



**La Fabrique
Essentielle**

DES BOUCHÉES DE BONHEUR!

Fabriquées par des pâtissiers diplômés

Efficacité opérationnelle: décongeler et
servir

Ingrédients de qualité: Beurre, crème
35%, sucre de canne bio

Certifiées sans gluten



INDIVIDUELS



TARTELETTE CITRON

Base de biscuit breton au beurre, riche crème d'amande dorée, crème citron onctueuse et acidulée.

Code: 19002 - Caisse: 20u x 90g - Ø 75 mm



TARTELETTE FROMAGE FRAMBOISE

Base de biscuit breton au beurre, riche crème d'amande dorée, mousse de fromage à la crème et centre de confiture à la framboise acidulé.

Code: 19002 - Caisse: 20u x 85g - Ø 75 mm



TARTELETTE CHOCO CARAMEL

Base de biscuit breton chocolat au beurre, riche crème d'amande chocolat dorée, mousse chocolat 64% cacao, caramel crémeux.

Code: 19026 - Caisse: 20u x 90g - Ø 75 mm



GÂTEAU FROMAGE VANILLE

Base de biscuit graham au beurre croquante, appareil de fromage à la vraie pâte de vanille, meringue française.

Code: 19030 - Caisse: 20u x 100g - Ø 75 mm



CHOCO-PRALINÉ

Gâteau avec base de biscuit au beurre et ganache praliné, avec une touche spéciale, un côté shooté pour une expérience gourmande unique.

Code: 19066 - Caisse: 20u x 85g - Ø 75 mm



GÂTEAU FROMAGE CARAMEL

Base de biscuit graham au beurre croquante, appareil de fromage au caramel montée de ganache montée chocolat blanc et d'un coulis de caramel au centre.

Code: 19054 - Caisse: 20u x 115g - Ø 75 mm



MOUSSE PETITS FRUITS

Riche base croquante au beurre, légère mousse aux petits fruits (framboises, bleuets canneberges).

Code: 19039 - Caisse: 20u x 75g - Ø 75 mm



MOUSSE CARAMEL

Riche base croquante au beurre, légère mousse au caramel salé.

Code: 19040 - Caisse: 20u x 70g - Ø 75 mm

INDIVIDUELS



FLOURLESS CHOCOLAT

Gâteau au chocolat moelleux et décadent couvert d'une couche de chocolat.

Code: 19058 - Caisse: 20u x 90g - Ø 75 mm



PLAQUE CHOCO FRAMBOISE

Base moelleuse au chocolat avec pépites de chocolat, délicate ganache montée au chocolat, glaçage acidulé aux framboises.

Code: 19049 - Caisse: 36u x 90g - Ø 45mm x 67mm



MIGNON CHOCO-PRALINÉ

Gâteau savoureux alliant génoise au chocolat et ganache praliné, avec une touche spéciale, un côté shooté pour une expérience gourmande unique.

Code: 19062 - Caisse: 36u x 60g - Ø 40 mm



MIGNON PASSION CHOCOLAT LAIT

Base de biscuit au beurre, agrémenté d'un coulis de fruit de la passion, d'une ganache montée au chocolat au lait, et décoré de lignes de chocolat au lait.

Code: 19064 - Caisse: 36u x 60g - Ø 40 mm



MIGNON FRAMBOISE VANILLE

Gâteau composé d'une base de biscuit au beurre, d'un coulis de framboise, d'une ganache montée à la vanille, le tout recouvert d'un nappage brillant.

Code: 19065 - Caisse: 36u x 60g - Ø 40 mm



MIGNON TOUT CHOCOLAT

Base de biscuit au beurre, garnie de crème d'amande au chocolat, de ganache chocolat noir, de ganache montée au chocolat noir et d'un jet de chocolat.

Code: 19067 - Caisse: 36u x 60g - Ø 40 mm



FONDANT AU CHOCOLAT

Fondant au chocolat coulant fait à base de vrais bons ingrédients; beurre, de chocolat noir 64% et de sucre de canne bio.

Code: 19037 - Caisse: 40u x 75g - Ø 40 mm

COLLATIONS



CAKE AMANDES

Cake aux amandes fait à base de poudre d'amandes garni d'amandes effilées grillées.

Code: 19008 - Caisse: 30u x 75g - Ø 75 mm



CAKE MATCHA

Cake fait à base de poudre d'amandes et d'authentique poudre de thé vert matcha du japon. Parsemé de graines de sésames grillées.

Code: 19010 - Caisse: 30u x 75g - Ø 75 mm



CAKE CITRON PAVOT

Cake fait à base de poudre d'amandes. Saveur et coloration jaune caractéristique des zestes de citron naturels. Parsemé de graines de pavots grillées.

Code: 19012 - Caisse: 30u x 75g - Ø 75 mm



CAKE CHOCO-NOISETTE

Cake au chocolat et aux amandes surmonté d'un crumble chocolat et noisettes.

Code: 19045 - Caisse: 30u x 75g - Ø 75 mm



GALETTE GRANOLA VEGAN

Galette granola énergisante, déjeuner ou collation, sirop d'érable, beurre de tournesols naturel, graines de citrouilles, canneberges séchées, huile d'olive.

Code: 19027 - Caisse: 30u x 60g - Ø 80 mm



BROWNIE VEGAN

Brownie onctueux végétalien, pépites de chocolat, noix de cajoux, poudre d'amandes, sucre de canne biologique

Code: 19014 - Caisse: 36u x 75g - Ø 45mm x 67mm

