

10 conseils pour retirer plus de rendement de votre boulangerie

.....



**La Lorraine**
Baking passion







Faire son pain est tout un art.

Se lever toutes les nuits, en semaine et durant le week-end, pour confectionner les meilleurs pains et pâtisseries et répondre aux desiderata de vos clients n'est pas chose facile.

Nous n'avons certes plus rien à vous apprendre, mais voulons vous aider.

Vos clients exigent de vous que vous leur proposiez un vaste assortiment et, bien entendu, des produits savoureux et de qualité. Ils sont également friands de diversité.

La Lorraine nourrit une véritable passion pour la boulangerie. Tout au long de notre évolution, nous avons jamais oublié que l'authenticité de la qualité, du goût et du visuel était le 'signe' de notre longue expertise et passion pour la boulangerie.

Nos produits sont un complément parfait...

La Lorraine se fera un plaisir d'être votre partenaire. Dans cette brochure nous vous offrons un aperçu de quelques faits pertinents pour vous en tant que boulanger, ainsi que des solutions éventuelles.





Faits concernant un assortiment personnalisé

Comment La Lorraine s'y prend-elle pour élargir votre **assortiment** sans nuire à l'**identité de votre activité** ?

1 Fait : vos clients sont à la recherche de pains authentiques

Et seront prêts à payer davantage pour ce type de produits.

Que pensez-vous, par exemple, d'inclure **du pain au levain et à l'épeautre** dans votre assortiment actuel ? Vous n'aurez pour ce faire besoin ni de longues heures de préparation, ni de pâte supplémentaire. Nos pains tradition tirent leur goût exquis d'une longue période de repos et de levage et viendront parfaitement compléter votre assortiment du week-end.

Batard campagne Tradition PC

2104185

🍞 450g

📦 14

📦 32



+60' afkoelen na afbakken
+60' de refroidissement après cuisson ❄️ 0' | 🍳 240°C | 🍳 210°C | ⌚ 14'-16'

Bûche 5 graines Tradition PC

2104186

🍞 450g

📦 14

📦 32



+60' afkoelen na afbakken
+60' de refroidissement après cuisson ❄️ 0' | 🍳 240°C | 🍳 210°C | ⌚ 14'-16'



Miche paysanne Tradition PC
2104184

450g
14
32



+60' afkoelen na afbakken
+60' de refroidissement après cuisson ❄️ 0' | 🍪 240°C | 🍪 210°C | ⌚ 14'-16'

Sourdough Boulot White
5001444

550g
11
40



PANESCO
FOOD.COM

🍪 210°C | ⌚ 14'-16'

Miller Loaf 600
5000688

600g
10
36



PANESCO
FOOD.COM

🍪 210°C | ⌚ -9'-11'

Pavé Cranberry 450
2104414

450g
14
36



NEW

PANESCO
FOOD.COM

🍪 210°C | ⌚ 14'-16'

Baguette blanche Tradition PC
2306070

275g
20
32



❄️ 15' | 🍪 210°C | 🍪 180°C | ⌚ 11'-13'

Baguette 100% épeautre Tradition PC
2307069

250g
20
32



❄️ 15' | 🍪 210°C | 🍪 180°C | ⌚ 11'-13'

Rustic Twist Multicereal
5001733

100g
40
48



PANESCO
FOOD.COM

❄️ 15' | 🍪 210°C | 🍪 180°C | ⌚ 8'-10'

Rustic Twist White
5001734

100g
40
48



PANESCO
FOOD.COM

❄️ 15' | 🍪 210°C | 🍪 180°C | ⌚ 8'-10'

NEW

Nouveaux petits pains tradition : cette gamme bénéficie de notre temps et de notre passion et vos clients le goûtent.

Optez pour cette gamme et recevez des produits qui:

... ne contiennent que des ingrédients 100% naturels

... sont particulièrement délicieux grâce au long temps de levée et de repos

... sont préparés avec du levain maison

Petit Pavé Multicereal

5001618

100g

40

48



PANESCO
FOOD.COM

15' | 210°C | 180°C | 8'-10'

Petit Pavé White

5001737

100g

40

48



PANESCO
FOOD.COM

15' | 210°C | 180°C | 8'-10'

Petit Pavé Olive

5001736

100g

40

48



PANESCO
FOOD.COM

15' | 210°C | 180°C | 8'-10'

Petit Pavé Fruit Cinnamon

5001735

100g

40

48



PANESCO
FOOD.COM

15' | 210°C | 180°C | 8'-10'





2 Fait : ne présentez pas simplement vos baguettes les unes à côté des autres. Un mot d'ordre : la variété.

Les baguettes classiques font partie du décor quotidien de n'importe quelle boulangerie. Le fait d'avoir un **stock supplémentaire** dans votre congélateur vous évite de devoir décevoir vos clients.

Le week-end laisse place à **un peu de créativité**. Avec leur apparence champêtre et leur fine pellicule de farine, les baguettes Country Style restent croustillantes et séduisent par leur goût légèrement grillé et leur mie tendre et élastique. Des baguettes avec ce petit plus qui fait toute la différence.

Baguette blanche Country Style 57 PC
2104271

🍞 300g
📦 24
🗄️ 28



NEW

❄️ 15' | 🍳 210°C | 🍳 180°C | ⌚ 14'-16'

Baguette grise Country Style 57 PC
2104270

🍞 300g
📦 24
🗄️ 28



NEW

❄️ 15' | 🍳 210°C | 🍳 180°C | ⌚ 14'-16'

Baguette blanche large 57 PC
2103131

🍞 300g
📦 20
🗄️ 32



❄️ 15' | 🍳 210°C | 🍳 180°C | ⌚ 14'-16'

Baguette fitness large 57 PC
2103670

🍞 300g
📦 20
🗄️ 32



❄️ 15' | 🍳 210°C | 🍳 180°C | ⌚ 14'-16'

Baguette grise large 57 PC
2104178

🍞 300g
📦 20
🗄️ 32



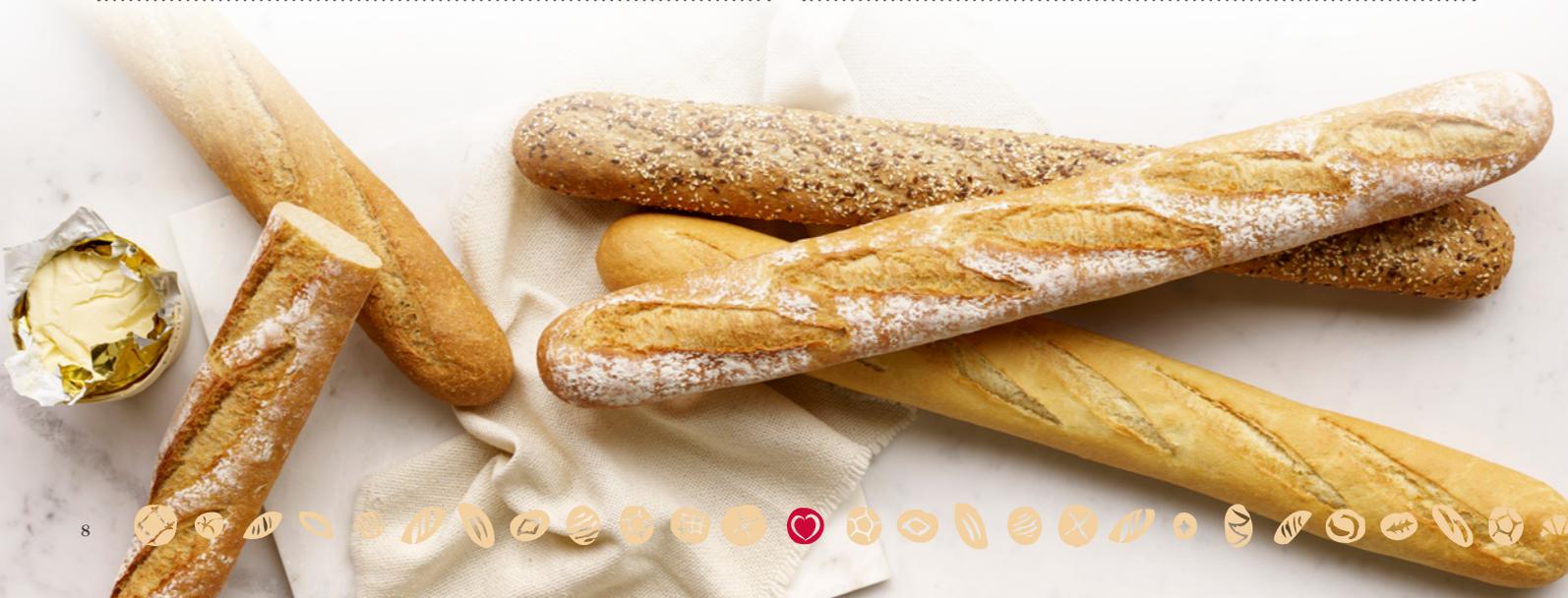
❄️ 15' | 🍳 210°C | 🍳 180°C | ⌚ 14'-16'

Parisien aux graines de tournesol 57 PC
2103732

🍞 435g
📦 16
🗄️ 32



❄️ 15' | 🍳 210°C | 🍳 180°C | ⌚ 17'-19'



3 Fait : Les petits pains et les sandwiches ne sont pas appréciés que durant le week-end.

Le temps où vos clients ne mangeaient des **petits pains et des sandwiches** que pendant le week-end est révolu. Assurez-vous de leur proposer un assortiment de base pendant la semaine et un plus grand choix pendant le week-end. Avec les petits pains de La Lorraine, élargissez votre offre et contentez les papilles de chacun de vos clients.

Conseil : les petits pains tradition s'accordent parfaitement avec votre assortiment du week-end

Semaine

Pistolet de campagne blanc PC

2103782

65g
75
28



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Pistolet tigre PC

2104156

70g
65
32



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Pain empereur PC

2103203

65g
95
32



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Sandwich boulanger au beurre TS

2102091

55g
7x10
28



15'

Weekend

Pistolet épeautre PC

2103991

70g
75
32



15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Square roll Muesli

5001624

90g
60
40



180°C | 11'-13'

PANESCO
FOOD.COM

Vital-Ja

5000862

80g
80
32



15' | 180°C | 8'-10'

PANESCO
FOOD.COM

Pane croissant

5001763

65g
36
80



30' | 170°C | 20'-22'

PANESCO
FOOD.COM

NEW

Petit pain généreux à base de pâte feuilletée en forme de croissant, avec une croûte croustillante et une mie aérée.

4 Fait : Un nombre croissant de personnes sont intolérantes au gluten ou optent volontairement pour un régime sans gluten.

Un nombre croissant de personnes sont intolérantes au gluten ou optent volontairement pour un régime sans gluten. Faire du **pain sans gluten** dans un atelier de boulangerie où ce composant est omniprésent n'est pour le moins pas évident. La Lorraine propose une série de produits sans gluten.

Décongelez-les dans leur emballage et déposez-les sur vos présentoirs sans avoir à les préparer vous-même. Vous ne courez ainsi aucun risque de contamination. Prêts à parier que vous attirerez de nouveaux clients grâce à ces produits sans gluten ? Tentez l'expérience et faites vraiment la différence.

Pain sans gluten et sans lactose blanc TS 2401629

- 400g
- 5
- 120



60'

Pain sans gluten et sans lactose multicéréales TS 2401630

- 400g
- 5
- 120



60'

Gluten-free Choc Chip Cookie 5001436

- 40g
- 60
- 88



PANESCO
FOOD.COM

15' | 210°C | 180°C | 11'-13'

Gluten-free Roll Raisin Nuts 5001435

- 60g
- 66
- 88



PANESCO
FOOD.COM

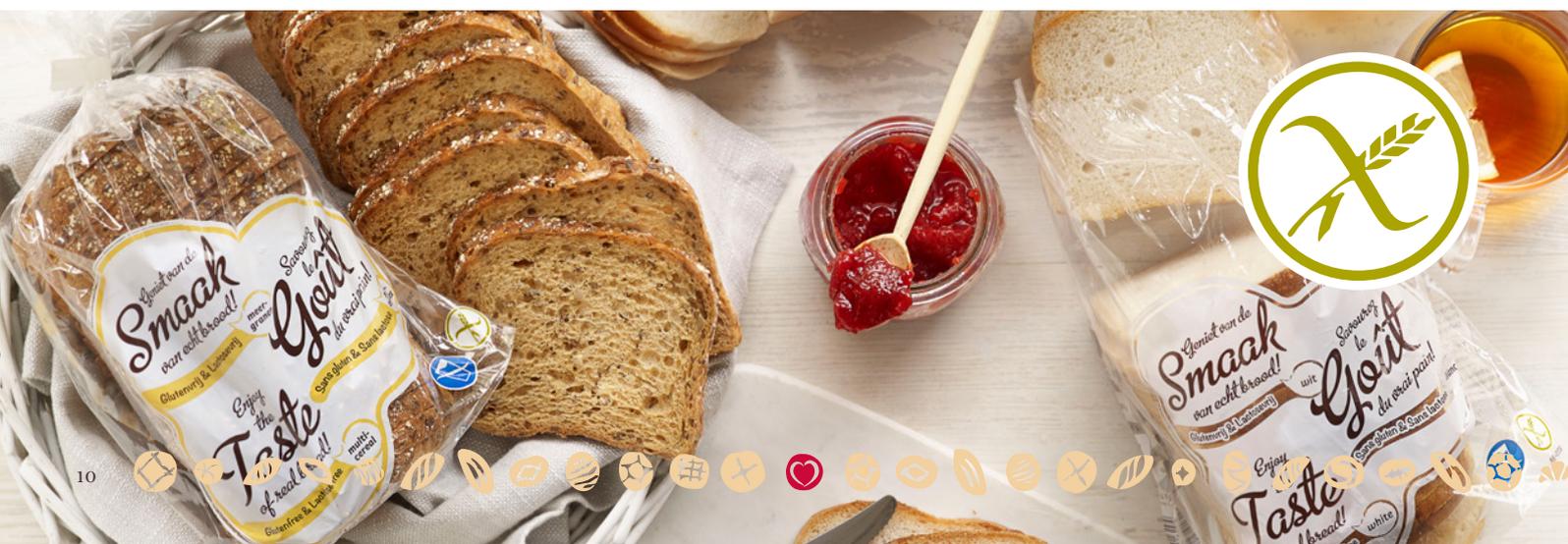
30'

Conseil: Faites savoir que vous proposez ces produits sans gluten dans votre boulangerie. La Lorraine vous propose du matériel spécialement prévu à cet effet. Il vous suffit d'en formuler la demande auprès de votre représentant.



Affiche

Présentoir produits



5 Fait : Personne n'aime tomber sur un distributeur de pain automatique vide.

Grâce aux pains La Lorraine, soyez certain que **votre distributeur automatique est toujours rempli**. Tout ce que vous avez à faire, c'est sortir les pains de votre congélateur et les cuire... 15 minutes et le tour est joué. Le distributeur sera toujours approvisionné et le client ne partira jamais bredouille.

Carré blanc PC
2102016

800g
6
28

+90' afkoelen na afbakken
+90' de refroidissement après cuisson



0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Carré gris PC
2102008

800g
6
28

+90' afkoelen na afbakken
+90' de refroidissement après cuisson



0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Carré tigre PC
2102009

800g
6
28

+90' afkoelen na afbakken
+90' de refroidissement après cuisson



0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Carré intégral PC
2102017

800g
6
28

+90' afkoelen na afbakken
+90' de refroidissement après cuisson



0' | 240°C | 210°C | 9'-11'



6 Fait : Le petit-déjeuner est le repas le plus important de la journée.

Pendant la **semaine**, nous ne prenons pas le temps de petit-déjeuner. Pendant le week-end néanmoins, de nombreuses familles s'autorisent un long petit-déjeuner **bien garni**. Les viennoiseries deviennent donc un passage obligé. Proposez un **assortiment de base** pendant la semaine et surprenez vos clients le week-end en leur proposant **d'autres types de viennoiseries**.

Semaine

Pain au chocolat au beurre PAC

2204075

🕒 75g
📦 80
🏠 54



❄️ 30' | 🏠 200°C | 🏠 170°C | 🕒 17'-19'*

Croissant droit au beurre PAC

2204117

🕒 65g
📦 80
🏠 56



❄️ 30' | 🏠 200°C | 🏠 170°C | 🕒 17'-19'*

Petit pain rond au chocolat TS

2102119

🕒 50g
📦 50
🏠 64



❄️ 15'

Petit pain rond aux raisins TS

2102120

🕒 50g
📦 50
🏠 64



❄️ 15'

Les chaussons aux pommes se vendent très bien non seulement au petit-déjeuner, mais également comme encas ou collation à la sortie des écoles.

À partir de décembre, La Lorraine proposera sa nouvelle gamme de chaussons aux fruits. Une énième raison d'avoir l'eau à la bouche.



2104313

Chausson aux abricots PAC



2104315

Chausson aux cerises PAC



2104314

Chausson aux pommes PAC



Weekend

Cruffin Sugar Pearls 5001629

📦 85g
📦 86
📦 72



PANESCO
FOOD.COM

🔥 180°C | 🕒 19'-21'

Cruffin Red Fruit 5001672

📦 85g
📦 86
📦 72



PANESCO
FOOD.COM

🔥 180°C | 🕒 19'-21'

Carribeau Twister 5001673

📦 100g
📦 3x26
📦 48



PANESCO
FOOD.COM

❄️ 30' | 🔥 170°C | 🕒 17'-19'*

Couque aux noix de pécan au sirop d'érable PAC 2204159

📦 95g
📦 48
📦 88



❄️ 15' | 🔥 210°C | 🔥 180°C | 🕒 19'-21'*

Croissant Chocolate Hazelnut Filling 5001647

📦 100g
📦 2x30
📦 56



PANESCO
FOOD.COM

🔥 170°C | 🕒 20'-22'*

Croissant Double Colour Raspberry Filled 5001674

📦 90g
📦 40
📦 96



PANESCO
FOOD.COM

❄️ 30' | 🔥 170°C | 🕒 17'-19'*

Croissant Double Colour Choco Filled 5001673

📦 90g
📦 40
📦 96



PANESCO
FOOD.COM

❄️ 30' | 🔥 170°C | 🕒 17'-19'*

Conseil:

Vous souhaitez vendre des croissants fourrés à la noisette, au chocolat et à la framboise ? N'hésitez pas à en proposer un **échantillon** sur votre comptoir.

Vos clients achèteront ces croissants spéciaux et en redemanderont la semaine suivante, vous pouvez en être convaincu.



7 **Fait :** Apportez votre touche personnelle à nos couques petit-déjeuner et proposez quelque chose d'unique à vos clients. Vous créez ainsi une plus-value et une augmentation des ventes.



CONSEIL

1

Séduisez les plus petits en décorant leur pain chocolat préféré de bonbons de couleurs. Une autre idée pourrait être de créer des « brochettes petit-déjeuner » à partir de mini-viennoiseries et de chamallows ou d'autres bonbons. Les enfants en sont fous.

Garnissez une couronne à la vanille d'un pastel de nata, de fruits rouges et de crème fraîche pour la touche finale.



CONSEIL

2

CONSEIL

3

Coupez en 2 un huit à la crème et ornez-le de quelques feuilles de menthe ou de fruits rouges. Vous pourrez ainsi vendre deux viennoiseries pour le prix d'une.





CONSEIL

4

Remplissez le croissant pré-coupé de crème pâtissière ou de crème anglaise. Ajoutez-y quelques morceaux de fruits, un mélange pour brésilienne, des amandes effilées, des copeaux de chocolat,... votre seule limite est votre imagination !



8 Fait : on succombe facilement à la tentation d'un petit plaisir sucré, veillez donc à les mettre en évidence.

Le client d'une boulangerie finit bien souvent par acheter plus que ce qu'il était initialement venu chercher.

Il achète principalement avec les yeux. Présentez-lui par conséquent un assortiment coloré. Quoi de mieux pour ce faire que des donuts.

Donut popping candy blanc TS
2104424

 58g
 48
 88



T&S

NEW

 30'

VENTES
IMPULSION !

*Une sensation de goût unique et explosive
grâce au sucre pétillant*



Découvrez également nos autres donuts :



2104181
Donut nature TS



2104168
Donut goût fraise TS



2404188
Donut au sucre TS



2104180
Donut cacao TS



2404169
Donut goût banane TS



2104234
Donut blanc crunchy candy TS



2404167
Donut cacao aux
amandes TS



2104180
Donut chocolat
& noisette TS



2404166
Donut festival TS



2101533
Donut fourré vanille TS



2401531
Donut fourré
framboise TS



2101532
Donut fourré
cacao-noisette TS



Le fait de placer vos sucreries sur le comptoir ou près de la caisse pousse vos clients aux **achats impulsifs**. Il vous suffit de les cuire et le client les emportera bien volontiers jusqu'à sa maison.



CONSEIL

Présentez les produits de manière amusante (dans un bocal, dans des sachets,...)

Flapjack Fruit
5001043

- 80g
- 60
- 150



160°C | 10'-12''

Flapjack Chocolate Chip
5001288

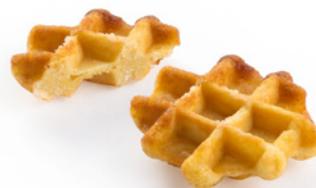
- 80g
- 60
- 150



160°C | 10'-12''

Mini Sugar Waffle Treats
5001501

- 15g
- 120
- 100



200°C | less than 3'

Mini Beignet Caramel
5001499

- 25g
- 3x35
- 104



30'

Mini Donut Trio Mix
2104222

- 20g
- 32x3
- 88



30'



Black & White Cookie

5001775

80g
60
88



160°C | 14'-15'

Red Velvet Cookie

5001774

80g
60
88



160°C | 14'-15'

Choc Chip Cookie

5000574

60g
90
106



160°C | 10'-12'

Double Choc Chip Cookie

5000575

60g
90
106



160°C | 10'-12'

Les classiques incontournables :



2007425

Tartelette au riz -
pâte feuilletée PAC



2007431

Tartelette frangipane -
pâte feuilletée PAC



2505108

Carré confiture PAC



2104175

Cake au beurre TS



2104176

Cake au beurre aux
pommes belges TS



2104177

Cake au beurre au
chocolat belge TS



9 Fait : nous avons toutes et tous un petit creux après l'école et/ou une journée de travail

Vous êtes situé à deux pas d'une école ou d'un parc industriel ? Les snacks salés peuvent dans ce cas booster vos ventes. Lorsque vous travaillez de nuit, vous pourrez également calmer vos petites faims... après tout, le four est déjà allumé.

Pain saucisse PAC
2504280

-  169g
-  90
-  44



 30' |  170°C |  170°C |  30'-32'

Pain saucisse au poulet PAC
2504312

-  169g
-  45
-  80



 30' |  170°C |  170°C |  30'-32'

Feilleté croquette viande PAC
2104262

-  210g
-  30
-  80



NEW

 30' |  170°C |  170°C |  30'-32'



Pizza estrema caprese PAC

5001739

- 205g
- 24
- 80



NEW

0' | 230°C | 200°C | 10'-12'

Pizza italiana PAC

5001741

- 140g
- 25
- 80



NEW

0' | 230°C | 200°C | 10'-12'

Pizza estrema pepperoni PAC

5001740

- 196g
- 24
- 80



NEW

0' | 230°C | 200°C | 10'-12'

Pizza primavera PAC

5001742

- 140g
- 25
- 80



NEW

0' | 230°C | 200°C | 10'-12'





УКЛЕВЕНЕ



10 **Fait :** Créez une atmosphère dans votre établissement et proposez un assortiment de saison. Vous êtes ainsi sûr de séduire vos clients pour des achats supplémentaires. La Saint-Nicolas ou la fin d'année sont de telles occasions idéales...



Préparez un assortiment de produits adaptés

Couque de Saint-Nicolas TS

2306525

100g

10x2

56



30'

Cougnou sucre - chocolat TS

2306175

100g

10x2

64



30'

Cougnou sucre - raisins TS

2306176

100g

10x2

64



30'

Quoi de mieux pour la Saint-Nicolas que le spéculoos ?

Spéculoos aux amandes PAC

2401615

60g

90

120



30' | 205°C | 175°C | 14'-16'

Spéculoos de Hasselt PAC

2401616

60g

90

120



30' | 205°C | 175°C | 14'-16'



Fin d'année

Vous achetez toutes ces viennoiseries et desserts tels quels et les décorez comme vous l'entendez: petites étoiles, décorations de Noël, crème fouettée, etc.

Brésilienne 10p précoupée TS 2007631

 1.500g
 4
 44



 10u in de koelkast (4°C - 7°C) | 10h au réfrigérateur (4°C - 7°C)

Mousse aux fruits de la forêt TS 2401611

 80g
 12
 160



 240' in de koelkast (4°C - 7°C) | 240' au réfrigérateur (4°C - 7°C)

Tiramisu classico TS 2401613

 80g
 12
 160



 240' in de koelkast (4°C - 7°C) | 240' au réfrigérateur (4°C - 7°C)





Tiramisu au spéculoos TS

2401614

80g

12

160



240' in de koelkast (4°C - 7°C) | 240' au réfrigérateur (4°C - 7°C)



Lingot au chocolat et caramel

5001295

90g

24

200



120'

Mousse au chocolat TS

2401612

80g

12

160



240' in de koelkast (4°C - 7°C) | 240' au réfrigérateur (4°C - 7°C)



Lingot chocolat framboise yaourt

5001464

95g

30

200



120'





« Indis-pain-sable » sur votre table de fête :
 Vous n'avez qu'à cuire les différents mini pains.
 Peu de travail supplémentaire pour **une offre oh
 combien plus** appréciée par vos clients.

Mini mix rustic FB
2306112

40g
 3 x 25
 64



0' | 230°C | 200°C | 0'-3'

Mini mix pan bagnat TS
2103588

40g
 3 x 25
 56



15'

Mini mix soft carré TS
2307080

40g
 3 x 25
 64



60'

Mini mix soft rond TS
2102108

30g
 3 x 25
 64



15'

Mini mix pistolets de campagne PC
2104434

40g
 3 x 25
 64



15' | 210°C | 180°C | 8'-10'



Pavé Cranberry
2104414

450g
 14
 36



210°C | 14'-16'



Connaissez-vous le
 nouveau pain au levain
 PANESCO délicieusement
 garni de canneberges ?





Créez une ambiance dans votre boulangerie

Conseil : Invitez l'ambiance des fêtes de fin d'année jusque dans votre boulangerie.

- Habillez-la de son plus bel appareil
- Rendez-la agréable au moyen de guirlandes de lumières.
- Faites venir le saint et laissez vos clients déguster la célèbre brioche de Saint-Nicolas pendant qu'ils patientent.
- Pensez au sapin de Noël et décorez-le avec des donuts.



Conseil: Prévoyez plus d'assortiments pour la période des fêtes.

La fin d'année est de plus en plus souvent célébrée en famille, à la maison. Réchauffez les cœurs de vos clients grâce à vos **délicieux pains et desserts**.

Stimulez ainsi leur créativité. Ils penseront automatiquement à vous en composant leur menu.

Imaginez **des bons de commande** reprenant des pains et desserts inédits. Émettez les idées, ils les accueilleront à bras ouverts ...

Pensez également aux autres périodes de l'année propices aux ventes incitatives telles que la Saint-Valentin, Pâques, la saison des barbecues,...

**Créez une ambiance dans votre boulangerie.
Inspirez votre client**

La Lorraine peut vous aider, demandez conseil à votre représentant.





La Lorraine

Baking passion

Une collaboration avec La Lorraine et Panesco peut vraiment vous permettre de faire la différence.
Pour vous. Pour votre assortiment.

Notre représentant se fera un plaisir de répondre à toutes vos questions.

Belux

Customer Service

t. +32 (0)53 60 78 82
+32 (0)53 60 78 81
f. +32 (0)53 82 80 63
e. frozen.orders@llbg.com

Algemeen/Général

Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
t. +32 (0)53 60 78 69
f. +32 (0)53 60 78 79
e. infoBE@llbg.com
www.lalorraine.com

West-Vlaanderen

Hein Dubaere
h.dubaere@llbg.com
+32 (0)497 97 00 47

Reno Reybrouck
r.reybrouck@llbg.com
+32 (0)490 65 79 85

Oost-Vlaanderen

Kris Van Seymortier
k.vanseymortier@llbg.com
+32 (0)498 90 80 24

Jurgen Claus
j.claus@llbg.com
+32 (0)477 49 43 92

Antwerpen

Claire Lodewick
c.lodewick@llbg.com
+32 (0)468 28 89 00

Hadewig Otte
h.otte@llbg.com
+32 (0)498 18 71 29

Limburg & Kempen

Danny Renders
d.renderers@llbg.com
+32 (0)498 90 44 86

Jos De Witz
j.dewitz@llbg.com
+32 (0)473 71 33 99

Vlaams-Brabant, Brussel / Bruxelles & le Brabant wallon

Annelies Erard
a.erard@llbg.com
+32 (0)495 33 42 35

Philippe Massuy
p.massuy@llbg.com
+32 (0)494 50 20 52

Gunter De Roey
g.deroey@llbg.com
+32 (0)490 65 81 21

le Hainaut

Pierre Osaer
p.osaer@llbg.com
+32 (0)494 50 20 53

Liège, Grand-Duché Luxembourg

Pierre Mertens
p.mertens2@llbg.com
+32 (0)491 34 33 68

Namur, Luxembourg, Grand-Duché Luxembourg

Denis Franco
d.franco@llbg.com
+32 (0)479 27 12 83

