



# Sommaire

COUVERTURES CHOCOLAT .....	5
RECETTE PETIT PAPA NOËL.....	9
RECETTE MON BEAU SAPIN .....	11
DÉCORS EN CHOCOLAT .....	13
MARRONS .....	20
FRUITS SECS .....	22
BALLOTINS, RUBANS .....	24
MACARONS, ÉTUIS MACARONS .....	26
BRIOCHES ET FEUILLETÉS .....	29
EMBALLAGES BÛCHES .....	31
SEMELLES À GÂTEAUX .....	32
SPRAYS ALIMENTAIRES .....	34
PLATEAUX, BOÎTES LUNCH ET ECHELLE INOX.....	36
DÉCORATIONS DE BÛCHES .....	38
CHAMPAGNES ET CIDRES .....	46
SACS GALETTES ET COURONNES .....	49



## Édito

Rouby perpétue de père en fils la distribution de matières premières et de petit matériel. En parlant de tradition, les Fêtes de Noël sont attendues comme chaque année avec impatience par petits et grands enfants.

Afin de vous donner matière à concevoir vos futures créations, Rouby a rescencé pour vous des produits phares mais également des nouveautés originales pour vous permettre d'apporter cette années encore du plaisir à nos papilles !

Les matières premières sont sélectionnées pour leurs qualités gustatives, leur sens de la finition et de l'innovation, mais aussi pour leur simplicité de mise en œuvre.

Car nous savons que cette période de l'année est des plus intense pour les professionnels. C'est pourquoi nos équipes travaillent de concert pour vous mettre dans les meilleures conditions et garantir les meilleurs délais.

Notre service,  
votre réussite



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



### Back Europ France

NOIR PALET 5 kg	
1512	COUVERTURE BACK EUROP 72%
1516	COUVERTURE BACK EUROP 61%
2787	COUVERTURE BACK EUROP 51%
LAIT PALET 5 kg	
21	COUVERTURE LAIT ROYAL 38%
475	EXTRA FLUIDE 35%
BLANC PALET 5 kg	
476	COUVERTURE BLANC 30%

### Artisan

Partenaire Back Europ



NOIR PALET 5 kg	
5129	COUVERTURE 72%
5128	COUVERTURE 64%
5127	COUVERTURE 53%
LAIT PALET 5 kg	
5130	COUVERTURE 34%
BLANC PALET 5 kg	
5131	COUVERTURE 29%



## Weiss

La maison Weiss est le plus ancien chocolatier français à torréfier 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 5 kg	
4994	ÉBÈNE 72%
5664	ACARIGUA 70%
5699	ACTIVAO 67%
4993	GALAXIE 67%
4995	SANTAREM 65%
6798	NOIR ALTARA 63%
4992	NOIR ORICAO 58%
7322	NOIR KACINKOA 85%



BLANC PALET 5 kg	
4985	ANÉO 34%
6797	NÉVÉA 29%

### NOUVEAUTÉ

6794	BLONDE ORYOLA 30%
------	-------------------

CHOCOLAT ORIGINE 5 kg	
6182	NOIRE BASSAM 69% Côte d'Ivoire
4991	NOIRE CEÏBA 64% Rép. Dominicaine
4989	NOIRE LICHU 67% Vietnam
6795	LAIT MADALAIT 35% Madagascar
6796	LAIT MAHOE 43% Grenade



LAIT PALET 5 kg	
4988	GALAXIE 41%
6386	LAIT CAMEL 38%
4987	SUPRÊME 38%
4986	CAMELLETTE

LES PRALINÉS 5 kg	
4997	PRALINÉ A/N 50-50
6184	PRALINÉ CROQUANT A/N 50-50
4996	PRALINÉ NOISETTE PIEMONT 60-40

WEISS	
6804	GIANDUJA - pain 1 kg



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 œufs 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 œufs et l'eau au fouet 30 secondes en 1<sup>ère</sup> vitesse puis 5 minutes en 3<sup>ème</sup> 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

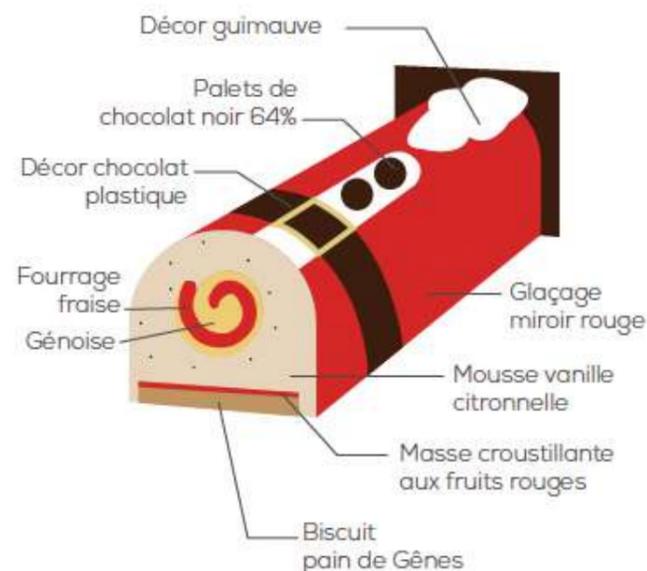
## MOUSSE VANILLE CITRONNELLE

900 g gel vanille  
900 g lait  
450 g purée de citronnelle Boiron® (1)  
2250 g Edelweiss

## GUIMAUVE NATURE

250 g sucre  
80 g eau  
75 g Staboline 815 (1)  
110 g Staboline 815 (2)  
18 g gélatine en feuille  
2 g jus de citron

## MONTAGE ET FINITION



die 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

1000 g chocolat blanc 29%  
500 g glucose cristal  
600 g fondant blanc extra

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<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> vitesse pendant 3 minutes et refroidir en 2<sup>ème</sup> 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.

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.

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  
100g eau  
1600g fruffi poire

## RECETTE

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. Étaler 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

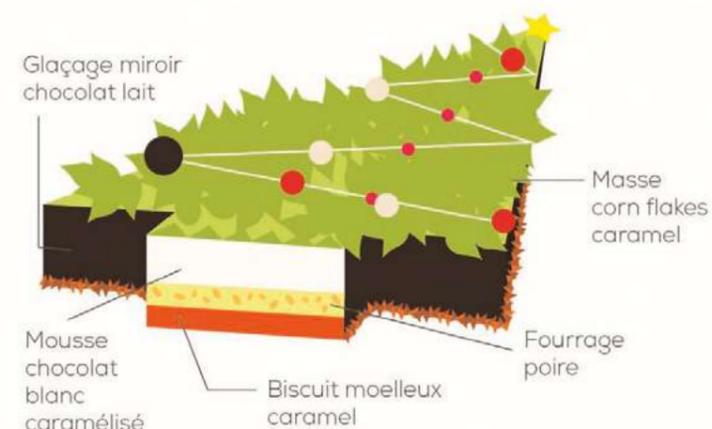
300g Royal Miroir chocolat lait  
600g Royal Miroir chocolat blanc

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

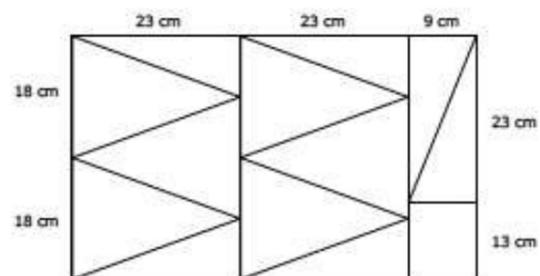


Répartir la masse corn flakes caramel dans les moules sapin sans en mettre à l'emplacement du pied (160 g / moule). Passer au froid, puis retirer du moule et pulvériser d'un mélange 50/50 CHOCOLAT BLANC 29% / beurre de cacao coloré en vert. Réserver pour la finition.

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.



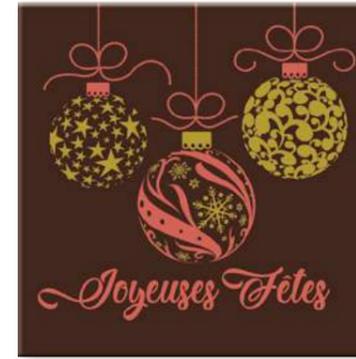
*Décorés en chocolat*



**EMBOUT CERF ORIGAMI**  
80 x 72mm - Impression blanc - 1 décor  
80 chocolats noirs  
Code 2352105



**JOYEUSES FÊTES CERF ORIGAMI**  
55 x 27mm - Impression blanc - 2 décors  
70 chocolats noirs  
Code 2352106 (sur commande)



**CARRÉ 5CR JOYEUSES FÊTES**  
50 x 50 mm  
Impression Or + Orange scintillant  
2 décors  
50 chocolats noirs  
Code 5CR36985



**EMBOUTS JOYEUSES FÊTES**  
80 x 72 mm  
Impression Orange + Violet scintillant - 2 décors  
80 chocolats noirs  
Code 8CR36895



**JOYEUSES FÊTES**  
120 x 20mm - Impression blanc - 2 décors  
60 chocolats noirs  
Code VG2618 (sur commande)



**ÉTOILES JOYEUSES FÊTES**  
 Ø 50 mm  
 Impression V violet scintillant - 2 décors  
 60 chocolats noirs  
 Code 5ET3690S



**ÉTOILES FILANTES JOYEUSES FÊTES**  
 97 x 35 mm  
 Impression doré 3 décors  
 45 chocolats noirs  
 Code 2352115 (sur commande)



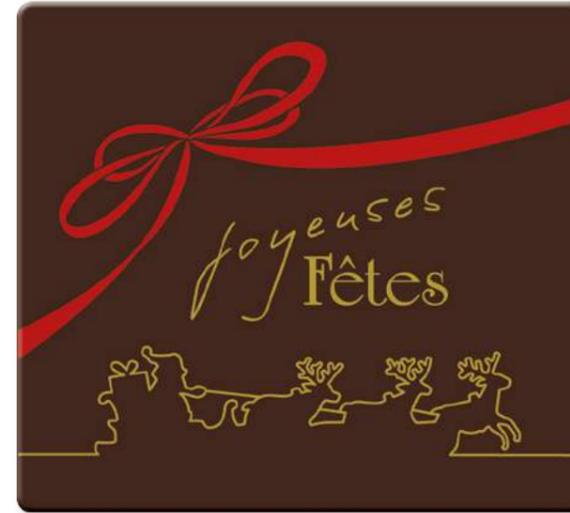
**EMBOUT JOYEUSES FÊTES**  
 80 X 72 mm  
 Impression Or + Violet scintillant  
 80 chocolats noirs  
 Code 8CR3691S



**BONNE ANNÉE ARTIFICES**  
 55 x 37 mm  
 Impression blanc + doré - 2 décors  
 60 chocolats noirs  
 Code 2352117 (sur commande)



**BONNE ANNÉE CHAMPAGNE**  
 55 x 37 mm  
 Impression Or - 2 décors  
 60 chocolats noirs  
 Code GOV3507O



**EMBOUT JOYEUSES FÊTES**  
 80 X 72 mm  
 Impression Or + Rouge - 2 décors  
 80 chocolats noirs  
 Code 8CR3693C



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



**JOYEUSES FÊTES**  
 55 X 37 mm  
 Impression Or + Rouge - 2 décors  
 60 chocolats noirs  
 Code GOV3692C



**BANDEAU JOYEUSES FÊTES**  
 60 X 13 mm - Impression Or - 1 décor  
 120 chocolats noirs  
 Code B6051130



**EMBOUT BÛCHE CLASSIQUE 2**

80 x 70 mm  
Impression or - 1 décor  
80 chocolats noirs  
Code 2352118



**EMBOUT BÛCHE - JOYEUSES FÊTES**

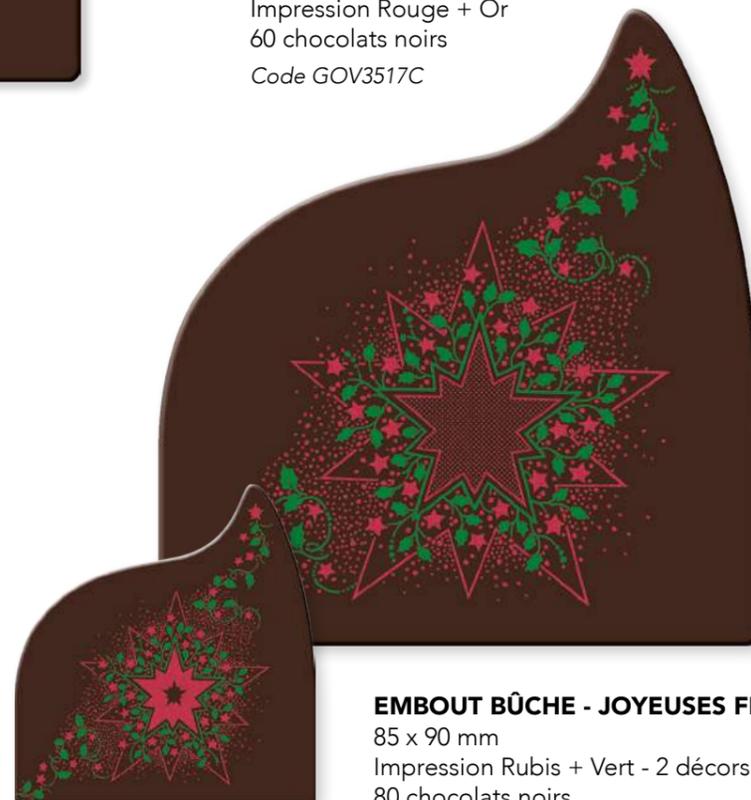
80 x 70 mm  
Impression Rouge + Or - 1 décor  
80 chocolats noirs  
Code GEB3516C



(ci-dessus)  
**JOYEUSES FÊTES BOULES**  
55 x 37mm  
Impression Rouge + Or  
60 chocolats noirs  
Code GOV3517C



(ci-dessus)  
**JOYEUSES FÊTES**  
55 x 37mm  
Impression Rubis + Vert - 1 décor  
60 chocolats noirs  
Code GOV3696S



**EMBOUT BÛCHE - JOYEUSES FÊTES**

85 x 90 mm  
Impression Rubis + Vert - 2 décors  
80 chocolats noirs  
Code EPO3697S



**TRUFFES BOUCLETTES**

Ø 23 mm - chocolat noir - 1 décor  
63 truffles imprimé blanc  
63 truffles imprimé or  
126 truffles panachée  
Code TRU1455S (sur commande)



**TRUFFES NACRÉES**

Ø 23 mm - chocolat blanc  
126 truffles panachées  
35 truffles rose scintillant / 35 truffles argent blanc  
35 truffles dorées / 35 truffles orange scintillant  
Code TRUMIX2 (sur commande)

Truffles nacrées  
Suggestion de présentation



**JOYEUSES FÊTES TV2**

52 X 32 mm - Impression Or + Orange scintillant  
2 décors - 130 chocolats noirs  
Code TRI3688S

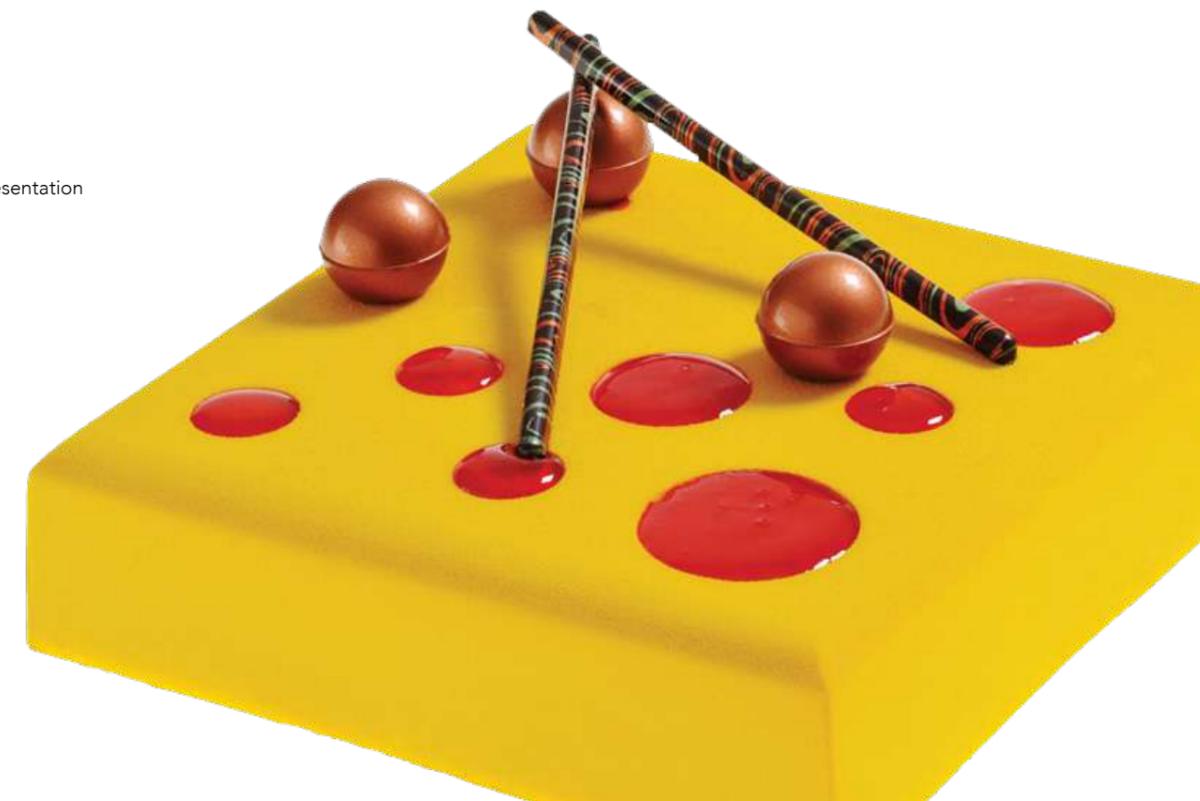


**TRUFFES ÉTOILES SUR TRAITS**

Ø 23 mm - chocolat noir  
Impression Orange scint. - 1 décor  
126 truffles  
Code TRU1820S

**TRUFFES MOUCHETÉES**

Ø 23 mm - chocolat noir  
Impression Or - 1 décor  
126 truffles  
Code 3769



# 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	1 kg
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 1 kg  
Code 562



**AMANDES BRUTES ENTIÈRES**  
Sachet de 5 kg  
Code 1902

**AMANDES BLANCHES ENTIÈRES**  
Sachet de 1 kg  
Code 311580



**NOIX EXTRA CERNEAUX**  
Sous vide 900g  
Code 34066

**NOIX INVALIDES**  
Sachet de 1 kg  
Code 30979



**PISTACHES ÉMONDÉES**  
1<sup>er</sup> choix - Sachet de 1 kg  
Code 412156



**PISTACHE POUDRE**  
Sachet de 1 kg  
Code 37211



**PISTACHE HACHÉE**  
3-8mm / Sachet de 1 kg  
Code 22907

**PISTACHE MORCEAU EXTRA**  
2-6mm / Sachet de 1 kg  
Code 24922



**NOISETTES BRUTES ENTIÈRES**  
Sachet de 1 kg  
Code 563

**NOISETTES BRUTES ENTIÈRES**  
Sachet de 5 kg  
Code 321607

**NOISETTES PIÉMONT ENTIÈRES**  
Sachet de 1 kg  
Code 40013540



**NOISETTES BLANCHES ENTIÈRES**  
Sachet de 1 kg  
Code 1888



**PIGNONS**  
Sachet de 1 kg  
Code 1662

**PIGNONS D'ESPAGNE**  
Sachet de 1 kg  
Code 321625



**RAISINS SECS BRUNS**  
Sachet de 1 kg  
Code 321654

**RAISINS SECS BLONDS**  
Sachet de 1 kg  
Code 321648



**ÉCORCE D'ORANGE CONFITE QUARTIERS**  
Sac de 2,8 kg  
Code 1273



**ÉCORCE D'ORANGE CONFITE LAMELLES**  
Sac de 1 kg  
Code 331687



**ÉCORCE DE CITRON CONFITE LAMELLES**  
Sac de 1 kg  
Code 1274



## BALLOTINS DE CHOCOLATS



Ballotin contenance 125 g

Ballotin contenance 250 g

Ballotin contenance 375 g

Ballotin contenance 500 g

Ballotin contenance 750 g

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.

*Ballotins chocolats & rubans*

# Macarons



Boîtes de 35 macarons Ø 45 mm de 16 g - 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



# Macarons sucrés



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 - PASTIS  
Code 4782



FRAISE  
Code 6415

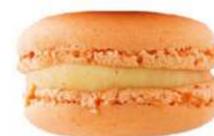
FRAISE - BASILIC  
Code 4757



FRAMBOISE  
Code 6413



FRAMBOISE - CASSIS  
Code 4732



MANDARINE - PAIN D'ÉPICES  
Code 4799



MARRON GLACÉ  
Code 4745



MYRTILLE  
Code 6146



NOIX DE COCO - CHOCOLAT LAIT  
Code 4731



NUTELLA®  
Code 4730



PRALINÉ ANCIEN  
Code 6414

Boîtes de 35 macarons Ø 45 mm de 16 g - Produits surgelés

RETOUR  
SOMMAIRE

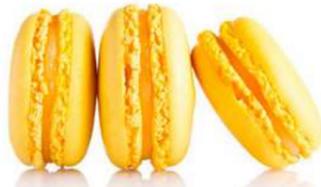
## Macarons sucrés



VANILLE  
Code 4737



VIRGIN MOJITO  
Code 4738



CITRON MERINGUE  
Code 4727



PISTACHE  
Code 7103

Boîtes de 35 macarons Ø 45 mm de 16 g - Produits surgelés

## Macarons salés



FOIE GRAS  
Code 6855



CHÈVRE  
Code 6856



ROQUEFORT  
Code 6857



TAPENADE  
Code 6858

Boîtes de 35 macarons Ø 45 mm de 16 g - Produits surgelés



## Brioches & feuilletés



## DISQUES CRUES FEUILLETÉS

Produits surgelés

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



## POMPES CRUES AU BEURRE

Carton de 20  
Produits surgelés

CODE	DÉSIGNATION	POIDS
37198	Pompe au beurre	500 g



## POMPES CRUES À L'HUILE

Carton de 20  
Produits surgelés

CODE	DÉSIGNATION	POIDS
37197	Pompe à l'huile	500 g



## POMPES CRUES À L'ANIS

Carton de 20  
Produits surgelés

CODE	DÉSIGNATION	POIDS
37227	Pompe à l'anis	500g

# Boîtes

EXCLUSIVITÉ BACK EUROP



## BOÎTES À BÛCHES "FLOCON OR"

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.

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

## SEMELORS FESTONNÉES

Paquet de 50

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

## SEMELORS DROITES

Paquet de 50

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



## BOÎTES À BÛCHES ISOLANTES

Paquet de 25

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

# Semelles à gâteaux



## RONDS CARTON OR/NOIR

Paquet de 100



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

## RECTANGLES CARTON OR/NOIR

Paquet de 25



CODE	TAILLE
3313	60 x 40 cm

## LANGUETTES CARTON OR/NOIR

Paquet de 200



CODE	TAILLE
2010445	9,5 x 5,6 cm
2010442	Ø 8 cm
2010441	7 x 7 cm

## CARRÉS CARTON OR/NOIR

Paquet de 50



CODE	TAILLE
40027191	16 x 16 cm
40027192	18 x 18 cm
40027193	20 x 20 cm
40027194	22 x 22 cm

## RONDS CARTON BLANC

Paquet de 500



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

## RONDS CARTON BLANC

Paquet de 250



CODE	TAILLE
957	23 cm
803339	25 cm
803341	27 cm
803343	29 cm
803345	31 cm
803347	35 cm



*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 BLEU 80G**

Code 2418326

**COLORANT JAUNE 100G**

Code 2418324

**COLORANT NOIR 100G**

Code 2418361

**COLORANT ORANGE 100G**

Code 2418329



**COLORANT OR SCINTILLANT**

Poudre en pot 25g

Code 2CH145



**COLORANT ARGENT SCINTILLANT**

Poudre en pot 25g

Code 2CH147



**OR**  
Spray 405 ml  
Code 2D155A



**ARGENT**  
Spray 405 ml  
Code 2D154A

**PERLES EN SUCRE**

Pot de 150g



**PERLES ARGENTÉES 3 MM**

Code 2PS001

**PERLES ARGENTÉES 5 MM**

Code 2PS002

**PERLES DORÉES 5MM**

Code 2PS003

**PERLES NACRÉES 6MM**

Code 2PS004



**PÂTISSERIE VERNIS**

Spray 650ml

Code 2418279



**PAILLETES OR VÉRITABLE**

Spray 270ml

Or alimentaire 22 carrats

Code 2418231



**RÉFRIGÉRANT DÉCO'GL**

Spray 650ml

Code 2418100 / 2418169



**GIVREUR REFRROIDISSEUR**

Spray 500ml

Code 3588

# Plateaux et boîtes "Lunch"



## BOÎTES LUNCH

Paquet de 25

CODE	DÉSIGNATION	TAILLE
806978	Boîte lunch grande	42x28x6 cm
34	Boîte lunch petite	28x20x5 cm



## BOÎTES TRAÎTEUR

Paquet de 25

CODE	DÉSIGNATION	TAILLE
13662	Boîte traiteur fenêtre	62x42x8 cm

ci-contre : boîte traiteur avec fenêtre  
\* Suggestion de présentation



## ÉCHELLE INOX

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

# Décorations de bûches



**SAPINS CHENILLE VERT ET BLANC**  
Boîte de 72 - 35 mm  
Code 865591



**SAPIN VOLUME  
OR MAT**  
Boîte de 100 - 50 mm  
Code 684563



**SAPIN VOLUME  
BLANC**  
Boîte de 100 - 50 mm  
Code 684565



**SAPIN VOLUME IRISÉ**  
Boîte de 100 - 55 mm  
Code 865587



**SAPIN BICOLORE**  
Boîte de 100 - 50 mm  
Code 865588



**MINI CERF**  
Boîte de 144 - 35 mm  
Code 009100



**FEUILLE DE HOUX  
TRIPLE VERT**  
Boîte de 100 - 65 mm  
Code 473626



**FEUILLE HOUX  
OR LUXE**  
Boîte de 24 - 70 mm  
Code 865572



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



**CHAMPIGNONS  
VERTS & BRUNS**  
Boîte de 192 - 18 x18 mm  
Code 683427



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



**CHAMPIGNONS  
ROUGES**  
Ø 21mm  
Boîte de 150  
Code 18099



**CHAMPIGNONS  
BEIGES CACAO**  
Ø 21mm  
Boîte de 150  
Code 19573



**SCIES ET HACHES OR PM**  
Boîte de 300 - 40 mm  
Code 34861



**MINI OUTILS COULEURS**  
Boîte de 500 - 40 mm  
Code 2162



**ASSORTIMENT DÉCO NOËL BOIS**  
HAUTEUR 35 MM  
Code 684550



**BANDEROLES DE FÊTES BOIS**  
HAUTEUR 30 MM  
Code 684552



**SCIES ET HACHES OR GM**  
Boîte de 200 - 50 mm  
Code 865561



**SCIES ET HACHES COULEURS**  
Boîte de 200 - 50 mm  
Code 473600



**PÈRE NOËL  
ET BONHOMME DE NEIGE NATURE**  
HAUTEUR 35 MM  
Code 684549



**PÈRE NOËL LUGE BOIS**  
HAUTEUR 35 MM  
Code 684555



**SCIES ET HACHES ARGENT**  
Boîte de 200 - 50 mm  
Code 865562



**BONHOMMES DE NEIGE AUX SARMENTS**

Boîte 48 - 35 mm

Code 684332



**BONHOMMES DE NEIGE SUCRE D'ORGE**

Boîte 48 - 35 mm

Code 684218



**ASSORTIMENT SUJETS POMMES DE PIN**

Boîte de 48 - 35mm

Code 865589



**DÉCO DE NOËL ROUGE ET BLANCHE**

Boîte de 48 - 35 mm

Code 684461



**NOËL ET TRICOT ROUGE**

Boîte de 48 - 35 mm

Code 684466



**PÈRES NOËL BANDEROLE JOYEUX NOËL**

Boîte 48 - 35 mm

Code 684023



**ASSORTIMENT DE NOËL**

Boîte de 48 - 35 mm

Code 865586



**LUTINS ASSORTIS**

Boîte de 100 - 30 mm

Code 570



*ci-contre :*  
**PÈRES NOËL EN ACTION**

Boîte de 48 - 33 mm

Code 683364



**PÈRE NOËL SUR TIGE**

Boîte de 48 - 30 mm

Code 2305692



**SUJETS TRICOT OR ET ARGENT**

Boîte de 48 - 35 mm

Code 865581



**CHALET ROUGE**

Boîte de 48 - 25 x 50 mm

Code 3724



**PÈRES NOËL ACROBATES OR**

Boîte de 72 - 35 mm

Code 865596



**LUTINS ASSORTIS DÉCORÉS**

Boîte 100 - 35 mm

Code 570



**ASSORTIMENT LICORNES**

Boîte de 48 - 25x30mm

Code 865583



**SAPINS FEUTRINE ASSORTIS**

Boîte de 72 - 30 mm

Code 865593



**BOUTEILLE DE PÉTILLANT**

Boîte de 60 - 55 mm

Code 682896



**PAQUETS CADEAUX CARRÉS**

Boîte de 144 - 18 mm

Code 1768



**PAQUETS CADEAUX RECTANGLES**

Boîte de 144 - 20x30x10 mm

Code 34841



**SAPINS DÉCO**

Boîte 48 - 25 mm

Code 684222



**SABOTS JOYEUSES FÊTES PÂTE D'AMANDE**

Boîte 20 - 37x72 mm

Code 865615



**BOULES DE NOËL DORÉES**

Boîte 48 - 30 mm

Code 683728



**MINI PAQUETS CADEAUX SUR PIQUE**

Boîte de 100 - 15x15 mm

Code 11024



**ASSORTIMENT ÉTOILES DE NOËL**

Boîte de 48 - 15 et 25 mm

Code 684221



**NŒUDS PAPILLON DE FÊTE**

Boîte de 48 - 28x15 mm

Code 684333



**BOULES DÉCORÉES**

Boîte 50 - Ø 30mm

Code 865603



**BOULES DE NOËL DÉCO TUTTI FRUTTI**

Boîte 48 - 30mm

Code 032724



**CHAPEAUX DE FÊTE**

Boîte de 48 - 25x15 mm

Code 684334



**NOËL ROUGE ÉTOILE**

Boîte 48 - 35 mm

Code 684553



**BOULES DE NOËL SCINTILLANTES**

Boîte de 48 - 30mm

Code 683858

# Champagnes



**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

*Cidres doux,  
Rosé et brut*



## SACS GALETTES



n°23



n°26



n°30



n°35

CODE	DÉSIGNATION	TAILLE
13700	Sac galette "Les Rois" n°23	pqt de 100
13363	Sac galette "Les Rois" n°26	pqt de 100
13702	Sac galette "Les Rois" n°30	pqt de 100
13701	Sac galette "Les Rois" 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



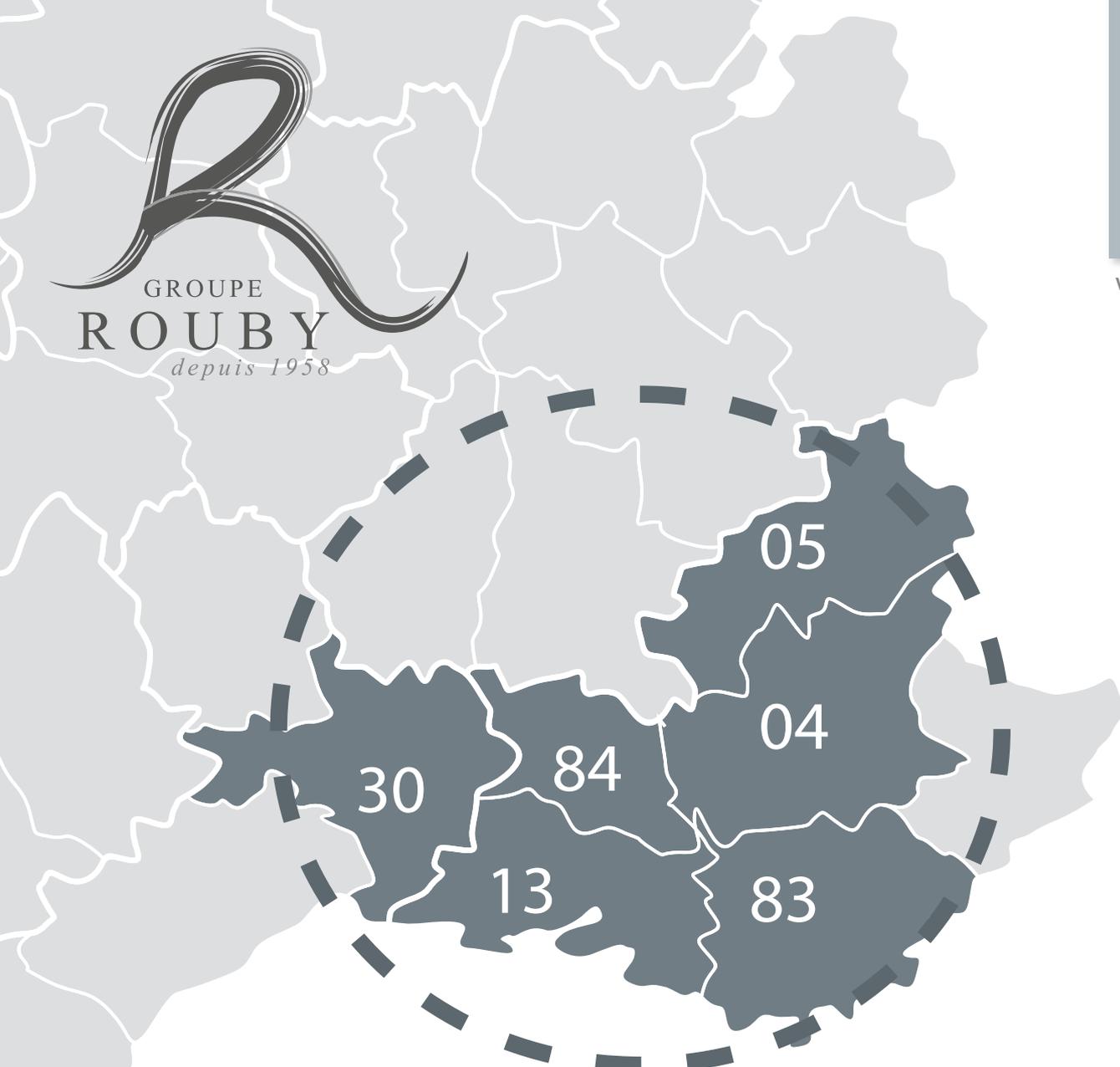
Toute l'équipe  
de la maison Rouby  
vous souhaite  
d'excellentes fêtes !



DISTRIBUTEUR



[www.rouby.fr](http://www.rouby.fr)



## ROUBY

ZI Courtine  
275 rue Michel Cazaux - 84000 Avignon  
04 90 16 56 80 - [contact@rouby.fr](mailto:contact@rouby.fr)

## ROUBY PROVENCE

Pôle d'Activités d'Eguilles  
320 C rue Topaze - 13510 Eguilles  
04 42 95 70 50 - [contact@roubyprovence.fr](mailto:contact@roubyprovence.fr)

## ROUBY ALPES

Z.A. de Patac  
Route de Barcelonnette - 05000 Gap  
04 92 51 01 85 - [contact@roubyalpes.fr](mailto:contact@roubyalpes.fr)

## ROUBY VAR

ZAC des Bousquets  
80, rue de l'Expansion 83390 Cuers  
04 94 21 22 23 - [contact@roubyvar.fr](mailto:contact@roubyvar.fr)

Notre service,  
votre réussite

