



Anytime Anywhere



Sommaire

Chers Chefs et Pâtisseries,

Chez Bouvard Pro, nos priorités ont toujours été la qualité et l'innovation.

Nous sommes fiers de vous offrir une nouvelle édition de votre catalogue. Vous y trouverez comme toujours des conseils, des astuces et des recettes, ainsi que nos toutes dernières nouveautés.

Cette année, nous mettons notre nouvelle gamme de tartelettes feuilletées au beurre à l'honneur !

Leur recette unique garantit à ces tartelettes un goût raffiné de beurre et une texture légère et croustillante inédite. Le point de départ idéal de votre créativité !

Découvrez également le savoir-faire de notre marque Délos, expert du biscuit aux œufs depuis 1929 : boudoirs, biscuits à la cuillère... Une gamme fondante et qualitative spécialement pensée pour les professionnels.

Des réalisations telles que celles-ci exigent des investissements importants, à la fois dans notre outil industriel mais aussi dans les femmes et les hommes qui collaborent au quotidien au développement de Bouvard pro.

Nos objectifs ambitieux nous promettent encore pour 2021 des développements passionnants dans tous les domaines de notre métier. Ils s'appuient sur notre volonté d'atteindre et de maintenir des standards de qualité élevés, tout en affirmant notre capacité à nous développer.

Jérôme Haussoullier
CEO Pidy Gourmet



4 Nouveautés



9 Cocktail



17 Repas



25 Dessert



39 Surgelé

Découvrez notre toute nouvelle gamme de tartelettes feuilletées au beurre !

La qualité d'un feuilleté au beurre :

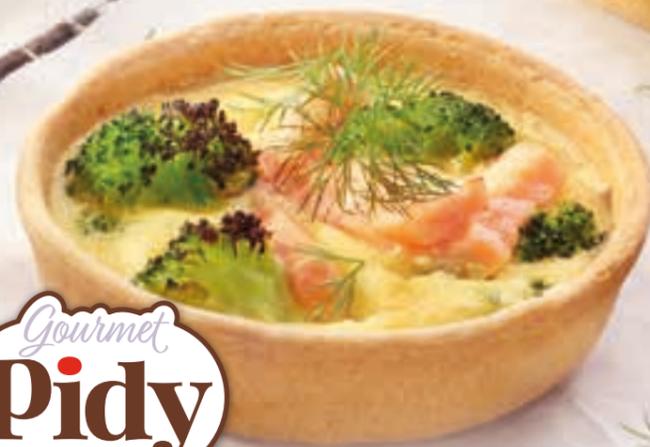
- Une texture légère et croustillante.
- Des notes de beurre qui réhausse le goût de la garniture pour un produit encore plus gourmand.

La recette traditionnelle, sans additifs :

Sans conservateurs, colorant ni arôme.

Une gamme professionnelle :

- Une excellente résistance à la reprise d'humidité, même avec les appareils très liquides.
- Une texture qui reste croustillante plusieurs jours après le garnissage.
- Parfait comme **Brunch, Lunch, Dessert** ou **à emporter!**
- Une gamme gourmande idéale pour les applications façon quiches salées comme tartes sucrées.



Gourmet
Pidy

> A découvrir page 24

Le Boudoir et le Biscuit à la Cuillère

Découvrez l'expertise biscuits aux œufs de notre marque Délos avec le **boudoir** et le **biscuit à la cuillère**. La différence ? Le boudoir est très croustillant et recouvert de sucre cristal quand le biscuit à la cuillère est moelleux et couvert de sucre glace. Idéal à déguster en biscuits d'accompagnement, ils entrent également dans la composition de nombreux desserts réputés comme le **tiramisu** et la **Charlotte**. Pour aller encore plus loin dans la facilité et la rapidité, découvrez notre gamme professionnelle de bandes spéciale Charlotte et de kits prêts à l'emploi !

> A découvrir sur page 26 et 27.

Boudoirs



Biscuit à la Cuillère



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.



Suivez le picto...



> A découvrir pages 12 | 21 | 28 | 31

LA GAMME BIO

Soucieux de s'intégrer dans une **démarche durable** et toujours plus **respectueuse de l'environnement**, Pidy s'est engagé depuis plusieurs années sur le Bio. Découvrez notre nouvelle gamme de prêt à garnir et leur recette aux bons ingrédients 100% Bio.



Vegan

De la couleur et du goût naturellement !

Egayez vos cartes avec cette 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.



Suivez le picto...



> A découvrir page 16

N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER !

NOUVEAU !

Notre emballage **Cash & Carry**
a un petit frère : le **Mini Cash** !

Ready to fill
anytime
anywhere



Ce nouveau **Mini Cash** a les mêmes spécifications techniques que son grand frère, mais il est **deux fois plus petit** et se compose de deux barquettes filmées individuellement.

Taille : 200 X 40 X 300 MM
24 (2 X 12) produits par boîte.

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

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



Cocktail



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 margarine avec une dorure végétale ou à l'oeuf plein air.

Conseils de mise en œuvre

Pour optimiser la qualité nous vous conseillons de 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 poisson
6 x 3 x h 1,7cm
ref. 090.00

5g	84	168
	336	48



Mini étoile
ø 2,9 x h 2,7cm
ref. 659.00

6g	96	192



Mini bouchée
ø 3,5 x h 2,5cm
ref. 658.00

5,5g	96	168
	480	48



Escarcoque
ø 4 x h 2,5cm
ref. 050.00

7g	96	168
	480	48



Zakouski
ø 3,3 x h 2,2cm
ref. 020.00

4,5g	96	168
	480	48



Mini cornet
ø 2,7 x 6,2cm
ref. 360.02

8g	56	168
	112	112



Mini roulé
ø 2,7 x 5,1 x h 2,4cm
ref. 627.20

6g	56	168



Apérikiche
ø 4,5 x h 1,1cm
ref. 160.00

6g	90	168



Mini carré
3,2 x 3,2 x h 2,3cm
ref. 010.00

5g	96	168
	480	48



Apéricœur
3,5 x 4,2 x h 2,5cm
ref. 080.00

5,5g	96	168



Mini longo
5,6 x 3,3 x h 2,2cm
ref. 015.00

7,5g	56	168



Assortiment 48 Mini Feuilletés

12 Mini carrés / 12 Zakouskis /
12 Gourmandes / 12 Apéricœurs
ref. 047.00

48	360



Les Mini Tartelettes

Les Trendy



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

6,5g	96	168
	240	120



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

7g	96	168
	240	120

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

96	168

Les Sans Gluten



Mini tartelette
ø 5 x h 2cm
ref. 730.01

7,5g	70	320



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 aussi 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.



Les Rustiques



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

6g	120	176
	480	72



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

6g	96	200
	480	80



Les Feuilletées



Gourmande
ø 4 x h 1,6cm
ref. 710.20

3g	96	200
	480	80



Mignardise
ø 6 x h 2cm
ref. 720.20

8g	80	168
	240	88



Iris
ø 3 x h 1,5cm
ref. 717.70

4g	96	168
	480	48



Corolle
ø 3 x h 1,5cm
ref. 715.70

3,5g	96	168
	480	48



Assortiment 326 Créatifs I
96 Iris / 90 Mini tartelettes sablées
neutres cannelées /
140 Flower cuppys
ref. 075.00

326	80



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

226	104





| Les Mini Créatifs



Fine coquille
au beurre

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

4g	84	320



Fine coquille
au beurre persillé

6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.51

4g	84	320

Fine coquille
sépia au beurre

6,7 x 3,2 x h 1cm
ref. 795.59

4g	84	320



Mini coquille
ø 5 x h 1cm
ref. 792.75

3,5g	90	168
	480	72

NOUVELLE
RECETTE



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

3,5g	84	168
	252	184

NOUVELLE
RECETTE



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

3,5g	90	168
	192	184

| Les Mini Cônes



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

3,8g	112	200

38 x 29cm - 36 ▼



NOUVELLE
RECETTE



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

3,5g	84	320
	168	160



Toasty
3,8 x h 3,4cm
ref. 011.70

2,4g	4 boîtes de 750g	50



Mini fillo cup
ø 4,5 x h 2,2cm
ref. 470.30

3,6g	88	280



Assortiment
180 Mini cônes + coating + palette
45 Neutre / 45 Sépia /
45 Tomate / 45 Épinard
ref. 508.99

180	72



Assortiment
96 Mini cônes + palette
24 Tomate / 24 Épinard /
24 Neutre / 24 Sépia
ref. 508.98

96	200

38 x 29cm - 36 ▼

Veggie Cups



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



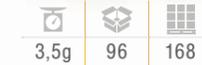
Betterave rouge
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.84



Carotte
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.82



Épinard
ø 3,2 x h 1,5cm
ref. 716.81



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



Spicy Cups

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



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



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



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



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



Macarons Salés

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



Repas



Les Bouchées

8 min / 170 °C.



Bouchée
ø 5,7 x h 4cm
ref. 190.02

17g	40	88
	60	88



Bouchée standard
ø 7 x h 4,5cm
ref. 220.02

25g	60	56
	96	40



Vol au vent standard
ø 8 x h 4,5cm
ref. 240.02

32g	24	120
	72	48

ref. 240.05

33g	72	48

Vide sans chapeau
ref. 240.00

33g	72	48

Vide chapeau séparé
ref. 240.01

33g	72	40



Fleuron
6,2 x 2,1 x h 1,6cm
ref. 100.00

5,5g	84	168



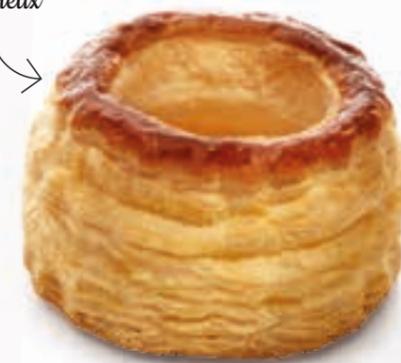
Choisissez la qualité beurre ou margarine !



Vol au vent lisse
ø 8 x h 4,5cm
ref. 681.02

35g	72	48

format généreux



Vol au vent Artisanal
ø 9,5 x h 5,5cm
ref. 241.27

40g	72	40



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

44g	48	40



Bouchée carrée
6 x 6 x h 4,5cm
ref. 200.02

25g	48	72



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

44g	18	64



La Bouchée Brunch

Pour 4 personnes

- 4 Vol au vent Artisanaux Pidy
- 200gr de tranches de lard fumé
- 4 œufs de caille
- 500gr de champignons
- 400ml de crème
- 5cl de cognac
- 1 ½ gousse d'ail
- Ciboulette & poivre

- Couper les champignons en quatre.
- Cuire les tranches de lard fumés avec les champignons dans la casserole.
- Ajouter la crème, l'ail pressé et le cognac.
- Porter à ébullition une casserole d'eau, et ajouter une bonne dose de vinaigre.
- Cuire les œufs de caille.
- Remplir les bouchées avec le lard fumé, les champignons et la crème.
- Déposer un œuf sur chaque bouchée et terminer par une pincée de ciboulette et de poivre.

Le Petit Plus

Faire chauffer la Bouchée dans le four préchauffé pendant 8 min. à 170 °C.

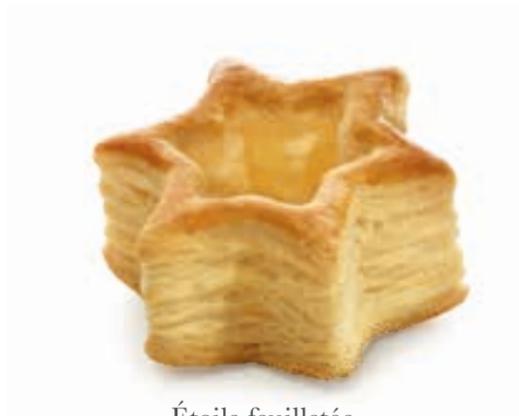




| Les Bouchées Créatives



| Les Tartelettes Repas



Étoile feuilletée
 ø 8,5 x h 4,5cm
 ref. 246.26

27g | 96 | 40



Bouchée poisson
 9 x 6,5 x h 4,5cm
 ref. 244.02

30g | 54 | 48



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

30g | 96 | 88



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

22g | 96 | 88



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

19g | 27 | 200

— Les Sans Gluten —

| Les Roulés feuilletés



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

35g | 90 | 48



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

35g | 80 | 32

— Les Créatives —



Fond feuilleté
 ø 12,5 x h 1,3cm
 ref. 255.00

40g | 75 | 35



Les Quiches

Le Petit Plus

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

Texture croquante.

Se déclinent avec des moules aluminium ou cerclages façon bois.

Conseils de mise en œuvre

Cuisson produit garni 25-30 min à 170°C.

Peuvent être congelées après remplissage.



Petite quiche
ø 7 x h 2cm
ref. 740.20

12,5g | 90 | 120



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

18,2g | 144 | 56



Quiche bord bas
ø 11 x h 2,5cm
ref. 758.00.048

29g | 48 | 56



Quiche
ø 11 x h 3,7cm
ref. 760.00.042

46g | 42 | 48



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

46g | 42 | 48



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

85g | 36 | 32



Quiche au blé complet + alu
ø 22 x h 3,2cm
ref. 780.73

130g | 6 | 84



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

46g | 42 | 56



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

18,2g | 60 | 88



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

46g | 42 | 48



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

85g | 8 | 100

Les Tartelettes Feuilletées

NOUVEAU

Tartelettes feuilletées
ø 11 x h 2,5cm
ref. 758.03
36g | 48 | 56

NOUVEAU

Tartelettes feuilletées + alu
ø 18 x h 3,2cm
ref. 770.03
112g | 10 | 100



Dessert



NOUVEAU



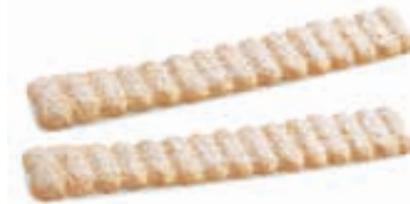
Kit Charlotte Cacao
 ø 7,5 x h 4 cm
 ref. DEL03752
 25g | 30 | 64



Kit Charlotte Rond
 ø 22 x h 4,5 cm
 ref. DEL03472
 200g | 6 | 36



Kit Charlotte individuel
 ø 7,5 x h 4 cm
 ref. DEL03751
 25g | 30 | 64



Bande Charlotte
 L 37 x 6 cm
 ref. DEL03005
 59g | 34 | 60

NOUVEAU



Bande charlotte haute
 L 34,5 x 9 cm
 ref. DEL03744
 98g | 28 | 40



Kit Charlotte Rectangulaire
 L 30,5 x H 4,5 cm
 ref. DEL03004
 190g | 9 | 30
 4 | 64



**Biscuit à la Cuillère
 Spécial Restauration**
 L 9,7 x B 3,5 cm
 ref. DEL03607
 8,33g | 192 | 35



**Biscuit à la Cuillère
 Spécial Pâtisserie**
 L 10 x 4 cm
 ref. DEL03606
 12,5g | 128 | 35



**Biscuit à la Cuillère
 Spécial Dégustation**
 L 9,5 x 3,5 cm
 ref. DEL03806
 10g | 180 | 24

NOUVEAU



Feuille cuiller au café
 38 x 29 x 1,2 cm
 ref. DEL03214
 350g | 6 | 60



Feuille cuiller Tradition
 58 x 38 x 1,2 cm
 ref. DEL03805
 560g | 6 | 72



Cuiller couronne
 ø 9 cm
 ref. DEL03624
 13g | 48 | 48



Boudoirs
 L 10 x 2,2 cm
 ref. DEL03212
 5,83g | 190x2 | 32



Boudoirs
 L 10 x 2,2 cm
 ref. DEL03605
 5,83g | 280 | 54

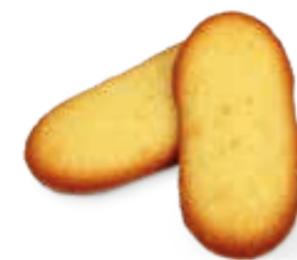


Savourine
 ø 6,8 cm
 DEL03210
 10g | 120 | 54

NOUVEAU



Cantoline
 ø 8 cm
 ref. DEL03608
 22g | 24 | 48



Langue de Chat
 ref. DEL03113
 100g | 24x100g | 48



Les Mini Tartelettes

Les Trendy

NOUVEAU

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

5,2g	63	320
	189	160

Mini Trendy rond sucré
 ø 4 x h 1,5cm
 ref. 647.50

7,5g	96	168
	240	120

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

12,5g	96	160
-------	----	-----

Mini Trendy carré sucré
 3,5 x 3,5 x h 1,5cm
 ref. 646.50

7g	96	168
	240	120

Les Sablées

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

6g	90	176
	180	112
	480	48

Les Sans Gluten

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

4g	96	200
----	----	-----

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

7,5g	70	320
------	----	-----

NOUVELLE RECETTE

Mini Trendy rond chocolat
 ø 4 x h 1,5cm
 ref. 647.54

6,5g	96	168
	240	120

NOUVELLE RECETTE

Mini Trendy carré chocolat
 3,5 x 3,5 x h 1,5cm
 ref. 646.54

7g	96	168
	240	120

Les Rustiques

Mini telline sucrée cannelée
 ø 4,5 x h 1,5cm
 ref. 882.50

6g	120	176
	480	72

Mini telline sucrée lisse
 ø 4 x h 1,5cm
 ref. 713.13

6,5g	96	200
	480	80



■ ■ Assortiment 96 Mini Trendy sucrés
 Mini Trendy carré / Mini Trendy rond
 ref. 648.50

96	168
----	-----

■ ■ Assortiment 96 Mini Trendy chocolat
 Mini Trendy carré / Mini Trendy rond
 ref. 648.54

96	168
----	-----



Les Tartelettes

Les Trendy



Trendy carré sucré
 7 x 7 x h 1,8cm
 ref. 642.50
 33g | 96 | 88

Trendy rond sucré
 ø 7 x h 1,8cm
 ref. 643.50
 22g | 96 | 88

Trendy rond sucré
 ø 8 x h 2cm
 ref. 641.50
 31g | 96 | 88

Trendy triangle sucré
 8 x 8 x 8 x h 1,8cm
 ref. 301.74
 19g | 96 | 88



Trendy rectangle
 9,8 x 3,5 x h 1,8cm
 ref. 640.50
 24g | 54 | 168
 108 | 104



Trendy rond bord bas
 ø 8 x h 1,1cm
 ref. 306.74
 20,1g | 96 | 72

Les Trendy



NOUVELLE RECETTE



Trendy carré chocolat
 7 x 7 x h 1,8cm
 ref. 642.54
 33g | 96 | 88

Trendy rond chocolat
 ø 7 x h 1,8cm
 ref. 643.54
 23,5g | 96 | 88

Trendy rond chocolat
 ø 8 x h 2cm
 ref. 641.54
 31g | 96 | 88

Trendy triangle chocolat
 8 x 8 x 8 x h 1,8cm
 ref. 301.64
 19g | 96 | 80

Les Trendy

Une pâte sablée fortement pressée :
 une excellente résistance
 à la reprise d'humidité.
 Une gamme de tartlettes au look
 résolument contemporain.
 Texture croquante.
 Recette aux oeufs plein air.

NOUVELLE RECETTE



Assortiment 36 Trendy chocolat 7cm
 Trendy carré / rond
 ref. 644.54
 36 | 168

Les Rustiques



Les Sans Gluten



Telline sucrée lisse
 ø 8,5 x h 2,1cm
 ref. 751.13
 29g | 72 | 96



Tartelette sucrée
 ø 8,5 x h 2cm
 ref. 749.02
 19g | 27 | 200



Les Tartes Sablées

Bords droits



Ø 8,5 x h 1,6cm

☺ ref. 894.14

23g	135	56

Ø 11 x h 1,6cm

☺ ref. 946.47

38g	72	64

Ø 22 x h 2,3cm

☺ ref. 904.14

220g	10	48

Ø 9,5 x h 1,6cm

☺ ref. 945.14 + coating



34,3g	108	48

Ø 18 x h 2cm

☺ ref. 928.14

130g	12	90



COMMANDE SPÉCIALE

Tarte cœur

☺ Ø 14,9 x h 2,2cm
ref. 378.74

110g	12	88

Le Petit Plus

Fabriquée à partir de la recette originale du sablé, aux oeufs plein air.

Texture croustillante et fondante.

Se décline au beurre ou margarine avec la possibilité d'ajouter un coating végétal.

Conseils de mise en œuvre

Pour optimiser la qualité, nous vous conseillons de cuire les produits garnis 10 à 12 mn. dans un four à 170°.



Bords cannelés

Ø 8,5 x h 1,6cm

☺ ref. 890.47

24g	135	56



☺ ref. 889.47 + Coating

25g	135	56



Ø 9,5 x h 1,6cm

☺ ref. 892.47

31g	108	48

☺ ref. 893.47

33,5g	108	48

Ø 11 x h 1,8cm

☺ ref. 895.47

38g	72	72



☺ ref. 897.47 + Coating

41g	72	72

Ø 22 x h 2,3cm

☺ ref. 900.47

200g	10	48



☺ ref. 901.47 + Coating

203g	10	48

Ø 28 x h 2,3cm

☺ ref. 910.47

350g	10	48



☺ ref. 909.47 + Coating

360g	10	48

Ø 18 x h 2cm

☺ ref. 898.47

128g	12	90

Ø 24 x h 2,3cm

☺ ref. 906.47

250g	10	48

Choisissez la qualité beurre ou margarine



La Pâte à Choux



Profiterole
 ø 4 x h 3,6cm
 ref. 820.50

☐	☐	☐
2,4g	75	192
	250	88



Chou lunch
 ø 5,5 x h 4cm
 ref. 825.50

☐	☐	☐
5g	250	48



Chou
 ø 7 x h 5,1cm
 ref. 830.50

☐	☐	☐
8,5g	40	88
	120	48



Chou géant
 ø 8 x h 5,8cm
 ref. 835.50

☐	☐	☐
13g	80	48



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

☐	☐	☐
12g	100	48

Eclair
 13 x 4 x h 3,4cm
 ref. 860.50

☐	☐	☐
8,5g	140	48

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

☐	☐	☐
2,2g	80	192
	250	112



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

☐	☐	☐
14,8g	100	48

Les Feuilletés sucrés



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

☐	☐	☐
10g	112	112

ref. 360.10

☐	☐	☐
10g	56	168
	112	112



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

☐	☐	☐
38g	80	36

ref. 630.38

☐	☐	☐
38g	80	36



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

☐	☐	☐
24g	27	160



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

☐	☐	☐
18g	36	112

Les Babas



Mini savarin + cuvette
 ø 3,5 x h 2cm
 ref. 505.91

☐	☐	☐
3,5g	120	160
	300	90



Savarin
 ø 6,5 x h 3cm
 ref. 500.91

☐	☐	☐
15,5g	120	72

Les Génoises

Plaque génoise nature
 58 x 38 x h 0,7cm
 ref. 571.53

☐	☐	☐
360g	12	60
	6	112

Plaque génoise Choco
 58 x 38 x h 0,7cm
 ref. 571.54

☐	☐	☐
360g	12	60
	6	112

NOUVELLE RECETTE



| La Pâte à Gaufre



Tulipe
 ø 10,5 x h 3,5cm
 ref. 510.93

11g	24	180
	96	54



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

21g	72	42



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

5,8g	90	152



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

1,1g	96	168



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

4g	228	200



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

6g	70	168



Coupe café
 ø 5,4 x h 4cm
 ref. 516.94

13g	140	88



Coupe choco
 ø 7,5 x h 5cm
 ref. 512.94

19g	48	120

| Les Macarons

■ Les formats **mini**



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

3g	220	168



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

3g	220	168



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

3g	220	168



■ ■ ■ ■ Assortiment 220 Mini macarons 4 couleurs
 Vanille (x55) / Chocolat (x55) /
 Fraise (x55) / Pistache (x55)
 ø 3,5cm
 ref. 460.97

3g	220	168

■ Les formats **dessert**



**Macaron
 saveur framboise**
 ø 7cm
 ref. 464.49

12g	64	105



**Macaron
 saveur vanille**
 ø 7cm
 ref. 464.65

12g	64	105



**Macaron
 saveur chocolat**
 ø 7cm
 ref. 464.66

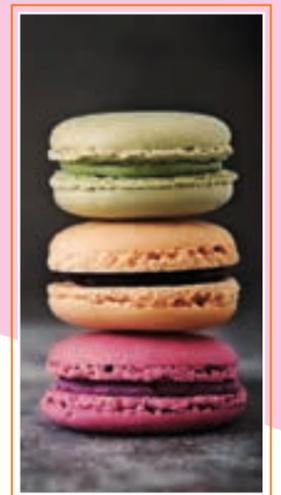
12g	64	105

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.



| Les Meringues



Meringuette
 ø 4,5 x h 2cm
 ref. 491.65

3,5g	320	88



Meringue
 ø 6,5 x h 2,2cm
 ref. 495.65

8g	132	88



Meringue
 ø 7 x h 2,8cm
 ref. 496.65

11g	50	88



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

11,5g	96	56



Coque de meringue
 ø 6,5cm
 ref. 484.65

15g	150	60



Meringue Pavlova
 ø 7,5cm
 ref. 493.65

15g	48	88

| Les Décors



Perles de meringue
 ref. 488.65

200g	6	160



Crumble de meringue fraise
 ref. 489.64

190g	6	160



Crumble de cookies américain
 ref. 489.67

550g	6	160



Crumble de meringue
 ref. 489.65

180g	6	160



Crumble de meringue 3 chocolats
 ref. 489.66

575g	6	160



Crumble de Spéculoos
 ref. 430.26

400g	6	160



Surge



Les Génoises



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

297g	12	72



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

360g	9	72



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

297g	12	72



Feuille de génoise choco
380 x 580 x 7mm
ref. 571.56.909

360g	9	72



Les Jocondes



**Feuille de joconde
saveur framboise**

380 x 580 x 5mm
ref. 574.49.910

342g	10	72



**Feuille de joconde
saveur pistache**

380 x 580 x 5mm
ref. 574.57.910

342g	10	72



**Feuille de joconde
nature**

380 x 580 x 5mm
ref. 574.53.910

342g	10	72



**Feuille de joconde
cacao aux 3 noix**

380 x 580 x 5mm
ref. 574.60.910

405g	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 besoin de les imbiber.



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



| Les Feuilletés Crus

NOUVELLE RECETTE



Plaque feuilletée
29 x 37cm x h 3mm

"Low fat"

ref. 282.91

325g	15	108

ref. 282.80

325g	15	108

ref. 282.90

325g	15	168

57 x 37cm x h 2,5mm

ref. 287.90

660g	20	60

ref. 287.80

660g	20	60

57 x 37cm x h 3,5mm

ref. 288.91

870g	15	60

NOUVELLE RECETTE



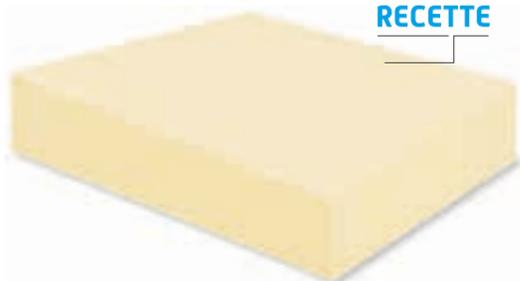
Bouchée

ø 7 x 0,7cm

ref. 190.88

21,5g	170	56

NOUVELLE RECETTE



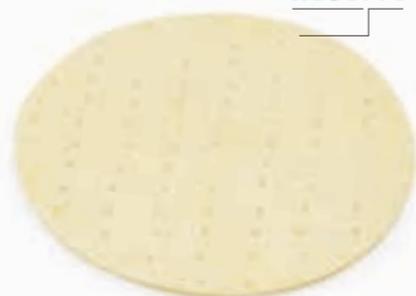
Bloc feuilleté

27 x 18 x h 9cm

ref. 290.83

500g	4	126

NOUVELLE RECETTE



Disque feuilleté

ø 25cm

ref. 257.91

119g	20	152

ø 11cm
ref. 254.95

31g	80	126

ø 28cm
ref. 267.91

208g	30	60

Découvrez nos Nouveautés

Le Baba *imbibé*,
le retour d'un
classique !



Un **incontournable** de la gastronomie :
un dessert traditionnel **indémoudable** !

Gagnez du temps avec ce baba au beurre
déjà imbibé de rhum !

Après décongélation, garnir et décorer,
pour un dessert gourmand prêt en
quelques minutes seulement !



Savarin imbibé
+ cuvette

ø 8 x h 4cm
ref. 502.94

81g	48	56



04-2021



Bouvard Pro

73, rue Albert Métras - ZAC de la Teppe

01250 Ceyzeriat - France

+33 (0)4 74 30 00 09

www.biscuits-bouvard.com