

Gourmet
Pidy

Depuis 1967



01.01.2023

spécialiste du prêt-à-garnir

Chers Chefs, Chers Ambassadeurs,

Nous avons traversé ensemble une nouvelle année agitée. Tout le monde a continué de cuisiner, nous avons continué à devenir des Chefs d'un jour, chaque jour - pour toujours - ensemble.

Nous continuons de vous accompagner avec bonheur sur le chemin du « fait en cuisine, labo ou à la maison », car dans le contexte ambiant, faire et confectionner des plats et des repas de cette manière permet - plus que jamais - de faire des économies et de se régaler à prix raisonnable

Nous ne cessons jamais de préparer, d'innover et de confectionner de nouveaux produits pour ravir les papilles de vos clients.

Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous présenter notre nouveau catalogue qui vous permettra, à nouveau nous l'espérons, de libérer votre créativité culinaire, mais surtout et aussi de gagner du temps pour réaliser, partout, à tous moments des entrées, plats et desserts toujours plus savoureux, étonnants et bons.

Chaque année, nous nous efforçons d'innover de manière responsable et durable en maintenant des standards de qualité élevés pour vous permettre de proposer à tous vos convives des nouvelles expériences gustatives.

A vos fouets, poches à douille et fourneaux, régalez-vous !

Jérôme Haussoullier
CEO Pidy Gourmet

4 n o u v e a u t é s	
16 cocktails	
28 repas	
38 dessert	
60 surgelé	
68 accés soires	

pictos



Au beurre



Aux œufs plein air



Avec coating



Recette Clean



Sans gluten

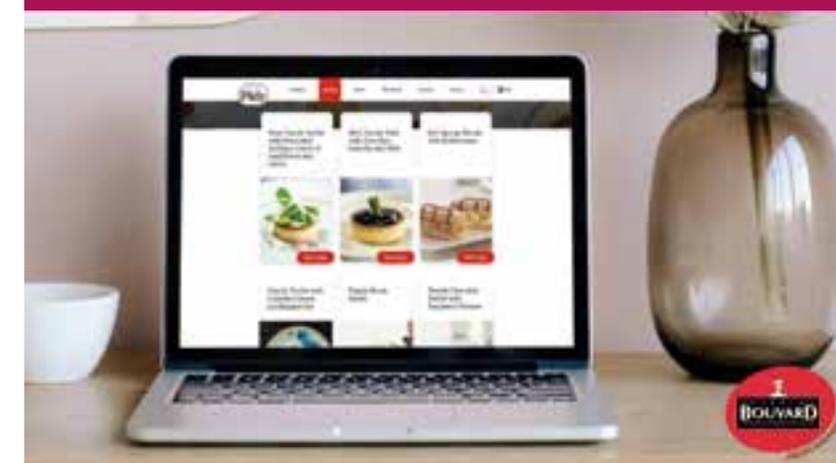


Vegan

média

INSPIRATION

<https://www.pidy.fr/recettes/>



Consultez régulièrement notre site internet et suivez-nous sur les réseaux sociaux pour :

- des recettes inspirantes et créatives
- des actus et nos dernières innovations
- des infos, des conseils, des astuces,...



LES TACO CUPS!

Nouveau dans notre gamme apéro :

**Les Taco cups :
notre nouvelle offre dans
la gamme apéro,
à base de maïs,
gourmande
et croustillante.**

Délicieuse avec
une garniture à
base de guacamole,
typée Tex-Mex
et parfaite pour
servir des tapas !

Plus d'informations page 25

LE KØN ❄️

LA SOLUTION SANDWICH IDEALE

Le KØN® c'est le 1^{er} pain à garnir en forme de cône pour concevoir des sandwichs chauds ou froids, salés ou sucrés.

- Un sandwich gourmand, original et à la texture légèrement croustillante !
- Se sert, s'emporte et se déguste partout
- Rapide et facile à mettre en oeuvre
- Se réchauffe au four
- Adapté à tous types de garnitures chaudes ou froides comme des salades, des plats en sauces...
- Un sandwich étanche grâce à sa texture
- Déclinable en une multitude de recettes
- Sans huile de palme et sans additifs
- Convient aux végétariens
- Congelé ❄️

Plus d'informations page 65

les babas ❄️

PRÊTS À GARNIR

Réalisez de délicieuses pâtisseries avec nos babas pur beurre déjà imbibés et prêts à l'emploi. Connus pour être l'un des desserts préférés des Français, le baba au rhum se réinvente au travers de multiples formes. Ce renouveau repose à la fois sur le développement de recettes avec des alcools aux goûts variés ou avec des sirops non alcoolisés et des formes différentes. Toujours avec une recette de pâte saine et gourmande.

Les avantages :

- Gamme surgelée
- Préparé selon une recette traditionnelle pur beurre
- Trempé dans un sirop de rhum de haute qualité
- Sans additif
- Disponible aussi sans alcool
- Disponible en différents formats pour diverses utilisations : café, dessert, buffet,...
- Gain de temps dans la remise en œuvre et maîtrise des coûts

Découvrez notre gamme de babas surgelés prêts à l'emploi ainsi que nos savarins à imbiber !

Plus d'informations page 65

NOUVEAU

NOUVEAU

Feuille de Madeleine ❄️

Notre famille de bases pâtisseries s'agrandit !

Elargissez votre offre dessert avec la feuille de madeleine, un incontournable de la pâtisserie. Une recette clean sans aucun additif et une texture moelleuse et dense avec un léger goût d'amande. Délicieuse avec une crème au citron ou une confiture d'abricots !

Plus d'informations page 62

Selection

by **Pidy**

Nouveau dans notre gamme Selection ! Le **TRENDY ÉCLAIR** surgelé !

Un éclair raffiné au look moderne

- ✓ Design élégant et épuré grâce à une cuisson lente
- ✓ Recette de haute qualité : œufs de poules élevées en plein air et pur beurre (29 % de beurre)
- ✓ Surgelé
- ✓ Facile à remplir



Nouveau
TRENDY ÉCLAIR

Plus d'informations page 64

Délos

SPÉCIALISTE DU BISCUIT AUX ŒUFS

NOUS SERONS TOUJOURS DES PÂTISSIERS

Découvrez nos nouvelles aides à la pâtisserie entièrement développées à partir de la recette traditionnelle du biscuit à la cuillère, aux bons œufs frais de poules élevées au sol.

- **Les biscuits** = cuiller spécial dégustation,...
- **Les aides à la pâtisserie** = feuille, cantoline,...



Plus d'informations page 58



clean



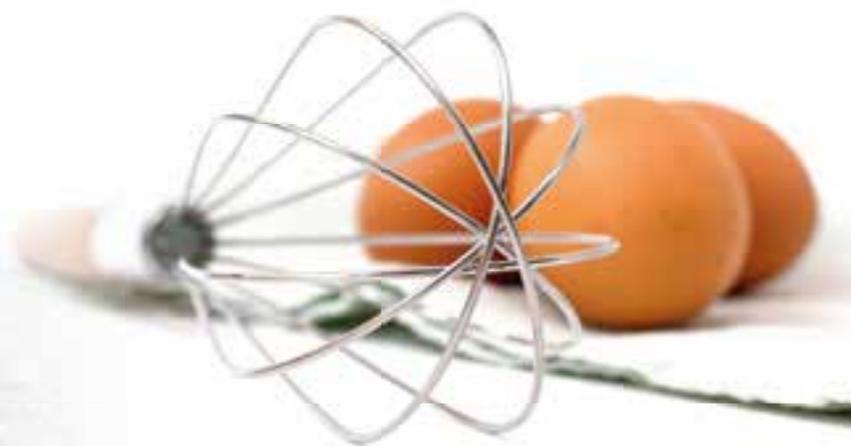
La qualité a toujours été au cœur de nos préoccupations, et passe aussi par **l'amélioration permanente** de nos recettes. À ce titre, notre équipe Recherche & Développement va encore plus loin avec le nettoyage et **la simplification** de nos listes d'ingrédients.

Et parce que vos clients sont de plus en plus exigeants sur la composition et la qualité de leurs produits, nous répondons sans faire aucun compromis sur le goût, la texture ou le vieillissement.

Le programme **'Clean'** consiste à développer, ou redévelopper, nos recettes à partir de matières premières de haute qualité strictement sélectionnées, **tout en les nettoyant de leurs additifs et autres numéros E.**

Déployé depuis presque 2 ans, il concerne toutes nos familles de produits : pâte feuilletée, mignardises, pâte sablée, etc.

A terme, l'intégralité de nos compositions produits seront nettoyées, pour se recentrer sur **les fondamentaux de la pâtisserie et du savoir-faire authentique** qui nous sont chers.



green



Utilisation de panneaux solaires



Utilisation d'emballages recyclables



Suppression progressive de tous les œufs cage



Développement des gammes Vegan



Favoriser l'utilisation de farine sans insecticide de stockage



Huile de palme durable 100 % Certifié RSPO segregated

Parce que notre planète est précieuse et ses ressources limitées, il est de notre devoir d'exercer nos activités en tant qu'individu et en tant qu'entreprise de la manière la plus durable et respectueuse possible.

Chez Pidy / Bouvard Pro, dans le cadre de notre programme **'Green'**, nous améliorons continuellement nos méthodes de production, nos sourcings, nos gammes, notre quotidien, dans l'objectif de **réduire leurs impacts** sur l'environnement et la santé humaine.

FAVORISONS LES BONNES PRATIQUES ET TRAVAILLONS ENSEMBLE AUJOURD'HUI À UN MEILLEUR MONDE POUR DEMAIN.





SUIVEZ LE PICTO

vegan

Egayez vos cartes avec la gamme de coupelles **végétales** aux légumes. **Carotte, betterave, épinard, oignon**, les Veggie Cups sont gourmandes et développées **sans palme**, sans arôme ni colorant !

Elles répondent aux exigences strictes des régimes Végétaliens.

À découvrir page 25 | 47



SUIVEZ LE PICTO

sans gluten

Une gamme de tartelettes **neutres** ou **sucrées** développées pour répondre aux régimes les plus exigeants. Toutes nos références sont fabriquées dans un **atelier dédié** et répondent à un cahier des charges très strict. Délicieuses avec leur **texture croustillante**, elles sont aussi modernes avec leurs bords droits et lisses.

À découvrir pages 20 | 34 | 40 | 43

Mini boxes

La gamme apéro

Ready to fill
anytime
anywhere



Taille : 200 x 40 x 300 mm
24 produits par boîte (2 x 12).

Idéal pour répondre aux problématiques de stockage, elle permet également une utilisation contrôlée et une meilleure conservation des produits non utilisés : réduction des pertes et du gaspillage alimentaire.

Vous souhaitez plus d'informations ?
Veillez-nous contacter à l'adresse suivante :
benelux@pidy.com





cocktails

LES MINI FEUILLETÉS	P18
LES MINI TARTELETTES	P20
LES MINI CRÉATIFS	P22
LES MACARONS	P24
LES TACO CUPS	P25
LES VEGGIE CUPS	P25
LES SPICY CUPS	P25
LES MINI CONES	P26



Zakouski
p. 18



Amusette
p. 22



Fines Coquilles
p. 24



Taco Cups
p. 25



Veggie Cups
p. 25



Mini Cônes
p. 26

cocktails



les mini feuilletés



le petit plus

- Fabriqués selon la méthode française du feuilletage: un feuilleté léger et aéré.
- Texture croustillante.
- Se déclinent au beurre ou à la margarine avec une dorure standard ou à l'oeuf plein air.

Conseils de mise en œuvre

- Cuire les mini feuilletés vides 4 min. dans le four à 170° C, ou garnis 7 min. à 170° C.
- Peuvent être congelés après remplissage.



Mini bouchée
ø 3,5 x h 2,5cm
ref. 658.50

5,5 g	480	48



Mini bouchée
ø 4,2 x h 2,8cm
ref. 662.50

8,5 g	105 350	136 168



Mini bouchée
ø 4,8 x h 3,5cm
ref. 210.50

11 g	72 96	88 88



Fishka
6 x 3 x h 1,7cm
ref. 090.49

5 g	84 336	168 48



Mini étoile
ø 2,9 x h 2,7cm
ref. 659.50

6 g	96 480	192 48

Disponible
Sept./Déc.



Mini sapin
6 x 4,1 x h 2,1cm
ref. 085.50

8 g	320	48

Disponible
Sept./Déc.



Mini carré
□ 3,2 x h 2,3cm
ref. 010.49

5 g	96 192	168 112



Zakouski
ø 3,3 x h 2,2cm
ref. 020.50

4,5 g	96 192 480	168 96 48



Apéricœur
3,5 x 4,2 x h 2,5cm
ref. 080.50

5,5 g	96 480	168 48



Mini cornet
ø 2,7 x 6,2cm
ref. 360.02

8 g	56 112	168 112



Apériquiche
ø 4,5 x h 1,1cm
ref. 160.29

6 g	90	168



Assortiment feuilleté
12 Mini carré /
12 Zakouski /
12 Gourmande /
12 Apéricœur
ref. 047.50

48	360

les mini tartelettes



LA GAMME TRENDY le petit plus

- Une pâte sablée fortement pressée : une excellente résistance à la reprise d'humidité.
- Texture croquante.
- Recette aux oeufs plein air, existe en neutre, sucré et choco.

Conseils de mise en œuvre

- Pour une recette chaude, nous vous conseillons de passer les Trendy garnis 10 min. dans le four à 170° C.
- Peuvent être congelés après remplissage.

MINI SABLÉES



Mini croustade neutre
 ø 4,2 x h 1,7cm
 ref. 315.80

5 g	192	160

MINI RUSTIQUES



Mini telline neutre lisse
 ø 4 x h 1,5cm
 ref. 713.20

6 g	96	200
	480	80



Mini telline neutre cannelée
 ø 4,5 x h 1,7cm
 ref. 882.20

6 g	120	176
	480	72

MINI TRENDY



Mini Trendy rond neutre
 ø 4 x h 1,6cm
 ref. 647.20

6,5 g	96	168
	240	120

+ coating
 ref. 637.20

6,8 g	240	120



Mini Trendy rond neutre
 ø 5 x h 1,7cm
 ref. 305.80

11,5 g	96	160



Mini Trendy carré neutre
 □ 3,5 x h 1,6cm
 ref. 646.20

7 g	96	168
	240	120

MINI SANS GLUTEN



Mini tartelette
 ø 4 x h 2cm
 ref. 725.01

4 g	96	200



Mini tartelette
 ø 5 x h 2cm
 ref. 730.01

7,5 g	70	320

MINI FEUILLETÉES



Gourmande
 ø 4 x h 2cm
 ref. 710.20

3 g	96	200
	192	200
	480	80



Mignardise
 ø 6 x h 2cm
 ref. 720.86

8 g	80	168
	240	88
	360	72



Assortiment 96 Mini Trendy neutres
 48 Mini Trendys ronds /
 48 carrés
 ref. 648.20

96	168



Assortiment 152 Mini Sablés
 48 Mini Trendys carrés /
 48 ronds /
 56 Mini barquettes
 ref. 351.80

152	160



les mini créatifs



Iris
ø 3 x h 1,5cm
ref. 717.70

✓	↓	☐
4 g	96	168
	192	112
	480	48

Corolle
ø 3 x h 1,5cm
ref. 715.70

✓	↓	☐
3,5 g	96	168
	192	112
	480	48



Mini coquille
ø 5 x h 1cm
ref. 792.75

✓	↓	☐
3,5 g	90	168
	480	72



Amusette
3,6 x 7,5cm
ref. 790.77

✓	↓	☐
3,5 g	84	168
	252	184



Mini canapé
ø 5 x h 1cm
ref. 719.70

✓	↓	☐
3,5 g	140	320
	280	184



Flower cuppy
ø 5,5 x h 1,2cm
ref. 718.70

✓	↓	☐
3,4 g	140	320
	280	184



Mini barquette
6,5 x 2,5 x h 1,2cm
ref. 350.80

✓	↓	☐
3,8 g	280	120



Mini cocotte
ø 5,1 x h 1,1cm
ref. 794.77

✓	↓	☐
3,5 g	90	168
	192	184



Duobelle
3 x 6 x h 1,1cm
ref. 793.77

✓	↓	☐
3,5 g	84	320
	168	160



Assortiment 356 Créatifs I
96 Iris / 120 Mini tellines
neutres cannelées /
140 Flower cuppies
ref. 074.00

↓	☐
356	80



Assortiment 226 Créatifs II
48 Iris / 48 Gourmandes /
60 Mini coquilles /
70 Flower cuppies
ref. 076.00

↓	☐
226	104

les mini
créatifs



 **Fine coquille carbon végétal**
6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.59

		
4 g	84	320
	435	100



 **Fine coquille**
6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.50

		
4 g	84	320
	435	100



 **Fine coquille persillé**
6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.51

		
4 g	84	320
	435	100

MACARONS SALÉS



**Assortiment
192 Macarons
salés**
96 Curry
96 Épicé
ø 3,5cm
ref. 460.99

		
2,1 g	192	200

NOUVEAU

TACO CUPS



Taco Flower cuppy
ø 5,4 x h 1,2cm
ref. 718.37

		
3,5 g	140	320



Taco Iris
ø 3,2 x h 2,2cm
ref. 717.89

		
4,5 g	96	168



Taco Mini telline
ø 4 x h 1,5cm
ref. 713.72

		
4,5 g	96	168

VEGGIE CUPS



 **Betterave rouge**
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.84

		
3,5 g	96	168



 **Carotte**
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.82

		
3,5 g	96	168



 **Épinard**
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.81

		
3,5 g	96	168



 **Oignon grillé**
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.85

		
3,5 g	96	168

 **Assortiment
96 Veggie cups**
24 Betterave rouge
24 Carotte
24 Épinard
24 Oignon grillé
ref. 716.79

	
96	168

SPICY CUPS



Southern pepper
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.64

		
4 g	96	168



African falafel
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.61

		
4 g	96	168



Mexican chili
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.63

		
4 g	96	168



Asian curry
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 717.62

		
4 g	96	168

**Assortiment
96 Spicy cups**
24 Southern pepper
24 African falafel
24 Mexican chili
24 Asian curry
ref. 717.65

	
96	168

les mini cônes



Duobelle au saumon fumé et à la mangue

La forme moderne et originale de la Duobelle est en elle-même un régal pour les yeux, ajoutez-y du saumon fumé et de la mangue et que la fête commence !

Pour plus de recettes visitez notre site web pidy.fr

Mini cône tomate
+ coating
+ **plateau**
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.82

4,6 g	90	152

Mini cône épinard
+ coating
+ **plateau**
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.83

4,6 g	90	152

Mini cône curry
+ coating
+ **plateau**
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.81

4,6 g	90	152

Mini cône charbon végétal
+ coating
+ **plateau**
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.85

4,6 g	90	152

Mini cône neutre
+ coating
+ **plateau**
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.80

4,6 g	90	152

Mini cône neutre
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.90

3,8 g	112	200
	144	88
	286	176

Mini cône neutre
+ **palette**
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.90

3,8 g	112	200
	286	176

Mini cône sésame
ø 2,5 x 7,5 cm
ref. 508.79

3,8 g	112	200



Assortiment 180 Mini cônes
+ coating + **plateau**
45 Neutre / 45 charbon végétal / 45 Tomate / 45 Épinard
ref. 508.99

180	72

Assortiment 96 Mini cônes
+ **palette**
24 Neutre / 24 charbon végétal / 24 Tomate / 24 Épinard
ref. 508.98

Palette
38 x 29cm
36

96	200

Ingrédients

24 Duobelles Pidy

- 250 g de saumon fumé
- 1 mangue
- 1 oignon blanc
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin
- sel
- poivre blanc
- coriandre

Progression

1. Coupez la mangue en petits cubes et émincez l'oignon.
2. Mélangez le jus de citron vert, l'huile, le sel et le poivre blanc.
3. Placez les cubes de mangue et une tranche de saumon fumé sur la Duobelle.
4. Saupoudrez d'oignon.
5. Arrosez de marinade au citron et décorez de feuilles de coriandre ciselées.



24 portions



repas



repas



LES BOUCHÉES	P30
LES TARTELETTES REPAS	P34
LES QUICHES	P35
LES TARTELETTES FEUILLETÉES	P37



Vol au vent
p. 30



Quiche sans gluten neutre
p. 34



Quiche
p. 35

les bouchées



le petit plus

- Il est recommandé de réchauffer les feuilletés dans un four préchauffé pendant 7 minutes à 170°C avant de les garnir.
- Conviennent aussi bien pour les applications salées que sucrées.
- Peuvent être congelés après le remplissage.



nouvelle
recette
'CLEAN'

Bouchée standard
ø 5,7 x h 4cm
ref. 190.49

17 g	40	88
	60	88



nouvelle
recette
'CLEAN'

Bouchée standard
ø 7 x h 4,5cm
ref. 230.50

25 g	24	120
	96	40



nouvelle
recette
'CLEAN'

Vol au vent standard
ø 8 x h 4,5cm
ref. 240.52

32 g	24	120
	72	48

ref. 240.05

33 g	72	48



nouvelle
recette
'CLEAN'

Vide sans chapeau
ref. 220.50

27 g	24	120
	96	40



nouvelle
recette
'CLEAN'

Vide sans chapeau
ref. 240.53

33 g	72	48



nouvelle
recette
'CLEAN'

Vide chapeau séparé
ref. 220.50.924
ref. 220.50.960

27 g	24	120
	60	48



nouvelle
recette
'CLEAN'

Vide chapeau séparé
ref. 240.53.972

33 g	72	40



nouvelle
recette
'CLEAN'

Vol au vent lisse
ø 8 x h 4,5cm
ref. 681.50

35 g	72	48

format
généreux



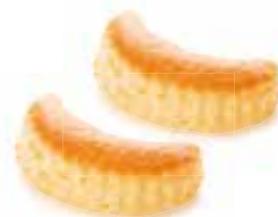
Vol au vent Artisanal
ø 8,5 x h 5,5cm
ref. 241.27

40 g	72	40



Vol au vent Repas
ø 9,5 x h 4,5cm
ref. 682.01

44 g	48	48



Fleuron
6,2 x 2,1 x h 1,6cm
ref. 100.50

5,5 g	84	168



nouvelle
recette
'CLEAN'

Quatro
□ 8 x h 3,2cm
ref. 222.49

33 g	48	48



Bouchée carrée
□ 6 x h 4,5cm
ref. 200.49

25 g	48	72



Bouchée carrée
□ 8 x h 4,8cm
ref. 242.05

44 g	18	64



Bouchée feuilletée aux Coquilles Saint-Jacques

Qu'y a-t-il de plus festif qu'une bouchée garnie avec des coquilles Saint-Jacques poêlées et une sauce aux chicons ? Servies dans l'une de nos bouchées feuilletées, elles composeront un plat de qualité sans avoir à passer des heures en cuisine.

Pour plus de recettes visitez notre site web pidy.fr

nouvelle
recette
'CLEAN'



Bouchée poisson
9 x 6,5 x h 4,5cm
ref. 244.49

30 g	54	48

nouvelle
recette
'CLEAN'



Bouchée sapin
10 x 6,5 x h 4,5cm
ref. 249.49

30 g	54	48

Disponible
Sept./Déc.

nouvelle
recette
'CLEAN'



Fond feuilleté
ø 12,5 x h 1,3cm
ref. 255.15

40 g	75	48

Ingrédients

2 bouchées feuilletées Pidy

- 6 noix de Saint-Jacques
 - 2 chicons
 - 1 échalote
- 400 g panais
- 300 ml de crème fraîche
- 300 ml du lait
- 300 ml bouillon de poulet
- 100 ml de vin blanc
 - Beurre
 - Poivre
 - Sel

Préparation

1. Coupez les chicons en fines lamelles et hachez finement l'échalote.
2. Faites suer l'échalote dans une poêle avec du beurre et faites la même chose avec les chicons.
3. Ajoutez le vin blanc et laissez réduire de moitié.
4. Ajoutez la crème fraîche et chauffez à nouveau pour épaissir la sauce.
5. Assaisonnez avec du poivre et du sel.
6. Chauffez les bouchées feuilletées durant 8 minutes dans un four préchauffé à 170 degrés.
7. Dans l'intervalle, cuisez très brièvement les noix de Saint-Jacques dans une poêle bien chaude sans matière grasse.

8. Poivrez et salez.
9. Sortez les bouchées du four, garnissez-les avec les chicons et terminez en mettant les coquilles.

Mousseline de panais

1. Épluchez le panais et découpez-le en morceaux.
2. Placez les morceaux dans un bol et ajoutez-y 1/3 l de lait, 1/3 l de crème et 1/3 l de bouillon de poulet jusqu'à ce que le panais soit immergé.
3. Laissez cuire pendant 20 minutes.
4. Utilisez 1/3 du jus et mixez-le avec les morceaux de panais.
5. Ajoutez un peu de beurre, du sel et du poivre.
6. Remplissez les bouchées avec la mousseline de panais.

Roulé feuilleté

ø 5 x 11,5 x h 4,5cm
ø de remplissage 2,5cm
ref. 620.30

35 g	30	120
	90	48
	144	32



Rouleau

ø 5,5 x 11,5 x h 5cm
ø de remplissage 3cm
ref. 610.30

35 g	30	120
	80	32

2 pers.



les tartelettes repas



TRENDY

les quiches



le petit plus

- Fabriquées selon la méthode hollandaise du feuilletage : un feuilleté serré et régulier pour une forte résistance à la détrempe.

Conseils de mise en œuvre

- Cuisson produit garni 25 minutes à 170° C puis 15 minutes à 150° C
- Peuvent être congelées après remplissage.



Trendy carré neutre
□ 7 x h 1,8cm
ref. 642.20

30 g	36	168
	96	88



Trendy rond neutre
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.20

22 g	36	168
	96	88



Trendy triangle neutre
△ 8 x h 1,8cm
ref. 301.80

19 g	36	168
	96	88



Mini quiche
ø 7 x h 2cm
ref. 740.20

12,5 g	90	120
	180	48



Petite quiche
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 750.20

18,2 g	24	168
	72	120
	144	56

SANS GLUTEN



Tartelette sans gluten neutre
ø 8,5 x h 2cm
ref. 749.01

19 g	27	200



Tartelette sablée neutre
ø 8,5 x h 1,5cm
ref. 890.42

24 g	135	56

SABLÉ



Quiche bord bas
ø 11 x h 2,5cm
ref. 758.00

29 g	48	56



Quiche
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00

46 g	42	48



Quiche au blé complet
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.73

46 g	42	48

les quiches



Quiche + alu
 ø 18 x h 3,2cm
 ref. 770.00

85 g	10	100
	36	36



Quiche au blé complet + alu
 ø 22 x h 3,2cm
 ref. 780.73.406

130 g	6	84



Quiche + alu
 ø 11 x h 3,7cm
 ref. 760.00.442

46 g	42	56



Petite quiche artisanale
 ø 8,5 x h 2,1cm
 ref. 750.20.560

130 g	60	88



Quiche artisanale
 ø 11 x h 3,7cm
 ref. 760.00.542

46 g	42	48



Quiche artisanale
 ø 18 x h 3,2cm
 ref. 770.00.508

85 g	8	100

les tartelettes feuilletées



Tarte feuilletée + alu
 ø 18 x h 3,2cm
 ref. 770.03

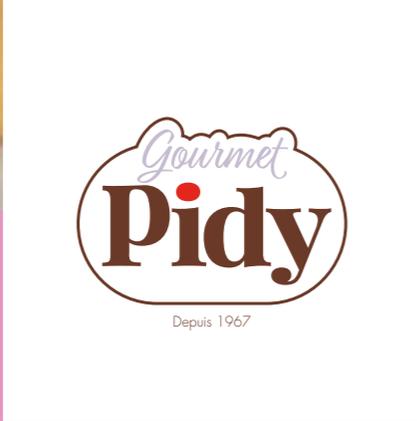
112 g	10	100



Tartelette feuilletée
 ø 11 x h 2,5cm
 ref. 758.03

36 g	48	56





dessert

▼ ■ ●

LES MINI TARTELETTES	P40
LES MINI TRENDY	P41
LES TRENDY	P42
LES SANS GLUTEN	P43
PIDY SELECTION	P44
LES TARTES SABLÉES	P46
LA PÂTE À CHOUX	P48
LES FEUILLETEES SUCRÉES	P49
LA PÂTE À GAUFRE	P50
LES CHOCOLATÉS	P51
LES SAVARINS	P52
LES GÉNOISES	P53
LES MACARONS	P54
LES MERINGUES	P56
LES DÉCORS	P57
LES BISCUITS AUX ŒUFS	P58

Dessert



Mini telline
p. 40



Micro trendy
p. 41



Tarte sablée
p. 46



Profiterole
p. 48



Savarin carré
p. 52



Macaron
p. 54

les mini tartelettes



MINI SABLÉES



 Mini tartelette sablée
 sucrée cannelée
ø 4,5 x h 1,2cm
ref. 885.47

		
6 g	90	176
	180	112
	480	48



 Mini tartelette
 sucrée
ø 4 x h 2cm
ref. 725.02

		
4 g	96	200



 Mini tartelette
 sucrée
ø 5 x h 2cm
ref. 730.02

		
7,5 g	70	320

MINI RUSTIQUES



 Mini telline
 sucrée cannelée
ø 4 x h 1,5cm
ref. 882.23

		
6 g	120	176
	480	72

ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 882.12

		
6 g	120	176
	480	80



 Mini telline
 sucrée lisse
ø 4 x h 1,5cm
ref. 713.23

		
6,5 g	96	200

ø 4,5 x h 1,5cm
ref. 713.12

		
6,5 g	96	200
	480	80

MINI TRENDY



 Micro Trendy
 rond sucré
ø 3 x h 1,7cm
ref. 316.74

		
5,2 g	63	320
	189	160



 Mini Trendy
 rond sucré
ø 4 x h 1,5cm
ref. 647.23

		
7,5 g	96	168
	240	120
	480	64



 Mini Trendy
 rond sucré
ø 5 x h 1,7cm
ref. 305.74

		
12,5 g	96	160



 Mini Trendy
 carré sucré
□ 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.23

		
7 g	96	168
	240	120
	480	64



 Mini Trendy
 rond chocolat
ø 4 x h 1,5cm
ref. 647.27

		
6,5 g	96	168
	240	120



 Mini Trendy
 carré chocolat
□ 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.27

		
7 g	96	168
	240	120



 Assortiment
 96 Mini Trendy sucrés
48 Mini Trendy carré /
 48 Mini Trendy rond
ref. 648.23

	
96	168



 Assortiment
 96 Mini Trendy chocolat
48 Mini Trendy carré /
 48 Mini Trendy rond
ref. 648.27

	
96	168

les tartelettes



TRENDY SUCRÉS



Trendy
carré sucré
□ 7 x h 1,8cm
ref. 642.23

33 g	36	168
	96	88



Trendy
rond sucré
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.23

22 g	36	168
	96	88



Trendy
rond sucré
ø 8 x h 2cm
ref. 641.23

31 g	36	168
	96	88



Trendy
triangle sucré
△ 8 x h 1,8cm
ref. 301.74

19 g	36	168
	96	88



Assortiment
36 Trendy
sucré 7 cm
12 Trendy carré /
24 Trendy rond
ref. 644.23

36	168



Trendy
rectangle
9,6 x 3,4 x 1,6cm
ref. 640.23

24 g	54	168
	108	104



Trendy
rond bord bas
ø 8 x h 1,1cm
ref. 306.74

20,1 g	36	168
	96	72

TRENDY CHOCOLAT



Trendy
carré chocolat
□ 7 x h 1,8cm
ref. 642.27

33 g	36	168
	96	88



Trendy
rond chocolat
ø 7 x h 1,8cm
ref. 643.27

23,5 g	36	168
	96	88



Trendy
rond chocolat
ø 8 x h 2cm
ref. 641.27

31 g	36	168
	96	88



Trendy
triangle chocolat
△ 8 x h 1,8cm
ref. 301.64

19 g	96	88

Assortiment
36 Trendy chocolat 7 cm
24 Trendy carré /
12 Trendy rond
ref. 644.27

36	168



RUSTIQUES

Telline
sucrée lisse
ø 8,5 x h 2,1cm
ref. 751.23

29 g	72	96



ref. 751.12

29 g	36	200

Tartelette
sucrée
ø 8,5 x h 2cm
ref. 749.02

19 g	27	200



le petit plus

- Une pâte sablée fortement pressée : une excellente résistance à la reprise d'humidité.
- Une gamme de tartelettes au look résolument contemporain.
- Texture croquante.
- Recette au beurre, sans colorant

SANS GLUTEN

Selection by Pidy

Une gamme **premium** de tartelettes sablées prêtes à garnir pour répondre aux attentes des professionnels et les accompagner dans la création de desserts d'exception.

Praticité :

- ✓ Excellente résistance à la reprise d'humidité après garnissage grâce à notre coating végétal.
- ✓ Emballage robuste : petit carton blanc, cuvette transparente rigide et flowpack renforcée pour une DLUO plus longue.

Recettes :

- ✓ 3 recettes : neutre, sucré avec une pointe de vanille et chocolat.
- ✓ Fabriqué selon la recette traditionnelle avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés : œufs de poules élevées en plein air et pur beurre.
- ✓ Texture sablée supérieure, délicatement croustillante.

Formats :

- ✓ Différentes tailles : mini & portions individuelles.
- ✓ Des bords à angles droits, pour un style moderne et contemporain.

Une gamme moderne, élaborée avec les **plus hautes exigences.**

NOUVEAU



NEUTRE



ø 3,8 x h 1,5cm
ref. 647.81

6,5 g	210	96



ø 8 x h 1,7cm
ref. 641.81

28 g	36	152



□ 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.81

7,0 g	210	96



□ 7 x h 1,7cm
ref. 642.81

30 g	36	152

SUCRÉ



ø 3 x h 1,7cm
ref. 316.25

21 g	189	152



ø 3,8 x h 1,5cm
ref. 647.82

7,5 g	210	96



ø 5 x h 1,7cm
ref. 305.27

12,5 g	90	152



ø 8 x h 1,1cm
ref. 306.25

18,1 g	60	96



ø 8 x h 1,7cm
ref. 641.82

32 g	36	152



□ 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.82

7,0 g	210	96



□ 7 x h 1,7cm
ref. 642.82

33 g	36	152



9,8 x 3,5 x h 1,8cm
ref. 640.82

25 g	90	96

CHOCOLAT



ø 3,8 x h 1,5cm
ref. 647.83

6,8 g	210	96



ø 8 x h 1,7cm
ref. 641.83

32 g	36	152



□ 3,5 x h 1,5cm
ref. 646.83

7,0 g	210	96



□ 7 x h 1,7cm
ref. 642.83

33 g	36	152

les tartes sablées



BORDS DROITS



	ø 8,5 x h 1,6cm ref. 894.14			
		23 g	135	56

		ø 9,5 x h 1,6cm + coating ref. 945.14			
			34,3 g	108	48

	ø 11 x h 1,6cm ref. 946.47			
		38 g	72	72

		+ coating ref. 947.47			
			38 g	72	56

	ø 18 x h 2cm ref. 928.14			
		130 g	12	90

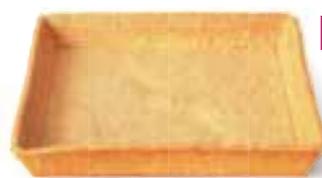
	ø 22 x h 2,3cm ref. 904.14			
		220 g	10	48



Commande spéciale

Tarte cœur
ø 14,9 x h 2,2cm
ref. 378.74

110 g	12	88



Tarte carrée
□ 17,5 x h 2,2cm
ref. 389.74

175 g	12	80

le petit plus

- Fabriquées à partir de la recette originale du sablé.
- Texture croustillante et fondante.
- Se déclinent au beurre ou margarine avec la possibilité d'ajouter un coating végétal.

Conseils de mise en œuvre

- Cuire les produits garnis 10 à 12 mn. dans un four à 170° C.
- Peuvent être congelées après remplissage.

BORDS CANNELÉS

	ø 8,5 x h 1,6cm ref. 890.47			
		24 g	54	88
			135	56

		+ coating ref. 889.47			
			25 g	135	48

	ref. 890.46			
		24 g	135	56

	ø 22 x h 2,3cm ref. 900.47			
		200 g	10	48

		+ coating ref. 901.47			
			203 g	10	48

	ref. 900.46			
		200 g	10	48

VEGAN

ø 9,5 X 1,6cm
ref. 892.35

31 g	108	48

	ø 9,5 x h 1,6cm ref. 892.47			
		31 g	108	48

		+ coating ref. 893.47			
			33,5 g	108	48

	ref. 892.46			
		31 g	108	48

	ø 24 x h 2,3cm ref. 906.47			
		250 g	10	48

	ref. 906.46			
		250 g	10	48

	ø 11 x h 1,8cm ref. 895.47			
		38 g	72	72

		+ coating ref. 897.47			
			41 g	72	72

	ref. 895.46			
		38 g	72	72

	ø 28 x h 2,3cm ref. 910.47			
		350 g	10	48

		+ coating ref. 909.47			
			360 g	10	48

	ref. 910.46			
		350 g	10	48

	ø 18 x h 2cm ref. 898.47			
		128 g	12	90

	ref. 898.46			
		128 g	12	90



la pâte à choux



les feuilletés sucrés



Profiterole
ø 4 x h 3,6cm
ref. 820.50

2,4 g	75	192
	250	88



Chou lunch
ø 5,5 x h 4cm
ref. 825.50

5 g	250	48



Chou
ø 7 x h 5,1cm
ref. 830.50

8,5 g	40	88
	120	48



Chou géant
ø 8 x h 5,8cm
ref. 835.50

13 g	80	48

ref. 830.52

8,5 g	120
	48

ref. 835.52

13 g	80
	48



Éclair géant
16 x 4,5 x h 4cm
ref. 865.50

12 g	100	48

ref. 865.52

12 g	100
	48



Éclair
13 x 4 x h 3,4cm
ref. 860.50

8,5 g	30	192
	140	48

ref. 860.52

8,5 g	140
	48



Mini éclair
6 x 3 x h 2,5cm
ref. 849.50

2,2 g	80	192
	250	112



Paris Brest
ø 10 x h 2,5cm
ref. 841.50

14,5 g	100	48



Mini cornet sucré
ø 2,8 x 7cm
ref. 360.11

10 g	112
	112

ref. 360.10

10 g	56
	168

	112
	112



Cornet sucré
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm
ref. 630.34

38 g	80
	36

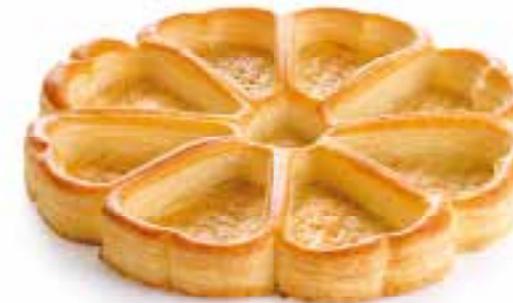
ref. 630.38

38 g	24
	120

	80
	36

Tarte Jockey 6 parts
ø 22 x h 2,3cm
ref. 272.03

170 g	12
	44



Tarte Jockey 8 parts
ø 25,5 x h 2,3cm
ref. 274.03

220 g	12
	40



Tartelette feuilletée sucrée
ø 8,5 x h 2,5cm
ref. 534.10

24 g	27
	160

	81
	80



Tulipe feuilletée sucrée
ø 8,5 x h 2,5cm
ref. 524.10

18 g	36
	112



Tarte feuilletée sucrée
ø 23 x h 3,8cm
ref. 536.10

144 g	14
	28

la pâte à gaufre



NOUVEAU



Tulipe
ø 5,5 x h 6,5cm
ref. LC400.400A.20061

30 g	60	44

Mini tulipe
ø 5,5 x h 3,8cm
ref. 515.93

3,4 g	120	168

Tulipe
ø 10,5 x h 3,5cm
ref. 510.93

11 g	24	180
	96	54

Lotus
ø 9,2 x h 3,8cm
ref. 511.93

13 g	96	72



Mini tulipe choco
ø 5,5 x h 3,8cm
ref. 515.94

7,4 g	100	168



Tulipe choco
ø 10,5 x h 3,5cm
ref. 510.94

21 g	12	168
	72	42



Lotus choco
ø 9,2 x h 3,8cm
ref. 511.94

18 g	96	72



Mini cône sucré
ø 2,5 x 6cm
ref. 508.93.228

4 g	228	200

+ 10 clips
ref. 508.93.112

4 g	112	168



Mini cône sucré
+ coating choco
+ plateau
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.50

5,8 g	90	152



Coupe liqueur (15ml)
ø 3,8 x h 2,3cm
ref. 517.93

1,1 g	96	168
	288	88



Mini canneloni choco & coco
ø 2 x 5cm
ref. 465.13

110	168



Mini coupe choco
ø 4,8 x h 2,6cm
ref. 522.94

6 g	70	168



Coupe café
ø 5,4 x h 4cm
ref. 516.94

13 g	140	88



Coupe choco
ø 7,5 x h 5cm
ref. 512.94

19 g	48	120
	96	56

les chocolatés



Mini tasse chocolat au lait
ø 2,2 x h 2,5cm
ref. 485.78

4,2 g	120	240



Mini tasse chocolat noir
ø 2,2 x h 2,5cm
ref. 485.79

4,2 g	120	240



Mini coupelle chocolat au lait
ø 2,5 x h 2,5cm
ref. 486.78

4,2 g	72	240



Mini coupelle chocolat noir
ø 2,5 x h 2,5cm
ref. 486.79

4,2 g	72	240

les savarins



Mini savarin
+ cuvette
ø 3,5 x h 2cm
ref. LC010.002A.10301

5 g	300	90



Savarin
+ cuvette
ø 6,5 x h 3cm
ref. LC000.000A.10121

17 g	120	72



Savarin
ø 6,5 x h 3cm
ref. LC000.000A.00121

17 g	120	72



Savarin carré
+ cuvette
□ 5,8cm
ref. LC006.001A.30113

17 g	112	44

les génoises



NOUVEAU

Génoise ronde
Nature
ø 22cm
ref. LC122.100A.50013

250 g	12	40



Génoise ronde
Choco
ø 22cm
ref. LC122.130A.50013

270 g	12	40



NOUVEAU

Génoise ronde
Nature
ø 28cm
ref. LC128.100A.50007

450 g	6	60



Génoise ronde
Choco
ø 28cm
ref. LC128.130A.50007

490 g	6	60



NOUVEAU

1/2 plaque de génoise
Nature
25 x 35cm
ref. LC135.100A.50007

700 g	6	44



NOUVEAU

1/2 plaque de génoise
Choco
25 x 35cm
ref. LC135.130A.50007

700 g	6	44



Feuilles de génoise

Nature
580 x 380 x 7mm
ref. 571.53

360 g	12	60
	6	112

Choco
580 x 380 x 7mm
ref. 571.54

360 g	12	60
	6	112

les macarons

le petit plus

- La qualité pâtissière : une fois garnis, conserver les macarons au frais. Ils deviendront alors moelleux et fondants.
- Sortez-les du réfrigérateur 15-20 minutes avant de servir afin qu'ils reviennent à température ambiante ; ils seront encore plus goûteux.
- Nos coques de macarons se congèlent après garnissage.

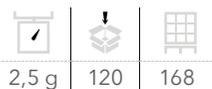


Trendy aux fruits de bois

Pour plus de recettes visitez notre site web pidy.fr



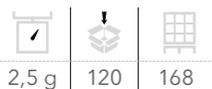
Mini macaron couleur fraise
ø 3,5cm
ref. 460.64



2,5 g | 120 | 168



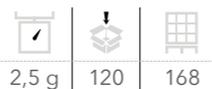
Mini macaron couleur vanille
ø 3,5cm
ref. 460.65



2,5 g | 120 | 168



Mini macaron couleur chocolat
ø 3,5cm
ref. 460.66

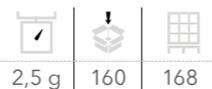


2,5 g | 120 | 168



Assortiment
160 Mini macarons
4 couleurs

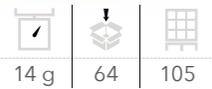
40 Vanille / 40 Chocolat /
40 Fraise / 40 Pistache
ø 3,5cm
ref. 460.97



2,5 g | 160 | 168



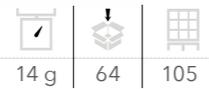
Macaron saveur framboise
ø 6,9cm
ref. LC269.230A.30065



14 g | 64 | 105



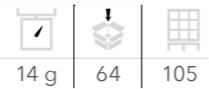
Macaron nature
ø 6,9cm
ref. LC269.200A.30065



14 g | 64 | 105



Macaron saveur chocolat
ø 6,9cm
ref. LC269.210A.30065



14 g | 64 | 105

Ingrédients

4 tartelettes Trendy Pidy (7 ou 8 cm)

- 50 cl de coulis de framboises
- 200 g de mascarpone
- 50 g de sucre
- 20 cl de crème épaisse entière
- 250 g de fraises
- 125 g de mûres
- 125 g de myrtilles

Décor :

- Fleurs comestibles
- Feuilles de mini basilic

Préparation

1. Ajoutez le sucre à la crème et fouettez.
2. Incorporez le coulis de framboises au mascarpone.
3. Mélangez la crème fouettée avec le mascarpone.
4. Mettez ce mélange dans une poche à douille et garnissez les tartelettes.
5. Décorez avec différents fruits et terminez avec une petite feuille de basilic.

4 pers.



les meringues



Disque de meringue
ø 21 x h 2,2cm
ref. 497.65

70 g	10	60



Disque de meringue
ø 22 x h 2,2cm
ref. 498.65

115 g	18	40

Disque de meringue
ø 26 x h 2,2cm
ref. 487.65

170 g	12	40

les décors



Meringuette
ø 4,5 x h 2cm
ref. 491.65

3,5 g	144	104
	320	88



Meringue
ø 6,5 x h 2,2cm
ref. 495.65

8 g	60	104
	132	88
	330	40



Meringue
ø 7 x h 2,8cm
ref. 496.65

11 g	50	88



Perles de macaron framboise
ref. 462.49

200 g	6	160



Perles de macaron choco
ref. 462.66

200 g	6	160



Perles de meringue
ref. 488.65

200 g	6	160



Crumble de cookies américain
ref. 489.67

550 g	6	160



Meringue Pavlova
ø 7,5cm
ref. 493.65

15 g	48	88



Meringue torsadée
9 x 6,5 x h 2,5cm
ref. 492.65

11,5 g	48	112
	96	56



Coque de meringue
ø 6,5cm
ref. 484.65

15 g	150	60



Crumble de meringue
ref. 489.65

180 g	6	160



Crumble de meringue fraise
ref. 489.64

190 g	6	160



Crumble de meringue 3 chocolats
ref. 489.66

575 g	6	160



Crumble de Spéculoos
ref. 430.26

400 g	6	160



NOUVEAU

Biscuit à la Cuillère Spécial Dégustation
L 9,5 x 3,5cm
ref. 570.01.183

10 g	180	24



Biscuit à la Cuillère Spécial Restauration
L 9,7 x B 3,5cm
ref. 568.07.195

8,33 g	192	35



Biscuit à la Cuillère Spécial Pâtisserie
L 10 x 4cm
ref. 469.07.131

12,5 g	128	35



Savourine
ø 6,8cm
ref. 596.10.123

10 g	120	54



NOUVEAU

Feuille cuiller Tradition
58 x 38 x 1,2cm
ref. 598.04.009

560 g	6	72



Bande Charlotte
L 37 x 6cm
ref. 595.08.037

59 g	34	60



Kit Charlotte individuel
ø 7,5 x h 4cm
ref. 597.11.033

25 g	30	64



Boudoirs
L 10 x 2,2cm
ref. 563.02.193

5,83 g	190X2	32



NOUVEAU

Boudoirs
L 10 x 2,2cm
ref. 563.02.283

5,83 g	280	54



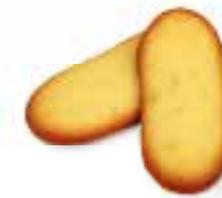
Kit Charlotte Rond
ø 22 x h 4,5cm
ref. 599.11.009

200 g	6	36



Kit Charlotte Rectangulaire
L 30,5 x H 4,5cm
ref. 567.11.012

190 g	9	30



NOUVEAU

Langue de Chat
ref. 573.02.027

100 g	24x100g	48



NOUVEAU

Cantoline
ø 8cm
ref. 576.03.027

22 g	24	48



Surgelé

LES GÉNOISES	P62
LES JOCONDES	P63
LES PÂTES À CHOUX	P64
LES BABAS	P65
LES PÂTES SABLÉES	P66
LES FEUILLETÉS CRUS	P67

surgelé



Génoise
p. 62



Chou
p. 64



Baba
p. 65



Tartelette sablée
p. 66

les génoises



NOUVEAU

Feuille de madeleine
580 x 380 x 7mm
ref. 576.58.908

650 g | 8 | 72

Feuille de génoise nature
380 x 580 x 5mm
ref. 572.53.912

297 g | 12 | 72

NOUVEAU

Plaque de génoise nature
600 x 400 x 45mm
ref. LC140.100C.00003

1670 g | 2 | 40

choco
600 x 400 x 45mm
ref. LC140.130C.00003

1985 g | 2 | 40

Feuille de génoise choco
380 x 580 x 5mm
ref. 572.54.912

297 g | 12 | 72

Feuille de génoise nature
380 x 580 x 7mm
ref. 571.55.909

360 g | 9 | 72

Feuille de génoise cacao aux 3 noix
380 x 580 x 5mm
ref. 571.56.909

360 g | 9 | 72

les jocondes



Feuille de joconde saveur framboise
380 x 580 x 5mm
ref. 574.49.910

342 g | 10 | 72



Feuille de joconde saveur pistache
380 x 580 x 5mm
ref. 574.57.910

342 g | 10 | 72



Feuille de joconde nature
380 x 580 x 5mm
ref. 574.53.910

342 g | 10 | 72



Feuille de joconde cacao aux 3 noix
380 x 580 x 5mm
ref. 574.60.910

405 g | 10 | 72

le petit plus



Etaler la garniture sur la feuille sans aller jusqu'aux bords. Puis rouler en s'aidant du papier sulfurisé pour former un dessert régulier.



Leur belle couleur et leur aspect régulier les rendent idéales pour sublimer vos desserts, chemisées en tour d'entremet ou de bûche.



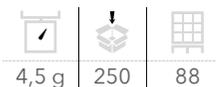
Elles s'utiliseront parfaitement à plat, en étage ou en dessus d'entremet. La texture des feuilles est déjà moelleuse, il n'est pas nécessaire de les imbiber.

Pour une mise en œuvre optimale, utiliser les feuilles dans les 48 heures après décongélation.

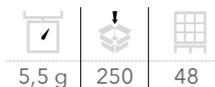
la pâte à choux



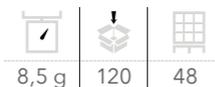
Profiterole
ø 4 x h 3,6cm
ref. 820.95



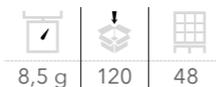
Chou lunch
ø 5,5 x h 4cm
ref. 825.95



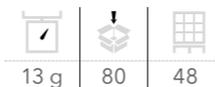
Chou
ø 7 x h 5,1cm
ref. 830.95



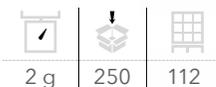
ref. 830.85



Chou géant
ø 8 x h 5,5cm
ref. 835.85



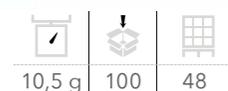
Mini éclair
3 x 5 x h 2,5cm
ref. 849.95



Éclair géant
16 x 4,5 x h 4cm
ref. 865.95



ref. 865.85



Selection
by **Pidy**

NOUVEAU

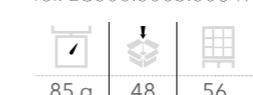
Trendy éclair
13 x 3,2 x 2,7cm
ref. 866.78

18 g	80	72
------	----	----

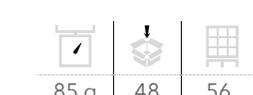
les babas



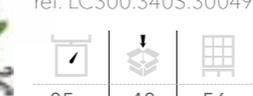
Baba au rhum
+ cuvette
ø 8cm x h 4cm
ref. LC300.300S.30049



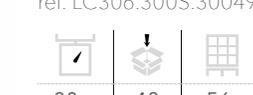
Baba (Irish Coffee)
au whisky et café
+ cuvette
ø 8cm x h 4cm
ref. LC300.330S.30049



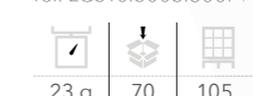
Baba à l'arôme naturel de vanille et autres arômes naturels
+ cuvette
ø 8cm x h 4cm
ref. LC300.340S.30049



Baba carré au rhum
+ cuvette
□ 5,8cm x h 4cm
ref. LC306.300S.30049



Mini baba au rhum
+ cuvette
ø 4,3cm x h 2,5cm
ref. LC310.300S.30071



Køn
15cm
ref. LC410.410S.00031



le KØN

les pâtes sablées

BORDS CANNELÉS

commande spéciale




ø 11 cm
 ref. 895.95
  
 38 g | 72 | 72


ø 18 cm
 ref. 898.95
  
 128 g | 12 | 90


ø 22 cm
 ref. 900.95
  
 200 g | 10 | 48


ø 28 cm
 ref. 910.95
  
 350 g | 10 | 48

BORDS LISSES

commande spéciale




ø 9,5 cm
 ref. 944.95
  
 32,5 g | 108 | 48


ø 18 cm
 ref. 928.95
  
 130 g | 12 | 90


ø 22 cm
 ref. 904.95
  
 220 g | 10 | 48

les feuilletés crus




Plaque feuilletée
 29 x 37cm x h 3mm
 MG 23%
 ref. 282.91

  
 325 g | 15 | 108

MG 24%
 ref. 282.80

  
 325 g | 15 | 108


57 x 37cm x h 2,5mm
 ref. 287.90

   
 660 g | 20 | 60

 ref. 287.80

  
 660 g | 20 | 60


57 x 37cm x h 3,5mm
 ref. 288.91

  
 870 g | 15 | 60



Disque feuilleté


ø 11cm
 ref. 254.96.082

   
 31 g | 80 | 126

ø 25cm
 ref. 257.91

  
 119 g | 20 | 152

ø 28cm
 ref. 267.84

  
 208 g | 30 | 60


Bouchée
 ø 7 x 0,7cm
 ref. 190.88

  
 21,5 g | 170 | 56



acces
soires



CLIPS BLANCS P70
 PIPETTES P70
 PRÉSENTOIRS P70

Accessoires



Clip blanc
p. 70



Pipette
p. 70



Présentoir
p. 70



Pidy Inc. NY (USA)

PIDY YPRES (B)

Pâte feuilletée

Jaagpad 2,
B-8900 Ieper - Belgium
Phone: +32 57 49 01 01
Fax: +32 57 49 01 00
benelux@pidy.com
export@pidy.com

PIDY HALLUIN (FR)

**Pâte sablée - Pâte à choux - Sans gluten -
Pâte feuilletée - Quiches**

Z.I. de la Rouge Porte,
Avenue de Menin 32,
CS 60153 - 59250 Halluin - France
Phone: +33 3 20 23 70 05
Fax: +33 3 20 23 80 39
france@pidy.com

TECHNIPAT RETHEL (FR)

Génoises - Jocondes - Succès

Rue Bitburg,
08300 Rethel
France
Phone: +33 4 24 39 35 00

Pidy Halluin (FR)

La Cigale Dorée Gémenos (FR)

LA CIGALE DORÉE (FR)

**Babas - Savarins -
Macarons - Génoises**

475 Avenue du Garlaban
13420 Gémenos
France
Phone: +33 4 42 32 00 90
contact@lacigaledoree.com

PIDY NORTHAMPTON (UK)

4 Sterling Business Park,
Salthouse Road, Brackmills,
Northampton NN4 7EX
United Kingdom
Phone: +44 1604 705666
Fax: +44 1604 702666
uk@pidy.com

DÉLOS BESSAY SUR ALLIER (FR)

**Charlottes - Boudoirs -
Biscuits à la cuillère**

46, rue de Moulins
03340 Bessay sur Allier - France
Phone: +33 4 70 46 84 40

Pidy Ypres (B)

Technipat Rethel (FR)

Délos Bessay sur Allier (FR)

PIDY INC. NY (USA)

**Pâte sablée - Tartes Graham -
Mini cornets**

90 Inip Drive - Inwood,
New York 11096 - USA
Phone: +1 516/239-6057
Fax: +1 516/239-9306
salesusa@pidy.com