

Sommaire





COUVERTURES CHOCOLAT	5
RECETTE PETIT PAPA NOËL.....	8
RECETTE MON BEAU SAPIN	10
SPÉCIALITÉS GOURMANDES À TREMPER	12
SPÉCIALITÉS GOURMANDES FINIES	13
LOTS DE CHOCOLATS FINIS	15
DÉCORS EN CHOCOLAT	23
MARRONS	27
FRUITS SECS	29
GOUTTIÈRES À BÛCHES GÉNOISES	31
BÛCHES GLACÉES À FINIR	33
BALLOTINS, RUBANS	35
MACARONS, ÉTUIS MACARONS	36
BRIOCHES ET FEUILLETÉS	39
EMBALLAGES BÛCHES	41
SEMELLES À GÂTEAUX	43
SPRAYS ALIMENTAIRES	45
PLATEAUX, BOÎTES LUNCH ET ECHELLE INOX.....	47
SUJETS DE NOËL	48
CHAMPAGNES ET CIDRES	56
SACS GALETTES ET COURONNES	59

Couvertures chocolat





Back Europ France

Présenté sous forme de palets pour faciliter le dosage et obtenir une fonte plus rapide, ce chocolat est idéal pour les décors et moulages.

NOIR PALET 5kg

- 1512 COUVERTURE BACK EUROP 72%
- 1516 COUVERTURE BACK EUROP 61%
- 2787 COUVERTURE BACK EUROP 51%

LAIT PALET 5kg

- 21 COUVERTURE LAIT ROYAL 38%
- 475 EXTRA FLUIDE 35%

BLANC PALET 5kg

- 476 COUVERTURE BLANC 30%

Fruibel

Chocolat de qualité supérieure d'une grande fluidité : facile à travailler.

NOIR PALET 5kg

- 419 SAN FELIPE 67%
- 19223 SAN FELIPE 60%

LAIT PALET 5kg

- 420 MARACAÏBO 46%

BLANC PALET 5kg

- 421 CABO BLANCO 32%

Artisal

Partenaire Back Europ

NOIR PALET 5kg

- 5129 COUVERTURE 72%
- 5128 COUVERTURE 64%
- 5127 COUVERTURE 53%

LAIT PALET 5kg

- 5130 COUVERTURE 34%

BLANC PALET 5kg

- 5131 COUVERTURE 29%





Couvertures chocolat

GLUTEN FREE



Sans huile de palme



Weiss

La maison Weiss est le plus ancien chocolatier français à torrifier ses fèves de cacao et produire son praliné dans un atelier unique, avec un savoir-faire transmis de génération en génération.

Made in France - 100% pur beurre de cacao - Sans gluten - Sans huile de palme - Sans colorant - Garanti sans OGM

NOIR PALET 5kg

4994	ÉBÈNE 72%
5664	ACARIGUA 70%
5699	ACTIVAO 67%
4993	GALAXIE 67%
4995	SANTAREM 65%
6718	NOIR ALTARA 63%
4992	NOIR ORICAO 58%



LAIT PALET 5kg

4988	GALAXIE 41%
6386	LAIT CARAMEL 38%
4987	SUPRÊME 38%
4986	CARAMELATTE



BLANC PALET 5kg

4985	ANÉO 34%
6797	NÉVÉA 29%
5790	LAIT ENTIER DE FRANCE 36%

COUVERTURES NOUVEAUTÉS



6183	LAIT CHOCO CÈPES 42% plaque 1kg
6784	BLONDE ORYOLA 30%

CHOCOLAT ORIGINE 5kg

6182	NOIRE BASSAM 69% Côte d'Ivoire
4991	NOIRE CÉÏBA 64% Rép. Dominicaine
4989	NOIRE LICHU 67% Vietnam
6795	LAIT MADALAIT 35% Madagascar
6796	LAIT MAHOE 43% Grenade

LES PRALINÉS 5kg

4997	PRALINÉ A/N 50-50
6184	PRALINÉ CROQUANT A/N 50-50
5663	PRALINÉ POUDRE
6799	PRALINÉ AMANDE VALENCIA 60-40
6802	PRALINÉ NOISETTE ROMAINE 60-40
4996	PRALINÉ NOISETTE PIEMONTE 60-40
6482	PRALINÉ CAJOU FLEUR DE SEL GUÉRANDE
4498	PRALINÉ SÉSAME
6803	PRALINÉ A/NOISETTE 60-40

WEISS

6804	GIANDUJA - pain 1kg
6805	PÂTE NOISETTE 100% - 5kg
6806	BEURRE DE CACAO - billes 2,5kg
6807	GRUÉ DE CACAO - 500g
6221	CACAO POUDRE 100% 4kg
6808	CACAO PURE PÂTE 100% 1,8kg



Sur une base de biscuit à l'amande et d'un croustillant aux fruits rouges cette bûche recouverte de son manteau rouge dissimule une génoise roulée agrémentée de son fourrage à la fraise. Le tout est généreusement relevé par une mousse vanille citronnelle.

Petit Papa Noël

INGRÉDIENTS

BISCUIT PAIN DE GÊNES

555g œufs
405g pâte d'amande 50% supérieure
3g sel
85g farine
3g levure chimique
150g Ruban Moka

SIROP D'IMBIBAGE CITRON VERT

300g Staboline 660
100g eau
50g jus de citron vert (Pulco®)

MASSE CROUSTILLANTE FRUITS ROUGES

900g croquant fruits rouges

FEUILLE DE GÉNOISE

870g Isagénoise
565g œufs
130g eau
85g Ruban Moka

MÉTHODE

Au batteur, à la feuille, ajouter graduellement les oeufs à la PÂTE D'AMANDE SUPÉRIEURE 50% préalablement tempérée. Utiliser ensuite le fouet et faire mousser l'appareil 5 minutes.

Ajouter le sel, la farine et la levure chimique tamisés ensemble, puis RUBAN MOKA fondu froid. Étaler la masse dans un cadre 60 x 40 cm.

Cuire à 170°C au four ventilé, tirage fermé +/- 8 minutes.

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Mélanger ISAGENOISE, les oeufs et l'eau au fouet 30 secondes en 1^{ère} vitesse puis 5 minutes en 3^{ème} vitesse.

Ajouter le RUBAN MOKA fondu froid. Peser entre 500 et 550g par plaque de 60 x 40 cm. Cuire à 210°C au four ventilé +/- 4 minutes.

FOURRAGE FRAISE

2000g Fruffi fraise

MOUSSE VANILLE CITRONNELLE

900g gel vanille

900g lait

450g purée de citronnelle Boiron® (1)

2250g Edelweiss

GUIMAUVE NATURE

250g sucre

80g eau

75g Staboline 815 (1)

110g Staboline 815 (2)

18g gélatine en feuille

2g jus de citron

Battre au batteur pour éclater les morceaux de fruits et faciliter ainsi l'étalement.

Mélanger GEL VANILLE avec le lait et la purée de citronnelle tempérés (18 à 25°C).

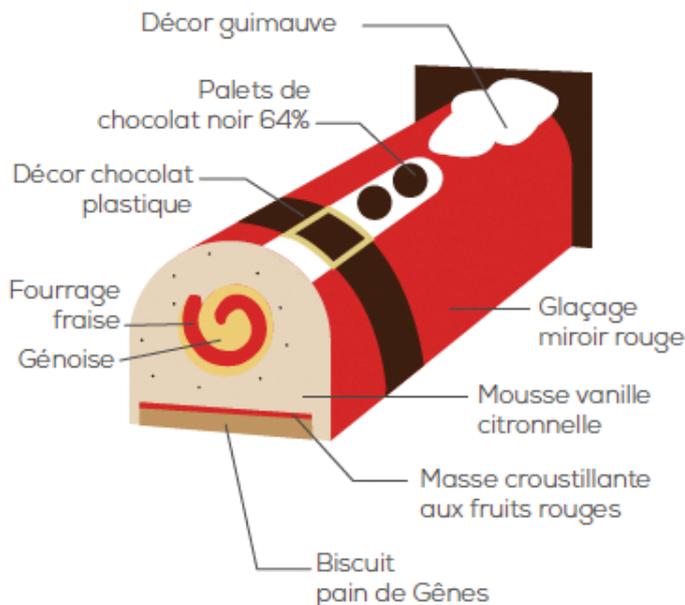
Incorporer délicatement la crème EDELWEISS légèrement montée.

(1) Variante sans citronnelle : remplacer la quantité de purée de citronnelle par du lait et rajouter les zestes de 2 citrons verts.

Cuire le sucre, l'eau et STABOLINE 815 (1) à 110°C. Verser l'ensemble dans une cuve de batteur contenant la deuxième partie de STABOLINE 815 (2). Fouetter quelques instants en 1^{ère} vitesse, ajouter la gélatine fondue (préalablement réhydratée dans une importante quantité d'eau froide et essorée), puis le jus de citron.

Monter l'ensemble en 3^{ème} vitesse pendant 3 minutes et refroidir en 2^{ème} vitesse. Sur une feuille Silpat® graissée avec TRENOL ONE SPRAY, dresser la barbe et la bordure du manteau du Père Noël à l'aide de poches munies de douilles St Honoré et "chemin de fer". Parsemer de noix de coco et laisser sécher à température ambiante.

MONTAGE ET FINITION



Après refroidissement du biscuit pain de Gênes, imbiber avec le sirop au citron vert (environ 70g) puis étaler la masse croustillante aux fruits rouges. Passer brièvement au frais avant de décadrer et détailler en bandes de 7 x 49 cm. Réserver au grand froid. Découper les feuilles de génoise en 2 dans le sens de la longueur, les retailler à 49 cm de long et imbiber (environ 150g /feuille). Etaler le fourrage à la fraise, 400g /feuille et rouler le biscuit. Placer au grand froid.

Remplir la gouttière à 1/3 environ de mousse vanille citronnelle et chemiser les bords du moule. Placer l'insert roulé à la fraise, et compléter de mousse vanille citronnelle jusqu'à 1cm du bord. Déposer la bande de biscuit pain de Gênes avec la masse croustillante au contact de la mousse, placer au grand froid.

Réaliser la ceinture du Père Noël en étalant du chocolat plastique coloré en noir et détailler des bandes de 2 x 20 cm. Laisser sécher ces bandes sur une gouttière à bûche (à température ambiante) pour obtenir une forme arrondie en durcissant.

La boucle de la ceinture, en chocolat plastique blanc, est détaillée à 2,5 x 2,5 cm, recouverte de poudre d'or et collée sur la ceinture.

Démouler et glacer avec ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC coloré en rouge et chauffé à +/- 35°C.

Décorer avec la barbe et la bordure du manteau en guimauve, des palets de CHOCOLAT NOIR 64% pour les boutons, la ceinture en chocolat plastique et des embouts réalisés en CHOCOLAT NOIR 64%. Déposer un décor chocolat saisonnier DOBLA® Mr Frosty.

RECETTE DU CHOCOLAT

PLASTIQUE IVOIRE

1000g chocolat blanc 29%

500g glucose cristal

600g fondant blanc extra

Faire fondre le CHOCOLAT BLANC 29% et ajouter le GLUCOSE CRISTAL et le FONDANT BLANC EXTRA tempérés.

Mélanger le tout au batteur à l'aide de la feuille. Réserver au réfrigérateur. Malaxer légèrement à la main pour assouplir avant utilisation.



Mon beau sapin

Une base de biscuit moelleux au caramel, une mousse légère au chocolat blanc caramélisé au sein de laquelle s'offrent des morceaux de poires. Une verdure sous laquelle se cache une parure craquante au caramel et corn flakes.

INGRÉDIENTS

MASSE CORN FLAKES CARAMEL

450g chocolat lait 34%
450g croquant caramel fleur de sel
180g beurre de cacao
450g corn flakes

BISCUIT MOELLEUX CARAMEL

750g american toffee cake
260g œufs
225g huile
210g eau

FOURRAGE POIRE

100g gel neutre
100 g eau
1600g fruffi poire

MÉTHODE

Cristalliser le CHOCOLAT LAIT 34%, puis ajouter le CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL et le beurre de cacao fondus. Mélanger avec les corn flakes.

Au batteur, à la feuille, mélanger tous les ingrédients en vitesse moyenne pendant 5 minutes.
Etaler dans un cadre 60 x 40 x 3,5 cm.
Cuire à 170°C en four ventilé, tirage fermé, pendant 20 minutes.

Mélanger GEL NEUTRE et l'eau chaude puis ajouter FRUFFI POIRE tempéré.

MOUSSE CHOCOLAT BLANC CARAMÉLISÉ

500g chocolat blanc 29%
900g lait
600g gel vanille
1600g Edelweiss

GLAÇAGE MIROIR CHOCOLAT LAIT

300g Royal Miroir chocolat lait
600g Royal Miroir chocolat blanc

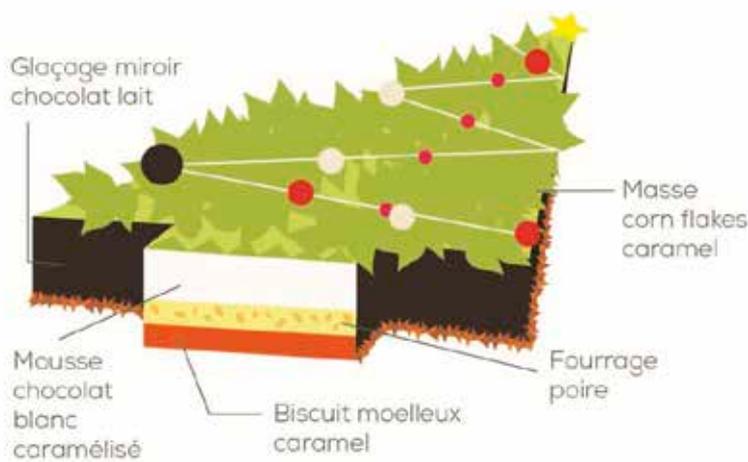
Placer CHOCOLAT BLANC 29% dans un cul de poule inox et le passer au four ventilé à 130/140°C pendant environ 20 minutes.

Le chocolat doit caraméliser doucement et ne surtout pas brûler. Porter le lait à ébullition, puis ajouter GEL VANILLE et verser sur le chocolat blanc caramélisé.

Mélanger et chinoiser. Refroidir à 25°C puis incorporer la crème EDELWEISS légèrement montée.

Chauffer les deux Miroir ensemble. Mélanger en prenant soin de ne pas incorporer d'air. Utiliser à environ 40°C.

MONTAGE ET FINITION

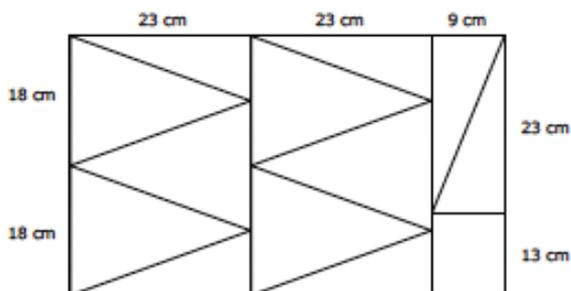


Répartir la masse corn flakes caramel dans les moules sapin sans en mettre à l'emplacement du pied (160g / moule). Passer au froid, puis retirer du moule et pulvériser d'un mélange 50/50 CHOCOLAT BLANC 29% / beurre de cacao coloré en vert. Réserver pour la finition.

Étaler le fourrage poire sur le biscuit moelleux caramel puis passer au grand froid. Couper en inserts triangulaires selon le croquis ci-dessous (certains de ces inserts seront en 2 parties). Couler 400 g de mousse chocolat blanc caramélisé dans chaque moule, puis enfoncer les inserts jusqu'à ce qu'ils soient à ras bord de la mousse (le moule n'est volontairement pas totalement rempli). Passer au grand froid.

Glacer le pourtour du sapin de glaçage Miroir chocolat lait et masquer la base de PRALIGRAINS.

Déposer le triangle en masse corn flakes caramel et décorer de décors chocolat saisonniers DOBLA® : assortiment de mini-perles et Mr Frosty, de cannes de sucre d'orge en PÂTE À SUCRE et d'étoiles réalisées avec CHOCOLAT BLANC 29% coloré en jaune et réaliser la guirlande en ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC.



ASTUCE

Le décor supérieur en masse corn flakes peut être réalisé plusieurs semaines en avance, en le conservant dans un endroit tempéré et dans des boîtes à l'abri de l'air et de la poussière.

○ Spécialités gourmandes à Tremper



LIQUEURS NAVETTES À TREMPER

Liqueurs 10 parfums (Calvados, Cassis, Chartreuse, Cognac, Framboise, Grand Marnier, Mirabelle, Mojito, Poire, Ti-Punch)

Boîte de 1,3kg

92021	Navette Calvados	
92024	Navette Cassis	
92060	Navette Chartreuse	
92027	Navette Cognac	
92026	Navette Framboise	
92022	Navette Grand Marnier	
92028	Navette Mirabelle	
92025	Navette Mojito	
92023	Navette Poire	
92020	Navette Ti-Punch	



PALET ROND CARMEL MOU

Boîte de 3kg

92315	Palet rond caramel mou	
-------	------------------------	--



NOUGAT À TREMPER

Boîte de 2kg

92802	Nougat à tremper	
-------	------------------	--

Nom du client : Code client :

Ville : Commercial :

Merci de choisir votre semaine de livraison

○ Semaine 48 ○ Semaine 49 ○ Semaine 50

○ Spécialités gourmandes finies



FRUITS CONFITS

Aiguillettes de fruits confits enrobées d'une couverture noire amère. Boîte de 2kg

91431	Citronnette	
91427	Orangette	



GRANITICS

Spécialité à base de fruits secs, écorces d'orange et raisins macérés au rhum, paillettes de nougatine, le tout avec du chocolat noir ou lait. Boîte de 1,5kg

91006	Granitic lait	
91005	Granitic noir	



MENDIANTS AUX FRUITS SECS

Assortiments de fruits secs sur chocolat noir amer (64% de cacao), lait ou blanc - Boîte de 2kg

98110	Mendiant chocolat noir aux fruits secs	
98111	Mendiant chocolat lait aux fruits secs	

Nom du client : Code client :

Ville : Commercial :

Merci de choisir votre semaine de livraison

○ Semaine 48 ○ Semaine 49 ○ Semaine 50

○ Spécialités gourmandes finies



PÂTES DE FRUIT

Association de deux parfums - Boîte de 1,26kg

13010	Pâte de fruit framboise & menthe fraîche	
13011	Pâte de fruit mangue & passion	
13012	Pâte de fruit mandarine verte & orange douce	
13013	Pâte de fruit abricot & citron vert	
13014	Pâte de fruit pomme & cannelle	



CHARDONS CONFISEURS

Chardons assortis 7 parfums (Calvados, Framboise, Grand marnier, Poire, Whisky, Vodka-orange) - Boîte de 2,2kg

91460	Chardons confiseurs assortis 7 parfums	
-------	--	--

AMANDES IMPÉRIALES

Spécialité formée d'une coquille de nougatine fourrée praliné noisette, le tout enrobé d'une couverture amère et roulé dans du sucre glace. Boîte de 147 pièces - 1,62kg



91022	Amandes impériales	
-------	--------------------	--

Nom du client : Code client :

Ville : Commercial :

Merci de choisir votre semaine de livraison
 Semaine 48 Semaine 49 Semaine 50

○ Lot de montagne

- Ganache Palet Or - enrobage chocolat noir
- Praliné noisette - enrobage chocolat noir
- Coulis de caramel au beurre salé - enrobage chocolat au lait



LOT MONTAGNE

Panachage de 3 parfums, 9 graphismes évoquant la montagne, l'hiver, la faune et la flore
 378 pièces (3,4kg)
 code article 91053

Quantité :

○ Lot excellence



Enrobage chocolat noir :
 Coulis de caramel au beurre salé - Palet Or - Ganache café Arabica - Coulis de caramel et framboise - Praliné noisette à l'ancienne - Coulis de caramel mangue-passion

Enrobage chocolat au lait :
 Rocher praliné noisette - Praliné amande et coquille de nougatine

Enrobage chocolat blanc :
 Praliné amande et nougatine - Praliné noix

LOT EXCELLENCE
 Panachage de 10 parfums
 1246 pièces (12,5kg)
 code article 91506

Quantité :

Nom du client : Code client :

Ville : Commercial :

Merci de choisir votre semaine de livraison
 ○ Semaine 48 ○ Semaine 49 ○ Semaine 50



Sans huile de palme



○ Lot les essentielles



Palet or

Ganache nature enrobée de chocolat noir ou lait sublimée de feuilles d'or.



Désir framboise

Le mariage d'une onctueuse ganache au chocolat et à la framboise acidulée, enrobée de chocolat noir.



Rocher

Praliné amande Valencia et noisette aux grains de nougatine enrobé de chocolat au lait.



Agrume Tonic

L'amertume du chocolat contrebalancée par la fraîcheur du citron et de l'orange enrobé de chocolat noir.



Rouge Baiser

Ganache au chocolat blanc citronnée et gelée de fruits rouges enrobées de chocolat blanc.



Caramel Tendre

Tendre caramel à la crème enrobé de chocolat noir.



Praliné sésame

Praliné amande Valencia et praliné sésame avec des graines de sésame grillées enrobés de chocolat lait.



Bassam

Ganache issue d'un chocolat noir pure origine Côte d'Ivoire enrobée de chocolat noir.

LOT LES ESSENTIELLES

Panachage de 10 parfums - 10 boîtes de chaque référence de bonbons de chocolat
code article 6077

Quantité :

Nom du client : Code client :

Ville : Commercial :

Merci de choisir votre semaine de livraison
○ Semaine 48 ○ Semaine 49 ○ Semaine 50



Sans huile de palme



○ Lot les irrésistibles



Caraque noir et lait
Praliné amande Valencia d'Espagne et noisettes romaines d'Italie avec des grains d'amandes grillés, enrobés de chocolat noir ou de chocolat au lait.



Péché mignon
Pâte à tartiner au bon goût de noisettes romaines d'Italie et d'amande Valencia d'Espagne enrobée de chocolat au lait.



Capricieuse framboise
Association d'un onctueux praliné amandes Valencia d'Espagne et noisettes romaines d'Italie et de la framboise acidulée enrobés de chocolat noir.



Passion
Véritable pâte de fruits de la passion enrobée de chocolat noir.



Carré Ceïba
Ganache issue d'un chocolat noir pure origine République Dominicaine enrobée de chocolat noir : la force des arômes boisés.



Fraîcheur Cassis
L'alliance d'une ganache au chocolat noir et lait et à la pulpe de cassis rafraîchissante, enrobée de chocolat noir.



Palet Or Blanc
Ganache chocolat noir enrobée de chocolat blanc.



Frisson Citron
L'élégance d'une ganache au chocolat associée à l'acidité de la pulpe de citron et de son zeste, enrobée de chocolat noir.



Marcona Noir
Un praliné amande Marcona d'Espagne, tendre et fondant enrobé de chocolat noir.

LOT LES IRRÉSISTIBLES

Panachage de 10 parfums - 10 boîtes de chaque référence de bonbons de chocolat
code article 6716

Quantité :

Nom du client : Code client :

Ville : Commercial :

Merci de choisir votre semaine de livraison
○ Semaine 48 ○ Semaine 49 ○ Semaine 50



Sans huile de palme



○ *Lot les incontournables*



Palet or

Ganache nature enrobée de chocolat noir ou lait sublimée de feuilles d'or.



Désir framboise

Le mariage d'une onctueuse ganache au chocolat et à la framboise acidulée, enrobée de chocolat noir.



Rocher

Praliné amandes Valencia et noisettes aux grains de nougatine enrobé de chocolat au lait.



Passion

Véritable pâte de fruits de la passion enrobée de chocolat noir.



Caraque lait

Praliné amandes Valencia d'Espagne et noisettes Rmaines d'Italie avec des grains d'amandes grillés, enrobés de chocolat au lait.



Caramel Tendre

Tendre caramel à la crème enrobé de chocolat noir.



Praliné sésame lait

Praliné amande Valencia et praliné sésame avec des graines de sésame grillées enrobés de chocolat au lait.



Caprice praliné blanc

Praliné grains noisette romaines d'Italie enrobé de chocolat blanc.

LOT LES INCONTOURNABLES

Panachage de 10 parfums - Boîte de 100 pièces (10 bonbons de chaque recette)
code article 6717

Quantité :

Nom du client : Code client :

Ville : Commercial :

Merci de choisir votre semaine de livraison
○ Semaine 48 ○ Semaine 49 ○ Semaine 50



Sans huile de palme



○ Lot les coups de cœur



Caraque noir
Praliné amandes Valencia d'Espagne et noisettes romaines d'Italie avec des grains d'amandes grillés, enrobés de chocolat noir.



Bassam
Ganache issue d'un chocolat noir pure origine Côte d'Ivoire enrobée de chocolat noir.



Capricieuse framboise
Association d'un onctueux praliné amandes Valencia d'Espagne et noisettes romaines d'Italie et de la framboise acidulée enrobés de chocolat noir.



Caprice Praliné Lait
Praliné grains noisettes romaines d'Italie enrobé de chocolat au lait.



Fédorah Noir
Caramel au cacao et grains de nougatine Maison, enrobé de chocolat noir.



Carré café
Force d'une ganache aux saveurs de café Arabica et Robusta, enrobée de chocolat noir.



Palet Or Blanc
Ganache chocolat noir enrobée de chocolat blanc.



Frisson Citron
L'élégance d'une ganache au chocolat associée à l'acidité de la pulpe de citron et de son zeste, enrobée de chocolat noir.



Marcona Noir
Un praliné amandes Marcona d'Espagne, tendre et fondant enrobé de chocolat noir.



Carré Madalait
Douceur d'une ganache chocolat au lait pure origine Madagascar, enrobée de chocolat noir.

LOT LES COUPS DE CŒUR

Panachage de 10 parfums
Boîte de 100 pièces (10 bonbons de chaque recette)
code article 6718

Quantité :

Nom du client : Code client :

Ville : Commercial :

Merci de choisir votre semaine de livraison
○ Semaine 48 ○ Semaine 49 ○ Semaine 50



○ Les bouchées divines



Divine Agrume Tonic
 Amertume du chocolat contrebalancée par la fraîcheur du citron et de l'orange enrobés de chocolat noir.

Bouchée d'environ 30g
 Boîte de 24 pièces
 code article 6719

Quantité :boîte(s)

Nom du client : Code client :

Ville : Commercial :

Merci de choisir votre semaine de livraison

Semaine 48 Semaine 49 Semaine 50

○ Les bouchées divines



Sans huile de palme



Divine Eugénie

Un onctueux praliné noisette Piémont d'Italie sur un lit de ganache noire, enrobées de chocolat noir.

Bouchée d'environ 30g
Boîte de 24 pièces
code article 6720

Quantité :boîte(s)



Divine Praliné Sésame

Association du praliné sésame blanc d'Inde et du praliné amande Valencia d'Espagne aux grains de sésame torréfiés, enrobés de chocolat au lait.

Bouchée d'environ 30g
Boîte de 24 pièces
code article 6721

Quantité :boîte(s)



Divine Li chu Grué

Ganache acidulée issue d'un chocolat noir pure origine Vietnam et associée à de délicats éclats de grué, enrobés de chocolat noir.

Bouchée d'environ 30g
Boîte de 24 pièces
code article 6722

Quantité :boîte(s)



Divine Praliné Coco

Tendresse du praliné amande Valencia & noisettes romaines et du chocolat au lait, associés à de la coco râpée et enrobés de chocolat noir.

Bouchée d'environ 30g
Boîte de 24 pièces
code article 6723

Quantité :boîte(s)

Nom du client : Code client :

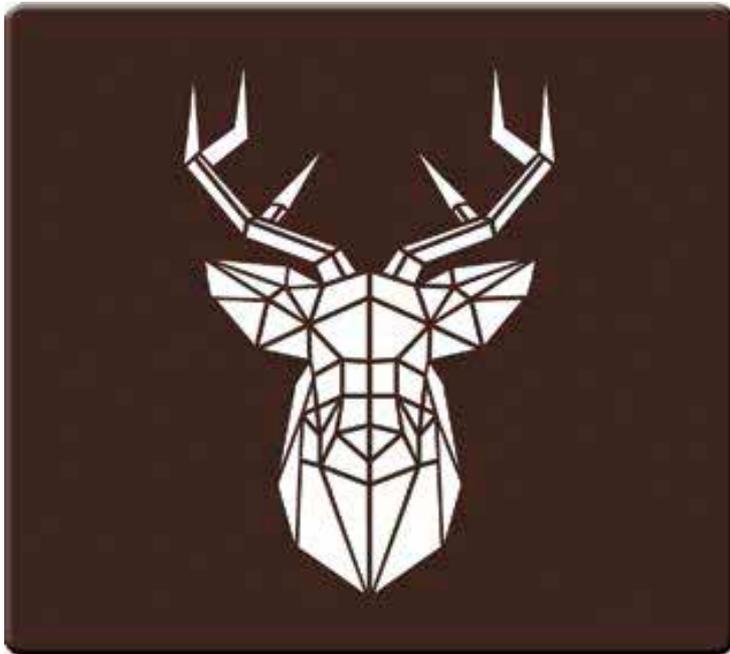
Ville : Commercial :

Merci de choisir votre semaine de livraison

○ Semaine 48 ○ Semaine 49 ○ Semaine 50



Décorés en chocolat



EMBOUIT CERF ORIGAMI

80x72mm - Impression blanc - 1 décor

80 chocolats noirs

Code 2352105

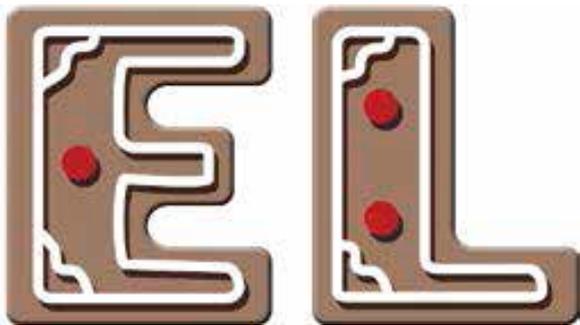
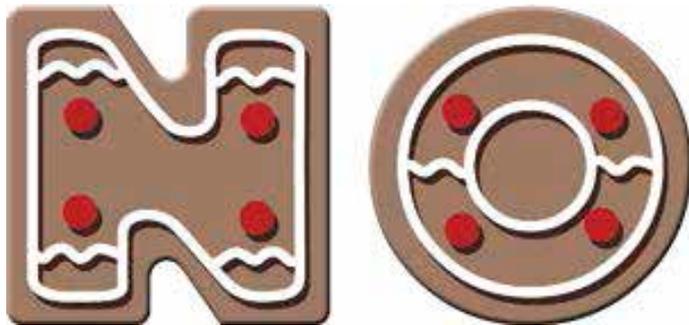


JOYEUSES FÊTES CERF ORIGAMI

55x27mm - Impression blanc - 2 décors

70 chocolats noirs

Code 2352106



LETTRES NÖEL

4 Lettres hauteur 36mm

Impression rouge + blanc + lait

80 chocolats noirs

Code 2352103



EMBOUIT JOYEUX NOËL

80x72mm - Impression rouge + blanc + lait

2 décors

80 chocolats noirs

Code 2352104



JOYEUSES FÊTES TV2
25x17mm - Impression or - 1 décor
240 chocolats noirs
Code TV251220



ÉTOILES FILANTES JOYEUSES FÊTES
97x35mm
Impression doré 3 décors
45 chocolats noirs
Code 2352115



JOYEUSES FÊTES
120x20mm - Impression blanc - 2 décors
60 chocolats noirs
Code VG2618



TRUFFES BOUCLETTES
Ø23mm - chocolat noir - 1 décor
63 truffles imprimé blanc
63 truffles imprimé or
126 truffles panachée
Code TRU14555



BONNE ANNÉE ARTIFICES
55x37mm
Impression blanc + doré - 2 décors
60 chocolats noirs
Code 2352117



EMBOUT BÛCHE CLASSIQUE 2
80x70mm
Impression or - 1 décor
80 chocolats noirs
Code 2352118



EMBOUT CERFS CRISTAUX

80x70mm - Impression bleu scintillant + blanc - 1 décor
80 chocolats noirs

Code 2352109



JOYEUSES FÊTES CRISTAUX

55x27mm - Impression bleu scintillant + blanc - 1 décor
70 chocolats noirs

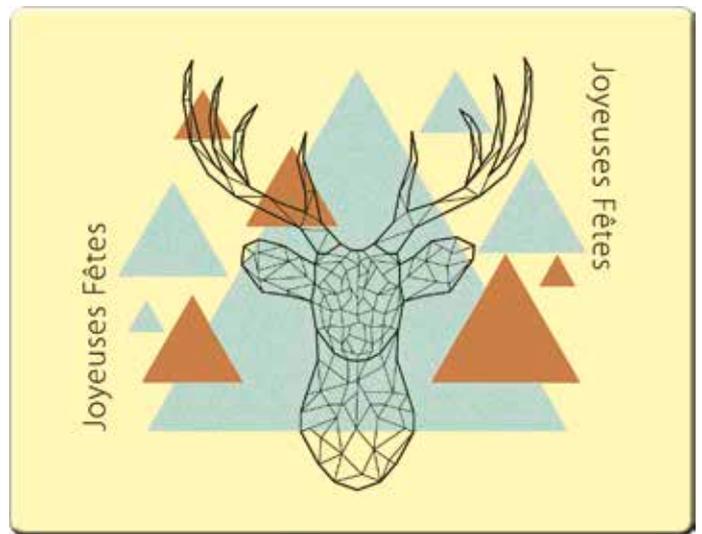
Code 2352110



EMBOUT CADEAUX

80x70mm - Impression blanc + rouge - 1 décor
80 chocolats noirs

Code 2352111



EMBOUT JOYEUSES FÊTES

90x70mm

Impression noir + lait + bleu scintillant clair - 1 décor
80 chocolats noirs

Code 2352113



TRUFFES NACRÉES

Ø23mm - chocolat blanc

126 truffes panachées

35 truffes imprimé rose scintillant

35 truffes imprimé argent blanc

35 truffes imprimé imprimé doré

35 truffes imprimé orange scintillant

Code TRUMIX2



Marrons

MARRONS AU SIROP		
361825	ENTIER MS 50 SABATON	3/1
5763	ENTIER NAPLES IMBERT	3/1
361826	BRISURE SABATON	5/1
3022	BRISURE SABATON	4/4
5762	BRISURE IMBERT	3/1
5764	BRISURE IMBERT	4/4

CRÈME DE MARRONS		
803	CRÈME DE MARRONS SABATON	5/1
361820	CRÈME DE MARRONS SABATON	4/4
4619	CRÈME DE MARRONS IMBERT	4/4

PURÉE DE MARRONS		
361821	PURÉE DE MARRONS NON SUCRÉE SABATON	4/4

PÂTE DE MARRONS		
361823	PÂTE DE MARRONS SABATON	4/4
5761	PÂTE DE MARRONS IMBERT	4/4



MARRONS GLACÉS

Depuis un siècle, la Maison Sabaton s'attache à mettre en valeur toute la richesse des fruits ardéchois et particulièrement la célèbre et emblématique châtaigne ...

MARRONS GLACÉS ENTIERS NUS VRAC

361699	MARRONS 20/22g	2,150kg	
--------	----------------	---------	--

MARRONS GLACÉS NUS BOÎTE VRAC

361701	MARRONS GLACÉS PETITS CASSÉS	2,500kg	
--------	------------------------------	---------	--

MARRONS GLACÉS ENTIERS SOUS ALU OR VRAC

361700	MARRONS 20/22g	2,150kg	
--------	----------------	---------	--

MARRONS GLACÉS ENTIERS NUS COFFRET BOIS

361697	MARRONS 24 pièces	500g	
--------	-------------------	------	--

361698	MARRONS 16 pièces	320g	
--------	-------------------	------	--

MARRONS GLACÉS ENTIERS SOUS ALU OR COFFRET BOIS

361695	MARRONS 48 pièces	1kg	
--------	-------------------	-----	--

361702	MARRONS 24 pièces	500g	
--------	-------------------	------	--

361703	MARRONS 16 pièces	320g	
--------	-------------------	------	--

MARRONS GLACÉS ENTIERS NUS BOÎTE CONFISEUR (cartonnage doré)

361696	DEMI CONFISEUR 16 pièces	320g	
--------	--------------------------	------	--

MARRONS GLACÉS ENTIERS SOUS ALU OR BOÎTE CONFISEUR (cartonnage doré)

361704	DEMI CONFISEUR 16 pièces	320g	
--------	--------------------------	------	--

Nom du client : Code client :

Ville : Commercial :

Merci de choisir votre semaine de livraison

Semaine 49 Semaine 50



Fruits secs



AMANDES BRUTES ENTIÈRES

Sachet de 1kg

Code 562

AMANDES BRUTES ENTIÈRES

Sachet de 5kg

Code 1902



NOISETTES BRUTES ENTIÈRES

Sachet de 1kg

Code 563

NOISETTES BRUTES ENTIÈRES

Sachet de 5kg

Code 321607

NOISETTES PIÉMONT ENTIÈRES

Sachet de 1kg

Code 40013540



AMANDES BLANCHES ENTIÈRES

Sachet de 1kg

Code 311580



NOISETTES BLANCHES ENTIÈRES

Sachet de 1kg

Code 1888



NOIX EXTRA CERNEAUX

Sous vide 900g

Code 34066

NOIX INVALIDES

Sachet de 1kg

Code 30979



PIGNONS

Sachet de 1kg

Code 1662

PIGNONS D'ESPAGNE

Sachet de 1kg

Code 321625



PISTACHES ÉMONDÉES

1^{er} choix - Sachet de 1kg

Code 412156



RAISINS SECS BRUNS

Sachet de 1kg

Code 321654

RAISINS SECS BLONDS

Sachet de 1kg

Code 321648



PISTACHE POWDRE

Sachet de 1kg

Code 37211



**ÉCORCE D'ORANGE
CONFITE QUARTIERS**

Sac de 2,8kg

Code 1273



PISTACHE HACHÉE

3-8mm / Sachet de 1kg

Code 22907



**ÉCORCE D'ORANGE
CONFITE LAMELLES**

Sac de 1kg

Code 331687



**ÉCORCE DE CITRON
CONFITE LAMELLES**

Sac de 1kg

Code 1274

Gaûtières à bûches génoises

Bûches : longueur 570 mm - hauteur 50 mm - conditionné par 6

Bûchettes : longueur 550 mm - hauteur 35 mm - conditionné par 12





Joconde savane

- Kit bûche joconde nature savane - Code 6132
- Kit bûchette joconde nature savane - Code 6128



Joconde origami cacao

- Kit bûche joconde origami cacao - Code 5726
- Kit bûchette joconde origami cacao - Code 6118



Charlotte nature

- Kit bûche charlotte nature - Code 2556



Joconde origami rouge

- Kit bûche joconde origami nature - Code 16158
- Kit bûchette joconde origami nature - Code 6126



Biscuit peigné nature oblique

- Kit bûche biscuit peigné nature oblique - Code 6119
- Kit bûchette biscuit peigné nature oblique - Code 6124



Ronde joconde mandala

- Kit bûche ronde joconde mandala - Code 50799



Cacao copeaux de chocolat

- Kit bûche chocolat copeaux de chocolat - Code 6123
- Kit bûchette chocolat copeaux de chocolat - Code 6120



Biscuit rose inclusions framboises

- Kit biscuit rose inclusions framboises - Code 5393
- Kit bûchette rose inclusions framboises - Code 6121



Cacao rayé sucre casson

- Kit bûche biscuit cacao rayé sucre casson - Code 2559



Joconde caméléon

- Kit bûche joconde caméléon - Code 23443
- Kit bûchette joconde caméléon - Code 6129



Biscuit nature pistaches sucre casson

- Kit bûche nature pistaches sucre casson - Code 5728
- Kit bûchette nature pistaches sucre casson - Code 6130



Joconde joyeuses fêtes

- Kit bûche joconde joyeuses fêtes - Code 5721
- Kit bûchette joconde joyeuses fêtes - Code 6127

Nom du client : Code client :

Ville : Commercial :

Merci de choisir votre semaine de livraison
 Semaine 48 Semaine 49 Semaine 50



Bûches glacées à finir

Bûche de 57cm - environ 2 litres soit 1,5kg - conditionné par 2

Bûche de 26,5cm - conditionné par 4



GOUTTIÈRES GLACÉES À DÉCORER		COMMANDE
8001	L'ARDÉCHOISE Glace marron glacé, glace vanille, brisures de marrons glacés	
8014	BABA AU RHUM Glace baba au rhum, cœur de baba bouchons punchés au rhum	
5394	3 CHOCOLATS Glace chocolat noir, lait, blanc, éclats de chocolat noir concassé	
5395	CITRON CASSIS Sorbet cassis, sorbet citron, cœur de meringue	
8004	L'ÉCUREUIL Glace noisette, glace vanille éclats de noisettes, noix de pécan et morceaux de biscuit brownies	
8005	L'ESPRIT DE NOËL Glace Grand-Marnier, sorbet mandarine, lamelles d'écorces d'orange confite	
8010	L'EXOTIQUE Sorbet mangue, sorbet ananas, sorbet framboise (cœur de la bûche)	
8006	LA FRAISINE Sorbet fraise, glace vanille, éclats de fraises confites	
8007	LA FRAMBOISINE Sorbet framboise, glace vanille, cœur de meringue	
8008	LA GUÉRANDAISE Glace caramel au beurre salé, glace vanille, cœur de meringue	
8012	LA POIRE CHOCOLAT Sorbet poire, glace chocolat noir, éclats de chocolat noir	
3001	VANILLE ET CHOCOLAT Glace vanille, chocolat noir et meringue	
8013	VERGER Sorbet poire, abricot, pêche de vigne	

Nom du client : Code client :

Ville : Commercial :

Merci de choisir votre semaine de livraison

Semaine 48 Semaine 49 Semaine 50



Balletins chocolats & rubans

BALLOTINS DE CHOCOLATS



Ballotin contenance 125g

Ballotin contenance 250g

Ballotin contenance 375g

Ballotin contenance 500g

Ballotin contenance 750g

Couleurs disponibles :
Argent, or, orange, India

12 coloris et motifs disponibles, vendus par paquet de 10.
Contactez le magasin au 04 90 16 56 80 pour d'autres coloris.

RUBANS



Demandez à votre commercial notre catalogue de RUBANS
sélectionnés pour les fêtes.

Macarons

Boîte de 35 macarons de 16g
Produits surgelés



DÉCOUVREZ nos étuis à macarons entièrement transparents, fournis d'une semelle de maintien dorée pour valoriser le produit.

ÉTUI DE 6 MACARONS 180x45x45cm Carton de 40 Code 2039828

ÉTUI DE 12 MACARONS 360x45x45cm Carton de 20 Code 2039829



CAFÉ
Code 6144



CARAMEL AU BEURRE SALÉ
Code 4726



CHOCOLAT AU LAIT - PASSION
Code 4801



CHOCOLAT FÈVE TONKA
Code 4734



CHOCOLAT - FRAMBOISE
Code 4733



CHOCOLAT - PASSION
Code 4782



CHOCOLAT - PASTIS
Code 4782



FRAISE **FRAISE - BASILIC**
Code 6415 Code 4757



FRAMBOISE
Code 6413



FRAMBOISE - CASSIS
Code 4732



MANDARINE PAIN D'ÉPICES
Code 4799



MARRON GLACÉ
Code 4745



MYRTILLE
Code 6146



NUTELLA®
Code 4730



NOIX DE COCO - CHOCOLAT LAIT
Code 4731



PRALINÉ ANCIEN
Code 6414



VANILLE
Code 4737



VIRGIN MOJITO
Code 4738



Brioches et bevilletés



DISQUES CRUES FEUILLETÉS

Produits surgelés

CODE	DÉSIGNATION	TAILLE
7070	Disque feuilleté 14cm	C.160
7071	Disque feuilleté 18cm	C.80
7072	Disque feuilleté 22cm	C.20
7073	Disque feuilleté 26cm	C.20
7074	Disque feuilleté 29cm	C.18
7075	Disque feuilleté 32cm	C.18



POMPES CRUES AU BEURRE

Carton de 20

Produits surgelés

CODE	DÉSIGNATION	POIDS
37198	Pompe au beurre	500g



POMPES CRUES À L'HUILE

Carton de 20

Produits surgelés

CODE	DÉSIGNATION	POIDS
37197	Pompe à l'huile	500g



POMPES CRUES À L'ANIS

Carton de 20

Produits surgelés

CODE	DÉSIGNATION	POIDS
37227	Pompe à l'anis	500g



Emballages büches

BOÎTES À BÛCHES COUTURIER

Paquet de 25

Créée avec raffinement cette boîte à bûche est une invitation à la gourmandise ! Grâce à son allure chic, ce coffret d'exception emballera vos bûches de gaieté et d'élégance.

EXCLUSIVITÉ BACK EUROP



CODE	TAILLE
500745	20cm
500746	25cm
500747	30cm
500748	35cm
500749	40cm
500750	50cm
500751	60cm

SEMELORS FESTONNÉES

Paquet de 50

CODE	TAILLE
580	20cm
572	25cm
579	30cm
1852	35cm
581	40cm
865618	50cm
865619	60cm
865620	1m

SEMELORS DROITES

Paquet de 50

CODE	TAILLE
5123	20cm
4495	25cm
5124	30cm
4496	35cm
4501	40cm
4502	45cm
865621	50cm
4503	60cm
4504	1m



BOÎTES À BÛCHES ISOLANTES

Paquet de 25

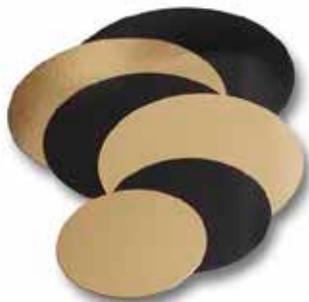
CODE	COULEUR	TAILLE
865656	Isolette à bûche rose	1/2 l 21cm
865657	Isolette à bûche havane	3/4 l 26cm
865658	Isolette à bûche orange	1 l 31cm
865660	Isolette à bûche bleue	1,5 l 41cm

Semelles à gâteaux



RONDS CARTON OR/NOIR

Paquet de 100



CODE	TAILLE
39791	16cm
39792	18cm
39793	20cm
39794	22cm
39795	24cm
39796	26cm
39797	28cm
39798	30cm
3564	32cm

RECTANGLES CARTON OR/NOIR

Paquet de 25



CODE	TAILLE
3313	60x40cm

CARRÉS CARTON OR/NOIR

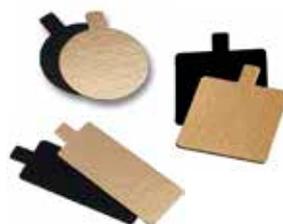
Paquet de 50



CODE	TAILLE
40027191	16x16cm
40027192	18x18cm
40027193	20x20cm
40027194	22x22cm

LANGUETTES CARTON OR/NOIR

Paquet de 200



CODE	TAILLE
2010445	9,5x5,6cm
2010442	Ø8cm
2010441	7x7cm

RONDS CARTON BLANC

Paquet de 500



CODE	TAILLE
660	15cm
652	17cm
661	19cm
785	21cm
957	23cm

RONDS CARTON BLANC

Paquet de 250



CODE	TAILLE
803339	25cm
803341	27cm
803343	29cm
803345	31cm
803347	35cm



*Sprays &
colorants alimentaires*



COLORANT POUR CHOCOLAT

Poudre liposoluble

Peut être saupoudré directement sur les décors, étalé à l'aide du doigt ou avec de l'alcool pour une application au pinceau.

Colorant blanc 100g
Code 2418314

Colorant rose 100g
Code 2418348

Colorant bleu 80g
Code 2418326

Colorant rouge 100g
Code 2418325

Colorant jaune 100g
Code 2418324

Colorant vert 100g
Code 2418327

Colorant noir 100g
Code 2418361

Colorant violet 100g
Code 2418328

Colorant orange 100g
Code 2418329



COLORANT OR SCINTILLANT

Poudre en pot 25g

Code 2CH145



COLORANT ARGENT SCINTILLANT

Poudre en pot 25g

Code 2CH147



PERLES EN SUCRE

Pot de 150g

Perles argentées 3mm
Code 2PS001

Perles dorées 5mm
Code 2PS003

Perles argentées 5mm
Code 2PS002

Perles nacrées 6mm
Code 2PS004



PÂTISSERIE VERNIS

Spray 650ml

Code 2418279



PAILLETES OR VÉRITABLE

Spray 270ml

Or alimentaire 22 carrats

Code 2418231



OR

Spray 405ml

Code 2D155A



ARGENT

Spray 405ml

Code 2D154A



RÉFRIGÉRANT DÉCO'GL

Spray 650ml

Code 2418100 / 2418169



GIVREUR REFROIDISSEUR

Spray 500ml

Code 3588

Plateaux et boîtes lunch





PLATEAUX LUNCH

Paquet de 25

CODE	DÉSIGNATION	TAILLE
35	Plateau lunch argent	19x28cm
619	Plateau lunch argent	28x42cm
40027013	Plateau lunch or	19x28cm
3320	Plateau lunch or	28x42cm
4728	Plateau lunch noir	25x34cm
1293	Plateau lunch noir	28x42cm
5546	Plateau lunch blanc	28x42cm



BOÎTES LUNCH

Paquet de 25

CODE	DÉSIGNATION	TAILLE
806978	Boîte lunch grande	42x28x6cm
34	Boîte lunch petite	28x20x5cm



PROMO

ÉCHELLE INOX

CODE	DÉSIGNATION	TAILLE
2029037	Échelle inox 20 étages Entrée 40cm	60x40cm



SAPINS CHENILLE VERT ET BLANC

Boîte de 72 - 35mm

Code 865591



BOULES DÉCORÉES

Boîte 50 - Ø30mm

Code 865603



LUTINS ASSORTIS DÉCORÉS

Boîte 100 - 35mm

Code 570



BOULES DE NOËL DÉCO TUTTI FRUTTI

Boîte 48 - 30mm

Code 032724



ASSORTIMENT LICORNES

Boîte de 48 - 25x30mm

Code 865583



BONHOMMES DE NEIGE PATIN

Boîte de 48 - 35mm

Code 865601



BOULES DE NOËL SCINTILLANTES

Boîte de 48 - 30mm

Code 683858



BONHOMMES DE NEIGE ECHARPE BLEU

Boîte 48 - 35mm

Code 865585



**CHAMPIGNONS BEIGES
CACAO**

Boîte de 150 - Ø21mm

Code 19573



CHAMPIGNONS VERTS & BRUNS

Boîte de 192 - 18x18mm

Code 683427



MINI CERF

Boîte de 144 - 35mm

Code 009100



SCIES ET HACHES ARGENT

Boîte de 200 - 50mm

Code 865562



CHAMPIGNONS ROUGES

Boîte de 150 - Ø 21mm

Code 18099



BONHOMMES DE NEIGE AUX SARMENTS

Boîte 48 - 35mm

Code 684332



SAPIN VOLUME IRISÉ

Boîte de 100 - 55mm

Code 865587



SAPIN OR

Boîte de 144 - 50mm

Code 865592



SAPIN BICOLORE

Boîte de 100 - 50mm

Code 865588



PÈRES NOËL EN ACTION

Boîte de 48 - 33mm

Code 683364



ASSORTIMENT SUJETS POMMES DE PIN

Boîte de 48 - 35mm

Code 865589



ASSORTIMENT DE NOËL

Boîte de 48 - 35mm

Code 865586



PÈRES NOËL CLOCHE ET SAPIN

Boîte de 48 - 35mm

Code 684215



MINI PAQUETS CADEAUX SUR PIQUE

Boîte de 100 - 15x15mm

Code 11024



HOUX + BOUGIE

Boîte de 144 - 40mm

Code 19572



DÉCO DE NOËL ROUGE ET BLANCHE

Boîte de 48 - 35mm

Code 684461



LUTINS ASSORTIS

Boîte de 100 - 30mm

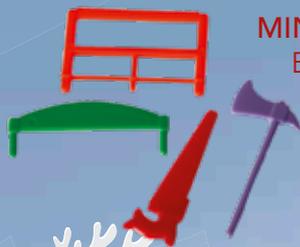
Code 570



POMMES DE PIN

Boîte de 144 - Ø 25mm

Code 865502



MINI OUTILS COULEURS

Boîte de 500 - 40mm

Code 2162

FEUILLE DE HOUX TRIPLE VERT

Boîte de 100 - 65mm

Code 473626



LUTINS SUR TRINEAU

Boîte de 48

Code 865602



PÈRE NOËL, BONHOMME DE NEIGE, ÉLAN

Boîte de 48 - 35mm

Code 865595



SAPINS FEUTRINE ASSORTIS

Boîte de 72 - 30mm

Code 865593



NOËL ET TRICOT ROUGE

Boîte de 48 - 35mm

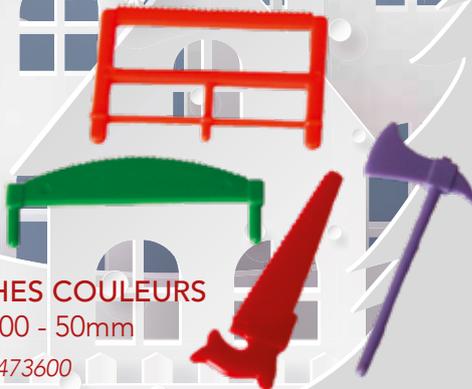
Code 684466



PÈRE NOËL SUR TIGE

Boîte de 48 - 30mm

Code 2305692



SCIES ET HACHES COULEURS

Boîte de 200 - 50mm

Code 473600



CHALET ROUGE

Boîte de 48 - 25x50mm

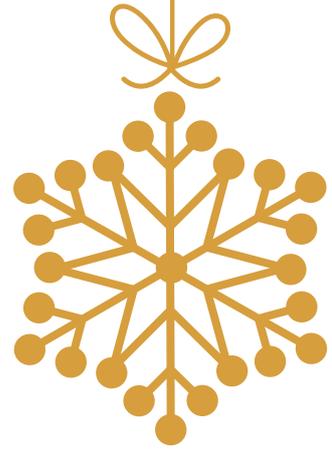
Code 3724



PÈRES NOËL HOHOHO

Boîte de 48 - 35mm

Code 865594



NŒUDS PAPILLON DE FÊTE

Boîte de 48 - 28x15mm

Code 684333



FEUILLE HOUX OR LUXE

Boîte de 24 - 70mm

Code 865572



SCIES ET HACHES OR GM

Boîte de 200 - 50mm

Code 865561



PÈRES NOËL ACROBATES OR

Boîte de 72 - 35mm

Code 865596



SCIES ET HACHES OR PM

Boîte de 300 - 40mm

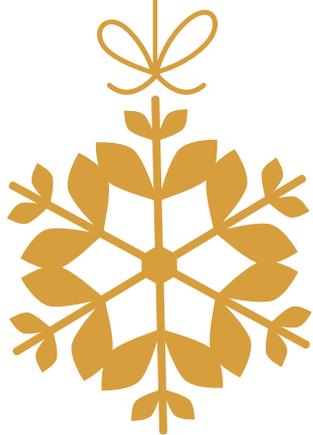
Code 34861



BOULES DE NOËL DORÉES

Boîte 48 - 30mm

Code 683728



CHAPEAUX DE FÊTE
Boîte de 48 - 25x15mm
Code 684334



FEUILLE HOUX OR TRIPLE LUXE
Boîte de 100 - 65mm
Code 473636



BOUTEILLE DE PÉTILLANT
Boîte de 60 - 55mm
Code 682896



PÈRES NOËL JOYEUX NOËL
Boîte 48 - 35mm
Code 684216



CHAMPIGNONS OR ET ROUGES BRILLANTS
Boîte de 200 - 17mm
Code 18090



PINGOUINS ARGENTÉS
Boîte de 60 - 35mm
Code 865584



ASSORTIMENT ÉTOILES DE NOËL
Boîte de 48 - 15 et 25mm
Code 684221



CHALETS OR ET ARGENT
Boîte de 50 - 25X50mm
Code 13448



PAQUETS CADEAUX CARRÉS
Boîte de 144 - 18mm
Code 1768



PAQUETS CADEAUX RECTANGLES
Boîte de 144 - 20x30x10mm
Code 34841



SABOTS JOYEUSES FÊTES PÂTE D'AMANDE

Boîte 20 - 37x72mm

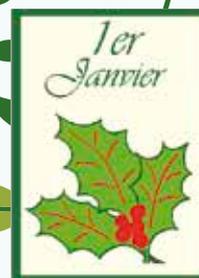
Code 865615



SABOTS JOYEUX NOËL PÂTE D'AMANDE

Boîte 20 - 37x72mm

Code 865000



PLAQUES 1^{ER} JANVIER PÂTE D'AMANDE

Boîte 60 - 55x40mm

Code 865006



BONHOMMES DE NEIGE SUCRE D'ORGE

Boîte 48 - 35mm

Code 684218



PERLE HOUX LISSE

Sachet de 500g - 6mm

Code 865597



PÈRES NOËL BANDEROLE JOYEUX NOËL

Boîte 48 - 35mm

Code 684023



BONHOMMES DE NEIGE ASSORTIS

Boîte 48 - 35mm

Code 865599



RIBAMBELLE JOYEUSES FÊTES

Boîte de 30 - 100x30mm

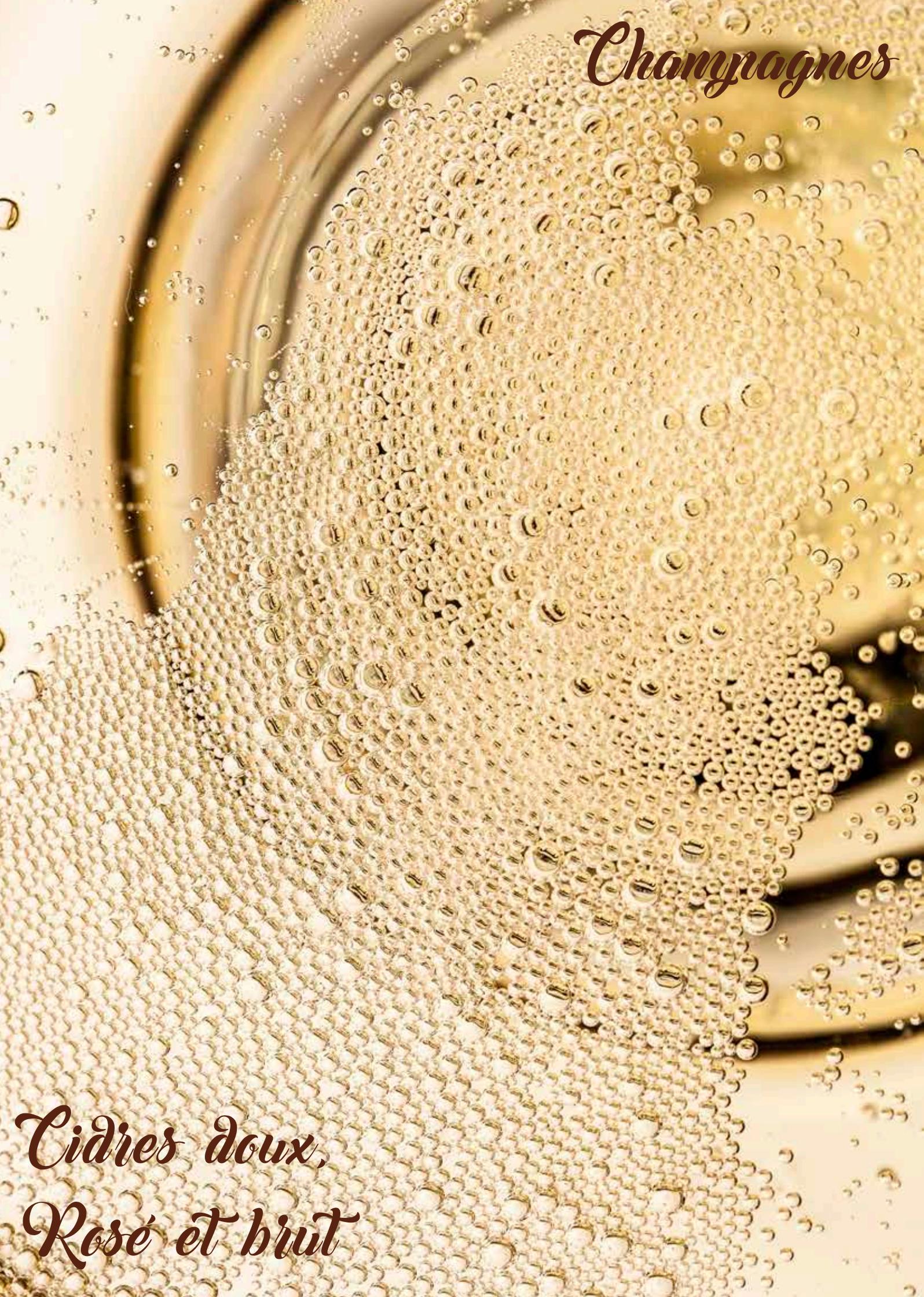
Code 1365



SAPINS DÉCO

Boîte 48 - 25mm

Code 684222



Champagnes

*Cidres doux,
Rosé et brut*



CIDRE BRUT - Code 3005 Quantité

10 cartons
60 bouteilles

1/2 palette
(42 cartons - 252 bouteilles)

Palette
(84 cartons - 504 bouteilles)

CIDRE DOUX - Code 37154 Quantité

10 cartons
60 bouteilles

1/2 palette
(42 cartons - 252 bouteilles)

Palette
(84 cartons - 504 bouteilles)

CIDRE ROSÉ - Code 2003 Quantité

10 cartons - 60 bouteilles



6 BOUTEILLES ACHETÉES = 6 FLÛTES OFFERTES

CHAMPAGNE JACQUART Quantité
Code 31839

1 carton de 6 bouteilles
(6 flûtes)



CHAMPAGNE MONTAUDON Quantité
Code 800001

1 carton de 6 bouteilles

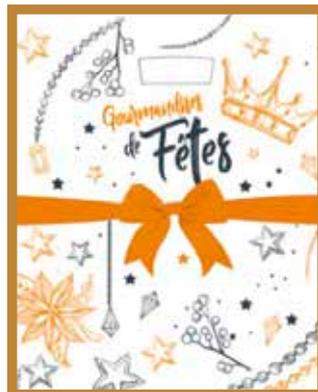
Nom du client : Code client :

Ville : Commercial :

Merci de choisir votre semaine de livraison
 Semaine 48 Semaine 49 Semaine 50



Sacs galettes et couronnes



SACS GALETTES

CODE	DÉSIGNATION	TAILLE
13700	Sac galette pépite n°23	pqt de 100
13363	Sac galette pépite n°26	pqt de 100
13702	Sac galette pépite n°30	pqt de 100
13701	Sac galette pépite n°35	pqt de 100

COURONNES



Couronne or simple

Boîte de 100

Code 865481



Couronne argent simple

Boîte de 100

Code 50085



Couronne impériale

Boîte de 100

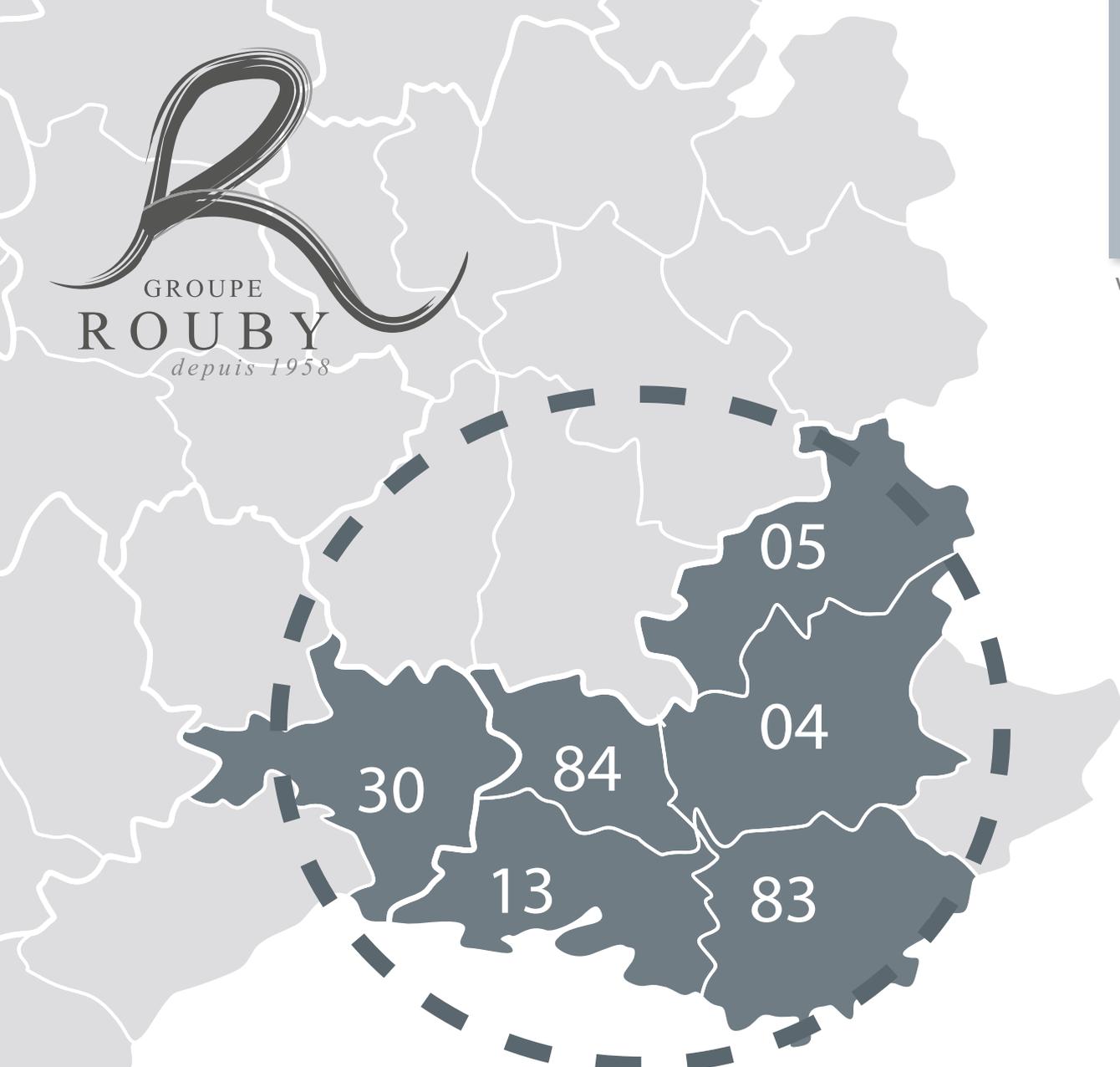
Code 1871



DISTRIBUTEUR



www.rouby.fr



ROUBY

ZI Courtine
275 rue Michel Cazaux - 84000 Avignon
04 90 16 56 80 - contact@rouby.fr

ROUBY PROVENCE

Pôle d'Activités d'Eguilles
320 C rue Topaze - 13510 Eguilles
04 42 95 70 50 - contact@roubyprovence.fr

ROUBY ALPES

Z.A. de Patac
Route de Barcelonnette - 05000 Gap
04 92 51 01 85 - contact@roubyalpes.fr

ROUBY VAR

ZAC des Bousquets
80, rue de l'Expansion 83390 Cuers
04 94 21 22 23 - contact@roubyvar.fr

Notre service,
votre réussite

