



LA PÂTE À CHOUX

La PÂTE à CHOUX

Une déclinaison d'éclairs garnis et de produits de pâte à choux, adaptée à vos besoins.



▲ L'exigence de la qualité et du goût :

- Pâte à choux aux œufs frais issus d'élevage au sol
- Chocolat, extrait de café

▲ Le respect du produit :

- La fabrication dans nos ateliers de la pâte à choux, des crèmes pâtisseries et des fondants

▲ Des solutions adaptées :

- Des solutions diverses adaptées à tous les besoins et budgets
- Un produit 'Service' : des éclairs qui ne collent pas à leur emballage et qui tiennent après décongélation



œufs de poules élevées au sol



Sans arôme ou arômes d'origine naturelle

Sans colorant

Sans conservateur

Les Éclairs **FONDANTS**

Des éclairs destinés à la vente à emporter,
aux formules « menu du jour » et aux collectivités.

- ▲ **Riches en goût** : recettes confectionnées à partir de chocolat, d'extrait de café et d'arôme naturel de vanille.
- ▲ **Un produit 'Service'** : le fondant ne colle pas à l'emballage et ne coule pas après décongélation.



Éclair Fondant au Chocolat

Pâte à choux aux œufs frais, crème pâtissière, fondant au chocolat.

80 g

10 pièces/barquette - Réf. 2076



5 barquettes

15 pièces/sachet - Réf. 1818



4 sachets



Éclair Fondant au Café

Pâte à choux aux œufs frais, crème pâtissière, fondant au café.

80 g

10 pièces/barquette - Réf. 2077



5 barquettes

15 pièces/sachet - Réf. 1819



4 sachets



Éclair Fondant parfum Vanille

Pâte à choux aux œufs frais, crème pâtissière, fondant.

80 g

10 pièces/barquette - Réf. 2078



5 barquettes

15 pièces/sachet - Réf. 1820



4 sachets



6 h
à 4°C



48 h
à 4°C



Les Éclairs **GLACÉS**

Une gamme d'éclairs adaptée aux menus de collectivités et aux menus du jour.

- ▲ **Beau visuel** : glaçage bien couvrant.
- ▲ **Fréquence libre de mise au menu en restauration scolaire (voir détail page 58).**
- ▲ **Un produit 'Service'** : praticité exceptionnelle grâce au glaçage qui ne colle pas et ne coule pas même au bout de 48 h de décongélation.



Éclair parfum **Chocolat**

Pâte à choux aux œufs frais, crème pâtissière, glaçage.

45 g
16 pièces/barquette - Réf. 5421



Éclair parfum **Café**

Pâte à choux aux œufs frais, crème pâtissière, glaçage.

45 g
16 pièces/barquette - Réf. 5422



Éclair parfum **Vanille**

Pâte à choux aux œufs frais, crème pâtissière, glaçage.

45 g
16 pièces/barquette - Réf. 5423

		
6 barquettes	6 h à 4°C	48 h à 4°C



Les CHOUQUETTES

Des chouquettes sucrées, prêtes à cuire, adaptées aux offres petits déjeuners, snacking, pauses séminaires et prestations cocktails.

- ▲ Coques croustillantes et moelleuses.
- ▲ Excellente tenue après cuisson.
- ▲ Un produit 'Service' : des chouquettes crues à cuire selon vos besoins.
- ▲ Sans arôme, sans colorant.



Chouquettes pur beurre

Pâte à choux aux œufs frais, grains de sucre.

14 g

Réf. 5355



270 pièces

Chouquettes

Pâte à choux aux œufs frais, grains de sucre.

14 g

Réf. 1873



540 pièces



23-28 min
à 180°C



24 h
à température
ambiante



Les Coques À GARNIR

Une gamme large de coques* de pâte à choux prêtes à garnir.

- ▲ Coques régulières.
- ▲ Excellente tenue au garnissage.
- ▲ Sans arôme, sans colorant.



Coques d'éclairs

- Grand 16 cm - 16 g - 140 pièces/colis - Réf. 23
- Normal 13 cm - 13 g - 200 pièces/colis - Réf. 22
- Lunch 8 cm - 4,5 g - 400 pièces/colis - Réf. 21
- Mini 6,5 cm - 3,5 g - 500 pièces/colis - Réf. 20



Coques de chou

- Normal Ø 8 cm - 17 g - 140 pièces/colis - Réf. 26
- Lunch Ø 5,5 cm - 6 g - 400 pièces/colis - Réf. 25
- Mini Ø 4,5 cm - 4 g - 500 pièces/colis - Réf. 24



Coques de glands

- Normal 10,5 cm - 15 g - 150 pièces/colis - Réf. 30



Coques de Paris-Brest

- Paris-Brest Ø 22 cm (6 parts) - 150 g
12 pièces/colis - Réf. 35
- Paris-Brest Ø 9 cm (individuel) - 20 g
150 pièces/colis - Réf. 33
- Paris-Brest Amandes Ø 22 cm (6 parts) - 165 g
12 pièces/colis - Réf. 40
- Paris-Brest Amandes Ø 9 cm (individuel) - 22 g
150 pièces/colis - Réf. 38



30 min
à 4°C



48 h
à 4°C