

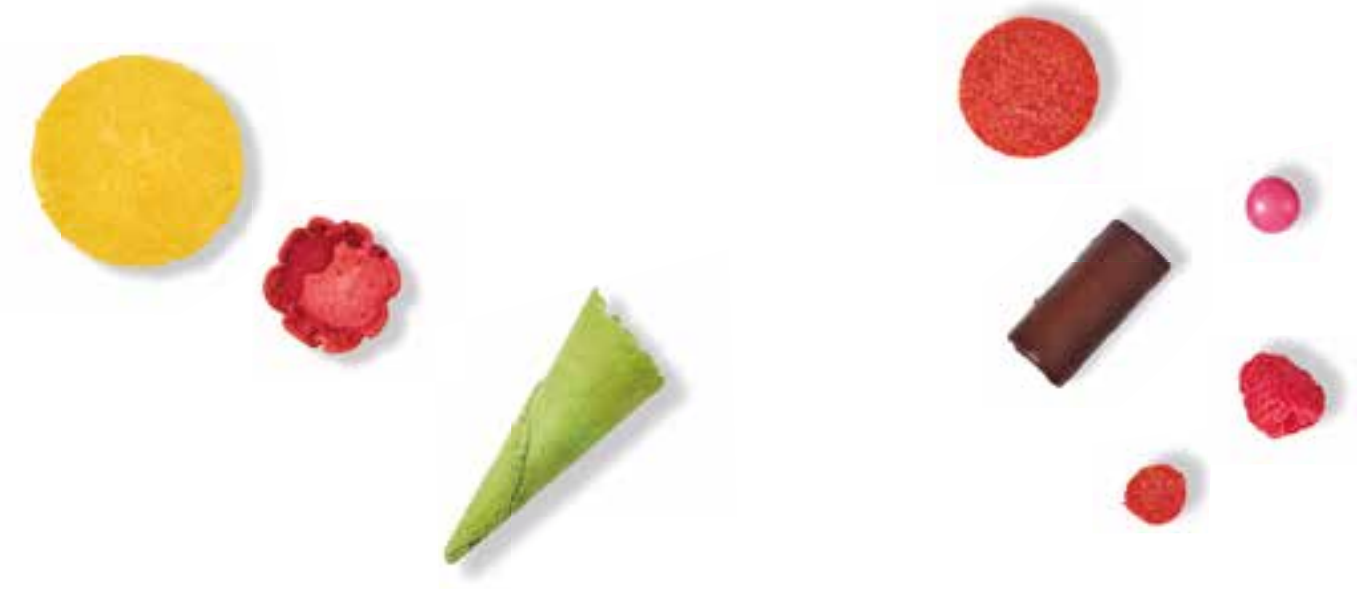


Bring **colours** to your plate*

**Mettez une touche de couleurs dans vos assiettes*



Spécialiste du prêt-à-garnir depuis 1967



Toujours plus de **couleurs** en **2026**



Edito

Depuis plus de 50 ans, Pidy réinvente le quotidien des professionnels en cuisine avec des produits prêts à garnir qui allient qualité, créativité et praticité. Année après année, nous repoussons les limites du possible avec des solutions innovantes, au service de toutes vos inspirations, du sucré au salé.

En **2026**, Pidy ose encore plus de goût, de couleur et d'audace avec une collection qui sublime vos créations en un clin d'œil :

- Des fonds de tarte Trendy, aux couleurs éclatantes et aux saveurs subtiles, pour réinventer l'art du dessert,
- Les coupelles apéritives Iris aux notes de beurre persillé et tomates aux herbes de Provence, parfaites pour un apéritif aussi élégant que savoureux,
- Des bouchées feuilletées au blé complet, alliant croustillant et naturalité



Plus que des produits : une véritable boîte à outils pour votre créativité. Bienvenue dans l'univers Pidy 2026, où chaque nouveauté a été pensée pour vous aider à gagner du temps sans jamais faire de compromis sur l'excellence.

Au menu

08 COCKTAILS		
Les mini créatifs colorés NEW	10	
Les mini feuilletés colorés NEW	12	
Les mini cônes NEW	14	
Les mini feuilletés	16	
Les mini tartelettes	18	
Les mini créatifs	20	
22 REPAS		
Les bouchées feuilletées NEW	24	
Les disques & plaques feuilletés	28	
Les fonds neutres	29	
Les quiches	30	
32 DESSERTS		
Les tartelettes Trendy colorées NEW	34	
Les tartelettes Trendy NEW	36	
Les tartelettes rustiques	42	
Les fonds sablés bords droits	43	
Les fonds sablés bords cannelés	44	
La pâte à choux	46	
Les douceurs feuilletées	48	
Les tulipes artisanales	50	
Les moelleux	50	
Les savarins	51	
Les macarons	52	
Les génoises et bases entremets	54	
Les meringues	58	
Les toppings & crumbles	59	
Les cups gaufrées NEW	60	
62 CONGELÉ		
Les feuilletés crus	64	
La pâte à choux	65	
Les moelleux	65	
Les génoises	66	
Les jocondes	67	
68 LE SANS GLUTEN & VEGAN NEW	68	
70 LA GAMME SÉLECTION BY PIDY	70	
74 LA GAMME DÉLOS	74	



Légende



Au beurre



Matières grasses végétales



Avec coating



Recette Clean



Sans gluten



Recette vegan



Congelé



Selection by Pidy



+ 380

références disponibles



Fabriqué en
**France,
Belgique
et aux
Etats-Unis**

6 usines

14 lignes de production
& 1 atelier

certifiés BRC, IFS ou SQF



**19
technologies**

maîtrisées et
reconnues
par nos partenaires
de l'industrie
agroalimentaire



▼ Produire avec intelligence

- Implémentation d'**énergies renouvelables**.
- Evolution des pratiques de Management avec la méthode Kaizen.
- Tri renforcé & valorisation des **déchets en alimentation animale**.
- Sensibilisation à la **biodiversité** avec 5 ruches installées.

▼ Mettre l'humain au cœur de notre attention

- La **sécurité**, une priorité du quotidien.
- Développement des **carrières**.
- **Cohésion d'équipe** et sensibilisation RSE.



**NOS
ENGAGEMENTS
RSE**

▼ Pour en savoir plus rendez vous sur le site pidy.com

► S'approvisionner de manière durable

- Approvisionnement majoritairement local.
- **Charte Achats Durables Bouvard** et webinaire RSE.
- Proposition d'**emballages responsables**.
- **Bilan carbone** réalisé annuellement sur tous nos sites et trajectoire de décarbonation Bouvard validée SBTi.

▼ Repenser les produits de demain

- **Produits de qualité** : multiples audits et labels Qualité & RSE (Smeta & Ecovadis sur certains sites).
- **Recettes plus saines** : programme «Clean Label», matières premières de haute qualité et réduction d'additifs.
- **Innovation produit** : Recettes sans gluten et vegan.
- **Matières premières responsables** : œufs de poules élevées au sol ou en plein air, farines sans pesticides de stockage, huile de palme RSPO et cacao certifié RFA sur certains sites.



COCKTAILS

LES MINI CRÉATIFS COLORÉS	10
LES MINI FEUILLETÉS COLORÉS	12
LES MINI CÔNES	14
LES MINI FEUILLETÉS	16
LES MINI TARTELETTES	18
LES MINI CRÉATIFS	20



Spécialiste du prêt-à-garnir
depuis 1967

les mini créatifs colorés

MEDITERRANEAN CUPS

NEW



Tomates & herbes de Provence
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.90.096	96	168

NEW



Ail & beurre persillé
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.91.096	96	168



POUR VOUS AIDER DANS VOTRE PRÉSENTATION



Présentoir 35 pièces
37,1 x 29,3 x 6,5cm

ref.		
000.10.001	1	168



Présentoir pyramide
39 x 35cm

ref.		
000.09.001	1	112

VEGGIE CUPS



Betterave rouge
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.84.024	6 x 24	88
716.84.096	96	168



Carotte
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.82.024	6 x 24	88
716.82.096	96	168



Épinard
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.81.024	6 x 24	88
716.81.096	96	168



Oignon grillé
ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g

ref.		
716.85.024	6 x 24	88
716.85.096	96	168

Assortiment
96 Veggie cups
24 Betterave rouge
24 Carotte
24 Épinard
24 Oignon grillé

ref.		
716.79.048	48	320
716.79.096	96	168

SPICY CUPS



Southern pepper
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.64.024	6 x 24	88
717.64.096	96	168



African falafel
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.61.024	6 x 24	88
717.61.096	96	168



Mexican chili
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.63.024	6 x 24	88
717.63.096	96	168



Asian curry
ø 3,2 x h 1,5cm - 4g

ref.		
717.62.024	6 x 24	88
717.62.096	96	168

Assortiment
96 Spicy cups
24 Southern pepper
24 African falafel
24 Mexican chili
24 Asian curry

ref.		
717.65.048	48	320
717.65.096	96	168

MACARONS SALÉS



Assortiment
192 Macarons salés
96 Curry
96 Épicé
ø 3,5cm
2,1g

ref.		
460.99.192	192	200

les mini feuilletés colorés

Avantages produits

- Méthode traditionnelle de feuilletage à la française
- Texture aérienne et croustillante
- Recette Clean
- Encore plus riche en fibres
- Sans arômes
- Sans colorants
- Sans conservateurs
- Adaptés aux régimes végétariens et halal

Avantages utilisation

- Peut être utilisé dans des recettes SALÉES comme SUCRÉES
- Peut être congelé après garnissage et cuisson
- Pour un feuilletage encore plus croustillant, un réchauffage à 180 °C est conseillé
- Excellente résistance à la détrempe

NEW



 Mini bouchée au blé complet
ø 3,5 x h 2,5cm - 5,5g

ref.		
658.71.480	480	48



 Mini bouchée carrée -
 Tomates & herbes de Provence
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.		
010.61OR.098	96	168



 Mini bouchée carrée -
 Betterave & poivre
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.		
010.66RE.098	96	168



 Mini bouchée carrée -
 Saveur pesto
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.		
010.60GR.098	96	168



les mini
cônes

NEW



Mini cône tomate
+ sleeve + **plateau**
+ coating
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.82.093	90	152



Mini cône tomate
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.		
508.62.024	6 x 24	88

+ coating + **plateau**
 ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.82.090	90	152

NEW



Mini cône herbes
de Provence
+ coating + **plateau**
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.87.090	90	152



Mini cône sésame
ø 2,5 x 7,5cm - 4g

ref.		
508.79.112	112	200

NEW



Mini cône
charbon végétal
+ sleeve + **plateau**
+ coating
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.85.093	90	152



Mini cône
charbon végétal
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.		
508.65.024	6 x 24	88

+ coating + **plateau**
 ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.85.090	90	152

Plateau



Assortiment
180 Mini cônes
+ coating + **plateau**
+ **palette**
45 neutre / 45 charbon végétal /
45 tomate / 45 basilic

ref.		
508.99.284	180	72



Assortiment
96 Mini cônes
+ **palette**
24 neutre / 24 charbon
végétal / 24 tomate /
24 basilic

ref.		
508.98.052	48	320
508.98.200	96	200

NEW



Mini cône basilic
+ sleeve + **plateau**
+ coating
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.86.093	90	152



Mini cône basilic
+ coating + **plateau**
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.86.090	90	152



Présentoir
pour mini cônes
13,5 x 13,5 x 8cm - 9 trous

ref.		
000.06.008	8	42



Présentoir
palette
38 x 29cm - 35 trous

ref.		
000.02.015	15	120

NEW



Mini cône neutre
+ sleeve + **plateau**
+ coating
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.80.093	90	152



Mini cône neutre
+ coating + **plateau**
ø 2,5 x 7,5cm - 4,8g

ref.		
508.80.090	90	152

Mini cône neutre
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.		
508.90.144	6 x 24	88
508.90.112	112	200
508.90.286	286	176

Mini cône neutre
+ **palette**
ø 2,5 x 7,5cm - 3,8g

ref.		
508.90.212	112	200
508.90.386	286	176



les mini
feuilletés



Mini bouchée
ø 3,5 x h 2,5cm - 5,5g

ref.		
658.50.480	480	48



Mini bouchée
ø 4,2 x h 2,8cm - 8,5g

ref.		
662.50.105	105	136
662.50.350	350	48



Mini bouchée
ø 4,8 x h 3,5cm - 11g

ref.		
210.50.072	72	88
210.50.096	96	88



Zakouski
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.50.096	96	168
020.50.192	192	96
020.50.480	480	48



Apéritique
ø 4,5 x h 1,1cm - 6g

ref.		
160.29.090	90	168



Mini bouchée carrée
□ 3,2 x h 2,3cm - 5g

ref.		
010.49.096	96	168
010.49.192	192	112



Apéricœur
3,5 x 4,2 x h 2,5cm - 5,5g

ref.		
080.50.096	96	168
080.50.480	480	48



Disponible
Sept./Déc.

Mini étoile
ø 2,9 x h 2,7cm - 6g

ref.		
659.50.096	96	192
659.50.480	480	48



Disponible
Sept./Déc.

Mini sapin
6 x 4,1 x h 2,1cm - 8g

ref.		
085.50.320	320	48



Fishka
6 x 3 x h 1,7cm - 5g

ref.		
090.49.084	84	168

le petit



- 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.



Assortiment feuilleté

12 Mini carré / 12 Zakouski /
12 Gourmande / 12 Apéricœur

ref.		
047.50.048	48	360

les mini
tartelettes



TRENDY



**Mini Trendy
rond neutre**
ø 4 x h 1,6cm - 6,5g

ref.		
647.81.210	210	96



**Mini Trendy
rond neutre**
ø 5 x h 1,6cm - 13g

ref.		
645.20.090	90	168



**Mini Trendy
carré neutre**
□ 3,5 x h 1,6cm - 7g

ref.		
646.81.210	210	96

**Mini Trendy
rond neutre**
ø 4 x h 1,6cm - 6,5g

ref.		
647.20.096	96	168
647.20.240	240	120

**Mini Trendy
carré neutre**
□ 3,5 x h 1,6cm - 7g

ref.		
646.20.096	96	168
646.20.240	240	120



**Assortiment
96 Mini Trendy neutres**
48 Mini Trendy rond /
48 Mini Trendy carré

ref.		
648.20.096	96	168



**Assortiment
152 Mini sablés neutres**
48 Mini Trendy rond /
48 Mini Trendy carré /
56 Mini barquettes

ref.		
351.80.152	152	160



SANS GLUTEN



**Mini
tartelette**
ø 4 x h 2cm - 4g

ref.		
725.01.096	96	200



**Mini
tartelette**
ø 5 x h 2cm - 7,5g

ref.		
730.01.070	70	320

TARTELETTES FEUILLETÉES



Gourmande
ø 4 x h 2cm - 3g

ref.		
710.20.096	96	200
710.20.192	192	200
710.20.480	480	80



Mignardise
ø 6 x h 2cm - 8g

ref.		
720.86.080	80	168
720.86.240	240	88

TARTELETTES SABLÉES



**Mini telline
neutre lisse**
ø 4 x h 1,5cm - 6g

ref.		
713.20.096	96	200
713.20.480	480	80



**Mini telline
Taco**
ø 4 x h 1,5cm - 4,5g

ref.		
713.72.096	96	168



**Mini croustade
neutre**
ø 4,2 x h 1,7cm - 5g

ref.		
315.80.192	192	160



**Mini telline
neutre cannelée**
ø 4,5 x h 1,5cm - 6g

ref.		
882.20.120	120	176
882.20.480	480	72

les mini
créatifs



 Mini coquille ø 5 x h 1cm  3,5g	ref.	 
792.75.090	90	168
792.75.480	480	72



 Amusette 3,6 x 7,5cm  3,5g	ref.	 
790.77.444	6 x 24	88
790.77.084	84	168
790.77.252	252	184



 Mini canapé ø 5 x h 1cm - 3,5g 	ref.	 
719.70.140	140	320
719.70.280	280	184



 Flower cuppy ø 5,5 x h 1,2cm - 3,4g 	ref.	 
718.70.140	140	320
718.70.280	280	184



 Mini barquette 6,5 x 2,5 x h 1,2cm - 3,8g	ref.	 
350.80.280	280	120



 Mini cocotte ø 5,1 x h 1,1cm  3,5g	ref.	 
794.77.090	90	168
794.77.192	192	184



 Fine coquille charbon végétal 6,7 x 3,2 x h 1cm - 4g	ref.	 
795.59.024	6 x 24	88
795.59.084	84	320
795.59.435	435	100



 Fine coquille 6,7 x 3,2 x h 1cm - 4g	ref.	 
795.50.024	6 x 24	88
795.50.084	84	320
795.50.435	435	100



 Fine coquille persillée 6,7 x 3,2 x h 1cm - 4g	ref.	 
795.51.084	84	320
795.51.435	435	100



 Iris ø 3,2 x h 1,5cm  4g	ref.	 
717.70.144	6 x 24	88
717.70.096	96	168
717.70.192	192	112
717.70.480	480	48



 Corolle ø 3 x h 1,5cm  3,5g	ref.	 
715.70.144	6 x 24	88
715.70.096	96	168
715.70.192	192	112
715.70.480	480	48



 Assortiment 356 Créatifs I 96 Iris / 120 Mini tellines neutres cannelées / 140 Flower cuppies	ref.	 
074.00.356	356	80



 Assortiment 226 Créatifs II 48 Iris / 48 Gourmandes / 60 Mini coquilles / 70 Flower cuppies	ref.	 
076.00.226	226	104



REPAS

LES BOUCHÉES FEUILLETÉES	24
LES DISQUES & PLAQUES FEUILLETÉS	28
LES FONDS NEUTRES	29
LES QUICHES	30



Spécialiste du prêt-à-garnir
depuis 1967

les
bouchées
feuilletées



Bouchée
standard
ø 5,7 x h 4cm - 17g

ref.		
190.49.040	40	88
190.49.060	60	88



Bouchée
standard
ø 7 x h 4,5cm - 25g

ref.		
230.50.026	24	120
230.50.096	96	40



Vol au vent
pur beurre
ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
240.05.072	72	48



Vol au vent
artisanal
ø 8,5 x h 5,5cm - 40g

ref.		
241.27.072	72	40



Fleuron
6,2 x 2,1 x h 1,6cm
5,5g

ref.		
100.50.084	84	168



Bouchée **vide**
sans chapeau
ø 7 x h 4,5cm - 27g

ref.		
220.50.024	24	120
220.50.096	96	40



Vol au vent **vide**
sans chapeau
ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
240.53.072	72	48



Vol au vent
repas
ø 9,5 x h 4,5cm - 44g

ref.		
682.01.048	48	48



Bouchée **vide**
chapeau séparé
ø 7 x h 4,5cm - 27g

ref.		
220.50.924	24	120
220.50.960	60	48



Vol au vent **vide**
chapeau séparé
ø 8 x h 4,5cm - 33g

ref.		
240.53.972	72	40

le petit



- 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 congelées après le remplissage.

EXISTE AUSSI EN BORDS LISSES



Vol au vent **lisse**
ø 8 x h 4,5cm
35g

ref.		
681.50.072	72	48



les bouchées feuilletées



 **Bouchée carrée**
□ 6 x h 4,5cm - 25g

ref.		
200.49.048	48	72



 **Quatro**
□ 8 x h 3,2cm - 33g

ref.		
222.49.048	48	48



 **Bouchée carrée**
□ 8 x h 4,8cm - 44g

ref.		
242.05.018	18	64



 **Bouchée lapin**
10 x 6,5 x h 4,5cm - 30g

ref.		
247.50.054	54	48

NEW



 **Bouchée poisson**
9 x 6,5 x h 4,5cm - 30g

ref.		
244.49.054	54	48



 **Bouchée sapin**
10 x 6,5 x h 4,5cm - 30g

ref.		
249.49.054	54	48

Disponible
Sept./Déc.



 **Roulé feuilleté**
ø 5 x 11,5 x h 4,5cm - 27g

ref.		
550.30.090	90	40



 **Bouchée blé complet**
ø 7 x h 4,5cm - 30g

ref.		
230.70.096	96	40

NEW



les disques & plaques feuilletés

DISQUES FEUILLETÉS



Fond feuilleté
ø 12,5 x h 1,3cm - 40g

ref.		
255.15.075	75	48



Disque feuilleté
cru surgelé
ø 25cm
119g

ref.		
257.91.020	20	152

ø 28cm
208g

ref.		
267.91.034	30	60

PLAQUES FEUILLETÉES CRUES SURGELÉES



Plaques feuilletées
29 x 37cm x h 3mm
325g

ref.		
282.91.015	15	108

57 x 37cm x h 2,5mm
660g

ref.		
287.90.020	20	60

57 x 37cm x h 3,5mm
870g

ref.		
288.91.015	15	60

les fonds neutres

TRENDY



Trendy carré neutre

+ coating
□ 7 x h 1,8cm - 30g

ref.		
642.81.036	36	152

Trendy carré neutre

□ 7 x h 1,8cm - 30g

ref.		
642.20.036	36	168
642.20.096	96	88



Trendy rond neutre

ø 7 x h 1,8cm - 22g

ref.		
643.20.036	36	168
643.20.096	96	88



Trendy rond neutre

+ coating
ø 8 x h 1,8cm - 28g

ref.		
641.81.036	36	152

SANS GLUTEN



Tartelette sans
gluten neutre
ø 8,5 x h 2cm - 19g

ref.		
749.01.027	27	200

SABLÉ



Tartelette sablée
neutre
ø 8,5 x h 1,5cm - 24g

ref.		
890.42.135	135	56

les quiches

le petit +

- Fabriquées selon la méthode du feuilletage à la hollandaise : 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 dans un four préchauffé.
- Peuvent être congelées après remplissage.



	Mini quiche	ref.		
	ø 7 x h 2cm			
	12,5g	740.20.090	90	120
		740.20.180	180	48



	Petite quiche	ref.		
	ø 8,5 x h 2,1cm			
	18,2g	750.20.024	24	168
		750.20.072	72	120
		750.20.144	144	56



	Quiche bord bas	ref.		
	ø 11 x h 2,5cm			
	35g	758.03.052	48	56



	Quiche bord bas	ref.		
	ø 11 x h 2,5cm			
	29g	758.00.048	48	56



	Quiche bord haut	ref.		
	ø 11 x h 3,7cm			
	46g	760.00.042	42	48



	Quiche au blé complet	ref.		
	ø 11 x h 3,7cm			
	46g	760.73.042	42	48



	Quiche + alu	ref.		
	ø 11 x h 3,7cm - 46g			
		760.00.442	42	56



	Quiche + alu	ref.		
	ø 18 x h 3,2cm			
	100g	770.03.014	10	100

	Quiche + alu	ref.		
	ø 18 x h 3,2cm			
	85g	770.00.010	10	100
		770.00.036	36	36



	Quiche au blé complet + alu	ref.		
	ø 22 x h 3,2cm - 130g			
		780.73.406	6	84



	Petite quiche artisanale	ref.		
	ø 8,5 x h 2,1cm - 18.2g			
		750.20.560	60	88



	Quiche artisanale	ref.		
	ø 11 x h 3,7cm - 46g			
		760.00.542	42	48



	Quiche artisanale	ref.		
	ø 18 x h 3,2cm - 85g			
		770.00.508	8	100



DESSERTS

LES TARTELETTES TRENDY COLORÉES	34
LES TARTELETTES TRENDY	36
LES TARTELETTES RUSTIQUES	42
LES FONDS SABLÉS BORDS DROITS	43
LES FONDS SABLÉS BORDS CANNELÉS	44
LA PÂTE À CHOUX	46
LES DOUCEURS FEUILLETÉES	48
LES TULIPES ARTISANALES	50
LES MOELLEUX	50
LES SAVARINS	51
LES MACARONS	52
LES GÉNOISES ET BASES ENTREMETS	54
LES MERINGUES	58
LES TOPPINGS & CRUMBLES	59
LES CUPS GAUFRÉES	60



Spécialiste du prêt-à-garnir
depuis 1967

les tartelettes trendy colorées



NEW



Mini Trendy rond
citron
ø 4 x h 1,5cm - 7,9g

ref.	↓	📦
647.61.096	96	168

NEW



Mini Trendy rond
saveur framboise
ø 4 x h 1,5cm - 7,9g

ref.	↓	📦
647.63.096	96	168

NEW



Mini Trendy rond
spéculoos
ø 4 x h 1,5cm - 8,6g

ref.	↓	📦
647.65.096	96	168

les tartelettes trendy sucrées

BEURRE + COATING



BEURRE

VEGAN

Ces produits sont fabriqués à partir de recettes vegan et dans un atelier de fabrication où les nettoyages sont systématiques. Toutefois, les produits peuvent contenir des traces d'œufs et de lait.



les tartelettes trendy sucrées



P Mini Trendy
carré sucré
+ coating
☞ 3,5 x h 1,5cm - 7g

ref.	☞	☞
646.82.210	210	96



P Trendy
carré sucré
+ coating
☞ 7 x h 1,8cm - 33g

ref.	☞	☞
642.82.036	36	152



P Trendy
rectangle
+ coating
☞ 9,8 x 3,5 x 1,8cm - 25g

ref.	☞	☞
640.82.090	90	96



C Mini Trendy
carré sucré
☞ 3,5 x h 1,5cm - 7g

ref.	☞	☞
646.23.096	96	168
646.23.240	240	120

C Trendy
carré sucré
☞ 7 x h 1,8cm - 33g

ref.	☞	☞
642.23.036	36	168
642.23.096	96	88

C Trendy
rectangle
☞ 9,8 x 3,5 x 1,8cm - 24g

ref.	☞	☞
640.23.054	54	168
640.23.108	108	104

C Assortiment
96 Mini Trendy sucrés
48 Mini Trendy carré /
48 Mini Trendy rond

ref.	☞	☞
648.23.096	96	168

C Assortiment
36 Trendy sucré 7 cm
12 Trendy carré /
24 Trendy rond

ref.	☞	☞
644.23.036	36	168



BEURRE + COATING

BEURRE

les tartelettes trendy chocolat

BEURRE + COATING



P Mini Trendy
rond chocolat
+ coating
ø 4 x h 1,5cm - 6,8g

ref.		
647.83.210	210	96



NEW

C Mini Trendy
rond chocolat
ø 4 x h 1,5cm - 6,5g

ref.		
647.27.096	96	168
647.27.240	240	120

C Mini Trendy
rond chocolat
ø 5 x h 1,6cm - 15g

ref.		
645.27.090	90	168



C Trendy rond
chocolat
ø 7 x h 1,8cm - 23,5g

ref.		
643.27.036	36	168
643.27.096	96	88



P Trendy rond
chocolat
+ coating
ø 8 x h 1,8cm - 32g

ref.		
641.83.036	36	152

C Trendy rond
chocolat
ø 8 x h 1,8cm - 31g

ref.		
641.27.036	36	168
641.27.096	96	88



P Mini Trendy carré
chocolat
+ coating
□ 3,5 x h 1,5cm - 7g

ref.		
646.83.210	210	96

C Mini Trendy carré
chocolat
□ 3,5 x h 1,5cm - 7g

ref.		
646.27.096	96	168
646.27.240	240	120



P Trendy carré
chocolat
+ coating
□ 7 x h 1,8cm - 33g

ref.		
642.83.036	36	152

C Trendy carré
chocolat
□ 7 x h 1,8cm - 33g

ref.		
642.27.036	36	168
642.27.096	96	88



C Assortiment
96 Mini Trendy chocolat
48 Mini Trendy carré /
48 Mini Trendy rond

ref.		
648.27.096	96	168



C Assortiment
36 Trendy chocolat 7 cm
12 Trendy carré /
24 Trendy rond

ref.		
644.27.036	36	168

DESSERTS

LES TARTELETTES TRENDY

les tartelettes rustiques

les fonds sablés bords droits

SABLÉES

RUSTIQUES



Mini tartelette sablée sucrée cannelée
ø 4,5 x h 1,2cm - 6g

ref.		
885.47.090	90	176
885.47.180	180	112
885.47.480	480	48



Mini telline sucrée cannelée
ø 4,5 x h 1,5cm - 6g

ref.		
882.23.120	120	176
882.23.480	480	72



Mini telline sucrée cannelée
ø 4,5 x h 1,5cm - 6g

ref.		
882.12.120	120	176
882.12.480	480	80



Mini telline sucrée lisse
ø 4,5 x h 1,5cm - 6,5g

ref.		
713.23.096	96	200



Mini telline sucrée lisse
ø 4,5 x h 1,5cm - 6,5g

ref.		
713.12.096	96	200



Telline sucrée lisse
ø 8,5 x h 2,1cm - 29g

ref.		
751.23.072	72	96



Telline sucrée lisse
ø 8,5 x h 2,1cm - 29g

ref.		
751.12.036	36	200

SANS GLUTEN



Mini tartelette sucrée
ø 4 x h 2cm
4g

ref.		
725.02.096	96	200



Mini tartelette sucrée
ø 5 x h 2cm
7,5g

ref.		
730.02.070	70	320



Tartelette sucrée
ø 8,5 x h 2cm
19g

ref.		
749.02.027	27	200



ø 8,5 x h 1,6cm
23g

ref.		
894.14.135	135	56



ø 9,5 x h 1,6cm
+ coating - 34,3g

ref.		
945.14.108	108	48



ø 11 x h 1,6cm
38g

ref.		
946.47.072	72	64



ø 18 x h 2cm
130g

ref.		
928.14.012	12	90



ø 22 x h 2,3cm
220g

ref.		
904.14.010	10	48

les fonds sablés bords cannelés



 **ø 8,5 x h 1,6cm**
24g

ref.		
890.47.054	54	88
890.47.135	135	56

 **ø 9,5 x h 1,6cm**
31g

ref.		
892.47.108	108	48

 ø 11 x h 1,8cm 38g				 ø 11 x h 1,8cm + coating - 41g 			
ref.				ref.			
895.47.072	72	72		897.47.072	72	72	

 **ø 18 x h 2cm**
128g

ref.		
898.47.012	12	90

 **ø 8,5 x h 1,6cm**
24g

ref.		
890.46.135	135	56

 **ø 9,5 x h 1,6cm**
31g

ref.		
892.35.108	108	48

 **ø 9,5 x h 1,6cm**
31g

ref.		
892.46.108	108	48

 **ø 11 x h 1,8cm**
38g

ref.		
895.46.072	72	72

 **ø 18 x h 2cm**
128g

ref.		
898.46.012	12	90



 **ø 22 x h 2,3cm**
200g

ref.		
900.47.010	10	48

 **ø 24 x h 2,3cm**
250g

ref.		
906.47.014	10	48

 **ø 28 x h 2,3cm**
350g

ref.		
910.47.010	10	48

 **ø 22 x h 2,3cm**
200g

ref.		
900.46.010	10	48

 **ø 24 x h 2,3cm**
250g

ref.		
906.46.014	10	48

 **ø 28 x h 2,3cm**
350g

ref.		
910.46.010	10	48

la pâte à choux



Profiterole
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
820.50.075	75	192
820.50.250	250	88

Chou lunch
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
825.50.250	250	48

Chou
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.50.040	40	88
830.50.120	120	48

Chou géant
ø 8 x h 5,8cm - 13g

ref.		
835.50.080	80	48

Mini éclair
6 x 3 x h 2,5cm - 2,2g

ref.		
849.50.080	80	192
849.50.250	250	112

Éclair
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
860.50.030	30	192
860.50.140	140	48

Éclair géant
16 x 4,5 x h 4cm - 12g

ref.		
865.50.100	100	48

Paris Brest
ø 10 x h 2,5cm - 14,5g

ref.		
841.50.100	100	48

Chou
ø 7 x h 5,1cm - 8,5g

ref.		
830.52.120	120	48

Chou géant
ø 8 x h 5,8cm - 13g

ref.		
835.52.080	80	48

Éclair
13 x 4 x h 3,4cm - 8,5g

ref.		
860.52.140	140	48

Éclair géant
16 x 4,5 x h 4cm - 12g

ref.		
865.52.100	100	48



EXISTE AUSSI EN CONGELÉ



Profiterole
ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
820.95.250	250	88

Chou lunch
ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
825.95.250	250	40



Éclair géant
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.94.142	140	28

Éclair géant
16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.84.142	140	28

Les douceurs feuilletées



Douceur Cannelle
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.69SC.098	96	168



Douceur Cacao
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.67BL.098	96	168



Douceur saveur vanille
ø 3,3 x h 2,2cm - 4,5g

ref.		
020.68SV.098	96	168



les feuilletés

Tarte Jockey 6 parts
ø 22 x h 2,3cm - 170g

ref.		
272.03.012	12	44



Tarte Jockey 8 parts
ø 25,5 x h 2,3cm - 220g

ref.		
274.03.012	12	44

SUCRÉES



Cornet sucré
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm - 38g

ref.		
630.34.080	80	36

Cornet sucré
ø 3,5 x 12 x h 5,2cm - 38g

ref.		
630.38.024	24	120
630.38.080	80	36



Tartelette feuilletée sucrée
ø 8,5 x h 2,5cm - 24g

ref.		
534.10.027	27	160
534.10.081	81	80



Tulipe feuilletée sucrée
ø 8,5 x h 2,5cm - 18g

ref.		
524.10.036	36	112



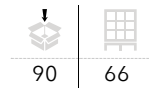
Tarte feuilletée sucrée
ø 23 x h 3,8cm - 144g

ref.		
536.10.014	14	28

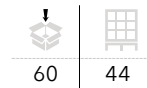
les tulipes artisanales



 **Mini tulipe artisanale**
ø 3,7 x h 3,4cm - 7g
ref. LC401.400A.20090



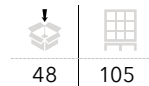
 **Tulipe artisanale**
ø 5,5 x h 6,5cm - 30g
ref. LC400.400A.20060



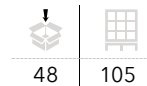
les moelleux



 **Moelleux tigré nature**
ø 7 x h 3,2cm - 30g
ref. LC500.500C.00049



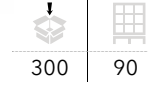
 **Moelleux cacao**
ø 7 x h 3,2cm - 30g
ref. LC500.510C.00049



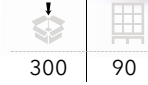
les savarins



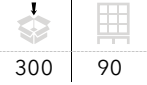
 **Mini savarin**
+ cuvette
ø 3,5 x h 2,2cm - 5g
ref. LC010.002A.10300



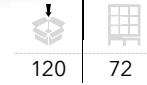
 **Savarin Lunch**
+ cuvette
ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g
ref. LC011.002A.00300



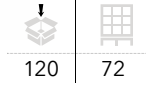
 **Savarin Lunch**
+ cuvette
ø 4 x h 2,2 cm - 5,5g
ref. LC011.002A.10300



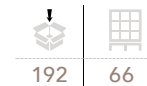
 **Savarin**
+ cuvette
ø 6,5 x h 3,3cm - 17g
ref. LC000.000A.10120



 **Savarin**
+ cuvette
ø 6,5 x h 3,3cm - 17g
ref. LC000.000A.00121



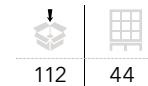
 **Mini savarin carré**
+ cuvette
□ 4 x h 2,5cm - 5,5g
ref. LC012.002A.30192



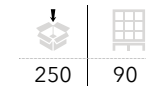
Sur commande



 **Savarin carré**
+ cuvette
□ 5,7 x h 3,3cm - 17g
ref. LC006.001A.30112



 **Savarin bouchon**
ø 2 x h 4,2cm - 5g
ref. LC020.005A.00250



les macarons



Macaron
saveur framboise
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.230A.30065

64	105



Macaron
nature
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.200A.30065

64	105



Macaron
saveur chocolat
ø 6,9cm - 14g
ref. LC269.210A.30065

64	105



Mini macaron
saveur framboise
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.230A.30181

180	168



Mini macaron
nature
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.200A.30181

180	168



Mini macaron
saveur chocolat
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.210A.30181

180	168



Mini macaron
saveur pistache
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.260A.30181

180	168



Assortiment
180 Mini macarons
4 saveurs
45 Nature / 45 Chocolat /
45 Framboise / 45 Pistache
ø 3,5cm - 2,5g
ref. LC235.299A.30181

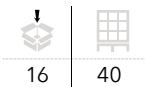
180	168

le petit +

- La qualité pâtissière : une fois garnis, conserver les macarons au frais pendant 24 heures. 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.



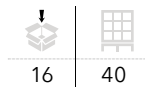
Génoise ronde
Nature
ø 18cm - 175g
ref. LC118.100A.50016



16 | 40



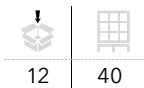
Génoise ronde
Choco
ø 18cm - 185g
ref. LC118.130A.50016



16 | 40



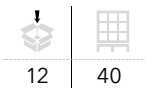
Génoise ronde
Nature
ø 22cm - 250g
ref. LC122.100A.50012



12 | 40



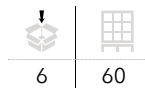
Génoise ronde
Choco
ø 22cm - 270g
ref. LC122.130A.50012



12 | 40



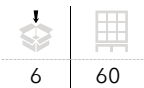
Génoise ronde
Nature
ø 28cm - 450g
ref. LC128.100A.50006



6 | 60



Génoise ronde
Choco
ø 28cm - 490g
ref. LC128.130A.50006



6 | 60



les génoises



Feuille de génoise Nature

580 x 380 x 7mm - 360g		
ref		
571.53.006	6	112
571.53.017	12	60

580 x 380 x 7mm - 360g		
ref. 571.55.909		
	9	72

580 x 380 x 5mm - 297g		
ref. 572.53.912		
	12	72



Feuille de génoise Choco

580 x 380 x 7mm - 360g		
ref		
571.54.006	6	112
571.54.016	12	60

580 x 380 x 7mm - 360g		
ref. 571.56.909		
	9	72

580 x 380 x 5mm - 297g		
ref. 572.54.912		
	12	72



Feuille façon Madeleine

580 x 380 x 7mm - 650g		
ref. 576.58.908		
	8	72



Feuille Red Velvet

580 x 380 x 10mm - 505g		
ref. 577.61.907		
	7	72



Feuille Banana Bread

580 x 380 x 10mm - 510g		
ref. 577.59.907		
	7	72

les jocondes



Feuille de joconde saveur framboise

580 x 380 x 5mm - 410g
ref. 574.50.910

10	72



Feuille de joconde saveur pistache

580 x 380 x 5mm - 342g
ref. 574.57.910

10	72



Feuille de joconde nature

580 x 380 x 5mm - 342g
ref. 574.53.910

10	72



Feuille de joconde cacao aux 3 noix

580 x 380 x 5mm - 405g
ref. 574.60.910

10	72



les meringues



Meringuette
ø 4,5 x h 2cm
3,5g

ref.		
491.65.144	144	104
491.65.320	320	88



Meringue
ø 6,5 x h 2,2cm
8g

ref.		
495.65.060	60	104
495.65.330	330	40



Meringue
ø 7 x h 2,8cm
11g

ref.		
496.65.050	50	88



Meringue Pavlova
ø 7,5cm
15g

ref.		
493.65.048	48	88



Meringue torsadée
9 x 6,5 x h 2,5cm
11,5g

ref.		
492.65.048	48	112
492.65.096	96	56



Coque de meringue
ø 6,5cm
15g

ref.		
484.65.150	150	60



Disque de meringue
ø 21 x h 2,2cm
70g

ref.		
497.65.010	10	60



Disque de meringue
ø 22 x h 2,2cm
115g

ref.		
498.65.020	20	36

Disque de meringue
ø 26 x h 2,2cm
170g

ref.		
487.65.012	12	36

les toppings



Perles de macaron framboise
ref. 462.49.006 - 200g

6	160



Perles de macaron choco
ref. 462.66.006 - 200g

6	160



Perles de meringue
ref. 488.65.006 - 200g

6	160



Crumble de cookies américain
ref. 489.67.006 - 550g

6	160



Crumble de meringue
ref. 489.65.006 - 180g

6	160



Crumble de meringue fraise
ref. 489.64.006 - 190g

6	160



Crumble de meringue 3 chocolats
ref. 489.66.006 - 575g

6	160



Crumble de Spéculoos
ref. 430.26.006 - 400g

6	160



les cups gaufrés



Mini tulipe
ø 5,5 x h 3,8cm
3,4g

ref.	↓	↑
515.93.120	120	168



Mini tulipe choco
ø 5,5 x h 3,8cm
7,4g

ref.	↓	↑
515.94.100	100	168



Tulipe
ø 10,5 x h 3,5cm
11g

ref.	↓	↑
510.93.024	24	180
510.93.096	96	54



Tulipe choco
ø 10,5 x h 3,5cm
21g

ref.	↓	↑
510.94.012	12	168
510.94.096	96	42



Lotus
ø 9,2 x h 3,8cm
13g

ref.	↓	↑
511.93.096	96	72



Lotus choco
ø 9,2 x h 3,8cm
18g

ref.	↓	↑
511.94.096	96	72



Mini cône sucré
ø 2,5 x 6cm
ref. 508.93.228 - 4g

↓	↑
228	200

Clip blanc pour mini-cône
ref. 000.01.100

↓	↑
100	270

+ 10 clips
ref. 508.93.112 - 4g

↓	↑
112	168



Mini cône sucré + coating choco + plateau
ø 2,5 x 7,5cm
ref. 508.50.090 - 5,8g

↓	↑
90	152



Coupe liqueur (15ml)
ø 3,8 x h 2,3cm
1,1g

ref.	↓	↑
517.93.096	96	168
517.93.288	288	88



Mini tasse chocolat au lait
ø 2,2 x h 2,5cm
ref. 485.78.120 - 4,2g

↓	↑
120	240

Mini tasse chocolat noir
ø 2,2 x h 2,5cm
ref. 485.79.120 - 4,2g

↓	↑
120	240



Mini coupelle chocolat au lait
ø 2,5 x h 2,5cm
ref. 486.78.072 - 4,2g

↓	↑
72	240

Mini coupelle chocolat noir
ø 2,5 x h 2,5cm
ref. 486.79.072 - 4,2g

↓	↑
72	240

NEW

Assortiment Mini Cônes Cacao
ø 2,5 x h 7,5cm
9g

ref.	↓	↑
508.88.180	180	72



Mini canneloni choco & coco
ø 2 x 5cm
ref. 465.13.110

↓	↑
110	168



CONGELÉ

LES FEUILLETÉS CRUS	P64
LA PÂTE À CHOUX	P65
LES MOELLEUX	P65
LES GÉNOISES	P66
LES JOCONDES	P67



Spécialiste du prêt-à-garnir
depuis 1967

les feuilletés crus ❄️

DISQUES



 Disque feuilleté
❄️ **ø 25cm**
119g

ref.		
257.91.020	20	152

 **ø 28cm**
❄️ 208g

ref.		
267.91.034	30	60

PLAQUES



 Plaque feuilletée
❄️ **29 x 37cm x h 3mm**
325g

ref.		
282.91.015	15	108

 **57 x 37cm x h 2,5mm**
❄️ 660g

ref.		
287.90.020	20	60

 **57 x 37cm x h 3,5mm**
❄️ 870g

ref.		
288.91.015	15	60

la pâte à choux ❄️



 Profiterole
❄️ ø 4 x h 3,6cm - 2,4g

ref.		
820.95.250	250	88



 Chou lunch
❄️ ø 5,5 x h 4cm - 5g

ref.		
825.95.250	250	40



 Éclair géant
❄️ 16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.94.142	140	28

 Éclair géant
❄️ 16 x 4,5 x h 4cm - 16g

ref.		
864.84.142	140	28

les moelleux ❄️



 Moelleux tigré nature
❄️ ø 7 x h 3,2cm - 30g
ref. LC500.500C.00049

	
48	105



 Moelleux cacao
❄️ ø 7 x h 3,2cm - 30g
ref. LC500.510C.00049

	
48	105

les génoises ❄️




Feuille
de génoise
Nature

580 x 380 x **7mm** - 360g
ref. 571.55.909

	
9	72


Feuille
de génoise
Choco

580 x 380 x **7mm** - 360g
ref. 571.56.909

	
9	72


Feuille
façon Madeleine

580 x 380 x **7mm** - 650g
ref. 576.58.908

	
8	72


Feuille
Red Velvet

580 x 380 x **10mm** - 505g
ref. 577.61.907

	
7	72


Feuille
Banana Bread

580 x 380 x **10mm** - 510g
ref. 577.59.907

	
7	72

les jocondes ❄️




Feuille de joconde
savour framboise

580 x 380 x **5mm** - 410g
ref. 574.50.910

	
10	72


Feuille de joconde
savour pistache

580 x 380 x **5mm** - 342g
ref. 574.57.910

	
10	72


Feuille de joconde
nature

580 x 380 x **5mm** - 342g
ref. 574.53.910

	
10	72


Feuille de joconde
cacao aux 3 noix

580 x 380 x **5mm** - 405g
ref. 574.60.910

	
10	72

le petit +



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.



Notre gamme 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.



Notre gamme vegan

Découvrez notre gamme de coupelles apéritives et notre tartelette sablée sucrée, adaptées aux régimes végétariens et végétaliens. Nos recettes ont été développées pour répondre aux exigences strictes de ces régimes mais surtout pour apporter de la gourmandise à vos créations. Elles sont sans arômes ni colorants (et sans huile de palme pour notre gamme de Veggie cup).

NEUTRE

		
Mini tartlette ø 4 x h 2cm - 4g	Mini tartlette ø 5 x h 2cm - 7,5g	Tartelette ø 8,5 x h 2cm - 19g
ref.  	ref.  	ref.  
725.01.096 96 200	730.01.070 70 320	749.01.027 27 200

SUCRÉ

		
Mini tartlette sucrée ø 4 x h 2cm - 4g	Mini tartlette sucrée ø 5 x h 2cm - 7,5g	Tartelette sucrée ø 8,5 x h 2cm - 19g
ref.  	ref.  	ref.  
725.02.096 96 200	730.02.070 70 320	749.02.027 27 200

VEGGIE CUPS

				Assortiment 96 Veggie cups 24 Betterave rouge 24 Carotte 24 Épinard 24 Oignon grillé
Betterave rouge ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g	Carotte ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g	Épinard ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g	Oignon grillé ø 3,2 x h 1,5cm - 3,5g	
ref.  	ref.  	ref.  	ref.  	ref.  
716.84.024 6 x 24 88 716.84.096 96 168	716.82.024 6 x 24 88 716.82.096 96 168	716.81.024 6 x 24 88 716.81.096 96 168	716.85.024 6 x 24 88 716.85.096 96 168	716.79.048 48 320 716.79.096 96 168

SUCRÉ

	Tartelette sucrée bords cannelés ø 9,5 x h 1,6cm - 31g		Mini Trendy rond sucré ø 4 x h 1,5cm - 7,9g	NEW
ref.  	892.35.108 108 48	ref.  	647.91.240 240 120	
			ø 5 x h 1,6cm - 15,1g	NEW
		ref.  	645.91.090 90 168	

Ces produits sont fabriqués à partir de recettes vegan et dans un atelier de fabrication où les nettoyages sont systématiques. Toutefois, les produits peuvent contenir des traces d'œufs et de lait.

Selection

by **Pidy**

Une gamme **premium** de produits prêts 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 renforcé 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 pour répondre aux **plus hautes exigences**.



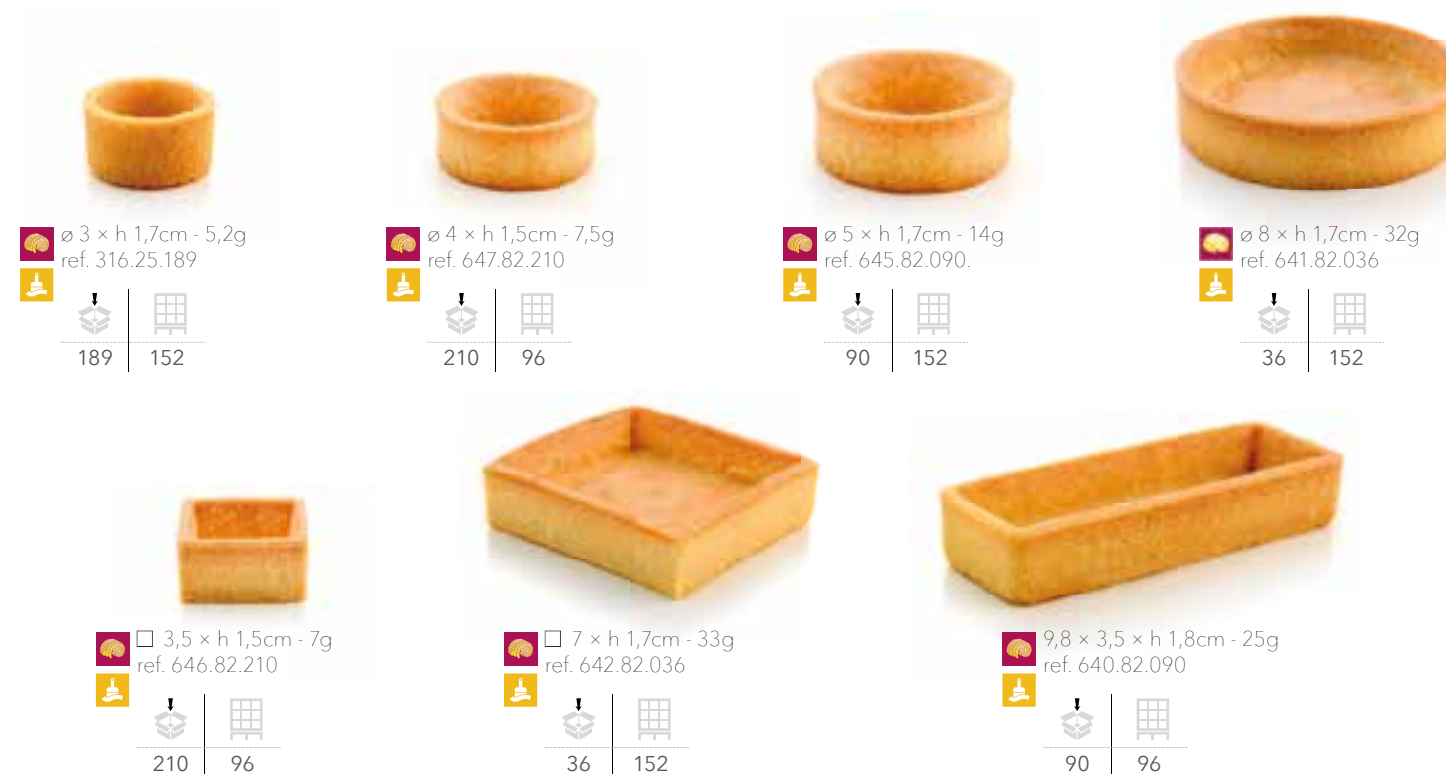
Selection by Pidy



NEUTRE



SUCRÉ



CHOCOLAT





Depuis 1929, notre usine située à Bessay-sur-Allier, perpétue un riche héritage pâtissier dans la fabrication de biscuits aux œufs, notamment le biscuit cuiller à la marque Délös.

Reconnu pour son savoir-faire artisanal, nous proposons des biscuits aux œufs alliant légèreté et texture moelleuse, parfaits pour monter les desserts tels que les tiramisus et les charlottes.

Notre large gamme de biscuits aux œufs est personnalisable tant au niveau des recettes que des formats, répondant aux besoins spécifiques de vos clients. Nous sélectionnons avec soin des ingrédients de haute qualité pour garantir un goût authentique et savoureux.

Engagés dans une démarche de durabilité, nous privilégions des méthodes respectueuses de l'environnement. La caution de la marque Délös, c'est la passion du biscuit cuiller depuis plus de 90 ans !



Un biscuit fondant fabriqué dans le respect de la recette traditionnelle du biscuit cuiller. Nos recettes à base d'œufs frais leur assurent une texture moelleuse et fondante une fois les biscuits imbibés.

- Les biscuits ne s'émiettent pas après punchage !
- **De nombreux formats disponibles :** individuel ou familial, en bande, en rond, en feuille.
- Recette sans huile de palme.



**Biscuit à la cuillère
spécial restauration**
L 9,7 x l 3,5cm - 8,33g
ref. 568.07.195



192



35



Boudoires
L 10 x l 2,2cm - 5,83g
ref. 563.02.193



190X2



32



Bande charlotte
L 37 x l 6cm - 59g
ref. 595.08.037



34



60



Boudoires
L 10 x h 2,2cm - 5,83g
ref. 563.02.283



280



54



Bring **colours** to your plate*

**Mettez une touche de couleurs dans vos assiettes*

Contactez-nous :

Pour la France

Zac de La Teppe,
73 rue Albert Metras,
01250 Ceyzeriat -
France
Tél. : +33 4 74 30 00 09
france@pidy.com

Pour le Benelux

Jaagpad 2,
8900 Ypres -
Belgique
Tél. : +32 57 49 01 01
Fax : +32 57 49 01 00
benelux@pidy.com

Pour l'Export

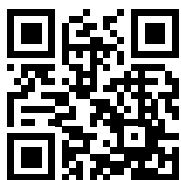
Jaagpad 2,
8900 Ypres -
Belgium
Tél. : +32 57 49 01 01
Fax: +32 57 49 01 00
export@pidy.com

Pour l'Amérique du Nord

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

Pour le Royaume-Uni

3a Maple Court,
Ash Lane, Collingtree,
Northampton NN4 0NB -
Royaume-Uni
Tél.: +44 1604 705666
Fax: +44 1604 702666
uk@pidy.com



Sont des marques
du Groupe Biscuits Bouvard

