

# GASTRONOMIA

2025 CATALOGUE



For Foodservice Professionals  
Pour les professionnels de la restauration



**WELCOME  
BIENVENUE**



# OUR MISSION

At Gastronomica, we find innovative frozen culinary solutions made for chefs, simplifying operations and enhancing their menus.

# NOTRE MISSION

Chez Gastronomica, nous trouvons de nouvelles solutions culinaires surgelées pour les chefs, pour simplifier les opérations en cuisine et enrichir les menus.



# GASTRONOMIA: A STORY OF INDULGENCE AND INNOVATION SINCE 1998!

# G

**1998**

Gastronomia is born  
Création de Gastronomia,  
Aliments Fins



**2003**

Macaron innovations for caterers  
Innovations macarons pour les traiteurs



**2008**

Belgian butter waffles make their debut  
Arrivée de la gaufre belge au beurre

**2002**

Pure butter pastries, a foodservice first  
1<sup>er</sup> à offrir la viennoiserie pure beurre au service alimentaire



**2006**

Gratin potatoes on the menu  
Les gratins de pomme de terre entrent au menu



**2010**

Opening of Cool&Simple's first public store in Montreal  
Première boutique grand public Cool&Simple à Montréal



# GASTRONOMIA: DE 1998 À AUJOURD'HUI - UNE HISTOIRE DE GOURMANDISE ET D'INNOVATION



**2012**

Gourmet individual  
desserts  
La pâtisserie  
gastronomique  
en desserts individuels



**2014**

Introduction of the first  
butter madeleines  
Introduction des  
premières madeleines  
au beurre



**2021**

Filled croissants sold  
in grocery stores  
Nos croissants fourrés  
en épiceries

**2025**

25 innovations!

**2017**

The best recipe for  
takeaway donuts  
La meilleure recette de  
beignets, prêts à emporter



**2023**

Gastronomia joins the  
B Corp community  
Nous rejoignons la  
communauté B Corp



**2020**

Foodservice premium  
mochi, the ultimate  
Japanese dessert  
Le meilleur dessert japonais,  
mochis glacés premium  
pour le service alimentaire




**2024**

The customer  
team expands  
L'équipe client  
s'agrandit

 Unit weight | Poids unitaire

 Case | Caisse

 Dimension

 Portion



Chef's advice | Conseil de chef

Cooking time may vary according to equipment.

Le temps de cuisson peut varier selon l'équipement.



# TABLE OF CONTENTS

## SOMMAIRE

Gastronomia 2025

**02**

MISSION

**04**

TIMELINE  
LIGNE DE TEMPS

**08**

MESSAGE FROM  
THE PRESIDENT  
MOT DU PRÉSIDENT

**10**

OUR COMMITMENTS  
NOS ENGAGEMENTS

**12**

NEW PRODUCTS  
NOUVEAUX PRODUITS

Categories  
Catégories

**16**

PASTRIES  
VIENNOISERIES

**36**

APPETIZERS AND  
STARTERS  
CANAPÉS ET ENTRÉES

**42**

SIDE DISHES  
ACCOMPAGNEMENTS

**48**

PASTA FROM ITALY  
PÂTES D'ITALIE

**54**

READY-TO-FILL  
PRÊTS-À-GARNIR

**66**

PURÉE & COULIS

**94**

DESSERTS

Coast-to-coast service  
Distribué partout au Canada

**98**

QUALITY STANDARDS  
CHARTRE QUALITÉ

**100**

7 BENEFITS OF FLASH  
FREEZING  
7 AVANTAGES  
DE LA SURGÉLATION

**102**

B CORP

**104**

OUR CUSTOMER TEAM  
NOTRE ÉQUIPE CLIENTS

**106**

OUR DISTRIBUTORS  
NOS DISTRIBUTEURS

# MESSAGE FROM THE PRESIDENT

Dear Valued Customer,

You are at the heart of Canada's foodservice and hospitality industry. Together, we share a passion for great taste and a commitment to creating memorable experiences for your guests.

This year, our team is growing with dedicated experts focused on providing you with innovative and accessible culinary solutions tailored to your daily needs.

You value high-quality, delicious, and carefully crafted products. To meet your expectations, we have expanded our selection with pastries, exceptional fruit purées, and ready-to-fill solutions, all validated by professional chefs.

Our producers and distributors, located across Canada, ensure a reliable and responsible supply chain. Through this collaboration, we deliver the best — from ingredient selection to your kitchen.

In 2025, Gastronomica remains your trusted partner in surprising your guests with unique culinary experiences, while staying committed to sustainable practices in line with our B Corp values.

We are excited to present our new offerings in this annual catalogue.

Happy discoveries and continued success!

**Vincent Mahé**  
President

# MOT DU PRÉSIDENT

Chère cliente, cher client,

Vous êtes au cœur de la restauration et de l'hôtellerie au Canada. Ensemble, nous partageons la passion du bon goût et le désir d'offrir des expériences mémorables à vos clients.

Cette année, notre équipe s'agrandit avec des experts dédiés à vous proposer des solutions culinaires innovantes et accessibles, en phase avec vos besoins quotidiens.

Vous recherchez des produits de qualité, savoureux et élaborés avec soin. Pour y répondre, nous avons enrichi notre gamme avec des viennoiseries, des purées de fruits exceptionnelles et des solutions prêtes à garnir, validées par des chefs professionnels.



Nos producteurs et distributeurs, présents partout au Canada, garantissent un approvisionnement fiable et responsable. Grâce à cette collaboration, nous vous offrons le meilleur, du choix des ingrédients à votre cuisine.

En 2025, Gastronomica reste votre partenaire pour surprendre vos clients avec des expériences culinaires uniques, tout en respectant des pratiques durables alignées sur nos valeurs B Corp.

Nous avons le plaisir de vous présenter nos nouveautés dans ce catalogue annuel.

Bonnes découvertes et bon succès !

**Vincent Mahé**

Président

# OUR 3 COMMITMENTS



# NOS 3 ENGAGEMENTS

## **PREMIUM QUALITY**

From a refined presentation to clean ingredients and ease of preparation, we design and select flavourful culinary solutions.

## **QUALITÉ PREMIUM**

Nous créons ou sélectionnons des solutions culinaires savoureuses, à la présentation raffinée, aux ingrédients sains et rapides à préparer.



## **SUSTAINABLE INNOVATION**

In addition to offering a renewed product range inspired by the latest trends each year, we stand with you in the fight against food waste as part of our B Corp commitments.

## **L'INNOVATION RESPONSABLE**

En plus de proposer chaque année une offre renouvelée inspirée des dernières tendances, nous luttons à vos côtés contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de nos engagements B Corp.

## **SUPPLY MADE EASY ACROSS CANADA**

From our BRC certified frozen-storage distribution centre in Montreal, we supply the best foodservice distributors across Canada.


## **L'APPROVISIONNEMENT FACILE PARTOUT AU CANADA**

À partir de notre entrepôt frigorifique certifié BRC à Montréal, nous desservons les meilleurs distributeurs en services alimentaires dans toutes les régions du Canada.

# INNOVATION AT THE HEART OF OUR MISSION



L'INNOVATION, AU CŒUR  
DE NOTRE MISSION



**This year, we're at the service of all innovative foodservice customers from coast to coast.**

Hotels, cafés and bakery counters across Canada can refresh their offerings with new premium all-butter pastries, increasingly popular mini formats, and savoury pastries that make great-value snacks.

Chefs are equally equipped to unleash their creativity with a new selection of ready-to-fill crêpes, pure fruit purées bursting with flavour, plated desserts, and churros.

**Cette année, nous sommes au rendez-vous pour tous nos clients, acteurs de la restauration d'est en ouest.**

Les hôtels, cafés et comptoirs boulangerie au Canada peuvent renouveler leur offre avec de nouvelles viennoiseries pur beurre de qualité supérieure, de nouveaux formats mini qui ne cessent de gagner en popularité et des viennoiseries salées qui offrent un excellent compromis qualité-prix en collation.

Les chefs sont tout aussi équipés pour donner libre cours à leur créativité avec une nouvelle sélection de crêpes prêtes à garnir, des purées de fruits purs riches en saveur, jusqu'aux desserts à l'assiette et churros.

# 2025 INNOVATIONS



# INNOVATIONS 2025



# PASTRIES

PASTRIES | VIENNOISERIES



# VIENNOISERIES

A pioneer in introducing high-quality European butter pastries to hotels, cafés and catering spaces across Canada, Gastronomica continues to innovate. In 2025, we're offering an even greater selection of the finest ready-to-bake croissants, featuring various sizes, pure butter recipes and secure sourcing.

**This year marks the return of the 40 g pure butter croissant.**

Our specialty pastry selection has expanded to include filled mini croissants and mini muffins, which complement our mini pastries, waffles, rolls, and pastries for brunch buffets and breakfast menus.

We're also introducing new textures and recipes with butter madeleines, delivering an experience worthy of a pastry chef.

Among our bestsellers is our range of delicious filled mini donuts.

Précurseur de l'introduction de la viennoiserie au beurre de qualité européenne dans les hôtels, cafés et espaces traiteurs au Canada, Gastronomica continue d'innover. Nous offrons en 2025 encore plus de choix sur les meilleurs croissants prêts à cuire, avec une diversité de formats, des recettes pur beurre et des approvisionnements sécurisés.

**Cette année se démarque en particulier avec le retour du croissant pur beurre 40 g.**

Nos viennoiseries de spécialités s'enrichissent de mini croissants fourrés et de mini muffins qui viennent côtoyer nos mini viennoiseries, nos gaufres, roulés et danoises sur vos buffets du brunch et menus déjeuner.

Nous apportons aussi de nouvelles textures et recettes avec les madeleines au beurre, qui offrent une expérience digne de pâtisseries.

Parmi nos meilleurs vendeurs, vous trouvez notre gamme de délicieux mini beignets fourrés.

## PASTRIES

# CROISSANTS

PASTRIES | VIENNOISERIES




Code: **VR1019GA**


### All Butter Croissant – 40 g

The 40 g pure butter croissant (18%) is a profitable must-have in your range of pastries. Its size and excellent value makes it a croissant that's easy to serve in catered buffets, as a snack at any time or in institutional catering. No artificial colours or flavours and no hydrogenated fats. Preheat oven to 340°F/170°C. Bake for 13 to 15 min.

### Croissant pur beurre – 40 g

Le croissant pur beurre (18%) de 40 g est une valeur sûre de votre offre en viennoiserie. Son format autant que son excellent rapport qualité prix en font un croissant facile à offrir sur les buffets traiteurs, en collation à toute heure ou en restauration institutionnelle. Sans colorants ni arômes artificiels et sans graisses hydrogénées. Préchauffer le four à 170°C/340°F. Cuire pendant 13 à 15 min.

 40 g (1.41 oz)

 100 un. (4 bags / sacs x 25)



Code: **VR1049GA**


### Straight-to-oven All Butter Croissant – 60 g

A Clean Label delicious pure butter puff pastry croissant (25.5%) designed for chefs and bakers, reducing transport and storage requirements by 60%. Once out of the freezer, the croissant goes straight into the oven and rises during baking. Preheat oven to 330°F/165°C. Without thawing, cook for 22 to 26 min.

### Croissant pur beurre direct au four – 60 g

Un délicieux croissant pur beurre (25,5%) "clean label" à pâte levée feuilletée, conçu pour les chefs et les boulangers, en réduisant 60% des volumes à transporter et à stocker. Une fois sorti du congélateur, le croissant passe directement au four et pousse durant la cuisson. Préchauffer le four à 165°C/330°F. Sans décongélation préalable, cuire pendant 22 à 26 min.

 60 g (2.12 oz)

 100 un. (2 bags / sacs x 50)



Code: **VR1048GA**

### Mini Filled Croissants Selection

Trust these premium mini filled croissants to shine on your brunch menus, banquets, and coffee break packages.

### Sélection de mini croissants au beurre fourrés

Comptez sur ces mini-croissants fourrés de qualité supérieure pour briller sur vos menus de brunch, vos buffets et vos pauses café.



Code: VR1047GA

### All Butter Croissant – 60 g

Perfect as breakfast croissants, our 60 g pure butter croissant is perfect for sandwiches or serving as is. Its recipe featuring 24% butter delivers an exceptional puff pastry. No artificial colours, palm oil, flavours, partially hydrogenated oil, or DATEM. Preheat oven to 390°F/200°C. Thaw product for 30 min. at room temperature. Bake at 330°F/165°C for 16 to 18 min with vent open.

### Croissant pur beurre – 60 g

Idéal pour vos croissants déjeuner, notre croissant pur beurre de 60 g est parfait pour réaliser vos sandwichs ou tel quel. Sa recette avec 24% beurre vous offre un feuilletage exceptionnel. Sans colorant, ni huile de palme, ni arôme artificiel. Sans huile partiellement hydrogénée et sans DATEM. Préchauffer le four à 200°C/390°F. Décongeler le produit 30 min. à température ambiante. Cuisson à 165°C/330°F pendant 16-18 min avec oura ouvert.

 60 g (2.12 oz)  90 un.  
(2 bags / sacs x 45)



Code: VR1050GA

### Premium All Butter Croissant – 70 g

With its rich amber colour and perfectly golden puff pastry, this croissant earns its Premium status. It's both exceptionally crisp and melts in your mouth. Made with French ingredients, fine butter (24%). The inclusion of sourdough adds fresh, milky notes. This pastry is a signature item for breakfasts and bakery counters. Preheat oven to 340°F/170°C. Bake for 18 to 20 minutes.

### Croissant Premium pur beurre – 70 g

Avec une belle couleur ambrée et un feuilletage régulier et doré, ce croissant mérite son appellation Premium. Élaboré à partir d'ingrédients français, du beurre fin (24%). La présence de levain libère des notes fraîches et lactées. Préchauffer le four à 170°C/340°F. Cuire pendant 18 à 20 min.

 80 g (2.82 oz)

 60 un.



Code: VR03

### All Butter Croissant – 80 g

All butter (24%) - Ultra-flaky texture - Product of France. Thaw at room temperature for 30 min. and bake at 340°F/170°C for 20-22 mins.

### Croissant pur beurre – 80 g

Pur beurre (24%) - Feuilletage exceptionnel - Produit de France. Décongeler 30 min. à température ambiante puis cuire à 170°C/340°F pendant 20-22 mins.

 80 g (2.82 oz)

 60 un.

# PAINS AU CHOCOLAT | CHOCOLATINES



Code: VR106

## Pain au chocolat – 80 g

Pure butter (24%) pain au chocolat, pre-browned and pre-proofed, with superior quality puff pastry - 2 dark chocolate bars - DATEM free. Thaw at room temperature for 30 min. and bake at 330°F/165°C for 20 to 22 min.

## Chocolatine – 80 g

Pain au chocolat pur beurre (24%) pré doré et prépoussé au feuilletage de qualité supérieure - 2 barres de chocolat noir - Sans DATEM. Décongeler 30 min. à température ambiante, puis cuire à 165°C/330°F pendant 20 à 22 min.

 80 g (2.82 oz)

 68 un.



Code: VR50

## Pain Choco-Hazelnut Crunch – 120 g

All butter pastry dough - Crunchy hazelnuts, chocolate chips and nougat cream. Thaw at room temperature for 15 min. Bake at 365°F/185°C for 20-22 min.

## Pain choco-noisettes croquant – 120 g

Pâte pur beurre - Crème de nougat, noisettes croquantes et décor pépites de chocolat et noisettes effilées. Décongeler à température ambiante pendant 15 min. Cuire à 185°C/365°F pendant 20-22 min.

 120 g (4.23 oz)

 36 un.



p. 27

## Mini Pain au Chocolat

Our pure butter mini chocolate croissants are the perfect indulgence for pastry baskets and coffee breaks.

## Mini chocolatine

Nos mini chocolatines pur beurre sont le parfait délice pour les corbeilles de pâtisseries et les pauses café.

Code: VR1045GA

# FILLED CROISSANT | FOURRÉ



Code: 440019

## Raspberry Filled Croissant – 85 g

Ready to bake - Intense-flavoured filling. Thaw at room temperature for 30 min. and bake at 356°F/180°C for 20 to 22 min.

## Croissant fourré framboise – 85 g

Prêt-à-cuire - Fourrage gourmand. Décongeler 30 minutes à température ambiante puis cuire à 180°C/356°F pendant 20 à 22 min.

 85 g (3 oz)

 60 un.


Code: 440021

## Cocoa-Hazelnut Filled Croissant – 85 g

Ready to bake - Intense-flavoured filling. Thaw at room temperature for 30 min. and bake at 356°F/180°C for 20 to 22 min.

## Croissant fourré cacao noisette – 85 g

Prêt-à-cuire - Fourrage gourmand. Décongeler 30 minutes à température ambiante puis cuire à 180°C/356°F pendant 20 à 22 minutes.

 85g (3 oz)

 60 un.


Code: VR52

## Almond Croissant – 85 g

All butter (15%) - Ready to bake - Almond cream filling - Topped with roasted almonds. Thaw for 30 min at room temperature and cook at 340°F/170°C for 16 to 18 minutes.

## Croissant aux amandes – 85 g

Pur beurre (15%) - Prêt-à-cuire - Garniture à la crème d'amandes - Décor amandes rôties. Décongeler 30 min à température ambiante puis cuire à 170°C/340°F pendant 16 à 18 min.

 85 g (3 oz)

 60 un.

## PASTRIES

# SPECIALISED PASTRIES



Code: DA101

### Cinnamon Swirl – 90 g

Ready to bake - Cinnamon filling - Authentic Danish recipe - No artificial colours or flavours - Cage-free eggs. No thawing, bake at 375°F /190°C for 15 to 20 min.

### Roulé à la cannelle – 90 g

Prêt à cuire - Garniture à la cannelle - Recette authentique du Danemark - Sans colorants ni arômes artificiels - Œufs de poules élevées en liberté. Sans décongeler, cuire à 190°C/375°F pendant 15 à 20 min.

 90 g (3.17 oz)

 48 un.



Code: DA104

### Raspberry Crown Pastry – 100 g

Ready to bake - Real raspberry fruit filling - Authentic Danish recipe - No artificial colours or flavours - Cage-free eggs. No thawing, bake at 375°F/190°C for 15 to 20 min.

### Couronne à la framboise – 100 g

Prêt à cuire - Garniture aux véritables framboises - Recette authentique du Danemark - Sans colorants ni arômes artificiels - Œufs de poules élevées en liberté. Sans décongeler, cuire à 190°C/375°F pendant 15 à 20 min.

 100 g (3.53 oz)

 48 un.



Code: VR37

### Raisin Swirl – 110 g

Ready to bake - All butter - Delicious custard cream with plump raisins. Thaw at room temperature for 30 min and bake at 340°F /170°C for 15 to 20 min.

### Roulé aux raisins – 110 g

Prêt à cuire - Pur beurre - Délicieuse crème pâtissière garnie de raisins secs moelleux. Décongeler 30 min à température ambiante puis cuire à 170°C/340°F pendant 15 à 20 min.

 110 g (3.88 oz)

 60 un.

## VIENNOISERIES SPÉCIALITÉS



Code: VR07

**Chocolate Twist – 100 g**

Ready to bake - All butter - Delicious custard cream with dark chocolate chips, no DATEM. No thawing, bake at 340°F/170°C for 25 min.

**Torsade au chocolat – 100 g**

Prêt à cuire - Pur beurre - Garnie de crème pâtissière et de pépites de chocolat noir, sans DATEM. Sans décongeler, cuire à 170°C/340°F pendant 25 min.

 100 g (3.53 oz)

 66 un.


Cut before baking for variety in sizes for all occasions.

Couper avant la cuisson pour offrir des formats variés selon l'occasion.



Code: VR51

**Chocolate Pretzel – 149 g**

Sweet pretzel filled with chocolate custard - Flaky and delicious - Generous almond and sugar topping. Thaw 30 min. and cook at 355°F/180°C for 15 to 20 min.

**Bretzel au chocolat – 149 g**

Bretzel sucré garni avec une crème au chocolat - Feuilleté et délicieux - Décoré d'amandes et de sucre perlé. Décongeler 30 min. Cuire à 180°C/355°F pendant 15 à 20 min.

 149 g (5.2 oz)

 32 un.


Code: DA102

**Maple Pecan Plait – 95 g**

Ready to bake - Made with maple syrup and crunchy pecans - Authentic Danish recipe - No artificial colours or flavours - Cage-free eggs. No thawing, bake at 375°F/190°C for 15 to 20 min.

**Danoise érable et pacanes – 95 g**

Prêt à cuire - Fait avec du sirop d'érable et décoré de morceaux de pacanes croquantes - Recette authentique du Danemark - Sans colorants ni arômes artificiels - Œufs de poules élevées en liberté. Sans décongeler, cuire à 190°C/375°F pendant 15 à 20 min.

 95 g (3.35 oz)

 48 un.

# SPECIALISED PASTRIES



Code: R04

### Chausson aux Pommes – 100 g

Ready to bake - All butter (37%) - Apple compote (37%).  
No thawing, bake at 325°F/160°C for 25 to 30 min.

### Chausson aux pommes – 100 g

Prêt à cuire - Pur beurre (37%) - Compote de pommes (37%).  
Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 25 à 30 min.

 100 g (3.53 oz)

 54 un.



Code: DE1032GA

### Authentic Chocolate Muffin of the Olympics – 130g

Intense chocolate filling (49.5%)  
- Perfect for on-the-go snacking, individually wrapped - no artificial flavours or colourings. Thaw in refrigerator for 12 hours or for 2 hours at room temperature. Reheat in oven, toaster or microwave.

### Authentique muffin au chocolat des JO – 130g

Garniture intensément chocolatée (49.5%) - Parfaite pour consommation sur le pouce  
- emballée individuellement - Sans colorant ni arôme artificiel.  
Décongeler 12 h au réfrigérateur ou 2 h à température ambiante. Réchauffer au grille-pain, four ou micro-ondes.

 130 g (4.59 oz)

 24 un.



Code: 41575

### Pure Butter Madeleine

Our 45 g madeleine can be served warm as is or paired with your signature ganache for a signature experience.

### Madeleine pur beurre

Notre madeleine de 45 g peut être servie chaude telle quelle ou accompagnée de votre ganache préférée pour une expérience unique.

## WAFFLES | GAUFRES

Code: **VR1041GA**

### Belgian Chocolate Filled Waffle – 80 g

Intense chocolate filling (49.5%)  
 - Perfect for on-the-go snacking, individually wrapped - no artificial flavours or colourings. Thaw in refrigerator for 12 hours or for 2 hours at room temperature. Thaw and serve, or reheat in oven or toaster.

### Gaufre fourrée chocolat belge – 80 g

Garniture intensément chocolatée (49.5%) - Parfaite pour consommation sur le pouce  
 - emballée individuellement - Sans colorant ni arôme artificiel. Décongeler 12 h au réfrigérateur ou 2 h à température ambiante. Décongeler et servir ou réchauffer au micro-ondes ou au grille-pain.

 80 g (2.82 oz)

 48 un.
Code: **GA07**

### Sugar Waffle – 70 g

Authentic recipe from Belgium - Pearl sugar and butter  
 - Individually wrapped, ready for resale. 3 preparation methods: Thaw 30 min - In microwave oven: no thawing, heat 30 sec - In toaster: no thawing, heat 2 min.

### Gaufre liégeoise – 70 g

Recette authentique de Belgique - Sucre perlé et beurre  
 - Emballée individuellement, conforme pour la vente au détail. 3 méthodes de préparation : Décongeler 30 min - Au four à micro-ondes : sans décongeler, chauffer 30 sec - Au grille-pain : sans décongeler, chauffer 2 min.

 70 g (2.47 oz)

 52 un.


p.27

### Mini Waffle

Perfect with coffee or as a topping for your ice cream creations, this Belgian delight is simply divine. Reheat or enjoy as is!

### Mini gaufre

Parfait avec le café ou comme garniture pour vos créations de crème glacée, ce délice typiquement belge est tout simplement divin. Réchauffer ou déguster tel quel !

Code: **VR1046GA**

## PASTRIES

# MINI PASTRIES

PASTRIES | VIENNOISERIES



### All Butter Mini Croissant – 30 g

Code: VR112

All butter (24%) - Ultra-flaky texture - Product of France. Thaw for 30 min at room temperature. Bake at 340°F/170°C for 15-17 min.

### Mini croissant pur beurre – 30 g

Pur beurre (24%) - Feuilletage exceptionnel - Produit de France. Décongeler 30 min à température ambiante. Cuire à 170°C / 340°F pendant 15-17 min

 30 g (1.06 oz)

 200 un.



Code: VR1048GA

### Mini Filled Croissants Selection – Apricot, Raspberry and Choco-Hazelnut – 40 g

Selection of three butter mini croissants. Each croissant offers a perfect balance of airy puff pastry, generous filling (17.5%) and a gourmet finish. Crunchy on the outside and soft on the inside, the apricot, raspberry and chocolate hazelnut mini croissants are an ideal choice for lunch buffets and catered snack breaks, hotel services and bakery/pastry counters. Preheat oven to 340°F/170°C. Thaw product for 15 min at room temperature. Bake for 15 to 19 min.

### Sélection de mini croissants au beurre fourrés – abricot, framboise et choco-noisettes – 40 g

Assortiment de 3 mini croissants au beurre. Chaque croissant offre un équilibre parfait entre sa pâte feuilletée aérée, sa garniture généreuse (17,5%) et sa décoration gourmande. Croquants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, les mini croissants à l'abricot, à la framboise et au chocolat – noisettes sont une solution parfaite pour les buffets déjeuner et pauses collations traiteur, les services en hôtellerie et les comptoirs de boulangerie / viennoiseries. Préchauffer le four à 170°C / 340°F. Décongeler le produit 15 min. à température ambiante. Cuire pendant 15 à 19 min.

 40 g (1.41 oz)  90 un. (3 bags of / sacs de 30 un.)



Code: VR10

### Straight-to-oven – All Butter Mini Croissant – 25 g

Ready to bake - Imported from France - Ultra-flaky texture. No thawing, bake at 325°F /160°C for 15 to 20 min.

### Mini croissant pur beurre – Direct au four – 25 g

Prêt à cuire - Importé de France - Feuilletage exceptionnel. Sans décongeler, cuire à 160°C/325°F pendant 15 à 20 min.

 25 g (0.88 oz)

 200 un.

## MINI VIENNOISERIES



Code: VR1045GA

**Mini Pain au Chocolat – 25 g**

Pure butter (16%) - Rich in chocolate (10%) - No preservatives, no colourings or artificial aromas. No thawing\*, bake for 14-18 min. at 330/340°F (165/170°C). \*For best results, we recommend a 30 min rest at room temperature before cooking.

**Mini chocolatine – 25 g**

Pur beurre (16%)- Riche en chocolat (10%) - Sans agent de conservation, sans colorant ni arôme artificiel. Sans décongeler\*, cuire 14-18 min à 165/170°C (330°/340°F). \*Pour un résultat optimal, nous vous conseillons 30 min. de repos à température ambiante avant la cuisson.

 25 g (0.88 oz)

 200 un.


Code: DA110

**Mini Cinnamon Swirl – 42 g**

Ready to bake - Cinnamon filling - Authentic Danish recipe - No artificial colours or flavours - Cage-free eggs. No thawing, bake at 375°F/190°C for 15 min.

**Mini roulé à la cannelle – 42 g**

Prêt à cuire - Garniture à la cannelle - Recette authentique du Danemark - Sans colorants ni arômes artificiels - Œufs de poules élevées en liberté. Sans décongeler, cuire à 190°C/375°F pendant 15 min.

 42 g (1.48 oz)

 120 un.


Code: VR1046GA

**Mini Waffle**

Traditional recipe from Belgium with high quality ingredients - Real Belgian pearl sugar - No preservatives nor colourings, GMO-free - No palm oil. Oven: Without thawing, bake at 400°F/ 200°C 3 min. Microwave: Reheat +/- 45 seconds at 800 Watts. No baking: Thaw 30 min. at room temperature.

**Mini gaufre**

Recette traditionnelle belge avec ingrédients de haute qualité - Vrai sucre perlé belge - Sans agents de conservation, colorants ni OGM - Sans huile de palme. Four: Sans décongeler, cuire à 200°C/400°F 3 min. Micro-onde: Réchauffer +/- 45 sec. Sans cuisson: Décongeler 30 min à température ambiante.

 15 g (0.53 oz)

 6 x 5,5 x 1,6 cm  
(2.36 x 2.16 x 0.63 in|po)

 120 un.

# MINI PASTRIES




Code: **DA220**

## Premium Mini Danish Selection

5 flavours: 24 custard crowns, 24 raspberry crowns, 24 apple crowns, 24 cinnamon swirls, 24 maple pecan plaits. Ready to bake - Authentic Danish recipe - Recipe 100% real fruit - Cage-free eggs. No thawing, bake at 375°F/190°C for 15 min.

## Sélection de mini danoises Premium

5 saveurs : 24 couronnes crème pâtissière, 24 couronnes framboise, 24 couronnes pomme, 24 roulés cannelle, 24 danoises érable et pacanes. Prêt à cuire - Recette authentique du Danemark - Recette 100% vrais fruits - Sans colorants ni arômes artificiels - Œufs de poules élevées en liberté. Sans décongeler, cuire à 190°C/375°F pendant 15 min.

 42 g (1.48 oz)

 120 un. (5 bags | sacs x 24)




Code: **DA120**

## Mini Danish Selection

5 flavours : 24 custard crowns, 24 raspberry crowns, 24 apple crowns, 24 cinnamon swirls, 24 maple pecan plaits. No thawing, bake at 375°F/190°C for 15 min.

## Sélection de mini danoises

5 saveurs : 24 couronnes crème pâtissière, 24 couronnes framboise, 24 couronnes pomme, 24 roulés cannelle, 24 danoises érable et pacanes. Sans décongeler, cuire à 190°C/375°F pendant 15 min.

 42 g (1.48 oz)

 120 (5 bags | sacs x 24 un.)



p.90

Code: **41594**

## Small Pure Butter Madeleine

– 18 g

Our small 18g madeleine is a new trendy addition to your catering and snacking offer.

## Petite madeleine pur beurre

– 18 g

Notre petite madeleine 18 g est un nouvel atout tendance pour votre offre traiteur et collations.

## MINI MUFFINS



Code: MMCA42

**Mini Filled Muffin – Salted Butter Caramel**

23% salted caramel filling - Praline decoration. Thaw at room temperature for 1 h.

**Mini muffin fourré – caramel au beurre salé**

23 % fourrage caramel au beurre salé - Décoration praliné. Décongeler 1 h à température ambiante.

26 g (0.92 oz)

 4.2 x 4.5 cm  
(1.65 x 1.77 in|po)

42 un.



Code: VR1051GA

**Mini Filled Muffin – Mixed Berries**

Mini mixed berries muffins with 23% red fruit flavour filling and crumble decor. Free from palm oil, hydrogenated fats and artificial colourings Thaw at room temperature for 1 hr.

**Mini muffin fourré – fruits rouges**

Mini muffins fruits rouges avec fourrage 23% saveur fruits rouges et décor crumble. Sans huile de palme, matière grasse hydrogénée, ni colorant artificiel. Décongeler 1 h à température ambiante.

26 g (0.92 oz)

 4.2 x 4.5 cm  
(1.65 x 1.77 in|po)

42 un.



Code: MMPO42

**Mini Filled Muffin – Apple Cinnamon**

Delicious apple filling with real apple pieces (23% apple filling) - Crumble decoration. Thaw at room temperature for 1 h.

**Mini muffin fourré – pomme cannelle**

Délicieux fourrage à la pomme avec des morceaux de fruits frais (23 % de fourrage à la pomme) - Décoration crumble. Décongeler 1 h à température ambiante.

26 g (0.92 oz)

42 un.

4.2 x 4.5 cm (1.65 x 1.77 in|po)



Code: VR1052GA

**Mini Filled Muffin – Chocolate-Hazelnut**

Cocoa chocolate chip mini muffins with 23% filling, chocolate and hazelnut flavour. Free from palm oil, hydrogenated fats and artificial colourings. Thaw at room temperature for 1 hr.

**Mini muffin chocolat fourré – choco-noisettes**

Mini muffins cacao aux pépites de chocolat avec fourrage 23%, saveur chocolat et noisettes. Sans huile de palme, matière grasse hydrogénée, ni colorant artificiel. Décongeler 1 h à température ambiante.

26 g (0.92 oz)

 4.2 x 4.5 cm  
(1.65 x 1.77 in|po)

42 un.

Immerse your customers in a street-food vibe with our trio of churros: the plain, pre-fried version that comes with cinnamon sugar and only needs oven reheating, along with two generously filled churros – chocolate or caramel – ready to fry for a moment of pure indulgence.

Plongez vos clients dans l'ambiance 'cuisine de rue' avec notre trio de churros : la version nature, déjà pré-frite et accompagnée de sucre à la cannelle, à simplement réchauffer au four, ainsi que deux churros généreusement fourrés au chocolat ou au caramel, prêts à frire pour un moment de pure gourmandise.

# VIENNOISERIES

## CHURROS



Code: **CHUR01**

### Prefried Churros


Authentic recipe from Spain - Pre-fried, simply heat and serve. No thawing, bake in the oven at 400°F/200°C for 4 min. or in the fryer for 45 to 60 sec.

### Churros pré-frit

Recette authentique d'Espagne - Préfrit, seulement réchauffer et servir. Sans décongeler, cuire au four à 200°C/400°F pendant 4 min. ou à la friteuse pendant 45-60 sec.

 44 g (1.55 oz)

 25 cm (10 in|po)

 +/- 50 un.





Code: **VR4012GA**

### Caramel Filled Churros

Delicious individual chocolate fondant, with a melting core and a soft texture. Raw product. Fry for 4 to 5 minutes in oil preheated to 350°F/180°C.

### Churros fourrés caramel

Recette authentique d'Espagne, prête à frire. Cœur gourmand au caramel. Sans huile de palme, matière grasse hydrogénée, ni exhausteur de goût. Produit cru. Frire 4 à 5 minutes dans de l'huile préchauffée à 180°C/350°F.

 43 g (1.57 oz)  +/- 167 un.

 10 cm (3.94 in|po)



Code: **CHUR02**

### Cocoa-Hazelnut Filled Churros

Authentic recipe from Spain - Raw product - Melting centre of cocoa-hazelnut. No thawing, fry for 4-5 min in a fryer at 350°F/180°C

### Churros fourrés cacao-noisettes


Recette authentique d'Espagne - Produit cru - Coeur fondant de cacao-noisettes. Sans décongeler, cuire à la friteuse à 180°C/350°F pendant 4 à 5 min.

 43 g (1.52 oz)

 10 cm (3.94 in|po)

 +/- 167 un.

# BEIGNETS



Mini beignets prepared according to the traditional Northern French recipe, with eggs and butter.

Brioche dough with a soft, airy texture.

Complete range of 6 recipes with fruit, caramel or chocolate fillings, and one plain option.

Mini beignets cuits, préparés selon la recette traditionnelle du Nord de la France, avec des oeufs et du beurre.

Pâte briochée à la texture moelleuse et aérée.

Gamme complète de 6 recettes fourrées aux fruits, caramel ou au chocolat, et un format nature.

# VIENNOISERIES

## BEIGNETS



Code: **MBSU175**

**Sugar-Coated Mini Beignet**  
Mini beignet sucré

19 g (0.67 oz) 5.5 cm (2.17 in|po)  
 175 un.



Code: **MBCH175**

**Choco-Hazelnut Mini Beignet**  
Mini beignet choco-noisette

25 g (0.88 oz) 5.5 cm (2.17 in|po)  
 175 un.



Code: **MBCA175**

**Caramel Mini Beignet**  
Mini beignet caramel

25 g (0.88 oz) 5.5 cm (2.17 in|po)  
 175 un.



Code: **MBCB175**

**White Chocolate-Filled  
Chocolate Mini Beignet**  
Mini beignet chocolat fourré  
chocolat blanc

25 g (0.88 oz) 5.5 cm (2.17 in|po)  
 175 un.



Code: **VR4010GA**

**Passion Fruit Mini Beignet**  
Mini beignet passion

25 g (0.88 oz) 5.5 cm (2.17 in|po)  
 175 un.



Code: **MBFR175**

**Red Berry Mini Beignet**  
Mini beignet fruits rouges

25 g (0.88 oz) 5.5 cm (2.17 in|po)  
 175 un.



Ready to use within 1 hour,  
no assistance required.  
Prêt à l'utilisation en 1 h,  
sans intervention.



The perfect size for  
a gourmet snack.  
Format idéal pour  
une pause gourmande.



Ideal for bakeries, hotels,  
buffets, cafés, gas stations,  
and dessert.  
Idéal en boulangerie,  
hôtellerie, buffet pause café,  
stations service et en dessert.

# SAVOURY PASTRIES



Code: **VR6010GA**

## Gouda Cheese Twist – 100 g

Gouda twists are perfect for snacks, bakery / viennoiserie counters and takeaways. Frozen puff pastry, twisted and filled with Gouda fine cheese specialty (9%), ready to bake. Preheat the oven to 170°C/340°F. Bake for 20 to 24 min with vent open, without steam.

## Torsade fromage gouda – 100 g

La torsade au gouda est parfaite pour les collations, comptoirs de boulangerie / viennoiseries et prêt à emporter. Pâte levée feuilletée surgelée, torsade garnie de spécialité fromagère au gouda (9%), prête à cuire. Préchauffer le four à 170°C/340°F. Cuire pendant 20 à 24 minutes avec oura ouvert, sans buée.

 100 g (3.53 oz)

 50 un.



Code: **VR49**

## Goat Cheese and Spinach Puff Pastry

Thick slice of goat cheese - Perfect with a salad. No thawing, bake at 200°C/400°F for 30 to 40 min in the oven.

## Feuilleté chèvre et épinards

Rondelle entière de fromage de chèvre - Parfait avec une salade. Sans décongeler, cuire à 200°C/400°F au four pendant 30 à 40 min.

 150 g (5.29 oz)

 20 un.



Cut the still-frozen torsade into 3 portions prior to cooking. Serve as a bite-sized appetizer.

Découper la torsade encore congelée en 3 portions avant cuisson. Servir en bouchée traiteur.

## PAINS BRIOCHÉS

Code: **BRI500**

### Sliced Braided Brioche Fully Baked

With butter - 21 days shelf life after thawing - Authentic recipe from France - Orange blossom flavour. Thaw at room temperature for 1 hr.

### Brioche tressée tranchée Déjà cuite

Au beurre - Se conserve 21 jours après décongélation - Recette authentique de France - Aromatisé à la fleur d'oranger. Décongeler 1 h à température ambiante.

 500 g (18 oz)


 7 un.
Code: **PLAIT280**

### Milk Brioche Roll – Fully Baked


With butter - 14 day shelf life after thawing - Authentic recipe from France - Perfect for sandwiches, lobster rolls, hot dogs, breakfast, brunches. Thaw at room temperature for 1 hr.

### Pain au lait – Déjà cuit

Au beurre - Se conserve 14 jours après décongélation - Recette authentique de France - Parfait pour les sandwiches, lobster rolls, hot dogs, déjeuners, brunches. Décongeler 1 h à température ambiante.

 280 g (9.88 oz)  
(8 x 35 g | 1.23 oz)

 11.75 cm  
(4.3 in|po)

 96 un.  
(12 bags|sacs x 8)




## PAINS &amp; BRIOCHES



Code: PN3005GA


**Brioche Burger Bun**

Soft burger bun, easy to garnish. Traditional brioche recipe with butter and eggs, for sweet and savoury recipes. Thaw at room temperature.

**Pain burger brioché**

Pain burger moelleux, facile à garnir. Recette briochée traditionnelle au beurre et aux œufs, pour des applications salées ou sucrées. Décongeler à température ambiante.

 50 g (1.76 oz)

 72 un. (6 bags/sacs x 12)


Code: MBRI60


**Mini Brioche Burger Bun**

A mini brioche burger bun, fluffy and golden and easy to fill. Traditional recipe made with butter and eggs. Thaw at room temperature for 1 hr.

**Mini pain burger brioché**

Mini pain burger brioché, moelleux et doré, avec une excellente tenue et facile à garnir. Recette traditionnelle au beurre et aux œufs. Décongeler à température ambiante 1 h.

 10 g (0.35 oz)

 7 x 4 cm  
(2,1 x 1,26 in|po)

 120 un.



Code: PN3006GA


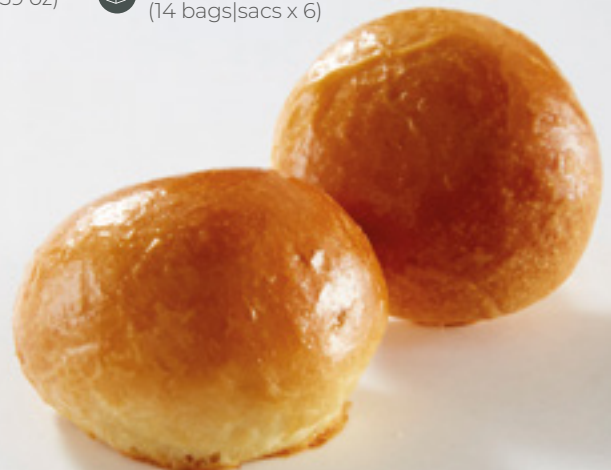
**Brioche Hot Dog Bun**

Tasty hot dog bun, ideal for preparing top-quality sandwiches. Brioche with eggs and butter. Light and delicate to bring sweet or savoury creations to life. Thaw at room temperature.

**Pain hot-dog brioché**

Pain hot-dog savoureux, idéal pour préparer des sandwiches. Brioche aux œufs et au beurre, légère et délicate pour mettre en valeur les créations sucrées ou salées. Décongeler à température ambiante.

 45 g (1.59 oz)

 84 un.  
(14 bags/sacs x 6)


# APPETIZERS AND STARTERS

**We're back with a wide selection of high-quality, ready-to-serve bites.**

From mini loaves with a molten Brie centre, to smoked salmon and dill ricotta bites, to Italian-style mini sandwiches, we equip foodservice professionals with the tools to impress, whether at catered buffets or from the very first bite.

And then there's our must-try blinis, savoury mini madeleines and premium bread sheets—all crafted to enhance the flavours of your creations.

**Nous sommes de retour avec tout un choix de bouchées prêtes à servir de haute qualité.**

De la mini miche au cœur de brie fondant à la bouchée au saumon fumé et ricotta à l'aneth, et avec le mini sandwich de tradition italienne, nous offrons à nos clients du service alimentaire les moyens de briller sur leur buffet traiteur ou dès la mise en bouche.

À cela s'ajoutent nos blinis, incontournables sur le marché, petites madeleines salées et plaques de pain de mie, qui sont autant de véhicules de qualité pour porter les saveurs de vos créations.



## CANAPÉS ET ENTRÉES



Code: BLI

**Mini Blini to Garnish – 2 bites**

Small round pancake of Russian origin - Perfect for appetizers. Reheat (optional), garnish and serve.

**Mini blini à garnir – 2 bouchées**

Petite crêpe ronde d'origine russe - Parfaite pour les canapés. Réchauffer (facultatif), garnir et servir.

8.4 g (0.28 oz) 256 un. (16 bags | sacs x16)

± 6 cm (2.36 in|po)



Code: BL2

**Mini Blini Cocktail to Garnish – 1 bite**

Small round pancake of Russian origin - Perfect for appetizers. Reheat (optional), garnish and serve.

**Mini blini Cocktail à garnir – 1 bouchée**

Petite crêpe ronde d'origine russe - Parfaite pour les canapés. Réchauffer (facultatif), garnir et servir.

4.5 g (0.16 oz)

528 un. (8 trays | barquettes x 66)

± 4 cm (1.57 in|po)



Code: MEP01

**12 Extra-large Cooked – Helix Lucorum Escargots**

Cooked in garlic butter and served in the shell - Imported from France. No thawing, bake at 350°F/180°C for 10 to 12 min.

**12 escargots cuisinés – Helix lucorum très gros**

Cuisiné dans un beurre à l'ail persillé et présenté dans sa coquille - Importé de France. Sans décongeler, cuire à 180°C/350°F pendant 10 à 12 min.

10 g (0.35 oz)

240 un. (20 x 12)

# MINI SAVOURY MADELEINES

Madeleines prepared the old-fashioned way, flavoured with savoury, high-quality ingredients.

**Perfect for snacking or as a unique base for canapés.**

No palm oil, preservatives or artificial colours.

Madeleines préparées selon la recette traditionnelle artisanale, aromatisées par des ingrédients salés de haute qualité.

**Parfaites en collation et comme base originale pour un canapé.**

Sans huile de palme, agent de conservation ni colorant.



Code: 42134

## Cheddar Emmental Madeleine

An original mini madeleine fit for cheese aficionados - Made with a delicious blend of cheddar cheese - Shredded emmental topping.

## Madeleine cheddar emmental

Une mini madeleine parfaite pour les amateurs de fromage - Faite avec un délicieux mélange de fromage cheddar - Décor d'emmental gratiné.



Code: 41759

## Pesto Parmesan Madeleine

An exclusive Italian-flavoured savoury madeleine - Made with authentic pesto - Parmigiano Reggiano PDO topping.

## Madeleine pesto parmesan

Une recette exclusive de madeleine salée aux saveurs italiennes - Faite avec du pesto traditionnel - Décor de Parmigiano Reggiano AOP.

Oven: Without thawing, bake at 340°F-375°F/170°C-190°C for about 3 min. for a crispy crust. No baking: Thaw for 1.5 hrs at room temperature for a soft bite.

Au four: Sans décongeler, cuire à 340°F-375°F/170°C-190°C pendant environ 3 min. pour un extérieur croustillant. Sans cuisson: Décongeler pendant 1h30 à température ambiante pour une bouchée moelleuse.

 5.5 cm (2.17 in|po)

 100 un.



Code: AB1021GA

### Brie Melt Mini Loaves

2 trays of 16 mini country-style loaves. Appealing traditional look (cracked, floured crust) and melting Brie heart (27% filling). Preheat the oven to 350°F (180°C). Reheat for 13 min. Let it rest for 1 to 2 min before serving.

### Mini miches coeur de brie fondant

2 plateaux de 16 mini pains de campagne en format mini miches traiteur. Un visuel traditionnel séduisant (croûte craquelée et farinée) et un coeur fondant au brie (27% de garniture). Préchauffer le four à 180°C (350°F). Réchauffer pendant 13 min. Laisser reposer 1 à 2 min avant de servir.

13 g (0.45 oz)

32 un. (2 x 16)



Code: AB1022GA

### Deli Smoked Salmon Mini Sandwich – 2 Bites tomato

Tray of 32 mini smoked salmon sandwiches. Fresh, tasty recipe with smoked salmon and cucumber tartar and dill. Thaw in the refrigerator for 10 hours. Take out the product 30 min before serving at room temperature.

### Mini sandwich déli saumon fumé – 2 bouchées

Plateau de 32 mini sandwichs déli saumon fumé. Une recette fraîche et savoureuse au saumon fumé et tartare de concombre à l'aneth. Décongeler au réfrigérateur pendant 10 heures. Sortir le produit 30 min avant dégustation à température ambiante.

19,7 g (0.69 oz)

32 un.



Code: AB1023GA

### Deli Pesto Tomato Ricotta Mini Sandwich – 2 Bites

Tray of 32 mini sandwiches with soft, golden focaccia bread and a gourmet filling of fresh pesto-hazelnut and ricotta cheese, arugula and marinated tomatoes. Served cold: Thaw in the refrigerator for 8 hours. Leave at room temperature 30 min before serving. Hot: Reheat without thawing the product. Preheat the oven to 350°F (180°C). Reheat in the kraft tray for 10 min. Let stand for 1 to 2 min before serving.

### Mini sandwich déli pesto tomate ricotta – 2 bouchées

Plateau de 32 mini sandwichs au pain focaccia doré et moelleux, avec une garniture gourmande au fromage frais pesto-noisette et ricotta, roquette et tomates marinées. Froid : décongeler au réfrigérateur pendant 8 heures. Laisser à température ambiante 30 min avant de servir. Chaud : réchauffer sans décongélation préalable. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Réchauffer dans le plateau kraft pendant 10 min. Laisser reposer 1 à 2 min avant de servir.

10,9 g (0.38 oz)

32 un.



### Classic Assortment of Bread Sheets

Bread sheets offer endless versatility for catering and elegant high tea sandwiches.

### Assortiment classique de plaques de pain de mie

Les plaques à pain offrent une polyvalence sans limite pour les services de traiteurs et les élégants petits sandwichs collations.

# SIDE DISHES

Rightfully celebrated as the king of side dishes, our renowned dauphinoise potatoes elevate the joy of savouring the finest potatoes.

**This dish is crafted to serve as the perfect accompaniment to your main courses.**

For restaurant owners, we also offer premium fries, including the famous pre-cooked duck fat fries—a true delight—alongside options like Sarlat-style potatoes, mushroom fricassees, and dauphine or hazelnut potatoes, all ready in just 15 minutes.

Désigné à juste titre comme le roi des accompagnements, notre réputé gratin dauphinois fait rayonner le plaisir de goûter le meilleur de la pomme de terre dans vos assiettes. **Nous lui confions la mission de vous servir comme le meilleur allié du centre de l'assiette.**

Pour tous nos restaurateurs, nous tenons aussi des frites premium, incluant les plus fameuses précuites au gras de canard, un délice qui s'alterne avec les pommes de terre sarladaises, les fricassées de champignons ou pommes de terre dauphine et noisette, prêtes à cuire en seulement 15 minutes.



# ACCOMPAGNEMENTS

# MUSHROOMS | CHAMPIGNONS



Code: CPC01

## Countryside Mushroom Blend

24% Oyster Mushrooms, 24% Yellow Boletus, 20% Shiitake, 12% Pholiota (% minimum guaranteed) - Available all year round. Blanch in boiling water before use, drain and gold to perfection.

## Mélange de champignons champêtres

24% Pleurotes, 24% Bolets jaunes, 20% Shiitake, 12 % Pholiotes (% minimum garanti) - Disponible toute l'année. Blanchir dans de l'eau bouillante avant utilisation, égoutter et faire dorer au goût.

 1 kg (2.2 lb)

 5 x 1kg bags | sacs



Code: DCCR450


## Parsley-Cream Mushroom Fricassée

Shiitakes, Paris mushrooms, Oyster mushrooms, Pholiota - With cream, parsley and garlic. No thawing, cook in a pan for 10 min. over high heat.

## Fricassée de champignons à la crème persillée

Shiitake, champignons de Paris, Pleurotes et Pholiotes - Cuisinés avec de la crème, de l'ail et du persil. Sans décongeler, cuire dans une poêle pendant 10 min à feu élevé.

 450 g (0.99 lb)

 12 x 450g bags | sacs

# POTATOES | POMMES DE TERRE



Code: SARLA600

## Sarladaise Potatoes

Cooked in duck fat and seasoned with garlic and parsley - Perfect for brunch. No thawing, cook in a pan for 15 to 20 min. or bake in the oven at 350°F/180°C for 15 to 20 min.

## Pommes de terre à la sarladaise

Cuites dans le gras de canard, relevées avec de l'ail et du persil - Parfait pour le brunch. Sans décongeler, réchauffer 15 à 20 min. à la poêle ou au four à 180°C/350°F pendant 15 à 20 min.

 600 g (1.32 lb)  16 bags | sacs 600 g



Code: 31194

## Dauphine Potatoes

Pre-fried potato puree and choux pastry - Light and melting interior texture. No thawing, bake at 400°F/200°C for 10 to 15 min.

## Pommes de terre Dauphine

Purée de pommes de terre et pâte à choux préfrite - Texture intérieure légère et moelleuse. Sans décongeler, cuire à 200°C/400°F pendant 10 à 15 min.

 15 g (0.53 oz)

 10 bags | sacs 1 kg  
Approx. 67 un. x bag/sac



Code: 1031138-1U

## Noisette Potatoes

Perfect for kids' menu - Pre-fried potato puree. No thawing, bake at 400°F/200°C for 10 to 15 min. or fry for 3 to 4 min.

## Pommes de terre noisette

Purée de pommes de terre préfrite - Parfait sur les menus pour enfants. Sans décongeler, cuire à 200°C/400°F pendant 10 à 15 min. ou frire 3 à 4 min.

 6 g (0.21 oz)

 10 bags | sacs 1 kg  
Approx. 167 un. x bag/sac

# GRATINS



Code: TGD01


## Individual Gratin Dauphinois

Artisanal look - With cream and Emmental cheese.  
No thawing, bake at 350°F/180°C for 20 to 25 min in the oven.

## Gratin dauphinois individuel

Aspect artisanal - À la crème et au fromage Emmental. Sans décongeler, cuire à 180°C/350°F au four pendant 20 à 25 min.

 120 g (4.23 oz)

 80 un. (8 x 10)



## Potato and Broccoli Gratin

A creamy gratin combining the tenderness of potatoes, the freshness of broccoli and the richness of cheese.  
No artificial colours or flavours - No palm oil. Without defrosting, bake at 350°F/180°C for 25 min.

## Gratin de pommes de terre et brocolis

Gratin onctueux alliant tendresse des pommes de terre, fraîcheur des brocolis et générosité du fromage. Sans colorants ni arômes artificiels – Sans huile de palme. Sans décongeler, cuire à 180°C/350°F au four pendant 25 min.

 100 g (3.53 oz)

 56 minimum

Code: LA4019GA



# FRENCH FRIES | FRITES




Code: FRIT500


## Duck Fat French Fries

Cooked in duck fat, slightly salted - Homemade look.  
No thawing, bake in the oven at 350°F/180°C for 20 min.

## Frites au gras de canard

Cuites dans le gras de canard, légèrement salées -  
Aspect de frites maison. Sans décongeler, cuire au four à  
180°C/350°F pendant 20 min.

 500 g (1.1 lb)

 14 bags | sacs



Code: LA4008CS

## Gourmet Homestyle French Fries

Thick cut, premium French fries with a homestyle look.  
No thawing, bake in the oven at 375°F/190°C for 15 min.

## Frites gourmet style maison

Frites premium à coupe large avec un aspect de frite maison.  
Sans décongeler, cuire au four à 190°C/375°F pendant 15 min.

 500 g (1.1 lb)

 14 bags | sacs

# PASTA FROM ITALY

**We journeyed to the heart of Italian gastronomy**, exploring its most esteemed region—celebrated by chefs worldwide—to curate exceptional recipes for fresh stuffed pasta and gnocchi.

Complementing these is a must-have for chefs working in restaurants, institutions and large-scale service environments: pre-cooked Carnaroli risotto rice. Ready in minutes, it offers perfect texture and exceptional quality, meeting the high standards of top chefs and earning its place as one of the foodservice industry's best-kept secrets.

**Nous sommes allés au cœur de la gastronomie italienne**, dans sa région la plus noble connue par les chefs du monde entier, pour sélectionner des recettes de pâtes fraîches farcies et gnocchis exceptionnels.

À cela s'ajoute un incontournable pour nos chefs en restauration, institutions et espaces de service multi-couverts, le riz Canaroli pré-cuit pour risotto. Prêt en quelques minutes, sans compromis sur la texture avec une qualité à la hauteur des attentes des plus grands chefs, c'est un des ingrédients secrets du service alimentaire.

## PÂTES D'ITALIE

G



Code: C15

### Panzerotti with Mushrooms

Shiitake, oyster mushrooms, Paris mushrooms, porcini, ricotta and Grana Padano cheese - Yield after cooking: +15%. No thawing, cook for 5 to 6 min. in boiling water.

### Panzerotti aux champignons

Shiitake, pleurote, champignons de Paris et cèpes, fromage ricotta et Grana Padano - Rendement après cuisson : +15%. Sans décongeler, cuire 5 à 6 min. dans l'eau bouillante.

 22 g (0.78 oz)  Approx. 136 un.  
Total 3 kg

 85 x 50 mm (3.35 x 1.97 in|po)  5



Code: C25

### Lunette with Truffle

Black truffle from Piedmont (Tuber aestivum Vittad, 8%), ricotta and Parmegiano Reggiano - Yield after cooking: +20%. No thawing, cook for 4 to 5 min. in boiling water.

### Lunette aux truffes

Truffe noire du Piedmont (Tuber aestivum Vittad, 8%), fromage ricotta et Parmegiano Reggiano - Rendement après cuisson : +20%. Sans décongeler, cuire 4 à 5 min. dans l'eau bouillante.

 8.3 g (0.3 oz)  Approx. 361 un.  
Total 3 kg

 40 x 11 mm (1.57 x 0.43 in|po)  14



Code: C26

### Tortelli with Shrimp, Crab and Lobster

Shrimp, lobster meat, crab meat - Yield after cooking: +25%. (Cheese-free recipe). No thawing, cook for 4 to 5 min. in boiling water.

### Tortelli aux crevettes, crabe et homard

Crevettes, chair de homard, chair de crabe - Rendement après cuisson : +25%. (recette sans fromage). Sans décongeler, cuire 4 à 5 min. dans l'eau bouillante.

 17.5 g (0.62 oz) - Total 3 kg

 Approx. 171 un.

 53 x 53 mm (2.09 x 2.09 in|po)

 8



Use the same hot water between 2 portions, as this high-quality pasta does not lose any texture or colour in the cooking water.

Garder la même eau chaude entre 2 portions, ces pâtes de haute qualité ne perdent pas de matière et ne colorent pas l'eau de cuisson.



Code: **C30**

### Cappellacci with Butternut Squash

Generously filled with butternut squash (65%) and Parmigiano Reggiano Cheese - Yield after cooking : +25%. No thawing, cook for 4 to 5 min. in boiling water.

### Cappellacci à la courge butternut

Généreusement garnie de courge butternut (65%) et de fromage Parmigiano Reggiano - Rendement après cuisson : +25%. Sans décongeler, cuire 4 à 5 min. dans l'eau bouillante.

15 g (0.53 oz) - Total 3 kg

Approx. 200 un.

45 x 37 mm (1.72 x 1.45 in|po)

9



Code: **C37**

### Tortelli with Mozzarella di Bufala, Tomato & Basil

Ricotta di Bufala, Mozzarella di Bufala, tomato and basil - Yield after cooking: + 25%. No thawing, cook for 4 to 5 min. in boiling water.

### Tortelli mozzarella di bufala, tomate et basilic

Ricotta di Bufala, Mozzarella di Bufala, tomate et basilic - Rendement après cuisson : + 25 %. Sans décongeler, cuire 4 à 5 min. dans l'eau bouillante.

17.5 g (0.62 oz) Total 3 kg

Approx. 171

53 x 53 mm (2.09 x 2.09 in|po)

8



Code: **K124**

### Scrigni with Burrata di Puglia

Burrata cheese (61%) and extra virgin olive oil - Yield after cooking : + 20%. No thawing, cook for 2 to 3 min. in boiling water.

### Scrigni à la Burrata di Puglia

Fromage Burrata di Puglia (61 %) et huile d'olive extra vierge - Rendement après cuisson : + 20 %. Sans décongeler, cuire 2 à 3 min. dans l'eau bouillante.

18 g (0.63 oz) Total 2 kg

112 un.

56 x 42 mm (2.20 x 1.65 in|po)

9



Code: **C41**

### Ricotta and Asparagus Tortelli

Ricotta cheese and asparagus (39%) - Yield after cooking: + 25%. No thawing, cook for 4 to 5 min. in boiling water.

### Tortelli ricotta et asperges

Fromage ricotta et asperges (39%) - Rendement après cuisson : + 25 %. Sans décongeler, cuire 4 à 5 min. dans l'eau bouillante.

17.5 g (0.62 oz) Total 3 kg

+/- 171 un.

53 x 53 mm (2.09 x 2.09 in|po)

8



Code: F09


### Potato Gnocchi


91% potato - Yield after cooking : + 15%. No thawing, cook for 2 min. in boiling water.

### Gnocchis de pommes de terre

91 % de pommes de terre - Rendement après cuisson : + 15 %. Sans décongeler, cuire 2 min. dans l'eau bouillante.

 8.3 g (0.3 oz) Total 6 kg

 Approx. 720 un.  
(6 bags | sacs 1 kg)

 32 x 20 mm (1.26 x 0.79 in | po)

 22



Code: P600

### Pre-Cooked Carnaroli for Risotto

Carnaroli rice cooked in 4 minutes. No thawing, cook 150 g in a pan (add 30 ml of water) for 3 to 4 min.

### Carnaroli pré-cuit pour risotto

Riz carnaroli cuit en 4 minutes. Sans décongeler, cuire 150 g à la poêle (en ajoutant 30 ml d'eau) pendant 3 à 4 min.

 1 kg (2.2 lb)

 4 bags | sacs 1 kg



Code: CPC01

### Countryside Mushroom Blend

The Countryside Mushroom Blend adds earthy depth to your no-wait risotto, perfectly paired with Carnaroli precooked rice.

### Mélange de champignons champêtres

Le mélange de champignons de Campagne apporte immédiatement une touche de saveur à votre risotto, en parfaite harmonie avec le riz précuit Carnaroli.

## PASTA FROM ITALY

### HIGH-YIELD AUTHENTIC ITALIAN PASTA FOR CHEFS

Units / case Unités / caisse	#Servings / Case #Portions / Caisse	Average serving Portion moyenne	Average size per portion after cooking Poids moyen par portion après cuisson
---------------------------------	--	------------------------------------	---



Cappellacci with butternut squash  
Cappellacci courges butternut

Code: C30

200 un.	22	9 un.	170 g
---------	----	-------	-------



Potato gnocchi  
Gnocchi de pomme de terre

Code: F09

720 un.	32	22 un.	207 g
---------	----	--------	-------



Lunette with truffles  
Lunette aux truffes

Code: C25

361 un.	25	14 un.	144 g
---------	----	--------	-------



Panzerotti with mushrooms  
Panzerotti aux champignons

Code: C15

136 un.	27	5 un.	132 g
---------	----	-------	-------

#### FOODSERVICE FROZEN FRESH STUFFED PASTA MADE WITH PREMIUM QUALITY INGREDIENTS

- ■ Made with 4 to 8 eggs per kg of wheat flour
- ■ No GMOs, no preservatives, no colourings and no artificial flavourings
- ■ Easy and fast to prepare - cook directly from frozen 2-6 minutes in boiling water, according to product's instructions
- ■ 18 months of shelf life compared to a few days for fresh pasta

## DES PÂTES ITALIENNES AUTHENTIQUES À HAUT RENDEMENT POUR LES CHEFS

Units / case Unités / caisse	#Servings / Case #Portions / Caisse	Average serving Portion moyenne	Average size per portion after cooking Poids moyen par portion après cuisson
---------------------------------	--	------------------------------------	---

Scrigni with Burrata di Puglia  
Scrigni à la Burrata di Puglia

Code: **K124**

112 un.	12	9 un.	135 g
---------	----	-------	-------



Tortelli with shrimp, crab and lobster  
Tortelli aux crevettes, crabe et homard

Code: **C26**

171 un.	21	8 un.	150 g
---------	----	-------	-------



Tortelli with mozzarella di Bufala, tomato and basil  
Tortelli mozzarella di Bufala tomate et basilic

Code: **C37**

171 un.	21	8 un.	175 g
---------	----	-------	-------



Ricotta and asparagus tortelli  
Tortelli ricotta et asperges

Code: **C41**

171 un.	21	8 un.	175 g
---------	----	-------	-------



### DES INGRÉDIENTS DE PREMIÈRE QUALITÉ POUR DES PÂTES SERVICE ALIMENTAIRE, FRAÎCHES GARNIES

- ■ 4 à 8 oeufs par kilo de farine
- ■ Sans OGM, sans agents de conservation, sans colorants ni arômes artificiels
- ■ Facile et rapide à préparer - cuisson sans décongélation 2-6 minutes dans l'eau bouillante, selon les instructions du produit.
- ■ 18 mois de durée de vie comparativement à quelques jours pour les pâtes fraîches



# READY-TO-FILL



READY-TO-FILL | PÂTE À CARNIR



This year, we're introducing a whole new range of high-quality crêpes, ready to heat and perfect for both sweet and savoury creations. **Made exclusively with fresh ingredients, our crêpes provide exceptional flexibility,** adapting seamlessly to any presentation style you envision.

Building on Gastronomía's tradition of excellence, we offer both sweet and savoury tartlet shells in various sizes, along with a new 4.5 in. pie shell, perfect for individual quiches.

Our tartlet shells allow your teams to effortlessly perfect the art of pastry and appetizer making, all risk-free.

Nous arrivons cette année avec une nouvelle offre complète de crêpes de haute qualité, prêtes à réchauffer, pour vos créations sucrées autant que salées. **Préparées exclusivement avec des ingrédients frais nos crêpes offrent une souplesse hors du commun** pour se plier à tous vos souhaits de présentation.

Dans la grande tradition du savoir-faire Gastronomía, nous offrons en multiples formats et sucré / salé de fonds de tartelettes et un nouveau fond de tarte 110 mm, idéal pour les quiches individuelles.

Nos fonds de tartelettes inspirent vos équipes. Sans risque, elles pratiquent l'art de la pâtisserie ou des bouchées apéritif en un tour de main.

# PRÊT-À-GARNIR

READY-TO-FILL

# TARTLET SHELLS

READY-TO-FILL | PRÊT-À-CARNIR



Code: PG1031GA

## Straight Sided Puff Pastry Tart Shell – Large Round 4.25 in|po

Neutral tart base, perfect for sweet fillings or savoury quiche recipes. Made according to the Dutch puff pastry method, for a texture that stays crunchy even with wet fillings. Thaw at room temperature for 10 min or 30 min in the refrigerator.

## Fond de tarte neutre pâte feuilletée – Grand Rond 11 cm

Fond de tarte neutre, parfait pour les garnitures sucrées ou les recettes de quiches salées. Elaborés à partir de la méthode hollandaise du feuilletage, pour une texture qui reste croquante même avec les garnitures liquides. Décongeler 10 min à température ambiante ou 30 min au réfrigérateur.

 46 g (1.62 oz)

 42 un.

 11 x 3,7 cm  
(4.25 x 1.46 in|po)

## FONDS DE TARTELETTES



## GRAHAM



Code: FRG80


## Graham Tartlet Shells – Large Round

Each graham cracker pie crust has a vegetable-based coating to protect it from moisture and maintain the crispy texture. Thaw for 10 min at room temperature or 30 min in the refrigerator and garnish.

## Fond tartelette Graham – Grand rond

Chaque fond de tartelette Graham Cracker a un enrobage végétal pour la protéger de l'humidité et maintenir la texture croustillante. Décongeler 10 min à température ambiante ou 30 min au réfrigérateur et garnir.

 28 g (0.99 oz)

 80 x 17 mm  
(3.15 x 0.67 in|po)

 60 un.


Code: SGFR50


## Gluten-free Tartlet Shell – Medium Round


Tartlet shell made from a gluten-free, artisan-quality butter pastry recipe. Thaw 10 min. at room temperature or 30 min. in the refrigerator.

## Fond de tarte sans gluten - Moyen rond

Fond de tartelette fabriqué à partir d'une recette de pâte à tarte au beurre de qualité artisanale et sans gluten. Décongeler 10 min. à température ambiante ou 30 min. au réfrigérateur.

 9 g (0.32 oz)

 90 un.

 5,1 x 2 cm  
(2 x 0.8 in|po)

# TARTLET SHELLS

## VANILLA | VANILLE



Code: **FRV38**

**Small Round | Petit rond**

8 g (0.28 oz) 210 un.

38 x 16 mm (1.5 x 0.63 in|po)



Code: **FRV50**

**Medium Round | Moyen rond**

14 g (0.49 oz) 90 un.

50 x 16.5 mm (1.97 x 0.65 in|po)



Code: **FRV80**

**Large Round | Grand rond**

28 g (0.99 oz) 60 un.

80 x 17 mm (3.15 x 0.67 in|po)

## CHOCOLATE | CHOCOLAT



Code: **FRCHOC50**

**Medium Round | Moyen rond**

15 g (0.53 oz) 90 un.

50 x 16.5 mm (1.97 x 0.65 in|po)



Code: **FRCHOC80**

**Large Round | Grand rond**

28 g (0.99 oz) 60 un.

80 x 17 mm (3.15 x 0.67 in|po)



## FONDS DE TARTELETTES

## SAVOURY | SALÉ

Code: **FRS38****Small Round | Petit rond**

8 g (0.28 oz)
 210 un.

38 x 16 mm (1.5 x 0.63 in|po)

Code: **FRS50****Medium Round | Moyen rond**

14 g (0.49 oz)
 90 un.

50 x 16.5 mm (1.97 x 0.65 in|po)

Code: **FRS80****Large Round | Grand rond**

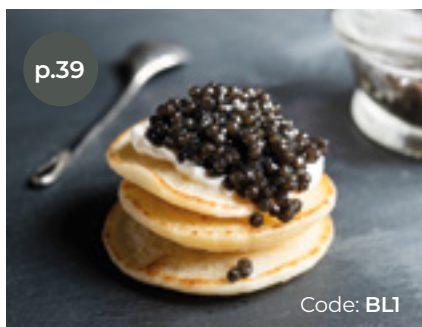
28 g (0.99 oz)
 60 un.

80 x 17 mm (3.15 x 0.67 in|po)

Code: **FCS38****Small Square | Petit carré**

8 g (0.28 oz)
 210 un.

38 x 38 x 15 mm (1.49 x 1.49 x 0.59 in|po)



p.39

Code: **BL1****Mini Blini to Garnish - 2 bites**

Our ready-to-garnish blinis, available in one- or two-bite sizes, offer a Russian classic reimagined for your finest canapés.

**Mini blini à garnir - 2 bouchées**

Nos blinis prêts à garnir, disponibles pour une ou deux bouchées, sont un classique slave réimaginé pour vos meilleurs canapés.

READY-TO-FILL

# CANAPÉ BASES

BASKETS | PANIERS



Code: PN40

Plain | Nature

3 g (0.11 oz) 240 un. (4 x 60)

40 x 18 mm (1.57 x 0.71 in|po)



Code: PMIX40

Coloured Assortment | Assortiment coloré

3 g (0.11 oz) 40 x 18 mm (1.57 x 0.71 in|po) 240 un. (4 x 60)

BLACK SESAME CONE | CÔNE SÉSAME NOIR



Code: CSN75

5 g (0.18 oz)

75 x 25 mm  
(2.95 x 0.98 in|po)

90 un.



# BASES POUR CANAPÉS

## BARQUETTES

Code: **BNE67**

5 g (0.18 oz)

 67 x 32 x 11 mm  
(2.64 x 1.26 x 0.43 in|po)

252 un.

Code: **BNO67**

5 g (0.18 oz)

 67 x 32 x 11 mm  
(2.64 x 1.26 x 0.43 in|po)

252 un.

## BREAD SHEETS | PLAQUES DE PAIN

Code: **PLMI20**

### White Bread Sheets

Bread without crust: no loss, speed of preparation - No preservatives and no colourings. Garnish while frozen, cut and serve.

### Plaques de pain de mie nature

Pain sans croûte : pas de perte, rapidité de préparation - Sans colorants . Garnir la plaque encore surgelée, tailler et servir.

250 g (8.82 oz)

20 un.

40 x 30 x 0.9 cm (15.75 x 11.81 x 0.35 in|po)

Code: **PLAS20**

### Classic Assortment of Bread Sheets

4 flavours: Country bread · Tomato bread · Malted bread · 6 Cereal bread - Bread without crust: no loss, speed of preparation - No artificial colourings. Garnish while frozen, cut and serve.

### Assortiment classique de plaques de pain de mie

4 variétés : campagne · tomate · noir (pain malté) · 6 céréales - Pain sans croûte : pas de perte et rapidité de préparation - Sans colorants artificiels. Garnir la plaque encore surgelée, tailler et servir.

250 g (8.82 oz)

 40 x 30 x 0.9 cm  
(15.75 x 11.81 x 0.35 in|po)

20 un.

# CREPES



Code: PG5007GA

## Fluffy Unsweetened Crepes – 14 cm | 5,5"

Fluffy crepes made with fresh eggs and milk. Slightly thicker than classic crepes, fluffy crepes are smaller and have a particularly moist and melting texture, even at room temperature for several hours. Thawing in the refrigerator (recommended): Thaw for 35 min at 39°F (4°C). Thawing in the microwave: Heat for 15 sec in the microwave on defrost mode. The crepes are eaten at room temperature, plain, topped with chocolate, jam, maple syrup or garnished with savoury ingredients.

## Crêpes moelleuses non sucrées – 14 cm | 5,5"

Crêpes moelleuses produites avec du lait et des œufs frais. Légèrement plus épaisses que des crêpes classiques, les crêpes moelleuses sont plus petites et ont une texture particulièrement moelleuse et fondante, même à température ambiante durant plusieurs heures. Décongélation au réfrigérateur (recommandée) : 35 min à 4°C (39°F). Décongélation au micro-ondes : chauffer pendant 15 sec en mode décongélation. Les crêpes se dégustent à température ambiante, natures, nappées (chocolat, confiture, sirop d'érable) ou garnies d'ingrédients salés.

30 g (1.06 oz)

14 cm (5.5 in|po)

80 un. (8 bags| sachets x 10)



Code: PG5006GA

## Traditional Unsweetened Crepes – 18 cm | 7"

Home made crepes, easy to use after thawing, they offer excellent hold and can be folded in a variety of ways. Made with fresh milk and eggs. Thawing in the refrigerator (recommended): Thaw for 5 hr at 39°F (4°C). Thawing in the microwave: Heat for 1 min 50 sec in the microwave on defrost mode. To reheat: Place a crepe on a griddle heated to 400°F (200°C) or in a heated pan with a knob of butter. Reheat for 10 seconds on each side.

## Crêpes traditionnelles non sucrées – 18 cm | 7"

Crêpes fines et souples permettent des pliages multiples, afin de réaliser de délicieuses crêpes garnies sucrées ou salées. Faites avec du lait et des œufs frais. Décongélation au réfrigérateur (recommandée) : 5 h à 4°C (39°F). Décongélation au micro-ondes : chauffer pendant 1min 50 sec en mode décongélation. Pour réchauffer : placer une crêpe sur une plaque chauffée à 200°C (400°F) ou dans une poêle chauffée avec une noix de beurre. Réchauffer 10 secondes de chaque côté.

25 g (0.88 oz)

160 un. (16 piles x 10)

18 cm (7 in|po)



## CRÊPES



Code: CFP06


**Wheat Crepe to Garnish**


Authentic recipe from Brittany, France - Light vanilla taste. Thaw, unfold, reheat in a hot pan with some butter and garnish.

**Crêpe de froment à garnir**

Recette authentique de Bretagne, France - Léger goût de vanille. Décongeler, déplier, réchauffer dans une poêle avec du beurre et garnir.

 50g (1.76 oz)

 29 cm (11.42 in|po)

 36 un. (6 bags | sacs x 6)


Code: PG5008GA


**Gourmet Unsweetened Crepes – 35 cm | 14"**


Extremely soft, very easy to use after defrosting, excellent hold. Made with fresh milk and eggs. Thawing in the refrigerator: Thaw for 5 hr at 39°F (4°C). To reheat: Place a crepe on a griddle heated to 400°F (200°C) or in a heated pan with a knob of butter. Reheat for 10 sec on each side.

**Crêpes gourmandes non sucrées – 35 cm | 14"**

Recette bretonne authentique des crêpes gourmandes. Fait avec des œufs et du lait frais. Décongélation au réfrigérateur : 5 h à 4°C (39°F). Pour réchauffer : placer une crêpe sur une plaque chauffée à 200°C (400°F) ou dans une poêle chauffée avec une noix de beurre. Réchauffer 10 sec de chaque côté.

 70 g (2.47 oz)

 35 cm (14 in|po)

 50 un. (5 piles x 10)



READY-TO-FILL | PRÊT-À-CARNIR

## FONDS DE TARTES




Code: PG3005CS

### All Butter Shortcrust Pastry Rolls – Raw

Pure butter, for savoury and sweet applications. No artificial colourings, no artificial flavourings, no preservatives, no palm oil. Already flattened, defrost (4 hours in the fridge + 30 min. at room temperature), roll out, prick the base and edges with a fork and garnish.

### Rond de pâte brisée pur beurre – cru

Pur beurre, pour applications salées et sucrées. Sans colorants artificiels, sans arômes artificiels, sans agents de conservation, sans huile de palme. Déjà abaissée, décongeler (4h au réfrigérateur + 30 min à température ambiante), dérouler, piquer le fond et les bords avec une fourchette et garnir.

 500 g (17.6 oz)

 12 x 2 un.

 32 cm (12.6 in|po)


Code: PG3004CS

### All Butter Puff Pastry Rolls – Raw

Pure butter, for savoury and sweet applications. No artificial colourings, no artificial flavourings, no preservatives, no palm oil. Already flattened, defrost (4 hours in the fridge + 30 min. at room temperature), roll out, prick the base and edges with a fork and garnish.

### Rond de pâte feuilletée pur beurre – cru

Pur beurre, pour applications salées et sucrées. Sans colorants artificiels, sans arômes artificiels, sans agents de conservation, sans huile de palme. Déjà abaissée, décongeler (4h au réfrigérateur + 30 min. à température ambiante), dérouler, piquer le fond et les bords avec une fourchette et garnir.

 500 g (17.6 oz)

 32 cm (12.6 in|po)

 12 x 2 un.


# FRUIT PUREES, COULIS AND ZESTS

FRUIT PUREES & COULIS | PURÉE ET COULIS DE FRUITS



We offer more than 25 Les vergers Boiron fruit purées and three coulis across Canada. In partnership with Maison Ponthier, a historic French producer with whom we share the same values and B Corp certification, we're introducing an entirely new selection outside of Quebec. This includes 12 new fruit purées and three grated fruit zests.

**These products make fruit an essential ingredient, delivering exceptional consistency and purity of origin.**

We've curated a range of formats tailored to the needs of mixologists, pastry chefs, chefs, and creators, as well as processing industries (food, beauty, etc.) and microbreweries.

Nous offrons plus de 25 purées de fruit Les vergers Boiron et 3 coulis à travers tout le Canada. Nous ajoutons une toute nouvelle offre au Canada hors Québec, en partenariat avec la Maison Ponthier, producteur historique en France, avec qui nous partageons les mêmes valeurs et la certification B Corp. Vous allez découvrir 12 nouvelles purées de fruit et 3 zestes de fruits rapés.

**Ces produits font des fruits vos ingrédients essentiels, avec une constance et une pureté d'origine hors du commun.**

Nous avons choisi différents formats, pour répondre aux besoins des mixologues, pâtisseries, chefs et créateurs, mais aussi des industries de transformation (alimentaire, beauté...) et des micro-brasseries.

# PURÉES DE FRUITS, COULIS ET ZESTES

**FORMAT : 1KG**



**Fruit Purees – 1 kg**

Produced from rigorously selected fruit, harvested when ripe from the best terroirs, then blended using techniques that guarantee consistent flavour, colour and texture.

Thaw the product in its original, closed packaging at +35/+39°F (+2/+4°C). To make it easier to unmould or cut the frozen purée: remove the lid and leave the tray at room temperature for 5 minutes before removing the lid; or leave the lid and seal and run the whole tray under warm water for at least 30 seconds before removing the lid and seal.

**Purées de fruits – 1 kg**

Produites à partir de fruits rigoureusement sélectionnés, récoltés à maturité sur les meilleurs terroirs, puis assemblés grâce à des techniques garantissant saveur, couleur et texture constantes.

Décongeler le produit dans son emballage d'origine, fermé, à +2/+4°C (+35/+39°F). Pour faciliter le démoulage ou la découpe de la purée congelée : ôter le couvercle et laisser la barquette 5 minutes à température ambiante avant de retirer l'opercule ; ou laisser le couvercle et l'opercule, passer toute la barquette sous l'eau tiède pendant au moins 30 secondes avant d'enlever le couvercle et l'opercule.

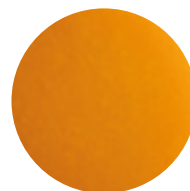
1 kg (35.27 oz) 6 un.

**ORCHARD  
VERGER**

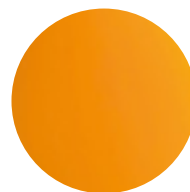
Sans sucre ajouté  
No added sugar



Code: **APO0C6**  
**Pear | Poire**



Code: **AAB0C6**  
**Apricot | Abricot**



Code: **AMA0C6**  
**Mandarine**



Code: **APB0C6**  
**White Peach | Pêche blanche**

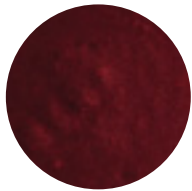




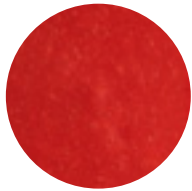
**RED BERRIES** \*Sweetened  
**PETITS FRUITS** \*Sucrée



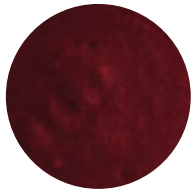
\*Code: **AFR1C6**  
Raspberry | Framboise



Code: **AGT0C6**  
Cherry | Cerise griotte



\*Code: **AFA1C6**  
Strawberry | Fraise



Code: **ACA0C6**  
Blackcurrant | Cassis



Code: **AMY0C6**  
Blueberry | Myrtille



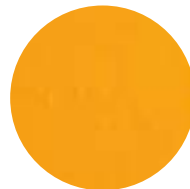
Code: **AMU0C6**  
Blackberry | Mûre



**CITRUS** Sans sucre ajouté  
**AGRUMES** No added sugar



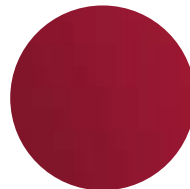
Code: **ACI0C6**  
Lemon | Citron



Code: **AKA0C6**  
Kalamansi



Code: **ACV0C6**  
Lime



Code: **AOS0C6**  
Blood Orange | Orange sanguine

**TROPICAL**

\*Sweetened

\*Sucrée



Code: **APA0C6**

**Passion Fruit | Fruit de la passion**



Code: **AAN0C6**

**Pineapple | Ananas**



Code: **ABA0C6**

**Banana | Banane**



Code: **AMG0C6**

**Mango | Mange**



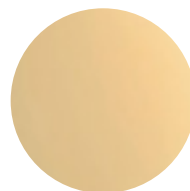
\*Code: **ACO1C6**

**Coconut | Noix de coco**



Code: **ABE0C3**

**Bergamot | Bergamote**



Code: **ALIOC6**

**Lychee | Litchi**



The benefits of 100% fruit: pasteurised products with a pure taste, allowing you to control the amount of sugar that suits you.

The benefits of sweetened purées: a precise and constant Brix (+/- 1°), ready to use and a longer shelf life after thawing (between 10 and 15 days).

Les atouts du 100% fruit : des produits pasteurisés au goût pur, vous permettant de doser la quantité de sucre qui vous convient.

Les avantages des purées sucrées : un Brix précis (+/- 1°) et constant, prêtes à l'emploi et une plus longue conservation après décongélation (entre 10 et 15 jours).





Code: 1447  
Strawberry | Fraise



Code: 1484  
Mango and Passion Fruit  
Mangue et fruit de la passion



Code: 1436  
Raspberry | Framboise


### Fruit Coulis

Smooth, delicious texture. High fruit content for bold colours and flavours, with no added flavourings. The coulis are refined and just the right amount of sweetness, and guarantee flawless results, thanks to their packaging in pour-top bottles.

### Coulis de Fruits

Texture lisse et gourmande. Fort contenu en fruit pour des couleurs et saveurs franches, sans arôme ajouté. Les coulis sont raffinés et sucrés avec justesse, et garantissent un rendu impeccable, grâce à leur conditionnement en bouteille à pointe verseuse.

Thaw in the refrigerator for 12 to 24 hours.  
Décongeler au réfrigérateur 12 à 24 heures.

 12 x 500 g | 1.11 lb (total 6 kg | 13.2 lb / ca.)

## FRUITS | PUREES, COULIS & ZESTES

# PONTHIER

DEPUIS 1946

The Ponthier range is available throughout Canada, with the exception of Quebec.

La collection Ponthier est disponible dans tout le Canada, à l'exception du Québec.



**FORMAT : 1KG**



**Fruit Purees – 1 kg**

The best of fruit, 100% pure, from selected origins and of fully standardised quality. For use in mixology, cooking and baking.

Shelf life before thawing: 30 months at 0°F/-18°C. Thawing: for best quality, thaw at 35/39°F (+2/4°C) for 24 to 48 hours. Shelf life after thawing: 15 days at 35/39°F (+2/4°C).

**Purées de fruits – 1 kg**

Le meilleur du fruit, 100 % pur, d'origines sélectionnées et d'une qualité parfaitement standardisée. A utiliser en mixologie, en cuisine et en pâtisserie.

Durée de vie et conservation avant décongélation : 30 mois à -18°C/0°F. Décongélation : pour une qualité optimale, décongeler à +2/4°C (35/39°F) pendant 24 à 48 heures. Conservation après décongélation : 15 jours à +2/4°C (35/39°F).

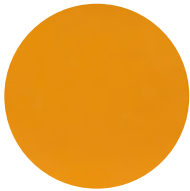
 1 kg (35.27 oz)

 6 un.



\*Code: **FR346**  
Mango | Mangue

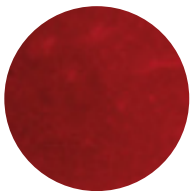
\*Sweetened  
\*Sucrée



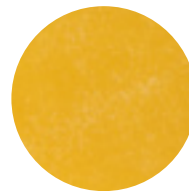
\*Code: **FR391**  
Passion Fruit | Fruit de la passion



\*Code: **FR326**  
Coconut | Noix de coco



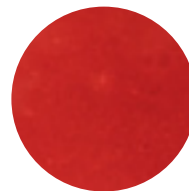
\*Code: **FR134**  
Raspberry | Framboise



\*Code: **FR275**  
Pineapple | Ananas



\*Code: **FR408**  
White Peach | Pêche blanche



\*Code: **FR196**  
Strawberry | Fraise



\*Code: **FR422**  
Blood Orange | Orange sanguine

## FRUITS | PUREES, COULIS & ZESTES

# PONTHIER

DEPUIS 1946

The Ponthier range is available throughout Canada, with the exception of Quebec.

La collection Ponthier est disponible dans tout le Canada, à l'exception du Québec.



### Fruit purees – 5 kg

Industrial uses, in culinary production facilities, microbreweries and in fruit production.

Shelf life before thawing: 30 months at 0°F/-18°C. Thawing: for best quality, thaw at 35/39°F (+2/4°C) for 3 to 4 days. Shelf life after thawing: 5 days at 35/39°F (+2/4°C).

### Purées de fruits – 5 kg

Utilisations industrielles, en atelier de production culinaires, microbrasserie et intégration dans les productions fruitées.

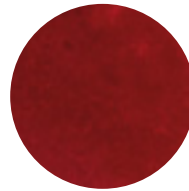
Durée de vie et conservation avant décongélation : 30 mois à -18°C/0°F. Décongélation : pour une qualité optimale, décongeler à +2/4°C (35/39°F) pendant 3 à 4 jours. Conservation après décongélation : 5 jours à +2/4°C (35/39°F).

5 kg (176.37 oz) 1 un.

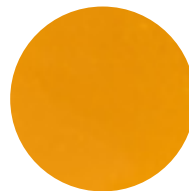
Sans sucre ajouté  
No added sugar



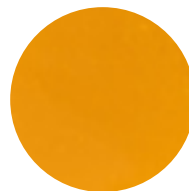
Code: **FR2663**  
**Strawberry | Fraise**



Code: **FR2105**  
**Raspberry | Framboise**



Code: **FR1087**  
**Mango | Mangue**



Code: **FR2110**  
**Passion Fruit | Fruit de la passion**

**PONTHIER**

DEPUIS 1946



**Packs of grated fruit zest – 500g**

Granulated 100% fruit zest with no added sugar is a sought-after ingredient for chefs. Highly concentrated in essential oils, they enhance the flavours of fruit in all recipes. Shelf life before thawing: 30 months at 0°F/-18°C. Use without thawing or partial thawing at 35/39°F (+2/4°C) for 24 to 48 hours. Complete thawing: 5 days in the refrigerator. After thawing: use within 5 days.

**Barquettes de zestes de fruits rapés – 500g**

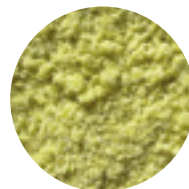
Les zestes 100% fruits sans sucre ajoutés en granules sont un ingrédient recherché par les chefs. Très forts en huiles essentielles, ils mettent en valeur les saveurs des fruits, à travers toutes les recettes.

Conservation avant décongélation : 30 mois à -18°C / 0°F. Utilisation sans décongélation ou décongélation partielle à +2/4°C (35/39°F) pendant 24 à 48 heures. Décongélation complète : 5 jours au réfrigérateur. Après décongélation : utiliser dans les 5 jours.

500g (17.64 oz) 6 un.



Code: FR2171  
Orange | Orange



Code: FR2252  
Lime



Code: FR2170  
Lemon | Citron



Divide into portions and thaw in small batches as needed.

Casser des portions pour faire décongeler en petites quantités selon les besoins.

**Culinary uses**

Pastry: flavouring in dessert cake dough, madeleines, sprinkled on icing, fruity texture and flavour in sorbet and ice cream.

Preparing beverages: cold infused tea, brewers' recipes, infused spirits.

Savoury cuisine: ceviche, herb and citrus fruit sauces, dressings, verrine fillings.

**Les utilisations culinaires**

En pâtisserie : arôme dans à pâte à gâteau dessert, madeleines, garniture parsemée sur un glaçage, texture fruitée et saveur en sorbet et glace.

Préparation de boissons : thé froid infusé, recettes de brasseurs, liqueurs infusées.

Cuisine salée : ceviche, sauce aux herbes et agrumes, vinaigrettes, garniture de verrine.

# DESSERTS



DESSERTS



**Strip cakes are an invaluable asset for food service, combining practicality, versatility and pastry refinement.**

Pre-cut or easy to portion, they guarantee accurate cost control and a consistent presentation, while showcasing pastry expertise with carefully crafted layers.

**Les gâteaux en bandes sont un atout précieux pour le service alimentaire, alliant praticité, polyvalence et raffinement pâtissier.**

Pré-découpés ou faciles à portionner, ils garantissent un contrôle précis des coûts et une présentation uniforme, tout en mettant en valeur le savoir-faire pâtissier avec des couches minutieusement travaillées.



## DESSERTS À PORTIONNER


Code: **BAOR03****Opera Strip Cake**

Delicious opera cake, a famous pastry classic. Soft almond cake soaked in a coffee-infused syrup, coffee-flavoured buttercream, dark chocolate ganache. Ready-made cake strips, easy to portion into 8/10 servings.

**Bande dessert opéra**

Délicieuse recette du gâteau opéra, un grand classique de la pâtisserie. Biscuit amande moelleux imbibé d'un sirop infusé au café, crème au beurre fondante parfum café, ganache au chocolat noir. Bandes dessert préparées, faciles à portionner en 8/10.

 682 g (24 oz)  3 un.




 34 x 9 x 2,7 cm  
(13.39 x 3.54 x 1.06 in|po)

Code: **BAPAS03****Mango and Passion Fruit Strip Cake**

Subtle combination of exotic flavours, mango and passion fruit. Textured dessert: soft almond sponge cake, light mousse, melting fruit confit and crunchy pineapple inserts. Easy-to-portion dessert in 8/10 servings. Thaw for 4 hrs in the refrigerator.

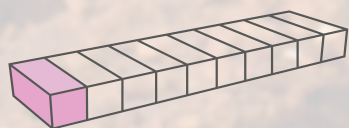
**Bande dessert mangue passion**

Subtile association des saveurs exotiques, de la mangue et du fruit de la passion. Textures riches : biscuit moelleux à l'amande, mousse légère, confit de fruits fondant et croquant des inclusions d'ananas. Sans colorant ni arômes artificiels. Dessert facile à portionner en 8/10 parts. Décongeler 4h au réfrigérateur.

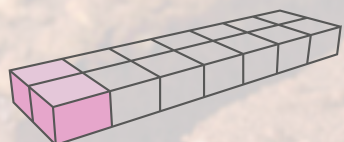
 800 g (28 oz)  34 x 9 x 4 cm  
(13.39 x 3.54 x 1.54 in|po)  3 un.



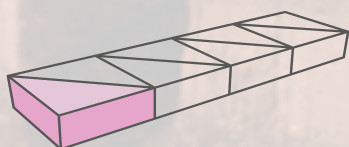
## PORTIONING TIPS CONSEILS DE DÉCOUPAGE



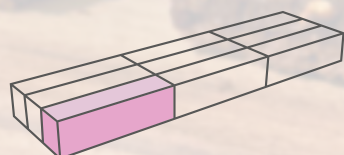
10 rectangles  
(34 x 90 mm)



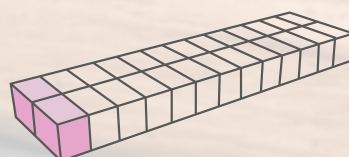
14 cubes  
(45 x 45 mm)



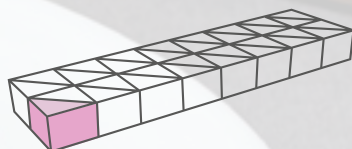
8 triangles  
(85 x 90 mm)



9 allumettes  
(30 x 113 mm)



26 rectangles  
(26 x 45 mm)



32 triangles  
(45 x 42 mm)

## DESSERTS À PORTIONNER






Code: BACH03

### Dark Chocolate Crunch Strip Cake

All-chocolate refined textures: airy dark chocolate mousse and crunchy cookie with crispy crêpes pieces. Gourmet decor with natural grace. Can be cut frozen, easy to portion into 8/10 servings.

### Bande dessert chocolat croquante

Textures raffinées tout chocolat : mousse aérée au chocolat noir et biscuit croustillant aux brisures de crêpes dentelles. Décor gourmand avec une élégance naturelle. Peut être coupé congelé, facile à portionner en 8/10.

 665 g (23 oz)
  34 x 9 x 3,2 cm (13.39 x 3.54 x 1.57 in|po)
  3 un.






Code: TPO06

### Apple Tart - Pre-cut (10 servings)

Pure butter shortbread, apple compote, hand-sliced apples - More than 40% fresh apples, peeled and cut just before production - No colourings or flavours. No thawing, remove from mold and cook at 355°F /180°C for 15 to 20

### Tarte aux pommes - Prédécoupée (10 pointes) min.

Pâte sablée pur beurre, compote de pommes, tranches de pommes déposées à la main - Plus de 40% de pommes fraîches, pelées et coupées juste avant la production - Sans colorants ni arômes. Sans décongeler, démouler et cuire à 180°C/355°F pendant 15 à 20 min.

 1 kg (35.27 oz)
  27.6 cm (10.87 in|po)
  6 un.
  10

## INDIVIDUAL DESSERTS



Code: PC12


**Chocolate Pyramid**

Attractive presentation - Dark chocolate mousse, crispy hazelnut heart, chocolate biscuit base.  
Thaw in refrigerator for 2 hr.

**Pyramide au chocolat**

Forme attrayante - Mousse au chocolat noir, coeur croquant aux noisettes, base de biscuit au chocolat  
Décongeler 2 h au réfrigérateur.

 64 g (2.26 oz)

 7 x 7 x 5.5 cm  
(2.76 x 2.76 x 2.17 in|po)

 12 un.


Code: SGI16


**Gianduja Chocolate Sable**

Gourmet look (almonds, crushed hazelnuts, pistachios) - Mix of textures : crunchy decorations, a fondant chocolate cream, and a crispy crumble base. Thaw in refrigerator for 4 to 5 hr.

**Sablé chocolat gianduja**

Un visuel ultra gourmand (amandes, noisettes concassées, pistaches) - Une variété de textures : un décor croquant, une crème au chocolat fondante et un crumble croustillant.  
Décongeler 4 à 5 h au réfrigérateur.

 90 g  
(3.17 oz)

 7 cm  
(2.76 in|po)

 16 un.


Code: DE1025GA


**Mango Coconut Shortbread**

Astute balance between the sweetness of the mango and coconut layers and the tartness of the passion fruit - Clean label - Pure butter. Thaw in refrigerator for 4 hr.

**Sablé Mangue Coco**

Un équilibre astucieux entre la douceur de la mangue et de la noix de coco et les notes acidulées du fruit de la passion - Ingrédients simples - Pur beurre.  
Décongeler 4 h au réfrigérateur.

 90 g (3.17 oz)

 7 cm (2.76 in|po)

 16 un.

## DESSERTS INDIVIDUELS



Code: CHE20

**Plain Cheesecake**

A cinnamon crumble base for a crunchy and tasty texture, light lemon taste - Flexibility to serve with your own toppings - No artificial colourings, flavours or preservatives. Thaw in refrigerator for 4 hr.

**Gâteau au fromage nature**

Base crumble à la cannelle qui apporte saveur et texture au goût léger de citron - À personnaliser selon vos envies - Sans colorants, sans arômes artificiels, sans agents de conservation. Décongeler 4 h au réfrigérateur.

90 g (3.17 oz)

7 cm (2.76 in|po)

20 un.



Code: DE1023GA

**Red Fruit Charlotte**

Elegant sponge cake with raspberry bits, vanilla-flavoured mousse and red fruit jam, topped with whole fruits (raspberries, blackberries, red currants and blackcurrants) - Impeccable whole fruit topping - No colourings. Thaw in refrigerator for 4 hr.

**Charlotte aux fruits rouges**

Génoise élégante aux pépites de framboises, d'une mousse parfumée à la vanille et d'une gelée de fruits rouges, le tout surmonté d'un décor de fruits entiers (framboises, mûres, groseilles et cassis) - Décor impeccable de fruits entiers - Sans colorant. Décongeler 4 h au réfrigérateur.

80 g (2.82 oz)

7 cm (2.76 in|po)

16 un.

## INDIVIDUAL DESSERTS



Code: TT50

**Tatin Tartlet**

A classic of French patisserie - Buttery caramelized apples, all butter pastry. No thawing, bake at 180°C/350°F for 12 min.

**Tartelette tatin**

Classique de la pâtisserie française - Quartiers de pommes caramélisés dans le sucre et le beurre, pâte brisée pur beurre. Sans décongeler, cuire à 180°C/350°F pendant 12 min.

 120 g (4.23 oz)  9.5 cm (3.74 in|po)  50 un.



Code: TPO40

**Apple Tartlet**

Sweet all butter pastry, handmade look - Generous topping: 65% fresh apples. Thaw in refrigerator for 4 hr or bake without thawing at 180°C/350°F for 10 min.

**Tartelette aux pommes**

Pâte sucrée pur beurre, Aspect artisanal - Riche en garniture : 65% de pommes fraîches. Décongeler 4 h au réfrigérateur. Ou sans décongeler, cuire à 180°C/350°F pendant 10 min.

 120 g (4.23 oz)  9 cm (3.54 in|po)  40 un.



## DESSERTS INDIVIDUELS



Code: TFR30

**Raspberry Tartlet**

Filled with almond cream, raspberry and redcurrant jelly - Butter pastry crust topped with whole raspberries. Thaw in refrigerator for 4 hr.

**Tartelette aux framboises**

Crème d'amandes, gelée de framboises et groseilles - Fond de tarte au beurre recouverte de framboises entières. Décongeler 4 h au réfrigérateur.



110 g (3.88 oz)



9 cm (3.54 in|po)



30 un.



Code: TCI40

**Lemon Tartlet**

A classic of French pâtisserie - Butter pastry crust, smooth lemon cream filling. Thaw in refrigerator for 4 hr.

**Tartelette au citron**

Classique de la pâtisserie française - Fond de tarte au beurre, crème au citron légèrement acidulée. Décongeler 4 h au réfrigérateur.



80 g (2.82 oz)



8 cm (3.15 in|po)



40 un.

The molten chocolate cake, an iconic French creation from the 1980s, is a must-have among refined desserts. Gastronomica offers a collection of three individual fondants, specially crafted to meet the needs of chefs and foodservice professionals.

Le fondant au chocolat, création française iconique des années 1980, est un incontournable des desserts raffinés.

Gastronomia propose une collection de trois fondants individuels, spécialement conçus pour répondre aux besoins des chefs et des professionnels de la restauration.



## DESSERTS INDIVIDUELS

Code: **GFCOUL36**

### Gluten Free Chocolate Molten Cake

Only 4 ingredients. No thawing, bake at 350°F/180°C for 8 min. - In microwave oven: no thawing, heat 40 sec. - Thaw 1 h, bake at 350°F/180°C for 6 min.

### Fondant au chocolat sans gluten

Seulement 4 ingrédients Sans décongeler, cuire à 180°C/350°F pendant 8 min. Au four à micro-ondes : sans décongeler, chauffer 40 sec. - Décongeler 1 h, cuire à 180°C/350°F pendant 6 min.

 120 g (4.23 oz)  8 cm (3.15 in|po)  36 un.


Code: **COUL20**


### Premium Chocolate Molten Cake

A rich and intense chocolate recipe : 22% of dark chocolate. No thawing, bake at 350°F/180°C for 10 min - In microwave oven: no thawing, heat 40 sec.

### Fondant au chocolat premium

Une recette riche et intense en chocolat : 22% de chocolat noir. Sans décongeler, cuire à 180°C/350°F pendant 16 min - Au four à micro-ondes : sans décongeler, chauffer 40 sec.

 90 g (3.17 oz)

 7 cm (2.76 in|po)

 20 un.


Code: **DE1031GA**


### Classic Chocolate Molten Cake – 100 g

Delicious individual chocolate fondant, with a melting core and a soft texture. For a warm melting lava cake: Reheat 17 min in preheated oven at 350°F/180°C or in the microwave 50-55 sec at 750W power. For a cold and soft lava cake: Thaw 2 hr in the refrigerator.

### Fondant au chocolat classique – 100 g

Délicieux fondant individuel au chocolat, au cœur fondant et à la texture moelleuse. Pour un fondant chaud et coulant : réchauffer 17 min au four préchauffé à 180°C/350°F ou au micro-ondes 50-55 sec à puissance 750W. Pour un fondant froid et moelleux : décongeler 2 h au réfrigérateur.

 100 g (3.17 oz)

 7 cm (2.76 in|po)

 20 un.

## DESSERTS

# MIGNARDISES COFFEE BREAK



Discover our wide array of mignardises, meticulously tasted and selected to assist you in crafting the perfect café gourmand for your clients.

Customize the ideal combination of these trendy delights, now embraced by hotels, spas, restaurants, and coffee shops across Canada.

Découvrez notre large éventail de mignardises, minutieusement goûtées et sélectionnées pour vous aider à créer le café gourmand idéal pour vos clients.

Personnalisez la combinaison idéale de ces petits délices au goût du jour, maintenant adoptés par les hôtels, les spas, les restaurants, les cafés et salons de thé partout au Canada.

# MIGNARDISES PAUSE-CAFÉ



Code: DE1026GA

## Pasteis de Nata

Traditional Portuguese recipe - Delicate puff pastry with generous filling of caramelized egg custard - No artificial flavours. Thaw at room temperature for 30 min and bake at 390°F/200°C for 10-12 min.

## Pasteis de Nata

Recette traditionnelle portugaise - Pâte délicatement feuilletée généreusement garnie de crème aux oeufs caramélisée - Sans arôme artificiel. Décongeler 30 min à température ambiante puis cuire à 200°C/390°F pendant environ 10-12 min.

 58 g (2.05 oz)

 72 un.


Code: DE5017GA

## Cannelé

Bordeaux's iconic pastry features a crunchy, caramelized crust, chewy custard interior, and the rich flavour of rum and vanilla - Pure butter. Thaw in refrigerator for 24 hr, oven reheat a few minutes for a lightly crispy finish.

## Cannelé

Petite pâtisserie bordelaise parfumée au rhum et à la vanille, offrant une croûte caramélisée craquante et un intérieur tendre et moelleux - Pur beurre Décongeler 24 h au réfrigérateur, réchauffer quelques minutes au four pour un fini légèrement croustillant.

 45 g (1.59 oz)

 72 un. (18 x 4)


Code: DE1027GA

## Choco-Hazelnut Bundt Cake

Moist and chewy dough with a rich and intense chocolate-hazelnut filling. Thaw in the refrigerator for 1-2hr and leave at room temperature 15 min.

## Gâteau bundt choco-noisette

Pâte moelleuse qui révèle un cœur chocolat noisette très gourmand. Décongeler 1-2 h au réfrigérateur puis sortir à température ambiante 15 min.

 50 g (1.76 oz)

 40 un.


Code: DE1028GA

## Raspberry Almond Bundt Cake

Moist and chewy dough with a generous and intense-flavoured raspberry filling. Thaw in the refrigerator for 1-2hr and leave at room temperature 15 min.

## Gâteau bundt amande framboise

Pâte moelleuse qui révèle un cœur à la framboise très gourmand. Décongeler 1-2 h au réfrigérateur puis sortir à température ambiante 15 min.

 50 g (1.76 oz)

 40 un.

## MADELEINES



Code: 41575


**Pure Butter Madeleine – 45 g**

Pure butter (22%). No palm oil, preservatives or colourings. Without thawing, bake at 375°F/190°C for 6 min. Leave to rest for a few mins.

**Madeleine pur beurre – 45 g**

Pur beurre (22%) - Sans huile de palme, agent de conservation ni colorant. Sans décongeler, cuire à 190°C/375°F pendant 6 min. Laisser reposer quelques minutes à température ambiante.

 45 g (1.59 oz)

 70 un.


Code: 41594

**Small Madeleine – 18 g**

A melt-in-the-mouth small madeleine, produced in the great tradition of the French madeleine. Perfect for cafés, hotels, restaurants and institutions. Give your customers a gourmet coffee treat. Without thawing, bake at 375°F/190°C for 4 1/2 min. Leave to rest for a few mins.

**Petite madeleine – 18 g**

Une petite madeleine fondante, produite dans la grande tradition de la madeleine française. Parfaite pour les cafés, hôtels, restaurant et institution. Offrez une touche de gourmandise avec le café à vos clients. Sans décongeler, chauffer à 190°C/375°F pendant 4 1/2 minutes. Laisser reposer quelques minutes à température ambiante.

 18 g (0.63 oz)

 140 un.


Code: 41915

**Mini Madeleine – 5 g**

A melt-in-the-mouth mini madeleine, produced in the great tradition of the French madeleine. Perfect for cafés, hotels, restaurants and institutions. Give your customers a gourmet coffee treat. Thaw at room temperature for 10 min or 30 min in the refrigerator.

**Mini Madeleine – 5 g**

Une mini madeleine fondante, produite dans la grande tradition de la madeleine française. Parfaite pour les cafés, hôtels, restaurant et institution. Offrez une touche de gourmandise avec le café à vos clients. Décongeler 10 min à température ambiante ou 30 min au réfrigérateur.

 5 g (0.18 oz)

 420 un.


Reheat for a few minutes at 375°F /190°C, for a golden exterior and soft centre.

Réchauffer quelques minutes à 190°C/375°F, pour un extérieur doré et un coeur moelleux.

# PETITS FOURS



## Tray of 53 Sweet Petits Fours

Code: PF53

9 flavours: 6 lemon tartlets, 7 opera rectangles, 6 raspberry financiers, 7 pistachio rectangles, 4 coffee éclairs, 4 chocolate éclairs, 7 apple-blackcurrant rectangles, 6 apricot flans, 6 chocolate tartlets. Thaw in refrigerator for 4 to 5 hr and serve.

## Plateau de 53 petits fours sucrés

9 saveurs : 6 tartelettes citron, 7 rectangles opéra, 6 financiers framboise, 7 rectangles pistache, 4 éclairs café, 4 éclairs chocolat, 7 rectangles pomme cassis, 6 flans abricot, 6 tartelettes chocolat. Décongeler 4 à 5 h au réfrigérateur.

 735 g (25.92 oz)

 212 un. (4 x 53)


## Mini Waffle

Traditional recipe from Belgium with pearl sugar - No preservatives nor colourings, GMO-free - No palm oil. Oven: Without thawing, bake at 400°F/200°C 3 min. Microwave: Reheat +/- 45 sec at 800 Watts. No baking: Thaw 30 min. at room temperature.

## Mini gaufre

Recette traditionnelle belge avec vrai sucre perlé - Sans agents de conservation, colorants ni OGM - Sans huile de palme. Four: Sans décongeler, cuire à 200°C/400°F 3 min. Micro-onde: Réchauffer +/- 45 sec. Sans cuisson: Décongeler 30 min à température ambiante.

 15 g (0.53 oz)

 6 x 5,5 x 1,6 cm  
(2.36 x 2.16 x 0.63 in|po)

 120 un.


Code: PFBW48

## Tray of 48 Black and White Petits Fours

8 flavours: 6 chocolate & coffee tartlets - 6 pecan & white chocolate brownies - 6 chocolate orange ganache financiers (Venezuela origin) - 6 chocolate eclairs - 6 gianduja rectangles - 6 coconut & chocolate crisps - 6 chocolate fondants. Thaw in refrigerator for 5 hr and serve.

## Plateau de 48 petits fours noir et blanc

8 saveurs : 6 tartelettes chocolat et café - 6 brownies pécan & chocolat blanc - 6 financiers ganache chocolat orange (origine Venezuela) - 6 éclairs au chocolat - 6 rectangles gianduja - 6 croustillants chocolat coco - 6 fondants au chocolat. Décongeler au réfrigérateur pendant 5 h et servir.

 664 g (23.42 oz)

 192 un. (4 x 48)



## MACARONS




Code: MA72


**Tray of 72 Macarons de Paris**


6 flavours : 12 raspberry, 12 chocolate, 12 vanilla, 12 pistachio, 12 coffee, 12 lemon. Made from ground almonds, sugar and egg whites. Crispy on the outside and deliciously chewy on the inside. Thaw in refrigerator for 2 hr.

**Plateau de 72 macarons de Paris**

6 saveurs : 12 framboise, 12 chocolat, 12 pistache, 12 vanille, 12 café, 12 citron. Coque à base de poudre d'amandes, de sucre et de blancs d'œuf - Croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Décongeler 2 h au réfrigérateur.

 13 g (0.46 oz)

 38 mm (1.49 in|po)

 288 un. (4 x 72)


Code: MAC1

**Assortment of 36 Gourmet Macarons**

3 flavours: sea salt caramel, chocolate, pistachio & white chocolate. Rich in flavour, filled with ganache - Premium quality ingredients. Thaw in refrigerator for 2 hr and serve.

**Assortiment de 36 macarons Gourmet**

3 saveurs : caramel au beurre salé, chocolat, pistache et chocolat blanc. Riches en saveurs, cœur de ganache - Ingrédients de haute qualité. Décongeler 2 h au réfrigérateur.

 15 g (0.53 oz)

 40 mm (1.57 in|po)

 36 un.


Code: MAC2

**Assortment of 36 Prestige Macarons**

3 flavours: vanilla, raspberry, passion fruit. Rich in flavour, filled with confit of fruits - Premium quality ingredients. Thaw in refrigerator for 2 hr.

**Assortiment de 36 macarons Prestige**

3 saveurs : vanille, framboise, fruit de la passion. Riches en saveurs, cœur de confit de fruits - Ingrédients de haute qualité. Décongeler 2 h au réfrigérateur.

 15 g (0.53 oz)

 40 mm (1.57 in|po)

 36 un.

# CHURROS

p.31



Immerse your customers in an authentic street-food experience with our trio of churros, featuring a brand-new caramel-filled variety.

Plongez vos clients dans une expérience de 'cuisine de rue' authentique avec notre trio de churros, dont une toute nouvelle variété fourrée au caramel.



Code: **CHUR01**

**Prefried Churros**  
Churros pré-frit

44 g (1.52 oz)

+/- 50 un.

25 cm (10 in|po)

Code: **CHUR02**

**Cocoa-Hazelnut Filled Churros**  
Churros fourrés cacao-noisettes

43 g (1.52 oz)

+/- 167 un.

10 cm (3.94 in|po)

Code: **VR4012GA**

**Caramel Filled Churros**  
Churros fourrés caramel

43 g (1.57 oz)

+/- 167 un.

10 cm (3.94 in|po)

## BEIGNETS



Code: MBSU175

**Sugar-Coated Mini Beignet**  
Mini beignet sucré

19 g (0.67 oz) 5.5 cm (2.17 in|po)  
175 un.



Code: MBCH175

**Choco-Hazelnut Mini Beignet**  
Mini beignet choco-noisette

25 g (0.88 oz) 5.5 cm (2.17 in|po)  
175 un.



Code: MBCA175

**Caramel Mini Beignet**  
Mini beignet caramel

25 g (0.88 oz) 5.5 cm (2.17 in|po)  
175 un.



Code: MBCB175

**White Chocolate-Filled  
Chocolate Mini Beignet**  
Mini beignet chocolat fourré  
chocolat blanc

25 g (0.88 oz) 5.5 cm (2.17 in|po)  
175 un.



Code: VR4010GA

**Passion Fruit Mini Beignet**  
Mini beignet passion

25 g (0.88 oz) 5.5 cm (2.17 in|po)  
175 un.



Code: MBFR175

**Red Berry Mini Beignet**  
Mini beignet fruits rouges

25 g (0.88 oz) 5.5 cm (2.17 in|po)  
175 un.

With their convenient size and irresistible taste, our mini beignets made of fresh eggs and fresh milk are top sellers in both foodservice and retail.

Nos meilleurs vendeurs en service alimentaire et en vente au détail, les mini beignets fabriqués avec des œufs et du lait frais séduisent par leur format pratique et leur goût irrésistible.



p.33

## MOCHIS

Originally from Japan, mochi is a dessert that dates back to the 10th century and was reserved for emperors.

The mochi recipe has since been revisited, blending North American and Asian culinary traditions. The result: a melt-in-the-mouth, richly flavoured ice cream in a creamy, fluffy, gummy rice dough.

**Our premium ice cream mochis are gaining popularity on menus in restaurants, serving as canvas for chefs to showcase their creativity and at takeaway counters.**


Originaire du Japon, le mochi est un dessert né au 10<sup>ème</sup> siècle, qui était réservé aux empereurs.

La recette des mochi a été revisitée depuis, fusion de la cuisine nord-américaine et de l'Asie, pour offrir une crème glacée fondante et riche en saveur, dans une pâte de riz gluant, onctueuse et moelleuse.

**Nos mochis premium à la crème glacée s'imposent sur les menus en restauration, où ils servent de base à la créativité des chefs, et en comptoir prêt à emporter.**



# MOCHIS

 35 g (1.23 oz) oz)

 5 cm (1.96 in) po)

 96 un.

Passion Fruit  
Fruit de la Passion

Code: MPAS35V



VEGAN FROZEN  
MOCHIS

MOCHIS GLACÉS  
VÉGÉTALENS



Coconut  
Noix de Coco  
Code: MCOCO35V



Lychee  
Litchi  
Code: MLYC35V



Mango  
Mangue  
Code: MMAN35V

PREMIUM ICE CREAM MOCHIS  
MOCHIS PREMIUM À LA CRÈME GLACÉE



Matcha  
Code: MTEA35



Strawberry | Fraise  
Code: CG3018CS



Chocolate | Chocolat  
Code: CG3019CS

# THE GASTRONOMIA QUALITY STANDARDS

In foodservice, quality takes on its full meaning. Each product is a solution used by chefs, caterers and restaurant professionals. For this reason, Gastronomía's quality is a commitment, as it's part of the practices of our clients and their teams.

**For Gastronomía, quality starts with sourcing, based on long-term relationships with our partner producers and food processors.**

New collaborations are built strategically, following in-depth discussions on manufacturing processes, corporate ethics, ingredient selection, and the ability to invest and adapt to the local market.

The quality approach is a source of pride for all employees at Gastronomía. The company's quality experts are accessible and respected, and quality is always the top value upheld. That's why our customers trust us!

## NO ADDITIVES

No artificial flavours, colours, sweeteners or flavour enhancers (by the end of 2025)

## GEOGRAPHICAL ORIGINS

Products selected for the superior quality, derived from their local land

## NO PALM OIL

Eliminated in our 20 products that do contain it (by the end of 2028)

## SMART PACKAGING

Preserving food integrity while reducing environmental impact (recycled and recyclable cardboard and plastic, reduced packaging weight)



## SANS ADDITIF

Aucun arôme artificiel, colorant artificiel, édulcorant artificiel, exhausteur de goût artificiel (d'ici à fin 2025)

## ORIGINES GÉOGRAPHIQUES

Des produits sélectionnés pour la qualité supérieure que leur confère leur terroir

## SANS HUILE DE PALME

Élimination dans nos 20 produits qui en contiennent (d'ici à fin 2028)

## EMBALLAGES INNOVANTS

Respect de l'intégrité des aliments tout en diminuant l'impact sur l'environnement (cartons et plastiques recyclés et recyclables, diminution du poids des emballages)

En service alimentaire, la qualité prend toute sa dimension. Chaque produit est une solution qui sera utilisée par les chefs, traiteurs et professionnels de la restauration. À ce titre, la qualité Gastronomica est un engagement, car elle s'intègre dans les pratiques de nos clients et de leurs équipes.

**Pour Gastronomica, la qualité commence par un approvisionnement fondé sur des relations delong terme avec nos partenaires producteurs transformateurs alimentaires.**

Les nouvelles collaborations se construisent de façon stratégique à la suite d'échanges en profondeur qui vont des procédés de fabrication, éthique d'entreprise, choix des ingrédients autant que la capacité de s'investir pour s'adapter au marché d'ici.

La démarche de qualité est vécue par tous les employés de Gastronomica comme une source de fierté. Les experts qualité de l'entreprise sont accessibles et respectés et la qualité est toujours la première valeur affichée. Nos clients nous font confiance pour ça!

# NOTRE CHARTE QUALITÉ

# OUR FROZEN SOLUTIONS ARE YOUR SECRET WEAPON!

In the foodservice industry, chefs need products that are reliable, easy to portion and waste-free.

In addition, they have to be creative, demand quality in both taste and presentation, and are under time pressure. Combining fresh, dry and frozen ingredients is an art.

**More than just frozen products, we offer you culinary solutions. Each of our products is the source of multiple possibilities for you and your team to stand out from the crowd.**

We select them as carefully for their outstanding quality as for their practical applications. Our suppliers are our partners. We share the same high standards of frozen food expertise.

En service alimentaire, les chefs ont besoin de trouver la solution aux multiples contraintes de leur profession.

Il faut des produits fiables, faciles à utiliser en portions, et sans gaspillage. À cela s'ajoutent la créativité, l'exigence de qualité gustative et visuelle et la pression du temps. L'association d'ingrédients frais, secs et surgelés est tout un art.

**Plus que des produits surgelés, nous vous offrons des solutions culinaires. Chacun de nos produits est source de possibilités multiples, pour vous différencier avec votre équipe.**

Nous les sélectionnons autant pour leur qualité hors pair que pour leurs applications. Nos fournisseurs sont nos partenaires. Nous partageons le même niveau d'exigence en maîtrise du surgelé.

## NOS SURGELÉS SONT VOTRE ARME SECRÈTE !

# 7 BENEFITS OF FLASH FREEZING

---

## 7 AVANTAGES DE LA SURGÉLATION

- 1** 100% natural preservation technique  
Technique de conservation 100% naturelle
- 2** Taste and freshness preserved  
Goût et fraîcheur préservés
- 3** Less prep time  
Moins de temps de préparation
- 4** Consistent quality and availability  
Qualité et disponibilité constantes
- 5** Steady prices  
Prix stables
- 6** Simplified work organization  
Organisation du travail simplifiée
- 7** No waste  
Aucun gaspillage

# SECOND B CORP ANNIVERSARY!

Gastronomia/Cool&Simple is celebrating its second year as a certified B Corp, which makes us part of a global movement of organizations dedicated to upholding the highest social and environmental standards. Our commitment to continuous improvement is central to our values. Here are a few examples.

We completed our first carbon footprint assessment, including indirect emissions (Scope 3), with the help of our expert partner, in accordance with the ISO 14064-1 standard.

We've also launched training sessions and team discussions. From our very first meetings, we've shared and gained a deeper understanding of the factors influencing climate change, transportation and distribution practices, and food choices, particularly in North America.

We've developed an initial action plan to reduce greenhouse gas emissions (GHG), with the goal of implementing it by 2025. As part of our objectives, currently under review, we're exploring alternative transportation methods for our products.

We're also revisiting our teams' travel practices to prioritize collective transportation or options with a lower carbon footprint. As for our supply chain, we're exploring optimized transportation methods to minimize road transport.

In addition, we're revising our procurement policy to prioritize environmentally- and community-conscious choices of producers and culinary solutions. This means incorporating into each of our supplier relationships the sharing of upstream practices (ingredient origin), local production methods and supply chain optimization

**Together with our partners, we're dedicated to this ongoing movement for improvement, leveraging our company as a positive force. We also view this as a new source of significant added value for the industry.**

# DEUXIÈME ANNIVERSAIRE B CORP !

Gastronomia / Cool & Simple célèbre sa deuxième année certifiée B corp. En tant que B Corp, nous faisons partie des compagnies qui mènent un mouvement mondial d'organisations qui respectent des normes sociales et environnementales élevées. En tant qu'entreprise B Corp, Gastronomia s'inscrit dans un cadre d'améliorations en continu, en voici quelques exemples.

Nous avons fait notre premier bilan carbone jusqu'aux émissions indirectes "scope 3" avec notre partenaire expert en suivant les lignes directrices de la norme ISO 14064-1.

Les formations et les échanges en équipe sont désormais lancés. Dès nos premières rencontres, nous avons partagé et compris les facteurs influant sur les changements climatiques, les pratiques de transport et de distribution et les choix alimentaires, en particulier en Amérique du Nord.

Nous avons défini un premier plan d'action pour réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES) pour mise en place en 2025. Parmi nos intentions, en cours de validation, nous travaillons les possibilités d'évolution des modes de transport de nos produits.

Les pratiques pour les voyages d'affaires de nos équipes sont réévaluées afin de privilégier des modes de transport collectifs ou à plus faible empreinte carbone.

Pour nos approvisionnements, nous étudions aussi des modalités de transport optimisées et permettant de réduire le transport routier.

Nous revoyons également notre politique d'approvisionnement en entier pour privilégier des choix éclairés de producteurs et solutions culinaires respectueuses de l'environnement et de la communauté. Pour cela, nous introduisons dans chacune de nos relations fournisseurs le partage des pratiques en amont (origine des ingrédients), les modes de productions locaux et l'optimisation des approvisionnements.

**Avec nos partenaires, nous sommes engagés dans ce mouvement d'amélioration continu qui utilise l'entreprise comme une force positive. Nous le voyons aussi comme une nouvelle source de valeur essentielle pour la restauration.**



Entreprise  
Certified  
B  
Certifiée  
Corporation

# OUR CUSTOMER TEAM



# NOTRE ÉQUIPE CLIENTS GASTRONOMIA

Our experts are here to answer any questions about our products and culinary solutions. Remember to contact your local distributors too!

Nos experts sont là pour répondre à vos questions sur nos produits et nos solutions culinaires. N'oubliez pas de contacter vos distributeurs locaux !

---

### CONTACT DETAILS | NOS COORDONNÉES

5757 Chemin St-François,  
Saint-Laurent H4S 1B6, QC, Canada  
Tel: 514 281-6400  
Toll Free / Sans frais : 1 877-281-6400  
contact@gastronomia.ca

### FOLLOW US | SUIVEZ-NOUS



Visit our website for more details.  
Rendez-vous sur notre site pour plus  
d'informations.

**gastronomia.ca**



**Newsletter - EN**

To be the first to know about our innovations, special offers and events, subscribe to our weekly newsletter.

Pour être les premiers à tout savoir sur nos nouveautés, offres spéciales et événements, inscrivez-vous à notre infolettre hebdomadaire.



**Infolettre - FR**

# WHERE TO FIND OUR PRODUCTS IN CANADA?







# GASTRONOMIA



5757 Chemin St-François,  
Saint-Laurent H4S 1B6, QC, Canada  
+ 514 281-6400 + 1 877-281-6400  
contact@gastronomia.ca

