

Des Instants Gourmands

VIENNOISERIE



PÂTISSERIE

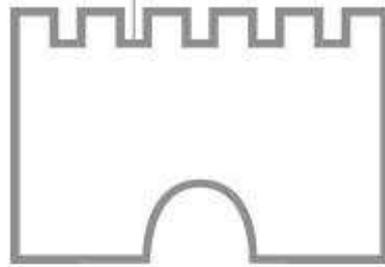


PAIN

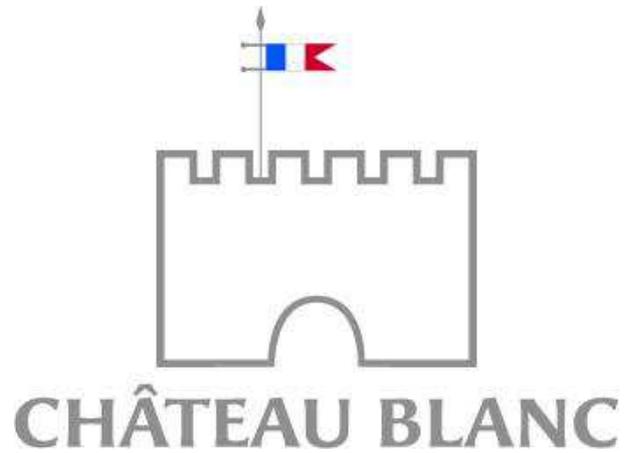


TRAITEUR





CHÂTEAU BLANC



L'expert industriel au service de la tradition

“

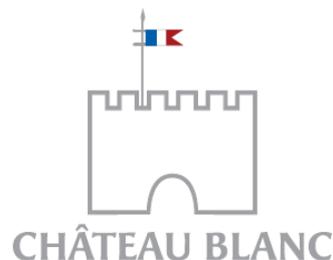
En reproduisant le travail de l'artisan à grande échelle, CHÂTEAU BLANC redonne vie aux gestes les plus anciens. C'est en cela que la démarche de l'entreprise ne se compare à aucune autre.

”

PRODUITS DE BOULANGERIE, VIENNOISERIE, PÂTISSERIE,
TRAITEURS SURGELÉS

CHÂTEAU BLANC

LE REFLET DE LA TRADITION



« En reproduisant le travail de l'artisan à grande échelle, CHÂTEAU BLANC redonne vie aux gestes les plus anciens. C'est en cela que la démarche de l'entreprise ne se compare à aucune autre. »

Filiale de production du Groupe HOLDER, CHÂTEAU BLANC aborde le marché de la boulangerie,

viennoiserie, pâtisserie et traiteur avec un savoir-faire unique qui allie respect des traditions artisanales et souci constant d'innovation et de premiumisation. Avec ses 3 manufactures, toutes situées à proximité de son siège social à Marcq-en-Barœul (59) et 13 lignes de fabrication dont 3 certifiées Bio, CHÂTEAU BLANC a ainsi la capacité de répondre sur mesure et rapidement aux moindres exigences du marché. C'est ainsi que 33 000 tonnes de produits finis sont expédiés chaque année à travers le monde afin de servir au mieux près de 400 clients. L'entreprise séduit donc aussi bien les artisans boulangers et pâtisseries que les chaînes hôtelières et de restauration, le catering, les grossistes et distributeurs en surgelé, la distribution alimentaire et les spécialistes en produits traiteur.

ENGAGEMENTS

- Respecter un savoir-faire typiquement français.
- Se remettre en cause et innover.
- Cultiver l'art de l'excellence.
- Être à l'écoute de nos clients et les accompagner dans leur réussite.

POINTS FORTS

- DES PRODUITS DE QUALITE PREMIUM
- UNE SELECTION RIGOREUSE DES MATIERES PREMIERES
- UN RESPECT DES GESTES ET DES VALEURS BOULANGERES
- DES PRODUITS FABRIQUES EN FRANCE
- PLUS DE 500 REFERENCES PRODUITS

+ de **500**
collaborateurs

+ de **500**
références produits

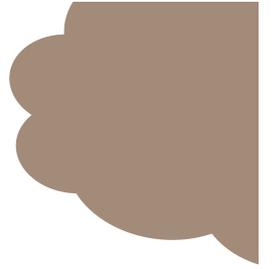
+ de **100**
nouveauités par an

33000 tonnes
de produits finis par an

+ de **200**
clients grands comptes à travers le monde



- **Grands Pains de France** p 7
- **Grandes Viennoiseries de France** p 31
- **Grandes Pâtisseries de France** p 41
- **Grand Traiteur de France** p 55



LES PAINS PRECUITS SURGELES



- LES PAINS À PARTAGER



1



2



3

LES PAINS CLASSIQUES

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|---------------|-------|-----|---------------|---|------|
| 1 | LE POLKA | 450G | 20 | 24 | Décongélation sur grille 6 à 48h à 4°C/18-20min à 210°C / 10s de buée | 581 |
| 2 | LE BOULOT | | | | | 875 |
| 3 | LE 6 CEREALES | | | | | 1348 |

- LES PAINS À PARTAGER



1



2

LES PAINS SPÉCIAUX

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|--------------|-------|-----|---------------|---|------|
| 1 | LE COMPLET | 450G | 24 | 24 | décongélation sur grille 6 à 48h à 4°C/ 18-20min à 210°C / 10s de buée | 524 |
| 2 | LE SEIGLE | 450G | 10 | 81 | décongélation sur grille 6 à 48h à 4°C/ 4-5min à 210°C / 5s de buée | 689 |

LES PAINS PRECUITS SURGELES

- LES PAINS À PARTAGER



1



2

LES PAINS MOULÉS

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|--------------|-------|-----|---------------|---|------|
| 1 | PAIN DE MIE | 500G | 18 | 24 | décongélation sur grille 6 à 48h à 4°C/ 4-5min à 210°C / 5s de buée | 714 |
| 2 | LE PLATINE | 450G | 20 | 36 | décongélation sur grille 6 à 48h à 4°C/ 18-20min à 210°C / 10s de buée | 530 |

CUIT



LES PAINS MOULÉS GRAND FORMAT

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|--|---------------------|--------|-----|---------------|---|------|
| | PAIN DE MIE TRANCHE | 1,5 KG | 8 | 24 | décongélation sur grille 6 à 48h à 4°C | 1362 |

LES PAINS PRECUITS SURGELES

- LES PAINS À PARTAGER



1



2

LES PAINS GRANDS FORMATS

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|--------------|--------|-----|---------------|---|------|
| 1 | POLKA ROND | 1,1 KG | 8 | 24 | Décongélation sur grille 6-48h à 4°C. 25-28min à 210°C. 10s de buée | 784 |
| 2 | POLKA LONG | | | | | 789 |

LES PAINS PRECUITS SURGELES



- LA GAMME BIO



1



2



3

LES PAINS BIO

| Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|--------------|-------|-----|---------------|---|------|
| BOULE BIO | 560G | 18 | 24 | décongélation sur grille 6 à 48h à 4°C/ 18-20min à 210°C / 10s de buée | 659 |
| PAVE BIO | 560G | | | 793 | |
| BAGUETTE BIO | 300G | 35 | | 14-16min à 210°C / 5s de buée | 1319 |

1

2

3



- LES FLUTES ET BAGUETTES



1

LES BAGUETTES



2

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|------------------|-------|-----|---------------|----------------------------------|------|
| 1 | BAGUETTE BLE DUR | 290G | 35 | 24 | 14-16min à 210°C / 5s de buée | 503 |
| 2 | BAGUETTE PREMIUM | 280G | 36 | 20 | | 2211 |



3

LES DEMI-BAGUETTES EMBALLÉES

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|------------------|-------|-----|---------------|-----------------|------|
| 3 | 2 DEMI-BAGUETTES | 300G | 8 | 72 | 4-5min à 200°C | 1779 |

LES PAINS PRECUITS SURGELES



● LES FLUTES ET BAGUETTES



1



2



3

LES FLÛTES

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|----------------|-------|-----|---------------|----------------------------------|------|
| 1 | FLÛTE NATURE * | | | | | 2069 |
| 2 | FLÛTE PAVOT * | 230G | 36 | 20 | 12-14min à 210°C / 5s de buée | 2071 |
| 3 | FLÛTE SESAME * | | | | | 2072 |

* Livrées avec un sac Château Blanc

- LES FLUTES ET BAGUETTES



1



2



3

LES FLÎTES

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|------------------|-------|-----|---------------|----------------------------------|------|
| 1 | FLÎTE CEREALES * | 230G | 36 | 20 | 12-14min à 210°C / 5s de buée | 2068 |
| 2 | FLÎTE 2 OLIVES * | 230G | | | | 2070 |
| 3 | FLÎTE 450G | 450G | 25 | 20 | 14-16min à 210°C / 5s de buée | 2109 |

* Livrées avec un sac Château Blanc

LES PAINS PRECUITS SURGELES



- LES PAINS SANDWICH



● LES PAINS SANDWICH



1



2



3



4

LES CLASSIQUES

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|---------------|-------|-----|---------------|----------------------------------|------|
| 1 | LE NATURE | 170G | 66 | 24 | 10-12min à 210°C / 3s de buée | 1293 |
| 2 | LE PAVOT | | | | | 1295 |
| 3 | LE SESAME | | | | | 1294 |
| 4 | LE 6 CEREALES | | | | | 1296 |

LES PAINS PRECUITS SURGELES



- LES PAINS SANDWICH



1



2

LES SPÉCIAUX

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|-------------------|-------|-----|---------------|----------------------------------|------|
| 1 | LE POLKA 2 OLIVES | 135G | 75 | 24 | 10-12min à 210°C / 3s de buée | 2181 |
| 2 | LE MULTIGRAINE | 170G | 50 | | | 2091 |

● LES PAINS SANDWICH



LES SOFTS

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|---------------|-------|-----|---------------|---|------|
| 1 | LE PANINI | 140G | 60 | 24 | 4-5min à 210°C ou décongélation 30min à T°ambiante et toaster au fer à sandwich | 2056 |
| 2 | LA FALUCHE | 110G | 50 | | | 1292 |
| 3 | LE TENDRE MIE | 70G | 100 | 36 | | 704 |
| 4 | LE NATURE | 120G | 66 | 24 | | 1324 |

LES PAINS PRECUITS SURGELES



● LES PETITS PAINS

1

2



3

4

LES PAINS LOSANGES

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|----------------|-------|-----|---------------|-----------------------------|------|
| | LOSANGE NATURE | | | 32 | | 336 |
| 1 | LOSANGE PAVOT | | | | | 367 |
| 2 | LOSANGE SESAME | 57G | 120 | 36 | 6-8min à 210°C / 3s de buée | 366 |
| 3 | LOSANGE 6 | | | | | |
| 4 | CEREALES | | | | | 369 |

- LES PETITS PAINS

1

2



3

LES PETITS PAVÉS

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|-----------------|-------|-----|---------------|--------------------------------|------|
| 1 | PAVE NATURE | | | | | 38 |
| 2 | PAVE 6 CEREALES | 57G | 120 | 36 | 6-8min à 210°C / 3s de buée | 309 |
| 3 | PAVE CAMPAGNE | | | | | 424 |

LES PAINS PRECUITS SURGELES



- LES PETITS PAINS

1

2



3

LES PETITS PAINS SPÉCIAUX

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|----------------------|-------|-----|---------------|--------------------------------|------|
| 1 | MINI PAVE NATURE | 40G | 100 | 36 | 6-8min à 210°C / 3s de buée | 1864 |
| 2 | PETIT PAIN | 55G | 200 | | | 1681 |
| 3 | PETIT PAIN FUSELE | 57G | 110 | | | 1396 |

LES PAINS CUIITS SURGELES

- LA GAMME EMBALLÉE

1



2



3

LES PAINS À PARTAGER

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|--------------------|-------|-----|---------------|--|------|
| 1 | CEREALES TRANCHE | 450G | 6 | 81 | décongélation 3-4h à 4°C | 1544 |
| 2 | BOULE BIO TRANCHEE | 560G | 5 | | | 1540 |
| 3 | PAIN DE MIE | 350G | 20 | 36 | décongélation sur grille 6 à 48h à 4°C/ 4-5min à 210°C / 5s de buée | 1246 |

LES PAINS CUITS SURGELES



● LA GAMME TLM



LES PETITS PAINS TLM

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|---------------------|-------|-----|---------------|---|------|
| 1 | PAIN CARRE TLM | 55G | 120 | 36 | décongélation 3-4h à 4°C + toaster Ou 4-5min à 210°C / 3s de buée | 1563 |
| 2 | PAIN CARRE PAVOT | 57G | | | | 2053 |
| 3 | PAIN CARRE SESAME | 57G | | | | 2052 |
| 4 | PAIN CARRE CEREALES | 57G | | | | 2054 |
| 5 | MINI PAIN CARRE | 40G | | | | 200 |

LES PAINS CUITS SURGELES

- LA GAMME TLM

1



2



LES BAGUETTES TLM

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|----------------------------|-------|-----|---------------|----------------------------------|------|
| 1 | BAGUETTE TLM | 260G | 35 | 24 | 8-10 min à 210°C / 5s de buée | 1732 |
| 2 | BAGUETTE 6 CEREALES TLM | 270G | | | | 1753 |



3

LES PAINS SANDWICH TLM

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|-------------------|-------|-----|---------------|---------------------------------|------|
| 3 | PAIN SANDWICH TLM | 170G | 60 | 24 | 6-8 min à 210°C / 3s de buée | 1561 |

LES PAINS CUIITS SURGELES



LA GAMME CUIITE

1

2



LES PAINS CUIITS À PARTAGER

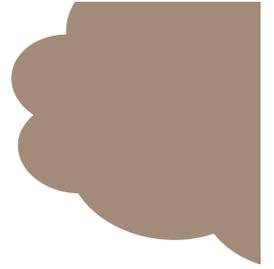
| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|------------------|-------|-----|---------------|--------------------------------------|------|
| 1 | TARTINE CAMPAGNE | 2KG | 6 | 28 | décongélation sur grille 6-48h à 4°C | 1200 |
| 2 | SEIGLE TRANCHE | 450G | 10 | 81 | | 1130 |



LES PAINS SANDWICH CUIT

| Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|----------------------|-------|-----|---------------|--|------|
| PAIN BURGER RUSTIQUE | 90G | 60 | 36 | 4-5min à 210°C ou décongélation 30min à T°ambiante et toaster | 1825 |

LES PÂTONS PRE-POUSSES



LES PÂTONS PRE-POUSSES

LA GAMME PPH

1

2



3

4

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|---------------------|-------|-----|---------------|--|------|
| 1 | PAIN 6 CEREALES | | | | Décongélation sur plaque farinée échelle bâchée, pendant 12h à 4°C. | 1532 |
| 2 | PAIN DE CAMPAGNE | 500G | 24 | 28 | Prélever, retourner et poser les produits sur pelle, fariner et scarifier. Cuisson four à sole : 30- 40 min à 230°C, 3s de buée | 1534 |
| 3 | PAIN NATURE | | | | | 1535 |
| 4 | BAGUETTE BLE DUR | 350G | 35 | 28 | Décongélation sur plaque farinée échelle bâchée, pendant 12h à 4°C. Prélever, retourner et poser les produits sur pelle, fariner et scarifier. Cuisson four à sole : 18- 20 min à 230°C, 3s de buée | 1527 |

LES PÂTONS PRE-POUSSES

● LA GAMME PPH

1 2



3

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|--------------------|-------|-----|---------------|--|------|
| 1 | FOUGASSE NATURE | 300G | 40 | 28 | Décongélation sur plaque farinée échelle bâchée, pendant 12h à 4°C. Prélever, retourner et poser les produits sur pelle, fariner et scarifier. Cuisson four à sole : 18- 20 min à 230°C, 3s de buée | 1479 |
| 2 | FOUGASSE OLIVE | | | | | 1480 |
| 3 | FOUGASSE NATURE | 500G | 24 | | Décongélation sur plaque farinée échelle bâchée, pendant 12h à 4°C. Prélever, retourner et poser les produits sur pelle, fariner et scarifier. Cuisson four à sole : 25- 30 min à 230°C, 3s de buée | 2134 |

GRANDE VIENNOISERIE DE FRANCE



GRANDE VIENNOISERIE DE FRANCE



NOUVEAUTES
VIENNOISERIES

LANCEMENT
2017



1



2



4



3

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|-----------------------------|-------|-----|---------------|--|------|
| 1 | LA FOURREE FRUITS ROUGES | | | | Décongélation sur plaque environ 15min. 16-19min à 170°C clé ouverte en fin de cuisson. | NC |
| 2 | LA FOURREE CANNELLE | 85G | 36 | 72 | | NC |
| 3 | LA FOURREE CHOCOLAT | | | | | NC |
| 4 | CHAUSSON AUX POMMES | 110G | 60 | 81 | | NC |



● LES VIENNOISERIES CLASSIQUES

1



2



3



4



| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|---------------------|-------|-----|---------------|---|------|
| 1 | CROISSANT | 65G | 50 | 72 | Décongélation sur plaque environ 15min.16-19min à 170°C clé ouverte en fin de cuisson | 635 |
| 2 | CHAUSSON AUX POMMES | 110G | 60 | 81 | Décongélation environ 1h. 22min à 180°C clé ouverte en fin de cuisson | 2180 |
| 3 | PAIN CHOC | 70G | 50 | 72 | Décongélation sur plaque environ 15min.16-19min à 170°C clé ouverte en fin de cuisson | 644 |
| 4 | PAIN RAISIN | 100G | 45 | 81 | Décongélation sur plaque environ 15min.16-19min à 170°C clé ouverte en fin de cuisson | 433 |

GRANDE VIENNOISERIE DE FRANCE



- LES VIENNOISERIES CLASSIQUES « GRAND FORMAT »



| Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|--------------|-------|-----|---------------|---|------|
| CROISSANT | 80G | 40 | 72 | Décongélation sur plaque environ 15min. 16-19min à 170°C clé ouverte en fin de cuisson | 1630 |

- LES CROISSANTS FOURRÉS



1



2

| Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|--|-------|-----|---------------|---|------|
| 1 CROISSANT FOURRE ABRICOT | 75G | 50 | 72 | Décongélation sur plaque environ 15min. 13-15min à 170°C clé ouverte en fin de cuisson | 1960 |
| 2 CROISSANT FOURRE NOISETTE-CHOCOLAT | | | | | 1957 |



● LES MINI CLASSIQUES

1

2



3

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|------------------|-------|-----|---------------|--|------|
| 1 | CROISSANT | 30G | 150 | 72 | Décongélation sur plaque environ 15min. 12-14min à 170°C clé ouverte en fin de cuisson | 774 |
| 2 | PAIN AU CHOCOLAT | | | | | 895 |
| 3 | PAIN AUX RAISINS | | 140 | 81 | | 1579 |

GRANDE VIENNOISERIE DE FRANCE



• LES GOURMANDISES



1

2

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|--------------|-------|-----|---------------|--|------|
| 1 | PALMIER | 85G | 80 | 120 | Décongélation sur plaque environ 15min. Cuisson à 180°C pdt 10min + retourner les produits et continuer la cuisson 4-5min. | 703 |
| 2 | CHOUQUETTE | 15G | 324 | 64 | 25min à 180°C | 1970 |



● LES GOURMANDISES



1



2

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|--------------------------|-------|-----|---------------|--|------|
| 1 | BEIGNET | 35G | 250 | 40 | fermentation : 1h30 à 26°C / 70% d'hydrométrie. Cuisson friteuse : 1min30 de chaque côté. | 321 |
| 2 | VIENNOISE CRÈME CHOCO | 150G | 70 | 72 | fermentation : 2h30 à 26°C / 70% d'hydrométrie. Dorer le produit puis cuisson 18-20min à 170°C. | 2178 |

GRANDE VIENNOISERIE DE FRANCE



● LES BRIOCHE

1 2



| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|----------------|-------|-----|---------------|---|------|
| 1 | BRIOCHE SUCRE | 430G | 20 | 36 | Décongélation 6-48h à 4°C ou 3h à température ambiante ou 1 min 30 au micro-ondes | 722 |
| 2 | BRIOCHE NATURE | | | | 733 | |

● LES BRIOCHE FEUILLETÉES



| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|--|--------------------|-------|-----|---------------|--|------|
| | BRIOCHE FEUILLETÉE | 85G | 36 | 72 | Décongélation sur plaque environ 15min. 16-19min à 170°C clé ouverte en fin de cuisson. | 1907 |



● LA GAMME EMBALLÉE



1



2

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|-------------------------|-------|-----|---------------|--------------------------|------|
| 1 | LOT 5 PAINS AU CHOCOLAT | 5x70G | 6 | 72 | Cuisson 16-19min à 170°C | 1612 |
| 2 | LOT 5 CROISSANTS | 5x65G | | | | 1613 |



- LES PÂTISSERIES



GRANDE PÂTISSERIE DE FRANCE



NOUVEAUTÉS
PÂTISSERIES

LANCEMENT
2017

1



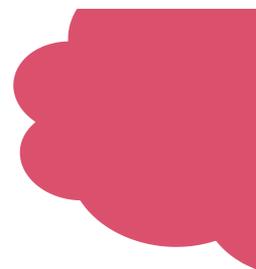
2



3

LES NOUVEAUTÉS

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|-------------------------------|-------|-----|---------------|--------------------------------------|----------------------------|
| 1 | LE SANDWICH COOKIE VANILLE | 16G | 98 | 81 | Décongélation 3-4h à 4°C | En cours de création |
| 2 | POMMES-CARAMEL | 95G | 68 | 81 | Décongélation 45min à T° ambiante | 2164 |
| 3 | POMMES-MYRTILLES | 95G | | | | 2165 |



1



2



4



3



5

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|----------------------------------|-------|-----|---------------|--------------------------|------|
| 1 | CHOCOLAT NOIR | 118G | 32 | 81 | Décongélation 3-4h à 4°C | 1912 |
| 2 | CHOCOLAT BLANC CRANBERRIES | 115G | | | | 1913 |
| 3 | FRAMBOISE | | | | | NC |
| 4 | CHOCOLAT AU LAIT ET NOISETTES | 118G | | | | NC |
| 5 | 3 CHOCOLATS | | | | | NC |

GRANDE PÂTISSERIE DE FRANCE



• LES FORMATS INDIVIDUELS

1

2



3

LES AMANDINES CRUES (À CUIRE)

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|-----------------|-------|-----|---------------|----------------------------------|------|
| 1 | AMANDINE NATURE | 125G | 64 | 81 | 26-28min à 180°C, clé ouverte | 1 |
| 2 | AMANDINE CASSIS | 135G | 48 | | | 80 |
| 3 | AMANDINE POIRE | 156G | | | | 133 |



● LES FORMATS INDIVIDUELS

1



2



3

LES AMANDINES CUITES

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|-----------------|-------|-----|---------------|-----------------------------|------|
| 1 | AMANDINE NATURE | 90G | 54 | 54 | décongélation 3-4h à 4°C | 2062 |
| 2 | AMANDINE CASSIS | 100G | | | | 2064 |
| 3 | AMANDINE POIRE | | | | | 2079 |

GRANDE PÂTISSERIE DE FRANCE



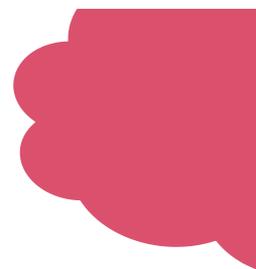
• LES FORMATS INDIVIDUELS



3 et 4

LES TARTELETTES AUX FRUITS

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|-------------------------|-------|-----|---------------|----------------------------------|------|
| 1 | LA CITRON | | 54 | | | 2094 |
| 2 | LA CITRON MERINGUEE | 100g | 27 | 54 | décongélation 3-4h à 4°C | 2093 |
| 3 | LE FLAN NORMAND CUIT | | | | | 2065 |
| 4 | LE FLAN NORMAND CRU | 135G | 54 | 81 | 26-28min à 180°C, clé ouverte | 2076 |



● LES PÂTISSERIES À PARTAGER

1



2



3



4

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|------------------------|-------|-----|---------------|---|------|
| 1 | FLAN NATURE | 2KG | 5 | 56 | 1h15-1h20 à 160°C, clé ouverte | 1374 |
| 2 | FLAN COCO | | | | | 2175 |
| 3 | MOELLEUX CHOCOLAT 26CM | 900G | 6 | 72 | Décongélation 2h à + 4 °C, cuisson 45 mn à 160°C en four ventilé clé ouverte. | 2176 |
| 4 | MOELLEUX CHOCOLAT 22CM | | | | | 213 |

GRANDE PÂTISSERIE DE FRANCE



- LES PÂTISSERIES FESTIVES

1 et 2



3



LES GALETTES

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|---------------------|-------|-----|---------------|---|------|
| 1 | FRANGIPANE INDIV. | 160G | 32 | 81 | Décongélation 30min puis cuisson 35min à 180°C, clé ouverte | 866 |
| 2 | FRANGIPANE 4/6 PERS | 420G | 8 | 135 | | 863 |
| 3 | FRANGIPANE 6/8 PERS | 770G | | 54 | | 864 |



- LES MACARONS



GRANDE PÂTISSERIE DE FRANCE



NOUVEAUTES
MACARONS

LANCEMENT
2017



1



2

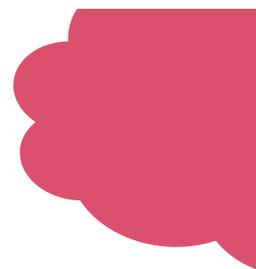


3



4

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|-------------------------------|-------|-----|---------------|-----------------------------|------|
| 1 | L'ASSORTIMENT EPHEMERE X12 | 144G | 24 | 54 | décongélation 2-3h à 4°C | 2215 |
| 2 | LE DUO FRAMBOISE | 90G | 21 | 64 | | 1309 |
| 3 | LE DUO CHOCOLAT | | | | | 1310 |
| 4 | L'ASSORTIMENT X3 | 36G | 36 | 81 | | 1311 |



● LES MACARONS 18G

1 2



3 4



| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|--------------|-------|-----|---------------|----------------------|------|
| 1 | LE CHOCOLAT | | | | | 1308 |
| 2 | LE PISTACHE | | | | décongélation 2-3h à | 1309 |
| 3 | LE CITRON | 18G | 98 | 90 | 4°C | 1310 |
| 4 | LE FRAMBOISE | | | | | 1311 |

GRANDE PÂTISSERIE DE FRANCE



- LES MACARONS 18G

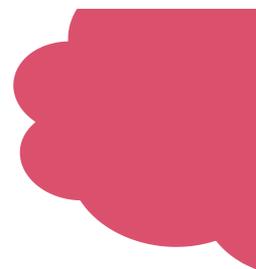
1

2



3

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|--------------|-------|-----|---------------|-----------------------------|------|
| 1 | LE VANILLE | | | | | 1312 |
| 2 | LE CAMEL | 18G | 98 | 90 | décongélation 2-3h à 4°C | 1313 |
| 3 | LE SPECULOS | | | | | 1822 |



- LES ASSORTIMENTS DE MACARONS 12G



1 et 2



3

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|---|-------|-----|---------------|-----------------------------|------|
| 1 | MACARONS CLASSIQUES X12 BAGUE CHÂTEAU BLANC | 144G | 24 | 54 | décongélation 2-3h à 4°C | 1424 |
| 2 | MACARONS CLASSIQUES X12 FOURREAU CHÂTEAU BLANC | | | | | 565 |
| 3 | MACARONS CLASSIQUES X36 | 432G | 2 | 256 | | 1917 |

GRAND TRAITEUR DE FRANCE



GRAND TRAITEUR DE FRANCE



LES TOURTES INDIVIDUELLES



1



2

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|----------------------|-------|-----|---------------|----------------------------------|------|
| 1 | QUICHE LORRAINE | 210G | 42 | 63 | 28-32min à 180°C; clé ouverte | 135 |
| 2 | TOURTE 3 FROMAGES | 200G | 36 | | | 362 |



● LES TOURTES INDIVIDUELLES



1



2

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|--------------------------------------|-------|-----|---------------|----------------------------------|------|
| 1 | TOURTE CHEVRE COURGETTE AUBERGINE | 210G | 30 | 81 | 28-32min à 180°C; clé ouverte | 1549 |
| 2 | TOURTE POIREAUX | | 36 | 63 | | 155 |

GRAND TRAITEUR DE FRANCE



LES TOURTES INDIVIDUELLES



1

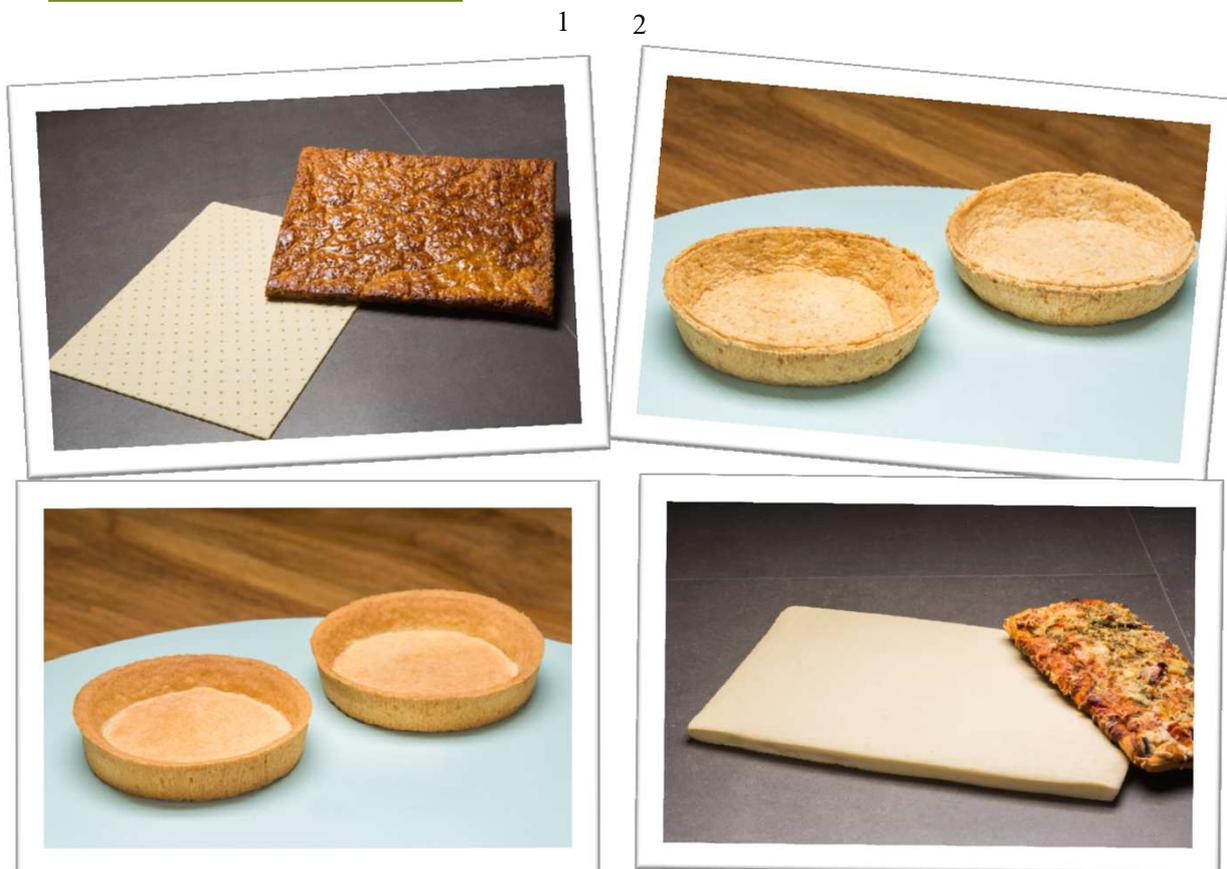


2

| Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|-------------------------------|-------|-----|---------------|----------------------------------|------|
| 1 TOURTE THON TOMATE | 210G | 30 | 81 | 28-32min à 180°C; clé ouverte | 747 |
| 2 TOURTE EPINARD SAUMON | | 36 | 63 | | 156 |



● LES PRODUITS SERVICES



1 2
3 et 4 5

| | Dénomination | Poids | PCB | Palettisation | Remise en œuvre | Code |
|---|-------------------------------|-------|-----|---------------|---|---|
| 1 | PLAQUE FEUILLETAGE 37x28cm | 330G | 40 | 48 | Décongélation 30min à T° ambiante, garnir de billes et cuisson : 25min à 180°C / clé ouverte + 10min sans les billes | 2209 |
| 2 | FOND BRISE 13CM | 78G | 60 | 81 | Décongélation 30min à T° ambiante et cuisson garnie : 25- 30min à 180°C / clé ouverte | 347 |
| 3 | FOND SUCRE 9,5CM | 50G | 84 | | | 2 |
| 4 | FOND FEUILLETE 28CM | 350G | 8 | 72 | Décongélation 2h à 4°C, recouvrir d'une grille. Cuisson 15min à 180°C, clé ouverte, saupoudrer de sucre glace et cuire à nouveau 7min à 230°C, clé fermée | 217 |
| 5 | PLAQUE FOCACCIA | 850G | 6 | | | Décongélation sur plaque "par 2" 3h à 4°C ou 1h30 à T° ambiante. Garnir suivant recette. 15-18min à 180°C, clé ouverte |

LES RECOMMANDATIONS DE CHÂTEAU BLANC

Notre objectif est de vous garantir le meilleur. Le respect de certaines étapes majeures sont indispensables pour assurer le maintien de cette qualité :

- Le stockage sans rupture de la chaîne du froid
- Le respect des conseils de remise en œuvre des produits (pousse / plaquage / finition)
- Le respect des conseils de cuissons (T°C et durée)
- La consommation des produits dans les heures qui suivent la cuisson

CHÂTEAU BLANC A VOTRE SERVICE

Alban TURPIN
Directeur Commercial et Marketing
 +33 6 70 82 72 07
aturpin@chateau-blanc.fr

France

Circuit GMS

Arnaud THOMAS
Responsable des Ventes GMS
 +33 6 85 99 61 77
athomas@chateau-blanc.fr

Circuit RHF

Aurélien BERTAUX
Responsable des ventes RHD
 +33 6 81 28 34 17
abertaux@chateau-blanc.fr

Circuit Distributeurs et Grossistes

Laurent PLAGNE
Responsable des Ventes Distributeurs
 +33 6 74 97 29 04
lpagne@chateau-blanc.fr

Responsable Technique

Philippe GUERIN
 + 33 6 72 83 46 58
pguerin@chateau-blanc.fr

EXPORT

Allemagne - Suisse - Autriche Scandinavie

Claudine Villaume
Chef de Marché
 +33 6 75 92 61 96
cvillaume@chateau-blanc.fr

UK

Véronique PARSONS
Chef de Marché
 +44 79 04 93 79 72
vparsons@chateau-blanc.fr

Benelux - Russie - Pologne - Pays Baltes

Virginie LOBEL

 Chef de Marché
 +33 6 73 75 29 79
vlobel@chateau-blanc.fr

Espagne - Portugal

Nicolas BRUNAT
Chef de Marché
 +33 6 75 15 34 37
nbrunat@chateau-blanc.fr

ASIE PACIFIQUE

Thomas De Smedt
Chef de Marché Asie Pacifique
 +33 6 08 75 51 08
tdesmedt@chateau-blanc.fr

USA / Canada

Gilles Lessard
Responsable Marché EXPORT
 +32 479 88 52 72
glessard@chateau-blanc.fr

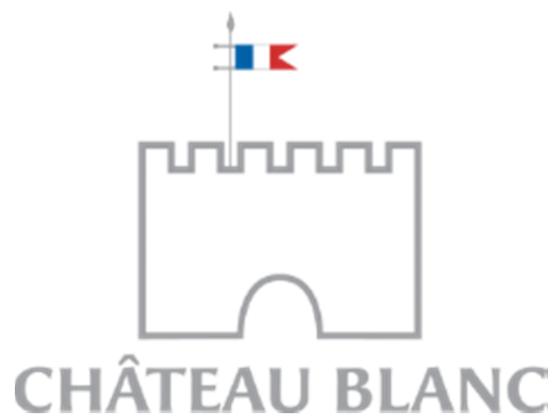
Italie

Corinne BERNAZZANI

 Chef de Marché
 +39 393 871 75 14
cbernazzani@chateau-blanc.fr

Hongrie - Roumanie - Bulgarie - Croatie - Grèce - Dubaï - Arabie Saoudite - EAU - Egypte

Nicoleta CONSTANTIN
Chef de Marché
 +40 765 213 028
nconstantin@chateau-blanc.fr



344 avenue de la Marne
59704 MARCQ-EN-BAROEUL CEDEX
Tél. : +33 (0)3 20 78 32 98 - Fax : +33 (0)1 57 67 17 06
Email : commercial@chateau-blanc.fr
www.chateau-blanc.fr