

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 GAULETTES ET COURONNES	49



Édito

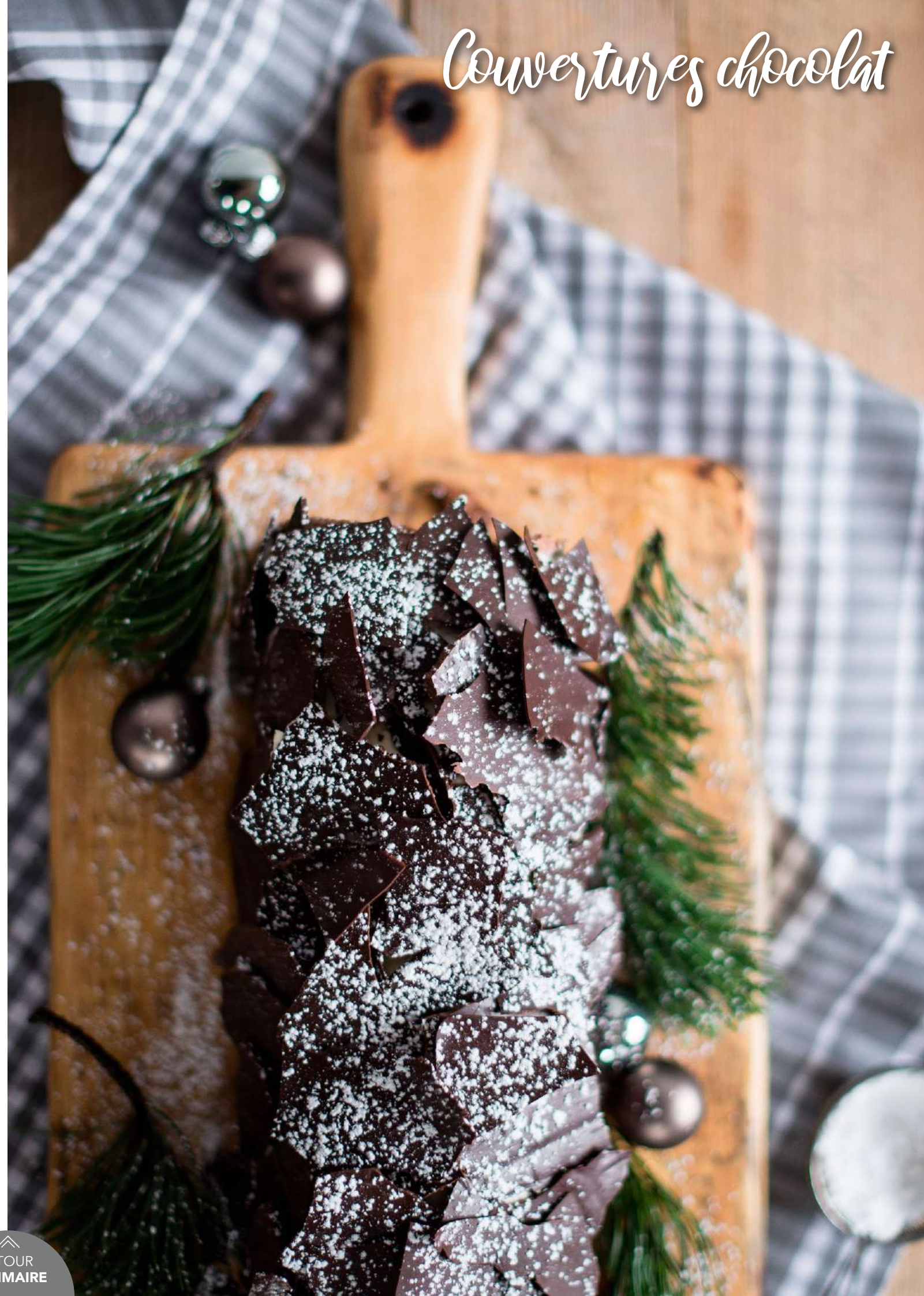
Rouby perpétue de père en fils la distribution de matières premières et de petit matériel. En parlant de tradition, les Fêtes de Noël sont attendues comme chaque année avec impatience par petits et grands enfants.

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 année 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%

Artisanal

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 %



LAIT PALET 5 kg	
4988	GALAXIE 41 %
6386	LAIT CARAMEL 38 %
4987	SUPRÊME 38 %
4986	CARAMELATTE



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 CÉÏBA 64 % Rép. Dominicaine
4989	NOIRE LICHU 67 % Vietnam
6795	LAIT MADALAIT 35 % Madagascar
6796	LAIT MAHOE 43 % Grenade

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 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

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

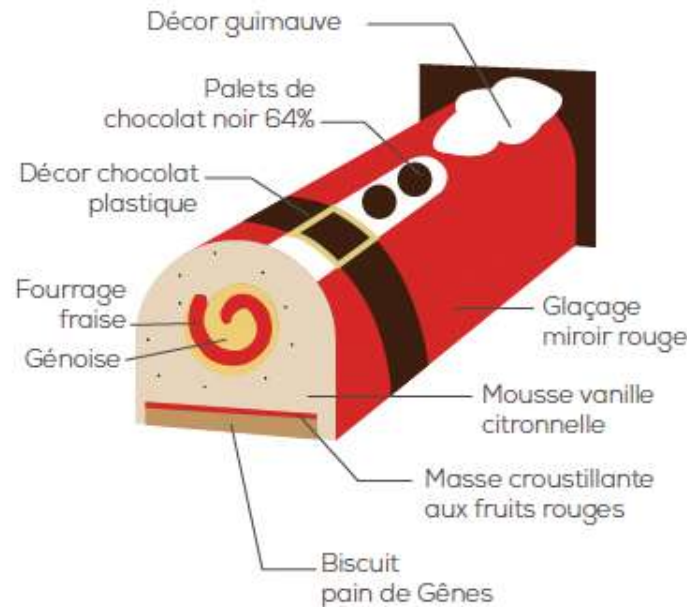
Battre au batteur pour éclater les morceaux de fruits et faciliter ainsi l'étalement.

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 TRENNOL 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



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

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.
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.

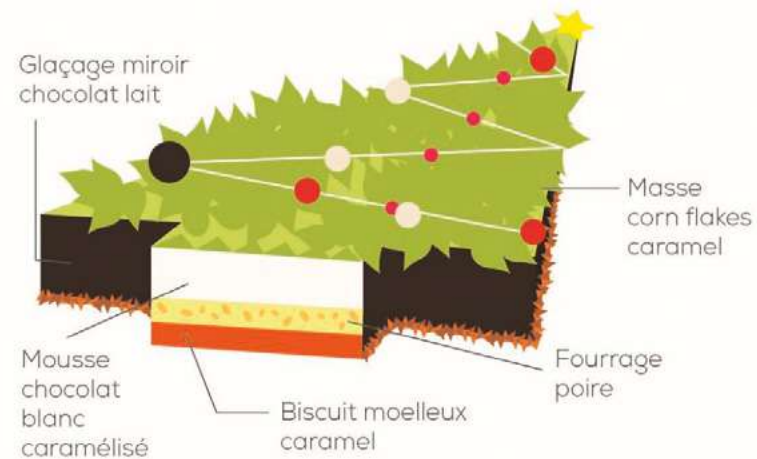
MOUSSE CHOCOLAT BLANC CARAMÉLISÉ

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

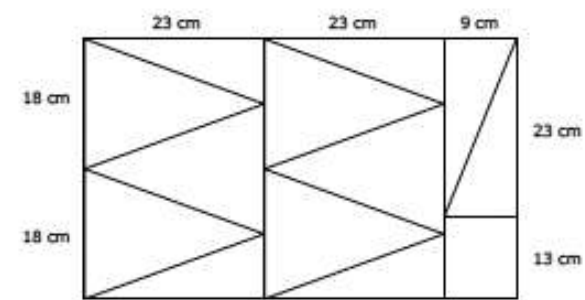
GLAÇAGE MIROIR CHOCOLAT LAIT

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

MONTAGE ET FINITION



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.





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

55 x 37mm

Impression Rubis + Vert - 1 décor

60 chocolats noirs

Code GOV3696S



(ci-dessus)

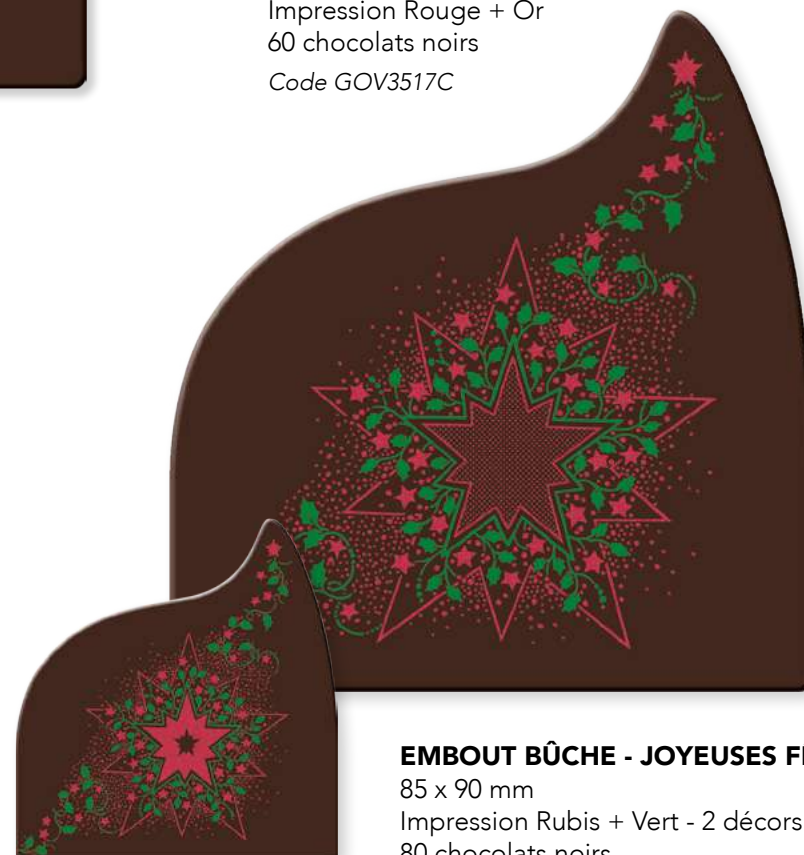
JOYEUSES FÊTES BOULES

55 x 37mm

Impression Rouge + Or

60 chocolats noirs

Code GOV3517C

**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 truffes imprimé blanc

63 truffes imprimé or

126 truffes panachée

Code TRU1455S (sur commande)

**TRUFFES NACRÉES**

Ø 23 mm - chocolat blanc

126 truffes panachées

35 truffes rose scintillant / 35 truffes argent blanc

35 truffes dorées / 35 truffes orange scintillant

Code TRUMIX2 (sur commande)

Truffes 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 truffes

Code TRU1820S

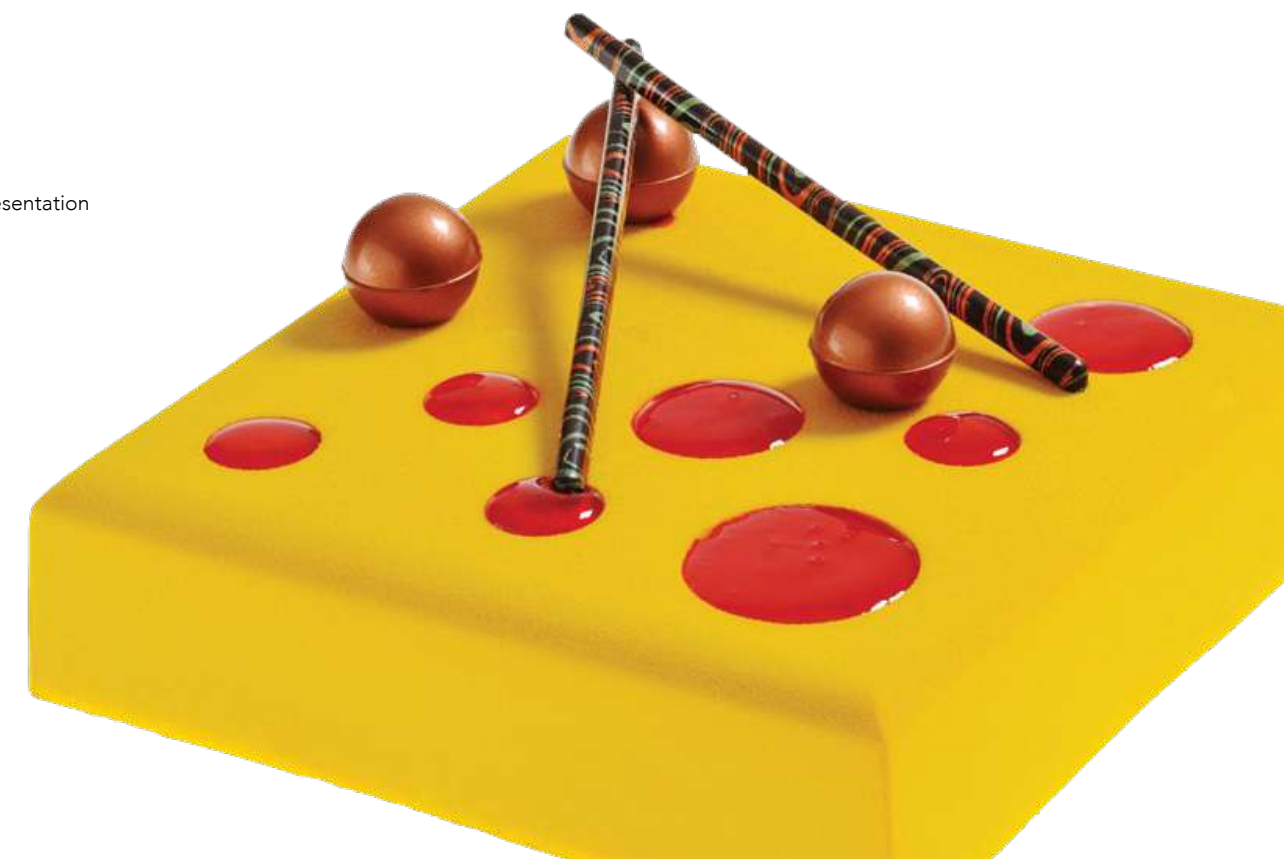
**TRUFFES MOUCHETÉES**

Ø 23 mm - chocolat noir

Impression Or - 1 décor

126 truffes

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^{er} 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

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



Brioche & 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 ROSE 100G

Code 2418348

COLORANT ROUGE 100G

Code 2418325

COLORANT VERT 100G

Code 2418327

COLORANT VIOLET 100G

Code 2418328



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 DORÉES 5MM

Code 2PS003

PERLES ARGENTÉES 5 MM

Code 2PS002

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 REFROIDISSEUR

Spray 500ml

Code 3588



Plateaux et boîtes "Lunch"



PLATEAUX LUNCH

Paquet de 25

CODE	DÉSIGNATION	TAILLE
35	Plateau lunch argent	19x28 cm
619	Plateau lunch argent	28x42 cm
40027013	Plateau lunch or	19x28 cm
3320	Plateau lunch or	28x42 cm
7320	Plateau lunch noir	19x28 cm
4728	Plateau lunch noir	25x34 cm
1293	Plateau lunch noir	28x42 cm
5546	Plateau lunch blanc perlé	28x42 cm

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



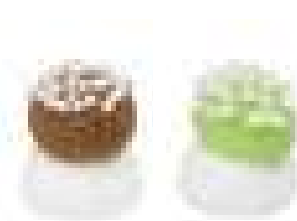
**FEUILLE DE HOUX
TRIPLE VERT**
Boîte de 100 - 65 mm
Code 473626



**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 x 18 mm
Code 683427



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



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



**CHAMPIGNONS
BEIGES CACAO**
Ø 21 mm
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 30 mm
Code 865603



BOULES DE NOËL DÉCO TUTTI FRUTTI
Boîte 48 - 30 mm
Code 032724



CHAPEAUX DE FÊTE
Boîte de 48 - 25x15 mm
Code 684334



NOEL ROUGE ETOILE
Boîte 48 - 35 mm
Code 684553



BOULES DE NOËL SCINTILLANTES
Boîte de 48 - 30 mm
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 Code 31839

Quantité

1 carton de 6 bouteilles
(6 flûtes)

CHAMPAGNE MONTAUDON Code 800001

Quantité

1 carton de 6 bouteilles

Cidres doux,
Rosé et brut



SACS GALETTES



n°23



n°26



n°23



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



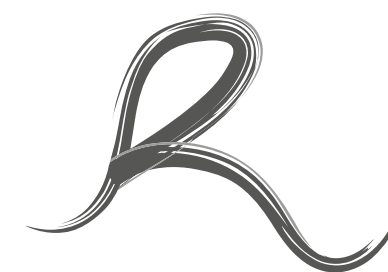
Couronne or simple
Boîte de 100
Code 865481



Couronne argent simple
Boîte de 100
Code 50085



Couronne impériale
Boîte de 100
Code 1871



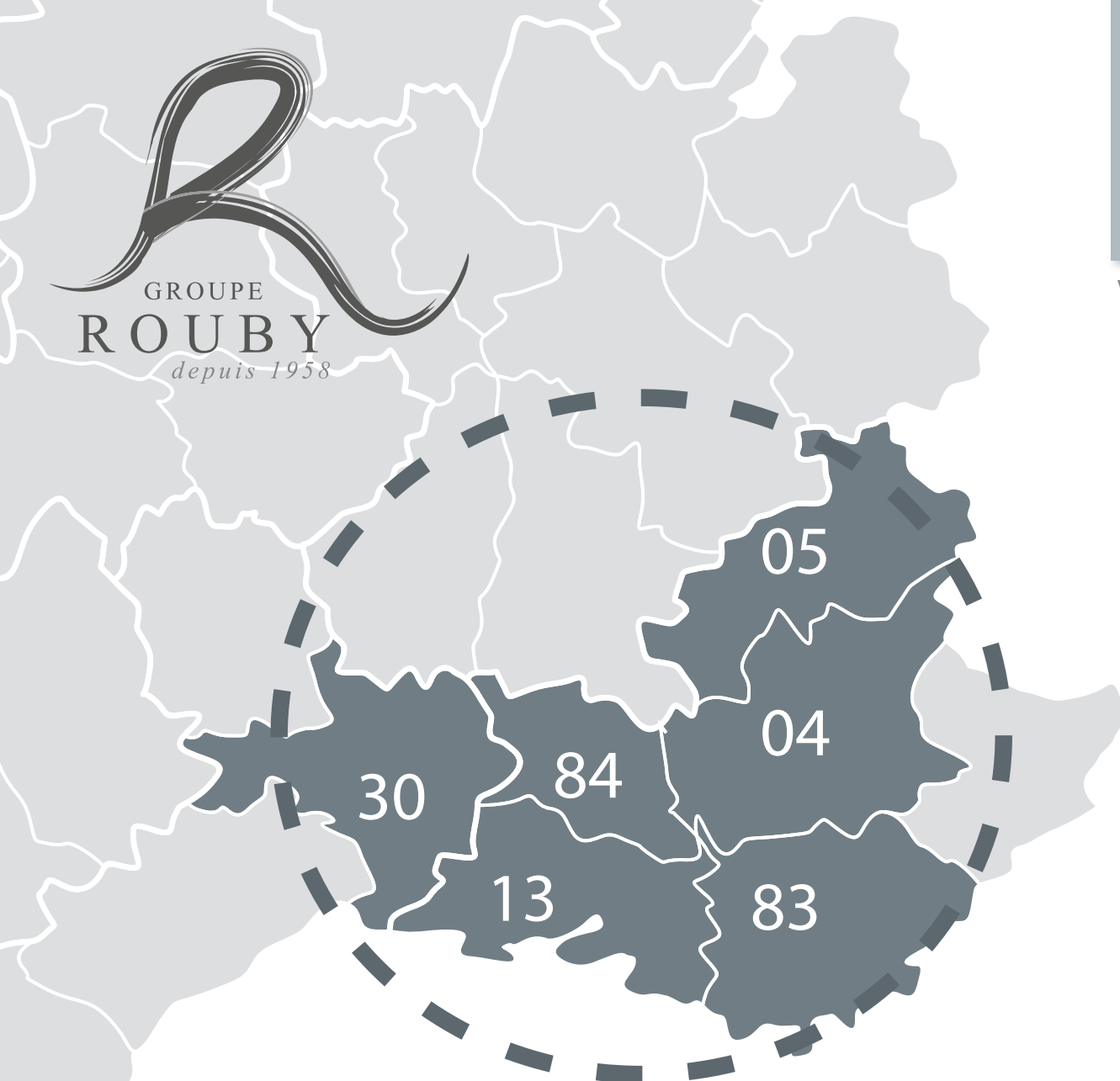
Toute l'équipe
de la maison Rouby
vous souhaite
d'excellentes fêtes !



DISTRIBUTEUR



www.rouby.fr



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

