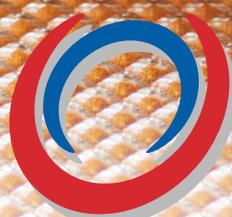


*Les thématiques* **DISGROUP**

*Spécial* **DÉCORS**

Edition 2024



**DISGROUP**

*« Les Ingrédients du Succès »*

# Décor CHOCOLAT

## LES COPEAUX

*Les copeaux chocolat,  
la gamme incontournable de décors  
pour toutes vos pâtisseries !*



**Micro copeaux chocolat au lait**  
Carton de 4 kg  
| RÉF. 8513

**DISGROUP**



**Micro copeaux chocolat noir**  
Carton de 4 kg  
| RÉF. 8512

**DISGROUP**



**Micro copeaux chocolat blanc**  
Carton de 4 kg  
| RÉF. 8514

**DISGROUP**



**Copeaux chocolat au lait**  
Carton de 2,5 kg  
| RÉF. 8516

**DISGROUP**



**Copeaux chocolat noir**  
Carton de 2,5 kg  
| RÉF. 8515

**DISGROUP**



**Copeaux chocolat blanc**  
Carton de 2,5 kg  
| RÉF. 8517

**DISGROUP**

*Idéal pour le traditionnel  
gâteau "Merveilleux"*

## SUGGESTION RECETTE



### Ingrédients :

200 g de crème 35% DISGROUP  
80 g de sucre inverti  
25 g de Joypaste café IRCA  
170 g de couverture blanche Perle DISGROUP  
100 g de couverture noire Onyx DISGROUP  
50 g de beurre tempéré



Voir la recette

### Procédé de fabrication :

Faire bouillir la crème avec le sucre inverti et le Joypaste café. Verser sur les couvertures en émulsionnant avec le mixeur de façon à bien lisser cette ganache. Lorsqu'elle atteint 32/35°C, ajouter le beurre tempéré en mixant à nouveau. Garnir aussitôt les corps creux. Obturer avec la couverture blanche Perle. Enrober légèrement de couverture blanche Perle puis rouler aussitôt dans les MICRO-COPEAUX CHOCOLAT BLANC DISGROUP.



### Tubes décoratifs chocolat noir

Carton de 2 kg

RÉF. 8518

**DISGROUP**



### Tubes décoratifs chocolat lait

Carton de 2 kg

RÉF. 1078



### Tubes décoratifs chocolat blanc

Carton de 2 kg

RÉF. 1079



### Copeaux éventail chocolat noir

Carton de 2,5 kg

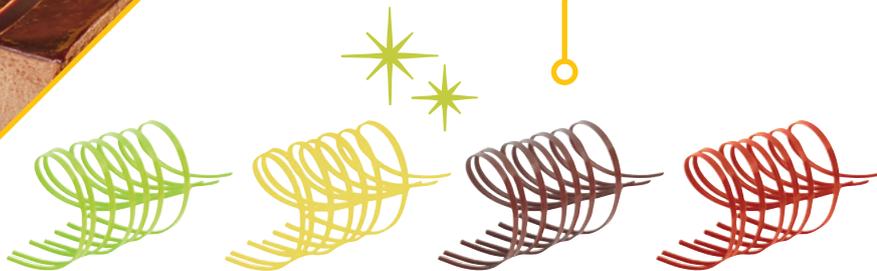
RÉF. 8550

**DISGROUP**

*Sublimez vos pâtisseries avec une  
touche élégante, pleine de relief au  
bon goût de chocolat noir ...  
le chocolat préféré des français !*



## AUTRES DÉCORS CHOCOLAT



### Mini boucles couleur saveur chocolat assorties

3 x 60 x 50 mm - 5 g  
Boîte de 4 x 40 pièces  
| RÉF. 6366

**DISGROUP**



### Boucles rondes chocolat assorties

280 x 35 mm  
Boîte de 6 tubes x 5  
| RÉF. 413

**DISGROUP**

*Des décors pour apporter  
de la gourmandise, des couleurs  
et du relief à vos créations !*



### Boucles couleur saveur chocolat assorties

30 x 45 mm - 5 g  
Boîte de 5 x 21 pièces  
| RÉF. 6369

**DISGROUP**



### Boules couleurs saveur chocolat assorties

ø 25 mm - 5 g  
Boîte de 3 x 72 pièces  
| RÉF. 410

**DISGROUP**



### Petites tablettes de chocolat assorties

30 x 45 mm - 3,45 g  
Boîte de 792 g x 6 unités  
| RÉF. 8551

**DISGROUP**



**Boucles larges chocolat noir**  
55 x 30 mm - 2 g  
Boîte de 105 pièces  
**RÉF. 1172**



**Boules marbrées chocolat blanc**  
ø 25 mm - 5 g  
Boîte de 216  
**RÉF. 1041**



**Cylindres 3 chocolats assortis**  
15 mm - 10 g  
Boîte de 3 x 10 pièces  
**RÉF. 1130**



**Vagues couleur saveur chocolat assorties**  
120 x 30 mm - 2,5 g  
Boîte de 4 x 21 pièces  
**RÉF. 1137**



**Vagues Picasso chocolat blanc marbré**  
120 x 30 mm - 2,5 g  
Boîte de 84 pièces  
**RÉF. 1153**



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Plusieurs enquêtes réalisées ces dernières années ont pu démontrer que soigner la décoration de vos pâtisseries individuelles ou à partager avait un vrai impact sur la vente de vos créations. En effet de la petite pâtisserie traditionnelle à vos recettes plus originales, prendre le temps de décorer vos gâteaux fera toute la différence auprès de vos clients ... le plaisir des yeux étant souvent le premier élément déclencheur, il est assez évident de comprendre que la petite touche colorée et gourmande saura faire craquer votre clientèle !



**Grands grains de café**  
Boîte de 1 kg x 12  
**RÉF. 2736**

# Les ÉCLATS

## DÉCORS CROUSTILLANTS

Utilisez les éclats de galettes St Michel en topping, en enrobage, en inclusion ou encore en base croustillante pour entremets ou bonbons de chocolat !



### Éclats de galettes St Michel

Au bon beurre français  
Poche de 300 g x 6

RÉF. 2382



Voir la fiche conseil



### Prali-Décors grains noisettes 40%

Noisettes en grains enrobées de sucre  
Seau de 2,5 kg

RÉF. 1909

**DISGROUP**

Noisettes en grains enrobées de sucre. Idéales pour apporter du croquant à vos créations !



### Éclats de caramel au beurre salé

Pot de 700 g x 6

RÉF. 2072

Seau de 3 kg

RÉF. 2379



### Brisures de nougat de Montélimar

Seau de 700 g x 6

RÉF. 1399



### Brisures de Spéculoos 0/8 mm

Sachet de 750 g x 8

RÉF. 8246

# SUGGESTION RECETTE



*Recette : Base croustillante pour entremets (ou bonbons chocolat)*

## Ingrédients :

660 g de couverture noire Onyx DISGROUP  
80 g de beurre DISGROUP  
480 g de praliné IRCA  
540 g de pâte de noisette IRCA  
2 kg d'ÉCLATS DE GALETTE ST MICHEL

## Procédé de fabrication :

Fondre la couverture avec le beurre. Ajouter le praliné et la pâte de noisette puis les ÉCLATS DE GALETTE. Étaler le croustillant dans un cadre 37 x 57 cm. Faire prendre au froid. Détailler le croustillant pour des bases d'entremets.

*Petites paillettes brillantes au chocolat de formes régulières. Idéales en enrobage !*

*Petits morceaux réguliers de chocolat stables à la cuisson. Idéals en inclusion !*

*Petites billes de riz extrudé enrobées de chocolat. Idéales en topping !*



1



2

3



### Gamme "Pailletés Scaglietta »

**irca**

### Gamme "Crunchy Beads"

**irca**

### Gamme "Chunks"

**irca**

1	RÉF. 4911	Pailleté chocolat noir "Scaglietta" fondant 36%	Boite de 2 kg x 8
	RÉF. 3882	Pailleté chocolat noir "Scaglietta" fondant 36%	Sac de 5 kg x 4
	RÉF. 3799	Pailleté chocolat noir - À base de graisse végétale et de cacao en poudre	Sac de 5 kg x 4
	RÉF. 4588	Pailleté chocolat blanc "Scaglietta" fondant 36%	Sachet de 1 kg x 20
2	RÉF. 7264	"Crunchy Beads" blanc	Sac de 2 kg x 4
	RÉF. 7265	"Crunchy Beads" lait	Sac de 2 kg x 4
	RÉF. 7260	"Crunchy Beads" noir	Sac de 2 kg x 4
	RÉF. 7263	"Crunchy Beads" mix	Sac de 2 kg x 4
3	RÉF. 5296	"Chunks" chocolat noir	Sac de 5 kg x 2
	RÉF. 3664	"Chunks" chocolat noir	Sac de 1 kg x 10
	RÉF. 3668	"Chunks" chocolat blanc	Sac de 2,5 kg x 4
	RÉF. 3667	"Chunks" chocolat lait	Sac de 2,5 kg x 4

# Décors EN SUCRE

## PÂTES DE SUCRE POUR PASTILLAGE

Pâtes pouvant être colorées !  
Retrouvez les sprays/colorants p. 14/15



### Princess Paste

Pâte blanche à base de sucre et de beurre de cacao

Seau de 5 kg

| RÉF. 422

**irca**

### Pasta Dama Top

Pâte de sucre très blanche et moelleuse

Seau de 5 kg

| RÉF. 6151

**irca**



Voir la fiche conseil

Pâtes idéales pour la couverture de gâteaux de cérémonies ou la réalisation d'objets décoratifs !



### Gamme pâtes de sucre pour pastillage Rainbow Paste

**irca**

RÉF. 1815		Rainbow paste bleue	Pain de 250 g x 24
RÉF. 1819		Rainbow paste jaune	Pain de 250 g x 24
RÉF. 1814		Rainbow paste noire	Pain de 250 g x 24
RÉF. 1820		Rainbow paste rose	Pain de 250 g x 24
RÉF. 1816		Rainbow paste verte	Pain de 250 g x 24
RÉF. 1818		Rainbow paste blanche	Pain de 250 g x 24
RÉF. 1821		Rainbow paste rouge	Pain de 250 g x 24



## SUGGESTION RECETTE



### *Jonquille en Pasta Dama Top*

#### *Ingrédients :*

QS Pasta Dama Top IRCA  
QS Colorant liquide hydrosoluble jaune DISGROUP  
QS Spray velours jaune DISGROUP

#### *Procédé de fabrication :*

Créer une jonquille avec de la Pasta Dama Top puis colorer légèrement le dessus avec du colorant liquide hydrosoluble jaune DISGROUP. Pulvériser du spray velours jaune DISGROUP afin de durcir la fleur. Déposer là sur votre création printannière.



*Voir la recette*

## FLEURS EN SUCRE

*Fleurs en sucre tiré  
artisanales, de  
fabrication française !*



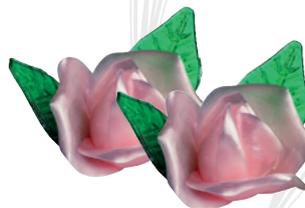
#### **Roses rouges grand modèle**

6 pétales  
Boîte de 24 fleurs  
**RÉF. 310**



#### **Roses blanches grand modèle**

6 pétales  
Boîte de 24 fleurs  
**RÉF. 1273**



#### **Minis roses roses**

5 pétales  
Boîte de 24 fleurs  
**RÉF. 316**



#### **Assortiment bouquet floral**

8 roses assorties, 2 jonquilles,  
2 fleurs de pommier, 2 liserons,  
2 coquelicots, 2 arums  
Boîte de 18 fleurs  
**RÉF. 971**

## LE SAVIEZ-VOUS ?



**CUISSON DU SUCRE :** Les cuissons sont réalisées plusieurs fois par jour par chaque tireur de sucre, en respectant des règles essentielles pour un produit fini de qualité.

**SATINAGE DU SUCRE :** Le tireur de sucre incorpore de l'air dans la masse de sucre lors du satinage ce qui donne un effet nacré au sucre.

**FABRICATION DES FLEURS :** Chaque rose est composée de 5 à 6 pétales. Les pétales sont réalisés un à un et sont ensuite assemblés autour du coeur.

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

# Les FRUITS DÉCORS

## FRUITS ENTIERS & FRUITS COUPÉS



### Framboises Meeker

Calibre 18/22 - Origine Serbie/Bosnie  
Sachet de 500 g x 8 unités

RÉF. 300155 ❄️



### Framboises Willamettes billes

Sachet de 1 kg x 5 unités

RÉF. 650034 ❄️



### Abricots oreillons

Sachet de 1 kg x 5 unités

RÉF. 650017 ❄️



### Quetsches oreillons

Sachet de 1 kg x 5 unités

RÉF. 650028 ❄️



### Demi fraises enrobées

Sachet de 1 kg x 5 unités

RÉF. 250005 ❄️



### Fraises entières équeutées

Sachet de 1 kg x 5 unités

RÉF. 650009 ❄️



### Cerises noires dénoyautées

Sachet de 1 kg x 5 unités

RÉF. 650237 ❄️



**Ananas mini-tranches au sirop**  
26/33 tranches - Origine Thaïlande  
Boîte de 4/4 x 12  
| RÉF. 1950



**Kiwi en tranches**  
Sachet de 1 kg x 5 unités  
| RÉF. 650018



**Mini pommes au sirop BROVER**  
Origine Chine  
Boîte de 1/2 x 12  
| RÉF. 7144



**Ananas en cubes 10 x 10 mm**  
Sachet de 1 kg x 5 unités  
| RÉF. 250016



**Mangues en cubes**  
Sachet de 1 kg x 5 unités  
| RÉF. 250017



*Voir la recette*



**Pommes en cubes 10 x 10 mm**  
Sachet de 1 kg x 5 unités  
| RÉF. 250009



**Poires en cubes**  
Sachet de 1 kg x 5 unités  
| RÉF. 250018



**Zeste semoule de citron jaune**  
Sachet de 500 g x 12  
| RÉF. 250038

**Zeste semoule d'orange**  
Sachet de 500 g x 12  
| RÉF. 250039

# Les FRUITS DÉCORS

## FRUITS SECS



### Gamme amandes & noisettes

**DISGROUP**

RÉF. 1271	Amandes éfilées 7/9 mm	Sac de 1 kg x 10
RÉF. 1272	Amandes hachées 2/4 mm	Sac de 1 kg x 10
RÉF. 1276	Amandes bâtonnets	Sac de 1 kg x 10
RÉF. 6797	Noisettes entières blanchies 98%	Sac de 1 kg x 10
RÉF. 7650	Noisettes hachées blanchies 98%	Sac de 1 kg x 10



**Pistaches hachées 3/8 mm**  
 Origine USA  
 Sac de 1 kg x 12  
 RÉF. 7648



**Amandes hachées  
 caramélisées 2/4 mm**  
 Sac de 1 kg x 6  
 RÉF. 4800

**Noisettes entières  
 caramélisées 12/14 mm**  
 Sachet de 1 kg x 6  
 RÉF. 4865



Voir la fiche conseil

# SAUPOUDRAGE, TOPPING & CONTENANTS

## SAUPOUDRAGE



**Biancaneve Sugar Plus 10**  
Sucre glace résistant à l'humidité  
Sac de 10 kg  
| RÉF. 8287

**irca**



**Happycao**  
Poudre 50% cacao résistant à l'humidité  
Sac de 1 kg x 10  
| RÉF. 6166

**irca**



Voir la vidéo

**Cacao poudre 22/24**  
Saveur et couleur intense  
Sac de 1 kg x 10  
| RÉF. 3789

**irca**

## TOPPING



**Vermicelles multicolores**  
Sac de 1 kg x 6  
| RÉF. 7000



**Sauce dessert caramel au beurre salé**  
Bouteille de 1 kg x 8  
| RÉF. 2074



## CONTENANTS



**Tulipe au chocolat**  
Carton de 72 unités  
| RÉF. 6637



**Kit charlotte individuelle**  
ø 75 mm  
Kit de 30 unités  
| RÉF. 1689

**DISGROUP**

## LES COLORANTS



**Colorant en poudre liposoluble rouge**  
Colorant azoïque  
Pot de 100 g  
| RÉF. 4048

**DISGROUP**



**Colorant en poudre liposoluble orange**  
Colorant azoïque  
Pot de 100 g  
| RÉF. 4047

**DISGROUP**



**Colorant en poudre liposoluble jaune**  
Colorant azoïque  
Pot de 100 g  
| RÉF. 4046

**DISGROUP**



**Colorant en poudre liposoluble vert**  
Colorant azoïque  
Pot de 100 g  
| RÉF. 4049

**DISGROUP**



**Colorant en poudre liposoluble noir**  
Colorant non azoïque  
Pot de 100 g  
| RÉF. 4052

**DISGROUP**



**Colorant en poudre liposoluble bleu**  
Colorant non azoïque  
Pot de 100 g  
| RÉF. 4055

**DISGROUP**



**Colorant liquide hydrosoluble cyan**  
Colorant non azoïque  
Flacon de 100 ml  
| RÉF. 4184

**DISGROUP**



**Colorant liquide hydrosoluble noir**  
Colorant non azoïque  
Flacon de 100 ml  
| RÉF. 4187

**DISGROUP**



**Colorant liquide hydrosoluble rouge**  
Colorant non azoïque  
Flacon de 100 ml  
| RÉF. 4193

**DISGROUP**



**Colorant liquide hydrosoluble vert**  
Colorant non azoïque  
Flacon de 100 ml  
| RÉF. 4188

**DISGROUP**



**Colorant liquide hydrosoluble jaune**  
Colorant non azoïque  
Flacon de 100 ml  
| RÉF. 4189

**DISGROUP**

## CONSEILS D'UTILISATION



**COLORANT POUDRE :** Diluer le colorant en poudre dans une préparation anhydre. Doser le colorant en fonction de la coloration voulue tout en respectant le dosage conseillé sur l'emballage. Idéal pour les décorations et enrobages.

**COLORANT LIQUIDE :** Diluer le colorant liquide dans une préparation aqueuse. Doser le colorant en fonction de la coloration voulue tout en respectant le dosage conseillé sur l'emballage. Idéal pour la coloration de pâtes d'amandes, de pâtes à sucre, de glaçages, de macarons etc.

Les

# SPRAYS & COLORANTS

## LES SPRAYS



**DIRECT** Gamme sprays velours ANCEL  
Brun / Rouge / Blanc / Jaune  
Sprays de 500 ml x 6



**Spray métallisé cuivre**  
Colorant non azoïque  
Spray de 100 ml  
| RÉF. 4043

**DISGROUP**

**Spray métallisé bronze**  
Colorant non azoïque  
Spray de 100 ml  
| RÉF. 4045

**DISGROUP**



- |           |  |                                       |
|-----------|--|---------------------------------------|
| RÉF. 4031 |  | <b>Couleur chocolat noir</b> azoïque  |
| RÉF. 4533 |  | <b>Couleur chocolat lait</b> azoïque  |
| RÉF. 4534 |  | <b>Couleur chocolat blanc</b> azoïque |
| RÉF. 4036 |  | <b>Couleur rouge</b> non azoïque      |
| RÉF. 4535 |  | <b>Couleur jaune</b> non azoïque      |
| RÉF. 4536 |  | <b>Couleur vert</b> non azoïque       |
| RÉF. 4537 |  | <b>Couleur blanc</b> non azoïque      |
| RÉF. 4538 |  | <b>Couleur bleu</b> non azoïque       |

**Gamme sprays velours**  
Sprays de 400 ml

**DISGROUP**



**Spray vernis**  
Permet de faire briller vos créations  
Spray de 300 ml  
| RÉF. 4120

**DISGROUP**

**Spray réfrigérant**  
Permet de fixer vos créations  
Spray de 400 ml  
| RÉF. 4038

**DISGROUP**

# - DISTRIBUTEURS DISGROUP -

**ALIMENTAIRE FB**  
324 rue des Couteliers  
Z.A SUD  
05100 Briançon  
Tél. 04 92 20 21 54

**AMINE SAS**  
402 B route de Montjoly  
97354 Remire Montjoly  
Guyane

**ANC SAS - ROQUET**  
ZI de Carros  
1ère avenue - 6001M  
06510 Le Broc  
Tél. 04 92 08 05 58

**APPRO FOURNIL**  
Z.A Blusnières Nord 2  
16 rue P. et M. Curie  
BP12 - 85190 Aizenay  
Tél. 02 51 98 80 04

**AURIAC SAS**  
ZI du Pic  
Impasse Mercure  
09100 Pamiers  
Tél. 05 34 01 09 60

**AUVERGNE BOULANGÈRE  
ET PÂTISSIERE**  
ZAC des Gravanches  
5 rue Jacqueline Auriol  
63100 Clermont-Ferrand  
Tél. 04 73 92 03 98

**AVIDOC**  
ZAE via Europe  
8 rue de Copenhague  
34350 Vendres  
Tél. 04 67 31 45 31

**BACCHI ETS**  
26 Bd Fuon Santa  
06340 la Trinité  
Tél. 04 93 26 32 88

**BECUS STE**  
Zone des radars  
5 rue J-Jacques Rousseau  
91350 Grigny  
Tél. 01 69 02 15 99

**BRIAL SARL**  
ZA Cher du Cerisier  
23000 Saint Fiel  
Tél. 08 11 95 11 11

**SAS C.B.P.A.**  
PA des Hunaudières  
474 Bd des Hunaudières  
72230 Ruaudin  
Tél. 02 43 84 39 66

**CBS**  
ZI La Barbière  
8 rue Paul Langevin  
47300 Villeneuve sur Lot  
Tél. 05 53 70 45 17

**CHASAL**  
7 rue Brisack  
6001 Marcinelle  
Belgique  
Tél. +32 71/44.85.85

**COMPTOIR DE LA  
BOULANGERIE BLANCOISE**  
ZI Les Daubourgs  
36300 Le Blanc  
Tél. 02 54 37 11 16

**DBP VAL DE LOIRE**  
Zone des Gailletrous II  
2 rue Pierre et Marie Curie  
41260 La Chaussée St Victor  
Tél. 02 54 78 05 93

**ETS DESTREBECQ DULAC  
VF DISGROUP**  
21 rue Marie Fougeray  
50400 Granville  
Tél. 02 33 50 01 49

**DICO.FIN SARL**  
ZA de Caldaniccia  
20167 Mezzavia  
Tél. 04 95 20 12 92

**DISBEP SARL**  
ZI les Tamarins  
6 rue Simone Morin  
97420 Le Port  
Île de la Réunion  
Tél. 02 62 42 78 90

**DISGROUP 49**  
ZA des Peupleraies  
49400 Bagneux  
Tél. 02 41 67 45 53

**DISGROUP BRETAGNE  
NORD**  
Zone de Runiou  
22970 Ploumagoar  
Tél. 0 800 00 48 01

**DISGROUP CAEN LA MER**  
901 Bd Charles Cros  
14123 IFS  
Tél. 02 31 34 49 49

**DISGROUP GRIGNY**  
Zone des Radars  
5 rue J-Jacques Rousseau  
91350 Grigny  
Tél. 01 69 02 18 06

**DISGROUP RENNES**  
ZA de Sévailles  
8 avenue Thomas Edison  
35340 Liffre  
Tél. 02 99 99 08 12

**DISTRIBUTION FRISSON  
SARL**  
19 rue de l'Orgeval  
77120 Coulommiers  
Tél. 01 64 04 67 92

**DISTRIGOURMANDE**  
Dordogne :  
50 route de Ribercac  
24650 Chancelade  
Tél. 05 53 04 78 94

**DISTRIGOURMANDE**  
Lot :  
ZA Les Millepoises  
46300 Le Vigan  
Tél. 05-65-41-05-83

**DUCREUX**  
Site de Beauvallon  
ZI Les platères  
100 rue des Métalliers  
69700 Beauvallon  
Tél. 04 78 44 24 46

**DUCREUX**  
Site de Veurey-Voroize  
46 allée de la Vola  
38113 Veurey-Voroize  
Tél. 04 78 44 21 92

**ETS PELLERIN DISTRIBUTION  
(Groupe DUCREUX)**  
ZA les Revols  
13 chemin des Meannes  
26540 Mours-St-Eusèbe  
Tél. 04 75 02 52 52

**FORTEL SARL**  
Rue des Gravières  
67170 Brumath  
Tél. 03 90 29 12 10

**FOURNI'LABO**  
Z.I. Le Royeux  
2 rue des Pastels  
02430 Gauchy  
Tél. 03 23 64 41 81

**FROMAGERIE MAURON SA**  
Route de Velet  
70100 Gray-la-Ville  
Tél. 03 84 65 04 24

**GELVAR.COM**  
300 avenue de Madrid  
83870 Signes  
Tel. 04 94 90 65 80

**GRIVEL SARL**  
4 rue Camille Flammarion  
54300 Lunéville  
Tél. 03 83 26 20 02

**GROUPE EMALO**  
30 route de Toulouse  
65690 Barbazan Debat  
Tél. 05 62 33 97 05

**HAVARD SAS**  
Pôle d'Activité d'Ecouve  
ZI nord  
9 rue Georges Champetier  
61250 Damigny  
Tél. 02 33 290 320

**HAVARD 28 SAS  
(ets secondaire)**  
3 avenue Gustave Eiffel  
28360 Gellainville  
Tél. 02 37 52 02 78

**HUETTE ETS**  
ZA de Mane Lenn  
56950 Crach  
Tél. 02 97 24 03 57

**L.D.S**  
ZAC de Brais  
20 route de Fondeline  
44600 Saint Nazaire  
Tél. 02 40 70 16 19

**L.D.S  
(Etablissement secondaire)**  
1 rue du Tertre  
44470 Carquefou  
Tél. 02 40 22 21 23

**LE FOURNIL TOURANGEAU  
SARL**  
2 rue des Trois Maries  
37230 Fondettes  
Tél. 02 47 49 66 00

**LEBOUCQ CLAUDE SA**  
Zone des Radars  
5 rue J-Jacques Rousseau  
91350 Grigny  
Tél. 01 69 02 18 41

**LES MARAICHERS  
D'OCCITANIE**  
5 impasse Muratet  
31140 Aucamville  
Tél. 05 67 00 67 16

**LOMBART LEFEBVRE**  
3 rue des Docks  
58000 Nevers  
Tél : 03 86 57 27 61

**MAGDIS**  
941 route des Sapins  
76110 Breauté  
Tél. 02 32 84 60 00

**MESMACQUE SAS**  
76 rue Galilée  
62510 Arques  
Tél. 03 21 38 35 63

**MONEL & FILS SAS**  
Zac des Fossés Neufs  
13 rue du parc des Vergers  
91250 Tigery  
Tél. 01 69 02 18 55

**MONTEBELLO SAS**  
137 rue des Artisans  
50110 Tourlaville  
Tél. 02 33 23 46 26

**PATISAVEURS SARL**  
7 avenue Blaise Pascal  
64140 Lons  
Tél. 05 59 62 92 92

**SARDIN SARL**  
379 avenue de Navarre  
16000 Angoulême  
Tél. 05 45 67 98 44

**SEMIDIS SAS**  
Quartier les Grands Grès  
415 route des Vignères  
84300 Cavillon  
Tél. 04 90 71 15 39

**SERDIS SAS**  
Lot zico  
3 rue Zico/Boucle Nord  
98890 Païta  
Nouvelle Calédonie  
Tél : +687 27 09 94  
Contact Métropole :  
04 42 92 84 49

**SERVAES PÈRES & FILS**  
1 chemin de Saint Prix  
Rue des Briquetteries  
95270 Belloy en France  
Tél. 01 34 71 11 99

**SIPAC**  
Vallée de la Tuauru  
PK 10 Côté Montagne  
Mahina - Tahiti  
Polynésie Française  
Tel : +689 40 540 550  
Contact Métropole :  
04 42 92 84 49

**SOCIÉTÉ NOUVELLE  
B.O.F SARL**  
Allée Alberto Santos-Dumont  
ZAC les Essilards II  
51100 Reims  
Avenue des Tirverts  
Marché de Gros  
10420 Troyes  
Tél. 03 26 47 69 75

**SODIGUA**  
Rue Rollière Arnoux  
97110 Pointe à Pitre  
Guadeloupe  
Tél. 06 26 97 04 44

**SOFRIMA DISTRIBUTION**  
ZI de la Lezarde  
97232 Le Lamentin  
Martinique  
Tél. 06 26 97 04 44

**SAS DISGROUP - SIÈGE SOCIAL**  
Gestion administrative, commerciale  
& logistique - ZA de Plaisance  
35133 SAINT SAUVEUR DES LANDES  
Tél. 02 99 99 30 44

**SAS DISGROUP - ETS SECONDAIRE**  
Gestion achats & marketing  
1343 Rue Aristide Berges  
38430 VOREPPE  
Tél. 04 76 42 16 45

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

