



VISUEL COLLECTION PREMIUM AUTOMNE HIVER 2025-2026

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les Intemporels



Pic de légumes, betterave rouge et carotte, pâte de fruit aux agrumes



Écrasé de potimarron et truffe à l'amande fumée



Nougat de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries



Sablé quinoa avoine; fromage battu à l'olive, tomate cerise à l'origan



Sablé 100% végan, caviar d'artichauts à l'olive



Sablé 100% végan, tapenade de lentilles corail au curry et raisin frais



Sablé moutarde, chèvre et raisin, gel de thym citron

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les Fraîcheurs



Le 100% betterave façon
cheesecake



Douceur de panais à la noisette, filet de
caille, condiment estragon



L'avocat crevette, sauce cocktail
tout simplement



Sablé grué cacao, ganache de foie
gras, tuile aux mendiants



Bille d'Ossau-Iraty aux noisettes,
gel de cerise griotte acidulé



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



Risotto black, veau à la tartufata,
parmigiano reggiano

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les Escapades



Le butternut, crème de chèvre au miel de thym, tuile craquante aux graines de courge



Kub de saumon fumé à l'aneth, condiment betterave et citron vert



Lentilles beluga, crème acidulée parfumée aux graines de rocou et lieu fumé



Polenta aux cèpes, sot l'y laisse de poulet, fromage frais fouetté aux fines herbes



Rigatoni mezzis, confit de canard à la moutarde estragon, pesto persil de Naples



Tomme aux fleurs à la noix de macadamia, beurre de pain d'épices, condiment poire coing aux épices



Maki de riz étuvé au bambou, baume tom yum et saku de thon



Finger poire, pointe de gorgonzola et noix de pécan

LES PIECES SALEES FROIDES



Finger tonnato vitello



Effiloché de joue de bœuf et céleri, crème légère de raifort



Noix de Saint-Jacques à l'eau d'aneth, poireaux et touche de moutarde à l'estragon

Les Tapas Premium



Tapas persillé aux légumes marinés (artichaut, tomate confite, olive de Kalamata, ail doux)



Tapas saumon fumé, beurre d'aneth et baies roses

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les P'tits Sandwiches & Co



Roll feuilleté, feta aux olives,
pickles de chou rouge, persil plat
et oignons frits



Wrap bœuf chimichurri, crème
cheese au paprika fumé et chou
aux épices



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



Mini pita, crevette panée coco cajun,
fromage frais mangue et curry



Mini pita, fromage frais aux câpres
et saumon fumé à l'aneth



Pain nordique, houmous de lentilles
corail, patate douce, citron et coriandre,
julienne de légumes et laitue iceberg



1/2 Focaccia pastrami et oignons rouges,
crème de moutarde à l'estragon, comté et
romaine



Pain nordique thon mayonnaise à
l'œuf, radis daikon et pousses
d'épinard

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les P'tits Sandwiches & Co



Schiacciata, crème de pesto rosso, pastrami de dinde, pecorino romano AOP, pesto de persil et roquette



Pain blinis, saumon fumé au sésame, radis noir, crème de pomme raifort et citron yuzu



Focaccia pastrami et oignons rouges, crème de moutarde à l'estragon, comté et romaine

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les Compositions de Salades Créatives 100g



Crumble végétal aux fruits secs, condiment piquillos au piment d'Espelette, écrasé d'avocat - Quinoa rouge, patate douce et carotte jaune au yuzu, houmous de lentilles corail à la coriandre - Blé vert à l'oignon doux, salicorne, câpres, grenade et herbes fraîches - Bœuf mariné thaï aux cébettes, légumes croquants - Crème de chou-fleur glacée, tartare de pommes de terre et saumon fumé au citron, perles d'Arënkha - Chou kale, carottes, sarrasin et écrevisses au pamplemousse, tahini gingembre, citronnelle et cardamome - Crozet sarrasin en vinaigrette de cidre persillée, magret fumé, tomme de Savoie AOP, pomme fruit et noix du Périgord - Burratina aux graines de courge, râpé de butternut à l'huile d'olive, pesto de persil de Naples - Œuf poché, vinaigrette jus de veau à la truffe, céleri pomme persil en rémoulade et noix de pécan

Les Cakes à partager



Mini muffin salé courgette et tomates confites



Cake savoyard (environ 15 tranches)



Cake aux épinards et saumon frais, graines de moutarde (environ 15 tranches)



Pâté en croûte artisanal, foie gras de canard et thym (environ 40 tranches)



Tortilla de patatas, oignons frits, brocolis et piquillos au mètre (environ 80 pièces)

LES PIECES SALÉES CHAUDES

Les Snacking



Cromesquis de camembert - Torsade sésame - Torsade gruyère cumin - Croquini poulet au pesto – Croquini à la tartufata - Samoussas légumes - Mini Hot Dog de volaille – Pic sot l'y laisse de poulet - Samoussas au bœuf - Petit pain moutarde façon préfou, tomme de Savoie AOP et magret fumé

Les Street Food



Mini burger de colin pané et bacon de bœuf, sauce curry - Mini burger , effiloché de bœuf façon tartare

LES PIECES SALÉES CHAUDES

Les Petits Plats en Boîtes Épicéa 100g



Curry coco de légumes anciens et pois chiches aux cébettes - Effeillé 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 venere.



LES PIECES SUCRÉES

Les Tendances Sucrées



Dôme dulcey, glaçage gourmand



Notre version de la tarte bourdaloue



Quenelle citron, râpé de citron vert



Harmonie de sésame noir et mangue



Crème brûlée pop corn, cœur coulant caramel

LES PIECES SUCRÉES

Les Incontournables



Paris Brest cœur coulant, praliné 69% de fruits



Tarte ananas coriandre, gel de piment d'Espelette



Biscuit noix, crème brûlée double vanille bourbon



Coussin de griottes inspiration forêt noire, chantilly vanille bourbon



Crousti coco passion, confit crunchy exotique



Palet chocolat au miel de Garrigue

LES PIECES SUCRÉES

Les Incontournables



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



Tonnelet de crêpe artisanale, caramel au beurre salé



Tarte traditionnelle aux myrtilles, crémeux de génépi



Coussin de pomme granny, infusion de shiso pourpre



100% carambar

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Vogues



Madeleine à l'huile d'olive, pavot et bergamote



Carrot cake, croustillant de noix de pécan



Notre interprétation du bounty



Comme un panettone, confit de clémentine de Corse



Tarte chocolat BIO à l'épice sumac



100% miel: bruyère, Garrigue et pollen

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 PIÈCES SUCRÉES

Les Recettes de ma Grand-mère 75g



Crème caramel, vanille intense



Mousse chocolat pure plantation
passionato 62%



Brioche perdue, crème crue
d'Isigny, caramel au beurre salé

Les Fingers et Tartelines 50g



Finger chocolat bio, chantilly choco miel,
croquant au gruë de cacao



Finger citron thé vert, meringue moelleuse



Finger poire, praliné sarrasin soufflé