

CATALOGUE

2025



SHARE

THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

Sommaire



INTRODUCTION

- 03 / Qui sommes-nous ?
- 07 / Les cultures boulangères
- 09 / Inspirations
- 11 / Nos engagements
- 12 / Les tendances de consommation
- 14 / Les produits à découvrir
- 15 / Logothèque



NATURALITÉ & NUTRITION

- 18 / Mieux-Etre
- 20 / Bio



PAINS

23 / PAIN > À LA FRANÇAISE

- 24 / Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels
- 27 / Bridor signé Frédéric Lalos
- 30 / Les Gourmets
- 33 / Les Essentiels
- 36 / Les Gourmands

38 / DU MONDE

- 39 / Les Évasions
- 41 / Panidor



VIENNOISERIES

44 / VIENNOISERIERS > À LA FRANÇAISE

- 45 / Bridor X Pierre Hermé Paris
- 47 / Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels
- 50 / Éclat du Terroir
- 55 / Les Inspirés
- 57 / Les Savoureux
- 61 / Les Irrésistibles
- 63 / Les Classiques
- 66 / Les Baker Solution

70 / GOURMANDES

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

81 / DU MONDE

- 82 / Les Évasions



SNACKING

- 85 / Snacking Salé



PÂTISSERIES

- 89 / Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels
- 92 / Les Délices
- 94 / Les Évasions
- 96 / 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 EN FRANCE 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 boulanger

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.

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.



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.



L'Homme au cœur de nos métiers

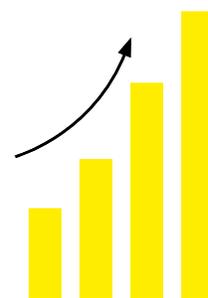
Bridor accorde une attention particulière aux femmes et aux hommes qui œuvrent chaque jour pour proposer des produits d'exception. De fréquentes actions en faveur de la santé, de l'insertion, de la sécurité et du bien-être au travail sont organisées tout au long de l'année.

BRIDOR

À TRAVERS LE MONDE



BRIDOR EN QUELQUES CHIFFRES



2 milliards
d'euros de CA en 2025

13 sites
de production



400 000 T
de produits par an

4 800
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

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



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 14 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 105K 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 Flat croissant

Des recettes qui vous plongent dans les cultures boulangères locales

Découvrez plus de 220 recettes élaborées par nos Chefs partenaires et experts boulangers présents à travers le monde ! Téléchargeables sur notre site Internet, ces fiches recettes sont filtrées par instants de consommation, temps de préparation et difficulté de réalisation.



Je flashe ce code pour découvrir davantage de recettes !



Recette Bun'n'Roll façon avocado toast



Le Bridor Bakery Cultures Club

En 2020, nous avons créé le Bridor Bakery Cultures Club. Cet espace de partage et de réflexion regroupe nos 42 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.



Concours de créativité du BBCC 2023

INSPIRATIONS

DES CONTENUS GOURMANDS ET
CRÉATIFS À VOTRE DISPOSITION

**Nos chefs partagent avec vous
leurs meilleures créations**



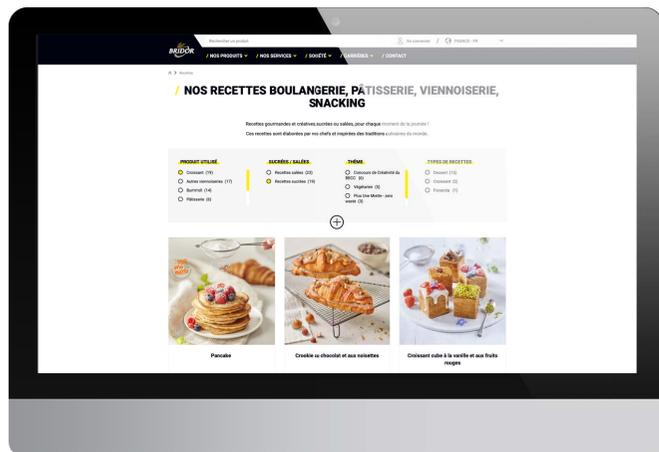
/ Nos chefs et experts boulangers, membres du Bridor Bakery Cultures Club, présents à travers le monde, vous présentent leurs **meilleures recettes gourmandes et savoureuses réalisées à partir de nos produits.**

/ Venez découvrir **des recettes sucrées ou salées**, pour tous les moments de la journée, qui ne manqueront pas de vous faire voyager !

/ Nous mettons ainsi à votre disposition une sélection de **plus de 200 recettes élaborées par nos Chefs** pour vous inspirer au quotidien.

/ 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.

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



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

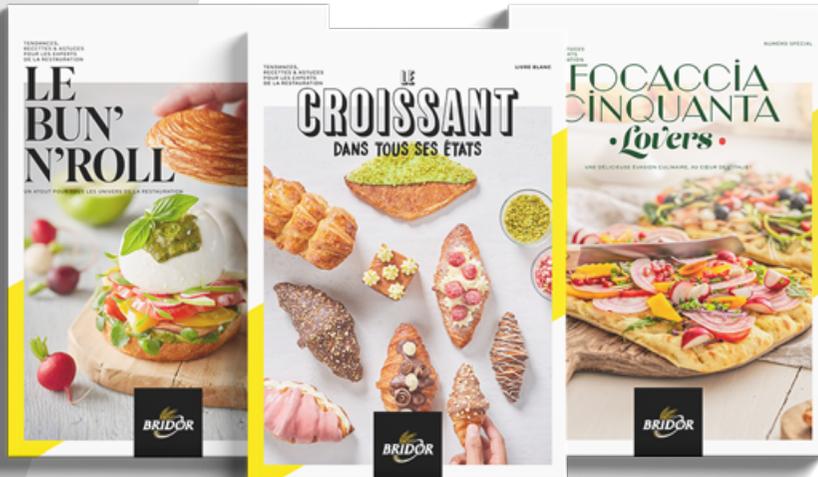
DÉCOUVREZ SUR BRIDOR.COM DES LIVRES BLANCS ET DES BOOK RECETTES, CONÇUS POUR INSPIRER LES PROFESSIONNELS.

Les livres blancs

N!

Des guides utilisateurs complets et détaillés, conçus pour vous fournir des informations approfondies et pratiques sur nos produits.

- / **Décryptage** des tendances du marché, pour découvrir des idées novatrices et inspirantes.
- / **Conseils** pratiques et astuces culinaires de nos chefs.
- / **Recettes** exclusives et gourmandes.



LE CROISSANT DANS TOUS SES ÉTATS, UNE SOURCE INFINIE DE CRÉATIVITÉ !

/ Un guide essentiel pour maîtriser l'art de la customisation du croissant et explorer des techniques innovantes : Flat Croissant, Croissant Cube, Cruffin, topping et glaçages...

/ 17 recettes exclusives pour transformer le croissant et séduire les clients les plus exigeants.

Découvrez notre livre blanc

Les books recettes

N!



Des recettes exclusives, soigneusement élaborées autour de nos produits ou autour de thématiques pour inspirer vos créations et sublimer votre carte.

Retrouvez nos books recettes



ICI ON S'ENGAGE



Le respect des femmes et des hommes

- / Garantir la sécurité et le bien-être au travail.
- / Favoriser la diversité et l'inclusion.
- / Développer les compétences et l'évolution des collaborateurs.



Les achats responsables

- / Mesurer l'engagement RSE de nos fournisseurs.
- / Contribuer au développement économique des territoires.
- / Assurer une conduite des affaires éthique et transparente.



La protection de l'environnement



- / Atténuer notre empreinte carbone.
- / Préserver les ressources naturelles.
- / Réduire et valoriser nos déchets.



La qualité et l'innovation

- / Certifier les meilleures pratiques en matière de sécurité des aliments.
- / Renforcer la communication avec nos clients pour mieux répondre à leurs attentes.
- / Intensifier notre dynamique d'innovation pour des produits beaux, bons, sains et durables.



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** ²

8/10 apprécient accompagner leur repas **D'UN MORCEAU DE PAIN** ²

Parmi les pains les plus consommés en France, on retrouve ³ :

- / La baguette de tradition à 71%
- / Les pains spéciaux (complet, aux graines,...) à 40%
- / Le pain de campagne à 33%

Authenticité et Nutrition

De nos jours, les consommateurs sont à la **recherche d'une alimentation plus saine**, qui passe notamment par la **simplicité et l'authenticité**.

Lors de l'achat de pain :

68% des Français déclarent prendre en compte **LE GOÛT/LA RECETTE** ¹

65% des Français déclarent faire attention **AUX APPORTS NUTRITIONNELS DES PRODUITS BOULANGERS** ²

Snacking

Plaisir et praticité

88% des Français auraient envie de consommer **DES FEUILLETÉS SALÉS AVEC DES GARNITURES GOURMANDES** ²

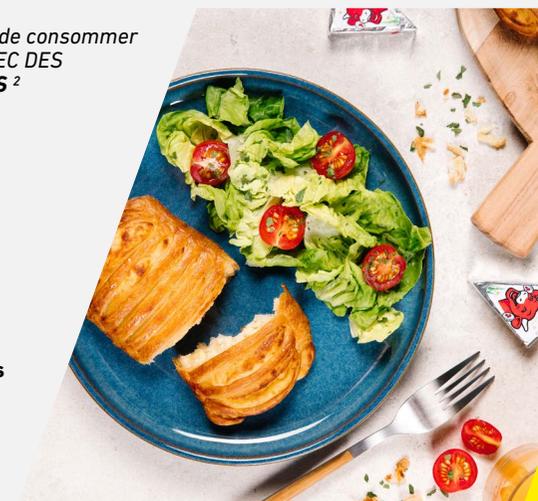
Les principales motivations sont :

- / Le plaisir à 60%
- / Le goût à 58%
- / La facilité de consommation à 40%

Recettes tendances

Les feuilletés salés **les plus plébiscités** par les Français sont ¹ :

- 1 / Les recettes au **fromage** à 66%
- 2 / Les recettes au **poulet** à 59%
- 3 / Les recettes au **jambon** à 57%



/ Viennoiserie



Entre tradition et innovation

2/3 des Français consomment régulièrement DES VIENNOISERIES ²

Les croissants et les pains au chocolat restent parmi les viennoiseries préférées des Français, choisis à ² :

/ 78% pour le Pain au chocolat

/ 73% pour le Croissant

par les consommateurs de viennoiseries



Ultra gourmandise

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

Ainsi, parmi les consommateurs de viennoiseries ¹ :

2/3 auraient envie de consommer DES VIENNOISERIES **FOURRÉES** (chocolat, fruits, crème pâtissière, caramel, etc)

3/4 auraient envie de consommer DES VIENNOISERIES **DÉCORÉES SUR LE DESSUS** (pépites de chocolat, éclats de caramel, nappage aux fruits, sucre glace, etc)



/ Pâtisserie



Plaisir et saveurs du monde

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 ² :

/ **Moment de plaisir** à 86%,

/ **Saveurs délicates** à 84%

/ **Moments d'exception** à 75%

Des consommateurs également prêts à découvrir de **nouvelles saveurs** ⁴ :

+ de 2/3 des Français connaissent LE PASTEL DE NATA

78% des personnes n'ayant jamais goûté AURAIENT ENVIE DE LE TESTER



À 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 très fin et délicat pur beurre**, créent ainsi une expérience irrésistible.

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

LE PAIN BLÉ KHORASAN ET GRAINES ANCIENNES 450G

Ce nouveau pain, de la collection Frédéric Lalos, conjugue **savoir-faire 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, un levain de blé, ainsi qu'un mix unique de 6 graines anciennes.

75% des Européens ont envie DE GOÛTER CE PRODUIT²

LA BAGUETTE NOVA 280G

LA nouvelle baguette de la collection « Essentielle ». Une baguette **moderne** au format **court et large**, avec un visuel **généreux et volumineux** !

65% des Européens consomment UNE BAGUETTE AU MOINS 1 FOIS PAR SEMAINE¹

LA DEMIE-BAGUETTE CARACTÈRE 140G

L'ingrédient secret pour des sandwiches délicieux où le pain s'impose comme **élément clé** ! Découvrez cette demie-baguette au **bel alvéolage**, sublimée par un **visuel rustique** grâce à sa scarification irrégulière de type « polka ».

64% des Européen consomment DES SANDWICHS AU MOINS 1 FOIS PAR SEMAINE³

(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), septembre 2023.

(2) 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.

(3) Étude Bridor auprès de 6 000 consommateurs représentatifs de la population, dans 6 pays en Europe (France, Royaume Uni, Allemagne, Espagne, Italie, Pays Bas), août 2024.

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.



SelectBlend, des viennoiseries réalisées à base d'une Matière Grasse Composée qualitative. L'équilibre parfait entre qualité et compétitivité.

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



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 !



Produits lancés au cours de cette année.



Produits dont la recette a été retravaillée cette année.



01 NATURALITÉ ET NUTRITION



Le bien-être du consommateur

/ Des pains Bleu-Blanc-Coeur aux produits sans gluten, Bridor se renouvelle constamment pour proposer au sein de sa gamme « Mieux-Être » **des produits savoureux et engagés pour le Bien-Être.**

L'environnement

/ Une préoccupation au cœur 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.

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, 2023

LES SANS GLUTEN

35431



100 % CUIT

Briochette Sans Gluten 50g x50



BLEU-BLANC-CŒUR

37021



100 % CUIT

Petit Pain Bleu Blanc Cœur 50g x150



37022



PRÉCUIT

Bagueffine 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





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 issu de la 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

** Étude 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



VIENNOISERIES

32504



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 aléas 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



31768



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



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



PRÉCUIT

Le Pochon 280g x24



41016



PRÉCUIT

le Grand Parisien 1.1kg x10



41017



PRÉCUIT

Le Grand Céréaliier 1.1kg x10



41630



PRÉCUIT

Le Muesli 280g x26



42392



PRÉCUIT

Pain blé Khorasan et graines anciennes
450g x16





/ 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](#)

LES PETITS PAINS

30729



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



LES PAINS SANDWICHES

31610



PRÉCUIT

Baguettine Nature 140g x25



31611



PRÉCUIT

Baguettine Graines et Céréales 140g x28



N!

42619



PRÉCUIT

Baguettine Caractère 140g x50



N!

42884



PRÉCUIT

Baguettine Gourmet aux Graines 140g x50



LES BAGUETTETTES

32672



PRÉCUIT

Baguette 1778 280g x25



36831



PRÉCUIT

Baguette Caractère 280g x22



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



42611

N!



PRÉCUIT

Baguette Nova 280g x22



REFERENCES SERVICES

38558



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



N!

42665



PRÉCUIT

Boule Chocolat 60g x60



N!

B'BREAK

37393



100 % CUIT

B'Break 2 olives et Romarin 70g x40



37394



100 % CUIT

B'Break Chorizo 70g x40

37396



100 % CUIT

B'Break Muesli 70g x40



LES PAINS À PARTAGER

35026



PRÉCUIT

Pavé aux Figues 330g x26



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*



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 foccacias 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

[RETOUR AU SOMMAIRE](#)

PAINS

39019



PRÉCUIT

Pave Nordique BIO 280g x28



RUSTIKAL BRÖT

41288



PRÉCUIT

Pain Kürbiskern 750g x7



41289



PRÉCUIT

Triangle Vollkorn 750g x12



LES CIABATTAS

37140



PRÉCUIT

Ciabatta Nature 140g x50



37147



PRÉCUIT

Ciabatta Huile d'Olive 140g x50



SO MOELLEUX

36110



100 % CUIT

Pain Brioché façon Viennois 130g x44



36417



PRÉCUIT

SO Moelleux Nature 100g x64



LES FOCACCIA

40515



PRÉCUIT

Focaccia Cinquanta Nature 210g x24



40517



PRÉCUIT

Focaccia Cinquanta Nature 450g x12



LES PAINS À PARTAGER

38226



PRÉCUIT

Pave Nordique 330g x26



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**, pré-cuits 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 MINI PAINS

41584



PRÉCUIT

Mini pain Rustique 33g x200



SOURCE DE FIBRES



41586



PRÉCUIT

Mini pain brun 33g x250



SOURCE DE FIBRES



41595



PRÉCUIT

Mini Mini pain Céréales et Graines 33g x250



SOURCE DE FIBRES



LES PETITS PAINS

41590



PRÉCUIT

Petit Pain Rustique 90g x90



SOURCE DE FIBRES



41594



PRÉCUIT

Petit Pain brun 80g x100



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

- / 74% 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

VIENNOISERIES *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 quatre 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, chocolat pure origine Madagascar, amandes de Californie, citrons d'Italie,...

LES MINIS ET LUNCHS



40260



PAC

Mini Croissant 35g x180



40261



PAC

Mini Pain au Chocolat 40g x180



LES GOURMANDES



42761



PAC

Signature Framboise Litchi 70g x50



42762



PAC

Sensation Citron 70g x50





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**

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

MINI TARTELETTES

42321



PAC

Mini Tartelette Pomme Poire 35g x144



42322



PAC

Mini Tartelette Cassis Pomme 35g x144



42323



PAC

Mini Tartelette Ananas Passion 35g x144



42337



PAC

Mix Mini Tartelette x144



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



30995



CRU

Croissant 80g x120



LES INCONTURNABLES



31802



CRU

Croissant 70g x165



31803



CRU

Pain au Chocolat 80g x150



REFERENCES SERVICES



31542



PAC

Croissant Lunch 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 Charentes-Poitou AOP. Un beurre local, issu d'un savoir-faire régional unique et se dirigeant vers une démarche responsable.

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, 100 consommateurs par pays

FOCUS SUR ARTY

La viennoiserie des artisans créatifs

Craquez pour nos deux
viennoiseries Arty

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 feuilletés 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**





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



CRU

Pain au Chocolat 80g x150



41414



CRU

Croissant 70g x165





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

CRU



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

A photograph of a breakfast table. In the foreground, a light-colored ceramic plate holds three golden-brown croissants. One croissant is partially cut, revealing a soft, porous interior. In the background, there are two white ceramic mugs on a wooden surface. One mug contains a dark liquid, likely coffee, with a spoon resting inside. The other mug is empty. A small potted plant with green leaves is visible in the upper right background. The overall scene is set on a rustic wooden table.

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



42466



PAC

Croissant 80g x60



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***



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 Croissant SelectBlend 70g x64

PAC



35509 Pain au chocolat SelectBlend 80g x70

PAC



38509 Chausson aux Pommes 100g x50

PAC



40882 Pain aux raisins SelectBlend 110g x60

PAC



40871 Croissant SelectBlend Topping sucre 75g x50

PAC



N!



42857 Pain au chocolat SelectBlend 105g x46

PAC



LES MINIS ET LUNCHS



35506 Mini Croissant SelectBlend 25g x225

PAC

40837 Mini Croissant SelectBlend 30g x240

PAC



35507 Mini Pain au chocolat SelectBlend 28g x260

PAC





40841 Pain aux Raisins Lunch 35g x260

PAC

MARGA
RINE



40839 Pain au Chocolat Lunch 32g x240

PAC

MARGA
RINE



N!



42870 Mini Pain au Chocolat Vegan 32g x240

PAC



N!

N!



42855 Mini Croissant Vegan 30g x195

PAC



N!

N!



42848 Mix Mini Viennoiseries SelectBlend x135

PAC

MGC

N!

Select
Blend



41241 Croissant Vegan 70g x60

PAC



41221 Pain au Chocolat Vegan 80g x60

PAC



N!



42760 Mini Pain au chocolat SelectBlend 35g x210

PAC

MGC



N!

Select
Blend

N!



42759 Mini Pain aux raisins SelectBlend 30g x260

PAC



N!



N!



42747 Pain au chocolat SelectBlend 70g x76

PAC



N!



N!



42739 Croissant SelectBlend 80g x60

PAC



N!



N!



42746 Croissant SelectBlend 60g x70

PAC



N!



N!



42750 Croissant Lunch SelectBlend 40g x165

PAC



N!





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

42867

N!



PAC

Mix Mini Gourmandises SelectBlend x140



N!



42868

N!



PAC

Mini Torsade Cranberries SelectBlend 30g x100



N!



N!

42869



PAC

Mini Extravagant Crème SelectBlend 40g x180



N!



N!

42872



PAC

Mini Roulé Cannelle SelectBlend 35g x260



N!



N!

42873



PAC

Mini Torsade Chocolat SelectBlend 28g x100



N!



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



N!

42624



PAC

Mini Tresse Erable Pécan 40g x100

LES AUTRES SPÉCIALITÉS



N!



Les Maxi Gourmandes

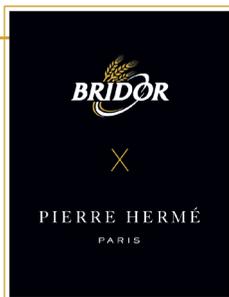
Une expérience unique autour de la sensation de plaisir, grâce à des viennoiseries créatives et généreuses.

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

La nouvelle collection de viennoiseries gourmandes signées Pierre Hermé !



/ Deux recettes exclusives et élégantes, fruit de l'alliance entre le talent pâtissier de Pierre Hermé Paris et le savoir-faire de Bridor

/ Un feuilletage pur beurre, doré et délicat

/ Des cœurs onctueux et gourmands aux saveurs intenses

/ Des toppings croquants

/ Des matières premières d'exception : blé français, citrons d'Italie, amandes de Californie,...

/ 68% *DES EUROPÉENS APPRÉCIENT LES VIENNOISERIES AUX FRUITS ! **

* Étude Bridor auprès de 6 000 consommateurs représentatifs de la population en Europe, 2023

SIGNATURE
FRAMBOISE
LITCHI



42761 SIGNATURE FRAMBOISE LITCHI 70G

Une viennoiserie à la forme généreuse et au feuilletage fin, inspirée de l'alliance fruitée emblématique de Pierre Hermé Paris.

Son cœur moelleux à la pâte d'amande de Californie est sublimé par une délicate association de saveurs où la douceur du litchi rencontre l'acidité naturelle de la framboise. Pour un jeu de texture intéressant, des amandes concassées parsèment la viennoiserie.

SENSATION
CITRON



42762 SENSATION CITRON 70G

Avec sa forme élégamment pliée, cette viennoiserie séduit par son cœur crémeux et intensément citronné, associant pâte d'amande de Californie, jus de citron de Sicile et morceaux de citrons confits d'Italie.

Le topping de crêpe dentelle offre un croustillant délicat, renforçant la richesse de cette création qui allie à la perfection fraîcheur et gourmandise !

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

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



Découvrez notre Roulé au Chocolat Milka®



LA BRIOCHE FEUILLETÉE

39849



100 % CUIT

Brioche feuilletée spirale 295g x4



40449



CRU

DIY Brioche Feuilletée Spirale 330g x24



34420

LES CROISSANTS FOURRÉS



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



40883



PAC

Croissant fourré abricot SelectBlend 90g x40



40884



PAC

Croissant fourré cacao noisette SelectBlend 90g x40



42563

N!



PAC

Croissant fourré Pistache 85g x50

N!

42831



PAC

Croissant fourré crème pâtissière SelectBlend 90g x40



LES EXTRAVAGANTS

32063



PAC

Extravagant Crème 90g x70

36622



PAC

Extravagant Choco-Crème 95g x70

37745



PAC

Extravagant Trois Chocolats 95g x60



42841

N!



PAC

Extravagant Choco-Crème SelectBlend 95g x70



N!

42842



PAC

Extravagant Trois Chocolats SelectBlend 95g x60



LES TORSADES

30302



CRU

Torsade Chocolat 120g x65

34060



CRU

Torsade Chocolat Noir 110g x65

LES SUISSES

30042



CRU

Suisse Chocolat 120g x70

33441



PAC

Suisse Chocolat 100g x70

40498



PAC

Suisse aux Raisins 100g x70



N!

42843



PAC

Suisse Chocolat SelectBlend 100g x70

LES COURONNES
DANOISES

39774



PAC

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



39775



PAC

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



39776



PAC

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



LES AUTRES
SPÉCIALITÉS

32160



PAC

Roulé Cannelle 100g x60



38184



PAC

Breizh'n'Roll 85g x60



39701



PAC

Roulé Ultra Kanel 100g x60



42266



PAC

Roulé au chocolat Milka® 95g x66

N!

42623



PAC

Tresse Erable Pécan 95g x48



N!

REFERENCES SERVICES

40538



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 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 multigrains SelectBlend 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

- 79% 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**

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



34401

LES PANIERS



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



33123

LES ROULÉS



PAC

Roulé Jambon Fromage 120g x54

37455

LES CROISSANTS
FOURRÉS



PAC

Croissant fourré Fromage 90g x60



36967

LE BUN'N'ROLL



PAC

Bun'n'Roll 85g x50



REFERENCES SERVICES

38366



Bun'n'Roll 85g x20



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...)**

/ 77% *des consommateurs français pensent que les macarons SONT SYNONYMES DE PÂTISSERIES HAUT DE GAMME***

* Étude Bridor auprès de 1 000 consommateurs représentatifs de la population, en France, 2022
** Étude Bridor auprès de 1000 consommateurs représentatifs de la population, en France, 2023

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.

Le coeur de ces macarons est réalisé avec :

- / De la ganache montée pour de la finesse et de la légèreté en bouche
- / Ou de la compotée de fruit pour de la fraîcheur et de l'intensité en bouche.

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...)*



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 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



39052

PAC

Chouquette 20g x384

LES MUFFINS



38973

PRÊT À SERVIR

Muffin Chocolat aux éclats de chocolat 95g x28



38974

PRÊT À SERVIR

Muffin Myrtilles 95g x28



38978

PRÊT À SERVIR

Muffin Chocolat fourré choco-noisettes 120g x28

The logo for Panidor, featuring the brand name in a bold, orange, lowercase sans-serif font with a registered trademark symbol. A stylized orange wave graphic is positioned below the text.

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



39747

PASTEL DE NATA



PAC

Pastel de Nata 60g x60



41370



PAC

Pastel de Nata 60g x60

MARGARINE



41587



PAC

Mini Pastel de Nata 35g x120

MARGARINE



42450

N!



PRÉCUIT

Pastel de Nata 60g x60

MARGARINE



N!

42452

N!



PRÉCUIT

Pastel de Nata 50g x60



N!

N!

42655



PAC

Pastel de Nata 60g x60

06 SERVICES

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

Les Minipacks

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

Les Sachets Consommateurs

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

Les Plaques

/ Des plaques de pâte feuilletée et de pâte levée feuilletée, pour réaliser des créations sucrées ou salées.

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 |
| 31544 | Pain aux Raisins Lunch 30g Une Recette Lenôtre Professionnels | | PAC | 70 | 120 | 31290 |
| 33861 | Mix Mini Viennoiseries Une Recette Lenôtre Professionnel | | PAC | 90 | 144 | |
| 41214 | Mix Viennoiseries Lunch Savoureux (30 croissants + 30 pains au chocolat + 30 pains aux raisins) | | PAC | 90 | 132 | |

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 |

Le pain traiteur

| | | | | | | |
|-------|---|--|---------|----|-----|-------|
| 32321 | Pain aux Fruits 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels | | Précuit | 15 | 132 | 30894 |
|-------|---|--|---------|----|-----|-------|

/ SNACKING

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

/ PÂTISSERIE

| | | | | | | |
|-------|---------------------|--|-----|----|-----|-------|
| 42655 | Pastel de Nata 60 g | | PAC | 60 | 110 | 39747 |
|-------|---------------------|--|-----|----|-----|-------|

Les Plaques

DES PLAQUES DE PÂTE FEUILLETÉE ET DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE, POUR RÉALISER DES CRÉATIONS SUCRÉES OU SALÉES.

/ LES PÂTES FEUILLETÉES

| | | Technologie | Pièces / carton | Cartons / palette |
|-------|---------------------------------|-------------|-----------------|-------------------|
| 30081 | Plaque de pâte feuilletée 2 kg | PAC | 6 | 120 |
| 34171 | Plaque de pâte feuilletée 300 g | PAC | 36 | 120 |

/ LES PÂTES LEVÉES FEUILLETÉES

| | | | | |
|-------|---------------------------------------|-----|----|-----|
| 34813 | Plaque de pâte levée feuilletée 500 g | CRU | 25 | 120 |
|-------|---------------------------------------|-----|----|-----|

Les Packs 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 40 g Le Fournil de Pierre |  | Précuit | 14 sachets | 64 | 38942 |

/ PÂTISSERIES

| | | | | | |
|-------|---------------------|--|---------|----|----|
| 42450 | Pastel de Nata 60 g | | Précuit | 60 | 64 |
|-------|---------------------|--|---------|----|----|



/ 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 | | Se référer à la fiche technique | | |
| LES PAINS SANDWICHS | Mini pains sandwich (80 g) | 0-10 min (le temps de plaquer) | 9-11 min à 190-200°C | 30 min |
| | Baguettes (120 g - 140 g) | | 10-12 min à 190-200°C | |
| | Ciabattas (140 g) | | 10-12 min à 180°C | |
| | SO melleux (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, Céréaliér, 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 : Figs, 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, Céréaliér, Bâtard, etc. | | 16-18 min à 190-200°C | |
| | Pains Kamps 750g | 1h30 | 9 min à 210°C | 15 min. |
| | 100 % cuit | | Se référer à la fiche technique | |

/ 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 MUFFINS

| | ÉTAPE 1 : défilage | 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) | OU 18 à 20 min 185-190°C | |
| Muffins 95 g | 1 heure | - | |
| Muffins 120 g | 2 heures | - | |
| Bolas de Berlín | 1h30 -2h30 | - | |
| Pastel de Nata 60 g | 15-20 min | 10-13 min à 230°C | |
| Pastel de Nata 35 g | 10-15 min | 8-11 min à 250°C | |
| Pastel de Nata 60 g précuite | Pas de décongélation | 6-7 min à 220°C | |
| Pastel de Nata 50 g précuite | Pas de décongélation | 6-7 min à 220°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 | 30 à 45 min | |
| Panier 100 g | | | |
| 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. Ours 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⁾

| | | Plaqueage 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 | | de 2 h 15 à 2 h 30 | de 1 h 45 à 2 h 00 | | | 15 à 17 min | |
| 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 Irrésistibles | | de 1 h 50 à 2 h 10 | de 1 h 20 à 1 h 35 | 15 min | | 15 à 17 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 |
| | 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 | |
| | Brioche feuilletée DIY 330g | par 6 | de 2h15 à 3h | - | | | 45 à 50 min | |

/ VIENNOISERIES PRÊTES-À-CUIRE

DDM : 12 MOIS

BARÈME DE CUISSON

indicatif à adapter selon votre four⁽¹⁾

| | | Plaqueage 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) | | | 20 à 25 min | |
| | 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 Viennoiseries Gourmandes et Mini Croissants du Monde | par 20-24 | 30 à 45 min | 13 à 15 min | 165-170°C |
| | Autres Maxi Viennoiseries Gourmandes | par 10-12 | | 16 à 19 min | |
| | Croissants Fourrés et Croissants du Monde | par 12 | | 16 à 18 min | |
| | Breizh'n'Roll | par 12 | 30 à 45 min | 18 à 19 min | 180-185°C |
| | 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 |
| | Tresse Érable Pécan | - | Pas de décongélation | 18 à 20 min | 190°C |
| | Mini Tresse Érable Pécan | - | | 14 à 15 min | |

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

66 avenue du Maine – Immeuble Heron Building – 75014 PARIS – Tél. +33 (0)2 99 00 11 67 – Fax. +33 (0)2 99 00 21 26

S.A.S au capital de 19 700 000€ - SIRET 491 668 893 00010 RCS PARIS – TVA-FR 53 491 668 893

Édition 2025 - Photos non contractuelles - Crédits photos : Franck Hamel - A point studio - Studio Rougereau - Bruno Panchevre - Le Studio des Fleurs - BAM Photos - Studio Mixture - Amélie Roche - Clan d'Oeil - Charlotte Strömwall - Franck Boisselier - Guillaume Gautier - Rougereau - Mael-Gonnet - @Popmyfood - iStock - Shutterstock • Design : dgd.fr