



la compagnie des desserts

Donner du plaisir au dessert

*Nouveautés
Printemps-Eté 24
pour la vente à emporter*



Contact : Stéphanie Fressard

+33 (0)6 12 08 01 59

stephany.fressard@compagniedesdesserts.com

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

*Les créations glacées
pour le Snacking*



Les créations glacées pour le Snacking



Petits pots de glaces enfants à emporter

Après le succès des petits pots de glaces et sorbets Bio, des glaces au lait frais sans gluten et des sorbets haute expression sans gluten, la gamme de petits pots de glaces s'élargit avec **3 saveurs de glaces artisanales pour les enfants : Barbapapa, Natelloso (chocolat et noisettes) et Vanille Macadamia.**

- **Vanille macadamia** : Cette crème glacée est exquise avec son goût authentique de vanille et ses morceaux croquants de noix macadamia.
- **Natelloso** (chocolat, noisettes) : Cette crème glacée façon pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes est le consensus parfait de tous les gourmands.
- **Barbapapa** : Cette glace gourmande va cultiver le côté régressif des grands et le côté récréatif des petits. Suivant l'humeur, croquez ou laissez fondre les grains de sucre cristallisés !

Présenté dans un petit pot en carton kraft 100% recyclable, le petit pot de glace rassure avec sa glace artisanale, son look authentique et séduit avec son étiquette ludique conçue spécialement pour les enfants. Parfait pour la vente à emporter, ce produit est une gourmandise à tout moment de la journée.

Des petits pots de glaces qui raviront tous les gourmands de 7 à 77 ans !

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C

Volume : 120 ml

Conditionnement : x 24

Durée de vie résiduelle : 24°C à 4°C

DLUO : 24 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

Les créations glacées pour le Snacking



Petits pots à emporter signés Philippe Faur

Philippe Faur, Maître Artisan, le glacier ariégeois signe une ligne de petits pots à emporter avec une identité visuelle moderne, simple et fidèle à notre promesse d'authenticité et une glace artisanale et sincère, véritable reflet d'un savoir-faire et d'une passion.

«Derrière chaque parfum, il y a un travail de création, du temps, de l'air de nos montagnes d'Ariège, de l'eau des Monts d'Ariège et du lait entier français. Chacune de nos glaces reste inimitable, reconnaissable à son goût, sain et subtil. Elles offrent une émotion, un plaisir simple.»

8 saveurs sont disponibles dans cette gamme de petits pots :

- **Sorbets** : Citron jaune, Fraise, Framboise et Mangue.
- **Glaces** : Caramel fleur de sel, Café, Chocolat noir et Vanille Bourbon.

Dans son pot en carton avec une petite cuillère incluse, le petit pot de glace ou sorbet signé Philippe Faur est disponible pour les professionnels en vente à emporter. Idéal à tout moment de la journée !

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Volume : 100 ml
Conditionnement : x 9
Durée de vie résiduelle : 24°C à 4°C
DLUO : 24 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

Les créations glacées pour le Snacking

Nouvelles saveurs
en bacs glacières 6 L



Sundae Caramel

Crème glacée Fleur de lait, sauce caramel et morceaux de caramel. L'incontournable de la vente à emporter maintenant en qualité artisanale et en cornet !



Coco Mangue Passion

Crème glacée Mangue Passion et Sorbet Coco.
Un mélange de 3 saveurs exotiques pour un plaisir 3 fois plus intense !



L'Inspirée «Vacherin»

Version revisitée de notre vacherin framboise en crème glacée pour la vente à emporter. On retrouve tous les codes : crème glacée Vanille, sorbet Framboise et meringue. Il ne reste plus qu'à ajouter de la chantilly chez le glacier.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : bac 6 L
Conditionnement : x 1
DLUO : 12 mois



Coco Mangue Passion et L'Inspirée «Vacherin» disponibles aussi en bacs 7,5 L

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

*Les créations pâtisseries
pour le snacking*





NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

Les créations pâtisseries pour le Snacking



Mac'Doughnut Caramel à la fleur de sel

Le Mac'doughnut Caramel à la fleur de sel est une création originale de nos chefs pâtisseries pour la vente à emporter. Il s'agit d'un **macaron en forme de doughnut** garni d'un crémeux gianduja et d'un cœur coulant caramel au sel de Guérande. **Cette pâtisserie artisanale est singulière de par sa forme et sa recette** : un incontournable pour tous les gourmands ! Le Mac'doughnut est une véritable expérience en bouche avec sa combinaison de textures :

- Macaron craquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur
- Onctueux du crémeux gianduja
- Coulant du caramel au sel de Guérande

Cette pâtisserie artisanale se prête parfaitement au snacking, idéale pour combler les petites faims gourmandes à tout moment de la journée. Cependant, elle peut également se transformer en un dessert à l'assiette raffiné, apportant une touche sucrée et audacieuse à la fin de votre repas.

Cette pâtisserie au look original apportera de la nouveauté en vitrine. Le professionnel se différenciera avec une offre artisanale originale et de qualité. Facile à mettre en œuvre avec ses 2 heures de décongélation et une durée de vie de 3 jours après décongélation, elle permettra au professionnel de gérer au mieux ses stocks.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 70 g - Dimensions : H 3 x Ø 8 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : Décongélation 2h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 3j à 4°C
DLUO : 12 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

Les créations pâtisseries pour le Snacking



Macarons à personnaliser

La Compagnie des Desserts propose un nouveau service à ses clients : la personnalisation des macarons !

En personnalisant ses macarons, les professionnels pourront laisser libre cours à leur imagination et se démarquer. Que ce soit pour mettre en avant le logo de leur établissement ou pour parler d'un événement calendaire, sportif ou inhérent à l'établissement, le macaron personnalisé va créer l'événement !

Nous proposons à nos clients de personnaliser les coques de macaron de leur choix :

- avec le format de leur choix : du mini en diamètre 4,5 cm au grand en diamètre 7 cm ou encore en forme d'éclair 14 cm.
- et avec la saveur de macaron de leur choix.

Nous lui remettrons une étude de faisabilité sous 10 jours.

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

Les créations pâtisseries pour le Snacking



Doigt de fée

Faites une nouvelle expérience gourmande avec la nouvelle création de nos pâtisseries : le **Doigt de fée**. Cette pâtisserie artisanale et élégante est un *Merveilleux en forme d'éclair* !

Vous découvrirez une recette originale à base de noix de coco qui est déclinée dans tous ses états : crémeux, praliné et chips. Le jeu des textures est très agréable en bouche : le croquant et le moelleux de la coque meringue associée au fondant du crémeux, au praliné à la coco et en fin de bouche, le goût unique des chips coco.

Ce dessert qui invite au voyage est idéal pour une pause rêveuse : goûtez à la magie du "Doigt de fée" !

Pour le professionnel, ce sera également magique puisque le produit nécessite une mise en place facile et rapide et que le produit peut être conservé 3 jours à 4°C après décongélation.

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 75 g - Dimensions : 14 x 4,5 cm
Conditionnement : x 12
Mise en œuvre : Décongélation 2h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 3j à 4°C
DLUO : 12 mois



NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

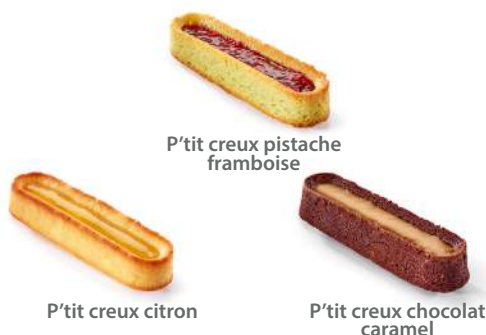
Les créations pâtisseries pour le Snacking



Les P'tits creux : une douce tentation à emporter

Création originale de nos pâtisseries, découvrez notre ligne exquise de pâtisseries, Les P'tits Creux, une expérience gustative unique en forme de fingers ! Notre recette phare, le P'tit Creux Pistache et Framboise, incarne l'alliance parfaite entre moelleux et saveurs fruitées. Un pur plaisir pour vos papilles !

- **Recette Pur Beurre** : L'appareil financier pur beurre à base d'amande et de pistache, associé à une compotée de framboise, offre une combinaison délicieusement consensuelle. Une valeur sûre qui séduira tous les gourmands.
- **Look Moderne et Coloré** : Le design tendance et coloré du P'tit Creux en fait un produit gourmand d'impulsion, parfait pour attirer l'attention en vitrine.
- **Format Finger** : Pratique pour une consommation nomade, notre P'tit Creux est idéal pour la vente à emporter. Parfait pour combler les petites faims à tout moment de la journée.
- **Conservation Optimale** : Le professionnel pourra profiter d'une conservation longue du moelleux jusqu'à 3 jours à 4°C, offrant une flexibilité maximale dans la gestion de ses stocks.
- **Profondeur de Gamme** : Le professionnel pourra varier les plaisirs en proposant également le P'tit Creux Chocolat Caramel et le P'tit Creux Citron.



Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 70 g - Dimensions : 6 x 6 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 10 j à 4°C
DLUO : 12 mois

NOUVEAUTÉS PRINTEMPS-ÉTÉ 2024

Les créations pâtisseries pour le Snacking



Les Moelleux aux fruits

Authentiques et gourmands, les moelleux aux fruits font la joie des professionnels et de leurs clients !
Mais, Pourquoi ?

- Une pâtisserie moelleuse comme à la maison ! : Sa recette à base d'un appareil à cake riche en œufs permet de faire gonfler la pâte et de conserver tout le moelleux plusieurs jours.
- Une pâtisserie qui se démarque avec ses fruits : Le citron ou les cerises griottes apportent du relief, de l'acidité et de la fraîcheur au moelleux tandis que la carotte et les épices apportent de la douceur et de l'exotisme au moelleux.
- Leur look «fait maison» et la touche de couleur des fruits en font un véritable produit d'impulsion en vitrine. Présenté dans une vitrine ou sur un buffet, ce moelleux est un véritable péché de gourmandise.
- Le format cadre prédécoupé est très pratique à placer en vitrine ce qui représente une mise en place rapide et facile pour le professionnel.

La conservation longue du moelleux 3 jours à 4°C qui permet au client de gérer au mieux ses stocks.



Moelleux Carrot Cake



Moelleux citron



Moelleux cerise

Fiche technique

Température de conservation : entre -18 et -20°C
Poids : 70 g - Dimensions : 6 x 6 cm
Conditionnement : x 24
Mise en œuvre : Décongélation 4h à 4°C
Durée de vie résiduelle : 3 j à 4°C
DLUO : 12 mois

