



VISUEL COLLECTION PREMIUM PRINTEMPS ETE 2026

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les Intemporels



Petit bouchon de tomate datterino
au pesto



Sablé 100% végan, houmous de pois
chiche enrichi au sésame et tomate
cerise fraîche



Sablé 100% végan, tapenade de
poivron et olive de kalamata



Gaufrette moutarde estragon,
fromage frais échalote et radis rose



Nougat de chèvre, pistaches, noisettes
et cranberries



Sablé quinoa avoine, fromage battu
ail et fines herbes, tomate cerise
confite et olive



Pic tomate fraîche, basilic et
mozzarella fleur de lait

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les Fraîcheurs



Brochette melon, pastèque et menthe fraîche



Roulé de courgette et chèvre frais à la piperade, olive Taggiasche



Le 100% betterave façon cheesecake



Pomme granny et petits pois façon mojito



Kub de saumon frais ciboulette, crème de raifort au yuzu



Pic de poulet façon mafé



Perle de tapioca à la noix de coco, crevette au saté

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les Escapades



Risotto black, sous noix de veau à la tartufata



Maïs et pomme de terre, gel de piquillos



Sablé grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants



Finger de légumes façon tian, pesto de poivron rouge



Paëlla poivron piquillos au poulet



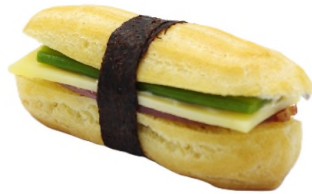
Crevette à l'aneth, tomate à l'eau de fenouil et basilic

LES PIECES SALEES FROIDES

Les Fusions



Filet de caille glacé au jus de veau, crème de raifort et asperge verte au tournesol



Caroline magret fumé et comté, pois gourmand, crème au raifort et moutarde



Tarte fine de petite sardine, pickles d'oignon grelot et citron jaune



Saku de thon nori shiso, baume tom yum

Les Mini Cup Cakes



Mini cupcake salé aux graines de courge, cream cheese et tomate confite



Mini cupcake salé à la ciboulette, cream cheese mangue curry et olive de kalamata

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les P'tits Sandwiches & Co



Pain blinis, saumon fumé à l'aneth et concombre, crème de raifort et citron yuzu



Wrap poulet, bacon de boeuf et feta sauce chimichurri, crème cheese au paprika et chou aux épices



Pain nordique, dinde fumée façon César



Roll feuilleté, chèvre figue violette et noix, canard confit au piment d'espelette



Schiacciata, jambon de dinde fumée à la ricotta, pesto rosso aux olives, pecorino, asperge et roquette

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les Sandwiches XXL



Mini pita, tzaziki concombre



Tapas tomate cerise, perle de mozzarella au crémeux pesto



Mini pita, crevette et concombre, pulpe d'avocat, tomate, jalapenos et coriandre



Malicette, tomate olive et courgette à la tomme de brebis



Malicette, jambon de boeuf poivré à l'emmental, fromage frais et cornichons



Mini focaccia mozzarella fior di latte, courgette, pesto verde, tomate et olive



Mini focaccia PSTC (Pastrami, sucrine, tomate et comté), mayonnaise moutarde au curry et miel

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les Compositions de Salades Créatives 100g



Pastèque melon et feta, fromage Grecque à l'huile de cameline et menthe citronnée-Fregola Sarda et lentilles vertes à la Grecquoise (Feta, concombre, tomate, oignon rouge, olive, origan) (Tapenade tomate olive)-Muesli de chou-fleur et brocoli à la grenade, pulpe d'avocat, tomate, jalapenos et coriandre-Taboulé d'épeautre au citron confit, herbes fraîches, tartare de tomate et piquillos (Tapenade de poivron)-Crème de chou-fleur glacée, tartare de pomme de terre et saumon fumé au citron, perles d'Arénkha-Salade sucrine et aiguillette de poulet façon César-Tomate Datterino et mozzarella fior di latte, pesto verde-Burratina et gnocchetti sardi, tomates confites, olives, cébettes à la noix de pécan (Tapenade tomate olive)-Filet de caille et moutarde à l'estragon, pommes grenailles, haricots verts, tomates et artichauts confits aux noix, crème d'oignons grillés



Madeleine salée pesto



Madeleine cheddar emmental

Les Madeleines et Cakes à partager



Cake tomate, feta et olive 350g (Environ 15 tranches)



Cake moelleux thon et saumon à l'aneth, semoule de citron confit 350 g (Environ 15 tranches)



Tortilla de patatas, oignons frits, petits pois et piquillos, tapenade de poivron rouge (80 à100 pièces, 1 à 1,1kg)

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Les Snacking



Croquetas de Cantal à l'échalote-Croquetas de canard à la provençale-Croquini poulet au pesto-Samousas légumes-Croustillant de boeuf façon fajitas-Croquini à la tartufata-Mini Hot Dog de volaille-Petit pain moutarde façon préfou, tomme de Savoie AOP et magret fumé

Les Street Food



Mini burger de poulet corn flakes et bacon de bœuf, sauce curry-Mini smash burger, sauce barbecue et pickles

LES PIECES SALÉES CHAUDES

Les Petits Plats en Boites Épicéa 100g



Curry coco de légumes anciens et pois chiches aux cébettes - Effeuillé de pommes de terre à l'emmental, duxelles de champignon aux cèpes - Cœur de clafoutis aux blettes, sainte-Maure de Touraine à la châtaigne - Gnochetti sardi ricotta épinard aux olives, crumble d'avoine au parmesan - Crème de butternut et céleri rave aux flocons d'avoine, crème d'Isigny, raisin de Corinthe et parmesan - Crème de topinambour au pain d'épices, potimarron, panais et châtaignes persillé - Dos de cabillaud au cidre brut, célerisotto aux épinards, éclats de noix de pécan - Curry coco de légumes anciens, pois chiches et cébettes aux crevettes - Dos de saumon, beurre blanc à la salicorne, lentilles Beluga au butternut - Mini quenelles de brochet aux écrevisses sauce Nantua, fondue de poireaux - Émincé de thon, sauce tom yum à la coriandre, sarrasin shiitakés et pak choï - Croziflette sarrasin épeautre au jambon de bœuf - Parmentier de canard et céleri au beurre blond, clémentine de Corse - Bourguignon de joue de bœuf au foie gras, pommes de terre mitraille - Sot l'y laisse de poulet en persillade, crème de topinambour au pain d'épices, potimarron, panais et châtaignes - Fondant de veau à la truffe, risotto riz vénéré.



LES PIÈCES SUCRÉES

Les Tendances Sucrées



Coussin de griottes inspiration forêt
noire, chantilly vanille bourbon



Sablé breton fraise, confit de rhubarbe



Quenelle citron, râpé de citron vert



Tarte chocolat à l'épice sumac



Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Incontournables



Biscuit noix, crème brûlée double vanille bourbon



Douceur de cookie et noix de pécan



Riz au lait, caramel tendre et sarrasin soufflé



Tarte vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat



Mini pavlova coco, vanille et framboise



Pic melon pastèque à l'eau de menthe

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Incontournables



Harmonie de sésame noir et mangue



Banana split, croustillant chocolat et chantilly fraise



Palet chocolat au miel de Garrigue



100% carambar



Dôme Dulcey, glaçage gourmand

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Vogues



100 % miel : bruyère, garrigue et pollen



Framboise shiso



Cheesecake mojito



Baba limoncello



Crousti coco passion, confit crunchy exotique



Charlotte mirabelle, chantilly vanille bourbon



Crousti sésame et crémeux yuzu



Tarte citron basilic

LES PIECES SUCREES

Les Petits Macarons – Les Petits Moelleux – Les Pailles Feuilletées – Les Cakes



Macaron menthe glaciale - Macaron citron - Macaron pistache - Macaron spéculoos - Macaron caramel beurre salé



Petit moelleux coc, pistache, griotte, amande, pépites de chocolat



Paille feuilletée au chocolat blanc & chocolat noir



Pim's agrûmes, clémentines de Corse



Brochette de fruits frais de saison



Petit écolier, gianduja praline intense

LES PIECES SUCRÉES

Les Recettes de ma Grand-mère 75g



Crème caramel, vanille intense



Mousse chocolat pure plantation
passionato 62%



Nage de fruits au basilic (Pêche,
abricot, melon, pastèque)

Les Fingers et Tartelines 50g



Tarte citron, chantilly basilic



Tarte chocolat, croquant de cacao



Sablé breton, fraise confit de rhubarbe