

Référence	Désignation du produit	Diamètre/ Longueur mm	Hauteur mm	Poids g	Pièces par carton	Nb cartons par palette
-----------	------------------------	-----------------------------	---------------	------------	----------------------	---------------------------

LES PRETS A GARNIR FEUILLETES	Matières Grasses Végétales						
	AR00020	Bouchée ronde 75	75	45	38	75	48
	AR00001	Bouchée ronde 80	80	50	44	60	48
	AR00054	Bouchée ronde 80 chapeau dedans en calage	80	50	44	60	48
	AR00283	Bouchée ronde 90	90	50	56	60	48
	AR00027	Bouchée ronde 90 déchapeautée en calage	90	50	47	60	40
	AR00214	Bouchée ronde 90 taille basse	90	40	45	60	48
	AR00003	Bouchée carrée	80	50	44	60	48
	AR00008	Mini bouchée ronde	40	24	11	150	80
	AR00458	Mini bouchée carrée	40	24	11	150	80
	AR00011	Roulé feuilleté	110	25	40	75	48
	AR00013	Coquille feuilletée	110	30	40	36	48
	AR00019	Poisson feuilleté	140	30	35	36	48
	AR00007	Burger feuilleté (barbe de capucin)	40	26	35	48	80
	Beurre						
	AR00309	Bouchée ronde 75	75	50	38	30	80
	AR00037	Bouchée ronde 80	80	50	44	60	48
	AR00006	Bouchée ronde 80 chapeau dedans en calage	80	50	44	60	48
	AR00220	Bouchée ronde 90	90	50	56	60	48
	AR00004	Bouchée carrée	80	50	50	60	48
	AR00282	Bouchée carrée bord lisse	80	50	50	60	48
	AR00212	Roulé feuilleté	110	25	55	75	48

LES DECORATIONS	Fleurons feuilletés/brisés						
	AR00009	Crête de coq feuilleté (demie lune) MGV	65	18	6	150	80
	AR00103	Mini étoile feuilletée Beurre	50	18	5	200	80
	AR00209	Mini étoile feuilletée Beurre	50	18	5	800	32
	AR00379	Sapin pâte brisée Beurre	34	30	2	400	112
	AR00065	Mini Saint Jacques brisée MGV	40	10	4	600	80
	AR00272	Mini Saint Jacques brisée Beurre	40	10	4	400	80
	AR00461	Mini poisson feuilleté Beurre	50	18	3	800	32
	AR00028	Chapeau feuilleté MGV	40	50	5	800	32
	AR00284	Chapeau feuilleté Beurre	40	50	3	800	32

LES FONDS SALES PRETS A GARNIR	Fonds salés Matière Grasse Végétale						
	AR00038	Fonds de quiche 100 tourtière alu (1) (2)	100	27	45	45	80
	AR00039	Fonds de quiche 138 tourtière alu (2)	138	22	64	42	80
	Fonds salés Matière Grasse Végétale avec inclusion						
	AR00851	Fonds de quiche MGv 100 épices (1) (2)	100	24	44	45	80
	AR00853	Fonds de quiche MGv 100 basilic (1) (2)	100	24	44	45	80
	AR00855	Fonds de quiche MGv 100 romarin (1) (2)	100	24	44	45	80
	AR00857	Fonds de quiche MGv 100 tomate (1) (2)	100	24	44	45	80
	AR00859	Fonds de quiche MGv 100 oignon (1) (2)	100	24	44	45	80
	ES00025	Cassolette carrée	80	30	35	24	80
	nc	Disque feuilleté MGv 100 avec inclusions (2) (3)	100	0,03	35	40	112
	Fonds salés Beurre						
	AR00268	Fonds de quiche 100 tourtière alu (1) (2)	100	27	44	45	80
	AR00308	Cassolette carrée	80	30	35	24	80
	nc	Disque feuilleté beurre avec inclusions (2) (3)	100	0.03	35	40	112

LES FONDS SUCRES PRETS A GARNIR	Fonds sucrés Matière Grasse Végétale						
	ES00010	Fonds de tarte sucrée 100 tourtière alu surgelée (2) (4)	100	23	54	64	80
	nc	Fonds de tarte sucrée 100 tourtière papier surgelée (2) (4)	100	23	54	64	80
	ES00012	Fonds de tarte sucrée premium 100 tourtière alu en calage (2) (4)	100	23	51	126	80
	nc	Fonds de tarte sucrée premium 100 tourtière papier en calage (2) (4)	100	23	51	126	80
	ES00013	Fonds de tarte sablée premium 100 tourtière alu en calage (2) (4)	100	23	51	126	80
	nc	Fonds de tarte sablée premium 100 tourtière papier en calage (2) (4)	100	23	51	126	80
	Fonds sucrés Beurre						
	ES00011	Fonds de tarte sucrée 100 tourtière alu surgelée (2) (4)	100	23	51	64	80
	nc	Fonds de tarte sucrée 100 tourtière papier surgelée (2) (4)	100	23	51	64	80
	ES00008	Fonds de tarte sucrée premium 100 tourtière alu en calage (2) (4)	100	23	54	126	80
	nc	Fonds de tarte sucrée premium 100 tourtière papier en calage (2) (4)	100	23	54	126	80
	ES00005	Fonds de tarte sablée premium 100 tourtière alu (1) (2) (4)	100	23	51	45	80
	ES00026	Fonds de tarte carrée sablée cacao	80	30	35	24	80
	Le feuilletage caramélisé beurre						
	AR00324	Rectangle feuilleté caramélisé 100*45 (2) (5)	100	4-8	14	60	112
	AR00325	Rectangle feuilleté caramélisé 120*35 (2) (5)	120	4-8	11	60	112
	AR00464	Rectangle feuilleté caramélisé 140*40 (2) (5)	140	4-8	21	270	80
	AR00475	Bande feuilletée caramélisée 270*110 (2) (5)	270	4-8	105	40	80

	AR00384	Rectangle feuilleté caramélisé 360*80 (2) (5)	360	4-8	92	36	80
	AR00314	Disque feuilleté caramélisé Diam 80 (2) (5)	80	4-8	14	144	80
	AR00315	Disque feuilleté caramélisé Diam 220 (2) (5)	220	4-8	120	45	32
L'INSTANT COCKTAIL	Salés Matière Grasse Végétale						
	AR00064	Mini tarte ronde (MT050) neutre	47	13	4	600	80
	nc	Mini tarte ronde avec inclusions (MT050) (3)	48	14	4	500	80
	AR00203	Mini-tarte ronde neutre	50	18	7	300	112
	AR00048	Mini-tartelette tradition	50	15	8	150	112
	AR00058	Coque apéritive neutre	40	18	4	240	80
	nc	Coque apéritive avec inclusions (3)	40	18	4	500	80
	AR00068	Mini-tarte carrée neutre	40	14	5	500	80
	AR00163	Mini-tarte carrée rouge	40	14	5	500	80
	AR00211	Mini-tarte carrée noire	40	14	5	500	80
	AR00119	Mini-tarte carrée verte	40	14	5	500	80
	AR00118	Mini-tarte carrée jaune	40	14	5	500	80
	nc	Mini-tarte carrée avec inclusions (3)	40	14	5	500	80
	AR00050	Cuillère chinoise neutre vrac	70	13	3,8	400	80
	nc	Cuillère chinoise colorée (jaune/rouge/vert/noir) vrac	70	13	3,8	400	80
	nc	Cuillère chinoise avec inclusions (3) vrac	70	13	3,8	400	80
	AR00878	Mini roulé en calage	51	27	8	300	48
	AR00903	Mini moule neutre vrac	63	12	3,2	400	112
	AR00905	Mini moule noire vrac	63	12	3,2	400	112
	AR00999	Mini bouchée ronde bord lisse XS	37	22	7	150	80
	Salés Beurre						
	AR00269	Mini-tarte ronde	50	15	8	200	80
LE SURGELE	Aides culinaires						
	AR00135	Plaque surgelée feuilletée beurre 39X59CM (6) (8)	59	3-6	750	15	32
	AR00894	Plaque surgelée feuilletée MGV 39X59CM (6) (8)	59	3-6	700	15	32
	AR00947	Disque pâte brisée surgelé MGV diamètre 280 (7) (8)	280	4-7	280	15	80
	AR00949	Disque pâte sablée surgelé beurre diamètre 280 (8)	280	4-7	245	15	80
	Toute la gamme (2) est disponible en crû ou cuit surgelé						

Référence	Désignation du produit	Diamètre/ Longueur mm	Hauteur mm	Poids g	Pièces par carton	Nb Cartons par palette
-----------	------------------------	-----------------------------	---------------	------------	----------------------	------------------------------

LES ECRINS	Les boîtes cristal - <i>Display non consulter</i>						
	AR00104	Bouchée ronde MGV D80 (18 blisters de 4 bouchées)	80	50	44	72	32
	AR01011	Roulés feuilletés MGV (18 blisters de 4 roulés)	110	25	40	72	32
	AR01012	Bouchée ronde beurre D80 (18 blisters de 4 bouchées)	80	50	44	72	32
	AR01013	Mini bouchée ronde bord lisse MGV XS (18 blisters de 30 bouchées)	37	22	7	540	32
	AR01014	Fleuron Demie Lune MGV (18 blisters de 25 fleurons)	65	18	6	450	32
	AR01015	Fonds de quiche D100 MGV (18 blisters de 6)	100	27	45	108	32
	AR01019	Fonds de tarte sucrée premium 100 tourtière papier (18 blisters de 6)	100	23	51	108	32
	AR01016	Rectangle feuilleté caramélisé 100*45 (18 blisters de 20)	100	4-8	14	360	32

- (1) Existe en tourtière papier
- (2) Existe en surgelés
- (3) Existe en inclusions : oignon, tomate, basilic, romain et épices
- (4) Existe en cacao
- (5) Existe en MGV, autres formats : nous consulter
- (6) Existe en format N1 gastro
- (7) Existe en pâte feuilletée
- (8) Autres formats: nous consulter

Fabricant français depuis 1951
91 ZAC Du Moulin Mayeux 02110 Bohain en Vermandois
Téléphone : 03 23 07 12 35 Mail : adv@biscuiteriedutoit.com
www.biscuiteriedutoit.com