



Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs.

COLLECTION 2021



- Cocktails salés p. 10
- Cocktails sucrés p. 14
- Accompagnements p. 20
- Pause sucrée p. 26
- Pâtisseries p. 34

Edito

" Chez Traiteur de Paris, nous mettons du cœur chaque jour à façonner les meilleurs produits. Tout d'abord en créant des recettes originales, avec une véritable signature gustative, puis en produisant des pièces uniques dans nos ateliers de production. Si nous nous impliquons autant, c'est pour que vous puissiez sentir dans chacun de nos produits, une attention particulière. "

Yann Le Moal

Chef exécutif et co-fondateur
de Traiteur de Paris



Notre vocation,

Vous satisfaire

Nous nous engageons à être dignes de la confiance que vous nous accordez.



Notre histoire

Tout commence aux portes de Paris en 1996 par la rencontre de deux passionnés, l'un chef pâtissier, Yann Le Moal, et l'autre entrepreneur, Denis Pinault. Traiteur de Paris voit le jour.

Notre entreprise familiale accompagne les professionnels de la restauration à travers le monde en fabriquant des pâtisseries et des produits traiteur de haute qualité. Depuis notre création, nous allions savoir-faire, qualité et innovation, dans le respect des valeurs et de la tradition pâtissière française.

La qualité dans notre organisation

- Des ateliers certifiés BRC et IFS, au niveau supérieur depuis 2007,
- Des chartes qualité s'appliquant au développement des recettes et à la sélection des matières premières,
- Un contrôle systématique des productions.

Une gestion responsable des ressources

- Actions menées pour la limitation des pertes matières et la valorisation des déchets,
- Réduction des besoins en énergie (circuit fermé).

Une entreprise humaine

- Engagement local dans les bassins d'emplois,
- Actions pour favoriser la qualité de vie au travail.



Au plus près de vous

Des conseillers locaux pour vous comprendre et vous accompagner.

- Jérôme : Directeur des Ventes France et Europe du Sud
jlevy@traiteurdeparis.com
- Philippe : Responsable Commercial France
pboitelle@traiteurdeparis.com / +33 (0)6 99 00 19 89



Un service clients à vos côtés

Notre équipe rennaise se tient à votre disposition pour répondre à vos questions, et vous aider dans le suivi de vos commandes.



Une logistique à la pointe

Pour vous offrir le meilleur service, nous avons un stock permanent disponible au plus près de chez vous.

Des produits pratiques et pensés pour vous

- Des produits protégés pendant le transport,
- Des formats d'emballages adaptés au stockage et à l'utilisation en cuisine.





Nos Engagements



Fabriqué en France



- Une équipe de 9 personnes dans notre laboratoire R&D à Rennes,
- 2 ateliers de production situés en Bretagne et en Normandie,
- 400 collaborateurs.



Notre savoir-faire artisanal

- Nos Chefs sont issus de la restauration, de l'hôtellerie ou du métier de traiteur,
- 25 pâtisseries pour des recettes de précision,
- Pochages et déposes réalisés à la main.





Des ingrédients de qualité

- Un sourcing exigeant et rigoureux,
- Des listes d'ingrédients courtes,
- Chocolat certifié Rainforest, farine française, œufs de poules élevées au sol,
- Garantis sans OGM, sans acide gras trans, sans matières grasses hydrogénées.



Préservation par surgélation

- Limitation de l'utilisation des additifs (dont conservateurs),
- Des qualités nutritives préservées,
- Une restitution parfaite des saveurs et des textures.



Tout pour vous

être utile

Professionnels : nous connaissons vos contraintes, c'est pour cela que nous pouvons vous accompagner.

- Personnalisable ou prêt à servir ?
Que vous recherchiez un produit clé en main, ou que vous souhaitez y ajouter votre personnalité, nous avons une solution pour vous,
- Des produits faciles à utiliser par tous,
- Une sélection de produits « minute » pour une préparation à la demande,
- Des pertes limitées en décongelant seulement la juste quantité,
- Une marge garantie grâce à des coûts portions maîtrisés,
- Certains produits avec une durée de vie secondaire prolongée,
- Des gammes conçues pour être adaptées à leur mode de consommation.

Traiteur



Hôtellerie



Restauration traditionnelle



Restauration rapide et nomade



Restauration embarquée



Boulangerie





Inspiration parisienne

A travers ses créations, Traiteur de Paris décline toute l'excellence de l'art de vivre à la française.



Cocktails salés

Vous recherchez un partenaire de confiance sur lequel vous reposer pour la fabrication de canapés et pièces apéritives salées ? Riche d'une longue expérience dans l'organisation de cocktails, Traiteur de Paris a créé une gamme complète en s'appuyant sur son savoir-faire dans la fabrication de miniatures de précision.



CANAPÉS PRESTIGE

- a. 6 Pains de mie noirs, tapenade de poivrons, involtini, ciboulette.
- b. 6 Clubs sandwich aux légumes (pain de mie de couleur verte, légumes, pain de mie aux céréales).
- c. 6 Cakes aux olives, crème au fromage de chèvre, tomate marinée.
- d. 6 Pains de mie, gelée de pomme, comté, crème 4 épices, pavot.
- e. 6 Blinis aux épices, crème au roquefort, poire, poudre de pistaches.
- f. 6 Pains nordiques, crème aux agrumes, crabe, aneth.
- g. 6 Lingots polenta, rillettes de saumon, mousse crème ciboulette, saumon fumé.
- h. 6 Crumbles au pain d'épices, chutney de mangue, bloc de foie gras de canard, poivre 5 baies.
- i. 6 Blinis au pavot, crème citronnée, concombre, œufs de truite, pavot.

Code · 000035

Plateau de 54 pièces (0,540 Kg)



3 h à +4°C



Format CASH&CARRY voir p.45



CANAPÉS DE TRADITION

- a. 6 Cakes aux oignons, chutney d'orange amère, magret de canard fumé.
- b. 6 Financiers aux tomates, crème au fromage de chèvre, tomate marinée et ciboulette.
- c. 6 Pains de mie noirs, rillettes de poulet à la moutarde, tapenade de poivron, pain de mie blanc, paprika.
- d. 6 Blinis, crème au raifort-citron, anchois mariné, baies roses, aneth.
- e. 6 Pains nordiques, moelleux au crabe, mousse d'avocat, zeste de citron.
- f. 6 Biscuits aux noix, crème au roquefort-noix, cube de roquefort.
- g. 6 Biscuits au miel et épices, crémeux au bloc de foie gras, gelée de figue.
- h. 6 Cakes aux poivrons, crème saveur crustacés, écrevisse marinée.
- i. 6 Blinis, crème citronnée, saumon fumé, mélange d'épices.

Code · 000089

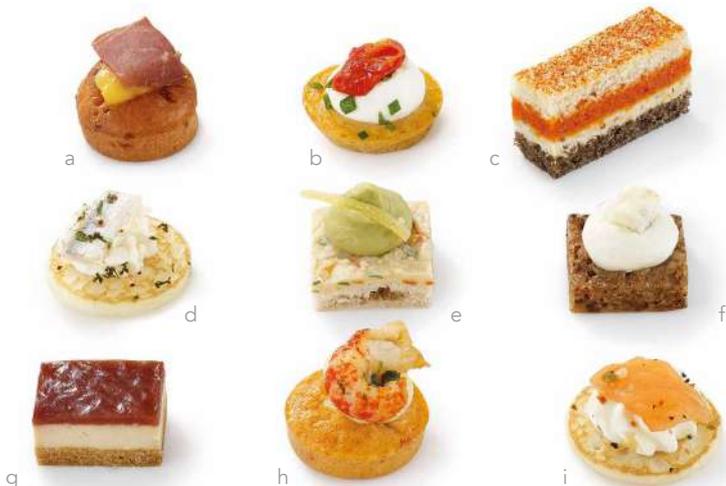
Plateau de 54 pièces (0,540 Kg)



3 h à +4°C



Format CASH&CARRY voir p.45



Cocktails salés



CANAPÉS VÉGÉTARIENS



- a. 9 Burgers, crème de coriandre-yuzu, pois gourmand, sauce teriyaki, sésame doré.
- b. 9 Clubs sandwich aux légumes (pain de mie de couleur verte, légumes, pain de mie aux céréales).
- c. 9 Cakes aux oignons, mousse mascarpone saveur framboise, noix et cranberries.
- d. 9 Financiers aux tomates, crème ricotta, bille de mozzarella et tomate marinées.
- e. 9 Blinis, crème épicée aux poivrons, poivrons grillés-marinés.
- f. 9 Cakes aux épinards, crème mascarpone, fève de soja, pois gourmand.

Code · 000096
Plateau de 54 pièces (0,540 Kg)



3 h à +4°C



Format CASH&CARRY voir p.45



Suggestion de présentation

" Grâce à leur décongélation rapide, nos mini blinis seront simples à utiliser comme base, à personnaliser selon la saison et l'occasion ! "



MINI BLINIS Ø 4 CM

Mini blinis nature à garnir.

Code · 000018
180 pièces : 6 sachets de 30 pièces (0,810 Kg)



1 h à +4°C



MINI BLINIS Ø 5,5 CM

Mini blinis nature à garnir.

Code · 000001
96 pièces : 6 sachets de 16 pièces (0,810 Kg)



1 h à +4°C



FEUILLETÉS MÉDITERRANÉENS

- a. 50 feuilletés pur beurre à la tapenade d'olives et d'anchois.
- b. 50 feuilletés pur beurre au pesto et fromage de chèvre.
- c. 50 feuilletés pur beurre tomate et basilic.

Code · 004299
150 pièces : 3 sachets de 50 pièces de 10 g (1,500 Kg)



10 min à 200°C





MINI QUICHES VÉGÉTARIENNES

- a. 15 Mini quiches au fromage de chèvre, épinards et amandes.
- b. 15 Mini quiches aux brocolis et à l'emmental.
- c. 15 Mini quiches aux asperges vertes et à la coriandre.
- d. 15 Mini quiches aux tomates cerises et à la mozzarella.
- e. 15 Mini quiches aux aubergines et courgettes grillées, curry.

Code · 000140
75 pièces : 3 plateaux de 25 pièces (1,350 Kg)



20/25 min à 170°C dans leur plateau adapté



Format CASH&CARRY voir p.45



MINI QUICHES

- a. 15 Mini quiches au fromage de chèvre et miel.
- b. 15 Mini quiches aux épinards et saumon.
- c. 15 Mini quiches aux légumes du soleil et tomates.
- d. 15 Mini quiches aux 3 fromages (bleu, emmental, chèvre) et noix.
- e. 15 Mini quiches aux cèpes et persillade.

Code · 000046
75 pièces : 3 plateaux de 25 pièces (1,350 Kg)



20/25 min à 170°C dans leur plateau adapté



Format CASH&CARRY voir p.45



Suggestion de présentation

NOUVEAU



AMUSE-BOUCHES RIVOLI

- a. 12 Mini-Cakes à la courge butternut, emmental, oignon et graines de courge.
- b. 12 Gougères, pâte à chou au Comté et béchamel au Comté AOP.
- c. 12 Röstis à la pomme de terre, crème d'épinard et artichaut mariné.
- d. 12 Mini-Croques au pain multi-céréales, tomate, mozzarella et pesto de basilic et roquette.

Code · 004866
Plateau de 48 pièces (0,760 Kg)



14 min à 170°C



Cocktails sucrés

Pour vos buffets ou pauses sucrées, vous souhaitez disposer de pièces de qualité, concentrant l'excellence de la pâtisserie française en une bouchée ? Fort de ses 20 années d'expériences dans la conception de petits fours et mignardises, Traiteur de Paris est là pour vous y aider.





PETITS FOURS HAUTE COUTURE

- a. 6 Tartelettes chocolat : crumble au chocolat, ganache au chocolat noir, mousse au chocolat noir, sauce au chocolat et à la fleur de sel.
- b. 6 Mokas café-spéculoos : biscuit à la noisette imbibé au café, crème au beurre au café-spéculoos, éclats croustillants de noisettes.
- c. 6 Monts-Blancs : financier à la noisette, crème montée aux marrons et à l'extrait de vanille Bourbon, crème de marrons.
- d. 6 Lingots chocolat caramel : biscuit au cacao, craquant au chocolat-caramel, ganache au chocolat saveur caramel, Chantilly au caramel, plaquette de chocolat au lait, noix de pécan caramélisées.
- e. 6 Lingots citron : financier aux zestes de citron, crème au citron, gelée au citron avec zestes de citron et d'orange, perles de sucre.
- f. 6 Financiers croquants framboise : financier au citron vert, gelée de framboise, croquant de chocolat blanc, framboise.
- g. 6 Tatins pomme coing : sablé pur beurre, Tatin pomme coing, crème mascarpone, cannelle.
- h. 6 Saint-Honoré : sablé pur beurre, crème légère à l'extrait de vanille Bourbon, pâte à choux, glaçage au caramel.

Code : 000057

Plateau de 48 pièces (0,576 Kg)



2 h à +4°C

Prêt à servir sur son **élégant plateau** de présentation.
Pièces **premium** préservées par une cloche de protection.



PETITS FOURS ART DÉCO

- a. 8 Choux saupoudrage crumble, crémeux caramel, chocolat au lait.
- b. 8 Biscuits au cacao, croustillant chocolat fleur de sel, crémeux chocolat.
- c. 8 Crumbles, gelée de framboise, mousse à la vanille.
- d. 8 Biscuits à la noix de coco, mousse à la noix de coco, gelée de fraise, crème au beurre.
- e. 8 Financiers à la noix de coco, amandes, compotée mangue-passion, crème au beurre saveur noix de coco.
- f. 8 Meringues enrobées chocolat noisette, mousse au chocolat gianduja, noisette haché.

Code : 004183

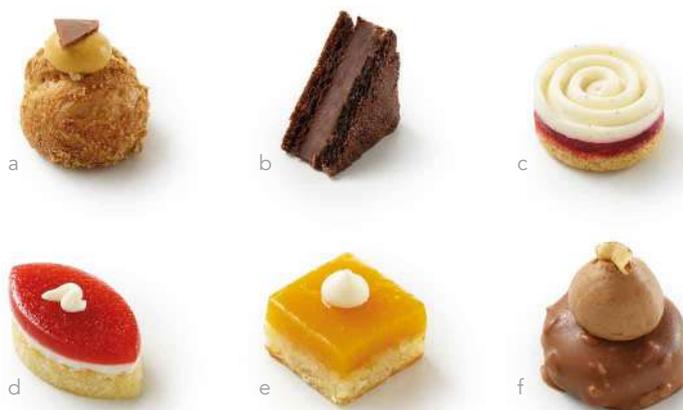
Plateau de 48 pièces (0,550 kg)



2 h à +4°C



Format CASH&CARRY voir p.45



Cocktails sucrés

" Les pièces de l'assortiment de Tradition ont été repensées pour faciliter la prise en main et prolonger leur tenue à température ambiante. "



PETITS FOURS DE TRADITION

- a. 6 Financiers à la pistache, gelée d'abricot, pistache.
- b. 6 Biscuits aux amandes, mousse à la vanille, compotée de fraise aromatisée.
- c. 6 Eclairs, crème pâtissière au chocolat, glaçage au chocolat.
- d. 6 Almondines aux zestes de citron, crémeux au citron, zeste de citron semi-confit.
- e. 6 Opéras : biscuit imbibé au café, crème au beurre au café, ganache au chocolat, glaçage au chocolat.
- f. 6 Crumbles au caramel, crémeux caramel, saupoudrage crumble au caramel.
- g. 6 Crumbles, compotée de framboise, décor chocolat blanc.
- h. 6 Crumbles au chocolat, ganache au chocolat, mousse au chocolat.

Code · 004182
Plateau de 48 pièces (0,695 Kg)

 2 h à +4°C

 Format CASH&CARRY voir p.45



" Retrouvez les goûts de votre enfance.
Associer ces pièces à vos propres créations
pour un rendu unique ! "



Suggestion de présentation



PETITS FOURS MONTMARTRE

- a. 6 Crumbles, crémeux citron, zestes de citron et d'orange.
- b. 6 Moelleux à la noisette, crémeux praliné, amandes.
- c. 6 Financiers au citron vert, panna cotta à la noix de coco, gelée de framboise.
- d. 6 Financiers au caramel, crémeux chocolat au lait-caramel, noix de pécan caramélisées.
- e. 6 Choux, crémeux à la vanille, sucre glace.
- f. 6 Mini tartes Bourdaloue : crème d'amande, poire, amandes grillées.
- g. 6 Financiers au cacao, mousse au chocolat, crumble au cacao.
- h. 6 Biscuits, mousse à la vanille, gelée de mangue.

Code · 004185
Plateau de 48 pièces (0,540 Kg)

 2 h à +4°C

 Format CASH&CARRY voir p.45



Cocktails sucrés



Suggestion de présentation

PETITS FOURS PASSION CHOCOLAT

- a. 12 Financiers croquants chocolat-caramel : financier au cacao, disque de chocolat noir, ganache au chocolat-caramel au beurre salé.
- b. 12 Lingots praliné gianduja : financier à la noisette, croustillant au praliné, crémeux au gianduja, fruits secs.
- c. 12 Lingots trois chocolats : biscuit joconde au cacao, croustillant au chocolat, crémeux au chocolat au lait, glaçage au chocolat blanc.
- d. 12 Chocolats façon café viennois : crumble au cacao, crémeux chocolat-café, mousse au chocolat blanc, cacao en poudre.

Code · 000149
Plateau de 48 pièces (0,680 Kg)

 2 h à +4°C

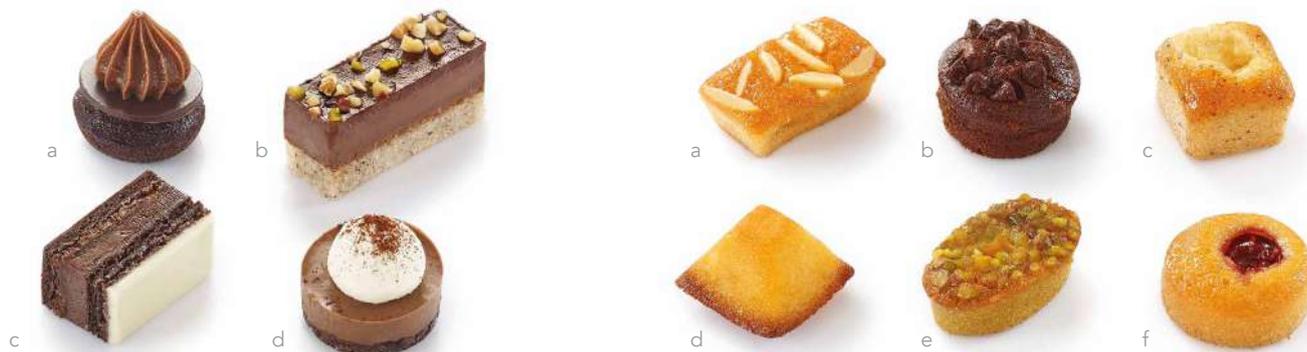


MINI-FINANCIERS

- a. 8 Moelleux aux amandes, bâtonnets d'amande.
- b. 8 Moelleux au chocolat, pépites de chocolat.
- c. 8 Moelleux aux amandes-noisettes, compotée de pomme.
- d. 8 Moelleux à la noix de coco.
- e. 8 Moelleux à la pistache, abricot, pistaches hachées.
- f. 8 Moelleux aux amandes et griotte.

Code · 000122
Plateau de 48 pièces (0,540 Kg)

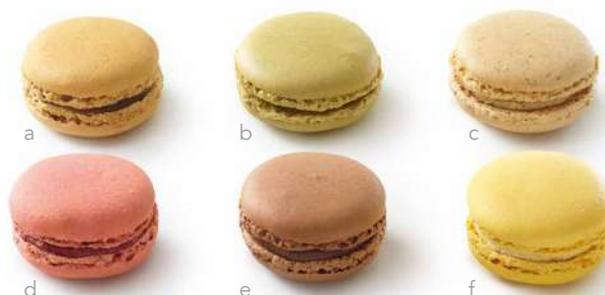
 2 h à +4°C



" Des recettes retravaillées dans le respect de la tradition française, avec 100% d'ingrédients naturels ! "



- ✓ Qualité garantie 10 jours après décongélation
- ✓ Visuel authentique et artisanal grâce à la riche teneur en poudre d'amandes (18,6%)
- ✓ Œufs origine Bretagne (France)
- ✓ Des couleurs 100% naturelles



P'TITS VERRES SUCRÉS

- a. 9 P'tits verres chocolat : ganache au chocolat, mousse au chocolat et sauce au cacao, copeaux de chocolat blanc.
- b. 9 P'tits verres citron meringué : crumble, mousse au citron, meringue, zestes de citron semi-confits.
- c. 9 P'tits verres façon Tiramisù : biscuit imbibé au café, mousse mascarpone, Chantilly, cacao en poudre.
- d. 9 P'tits verres vanille-framboise : biscuit imbibé au sirop de framboise, sabayon saveur vanille, gelée de framboise, framboise et pistaches hachées.

Code : 000007
36 pièces (1,080 Kg) + 36 petites cuillères

 4 h à +4°C



NOUVELLES RECETTES

MACARONS RIVE DROITE

- a. 12 Macarons au caramel.
- b. 12 Macarons à la pistache.
- c. 12 Macarons à la vanille.
- d. 12 Macarons à la framboise.
- e. 12 Macarons au chocolat.
- f. 12 Macarons au citron.

Code : 004723
72 pièces : 2 plateaux de 36 pièces (0,864 Kg)

 2 h à +4°C et 15 min à température ambiante sans le film plastique

 Format CASH&CARRY voir p.45



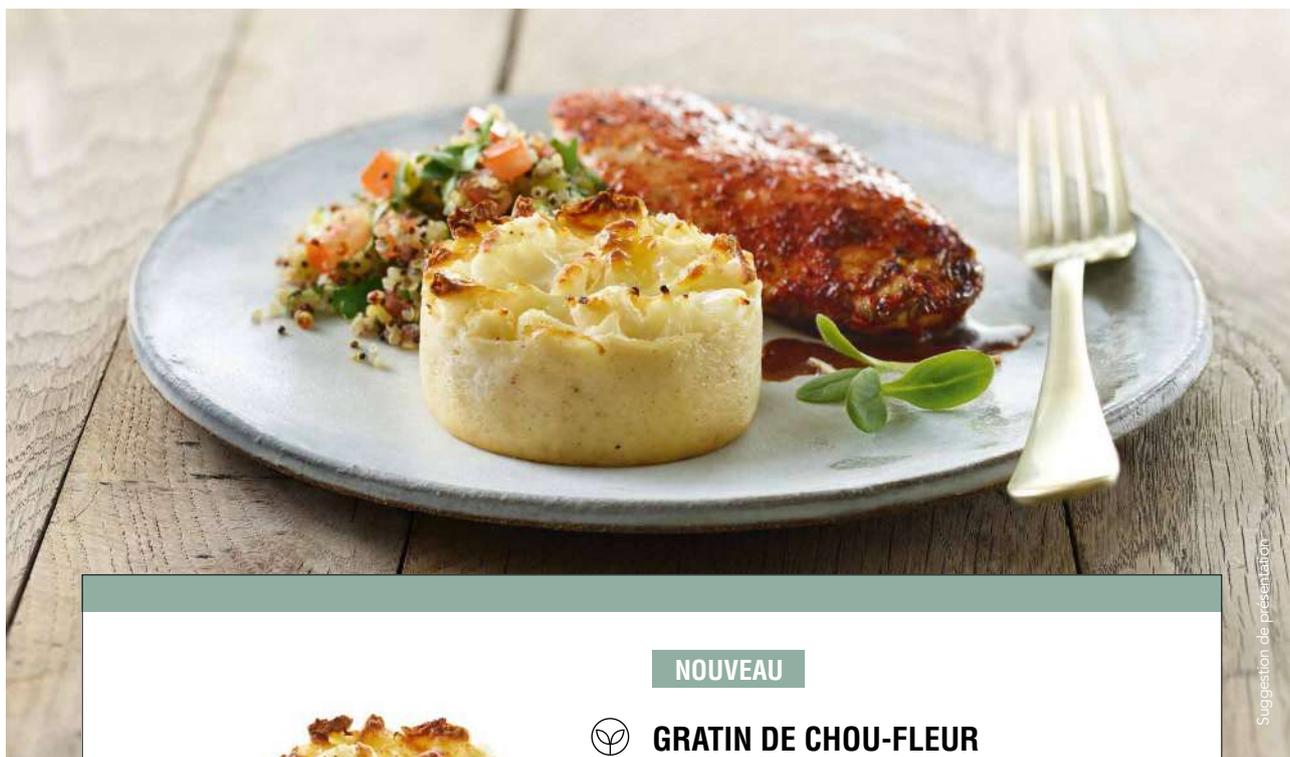
Accompagnements

Vous êtes en quête d'un accompagnement simple mais parfaitement équilibré : la pièce qui sublimerait votre plat principal ? Traiteur de Paris vous propose ses garnitures, testées et approuvées par des milliers de palais gourmets au fil des années.



Gratins de légumes

" Des recettes simples et 100% légumes qui accompagneront tous vos plats avec légèreté ! D'excellentes alternatives aux gratins de pommes de terre. "



Suggestion de présentation

NOUVEAU



GRATIN DE CHOU-FLEUR

Chou-fleur, crème, mozzarella.

Code · 004677
Environ 40 pièces de 100 g (4,000 Kg)
Ø 7 cm



22 min
à 180°C



1 min 30 sec
à 750W

NOUVEAU



GRATIN DE BROCOLIS

Brocoli, crème, mozzarella.

Code · 004858
Environ 40 pièces de 100 g (4,000 Kg)
Ø 7 cm



22 min
à 180°C



1 min 30 sec
à 750W

Gratins de pommes de terre

" Notre gratin Premium est élaboré avec des pommes de terre françaises sélectionnées. Son onctuosité est garantie par le mélange de crème et d'emmental ! "



GRATIN DE POMMES DE TERRE PREMIUM

Pommes de terre, crème, emmental.

Code · 000428
20 pièces de 100 g (2,000 Kg)
Ø 7 cm

 24 min à 180°C  2 min 40 sec à 700W



GRATIN DE POMMES DE TERRE

Pommes de terre, crème, mozzarella.

Code · 005088
Environ 40 pièces de 120 g (4,800 Kg)
Ø 7 cm

 24 min à 180°C  2 min 40 sec à 700W

 Format CASH&CARRY voir p.45





Suggestion de présentation

NOUVELLE RECETTE



GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES

Pommes de terre, crème, emmental, cèpes.

Code · 005412
20 pièces de 100 g (2,000 Kg)
Ø 7 cm

 24 min
à 180°C



GRATIN DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ 1%

Pommes de terre, crème, emmental, truffe blanche d'été 1% (*Tuber aestivum*).

Code · 004353
20 pièces de 100 g (2,000 Kg)
Ø 7 cm

 24 min
à 180°C



Accompagnements de légumes

" Une recette simple riche en champignons de Paris, aussi bien adaptée pour un accompagnement de plat que pour un brunch ! "

Suggestion de présentation

NOUVELLE RECETTE



FLAN DE CHAMPIGNONS

Flan aux champignons de Paris, ciboulette.

Code · 005413
20 pièces de 70 g (1,400 Kg)
Ø 6 cm

 22 min
à 150°C



MOUSSELINE D'ASPERGES AU PARMESAN

Purée d'asperge, asperges vertes,
purée de petits pois, parmesan.

Code · 000470
20 pièces de 70 g (1,400 Kg)
Ø 6 cm

 20 min
à 170°C  2 min 15 sec
à 700W

" Nos Tatins de légumes, avec leur pâte feuilletée pur beurre, pourront être servis comme entrées gourmandes ou en accompagnement d'un plat principal. "



TATIN AUX TOMATES ET TOMATES CERISES

Pâte feuilletée, tomates, oignons, tomates cerises, ail, basilic et thym.

Code · 004303
18 pièces de 80 g (1,440 Kg)
Ø 9 cm



20 min à 180°C
dans son contenant papier



Format CASH&CARRY voir p.45



TATIN AUX LÉGUMES DU SOLEIL

Pâte feuilletée, légumes du soleil (poivrons, oignons, courgettes, tomates).

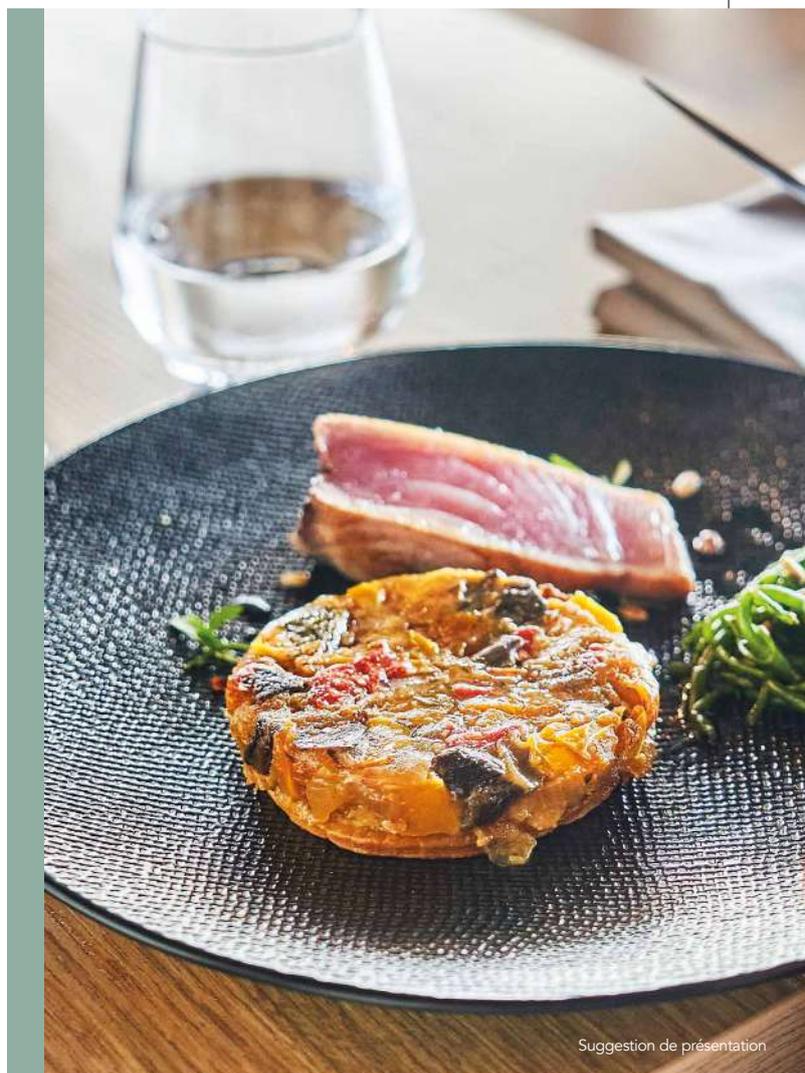
Code · 000462
18 pièces de 80 g (1,440 Kg)
Ø 9 cm



20 min à 180°C
dans son contenant papier



Format CASH&CARRY voir p.45



Suggestion de présentation

Pauses sucrées

Du petit-déjeuner au goûter, en passant par le brunch ou l'encas sucré, Traiteur de Paris vous a concocté une gamme adaptée à toutes les pauses sucrées de la journée ! Des recettes élaborées de la manière la plus simple possible : comme à la maison !



Financiers

Suggestion de présentation



NOUVEAU



FINANCIER PUR BEURRE AMANDE

Blanc d'œuf, sucre, poudre d'amandes et amandes, beurre, farine, fleur de sel de Guérande.

Code · 004965

Environ 48 pièces de 45 g (2,160 Kg)

L x l x h : 8 x 4 x 2 cm

 5 min à 160°C

 2 h à +4°C

NOUVEAU



FINANCIER PUR BEURRE CHOCOLAT NOISETTE

Blanc d'œuf, sucre, beurre, noisettes grillées en poudre et hachées, farine, chocolat noir, fleur de sel de Guérande.

Code · 004966

Environ 48 pièces de 45 g (2,160 Kg)

L x l x h : 8 x 4 x 2 cm

 5 min à 160°C

 2 h à +4°C

NOUVEAU

VEGAN



FINANCIER VEGAN AMANDE ET FRAMBOISE

Boisson à l'amande, framboises, sucre et sucre roux, poudre d'amandes, farine, graines de courge, fleur de sel de Guérande.

Code · 004967

Environ 48 pièces de 45 g (2,160 Kg)

L x l x h : 8 x 4 x 2 cm

 5 min à 160°C

 2 h à +4°C





Grandes Madeleines

45g

C Format CASH&CARRY voir p.45

GRANDE MADELEINE PUR BEURRE NATURE



Oeuf, farine, beurre, sucre, fleur de sel de Guérande.

Code · 004302
Environ 40 pièces
de **45 g** (1,800 Kg)
↔ 9 cm

90 min à +4°C

8 min à 165°C

40 sec à 700W

GRANDE MADELEINE PUR BEURRE CITRON



Oeuf, farine, beurre, sucre et citron (zestes et huile essentielle), fleur de sel de Guérande.

Code · 004305
Environ 40 pièces
de **45 g** (1,800 Kg)
↔ 9 cm

90 min à +4°C

8 min à 165°C

40 sec à 700W

GRANDE MADELEINE AU CHOCOLAT



Oeuf, farine, beurre, sucre, chocolat et pépites de chocolat, fleur de sel de Guérande.

Code · 004306
Environ 40 pièces
de **45 g** (1,800 Kg)
↔ 9 cm

90 min à +4°C

8 min à 165°C

40 sec à 700W

Petites Madeleines

18g

C Format CASH&CARRY voir p.45

PETITE MADELEINE PUR BEURRE NATURE



Oeuf, farine, beurre, sucre, fleur de sel de Guérande.

Code · 004176
Environ 100 pièces
de **18 g** (1,800 Kg)
↔ 7 cm

 60 min à +4°C

 4 min 30 sec à 165°C

 20 sec à 700W

PETITE MADELEINE PUR BEURRE CITRON



Oeuf, farine, beurre, sucre et citron (zestes et huile essentielle), fleur de sel de Guérande.

Code · 004177
Environ 100 pièces
de **18 g** (1,800 Kg)
↔ 7 cm

 60 min à +4°C

 4 min 30 sec à 165°C

 20 sec à 700W

PETITE MADELEINE AU CHOCOLAT



Oeuf, farine, beurre, sucre, chocolat et pépites de chocolat, fleur de sel de Guérande.

Code · 004301
Environ 100 pièces
de **18 g** (1,800 Kg)
↔ 7 cm

 60 min à +4°C

 4 min 30 sec à 165°C

 20 sec à 700W



" Une gamme variée pour toutes les gourmandises de la journée ! "

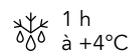




PANCAKES

Pancake au fromage frais.

Code · 000190
80 pièces de 25 g (2,000 Kg)
Ø 9 cm



1 h
à +4°C



Quelques
instants au
grille-pain



15 sec
à 800W





Café Gourmand

Suggestion de présentation



MINI CHEESECAKE

Appareil cheesecake au citron sur crumble à la cannelle.

Code · 000020
48 pièces de 20 g (0,960 Kg)
Ø 4 cm

2 h à +4°C

VOUS AIMEZ CE PRODUIT ?

» [Format individuel](#) p.35



MINI CANELÉ

Mini canelé de Bordeaux au rhum.

Code · 004653
80 pièces de 17g (1,360 Kg)

2 h à +4°C

5 à 10 min à 220°C

" Le petit plaisir parfait pour compléter votre café gourmand. "



MINI MOELLEUX CHOCOLAT



Moelleux au chocolat cœur coulant avec 8% de chocolat à 60% de cacao.

Code · 004279
48 pièces de 30 g : 2 sachets de 24 pièces (1,440 Kg) - Ø 4 cm

10 min à 180°C 25 sec à 500W

VOUS AIMEZ CETTE RECETTE ?

» [Format individuel](#) p.37



UN GÂTEAU *généreux* & *riche en chocolat*

À MANGER SUR LE POUCE !

- ✓ Des ingrédients 100% naturels, rigoureusement sélectionnés pour leurs qualités nutritionnelles : des cranberries séchées pour leur pouvoir sucrant naturel, du sucre roux complet Muscovado, de l'huile d'olive et du beurre de cacao, des éclats de grué de cacao...
- ✓ Une utilisation facile grâce à sa simple décongélation
- ✓ Une conservation longue après décongélation (5 jours)
- ✓ Un dessert gourmand certifié vegan et sans gluten pour répondre aux besoins de vos clients



NOUVEAU

SANS GLUTEN

VEGAN



GÂTEAU AU CHOCOLAT LE VEGAN

Chocolat noir, boisson à l'amande, sucre roux Muscovado, huile d'olive, farines de maïs et de châtaigne, cranberries séchées, grué de cacao.

Code · 005281
36 pièces de 75 g (2,700kg)
Ø 8 cm

❄️ 2 h à +4°C

Pâtisseries

À personnaliser ou prêtes à l'emploi ?

À l'assiette ou à emporter ?

Quelles que soient votre recherche et vos contraintes, les Chefs pâtisseries de Traiteur de Paris ont créé une gamme complète de pâtisseries fines répondant à vos attentes, pour des recettes des plus traditionnelles aux plus originales.





CHEESECAKE PREMIUM

Crumble à la cannelle, appareil cheesecake au citron, riche en fromage frais. Cuit au four.

Code · 000186
20 pièces de 90 g (1,800 Kg) - Ø 7 cm

4 h à +4°C

Format CASH&CARRY voir p.45

VOUS AIMEZ CE PRODUIT ?

» [Format mini](#) p.31



CHEESECAKE

Crumble à la cannelle, appareil cheesecake plus léger, au citron. Cuit au four.

Code · 004278
20 pièces de 85 g (1,700 Kg) - Ø 7 cm

4 h à +4°C

NOUVELLE RECETTE

CHEESECAKE FRUITS ROUGES

Crumble pur beurre à l'amande, appareil à cheesecake onctueux au citron, compotée de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles et mûres).

Code · 004710
16 pièces de 90 g (1,440 Kg) - Ø 7 cm

4 h à +4°C



" Notre best-seller décliné en version glacée, prêt à être dégusté.
Personnalisez le dressage de ce dessert au fil des saisons ! "



NOUVEAU



CHEESECAKE GLACÉ

Parfait glacé au fromage frais et zestes de citron, biscuit et crumble à la cannelle.

Code · 005318
12 pièces de 70 g (0,840 Kg) - Ø 7,5 cm

A servir de suite !



Suggestion de présentation

Moelleux au Chocolat



Suggestion de présentation



MOELLEUX CHOCOLAT PREMIUM

Moelleux au chocolat cœur coulant avec 22% de chocolat à 58% de cacao.

Code - 000380
20 pièces de 90 g (1,800 Kg) - Ø 7 cm

 16 min à 180°C  40/50 sec à 750W  2 h à +4°C

 Format CASH&CARRY voir p.45



MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA®

Moelleux au chocolat cœur coulant avec 22% de chocolat Valrhona® à 70% de cacao.

Code · 004262
20 pièces de 90 g (1,800 Kg) - Ø 7 cm

16 min à 180°C 45 sec à 750W 2 h à +4°C

Format CASH&CARRY voir p.45



MOELLEUX CHOCOLAT

Moelleux au chocolat cœur coulant avec 8% de chocolat à 60% de cacao.

Code · 000419
20 pièces de 100 g (2,000 Kg) - Ø 7 cm

17 min à 180°C 50/55 sec à 750W 2 h à +4°C

Format CASH&CARRY voir p.45

VOUS AIMEZ CETTE RECETTE ?

» [Format mini](#) p.31

SANS GLUTEN



MOELLEUX CHOCOLAT SANS GLUTEN

Moelleux au chocolat cœur coulant avec 23% de chocolat à 58% de cacao, sans gluten.

Code · 004311
20 pièces de 90 g (1,800 Kg) - Ø 7 cm

16 min à 180°C 50/55 sec à 750W



MOELLEUX CHOCOLAT CŒUR CARAMEL AU SEL DE GUERANDE

Moelleux au chocolat cœur coulant avec 17% de chocolat et un cœur caramel au beurre et au sel de Guérande.

Code · 004249
20 pièces de 100 g (2,000 Kg) - Ø 7 cm

14 min à 165°C 40/50 sec à 750W

Desserts gourmands



NOUVEAU

ROCHER CHOCOLAT NOISETTE

Biscuit cacao noisette, croustillant au chocolat, mousse au chocolat noir, enrobage chocolat au lait et éclats de noisettes.

Code · 005316
16 pièces de 65 g (1,040 kg)
L x l x h : 11 x 2,5 x 2,5 cm

🌿 3 h à +4°C



L'OPÉRA

Biscuits joconde imbibés au café, crème au beurre au café, ganache au chocolat à 58% et 72% de cacao, glaçage au cacao.

Code · 000207
16 pièces de 65 g (1,040 Kg)
L x l x h : 11 x 2,8 x 2,4 cm

🌿 3 h à +4°C



LINGOT CHOCOLAT

Biscuit joconde au cacao, craquant au chocolat à 58% de cacao, crémeux et mousse au chocolat à 71% de cacao, glaçage au chocolat.

Code · 000210
16 pièces de 65 g (1,040 Kg)
L x l x h : 11 x 2,8 x 2,4 cm

🌿 3 h à +4°C



SABLÉ CRÉMEUX GIANDUJA

Crumble, crème au chocolat gianduja, mélange de fruits secs, oranges confites et crumble.

Code · 000198
16 pièces de 90 g (1,440 Kg)
Ø 7 cm

 4 h à +4°C



PASSION CARMEL

Crumble au caramel, crémeux au caramel, mousse au caramel, saupoudrage crumble au caramel.

Code · 000269
16 pièces de 90 g (1,440 Kg)
Ø 7 cm

 4 h à +4°C



TRUFFON

Ganache au chocolat à 72% de cacao et mousse au chocolat à 58% de cacao avec un coeur meringue française, éventails de chocolat.

Code · 000197
16 pièces de 85 g (1,360 Kg)
Ø 7 cm

 4 h à +4°C

C Format CASH&CARRY voir p.45



CAPPUCCINO

NOUVELLE RECETTE

Crumble pur beurre au cacao, crémeux chocolat au lait-café, mousse de lait, cacao en poudre.

Code · 004786
16 pièces de 95 g (1,520 Kg)
Ø 6 cm

 4 h à +4°C

C Format CASH&CARRY voir p.45



Suggestion de présentation

Desserts fruités



TATIN AUX POMMES

Fond de tarte, pommes caramélisées, caramel.

Code · 004298

24 pièces : 2 plateaux de 12 pièces de 120 g (2,880 Kg)
Ø 9 cm



15/20 min
à 150°C



1 min
à 1000W



NOUVELLE RECETTE

SABLÉ MANGUE COCO

Crumble pur beurre à la noix de coco, mousse légère au fromage blanc et noix de coco, compotée de mangue, noix de coco râpée.

Code · 004711

16 pièces de 90 g (1,440 Kg)
Ø 7 cm



3 h à +4°C



Suggestion de présentation



NOUVELLE RECETTE

SABLÉ CITRON MERINGUÉ

Crumble pur beurre, crémeux au citron, meringue italienne, amandes effilées.

Code · 004787

16 pièces de 90 g (1,440 Kg)
Ø 7 cm



3 h à +4°C



Format CASH&CARRY voir p.45

Desserts signatures



Suggestion de présentation



SPIRALE PASSION MERINGUÉE

Tartelette Spirale : crémeux au fruit de la passion, cœur de meringue à l'italienne, fond de tarte sablé pur beurre.

Code · 004214
12 pièces de 85 g (1,020 Kg)
Ø 8 cm

❄️ 3 h à +4°C



SPIRALE VANILLE CARAMEL MERINGUÉE

Tartelette Spirale : mousse à la vanille naturelle, cœur de meringue à l'italienne sur caramel au beurre et au sel de Guérande, fond de tarte sablé pur beurre.

Code · 004215
12 pièces de 75 g (0,900 Kg)
Ø 8 cm

❄️ 3 h à +4°C

Tableau logistique. Toutes nos recettes

| Code | Produit | SPCB | Poids Net UV (Kg) | Nb UV / Couche | Nb couches | Nb UV / Palette | Produit adapté aux végétariens | Produit compatible halal |
|------|---------|------|-------------------|----------------|------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------|
|------|---------|------|-------------------|----------------|------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------|



COCKTAILS SALÉS

| | | | | | | | | | |
|--------|----------------------------|---------|-------|-------|----|-----|-----|-----|-----|
| 000035 | Canapés Prestige | 54 | 0,540 | 8 | 35 | 280 | | | |
| 000089 | Canapés de Tradition | 54 | 0,540 | 8 | 35 | 280 | | | |
| 000096 | Canapés Végétariens | 54 | 0,540 | 8 | 35 | 280 | oui | oui | |
| 000018 | Mini blinis Ø 4 cm | 180 | 0,810 | 8 | 30 | 240 | oui | oui | |
| 000001 | Mini blinis Ø 5,5 cm | 96 | 0,810 | 8 | 30 | 240 | oui | oui | |
| 004299 | Feuilletés Méditerranéens | 150 | 1,500 | 20 | 13 | 260 | | oui | |
| 000140 | Mini quiches végétariennes | 75 | 1,350 | 12 | 16 | 192 | oui | oui | |
| 000046 | Mini quiches | 75 | 1,350 | 12 | 16 | 192 | | oui | |
| 004866 | Amuse-bouches Rivoli | NOUVEAU | 48 | 0,760 | 8 | 35 | 280 | | oui |

COCKTAILS SUCRÉS

| | | | | | | | | | |
|--------|-------------------------------|--------------------|-------|-------|----|-----|-----|-----|--|
| 000057 | Petits fours Haute couture | 48 | 0,576 | 8 | 24 | 192 | | oui | |
| 004183 | Petits fours Art Déco | 48 | 0,550 | 8 | 35 | 280 | | | |
| 004182 | Petits fours de Tradition | 48 | 0,695 | 8 | 35 | 280 | | | |
| 004185 | Petits fours Montmartre | 48 | 0,540 | 8 | 35 | 280 | | oui | |
| 000149 | Petits fours Passion Chocolat | 48 | 0,680 | 8 | 35 | 280 | | oui | |
| 000122 | Mini-Financiers | 48 | 0,540 | 8 | 35 | 280 | oui | | |
| 000007 | P'tits verres sucrés | 36 | 1,080 | 8 | 24 | 192 | | oui | |
| 004723 | Macarons Rive Droite | NOUVELLES RECETTES | 72 | 0,864 | 8 | 25 | 200 | oui | |

ACCOMPAGNEMENTS

| | | | | | | | | | |
|--------|--|------------------|----|-------|----|----|-----|-----|-----|
| 004677 | Gratin de chou-fleur | NOUVEAU | 40 | 4,000 | 8 | 15 | 120 | oui | oui |
| 004858 | Gratin de brocolis | NOUVEAU | 40 | 4,000 | 8 | 15 | 120 | oui | oui |
| 000428 | Gratin de pommes de terre premium | | 20 | 2,000 | 8 | 25 | 200 | oui | oui |
| 005088 | Gratin de pommes de terre | | 40 | 4,800 | 8 | 15 | 120 | oui | oui |
| 005412 | Gratin de pommes de terre aux cèpes | NOUVELLE RECETTE | 20 | 2,000 | 8 | 25 | 200 | oui | oui |
| 004353 | Gratin de pommes de terre à la truffe blanche d'été 1% | | 20 | 2,000 | 8 | 25 | 200 | oui | oui |
| 005413 | Flan de champignons | NOUVELLE RECETTE | 20 | 1,400 | 8 | 25 | 200 | oui | oui |
| 000470 | Mousseline d'asperges au parmesan | | 20 | 1,400 | 8 | 25 | 200 | | |
| 004303 | Tatin aux tomates et tomates cerises | | 18 | 1,440 | 12 | 16 | 192 | oui | oui |
| 000462 | Tatin aux légumes du soleil | | 18 | 1,440 | 12 | 16 | 192 | oui | oui |

| Code | Produit | SPCB | Poids Net UV (Kg) | Nb UV / Couche | Nb couches | Nb UV / Palette | Produit adapté aux végétariens | Produit compatible halal |
|------|---------|------|-------------------|----------------|------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------|
|------|---------|------|-------------------|----------------|------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------|



PAUSES SUCRÉES

| | | | | | | | | | |
|--------|---|---------|-----|-------|----|----|-----|-----|-----|
| 004965 | Financier Pur Beurre Amande | NOUVEAU | 48 | 2,160 | 8 | 15 | 120 | oui | oui |
| 004966 | Financier Pur Beurre Chocolat Noisette | NOUVEAU | 48 | 2,160 | 8 | 15 | 120 | oui | oui |
| 004967 | Financier Vegan Amande et Framboise | NOUVEAU | 48 | 2,160 | 8 | 15 | 120 | oui | oui |
| 004302 | Grande Madeleine Pur Beurre Nature 45 g | | 40 | 1,800 | 8 | 15 | 120 | oui | oui |
| 004305 | Grande Madeleine Pur Beurre Citron 45 g | | 40 | 1,800 | 8 | 15 | 120 | oui | oui |
| 004306 | Grande Madeleine au Chocolat 45 g | | 40 | 1,800 | 8 | 15 | 120 | oui | oui |
| 004176 | Petite Madeleine Pur Beurre Nature 18 g | | 100 | 1,800 | 8 | 15 | 120 | oui | oui |
| 004177 | Petite Madeleine Pur Beurre Citron 18 g | | 100 | 1,800 | 8 | 15 | 120 | oui | oui |
| 004301 | Petite Madeleine au Chocolat 18 g | | 100 | 1,800 | 8 | 15 | 120 | oui | oui |
| 000190 | Pancakes | | 80 | 2,000 | 8 | 20 | 160 | oui | oui |
| 000020 | Mini cheesecake | | 48 | 0,960 | 8 | 35 | 280 | oui | oui |
| 004653 | Mini canelé | | 80 | 1,360 | 16 | 12 | 192 | oui | |
| 004279 | Mini moelleux chocolat | | 48 | 1,440 | 8 | 25 | 200 | oui | oui |
| 005281 | Gâteau au Chocolat Le Vegan | NOUVEAU | 36 | 2,700 | 8 | 15 | 120 | oui | oui |

PÂTISSERIES

| | | | | | | | | | |
|--------|---|------------------|----|-------|---|----|-----|-----|-----|
| 000186 | Cheesecake premium | | 20 | 1,800 | 8 | 30 | 240 | oui | oui |
| 004278 | Cheesecake | | 20 | 1,700 | 8 | 30 | 240 | oui | oui |
| 004710 | Cheesecake fruits rouges | NOUVELLE RECETTE | 16 | 1,440 | 8 | 25 | 200 | | oui |
| 005318 | Cheesecake Glacé | NOUVEAU | 12 | 0,840 | 8 | 30 | 240 | oui | oui |
| 000380 | Moelleux chocolat premium | | 20 | 1,800 | 8 | 25 | 200 | oui | oui |
| 004262 | Moelleux au chocolat Valrhona® | | 20 | 1,800 | 8 | 25 | 200 | oui | oui |
| 000419 | Moelleux chocolat | | 20 | 2,000 | 8 | 25 | 200 | oui | oui |
| 004311 | Moelleux chocolat sans gluten | | 20 | 1,800 | 8 | 25 | 200 | oui | oui |
| 004249 | Moelleux chocolat cœur caramel au sel de Guérande | | 20 | 2,000 | 8 | 25 | 200 | oui | oui |
| 005316 | Rocher Chocolat Noisette | NOUVEAU | 16 | 1,040 | 8 | 25 | 200 | | oui |
| 000207 | L'Opéra | | 16 | 1,040 | 8 | 25 | 200 | | oui |
| 000210 | Lingot chocolat | | 16 | 1,040 | 8 | 25 | 200 | | oui |
| 000198 | Sablé crémeux gianduja | | 16 | 1,440 | 8 | 30 | 240 | oui | oui |
| 000269 | Passion caramel | | 16 | 1,440 | 8 | 25 | 200 | | oui |
| 000197 | Truffon | | 16 | 1,360 | 8 | 25 | 200 | oui | oui |
| 004786 | Cappuccino | NOUVELLE RECETTE | 16 | 1,520 | 8 | 25 | 200 | | oui |
| 004298 | Tatin aux pommes | | 24 | 2,880 | 8 | 15 | 120 | oui | oui |
| 004711 | Sablé mangue coco | NOUVELLE RECETTE | 16 | 1,440 | 8 | 30 | 240 | | oui |
| 004787 | Sablé citron meringué | NOUVELLE RECETTE | 16 | 1,440 | 8 | 25 | 200 | | oui |
| 004214 | Spirale passion meringuée | | 12 | 1,020 | 8 | 30 | 240 | | oui |
| 004215 | Spirale vanille caramel meringuée | | 12 | 0,900 | 8 | 30 | 240 | | oui |

Conseils de remise en œuvre

PLATEAUX COCKTAILS

IMPORTANT

Pour une dégustation optimale de nos plateaux cocktails, il est impératif de suivre les conseils détaillés ci-dessous.



1 Ouvrir l'étui

2 Découper le film plastique

3 Retirer le film plastique

4 Laisser décongeler 2 à 3 h à +4°C selon le produit

DESSERTS

Nos desserts sont livrés avec un calage pour garantir leur protection durant le transport. Pour les entremets : sortir du calage et enlever le rhodoïd avant décongélation.



LÉGENDE

-  Produit adapté aux végétariens
-  Produit à déguster chaud
-  Produit minute : pas de décongélation préalable nécessaire, remise en œuvre inférieure à 3 minutes
-  Référence disponible en Cash & Carry : se reporter page ci-contre.

Remises en œuvre :

-  Sortir de son emballage la quantité nécessaire et laisser décongeler au réfrigérateur
-  Sortir de son emballage la quantité nécessaire et réchauffer au four traditionnel
-  Sortir de son emballage la quantité nécessaire et réchauffer au four micro-ondes
-  Sortir de son emballage la quantité nécessaire et réchauffer au grille-pain

GLOSSAIRE

SPCB : nombre de pièces par étui
PCB : nombre d'étuis par master (UVC / UV)
UV : Unité de Vente
UVC : Unité de Vente Consommateur (= étui)

" Tous nos produits sont prêts à être consommés. Ils constituent également une excellente base à personnaliser selon votre créativité. "

Tableau logistique. Nos conditionnements Cash & Carry, adaptés pour une mise en avant magasin

| Code | Produit | SPCB | Poids Net UVC (Kg) | PCB (Nb UVC / UV) | Poids net UV (Kg) | (Nb UV / couche) x Nb couches | Nb UV / Palette | Produit adapté aux végétariens | Produit compatible halal |
|------|---------|------|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------|
|------|---------|------|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------|



COCKTAILS SALÉS

| | | | | | | | | | |
|--------|----------------------------|----|-------|---|-------|---------|-----|-----|-----|
| 000175 | Canapés Prestige | 54 | 0,540 | 5 | 2,700 | 8 x 6 | 48 | | |
| 000102 | Canapés de Tradition | 54 | 0,540 | 5 | 2,700 | 8 x 6 | 48 | | |
| 000109 | Canapés Végétariens | 54 | 0,540 | 5 | 2,700 | 8 x 6 | 48 | oui | oui |
| 000140 | Mini quiches végétariennes | 75 | 1,350 | 1 | 1,350 | 12 x 16 | 192 | oui | oui |
| 000046 | Mini quiches | 75 | 1,350 | 1 | 1,350 | 12 x 16 | 192 | | oui |

COCKTAILS SUCRÉS

| | | | | | | | | | |
|--------|---------------------------|----|-------|----|-------|-------|----|-----|-----|
| 004056 | Petits fours Art Déco | 48 | 0,550 | 5 | 2,750 | 8 x 6 | 48 | | |
| 004312 | Petits fours de Tradition | 24 | 0,335 | 10 | 3,350 | 8 x 6 | 48 | | |
| 004313 | Petits fours Montmartre | 48 | 0,540 | 5 | 2,700 | 8 x 6 | 48 | | oui |
| 004867 | Macarons Rive Droite | 36 | 0,432 | 10 | 4,320 | 8 x 6 | 48 | oui | |

ACCOMPAGNEMENTS

| | | | | | | | | | |
|--------|--------------------------------------|----|-------|---|-------|---------|-----|-----|-----|
| 000442 | Gratin de pommes de terre | 12 | 1,440 | 4 | 5,760 | 13 x 6 | 78 | oui | oui |
| 000462 | Tatin aux légumes du soleil | 18 | 1,440 | 1 | 1,440 | 12 x 16 | 192 | oui | oui |
| 004303 | Tatin aux tomates et tomates cerises | 18 | 1,440 | 1 | 1,440 | 12 x 16 | 192 | oui | oui |

PAUSES SUCRÉES

| | | | | | | | | | |
|--------|---|-----|-------|---|-------|--------|-----|-----|-----|
| 004302 | Grande Madeleine Pur Beurre Nature 45 g | 40 | 1,800 | 1 | 1,800 | 8 x 15 | 120 | oui | oui |
| 004305 | Grande Madeleine Pur Beurre Citron 45 g | 40 | 1,800 | 1 | 1,800 | 8 x 15 | 120 | oui | oui |
| 004306 | Grande Madeleine au Chocolat 45 g | 40 | 1,800 | 1 | 1,800 | 8 x 15 | 120 | oui | oui |
| 004176 | Petite Madeleine Pur Beurre Nature 18 g | 100 | 1,800 | 1 | 1,800 | 8 x 15 | 120 | oui | oui |
| 004177 | Petite Madeleine Pur Beurre Citron 18 g | 100 | 1,800 | 1 | 1,800 | 8 x 15 | 120 | oui | oui |
| 004301 | Petite Madeleine Chocolat 18 g | 100 | 1,800 | 1 | 1,800 | 8 x 15 | 120 | oui | oui |

PÂTISSERIES

| | | | | | | | | | |
|--------|--------------------------------|----|-------|----|--------|--------|-----|-----|-----|
| 000247 | Cheesecake premium | 10 | 0,900 | 10 | 9,000 | 8 x 6 | 48 | oui | oui |
| 004914 | Moelleux chocolat premium | 10 | 0,900 | 10 | 9,000 | 8 x 6 | 48 | oui | oui |
| 004262 | Moelleux au chocolat Valrhona® | 20 | 1,800 | 1 | 1,800 | 8 x 25 | 200 | oui | oui |
| 004241 | Moelleux chocolat | 10 | 1,000 | 10 | 10,000 | 8 x 6 | 48 | oui | oui |
| 000201 | Truffon | 8 | 0,680 | 8 | 5,440 | 8 x 6 | 48 | oui | oui |
| 004924 | Cappuccino | 8 | 0,760 | 8 | 6,080 | 8 x 6 | 48 | | oui |
| 004915 | Sablé citron meringué | 8 | 0,720 | 8 | 5,760 | 8 x 6 | 48 | | oui |

Traiteur *de* Paris

Des Chefs au service des Chefs.





Traiteur *de* Paris

NOUVELLE ADRESSE

4 rue de la Rigourdière - CS 81733
35517 CESSON-SÉVIGNÉ Cedex
FRANCE

Tel. +33 (0)2 99 86 76 00

www.traiteurdeparis.com

SUIVEZ-NOUS    

Design © Happy Soup. Janvier 2021 - Crédits photographiques © B. Duquenne, G. Gauter, Happy Soup, P. Dureuil, C. Garnier, Point Cardinal, Laurent Grivet et iStock. Photos et informations non contractuelles. Merci aux équipes du Mabilay à Rennes, pour leur chaleureux accueil.

