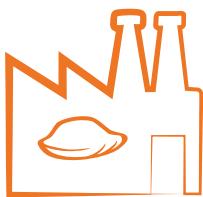




# CATALOGUE ST MICHEL PROFESSIONNEL 2026-2027

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 pâtissières 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**.

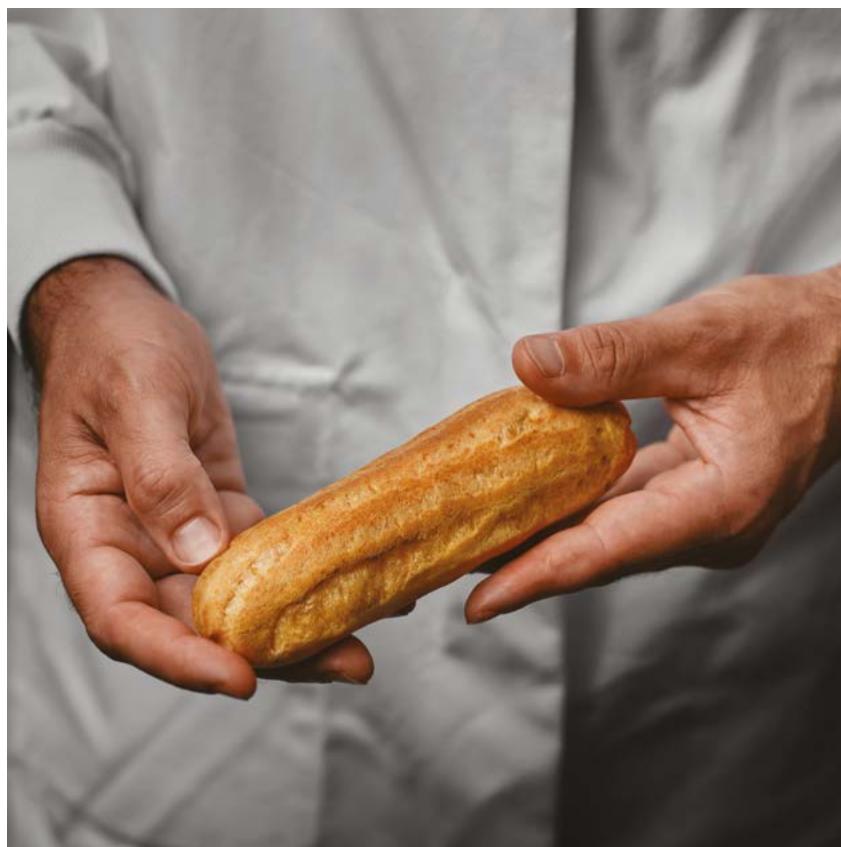
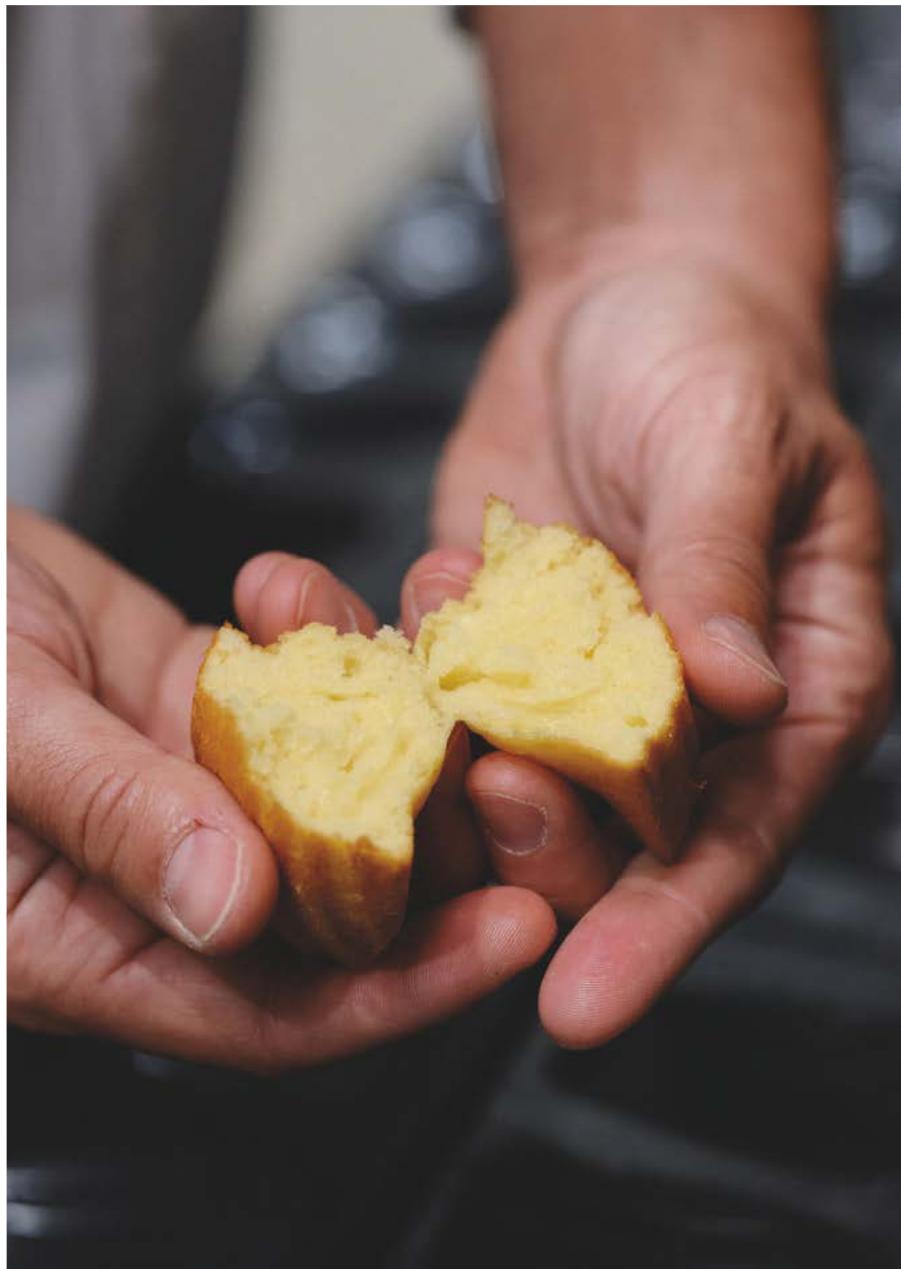
Notre ambition est de devenir votre partenaire privilégié pour la confection et la création de desserts et de délicieux en-cas surprenants.

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.

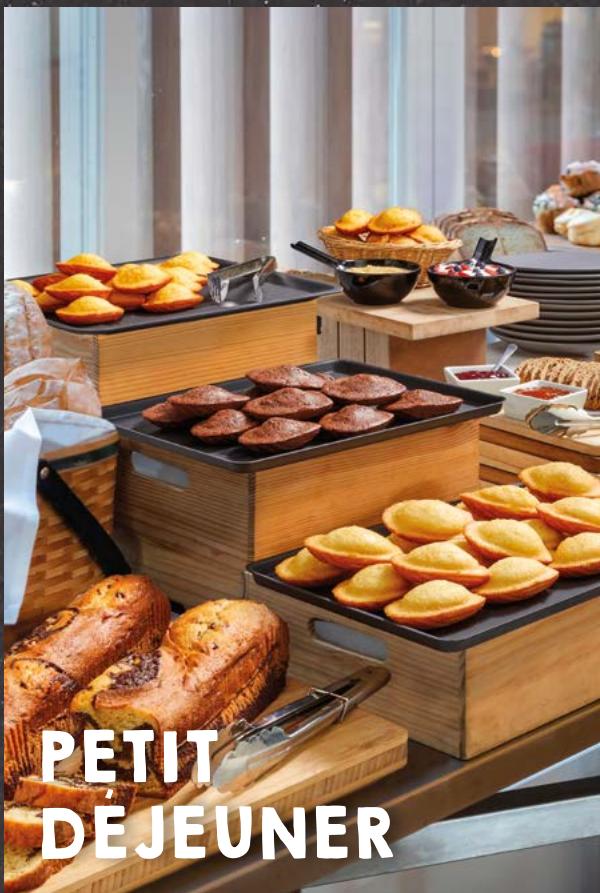
---

**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**

# SOMMAIRE



## AMBIANT

### Prêt à CRÉER

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| <b>Prêt à GARNIR</b>         | <b>p.12</b> |
| 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        |

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Prêt à PRÉPARER</b> | <b>p.24</b> |
| Crèmes pâtissières     | p.24        |

### Biscuits et Pâtisseries EMBALLÉS

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| <b>Prêt à SERVIR</b> | <b>p.28</b> |
| Biscuits             | p.28        |
| Gâteaux moelleux     | p.30        |
| Neutre               | p.32        |

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| <b>Prêt à ACCOMPAGNER</b> | <b>p.33</b> |
| Biscuits                  | p.33        |
| Éclats de biscuits        | p.36        |

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| <b>Prêt à EMPORTER</b> | <b>p.37</b> |
| Biscuits               | p.37        |
| Gâteaux moelleux       | p.37        |

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| <b>Prêt à VENDRE</b> | <b>p.39</b> |
| Biscuits             | p.39        |
| Gâteaux moelleux     | p.39        |
| Blisters             | p.40        |



## SURGELÉ-CONGELÉ

### Produits à DÉCONGELER

#### Prêt à GARNIR p.44

- |                                |      |
|--------------------------------|------|
| Pâtes à savarin imbibés nappés | p.44 |
| 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 |

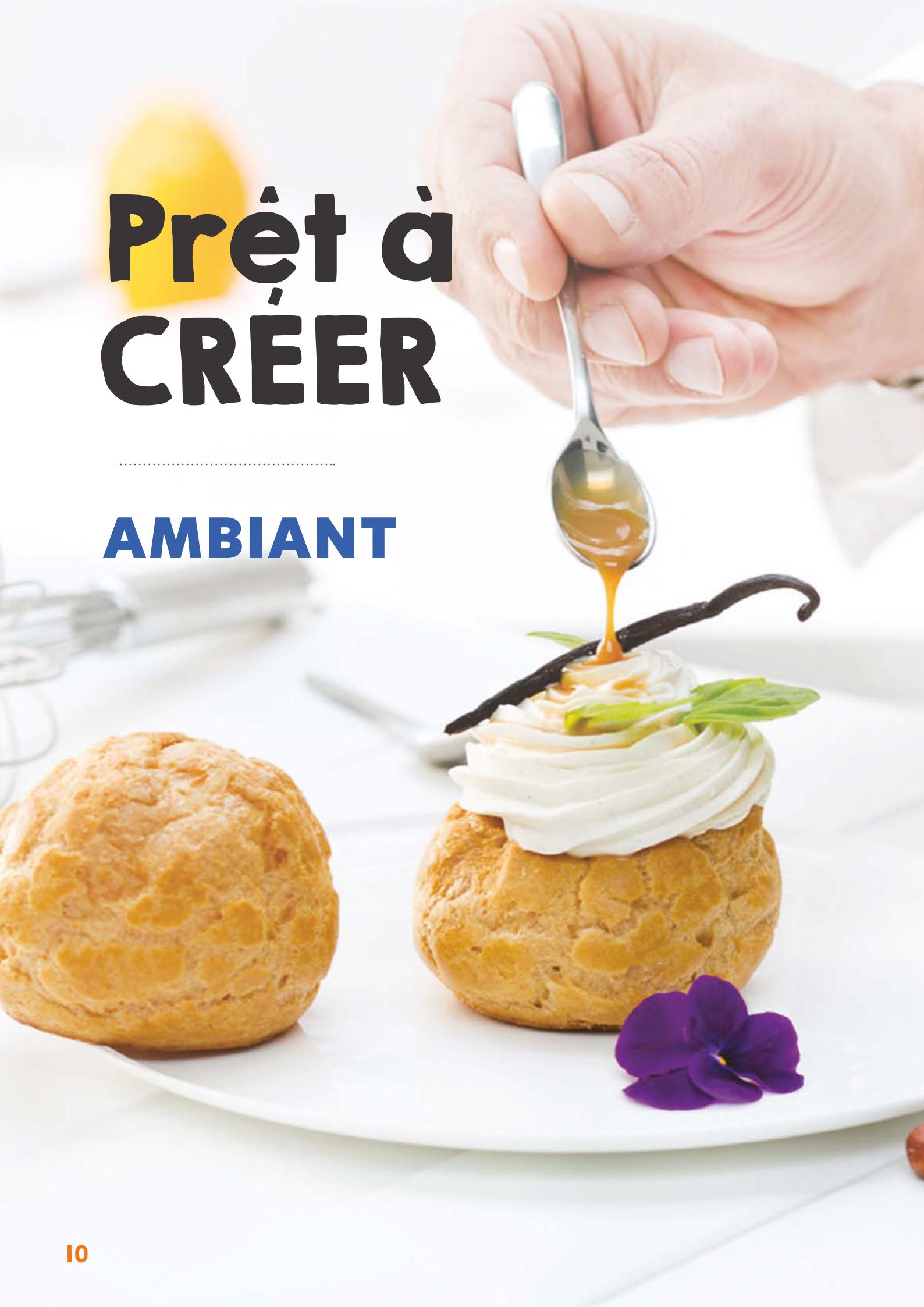


#### Pâte à COOKIE p.55

Suggestion de présentation

# 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 **SIMPLIFIE 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

$8 \times 6$   
= 48

364



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



301 776 030 879 3  
Réf. : 030871

x245

$9 \times 7$   
= 63

450



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



304 828 688 700 4  
Réf. : 688700

x240

$12 \times 7$   
= 84

364



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



360 722 150 258 9  
Réf. : 150258

x120

$6 \times 7$   
= 42

364



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



304 828 689 509 2  
Réf. : 689509

x140

$8 \times 6$   
= 48

364



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



304 828 518 038 0  
Réf. : 518038

x200

$12 \times 5$   
= 60

364



| Désignation  | Marque  | GENCOD / Réf.                      | PCB  | Cartons×Couches<br>=Cartons/Palettes | DDM Totale | Spéc.  |
|--|---|------------------------------------|------|--------------------------------------|------------|--|
| <b>Chou<br/>Saint-Honoré<br/>pur beurre<br/>2,4g<br/>Ø 43 mm<br/>H 33,5 mm</b>             |    | 304 828 519 031 0<br>Réf. : 519031 | x200 | 12 × 5<br>= 60                       | 364        |   |
| <b>Mini éclair<br/>pur beurre<br/>2,3g<br/>Ø 60 mm<br/>H 25 mm</b>                         |    | 304 828 689 407 1<br>Réf. : 689407 | x240 | 12 × 5<br>= 60                       | 364        |   |
| <b>Mini baba<br/>caissette<br/>pur beurre<br/>3g<br/>Ø 35 mm<br/>H 20 mm</b>               |    | 304 828 689 305 0<br>Réf. : 689305 | x240 | 12 × 5<br>= 60                       | 364        |   |
| <b>Mini tartelette<br/>sucrée cannelée<br/>pur beurre<br/>5,6g<br/>Ø 49 mm<br/>H 11 mm</b> |  | 304 828 689 009 7<br>Réf. : 689009 | x240 | 12 × 7<br>= 84                       | 364        |   |
| <b>Assortiment<br/>cocktail sucré<br/>4 formes<br/>Poids moyen UC :<br/>3,85g</b>          |  | 360 722 150 257 2<br>Réf. : 150257 | x120 | 6 × 7<br>= 42                        | 364        |   |
| <b>Mini tulipe<br/>parfum<br/>chocolat<br/>6g<br/>Ø 45 mm<br/>H 26 mm</b>                  |  | 301 776 052 589 3<br>Réf. : 052581 | x140 | 8 × 7<br>= 56                        | 364        |   |
| <b>Mini tartelette<br/>salée ronde<br/>chemisée<br/>6,1g<br/>Ø 42 mm<br/>H 18 mm</b>       |  | 317 853 040 701 3<br>Réf. : 040701 | x160 | 10 × 13<br>= 130                     | 420        | <br> |

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

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

**NOUVEAU**

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



761 003 253 313 6  
Réf. : 042974

x200

$$10 \times 14 = 140$$

420

**NOUVEAU**

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



761 003 253 314 3  
Réf. : 042973

x200

$$10 \times 14 = 140$$

420

**Chou lunch**

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



304 828 752 329 1  
Réf. : 752329

x120

$$12 \times 5 = 60$$

364

**Tartelette pâte**

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



317 853 040 710 5  
Réf. : 040710

x184

$$10 \times 9 = 90$$

420

**Tartelette lunch**

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



761 003 251 388 6  
Réf. : 733400

x150

$$10 \times 14 = 140$$

420

**Tartelette lunch**

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



761 003 251 381 7  
Réf. : 733200

x150

$$10 \times 14 = 140$$

420

**Tartelette lunch**

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



761 003 251 261 2  
Réf. : 732900

x144

$$8 \times 13 = 104$$

420



| Désignation  | Marque  | GENCOD / Réf.                      | PCB | Cartons×Couches<br>=Cartons/Palettes | DDM Totale | Spéc.   |
|--|---|------------------------------------|-----|--------------------------------------|------------|---|
| <b>Bouchée ronde</b><br><b>27g</b><br><b>Ø 73 mm</b><br><b>H 46 mm</b>                       |    | 317 853 040 996 3<br>Réf. : 040996 | x90 | $8 \times 4 = 32$                    | 364        |    |
| <b>Bouchée carrée sans chapeau</b><br><b>34g</b><br><b>L 68 mm</b><br><b>H 46 mm</b>         |    | 317 853 040 995 6<br>Réf. : 040995 | x90 | $8 \times 3 = 24$                    | 364        |    |
| <b>Bouchée hôtelière</b><br><b>38g</b><br><b>Ø 85 mm</b><br><b>H 53,5 mm</b>                 |    | 317 853 040 993 2<br>Réf. : 040993 | x72 | $8 \times 3 = 24$                    | 364        |    |
| <b>Bouchée traiteur</b><br><b>38g</b><br><b>Ø 85 mm</b><br><b>H 53,5 mm</b>                  |  | 317 853 040 994 9<br>Réf. : 040994 | x72 | $8 \times 3 = 24$                    | 364        |  |
| <b>Bouchée traiteur au beurre</b><br><b>39g</b><br><b>Ø 85 mm</b><br><b>H 45 mm</b>          |  | 317 853 040 992 5<br>Réf. : 040992 | x72 | $8 \times 3 = 24$                    | 364        |  |
| <b>Roulé torsadé</b><br><b>29g</b><br><b>L 110 mm</b><br><b>H 40 mm</b>                      |  | 304 828 477 038 4<br>Réf. : 477038 | x75 | $8 \times 4 = 32$                    | 364        |  |
| <b>Demi-plaque de génoise nature</b><br><b>385g</b><br><b>L 350 x l 250</b><br><b>H 20mm</b> |  | 317 853 042 312 9<br>Réf. : 042312 | x16 | $4 \times 4 = 16$                    | 210        |  |





**Feuille génoise nature**  
**750g**  
**L 580 x l 380 mm**  
**H 15 mm**



304 828 910 929 5  
 Réf. : 910929

PCB

Cartons×Couches  
 =Cartons/Palettes

DDM Totale

Spéc.

$$4 \times 6 = 24$$

210



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



304 828 799 728 3  
 Réf. : 799728

x14

$$4 \times 6 = 24$$

120



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



304 828 799 820 4  
 Réf. : 799820

x14

$$4 \times 6 = 24$$

120



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



301 776 049 289 8  
 Réf. : 049281

x6

$$4 \times 8 = 32$$

120



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



317 853 041 141 6  
 Réf. : 041141

x6

$$4 \times 8 = 32$$

120



**Chou standard**  
**10g**  
**Ø 76 mm**  
**H 51,5 mm**



304 828 803 039 2  
 Réf. : 803039

x120

$$8 \times 3 = 24$$

364



**Chou pur beurre**  
**10,4g**  
**Ø 76 mm**  
**H 51,5 mm**



304 828 804 032 2  
 Réf. : 804032

x120

$$8 \times 3 = 24$$

364



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

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

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

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

| Désignation  | Marque  | GENCOD / Réf.                      | PCB | Cartons×Couches<br>=Cartons/Palettes | DDM Totale | Spéc.   |
|--|---|------------------------------------|-----|--------------------------------------|------------|---|
| <b>Tartelette<br/>Filigrano choco<br/>ronde beurre<br/>25,9g<br/>Ø 83 mm<br/>H 20 mm</b>     |    | 761 003 252 049 5<br>Réf. : 732400 | x55 | 8 × 13<br>= 104                      | 420        |    |
| <b>Tartelette<br/>Filigrano<br/>rectangle beurre<br/>23g<br/>L 113mm x l 35mm<br/>H 18mm</b> |    | 761 003 252 305 2<br>Ref. : 738100 | x60 | 10 × 14<br>= 140                     | 420        |    |
| <b>Fond de tarte<br/>bord droit pur<br/>beurre Ø18cm<br/>140g<br/>Ø 175 mm<br/>H 20 mm</b>   |    | 317 853 042 511 6<br>Réf. : 042511 | x12 | 12 × 5<br>= 60                       | 364        |    |
| <b>Fond de tarte<br/>sablé pur<br/>beurre Ø18cm<br/>142g<br/>Ø 175 mm<br/>H 20 mm</b>        |  | 304 828 465 037 2<br>Réf. : 465037 | x12 | 12 × 5<br>= 60                       | 364        |  |
| <b>Fond de tarte<br/>bord droit pur<br/>beurre Ø22cm<br/>200g<br/>Ø 215 mm<br/>H 23 mm</b>   |  | 317 853 057 161 5<br>Réf. : 057161 | x12 | 7 × 5<br>= 35                        | 364        |  |
| <b>Fond de tarte<br/>sablé pur beurre<br/>Ø22cm<br/>200g<br/>Ø 215 mm<br/>H 23 mm</b>        |  | 317 853 040 971 0<br>Réf. : 040971 | x12 | 7 × 5<br>= 35                        | 364        |  |
| <b>Fond de tarte<br/>sablé pur beurre<br/>Ø24cm<br/>240g<br/>Ø 235 mm<br/>H 23 mm</b>        |  | 304 828 098 033 6<br>Réf. : 098033 | x12 | 6 × 5<br>= 30                        | 364        |  |

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

## Prêt à PRÉPARER - AMBIANT



**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 dégage 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 x225\*  
Réf. : 041668

$$12 \times 4 = 48$$

225



**Galettes au bon beurre**  
x2  
13g



302 347 000 110 7 x200\*  
Réf. : 577100

$$12 \times 4 = 48$$

427



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



302 347 000 111 4 x150\*  
Réf. : 576900

$$12 \times 4 = 48$$

427



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



302 347 001 005 5 x200\*  
Réf. : 461300

$$12 \times 4 = 48$$

427



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



302 347 001 006 2 x150\*  
Réf. : 461100

$$12 \times 4 = 48$$

427



**NOUVEAU**  
**Palet à la Madeleine**  
x2  
31,2g



317 853 042 912 1 x110  
Réf. : 042912

$$8 \times 6 = 48$$

364



| Désignation   | Marque  | GENCOD / Réf.                      | PCB   | Cartons×Couches<br>=Cartons/Palettes | DDM Totale | Spéc.   |
|---|---|------------------------------------|-------|--------------------------------------|------------|---|
| <br><b>NOUVEAU</b><br><b>Galette pépite</b><br><b>x2</b><br><b>13g</b> |    | 317 853 042 991 6<br>Réf. : 042991 | x200  | $8 \times 6 = 48$                    | 273        |    |
| <br><b>Grandes Galettes 190g</b><br><b>x3</b><br><b>50g</b>            |    | 317 853 041 009 9<br>Réf. : 041009 | x108* | $12 \times 4 = 48$                   | 364        |    |
| <br><b>Tronches de cake chocolat</b><br><b>29g</b>                     |    | 317 853 040 658 0<br>Réf. : 040658 | x40*  | $14 \times 7 = 98$                   | 224        |    |
| <br><b>Doonuts nappé chocolat</b><br><b>30g</b>                      |  | 317 853 041 319 9<br>Réf. : 041319 | x50*  | $8 \times 9 = 72$                    | 273        |  |
| <br><b>Doonuts marbré</b><br><b>30g</b>                              |  | 317 853 041 318 2<br>Réf. : 041318 | x50*  | $8 \times 9 = 72$                    | 273        |  |
| <br><b>Doomino chocolat</b><br><b>30g</b>                            |  | 317 853 042 121 7<br>Réf. : 042121 | x60*  | $8 \times 9 = 72$                    | 273        |  |
| <br><b>Cookie chocolat noisettes</b><br><b>28,2g</b>                 |  | 317 853 041 526 1<br>Réf. : 041526 | x130* | $8 \times 6 = 48$                    | 273        |  |

**BIO****Madeleine moelleuse BIO 25g**317 853 042 298 6  
Réf. : 042298

x100\*

$$8 \times 5 = 40$$

182

**Madeleine aux pépites de chocolat Bio 25g**317 853 041 743 2  
Réf. : 041743

x100\*

$$8 \times 6 = 48$$

182

**Grande madeleine aux pépites de chocolat BIO 40g**317 853 042 453 9  
Ref : 042453

x70\*

$$8 \times 6 = 48$$

140

**Madeleine de Commercy pur beurre 25g**302 347 900 013 2  
Réf. : 549700

x100\*

$$8 \times 5 = 40$$

140

**Madeleine de Commercy aux œufs de poules élevées en plein air 21g**401 710 005 777 9  
Réf. : 577700

x100\*

$$8 \times 6 = 48$$

140

**Petite madeleine moelleuse aux œufs 16g**317 853 042 001 2  
Réf. : 042001

x100\*

$$8 \times 6 = 48$$

273

**Madeleine -30% sucre 25g**317 853 042 703 5  
Réf. : 042703

x100

$$8 \times 5 = 40$$

140



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

## NEUTRE

| Désignation  | Marque  | GENCOD / Réf.                      | PCB   | Cartons×Couches<br>=Cartons/Palettes               | DDM Totale | Spéc.   |
|--|---|------------------------------------|-------|--|------------|---|
| <br><b>Tam Tam cœur fondant<br/>27,5g</b>             |  | 317 853 041 744 9<br>Réf. : 041744 | x100* | $\begin{array}{r} 8 \times 6 \\ = 48 \end{array}$  | 119        |    |
| <br><b>Brownie au<br/>chocolat<br/>25g</b>            |  | 317 853 042 202 3<br>Réf. : 042202 | x180* | $\begin{array}{r} 6 \times 7 \\ = 42 \end{array}$  | 119        |    |
| <br><b>Madeleine<br/>pur beurre<br/>25g</b>           |  | 317 853 040 283 4<br>Réf. : 040283 | x84*  | $\begin{array}{r} 8 \times 6 \\ = 48 \end{array}$  | 133        |    |
| <br><b>La gaufrette<br/>vanille<br/>x2<br/>23g</b>  |   | 317 853 040 920 8<br>Réf. : 040920 | x120* | $\begin{array}{r} 12 \times 5 \\ = 60 \end{array}$ | 456        |  |
| <br><b>La gaufrette<br/>chocolat<br/>x2<br/>23g</b> |   | 317 853 040 919 2<br>Réf. : 040919 | x120* | $\begin{array}{r} 12 \times 5 \\ = 60 \end{array}$ | 456        |  |
| <br><b>Le palmier<br/>x2<br/>16,6g</b>              |   | 317 853 040 958 1<br>Réf. : 040958 | x120* | $\begin{array}{r} 12 \times 6 \\ = 72 \end{array}$ | 300        |  |

## 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\*

$$16 \times 5 = 80$$

427



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



317 853 042 934 3

Réf. : 042934

x350\*

$$16 \times 5 = 80$$

273



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



317 853 040 989 5

Réf. : 040989

x400\*

$$16 \times 5 = 80$$

427



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



317 853 040 959 8

Réf. : 040959

x200\*

$$6 \times 4 = 24$$

427



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



317 853 041 589 6

Réf. : 041589

x700\*

$$5 \times 9 = 45$$

427



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



317 853 040 990 1

Réf. : 040990

x400\*

$$16 \times 5 = 80$$

427



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

|   |   |   |                                    |   |     |   |
|---|---|---|------------------------------------|---|-----|---|
|    | <b>Petite galette aux pépites de chocolat 3,5g boîte de 700g</b>            |    | 317 853 040 960 4<br>Réf. : 040960 | x200*<br>$\begin{array}{r} 6 \times 4 \\ = 24 \end{array}$  | 427 |    |
|    | <b>Petite galette caramel 3,5g caisse de 1,4kg</b>                          |    | 317 853 041 218 5<br>Réf. : 041218 | x400*<br>$\begin{array}{r} 16 \times 5 \\ = 80 \end{array}$ | 427 |    |
|    | <b>Petite galette caramel 3,5g boîte de 700g</b>                            |    | 317 853 041 221 5<br>Réf. : 041221 | x200*<br>$\begin{array}{r} 6 \times 4 \\ = 24 \end{array}$  | 427 |    |
|  | <b>Petite galette mix Beurre / Pépites / Caramel 3,5g caisse de 2,450kg</b> |  | 317 853 041 589 6<br>Réf. : 042318 | x700*<br>$\begin{array}{r} 9 \times 5 \\ = 45 \end{array}$  | 427 |  |
|  | <b>La petite madeleine nature 5g caisse de 1,750kg</b>                      |  | 317 853 051 071 3<br>Réf. : 051071 | x350*<br>$\begin{array}{r} 8 \times 6 \\ = 48 \end{array}$  | 210 |  |
|  | <b>Petit brownie chocolat 5g caisse de 1,750kg</b>                          |  | 317 853 052 145 0<br>Réf. : 052145 | x350*<br>$\begin{array}{r} 8 \times 6 \\ = 48 \end{array}$  | 182 |  |



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

*Bonne Maman*

317 853 041 179 9  
Réf. : 041179

PCB

Cartons×Couches  
=Cartons/Palettes

DDM Totale

Spéc.

$$6 \times 4 = 24$$

273



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

*Bonne Maman*

317 853 041 286 4  
Réf. : 041286

x280\*

$$16 \times 5 = 80$$

273



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

*Bonne Maman*

317 853 042 267 2  
Réf. : 042267

x200\*

$$14 \times 7 = 98$$

182



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

*Bonne Maman*

317 853 042 502 4  
Réf. : 042502

x200\*

$$14 \times 7 = 98$$

182



| Désignation  | Marque  | GENCOD / Réf.                      | PCB | Cartons×Couches<br>=Cartons/Palettes | DDM Totale | Spéc.   |
|--|---|------------------------------------|-----|--------------------------------------|------------|---|
| <br><b>Éclats de galettes au bon beurre sachet de 700g</b>          |  | 317 853 042 553 6<br>Réf. : 042553 | x5  | 8 x 6<br>= 48                        | 273        |  |
| <br><b>Éclats de cookies aux pépites de chocolat sachet de 700g</b> |  | 317 853 042 555 0<br>Réf. : 042555 | x6  | 8 x 6<br>= 48                        | 273        |  |



## Prêt à EMPORTER - AMBIANT

### BISCUITS

#### BIO



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



317853 041 693 0  
Réf. : 041693

x32

$$15 \times 7 = 105$$

364



**Galettes au bon beurre**  
x8  
51g



317 853 040 771 6  
Réf. : 040771

x32

$$15 \times 7 = 105$$

364



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



317 853 042 430 0  
Réf. : 042430

x30

$$8 \times 5 = 40$$

243



**Petits Chocos**  
x6  
60g



317 853 042 416 4  
Réf. : 042416

x35

$$16 \times 5 = 80$$

364



**Galette tigrée**  
x2  
60g



317 853 042 726 4  
Réf. : 042726

x42\*

$$9 \times 6 = 54$$

273



**Galette moelleuse nappée chocolat**  
x2  
60g



317 853 042 300 6  
Réf. : 042300

x25

$$8 \times 9 = 72$$

273



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

## Prêt à VENDRE - AMBIANT



**Gâteau à partager  
500g**



317 853 041 148 5  
Réf. : 041148

x8\*

$$8 \times 6 = 48$$

50



**Madeleines coquilles  
250g**



317 853 040 478 4  
Réf. : 040478

x10

$$6 \times 4 = 24$$

180



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



317 853 042 374 7  
Réf. : 042374

x12\*

$$9 \times 4 = 36$$

30



**Madeleine  
pur beurre  
x7  
175g**



317 853 040 848 5  
Réf. : 040848

x8

$$10 \times 5 = 50$$

89



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



317 853 040 874 4  
Réf. : 040874

x7

$$9 \times 5 = 45$$

70



**Petit cake  
aux fruits  
x7  
210g**



317 853 040 973 4  
Réf. : 040973

x7

$$9 \times 5 = 45$$

113



| Désignation   | Marque  | GENCOD / Réf.   | PCB                                | Cartons×Couches<br>=Cartons/Palettes | DDM Totale        | Spéc.   |
|---|---|---|------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|---|
|    | <b>Bouchée hôtelière</b><br>x4<br>152g                        |    | 317 853 041 324 3<br>Réf. : 041324 | x30                                  | $4 \times 3 = 12$ | 180    |
|    | <b>Bouchée hôtelière</b><br>x6<br>228g                        |    | 317 853 041 187 4<br>Réf. : 041187 | x20                                  | $4 \times 3 = 12$ | 180    |
|    | <b>Bouchée traiteur</b><br>au beurre<br>x4<br>156g            |    | 317 853 041 323 6<br>Réf. : 041323 | x30                                  | $4 \times 3 = 12$ | 180    |
|  | <b>Mini bouchée</b><br>x12<br>73,2g                           |  | 301 776 041 529 3<br>Réf. : 041521 | x20                                  | $8 \times 6 = 48$ | 180  |
|  | <b>Fleuron au beurre</b><br>x12<br>75g                        |  | 370 042 540 001 6<br>Réf. : 000002 | x16                                  | $8 \times 5 = 40$ | 180  |
|  | <b>Mini tartelette</b><br>salée<br>x24<br>113g                |  | 301 776 054 869 4<br>Réf. : 054861 | x18                                  | $8 \times 4 = 32$ | 180  |
|  | <b>Mini tartelette</b><br>sucrée pur<br>beurre<br>x24<br>134g |  | 301 776 054 859 5<br>Réf. : 054851 | x18                                  | $8 \times 4 = 32$ | 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  Garnissez, décorez et servez.

PAR



## Prêt à GARNIR - CONGELE

PÂTES À SAVARIN IMBIBÉS NAPPÉS



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



304 828 888 125 3  
Réf. : 042588

x120

$$4 \times 4 = 16$$

728



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



304 828 888 227 4  
Réf. : 042589

x8

$$4 \times 10 = 40$$

728



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



301 776 031 259 2  
Réf. : 042590

x240

$$6 \times 9 = 54$$

728



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



304 828 915 424 0  
Réf. : 042582

x90

$$8 \times 5 = 40$$

728



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



304 828 910 429 0  
Réf. : 042583

x80

$$8 \times 5 = 40$$

728



**Chou Saint-Honoré pur beurre**  
3,9g  
Ø 43 mm  
H 33,5 mm



304 828 910 225 8  
Réf. : 042585

x200

$$12 \times 8 = 96$$

728



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



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



301 776 030 209 8  
Réf. : 042586

$12 \times 8 = 96$

728



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



317 853 042 986 2  
Réf. : 042986

$12 \times 7 = 84$

728



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



317 853 042 984 8  
Réf. : 042984

$12 \times 7 = 84$

728



**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

$12 \times 7 = 84$

728



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



317 853 041 564 3  
Réf. : 042580

$4 \times 8 = 32$

728



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



317 853 041 565 0  
Réf. : 042579

$4 \times 8 = 32$

728



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



317 853 041 469 1  
Réf. : 042587

$4 \times 8 = 32$

728



| Désignation   | Marque  | GENCOD / Réf.                                    | PCB       | Cartons×Couches<br>=Cartons/Palettes | DDM Totale | Spéc.   |
|---|---|--|-----------|--------------------------------------|------------|---|
|  <b>Feuille nature boulangère</b><br><b>447g</b><br><b>L 580 x l 380 mm</b><br><b>H 8 mm</b> |  <b>St Michel</b><br><b>BISCUITERIE FAMILIALE 1905</b><br><b>PROFESSIONNEL</b> | <b>317 853 042 734 9</b><br><b>Réf. : 042734</b> | <b>x7</b> | $4 \times 8 = 32$                    | <b>728</b> |  |

## Prêt à SERVIR - CONGELE

### GÂTEAUX MOELLEUX

|   |   |  |           |                   |            |   |
|---|---|--|-----------|-------------------|------------|---|
|  <b>Madeleine pur beurre</b><br><b>x6</b><br><b>210g</b> |  <b>St Michel</b><br><b>BISCUITERIE FAMILIALE 1905</b> | <b>317 853 042 600 7</b><br><b>Réf. : 042600</b> | <b>x9</b> | $8 \times 7 = 56$ | <b>728</b> |  |
|---|---|--|-----------|-------------------|------------|---|

|  |   |  |           |                   |            |   |
|--|---|--|-----------|-------------------|------------|---|
|  <b>Madeleine pépites de chocolat</b><br><b>x6</b><br><b>210g</b> |  <b>St Michel</b><br><b>BISCUITERIE FAMILIALE 1905</b> | <b>317 853 042 632 8</b><br><b>Réf. : 042632</b> | <b>x9</b> | $8 \times 7 = 56$ | <b>728</b> |  |
|--|---|--|-----------|-------------------|------------|---|

### PÂTISSERIES SUCRÉES

|   |   |  |            |                   |            |   |
|---|---|--|------------|-------------------|------------|---|
|  <b>P'tit tigre chocolat</b><br><b>30g</b> |  <b>St Michel</b><br><b>BISCUITERIE FAMILIALE 1905</b><br><b>PROFESSIONNEL</b> | <b>317 853 042 744 8</b><br><b>Réf. : 042744</b> | <b>x80</b> | $8 \times 7 = 56$ | <b>728</b> |  |
|---|---|--|------------|-------------------|------------|---|

### PÂTISSERIES AMÉRICAINES

|  |  |  |            |                     |            |   |
|--|--|--|------------|---------------------|------------|---|
|  <b>Cookie fourré cacao noisettes</b><br><b>80g</b> |  <b>AMERICAN DESSERTS</b><br><small>MADE IN PARIS</small> | <b>317 853 042 757 8</b><br><b>Réf. : 042757</b> | <b>x50</b> | $7 \times 15 = 105$ | <b>364</b> |  |
|--|--|--|------------|---------------------|------------|---|

|   |  |  |            |                     |            |   |
|---|--|--|------------|---------------------|------------|---|
|  <b>Cookie cacao 3 chocolats</b><br><b>80g</b> |  <b>AMERICAN DESSERTS</b><br><small>MADE IN PARIS</small> | <b>317 853 042 758 5</b><br><b>Réf. : 042758</b> | <b>x56</b> | $9 \times 12 = 108$ | <b>364</b> |  |
|---|--|--|------------|---------------------|------------|---|

| Désignation  | Marque  | GENCOD / Réf.                      | PCB | Cartons×Couches<br>=Cartons/Palettes | DDM Totale | Spéc.  |
|--|---|------------------------------------|-----|--------------------------------------|------------|--|
| <br><b>Cookie cranberry chocolat blanc 80g</b>                          |    | 317 853 042 761 5<br>Réf. : 042761 | x56 | $9 \times 12 = 108$                  | 364        | <br>     |
| <br><b>Cookie pépites chocolat lait et noir 80g</b>                     |    | 317 853 042 765 3<br>Réf. : 042765 | x56 | $9 \times 12 = 108$                  | 364        | <br>     |
| <br><b>Cookie Doooffy 3 chocolats 125g</b>                              |    | 317 853 042 753 0<br>Réf. : 042753 | x56 | $9 \times 12 = 108$                  | 364        | <br>     |
| <br><b>Cookie pépites chocolat au lait 80g</b><br><b>NOUVEAU</b>      |  | 317 853 042 887 2<br>Réf. : 042887 | x56 | $9 \times 12 = 108$                  | 364        | <br> |
| <br><b>Cookie cacao fourré pistache 80g</b><br><b>NOUVEAU</b>         |  | 317 853 042 947 3<br>Réf. : 042947 | x50 | $7 \times 15 = 105$                  | 364        | <br> |
| <br><b>Cookie rose chocolat blanc framboise 80g</b><br><b>NOUVEAU</b> |  | 317 853 042 970 1<br>Réf. : 042970 | x56 | $9 \times 12 = 108$                  | 364        | <br> |
| <br><b>Fond cookie à garnir 60g</b><br><b>NOUVEAU</b>                 |  | 317 853 042 948 0<br>Réf. : 042948 | 31  | $11 \times 18 = 198$                 | 364        | <br> |

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



**Plaque brookie pré découpée  
35 parts  
2650g**



317 853 042 748 6  
Réf. : 042748

x1

$$6 \times 32 = 192$$

364



**NOUVEAU  
Plaque brookie pré découpée  
20 parts  
2650g**



317 853 042 949 7  
Réf. : 042949

x1

$$6 \times 32 = 192$$

364



**Plaque brownie chocolat blanc fruits à coque plaque pré découpée  
35 parts  
2400g**



317 853 042 756 1  
Réf. : 042756

x1

$$6 \times 32 = 192$$

364



**NOUVEAU  
Gâteau façon muesli, avoine, cranberry, pâte de pistache - plaque pré découpée  
50 parts  
2900g**



317 853 042 950 3  
Réf. : 042950

x1

$$6 \times 32 = 192$$

364



**Plaque brownie pécan  
35 parts  
2400g**



317 853 042 750 9  
Réf. : 042750

x1

$$6 \times 32 = 192$$

364



**Muffin cacao pépites chocolat noir  
125g**



317 853 042 759 2  
Réf. : 042759

x40

$$8 \times 6 = 48$$

364



**Muffin intensément chocolat  
125g**



317 853 042 763 9  
Réf. : 042763

x40

$$8 \times 6 = 48$$

364



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



**Muffin noisette  
fourré cacao  
noisette  
125g**



317 853 042 762 2  
Réf. : 042762

x40

$$8 \times 6 \\ = 48$$

364



**NOUVEAU**

**Muffin vanille  
pépites de  
chocolat  
125g**



317 853 042 829 2  
Réf. : 042829

x40

$$8 \times 6 \\ = 48$$

364



**NOUVEAU**

**Muffin citron  
pavot  
125g**



317 853 042 945 9  
Réf. : 042945

x40

$$8 \times 6 \\ = 48$$

364



**NOUVEAU**

**Muffin myrtille  
125g**



317 853 042 946 6  
Réf. : 042946

x40

$$8 \times 6 \\ = 48$$

364



**Cookie fourré  
cacao noisette  
emballé  
80g**



317 853 042 755 4  
Réf. : 042755

x40

$$9 \times 12 \\ = 108$$

364



**Cookie cacao  
3 chocolats  
emballé  
80g**



317 853 042 754 7  
Réf. : 042754

x46

$$9 \times 12 \\ = 108$$

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 pâtissières 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.



Sortez après quelques minutes.



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



3 Laissez refroidir

Laissez refroidir avant de servir.

PAR



## Juste à DORER - SURGELÉ

PÂTISSERIES SUCRÉES



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



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

x70\*       $8 \times 6 = 48$       728



**Madeleine "Juste à Dorer" aux œufs**  
**35g**



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

$8 \times 6 = 48$       728



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



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

x70\*       $8 \times 6 = 48$       728



**Madeleine "Juste à Dorer" citron avec topping**  
**45g**



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

$8 \times 6 = 48$       728



**NOUVEAU**  
**Madeleine "Juste à Dorer" framboise**  
**45g**



317 853 042 848 3 x70\*  
Réf. : 042848

$8 \times 6 = 48$       728



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



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

x70\*       $8 \times 6 = 48$       728



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

| Désignation   | Marque  | GENCOD / Réf.   | PCB   | Cartons×Couches<br>=Cartons/Palettes | DDM Totale | Spéc.   |
|---|---|---|---|--------------------------------------|------------|---|
|    | <b>NOUVEAU</b><br><b>Petite madeleine "Juste à dorer" framboise 18g</b> |    | <b>Food Service :</b><br>317 853 042 649 6 x140*<br>Réf. : 042649 | $8 \times 7 = 56$                    | 728        | <br>  |
|    | <b>Petite madeleine "Juste à Dorer" tout au beurre 18g</b>              |    | 317 853 041 276 5 x140*<br>Réf. : 041276                          | $8 \times 7 = 56$                    | 728        | <br>  |
|    | <b>Petite madeleine "Juste à Dorer" aux agrumes 18g</b>                 |    | 317 853 041 445 5 x140*<br>Réf. : 041445                          | $8 \times 7 = 56$                    | 728        | <br>  |
|  | <b>Petite madeleine "Juste à Dorer" craquante à la vanille 18g</b>      |  | 317 853 041 547 6 x140*<br>Réf. : 041547                          | $8 \times 7 = 56$                    | 728        | <br>  |
|  | <b>Petite madeleine salée "Juste à Dorer" pesto 13g</b>                 |  | 317 853 041 759 3 x100*<br>Réf. : 041759                          | $14 \times 7 = 98$                   | 728        | <br><br> |
|  | <b>Petite madeleine salée "Juste à Dorer" fromage 13g</b>               |  | 317 853 042 134 7 x100*<br>Réf. : 042134                          | $14 \times 7 = 98$                   | 728        | <br><br> |
|  | <b>Petite madeleine salée "Juste à Dorer" olivade 13g</b>               |  | 317 853 041 760 9 x100*<br>Réf. : 041760                          | $14 \times 7 = 98$                   | 728        | <br><br> |

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

## Pâte à COOKIE - SURGELÉ

|   |  |   |                                    |     |                     |     |  |
|---|--|---|------------------------------------|-----|---------------------|-----|--|
|  | <b>Cookie pistache cranberry cru 83g</b> |  | 317 853 042 747 9<br>Réf. : 042747 | x80 | $9 \times 12 = 108$ | 364 | <br> |
|---|--|---|------------------------------------|-----|---------------------|-----|--|

|   |  |   |                                    |     |                      |     |  |
|---|--|---|------------------------------------|-----|----------------------|-----|--|
|  | <b>Cookie fourré cacao noisettes cru 83g</b> |  | 317 853 042 770 7<br>Réf. : 042770 | x48 | $11 \times 18 = 198$ | 364 | <br> |
|---|--|---|------------------------------------|-----|----------------------|-----|--|

|   |   |   |                                    |     |                     |     |  |
|---|---|---|------------------------------------|-----|---------------------|-----|--|
|  | <b>Cookie cacao 3 chocolats cru 83g</b> |  | 317 853 042 749 3<br>Réf. : 042749 | x80 | $9 \times 12 = 108$ | 364 | <br> |
|---|---|---|------------------------------------|-----|---------------------|-----|--|

|   |   |   |                                    |     |                     |     |  |
|---|---|---|------------------------------------|-----|---------------------|-----|--|
|  | <b>Cookie pépites chocolat lait et noir cru 83g</b> |  | 317 853 042 752 3<br>Réf. : 042752 | x80 | $9 \times 12 = 108$ | 364 | <br> |
|---|---|---|------------------------------------|-----|---------------------|-----|--|

|   |   |   |                                    |     |                     |     |  |
|---|---|---|------------------------------------|-----|---------------------|-----|--|
|  | <b>Cookie Doofty 3 chocolats cru 130g</b> |  | 317 853 042 769 1<br>Réf. : 042769 | x48 | $9 \times 12 = 108$ | 364 | <br> |
|---|---|---|------------------------------------|-----|---------------------|-----|--|

# 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



**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)