



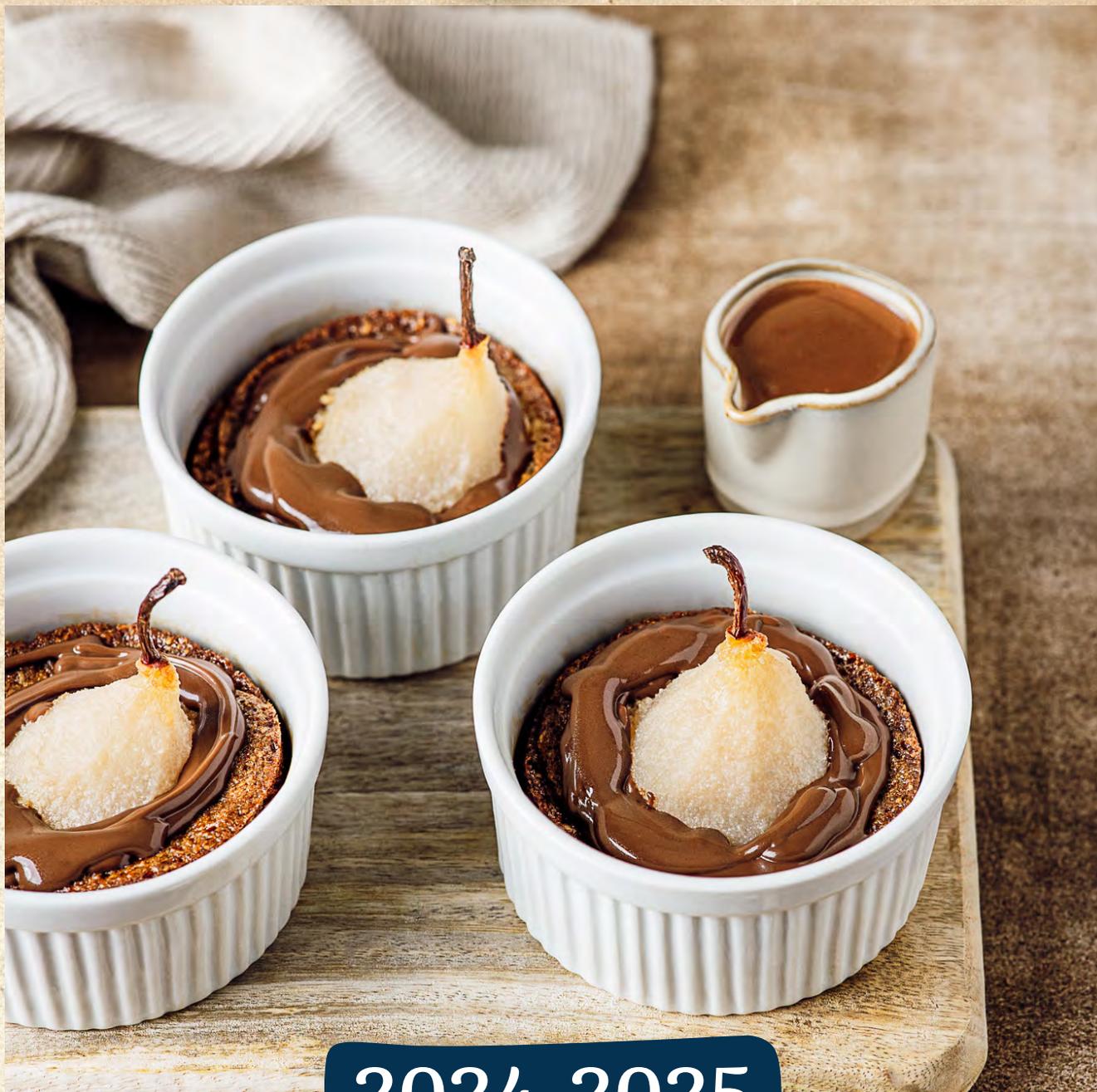
**ST MAMET**

– Depuis 1953 –

PROFESSIONNEL

# Spécialités Fruitées

pour les professionnels  
et leurs convives



**2024-2025**

Catalogue  
Restauration Collective







# ^ Sommaire ^

p. **4** Notre Histoire

p. **6** Nos Savoir-Faire

p. **8** Nos engagements

p. **11** Notre offre pour les collectivités

Restauration SCOLAIRE

Restauration SANTÉ & SOCIALE

Restauration ENTREPRISE

p. **19** Tous nos produits fruités

Les Fruits en morceaux

Les Compotes & purées

Les Tartinables

p. **39** Nos recettes

# Notre Histoire



**1953**

St Mamet a été créé en 1953 par des arboriculteurs du sud de la France qui ont décidé de s'unir en coopérative. Leur ambition était de conserver leurs fruits, offrant ainsi aux Français la possibilité de savourer des fruits de saison tout au long de l'année.



**1986**

Notre assortiment de gamme s'agrandit avec le lancement des fruits exotiques.



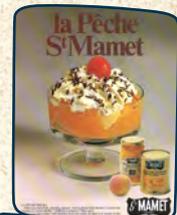
**2013**

Lancement de la première compote format nomade « Berlingot » chez McDonald's.



**1964**

En 1964, l'usine de Vauvert, située dans le sud de la France à proximité des vergers, est inaugurée. Il s'agit d'une usine historique où sont confectionnées avec le plus grand soin des conserves de fruits, des confitures, et ultérieurement des compotes.



**1989**

Nous innovons en proposant nos tout premiers formats individuels de confitures et de compotes.

**Aujourd'hui**

La marque ne cesse de renforcer sa position sur le marché français et d'étendre ses activités à l'international.

Nous poursuivons le développement de nos compétences tout en continuant d'innover dans le domaine des produits fruités.

# Sourceur de fruits

## des meilleurs terroirs d'ici & d'ailleurs

Les meilleurs fruits du verger sont ceux que l'on cueille à maturité, en pleine saison, et à la main. Les fruits les plus savoureux ont poussé dans les régions les plus adaptées, développant ainsi toutes leurs saveurs, bercés par le soleil, caressés par le vent, et cultivés avec passion par nos arboriculteurs.



Partenaire depuis plus de **70 ans** avec une coopérative d'arboriculteurs du sud de la France



**25 ans** d'agriculture raisonnée pour préserver l'environnement & la biodiversité



**350 hectares** d'arbres fruitiers & + de **130** arboriculteurs pour s'en occuper



**Nous sommes fiers de nos ananas !**

St Mamet s'associe à S&W, principal producteur d'ananas aux Philippines, pour vous proposer des ananas de qualité supérieure.



Un partenariat responsable, permettant le développement de la filière qui fait vivre les populations locales !



# ST MAMET

– Depuis 1953 –

PROFESSIONNEL

## ➤ Nos Savoir-Faire ➤

Chez St Mamet, nous cultivons un savoir-faire exceptionnel au service des professionnels de la restauration hors domicile. Notre engagement est de vous offrir des produits à la fois gourmands, sains et pratiques, sur trois catégories distinctes. St Mamet se distingue en tant qu'expert du fruit sous toutes ses formes.

➤ Les fruits en morceaux



➤ Les tartinables



Les compotes et purées de fruits



Petit-déjeuner

Déjeuner

Du fruit à  
chaque instant

**ST MAMET**

— Depuis 1953 —

PROFESSIONNEL

Dîner

Collation



**ST MAMET**

– Depuis 1953 –

PROFESSIONNEL

## Nos Engagements

St Mamet défend les vertus d'un modèle filière. Nous sommes une marque qui valorise le fruit sous toutes ses formes depuis plus de 70 ans. Notre entreprise est basée à Nîmes, au plus près des vergers et des arboriculteurs de la coopérative avec laquelle nous sommes engagés.



### UNE ALIMENTATION SAINES

Les fruits jouent un rôle essentiel dans le bien-être et la préservation de la santé. Notre mission est de faciliter la consommation de fruits en proposant des produits accessibles et bénéfiques pour la santé. De plus, la majorité de nos produits sont classés Nutri-Score A ou B, garantissant ainsi leur contribution à une alimentation saine et équilibrée.



### FRUITS ÉQUITABLES FRANÇAIS

Nous sommes engagés dans une agriculture respectueuse de la nature, de l'environnement et des êtres humains. Chaque année, la revalorisation du prix des fruits se traduit par la mention «fruits équitables français» sur nos emballages, témoignant ainsi de notre engagement constant envers la valorisation des producteurs locaux, avec qui nous sommes engagés avec un contrat long terme.



### LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les fruits de nos vergers sont cultivés de manière durable, soigneusement cueillis à la main. Une partie de nos vergers est certifiée biologique ou bien bénéficie du label Haute Valeur Environnementale. Situés dans le bassin occitan, nos vergers profitent d'un climat idéal qui nous permet de limiter l'utilisation d'intrants et de promouvoir une agriculture raisonnée.



### LA RECYCLABILITÉ

Près de 70 % des volumes St Mamet en RHF sont conditionnés dans des emballages 100 % recyclables, notamment des conserves, des coupelles en aluminium, des barquettes de confiture et des berlingots.

# Des produits éligibles à la loi EGALIM



ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

St Mamet facilite votre quotidien en vous offrant des produits conformes à la loi EGALIM !  
Notre marque s'engage dans une démarche d'excellence, de responsabilité sociale et environnementale.  
De nombreux produits qui vous sont proposés sont titulaires du label HVE ou BIO.

**10**  
références

**Gamme BIO**



Allégées en sucres

**Compotes et purées**

- Pomme  
- Poire



Pomme

Sans sucres ajoutés

Pomme

- Pomme  
- Pomme-banane  
- Pomme-poire



Demi-poirs 5/1

**Fruits en morceaux**

- Dés de pomme  
- Dés de poire

**Pâtes à tartiner**



**6**  
références

**Gamme certifiée HVE niveau 3**



✓ **Le label HVE**  
« Haute Valeur Environnementale »,  
garantit que nos produits sont fabriqués avec  
des fruits cultivés au sein d'une exploitation  
respectueuse de l'écosystème  
et de la biodiversité.



**Fruits en morceaux**

Demi-poirs 4/4

**Compotes et purées**



- Poire  
- Pomme

Allégées en sucres

Pomme



Pomme

Sans sucres ajoutés

Pomme

Et encore plus à venir...

**20%**  
de produits  
**BIO**

**30%**  
de produits  
sous  
labels

**50%**  
d'achats  
conventionnels

**La loi EGALIM fixe des objectifs à toute la restauration collective publique :**

**ST MAMET**

— Depuis 1953 —

PROFESSIONNEL



# Notre offre pour les COLLECTIVITÉS



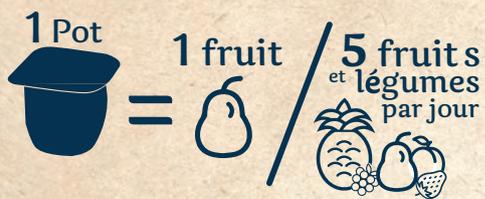
# La restauration SCOLAIRE

Les fruits occupent une place primordiale dans l'alimentation équilibrée des jeunes, étant une source riche en vitamines, minéraux et fibres, tout en étant peu caloriques.

Leur impact positif sur la santé a été largement prouvé, contribuant à la prévention de maladies à l'âge adulte.

Chez St Mamet, nous nous engageons à répondre aux besoins spécifiques des enfants en leur proposant des produits sains, favorisant ainsi leur croissance et leur bien-être à long terme.

Notre mission est de promouvoir une alimentation saine tout en cultivant le plaisir de manger. L'éducation sensorielle des enfants au goût revêt une importance capitale, car elle influence leurs habitudes alimentaires de l'enfance à l'âge adulte.



# Découvrez notre sélection fruitée pour LE SCOLAIRE

Les produits St Mamet contribuent à la réussite des repas servis aux jeunes générations, alliant **simplicité, variété et surtout gourmandise**. Nos solutions fruitées sont **pratiques, simples et rapides** à mettre en oeuvre ou à servir simplement en milieu scolaire.

## Les compotes & purées

Nos **Berlingots** et **compotes individuelles** sont les solutions idéales pour les enfants.

**Faciles à distribuer et à consommer**, ils offrent une **portion équilibrée de fruits** délicieusement préparés.

Chaque compote est une alliance parfaite entre **le goût naturel des fruits et la gourmandise d'un goûter**. Avec notre offre compotes & purées et nos berlingots, nous facilitons la consommation des fruits pour les enfants, rendant ainsi leurs pauses encore plus savoureuses et pratiques.



## Les fruits en morceaux

Découvrez nos **fruits en morceaux**, spécialement conçus pour vous les chefs culinaires. Nos produits « prêts à pâtisser » **facilitent la réalisation de vos desserts**, offrant aux enfants des options **saines et gourmandes**.

De plus, notre gamme de salades de fruits prêtes à l'emploi vous permet de proposer des desserts fruités et **savoureux en toute simplicité**.

## Les tartinables

Nos **confitures, portions individuelles ou format à partager**, sont idéales pour les petits déjeuners en internat ou dans les centres aérés, offrant une solution pratique et rapide à servir.

Notre **large éventail de saveurs**, assure une diversité qui complera tous les goûts.

Une offre complète incluant notre délicieuse **pâte à tartiner sans huile de palme**, désormais disponible en format individuel dans une nouvelle recette BIO, qui garantit une gourmandise sans compromis.



# La restauration SANTÉ & SOCIALE

La **qualité de l'alimentation** dans les établissements de santé ou les institutions médico-sociales spécialisées revêt une importance capitale, car elle contribue de manière significative aux **soins, à la guérison et au maintien des fonctions vitales de l'organisme**.

Cette contribution s'exprime à travers ses valeurs nutritionnelles et nutritives d'une part, et grâce à la dimension sociale, ludique et hédonique qu'elle offre d'autre part.

Chez St Mamet, nous accordons une attention particulière au rôle **de l'alimentation dans le bien-être des patients**. Nous proposons une gamme dédiée répondant à leurs **besoins nutritionnels tout en satisfaisant leurs envies gustatives**.



Plaisir



Bien-être



Qualité



# Découvrez notre sélection fruitée pour LA SANTÉ & LE SOCIAL

Chacune de nos gammes de produits propose des **recettes adaptées à différents régimes alimentaires spécifiques**. Elles sont conçues pour offrir aux patients des desserts naturels et gourmands, avec une teneur minimale en sucres. Ainsi, ils peuvent respecter leur régime alimentaire sans sacrifier le plaisir de déguster un dessert fruité.

## Les compotes & purées

Notre offre **gourmande et variée**, aux saveurs authentiques, **répondra parfaitement aux préférences de vos patients et des seniors**.

Choisissez parmi nos purées de fruits **sans sucres ajoutés**, contenant uniquement le sucre naturel du fruit, ou nos compotes **allégées en sucres** avec 30 % de sucres en moins par rapport aux compotes traditionnelles.

Elles sont **pratiques à servir** par le personnel soignant sur les plateaux-repas des patients, que ce soit en dessert ou en collation.



## Les fruits en morceaux

Offrez à vos convives **un dessert aux fruits sain et délicieux pour compléter leur repas de manière équilibrée**.

Nos salades de fruits prêtes à l'emploi répondent aux **exigences de divers régimes alimentaires spécifiques**. Que ce soit notre recette Plaisir de fruits en conserve **sans sucres ajoutés** ou nos **portions individuelles de la gamme Envie de fruits** : «Au naturel» ou bien nos deux recettes **BIO**, elles sont parfaites pour satisfaire vos convives.

## Les tartinables

Notre gamme de tartinables se distingue par **deux délicieuses confitures à faible teneur en sucre**, offrant une alternative à la confiture traditionnelle.

Un assortiment bi-fruits mariant les saveurs fraise & framboise et pêche & abricot, avec un apport généreux de 50% de fruits.

Une **alliance parfaite entre plaisir gustatif et bien-être nutritionnel**.



# La restauration ENTREPRISE

La pause déjeuner reste **un moment de convivialité très apprécié** par les Français, contribuant à la **productivité des salariés**. Il est donc essentiel de proposer des **menus variés, équilibrés, favorables à la santé et surtout de qualité**.

La crise sanitaire, le télétravail, l'émergence de la livraison et des frigos connectés ont profondément **transformé les habitudes de la pause déjeuner en entreprise**.

Pour continuer à captiver les salariés et répondre à leurs nouvelles attentes, **les entreprises et leurs restaurants se doivent d'innover et de se réinventer**.

Cela implique de pouvoir accompagner les employés à **consommer à toute heure, où qu'ils soient, et de manière rapide**, car les nouvelles générations de travailleurs consacrent moins de temps à cette activité.



# Découvrez notre sélection fruitée pour LES ENTREPRISES

Explorez notre assortiment varié, spécialement élaboré pour satisfaire les envies fruitées de vos convives, que ce soit pendant **la pause déjeuner ou pour des en-cas sucrés tout au long de la journée.**

## Les compotes & purées

Nous offrons une gamme variée de compotes, disponible dans **différents formats et parfums.**

Les **grands formats** sont idéaux pour les **buffets en libre-service** ou à **servir en ramequin** dans les selfs professionnels.

Quant à nos **portions individuelles**, elles sont parfaites pour être **dégustées sur place à la cantine** en fin de repas ou à **emporter au bureau pour une collation.**

La **gourde**, pratique et en phase avec les **nouvelles tendances de consommation nomade**, est parfaite pour un **en-cas facile à emporter.**



## Les fruits en morceaux

Nos fruits en morceaux sont disponibles en **deux formats** :

Les **portions individuelles** de notre gamme « Envie de fruits » sont prêtes à l'emploi et proposent une variété de recettes gourmandes.

Quant aux **grands formats** de conserves, qu'il s'agisse de mono fruits ou de mélanges, ils offrent **praticité et gain de temps pour vos préparations en cuisine.**

Ajoutez une **note sucrée à vos plats salés** ou **utilisez-les en dessert**, en tartes ou simplement en ramequin avec une touche de menthe fraîche.

## Les tartinables

Découvrez notre sélection de tartinables, proposée dans des **formats pratiques** : 1 kg pour le miel et la pâte à tartiner sans huile de palme, et 310 g pour nos confitures aux saveurs intensément fruitées.

Parfaits pour rehausser vos **créations culinaires**, que ce soit en les incorporant directement dans vos recettes ou en les savourant simplement sur des crêpes et autres desserts.



**ST MAMET**

— Depuis 1953 —

PROFESSIONNEL





# Tous nos Produits fruités



**ST MAMET**

— Depuis 1953 —

PROFESSIONNEL



# Les Fruits en morceaux



# Les FRUITS du VERGER



PRODUITS	PORTIONS	FORMAT POIDS NET EGOUTTÉ	DDM	PCB COLIS	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Abricot demi-fruits	4 à 5	Boîtes 4/4 475g	36 mois	12	42985	3080920100032
 Abricot demi-fruits	24	Boîtes 5/1 2400g	36 mois	3	20914	3080920100049
 Pêche demi-fruits	23 à 24	Boîtes 5/1 2335g	48 mois	3	43982	3080920100209
 Pêche demi-fruits	4 à 5	Boîtes 4/4 465g	48 mois	12	48418	3080920100193
 Poire williams demi-fruits	23 à 24	Boîtes 5/1 2340g	48 mois	3	43990	3080920100278
 Poire williams demi-fruits	4 à 5	Boîtes 4/4 465g	48 mois	12	48414	3080920100261
 Poire Bio demi-fruits	22 à 23	Boîtes 5/1 2295g	48 mois	3	45290	3080920986933



## Suggestions de préparation en plats & desserts



- Déclinaison poires, mûres et coco
- Magret de canard aux saveurs d'automne
- Tarte poires & vanille
- Et pourquoi pas un burger végétarien poires & pomme de terre ?



- Tarte feuilletée aux pêches et au safran
- Suprême de pintade aux pêches
- Riz au lait végétal, pêches, curcuma et coulis de framboises
- Et pourquoi pas un smoothie bien glacé pêches et litchis ?



- Mousse légère d'abricots, amandes
- Tajine agneau, abricots
- Financier abricots, romarin
- Et pourquoi pas une verrine abricots, pistache ?

# Les PRÊTS à PATISSER



PRODUITS	PORTIONS	FORMAT POIDS NET EGOUTTÉ	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
Abricot non pelé demi-fruits	24	Boîtes 5/1 2400g	36 mois	3	52345	3080920996635
Poire Williams entière	20 à 24	Boîtes 5/1 2125g	48 mois	3	36704	3080920100599
Poire en cubes	23 à 24	Boîtes 5/1 2380g	48 mois	3	22135	3080920103651
Pomme en cubes	23 à 24	Boîtes 5/1 2300g	48 mois	3	46759	3080920990428
Pêche en cubes	24 à 25	Boîtes 5/1 2465g	48 mois	3	20899	3080920100759
Pomme en tranches	23 à 24	Boîtes 5/1 2380g	48 mois	3	47014	3080920101923

## Suggestions de préparation en plats & desserts

- Tarte fine aux pommes
- Pommes confites façon tatin

- Cheesecake pommes, petits  
beurres et caramel

- Et pourquoi pas des boudins aux  
pommes ?

# Les EXOTIQUES et AGRUMES



PRODUITS	PORTIONS	FORMAT POIDS NET EGOUTTÉ	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
Segments de Pamplemousse	16 à 17	Boîtes A10 1650g	36 mois	6	31316	3080920100827
Segments de Mandarine	16 à 17	Boîtes A10 1735g	36 mois	6	45824	3080920100841
Ananas S&W en tranches entières	17 à 18	Boîtes A10 1790g	36 mois	6	36753	3080920101015

SANS SUCRES  
AJOUTÉS



PRODUITS	PORTIONS	FORMAT POIDS NET EGOUTTÉ	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Ananas S&W en morceaux 	18 à 19	Boîtes A10 1840g	36 mois	6	49795	3080920101190
 Segments de Mangue	2 à 3	Boîtes 1/2 235g	36 mois	12	30254	3080920101206
 Litchi entier	2 à 3	Boîtes 3/4 250g	36 mois	12	46979	3080920101220

### Suggestions de préparation en plats & desserts



- Verrine croquante chocolat mandarines
- Tartelette mandarines pistache
- Tartine burrata, roquette, mandarines
- Et pourquoi pas avec un peu de miel de lavande et une crème au lait de coco ?



- Tartelette pêche, pamplemousses et menthe fraîche
- Couronne de pamplemousses aux épices
- Tartare de lieu jaune, pamplemousses et citron vert
- Et pourquoi pas une salade de Haddock, céleri et pamplemousses ?

## Les SALADES de FRUITS

NUTRI-SCORE



PRODUITS	PORTIONS	FORMAT POIDS NET EGOUTTÉ	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Cocktail 4 fruits au jus naturel Cubes de Pêche / Poire / Ananas / Raisin	24 à 25	Boîtes 5/1 2455g	48 mois	3	46613	3080920100711
 Cocktail 4 fruits au jus naturel Cubes de Pêche / Poire / Ananas / Raisin	5	Boîtes 4/4 500g	48 mois	12	47814	3080920100377
 Plaisir de fruits Cubes de Pêche / Poire / Ananas 	23 à 24	Boîtes 5/1 2330g	48 mois	3	52246	3080920996550
 Coupe d'Agrumes Segments de Pamplemousse et d'Orange au sirop léger et jus d'Agrumes	16	Boîtes A10 1600g	36 mois	6	23307	3080920103910

PRODUITS	PORTIONS	FORMAT POIDS NET EGOUTTÉ	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Fraîcheur des îles Cubes de Pêche / segments d'Ananas / cubes de Papaye au sirop léger	14 à 15	Boîtes A10 1480g	48 mois	3	48577	3080920985974

## Les ENVIES de FRUITS pot plastique

PRODUITS	PORTIONS	POIDS NET	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Verger Cubes de Pêche / Poire / Pomme au sirop léger aromatisé	1	95g	20 mois	120	47703	3080920970802
 Iles Cubes de Pêche / Ananas, Papaye au sirop léger aromatisé	1	95g	20 mois	120	47698	3080920970796
 Dés de Poire Bio	1	95g	20 mois	120	48854	3080920993290
 Dés de Pomme Bio	1	95g	20 mois	120	46628	3080920989927
 Dés de Pêche	1	95g	20 mois	120	47701	3080920970703
 Dés de Poire	1	95g	20 mois	120	47702	3080920985646
 Dés d'Ananas	1	95g	20 mois	120	48860	3080920993320
 Dés de Pêche et Poire au naturel	1	95g	48 mois	120	45351	3080920970697

**ST MAMET**

— Depuis 1953 —

PROFESSIONNEL



# Les Compotes & purées



# Les COMPOTES

## conserve

PRODUITS	PORTIONS	FORMAT POIDS NET	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Pomme Bio   <b>ÉLIGIBLE EGALIM</b>	42	Boîte 5/1 4200g	48 mois	3	45070	3080920986292
 Poire Bio   <b>ÉLIGIBLE EGALIM</b>	42	Boîte 5/1 4200g	48 mois	3	45069	3080920986261

# Les COMPOTES & PURÉES

## pot plastique



PRODUITS	PORTIONS	POIDS NET	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Pomme Française HVE   <b>ÉLIGIBLE EGALIM</b>	1	100g	20 mois	120	52578	3080920974107
 Poire Française HVE   <b>ÉLIGIBLE EGALIM</b>	1	100g	20 mois	120	53159	3080920997199
 Poire 	1	100g	20 mois	120	36899	3080920975944
 Pomme / Banane 	1	100g	20 mois	120	36904	3080920975913
 Pomme / Pêche 	1	100g	20 mois	120	41444	3080920977696
 Pomme / Poire 	1	100g	20 mois	120	43264	3080920100629
 Pomme / Ananas 	1	100g	20 mois	120	43266	3080920100643

PRODUITS	PORTIONS	POIDS NET	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Pomme / Abricot 	1	100g	20 mois	120	43267	3080920100650
 Pomme / Vanille 	1	100g	20 mois	120	43269	3080920100674
 Pomme / Cassis 	1	100g	20 mois	120	47705	3080920976583
 Pomme / Fraise 	1	100g	20 mois	120	47706	3080920977658
 Pomme / Framboise 	1	100g	20 mois	120	48463	3080920100667
 Assortiment 4 parfums Pomme française, Pomme / Poire, Pomme/ Fraise, Pomme/Pêche 	1	100g	20 mois	120	36908	3080920974114
 Pomme Française HVE  <b>ÉLIGIBLE EGALIM</b>	1	95g	20 mois	120	53224	3080920978563
 Poire 	1	95g	20 mois	120	38820	3080920978600
 Pomme / Fraise 	1	95g	20 mois	120	47707	3080920978570
 Pomme / Pêche 	1	95g	20 mois	120	38814	3080920978556
 Pomme / Banane 	1	95g	20 mois	120	38819	3080920978594
 Pomme / Pruneau 	1	95g	20 mois	120	38821	3080920978617
 Pomme / Coing 	1	95g	20 mois	120	38818	3080920978587
 Pommes Bio   <b>ÉLIGIBLE EGALIM</b>	1	95g	20 mois	120	47920	3080920992422

# Les COMPOTES & PURÉES

## coupelle aluminium



PRODUITS	PORTIONS	POIDS NET	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Pomme Française HVE  ALLÉGÉE EN SUCRES ÉLIGIBLE EGALIM	1	100g	24 mois	120	53018	3080920103569
 Poire 	1	100g	24 mois	120	40274	3080920103545
 Pomme / Banane 	1	100g	24 mois	120	40279	3080920103576
 Pomme / Fraise 	1	100g	24 mois	120	48461	3080920951078
 Pomme / Coing 	1	100g	24 mois	120	40538	3080920951092
 Assortiment 4 parfums Pomme française, Poire, Pomme / Banane, Pomme / Fraise 	1	100g	24 mois	120	40479	3080920103323
 Pomme Française HVE  SANS SUCRES AJOUTÉS ÉLIGIBLE EGALIM	1	95g	24 mois	120	53225	3080920103552
 Pomme / Framboise 	1	95g	24 mois	120	48462	3080920951047
 Assortiment 4 parfums Pomme française, Poire, Pomme / Banane, Pomme / Pruneau 	1	95g	24 mois	120	40482	3080920951061
 Pomme / Poire Bio  SANS SUCRES AJOUTÉS ÉLIGIBLE EGALIM	1	95g	24 mois	120	40277	3080920977719
 Pomme / Banane Bio  SANS SUCRES AJOUTÉS ÉLIGIBLE EGALIM	1	95g	24 mois	120	40516	3080920978235
 Pomme Bio  SANS SUCRES AJOUTÉS ÉLIGIBLE EGALIM	1	95g	24 mois	120	40511	3080920977702



100% RECYCLABLE



# SNACKING

PRODUITS	PORTIONS	POIDS NET	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Berlingot Pomme / Banane 	1	100g	18 mois	48	53527	3080920997144
 Berlingot Pomme 	1	100g	18 mois	48	42032	3080920979867
 Berlingot Pomme / Fraise 	1	100g	18 mois	48	42033	3080920979874
 Berlingot Pomme Astérix 	1	100g	18 mois	48	52314	3080920996598
 Berlingot Pomme Bio   <b>ÉLIGIBLE EGALIM</b>	1	100g	18 mois	48	46584	3080920989767
 Berlingot Délice de Pomme / Pêche / Abricot 	1	100g	18 mois	48	50009	3080920994204
 Berlingot Délice de Pomme 	1	100g	18 mois	48	50042	3080920994518
 Gourde Compote Pomme 	1	90g	18 mois	48	46908	3080920991005

**ST MAMET**

— Depuis 1953 —

PROFESSIONNEL



# Les Tartinables



## Les CONFITURES barquette plastique

PRODUITS	PORTIONS	POIDS NET	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Fraise 	1	25g ou 30g	18 mois	150 120	25g : 37395 30g : 31342	25G : 3080920978013 30G : 3080920103132
 Abricot 	1	25g ou 30g	18 mois	150 120	25g : 37398 30g : 31353	25G : 3080920978037 30G : 3080920103125
 Prune 	1	30g	18 mois	120	31354	3080920103156
 Gelée de Groseille 	1	25g ou 30g	18 mois	150 120	25g : 37394 30g : 31340	25G : 3080920978006 30G : 3080920103163
 Assortiment 5 parfums : Prune / Pêche / Fraise / Groseille* / Abricot <small>*25% de fruits</small> 	1	25g ou 30g	18 mois	150 120	25g : 37375 30g : 31344	25G : 3080920976460 30G : 3080920960377

## Les CONFITURES Extra et Marmelades coupelle aluminium

PRODUITS	PORTIONS	POIDS NET	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Extra de Fraise 	1	20g	36 mois	120	34381	3080920976088
 Extra d'Abricot 	1	20g	36 mois	120	34382	3080920976026
 Extra de Myrtille 	1	20g	36 mois	120	32880	3080920976071
 Gelée extra de Groseille 	1	20g	36 mois	120	34433	3080920976064

PRODUITS	PORTIONS	POIDS NET	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Assortiment extra 4 parfums : Fraise / Abricot / Prune / Groseille* 	1	20g	36 mois	120	45667	3080920974121
 <b>Confiture bi fruits</b> Fraise / Framboise 	1	20g	36 mois	120	51011	3080920995126
 <b>Confiture bi fruits</b> Pêche / Abricot 	1	20g	36 mois	120	51015	3080920995140

\*35% de fruits

## Les CONFITURES à partager bocal verre

PRODUITS	PORTIONS	POIDS NET	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Cœur de Fraise  	12	310g	24 mois	6	53119	3080920996895
 Cœur d'Abricot  	12	310g	24 mois	6	53117	3080920996932
 Cœur de Myrtille  	12	310g	24 mois	6	53118	3080920997083
 Cœur de Framboise  	12	310g	24 mois	6	53121	3080920996994
 Cœur de Fruits Rouges  	12	310g	24 mois	6	53122	3080920997021
 Cœur d'Orange 	12	310g	24 mois	6	53120	3080920996963
 Cœur de Cerise 	12	310g	24 mois	6	53123	3080920997052

## Le Miel

PRODUITS	PORTIONS	FORMAT POIDS NET	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Miel de fleurs	1	Cupelle aluminium 20g	18 mois	120	29975	3080920973476
 Miel de fleurs	1	Barquette plastique 20g	18 mois	180	32377	3080920975401
 Miel de fleurs	50	Pot 1 kg	24 mois	6	48562	3080920992989

## La Pâte à Tartiner

PRODUITS	PORTIONS	FORMAT POIDS NET	DDM	PCB	CODE ARTICLE	CODE EAN
 Pâte à tartiner aux Noisettes Bio  ÉLIGIBLE EGALIM	1	Barquette plastique 15g	18 mois	120	53016	3080920996802
 Pâte à tartiner aux Noisettes	1	Barquette plastique 15g	18 mois	120	45034	3080920986155
 Pâte à tartiner aux Noisettes	50	Pot 1kg	18 mois	6	49186	3080920993559



**ST MAMET**

– Depuis 1953 –

PROFESSIONNEL

# Nos Recettes





Par notre expert culinaire

## Chef Luc

Après avoir été 11 ans propriétaire d'un restaurant gastronomique dans le nord de la France, et de nombreuses expériences antérieures dans des tables prestigieuses, Luc Dreger est devenu membre de la très réputée académie française de cuisine en 2013.

C'est avec modestie que Chef Luc partage avec vous sa passion de la cuisine dans ses recettes autour du fruit.

De l'entrée au dessert, le fruit s'intègre dans de multiples mises en oeuvre.

Bonne dégustation !



# Curry végétal, ananas, pois chiches, coco



40min

10min

20

## INGRÉDIENTS

- 1.7 kg de pois chiches cuits égouttés
- 1 boîte d'ananas en morceaux format A10 St Mamet (égouttés)
- 1 kg de riz basmati
- 400 g de noix de cajou grillées
- 150 g de racine de gingembre
- 5 citrons verts
- 5 poivrons
- 3 bouquets de persil plat ou de coriandre
- 2 litres de lait de coco
- 10 cl d'huile d'olive
- Curry, curcuma, sel et poivre

## PRÉPARATION

- Égouttez l'ananas et les pois chiches en gardant les jus.
- Égrenez et émincez le poivron. Épluchez et râpez le gingembre. Zestez et pressez le citron. Émincez la moitié du bouquet de persil.
- Cuisez à la vapeur ou à l'eau bouillante salée le riz basmati.
- Faites chauffer, dans une grande poêle ou un faitout, l'huile d'olive. Faites revenir le poivron émincé, les morceaux d'ananas, les pois chiches, les noix de cajou et le gingembre. Dès que le mélange commence à colorer, déglacez avec la moitié du jus d'ananas, la moitié de celui des pois chiches, le jus et les zestes de citron.
- Laissez réduire de moitié et mouillez avec le lait de coco. Portez à ébullition et assaisonnez (curry, curcuma, sel, poivre). Ajoutez le persil haché.
- Servez dans une assiette creuse, avec ou séparément du riz. Décorez avec quelques feuilles de persil plat ou de coriandre.





## Salade de pamplemousse, riz rouge de Camargue et crevettes sauvages

30 min

45 min

16



### INGRÉDIENTS

- 48 + 24 crevettes sauvages de Patagonie
- 800 g de riz rouge de Camargue
- 1 boîte A10 de segments de pamplemousse St Mamet
- 32 cl d'huile de noix
- 60 g d'huile de sésame
- 8 cl de sauce soja allégée
- 8 ciboules chinoises (ciboulette en défaut)
- 4 citrons verts
- 4 cuillères à soupe de Nuoc-mâm
- 3 bottes de basilic thaï ou basilic classique
- 320 g de noix de cajou torrifiées
- 300 g de pois gourmands

### PRÉPARATION

- Faites revenir les crevettes dans un peu d'huile de sésame.
- Rincez et faites cuire le riz rouge pendant 30 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Égouttez-le et laissez-le refroidir sans le rincer pour ne pas enlever le goût.
- Blanchissez les pois gourmands, refroidissez-les dans de l'eau glacée, égouttez-les et taillez-les en julienne.
- Dans un grand bol, réunissez le riz cuit, la moitié des segments de pamplemousse et 24 crevettes coupées en deux, le basilic ciselé, et mélangez délicatement.
- Assaisonnez avec l'huile de noix, le Nuoc-mâm, la sauce soja, la ciboule, le zeste et le jus de citron vert.
- Dressez ce mélange dans de petites assiettes légèrement creuses.
- Décorez avec quelques feuilles de basilic, la julienne de pois gourmands, les noix de cajou concassées, 3 segments de pamplemousse et 3 crevettes par assiette.

# Fricassée de poulet aux pêches & purée maison

45min

30+20min (Purée)

25

## INGRÉDIENTS

- 24 cuisses de poulet fermier
- 6 poivrons
- 12 oignons
- 700 g de pois sucrés
- 1 boîte 5/1 de ½ pêches St Mamet
- 6 têtes d'ail
- 2 bouquets de thym
- 6 cuillères à soupe de farine
- 1.2 litre de vin blanc
- 10 cl d'huile d'olive
- 100 g de beurre
- 6 kg de pommes de terre
- 1.2 litre de lait de coco
- Sel, poivre
- 6 cuillères à café de mélange 4 épices

## PRÉPARATION

- Coupez vos cuisses de poulet en deux à la jointure entre le haut de cuisse et le pilon.
- Égrenez et émincez le poivron. Épluchez et émincez les oignons. Coupez votre tête d'ail en deux avec la peau. Cuisez les pois sucrés quelques minutes à l'eau bouillante salée.
- Coupez les pêches en 3 moitiés.
- Faites chauffer un grand faitout. Ajoutez l'huile d'olive et le beurre. Dès que le beurre est noisette, ajoutez les morceaux de poulet, assaisonnez (sel, poivre, épices). Laissez colorer de chaque côté.
- Dégraissez, ajoutez les oignons, laissez colorer de nouveau.
- Déglacez avec le vin blanc, laissez réduire. Saupoudrez avec la farine, remuez 1 mn et mouillez à hauteur avec l'eau. Ajoutez le thym et la tête d'ail coupée en 2, couvrez et laissez cuire 20 mn à feu doux.
- Au bout de 20 mn, découvrez, ajoutez le poivron, les pêches et les pois sucrés, continuez la cuisson encore 10 mn.
- Laissez réduire la sauce si nécessaire, rectifiez l'assaisonnement. Gardez au chaud.



## PURÉE :

- Lavez, épluchez et coupez les PDT. Cuisez à la vapeur.
- Passez les « à chaud » au moulin à légumes manuel.
- À la spatule, incorporez progressivement le lait de coco, assaisonnez et maintenez au chaud.
- Dressez le poulet et sa garniture sur la purée. Soyez généreux avec la sauce.



## Tartine abricot chèvre miel et salade verte

  
30min

  
8min

  
40

### INGRÉDIENTS

- 20 grandes tartines de pain au levain
- 1 boîte 5/1 de ½ abricots St Mamet
- 30 chèvres frais type « Cabécou » (à défaut, 1.2 kg de chèvre bûche fondante)
- 20 cuillères à soupe de miel liquide de thym
- 3 bouquets de romarin
- 5 laitues ou mélange de salade
- Vinaigrette à l'huile de basilic et au vinaigre balsamique



### PRÉPARATION

- Préchauffez le gril du four à 180°C.
- Grillez légèrement les tartines d'un seul côté. Coupez les Cabécou en deux.
- Répartissez-les sur le côté non grillé des tartines en alternant avec les ½ abricots.
- Déposez un peu de romarin sur le chèvre. Mettez sous le gril du four, à moyenne distance des résistances, jusqu'à ce que le chèvre soit bien fondu et coloré. Laissez tiédir.
- Arrosez de miel, puis coupez les tartines en deux et servez avec la salade assaisonnée.

## Moelleux abricot pistache

15min

45min

40

### INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- 600 g de poudre de pistache
- 5 c. à café de bicarbonate
- 2 c. à café de sel
- 10 gros œufs
- 275 g de cassonade
- 200 g de sucre intégral
- 600 g de beurre doux fondu
- 1 boîte 5/1 d'abricots non pelés St Mamet
- 5 c. à soupe de sucre roux
- 250 g de pistaches décortiquées non salées



### PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 170°C. Graissez un moule rectangulaire à cake et recouvrez-le d'un papier sulfurisé (plus facile pour le démouler).
- Dans un saladier en inox, mélangez, au fouet, le beurre fondu tiède, le sucre intégral et la cassonade. Ajoutez les œufs, et mélangez de nouveau jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
- D'autre part, mélangez les ingrédients secs ensemble (farine, poudre de pistache, sel, bicarbonate).
- Incorporez au mélange précédent.
- Versez dans le moule et lissez si nécessaire.
- Disposez les demi-abricots face coupée dessus. Parsemez de sucre roux et enfournez pour 30 à 40 minutes.
- Aux trois quarts de la cuisson, répartissez les pistaches coupées en deux.
- Laissez refroidir votre plat sur une grille sitôt cuit.
- Dégustez avec un coulis de framboises ou alors une boule de glace pistache, voire les deux.





## Clafouti pomme au caramel beurre salé



### INGRÉDIENTS

- 20 œufs
- 500 g de sucre (intégral c'est mieux)
- 5 cuillères à café de bicarbonate de soude
- 400 g de farine (de type T65 c'est mieux)
- 100 g de Maïzena
- 2 gousses de vanille
- 1,250 litre de crème entière
- 1 boîte 5/1 de tranches de pomme St Mamet (égouttées)
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre

### PRÉPARATION

- Égouttez les tranches de pomme.
- Faites tiédir (60°), le lait et la crème avec les gousses de vanille égrainées.
- Dans une grande poêle, faites chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette\*.
- Ajoutez les tranches de pomme et le sucre, mettez à feu vif et attendez qu'elles soient bien colorées. Laissez refroidir.
- Préchauffez votre four à 180°. Beurrez et farinez un moule rectangulaire ou des ramequins individuels.
- Égrenez la vanille.
- Blanchissez les œufs avec les 100g de sucre et les grains de vanille.
- Tamisez la farine, la Maïzena\* et le bicarbonate. Incorporez délicatement aux œufs.
- Terminez en incorporant la crème tiède.
- Enfournez et laissez cuire entre 20 et 30 minutes.
- Servez encore tiède avec du caramel au beurre salé.



### CARAMEL AU BEURRE SALÉ

#### INGRÉDIENTS :

- 800g de sucre semoule
- 240g de Beurre salé
- 4 pincées de fleur de sel
- 800g de crème entière liquide

#### PRÉPARATION

- Faites cuire le sucre semoule à sec dans une grande poêle ou une casserole en inox (sans remuer).
- Une fois le sucre transformé en caramel, incorporez le beurre salé en morceaux et décuisez avec de la crème, puis ajoutez la fleur de sel.

# Bûche poire spéculoos

1h45

12h+12h

40



## INGRÉDIENTS

### BASE SPÉCULOOS

- 440 g de brisures de biscuits spéculoos
- 220 g de beurre fondu (je vous conseille du demi-sel)

### POIRES CARAMÉLISÉES

- 1 boîte 5/1 de cubes de poires St Mamet (égouttés)
- 400 g de beurre doux
- 800 g de sucre + 40 g de pectine NH
- 3 gousses de vanille égrainées

### CARAMEL AU BEURRE SALÉ

- 800 g de sucre semoule
- 240 g de beurre salé
- 4 pincées de fleur de sel
- 80 cl de crème entière liquide

### MOUSSE AU SPÉCULOOS

- 3 L de crème montée
- 240 g de jaunes d'œufs
- 24 feuilles de gélatine
- 1,5 L de crème entière
- 1,2 kg de spéculoos
- 240 g de sucre

### GLAÇAGE MIROIR BLANC

- 600 g de sucre en poudre
- 600 g de sirop de glucose (ou miel plutôt clair)
- 300 g d'eau
- 400 g de crème à 30% de matière grasse (ou lait concentré)
- 600 g de chocolat blanc
- 36 g de gélatine 200 blooms



### PRÉPARATION BASE SPÉCULOOS :

- Faites fondre le beurre et mélangez-le aux brisures de spéculoos.
- Étalez dans le fond d'un cadre rectangulaire de 5 cm de haut ou d'un rectangle en inox.
- Assurez-vous de bien tasser uniformément le mélange.
- Réservez au froid.

### PRÉPARATION POIRES CARAMÉLISÉES :

- Dans une poêle suffisamment large, faites cuire à sec les 800 g de sucre, additionnés de la pectine, jusqu'à obtenir un caramel.
- Découpez avec le beurre en morceaux, ajoutez la vanille égrainée et les cubes de poire.
- Portez à ébullition.
- Réservez et laissez refroidir.

### PRÉPARATION CARAMEL AU BEURRE SALÉ :

- Faites cuire le sucre semoule à sec dans une grande poêle ou une casserole en inox (sans remuer).
- Une fois le sucre transformé en caramel, incorporez le beurre salé en morceaux et décuire avec de la crème, puis ajoutez la fleur de sel.



#### PRÉPARATION MOUSSE AU SPÉCULOOS :

- Concassez les spéculoos au robot ou utilisez des brisures.
- Blanchissez les jaunes et le sucre.
- Trempez les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
- Portez les 1,5 L de crème à ébullition pour faire une crème anglaise. Cuisez à 82°C.
- Égouttez et pressez la gélatine. Incorporez-la à la crème anglaise chaude avec les brisures de spéculoos. Laissez refroidir.
- Une fois refroidi, incorporez délicatement la crème montée.
- Laissez prendre légèrement.

#### MONTAGE :

- Disposez vos poires caramélisées froides sur votre fond de biscuit spéculoos (2 cm de cubes de poire).
- Réservez 1 heure au froid.
- Répartissez votre mousse au spéculoos dans votre cadre.
- Lissez à la spatule de façon pyramidale.
- Réservez au moins une nuit au congélateur.

#### PRÉPARATION GLAÇAGE MIROIR BLANC :

- Trempez vos feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir.

- Versez l'eau, le sucre et le sirop de glucose dans une casserole et portez à ébullition jusqu'à atteindre 103°C.
- Dans un récipient, versez la crème, le chocolat blanc et la gélatine préalablement égouttée et pressée.
- Versez le sirop bouillant sur le mélange. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant en évitant d'incorporer de l'air.
- Veillez à ne pas relever le mixeur lorsqu'il est en marche pour éviter d'incorporer des bulles d'air.

#### FINITION :

- Utilisez votre glaçage entre 30°C et 35°C.
- Démoulez votre entremet, bûche congelée (le chalumeau est bien utile). Déposez-le sur une grille. Placez cette grille sur un grand plat creux.
- Versez généreusement le glaçage de façon continue et rapide pour napper la bûche. Réservez au frais sur votre plat de service.
- Décorez selon votre goût.

Sur le visuel, la bûche est entourée de chips de poire et surplombée d'étoiles en «base spéculoos».

- Laissez reposer au frais pendant 12 heures.
- Découpez avec un couteau trempé dans de l'eau chaude et servez avec le caramel au beurre salé.



## Poire entière frangipane chocolat

25 min

20-25 min

20

### INGRÉDIENTS

- 500 g de beurre ramolli
- 500 g de poudre d'amande
- 500 g de sucre (intégral c'est mieux)
- 6 œufs
- 1 boîte 5/1 de poires entières St Mamet



### PRÉPARATION

- À l'aide d'une spatule ou d'un robot avec la feuille, mélangez le beurre ramolli et le sucre.
- Ajoutez la poudre d'amande et les œufs un par un. Mélangez jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- Préchauffez votre four à 170°C.
- Beurrez et farinez 8 ramequins. À l'aide d'une poche à douille, garnissez 1/3 de vos ramequins de frangipane, déposez la poire entière au milieu.
- Cuisez pendant 20 à 25 minutes.
- Laissez tiédir et nappez de sauce chocolat.

#### SAUCE CHOCOLAT

##### INGRÉDIENTS :

- 300 g de chocolat à 64% de cacao
- 450 g de lait entier

##### PRÉPARATION :

- Faites chauffer le lait, versez-le sur le chocolat, attendez 3 minutes et remuez au fouet.

**ST MAMET**

– Depuis 1953 –

PROFESSIONNEL

# Pour plus d'information

rapprochez-vous de votre commercial



**Région IDF, Normandie**

**FATMA TOPUZ**

07.62.76.88.38

ftopuz@saintmamet.com



**Région Nord-Est**

**CHRISTEL FIQUET**

06.77.35.15.66

cfiquet@saintmamet.com



**Région Rhône-Alpes  
Auvergne**

**OLIVIER ROBARDET**

06.08.11.90.11

orobardet@saintmamet.com



**Région Ouest**

**JULIE PAVIOT**

07.62.68.19.87

jpaviot@saintmamet.com



**Région Sud-Est**

**SYLVAIN ANDRÉ**

06.80.75.78.28

sandre@saintmamet.com

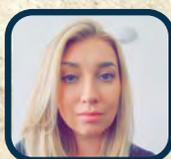


**Responsable développement  
commercial RHF**

**MADELEINE SZWARC**

06.25.05.71.81

mszwarc@saintmamet.com



**Assistante commerciale**

**JESSICA MARTINELLI**

04.30.06.60.72

jmartinelli@saintmamet.com



**Expert Culinaire**

**LUC DREGER**

06.65.29.86.97

ldreger@saintmamet.com



# ST MAMET

– Depuis 1953 –

PROFESSIONNEL



Retrouvez tous nos produits  
& actualités dédiées  
aux professionnels

[www.saintmametpro.com](http://www.saintmametpro.com)



Credits photos : @Manon Gouhier. Photos non contractuelles. Conception graphique : Studio Canopée © studio canopée.com



St Mamet Distribution – 19 avenue Feuchères – 30000 Nîmes – 920 152 493 R.C.S. Nîmes – SAS