

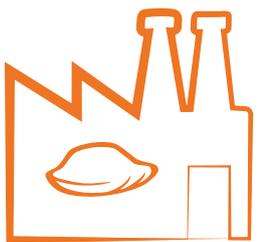


# CATALOGUE FOOD SERVICE

## 2024 - 2025

Spécialités gourmandes à la française  
Biscuits, pâtisseries, prêts à garnir, ambiants et surgelés

# Notre IMPLANTATION



SITE DE PRODUCTION



ST MICHEL  
DÉVELOPPEMENT



SIÈGE SOCIAL



ENTREPÔT



## ÊTRE LE LEADER MONDIAL DE LA PÂTISSERIE ET DE LA BISCUITERIE À LA FRANÇAISE AVEC NOS ENGAGEMENTS:

### 1 PARTAGER NOTRE PASSION DES BISCUITS À LA FRANÇAISE



Favoriser les filières françaises



Innover par des recettes bien faites et naturelles

### 2 PRENDRE SOIN DE L'ENVIRONNEMENT QUE L'ON TRANSMET



Promouvoir des sites industriels sobres en consommation d'énergie



Développer des emballages éco-responsables



Diminuer l'empreinte carbone et l'impact sur le climat

### 3 ACCOMPAGNER NOS COLLABORATEURS ET CONSOMMATEURS



Assurer la sécurité et la qualité de vie chez St Michel



Poursuivre nos actions citoyennes



Accompagner les talents

# Notre gamme

DÉDIÉE AUX PROFESSIONNELS

**St Michel Professionnel** a été développé pour les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de la boulangerie. Nous offrons de **nombreuses solutions pâtisseries gourmandes** de tradition française basées sur **notre expertise** et **notre savoir-faire** en matière de **biscuits** et de **pâtisseries**.

Notre gamme de produits, associée à nos marques St Michel, Jean Ducourtieux et Bonne Maman, connues et reconnues, est **adaptée aux besoins et aux exigences des chefs pâtisseries en France et dans le monde entier**.

Notre ambition est de devenir votre partenaire privilégié pour la confection et la création de desserts et de délicieux en-cas surprenants.

Grâce à notre **large sélection de produits**, vous pouvez **révéler votre créativité** au moment du petit-déjeuner, de la pause goûter, dans vos plats et dans vos desserts. Accompagnez-les d'un café ou d'un thé, sur place ou à emporter, toutes les occasions sont bonnes pour se faire plaisir avec St Michel Professionnel.

---

**Nos chefs se feront un plaisir de vous aider  
à réaliser des délices et des créations  
à base de nos produits**

---



# Pour chaque INSTANT





**PAUSE  
CAFÉ**



**PAUSE  
GOÛTER**



**PLAT**



**DESSERT**

## Prêt à CRÉER

### p.12 Prêt à GARNIR

- p. **12** Mini Produits
- p. **15** Gamme Lunch
- p. **16** Pâtes feuilletées
- p. **17** Feuilles génoises
- p. **17** Pâtes à choux
- p. **19** Pâtes à savarins
- p. **20** Pâtes à tartes : tartelettes
- p. **22** Pâtes à tartes : tartes
- p. **23** Pâtes à tartes : spécialités

### p.24 Prêt à Préparer

- p. **24** Crèmes pâtisseries

## Biscuits et Pâtisseries EMBALLÉS

### p. 28 Prêt à SERVIR

- p. **28** Biscuits
- p. **30** Gâteaux moelleux
- p. **32** Neutre

### p.33 Prêt à Accompagner

- p. **33** Biscuits
- p. **36** Éclats de biscuits

### p.36 Prêt à Emporter

- p. **37** Biscuits
- p. **37** Gâteaux moelleux

### p.39 Prêt à VENDRE

- p. **38** Biscuits
- p. **39** Gâteaux moelleux
- p. **40** Blisters

# SURGELÉ-CONGELÉ

## Produits à DÉCONGELER

### p.44 Prêt à GARNIR

p. **44** Pâtes à savarin  
imbibés nappés

p. **44** Pâtes à choux

p. **45** Feuilles génoise



### p.46 Prêt à SERVIR

p. **46** Gâteaux moelleux

p. **46** Pâtisseries sucrées



## Pâtisseries à finir de CUIRE

### p.50 Juste à DORER

p. **50** Pâtisseries sucrées

p. **52** Madeleines salées



# Prêt à CRÉER

## AMBIANT



par **Jean  
Ducourtieur**  
depuis 1955





## Des bases à pâtisser prêtes à être décorées et garnies à votre convenance.

Une collection de produits prêts à garnir ambients qui **SIMPLIFIEA VOS PRÉPARATIONS** en cuisine et vous permettra de réaliser une multitude de recettes tendances. **PRATIQUE**, aucune cuisson n'est nécessaire, vous gagnerez alors un temps précieux dans vos mises en œuvre.

Exprimez votre **CRÉATIVITÉ** et vos **TALENTS** de pâtissier grâce à nos vastes gammes de génoises, pâtes à choux, pâtes à baba, pâtes feuilletées et pâtes à tartes. Cette **OFFRE COMPLÈTE** avec des finitions soignées, répondra alors au mieux aux attentes des consommateurs, en tenant compte des besoins des opérateurs de la restauration. **SUBLIMEZ, GARNISSEZ** et **DÉCOREZ** à votre convenance les bases à pâtisser, afin d'offrir chaque jour à vos clients des desserts faits maison fraîchement confectionnés dans vos cuisines.

MINI PRODUITS

# Prêt à GARNIR - AMBIANT



**Mini bouchée  
au beurre**  
6,1g  
Ø 36 mm  
H 25 mm

304 828 716 229 2

Réf. : 716229

x240

8 × 6  
= 48

180



**Mini coupelle  
salée**  
6g  
Ø 39 mm  
H 16 mm

301 776 030 879 3

Réf. : 030871

x245

9 × 7  
= 63

240



**Mini tartelette  
salée cannelée**  
4,7g  
Ø 49 mm  
H 11 mm

304 828 688 700 4

Réf. : 688700

x240

12 × 7  
= 84

180



**Assortiment  
cocktail salé**  
4 formes  
Poids moyen UC :  
3,37g

360 722 150 258 9

Réf. : 150258

x120

6 × 7  
= 42

120



**Fleuron au  
beurre**  
6g  
Ø 21 mm  
H 19 mm

304 828 689 509 2

Réf. : 689509

x140

8 × 6  
= 48

180



**Chou  
Saint Honoré  
standard**  
2,4g  
Ø 43 mm  
H 33,5 mm

304 828 518 038 0

Réf. : 518038

x200

12 × 5  
= 60

180





**Chou  
Saint-Honoré  
pur beurre**  
2,4g  
Ø 43 mm  
H 33,5 mm



304 828 519 031 0  
Réf. : 519031

x200      12 × 5  
              = 60      180



**Mini éclair  
pur beurre**  
2,3g  
Ø 60 mm  
H 25 mm



304 828 689 407 1  
Réf. : 689407

x240      12 × 5  
              = 60      180



**Mini baba  
caissette  
pur beurre**  
3g  
Ø 35 mm  
H 20 mm



304 828 689 305 0  
Réf. : 689305

x240      12 × 5  
              = 60      180



**Mini coupelle  
sucrée  
pur beurre**  
6g  
Ø 39 mm  
H 16 mm



301 776 030 889 2  
Réf. : 030881

x245      9 × 7  
              = 63      240



**Mini tartelette  
sucrée cannelée  
pur beurre**  
5,6g  
Ø 49 mm  
H 11 mm



304 828 689 009 7  
Réf. : 689009

x240      12 × 7  
              = 84      180



**Assortiment  
cocktail sucré  
4 formes**  
Poids moyen UC :  
3,85g



360 722 150 257 2  
Réf. : 150257

x120      6 × 7  
              = 42      120



**Mini tulipe  
parfum  
chocolat**  
6g  
Ø 45 mm  
H 26 mm



301 776 052 589 3  
Réf. : 052581

x140      8 × 7  
              = 56      180



Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB = Cartons / Palettes	Cartons × Couches = DDM	DDM garantie
		Spéc.	Profils		
 <p><b>Mini tartlette salée ronde chemisée</b> 6,1g Ø 42 mm H 18 mm</p>		317 853 040 701 3 Réf. : 040701	x160	10 × 13 = 130	240
		 	     		
 <p><b>Mini tartlette salée tomate basilic ronde chemisée</b> 6,3g Ø 42 mm H 18 mm</p>		317 853 040 702 0 Réf. : 040702	x160	10 × 13 = 130	240
		 	      		
 <p><b>Mini tartlette salée olive romarin ronde chemisée</b> 6,4g Ø 42 mm H 18 mm</p>		317 853 040 703 7 Réf. : 040703	x160	10 × 13 = 130	240
		 	     		
 <p><b>Mini tartlette Filigrano sucrée ronde beurre</b> 7g Ø 38 mm H 18 mm</p>		761 003 251 241 4 Réf. : 731300	x200	10 × 14 = 140	240
		 	   		
 <p><b>Mini tartlette Filigrano salée ronde beurre</b> 6,6g Ø 38 mm H 18 mm</p>		761 003 251 256 8 Réf. : 731501	x200	10 × 14 = 140	240
		 	   		
 <p><b>Mini tartlette sucrée ronde chemisée</b> 4,4g Ø 38 mm H 13 mm</p>		317 853 040 705 1 Réf. : 040705	x270	8 × 14 = 112	240
		 	     		
 <p><b>Mini tartlette Filigrano sucrée carrée beurre</b> 7g Ø 33 mm H 18 mm</p>		761 003 251 244 5 Réf. : 731600	x225	10 × 14 = 140	240
		 	   		

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons × Couches = Cartons/Palettes	DDM garantie
		Spéc.	Profils		
 <p><b>Mini tartlette chocolat ronde chemisée</b> 4,4g Ø 38 mm H 13 mm</p>		317 853 040 707 5 Réf. : 040707	x270	8 × 14 = 112	240
					
 <p><b>Chou lunch pur beurre</b> 5g Ø 55 mm H 40 mm</p>		304 828 752 329 1 Réf. : 752329	x120	12 × 5 = 60	180
					
 <p><b>Tartlette pâte Brisée lunch sucrée ronde chemisée</b> 9,7g Ø 50 mm H 18 mm</p>		317 853 040 710 5 Réf. : 040710	x184	10 × 9 = 90	240
		 			
 <p><b>Tartlette lunch Filigrano salée rectangle beurre</b> 7,6g L 53 mm H 17 mm</p>		761 003 251 388 6 Réf. : 733400	x150	10 × 14 = 140	240
					
 <p><b>Tartlette lunch Filigrano sucrée rectangle beurre</b> 7,7g L 53 mm H 20 mm</p>		761 003 251 381 7 Réf. : 733200	x150	10 × 14 = 140	240
					
 <p><b>Tartlette lunch Filigrano sucrée ronde beurre</b> 10,4g Ø 53 mm H 17 mm</p>		761 003 251 261 2 Réf. : 732900	x144	8 × 13 = 104	240
					

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB = Cartons / Palettes	DDM = Couches / Palettes	DDM garantie
		Spéc.	Profils		
 <p><b>Bouchée ronde</b> 27g Ø 73 mm H 46 mm</p>		317 853 040 996 3 Réf. : 040996	x90	8 × 4 = 32	180
			    		
 <p><b>Bouchée carrée sans chapeau</b> 34g L 68 mm H 46 mm</p>		317 853 040 995 6 Réf. : 040995	x90	8 × 3 = 24	180
			    		
 <p><b>Bouchée hôtelière</b> 38g Ø 85 mm H 53,5 mm</p>		317 853 040 993 2 Réf. : 040993	x72	8 × 3 = 24	180
			  		
 <p><b>Bouchée traiteur</b> 38g Ø 85 mm H 53,5 mm</p>		317 853 040 994 9 Réf. : 040994	x72	8 × 3 = 24	180
			     		
 <p><b>Bouchée traiteur au beurre</b> 39g Ø 85 mm H 45 mm</p>		317 853 040 992 5 Réf. : 040992	x72	8 × 3 = 24	180
			   		

**BIO**

<p><b>NOUVEAU</b></p>  <p><b>Bouchée feuilletée BIO</b> 34g Ø 73 mm H 42 mm</p>		317 853 042 420 1 Réf. : 042420	x72	8 × 3 = 24	180
			   		
		 			

 <p><b>Roulé torsadé</b> 29g L 110 mm H 40 mm</p>		304 828 477 038 4 Réf. : 477038	x75	8 × 4 = 32	180
			   		



**Demi-plaque de génoise nature**

**385g**  
L 350 x l 250  
H 20mm



GENCOD / Réf. Spéc. Marque PCB = Cartons/ Palettes DDM = Cartons/ Palettes garantie

317 853 042 312 9 x16 4 x 4 = 16 105  
Réf. : 042312



**Feuille génoise nature**

**750g**  
L 580 x l 380 mm  
H 15 mm



304 828 910 929 5 x8 4 x 6 = 24 90  
Réf. : 910929



**Feuille génoise nature**

**400g**  
L 580 x l 380 mm  
H 8 mm



304 828 799 728 3 x14 4 x 6 = 24 60  
Réf. : 799728



**Feuille génoise cacao**

**400g**  
L 580 x l 380 mm  
H 8 mm



304 828 799 820 4 x14 4 x 6 = 24 60  
Réf. : 799820



**Feuille génoise nature**

**400g**  
L 580 x l 380 mm  
H 8 mm



301 776 049 289 8 x6 4 x 8 = 32 60  
Réf. : 049281



**Feuille génoise cacao**

**400g**  
L 580 x l 380 mm  
H 8 mm



317 853 041 141 6 x6 4 x 8 = 32 60  
Réf. : 041141



**Chou standard**

**10g**  
Ø 76 mm  
H 51,5 mm



304 828 803 039 2 x120 8 x 3 = 24 180  
Réf. : 803039



Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB = Cartons / Palettes	Couches = DDM	DDM garantie
		Spéc.	Profils		
 <p><b>Chou pur beurre</b> 10,4g Ø 76 mm H 51,5 mm</p>		304 828 804 032 2 Réf. : 804032	x120	8 × 3 = 24	180
					
 <p><b>Gland pur beurre</b> 10,3g L 94 mm H 46 mm</p>		304 828 841 033 0 Réf. : 841033	x120	8 × 3 = 24	180
			   		
 <p><b>Éclair standard</b> 9,5g L 130 mm H 34,5 mm</p>		304 828 716 025 0 Réf. : 716025	x140	8 × 3 = 24	180
			   		
 <p><b>Éclair pur beurre</b> 10g L 130 mm H 34,5 mm</p>		304 828 716 127 1 Réf. : 716127	x140	8 × 3 = 24	180
			    		
 <p><b>Éclair grand modèle standard</b> 13,7g L 160 mm H 40 mm</p>		301 776 029 389 1 Réf. : 029381	x90	8 × 3 = 24	180
					
 <p><b>Éclair grand modèle pur beurre</b> 14,2g L 160 mm H 40 mm</p>		301 776 029 399 0 Réf. : 029391	x90	8 × 3 = 24	180
			     		
 <p><b>Chou grand modèle pur beurre</b> 14,5g Ø 84 mm H 56,5 mm</p>		304 828 099 036 6 Réf. : 099036	x80	8 × 3 = 24	180
			 		

Désignation	Marque	GENCOD	PCB	Cartons × Couches	DDM
		/ Réf.	= Cartons/Palettes	garantie	
		Spéc.	Profils		
 <p><b>Paris-Brest pur beurre</b> 13,2g Ø 95 mm H 35 mm</p>		304 828 110 036 8 Réf. : 110036	x80	8 × 3 = 24	180
					
 <p><b>Savarin standard</b> 13g Ø 66 mm H 35 mm</p>		301 776 709 039 4 Réf. : 709031	x120	8 × 3 = 24	180
					
 <p><b>Savarin pur beurre</b> 14g Ø 66 mm H 35 mm</p>		301 776 725 039 2 Réf. : 725037	x120	8 × 3 = 24	180
					
 <p><b>Savarin standard caissette</b> 13g Ø 66 mm H 35 mm</p>		301 776 726 039 1 Réf. : 726032	x120	8 × 3 = 24	180
					
 <p><b>Savarin bouchon standard</b> 15g Ø 51 mm H 71 mm</p>		301 776 729 039 8 Réf. : 729031	x120	8 × 3 = 24	180
					
 <p><b>Savarin bouchon pur beurre</b> 16g Ø 51 mm H 71 mm</p>		301 776 730 039 4 Réf. : 730037	x120	8 × 3 = 24	180
					
 <p><b>Savarin grand modèle pur beurre</b> 95g Ø 155 mm H 59 mm</p>		304 828 740 033 2 Réf. : 740033	x6	17 × 5 = 85	180
					

	<b>Tartelette pâte brisée salée plat alu</b> 16g Ø 80 mm H 20 mm		304 828 689 203 9 Réf. : 689203	x144	8 × 5 = 40	180
					 	
					 	

	<b>Tartelette multiresolution spéciale cuisson</b> 15,5g Ø 80 mm H 20 mm		360 722 150 042 4 Réf. : 150042	x144	8 × 5 = 40	180
					 	
					 	

	<b>Tartelette multiresolution spéciale cuisson</b> 26g Ø 105 mm H 20 mm		360 722 150 110 0 Réf. : 150110	x96	8 × 4 = 32	180
					 	
					 	

	<b>Tartelette pâte brisée salée plat alu</b> 30g Ø 105 mm H 20 mm		304 828 688 904 6 Réf. : 688904	x96	8 × 4 = 32	180
					 	
					 	

BIO

	<b>Tartelette pâte sablée BIO</b> 24g Ø 82 mm H 19 mm		317 853 042 419 5 Réf. : 042419	x144	8 × 5 = 40	180
					  	
					 	

	<b>Tartelette pâte sablée standard</b> 24g Ø 82 mm H 19 mm		304 828 524 031 2 Réf. : 524031	x144	8 × 5 = 40	180
					 	
					 	

	<b>Tartelette pâte sablée pur beurre</b> 24g Ø 82 mm H 19 mm		304 828 522 035 2 Réf. : 522035	x144	8 × 5 = 40	180
					 	
					 	

Désignation

Marque

GENCOD  
/ Réf.PCB Cartons x Couches DDM  
= Cartons/Palettes garantie

Spéc.

Profils

	<b>Tartelette pâte sablée standard caissette</b> 24g Ø 82 mm H 19 mm		304 828 547 030 6 Réf. : 547030	x144	8 x 5 = 40	180	    
	<b>Tartelette pâte sablée standard</b> 41g Ø 106 mm H 19 mm		304 828 772 034 8 Réf. : 772034	x96	8 x 4 = 32	180	    
	<b>Tartelette pâte sablée pur beurre</b> 41g Ø 106 mm H 19 mm		304 828 793 037 2 Réf. : 793037	x96	8 x 4 = 32	180	    
	<b>Tartelette pâte sablée bord droit pur beurre</b> 44g Ø 103 mm H 20 mm		360 722 150 559 7 Réf. : 150559	x72	8 x 8 = 64	90	      
	<b>Croustisablé pur beurre</b> 42g Ø 90 mm H 10 mm		317 853 041 288 8 Réf. : 041288	x48	8 x 8 = 64	120	        
	<b>Tartelette pâte brisée sucrée carrée chemisée</b> 28,8g L 70 mm H 20 mm		317 853 040 715 0 Réf. : 040715	x120	10 x 9 = 90	240	       
	<b>Tartelette Filigrano sucrée ronde beurre</b> 26g Ø 83 mm H 20 mm		761 003 251 291 9 Réf. : 732300	x55	8 x 13 = 104	240	    

Désignation

Marque

GENCOD  
/ Réf.PCB = Cartons × Couches /  
= Cartons/Palettes DDM  
garantie

Spéc.

Profils



**Tartelette Filigrano  
choco ronde beurre**  
25,9g  
Ø 83 mm  
H 20 mm



761 003 252 049 5  
Réf. : 732400

x55

8 × 13  
= 104

240



**Tartelette Filigrano  
rectangle beurre**  
23g  
L 113mm x l 35mm  
H 18mm



761 003 252 305 2  
Ref. : 738100

x60

10 × 14  
= 140

280



**Fond de tarte sablé  
pur beurre Ø18cm**  
142g  
Ø 175 mm  
H 20 mm



304 828 465 037 2  
Réf. : 465037

x12

12 × 5  
= 60

180



**Fond de tarte sablé  
pur beurre**  
Ø22cm  
200g  
Ø 215 mm  
H 23 mm



317 853 040 971 0  
Réf. : 040971

x12

7 × 5  
= 35

180



**Fond de tarte bord  
lisse pur beurre**  
Ø22cm  
200g  
Ø 216 mm  
H 23 mm



301 776 047 169 5  
Réf. : 047161

x12

7 × 5  
= 35

180



**Fond de tarte sablé  
pur beurre**  
Ø24cm  
240g  
Ø 235 mm  
H 23 mm



304 828 098 033 6  
Réf. : 098033

x12

6 × 5  
= 30

180



**Fond de tarte sablé  
pur beurre**  
Ø28cm  
310g  
Ø 275 mm  
H 23 mm



304 828 227 039 8  
Réf. : 227031

x12

4 × 5  
= 20

180



Désignation

Marque

GENCOD  
/ Réf.

PCB Cartons x Couches DDM  
= Cartons/Palettes garantie

Spéc.

Profils



**Fond de tarte sable  
standard Ø28cm**

**310g**  
**Ø 275 mm**  
**H 23 mm**



304 828 225 033 8  
Réf. : 225034

x12

4 x 5  
= 20

180



**Biscuit  
à la cuillère**

**8,3g**  
**L 105 mm**  
**H 37 mm**



317 853 041 460 8  
Réf. : 041460

x120

10 x 5  
= 50

150



**Petite tulipe  
chocolat**

**22,5g**  
**Ø 107 mm**  
**H 35 mm**



304 828 372 080 9  
Réf. : 372081

x128

6 x 4  
= 24

180



# Prêt à PRÉPARER - AMBIANT

CRÈMES  
PÂTISSIÈRES



## Crème pâtissière à froid standard en sac

**5kg**  
Préparation : 400g de  
poudre pour 1 L d'eau



317 853 040 721 1

Réf. : 040721

x4

8 × 3

= 24

360



## Crème pâtissière à froid gourmet en sac

**1kg**  
Préparation : 400g de  
poudre pour 1 L d'eau



317 853 040 723 5

Réf. : 040723

Box pal.

= 300

240





# Biscuits et Pâtisseries EMBALLÉS

## AMBIANT

par





**Des petits plaisirs emballés en sachet fraîcheur prêts à servir dans des grammages et des formats adaptés à tous les usages et tous les moments de consommation.**

Des **OFFRES PRATIQUES** alliant plaisir, nutrition, qualité, à servir en collectivité en accompagnement de dessert, pour le goûter ou en collation.

En fin de repas, **ACCOMPAGNEZ** vos **CAFÉS** et **THÉS** d'un mini biscuit ou d'une mini pâtisserie bords de tasse, afin de faire plaisir à vos convives avec une délicieuse mignardise sucrée à savourer avec une boisson chaude. Répondez aux besoins de vos clients en déplacement à la recherche d'une **SOLUTION RAPIDE** et **NOMADE** à grignoter partout !

Des conditionnements portionnables qui préservent la qualité et le goût nécessitant peu de manipulation et aucune remise en œuvre particulière. Servez simplement nos délicieux gâteaux aux couleurs de St Michel ou Bonne Maman. Des marques à la forte notoriété et qui dégage une image de **PRODUITS DE QUALITÉ ET DE SAVOIR FAIRE À LA FRANÇAISE**, ce qui vous permettra de valoriser votre offre.

## Prêt à SERVIR - AMBIANT

## BIO

BISCUITS



**Galettes au bon  
beurre français  
Bio**  
x2  
13g



317 853 041 668 8  
Réf. : 041668

x225\* 12 × 4 = 48 180



**Galettes au bon  
beurre**  
x2  
13g



302 347 000 110 7  
Réf. : 577100

x200\* 12 × 4 = 48 240



**Galettes au bon  
beurre**  
x3  
19,5g



302 347 000 111 4  
Réf. : 576900

x150\* 12 × 4 = 48 240



**Sablé de Retz le  
Véritable**  
x2  
12g



302 347 001 005 5  
Réf. : 461300

x200\* 12 × 4 = 48 240



**Sablé de Retz le  
Véritable**  
x3  
18g



302 347 001 006 2  
Réf. : 461100

x150\* 12 × 4 = 48 240



**Palmier caramel  
au beurre**  
x2  
16,6g



317 853 041 229 1  
Réf. : 041229

x120\* 12 × 6 = 72 180



Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons × Couches = Cartons/Palettes	DDM garantie
		Spéc.	Profils		
 <p><b>Galettes gourmandes chocolat</b> x2 20g</p>		317 853 042 102 6 Réf. : 042102	x165	8 × 6 = 48	240
					
 <p><b>Grandes Galettes 1905</b> x3 50g</p>		317 853 041 009 9 Réf. : 041009	x108*	12 × 4 = 48	310
					
 <p><b>Tronches de cake chocolat</b> 29g</p>		317 853 040 658 0 Réf. : 040658	x50*	8 × 9 = 72	150
					
 <p><b>Doonuts nappé chocolat</b> 30g</p>		317 853 041 319 9 Réf. : 041319	x50*	8 × 9 = 72	182
					
 <p><b>Doonuts marbré</b> 30g</p>		317 853 041 318 2 Réf. : 041318	x50*	8 × 9 = 72	182
					
 <p><b>Doonuts fourré au chocolat</b> 30g</p>		317 853 041 938 2 Réf. : 041938	x50*	8 × 9 = 72	182
					

Désignation

Marque

GENCOD  
/ Réf.PCB = Cartons × Couches /  
= Cartons/Palettes DDM  
garantie

Spéc.

Profils

**Doomino chocolat**  
30g317 853 042 121 7  
Réf. : 042121

x60\*

8 × 9  
= 72

182

**Cookie chocolat**  
**noisettes**  
28,2g317 853 041 526 1  
Réf. : 041526

x130\*

8 × 6  
= 48

180

**BIO****Madeleine**  
**moelleuse BIO**  
25g317 853 042 298 6  
Réf. : 042298

x100\*

8 × 5  
= 40

121

**Madeleine**  
**aux pépites de**  
**chocolat Bio**  
25g317 853 041 743 2  
Réf. : 041743

x100\*

8 × 6  
= 48

93

**Grande madeleine**  
**aux pépites de**  
**chocolat BIO**  
40g317 853 042 453 9  
Ref : 042453

x70\*

8 × 6  
= 48

93

**Madeleine de**  
**Commercy pur**  
**beurre**  
25g302 347 900 013 2  
Réf. : 549700

x100\*

8 × 5  
= 40

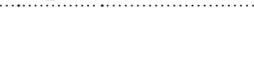
85

**Madeleine de**  
**Commercy aux**  
**œufs de poules**  
**élevées en plein**  
**air**  
21g401 710 005 777 9  
Réf. : 577700

x100\*

8 × 6  
= 48

85



GÂTEAUX MOELLEUX



**Petite madeleine moelleuse aux œufs**  
16g



317 853 042 001 2  
Réf. : 042001

x100\* 8 × 6 = 48 182



**Madeleine nappée au chocolat**  
25g



317 853 040 373 2  
Réf. : 050373

x100\* 8 × 5 = 40 84



**Madeleine aux pépites de chocolat**  
25g



317 853 040 814 0  
Réf. : 040814

x100\* 8 × 6 = 48 94



**Madeleine longue à la fraise**  
x2  
30g



317 853 040 882 9  
Réf. : 040882

x96\* 8 × 6 = 48 85



**Madeleine longue fourrage chocolat saveur noisette**  
x2  
30g



317 853 041 167 6  
Réf. : 041167

x96\* 8 × 6 = 48 85



**La grande madeleine nature**  
40g



317 853 041 143 0  
Réf. : 041143

x70\* 8 × 6 = 48 94



**Savaroise au chocolat**  
27,5g



317 853 040 368 8  
Réf. : 040368

x100\* 8 × 6 = 48 60





**Tam Tam cœur fondant**  
27,5g



317 853 041 744 9  
Réf. : 041744

x100\* 8 × 6 = 48 80



**Brownie au chocolat**  
25g



317 853 042 202 3  
Réf. : 042202

x180\* 6 × 7 = 42 80



**Madeleine pur beurre**  
25g



317 853 040 283 4  
Réf. : 040283

x84\* 8 × 6 = 48 90



## BIO

NEUTRE



**Madeleine bio**  
25g

317 853 041 384 7  
Réf. : 041384

x100\* 8 × 5 = 40 84



**La gaufrette vanille**  
x2  
23g

317 853 040 920 8  
Réf. : 040920

x120\* 12 × 5 = 60 90



**La gaufrette chocolat**  
x2  
23g

317 853 040 919 2  
Réf. : 040919

x120\* 12 × 5 = 60 90



**Le palmier**  
x2  
16,6g

317 853 040 958 1  
Réf. : 040958

x120\* 12 × 6 = 72 150



**Prêt à ACCOMPAGNER - AMBIANT**

**BIO**

BISCUITS



**Petite galette tout au  
beurre Bio 3,5g**  
caisse de 1,4kg



317 853 041 835 4  
Réf. : 041835

x400\* 16 × 5 = 80 240



**Petite galette tout au  
beurre 3,5g**  
caisse de 1,4kg



317 853 040 989 5  
Réf. : 040989

x400\* 16 × 5 = 80 270



**Petite galette tout au  
beurre 3,5g**  
boite de 700g



317 853 040 959 8  
Réf. : 040959

x200\* 36 × 4 = 24 270



**VRAC**



**NOUVEAU**  
**Petite galette tout au  
beurre VRAC 4x350g**  
caisse de 1,4kg



317 853 042 596 3  
Réf. : 042596

4 sachets 16 × 5 = 80 152



**Petite galette pur  
beurre 3.5g - Édition  
Collector**  
caisse de 2,45kg



317 853 041 589 6  
Réf. : 041589

x700\* 5 × 9 = 45 240



**Petite galette  
aux pépites de  
chocolat 3,5g**  
caisse de 1,4kg



317 853 040 990 1  
Réf. : 040990

x400\* 15 × 5 = 80 270



Prêt à ACCOMPAGNER

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB = Cartons × Couches = Cartons/Palettes	DDM = DDM garantie
		Spéc.	Profils	
 <p><b>Petite galette aux pépites de chocolat 3,5g</b> boîte de 700g</p>		317 853 040 960 4 Réf. : 040960	x200*	36 × 4 = 24    270
				
 <p><b>Petite galette caramel 3,5g</b> caisse de 1,4kg</p>		317 853 041 218 5 Réf. : 041218	x400*	16 × 5 = 80    180
				
 <p><b>Petite galette caramel 3,5g</b> boîte de 700g</p>		317 853 041 221 5 Réf. : 041221	x200*	36 × 4 = 24    180
				
<b>OFFRE SALÉE</b>				
 <p><b>NOUVEAU</b> <b>Petite galette emmental VRAC 4x350g</b> caisse de 1,4kg</p>		317 853 042 597 0 Réf. : 042597	4 sachets	16 × 5 = 80    152
				
 <p><b>La petite madeleine nature 5g</b> caisse de 1,750kg</p>		317 853 051 071 3 Réf. : 051071	x350*	8 × 6 = 48    121
				
 <p><b>Petit brownie chocolat 5g</b> caisse de 1,750kg</p>		317 853 052 145 0 Réf. : 052145	x350*	8 × 6 = 48    121
				

GÂTEAUX MOELLEUX

Désignation

Marque

GENCOD  
/ Réf.PCB Cartons × Couches DDM  
= Cartons/Palettes garantie

Spéc.

Profils



**Petite galette pur  
beurre 3,5g**  
caisse de 1,4kg

*Bonne Maman*

317 853 041 180 5  
Réf. : 041180

x400\* 16 × 5  
= 80 180



**Petite galette pur  
beurre 3,5g**  
boîte de 700g

*Bonne Maman*

317 853 041 179 9  
Réf. : 041179

x200\* 6 × 4  
= 24 180



**Petit cookie  
pépites de  
chocolat 5g**  
caisse de 1,4kg

*Bonne Maman*

317 853 041 286 4  
Réf. : 041286

x280\* 16 × 5  
= 80 180



**La petite  
madeleine pur  
beurre 5g**  
caisse de 1,0 Kg

*Bonne Maman*

317 853 042 267 2  
Réf. : 042267

x200\* 14 × 7  
= 98 120



NOUVEAU

**Le petit financier  
5g**  
caisse de 1,0kg

*Bonne Maman*

317 853 042 502 4  
Réf. : 042502

x200\* 14 × 7  
= 98 121



Désignation

Marque

GENCOD  
/ Réf.  
Spéc.PCB = Cartons × Couches  
= Cartons/Palettes DDM  
garantie  
Profils**NOUVEAU****Éclats de galettes  
au bon beurre**  
seau de 6kg317 853 042 550 5  
Réf. : 042550

x1

8 × 3  
= 24

243

**NOUVEAU****Éclats de Sablés  
de Retz**  
seau de 6kg317 853 042 551 2  
Réf. : 042551

x1

8 × 3  
= 24

243

**NOUVEAU****Éclats de cookies  
aux pépites de  
chocolat**  
seau de 6kg317 853 042 552 9  
Réf. : 042552

x1

8 × 3  
= 24

243

**NOUVEAU****Éclats de galettes  
au bon beurre**  
sachet de 700g357 853 042 553 6  
Réf. : 042553

x5

8 × 6  
= 48

182

**NOUVEAU****Éclats de Sablés  
de Retz**  
sachet de 700g357 853 042 554 3  
Réf. : 042554

x5

8 × 6  
= 48

182

**NOUVEAU****Éclats de cookies  
aux pépites de  
chocolat**  
sachet de 700g367 853 042 555 0  
Réf. : 042555

x6

8 × 6  
= 48

182



Prêt à EMPORTER - AMBIANT

BIO

BISCUITS



**Galettes au bon  
beurre Bio**  
x8  
51g



317853 041 693 0  
Réf. : 041693

x32 15 x 7 = 105 240



**Galettes au bon  
beurre**  
x8  
51g



317 853 040 771 6  
Réf. : 040771

x32 15 x 7 = 105 270



**Galettes au bon  
chocolat**  
x6  
61g



317 853 041 676 3  
Réf. : 041676

x32 15 x 7 = 75 243



**Les P'tits Feuilletés  
chocolat**  
80g



317 853 042 430 0  
Réf. : 042430

x30 8 x 5 = 40 243



**Petits Chocos**  
x6  
60g



317 853 042 416 4  
Réf. : 042416

x35 16 x 5 = 80 182



GÂTEAUX MOELLEUX



**Galette moelleuse  
nappée chocolat**  
x2  
60g



317 853 042 300 6  
Réf. : 042300

x25 8 x 9 = 72 182



Prêt à EMPORTER

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB = Cartons/Palettes	Cartons × Couches = 48	DDM = Cartons/Palettes garantie
		Spéc.	Profils		
		317 853 040 853 9 Réf. : 040853	x24	8 × 6 = 48	112
<b>Petites Madeleines nature</b> <b>x5</b> <b>85g</b>					
		317 853 040 854 6 Réf. : 040854	x24	8 × 6 = 48	84
<b>Petites Madeleines pépites de chocolat</b> <b>x5</b> <b>75g</b>					
		317 853 040 584 2 Réf. : 040584	x28	20 × 8 = 160	80
<b>Brownies au chocolat</b> <b>x2</b> <b>50g</b>					
		317 853 040 460 9 Réf. : 040460	x20	8 × 9 = 72	98
<b>Madeleines longues nature</b> <b>x6</b> <b>80g</b>					
		317 853 040 461 6 Réf. : 040461	x20	8 × 9 = 72	98
<b>Madeleines longues chocolat</b> <b>x6</b> <b>90g</b>					

**Prêt à VENDRE - AMBIANT**

**BISCUITS**



**Galette au bon  
beurre**  
**1560g**



317 853 041 617 6  
Réf. : 041617

x12      21 × 4  
= 84      150



Désignation

Marque

GENCOD  
/ Réf.PCB Cartons x Couches DDM  
= Cartons/Palettes garantie

Spéc.

Profils

**Roudor au bon  
beurre**  
1560g317 853 041 616 9  
Réf. : 041616

x10

15 x 5  
= 75

150

**Sablé de Retz le  
Véritable**  
1440g317 853 041 615 2  
Réf. : 041615

x12

21 x 4  
= 84

150

**Gâteau à partager**  
500g317 853 041 148 5  
Réf. : 041148

x8\*

8 x 6  
= 48

50

**Madeleines  
coquilles**  
250g317 853 040 478 4  
Réf. : 040478

x10

6 x 4  
= 24

180

**Crêpe fourrée  
chocolat**  
x20  
caisse de 600g317 853 042 374 7  
Réf. : 042374

x12\*

9 x 4  
= 36

30

**Madeleine pur  
beurre**  
x7  
175g317 853 040 848 5  
Réf. : 040848

x8

10 x 5  
= 50

89

**Quatre-quart pur  
beurre**  
x7  
210317 853 040 874 4  
Réf. : 040874

x7

9 x 5  
= 45

70



Désignation

Marque

GENCOD  
/ Réf.PCB Cartons × Couches DDM  
= Cartons/Palettes garantie

Spéc.

Profils



**Petit cake aux  
fruits**  
x7  
210g



317 853 040 973 4  
Réf. : 040973

x7

9 × 5  
= 45

113



BLISTERS



**Bouchée hôtelière**  
x4  
152g



317 853 041 324 3  
Réf. : 041324

x30

4 × 3  
= 12

180



**Bouchée hôtelière**  
x6  
228g



317 853 041 187 4  
Réf. : 041187

x20

4 × 3  
= 12

180



**Bouchée traiteur  
au beurre**  
x4  
156g



317 853 041 323 6  
Réf. : 041323

x30

4 × 3  
= 12

180



**Mini bouchée**  
x12  
73,2g



301 776 041 529 3  
Réf. : 041521

x20

8 × 6  
= 48

180



**Fleuron au beurre**  
x12  
75g



370 042 540 001 6  
Réf. : 0002

x16

8 × 5  
= 40

180



**Mini tartelette  
salée**  
x24  
113g



301 776 054 869 4  
Réf. : 054861

x18

8 × 4  
= 32

180



Désignation

Marque

GENCOD  
/ Réf.PCB Cartons x Couches DDM  
= Cartons/Palettes garantie

Spéc.

Profils



**Mini tartlette  
sucrée pur beurre**  
x24  
134g



301 776 054 859 5  
Réf. : 054851

x18

8 x 4  
= 32

180



NOUVEAU



**Tartlette  
multisolution**  
x6  
156g



317 853 042 454 6  
Réf. : 042454

x16

= 30

180



# Produits à DECONGELER

---

## CONGELÉ



par



PROFESSIONNEL

# 3 ÉTAPES

## Des pâtisseries et bases à pâtisser congelées, prêtes à décongeler. A servir simplement ou à garnir et décorer à votre convenance.

Notre assortiment « **À DÉCONGELER** » vous procurera tous les avantages de la pâtisserie **FRAICHEMENT** préparée tout en offrant une qualité constante. Rien de plus facile puisqu'il vous suffira de les décongeler, de les servir et de les déguster. Les produits conserveront alors toute leur **FRAÎCHEUR**, vous donnant la possibilité de les décorer, de les garnir, ou bien de les servir directement.

Vous pourrez grâce à cette collection mettre en valeur vos buffets de petit-déjeuner mais également les servir en dessert, au goûter ou en accompagnement de café.

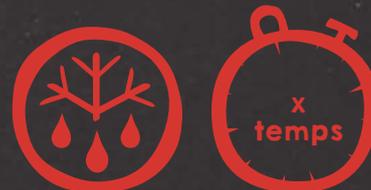
Très pratique, cette gamme multi-solutions vous permet d'avoir un assortiment de produits **GOURMANDS** tout en diminuant votre temps de préparation, en **SIMPLIFIANT** votre gestion de stocks et en **LIMITANT LE GASPILLAGE**.

Faites le choix de la madeleine de Commercy en format emballage individuel, afin que vos clients puissent les emporter partout facilement.



1

Sortez le produit du congélateur.



2

Laissez le produit décongeler pendant X temps\*.

\*temps de décongélation indiqué sur les cartons



OU



3

Après décongélation : enlevez l'emballage en plastique et servez.

Garnissez, décorez et servez.

Désignation

Marque

GENCOD  
/ Réf.PCB = Cartons × Couches /  
= Cartons/Palettes DDM  
garantie

Spéc.

Profils

**Savarin individuel  
avec caissette****80g**  
**Ø 82 mm**  
**H 39 mm**304 828 888 125 3  
Réf. : 042588

x120

4 × 4  
= 16

364

**Savarin grand  
modèle avec  
alvéole****360g**  
**Ø 190 mm**  
**H 55 mm**304 828 888 227 4  
Réf. : 042589

x8

4 × 10  
= 40

364

**Mini baba imbibé  
nappé avec  
caissette****18g**  
**Ø 42 mm**  
**H 45 mm**301 776 031 259 2  
Réf. : 042590

x240

6 × 9  
= 54

364

**Éclair pur beurre****14,5g**  
**L 128 mm**  
**H 34 mm**304 828 800427 0  
Réf. : 042584

x90

8 × 5  
= 40

364

**Éclair grand  
modèle pur  
beurre****19,5g**  
**L 160 mm**  
**H 40 mm**304 828 915 424 0  
Réf. : 042582

x90

8 × 5  
= 40

364

**Paris-Brest pur  
beurre****20g**  
**Ø 95 mm**  
**H 35 mm**304 828 910 429 0  
Réf. : 042583

x80

8 × 5  
= 40

364

**Chou Saint-Honoré  
pur beurre****3,9g**  
**Ø 43 mm**  
**H 33,5 mm**304 828 910 225 8  
Réf. : 042585

x200

12 × 8  
= 96

364



Désignation

Marque

GENCOD  
/ Réf.PCB = Cartons × Couches  
= Cartons/Palettes DDM  
garantie

Spéc.

Profils



**Chou lunch pur  
beurre**  
5,2g  
Ø 55 mm  
H 40 mm



301 776 030 209 8  
Réf. : 042586

x120      12 × 8  
= 96      364



**Feuille génoise  
nature**  
400g  
L 580 x l 380 mm  
H 8 mm



317 853 041 564 3  
Réf. : 042580

x7      4 × 8  
= 32      364



**Feuille génoise  
cacao**  
400g  
L 580 x l 380 mm  
H 8 mm



317 853 041 565 0  
Réf. : 042579

x7      4 × 8  
= 32      364



**Feuille succès**  
650g  
L 580 x l 380 mm



317 853 041 469 1  
Réf. : 042587

x7      4 × 8  
= 32      364



**Prêt à SERVIR - CONGELÉ**

GÂTEAUX MOELLEUX

**NOUVEAU**



**Madeleine pur  
beurre**  
x6  
210g



317 853 042 600 7  
Réf. : 042600

x9

8 × 6  
= 56

485



PÂTISSERIES SUCRÉES

**NOUVEAU**



**P'tit tigré chocolat**  
30g



317 853 042 487 4  
Réf. : 042487

x80\*

8 × 7  
= 56

485





# Pâtisseries à Finir de CUIRE

**SURGELÉ**

par



PROFESSIONNEL

# 4 ÉTAPES

## Des pâtisseries à la française surgelées à réchauffer quelques minutes au four.

Découvrez une **OFFRE VARIÉE** de madeleines, notre pâtisserie iconique de Commercy, symbole tendance de la **GOURMANDISE À LA FRANÇAISE**, mais également de nombreuses autres références pâtisseries adaptées à tous vos besoins. Elles seront idéales pour diversifier un buffet de petit déjeuner, pour une pause-café, en dessert à l'assiette ou à emporter, en café gourmand ou en collation.

Cette gamme de produits semi-finis est **FACILE** et **RAPIDE** à mettre en œuvre au four pendant quelques minutes. Elle diffusera un doux parfum **BEURRÉ** qui ravira les papilles des plus gourmands. Les repasser au four quelques minutes révélera toute la croustillance, la **CARAMÉLISATION** et le fondant des produits, pour une expérience « **FRAÎCHEMENT SORTIE DU FOUR** » exceptionnelle. Découpez, décorez avant cuisson ou garnissez après réchauffage afin d'explorer les territoires de votre créativité.

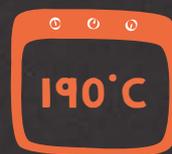


1

Mettez les produits surgelés directement sur une plaque ou dans un moule.

2

Mettez la grille ou le moule dans le four préchauffé : 190°C.



3

Sortez après quelques minutes.



4

Laissez refroidir avant de servir

Laissez refroidir

# Juste à DORER - SURGELÉ

PÂTISSERIES SUCRÉES



**Madeleine "Juste à Dorer" tout au beurre**  
45g



317 853 041 042 6 x70\* 8 × 6 = 48 485  
Réf. : 041042



**Madeleine "Juste à Dorer" craquante à la vanille**  
45g



317 853 041 748 7 x70\* 8 × 6 = 48 485  
Réf. : 041748



**NOUVEAU**



**Madeleine "Juste à Dorer" fourrée caramel beurre salé**  
56g



317 853 042 577 2 x70\* 8 × 6 = 48 485  
Réf. : 042577



**Madeleine "Juste à Dorer" fourrée chocolat noisettes**  
56g



317 853 041 688 6 x64\* 8 × 6 = 48 485  
Réf. : 041688



**Madeleine "Juste à Dorer" fourrée à la confiture de fraise**  
56g



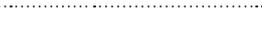
317 853 041 895 8 x64\* 8 × 6 = 48 485  
Réf. : 041895



**Madeleine "Juste à Dorer" intensément chocolat**  
56g



317 853 041 985 6 x64\* 8 × 6 = 48 485  
Réf. : 041985



Désignation

Marque

GENCOD  
/ Réf.

PCB Cartons × Couches DDM  
= Cartons/Palettes garantie

Spéc.

Profils



**Financier**  
**"Juste à Dorer"**  
**tout au beurre**  
**60g**



317 853 042 175 0  
Réf. : 042175

x70\*

8 × 6  
= 48

485



**Cake**  
**"Juste à Dorer"**  
**à la pomme**  
**60g**



317 853 042 338 9  
Réf. : 042338

x70\*

8 × 6  
= 48

485



**Petite madeleine**  
**"Juste à Dorer"**  
**tout au beurre**  
**18g**



317 853 041 276 5  
Réf. : 041276

x140\*

8 × 7  
= 56

485



**Petite madeleine**  
**"Juste à Dorer"**  
**aux agrumes**  
**18g**



317 853 041 445 5  
Réf. : 041445

x140\*

8 × 7  
= 56

485



**Petite madeleine**  
**"Juste à Dorer"**  
**craquante à la**  
**vanille**  
**18g**



317 853 041 547 6  
Réf. : 041547

x140\*

8 × 7  
= 56

485



**Petite madeleine**  
**"Juste à Dorer"**  
**aux pépites de**  
**chocolat**  
**18g**



317 853 042 378 5  
Réf. : 042378

x140\*

8 × 7  
= 56

485



Désignation	Marque	GENCOD / Réf. Spéc.	PCB = Cartons × Couches = Cartons/Palettes	DDM = DDM garantie	Profils
 <p><b>Petite madeleine salée "Juste à Dorer" pesto</b> 13g</p>		<p>317 853 041 759 3 Réf. : 041759</p>	x100*	<p>14 × 7 = 98</p>	485
 <p><b>Petite madeleine salée "Juste à Dorer" fromage</b> 13g</p>		<p>317 853 042 134 7 Réf. : 042134</p>	x100*	<p>14 × 7 = 98</p>	485
 <p><b>Petite madeleine salée "Juste à Dorer" curry coco</b> 13g</p>		<p>317 853 042 043 2 Réf. : 042043</p>	x100*	<p>14 × 7 = 98</p>	485
 <p><b>Petite madeleine salée "Juste à Dorer" olivade</b> 13g</p>		<p>317 853 041 760 9 Réf. : 041760</p>	x100*	<p>14 × 7 = 98</p>	485





# Nos produits vont vous simplifier la vie

## Votre profil



Hôtellerie  
/ hébergement



Restaurant  
/ café / bar



Traiteur



Boulangerie-pâtisserie  
/ point chaud



Vente À Emporter  
/ snacking



Labo pâtissier en GMS



Enseignement



Entreprise



Santé  
/ social

## Types de produits



Ambiant



Congelé  
/ surgelé



Bio



Végan

# Conseil de remise en œuvre



À passer au four



Décongélation lente

## Nutrition



GEMRCN  
Fréquence libre



GEMRCN  
Accompagnement  
de dessert



EGALIM  
États Généraux  
d'Alimentation



**PARTAGEZ NOTRE PASSION POUR LES BISCUITS ET LES PÂTISSERIES**

St Michel Biscuits  
2 bvd de l'industrie Contres 41700  
Le Controis-en-Sologne - FRANCE



[www.stmichelpro.fr](http://www.stmichelpro.fr)



**CHACUNE DE NOS RECETTES EST UNE HISTOIRE**



AU SERVICE DES PROFESSIONNELS  
ET POUR LE PLAISIR DE TOUS

[www.stmichelpro.fr](http://www.stmichelpro.fr)