, soja, concassé d'avoine, lin brun, tournesol, sarrasin, lin jaune
- Un topping généreux en graines pour plus de gourmandise qui contraste avec le moelleux de la mie.



Bâtard maïs aux graines de tournesol et aux épices 350g

- Des billes de maïs extrudé et des graines de tournesol pour apporter une touche de croquant qui contraste avec le fondant de la mie
- Un mélange d'épices (curcuma, coriandre, muscade) pour réhausser subtilement la saveur de la farine de maïs
- Un topping de brisures de maïs pour le croustillant

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES / CARTON	REMISE EN ŒUVRE		CONSUMMATION
					☀️	📦	DDM
PRÉCUIT SUR SOLE	Bâtard céréales (avec sachet)	350g	310378	36	NON	20-25 min à 190°C	12 mois
	Bâtard complet (avec sachet)	350g	303615	36	NON	20-25 min à 190°C	12 mois
	Bâtard maïs (avec sachet)	350g	310680	36	NON	20-25 min à 190°C	12 mois
	Bâtard nordique (avec sachet)	350g	340002	36	NON	20-25 min à 190°C	12 mois
	Bâtard campagne (avec sachet)	440g	310374	36	NON	20-25 min à 190°C	12 mois
	Bâtard seigle (avec sachet)	350g	310380	36	NON	20-25 min à 190°C	12 mois

Le temps de cuisson peut varier en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four. Optimiser ces données aux outils de vos clients pour de meilleurs résultats.

☀️ **A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé**

LES PAINS À SANDWICH

La qualité artisanale alliée à la praticité professionnelle.

Les + recettes



Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filère Responsable**, pour une démarche éthique et durable.

Des **mélanges spécifiques de différentes farines** pour des demi-baguettes savoureuses : blé, seigle, blé malté toasté, orge maltée toastée...

De **subtiles notes de froment** pour des sandwiches qui s'adaptent à toutes les envies.

Des demi-baguettes au **contraste de textures gourmand** entre le **croquant des graines** et le **fondant de la mie**.



1/2 baguette Signature 27 cm

- Un visuel artisanal simple et fariné à la mie colorée et alvéolée
- Une saveur inédite grâce à un levain exclusif alliant blé et épeautre
- Une remise en œuvre express sans décongélation, pour plus de praticité
- Un format large (27x6,5 cm) aux bouts carrés idéal pour des sandwiches généreux



1/2 baguette Blanche 27 cm

- Une croûte fine et dorée et une mie moelleuse



Panini 27 cm

- Une farine de blé et de blé malté
- De l'huile de colza pour un moelleux parfait
- Un panini sans additif



1/2 rustiguettes nature 26 cm

- Une 1/2 baguette aux subtiles notes rustiques
- Une croûte croquante et une mie alvéolée



1/2 rustiguettes céréales 25 cm

- Une farine de blé et de seigle
- Une mie et un topping composés d'un mélange de graines de tournesol, sésame et avoine

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES / CARTON	REMISE EN ŒUVRE		CONSOMMATION
					❄️	🔥	DDM
PRÉCUIT	1/2 baguette signature	140g	340198	40	NON	3 min à 190°C	12 mois
	1/2 rustiguettes nature 26 cm	125g	303161	52	NON	6-8 min à 190°C	12 mois
	1/2 rustiguettes céréales 25cm	125g	303164	52	NON	8-10 min à 190°C	12 mois
	1/2 baguette Blanche 27 cm	140g	303704	45	NON	14-16 min à 190°C	12 mois
	Panini 27 cm	120g	340054	50	30 min	NON	12 mois

Le temps de cuisson peut varier en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four. Optimiser ces données aux outils de vos clients pour de meilleurs résultats.

❄️ **A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé**

LES PETITS PAINS

Des formats adaptés à une consommation hors foyer.

Les + recettes

Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filère Responsable**, pour une démarche éthique et durable.

Des petits pains précuits savoureux qui allient un contraste de textures entre le **croquant de la croûte** et le **fondant de la mie**.



Petit pain opéra

- Un mélange de farines : blé et seigle
- Une croûte dorée et une mie moelleuse



Petit pain losange

- Un mélange de farines pour une saveur gourmande
- Une croûte dorée et une mie moelleuse



TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES / CARTON	REMISE EN ŒUVRE					CONSOMMATION
										DDM
PRÉCUIT	Petit pain opéra	55g	303596	100	x20	NON	220°C	8-12 min à 200°C	30 min	9 mois
	Petit pain losange	70g	NOUVEAU	100	x20	NON	230°C	8-10 min à 190°C	30 min	12 mois

Le temps de cuisson peut varier en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four. Optimiser ces données aux outils de vos clients pour de meilleurs résultats.

A conserver à -18°C.
Ne pas recongeler un produit décongelé



LE SNACKING



Notre gamme snacking répond aux exigences du Food Service avec des produits pratiques et de qualité.

Offrez à vos clients une expérience authentique grâce à des produits qui valorisent un savoir-faire boulanger et facilitent votre quotidien.

Des **ATOUPS** forts

NOTRE SAVOIR-FAIRE BOULANGER

Le snacking est une extension naturelle de notre expertise boulangère. Nos produits sont le fruit d'un savoir-faire artisanal mêlé à une innovation constante, garantissant des textures parfaites, des saveurs authentiques et un plaisir incomparable à chaque bouchée.

UN OUTIL INDUSTRIEL PUISSANT

Grâce à la diversité et à l'expertise de nos sites de production en France, nous créons une gamme variée qui conjugue savoir-faire unique et technologies multiples. Chaque site apporte sa spécialité, permettant de proposer une large gamme de produits parfaitement adaptée aux exigences du snacking.

UN ENGAGEMENT FORT



FILIERE BLÉS :

Tous nos produits de snacking sont élaborés avec des farines issues de blés 100 % français, cultivés dans le respect de l'environnement grâce à nos filières durables. Cette démarche éthique garantit des produits savoureux, en phase avec les attentes croissantes des consommateurs en matière de naturalité et de qualité.

NOS SNACKINGS FEUILLETÉS

L'art du snacking réinventé.

Embarquez pour un véritable voyage culinaire avec notre nouvelle gamme de snacking salé.

À chaque recette, une escale gourmande, combinant authenticité et créativité dans des formats pratiques et généreux.

NOS PAINS SANDWICHES

L'indispensable de la pause déjeuner.

Craquez pour nos pains sandwichs, véritables icônes de la tradition boulangère dans des formats généreux et pratiques, parfaits pour des pauses gourmandes à tout moment de la journée.



LES ESCALES GOURMANDES

L'art du snacking réinventé !

Les + recettes



Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filère Responsable**, pour une démarche éthique et durable.

Une pâte feuilletée **pur beurre**, d'une légèreté et d'un croustillant incomparables.

Une **garniture généreuse** (plus de 35%) pour une expérience de gourmandise absolue.

Des produits pré-dorés et prêts à cuire pensés pour une **remise en œuvre simple et rapide**.

Des recettes cautionnées par le **chef Guy Martin**.



Torsades cheddar PAC

- Un classique revisité avec du cheddar fondant dans une pâte croustillante
- Une torsade généreuse et gourmande, parfaite pour les moments conviviaux
- Torsadée à la main



Torsade feta épinards menthe PAC

- Un mariage savoureux qui mêle la douceur de la feta, le caractère subtil de l'ail, la fraîcheur des épinards et une touche délicate de menthe, le tout enroulé dans une pâte feuilletée croustillante et dorée
- Torsadée à la main



Suisse légumes du soleil PAC

- Un délicieux mélange coloré de légumes du soleil marinés enveloppés dans une pâte feuilletée.



Suisse poulet curry et graines de carvi PAC

- Un mariage audacieux entre le poulet parfumé au curry et les notes subtiles du carvi, pour une évasion gustative dépayssante.



Torsade jambon fromage PAC

- L'incontournable association jambon fromage et sa touche de muscade dans une savoureuse torsade
- Torsadée à la main

Facilitez la consommation nomade avec un emballage pratique !

Offrez une expérience snacking optimale grâce à un emballage adapté, conçu pour la consommation nomade.

Disponible sur demande.

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES / CARTON	REMISE EN ŒUVRE		CONSOMMATION
							DDM
PAC	Torsade cheddar	115g	640017	60	30 min	20-22 min à 180°C	12 mois
	Torsade feta épinards menthe	115g	NOUVEAU	60	30 min	20-22 min à 180°C	6 mois
	Torsade jambon fromage	115g	NOUVEAU	60	30 min	20-22 min à 180°C	6 mois
	Suisse légumes du soleil	115g	NOUVEAU	70	30 min	20-22 min à 180°C	6 mois
	Suisse poulet curry et graines de carvi	115g	NOUVEAU	70	30 min	20-22 min à 180°C	6 mois

Le temps de cuisson peut varier en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four. Optimiser ces données aux outils de vos clients pour de meilleurs résultats.

A conserver à -18°C.
Ne pas recongeler un produit décongelé

DÉCOUVREZ nos produits snacking et suggestions d'utilisations !



LES ESCALES GOURMANDES

Des snackings feuilletés prêt à être déguster pour un repas gourmand et savoureux !

P.28

ET ENCORE PLUS DE PRODUITS PRÊT À GARNIR,
pour enrichir votre offre snacking :



NOS BEIGNETS NATURE
pour une recette originale de beignet salé !

P.48



NOS DEMI-BAGUETTES,
l'allié idéal pour des sandwichs gourmands.

P.22



NOS PAINS SPÉCIAUX
Pour des sandwichs en tranches savoureux

P.18



NOS CROISSANTS
pour des sandwichs originaux

P.34

LES VIENNOISERIES



Découvrez notre gamme de viennoiseries, alliant savoir-faire traditionnel et praticité pour les professionnels. Du classique au mini, offrez des recettes gourmandes et savoureuses pour émerveiller vos clients à chaque instant.

Des **ATOUS** forts

NOTRE SAVOIR-FAIRE TOURIER

Pour une pâte feuilletée de qualité, nous accordons une attention particulière à la sélection des ingrédients (farine de blé responsable, qualité et taux de beurre dans nos recettes) et au respect des règles d'or du tourage (maîtrise des temps de repos de la pâte et des températures).

UN OUTIL INDUSTRIEL PUISSANT

Grâce à l'expertise de nos 4 sites de production répartis à travers la France et aux contrôles qualité rigoureux réalisés tout au long de la production, nous vous assurons une régularité optimale de nos produits.

UN ENGAGEMENT FORT



FILIERE BLÉS :

Toutes nos viennoiseries sont conçues à partir de farine responsable, issue de blés français cultivés dans le respect de la biodiversité et du climat.



CLEAN LABEL :

Sans additifs controversés ni superflus, nos recettes vont à l'essentiel.

LES ICONIQUES

Véritables symboles du savoir-faire viennoisier à la française, les croissants, pains au chocolat, pains aux raisins et chaussons aux pommes sont les viennoiseries emblématiques et incontournables de la catégorie.

Découvrez nos 4 GAMMES

LES SIGNATURE

Des viennoiseries haut de gamme aux **notes aromatiques singulières** qui séduisent par leur saveur **riche et raffinée**.

LES GOURMETS

Des viennoiseries haut de gamme, ultra gourmandes aux **notes de beurre franches et intenses**.

LES AUTHENTIQUES

Une gamme de viennoiseries qui marie avec finesse **l'authenticité et la tradition**. De délicieuses viennoiseries 100% pur beurre au feuilletage croustillant, à la mie fondante et au bon goût de beurre.

LES CLASSIQUES

Une gamme de viennoiseries **plus abordables** fabriquées avec un faible taux de beurre et/ou de la margarine.

70% des **FRANÇAIS** déclarent que le croissant est leur viennoiserie préférée.⁽¹⁾

LES GOURMANDS

Dynamisez votre assortiment et favorisez l'achat d'impulsion avec les classiques de la viennoiserie revisités dans des recettes encore plus gourmandes. Des fourrages généreux, des saveurs variées pour que chaque choix devienne une promesse de renouveau.

Découvrez nos 2 GAMMES

LES CROISSANTS FOURRÉS

Une recette créative, parsemée d'ingrédients **croquants** avec un cœur gourmand au **goût intense**.

LES TORSAGES ET LES SUISSES

Des spécialités **gourmandes** et **savoureuses** pour varier les plaisirs.

Le **PLAISIR MOTEUR N°1** des innovations.⁽²⁾



LES SIGNATURE

Une recette unique alliant farines de haute qualité et levain pour des saveurs intenses et raffinées

Les + recettes



Des viennoiseries aux **notes aromatiques uniques** fruit de l'alliance de **farines nobles** : une farine de **gaude (maïs toasté)** et une farine de blé **malté toasté**.

La présence de **levain de blé** apporte une délicate touche d'acidité à l'ensemble.

Un **feuilletage exceptionnel** grâce au généreux **taux de beurre de 25%**.

Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filière Responsable**, pour une démarche éthique et durable.



LES GOURMETS

Des viennoiseries au goût intense de beurre !

Les + recettes



De délicieuses recettes qui séduiront grâce à leur **goût intense de beurre (27% dans la pâte)**.

Ces viennoiseries aux **feuilletages étagés**, à la couleur dorée et à la **mie alvéolée**, sont **sans colorant ni arôme artificiel**.

Un délicat **mélange de textures** entre le **croustillant** du feuilletage et le **fondant** de la mie.

Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filière Responsable**, pour une démarche éthique et durable.



80% d'intention d'achat après dégustation la recette préférée du marché !*

Croissant Signature CRU

- Une recette au goût singulier avec des notes grillées légèrement sucrées grâce à la farine de gaude.
- Une recette pur beurre à la mie finement alvéolée et fondante.
- Un joli feuilletage blond caramel et des feuillets bien visibles pour une croustillance irrésistible.



Pain au chocolat Signature CRU

- Une recette au goût singulier avec des notes grillées légèrement sucrées grâce à la farine de gaude.
- Une recette pur beurre à la mie finement alvéolée et fondante.
- Le parfait équilibre entre chocolat et feuilletage.
- Un joli feuilletage blond caramel et des feuillets bien visibles pour une croustillance irrésistible.



Croissant Gourmet CRU

- Une recette au bon goût de beurre, pur beurre
- Un feuilletage régulier et bien développé

Notés au moins 7/10 pour leur goût de beurre après dégustation.*



Pain au chocolat Gourmet CRU

- Une recette au bon goût de beurre, pur beurre
- Le parfait équilibre entre chocolat et feuilletage

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES/CARTON	REMISE EN ŒUVRE				CONSOMMATION
					❄️	🌞	👤	🕒	DDM
CRU	Croissant Signature	70g	440479	165	NON	2H30 À 26°C	OUI	18-20 min à 165°C	6 mois
	Pain au chocolat Signature	80g	440480	165	NON	2H30 À 26°C	OUI	22-24 min à 165°C	6 mois

Le temps de cuisson peut varier en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four. Optimiser ces données aux outils de vos clients pour de meilleurs résultats.

❄️ **A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé**

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES/CARTON	REMISE EN ŒUVRE				CONSOMMATION
					❄️	🌞	👤	🕒	DDM
CRU	Croissant Gourmet	70g	440347	165	NON	2H30 À 26°C	OUI	18-20 min à 165°C	9 mois
	Pain au chocolat Gourmet	80g	440349	165	NON	2H30 À 26°C	OUI	22-24 min à 165°C	9 mois

Le temps de cuisson peut varier en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four. Optimiser ces données aux outils de vos clients pour de meilleurs résultats.

❄️ **A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé**



LES AUTHENTIQUES

De délicieuses viennoiseries pur beurre, au feuilletage croustillant, à la mie fondante et au bon goût de beurre !

Les + recettes



Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filière Responsable**, pour une démarche éthique et durable.

Des viennoiseries au **bon goût de beurre** avec un délicieux mélange de textures entre la **croustillance du feuilletage** et le **fondant de la mie** bien alvéolée.

Un taux de beurre à 23% pour les croissants et pains au chocolat crus et **24%** pour les prêts à cuire.

Un taux de beurre de 33% pour les chaussons aux pommes et de **24%** pour les pains aux raisins.

Des ingrédients sélectionnés avec soin comme nos **œufs ponte au sol**.



Croissant CRU PAC

- Une recette crue retravaillée pour être encore plus tolérante à la cuisson*
- Des recettes pur beurre
- Une recette pré-dorée pour la viennoiserie PAC
- > Existe avec des grammages allant de 50g à 75g et en format maxi 80g



Pain au chocolat CRU PAC

- Une recette crue retravaillée pour être encore plus tolérante à la cuisson*
- Des recettes pur beurre
- Généreux en chocolat
- Une recette pré-dorée pour la viennoiserie PAC
- > Existe avec des grammages allant de 60g à 85g



Pains aux raisins CRU PAC

- Un visuel singulier
- Un fourrage gourmand apparent
- Des recettes pur beurre
- Un fourrage généreux : crème pâtissière et raisins secs
- Une recette pré-dorée pour la viennoiserie PAC
- > Existe en 110g et 125g



PAC

Chausson aux pommes

- Un décor striage oblique
- Un fourrage généreux de compote de pommes
- Une recette pur beurre
- Une recette sans levure, caractéristique du chausson aux pommes, ne nécessitant pas de pousse
- Une recette pré-dorée



PAC

Chausson aux pommes morceaux

- Un décor striage oblique
- Un fourrage gourmand et généreux avec de véritables morceaux de pommes
- Un fourrage riche en fruits
- Une recette pur beurre
- Une recette sans levure, caractéristique du chausson aux pommes, ne nécessitant pas de pousse
- Une recette pré-dorée



PAC

Chausson aux pommes caramel

- Un décor avec striage petits traits obliques
- Un fourrage gourmand et généreux avec de véritables morceaux de pommes caramélisés
- Un fourrage riche en morceaux
- Une recette pur beurre
- Une recette sans levure, caractéristique du chausson aux pommes, ne nécessitant pas de pousse
- Une recette pré-dorée

	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES / CARTON	REMISE EN ŒUVRE				CONSOMMATION
					❄️	👤	👤	📅	DDM
CRU	Croissant	60g	440195	180	NON	2h30 à 26°C	OUI	16-18 min à 165°C	9 mois
		65g	440176	150	NON	2h30 à 26°C	OUI	16-18 min à 165°C	9 mois
		75g	440177	135	NON	2h30 à 26°C	OUI	20-22 min à 165°C	9 mois
PAC	Croissant	60g	440012	80	OUI / 30 min	NON	NON	16-18 min à 165°C	12 mois
		70g	440359	70	OUI / 30 min	NON	NON	18-20 min à 165°C	12 mois
		80g	440047	60	OUI / 30 min	NON	NON	20-22 min à 165°C	12 mois
CRU	Pain au chocolat	75g	440178	150	NON	2h30 à 26°C	OUI	20-22 min à 165°C	9 mois
		85g	440179	120	NON	2h30 à 26°C	OUI	22-24 min à 165°C	9 mois
		70g	440010	80	OUI / 30 min	NON	NON	20-22 min à 165°C	12 mois
PAC	Pain au chocolat	80g	402909	68	OUI / 30 min	NON	NON	22-24 min à 165°C	12 mois
		125g	402772	90	NON	2h30 à 26°C	OUI	24-26 min à 165°C	9 mois
		110g	402663	60	OUI / 30 min	NON	NON	20-22 min à 165°C	12 mois
CRU	Pain aux raisins	125g	402772	90	NON	2h30 à 26°C	OUI	24-26 min à 165°C	9 mois
		110g	402663	60	OUI / 30 min	NON	NON	20-22 min à 165°C	12 mois
		100g	402370	54	OUI / 30 min	NON	NON	18-20 min à 190°C	12 mois
PAC	Pain aux raisins	120g	402566	40	OUI / 30 min	NON	NON	20-22 min à 190°C	12 mois
		120g	403051	35	OUI / 30 min	NON	NON	20-22 min à 190°C	12 mois
		120g	403051	35	OUI / 30 min	NON	NON	20-22 min à 190°C	12 mois

Le temps de cuisson peut varier en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four. Optimiser ces données aux outils de vos clients pour de meilleurs résultats.

❄️ **A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé**



LES AUTHENTIQUES minis

Nos délicieuses viennoiseries authentiques en format mini.

Les + recettes



Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filère Responsable**, pour une démarche éthique et durable.

Des viennoiseries au **bon goût de beurre** avec un délicieux mélange de textures entre la **croustillance du feuilletage** et le fondant de la **mie bien alvéolée**.

Un taux de beurre à 23% pour les minis croissants et pains au chocolat et pains aux raisins crus et **24%** pour les prêts à cuire.

Un taux de beurre de 33% pour les minis chaussons aux pommes.

Des ingrédients sélectionnés avec soin comme nos **œufs ponte au sol**.



Mini croissant CRU PAC

- Une recette crue retravaillée pour avoir encore plus de tolérance à la cuisson*
- Des recettes pur beurre
- Une recette pré-dorée pour la viennoiserie PAC
- > Existe en 25g et 30g



Mini pain au chocolat CRU PAC

- Une recette crue retravaillée pour avoir encore plus de tolérance à la cuisson*
- Des recettes pur beurre
- Généreux en chocolat
- Une recette pré-dorée pour la viennoiserie PAC



Mini pain aux raisins CRU PAC

- Des recettes pur beurre
- Un fourrage généreux en crème pâtissière et en raisins
- Une crème clean label
- Une recette pré-dorée pour la viennoiserie PAC



Mini chausson aux pommes PAC

- Un décor striage oblique
- Un fourrage gourmand et généreux au goût et à la texture rappelant la compote de pommes
- Un fourrage riche en fruits
- Une recette pur beurre
- Une recette sans levure, caractéristique du chausson aux pommes, ne nécessitant pas de pousse
- Une recette pré-dorée

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES / CARTON	REMISE EN ŒUVRE				CONSOMMATION
					❄️	🔥	🤖	📅	DDM
CRU	Mini croissant	25g	440356	270	NON	2h à 26°C	OUI	10-12 min à 165°C	9 mois
PAC		30g	440437	200	OUI / 30 min	NON	NON	10-12 min à 165°C	12 mois
CRU	Mini pain au chocolat	30g	440357	220	NON	2h à 26°C	OUI	10-12 min à 165°C	9 mois
PAC		30g	440434	200	OUI / 30 min	NON	NON	10-12 min à 165°C	12 mois
CRU	Mini pain aux raisins	30g	440358	200	NON	2h à 26°C	OUI	10-12 min à 165°C	6 mois
PAC		30g	440441	240	OUI / 30 min	NON	NON	10-12 min à 165°C	9 mois
PAC	Mini chausson aux pommes	40g	440011	130	OUI / 30 min	NON	NON	12-14min à 190°C	12 mois

Le temps de cuisson peut varier en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four. Optimiser ces données aux outils de vos clients pour de meilleurs résultats.

❄️ **A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé**



LES CLASSIQUES

De délicieuses viennoiseries pur beurre, au feuilletage croustillant, à la mie fondante et au bon goût de beurre !



Les + recettes



Des viennoiseries simples et savoureuses au **bon goût de beurre**.

Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filère Responsable**, pour une démarche éthique et durable.

Des ingrédients sélectionnés avec soin comme nos **œufs ponte au sol**.



Croissant CRU PAC

- Une recette pur beurre
- Une recette pré-dorée pour la viennoiserie PAC
- > Existe avec des grammages allant de 50g à 65g et en format maxi 90g



Pain au chocolat CRU PAC

- Une recette pur beurre
- Généreux en chocolat
- Une recette pré-dorée pour la viennoiserie PAC
- > Existe avec des grammages allant de 60g à 80g



Mini croissant PAC

- Une recette pur beurre
- Une recette pré-dorée



Mini pain au chocolat PAC

- Une recette pur beurre
- Généreux en chocolat
- Une recette pré-dorée

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES / CARTON	REMISE EN ŒUVRE				CONSOMMATION
					❄️	🌞	🤖	📦	DDM
CRU	Croissant	50g	440293	200	NON	2h à 26°C	OUI	14-16 min à 165°C	9 mois
PAC		60g	440303	96	OUI / 30 min	NON	NON	16-18 min à 165°C	12 mois
		65g	401258	68	OUI / 30 min	NON	NON	16-18 min à 165°C	12 mois
CRU	Pain au chocolat	60g	440294	200	NON	2h à 26°C	OUI	18-20 min à 165°C	9 mois
PAC		70g	440302	80	OUI / 30 min	NON	NON	20-22 min à 165°C	12 mois
		80g	402907	68	OUI / 30 min	NON	NON	22-24 min à 165°C	12 mois
PAC	Mini croissant	25g	440009	160	OUI / 30 min	NON	NON	10-12 min à 165°C	12 mois
PAC	Mini pain au chocolat	25g	440436	200	OUI / 30 min	NON	NON	10-12 min à 165°C	12 mois

Le temps de cuisson peut varier en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four. Optimiser ces données aux outils de vos clients pour de meilleurs résultats.

❄️ **A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé**



LES VIENNOISERIES GOURMANDES

Une gamme généreuse et riche en saveur.

Les + recettes



Des viennoiseries gourmandes pur beurre et généreuses en pépites de chocolat.

Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filière Responsable**, pour une démarche éthique et durable.

Des ingrédients sélectionnés avec soin comme nos **œufs ponte au sol**.

Un **format pratique et nomade** pour une consommation à emporter.



Torsade pépites de chocolat CRU PAC

- Un fourrage crème pâtissière généreux
- Des inclusions de pépites de chocolat noir
- Une recette pur beurre



Suisse aux pépites de chocolat CRU PAC

- Association gourmande entre crème pâtissière et pépites de chocolat
- Fourrage généreux
- Une recette pur beurre



3/4 des consommateurs sont prêts à acheter les croissants après dégustation.

Croissant cacao-noisette PAC

- Un topping cacao-noisette croquant
- Un fourrage onctueux cacao-noisette et sans huile de palme
- Une recette pur beurre
- Un goût cacao relevé par des notes noisette intenses

LE SAVIEZ-VOUS ?

Toutes nos torsades sont torsadées à la main dans notre atelier de fabrication à Saint-Paul-en-Jarez depuis 2012.

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES / CARTON	REMISE EN ŒUVRE				CONSOMMATION
					❄️	🔥	🤖	📦	DDM
CRU	Torsade aux pépites de chocolat	100g	400415	80	NON	2h30 à 26°C	OUI	20-22 min à 165°C	6 mois
PAC		100g	440442	66	OUI / 30 min	NON	NON	20-22 min à 165°C	12 mois
CRU	Suisse aux pépites de chocolat	120g	403054	45	NON	2h30 à 26°C	OUI	16-18 min à 165°C	6 mois
PAC		100g	NOUVEAU	70	OUI / 30 min	NON	NON	16-18 min à 165°C	12 mois
PAC	Croissant cacao-noisette	85g	440021	60	OUI / 30 min	NON	NON	18-20 min à 165°C	12 mois

Le temps de cuisson peut varier en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four. Optimiser ces données aux outils de vos clients pour de meilleurs résultats.

❄️ **A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé**



LES BEIGNETS



Découvrez notre délicieuse gamme de beignets, spécialement conçue pour les professionnels de la restauration : un univers sucré pour une note gourmande à chaque moment de la journée.

Des **ATOUS** forts

NOTRE SAVOIR-FAIRE TOURIER

Fort de notre savoir-faire depuis plus de 25 ans, nous sommes fiers d'être l'un des précurseurs dans la fabrication de beignets **sans huile de palme**, résultat de notre engagement envers la qualité, l'éthique et le respect de l'environnement.

UN OUTIL INDUSTRIEL PUISSANT

Nos beignets sont fabriqués en Bretagne, dans notre usine dédiée, dans le respect du savoir-faire français.

UN ENGAGEMENT FORT



FILIERE BLÉS :

Tous nos beignets sont conçus à partir de farine responsable, issue de blés français cultivés dans le respect de la biodiversité et du climat.



Découvrez nos Beignets :

Fondez pour les beignets Gourmance, une recette moelleuse, aux fourrages gourmands et généreusement répartis.

Nos 4 saveurs offrent de multiples occasions de réachat en variant les plaisirs.

LES MINI BEIGNETS

Un format mini pour un maximum de gourmandise !

Grâce à son petit format, il est idéal pour créer des assortiments variés et favoriser l'achat d'impulsion.

Disponibles en saveurs : **nature, chocolat-noisette, pomme et framboise, saupoudrés ou non.**

LES BEIGNETS CLASSIQUES

Un format incontournable pour toutes les pauses gourmandes.

Nos beignets sont fourrés à deux reprises pour une meilleure répartition et un plaisir intense à chaque bouchée !

Disponibles en saveurs : **nature, chocolat-noisette, pomme et framboise.**

LES BEIGNETS LONGS

Un format généreux pour de la maxi gourmandise !

Du petit-déjeuner au goûter, notre beignet long s'adapte à toutes les occasions : sa forme allongée en fait la base parfaite pour des garnitures diverses, vous permettant de personnaliser votre offre.

Disponibles en saveurs : **nature, chocolat-noisette, pomme et framboise.**

Le secteur du **FOODSERVICE** représente **55%** de la distribution de beignets en Europe en 2022.*



LES MINI BEIGNETS

Une explosion de douceur en format mini pour des instants gourmands sans limite.

Les + recettes



Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filière Responsable**, pour une démarche éthique et durable.

Des **ingrédients sélectionnés avec soin** comme nos œufs **ponte au sol**.

Une recette **sans huile de palme, sans colorant ni arôme artificiel**.

Une **jolie couleur dorée** et une **texture fondante** en bouche.

Une recette gourmande grâce à nos **fourrages onctueux et gourmands**.



Mini beignet goût chocolat-noisette

- Un généreux fourrage goût chocolat-noisette (25%)
- Une recette sans conservateur

> Existe en version sucrée et non sucrée



Mini beignet framboise

- Un fourrage généreux de 25% de framboise
- Un bon goût naturel de framboise, fruité et légèrement acidulé
- Un fourrage riche en fruits, avec 40% de framboises

> Existe en version sucrée et non sucrée



Mini beignet pomme

- Un fourrage généreux de 25% de pomme
- Des pommes françaises
- Une texture rappelant les compotées de fruits
- Un fourrage riche en fruits, avec 65% de pommes

> Existe en version sucrée et non sucrée



Mini beignet nature

- Une recette sans conservateur

> Existe en version sucrée et non sucrée

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES/CARTON	SPÉCIFICITÉ	REMISE EN ŒUVRE		CONSOMMATION	
								DDM	
DÉCONGELER ET SERVIR	Mini beignets goût chocolat-noisette	25g	540258	160	Vrac non sucré	Pour les beignets vendus en vrac, les sortir de leur carton et les disposer bien à plat sur une plaque		60 min	18 mois
		25g	520019	140	Plateau (4x35) sucré			60 min	18 mois
	Mini beignet framboise	25g	502591	140	Plateau (4x35) sucré			60 min	18 mois
		25g	540255	160	Vrac non sucré			60 min	18 mois
	Mini beignet nature	20g	502527	140	Plateau (4x35) sucré			60 min	18 mois
		25g	540257	160	Vrac non sucré			60 min	18 mois
	Mini beignet pomme	25g	502529	140	Plateau (4x35) sucré			60 min	18 mois
		25g	540256	160	Vrac non sucré			60 min	18 mois

Maintenus dans un emballage ils peuvent être consommés jusqu'à 72 heures après décongélation

A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé



LES BEIGNETS CLASSIQUES

L'authenticité d'une gourmandise intemporelle.

Les + recettes



Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filière Responsable**, pour une démarche éthique et durable.

Des **ingrédients sélectionnés avec soin** comme nos œufs **ponte au sol**.

Une recette **sans huile de palme, sans colorant ni arôme artificiel**.

Une **recette gourmande** grâce à nos **fourrages onctueux et généreux**, répartis sur 2 points d'injection.

Une **jolie couleur dorée** et une **mie aérée**.

Une **collerette régulière et bien dessinée**, qui souligne cette **forme ronde et volumineuse**.



LES BEIGNETS LONGS

Des beignets encore plus généreux.

Les + recettes



Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filière Responsable**, pour une démarche éthique et durable.

Des **ingrédients sélectionnés avec soin** comme nos œufs **ponte au sol**.

Une recette **sans huile de palme, sans colorant ni arôme artificiels**.

Une **jolie couleur dorée** et une **mie fondante en bouche**.

Une **recette gourmande** grâce à nos **fourrages onctueux et généreux**, répartis sur 4 points d'injection.



Beignet goût chocolat-noisette

- Un généreux fourrage goût chocolat-noisette (28%)
- Une recette sans conservateur



Beignet framboise

- Un fourrage généreux de 28% de framboise
- Un goût naturel de framboise, fruité et légèrement acidulé
- Un fourrage riche en fruits, avec 40% de framboises



Beignet nature

- Une recette sans conservateur



Beignet pomme

- Un fourrage généreux de 28% de pomme
- Des pommes françaises
- Une texture rappelant les compotées de fruits
- Un fourrage riche en fruits, avec 65% de pommes



Beignet long goût chocolat-noisette

- Un généreux fourrage goût chocolat-noisette (20%)
- Une recette sans conservateur



Beignet long framboise

- Un fourrage généreux de 25% de framboise
- Un bon goût naturel de framboise, fruité et légèrement acidulé
- Un fourrage riche en fruits, avec 40% de framboises



Beignet long Nature

- Une recette sans conservateur



Beignet long pomme

- Un fourrage généreux de 25% de pomme
- Des pommes françaises
- Une texture rappelant les compotées de fruits
- Un fourrage riche en fruits, avec 65% de pommes

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les beignets longs sont obtenus par le même processus de fabrication que les classiques, c'est-à-dire par **boulage**. Le boulage donne ainsi une forme sphérique à la pâte, qui est ensuite étirée pour l'obtention d'un beignet long.

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES / CARTON	SPÉCIFICITÉ	REMISE EN ŒUVRE		CONSOMMATION
								DDM
DÉCONGELER ET SERVIR	Beignet goût chocolat-noisette	75g	520021	40	vrac	Pour les beignets vendus en vrac, les sortir de leur carton et les disposer bien à plat sur une plaque	90 min	18 mois
	Beignet framboise	75g	502699	40	vrac		90 min	18 mois
	Beignet nature	60g	501201	40	vrac		90 min	18 mois
	Beignet pomme	75g	502695	40	vrac		90 min	18 mois

Maintenus dans un emballage ils peuvent être consommés jusqu'à 72 heures après décongélation.

A conserver à -18°C.
Ne pas recongeler un produit décongelé

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES / CARTON	SPÉCIFICITÉ	REMISE EN ŒUVRE		CONSOMMATION
								DDM
DÉCONGELER ET SERVIR	Beignet long goût chocolat-noisette	130g	520018	30	vrac	Pour les beignets vendus en vrac, les sortir de leur carton et les disposer bien à plat sur une plaque	90 min	18 mois
	Beignet long framboise	130g	502593	30	vrac		90 min	18 mois
	Beignet long Nature	90g	502558	30	vrac		90 min	18 mois
	Beignet long pomme	130g	502486	30	vrac		90 min	18 mois

Maintenus dans un emballage ils peuvent être consommés jusqu'à 72 heures après décongélation.

A conserver à -18°C.
Ne pas recongeler un produit décongelé



LES PÂTISSERIES



Découvrez l'univers pâtissier Gourmance, où tradition et modernité se rencontrent.

Nos gammes sont conçues pour accompagner votre créativité au quotidien et lors des temps forts.

Des **ATOUS** forts

NOTRE SAVOIR-FAIRE TOURIER

Pour une pâte feuilletée de qualité, nous accordons une attention particulière à la sélection des ingrédients (farine de blé responsable, qualité et taux de beurre dans nos recettes) et au respect des règles d'or du tourage (maîtrise des temps de repos de la pâte et des températures).

UN OUTIL INDUSTRIEL PUISSANT

Pour accompagner la croissance du marché, nous nous appuyons sur nos 2 sites de production de Saint-Paul-en-Jarez et de Furst, sur lequel une nouvelle ligne a été inaugurée en 2023.

UN ENGAGEMENT FORT



FILIERE BLÉS :

Nos galettes, nos disques et plaques feuilletés sont conçus à partir de farine responsable, issue de blés français cultivés dans le respect de la biodiversité et du climat.



CLEAN LABEL :

Sans additifs controversés ni superflus, nos recettes vont à l'essentiel.

LES GALETTES

L'Épiphanie est un temps fort incontournable dans les boulangeries françaises qui représentent plus de 50% des achats de galettes des rois.*



74% d'intention de consommation.⁽²⁾

Découvrez notre gamme complète de galettes pour une campagne couronnée de succès. Des recettes **cautionnées par notre chef partenaire Guy Martin**, au feuilletage pur beurre et aux ingrédients soigneusement sélectionnés.

Disponible en différents formats, nous sommes également à votre écoute pour travailler à vos côtés **des recettes inédites**.

90% des **FRANÇAIS** consomment de la galette des rois.⁽¹⁾

LES AIDES CULINAIRES

Simplifiez la réalisation de vos recettes et laissez libre cours à votre créativité avec nos bases feuilletées prêtes à cuire.



Avec une grande diversité de formats, nos disques et plaques sont de véritables aides culinaires **pratiques et rapides** qui vous accompagneront au quotidien.

Réalisez des **recettes gourmandes** aussi bien sucrées que salées et répondez ainsi aux attentes des consommateurs à la recherche de variété et de nouveautés.

Pour vous inspirer, demandez à nos experts produit leurs astuces de personnalisation et recettes.

70% des **CONSOmmATEURS** recherchent de nouvelles textures et saveurs.⁽¹⁾



LES GALETTES DES ROIS

Une explosion de douceur en format mini pour des instants gourmands sans limite.

Les + recettes



Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filère Responsable**, pour une démarche éthique et durable.

Un assortiment de **4 recettes savoureuses et clean label** : l'intense **frangipane amandes grises**, les **incontournables frangipane amandes blanches** et la **délicate pomme**.

Des recettes cautionnées par notre chef partenaire **Guy Martin**.

Déclinées en **plusieurs formats**, elle sauront répondre à toutes les attentes.



Galette des rois à la frangipane PAC

- Une recette traditionnelle et savoureuse
 - Une **frangipane onctueuse et justement équilibrée** composée d'une crème à chaud généreuse
 - Un délicieux **goût d'amande** apporté par un extrait d'amande qui intensifie davantage le goût de la frangipane
 - Un **décor en épis de blé**
- > Existe en D12, D18 D22 et D28



Galette des rois à la pomme PAC

- Une recette fruitée et savoureuse
 - Un **fouillage compote de pommes avec morceaux** à la fois généreux et léger
 - Un **juste équilibre** des saveurs avec une pomme douce et sucrée
 - Un **décor en diagonale** qui la différencie de la galette frangipane
- > Existe en D22 et D28



Galette des rois frangipane amandes grises PAC

- Une recette entre tradition et modernité
 - Une **frangipane** intense composée d'**amandes grises** et de crème pâtissière à chaud.
 - Des **marquants** d'amandes grises accentuent le **caractère artisanal** du produit.
 - L'**extrait d'amande**, avec sa note moins sucrée et plus ronde, relève le goût du fouillage
 - Un **décor en épis de blé**
- > Existe en D12, D18 D22 et D28



Galette des rois frangipane mixte PAC

- Une recette traditionnelle et savoureuse
 - Un fouillage **frangipane** doux et équilibré
 - Une pâte feuilletée mixte
 - Un **décor en pointillés** original
- > Existe en D22 et D28

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES / CARTON	DIMENSIONS	REMISE EN ŒUVRE		CONSUMMATION
						🌨	🕒	DDM
PAC	Galette des rois à la frangipane amandes blanches	120g	540268	40	12cm	60 min	15-20 min à 190°C	12 mois
		380g	540267	16	18cm	60 min	20-25 min à 190°C	12 mois
		480g	540265	14	22cm	60 min	25-30 min à 190°C	12 mois
		750g	540266	12	28cm	60 min	30-35 min à 190°C	12 mois
	Galette des rois à la pomme	480g	540269	14	22cm	60 min	25-30 min à 190°C	12 mois
		750g	540270	12	28cm	60 min	30-35 min à 190°C	12 mois
	Galette des rois à la frangipane amandes grises	120g	NOUVEAU	-	12cm	60 min	15-20 min à 190°	12 mois
		380g	NOUVEAU	-	18cm	60 min	20-25 min à 190°	12 mois
		550g	NOUVEAU	-	22cm	60 min	25-30 min à 190°	12 mois
		850g	NOUVEAU	-	28cm	60 min	30-35 min à 190°	12 mois
	Galette des rois à la frangipane mixte	450g	NOUVEAU	-	22cm	60 min	25-30 min à 190°	12 mois
		700g	NOUVEAU	-	28cm	60 min	30-35 min à 190°	12 mois

Le temps de cuisson peut varier en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four. Optimiser ces données aux outils de vos clients pour de meilleurs résultats.

❄️ **A conserver à -18°C.**
Ne pas recongeler un produit décongelé



LES AIDES CULINAIRES

Des bases feuilletées à personnaliser selon les envies !

Les + recettes



Une farine avec des blés 100% français, issue de notre **filère Responsable**, pour une démarche éthique et durable.

Des recettes **sans colorant, sans additif ni arôme**.

Un **assortiment large** qui permet de s'adapter à tous vos besoins.

> **DISPONIBILITÉ SUR TOUTE L'ANNÉE**



Disque feuilleté non piqué PAC

- Une recette pur beurre
- > Existe avec des formats entre 14 et 32 cm



Plaque feuilletée PAC

- Une recette au beurre
- > Existe en version margarine 36x28 cm



Disque feuilleté sucrée PAC

- Une recette pur beurre



Plaque feuilletée sucrée PAC

- Une recette pur beurre

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES / CARTON	SPÉCIFICITÉ	DIMENSIONS	REMISE EN ŒUVRE		CONSOMMATION
									DDM
PAC	Disque feuilleté	55g	502363	160	non piqué	14cm	30 min	18-20 min à 190°C	14 mois
		90g	502364	80	non piqué	18cm	30 min	20-22 min à 190°C	14 mois
		140g	502365	20	non piqué	22cm	30 min	22-24 min à 190°C	14 mois
		220g	502367	20	non piqué	26cm	30 min	24-26 min à 190°C	14 mois
		260g	502366	18	non piqué	29cm	30 min	26-28 min à 190°C	14 mois
		330g	540208	18	non piqué	32cm	30 min	28-30 min à 190°C	14 mois
	Disque feuilleté sucré	220g	540271	35	piquée	26cm	30 min	24-26 min à 190°C	14 mois
	Demi plaque feuilletée	327g	540006	15	non piquée beurre concentré	36x28cm	30 min	20-22 min à 190°C	14 mois
	Plaque feuilletée	600g	540107	16	non piquée margarine	36x56cm	30 min	28-30 min à 190°C	14 mois
		654g	540106	15	non piquée beurre concentré	36x56cm	30 min	28-30 min à 190°C	14 mois
		700g	540103	17	piquée	40x60cm	30 min	28-30 min à 190°C	14 mois
		700g	540104	17	non piquée	40x60cm	30 min	28-30 min à 190°C	14 mois
Plaque feuilletée sucrée	940g	540272	12	non piquée	40x60cm	30 min	28-30 min à 190°C	14 mois	

Le temps de cuisson peut varier en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four. Optimiser ces données aux outils de vos clients pour de meilleurs résultats.

A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé



LES PASTEIS DE NATA

Une gamme qui met à l'honneur la gourmandise de la pâtisserie portugaise.

Les + recettes



Une **recette clean label** élaborée dans nos ateliers au Portugal, près de Lisbonne.

Le mariage d'une **pâte feuilletée ultra croustillante sans additif** et d'une **crème onctueuse** à base d'œufs frais certifiés **ponde au sol**.

La margarine utilisée dans la pâte feuilletée est **certifiée RSPO**.

Un assortiment de produits avec des **technologies et des conditionnements variés** pour répondre à tous vos besoins

Idéal pour le **goûter**, en **snack sucré** ou en **café gourmand**.



Pastel de nata cru **CRU**

- Une technologie crue permettant de servir les pasteis fraîchement cuits aux consommateurs



Pastel de nata précuit **PRÉCUI**

- Une remise en œuvre facile : déjà cuit, il suffit de le décongeler et de le passer quelques minutes au four pour lui redonner toute sa croustillance



Mini pastel de nata **PRÉCUI**

- Un format adapté à des usages variés : café gourmand ou encore pour des assortiments de mini desserts
- Une remise en œuvre facile : déjà cuit, il suffit de le décongeler et de le passer quelques minutes au four pour lui redonner toute sa croustillance

DISPONIBLE ÉGALEMENT SOUS LA MARQUE



Pastel préféré des consommateurs



80% des personnes ayant goûté notre pastel de nata sont prêtes à le reconsommer.⁽¹⁾

TECHNOLOGIE	PRODUITS	GRAMMAGE	CODE	PIÈCES/CARTON	REMISE EN ŒUVRE		CONSO
					🌨	🔥	DDM
CRU	Pastel de nata	68g	500823	80	30 min	10-12 min à 250°C	9 mois
	Mini pastel de nata	25g	502873	144	30 min	8-10 min à 200°C	18 mois
PRÉCUI	Pastel de nata	58g	540188	72	30 min	10-12 min à 200°C	18 mois






Le temps de cuisson peut varier en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four. Optimiser ces données aux outils de vos clients pour de meilleurs résultats.

❄️ **A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé**



LES RÈGLES D'OR ET LEXIQUES

RÈGLES D'OR DES PRÉPARATIONS PRODUIT

-  → Je sors et plaque toujours les produits dont j'ai besoin pour la cuisson.
-  → Je respecte les règles de plaquage par produit de la fiche technique.
-  → Je suis les temps et température de remise en œuvre indiqués dans les modes opératoires.
-  → Je laisse le four fermé lors de la cuisson.
-  → Je laisse les produits refroidir au moins 30 min avant de les manipuler.

POUR GARANTIR
À NOS
CONSO MMATEURS
DES PRODUITS

**BONS
BEAUX
et
FRAIS**


L'HYGROMÉTRIE

	Boulangerie	Viennoiserie	Brioche s (CRU)	Pasteis (CRU)
Hygrométrie ⁽¹⁾	75%	75%	75%	-
Oura ⁽²⁾	Fermé	Ouvert	Ouvert	Fermé


Ces données s'appliquent sur l'ensemble des produits de ces catégories

PICTOS DE REMISE EN ŒUVRE


DÉCONGÉLATION

 Action de ramener un produit surgelé à la température ambiante.


POUSSE

 Action de mettre en pousse un produit. Dans une atmosphère saturée en humidité, la pâte va lever et révéler tous ses arômes particuliers pour atteindre un volume aux 3/4 de sa forme finale.

DORAGE

 Action de dorer un produit généralement à l'œuf pour lui donner de la brillance.

CUISSON

 Action de cuire les produits.

LEXIQUE PICTOGRAMMES



Ce produit contient une quantité importante de fibres alimentaires (>3g de fibres / 100g de pain), favorisant une bonne digestion.



Produit contient une teneur élevée en fibres alimentaires (>6g de fibres / 100g de pain), important pour le transit intestinal.



Aliments riches en acides gras oméga-3, bénéfiques pour le cœur et le cerveau.



Le produit a été fabriqué avec du levain, offrant un goût plus prononcé et unique au produit.



Produit fabriqué sans additifs controversés, garantissant une liste d'ingrédients plus courte.



Le produit ne contient pas d'huile de palme, souvent critiquée pour ses impacts écologiques.



Le produit est préparé exclusivement avec du beurre, sans autres graisses ajoutées.



Cuisson traditionnelle dans un four à sole, assurant une meilleure répartition de la chaleur.



Produit ne contenant aucun ingrédient d'origine animale, offrant une option adaptée aux régimes végétariens. Idéal pour une alimentation respectueuse des animaux et de l'environnement.



La farine utilisée provient d'une agriculture de qualité supérieure, certifiée par le Label Rouge.



Produit validé après des tests consommateurs rigoureux pour garantir sa qualité.



Produit exempt de colorants et d'arômes artificiels, pour une composition plus naturelle.



Indique que l'huile de palme utilisée provient de sources certifiées durables (RSPO : Table Ronde sur l'Huile de Palme Durable).



Les œufs utilisés proviennent de poules élevées au sol, garantissant des conditions d'élevage plus respectueuses du bien-être animal.



GOURMANCE

Saveurs boulangères de France



@gourmance_fr



gourmance

NOUS CONTACTER

Tél : +33 (0)3 25 39 40 50

Email : france.gourmance@episens.fr