



CATALOGUE



20
24

SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Sommaire



INTRODUCTION

- 03 / Qui sommes-nous ?
- 07 / Les cultures boulangères
- 09 / Inspirations
- 10 / Nos engagements
- 13 / Les tendances de consommation
- 15 / Les Nouveautés 2024
- 16 / Les services Bridor
- 17 / Logothèque



NATURALITÉ & NUTRITION

- 20 / Mieux-Etre
- 22 / Bio



PAINS

25 / À LA FRANÇAISE

- 26 / Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels
- 29 / Bridor signé Frédéric Lalos
- 32 / Les Gourmets
- 35 / Les Essentiels
- 38 / Les Gourmands

40 / DU MONDE

- 41 / Les Évasions
- 43 / Panidor



VIENNOISERIES

46 / À LA FRANÇAISE

- 47 / Bridor X Pierre Hermé Paris
- 49 / Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels
- 52 / Éclat du Terroir
- 57 / Les Inspirés
- 59 / Les Savoureux
- 63 / Les Irrésistibles
- 65 / Les Classiques
- 68 / Les Baker Solution

70 / GOURMANDES

- 71 / Les Mini Gourmandes
- 75 / Les Maxi Gourmandes

80 / DU MONDE

- 81 / Les Évasions



SNACKING

- 84 / Snacking Salé
- 88 / Panidor



PÂTISSERIES

- 91 / Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels
- 94 / Les Délices
- 96 / Les Évasions
- 98 / Panidor



Ce document est interactif. Vous pouvez cliquer directement sur les titres pour vous rendre aux pages concernées et naviguer dans le document grâce à la fonction retour au sommaire.

NOTRE RAISON D'ÊTRE



DEPUIS SA CRÉATION PAR LOUIS LE DUFF EN 1988, LA PASSION BOULANGÈRE ANIME LES ÉQUIPES DE BRIDOR.

Le pain est au cœur de la vie, partout dans le monde

Il fait partie de notre patrimoine culturel et chaque pays a sa propre culture boulangère : vivante, singulière, qui se transmet de génération en génération. Entre tradition et modernité, entre local et global, les recettes se croisent et se réinventent au gré des envies des consommateurs.

Faire vivre et partager toutes les cultures boulangères du monde

De la baguette française au savoureux pavé nordique, du croissant pur beurre au croissant japonais aux haricots rouges, de la chapati indienne au pao de queijo brésilien.

Nous nous inspirons des savoir-faire extraordinaires des boulangers et Chefs du monde entier pour créer des produits d'exception... Des pains et des viennoiseries de caractère et d'origine naturelle, qui respectent chaque spécificité locale.

Depuis sa création, la passion boulangère anime Bridor

- / Imaginer et produire de nouvelles recettes en faisant vivre la diversité des saveurs.
- / Développer l'excellence de nos ingrédients et de nos filières d'approvisionnement.
- / Conjuguer puissance industrielle et virtuosité des savoir-faire.
- / Défendre avec intransigeance la qualité et le goût.
- / Mettre les femmes et les hommes au cœur de nos actions pour une démarche plus responsable.

La mission de Bridor, c'est tout cela

Ensemble, partageons les talents et les cultures boulangères pour amener sur toutes les tables, des produits boulangers d'exception, et ce dans plus de 100 pays à travers le monde.

BRIDOR,
Share the bakery cultures of the world*

* Partageons les cultures boulangères du monde

NOTRE ADN



La préservation du savoir-faire artisanal

Depuis plus de 30 ans, **Bridor s'inspire de la tradition boulangère et s'associe à des Chefs** pour proposer des produits de caractère et savoureux. A travers des partenariats prestigieux tels que ceux établis avec la Maison Lenôte, la Maison Pierre Hermé Paris et le Meilleur Ouvrier de France Boulanger, Frédéric Lalos, Bridor offre des collections originales et adaptées à une clientèle haut de gamme.



La qualité depuis plus de 30 ans

Bridor utilise des méthodes de production respectueuses des produits et des temps de repos nécessaires au développement des saveurs. Les équipes sont composées de boulangers, d'ingénieurs et d'experts qualité qui travaillent sur des viennoiseries essentiellement pur beurre. Certains pains sont fabriqués avec du levain, entretenu depuis plus de 20 ans dans nos ateliers de fabrication.

Faire vivre et partager toutes les cultures boulangères du monde

Chez Bridor, nous nous inspirons du savoir-faire des boulangers du monde entier pour créer des produits typiques inspirés du cœur des traditions locales. Nos chefs créent ainsi des gammes de caractère qui invitent à la gourmandise avec des viennoiseries fondantes, des pains croustillants, et des pâtisseries savoureuses.



L'Homme au cœur de nos métiers

Bridor accorde une attention particulière aux femmes et aux hommes qui œuvrent chaque jour pour proposer des produits d'exception. De fréquentes actions en faveur de la santé, de l'insertion, de la sécurité et du bien-être au travail sont organisées tout au long de l'année.

BRIDOR

À TRAVERS LE MONDE



GRAHAM BELL / DE ROUEN
QUÉBEC / CANADA

BRIDGEPORT
CONNECTICUT / USA

VINELAND
NEW JERSEY / USA

LOUVERNÉ
FRANCE

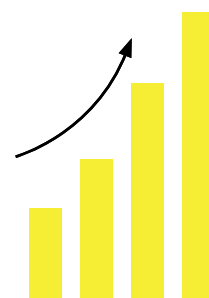
SERVON-SUR-VILAINE
FRANCE

LEIRIA
PORTUGAL
panidor.

BRIDOR PÂTISSERIE
PONT DE L'ISÈRE / FRANCE

AMANDINE
PEKIN / CHINE

BRIDOR EN QUELQUES CHIFFRES



1,3 milliard
d'euros de CA en 2023

10 sites
de production



400 000 T
de produits par an

4 000
collaborateurs



FAIRE VIVRE

LES CULTURES BOULANGÈRES

DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES, NOUS AVONS À CŒUR DE PARTAGER LES CULTURES BOULANGÈRES DU MONDE À TRAVERS DES PRODUITS ET DES COLLABORATIONS INTERNATIONALES.



Des produits typiques inspirés du cœur des traditions locales

- / **Le Pastel de Nata** : une gourmandise portugaise, fabriquée par Panidor, notre site de production situé au Portugal.
- / **Les Rustikal Brot** : des pains aux saveurs puissantes issus des ateliers Kamps, filiale du Groupe Le Duff, en Allemagne.



Des produits inspirés des cultures du monde et infusés de notre savoir-faire français

- / **Le Roulé Ultra Kanel** : une viennoiserie d'inspiration scandinave au goût intense de cannelle.
- / **Le Croissant Zaaatar** : un croissant pur beurre aux saveurs d'Orient grâce à un mélange d'épices et de plantes aromatiques.
- / Et bien d'autres... !

Des partenariats avec des Chefs aux quatre coins du monde

- / **Frédéric Lalos**, Meilleur Ouvrier de France Boulangerie collabore avec nous depuis 12 ans à travers une collection de pains qui reflète ses valeurs d'excellence et de créativité.
- / En 2021, le pâtissier **Pierre Hermé**, élu Meilleur Pâtissier du Monde en 2016, a imaginé une collection de viennoiseries unique et créative pour Bridor.
- / **Michel Roux Jr.**, le célèbre Chef anglais aux 85 000 abonnés sur Instagram est notamment l'ambassadeur de notre gamme signée Frédéric Lalos en Angleterre. Une gamme qui répond à ses exigences de qualité et de saveurs.
- / Chef d'origine autrichienne vivant en Allemagne, **Johann Lafer** est devenu une véritable icône de la cuisine dans son pays d'adoption et collabore avec Bridor en Allemagne.



Frédéric Lalos



Pierre Hermé



Michel Roux Jr.



Le New-York Roll, réalisé à partir de notre iconique Bun'n'Roll.

Des recettes qui vous plongent dans les cultures boulangères locales

Découvrez plus de 170 recettes élaborées par nos Chefs et experts boulangers présents à travers le monde ! Téléchargeables sur notre site Internet, ces fiches recettes sont filtrées par type de recette, temps de préparation et difficulté de réalisation.

Je flashe ce code pour découvrir davantage de recettes !



Croque-monsieur réalisé avec Le Complet, un pain signé Frédéric Latos.



Retrouvez également les astuces de nos Chefs !



Pierre et Giuseppe, nos experts boulangers Espagne/Portugal et Italie/Malte.



Le Bridor Bakery Cultures Club

En 2020, nous avons créé le Bridor Bakery Cultures Club. Cet espace de partage et de réflexion regroupe nos 40 experts boulangers répartis à travers le monde. **Ensemble, ils échangent sur les nouvelles tendances, les traditions culinaires locales et les bonnes pratiques à adopter en boulangerie.** Nos Chefs participent également aux événements Bridor à l'échelle internationale. Parmi ces événements, le Concours de Créativité Culinaire annuel les invite à rendre hommage à leur culture boulangère régionale à travers des produits Bridor.



Jérôme et Sofi, nos experts boulangers France et pays du Nord.

INSPIRATIONS

DES RECETTES GOURMANDES ET
CRÉATIVES À VOTRE DISPOSITION

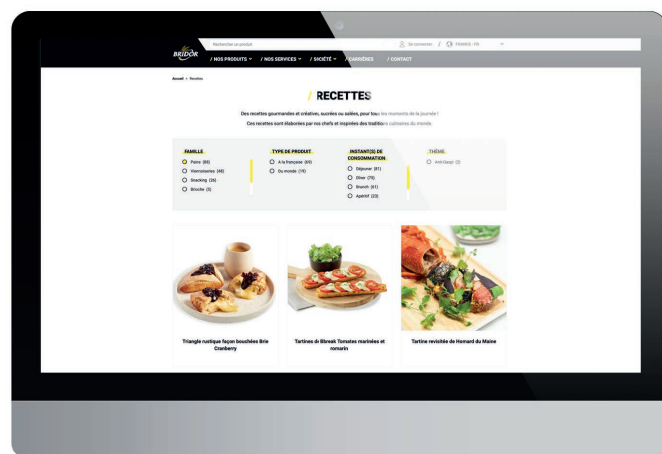
Nos chefs partagent avec vous leurs meilleures recettes



/ Nos chefs et experts boulangers, membres du Bridor Bakery Cultures Club, présents à travers le monde, vous présentent leurs **meilleures recettes gourmandes et savoureuses réalisées à partir de nos produits.**

/ Venez découvrir des recettes **sucrées ou salées**, pour tous les moments de la journée, qui ne manqueront pas de vous faire voyager ! Du Sandwich Méditerranéen veggie à la Focaccia Tomates Mozzarella en passant par un crumble Pomme Cannelle, **laissez-vous surprendre et redécouvrez certains de nos produits phares.**

/ Nous mettons ainsi à votre disposition une sélection de **plus de 170 recettes élaborées par nos Chefs** pour vous inspirer au quotidien.



Des burgers et des
desserts premium
et étonnants réalisés
avec le Bun'n'Roll

*#gaspillage : nos chefs ont
imaginé des recettes inspirantes
pour ne plus perdre une miette
de nos produits.*

Une véritable dose d'inspiration pour tous nos clients

/ Profitez d'une interface claire et facile à
utiliser pour trouver rapidement de nombreuses
recettes qui correspondent à vos attentes, et
télécharger les fiches recettes correspondantes.

Téléchargez nos fiches recettes



Des recettes élégantes
inspirées des traditions
culinaires du monde pour
les moments festifs

Des recettes étonnantes issues
du concours de créativité du
Bridor Bakery Cultures Club
organisé chaque année

NOS ENGAGEMENTS



POUR NOS SITES DE PRODUCTION DE PAINS ET VIENNOISERIES FRANÇAIS



FARINE

- / 100% de nos farines conventionnelles sont d'origine France sur nos sites de production français, c'est-à-dire qu'elles sont issues de blés français¹ et sont transformées chez des meuniers situés à moins de 300km de nos sites de fabrication.
- / Les farines de blés Bio des pains fabriqués sur nos sites français sont également issues de blés Bio français¹.



LE BIEN-ÊTRE DES CONSOMMATEURS

CLEAN LABEL BRIDOR



Nos recettes Clean Label Bridor² sont réalisées avec :

- / des ingrédients d'origine naturelle
- / des ingrédients aux pouvoirs colorants, aromatiques, ou texturants, comme l'arôme vanille ou le curcuma pour la couleur.

Seul l'acide ascorbique, dont le rôle est décisif dans la qualité finale des produits, est toléré dans nos recettes Clean Label Bridor. Lorsqu'il est présent, c'est toujours en quantité inférieure à 0,02%.

74%
Clean Label Bridor
EN 2021

86%
Clean Label Bridor
EN 2023

100%
Clean Label Bridor
OBJECTIF 2026

BEURRE

- / Nous travaillons sur la rédaction et la signature de notre Charte Beurre Responsable Bridor avec nos partenaires transformateurs et éleveurs.
- / Dans certaines recettes, nous utilisons du beurre AOP Charentes-Poitou qui est unanimement reconnu par les artisans boulangers français.



ŒUFS

- / Les œufs utilisés sur nos sites français sont issus de poules élevées au sol depuis le 1^{er} janvier 2019 pour les produits Bridor. Certaines gammes sont réalisées avec des œufs plein air.

TENEUR EN SEL DE NOS PRODUITS

- / Un engagement ambitieux de réduction de sel : Depuis 2024, nos pains ont un taux de sel maximum de 1,3g/100g³.
- / Une offre de produits réduits en sel : des recettes élaborées avec un taux de sel réduit de 25% par rapport à la moyenne des produits similaires du marché.

-25%
DE SEL



(1) Sauf aléas climatique rendant impossible un approvisionnement en blés 100 % origine France.
(2) Périmètre Clean Label Bridor : Pain, Viennoiserie, Snacking, Brioche, à marque Bridor, y compris mix produits de négoce.
(3) Pour les produits fabriqués en France. Sur produit cuit tel que consommé, hors Focaccias.



LA PROTECTION DE
NOTRE ENVIRONNEMENT

RÉDUCTION DES CONSOMMATIONS

+ de 75 000 m³

d'eau par an sont économisés sur nos sites de production français depuis 2021 grâce à l'utilisation de la technologie adiabatique pour nos anciennes et nouvelles installations de surgélation. Cette technologie met en contact l'air chaud et sec avec une zone humide, entraînant une diminution efficace des températures.



Éclairage 100% LED

D'ici fin 2024, l'ensemble de nos sites de fabrication français sera doté d'éclairages LED. Ils consomment moins d'électricité et ont une durée de vie supérieure, ce qui permet de réduire les déchets.

Réduction du gaspillage énergétique

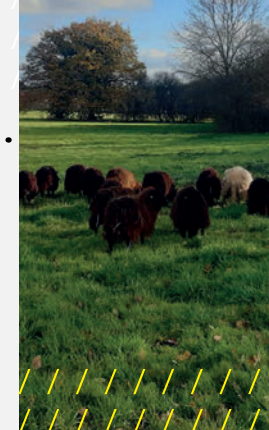
L'installation d'un système de cartographie des sources de consommation de nos équipements de production nous permet de **consommer au plus près de nos besoins** et d'éviter le gaspillage énergétique.

-40% de consommation de gaz

pour nos ballons d'eau chaude grâce à la **récupération de la chaleur des salles des machines** pour préchauffer l'eau chaude sanitaire.

ENTREPRISE CERTIFIÉE MANAGEMENT DE L'ÉNERGIE

Cette certification valorise les entreprises qui s'engagent à réduire leur impact sur le climat, à préserver les ressources et à améliorer leurs résultats grâce à un management efficace de l'énergie.



BIODIVERSITÉ

La prise en compte de la biodiversité fait partie intégrante de l'étude de tous nos futurs projets. Ainsi, notre site de Louverné est doté de 8 ruches et ses espaces verts sont entretenus par des moutons grâce à l'éco-pâturage des « Moutons de l'Ouest ».

ÉCO-GESTES



100% de notre eau industrielle rejetée est utilisée pour l'**irrigation des champs** à proximité de nos sites de production. En 2022, cela représentait 112 000m³ d'eau réutilisés !

100% de nos déchets

sont désormais valorisés à travers du recyclage, de l'alimentation animale ou du chauffage d'immeubles.

Réduire nos déchets par le décartonnage de 8 600 T de beurre

#jepartage



La suppression des emballages en carton représente 158 T de déchets en moins !





LE RESPECT DES FEMMES
ET DES HOMMES

SANTÉ, SÉCURITÉ ET MIEUX-ÊTRE



ENTREPRISE CERTIFIÉE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Cette certification encourage les entreprises à intégrer une politique de gestion de la santé et de la sécurité au travail et à y rattacher des objectifs.



ENTREPRISE LABELISÉE « VITRINE INDUSTRIE DU FUTUR »

Ce label récompense les innovations technologiques centrées sur l'Homme au sein de nos sites de production.

Grâce au projet HUMAN, les salariés peuvent bénéficier d'un programme d'activités physiques personnalisé et d'une salle de sport pour les accompagner dans la prévention des risques de blessures et TMS (troubles musculo-squelettiques).

En 2019, nous avons intégré nos premiers exosquelettes. Depuis, nous avons complété le dispositif de capteurs d'activité musculaire afin de quantifier les bénéfices des exosquelettes.



Diminuer la pénibilité au travail grâce à des capteurs intelligents
#jepartage



Prévenir les risques de blessures des salariés à l'aide d'un programme sportif personnalisé
#jepartage

INTÉGRATION, FORMATION ET DIVERSITÉ

**CAMPUS
BRIDOR**



CAMPUS BRIDOR, notre programme de formation certifiant, a été lancé en 2023 pour proposer des parcours de formation aux métiers de Bridor. Le programme est en alternance sur les sites de production de Servon-sur-Vilaine et de Louverné, avec des emplois à la clé.

En 2021, nous avons installé deux chatbots sur nos sites de fabrication. Le premier, pour accompagner les collaborateurs dans la résolution de problèmes sur les lignes de production, le second pour apporter des réponses 24h/24 et 7j/7 concernant les sujets liés aux Ressources Humaines.



Chez Bridor, le mois de juillet est synonyme de la Langue des Signes. Des ateliers de sensibilisation animés par des salariés sourds sont organisés afin de faire découvrir la Langue des Signes aux équipes. À l'issue de ces ateliers, des fiches mémo sont diffusées à l'ensemble des salariés afin de faire perdurer la pratique dans les services.

TENDANCES

LE MARCHÉ DE LA BOULANGERIE, VIENNOISERIE, PÂTISSERIE EST UN **MARCHÉ DYNAMIQUE**. LES PRODUITS BOULANGERS FONT PARTIE DU **QUOTIDIEN DES CONSOMMATEURS**, S'APPUYANT SUR DES **SAVOIR-FAIRE TRADITIONNELS** TOUT EN **SE RENOUVELANT SANS CESSER**.

Pain

Le produit du quotidien

Le pain fait **partie intégrante du quotidien** des Français :

90% des Français consomment **RÉGULIÈREMENT DU PAIN**¹

8/10 apprécient accompagner leur repas **D'UN MORCEAU DE PAIN**¹

Parmi les pains les plus consommés en France, on retrouve : ²

- / La baguette de tradition
- / Les pains spéciaux (complet, aux graines,...)
- / Le pain de campagne

Naturalité et Nutrition

De nos jours, les consommateurs sont à la **recherche d'une alimentation plus saine**, qui passe notamment par **le simple, le naturel et le sans additifs**.

65% des Français déclarent faire attention **AUX APPORTS NUTRITIONNELS DES PRODUITS BOULANGERS**¹

Pâtisserie



Plaisir et gourmandise

Les consommateurs **recherchent des aliments plaisir, pour tous les instants de consommation**.

Ainsi les Français s'accordent à dire que les macarons sont synonymes de :

- / Moment de plaisir à 86%,
- / Saveurs délicates à 84%
- / Moments d'exception à 75%¹



(1) Étude Bridor auprès de 1000 consommateurs représentatifs de la population, en France, 2023
(2) Étude Bridor auprès de 1000 consommateurs représentatifs de la population, en France, 2022

/ Viennoiserie



Entre tradition et innovation

2/3 des Français consomment régulièrement DES VIENNOISERIES¹

Les croissants et les pains au chocolat restent parmi les viennoiseries préférées des Français, choisis à :

/ 78% pour le Pain au chocolat

/ 73% pour le Croissant

par les consommateurs de viennoiseries¹



Cependant, la tendance des **toppings et fourrages de plus en plus gourmands** les suit de près.

Ainsi, parmi les consommateurs de viennoiseries :

+ de 1/2 achètent des viennoiseries **FOURRÉES AU CHOCOLAT** (suisse, torsade, roulé, croissant...)¹

+ de 1/4 achètent des viennoiseries **FOURRÉES AUX FRUITS**¹



NOUVEAUTÉS 2024

BRIDOR ET LA MAISON LENÔTRE UNISSENT LEURS EXPERTISES POUR VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LEURS DEUX NOUVEAUTÉS, AUX FORMES ÉLÉGANTES ET AUX SAVEURS INÉDITES.



DÉCOUVRIR



DÉCOUVRIR



DÉCOUVRIR



DÉCOUVRIR

LES MINI TARTELETTES 35G

Trois mini tartelettes **inédites** et **élégantes**, à la **forme unique**, ont été élaborées avec les chefs de la Maison Lenôtre. Leurs recettes aux **saveurs intenses, fruitées**, en parfait équilibre avec un **feuilletage pur beurre très fin et délicat**, créent ainsi une expérience irrésistible.

76% des Européens apprécient DÉCOUVRIR DE NOUVELLES FORMES ET SAVEURS DE VIENNOISERIE¹

LE PAIN VIN CHAUD ET CHÂTAIGNE 130G

Une recette exceptionnelle et originale imaginée en collaboration avec les chefs de la Maison Lenôtre, pour être la base créative de vos **bouchées traiteur** ! Du **vin rouge**, une **purée d'orange** et un **arôme d'épice** « vin chaud » et des **châtaignes** sont ajoutés à la recette pour offrir à la mie une jolie couleur rosée et un parfum unique.

61% des Européens apprécient LES PAINS GOURMANDS RICHES EN MORCEAUX²

LE PAIN BLÉ KHORASAN ET GRAINES ANCIENNES 450G

Ce nouveau pain, de la collection Frédéric Lalos, conjugue **tradition et créativité** à travers une recette réalisée avec un mélange de **farine de blé Khorasan** (variété de blé ancien) et de farine de blé, tous deux cultivés en France, ainsi qu'un levain de farine de blé, réalisé dans nos ateliers. Un **mix unique de 6 grains anciens** apporte du croquant et un visuel à la fois rustique et gourmand.

75% des Européens ont envie DE GOÛTER CE PRODUIT¹

LA BAGUETTE GOURMET AUX GRAINES 280G

Une délicieuse baguette élaborée avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés :

- / un **mélange de grains unique** qui apporte de la gourmandise et une texture croquante
- / un **levain de blé aux grains** (tournesol, quinoa, chia, amarante et millet), réalisé dans nos ateliers, qui offre un beau développement et une **saveur unique**.

78% des Européens trouvent qu'UNE BAGUETTE RECOUVERTE DE GRAINES EST PLUS APPÉTISSANTE³

(1) Étude Bridor auprès de 6 000 consommateurs représentatifs de la population, dans 6 pays en Europe (France, Royaume Uni, Allemagne, Espagne, Italie, Pays Bas), 2023.

(2) Étude Bridor auprès de 10 000 consommateurs représentatifs de la population, dans 10 pays en Europe (France, Allemagne, Pays-Bas, Royaume-Uni, Italie, Espagne, Danemark, Pologne, Tchéquie, Roumanie), décembre 2022.

(3) Étude Bridor auprès de 8 000 consommateurs représentatifs de la population, dans 8 pays en Europe (France, Royaume Uni, Allemagne, Espagne, Italie, Pays Bas, Belgique, Pologne), décembre 2023.

LE DIGITAL & VOUS

Votre espace client personnalisé

Connectez-vous à votre **espace personnel sur Bridor.com** grâce à votre compte client. Vous pourrez y trouver **vos références spécifiques**.

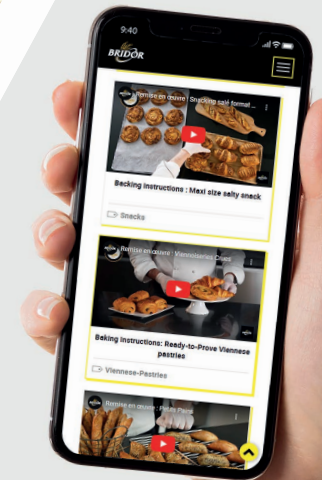
Vous y retrouverez également :

- / Votre **liste de produits favoris**
- / Vos **commandes**
- / Votre **historique d'achats**
- / Des documents complémentaires à télécharger : **fiches techniques, factures...**
- / Échanger directement avec le **service client**

Un accompagnement complet pour vos remises en œuvre

Retrouvez sur notre site internet, des **instructions complètes** sous forme de **courtes vidéos** pour une **remise en œuvre optimale**.

EN BONUS : les astuces de nos Chefs !



Découvrir les vidéos



* Pour accéder à votre compte en ligne veuillez en faire la demande auprès de nos équipes (commercialfrance@groupeleduff.com pour la France / exportsales@groupeleduff.com pour tout autre pays). Pour plus d'informations, complétez **notre formulaire de contact en ligne**.

LOGOTHÈQUE

LA SIGNIFICATION DE TOUS LES LOGOS
ET PICTOGRAMMES QUE VOUS POUVEZ
RETRouver SUR NOS PRODUITS

Ingrédients



Produits fabriqués avec du levain. Tous nos levains sont fabriqués dans nos ateliers de fabrication.



Produits contenant de la Farine Label Rouge, signe de qualité le plus reconnu par les consommateurs.¹



Produits fabriqués avec de l'Huile d'Olive pour une texture moelleuse.



Produits réalisés avec des œufs issus de poules élevées en plein air.



Viennoiseries réalisées avec du beurre breton dans la recette pour un feuilletage savoureux et croustillant. Ce beurre est utilisé exclusivement dans notre gamme de viennoiseries prestigieuse, Bridor x Pierre Hermé Paris.



Viennoiseries réalisées avec du beurre AOP Charentes-Poitou.



Produits réalisés à base de margarine qualitative pour un goût consensuel et une texture légère et croustillante.



Produits réalisés à base de Matière Grasse Composée, soit un mélange de margarine et de beurre concentré. Cette association du végétal et du bon goût de beurre permet d'obtenir une gamme de viennoiseries qualitatives.

Naturalité et Nutrition



Produits contenant au moins de 6g de fibres sur 100g de produit cuit.²



Produits contenant au moins 3g de fibres sur 100g de produit cuit.²



Au moins 12% de la valeur énergétique de ces produits sont constitués de protéines.²



Produits Clean Label Bridor composés uniquement de l'essentiel et d'ingrédients d'origine naturelle. La seule exception tolérée concerne l'acide ascorbique, pour son rôle décisif dans la qualité finale des produits.



Produits ne contenant pas de viande (ingrédients, y compris les additifs, arômes, enzymes et supports, et auxiliaires technologiques d'origine animale)



Produits sans ingrédients d'origine animale (y compris les additifs, arômes, enzymes et supports) ou auxiliaires technologiques d'origine animale, à toutes les étapes de la fabrication.



Pains contenant de la farine de lin dans leur recette et s'inscrivant ainsi dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur.



Produits sans gluten réalisés à partir d'un mix unique de farines sans gluten.



Pains et viennoiseries Bio et réalisés avec des matières premières rigoureusement sélectionnées, qui répondent à la fois au cahier des charges de l'Agriculture Biologique et aux exigences Bridor.

Technologies

CRU

Produits PRÊTS-À-POUSSER, nécessitant un temps de pousse dans la remise en œuvre.

PAC

Produits PRÊTS-À-CUIRE, pour une remise en œuvre simple et rapide.

PRÉCUIT

Pains cuits à 80%, nécessitant un passage au four.

100 % CUIT

Produits PRÊTS-À-SERVIR après simple décongélation.

Nos gammes



Viennoiseries avec des ingrédients simples et 100 % d'origine naturelle, sans acide ascorbique et sans lécithine.



Marque BtoC regroupant nos sachets adaptés à la vente aux consommateurs.



Produits dont la recette s'inspire des cultures locales pour proposer des produits créatifs et savoureux !

NI!

Produits lancés au cours de cette année.

**NOUVELLE
RECETTE**

Produits dont la recette a été retravaillée cette année.



01 NATURALITÉ ET NUTRITION



Le bien-être du consommateur

/ Des pains Bleu-Blanc-Coeur ou sans gluten au croissant sans acide ascorbique et lécithine, Bridor se renouvelle chaque année pour proposer au sein de sa gamme « Mieux-Être » **des produits savoureux et engagés pour le Bien-Être et le Mieux-Manger.**

L'environnement

/ Une préoccupation au coeur des engagements Bridor. Elle est incarnée par la **collection BIO** dont les produits sont réalisés à partir de matières premières agricoles issues de l'Agriculture Biologique.

La qualité

/ Des produits réalisés à partir **d'ingrédients rigoureusement sélectionnés** et suivant des cahiers des charges bien établis par les équipes qualité Bridor.

Mieux-Être



Fortement engagée dans le mieux-être, Bridor a développé une gamme de produits en phase avec les nouvelles considérations nutritionnelles. **Les produits mieux-être Bridor accordent naturalité, plaisir et qualité.**

Cette collection est composée de plusieurs pains savoureux **Bleu Blanc Cœur**, une démarche qui intègre des objectifs nutritionnels pour l'homme, tout en respectant la santé animale et notre environnement.

Retrouvez également des pains, une brioche et une madeleine **sans gluten**, protégés par leurs sachets individuels.

Enfin cette collection intègre les viennoiseries **NAKED**, réalisées uniquement avec des ingrédients d'origine naturelles (sans acide ascorbique et lécithine) et des œufs plein air.

Tous les pains et viennoiseries de cette collection répondent à nos exigences Clean Label Bridor.



74% des consommateurs français portent une attention particulière à LA COMPOSITION DES PRODUITS QU'ILS ACHÈTENT*

* Étude Bridor auprès de 1 000 consommateurs représentatifs de la population, en France, 2022

LES SANS GLUTEN

35431



100 % CUIT

Brioche Sans Gluten 50g x50



BLEU-BLANC-CŒUR

37021



100 % CUIT

Petit Pain Bleu Blanc Cœur 50g x150



37022



PRÉCUIT

Baguettine Bleu Blanc Cœur 140g x50



41694



100 % CUIT

Petit Pain Bleu Blanc Cœur 40g x185



LES SANS GLUTEN

35432



100 % CUIT

Petit Pain aux Graines Sans Gluten 45g x50



35433



100 % CUIT

Petit Pain Nature Sans Gluten 45g x50



35700



100 % CUIT

Petit Pain aux Graines Sans Gluten 45g x50



35430



100 % CUIT

Madeleine Sans Gluten 30g x50



NAKED

39779



PAC

Croissant Naked 60g x70





LE BIO,
ON Y PREND
GOÛT !



/ Bio

Le secret des pains et viennoiseries Bio Bridor ?

/ Des matières premières rigoureusement sélectionnées : farine, beurre, œufs issus de poules élevées en plein air, chocolat, pommes, sucre de canne. Ces matières premières Bio répondent à la fois au cahier des charges de l'agriculture biologique et aux exigences Bridor pour un résultat produit exceptionnel.

/ Levain Bio : créé en 2010 par les maîtres boulangers de Bridor, le levain chef bio est réalisé à partir d'une farine de blé broyée sur meule de pierre.

/ Près d'1 Européen sur 2
DÉCLARE ACHETER BIO RÉGULIÈREMENT*

/ 73% des Français considèrent que les produits issus de L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE SONT DE MEILLEURE QUALITÉ**

* La tendances Healthy, CHD Expert, 2021 - Europe, 1800 consommateurs

** Etude Bridor auprès de 1 000 consommateurs représentatifs de la population, en France, 2023

PAINS

37448



PRÉCUIT

Pavé de Campagne BIO 400g x15



37449



PRÉCUIT

Baguette BIO 280g x22



38941



PRÉCUIT

Petit Pain BIO 50g x60



38942



PRÉCUIT

Petit Pain BIO 50g x180



39019



PRÉCUIT

Pave Nordique BIO 280g x28



32504

VIENNOISERIES



PAC

Croissant BIO 70g x60



32564



PAC

Pain au Chocolat BIO 75g x70



38410



PAC

Chausson aux Pommes BIO 110g x50



38563



PAC

Pain au Chocolat Lunch BIO 35g x210



38564



PAC

Croissant Lunch BIO 30g x225



40534



PAC

Croissant BIO 70g x72



02 PAINS



Des matières premières de qualité

- / Des **farines de blé minimum T65**. Depuis 2021, toutes nos farines de blé classiques sont fabriquées à partir de **blés cultivés en France**¹.
- / Des **levains fabriqués dans nos ateliers de fabrication** en suivant des cahiers des charges bien précis.

Le goût de la tradition

- / Pâtes travaillées, pétries et façonnées lentement.
- / Respect de **longs temps de pointage et de fermentation** pour des mies bien alvéolées, des saveurs uniques.
- / Cuisson ou pré-cuisson dans un **four à sole**.

Savoir-faire et créativité

- / Une offre inspirée du **pur savoir-faire boulanger français et des cultures boulangères du monde**, pour une large gamme de pains aux formes et aux saveurs multiples.

Engagement pour le mieux-manger

- / **98% de nos pains sont Clean Label Bridor.**



(1) Pour nos sites de production français, sauf farine de blé de l'améliorant. Sauf aléats climatiques rendant impossible un approvisionnement en blés 100% origine France.



CATÉGORIE
PAINS
à la française

DÉCOUVREZ LES
PRÉCIEUX CONSEILS DE
PRÉPARATION DE NOS
EXPERTS BOULANGERS !



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Cette collaboration entre Bridor et la prestigieuse Maison Lenôtre propose **des petits pains d'une grande finesse**, préculés dans un four à sole de pierre, qui représentent l'excellence de la boulangerie française, **dédiés à l'hôtellerie et la restauration**.

Ces recettes exclusives ont été imaginées par les maîtres boulangers de la Maison Lenôtre : des grands classiques ou des recettes plus créatives, généreuses en saveurs et inclusions.

/ 86% *des français apprécient déguster*
DES PETITS PAINS DE QUALITÉ AU RESTAURANT**

/ 91% *des restaurateurs sont attachés à*
L'ASPECT AUTHENTIQUE DU PAIN*

* Étude Foodservice Vision pour Bridor, 2017, 415 restaurateurs français

** Étude Bridor auprès de 1 000 consommateurs représentatifs de la population, en France, 2023

FINEDOR

30895



PRÉCUIT

Finedor® Nature 45g x50



31692



PRÉCUIT

Finedor® Epi 40g x40



31823



PRÉCUIT

Finedor® Olives noires et Thym 50g x50



36768



PRÉCUIT

Finedor® Graines Anciennes 50g x50



LES PETITS PAINS

30893



PRÉCUIT

Petit Pain de Campagne 45g x60



30897



PRÉCUIT

Petit Pain triangle aux Olives Vertes 45g x45



30898



PRÉCUIT

Petit Pain Graines et Céréales 45g x60



31588



PRÉCUIT

Mix Petits pains Prestige 45g x90



33994



PRÉCUIT

Petit Pain au Seigle 50g x50



39040



PRÉCUIT

Petite Boule esprit Nordique 60g x65



LE PAIN TRAITEUR

30894



PRÉCUIT

Pain aux fruits 180g x20



41977

N!



PRÉCUIT

Pain Vin chaud et châtaigne 130g x18



REFERENCES SERVICES

31301



PRÉCUIT

Finedor® Nature 45g x30



31305



PRÉCUIT

Petit Pain Graines et Céréales 45g x35



Frédéric Lalos

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

/ Bridor signé Frédéric Lalos

Développés en partenariat avec Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France Boulanger, ces grands pains aux qualités boulangères exceptionnelles nous projettent immédiatement dans un fournil.

Bridor et Frédéric Lalos se sont associés en 2010 pour vous proposer ces **pains de grande saveur aux qualités boulangères exceptionnelles qui conjuguent créativité et excellence.**

Dans sa quête d'excellence, Frédéric Lalos, artisan hors pair, a su redonner à la boulangerie française ses lettres de noblesse en remettant notamment au goût du jour les grands pains.

/ **65%** des consommateurs français
PRÉFÈRENT LES PAINS AVEC DU LEVAIN*

Voir notre pain pochon

LES BAGUETTES

33362



PRÉCUIT

La Baguette Parisienne 280g x25



33364



PRÉCUIT

La Baguette de Campagne 280g x25



LES PAINS À PARTAGER

32992



PRÉCUIT

Le Céréaliier 450g x16



32993



PRÉCUIT

Le Pochon 450g x16



33363



PRÉCUIT

Le Bâtard 330g x20



33365



PRÉCUIT

Le Bâtard 540g x14



34110



PRÉCUIT

Pain seigle-citron 330g x26



34230



PRÉCUIT

Pain aux Figues 330g x26



34233



PRÉCUIT

Le Complet 330g x26



34234



PRÉCUIT

Le Pavé aux Noix 400g x25



38148



PRÉCUIT

Le Céréaliier 280g x28



41009



PRÉCUIT

Le Grand Pochon 1.1kg x10



41015



Le Pochon 280g x24



41016



le Grand Parisien 1.1kg x10



41017



Le Grand Céréaliier 1.1kg x10



41630



Le Muesli 280g x26

N!

42392



Pain blé Khorasan et graines anciennes
450g x16



/ **63%** des consommateurs français aiment particulièrement
LE FORMAT BOULE À PARTAGER*

Les Gourmets

Des recettes savamment élaborées par nos boulangers, pour proposer **des pains de caractère aux goûts intenses, aux formes et aux finitions complexes.**

Les pains de cette collection reposent sur 3 piliers essentiels : **la qualité, le savoir-faire et la créativité.**

Les ingrédients sont rigoureusement sélectionnés et les levains sont réalisés dans nos ateliers de fabrication en respectant de longues durées de fermentation.

[Cliquez ici pour voir notre collection Les Gourmets](#)

BOULES

41641



PRÉCUIT

Boule Céréales et Graines 530g x14



41644



PRÉCUIT

Boule Caractère 530g x14



30729

LES PETITS PAINS



PRÉCUIT

Pavé de Campagne 70g x100



31480



PRÉCUIT

Petit Pain au Seigle 45g x60



31520



PRÉCUIT

Carré Rustique 40g x80



33417



PRÉCUIT

Pavé de Campagne 50g x130



35130



PRÉCUIT

Boule Rustique 55g x70



37627



PRÉCUIT

Petit Pain Caractère 50g x65



37628



PRÉCUIT

Petit Pain Céréales et Graines 50g x65



31610

LES PAINS SANDWICHS



PRÉCUIT

Baguettine Nature 140g x25



31611



PRÉCUIT

Baguettine Graines et Céréales 140g x28



41014



PRÉCUIT

Baguettine Céréales et Graines 120g x60



LES BAGUETTES

32672



PRÉCUIT

Baguette 1778 280g x25



36831



PRÉCUIT

Baguette Caractère 280g x22



N!

42332



PRÉCUIT

Baguette Gourmet aux Graines 280g x22



LES PAINS À PARTAGER

30734



PRÉCUIT

Pave Rustique 450g x25



30735



PRÉCUIT

Pave aux Céréales 450g x30



34909



PRÉCUIT

Miche à l'épeautre 450g x18



35030



PRÉCUIT

Pavé au Seigle 330g x26



41299



PRÉCUIT

Pain Céréales et Graines 400g x18



REFERENCES SERVICES

31816



PRÉCUIT

Pavé de Campagne 450g x9



32147



PRÉCUIT

Carré Rustique 40g x30





Les Essentiels

Des pains travaillés dans la simplicité mais toujours avec la même exigence de qualité Bridor, caractérisés par **des formes classiques et des saveurs consensuelles, pour répondre aux attentes du quotidien.**

Une partie des recettes des pains de la collection « Les Essentiels » est composée de farine Label Rouge.

Des petits pains aux grandes baguettes, ces pains aux formes travaillées avec simplicité et régularité, s'adaptent à tous les instants de consommation.

/ **81%** des Français aiment accompagner LEUR REPAS AVEC DU PAIN*

* Étude Bridor auprès de 1 000 consommateurs représentatifs de la population, en France, 2023

LES PETITS PAINS

31586



PRÉCUIT

Flute Nature 70g x55



33000



PRÉCUIT

Losange Nature 55g x100



33001



PRÉCUIT

Losange Pavot 55g x100



33002



PRÉCUIT

Losange Graines et Céréales 55g x100



33003



PRÉCUIT

Losange Sésame 55g x100



33074



PRÉCUIT

Mix Losanges 55g x100



34921



PRÉCUIT

Petit Pain Nature 40g x200



34922



PRÉCUIT

Petit Pain rectangle Nature 55g x140



34971



PRÉCUIT

Petit Pain rectangle Rustique aux graines 55g x140



37089



PRÉCUIT

Petit pain rectangle Multigrains 55g x140



37090



PRÉCUIT

Petit Pain Multigrains 40g x200



37551



PRÉCUIT

Mix Petit Pain rectangle 55g x120



LES PAINS SANDWICHES

34793



PRÉCUIT

Baguettine Nature 140g x50



34794



PRÉCUIT

Baguettine Multigrains 140g x50



35021



PRÉCUIT

Baguettine Pavot 140g x50



LES BAGUETTES

34790



PRÉCUIT

Baguette Nature 280g x25



34791



PRÉCUIT

Baguette Multigrains 280g x25



34792



PRÉCUIT

Baguette de Campagne 280g x25



38558

REFERENCES SERVICES



PRÉCUIT

Sachet x 2 Baguettines Nature 140g x24





Les Gourmands

Des pains très gourmands qui se distinguent par leurs **recettes riches en inclusions sucrées ou salées**, mais toujours sur une base de pain inspiré du savoir-faire boulanger français.

Les différents formats proposés dans cette collection permettront de répondre à différents instants de consommation.

/ 68% des consommateurs français apprécient
LES PAINS GOURMANDS, RICHES EN MORCEAUX*

Découvrez notre pain aux fruits

LES PETITS PAINS

37452



PRÉCUIT

Petit Pain Noix et Noisettes 55g x75



37453



PRÉCUIT

Petit Pain Figues 55g x75



37393



100 % CUIT

B'Break 2 olives et Romarin 70g x40



37394



100 % CUIT

B'Break Chorizo 70g x40

37395



100 % CUIT

B'Break Cacao-Pépites de chocolat 70g x40



37396



100 % CUIT

B'Break Muesli 70g x40



35026



PRÉCUIT

Pavé aux Figues 330g x26



40495



PRÉCUIT

Pain au maïs 300g x30



40496



PRÉCUIT

Pave aux Noix 300g x28



40497



PRÉCUIT

Pain aux Fruits 300g x30





CATÉGORIE

PAINS *du Monde*

82% des Français apprécient découvrir
DE NOUVELLES SAVEURS DU MONDE*

* Étude Bridor auprès de 1 000 consommateurs représentatifs de la population, en France, 2023



Voyagez à travers le monde avec notre collection *Les Évasions*

Les Évasions

Quand le savoir-faire boulanger français s'inspire des **tendances d'ici ou d'ailleurs**, pour nous offrir des pains aux recettes originales et savoureuses.

Retrouvez les cultures boulangères du monde dans notre collection les Évasions composée d'un pavé nordique d'inspiration scandinave, des Rustikal Brot cuits en moule et riches en graines aux influences allemandes ou encore de nos ciabattas et foccias aux saveurs de l'Italie.

72% des consommateurs français déclarent
AVOIR ENVIE DE CONSOMMER CES PAINS*

* Étude Bridor auprès de 300 consommateurs représentatifs de la population, en France, 2022

RUSTIKAL BRÖT

41288



Pain Kürbiskern 750g x7

PRÉCUIT



41331



Ciabatta Nature 330g x22

PRÉCUIT



40517



Focaccia Cinquanta Nature 450g x12

PRÉCUIT



Triangle Vollkorn 750g x12

PRÉCUIT



36110

SO MOELLEUX



Pain Brioche façon Viennois 130g x44

100 % CUIT



38226

LES PAINS À PARTAGER



Pave Nordique 330g x26

PRÉCUIT



LES CIABATTAS

37140



Ciabatta Nature 140g x50

PRÉCUIT



36417



SO Moelleux Nature 100g x64

PRÉCUIT



37147



Ciabatta Huile d'Olive 140g x50

PRÉCUIT



40515

LES FOCACCIA



Focaccia Cinquanta Nature 210g x24

PRÉCUIT



panidor



Panidor

Exclusivement fabriquée au Portugal, la collection Panidor propose des **produits de grande qualité inspirés des traditions locales**. À travers une offre complète et facile à remettre en œuvre de produits boulangers, voyagez au cœur de la culture boulangère portugaise.

Une sélection de pains aux **visuels rustiques** et aux **recettes savoureuses**, préculés dans un four à sole de pierre.

Des **grands, petits et mini pains** aux recettes variées pour correspondre à tous les besoins.

LES GRANDS PAINS

41583



PRÉCUIT

Pain au potiron et noix 350g x20



SOURCE DE FIBRES

LES PETITS PAINS

41590



PRÉCUIT

Petit Pain Rustique 90g x90



SOURCE DE FIBRES



LES MINI PAINS

41584



PRÉCUIT

Mini pain Rustique 33g x200



SOURCE DE FIBRES



41594



PRÉCUIT

Petit Pain brun 80g x100



SOURCE DE FIBRES



41586



PRÉCUIT

Mini pain brun 33g x250



SOURCE DE FIBRES



41595



PRÉCUIT

Mini pain Céréales et Graines 33g x250



SOURCE DE FIBRES



03 VIENNOISERIES



Feuilletage de grande qualité

- / Gamme essentiellement **PUR BEURRE** : beurre AOP Charentes-Poitou ou beurre fin pour des viennoiseries fondantes au feuilletage fin.
- / **FARINES FRANÇAISES** : farines de blé classiques fabriquées à partir de blés cultivés en France¹.
- / Avec des oeufs issus de poules élevées au sol ou en plein air².

Le goût de la tradition

- / Viennoiseries élaborées dans **l'esprit de la tradition tourière française**. Les pâtes reposent de **longues heures**, pour des viennoiseries savoureuses aux **arômes complexes, riches, intenses** et au **feuilletage doré**.

Souplesse et rapidité

- / Une offre disponible en **CRU** (prêt-à-pousser) et en **PAC** (prêt-à-cuire) pour répondre à tous les besoins.

Engagement pour le mieux-manger

- / 76% de nos viennoiseries sont Clean Label Bridor.



(1) Pour nos sites de production français, hors références Bio, hors gluten de blé et sauf aléas climatiques rendant impossible un approvisionnement en blés 100% origine France. • (2) Pour nos sites de production français et portugais.



CATÉGORIE

VENNOISERIES *à la française*

VOIR LES CONSEILS
DE NOS EXPERTS
BOULANGERS SUR LA
REMISE EN OEUVRE
DES VIENNOISERIES



/ Bridor x Pierre Hermé Paris

Élu Meilleur Pâtissier par l'Académie des World's 50 Best Restaurants en 2016, **Pierre Hermé** met à disposition sa maîtrise technique, son talent et sa créativité pour sa collaboration gourmande avec Bridor.

Animés par leurs valeurs communes et un profond respect pour le savoir-faire, Bridor et Pierre Hermé Paris ont imaginé une collection de viennoiseries inédites, **tant sur les saveurs que sur la finesse des ingrédients.**

Pierre Hermé a appliqué la même exigence que celle qu'il porte à ses créations avec un cahier des charges exigeant et précis. Il a ainsi créé deux recettes, dont il a imaginé chaque association de goût et de textures et chaque saveur avec la finesse qui lui est propre.

Chaque ingrédient a été rigoureusement sélectionné, avec une attention toute particulière portée à l'origine des ingrédients de cette gamme : blé français, beurre de Bretagne, chocolat pure origine Madagascar.

LES MINIS ET LUNCHS

40260



PAC

Mini Croissant 35g x180



40261



PAC

Mini Pain au Chocolat 40g x180





Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Cette collaboration de plus de 20 ans s'est construite au travers de valeurs partagées : celles de l'exigence, de l'excellence et de la créativité.

Ces recettes exclusives ont été imaginées par les maîtres boulangers Lenôtre, pour créer des **viennoiseries pur beurre, aux saveurs délicates et au feuilletage exceptionnel.**

Chaque produit est contrôlé par le service qualité de la Maison Lenôtre, garantie de conformité et signature d'excellence. Cette marque de prestige **pensée pour les chefs par des chefs** est aujourd'hui proposée dans le monde entier à nos clients les plus exigeants.

/ 87% *des consommateurs français accordent de l'importance à la QUALITÉ, à la FRAÎCHEUR et à la CROUSTILLANCE de la viennoiserie lors d'un séjour à l'HÔTEL**

MINI TARTELETTES

N!

42321



PAC

Mini Tartelette Pomme Poire 35g x144



N!

N!

42322



PAC

Mini Tartelette Cassis Pomme 35g x144



N!

N!

42323



PAC

Mini Tartelette Ananas Passion 35g x144



N!

N!

42337



PAC

Mix Mini Tartelette x144



N!

LES MINIS ET LUNCHS



30227



PAC

Chausson aux Pommes Lunch 40g x255



31290



PAC

Mini Pain aux raisins 30g x230



31776



PAC

Pain au Chocolat Lunch 35g x210



31778



PAC

Croissant Lunch 30g x195



32972



PAC

Mini Pain aux raisins 30g x230



32973



PAC

Pain au Chocolat Lunch 35g x210



32974



PAC

Croissant Lunch 30g x195



LES INCONTURNABLES



30995



CRU

Croissant 80g x120





31802



CRU

Croissant 70g x165



31803



CRU

Pain au Chocolat 80g x150



REFERENCES SERVICES



31542



PAC

Croissant 30g x70



31543



PAC

Pain au Chocolat Lunch 35g x70



31544



PAC

Pain aux Raisins Lunch 30g x70



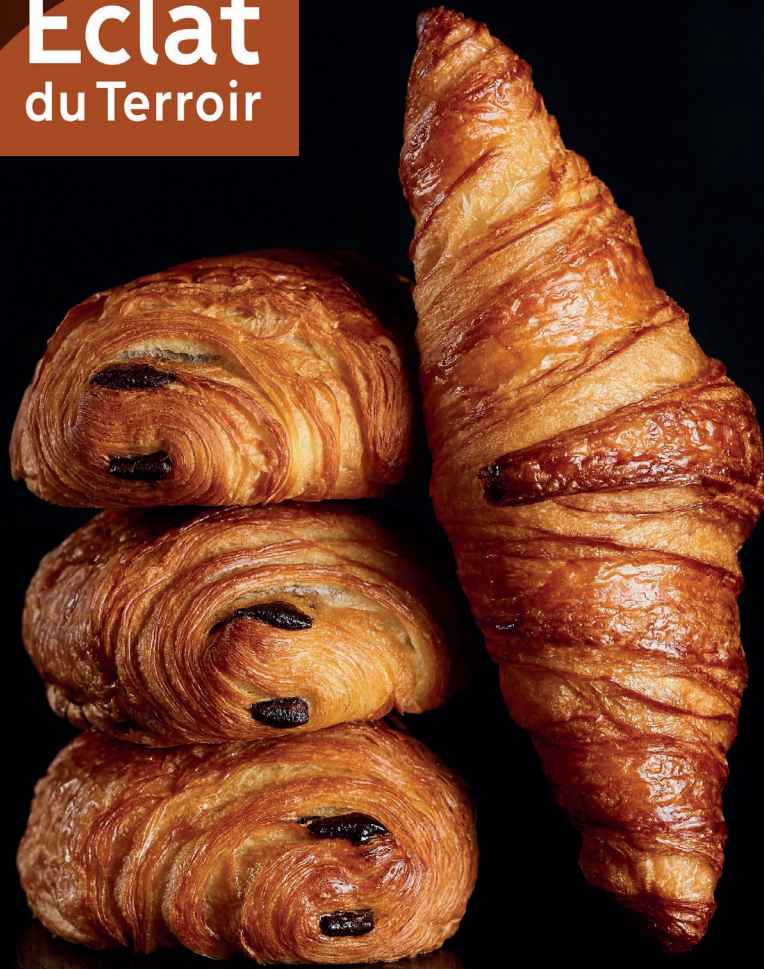
33861



PAC

Mix Mini Viennoiseries x90





Éclat du Terroir

Éclat du Terroir, une collection déclinée en trois gammes :

! **Éclat du Terroir Original**, la recette secrète, unique et jamais égalée, réalisée avec du beurre AOP Charentes-Poitou, la référence historique du beurre de tourage;

! **Éclat du Terroir Beurre Fin**, une gamme de viennoiseries réalisée avec un beurre fin aux caractéristiques particulières, pour retrouver la qualité et les notes gustatives d'Éclat du Terroir;

! **ARTY**, pensées comme de véritables œuvres d'arts. Les viennoiseries ARTY prennent de la hauteur avec des visuels modernes, réguliers et épurés.

! **marque n°1** DES ARTISANS BOULANGERS FRANÇAIS*

! **croissant préféré** DES CONSOMMATEURS**

* Étude Foodservice Vision pour Bridor, Novembre 2022, 240 boulangers, France.
** Panels consommateurs, Actalia, 2020-2022, France, Espagne, Pologne, Allemagne, 100 consommateurs par pays.

FOCUS SUR ARTY

La viennoiserie des artisans créatifs

L'art comme la boulangerie est une histoire de passion.

Éclat du Terroir s'inspire du travail des grands noms de la pâtisserie qui réinventent par le visuel les codes de la gourmandise, et propose les viennoiseries ARTY.

Pensées comme de véritables œuvres d'art, les viennoiseries ARTY prennent de la hauteur avec des visuels modernes, réguliers et épurés.

Le croissant ARTY cru 75g : la forme originale, moderne et pyramidale du croissant offre un feuilletage extérieur fin et délicat, avec des feuillets bien marqués et une mie soyeuse. Un visuel unique et graphique rendu possible par la création d'un nouveau process.

Le pain au chocolat ARTY cru 85g : un feuilletage exceptionnel, une forme assez courte mais large et bien volumineuse grâce à la création d'un pliage particulier et une recette très gourmande avec 20% de chocolat en plus*.

80% D'INTENTION DE CONSOMMATION
chez les consommateurs français**

Craquez pour nos deux
viennoiseries Arty





33981 Mini Pain au Chocolat 30g x200

CRU



33980 Mini Croissant 25g x200

CRU



33982 Mini Pain aux Raisins 35g x200

CRU



35191 Croissant Lunch 30g x195

PAC



35193 Pain aux Raisins Lunch 30g x230

PAC



35192 Pain au Chocolat Lunch 35g x210

PAC



LES INCONTOURNABLES



41855 Croissant Arty 75g x150

CRU



41856 Pain au Chocolat Arty 85g x135

CRU





31780 Croissant 80g x60

PAC

37383 Croissant 70g x70

PAC



33914 Croissant 70g x165

CRU



31792 Pain au Chocolat 80g x60

PAC



31691 Pain au Chocolat 80g x150

CRU



32960 Croissant 50g x120

PAC

33230 Croissant 70g x70

PAC

34161 Croissant 60g x70

PAC

40677 Croissant 80g x60

PAC



40721 Croissant 70g x165

CRU



34162 Pain au Chocolat 70g x90

PAC

40675 Pain au Chocolat 80g x60

PAC



41476 Pain au Chocolat 80g x150

CRU





32569 Pain aux Raisins 130g x90

CRU



35022 Croissant Courbé 70g x165

CRU



41053 Pain aux raisins 130g x50

PAC



41052 Pain aux raisins 130g x90

CRU



REFERENCES SERVICES



31825 Croissant 80g x25

PAC



Les
Inspirés

/ Les Inspirés



Une gamme de viennoiseries pur beurre premium très feuilletées aux volumes généreux.

Un croissant vraiment feuilleté, avec des feuilletés bien visibles et un beau volume.

Un pain au chocolat assez court mais large et volumineux pour un visuel très gourmand et généreux.

Une recette inédite enrichie avec du lait* pour des notes lactées et gourmandes et un très beau feuilletage couleur crème.

Disponible uniquement en CRU

/ 61% des consommateurs français AIMENT PROPOSER À LEURS ENFANTS DES VIENNOISERIES au goûter**

* incorporé sous forme de poudre

** Étude Bridor auprès de 1 000 consommateurs représentatifs de la population, en France, 2023

41413



Pain au Chocolat 80g x150

CRU



41414



Croissant 70g x165

CRU





Les Savoureux

Réalisées avec une recette riche en beurre, les viennoiseries les Savoureux se caractérisent par **leur fondant et leurs notes intenses en bouche.**

Leur feuilletage délicat apporte à ces viennoiseries une croustillance incomparable.

Source de plaisir et de gourmandise, elles sont parfaites pour tous les moments de la journée.

/ 68% des consommateurs français achètent régulièrement LE WEEK-END DES VIENNOISERIES À LA BOULANGERIE POUR LE PETIT-DÉJEUNER*

LES MINIS ET LUNCHS



32924 Mini Chausson aux Pommes 40g x255

PAC



32181 Mini Croissant 25g x225

PAC

32956 Mini Croissant 20g x260

PAC



32921 Mini Croissant 20g x200

PAC



33320 Mix Mini Viennoiseries Lunch x135

CRU

PAC



32182 Mini Pain au Chocolat 25g x250

PAC

32918 Pain au Chocolat 32g x240

PAC

32958 Mini Pain au Chocolat 28g x260

PAC



32922 Mini Pain au Chocolat 28g x200

CRU



32183 Mini Pain aux raisins 30g x260

PAC

32919 Pain aux raisins 35g x260

PAC



32923 Mini Pain aux raisins 30g x200

CRU

LES INCONTOURNABLES



30228 Chausson aux Pommes 105g x50

PAC



40083 Chausson aux morceaux de pommes 105g x50

PAC



31000 Croissant 60g x70

PAC

31044 Croissant 70g x60

PAC

33250 Croissant 40g x165

PAC



35653 Croissant 80g x60

PAC

35676 Croissant 90g x50

PAC



30063 Croissant 71g x150

CRU

35099 Croissant 80g x150

CRU



31001 Pain au Chocolat 75g x70

PAC

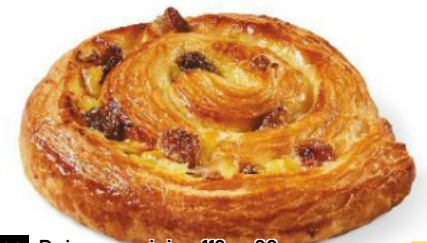
32822 Pain au Chocolat 65g x90

PAC



32099 Pain au Chocolat 80g x150

CRU



31002 Pain aux raisins 110g x60

PAC

35712 Pain aux raisins 96g x66

PAC





39621 Croissant Courbé 80g x56

PAC



41054 Pain aux raisins 105g x120

CRU

REFERENCES SERVICES



30937 Pain au Chocolat 75g x20

PAC



30936 Croissant 60g x30

PAC



32422 Pain aux raisins 110g x22

PAC



40630 Mini Croissant 25g x200

PAC



41214 Mix Mini Viennoiseries x90

PAC



41132 Mix Mini Viennoiseries x120

CRU



Les Irrésistibles

Une gamme de viennoiseries élaborée à partir d'une recette unique, où **les touches de lait* et de crème* apportent des notes intenses en bouche** qui raviront le palais des gourmands.

Associée à un feuilletage pur beurre, cette recette permet d'obtenir des viennoiseries très croustillantes, régulières et aériennes, au cœur tendre et doré.

Ces viennoiseries obtiennent un beau volume grâce à un processus de fabrication spécifique et une répartition homogène du chocolat dans le pain au chocolat.

*POUR LE CHOIX D'UNE VIENNOISERIE, LA FRAÎCHEUR est le 1^{er} critère pour les consommateurs français***

* Incorporé(e) sous forme de poudre.
** Étude Bridor auprès de 1 000 consommateurs représentatifs de la population, en France, 2023

LES MINIS ET LUNCHS



39713

PAC

Mini Pain au Chocolat 28g x160



39714

PAC

Mini Croissant 25g x160



LES INCONTOURNABLES



36039

CRU

Croissant 65g x180



36040

CRU

Pain au Chocolat 75g x165



37460

PAC

Croissant 60g x70



37461

PAC

Pain au Chocolat 70g x76



37693

PAC

Croissant 70g x60



38317

CRU

Croissant 75g x150



38318

CRU

Pain au Chocolat 85g x135



N!



42466

PAC

Croissant 80g x60



N!

REFERENCES SERVICES



38203

PAC

Croissant 60g x72



38204

PAC

Pain au Chocolat 70g x72





Les Classiques

Les Classiques, **une large gamme de viennoiseries à la française au beurre** disponible en version prêt-à-pousser et prêt-à-cuire, déclinée en différents formats.

Vous trouverez ainsi dans cette collection les Incontournables croissants droits, croissants courbés, pains au chocolat, mais également de savoureux pains aux raisins.

Ces produits existent en différents formats pour répondre aux différents instants de consommation.

/ 81% *des consommateurs français apprécient déguster
DES MINI VIENNOISERIES LORS DES PAUSES SÉMINAIRES
OU DES ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS**



31024 Pain aux Raisins Lunch 35g x360

CRU



31025 Pain au Chocolat Lunch 32g x340

CRU



31026 Croissant Lunch 30g x400

CRU



34840 Mini Croissant 25g x225

PAC



34854 Mini Pain aux raisins 30g x260

PAC



34853 Mini Pain au Chocolat 25g x250

PAC



LES INCONTOURNABLES



32629 Croissant 55g x110

PAC

35511 Croissant 80g x60

PAC



30158 Croissant 50g x200

CRU

30168 Croissant 60g x180

CRU





31027 Pain au Chocolat 80g x70

PAC

33751 Pain au Chocolat 65g x90

PAC

34581 Pain au Chocolat 75g x70

PAC



30095 Pain au Chocolat 70g x180

CRU



30261 Pain aux raisins 105g x120

CRU

32659 Pain aux raisins 120g x105

CRU



32562 Croissant Courbé 80g x60

PAC



32717 Maxi Pain au Chocolat 150g x36

PAC





Les Baker Solution

Des viennoiseries simples à la texture légère et croustillante, réalisées à partir de matière grasse composée¹ (MGC) ou de margarine² (MGV) de haute qualité et d'ingrédients rigoureusement sélectionnés.

Les Baker Solution, une collection de viennoiseries à la française disponible en version prêt-à-cuire pour une remise en œuvre rapide et efficace.

Des références vegan premium et savoureuses viennent compléter cette collection Baker Solution pour répondre à une tendance en pleine croissance qui s'installe durablement.

/ 43% des Européens CONSOMMENT OCCASIONNELLEMENT VEGAN à la maison ou au restaurant*

* La tendance Healthy, CHD Expert - 300 consommateurs par pays - France, Italie, Allemagne, Pays-Bas, Royaume-Uni, Espagne, 2021

(1) Matière Grasse Composée (MGC) : mélange de beurre concentré et de matières grasses végétales (non hydrogénées) • (2) Margarine de qualité à base de Matières Grasses Végétales (MGV).

LES INCONTOURNABLES

35508



PAC

Croissant 70g x64



35509



PAC

Pain au chocolat 80g x70



38509



PAC

Chausson aux Pommes 100g x50



40871



PAC

Croissant Topping sucre 75g x50



40882



PAC

Pain aux raisins 110g x60



LES MINIS ET LUNCHS

35506



PAC

Mini croissant 25g x225



35507



PAC

Mini Pain au chocolat 28g x260



40837



PAC

Mini Croissant 30g x240



40839



PAC

Pain au Chocolat Lunch 32g x240



40841



PAC

Pain aux Raisins Lunch 35g x260



LES VEGAN

41221



PAC

Pain au Chocolat Vegan 80g x60



41241



PAC

Croissant Vegan 70g x60





CATÉGORIE
VIENNOISERIES
gourmandes

POUR UNE CUISSON
PARFAITE, SUIVEZ LES
CONSEILS DE NOS
EXPERTS BOULANGERS !

Les Mini Gourmandes

Le plaisir correspond aujourd'hui à une vraie attente des consommateurs. Ils sont très friands de nouvelles sensations, de nouvelles expériences de dégustation gourmandes et originales.

Les mini gourmandes associent **de nouvelles saveurs, de nouvelles textures avec des formes originales et des décors attractifs**. Cette collection apporte ainsi un vent d'originalité et de gourmandise à travers une expérience inédite de dégustation.

/ 76% des consommateurs français aiment avoir UN LARGE CHOIX DE MINI VIENNOISERIES SUR LE BUFFET PETIT-DÉJEUNER À L'HÔTEL*

/ 52% des consommateurs français aiment LES VIENNOISERIES COLORÉES, DÉCORÉES*

FOCUS SUR

Les Mini Tartelettes



Quand l'univers de la viennoiserie rencontre celui de la pâtisserie...

- // Trois recettes exclusives et élégantes associant le talent pâtissier de la Maison Lenôtre et le savoir-faire de Bridor
- // Un feuilletage pur beurre très fin et délicat, créant une expérience irrésistible
- // Une forme unique dans un mini format de 35G s'invitant à tous les instants de consommation
- // Prêt-à-cuire, pour une simplicité d'utilisation et une rapidité de remise en œuvre.

79% des consommateurs Européens perçoivent CES MINI TARTELETTES COMME TRÈS GOURMANDES*

42321 MINI TARTELETTE POMME POIRE 35G

Un fourrage généreux de pomme et de poire, réhaussé d'une touche de pamplemousse avec son topping croquant d'amande.

42322 MINI TARTELETTE CASSIS POMME 35G

Un fourrage équilibré de cassis et de pomme avec son topping de graines de sarrasin.

42323 MINI TARTELETTE ANANAS PASSION 35G

Un fourrage exotique d'ananas et de fruits de la passion avec son topping gourmand de coco.

42337 MIX MINI TARTELETTE

Un assortiment de ces trois recettes fruitées et intenses, composé de 48 pièces par recette.



Découvrez notre personnalisation des mini tartelettes

LES MINI FRIANDES

36814



PAC

Mini Jésusite Crème pâtissière à la vanille
40g x150



36815



PAC

Mini Extravagant Framboise 35g x150

36821



PAC

Mini Finger Praliné 35g x150



36822



PAC

Mix Mini Friandises x200

LES MINI GOURMANDISES

31293



CRU

Mini Torsade Chocolat 28g x180

31701



PAC

Mini Torsade Chocolat 28g x100

32156



PAC

Mini Torsade Cranberries 30g x100

32157



PAC

Mini Roulé Cannelle 35g x260

32232



PAC

Mix Mini Gourmandises x140

32330



PAC

Mini Extravagant Crème 40g x180

LES MINI PANIERS

31103



PAC

Mini Panier Mangue 40g x100



31104



PAC

Mini Panier Griotte 40g x100



31105



PAC

Mini Panier Fraise 40g x100



31106



PAC

Mini Panier Pomme Tatin 40g x100



31507



PAC

Mix Mini Panier aux Fruits 40g x100





Les Maxi Gourmandes

Une expérience unique autour de la sensation de plaisir, grâce à des viennoiseries créatives et généreuses.

Notre collection les Maxi Gourmandes est essentiellement pur beurre pour des viennoiseries au feuilletage fin, à la texture croustillante et au goût incomparable. **Les recettes sont très généreuses et riches en goût pour une explosion de saveurs en bouche.**

/ 81% *des consommateurs français apprécient*
LES VIENNOISERIES SAVEUR CHOCOLAT - NOISETTES*

FOCUS SUR LE ROULÉ AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MILKA®

- / Une viennoiserie très gourmande de 95g, aux pépites de chocolat Milka®.
- / Le goût unique, doux et crémeux du Chocolat Milka®.
- / Une texture tendre et fondante grâce à l'utilisation de sa crème pâtissière onctueuse.
- / Un feuilletage pur beurre.

LE GOÛTER : 1^{ER} MOMENT DE CONSOMMATION DES PRODUITS MILKA®

/ **88%** des consommateurs français considèrent que CE PRODUIT SERAIT PARFAIT LE GOÛTER.*



DES SACHETS OU DES STICKERS DIRECTEMENT DANS LES CARTONS POUR VALORISER LA MARQUE EN RAYON AUPRÈS DES CONSOMMATEURS ET AUGMENTER LA VISIBILITÉ DU PRODUIT.



5 codes disponibles sur stock :

- 42266 66 ROULÉS AU CHOCOLAT MILKA® PAC + 33 STICKERS EN ANGLAIS
- 42177 66 ROULÉS AU CHOCOLAT MILKA® PAC + 33 STICKERS EN FRANÇAIS
- 40473 66 ROULÉS AU CHOCOLAT MILKA® PAC + 66 SACHETS EN FRANÇAIS
- 42364 66 ROULÉS AU CHOCOLAT MILKA® PAC + 66 SACHETS EN ALLEMAND
- 42345 66 ROULÉS AU CHOCOLAT MILKA® PAC



Découvrez notre Roulé au Chocolat Milka®



* Données Mondelez.

LA BRIOCHE FEUILLETÉE

39849



100 % CUIT

Brioche feuilletée spirale 295g x4



40449



CRU

DIY Brioche Feuilletée Spirale 330g x24



LES CROISSANTS FOURRÉS

34420



PAC

Croissant fourré Cacao-Noisette 90g x60



34421



PAC

Croissant fourré Amande 90g x60



35716



PAC

Croissant fourré Amandes 95g x60



36672



PAC

Croissant fourré Cacao-Noisette 90g x44



37459



PAC

Croissant fourré Cacao-Noisette 70g x56



38539



PAC

Croissant fourré framboise Vegan Baker Solution 90g x44



39889



PAC

Croissant fourré à la crème pâtissière 100g x50



40404



PAC

Croissant fourré Framboise 90g x40



40405



PAC

Croissant fourré Cacao-Noisette 90g x40



40407



PAC

Croissant fourré Abricot 90g x40



40880



PAC

Croissant fourré à la crème pâtissière BSO
100g x50



40883



PAC

Croissant fourré abricot Baker Solution
90g x40



40884



PAC

Croissant fourré cacao-noisette Baker
Solution 90g x40



32063



PAC

Extravagant Crème 90g x70

LES EXTRAVAGANTS

36622



PAC

Extravagant Choco-Crème 95g x70

37745



PAC

Extravagant Trois Chocolats 95g x60



30302



CRU

Torsade Chocolat 120g x65

LES TORSADES

34060



CRU

Torsade Chocolat Noir 110g x65

30042



CRU

Suisse Chocolat 120g x70

LES SUISSES

33441



PAC

Suisse Chocolat 100g x70

40498



PAC

Suisse aux Raisins 100g x70



39774



PAC

Couronne Saveur vanille éclats de noisette
Vegan Baker Solution 90g x48

LES COURONNES
DANOISES



39775



PAC

Couronne Orange et éclais de noisette
Vegan Baker Solution 90g x48



39776



PAC

Couronne Cerise et Graines de Lin Vegan
Baker Solution 90g x48



32160



PAC

Roulé Cannelle 100g x60



38184



PAC

Breizh'n'Roll 85g x60



39701



PAC

Roulé Ultra Kanel 100g x60



42266

N!



PAC

Roulé au chocolat Milka® 95g x66

N!

40538

REFERENCES SERVICES



PAC

Croissant fourré Cacao-Noisette 90g x22





CATÉGORIE

VIENNOISERIES *du Monde*



Les Évasions

Quand le savoir-faire boulanger français s'inspire des **tendances boulangères d'ici ou d'ailleurs**, pour nous offrir des viennoiseries aux **recettes originales et savoureuses**.

Des saveurs locales se retrouvent au travers de nos différents produits, comme le croissant de campagne à l'influence nordique, le croissant zaatar aux saveurs du Moyen-Orient, ou les couques d'inspiration belge.

/ 76% des consommateurs français apprécient découvrir **DE NOUVELLES FORMES ET SAVEURS DE VIENNOISERIES***

LES COUQUES

40942



PAC

Couque au beurre 75g x64



40943



PAC

Couque au beurre aux Raisins 85g x64



LES CROISSANTS

34732



PAC

Croissant Multigrains 70g x70



35681



PAC

Croissant Lunch Multigrains 35g x180



40543



PAC

Croissant Zaatar 70g x60



40838



PAC

Croissant Lunch Multigrains Baker Solution 35g x180



40544



PAC

Croissant Zaatar 35g x165



04 SNACKING



Feuilletage de grande qualité

- / Des snacks prêts-à-cuire à la **texture croustillante** et au **feuilletage bien doré**.
- / **FARINES FRANCAISES** : farines de blé classiques fabriquées à partir de blés cultivés en France*.
- / Exclusivement avec des œufs issus de poules élevées au sol**.

Saveurs et Créativité

- / **Garnitures savoureuses, généreuses et variées** pour répondre au marché en plein essor du snacking.

Rapidité de préparation

- / Une offre disponible en prêt-à-cuire pour une **remise en œuvre simple et rapide**, garantissant fraîcheur et flexibilité.

Engagement pour le mieux-manger

- / **72% de nos snacks salés** sont Clean Label Bridor.



* Pour nos sites de production français, hors gluten de blé. Sauf aléas climatiques rendant impossible un approvisionnement en blés 100 % origine France. ** Pour nos sites de production français.



Snacking salé

De délicieux snacks salés, aux **garnitures généreuses et variées** pour répondre au marché en plein essor du snacking.

Des formats adaptés aux différentes attentes : **des formats mini** pour tous les moments de la journée, à la maison ou hors domicile mais également **des formats maxi**, plus généreux, qui s'adaptent à une consommation à table ou on-the-go*.

/ 91% des consommateurs français aiment
LES FEUILLETÉS AU FROMAGE**

FOCUS SUR LE BUN'N'ROLL

UN PRODUIT DEVENU ICONIQUE !

Réalisé à partir d'une délicieuse pâte à croissant, ce **bun feuilleté de 85g** en forme de spirale est bien plus qu'un simple support. Il sera l'élément indispensable pour réaliser des **burgers gourmands** ou présenter des **desserts élégants** !

Tellement flexible ! Le Bun'n'Roll est le produit idéal tout au long de la journée, qui peut s'adapter à toutes vos envies et idées culinaires.

Tellement attractif ! Sa forme en spirale ne manquera pas de captiver le regard de vos convives.

Tellement étonnant ! Avec son délicieux goût beurre et son jeu de textures unique : croustillant à l'extérieur et si fondant au cœur !

Tellement pratique ! Le Bun'n'Roll est livré avec des moules en papier qui facilitent sa préparation et sa cuisson.



Burger Italien

LIVRE BLANC

BUN'N'ROLL



Téléchargez

POUR EN DÉCOUVRIR DAVANTAGE SUR LE BUN'N'ROLL,
TÉLÉCHARGEZ DÈS MAINTENANT NOTRE LIVRE BLANC !

Découvrez dans ce livre blanc :

- / Un **décryptage du marché et des tendances du moment** : New York Roll, burgers feuilletés, recettes revisitées...
- / Des **conseils d'experts** : découvrez les 8 conseils de nos chefs du club BBCC pour créer des burgers à la fois délicieux et mémorables.
- / **13 recettes exclusives** !

Ce guide inspirera votre quotidien !



<https://qrco.de/berlCh>



Bun'n'Roll fruits rouges

LES FINGER



41251

PAC

Finger Fromage 90g x60



LES MINIS SNACKS



38798

PAC

Extravagant Fromage 35g x180



38925

PAC

Mini Roulé Fromage 35g x225



38926

PAC

Mini Roulé Pesto 30g x225



38928



PAC

Mix Mini Roulé Salé x225



38929



PAC

Mini Roulé Pizza 35g x225



LES PANIERS



34401

PAC

Panier Jambon Fromage 100g x70



40642

PAC

Feuilleté au Fromage La Vache Qui Rit®
100g (avec stickers) x70



40643



PAC

Feuilleté au Fromage La Vache Qui Rit®
100g (avec sachets) x70



LES ROULÉS



33123

PAC

Roulé Jambon Fromage 120g x54



LES CROISSANTS
FOURRÉS



37455

PAC

Croissant fourré Fromage 90g x60



LE BUN'N'ROLL



36967

PAC

Bun'n'Roll 85g x50



REFERENCES SERVICES

38366



Bun'n'Roll 85g x20



panidor®



Panidor

Exclusivement fabriquée au Portugal, la collection Panidor propose des **produits de grande qualité inspirés des traditions locales**. À travers une offre complète et facile à remettre en œuvre de produits boulangers, voyagez au cœur de la culture boulangère portugaise.

Une offre de **snacks feuilletés salés prêt-à-cuire aux saveurs consensuelles** qui répondent aux attentes du marché.

Des **formats généreux**, faciles à prendre en main pour une consommation à table ou pour une consommation on-the-go*.

41597



PAC

Feuilleté Jambon Fromage 100g x30



05 PÂTISSERIES



Savoir-faire et excellence

/ Un savoir-faire et une expertise de plus de 10 ans pour offrir **une gamme de pâtisseries aux saveurs intenses et variées**. Tout ce qu'il faut pour des instants de dégustation gourmands !

Gourmandise et créativité

/ Une offre inspirée du pur **savoir-faire pâtissier français** et des **cultures boulangères du monde**, pour un large choix de pâtisseries gourmandes.

Souplesse et rapidité

/ Une offre essentiellement disponible en prêt-à-servir mais aussi en prêt-à-cuire, pour **une qualité optimale** et sous différents conditionnements pour s'adapter aux besoins clients.



Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels

Bridor et la Maison Lenôtre se sont associés pour proposer aux professionnels **des macarons d'exception** : finitions soignées, saveurs intenses et ingrédients nobles.

Des macarons inspirés de la tradition, garnis de crème au beurre, ganache ou compotée de fruits.

/ 68% *des consommateurs français préfèrent
LES MACARONS AUX SAVEURS CLASSIQUES
(vanille, chocolat, framboise...)**

/ 72% *des consommateurs français considèrent les macarons
COMME DES PÂTISSERIES HAUT DE GAMME**

LES MACARONS



35720 Plateau de macarons Vanille (48 x 12 g)
2 plateaux par carton
carton de 96 pièces



35721 Plateau de macarons Framboise (48 x 12 g)
2 plateaux par carton
carton de 96 pièces



35722 Plateau de macarons Chocolat (48 x 12 g)
2 plateaux par carton
carton de 96 pièces



35723 Plateau de macarons Citron (48 x 12 g)
2 plateaux par carton
carton de 96 pièces



35724 Plateau de macarons Caramel au beurre salé
(48 x 12 g)
2 plateaux par carton
carton de 96 pièces



35725 Plateau de macarons Pistache (48 x 12 g)
2 plateaux par carton
carton de 96 pièces



35726 Plateau de macarons Café (48 x 12 g)
2 plateaux par carton
carton de 96 pièces



33440 Plateau de macarons Assortiment n°1 (48 x 12 g)
16 pièces par recette, sur 2 plateaux
carton de 96 pièces

1. Ganache Chocolat d'origine
2. Vanille de Tahiti et Madagascar
3. Pistache
4. Compotée de Framboise
5. Caramel au beurre salé
6. Citron



34111 Plateau de macarons Assortiment n°2 (48 x 12 g)

**16 pièces par recette, sur 2 plateaux
carton de 96 pièces**

1. Citron
2. Caramel au beurre salé
3. Compotée de Framboise
4. Ganache Chocolat d'origine
5. Vanille de Tahiti et Madagascar
6. Café



Les Délices

Une collection de **macarons à la française, savoureux, élégants et modernes** confectionnés à partir d'ingrédients de qualité et dans le respect des préceptes du savoir-faire pâtissier français.

Ces délicieux macarons ont des coques craquantes à l'attaque puis fondantes en bouche grâce à leur meringue travaillée à froid.

N!

Découvrez notre nouveau plateau de 6 macarons saveurs intenses, aux recettes originales et aux finitions soignées.

/ 65% des consommateurs français aiment découvrir DE NOUVELLES SAVEURS DE MACARONS (mangue, passion...)*

* Étude Bridor auprès de 1 000 consommateurs représentatifs de la population, en France, 2022



36173 Plateau de macarons Saveurs Classiques
(48 x 12 g)

6 pièces par recette, sur 1 plateau

1. Citron
2. Caramel salé
3. Framboise
4. Vanille
5. Chocolat
6. Pistache
7. Café
8. Passion



41669 Plateau de macarons Saveurs Estivales
(48 x 12 g)

8 pièces par recette, sur 1 plateau

1. Fleur d'Oranger
2. Fraise
3. Cassis
4. Coco
5. Abricot
6. Rose



41935 Plateau de macarons Saveurs Intenses
(48 x 12 g)

8 pièces par recette, sur 1 plateau

1. Citron - Citron vert
2. Griotte
3. Ananas Coco
4. Pomme Cannelle
5. Vanille Yuzu
6. Chocolat Fleur de sel



38200 Blister de macarons Saveurs Classiques
(8 x 12 g)

18 blisters par cartons - 2 pièces par recette par blister

1. Chocolat
2. Pistache
3. Vanille
4. Framboise



Les Évasions

Des produits gourmands et savoureux qui sont de **véritables symboles des cultures boulangères locales**, comme la madeleine ou la chouquette, icônes de la pâtisserie française, ou encore les muffins dont la recette arrive tout droit des États-Unis.

Une gamme très gourmande pour de multiples instants de consommation.

LES CHOUQUETTES



Chouquette 20g x384

39052

PAC

LES MUFFINS



Muffin Chocolat aux éclais de chocolat 95g x28

38973

PRÊT À SERVIR



Muffin Myrtilles 95g x28

38974

PRÊT À SERVIR



Muffin Chocolat fourré choco-noisettes 120g x28

38978

PRÊT À SERVIR

panidor®



Panidor

Exclusivement fabriquée au Portugal, la collection Panidor propose des **produits de grande qualité inspirés des traditions locales**. À travers une offre complète et facile à remettre en œuvre de produits boulangers, voyagez au cœur de la culture boulangère portugaise.

Une offre de produits gourmands représentant la culture de la pâtisserie portugaise : le **Pastel de Nata**, la pâtisserie iconique du Portugal, et les **Bolas de Berlim**, ces beignets très populaires au Portugal, surtout en été.

Des produits déclinés sous **différentes saveurs** et **différents formats mini & maxi** qui s'adaptent aux différentes attentes des clients.

/ **69%** des Français connaissent
LE PASTEL DE NATA*

BOLA DE BERLIM

41588



PRÊT À SERVIR

Bola de Berlim Nature 80g x20



41591



PRÊT À SERVIR

Bola de Berlim creamy 120g x20



41592



PRÊT À SERVIR

Bola de Berlim Cacao-Noisette 120g x20



PASTEL DE NATA

39747



PAC

Pastel de Nata 60g x60



41370



PAC

Pastel de Nata 60g x60

MARGA RINE



41587



PAC

Mini Pastel de Nata 35g x120

MARGA RINE



42450

N!



PRÉCUIT

Pastel de Nata 60g x60

MARGA RINE



N!

42452

N!



PRÉCUIT

Pastel de Nata 50g x60



N!

06 SERVICES

UNE GAMME DE PRODUITS SERVICES ADAPTÉS AUX DIFFÉRENTS BESOINS DE NOS CLIENTS.

Les Minipacks

/ Des produits conditionnés dans des petits cartons blancs avec une grande étiquette pour le Cash & Carry.

Les Sachets Consommateurs

/ Une offre directement dédiée aux consommateurs pour une cuisson à la maison.

Les petits colis

/ Des produits conditionnés dans des petits cartons neutres pour faciliter le stockage.

Les références services

Les Minipacks


DES PRODUITS CONDITIONNÉS DANS DES PETITS CARTONS BLANCS POUR UNE INTÉGRATION FACILE EN LINÉAIRE, AVEC UNE GRANDE ÉTIQUETTE COULEUR POUR UNE BONNE COMPRÉHENSION ET VISIBILITÉ.





/ VIENNOISERIES

Technologie Pièces / carton Cartons / palette Code standard

Les Incontournables

31825	Croissant 80 g Éclat du Terroir		PAC	25	132	31780
30936	Croissant 60 g Savoureux		PAC	30	120	31000
30937	Pain au Chocolat 75 g Savoureux		PAC	20	120	31001
32422	Pain aux Raisins 110 g Savoureux		PAC	22	132	31002

Les Mini et Lunchs

31542	Croissant Lunch 30 g Une Recette Lenôtre Professionnels		PAC	70	120	31778
31543	Pain au Chocolat Lunch 35 g Une Recette Lenôtre Professionnels		PAC	70	120	31776
41214	Mix Viennoiseries Lunch Savoureux (30 croissants + 30 pains au chocolat + 30 pains aux raisins)		PAC	90	132	
41132	Mix Mini Viennoiseries Savoureux (36 croissants + 36 pains au chocolat + 24 pains aux raisins + 24 chaussons aux pommes)		CRU	120	120	



Les Croissants Fourrés

40538	Croissant fourré Cacao-Noisette 90 g		PAC	22	132	40405
-------	--------------------------------------	--	-----	----	-----	-------

/ PAINS

Technologie Pièces / carton Cartons / palette Code standard

Les Petits Pains

31301	Finedor® Nature 45 g Une Recette Lenôtre Professionnels		Précuit	30	120	30895
31305	Petit pain Graines et Céréales 45 g Une Recette Lenôtre Professionnels		Précuit	35	120	30898
32147	Carré Rustique 40 g		Précuit	30	132	31520

/ SNACKING

38366	Bun'n'Roll 85 g		PAC	20	132	36967
-------	-----------------	--	-----	----	-----	-------

Les Petits Conditionnements

DES PRODUITS CONDITIONNÉS DANS DES PETITS CARTONS NEUTRES POUR FACILITER LE STOCKAGE.






/ PAINS

		Technologie	Pièces / carton	Cartons / palette	Code standard
Les Pains à Partager					
31816	Pavé de Campagne 450 g	Précuit	9	64	30734

Les Sachets Consommateurs

DES PACKAGINGS ADAPTÉS POUR UNE VENTE AUX CONSOMMATEURS.

/ VIENNOISERIES

		Technologie	Pièces / carton	Cartons / palette	Code standard
38204	Sachet x 6 Pains au Chocolat 70 g Le Fournil de Pierre	 PAC	12 sachets	64	37461
38203	Sachet x 6 Croissants 60 g Le Fournil de Pierre	 PAC	12 sachets	64	37460
40534	Sachet x 6 Croissants BIO 70 g Le Fournil de Pierre	  PAC	12 sachets	70	32504
40630	Sachet x 10 Mini Croissants 25g Le Fournil de Pierre	 PAC	20 sachets	64	



/ PAINS

38558	Sachet x 2 Baguettes 140 g Le Fournil de Pierre		Précuit	12 sachets	64	34793
38941	Sachet x 6 Petits Pains Nature BIO 50 g Le Fournil de Pierre	 	Précuit	10 sachets	64	38942






/ PAINS

DDM : 15 MOIS

BARÈME DE CUISSON

indicatif à adapter selon votre four⁽¹⁾



		 ÉTAPE 1 : décongélation⁽²⁾	 ÉTAPE 2 : cuisson (four préchauffé à 230 °C⁽³⁾)	 ÉTAPE 3 : refroidissement avant service⁽⁴⁾
LES PETITS PAINS	Mini Pains 33g et Petit Pain 80g Panidor	10-15 min	5-8 min à 200°C	10 à 15 min
	Finedor® (toutes les Finedor® hors Épi : 45 g, 50 g)	0-10 min (le temps de plaquer)	6-8 min à 200-210°C	
	Finedor® Épi (40 g)		4-5 min à 200-210°C	
	Autres Petits Pains (40 g - 70 g)		7-9 min à 190-200°C	
	Petit Pain 90g	15-20 min	8-12 min à 200°C	
100 % cuit				
LES PAINS SANDWICHS	Mini pains sandwich (80 g) et Ciabatta 100g	0-10 min (le temps de plaquer)	9-11 min à 190-200°C	30 min
	Baguettines (120 g - 140 g)		10-12 min à 190-200°C	
	Ciabattas (140 g - 180 g)		10-12 min à 180°C	
	SO moelleux (100 g et 140 g)		5-7 min à 180°C	
LES BAGUETTES	Baguettes (280 g)	0-10 min (le temps de plaquer)	12-14 min à 190-200°C	30 min
	Baguette Caractère (280 g)		11-13 min à 210°C	
LES PAINS À PARTAGER ET LES FOCACCIAS	Pains à partager (< 400 g) : Pochon, Céréaliier, Pavé Nordique, Pains gourmands	0-10 min (le temps de plaquer)	11-13 min à 190-200°C	30 min à 1 heure
	Pains aux fruits à partager : Fignes, Muesli, Noix, Citron, etc. + Pain aux fruits 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels		13-14 min à 180-190°C	
	Pains à partager (> 400 g) : Céréales, Campagne, Pochon, Céréaliier, Bâtard, etc.		16-18 min à 190-200°C	
	Boules 530g	30 min	30 min à 180°C	15 min
	Pains Kamps 750g	1h30	9 min à 210°C	
	100 % cuit			

/ SANS GLUTEN

DDM : 12 MOIS

BARÈME DE CUISSON

indicatif à adapter selon votre four⁽¹⁾

	 ÉTAPE 1 : cuisson (four ventilé et four rotatif⁽⁵⁾ à 160 °C dans l'emballage)	 ÉTAPE 2 : refroidissement avant service
Petits Pains et Briochettes	10 min	2 min sorti de l'emballage
Madeleine	8 min	2 min sorti de l'emballage

/ PÂTISSERIES

MACARONS

DDM : 12 MOIS

Macarons

AUTRES PÂTISSERIES

DDM : 6 MOIS CHOUQUETTES ET 18 MOIS MADELEINES ET MUFFINS




	ÉTAPE 1 : défilimage	ÉTAPE 2 : décongélation	ÉTAPE 3 : sortie du plateau (à température ambiante avant dégustation)
Macarons	Après décongélation	minimum 4 h à + 4°C	15 min
Chouquettes	0-5 min (le temps de plaquer)	18 à 20 min 185-190°C	
Muffins 95 g	1 heure	-	
Muffins 120 g	2 heures	-	
Bolas de Berlin	1h30 - 2h30	-	
Pastel de Nata 60 g	15-20 min	10-13 min à 250°C	
Pastel de Nata 35 g	10-15 min	8-11 min à 250°C	

/ SNACKING

DDM : 12 MOIS

BARÈME DE CUISSON

indicatif à adapter selon votre four⁽¹⁾

	 Plaquage 40 x 60	 ÉTAPE 1 : décongélation (à température ambiante)	 ÉTAPE 2 : cuisson (dans un four préchauffé à 190°C)
Mini Snacks	par 24	30 à 45 min	14 à 15 min à 165-170°C
Bun n'roll	par 12 (moules à positionner sur une grille)	45 min à 1 heure	16 à 18 min à 165-170°C
Roulés Salés et Croissants Fourrés	par 12		
Panier 100 g		30 à 45 min	
Torsades et Fingers	par 10	45 min à 1 heure	

(1) Contrôler et faites contrôler votre four régulièrement.
 (2) Décongélation en direct avant cuisson (vous pouvez décongeler votre pain en carton à +4 °C la veille au soir).
 (3) Pains - Toujours préchauffer votre four avant cuisson. Ouvre fermé.
 (4) Refroidissement et ressuage sur grille et échelle obligatoires, dans une pièce tempérée et aérée.
 (5) Ne pas réchauffer au four à gaz ou au four à sole. Ne jamais recongeler un produit décongelé; conserver à -18 °C.

ORGANISEZ DES CUISSONS TOUTES LES 2 HEURES POUR OFFRIR DES VIENNOISERIES DE QUALITÉ : BRILLANTES, CROUSTILLANTES ET AVEC UNE BONNE ODEUR DE BEURRE.



/ VIENNOISERIES CRUES

DDM : 9 MOIS SAUF LES BRIOCHETTES : 4 MOIS

BARÈME DE CUISSON

indicatif à adapter selon votre four⁽¹⁾

		Plaquage 40 x 60	ÉTAPE 1 : pousse (27-28 °C hygrométrie à 70-80 %)		ÉTAPE 2 : séchage (à température ambiante)	ÉTAPE 3 : dorage	ÉTAPE 4 : cuisson (four préchauffé à 190 °C)	
			En Direct	En contrôlé				
LES VIENNOISERIES À LA FRANÇAISE	Mini / Lunchs	par 20-25	de 1 h 30 à 1 h 45	de 1 h 00 à 1 h 15	10 min	OUI	13 à 15 min	165-175°C
	Croissants (50 g - 75 g)	par 12	de 1 h 45 à 2 h 00	de 1 h 15 à 1 h 30			15 à 17 min	
	Croissants (80 g - 100 g)	par 9-12	de 2 h 00 à 2 h 15	de 1 h 30 à 1 h 45			16 à 18 min	
	Pains au Chocolat						21-23 min	
	Maxi Pain au Chocolat	par 8	de 2 h 15 à 2 h 30	de 1 h 45 à 2 h 00			15-17 min	
	Pains aux Raisins	par 8-12						
COLLECTION AVEC UNE REMISE EN ŒUVRE SPÉCIFIQUE	Éclat du Terroir - Croissant (61 g - 79 g)	par 12	de 1 h 45 à 2 h 00	de 1 h 15 à 1 h 30	15 min	OUI	15 à 16 min	165-175°C
	Éclat du Terroir - Pain au Chocolat (70 g - 85 g)		de 2 h 00 à 2 h 15	de 1 h 30 à 1 h 45	15 min		16 à 17 min	
	Croissant et Pain au Chocolat - Les Créations d'Honoré		de 2 h 15 à 2 h 30	de 1 h 45 à 2 h 00	10 min		15 à 17 min	
	Croissant et Pain au Chocolat - Les Irrésistibles		de 1 h 50 à 2 h 10	de 1 h 20 à 1 h 35	15 min			
LES VIENNOISERIES GOURMANDES ET DU MONDE	Mini Viennoiseries Gourmandes	par 24	de 1 h 30 à 1 h 45	de 1 h 00 à 1 h 15	10 min	OUI	13-15 min	165-175°C
	Croissants Fourrés	par 12	de 2 h 00 à 2 h 15	de 1 h 30 à 1 h 45			16-18 min	
	Croissants Abricots	par 12	de 1 h 45 à 2 h	de 1 h 15 à 1 h 45			15-17 min	
	Triangles aux Amandes	par 12	de 2 h 00 à 2 h 15	de 1 h 30 à 1 h 45			13-15 min	
	Autres Maxi Viennoiseries Gourmandes	par 8-10	de 2 h 15 à 2 h 30	de 1 h 45 à 2 h 00			15-17 min	
	Briochettes 30 g	par 20	de 2 h 00 à 2 h 15	de 1 h 30 à 1 h 45			11 à 13 min	150-160°C
	Briochettes 60 g	par 12	de 2 h 15 à 2 h 30	de 1 h 45 à 2 h 00			12 à 14 min	
	Brioche feuilletée DIY 330g	par 6	de 2h15 à 3h	-			45 à 50 min	150°C
	Couques	par 9	de 2 h 00 à 2 h 15	de 1 h 30 à 1 h 45			16-17 min	165-175°C

/ VIENNOISERIES PRÊTES-À-CUIRE

DDM : 12 MOIS

BARÈME DE CUISSON

indicatif à adapter selon votre four⁽¹⁾

		Plaquage 40 x 60	ÉTAPE 1 : décongélation (à température ambiante)	ÉTAPE 2 : cuisson (four préchauffé + 20 °C)		
LES VIENNOISERIES À LA FRANÇAISE	Mini / Lunch	par 24	30 à 45 min	13 à 15 min	165-170°C	
	Croissants (40 g à 60 g)	par 12-15		15 à 17 min		
	Croissants (65 g à 100 g)	par 9-12		15 à 18 min		
	Pains au Chocolat			16 à 18 min		
	Maxi Pain au Chocolat (150 g)	par 8	45 min à 1 heure	20 à 25 min	195 - 200°C	
	Pains aux Raisins	par 8-12		17 à 20 min		
	Mini Chaussons aux Pommes	par 24		17 à 18 min		
	Chaussons aux Pommes	par 12		19 à 20 min		
LES VIENNOISERIES GOURMANDES ET DU MONDE	Mini Tartelettes	par 24	30 à 45 min	12 à 14 min	165-170°C	
	Mini Viennoiseries Gourmandes et Mini Croissants du Monde	par 20-24		13 à 15 min		
	Mini Croissants Fourrés	par 20		14 à 16 min		
	Autres Maxi Viennoiseries Gourmandes	par 10-12		16 à 19 min		
	Croissants Fourrés et Croissants du Monde	par 12	45 min à 1 heure	16 à 18 min	180-185°C	
	Breizh n'Roll	par 12	30 à 45 min	18 à 19 min		
	Couronnes Danoises	par 10-12	Pas de décongélation	18 à 20 min		190°C
	Brioche feuilletée 295g 100% cuite	-	45 à 60 min	OU 5 min		150°C
	Couques	par 12	30 à 45 min	15 à 18 min		165-170°C

Télécharger
le catalogue



Catalogue



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

GRUPE
LE DUFF

BRIDOR, UNE ENSEIGNE DU GROUPE LE DUFF



www.bridor.com

Contact France : commercialfrance@groupeleduff.com

Contact international : exportsales@groupeleduff.com

Bridor - Z.A. Olivet - 35530 Servon-sur-Vilaine - France - Tél. +33(0)2 99 00 11 67 - Fax : +33(0)2 99 00 21 26

SIRET 491 668 893 00010 - RCS Rennes