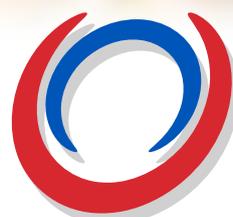


*Les thématiques* **DISGROUP**

# SPÉCIAL TRAITNEUR

Edition 2021



**DISGROUP**

*« Les Ingrédients du Succès »*



# Sommaire

## **PRODUITS DE RÉCEPTION SALÉS** 4

<i>PETITS FOURS CHAUDS</i>	4
<i>BOUCHÉES APÉRITIVES</i>	5
<i>MACARONS SALÉS</i>	7
<i>PAINS SURPRISE GARNIS</i>	8
<i>PRÊT-À-GARNIR</i>	9

## **PLATS PRÉPARÉS** 12

## **PETITS PAINS RESTAURANT** 14

## **AIDES CULINAIRES** 15

<i>BASES À TARTINER</i>	15
<i>LÉGUMES</i>	17
<i>CHAMPIGNONS</i>	19
<i>LÉGUMES SECS &amp; CÉRÉALES</i>	20
<i>PRODUITS DE LA MER</i>	22
<i>SAUCES &amp; PRÉPARATIONS</i>	24
<i>ASSAISONNEMENT &amp; CONDIMENTS</i>	26
<i>FROMAGES &amp; ŒUFS</i>	27
<i>LAIT, CRÈME &amp; PRÉPARATIONS</i>	28
<i>CRÈMES SUCRÉES</i>	30
<i>GÉLATINE</i>	32
<i>POUR LA PRÉPARATION DE VOS DESSERTS</i>	33
<i>POUR LA PRÉPARATION DE VOS DESSERTS / SPÉCIAL CAFÉ</i>	33



## **PRODUITS DE RÉCEPTION SUCRÉS** 34

<i>PETITS FOURS SUCRÉS</i>	34
<i>MACARONS SUCRÉS</i>	35
<i>MINI BEIGNETS</i>	36
<i>MINI MUFFINS</i>	37
<i>AUTRES MIGNARDISES SUCRÉES</i>	38
<i>FONDS DE TARTE SUCRÉS À GARNIR</i>	39
<i>DEMI-CADRES</i>	40
<i>BANDES À PARTAGER</i>	42
<i>GÂTEAUX À PARTAGER</i>	43
<i>DESSERTS À L'ASSIETTE</i>	44



## **PRODUITS DE SERVICE** 46

<i>PIQUES</i>	46
<i>COUVERTS</i>	46
<i>GOBELETS</i>	47
<i>SERVIETTES</i>	47

## **EMBALLAGE & TRANSPORT** 48

<i>DENTELLES BLANCHES INGRAISSABLES</i>	48
<i>PLATEAUX TRAITEUR</i>	49
<i>BOITES TRAITEUR</i>	50
<i>TRANSPORT</i>	51

## **HYGIÈNE** 51

## Petits fours chauds



### PETITS FOURS SALÉS - 37 PIÈCES

(5 variétés : 7 mini gougères au fromage / 7 mini flammekuchés camembert / 9 mini clafoutis comté, saumon fumé / 7 mini pizzas / 7 mini clafoutis chèvre pesto)

Réf. 500050 - Plateau de 375 g x 4

• A réchauffer



### MINI CHOUX ESCARGOT - 24 PIÈCES

Réf. 500150 - Plateau de 288 g x 8

• A réchauffer



### PETITS FOURS TRADITION - 32 PIÈCES

(7 variétés : mini pizzas / mini saucisses feuilletés / mini gougères au comté / mini brochettes lard-pruneaux / mini croques emmental / mini bouchées ris de veau / mini quiches)

Réf. 500182 - Plateau de 240 g x 4

• A réchauffer



### MINI HOT DOG - 18 PIÈCES

(3 variétés : Emmental / Mozzarella / Ketchup-Moutarde)

Réf. 500198 - Plateau de 320 g x 4

• A réchauffer



### MINI BURGERS BŒUF - 24 PIÈCES

Réf. 553035 - Plateau de 430 g x 4

• A réchauffer



### FEUILLETÉS RÉCEPTION - 52 PIÈCES

(4 variétés : Emmental / Épinard & Ricotta / Tomate Légumes/Saumon)

Réf. 500053 - Colis de 4

• A réchauffer



### FEUILLETÉS MINI SAUCISSES

COCKTAIL 40 PIÈCES

Réf. 500109 - Colis de 4

• A réchauffer



### MINI BOUCHÉES DÉLICE - 25 PIÈCES

(5 variétés : champignons, ail, persil / tartiflette / saumon, aneth / tomate, chèvre, basilic / chou fleur, brocoli)

Réf. 500175 - Plateau de 450 g x 5

• A réchauffer



## Bouchées apéritives



### MINI WRAPS - 48 PIÈCES

(4 variétés : chèvre-légumes du soleil / saumon-ciboulette / poulet-poivrons / pastrami-moutarde)

Réf. 520247 - Plateau 635 g

• A décongeler



### MINI MINGELS POLAIRES - 40 PIÈCES

(5 variétés : rillettes de cabillaud / fromage ail et fines herbes et œufs de truites / roll mops canneberges / tartare de saumon / saumon et épices)

Réf. 500157 - Plateau de 400 g x 4

• A décongeler



### MINI BAGELS BRIOCHES - 24 PIÈCES

(4 variétés : saumon fumé, fromage frais, ciboulette / pastrami, fromage frais persillé / chèvre, tomate, pesto / poulet rôti, moutarde)

Réf. 500047 - Plateau de 360 g x 4

• A décongeler



### ENCAS BRIOCHES - 24 PIÈCES

(3 variétés : pastrami et tomate / comté et moutarde à l'ancienne / truite fumée et fromage ail et fines herbes)

Réf. 500178 - Plateau de 684 g x 4

• A décongeler



### CANAPÉS PRESTIGE - 48 PIÈCES

(8 variétés : foie gras, framboise / St-Jacques / saumon fumé / chèvre, ananas / crevette, kiwi / magret de canard, mandarine / mousse de canard, poitrine fumée / sardine fumée)

Réf. 500115 - Plateau de 470 g x 4

• A décongeler



### NAVETTES COCKTAIL INTERLUDE - 40 PIÈCES

(4 variétés : orientale / thon mimosa / forestière - pesto / chèvre)

Réf. 524030 - Plateau de 600 g x 4

• A décongeler

## Bouchées apéritives



### CANAPÉS CONSTANCE - 48 PIÈCES

(8 variétés sur base pain noir, campagne, viennois et provençal : saumon fumé, mousseline arôme citron / crevette, guacamole / tomate, crumble de chèvre / thon, piment d'Espelette / mousse de canard, orange confite / poulet tandoori / légumes du soleil, fromage de brebis / miettes de surimi et rouille)

Réf. 500134 - Plateau de 415 g x 4

• A décongeler



### CANAPÉS EXCELLENCE - 56 PIÈCES

(8 variétés : macarons briochés au foie gras / tomate, fromage de chèvre, olive / mini club sandwich poulet, 2 moutardes / mini chou saveur camembert et gelée de cidre / canapés guacamole, poivron rouge / carolines saumon fumé / canapés fromage frais, œufs de truite et ciboulette / canapés parmesan, pastrami)

Réf. 500137 - Plateau de 574 g x 4

• A décongeler



### CANAPÉS FANTASTIC - 58 PIÈCES

(9 variétés sur base tortilla, biscuits herbes de Provence, sablé goût viande fumée, pain d'épice, pain nordique, ciabatta malté : 6 canapés tomates confites, chèvre / 7 canapés foie gras, figue / 6 canapés poisson blanc, œufs de truite / 7 canapés tortilla thon, poivron rouge / 6 canapés magret de canard, griottine / 7 canapés reblochon, poitrine fumée / 6 canapés crevette, mangue / 6 canapés mozzarella, pastrami / 7 canapés involtini tomate)

Réf. 515810 - Plateau de 610 g x 4

• A décongeler



### MINI TAPAS - 41 PIÈCES

(7 variétés : cassolettes pipérade basquaise / tartines tomate, jambon / brochettes tomate, mozzarella, poulet / chou chorizo, poivron rouge / brochettes chèvre, tomate, olive / tartines tomate, oignon grillé / cassolettes crème catalane, chorizo)

Réf. 500196 - Plateau de 560 g x 4

• A décongeler



### MINI BROCHETTES NIRVANA - 40 PIÈCES

(4 variétés : olive, mozzarella, tomate / bacon, mozzarella, abricot / raisin, poulet tandoori, mozzarella / jambon cru, mozzarella, figue)

Réf. 500133 - Plateau de 490 g x 4

• A décongeler



### VERRINES ÉLÉGANCE - 15 PIÈCES

(5 variétés : crevette, ananas / chèvre, tomate / saumon fumé, concombre / brunoise de légumes et filet de canard / pomme, poulet mariné au curry)

Réf. 500108 - Plateau de 525 g x 4

• A décongeler



### MINI MUFFIN AU BOURSIN® AIL & FINES HERBES

Réf. 510309 - 28 g x 42 unités

• A décongeler



 **MACARONS FOIE GRAS**  
  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100041 - Boite de 35  
• A décongeler

  **MACARONS TOMATE BASILIC**  
  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100062 - Boite de 35  
• A décongeler

## Macarons salés



  **MACARONS FIGUE OIGNON**  
  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100063 - Boite de 35  
• A décongeler



  **MACARONS CAROTTE CUMIN**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100053 - Boite de 35  
• A décongeler

## Pains surprise garnis



### PAIN SURPRISE CAMPAGNE 60 SANDWICHS

(5 variétés : Duo de saumon / Mousse de canard au porto / Tomate olive / Thon au poivron rouge / Roquefort aux noix)

Réf. 500162 - 1250 g x 2

• A décongeler



### PAIN SURPRISE MARIN AUX ALGUES 50 SANDWICHS

(5 variétés : truite fumée & tzatziki / saumon et saveur yuzu / noix de Saint Jacques sans corail et poireaux / thon et poivron rouge / crabe et oignon)

Réf. 500163 - 900 g x 3

• A décongeler



### PAIN SURPRISE CUBE MOELLEUX AUX GRAINES 45 SANDWICHS

(5 variétés : thon et mayonnaise / légumes et poulet façon tajine / courgette, tomate, pesto et ricotta / tzatziki et fromage de brebis / saumon fumé et fromage frais, ciboulette)

Réf. 500181 - 675 g x 6

• A décongeler



### PAIN SURPRISE «TRADI COFFRE» 60 SANDWICHS

(5 variétés : rosette aux cornichons / mix de légumes grillés / truite fumé au citron / terrine de lapin / roquefort et noix)

Réf. 500183 - 975 g x 3

• A décongeler

## Prêt-à-garnir



**PLAQUE PAIN DE MIE NATURE**  
300 x 400 mm - 250 g  
Réf. 500122 - 5 unités x 4

• A décongeler



**PLAQUE PAIN DE MIE CAMPAGNE**  
300 x 400 mm - 250 g  
Réf. 500123 - 5 unités x 2

• A décongeler



**PLAQUE PAIN DE MIE CÉRÉALES**  
300 x 400 mm - 250 g  
Réf. 501426 - 5 unités x 2

• A décongeler



**PLAQUE PAIN DE MIE «TOUTES EN COULEUR»**  
(Rouge : tomate / Vert : épinards / Jaune : nature / Violet : maïs du Pérou)

300 x 400 mm - 250 g  
Réf. 500121 - 5 unités x 4

• A décongeler



**PLAQUE PAIN SUÉDOIS**  
370 x 275 mm - 280 g  
Réf. 553012 - 20 unités

• A décongeler



**PAIN DE MIE NATURE**  
Réf. 553097 - 5 paquets de 28 tranches

• A décongeler



## Prêt-à-garnir



**PAIN SURPRISE CAMPAGNE  
TRANCHÉ À GARNIR**

Ø 180 mm

Réf. 500164 - 850 g x 4

• A décongeler



**NAVETTES BRIOCHÉES CUITES**

Réf. 500135 - 15 g x 50

• A décongeler



**MINI NAVETTES BRIOCHÉES  
CUITES**

Réf. 510136 - 10 g x 60

• A décongeler



**MINI BRIOCHETTES  
RONDES CUITES**

Réf. 510102 - 10 g x 60

• A décongeler



**MINI FONDS DE QUICHE CRU**

Ø 40 mm - 8 g

Réf. 500174 - 25 pièces x 5

• A décongeler



**MINI FOND DE TARTELETTE SALÉ PRÉCUIT**

Ø 35 x 17 mm - 4,8 g

Réf. 540020 - Colis de 320

• A décongeler



**MINI FONDS DE TARTELETTE SALÉS**

Réf. 579 - Colis de 240

### La Sélection Le P'tit Benoit by DISGROUP



**MINI FOND DE TARTELETTE  
SALÉ BORDS FESTONNÉS**

Ø 45 mm - 8 g

Réf. 500107 - Colis de 176

• A décongeler



**FOND DE TARTELETTE SALÉ  
BORDS FESTONNÉS**

Ø 110 mm - 50 g

Réf. 540006 - Colis de 42

• A décongeler



**FOND DE TARTELETTE SALÉ  
BORDS FESTONNÉS**

Ø 138 mm - 70 g

Réf. 540007 - Colis de 24

• A décongeler



**FOND DE TARTELETTE SALÉ  
BORDS HAUTS**

Ø 90 mm - 70 g

Réf. 500061 - Colis de 30

• A décongeler

# Produits de réception salés

**LE SAVIEZ VOUS ?**

La brick, est un plat gastronomique originaire du Maghreb, préparée à partir d'une feuille de pâte très fine faite de farine et de semoule de blé.

**LE SAVIEZ VOUS ?**

La pâte phyllo est une mince pâte feuilletée (mélange de farine, de sel, d'eau et de matière grasse), utilisée dans la cuisine méditerranéenne et orientale.



**FEUILLES DE BRICK**  
Réf. 1408 - Sachet de 10 x 50



**FEUILLES DE FILO**  
31 x 41 cm  
Réf. 2784 - Sachet de 18/20 x 10



**PAIN WRAP NATURE POCO LOCO**  
Ø 30 cm - 90 g  
Réf. 5194 - Sachet de 15 x 6



**TORTILLAS DURUM ANTALYA**  
Ø 30 cm - 90 g  
Réf. 3874 - Sachet de 18 x 6



**TORTILLAS DURUM POCO LOCO**  
Ø 30 cm - 100 g  
Réf. 5195 - Sachet de 18 x 6



**FLEURONS PUR BEURRE**  
Réf. 859 - Colis de 140



**ROULÉS TORSADES**  
Réf. 582 - Colis de 75



**BOUCHÉES RONDÉS**  
Réf. 580 - Colis de 90



**BOUCHÉES TRAITEUR PUR BEURRE**  
Réf. 136 - Colis de 72



*La Sélection*  
**Chef Raymond**



**BOUCHÉES HÔTELIÈRES 38 G**  
Réf. 5228 - Colis de 72



**MINI BOUCHÉES PUR BEURRE**  
Réf. 597 - Colis de 240



**BŒUF BOURGUIGNON**  
Bœuf/Porc Origine UE  
Réf. 670265 - 2,4 kg x 2

Les morceaux de bœuf sont marinés au vin rouge et aromates, passés au four puis mijotés dans une sauce brune, légèrement liée au sang, à base de vin rouge, d'oignons, de tomate, de purée de légumes. Le tout est enrichi d'une garniture «grand-mère» (champignons, lardons, oignons grelots, rondelles de carottes).



**TAJINE DE POULET CITRONNE AUX OLIVES & AUX POIVRONS**  
Poulet Origine UE  
Réf. 670259 - 2,72 kg x 2

Morceaux de poulet marinés avec un mélange d'épices.



**NOUVEAUTÉ**



**FONDANT DE PORC SAUCE PORTO ET PLEUROTÉS**  
Porc Origine France  
Réf. 140001 - 1,4 kg x 4

Morceaux fondants de viande de porc (tempe), colorés au four puis mijotés dans une sauce crémeuse au Porto. Le tout est agrémenté de pleurotes entières.



**NOUVEAUTÉ**



**POULET BASQUAISE**  
Poulet Origine France  
Réf. 140002 - 1,12 kg x 4

Hauts de cuisse de poulet dorés au four accompagnés d'une sauce basquaise à base d'oignons émincés, de poivrons verts et rouges en lanière, de tomates concassées et de dés de courgette. Le tout est assaisonné avec de l'ail et des herbes de Provence.



**NOUVEAUTÉ**

**BOULETTES DE LÉGUMES 15 G**  
Réf. 140003 - Colis de 3 kg  
41,6% de légumes (carotte, petit pois, maïs doux, poivron rouge).



**NOUVEAUTÉ**

**TABOULÉ PRÊT À L'EMPLOI**  
Réf. 300116 - 1 kg x 5  
Mélange riche de couscous avec des légumes, des olives noires et des raisins secs.



**FORMAT XXL**  
POUR DÉCOUPER À VOTRE  
FAÇON !

PIZZA RECTANGULAIRE  
XXL «LA BOLOGNAISE»  
Origine Bœuf VBF  
Réf. 250033 - 1500 g x 4



PIZZA 3 FROMAGES GASTRONORME  
Réf. 250032 - 1400 g x 4



PIZZA ROYALE GASTRONORME  
Réf. 250031 - 1500 g x 4



**DÉCOUVREZ LA RECETTE  
INSPIRÉE DE L'ALSACE !**



FLAMMEKUECHE NATURE GRATINEE  
Réf. 250035 - 1,15 kg x 4



## LES LASAGNES CUISINÉES

**FORMAT 2 KG**

- Une alternance de pâtes fraîches et de sauce bolognaise
- À base de viande de bœuf VBF
- Le tout recouvert d'une sauce crémeuse d'emmental



LASAGNES A LA BOLOGNAISE 16% DE VIANDE  
Origine Bœuf VBF  
Réf. 250025 - 2 kg x 3





**PAIN DIAMANT PAVOT PRÉCUIT**  
Réf. 532679 - 55 g x 100

*Un pain avec froment et graines de pavot.*



**PAIN DIAMANT SÉSAME PRÉCUIT**  
Réf. 532680 - 55 g x 100

*Un pain avec froment et graines de sésame.*



**BOULE À L'ANCIENNE PRÉCUIE**  
Réf. 510415 - 55 g x 70

*Un petit pain qui assemble farines T65 et T80 sur meule de pierre, à la mie blanc cassé, à l'arôme et à la saveur lactique.*



**PETIT PAIN RECTANGLE NATURE**  
«ESSENTIELLE» PRÉCUIT  
Réf. 552021 - 55 g x 140

*Une recette blanche classique aux saveurs équilibrées et à la mie légèrement crème. Utilisation d'une pâte fermentée pour donner plus de goût. Des petits pains fabriqués avec de la farine de blé Label Rouge.*



**TRIANGLE RUSTIQUE PRÉCUIT**  
Réf. 510416 - 55 g x 50

*Un petit pain de campagne avec une très bonne conservation. Mie crème, notes et saveurs d'agrumes.*



**PETIT PAIN PAVÉ RUSTIQUE PRÉCUIT**  
Réf. 510324 - 43 g x 190

*Un petit pain précuit sur une sole de pierre naturelle, sa croûte est épaisse et légèrement farinée. Une longue fermentation en cuve permet de libérer les arômes et de créer des alvéoles caractéristiques d'un pain rustique.*

## Bases à tartiner



FROMAGE FOUETTÉ RECETTE  
DE MADAME LOÏK NATURE  
Réf. 907 - 500 g x 4



FROMAGE FOUETTÉ RECETTE  
DE MADAME LOÏK AIL & FINES  
HERBES  
Réf. 908 - 500 g x 4



FROMAGE FOUETTÉ RECETTE  
DE MADAME LOÏK CHÈVRE  
Réf. 909 - 500 g x 4



FROMAGE FOUETTÉ RECETTE  
DE MADAME LOÏK ÉCLATS DE NOIX  
Réf. 4450 - 500 g x 4



CRÈME DE TERROIR REBLOCHON  
Réf. 6704 - 500 g x 6

La Crème de Terroir Reblochon a une saveur affirmée avec de légères notes de crème et de noisette. Sa couleur ivoire est caractéristique de la pâte crémeuse de ce fromage.



TZATZIKI  
Réf. 1905 - 400 g x 8

## Bases à tartiner



**SALADE THON MAYONNAISE**  
Réf. 2464 - 1,25 kg x 2



**SALADE POULET CURRY**  
Réf. 2468 - 1,25 kg x 2



**SALADE SURIMI**  
Réf. 2463 - 1,25 kg x 2



**SALADE POULET MAYONNAISE**  
Réf. 2469 - 1,25 kg x 2



**SALADE POULET ANDALOUSE**  
Réf. 2467 - 1,25 kg x 2



**TARTIMALIN - FROMAGE À LA CRÈME PRÉSIDENT**  
Réf. 3345 - 1 kg x 6



**PHILADELPHIA - SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE PASTEURISÉE**  
Réf. 72 - 1,65 kg x 4



**GUACAMOLE AUTHENTIQUE**  
Réf. 602102 - 500 g x 8



## Légumes



**TOMATES CONFITES À L'HUILE ET AUX HERBES AROMATIQUES**  
Réf. 5084 - 1 kg x 4



**TOMATES CERISES CONFITES À L'HUILE ET AUX HERBES AROMATIQUES**  
Réf. 5086 - 1 kg x 4



**POIVRONS LANIÈRES ROUGES & JAUNES À L'HUILE**  
Réf. 5092 - 1 kg x 4



**AUBERGINES GRILLÉES EN LAMELLES À L'HUILE**  
Réf. 5087 - 1 kg x 4



**QUARTIERS D'ARTICHAUTS**  
Réf. 5090 - 1 kg x 4



**TOMATES SÉCHÉES À L'HUILE 65%**  
Réf. 6328 - 750 g X 12



**AUBERGINES GRILLÉES À L'HUILE 67%**  
Réf. 6325 - 750 g X 12



**ARTICHAUTS QUARTIERS À L'HUILE 65%**  
Réf. 6324 - 750 g X 12



**COURGETTES GRILLÉES À L'HUILE 67%**  
Réf. 6326 - 750 g X 12



**POIVRONS GRILLÉS À L'HUILE 67%**  
Réf. 6327 - 750 g X 12



**POIVRONS ROUGES GOUTTES 42%**  
Réf. 6329 - 780 g X 12



**POIVRONS JAUNES GOUTTES 42%**  
Réf. 6330 - 780 g X 12

## Légumes



**MÉLANGE 3 LÉGUMES GRILLÉS**  
(aubergines, poivrons, courgettes)  
Origine Italie  
Réf. 300095 - 2,5 kg x 4



**MAÏS DOUX EN GRAINS  
MAINGOURD**  
Réf. 146 - Boite 3/1 x 3



**MACÉDOINE DE LÉGUMES  
MAINGOURD**  
Réf. 118 - Boite 5/1 x 3



**BETTERAVES ROUGES EN DÉS  
MAINGOURD**  
Réf. 138 - Boite 5/1 x 3



**HARICOTS VERTS TRÈS FINS  
MAINGOURD**  
Réf. 120 - Boite 5/1 x 3



**HARICOTS VERTS EXTRA FINS  
MAINGOURD**  
Réf. 122 - Boite 5/1 x 3



**PETITS POIS / CAROTTES TRÈS  
FINS MAINGOURD**  
Réf. 126 - Boite 5/1 x 3



**CÉLERI RÂPÉ MAINGOURD**  
Réf. 6997 - Boite 5/1 x 3



**CAROTTES RÂPÉES  
MAINGOURD**  
Réf. 139 - Boite 5/1 x 3



**TRANCHES D'AVOCAT IQF**  
Réf. 300023 - 1 kg x 10



**CUBES D'AVOCAT IQF**  
15 x 15 mm  
Réf. 300024 - 1 kg x 10



**OIGNONS ROUGES ÉMINCÉS**  
Réf. 300104 - 2,5 kg x 4

## Champignons

### La Sélection Chef Raymond



**CHAMPIGNONS PIEDS & MORCEAUX**  
Réf. 4548 - Boite 5/1 x 3



**CHAMPIGNONS ÉMINCÉS**  
Réf. 4545 - Boite 3/1 x 6



**GARNITURE FORESTIÈRE**  
(40% bolets jaunes, 30% lactaires,  
15% pholiotés, 15% pleurotes)  
Réf. 3459 - Boite 4/4 x 6



**MORILLES EXTRA**  
Réf. 3467 - Tubo 500 g x 6



**QUEUES DE MORILLES**  
Réf. 3404 - Tubo 500 g x 6



**CÈPES STANDARD**  
Réf. 3456 - Tubo 500 g x 6



**SÉLECTION DE CHAMPIGNONS**  
(30% bolets jaunes, 30% pleurotes,  
25% shitaké, 15% pholiotés)  
Réf. 200051 - 1 kg x 5



**COCKTAIL 3 CHAMPIGNONS**  
(34% pleurotes, 33% pholiotés, 33%  
bolets jaunes)  
Réf. 200053 - 1 kg x 5



**MORILLES ENTIÈRES**  
Réf. 200052 - 1 kg x 5



**GIROLLES ENTIÈRES**  
Réf. 200054 - 1 kg x 5

## Légumes secs & Céréales

### FINI LES PÂTES TROP CUITES ET COLLÉES!

Rapide et économique, ce produit accessible à tous est idéal pour les personnes pressées par le temps, les préparateurs de plats cuisinés, les restaurants, les chaînes de restauration rapide



**PENNES PRÉCUITES**  
Réf. 300049 - 2,5 kg x 4



**TAGLIATELLES PRÉCUITES NIDS 50 G**  
Réf. 300050 - 5 kg



**CONCHIGLIE PRÉCUIITS**  
Réf. 300053 - 2,5 kg x 4



**FUSILLI PRÉCUIITS**  
Réf. 300048 - 2,5 kg x 4

**PÂTES COURTES : FUSILLI - PENNE - CONCHIGLIE** \* Sans décongélation préalable.



**À FROID**

Laisser décongeler les pâtes ou les décongeler sous l'eau tiède pour utilisation immédiate.



**CASSEROLE**

Dans l'eau légèrement salée à 95°C pendant 30 secondes.



**WOK**

Dans le wok avec une sauce et les autres ingrédients (ex : légumes).



**FOUR VAPEUR**

Dans un chariot bi-température ou au four vapeur pendant 4 minutes.

**PÂTES LONGUES : SPAGHETTI - TAGLIATELLE** \* Sans décongélation préalable.



**CASSEROLE**

Dans l'eau légèrement salée à 95°C pendant 75 secondes.



**WOK**

Dans le wok avec une sauce et les autres ingrédients (ex : légumes).



**FOUR VAPEUR**

Dans un chariot bi-température ou au four vapeur pendant 4 minutes.

**NOUVEAUTÉ**



**MÉLANGE BOULGOUR QUINOA  
LÉGUMES**  
Origine UE  
Réf. 300118 - 1 kg x 6



**QUINOA TRICOLORE  
CONVENTIONNEL PRÉCUIT**  
Réf. 300065 - 1 kg x 10



**QUINOA DE FRANCE  
VIVIEN PAILLE**  
Réf. 2218 - Sac de 2,5 kg



**FÈVES DE SOJA**  
Origine Chine  
Réf. 300102 - 1 kg x 6



**PETIT ÉPEAUTRE BIO**  
Réf. 100081 - 1 kg x 4



**LENTILLES VERTES  
VIVIEN PAILLE**  
Réf. 662 - Sac de 5 kg x 3



**LENTILLES PRÉPARÉES  
MAINGOURD**  
Réf. 433 - Boîte 5/1 x 3



**LENTILLES BELUGA**  
Réf. 100080 - 1 kg x 4



**RIZ LONG GRAIN ÉTUVÉ  
UNCLE BEN'S**  
Réf. 188 - Sac de 5 kg x 3



**RIZ LONG ÉTUVÉ INDICA  
VIVIEN PAILLE**  
Réf. 660 - Sac de 5 kg



**RIZ LONG BASMATI QUALITÉ  
SUPÉRIEURE VIVIEN PAILLE**  
Réf. 18 - Sac de 5 kg



**COUSCOUS GRAIN MOYEN  
VIVIEN PAILLE**  
Réf. 661 - Sac de 5 kg

## Produits de la mer



**MIETTES DE CHAIR DE CRABE BLANCHE**  
Origine Vietnam  
Réf. 6623 - 250 g x 12



**CRABE PREMIUM MORCEAUX & PATTES**  
Origine Vietnam  
Réf. 3733 - 250 g x 12



**CREVETTES COCKTAIL DÉCORTIQUÉES**  
Réf. 7947 - Boîte 4/4 x 6



**ROULÉ DE SURIMI**  
Réf. 4289 - 1 kg x 6



**SURIMI RÂPÉ**  
Réf. 4575 - 500 g x 6



**CREVETTES DÉCORTIQUÉES  
CUITES 300/500**  
*Solenocera crassicornis*  
Origine Inde  
Réf. 200055 - 500 g x 20



**COCKTAIL DE FRUITS DE MER**  
(crevettes, moules, encornets)  
Origine Chili, Danemark  
Réf. 200036 - 1 kg x 10



**NOIX DE ST JACQUES  
AVEC CORAIL 20/40**  
*Argopecten purpuratus*  
Origine Pérou  
Réf. 600002 - 1 kg x 10



**PRÉPARATION NOIX DE ST  
JACQUES 10/20**  
*Placopten magellanicus*  
Origine Etats-Unis  
Réf. 200043 - 800 g x 10



**MOULES ENTIÈRES CUITES SOUS VIDE 60/80**  
*Mytilus chilensis*  
 Origine Chili  
 Réf. 200048 - 1 kg x 5



**MORCEAUX DE THON NATUREL**  
 Origine Océans Atlantique/Indien/Pacifique  
 Réf. 1409 - 1 kg x 16



**TRANCHES DE SAUMON FUMÉ**  
*Salmo salar*  
 Origine Norvège  
 Réf. 670326 - 200 g x 10



**TRANCHETTES DE SAUMON FUMÉ**  
*Salmo salar*  
 Origine Norvège  
 Réf. 670360 - 500 g x 10



**CHUTES DE SAUMON FUMÉ SANS PEAU**  
 Origine Norvège  
 Réf. 670382 - 500 g x 15



**MIETTES DE SAUMON ATLANTIQUE**  
*Salmo salar*  
 Origine Norvège/Chili  
 Réf. 100079 - 1 kg x 4

Sauces & Préparations

La Sélection  
Chef Raymond

NOUVEAUTÉ



MAYONNAISE HAUTE FERMETÉ 71% MG  
Réf. 5444 - Seau de 4,7 kg



MAYONNAISE 70% MG  
Réf. 5445 - Seau de 4,7 kg



MOUTARDE DE DIJON  
Réf. 5426 - Seau de 5 kg



MAYONNAISE HAUTE FERMETÉ  
LESIEUR PROFESSIONNEL  
Réf. 5814 - Seau de 4,7 kg



MAYONNAISE FINE & DOUCE  
LESIEUR PROFESSIONNEL  
Réf. 177 - Seau de 3 litres



SAUCE BÉARNAISE  
LESIEUR PROFESSIONNEL  
Réf. 3676 - Seau de 3 kg



MOUTARDE À L'ANCIENNE  
Réf. 3093 - Seau de 5 kg



MOUTARDE FORTE DE DIJON  
Réf. 7116 - 1 kg x 6



MOUTARDE À L'ANCIENNE  
Réf. 7117 - 1 kg x 6



TABASCO ROUGE  
Réf. 6150 - 60 ml x 12



**CRÈME CHEDDAR EN POCHE**  
Réf. 420007 - 500 g x 8



**SAUCE AU GORGONZOLA EN POCHE**  
Réf. 420012 - 500 g x 8



**SAUCE CITRON ANETH EN POCHE**  
Réf. 420013 - 500 g x 8



**BÉCHAMEL EN POCHE**  
Réf. 420011 - 1,2 kg x 4



**BEURRE AIL PERSIL SURGÉLÉ BOUDIN 250 G X 30**  
Réf. 100039 - Boudin 250 g x 30



**MAIZENA FLEUR DE MAÏS**  
Réf. 6025 - 700 g x 12



**PRÉPARATION POUR BÉCHAMEL À FROID RSPO**  
Réf. 4309 - 2,5 kg x 2



**PULPE D'AIL**  
Réf. 2363 - 1 kg x 6



**PULPE D'OIGNON**  
Réf. 2448 - 1 kg x 6



**PULPE D'ÉCHALOTE**  
Réf. 2616 - 1 kg x 6

## Assaisonnement & Condiments



**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA GID**  
Réf. 6771 - Bidon de 5 litres x 4



**HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA GID**  
Réf. 6772 - 1 L x 15



**HUILE DE COLZA GID**  
Réf. 6767 - Bidon de 5 litres x 4



**HUILE CUISINOR SPÉCIAL FRITURE GID**  
Réf. 6770 - Bidon de 5 litres x 4

### La Sélection Chef Raymond



**VINAIGRE D'ALCOOL 8% D'ACIDITÉ**  
Réf. 7103 - 1 L x 12



**VINAIGRE DE VIN ROUGE 6% D'ACIDITÉ STIMULA**  
Réf. 180 - 1 L x 12



**VINAIGRE DE CIDRE DE NORMANDIE 5% D'ACIDITÉ BEAUFOR**  
Réf. 7435 - 1 L x 6



**VINAIGRE DE XÉRÈS 7° BEAUFOR**  
Réf. 7437 - 1 L x 6



**CORNICHONS PASTEURISÉS 120/150**  
Réf. 7010 - Boite 5/1 x 3

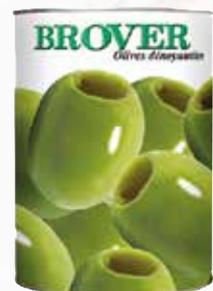


**CORNICHONS PASTEURISÉS 80/120**  
Réf. 7009 - Boite 5/1 x 3

### La Sélection DISGROUP



**OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES 30/33**  
*Les essentiels*  
Réf. 7850 - Boite 5/1 x 3



**OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES 30/33**  
Réf. 7598 - Boite 5/1 x 3

## Fromages & Œufs

### La Sélection DISGROUP



EMMENTAL RÂPÉ EXTRA FIN  
45% MG **Les essentiels**  
Origine UE  
Réf. 1344 - 1 kg x 10



MIX MOZZARELLA (40%)  
ET EMMENTAL (45% MG)  
**Les essentiels**  
Origine UE  
Réf. 2853 - 1 kg x 10



EMMENTAL RÂPÉ FRANÇAIS  
Réf. 6579 - 1 kg x 10



EMMENTAL RÂPÉ FRANÇAIS  
VERT & ROUGE  
Réf. 298 - 1 kg x 10



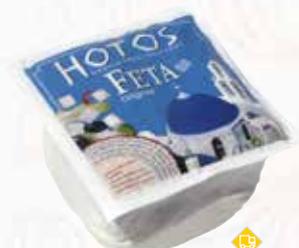
EMMENTAL BLOC 45% MG/ES  
Origine UE  
Réf. 5252 - 3 kg x 4



EMMENTAL FRANÇAIS BLOC  
ENTREMONTS  
Réf. 6682 - 3 kg x 3



EMMENTAL FRANÇAIS EN DÉS  
ENTREMONTS  
Réf. 6684 - 500 g x 6



FETA GRECQUE BREBIS  
Réf. 2776 - 1 kg x 6



ŒUFS DURS EN SAUMURE  
Réf. 5274 - Seau de 75 unités



ŒUFS DURS SOUS VIDE  
Réf. 5275 - 6 x 12 unités

## Lait, Crème & Préparations

La Sélection **DISGROUP** et Chef Raymond

NOUVEAUTÉ



CRÈME UHT 35%  
Réf. 5367 - 10 litres



CRÈME UHT 35%  
Réf. 1455 - 1L x 6



CRÈME UHT 35%  
**Les essentiels**  
Réf. 1853 - 1L x 12



PRÉPARATION VÉGÉTALE  
BIANCA À BASE DE MATIÈRES  
GRASSES VÉGÉTALES SUCRÉES  
Réf. 4593 - 1L x 12



CRÈME CULINAIRE UHT 20%  
Réf. 2136 - 1L x 12



LAIT UHT 1/2 ÉCRÉMÉ BRIDEL  
Réf. 5298 - 1L x 6



LAIT UHT 1/2 ÉCRÉMÉ LACTEL  
Réf. 539 - 1L x 6



LAIT DE COCO  
Réf. 6101 - Boîte 1/2 x 12



**NOUVEAUTÉ**



**CRÈME SUPÉRIEURE GASTRONOMIQUE 35% UHT PRÉSIDENT**  
Réf. 2275 - 1 L x 6



**CRÈME SUPÉRIEURE GASTRONOMIQUE 35% UHT PRÉSIDENT**  
Réf. 5924 - 10 litres



**CRÈME UHT 35% TENUE & FOISONNEMENT DEBIC**  
Réf. 1427 - 5 L x 3



**CRÈME UHT 35% TENUE & FOISONNEMENT DEBIC**  
Réf. 1479 - 1 L x 6



**CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE 30% MG LONGUE CONSERVATION**  
Réf. 5028 - Seau 5 kg



**DUO 50/50 - PRÉPARATION À BASE DE CRÈME 30% DEBIC**  
Réf. 1428 - 2 L x 6



**VÉGÉTOP - MÉLANGE MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES DEBIC**  
Réf. 1896 - 1 L x 6



**CUIRE & RÔTIR - MATIÈRE GRASSE LIQUIDE COMPOSÉE D'HUILE VÉGÉTALE & DE BEURRE DEBIC**  
Réf. 2943 - 1 L x 6



**CREMFIX STABILISANT CHANTILLY ANCEL**  
Réf. 1066 - 750 g x 6

## Crèmes sucrées



**CRÈME SUCRÉE À LA VANILLE BOURBON UHT PRÉSIDENT**  
Réf. 13 - 1 L x 6

- Des propriétés de foisonnement qui garantissent une crème fouettée ferme et homogène
- Une tenue ferme et stable jusqu'à 48 heures au froid sans exsuder ni s'altérer en goût.
- Un excellent résultat tant manuellement qu'avec tous types d'appareils.



**APPAREIL À CRÈME BRÛLÉE DEBIC**  
Réf. 1842 - 1 L x 6

- Base semi finie qui permet un gain de temps et une réussite garantie
- Des grains de vanille Bourbon bien répartis pour un dessert authentique
- Ne tranche pas et ne graine pas : tout ajout d'ingrédients est possible (alcool, chocolat, agrumes, fruits...)



**APPAREIL À CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON PRÉSIDENT**  
Réf. 3709 - 1 L x 6

- Une couleur idéale et de la vanille bourbon pour une crème brûlée authentique
- Une texture parfaite, ferme et fondante en bouche, qui tient à la caramélisation
- Une brique d'1 L, vous permet de faire 10 crèmes brûlées
- Prêt à service en 2 fois moins de temps que la recette en cuisson au four
- Une mise en œuvre simple et rapide en 15 minutes



**CRÈME SUCRÉE SOUS PRESSION DEBIC**  
Réf. 1422 - 700 ml x 6

- Produit de très grande qualité technique : format en aluminium sans soudure, système bi gaz pour assurer un foisonnement et une tenue identique du début à la fin de la bombe, une gâchette pratique pour dresser facilement, une douille exclusive pour un dessin parfait sur l'assiette
- Excellent rendement : 2,8 L de crème soit environ 35 portions
- Longue conservation : DLC jusqu'à la date imprimée même après ouverture



**CRÈME SUCRÉE VANILLÉE DEBIC**  
Réf. 1421 - 2 L x 6

- Crème délicatement sucrée et vanillée à la vanille Bourbon
- Permet l'appellation Chantilly
- Une excellente tenue et un rendement important : 2 L donne 5,4 L de crème Chantilly (environ 68 portions)



**CRÈME ANGLAISE DEBIC**  
Réf. 1447 - 2 L x 6

- Une crème anglaise prête à l'emploi avec une saveur équilibrée de vanille et une touche de caramel. Idéale pour finir ou décorer vos desserts
- Une pleine saveur de vanille et une note légère de caramel
- Fluide, onctueuse et nappante
- Convient pour les applications chaudes et froides



**CRÈME ANGLAISE AVEC GRAINS DE VANILLE BOURBON PRÉSIDENT**  
Réf. 3332 - 1 L x 6

- Recette gourmande, riche en œuf
- Appellation à « la vanille Bourbon »
- Grains de vanille pour un visuel authentique



**CRÈME ANGLAISE CANDIA PRO CANDIA PROFESSIONNEL**  
Réf. 5686 - 1 L x 6



## PRÉPARATION POUR TIRAMISU AVEC 55% DE MASCARPONE DEBIC

Réf. 2422 - 1 L x 6

- Une base à foisonner pour réaliser un tiramisu italien ou tout autre dessert à base de mascarpone. Idéale pour la préparation rapide de desserts.
- Une préparation crémeuse à la tenue parfaite
- Avec 55% de mascarpone
- Un taux de foisonnement important : 1L donne 2L



## PRÉPARATION POUR TIRAMISU AU MASCARPONE GALBANI

Réf. 7175 - 1 L x 6

- 65% de mascarpone
- Prêt à foisonner :  
6 minutes (texture ferme)  
3 minutes (texture plus aérée)



## PRÉPARATION POUR PANNA COTTA DEBIC

Réf. 2421 - 1 L x 6

- Une base de panna cotta élaborée à partir de crème fraîche. Idéale pour la préparation rapide de desserts, à personnaliser pour créer un dessert unique.
- Une recette équilibrée et crémeuse au bon goût de crème et discrètement vanillée
- Une mise en œuvre simple, rapide et confortable
- Une multitude d'associations de coulis ou d'aromatisations possibles

## PRÉPARATION POUR PANNA COTTA GALBANI

Réf. 5629 - 1 L x 6

- Une recette authentique de l'Italie, prêt à l'emploi
- Un bon goût de crème et de vanille
- Personnalisable selon vos inspirations



## RECETTES AUTHENTIQUES DE CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE ET DE CRÈME FRANGIPANE !



CRÈME PÂTISSIÈRE EN POCHE  
Réf. 420006 - 500 g x 8



CRÈME FRANGIPANE EN POCHE  
Réf. 420008 - 1 kg x 6



## APPAREIL À MOUSSE AU CHOCOLAT DEBIC

Réf. 2420 - 1 L x 6

- Une délicieuse base de mousse au chocolat au lait à foisonner. La base parfaite pour une préparation de desserts rapides
- Au véritable chocolat au lait belge
- Une mise en œuvre rapide 4 étapes simples
- Une infinité de déclinaisons possibles

# Gélatine



GÉLATINE BRONZE BOVINE HALAL  
300 FEUILLES 150 BLOOMS SÉBALCÉ  
Réf. 6885 - 1 kg



GÉLATINE ARGENT 400 FEUILLES  
180 BLOOMS SÉBALCÉ  
Réf. 6881 - 1 kg



GÉLATINE POUDRE  
200 BLOOMS SÉBALCÉ  
Réf. 7096 - 1 kg



GÉLATINE DE POISSON EN POUDRE  
200 BLOOMS SÉBALCÉ  
Réf. 7971 - 1 kg

## La Sélection DISGROUP



GÉLATINE OR 500 FEUILLES 200 BLOOMS  
Réf. 8014 - 1 kg

Pour la préparation de vos desserts

La Sélection  
**DISGROUP**



SUCRE VANILLÉ  
Réf. 8013 - 830 g x 6



SUCRE VANILLINÉ  
Réf. 8012 - 830 g x 6



**irca**  
GANACHE CHOCOLAT  
NOIR PALETS 50%  
Réf. 3693 - 5 kg



**irca**  
MOUSSE CHOCOLAT DARK  
Préparation pour mousse  
au chocolat noir  
Réf. 826 - 1 kg x 6



**irca**  
JOYTOPPING CHOCOLAT  
Réf. 1434 - 1 kg x 6



**irca**  
JOYTOPPING CARAMEL  
Réf. 1435 - 1 kg x 6



**irca**  
JOYTOPPING FRUITS DES BOIS  
Réf. 1438 - 1 kg x 6

Spécial café



SUCRE BÛCHETTES DADDY  
Bûchettes de 5 g DADDY  
Réf. 6098 - 1 kg x 5



## Petits fours sucrés



**DOUCEURS SUCRÉES - 12 PIÈCES**  
(3 variétés : pistache, griotte / poire, chocolat /  
mangue, coco)  
Réf. 500199 - Plateau de 490 g x 4  
• A décongeler



**PETITS FOURS «ENVIES SUCRÉES» - 53 PIÈCES**  
(9 variétés : carré pomme, cassis / barquette abricot /  
carré Opéra / éclair café / éclair chocolat / tartelette  
chocolat / barquette framboise / carré pistache /  
tartelette citron)  
Plateau de 735 g x 4  
• A décongeler



**PETITS FOURS «COLLECTION PÂTE A CHOUX»**  
(6 variétés : éclairs chocolat / choux fruit de la  
passion / choux framboise / choux chantilly vanille /  
choux Paris-Brest / éclairs parfum pistache)  
Plateau de 737 g  
• A décongeler



**MIRLITONS - 48 PIÈCES**  
(8 recettes de moelleux fondants aux amandes :  
cacao / caramel, noix / pistache, cacao / griotte /  
pomme / noisette / pêche / groseille)  
Plateau de 454 g  
• A décongeler

## Macarons sucrés

### La Sélection

Le **P'tit Benoit**  
by DISGROUP



**MACARONS CHOCOLAT**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100008 - Boite de 35  
• A décongeler



**MACARONS FRAMBOISE**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100015 - Boite de 35  
• A décongeler



**MACARONS PISTACHE**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100029 - Boite de 35  
• A décongeler



**MACARONS VANILLE**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100036 - Boite de 35  
• A décongeler



**MACARONS CITRON**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100011 - Boite de 35  
• A décongeler



**MACARONS CARAMEL BEURRE SALÉ**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100003 - Boite de 35  
• A décongeler



**MACARONS CAFÉ**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100002 - Boite de 35  
• A décongeler



**MACARONS FRAISE**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100040 - Boite de 35  
• A décongeler



**MACARONS ABRICOT**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100001 - Boite de 35  
• A décongeler



**MACARONS CASSIS**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100007 - Boite de 35  
• A décongeler



**MACARONS SPECULOOS**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100035 - Boite de 35  
• A décongeler



**MACARONS MOJITO FRAISE**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100019 - Boite de 35  
• A décongeler



**MACARONS PRALINE**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100031 - Boite de 35  
• A décongeler



**MACARONS NOIX DE COCO**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100024 - Boite de 36  
• A décongeler



**MACARONS PÂTE DE NOISETTE**  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100028 - Boite de 37  
• A décongeler



**ASSORTIMENT MACARONS INTEMPORELS**  
(caramel Beurre Salé, vanille, citron, framboise, chocolat)

Le **P'tit Benoit**  
by DISGROUP  
Ø 35/45 mm  
Réf. 100042 - Boite de 38  
• A décongeler



**ASSORTIMENT MACARONS CLASSIQUES**  
(caramel Beurre Salé, citron, chocolat, framboise, pistache, vanille)

Ø 39 mm - 12 g  
Réf. 500161 - Boite de 96  
• A décongeler



**ASSORTIMENT MACARONS SÉLECTION GOURMANDE**  
(chocolat menthe, citron vert, fraise, cassis, chocolat mandarine, coco passion)

Ø 39 mm - 12 g  
Réf. 500209 - Boite de 96  
• A décongeler

## Mini beignets

La Sélection

Le Petit Benoit  
by DISGROUP



 **MINI BEIGNET NATURE**  
Réf. 510306 - 19 g x 175

• A décongeler

 **MINI BEIGNET CHOCOLAT NOISSETTE**  
Réf. 510305 - 25 g x 175

• A décongeler



 **MINI BEIGNET DUO CHOCOLAT / CHOCOLAT BLANC**  
Réf. 510289 - 25 g x 175

• A décongeler



  **MINI BEIGNET PASSION**  
Réf. 510290 - 25 g x 175

• A décongeler



  **MINI BEIGNET CONFITURE DE LAIT**  
Réf. 510297 - 25 g x 70

• A décongeler



 **MINI BEIGNET POMME**  
Réf. 510080 - 25 g x 70

• A décongeler



 **MINI BEIGNET ABRICOT**  
Réf. 510083 - 25 g x 70

• A décongeler



 **MINI BEIGNET FRUITS ROUGES**  
Réf. 510081 - 25 g x 70

• A décongeler



 **MINI BEIGNET CHOCOLAT BLANC**  
Réf. 510118 - 25 g x 70

• A décongeler



 **MINI BEIGNET CARAMEL**  
Réf. 510070 - 25 g x 70

• A décongeler



 **MINI BEIGNET NUTELLA®**  
Réf. 510228 - 25 g x 70

• A décongeler

## Mini muffins



**MINI MUFFIN CHOCOLAT  
FOURRÉ CHOCOLAT NOISETTE**  
Réf. 500143 - 26 g x 42

• A décongeler



**MINI MUFFIN FOURRÉ FRUITS ROUGES**  
Réf. 500144 - 26 g x 42

• A décongeler



**MINI MUFFIN FOURRÉ CARAMEL**  
Réf. 510124 - 26 g x 42

• A décongeler



**MINI MUFFIN FOURRÉ POMME CANNELLE**  
Réf. 510123 - 26 g x 42

• A décongeler



**MINI MUFFIN FRAISE TAGADA HARIBO®**  
Réf. 510291 - 30 g x 42

• A décongeler



**MINI MUFFIN CHAMALLOW HARIBO®**  
Réf. 510292 - 30 g x 42

• A décongeler



**MINI MUFFIN FOURRÉ NUTELLA®**  
Réf. 510230 - 26 g x 42

• A décongeler





## Autres mignardises sucrées

La Sélection  
Le P'tit Benoit  
by DISGROUP



**MINI CANNELÉS DE BORDEAUX**  
Réf. 185001 - 17 g x 80  
• A décongeler



**CANNELÉS DE BORDEAUX**  
Réf. 185000 - 60 g x 30  
• A décongeler



L'histoire du cannelé de bordeaux est étroitement liée à l'histoire viticole de la région bordelaise et au rôle de Bordeaux dans le commerce triangulaire. Les arômes de sucre, vanille et rhum témoignent du lien privilégié entre la ville et les Antilles producteurs des ces matières premières. Un autre ingrédient essentiel des cannelés, le jaune d'œuf, était issu de l'industrie viticole. Effectivement dans le processus de collage du vin, les châteaux bordelais utilisaient des blancs d'œuf avant vieillissement pour agglutiner les matières rendant le vin trouble. Le surplus de jaune servait donc à la fabrication des cannelés.

Source <https://fr.wikipedia.org>

NOUVEAUTÉ



**CANNELÉS DE BORDEAUX CHOCOLAT**  
Réf. 185004 - 60 g x 30  
• A décongeler

NOUVEAUTÉ



**CANNELÉS DE BORDEAUX RHUM COCO**  
Réf. 185002 - 60 g x 30  
• A décongeler



**MINI TROPÉZIENNE**  
Réf. 510096 - 33 g x 24  
• A décongeler



**PERLE TROPÉZIENNE**  
Réf. 510121 - 22 g x 35  
• A décongeler



# Produits de réception sucrés



**MINI CHOUQUETTES**  
Réf. 510025 - 12 g x 540

• A décongeler



**MAXI CHOUQUETTES**  
Réf. 510027 - 25 g x 336

• A décongeler



**PASTEL DE NATA CRU**  
Réf. 510101 - 68 g x 80

• A décongeler et à cuire

Ces tartelettes aux oeufs emblématiques de Lisbonne et de sa région sont devenues très populaires dans le monde entier

## LE SAVIEZ-VOUS ?

À la fin du XIXe siècle, le financier refait son apparition dans le paysage pâtissier. Les gâteaux aux amandes, des « Visitandines », existaient déjà. Ils sont nés en Lorraine, dans un couvent de Nancy au Moyen-Âge. Mais en 1890, Lasne, un pâtissier parisien, se lance le défi de remettre au goût du jour ces gâteaux. Sa boutique est située à deux pas de la Bourse, ses clients sont donc principalement des... Financiers. Ces derniers sont à la recherche d'en-cas faciles à manger et non-salissants. Le gâteau correspond exactement à ces attentes. Le pâtissier décide de modifier la forme du financier. Habituellement ovale, il devient rectangulaire, en forme de lingot d'or.



**MINI FINANCIERS**  
Réf. 520048 - 10 g x 84

• A décongeler

<https://www.cuisineaz.com>



**MINI FONDANTS CHOCOLAT**  
Réf. 520058 - 36 g x 80

• A décongeler



**ASSORTIMENT MINI ÉCLAIRS**  
24 PIÈCES

(4 variétés : café / chocolat / vanille / caramel d'Isigny)  
Réf. 500006 - 25 g x 72

• A décongeler

## Fonds de tarte sucrés à garnir

La Sélection  
**Le P'tit Benoit**  
by DISGROUP



**MINI FOND DE TARTELETTE SUCRÉ BORDS FESTONNÉS**  
Ø 45 mm - 8 g  
Réf. 500110 - Colis de 176

• A décongeler



**MINI FOND DE TARTELETTE SUCRÉ PUR BEURRE**  
33 x 33 x 17 mm - 7,1 g  
Réf. 540052 - Colis de 240

• A décongeler





## Demi-cadres



### DEMI CADRE FEUILLANTINE

(Biscuit noisette, mousse au chocolat, finition praligrain et velours chocolat)

340 x 270 mm - 1950 g

Réf. 520190 - Unité

• A décongeler



### DEMI CADRE OPÉRA

(Génoise au chocolat punchée café, crème au beurre salé, biscuit amande, ganache. Finition miroir chocolat)

340 x 270 mm - 2430 g

Réf. 520062 - Unité

• A décongeler



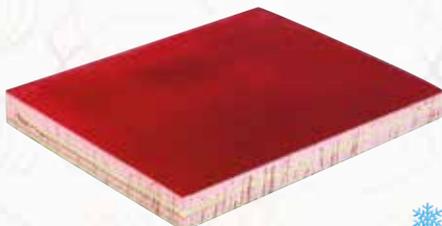
### DEMI CADRE FRAMBOISIER

(Biscuit punché fruits des bois, bavaois vanille et framboises entières, décor biscuit dacquoise, amande, noisette et sucre glace)

340 x 270 mm - 2000 g

Réf. 520103 - Unité

• A décongeler



### DEMI CADRE FRAISE / FRAMBOISE

(Génoise blanche punchée Kirsch, mousse framboise, glaçage fraise/cassis)

340 x 270 mm - 1350 g

Réf. 520116 - Unité

• A décongeler



### DEMI CADRE CITRON DE SICILE

(Biscuit dacquoise citron, croquant chocolat blanc, crème citron au jus de citron de Sicile et biscuit amande, mousse mascarpone au jus de citron de Sicile, nappage citron et zestes de citron)

340 x 270 mm - 2260 g

Réf. 520120 - Unité

• A décongeler



### DEMI CADRE EXOTIQUE PASSION COCO

(Génoise chocolat punchée Kirsch, mousse passion, finition glaçage abricot et coco filaments grillés)

340 x 270 mm - 1500 g

Réf. 520101 - Unité

• A décongeler



# Produits de réception sucrés



**DEMI CADRE TIRAMISU**  
(Bavaroise au mascarpone, sur biscuit imbibé au café et au rhum, finition velours chocolat)  
340 x 270 mm - 2195 g  
Réf. 520032 - Unité

• A décongeler



**DEMI CADRE FORET NOIRE**  
(Biscuit cacao imbibé au jus d'amarena, mousse chocolat, cerises amarena, confit de griottes et biscuit cacao, chantilly meringuée, copeaux chocolat noir et poudre cacao)  
340 x 270 mm - 2380 g  
Réf. 520073 - Unité

• A décongeler



**DEMI CADRE FRAISIER**  
(Génoise blanche punchée au sirop Kirsch, bavaroise saveur vanille avec demi-fraises, décor velours au chocolat blanc)  
340 x 270 mm - 2300 g  
Réf. 520157 - Unité

• A décongeler



**DEMI CADRE VANILLE FRAMBOISE**  
340 x 270 mm - 2270 g  
Réf. 520203 - Unité

• A décongeler



**DEMI CADRE POIRE CARAMEL**  
340 x 270 mm - 2450 g  
Réf. 520207 - Unité

• A décongeler



**DEMI CADRE 3 CHOCOLATS**  
340 x 270 mm - 2750 g  
Réf. 520211 - Unité

• A décongeler



**DEMI CADRE CARAÏBES**  
(ananas, abricot, coco)  
340 x 270 mm - 2320 g  
Réf. 520268 - Unité

• A décongeler



**DEMI CADRE MANGUE PASSION ANANAS**  
340 x 270 mm - 2340 g  
Réf. 520267 - Unité

• A décongeler

## Bandes à partager



### BANDE FONDANT CHOCOLAT

(Génoise au cacao, mousse au chocolat corsé 70% de cacao et nappage chocolat noir)

330 x 102 mm - 800 g

Réf. 520064 - Colis de 4

• A décongeler



### BANDE POIRE CARAMEL

(Sur deux biscuits dacquoise aux éclats de noisettes brutes, une crème onctueuse au caramel enrobé des cubes de poires Williams, le tout nappé d'un marbre unique au caramel brun et nappage blond)

330 x 102 mm - 700 g

Réf. 520105 - Colis de 4

• A décongeler



### BANDE CHARLOTTE POIRE CHOCOLAT

(Biscuits cuillère, génoise imbibée à l'eau de vie de poire Williams, mousse chocolat, mousse poire, cubes de poires, nappage brillant et copeaux de chocolat noir)

330 x 102 mm - 800 g

Réf. 520065 - Colis de 4

• A décongeler



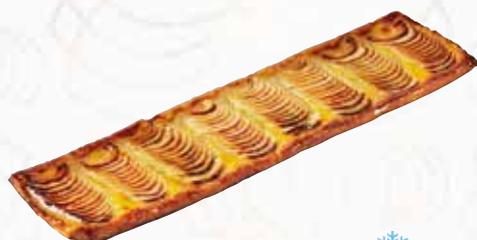
### BANDE CHARLOTTE FRUITS ROUGES

(Biscuits cuillère, génoise imbibée au Kirsch, mousse framboise, salade de fruits rouges, nappage brillant)

330 x 102 mm - 800 g

Réf. 520059 - Colis de 4

• A décongeler



### BANDE POMME FEUILLETAGE CARA®

130 x 540 x 30 mm - 920 g

Réf. 100000 - Colis de 4

• A décongeler et à cuire



### BANDE TARTE AUX POMMES

330 x 115 mm - 525 g

Réf. 530124 - Colis de 14

• A cuire



### BANDE TARTE MULTI FRUITS

330 x 115 mm - 600 g

Réf. 530122 - Colis de 14

• A cuire

## Gâteaux à partager

La Sélection  
Le Petit Benoit  
by DISGROUP



TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Ø 260 mm - 900 g  
Réf. 530125 - Unité

• A décongeler



La tarte citron meringuée aurait été créée, dans son entièreté, en 1806, à Philadelphie, aux États-Unis, par une pâtissière américaine, Elizabeth Goodwell. Elle serait la première personne à avoir codifié la tarte et à l'avoir réalisée avec l'ensemble des composants (une pâte sucrée, une crème citron et de la meringue) comme elle est connue aujourd'hui.

Source <https://www.ouest-france.fr>



TARTE POMME COMPOTE

Ø 260 mm - 900 g  
Réf. 530114 - Colis de 6

• A décongeler



TARTE CRUMBLE FRUITS ROUGES

Ø 260 mm - 850 g  
Réf. 530117 - Colis de 6

• A décongeler



TARTE POIRE FRANGIPANE

Ø 260 mm - 850 g  
Réf. 530119 - Colis de 6

• A décongeler



## Desserts à l'assiette

NOUVEAUTÉ



**CROUSTILLANT EXOTIQUE**  
Réf. 510365 - 60 g x 24

• A décongeler

NOUVEAUTÉ



**CROUSTILLANT TRIO CHOCOLAT**  
Réf. 510358 - 65 g x 21

• A décongeler

NOUVEAUTÉ



**CROUSTILLANT POIRE SPECULOOS**  
Réf. 510362 - 80 g x 30

• A décongeler

NOUVEAUTÉ



**CROQUANT INTENSE**  
Réf. 510359 - 65 g x 30

• A décongeler

NOUVEAUTÉ



**FRAISE FRAMBOISE LITCHI**  
Réf. 510364 - 70 g x 30

• A décongeler



# Produits de réception sucrés

NOUVEAUTÉ



**OPÉRA**  
Réf. 510360 - 70 g x 32  
• A décongeler

NOUVEAUTÉ



**FRAMBOISE CHOCOLAT**  
Réf. 510361 - 65 g x 24  
• A décongeler

NOUVEAUTÉ



**FRAMBOISIER**  
Réf. 510363 - 75 g x 24  
• A décongeler



**FONDANT AU CHOCOLAT CŒUR  
COULANT CHOCOLAT**  
Réf. 500132 - 90 g x 20  
• A décongeler

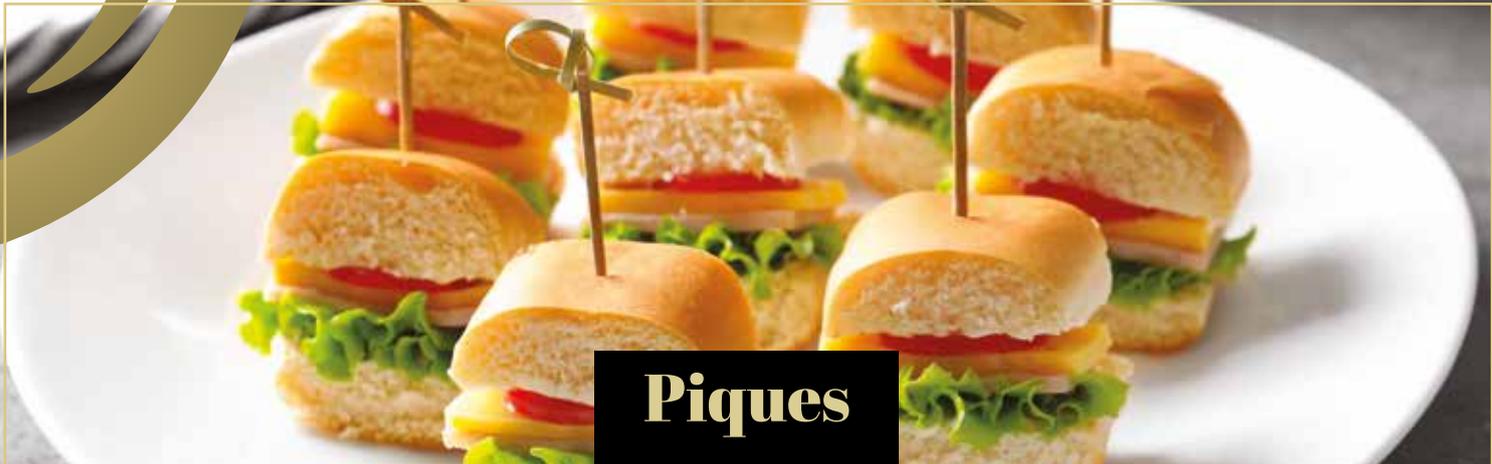


**MILLEFEUILLE NATURE PREMIUM**  
Réf. 520186 - 135 g x 32  
• A décongeler



**PROFITEROLLES**  
Réf. 520142 - 24 g x 80 (2x40)  
• Décongeler 2-3 min à 180°C





## Piques



### PIQUES PLATS BAMBOU

Réf. 4361 105 mm Paquet de 250 x 10  
Réf. 4362 150 mm Paquet de 250 x 10

### PIQUES NŒUD BAMBOU

Réf. 4363 105 mm Paquet de 250 x 10  
Réf. 4364 150 mm Paquet de 250 x 10

## Couverts



### SPATULE EN BOIS - BOITE DISTRIBUTRICE

110 mm  
Réf. 4360 - Boite de 5000

### AGITATEURS EN BAMBOU

140 mm  
Réf. 673 - Paquet de 500 x 10

### COUVERTS BOIS - Paquet de 100 x 10

Fourchettes en bois	160 mm	Réf. 485
Couteaux en bois	160 mm	Réf. 475
Cuillères en bois	160 mm	Réf. 489
Petites cuillères en bois	110 mm	Réf. 495
Mini fourchettes en bois	105 mm	Réf. 500

## Gobelets

### La Sélection DISGROUP



#### GOBELETS CARTON «LE SUCCÈS»

Réf. 3811	10 CL	Paquet de 50
Réf. 3833	18 CL	Paquet de 50
Réf. 3857	25 CL	Paquet de 50

## Serviettes

NOUVEAUTÉ



SERVIETTES 2 PLIS BLANCHES  
38 x 38 cm  
Réf. 5429 - 48 paquets de 50



NOUVEAUTÉ



SERVIETTES 1 PLI BLANCHES  
33 x 33 cm  
Réf. 5430 - 8 paquets de 500

## Dentelles blanches ingraissables

DENTELLES DE FABRICATION FRANÇAISE :  
HAUTE QUALITÉ ASSURÉE

- Hygiène et manipulation aisée de vos recettes
- Dentelle ingraissable : ne tâche pas même avec les produits les plus gras
- Un grand choix de tailles



### DENTELLES BLANCHES INGRAISSABLES RONDES MELODY

Réf. 5633	Ø 20 cm	Paquet de 250
Réf. 5588	Ø 22 cm	Paquet de 250
Réf. 5634	Ø 24 cm	Paquet de 250
Réf. 5589	Ø 26 cm	Paquet de 250
Réf. 5590	Ø 28 cm	Paquet de 250
Réf. 5591	Ø 30 cm	Paquet de 250



### DENTELLES BLANCHES INGRAISSABLES RECTANGLES MELODY

30 x 40 cm  
Réf. 5431 - Paquet de 250

## Plateaux traiteur



### PLATEAU TRAITEUR 1200 G / M<sup>2</sup>

Réf. 2040	NOIR	19 x 28 cm	Paquet de 25
Réf. 2041	NOIR	28 x 42 cm	Paquet de 25
Réf. 3609	ARGENT	19 x 28 cm	Paquet de 25
Réf. 3610	ARGENT	28 x 42 cm	Paquet de 25
Réf. 3611	ARGENT	32 x 42 cm	Paquet de 25



### PLATEAU TRAITEUR 950 G / M<sup>2</sup>

Réf. 1214	OR	19 x 28 cm	Paquet de 25 x 8
Réf. 1212	OR	28 x 42 cm	Paquet de 25 x 4
Réf. 1213	OR	32 x 42 cm	Paquet de 25 x 4
Réf. 1207	ARGENT	19 x 28 cm	Paquet de 25 x 8
Réf. 1210	ARGENT	28 x 42 cm	Paquet de 25 x 4
Réf. 1211	ARGENT	32 x 42 cm	Paquet de 25 x 4

## Boîtes traiteur

**IDÉAL POUR TRANSPORTER  
VOS PLATEAUX TRAITEUR !**



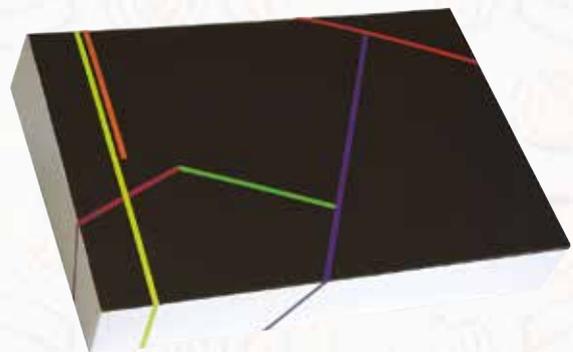
**BOITE TRAITEUR BLANCHE**  
60 x 40 x 5 cm  
Réf. 7143 - Paquet de 50



**BOITE TRAITEUR**  
Réf. 3612 BLANCHE 28 x 42 cm Paquet de 25  
Réf. 3409 BLANCHE 28 x 19 x 6 cm Paquet de 50  
Réf. 3410 BLANCHE 42 x 28 x 6 cm Paquet de 25



**BOITE TRAITEUR**  
Réf. 2830 BLANCHE 43 x 33 x 6 cm Paquet de 25  
Réf. 2831 BLANCHE 62 x 42 x 13 cm Paquet de 25



**BOITE TRAITEUR PRESTIGE**  
42,5 x 28,5 x 6 cm  
Réf. 3865 - Paquet de 25

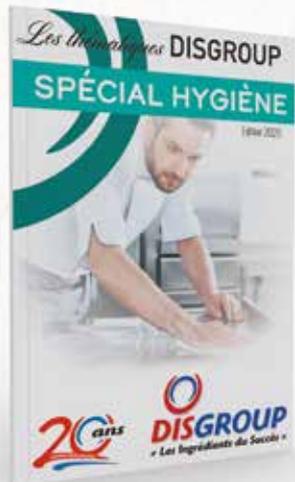


## Transport



CAGETTE CARTON  
65,8 x 42,5 x 9,6 cm - 320 g  
Réf. 6907 - Paquet de 50

## Hygiène



➡ Pensez à demander  
**LE CATALOGUE  
SPÉCIAL HYGIÈNE**  
à votre  
**DISTRIBUTEUR  
DISGROUP**

# - DISTRIBUTEURS DISGROUP -

**SAS DISGROUP**  
**SIÈGE SOCIAL & PLATEFORME**  
 Parc d'Activité de Plaisance  
 35133 SAINT SAUVEUR DES LANDES  
 Tél. 02 99 99 30 44

**SAS DISGROUP**  
**GESTION ADMINISTRATIVE**  
**COMMERCIALE & FINANCIÈRE**  
 Zone Mini Parc  
 6 RUE ROLAND GARROS  
 38320 EYBENS  
 Tél. 04 76 42 16 45

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



RETROUVEZ-NOUS SUR  
**Facebook**  
 \_disgroupreseau



RETROUVEZ-NOUS SUR  
**Instagram**  
 @disgroupreseau

RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE CHAÎNE



RETROUVEZ-NOUS SUR  
**LinkedIn**

RETROUVEZ-NOUS SUR  
**Pinterest**

**ALIMENTAIRE FB**  
 324 rue des Couteliers  
 Z.A SUD  
 05100 Briançon  
 Tél. 04 92 20 21 54  
 Fax 04 92 20 60 20

**AMINE**  
 402 B Route de Montjoly  
 97354 Remire Montjoly  
 Guyane  
 Tél. 05 94 25 38 35  
 Fax 05 94 25 38 36

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

**AURIAC SAS**  
 ZI du Pic  
 Impasse Mercure  
 09100 Pamiers  
 Tél. 05 34 01 09 60  
 Fax 05 34 01 09 65

**AUVERGNE BOULANGÈRE**  
**ET PÂTISSÈRE**  
 ZAC des Gravanches  
 5 rue Jacqueline Auriol  
 63100 Clermont-Ferrand  
 Tél. 04 73 92 03 98  
 Fax 04 73 91 88 06

**AVIDOC**  
 ZAE via Europe  
 8 rue de Copenhague  
 34350 Vendres  
 Tél. 04 67 31 45 31  
 Fax 04 67 31 64 57

**BACCHI ETS**  
 26 Boulevard Fuon Santa  
 06340 la Trinité  
 Tél. 04 93 26 32 88  
 Fax 04 93 89 83 19

**BECUS STE**  
 Zone des radars  
 5 rue Jean-Jacques RousSeau  
 91350 Grigny  
 Tél. 01 69 02 15 99  
 Fax 01 69 06 67 32

**BRIAL SARL**  
 ZA Cher du Cerisier  
 23000 Saint Fiel  
 Tél. 08 11 95 11 11  
 Fax 08 11 95 11 19

**SAS C.B.P.A.**  
 Parc d'Activité des  
 Hunaudières  
 474 boulevard des  
 Hunaudières  
 72230 Ruaudin  
 Tél. 02 43 84 39 66  
 Fax 02 43 84 02 68

**CBS MATEMBAL**  
 Zone artisanale Malère  
 47480 Pont du Casse  
 Tél. 05 53 67 50 80  
 Fax 05 53 67 50 73

**COMPTOIR DE LA**  
**BOULANGERIE BLANCOISE**  
 ZI Les Daubourgs  
 36300 Le Blanc  
 Tél. 02 54 37 11 16  
 Fax 02 54 28 08 83

**DBP VAL DE LOIRE**  
 Zone des Gailletrous II  
 2 rue Pierre et Marie Curie  
 41260 La Chaussée Saint  
 Victor  
 Tél. 02 54 78 05 93  
 Fax 02 54 78 21 52

**ETS DESTREBECQ DULAC**  
**VF DISGROUP**  
 21 rue Marie Fougeray  
 BP 625  
 50400 Granville  
 Tél. 02 33 50 01 49  
 Fax 02 33 50 33 50

**DI.CO.FIN SARL**  
 ZA de Caldaniccia  
 20167 Mezzavia  
 Tél. 04 95 20 12 92  
 Fax 04 95 20 58 71

**DISBEP SARL**  
 ZI les Tamarins  
 6 rue Simone Morin  
 97420 le Port  
 Île de la Réunion  
 Tél. 02 62 42 78 90  
 Fax 02 62 42 78 91

**DISGROUP 49**  
 ZA des Peupleries  
 49400 Bagneux  
 Tél. 02 41 67 45 53  
 Fax 02 41 67 63 38

**DISGROUP BRETAGNE NORD**  
 Zone de Runicou  
 22970 Ploumagoar  
 Tél. 0 800 00 48 01  
 Fax 02 96 44 01 39

**DISGROUP CAEN LA MER**  
 901 boulevard Charles Cros  
 14123 IFS  
 Tél. 02 31 34 49 49  
 Fax 02 31 34 09 42

**DISGROUP GRIGNY**  
 Zone des Radars  
 5 rue Jean-Jacques RousSeau  
 91350 Grigny  
 Tél. 01 69 02 18 06  
 Fax 01 69 43 65 82

**DISTRIBUTION FRISSON SARL**  
 19 rue de l'Orgeval  
 77120 Coulommiers  
 Tél. 01 64 04 67 92  
 Fax 01 64 65 67 46

**DUCREUX - Site de Ste**  
 Consorce  
 Parc d'activité du Clapeloup  
 69280 Sainte-Consorce  
 Tél. 04 78 44 24 46  
 Fax 04 78 87 12 75

**DUCREUX - Site Vourey**  
 Veuroise  
 46 allée de la Vola  
 38113 Vourey Veuroise  
 Tél. 04 78 44 21 92  
 Fax 04 78 87 12 75

**FORTE SARL**  
 Rue des Gravières  
 67170 Brumath  
 Tél. 03 90 29 12 10  
 Fax 03 90 29 12 11

**FOURNI'LABO**  
 11 rue Crozat  
 BP 712  
 02314 Saint Quentin cedex  
 Tél. 03 23 64 41 81  
 Fax 03 23 64 41 91

**FROMAGERIE MAURON SA**  
 Route de Velet  
 70100 Gray-la-Ville  
 Tél. 03 84 65 04 24  
 Fax 03 84 65 53 37

**GELVAR.COM**  
 300 avenue de Madrid  
 83870 Signes  
 Tél. 04 94 90 65 80  
 Fax 04 94 26 67 57

**GRIVEL SARL**  
 20 Grande Rue  
 54330 Houdeumont  
 Tél. 03 83 26 20 02  
 Fax 03 83 26 98 08

**GROUPE EMALO**  
 30 route de Toulouse  
 65690 Barbazan Debat  
 Tél. 05 62 33 97 05  
 Fax 05 62 33 92 34

**HAVARD SAS**  
 Pôle d'Activité d'Ecouve  
 ZI nord  
 9 rue Georges Champetier  
 61250 Damigny  
 Tél. 02 33 290 320  
 Fax 02 33 27 91 85

**HAVARD**  
 (ets secondaire)  
 ZA du Val d'Huisne  
 Route du Mans  
 28400 Nogent le Rotrou  
 Tél. 02 37 52 02 78  
 Fax 02 37 52 57 91

**HODIS SAS**  
 ZA de l'Aumallerie  
 Le Bas Loislil  
 35133 La Selle en Luitré  
 Tél. 02 99 99 08 12  
 Fax 02 99 94 28 86

**HUETTE ETS**  
 ZA de Mane Lenn  
 56950 Crach  
 Tél. 02 97 24 03 57  
 Fax 02 97 24 82 61

**JACMAR SAS**  
 ZI de Malitome  
 18230 Saint Douichard  
 Tél. 02 48 24 45 64  
 Fax 02 48 70 87 36

**L.D.S**  
 ZAC de Brais  
 20 route de Fondeline  
 44600 Saint Nazaire  
 Tél. 02 40 70 16 19  
 Fax 02 40 00 84 02

**LE FOURNIL TOURANGEAU**  
**SARL**  
 2 rue des Trois Maries  
 37230 Fondettes  
 Tél. 02 47 49 66 00  
 Fax 02 47 49 73 28

**LEBOUCQ CLAUDE SA**  
 Zone des Radars  
 5 rue Jean-Jacques RousSeau  
 91350 Grigny  
 Tél. 01 69 02 18 41  
 Fax 01 69 43 57 11

**LOMBART LEFEBVRE**  
 3 rue des Docks  
 58000 Nevers  
 Tél. 03 86 57 27 61  
 Fax 03 86 59 11 69

**MAGDIS**  
 941 Route des Saphis  
 76110 Breaute  
 Tél. 02 32 84 60 00  
 Fax 02 32 84 29 07

**MESMACQUE SAS**  
 ZI du Fondsquin  
 Saint Martin au Laert  
 62500 Saint Omer  
 Tél. 03 21 38 35 63  
 Fax 03 21 98 33 61

**MONEL & FILS SAS**  
 Zac des Fossés Neufs  
 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  
 Fax 02 33 23 46 29

**PATISAVEURS SARL**  
 7 avenue Blaise Pascal  
 64140 Lons  
 Tél. 05 59 62 92 92  
 Fax 05 59 62 92 91

**PRAUD - APPRO FOURNIL**  
 Z.A. Blusnières Nord 2  
 16 rue Pierre et Marie Curie  
 BP12  
 85190 Aizenay  
 Tél. 02 51 98 80 04  
 Fax 02 51 98 21 11

**RENOU ETS**  
 52 boulevard de la Haie  
 des Cognets  
 35136 Saint Jacques de la  
 Lande  
 Tél. 02 99 31 26 32  
 Fax 02 99 67 65 91

**RUILLIER SARL**  
 ZA Allée des Pères Blancs  
 97123 Baillif - Guadeloupe  
 Tél. 05 90 81 47 90  
 Fax 05 90 81 61 80

**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 Cavaillon  
 Tél. 04 90 71 15 39  
 Fax 04 90 71 52 81

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

**SERVAES V. PÈRE & FILS**  
 1 chemin de Saint Prix  
 Rue des Briquettes  
 95270 Belloy en France  
 Tél. 01 34 71 11 99  
 Fax 01 34 71 80 50

**SIPAC**  
 Vallée de la Tuauru  
 PK 10 Côté Montagne  
 MAHINA - TAHITI  
 Polynésie Française  
 Tél. +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  
 Fax 03 26 05 00 93

**SODIGEL**  
 50 route de Ribercac  
 24430 Chancelade  
 Tél. 05 53 04 78 94  
 Fax 05 53 04 68 94

**TRADE WINDS SUPPLIERS**  
 Quai des Tourelles  
 Port de Fort de France  
 97200 Fort de France  
 Île de la Martinique  
 Tél. 05 96 70 20 54  
 Fax 05 96 70 20 44

