

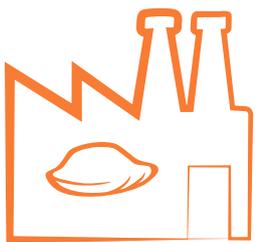


CATALOGUE FOOD SERVICE

2023 - 2024

Spécialités gourmandes à la française
Biscuits, pâtisseries, prêts à garnir, ambiants et surgelés

Notre IMPLANTATION



SITE DE PRODUCTION



ST MICHEL
DÉVELOPPEMENT



SIÈGE SOCIAL



ENTREPÔT

CHACUNE DE NOS RECETTES EST UNE HISTOIRE

Partenaire des professionnels, engagé aux côtés de nos producteurs français, avec des solutions pâtisseries gourmandes de tradition française, pour une expérience métier et dégustation unique.



des recettes
**pur
BEURRE**



DES
RECETTES
BIO



des
Recettes
**SANS
Huile
de PALME**



100%
de blé
FRANÇAIS



des recettes
avec
des **OEUFS**



ALTERNATIFS

n°1
DE LA
**PÂTISSERIE
EN FRANCE**

Des **RECETTES
CENTENAIRES
AUX GOÛTS
UNIQUES**

Production
LOCALE dans nos
8
usines
en **FRANCE**

1250
EXPLOITATIONS
agricoles
FRANÇAISES
soutenues

Notre gamme

DÉDIÉE AUX PROFESSIONNELS

St Michel Professionnel a été développé pour les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de la boulangerie. Nous offrons de **nombreuses solutions pâtisseries gourmandes** de tradition française basées sur **notre expertise** et **notre savoir-faire** en matière de **biscuits** et de **pâtisseries**.

Notre gamme de produits, associée à nos marques St Michel, Jean Ducourtieux et Bonne Maman, connues et reconnues, est **adaptée aux besoins et aux exigences des chefs pâtisseries en France et dans le monde entier**.

Notre ambition est de devenir votre partenaire privilégié pour la confection et la création de desserts et de délicieux en-cas surprenants.

Grâce à notre **large sélection de produits**, vous pouvez **révéler votre créativité** au moment du petit-déjeuner, de la pause goûter, dans vos plats et dans vos desserts. Accompagnez-les d'un café ou d'un thé, sur place ou à emporter, toutes les occasions sont bonnes pour se faire plaisir avec St Michel Professionnel.

**Nos chefs se feront un plaisir de vous aider
à réaliser des délices et des créations
à base de nos produits**



Pour chaque INSTANT



PETIT DÉJEUNER



PLAT



APÉRITIF



RÉCEPTION



COLLATION



**PAUSE
CAFÉ**



**PAUSE
GOUTER**



DESSERT

AMBIANT

SOMMAIRE

Prêt à CRÉER

p.12 Prêt à GARNIR

- p. **12** Mini Produits
- p. **15** Gamme Lunch
- p. **15** Pâtes feuilletées
- p. **16** Génoises emmoulées
- p. **17** Feuilles génoises
- p. **17** Pâtes à choux
- p. **19** Pâtes à savarins
- p. **20** Pâtes à tartes : tartelettes
- p. **22** Pâtes à tartes : tartes
- p. **23** Pâtes à tartes : spécialités

p.24 Prêt à Préparer

- p. **24** Desserts traditionnels
- p. **24** Crèmes pâtisseries

Biscuits et Pâtisseries EMBALLÉS

p. 28 Prêt à SERVIR

- p. **28** Biscuits
- p. **30** Gâteaux moelleux
- p. **32** Neutre

p.33 Prêt à Accompagner

- p. **33** Biscuits
- p. **35** Gâteaux moelleux

p.36 Prêt à Emporter

- p. **36** Biscuits
- p. **37** Gâteaux moelleux

p.39 Prêt à VENDRE

- p. **39** Biscuits
- p. **39** Gâteaux moelleux
- p. **40** Blisters

SURGELÉ-CONGELÉ

Produits à DÉCONGELER

p.44 Prêt à GARNIR

- p. 44 Pâtes à savarin imbibés nappés
- p. 44 Pâtes à choux
- p. 45 Feuilles génoise

p.46 Prêt à Accompagner

- p. 46 Gâteaux moelleux

p.46 Prêt à SERVIR

- p. 46 Pâtisseries sucrées

Pâtisseries à finir de CUIRE

p.50 Juste à DORER

- p. 50 Pâtisseries sucrées
- p. 51 Madeleines salées



Prêt à CRÉER

AMBIANT



par **Jean
Ducourtieur**
depuis 1955





Des bases à pâtisser prêtes à être décorées et garnies à votre convenance.

Une collection de produits prêts à garnir ambients qui **SIMPLIFIEA VOS PRÉPARATIONS** en cuisine et vous permettra de réaliser une multitude de recettes tendances. **PRATIQUE**, aucune cuisson n'est nécessaire, vous gagnerez alors un temps précieux dans vos mises en œuvre.

Exprimez votre **CRÉATIVITÉ** et vos **TALENTS** de pâtissier grâce à nos vastes gammes de génoises, pâtes à choux, pâtes à baba, pâtes feuilletées et pâtes à tartes. Cette **OFFRE COMPLÈTE** avec des finitions soignées, répondra alors au mieux aux attentes des consommateurs, en tenant compte des besoins des opérateurs de la restauration. **SUBLIMEZ, GARNISSEZ** et **DÉCOREZ** à votre convenance les bases à pâtisser, afin d'offrir chaque jour à vos clients des desserts faits maison fraîchement confectionnés dans vos cuisines.

MINI PRODUITS

Prêt à GARNIR - AMBIANT	
 <p>Mini bouchée au beurre 6,1g Ø 36 mm H 25 mm</p>	<p>304 828 716 229 2 Réf. : 716229</p> <p></p> <p></p> <p>x240 8 × 6 = 48 180</p> <p></p>
 <p>Mini coupelle salée 6g Ø 39 mm H 16 mm</p>	<p>301 776 030 879 3 Réf. : 030871</p> <p></p> <p></p> <p>x245 9 × 7 = 63 240</p> <p></p>
 <p>Mini tartelette salée cannelée 4,7g Ø 49 mm H 11 mm</p>	<p>304 828 688 700 4 Réf. : 688700</p> <p></p> <p></p> <p>x240 12 × 7 = 84 180</p> <p></p>
 <p>Assortiment cocktail salé 4 formes Poids moyen UC : 3,37g</p>	<p>360 722 150 258 9 Réf. : 150258</p> <p></p> <p></p> <p>x120 6 × 7 = 42 120</p> <p></p>
 <p>Fleuron au beurre 6g Ø 21 mm H 19 mm</p>	<p>304 828 689 509 2 Réf. : 689509</p> <p></p> <p></p> <p>x140 8 × 6 = 48 180</p> <p></p>
 <p>Chou Saint Honoré standard 2,4g Ø 43 mm H 33,5 mm</p>	<p>304 828 518 038 0 Réf. : 518038</p> <p></p> <p></p> <p>x200 12 × 5 = 60 180</p> <p></p>



Chou Saint-Honoré pur beurre
2,4g
Ø 43 mm
H 33,5 mm



304 828 519 031 0
Réf. : 519031

x200 12 × 5 = 60 180



Mini éclair pur beurre
2,3g
Ø 60 mm
H 25 mm



304 828 689 407 1
Réf. : 689407

x240 12 × 5 = 60 180



Mini baba caissette pur beurre
3g
Ø 35 mm
H 20 mm



304 828 689 305 0
Réf. : 689305

x240 12 × 5 = 60 180



Mini coupelle sucrée pur beurre
6g
Ø 39 mm
H 16 mm



301 776 030 889 2
Réf. : 030881

x245 9 × 7 = 63 240



Mini tartelette sucrée cannelée pur beurre
5,6g
Ø 49 mm
H 11 mm



304 828 689 009 7
Réf. : 689009

x240 12 × 7 = 84 180

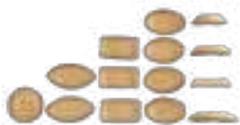


Assortiment cocktail sucré 4 formes
Poids moyen UC : 3,85g



360 722 150 257 2
Réf. : 150257

x120 6 × 7 = 42 120



Assortiment mini tartelettes sucrées 4 formes
Poids moyen UC : 3,85g



317 853 042 352 5
Réf. : 042352

x240 12 × 7 = 84 180



Désignation

Marque

GENCOD
/ Réf.PCB Cartons × Couches DDM
= Cartons/Palettes garantie

Spéc.

Profils

**Mini tulipe
parfum
chocolat****6g
Ø 45 mm
H 26 mm**301 776 052 589 3
Réf. : 052581x140 8 × 7
= 56 180**Mini tartelette
salée ronde
chemisée****6,1g
Ø 42 mm
H 18 mm**317 853 040 701 3
Réf. : 040701x160 10 × 13
= 130 240**Mini tartelette
salée tomate
basilic ronde
chemisée****6,3g
Ø 42 mm
H 18 mm**317 853 040 702 0
Réf. : 040702x160 10 × 13
= 130 240**Mini tartelette
salée olive
romarin ronde
chemisée****6,4g
Ø 42 mm
H 18 mm**317 853 040 703 7
Réf. : 040703x160 10 × 13
= 130 240**Mini tartelette
Filigrano salée
ronde beurre****3,8cm
6,6g
Ø 38 mm
H 18 mm**761 003 251 256 8
Réf. : 731501x200 10 × 14
= 140 240**Mini tartelette
sucrée
ronde chemisée****4,4g
Ø 38 mm
H 13 mm**317 853 040 705 1
Réf. : 040705x270 8 × 14
= 112 240**Mini tartelette
Filigrano sucrée
carrée beurre****7g
Ø 33 mm
H 18 mm**761 003 251 244 5
Réf. : 731600x225 10 × 14
= 140 240

Désignation

Marque

GENCOD
/ Réf.

Spéc.

PCB Cartons x Couches DDM
= Cartons/Palettes garantie

Profils

**Mini tartlette
chocolat ronde
chemisée****4,4g**
Ø 38 mm
H 13 mm317 853 040 707 5
Réf. : 040707x270 8 x 14
= 112 240**Chou lunch
pur beurre****5g**
Ø 55 mm
H 40 mm304 828 752 329 1
Réf. : 752329x120 12 x 5
= 60 180**Tartlette pâte
brisée lunch
sucrée ronde
chemisée****9,7g**
Ø 50 mm
H 18 mm317 853 040 710 5
Réf. : 040710x184 10 x 9
= 90 240**Tartlette lunch
Filigrano salée
rectangle beurre**
7,6g
L 53 mm
H 17 mm761 003 251 388 6
Réf. : 733400x150 10 x 14
= 140 240**Tartlette lunch
Filigrano sucrée
rectangle beurre**
7,7g
L 53 mm
H 20 mm761 003 251 381 7
Réf. : 733200x150 10 x 14
= 140 240**Tartlette lunch
Filigrano sucrée
ronde beurre**
10,4g
Ø 53 mm
H 17 mm761 003 251 261 2
Réf. : 732900x144 8 x 13
= 104 240**Bouchée fruits
de mer**
39g
L 118 mm
H 45 mm304 828 272 286 6
Réf. : 651704x45 8 x 3
= 24 180

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	Spéc.	PCB = Cartons/Palettes	DDM = Cartons/Palettes garantie
 <p>Bouchée ronde 27g Ø 73 mm H 46 mm</p>		317 853 040 996 3 Réf. : 040996	x90	8 × 4 = 32	180
				 	  
 <p>Bouchée carrée sans chapeau 34g L 68 mm H 46 mm</p>		317 853 040 995 6 Réf. : 040995	x90	8 × 3 = 24	180
				 	  
 <p>Bouchée hôtelière 38g Ø 85 mm H 53,5 mm</p>		317 853 040 993 2 Réf. : 040993	x72	8 × 3 = 24	180
				 	
 <p>Bouchée traiteur 38g Ø 85 mm H 53,5 mm</p>		317 853 040 994 9 Réf. : 040994	x72	8 × 3 = 24	180
				  	  
 <p>Bouchée traiteur au beurre 39g Ø 85 mm H 45 mm</p>		317 853 040 992 5 Réf. : 040992	x72	8 × 3 = 24	180
				 	 

BIO

<p>NOUVEAU</p>  <p>Bouchée feuilletée BIO 34g Ø 73 mm H 42 mm</p>		317 853 042 420 1 Réf. : 042420	x72	8 × 3 = 24	180
				 	 
			 		

 <p>Roulé torsadé 29g L 110 mm H 40 mm</p>		304 828 477 038 4 Réf. : 477038	x75	8 × 4 = 32	180
				 	 

NOUVEAU


**Demi-plaque de
génoise nature**
385g
L 350 x l 250
H 20mm


GENCOD / Réf. Spéc. Marque PCB = Cartons/Palettes DDM = Cartons/Palettes garantie

 317 853 042 312 9
 Réf. : 042312

x16 4 x 4 = 16 105


**Feuille génoise
nature**
750g
L 580 x l 380 mm
H 15 mm

 304 828 910 929 5
 Réf. : 910929

x8 4 x 6 = 24 90


**Feuille génoise
nature**
400g
L 580 x l 380 mm
H 8 mm

 304 828 799 728 3
 Réf. : 799728

x14 4 x 6 = 24 60


**Feuille génoise
cacao**
400g
L 580 x l 380 mm
H 8 mm

 304 828 799 820 4
 Réf. : 799820

x14 4 x 6 = 24 60


**Feuille génoise
nature**
400g
L 580 x l 380 mm
H 8 mm

 301 776 049 289 8
 Réf. : 049281

x6 4 x 8 = 32 60


**Feuille génoise
cacao**
400g
L 580 x l 380 mm
H 8 mm

 317 853 041 141 6
 Réf. : 041141

x6 4 x 8 = 32 60


Chou standard
10g
Ø 76 mm
H 51,5 mm

 304 828 803 039 2
 Réf. : 803039

x120 8 x 3 = 24 180



Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB = Cartons × Couches = Cartons/Palettes	DDM = DDM garantie
		Spéc.	Profils	
 <p>Chou pur beurre 10,4g Ø 76 mm H 51,5 mm</p>		304 828 804 032 2 Réf. : 804032	x120	8 × 3 = 24 180
				
 <p>Gland pur beurre 10,3g L 94 mm H 46 mm</p>		304 828 841 033 0 Réf. : 841033	x120	8 × 3 = 24 180
			   	
 <p>Éclair standard 9,5g L 130 mm H 34,5 mm</p>		304 828 716 025 0 Réf. : 716025	x140	8 × 3 = 24 180
			   	
 <p>Éclair pur beurre 10g L 130 mm H 34,5 mm</p>		304 828 716 127 1 Réf. : 716127	x140	8 × 3 = 24 180
			    	
 <p>Éclair grand modèle standard 13,7g L 160 mm H 40 mm</p>		301 776 029 389 1 Réf. : 029381	x90	8 × 3 = 24 180
				
 <p>Éclair grand modèle pur beurre 14,2g L 160 mm H 40 mm</p>		301 776 029 399 0 Réf. : 029391	x90	8 × 3 = 24 180
			     	
 <p>Chou grand modèle pur beurre 14,5g Ø 84 mm H 56,5 mm</p>		304 828 099 036 6 Réf. : 099036	x80	8 × 3 = 24 180
			 	

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons × Couches = Cartons/Palettes	DDM garantie
		Spéc.	Profils		
 <p>Paris-Brest pur beurre 13,2g Ø 95 mm H 35 mm</p>		304 828 110 036 8 Réf. : 110036	x80	8 × 3 = 24	180
					
 <p>Savarin standard 13g Ø 66 mm H 35 mm</p>		301 776 709 039 4 Réf. : 709031	x120	8 × 3 = 24	180
					
 <p>Savarin pur beurre 14g Ø 66 mm H 35 mm</p>		301 776 725 039 2 Réf. : 725037	x120	8 × 3 = 24	180
					
 <p>Savarin standard caissette 13g Ø 66 mm H 35 mm</p>		301 776 726 039 1 Réf. : 726032	x120	8 × 3 = 24	180
					
 <p>Savarin bouchon standard 15g Ø 51 mm H 71 mm</p>		301 776 729 039 8 Réf. : 729031	x120	8 × 3 = 24	180
					
 <p>Savarin bouchon pur beurre 16g Ø 51 mm H 71 mm</p>		301 776 730 039 4 Réf. : 730037	x120	8 × 3 = 24	180
					
 <p>Savarin grand modèle pur beurre 95g Ø 155 mm H 59 mm</p>		304 828 740 033 2 Réf. : 740033	x6	17 × 5 = 85	180
					

	Tartelette pâte brisée salée plat alu 16g Ø 80 mm H 20 mm		304 828 689 203 9 Réf. : 689203	x144	8 × 5 = 40	180
					 	
					 	

	Tartelette multiresolution spéciale cuisson 15,5g Ø 80 mm H 20 mm		360 722 150 042 4 Réf. : 150042	x144	8 × 5 = 40	180
			 		 	
					 	

	Tartelette multiresolution spéciale cuisson 26g Ø 105 mm H 20 mm		360 722 150 110 0 Réf. : 150110	x96	8 × 4 = 32	180
			 		 	
					 	

	Tartelette pâte brisée salée plat alu 30g Ø 105 mm H 20 mm		304 828 688 904 6 Réf. : 688904	x96	8 × 4 = 32	180
					 	
					 	

BIO

NOUVEAU 	Tartelette pâte sablée BIO 24g Ø 82 mm H 19 mm		317 853 042 419 5 Réf. : 042419	x144	8 × 5 = 40	180
			  		 	
					 	

	Tartelette pâte sablée standard 24g Ø 82 mm H 19 mm		304 828 524 031 2 Réf. : 524031	x144	8 × 5 = 40	180
					 	
					 	

	Tartelette pâte sablée pur beurre 24g Ø 82 mm H 19 mm		304 828 522 035 2 Réf. : 522035	x144	8 × 5 = 40	180
					 	
					 	

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons × Couches = Cartons/Palettes	DDM garantie
		Spéc.	Profils		
 <p>Tartelette pâte sablée standard caissette 24g Ø 82 mm H 19 mm</p>		304 828 547 030 6 Réf. : 547030	x144	8 × 5 = 40	180
					
 <p>Tartelette pâte sablée standard 41g Ø 106 mm H 19 mm</p>		304 828 772 034 8 Réf. : 772034	x96	8 × 4 = 32	180
					
 <p>Tartelette pâte sablée pur beurre 41g Ø 106 mm H 19 mm</p>		304 828 793 037 2 Réf. : 793037	x96	8 × 4 = 32	180
					
 <p>Tartelette pâte sablée bord droit pur beurre 44g Ø 103 mm H 20 mm</p>		360 722 150 559 7 Réf. : 150559	x72	8 × 8 = 64	90
					
 <p>Croustisablé pur beurre 42g Ø 90 mm H 10 mm</p>		317 853 041 288 8 Réf. : 041288	x48	8 × 8 = 64	120
					
 <p>Tartelette pâtebrisée sucrée carrée chemisée 28,8g L 70 mm H 20 mm</p>		317 853 040 715 0 Réf. : 040715	x120	10 × 9 = 90	240
					
 <p>Tartelette Filigrano sucrée ronde beurre 26g Ø 83 mm H 20 mm</p>		761 003 251 291 9 Réf. : 732300	x55	8 × 13 = 104	240
					

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	Spéc.	PCB = Cartons/Palettes	DDM = Cartons/Palettes garantie
		Profils			
 Tartelette Filigrano choco ronde beurre 25,9g Ø 83 mm H 20 mm		761 003 252 049 5 Réf. : 732400	x55	8 × 13 = 104	240
					
 Tartelette Filigrano rectangle beurre 23g L 113mm x l 35mm H 18mm		761 003 252 305 2 Ref. : 738100	x60	10 × 14 = 140	280
					
 Fond de tarte sable pur beurre Ø18cm 142g Ø 175 mm H 20 mm		304 828 465 037 2 Réf. : 465037	x12	12 × 5 = 60	180
					
 Fond de tarte sable pur beurre Ø22cm 200g Ø 215 mm H 23 mm		317 853 040 971 0 Réf. : 040971	x12	7 × 5 = 35	180
					
 Fond de tarte bord lisse pur beurre Ø22cm 200g Ø 216 mm H 23 mm		301 776 047 169 5 Réf. : 047161	x12	7 × 5 = 35	180
					
 Fond de tarte sable pur beurre Ø24cm 240g Ø 235 mm H 23 mm		304 828 098 033 6 Réf. : 098033	x12	6 × 5 = 30	180
					
 Fond de tarte sable pur beurre Ø28cm 310g Ø 275 mm H 23 mm		304 828 227 039 8 Réf. : 227031	x12	4 × 5 = 20	180
					

Désignation	Marque	GENCOD / Réf. Spéc.	PCB Profils	Cartons × Couches = Cartons/Palettes	DDM garantie
 <p>Fond de tarte sablé standard Ø28cm 310g Ø 275 mm H 23 mm</p>		304 828 225 033 8 Réf. : 225034	x12	4 × 5 = 20	180
			  		
			  		
 <p>Biscuit à la cuillère 8,3g L 105 mm H 37 mm</p>		317 853 041 460 8 Réf. : 041460	x120	10 × 5 = 50	150
			 		
			  		
 <p>Petite tulipe chocolat 22,5g Ø 107 mm H 35 mm</p>		304 828 372 080 9 Réf. : 372081	x128	6 × 4 = 24	180
			  		
			  		

Prêt à PRÉPARER - AMBIANT

CRÈMES
PÂTISSIÈRES



**Crème
pâtissière à
froid standard
en sac**

5kg
Préparation : 400g de
poudre pour 1 L d'eau



317 853 040 721 1

Réf. : 040721

x4

8 × 3

= 24

360



**Crème
pâtissière à
froid gourmet
en sac**

1kg
Préparation : 400g de
poudre pour 1 L d'eau



317 853 040 723 5

Réf. : 040723

Box pal.

= 300

240





Biscuits et Pâtisseries EMBALLÉS

AMBIANT

par





Des petits plaisirs emballés en sachet fraîcheur prêts à servir dans des grammages et des formats adaptés à tous les usages et tous les moments de consommation.

Des **OFFRES PRATIQUES** alliant plaisir, nutrition, qualité, à servir en collectivité en accompagnement de dessert, pour le goûter ou en collation.

En fin de repas, **ACCOMPAGNEZ** vos **CAFÉS** et **THÉS** d'un mini biscuit ou d'une mini pâtisserie bords de tasse, afin de faire plaisir à vos convives avec une délicieuse mignardise sucrée à savourer avec une boisson chaude. Répondez aux besoins de vos clients en déplacement à la recherche d'une **SOLUTION RAPIDE** et **NOMADE** à grignoter partout !

Des conditionnements portionnables qui préservent la qualité et le goût nécessitant peu de manipulation et aucune remise en œuvre particulière. Servez simplement nos délicieux gâteaux aux couleurs de St Michel ou Bonne Maman. Des marques à la forte notoriété et qui dégage une image de **PRODUITS DE QUALITÉ ET DE SAVOIR FAIRE À LA FRANÇAISE**, ce qui vous permettra de valoriser votre offre.

Prêt à SERVIR - AMBIANT

BIO

BISCUITS



**Sablé nappé
chocolat BIO**
X2
18g



317 853 042 3020
Réf. : 042302

x165* 8 × 6 = 48 182



**Galettes au bon
beurre français
Bio**
x2
13g



317 853 041 668 8
Réf. : 041668

x225* 12 × 4 = 48 180



GÂTEAUX MOELLEUX



**Madeleine
moelleuse BIO**
25g



317 853 042 298 6
Réf. : 042298

x100* 8 × 5 = 40 121



**Madeleine aux
pépites de
chocolat Bio**
25g



317 853 041 743 2
Réf. : 041743

x100* 8 × 6 = 48 93



**Grande madeleine
aux pépites de
chocolat BIO**
40g



317 853 042 453 9
Ref : 042453

x70* 8 × 6 = 48 93



BISCUITS



**Galettes au bon
beurre**
x2
13g



302 347 000 110 7
Réf. : 577100

x200* 12 × 4 = 48 180



Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB = Cartons/Palettes	DDM = Cartons/Palettes garantie
Spéc.			Profils	
 <p>Galettes au bon beurre x3 19,5g</p>		302 347 000 111 4 Réf. : 576900	x150*	12 × 4 = 48 180
				
 <p>Sablé de Retz le Vèritable x2 12g</p>		302 347 001 005 5 Réf. : 461300	x200*	12 × 6 = 72 180
				
 <p>Sablé de Retz le Vèritable x3 18g</p>		302 347 001 006 2 Réf. : 461100	x150*	12 × 6 = 72 180
				
 <p>Palmier caramel au beurre x2 16,6g</p>		317 853 041 229 1 Réf. : 041229	x120*	12 × 6 = 72 150
				
 <p>Galette gourmande chocolat x2 20g</p>		317 853 042 102 6 Réf. : 042102	x165	8 × 6 = 48 183
				
 <p>Grandes Galettes 1905 x3 50g</p>		317 853 041 009 9 Réf. : 041009	x108*	12 × 4 = 48 240
				
 <p>Tronches de cake chocolat 29g</p>		317 853 040 658 0 Réf. : 040658	x50*	8 × 9 = 72 150
				

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB = Cartons / Palettes	DDM = Couches / Palettes	DDM garantie
		Spéc.	Profils		
		317 853 041 319 9 Réf. : 041319	x50*	8 × 9 = 72	182
Doonuts nappé chocolat 30g					
		317 853 041 318 2 Réf. : 041318	x50*	8 × 9 = 72	182
Doonuts marbré 30g					
		317 853 041 938 2 Réf. : 041938	x50*	8 × 9 = 72	182
Doonuts fourré au chocolat 30g					
		317 853 042 121 7 Réf. : 042121	x60*	8 × 9 = 72	182
Doomino chocolat 30g					
		317 853 041 526 1 Réf. : 041526	x130*	8 × 6 = 48	180
Cookie chocolat noisettes 28,2g					
		302 347 900 013 2 Réf. : 549700	x100*	8 × 5 = 40	85
Madeleine de Commercy pur beurre 25g					
		401 710 005 777 9 Réf. : 577700	x100*	8 × 6 = 48	85
Madeleine de Commercy aux œufs de poules élevées en plein air 21g		 			



Petite madeleine moelleuse aux œufs
16g



317 853 042 001 2
Réf. : 042001

x100* 8 × 6 = 48 182



Madeleine nappée au chocolat
25g



317 853 040 373 2
Réf. : 050373

x100* 8 × 5 = 40 84



Madeleine aux pépites de chocolat
25g



317 853 040 814 0
Réf. : 040814

x100* 8 × 6 = 48 94



Madeleine longue à la fraise
x2
30g



317 853 040 882 9
Réf. : 040882

x96* 8 × 6 = 48 85



Madeleine longue fourrage chocolat saveur noisette
x2
30g



317 853 041 167 6
Réf. : 041167

x96* 8 × 6 = 48 85



La grande madeleine nature
40g



317 853 041 143 0
Réf. : 041143

x70* 8 × 6 = 48 94



Savaroise au chocolat
27,5g



317 853 040 368 8
Réf. : 040368

x100* 8 × 6 = 48 60





Tam Tam cœur fondant
27,5g



317 853 041 744 9
Réf. : 041744

x100* 8 × 6 = 48 80



Brownie au chocolat
25g



401 710 041 071 0
Réf. : 501900

x60* 13 × 7 = 91 85



Madeleine pur beurre
25g



317 853 040 283 4
Réf. : 040283

x84* 8 × 6 = 48 91



BIO

NEUTRE



Madeleine bio
25g

317 853 041 384 7
Réf. : 041384

x100* 8 × 5 = 40 84



La gaufrette vanille
x2
23g

317 853 040 920 8
Réf. : 040920

x120* 12 × 5 = 60 90



La gaufrette chocolat
x2
23g

317 853 040 919 2
Réf. : 040919

x120* 12 × 5 = 60 90



Le palmier
x2
16,6g

317 853 040 958 8
Réf. : 040958

x120* 12 × 6 = 72 150



Prêt à ACCOMPAGNER - AMBIANT

BIO

BISCUITS



**Petite galette tout au
beurre Bio 3,5g**
caisse de 1,4Kg



317 853 041 835 4
Réf. : 041835

x400* 16 × 5 = 80 240



**Petite galette tout au
beurre 3,5g**
caisse de 1,4kg



317 853 040 989 5
Réf. : 040989

x400* 16 × 5 = 80 270



**Petite galette tout au
beurre 3,5g**
boite de 700g



317 853 040 959 8
Réf. : 040959

x200* 6 × 4 = 24 270



**La saga des galettes
- Petite galette pur
beurre 3,5g**
caisse de 2,45kg



317 853 041 589 6
Réf. : 041589

x700* 5 × 9 = 45 240



**Petite galette
aux pépites de
chocolat 3,5g**
caisse de 1,4kg



317 853 040 990 1
Réf. : 040990

x400* 15 × 5 = 80 270



**Petite galette
aux pépites de
chocolat 3,5g**
boite de 700g



317 853 040 960 4
Réf. : 040960

x200* 6 × 4 = 24 270



Désignation

Marque

GENCOD
/ Réf.PCB = Cartons × Couches /
= Cartons/Palettes DDM
garantie

Spéc.

Profils

**Petite galette
caramel 3,5g**
caisse de 1,4kg317 853 041 218 5
Réf. : 041218x400* 16 × 5
= 80 180**Petite galette
caramel 3,5g**
boite de 700g317 853 041 221 5
Réf. : 041221x200* 6 × 4
= 24 180**Petite galette pur
beurre 3,5g**
caisse de 1,4kg317 853 041 180 5
Réf. : 041180x400* 16 × 5
= 80 180**Petite galette pur
beurre 3,5g**
boite de 700g317 853 041 179 9
Réf. : 041179x200* 6 × 4
= 24 180**Petit cookie
pépites de
chocolat 5g**
caisse de 1,4kg317 853 041 286 4
Réf. : 041286x280* 16 × 5
= 80 180

GÂTEAUX MOELLEUX

**La petite
madeleine nature
5g**
caisse de 1,750kg317 853 051 071 3
Réf. : 051071x350* 8 × 6
= 48 121**Petit brownie
chocolat 5g**
caisse de 1,750kg317 853 052 145 0
Réf. : 052145x350* 8 × 6
= 48 121

Désignation

Marque

GENCOD
/ Réf.

PCB Cartons x Couches DDM
= Cartons/Palettes garantie

Spéc.

Profils



**La petite
madeleine pur
beurre 5g**
caisse de 1,0 Kg

Bonne Maman

317 853 042 267 2
Réf. : 042267

x200*

14 x 7
= 98

120



Prêt à ACCOMPAGNER

Prêt à EMPORTER - AMBIANT

BIO

BISCUITS



**Galettes au bon
beurre Bio**
x8
51g



317853 041 693 0
Réf. : 041693

x32 15 x 7 = 105 240



**Galettes au bon
beurre**
x8
51g



317 853 040 771 6
Réf. : 040771

x32 15 x 7 = 105 270



**Galettes au bon
chocolat**
x6
61g



317 853 041 676 3
Réf. : 041676

x32 15 x 7 = 75 182



**Les P'tits Feuilletés
chocolat**
80g



317 853 042 430 0
Réf. : 042430

x30 8 x 5 = 40 182



Petits Chocos
x6
60g



317 853 042 416 4
Réf. : 02416

x35 16 x 5 = 80 182



GÂTEAUX MOELLEUX



**Galette moelleuse
nappée chocolat**
60g



317 853 042 300 6
Réf. : 042300

x25 8 x 9 = 72 182



Désignation

Marque

GENCOD / Réf.

PCB = Cartons x Couches = Cartons/Palettes DDM = DDM garantie

Spéc.

Profil



Petites Madeleines nature
x5
85g



317 853 040 853 9
Réf. : 040853

x24 8 x 6
 = 48 112



Petites Madeleines pépites de chocolat
x5
75g



317 853 040 854 6
Réf. : 040854

x24 8 x 6
 = 48 84



Brownies au chocolat
x2
50g



317 853 040 584 2
Réf. : 040584

x28 20 x 8
 = 160 85



Prêt à EMPORTER

Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB = Cartons × Couches = Cartons/Palettes	DDM = DDM garantie
		Spéc.	Profils	
		317 853 040 460 9 Réf. : 040460	x20	8 × 9 = 72 98
Madeleines longues nature x6 80g				
		317 853 040 461 6 Réf. : 040461	x20	8 × 9 = 72 98
Madeleines longues chocolat x6 90g				

Prêt à VENDRE - AMBIANT

BISCUITS

		317 853 041 617 6 Réf. : 041617	x12	21 × 4 = 84 150
Galette au bon beurre 1560g				
		317 853 041 616 9 Réf. : 041616	x10	15 × 5 = 75 150
Roudor au bon beurre 1560g				
		317 853 041 615 2 Réf. : 041615	x12	21 × 4 = 84 150
Sablé de Retz le Véritable 1440g				
		317 853 041 553 7 Réf. : 041553	x8*	8 × 6 = 48 42
Éclats de galettes tout au beurre 300g				



Gâteau à partager
500g



317 853 041 148 5
Réf. : 041148

x8* 8 × 6 = 48 42



Madeleines coquilles
250g



317 853 040 478 4
Réf. : 040478

x10 6 × 4 = 24 180



Madeleine pur beurre
x7
175g



317 853 040 848 5
Réf. : 040848

x8 10 × 5 = 50 90



Quatre-quart pur beurre
x7
210g



317 853 040 874 4
Réf. : 040874

x7 9 × 5 = 45 70



Petit cake aux fruits
x7
210g



317 853 040 973 4
Réf. : 040973

x7 9 × 5 = 45 113



Bouchée hôtelière
x4
152g



317 853 041 324 3
Réf. : 041324

x30 4 × 3 = 12 180



Bouchée hôtelière
x6
228g



317 853 041 187 4
Réf. : 041187

x20 4 × 3 = 12 180



Désignation	Marque	GENCOD / Réf.	PCB	Cartons × Couches = Cartons/Palettes	DDM garantie
		Spéc.	Profils		
 <p>Bouchée traiteur au beurre x4 156g</p>		317 853 041 323 6 Réf. : 041323	x30	4 × 3 = 12	180
					
 <p>Mini bouchée x12 73,2g</p>		301 776 041 529 3 Réf. : 041521	x20	8 × 6 = 48	180
					
 <p>Fleuron au beurre x12 75g</p>		370 042 540 001 6 Réf. : 0002	x16	8 × 5 = 40	180
					
 <p>Mini tartelette salée x24 113g</p>		301 776 054 869 4 Réf. : 054861	x18	8 × 4 = 32	180
					
 <p>Mini tartelette sucrée pur beurre x24 134g</p>		301 776 054 859 5 Réf. : 054851	x18	8 × 4 = 32	180
					
<p>NOUVEAU</p>  <p>Tartelette multisolution x6 156g</p>		317 853 042 454 6 Réf. : 042454	x16	= 30	180
					



Produits à DECONGELER

CONGELÉ



par

Jean
Ducourtieux
depuis 1955



PROFESSIONNEL

3 ÉTAPES

Des pâtisseries et bases à pâtisser congelées, prêtes à décongeler. A servir simplement ou à garnir et décorer à votre convenance.

Notre assortiment « **À DÉCONGELER** » vous procurera tous les avantages de la pâtisserie **FRAICHEMENT** préparée tout en offrant une qualité constante. Rien de plus facile puisqu'il vous suffira de les décongeler, de les servir et de les déguster. Les produits conserveront alors toute leur **FRAÎCHEUR**, vous donnant la possibilité de les décorer, de les garnir, ou bien de les servir directement.

Vous pourrez grâce à cette collection mettre en valeur vos buffets de petit-déjeuner mais également les servir en dessert, au goûter ou en accompagnement de café.

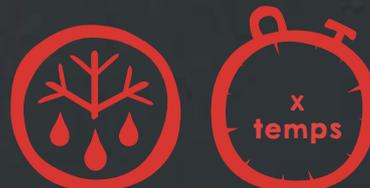
Très pratique, cette gamme multi-solutions vous permet d'avoir un assortiment de produits **GOURMANDS** tout en diminuant votre temps de préparation, en **SIMPLIFIANT** votre gestion de stocks et en **LIMITANT LE GASPILLAGE**.

Faites le choix de la madeleine de Commercy en format emballage individuel, afin que vos clients puissent les emporter partout facilement.



1

Sortez le produit du congélateur.



2

Laissez le produit décongeler pendant X temps*.

*temps de décongélation indiqué sur les cartons



OU



3

Après décongélation : enlevez l'emballage en plastique et servez.

Garnissez, décorez et servez.

Désignation	Marque	GENCOD	PCB	Cartons × Couches = Cartons/Palettes	DDM garantie
		/ Réf.			
 <p>Savarin individuel avec caissette 80g Ø 82 mm H 39 mm</p>		304 828 888 125 3 Réf. : 888125	x120	4 × 4 = 16	364
		 		  	
 <p>Savarin grand modèle avec alvéole 360g Ø 190 mm H 55 mm</p>		304 828 888 227 4 Réf. : 888227	x8	4 × 10 = 40	364
		 		 	
 <p>Mini baba imbibé nappé avec caissette 18g Ø 42 mm H 45 mm</p>		301 776 031 259 2 Réf. : 031251	x240	6 × 9 = 54	364
		 		  	
 <p>Chou pur beurre 15g Ø 76 mm H 51,5 mm</p>		304 828 800 529 1 Réf. : 800529	x120	8 × 5 = 40	364
		 		    	
 <p>Éclair pur beurre 14,5g L 128 mm H 34 mm</p>		304 828 800427 0 Réf. : 800427	x90	8 × 5 = 40	364
		 		    	
 <p>Éclair grand modèle pur beurre 19,5g L 160 mm H 40 mm</p>		304 828 915 424 0 Réf. : 915424	x90	8 × 5 = 40	364
		 		  	
 <p>Paris-Brest pur beurre 20g Ø 95 mm H 35 mm</p>		304 828 910 429 0 Réf. : 910429	x80	8 × 5 = 40	364
		 		     	

FEUILLES GÉNOISES



**Chou Saint-Honoré
pur beurre**
3,9g
Ø 43 mm
H 33,5 mm



304 828 910 225 8
Réf. : 910225
x200
12 × 8
= 96
364



**Chou lunch pur
beurre**
5,2g
Ø 55 mm
H 40 mm



301 776 030 209 8
Réf. : 030201
x120
12 × 8
= 96
364



**Feuille génoise
nature**
400g
L 580 x l 380 mm
H 8 mm



317 853 041 564 3
Réf. : 041564
x7
4 × 8
= 32
364



**Feuille génoise
cacao**
400g
L 580 x l 380 mm
H 8 mm



317 853 041 565 0
Réf. : 041565
x7
4 × 8
= 32
364



Feuille succès
650g
L 580 x l 380 mm



317 853 041 469 1
Réf. : 041469
x7
4 × 8
= 32
364



Prêt à ACCOMPAGNER - CONGELÉ

GÂTEAUX MOELLEUX



**La petite
madeleine
moelleuse**
5g



317 853 041 915 3
Réf. : 041915
x420*
8 × 6
= 48
364



Prêt à SERVIR - CONGÉLÉ

PÂTISSERIES SUCRÉES



Madeleine tout au beurre
Emballage individuel
35g



317 853 042 061 6
Réf. : 042061

x70*

8 × 6
= 48

485



NOUVEAU



P'tit tigré chocolat



317 853 042 487 4
Réf. : 042487

x80*

8 × 7
= 56

485



Prêt à SERVIR - SURGÉLÉ

NOUVEAU



Petit cake "Prêt à Servir" nature
45g



317 853 042 449 2
Réf. : 042449

x70*

8 × 6
= 48

485



NOUVEAU



Petit cake "Prêt à Servir" aux pépites de chocolat
45g



317 853 042 448 5
Réf. : 042448

x70*

8 × 6
= 48

485





Pâtisseries à Finir de CUIRE

SURGELÉ

par



PROFESSIONNEL

4 ÉTAPES

Des pâtisseries à la française surgelées à réchauffer quelques minutes au four.

Découvrez une **OFFRE VARIÉE** de madeleines, notre pâtisserie iconique de Commercy, symbole tendance de la **GOURMANDISE À LA FRANÇAISE**, mais également de nombreuses autres références pâtisseries adaptées à tous vos besoins. Elles seront idéales pour diversifier un buffet de petit déjeuner, pour une pause-café, en dessert à l'assiette ou à emporter, en café gourmand ou en collation.

Cette gamme de produits semi-finis est **FACILE** et **RAPIDE** à mettre en œuvre au four pendant quelques minutes. Elle diffusera un doux parfum **BEURRÉ** qui ravira les papilles des plus gourmands. Les repasser au four quelques minutes révélera toute la croustillance, la **CARAMÉLISATION** et le fondant des produits, pour une expérience « **FRAÎCHEMENT SORTIE DU FOUR** » exceptionnelle. Découpez, décorez avant cuisson ou garnissez après réchauffage afin d'explorer les territoires de votre créativité.

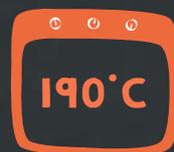


1

Mettez les produits surgelés directement sur une plaque ou dans un moule.

2

Mettez la grille ou le moule dans le four préchauffé : 190°C.



3

Sortez après quelques minutes.



4

Laissez refroidir avant de servir

Laissez refroidir

Juste à DORER - SURGELÉ

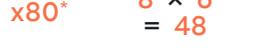
PÂTISSERIES SUCRÉES



Madeleine "Juste à Dorer" tout au beurre
45g



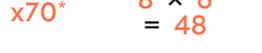
317 853 041 042 6 x70* 8 × 6 = 48 485
Réf. : 041042



Madeleine "Juste à Dorer" aux œufs
35g



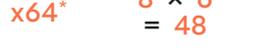
317 853 41 852 1 x80* 8 × 6 = 48 485
Réf. : 041852



Madeleine "Juste à Dorer" craquante à la vanille
45g



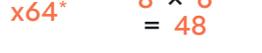
317 853 041 748 7 x70* 8 × 6 = 48 485
Réf. : 041748



Madeleine "Juste à Dorer" fourrée chocolat noisettes
56g



317853 041 688 6 x64* 8 × 6 = 48 485
Réf. : 041688



Madeleine "Juste à Dorer" fourrée à la confiture de fraise
56g



317853 041 895 8 x64* 8 × 6 = 48 485
Réf. : 041895



Madeleine "Juste à Dorer" intensément chocolat
56g



317 853 041 985 6 x64* 8 × 6 = 48 485
Réf. : 041985



Désignation

Marque

GENCOD
/ Réf.

PCB Cartons x Couches DDM
= Cartons/Palettes garantie

Spéc.

Profils



Financier
"Juste à Dorer"
tout au beurre
60g



317 853 042 175 0
Réf. : 042175

x70*

8 x 6
= 48

485



NOUVEAU



Cake
"Juste à Dorer"
à la pomme
60g



317 853 042 338 9
Réf. : 042338

x70*

8 x 6
= 48

485



Petite madeleine
"Juste à Dorer"
tout au beurre
18g



317 853 041 276 5
Réf. : 041276

x140*

8 x 7
= 56

485



Petite madeleine
"Juste à Dorer"
aux agrumes
18g



317 853 041 445 5
Réf. : 041445

x140*

8 x 7
= 56

485



Petite madeleine
"Juste à Dorer"
craquante à la vanille
18g



317 853 041 547 6
Réf. : 041547

x140*

8 x 7
= 56

485



NOUVEAU



Petite madeleine
"Juste à Dorer"
aux pépites de chocolat
18g



317 853 042 378 5
Réf. : 042378

x140*

8 x 7
= 56

485



PÂTISSERIES SALÉES



Petite madeleine
salée "Juste à Dorer"
pesto
13g



317 853 041 759 3
Réf. : 041759

x100*

14 x 7
= 98

485



Désignation

Marque

GENCOD / Réf.

PCB = Cartons × Couches / Cartons/Palettes DDM = Cartons/Palettes garantie

Spéc.

Profils



Petite madeleine salée "Juste à Dorer" fromage
13g



317 853 042 134 7
Réf. : 042134

x100*

14 × 7
= 98

485



Petite madeleine salée "Juste à Dorer" curry coco
13g



317 853 042 043 2
Réf. : 042043

x100*

14 × 7
= 98

485



Petite madeleine salée "Juste à Dorer" olivade
13g



317 853 041 760 9
Réf. : 041760

x100*

14 × 7
= 98

485





Nos produits vont vous simplifier la vie

Votre profil



Hôtellerie
/ hébergement



Restaurant
/ café / bar



Traiteur



Boulangerie-pâtisserie
/ point chaud



Vente À Emporter
/ snacking



Labo pâtissier en GMS



Enseignement



Entreprise



Santé
/ social

Types de produits



Ambiant



Congelé
/ surgelé



Bio

Conseil de remise en œuvre



À passer au four



Décongélation lente

Nutrition



GEMRCN
Fréquence libre



GEMRCN
Accompagnement
de dessert



EGALIM
États Généraux
d'Alimentation



PARTAGEZ NOTRE PASSION POUR LES BISCUITS ET LES PÂTISSERIES

St Michel Biscuits
2 bvd de l'industrie Contres 41700
Le Controis-en-Sologne - FRANCE



www.stmichelpro.fr



CHACUNE DE NOS RECETTES EST UNE HISTOIRE



AU SERVICE DES PROFESSIONNELS
ET POUR LE PLAISIR DE TOUS

www.stmichelpro.fr