

CLASSIC PASTRY / PÂTISSERIE CLASSIQUE

2007425

RICE TARTLET
PUFF PASTRY
TARTELETTE AU RIZ
PÂTE FEUILLETÉE



11.4 CM – 175 G
30 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 37-39'
READY TO BAKE / À CUIRE



2007457

PLUM TARTLET
SHORTCRUST
TARTELETTE AUX PRUNES
PÂTE SABLÉE



110 G
36 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
READY TO BAKE / À CUIRE



2007431

FRANGIPANE TARTLET
PUFF PASTRY
TARTELETTE FRANGIPANE
PÂTE FEUILLETÉE



11.4 CM – 113 G
30 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
READY TO BAKE / À CUIRE



2007489

NORMAN APPLE TARTLET
SHORTCRUST
TARTELETTE AUX POMMES
PAYSANNE - PÂTE SABLÉE



8.7 CM – 135 G
24 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
READY TO BAKE / À CUIRE



2007414

MATTON TARTLET
PUFF PASTRY
TARTELETTE MATONS
PÂTE FEUILLETÉE



128 G
30 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 90'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
READY TO BAKE / À CUIRE



2007512

ARTISAN APPLE TARTLET
SHORTCRUST
TARTELETTE POMMES À
L'ANCIENNE - PÂTE SABLÉE



170 G
60 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
READY TO BAKE / À CUIRE





2007629

**RASPBERRY CRUMBLE
TARTLET - SHORTCRUST
CRUMBLE FRAMBOISE
PÂTE SABLÉE**



9.9 CM – 144 G
36 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
READY TO BAKE / À CUIRE



2007511

**RHUBARB LEMON
TARTLET - SHORTCRUST
TARTELETTE RHUBARBE
CITRON - PÂTE SABLÉE**



170 G
60 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
READY TO BAKE / À CUIRE



2401429

**BERLIN DONUT
NOT FILLED
BOULE DE BERLIN
NON FOURRÉE**



8.7 CM – 60 G
48 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2007631

**BRÉSILIENNE PIE 10P
PRE-SLICED
BRÉSILIENNE 10P PRÉCOUPÉE**



28 CM – 1500 G
4 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 10 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2505108

**JAM PASTRY SHEET
CARRÉ CONFITURE**



1700 G
10 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
READY TO BAKE / À CUIRE



2401615

**BELGIAN SPECULOOS WITH
ALMONDS
SPÉCULOOS AUX AMANDES**



60 G
90 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 175°C – 14-16'
READY TO BAKE / À CUIRE



2401616

**BELGIAN SPECULOOS
SPÉCULOOS DE HASSELT**



60 G
90 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 175°C – 14-16'
READY TO BAKE / À CUIRE



2401611

**MOUSSE OF FOREST FRUIT
MOUSSE AUX FRUITS
DE LA FORÊT**



7.6 CM – 80 G
12 PCS C/S – 160 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 4 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR

2401613

TIRAMISU CLASSICO



7.6 CM – 80 G
12 PCS C/S – 160 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 4 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR

2401612

**CHOCOLATE MOUSSE
MOUSSE AU CHOCOLAT**



7.2 CM – 80 G
12 PCS C/S – 160 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 4 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2401614

**SPECULOOS TIRAMISU
TIRAMISU AU SPÉCULOOS**



7.6 CM – 80 G
12 PCS C/S – 160 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 4 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR

2104510
ÉCLAIR



NEW

105 G
20 PCS C/S – 112 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 9 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR

