



## LES CAKES SALÉS OU SUCRÉS

Un produit de tradition  
des goûts subtils.

Code	désignation	Condit.
50181	Cake emmental 350 g	6
50082	Cake Olives 350 g	6
50129	Cake fruits confits 350 g	12

*Conseil pratique : Sortir du congélateur et  
laisser décongeler 3 heures entre 0 et 4°*

## LES EN-CAS CUIITS SURGELÉS

Saveur et moelleux qui donnent aux  
produits les caractéristiques du "fait maison"

code	désignation	Condit.
20364	fondant choc 36 g	120
90209	fondant choc 90 g	20
72359	financier 35 g	72
35729	moelleux choc 35g	72
35727	moelleux coco 35g	72
35726	noisettine 35 g	72
60480	Muffin myrtille 70 g	48



*Muffin myrtille*



*Financier*



*fondant chocolat*

## LES MINIS EN-CAS SURGELES

Des recettes artisanales issues de la tradition pâtissière  
pour chaque instant de consommation

code	désignation	Condit.
00847	financier 10 g	84
08102	pyramide noisette 10 g	108
20029	madeleine 25 g	120
07102	cannelés 16 g	150
24202	chouquettes 12 g à cuire	420
01619	Muffin 30 g pépite choc	160
01602	Muffin 30 g fruit confits	160



*madeleine*