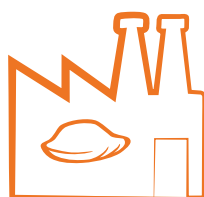
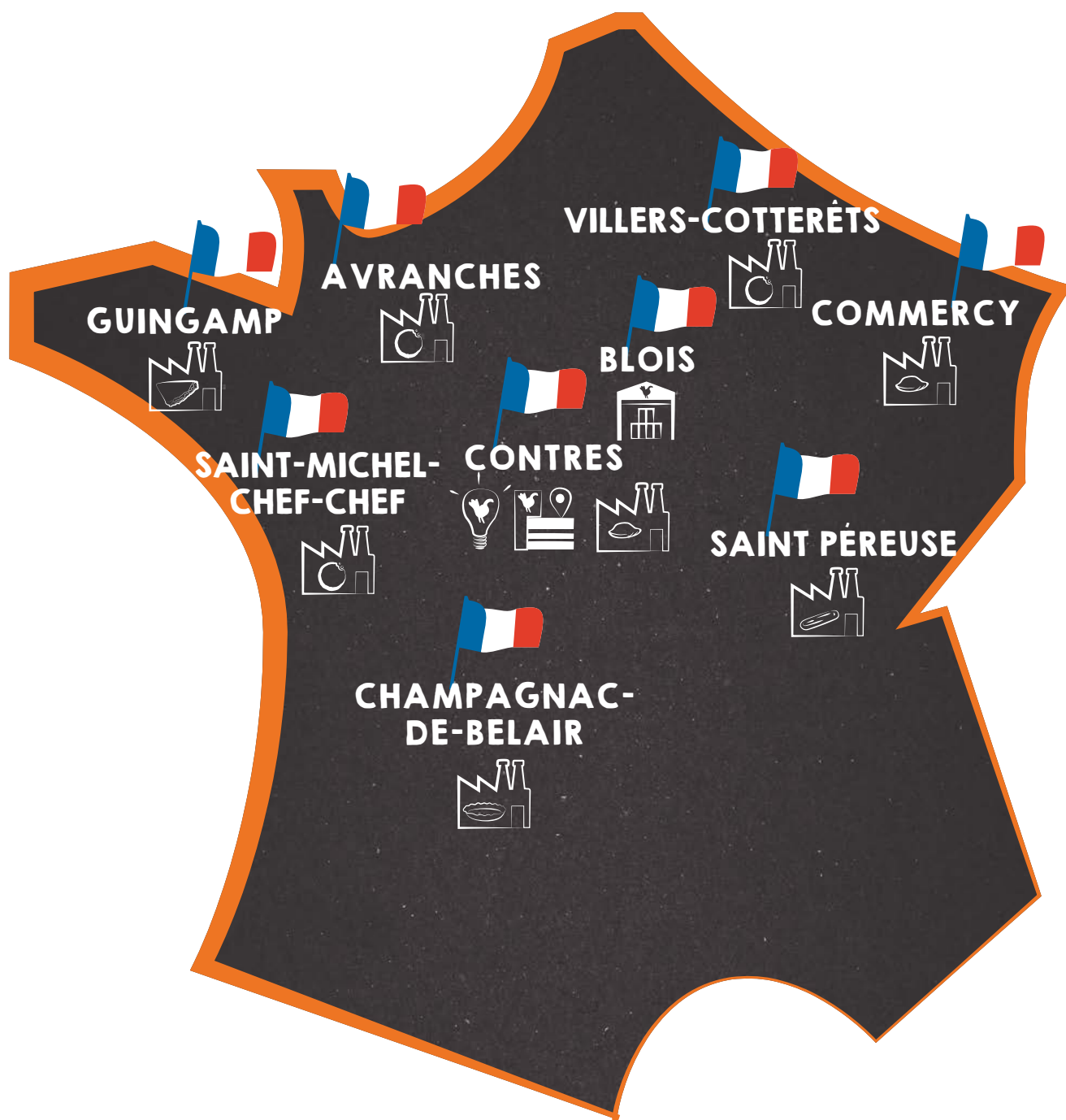




CATALOGUE ST MICHEL PROFESSIONNEL 2026-2027

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

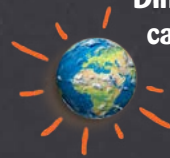
PRENDRE SOIN DE L'ENVIRONNEMENT QUE L'ON TRANSMET



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, Bonne Maman et American Desserts, connues et reconnues, est **adaptée aux besoins et aux exigences des chefs pâtissiers 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



AMBIANT

Prêt à CRÉER

Prêt à GARNIR p.12

Mini Produits p.12

Gamme Lunch p.15

Pâtes feuilletées p.16

Feuilles génoises p.17

Pâtes à choux p.17

Pâtes à savarins p.19

Pâtes à tartes :
tartelettes p.20

Pâtes à tartes :
tartes p.22

Pâtes à tartes :
spécialités p.23

Prêt à PRÉPARER p.24

Crèmes pâtisseries p.24

Biscuits et Pâtisseries EMBALLÉS

Prêt à SERVIR p.28

Biscuits p.28

Gâteaux moelleux p.30

Neutre p.32

Prêt à ACCOMPAGNER p.33

Biscuits p.33

Éclats de biscuits p.36

Prêt à EMPORTER p.37

Biscuits p.37

Gâteaux moelleux p.37

Prêt à VENDRE p.39

Biscuits p.39

Gâteaux moelleux p.39

Blisters p.40



SURGELÉ-CONGELÉ

Produits à DÉCONGELER

Prêt à GARNIR **p.44**

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

Pâtes à choux **p.44**

Feuilles génoise **p.45**



Prêt à SERVIR **p.46**

Gâteaux moelleux **p.46**

Pâtisseries sucrées **p.46**

Pâtisseries américaines **p.47**



Pâtisseries à finir de CUIRE

Juste à DORER **p.52**

Pâtisseries sucrées **p.52**

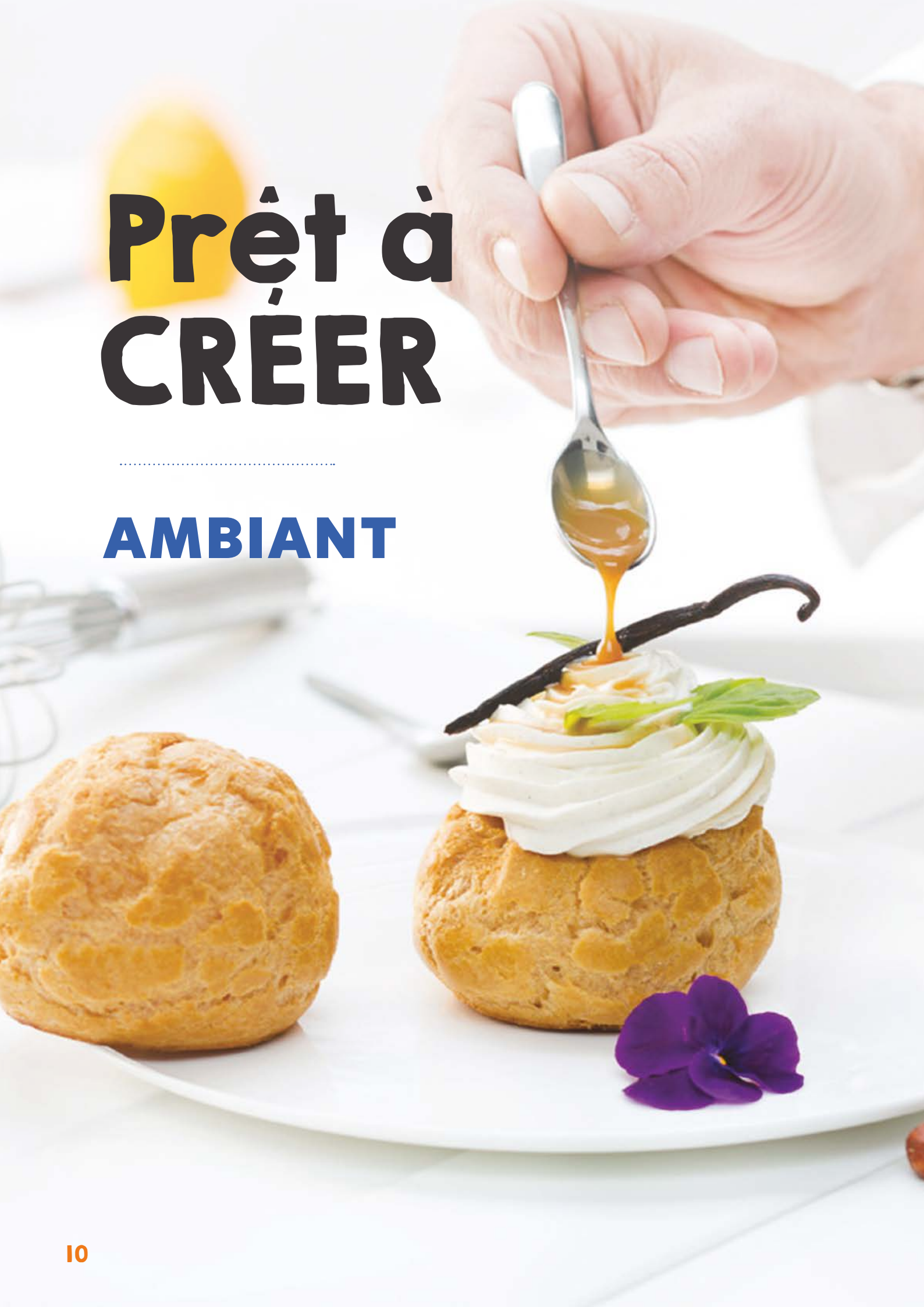
Madeleines salées **p.54**

Pâte à COOKIE **p.55**



Prêt à CRÉER

AMBIANT



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

Une collection de produits prêts à garnir ambiants qui **SIMPLIFIERA 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.

PAR



Prêt à GARNIR - AMBIANT

MINI PRODUITS



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



304 828 716 229 2
Réf. : 716229

x240

8 × 6
= 48

364



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



301 776 030 879 3
Réf. : 030871

x245

9 × 7
= 63

450



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



304 828 688 700 4
Réf. : 688700

x240

12 × 7
= 84

364



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



360 722 150 258 9
Réf. : 150258

x120

6 × 7
= 42

364



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



304 828 689 509 2
Réf. : 689509

x140

8 × 6
= 48

364



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



304 828 518 038 0
Réf. : 518038



















x200

12 × 5
= 60

364



Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 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	364	
 Mini éclair pur beurre 2,3g Ø 60 mm H 25 mm		304 828 689 407 1 Réf. : 689407	x240	12 × 5 = 60	364	
 Mini baba caissette pur beurre 3g Ø 35 mm H 20 mm		304 828 689 305 0 Réf. : 689305	x240	12 × 5 = 60	364	
 Mini tartelette sucrée cannellée pur beurre 5,6g Ø 49 mm H 11 mm		304 828 689 009 7 Réf. : 689009	x240	12 × 7 = 84	364	
 Assortiment cocktail sucré 4 formes Poids moyen UC : 3,85g		360 722 150 257 2 Réf. : 150257	x120	6 × 7 = 42	364	
 Mini tulipe parfum chocolat 6g Ø 45 mm H 26 mm		301 776 052 589 3 Réf. : 052581	x140	8 × 7 = 56	364	
 Mini tartelette salée ronde chemisée 6,1g Ø 42 mm H 18 mm		317 853 040 701 3 Réf. : 040701	x160	10 × 13 = 130	420	 

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 Mini tartlette salée tomate basilic ronde chemisée 6,3g Ø 42 mm H 18 mm		317 853 040 702 0 Réf. : 040702	x160	10×13 $= 130$	420	 
 Mini tartlette salée olive romarin ronde chemisée 6,4g Ø 42 mm H 18 mm		317 853 040 703 7 Réf. : 040703	x160	10×13 $= 130$	420	 
 Mini tartlette Filigrano sucrée ronde beurre 7g Ø 38 mm H 18 mm		761 003 251 241 4 Réf. : 731300	x200	10×14 $= 140$	420	
 Mini tartlette Filigrano salée ronde beurre 6,8g Ø 38 mm H 18 mm		761 003 251 256 8 Réf. : 731501	x200	10×14 $= 140$	420	
 Mini tartlette sucrée ronde chemisée 4,4g Ø 38 mm H 13 mm		317 853 040 705 1 Réf. : 040705	x270	8×14 $= 112$	420	 
 Mini tartlette Filigrano sucrée carrée beurre 7g Ø 33 mm H 18 mm		761 003 251 244 5 Réf. : 731600	x225	10×14 $= 140$	420	
 Mini tartlette chocolat ronde chemisée 4,4g Ø 38 mm H 13 mm		317 853 040 707 5 Réf. : 040707	x270	8×14 $= 112$	420	 

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
-------------	--------	------------------	-----	---------------------------------------	---------------	-------

NOUVEAU

**Mini tartlette
Filigrano neutre
ronde verte**
7,2g
Ø 38 mm
H 18 mm



761 003 253 313 6
Réf. : 042974

x200

10 × 14
= 140

420

**NOUVEAU**

**Mini tartlette
Filigrano neutre
ronde rouge**
7,2g
Ø 38 mm
H 18 mm



761 003 253 314 3
Réf. : 042973

x200

10 × 14
= 140

420



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



304 828 752 329 1
Réf. : 752329

x120

12 × 5
= 60

364



**Tartelette pâte
brisée lunch
sucrée ronde
chemisée**
9,7g
Ø 50 mm
H 18 mm



317 853 040 710 5
Réf. : 040710

x184

10 × 9
= 90

420



**Tartelette lunch
Filigrano salée
rectangle beurre**
7,6g
L 53 mm
H 17 mm



761 003 251 388 6
Réf. : 733400

x150

10 × 14
= 140

420



**Tartelette lunch
Filigrano sucrée
rectangle beurre**
7,7g
L 53 mm
H 20 mm



761 003 251 381 7
Réf. : 733200

x150

10 × 14
= 140

420



**Tartelette lunch
Filigrano sucrée
ronde beurre**
10,4g
Ø 53 mm
H 17 mm



761 003 251 261 2
Réf. : 732900

x144

8 × 13
= 104

420



Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 Bouchée ronde 27g Ø 73 mm H 46 mm		317 853 040 996 3 Réf. : 040996	x90	8 × 4 = 32	364	
 Bouchée carrée sans chapeau 34g L 68 mm H 46 mm		317 853 040 995 6 Réf. : 040995	x90	8 × 3 = 24	364	
 Bouchée hôtelière 38g Ø 85 mm H 53,5 mm		317 853 040 993 2 Réf. : 040993	x72	8 × 3 = 24	364	
 Bouchée traiteur 38g Ø 85 mm H 53,5 mm		317 853 040 994 9 Réf. : 040994	x72	8 × 3 = 24	364	
 Bouchée traiteur au beurre 39g Ø 85 mm H 45 mm		317 853 040 992 5 Réf. : 040992	x72	8 × 3 = 24	364	
 Roulé torsadé 29g L 110 mm H 40 mm		304 828 477 038 4 Réf. : 477038	x75	8 × 4 = 32	364	



**Demi-plaque de
génoise nature**
385g
L 350 x l 250
H 20mm


















317 853 042 312 9
 Réf. : 042312

x16

4 × 4
 = 16

210


























Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 Feuille génoise nature 750g L 580 x l 380 mm H 15 mm		304 828 910 929 5 Réf. : 910929	x8	4 × 6 = 24	210	
 Feuille génoise nature 400g L 580 x l 380 mm H 8 mm		304 828 799 728 3 Réf. : 799728	x14	4 × 6 = 24	120	
 Feuille génoise cacao 400g L 580 x l 380 mm H 8 mm		304 828 799 820 4 Réf. : 799820	x14	4 × 6 = 24	120	
 Feuille génoise nature 400g L 580 x l 380 mm H 8 mm		301 776 049 289 8 Réf. : 049281	x6	4 × 8 = 32	120	
 Feuille génoise cacao 400g L 580 x l 380 mm H 8 mm		317 853 041 141 6 Réf. : 041141	x6	4 × 8 = 32	120	

 Chou standard 10g Ø 76 mm H 51,5 mm		304 828 803 039 2 Réf. : 803039	x120	8 × 3 = 24	364	
 Chou pur beurre 10,4g Ø 76 mm H 51,5 mm		304 828 804 032 2 Réf. : 804032	x120	8 × 3 = 24	364	

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 Gland pur beurre 10,3g L 94 mm H 46 mm		304 828 841 033 0 Réf. : 841033	x120	8 × 3 = 24	364	
 Éclair standard 9,5g L 130 mm H 34,5 mm		304 828 716 025 0 Réf. : 716025	x140	8 × 3 = 24	364	
 Éclair pur beurre 10g L 130 mm H 34,5 mm		304 828 716 127 1 Réf. : 716127	x140	8 × 3 = 24	364	
 Éclair grand modèle standard 13,7g L 160 mm H 40 mm		301 776 029 389 1 Réf. : 029381	x90	8 × 3 = 24	364	
 Éclair grand modèle pur beurre 14,2g L 160 mm H 40 mm		301 776 029 399 0 Réf. : 029391	x90	8 × 3 = 24	364	
 Chou grand modèle pur beurre 14,5g Ø 84 mm H 56,5 mm		304 828 099 036 6 Réf. : 099036	x80	8 × 3 = 24	364	
 Paris-Brest pur beurre 13,2g Ø 95 mm H 35 mm		304 828 110 036 8 Réf. : 110036	x80	8 × 3 = 24	364	

	Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
	Savarin standard 13g Ø 66 mm H 35 mm		301 776 709 039 4 Réf. : 709031	x120	8 × 3 = 24	364	
	Savarin pur beurre 14g Ø 66 mm H 35 mm		301 776 725 039 2 Réf. : 725037	x120	8 × 3 = 24	364	
	Savarin standard caissette 13g Ø 66 mm H 35 mm		301 776 726 039 1 Réf. : 726032	x120	8 × 3 = 24	364	
	Savarin bouchon standard 15g Ø 51 mm H 71 mm		301 776 729 039 8 Réf. : 729031	x120	8 × 3 = 24	364	
	Savarin bouchon pur beurre 16g Ø 51 mm H 71 mm		301 776 730 039 4 Réf. : 730037	x120	8 × 3 = 24	364	
	Savarin grand modèle pur beurre 95g Ø 155 mm H 59 mm		304 828 740 033 2 Réf. : 740033	x6	17 × 5 = 85	364	

	Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
	Tartelette pâte brisée salée plat alu Ø8,3cm 16g Ø 80 mm H 20 mm		304 828 689 203 9 Réf. : 689203	x144	8 × 5 = 40	364	
	Tartelette multisolution spéciale cuisson Ø8,3cm 15,5g Ø 80 mm H 20 mm		360 722 150 042 4 Réf. : 150042	x144	8 × 5 = 40	364	 
	Tartelette multisolution spéciale cuisson Ø11cm 26g Ø 105 mm H 20 mm		360 722 150 110 0 Réf. : 150110	x96	8 × 4 = 32	364	 
	Tartelette pâte brisée salée plat alu Ø11cm 30g Ø 105 mm H 20 mm		304 828 688 904 6 Réf. : 688904	x96	8 × 4 = 32	364	
	Palet breton pur beurre Ø8cm 25g H 10 mm		317 853 042 892 6 Réf. : 042892	x48	16 × 8 = 128	273	
	Tartelette bord droit pur beurre Ø8cm 24g Ø 78 mm H 19 mm		317 853 042 509 3 Réf. : 042509	x144	8 × 4 = 32	364	
	Tartelette pâte sablée standard Ø8,5cm 24g Ø 82 mm H 19 mm		304 828 524 031 2 Réf. : 524031	x144	8 × 5 = 40	364	

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 Tartelette pâte sablée pur beurre Ø8,5cm 24g Ø 82 mm H 19 mm		304 828 522 035 2 Réf. : 522035	x144	8×5 $= 40$	364	
 Tartelette pâte sablée standard caissette Ø8,5cm 24g Ø 82 mm H 19 mm		304 828 547 030 6 Réf. : 547030	x144	8×5 $= 40$	364	
 Tartelette bord droit pur beurre Ø10,5cm 42g Ø 103 mm H 20 mm		317 853 042 510 9 Réf. : 042510	x72	8×4 $= 32$	364	
 Tartelette pâte sablée standard Ø11cm 41g Ø 106 mm H 19 mm		304 828 772 034 8 Réf. : 772034	x96	8×4 $= 32$	364	
 Tartelette pâte sablée pur beurre Ø11cm 41g Ø 106 mm H 19 mm		304 828 793 037 2 Réf. : 793037	x96	8×4 $= 32$	364	
 Tartelette pâte brisée sucrée carrée chemisée 28,8g L 70 mm H 20 mm		317 853 040 715 0 Réf. : 040715	x120	10×9 $= 90$	420	
 Tartelette Filigrano sucrée ronde beurre 26g Ø 83 mm H 20 mm		761 003 251 291 9 Réf. : 732300	x55	8×13 $= 104$	420	

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 Tartelette Filigrano choco ronde beurre 25,9g Ø 83 mm H 20 mm		761 003 252 049 5 Réf. : 732400	x55	8 × 13 = 104	420	
 Tartelette Filigrano rectangle beurre 23g L 113mm x l 35mm H 18mm		761 003 252 305 2 Ref. : 738100	x60	10 × 14 = 140	420	
 Fond de tarte bord droit pur beurre Ø18cm 140g Ø 175 mm H 20 mm		317 853 042 511 6 Réf. : 042511	x12	12 × 5 = 60	364	
 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	364	
 Fond de tarte bord droit pur beurre Ø22cm 200g Ø 215 mm H 23 mm		317 853 057 161 5 Réf. : 057161	x12	7 × 5 = 35	364	
 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	364	
 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	364	

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons × Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 Fond de tarte bord droit pur beurre Ø28cm 320g Ø 275 mm H 23 mm		317 853 042 512 3 Réf. : 042512	x12	4×5 $= 20$	364	
 Fond de tarte sablé pur beurre Ø28cm 310g Ø 275 mm H 23 mm		304 828 227 039 8 Réf. : 227031	x12	4×5 $= 20$	364	
 Fond de tarte sablé standard Ø28cm 310g Ø 275 mm H 23 mm		304 828 225 033 8 Réf. : 225034	x12	4×5 $= 20$	364	
 Biscuit à la cuillère 8,3g L 105 mm H 37 mm		317 853 041 460 8 Réf. : 041460	x120	10×5 $= 50$	252	
 Petite tulipe chocolat 22,5g Ø 107 mm H 35 mm		304 828 372 080 9 Réf. : 372081	x128	6×4 $= 24$	364	

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

450



**Crème pâtissière
à froid gourmet
en sac
1kg**
Préparation :
**400g de poudre
pour 1 L d'eau**



317 853 040 723 5
Réf. : 040723

x1

Box pal.
= 300

450





Biscuits et Pâtisseries EMBALLÉS

AMBIANT



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 dégagent une image de **PRODUITS DE QUALITÉ ET DE SAVOIR FAIRE À LA FRANÇAISE**, ce qui vous permettra de valoriser votre offre.

..... **PAR**



Prêt à SERVIR - AMBIANT

BISCUITS

BIO


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



317 853 041 668 8
Réf. : 041668

x225*

12 × 4
= 48

225



**Galettes au
bon beurre**
x2
13g



302 347 000 110 7
Réf. : 577100

x200*

12 × 4
= 48

427



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



302 347 000 111 4
Réf. : 576900

x150*

12 × 4
= 48

427



**Sablé de Retz
le Vritable**
x2
12g



302 347 001 005 5
Réf. : 461300

x200*

12 × 4
= 48

427



**Sablé de Retz
le Vritable**
x3
18g



302 347 001 006 2
Réf. : 461100

x150*

12 × 4
= 48

427


NOUVEAU

**Palet à la
Madeleine**
x2
31,2g
























317 853 042 912 1
Réf. : 042912






























x110

8 × 6
= 48
















364



Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 NOUVEAU Galette pépite x2 13g		317 853 042 991 6 Réf. : 042991	x200	8 × 6 = 48	273	
 Grandes Galettes 1905 x3 50g		317 853 041 009 9 Réf. : 041009	x108*	12 × 4 = 48	364	
 Tronches de cake chocolat 29g		317 853 040 658 0 Réf. : 040658	x40*	14 × 7 = 98	224	
 Doonuts nappé chocolat 30g		317 853 041 319 9 Réf. : 041319	x50*	8 × 9 = 72	273	
 Doonuts marbré 30g		317 853 041 318 2 Réf. : 041318	x50*	8 × 9 = 72	273	
 Doomino chocolat 30g		317 853 042 121 7 Réf. : 042121	x60*	8 × 9 = 72	273	
 Cookie chocolat noisettes 28,2g		317 853 041 526 1 Réf. : 041526	x130*	8 × 6 = 48	273	

	Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
BIO	 Madeleine moelleuse BIO 25g		317 853 042 298 6 Réf. : 042298	x100*	8 x 5 = 40	182	   
	 Madeleine aux pépites de chocolat Bio 25g		317 853 041 743 2 Réf. : 041743	x100*	8 x 6 = 48	182	  
	 Grande madeleine aux pépites de chocolat BIO 40g		317 853 042 453 9 Ref : 042453	x70*	8 x 6 = 48	140	  
	 Madeleine de Commercy pur beurre 25g		302 347 900 013 2 Réf. : 549700	x100*	8 x 5 = 40	140	
	 Madeleine de Commercy aux œufs de poules élevées en plein air 21g		401 710 005 777 9 Réf. : 577700	x100*	8 x 6 = 48	140	
	 Petite madeleine moelleuse aux œufs 16g		317 853 042 001 2 Réf. : 042001	x100*	8 x 6 = 48	273	 
	 Madeleine -30% sucre 25g		317 853 042 703 5 Réf. : 042703	x100	8 x 5 = 40	140	

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 Madeleine nappée au chocolat 25g		317 853 040 373 2 Réf. : 050373	x100*	8 × 5 = 40	140	
 Madeleine aux pépites de chocolat 25g		317 853 040 814 0 Réf. : 040814	x100*	8 × 6 = 48	94	
 NOUVEAU Madeleine longue moelleuse x2 27,5g		317 853 042 935 0 Réf. : 042935	x96	15 × 3 = 45	161	
 Madeleine longue à la fraise x2 30g		317 853 040 882 9 Réf. : 050882	x96*	8 × 6 = 48	161	
 Madeleine longue fourrage chocolat saveur noisette x2 30g		317 853 041 167 6 Réf. : 051167	x96*	8 × 6 = 48	140	
 La grande madeleine nature 40g		317 853 041 143 0 Réf. : 041143	x70*	8 × 6 = 48	140	
 Savaroise au chocolat 27,5g		317 853 040 368 8 Réf. : 040368	x100*	8 × 5 = 40	140	

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
		317 853 041 744 9 Réf. : 041744	x100*	8 × 6 = 48	119	
		317 853 042 202 3 Réf. : 042202	x180*	6 × 7 = 42	119	
		317 853 040 283 4 Réf. : 040283	x84*	8 × 6 = 48	133	
		317 853 040 920 8 Réf. : 040920	x120*	12 × 5 = 60	456	
		317 853 040 919 2 Réf. : 040919	x120*	12 × 5 = 60	456	
		317 853 040 958 1 Réf. : 040958	x120*	12 × 6 = 72	300	

NEUTRE

Prêt à ACCOMPAGNER - AMBIANT

BISCUITS

BIO


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



317 853 041 835 4
Réf. : 041835

x400*

16 × 5
= 80

427


NOUVEAU

**Petit Feuilleté
Chocolat
4g**
caisse de 1,4kg



317 853 042 934 3
Réf. : 042934

x350*

16 × 5
= 80

273



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



317 853 040 989 5
Réf. : 040989

x400*

16 × 5
= 80

427



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



317 853 040 959 8
Réf. : 040959

x200*

6 × 4
= 24

427


NOUVEAU

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



317 853 041 589 6
Réf. : 041589

x700*

5 × 9
= 45

427



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



317 853 040 990 1
Réf. : 040990

x400*



















16 × 5
= 80













427



Prêt à ACCOMPAGNER



Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 Petite galette aux pépites de chocolat 3,5g boite de 700g		317 853 040 960 4 Réf. : 040960	x200*	6 × 4 = 24	427	
 Petite galette caramel 3,5g caisse de 1,4kg		317 853 041 218 5 Réf. : 041218	x400*	16 × 5 = 80	427	
 Petite galette caramel 3,5g boite de 700g		317 853 041 221 5 Réf. : 041221	x200*	6 × 4 = 24	427	
 Petite galette mix Beurre / Pépites / Caramel 3,5g caisse de 2,450kg		317 853 041 589 6 Réf. : 042318	x700*	9 × 5 = 45	427	
 La petite madeleine nature 5g caisse de 1,750kg		317 853 051 071 3 Réf. : 051071	x350*	8 × 6 = 48	210	
 Petit brownie chocolat 5g caisse de 1,750kg		317 853 052 145 0 Réf. : 052145	x350*	8 × 6 = 48	182	

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 Petite galette pur beurre 3,5g boîte de 700g		317 853 041 179 9 Réf. : 041179	x200*	6 × 4 = 24	273	
 Petit cookie pépites de chocolat 5g caisse de 1,4kg		317 853 041 286 4 Réf. : 041286	x280*	16 × 5 = 80	273	
 La petite madeleine pur beurre 5g caisse de 1,0kg		317 853 042 267 2 Réf. : 042267	x200*	14 × 7 = 98	182	
 Le petit financier 5g caisse de 1,0kg		317 853 042 502 4 Réf. : 042502	x200*	14 × 7 = 98	182	



Désignation

Marque

GENCOD
/ Réf.

PCB

Cartons × Couches
= Cartons/PalettesDDM
Totale

Spéc.



**Éclats de
galettes
au bon beurre**
sachet de 700g



317 853 042 553 6
Réf. : 042553

x5

8 × 6
= 48

273



**Éclats de cookies
aux pépites
de chocolat**
sachet de 700g



317 853 042 555 0
Réf. : 042555

x6

8 × 6
= 48

273



Prêt à EMPORTER - AMBIANT

BISCUITS

BIO



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



317853 041 693 0
Réf. : 041693

x32

15 × 7
= 105

364



**Galettes au
bon beurre
x8
51g**



317 853 040 771 6
Réf. : 040771

x32

15 × 7
= 105

364



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



317 853 042 430 0
Réf. : 042430

x30

8 × 5
= 40

243



**Petits Chocos
x6
60g**



317 853 042 416 4
Réf. : 042416

x35

16 × 5
= 80

364



GÂTEAUX MOELLEUX



**Galette tigrée
x2
60g**



317 853 042 726 4
Réf. : 042726

x42*

9 × 6
= 54

273



**Galette
moelleuse
nappée
chocolat x2
60g**



317 853 042 300 6
Réf. : 042300
















x25

8 × 9
= 72

273



Prêt à EMPORTER

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 Brownies au chocolat x2 50g		317 853 040 584 2 Réf. : 040584	x28	20 × 8 = 160	119	
 Petites Madeleines nature x5 85g		317 853 040 853 9 Réf. : 040853	x24	8 × 6 = 48	182	
 Petites Madeleines pépites de chocolat x5 75g		317 853 040 854 6 Réf. : 040854	x24	8 × 6 = 48	182	
 Madeleines longues nature x6 80g		317 853 040 460 9 Réf. : 040460	x20	8 × 9 = 72	140	
 Madeleines longues chocolat x6 90g		317 853 040 461 6 Réf. : 040461	x20	8 × 9 = 72	140	

Prêt à VENDRE - AMBIANT

GÂTEAUX MOELLEUX



**Gâteau à
partager
500g**



317 853 041 148 5
Réf. : 041148

x8*

8 × 6
= 48

50



**Madeleines
coquilles
250g**



317 853 040 478 4
Réf. : 040478

x10

6 × 4
= 24

180



**Crêpe fourrée
chocolat
x20
caisse de 600g**



317 853 042 374 7
Réf. : 042374

x12*

9 × 4
= 36

30



**Madeleine
pur beurre
x7
175g**



317 853 040 848 5
Réf. : 040848

x8

10 × 5
= 50

89



**Quatre-quarts
pur beurre
x7
210g**



317 853 040 874 4
Réf. : 040874

x7

9 × 5
= 45

70



**Petit cake
aux fruits
x7
210g**



317 853 040 973 4
Réf. : 040973






















x7

9 × 5
= 45

113



Prêt à VENDRE

	Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
	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. : 000002	x16	8 × 5 = 40	180	
	Mini tartelette salée x24 113g		301 776 054 869 4 Réf. : 054861	x18	8 × 4 = 32	180	
	Mini tartelette sucrée pur beurre x24 134g		301 776 054 859 5 Réf. : 054851	x18	8 × 4 = 32	180	



Produits à DÉCONGELER

.....
CONGELÉ



Des pâtisseries et bases à pâtisser congelées, prêtes à décongeler. À 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.

3 ÉTAPES

- 
1 Sortez le produit du congélateur.
 - 
2 Laissez le produit décongeler pendant X temps*.
*temps de décongélation indiqué sur les cartons
 - 
3 Après décongélation : enlevez l'emballage en plastique et servez.
- ou**
-  Garnissez, décorez et servez.

PAR



Prêt à GARNIR - CONGELÉ

PÂTES À SAVARIN IMBIBÉS NAPPÉS



**Savarin
individuel avec
caissette**
80g
Ø 82 mm
H 35 mm



304 828 888 125 3
Réf. : 042588

x120

4 × 4
= 16

728



**Savarin grand
modèle avec
alvéole**
360g
Ø 190 mm
H 55 mm



304 828 888 227 4
Réf. : 042589

x8

4 × 10
= 40

728



**Mini baba
imbibé nappé
avec caissette**
18g
Ø 42 mm
H 20 mm



301 776 031 259 2
Réf. : 042590

x240

6 × 9
= 54

728



PÂTES À CHOUX



**Éclair grand
modèle pur
beurre**
19,5g
L 160 mm
H 40 mm



304 828 915 424 0
Réf. : 042582

x90

8 × 5
= 40

728



**Paris-Brest
pur beurre**
20g
Ø 95 mm
H 35 mm



304 828 910 429 0
Réf. : 042583

x80

8 × 5
= 40

728



**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

728



Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
-------------	--------	------------------	-----	---------------------------------------	---------------	-------



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



301 776 030 209 8
Réf. : 042586

x120

12 × 8
= 96

728



NOUVEAU

**Chou à
l'emmental
pur beurre**
7,1g
Ø 48 mm
H 26 mm



317 853 042 986 2
Réf. : 042986

x100

12 × 7
= 84

728



NOUVEAU

**Chou au pesto
pur beurre**
7,5g
Ø 48 mm
H 26 mm



317 853 042 984 8
Réf. : 042984

x100

12 × 7
= 84

728



NOUVEAU

**Chou à la tomate
et aux herbes de
Provence pur beurre**
7,8g
Ø 48 mm
H 26 mm



317 853 042 985 5
Réf. : 042985

x100

12 × 7
= 84

728



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



317 853 041 564 3
Réf. : 042580

x7

4 × 8
= 32

728



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



317 853 041 565 0
Réf. : 042579

x7

4 × 8
= 32

728



Feuille succès
650g
L 580 x l 380 mm



317 853 041 469 1
Réf. : 042587

x7

4 × 8
= 32

728



Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
-------------	--------	------------------	-----	---------------------------------------	---------------	-------



**Feuille nature
boulangère**
447g
L 580 x l 380 mm
H 8 mm



317 853 042 734 9
Réf. : 042734 x7

4 × 8
= 32

728



Prêt à SERVIR - CONGELÉ

GÂTEAUX MOELLEUX



**Madeleine
pur beurre**
x6
210g



317 853 042 600 7
Réf. : 042600 x9

8 × 7
= 56

728



**Madeleine
pépites de
chocolat**
x6
210g



317 853 042 632 8
Réf. : 042632 x9

8 × 7
= 56

728



PÂTISSERIES SUCRÉES



**P'tit tigré
chocolat**
30g



317 853 042 744 8
Réf. : 042744 x80

8 × 7
= 56

728



PÂTISSERIES AMÉRICAINES



**Cookie fourré
cacao noisettes**
80g



317 853 042 757 8
Réf. : 042757 x50

7 × 15
= 105

364



**Cookie cacao
3 chocolats**
80g



317 853 042 758 5
Réf. : 042758 x56

9 × 12
= 108

364



Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
-------------	--------	------------------	-----	---------------------------------------	---------------	-------



**Cookie
cranberry
chocolat blanc
80g**



317 853 042 761 5
Réf. : 042761

x56

9 × 12
= 108

364



**Cookie pépites
chocolat lait
et noir
80g**



317 853 042 765 3
Réf. : 042765

x56

9 × 12
= 108

364



**Cookie Dooffy
3 chocolats
125g**



317 853 042 753 0
Réf. : 042753

x56

9 × 12
= 108

364



NOUVEAU

**Cookie pépites
chocolat au lait
80g**



317 853 042 887 2
Réf. : 042887

x56

9 × 12
= 108

364



NOUVEAU

**Cookie cacao
fourré pistache
80g**



317 853 042 947 3
Réf. : 042947

x50

7 × 15
= 105

364



NOUVEAU

**Cookie rose
chocolat blanc
framboise
80g**



317 853 042 970 1
Réf. : 042970

x56

9 × 12
= 108

364



NOUVEAU

**Fond cookie
à garnir
60g**



317 853 042 948 0
Réf. : 042948







31

11 × 18
= 198

364



Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 Plaque brookie prédécoupée 35 parts 2650g		317 853 042 748 6 Réf. : 042748	x1	6 × 32 = 192	364	 
 NOUVEAU Plaque brookie prédécoupée 20 parts 2650g		317 853 042 949 7 Réf. : 042949	x1	6 × 32 = 192	364	 
 Plaque brownie chocolat blanc fruits à coque plaque prédécoupée 35 parts 2400g		317 853 042 756 1 Réf. : 042756	x1	6 × 32 = 192	364	 
 NOUVEAU Gâteau façon muesli, avoine, cranberry, pâte de pistache - plaque prédécoupée 50 parts 2900g		317 853 042 950 3 Réf. : 042950	x1	6 × 32 = 192	364	 
 Plaque brownie pécan 35 parts 2400g		317 853 042 750 9 Réf. : 042750	x1	6 × 32 = 192	364	 
 Muffin cacao pépites chocolat noir 125g		317 853 042 759 2 Réf. : 042759	x40	8 × 6 = 48	364	 
 Muffin intensément chocolat 125g		317 853 042 763 9 Réf. : 042763	x40	8 × 6 = 48	364	 

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 Muffin noisette fourré cacao noisette 125g		317 853 042 762 2 Réf. : 042762	x40	8 × 6 = 48	364	 
 NOUVEAU Muffin vanille pépites de chocolat 125g		317 853 042 829 2 Réf. : 042829	x40	8 × 6 = 48	364	 
 NOUVEAU Muffin citron pavot 125g		317 853 042 945 9 Réf. : 042945	x40	8 × 6 = 48	364	 
 NOUVEAU Muffin myrtille 125g		317 853 042 946 6 Réf. : 042946	x40	8 × 6 = 48	364	 
 Cookie fourré cacao noisette emballé 80g		317 853 042 755 4 Réf. : 042755	x40	9 × 12 = 108	364	 
 Cookie cacao 3 chocolats emballé 80g		317 853 042 754 7 Réf. : 042754	x46	9 × 12 = 108	364	 



Pâtisseries à Finir de CUIRE

SURGELÉ

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.

4 ÉTAPES



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



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



3 Sortez après quelques minutes.



4 Laissez refroidir avant de servir.

PAR



Juste à DORER - SURGELÉ



Madeleine "Juste à Dorer" tout au beurre
45g



Food Service :
317 853 041 042 6
Réf. : 041042

x70*

 8×6
= 48

728



GMS Labo :
317 853 042 507 9
Réf. : 042507



Madeleine "Juste à Dorer" aux œufs
35g



Exclu GMS Labo :
317 853 042 508 6 x80
Réf. : 042508

 8×6
= 48

728



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



Food Service :
317 853 041 748 7
Réf. : 041748

x70*

 8×6
= 48

728



GMS Labo :
317 853 042 504 8
Réf. : 042504



Madeleine "Juste à Dorer" citron avec topping
45g



Exclu GMS Labo :
317 853 042 463 8 x70*
Réf. : 042463

 8×6
= 48

728



NOUVEAU

Madeleine "Juste à Dorer" framboise
45g



317 853 042 848 3 x70*
Réf. : 042848

 8×6
= 48

728



Madeleine "Juste à Dorer" fourrée caramel beurre salé
51g



Food Service :
317 853 042 577 2
Réf. : 042577






x70*

 8×6
= 48

728



GMS Labo :
317 853 042 571 0
Réf. : 042571

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 Madeleine "Juste à Dorer" fourrée chocolat noisettes 56g		Food Service : 317 853 041 688 6 Réf. : 041688 GMS Labo : 317 853 141 688 5 Réf. : 141688	x64*	8 × 6 = 48	728	 
 Madeleine "Juste à Dorer" fourrée à la confiture de fraise 56g		Food Service : 317 853 041 895 8 Réf. : 041895 GMS Labo : 317 853 042 503 1 Réf. : 042503	x64*	8 × 6 = 48	728	 
 Madeleine "Juste à Dorer" intensément chocolat 56g		317 853 141 985 5 Réf. : 042741	x64*	8 × 6 = 48	728	 
NOUVEAU  Madeleine "Juste à dorer" pistache fourrée chocolat noisettes 51g	 	Food Service : 317 853 042 916 9 Réf. : 042916 GMS Labo : 317 853 042 938 1 Réf. : 042938	x70*	8 × 6 = 48	728	 
 Financier "Juste à Dorer" tout au beurre 60g		Food Service : 317 853 042 175 0 Réf. : 042175 GMS Labo : 317 853 042 506 2 Réf. : 042506	x70*	8 × 6 = 48	728	 
NOUVEAU  Cœur "Juste à doré" framboise fourré à la confiture de framboise 51g		317 853 042 955 8 Réf. : 042955	x72*	8 × 6 = 48	728	 
 Cœur "Juste à Dorer" fourré chocolat noisettes 51g		317 853 042 961 9 Réf. : 042961	x72*	8 × 6 = 48	728	 



NOUVEAU

**Petite madeleine
"Juste à dorer"
framboise
18g**



Food Service :
317 853 042 649 6
Réf. : 042649

x140*

8 × 7
= 56

728



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



317 853 041 276 5
Réf. : 041276

x140*

8 × 7
= 56

728



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



317 853 041 445 5
Réf. : 041445

x140*

8 × 7
= 56

728



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



317 853 041 547 6
Réf. : 041547

x140*

8 × 7
= 56

728



**Petite madeleine
salée "Juste à
Dorer" pesto
13g**



317 853 041 759 3
Réf. : 041759

x100*

14 × 7
= 98

728



**Petite madeleine
salée "Juste à
Dorer" fromage
13g**



317 853 042 134 7
Réf. : 042134

x100*

14 × 7
= 98

728



**Petite madeleine
salée "Juste à
Dorer" olivade
13g**



317 853 041 760 9
Réf. : 041760

x100*

14 × 7
= 98

728



Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons×Couches = Cartons/Palettes	DDM Totale	Spéc.
 Petite madeleine salée "Juste à Dorer" tomate à la provençale 13g		317 853 042 684 7 Réf. : 042684	x100*	14 × 7 = 98	728	  ou 

Pâte à COOKIE - SURGELÉ

	Cookie pistache cranberry cru 83g		317 853 042 747 9 Réf. : 042747	x80	9 × 12 = 108	364	 
---	--	---	------------------------------------	-----	-----------------	-----	--

	Cookie fourré cacao noisettes cru 83g		317 853 042 770 7 Réf. : 042770	x48	11 × 18 = 198	364	 
---	--	---	------------------------------------	-----	------------------	-----	--

	Cookie cacao 3 chocolats cru 83g		317 853 042 749 3 Réf. : 042749	x80	9 × 12 = 108	364	 
---	---	---	------------------------------------	-----	-----------------	-----	--

	Cookie pépites chocolat lait et noir cru 83g		317 853 042 752 3 Réf. : 042752	x80	9 × 12 = 108	364	 
---	---	---	------------------------------------	-----	-----------------	-----	--

	Cookie Dooffy 3 chocolats cru 130g		317 853 042 769 1 Réf. : 042769	x48	9 × 12 = 108	364	 
---	---	---	------------------------------------	-----	-----------------	-----	--

Nos produits vont vous simplifier la vie

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



Notes

Handwriting practice area with 20 sets of dotted lines for tracing on a lined background.



**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



CHACUNE DE NOS RECETTES EST UNE HISTOIRE



—
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS
ET POUR LE PLAISIR DE TOUS

www.stmichelpro.fr