

# 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
- 76 / Les Maxi Gourmandes

### 82 / DU MONDE

- 83 / Les Évasions



## SNACKING

- 86 / Snacking Salé



## PÂTISSERIES

- 90 / Bridor Une Recette Lenôtre Professionnels
- 93 / Les Délices
- 95 / Les Évasions
- 97 / 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

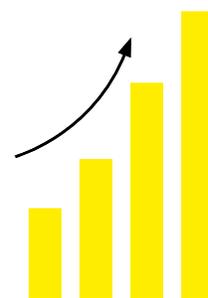
**Bridor accorde une attention particulière aux femmes et aux hommes qui œuvrent chaque jour pour proposer des produits d'exception.** De fréquentes actions en faveur de la santé, de l'insertion, de la sécurité et du bien-être au travail sont organisées tout au long de l'année.

# 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 Zaatar** : 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**



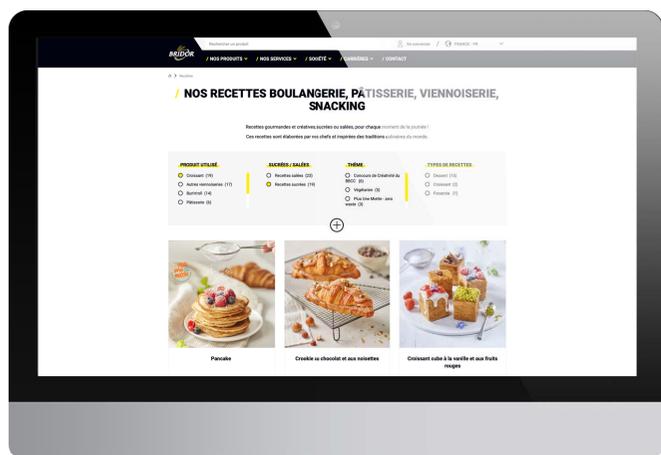
! Nos chefs et experts boulangers, membres du Bridor Bakery Cultures Club, présents à travers le monde, vous présentent leurs **meilleures recettes gourmandes et savoureuses réalisées à partir de nos produits.**

! 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** <sup>2</sup>

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

Parmi les pains les plus consommés en France, on retrouve <sup>3</sup> :

- / 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** <sup>1</sup>

**65%** des Français déclarent faire attention **AUX APPORTS NUTRITIONNELS DES PRODUITS BOULANGERS** <sup>2</sup>

## Snacking

### Plaisir et praticité

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

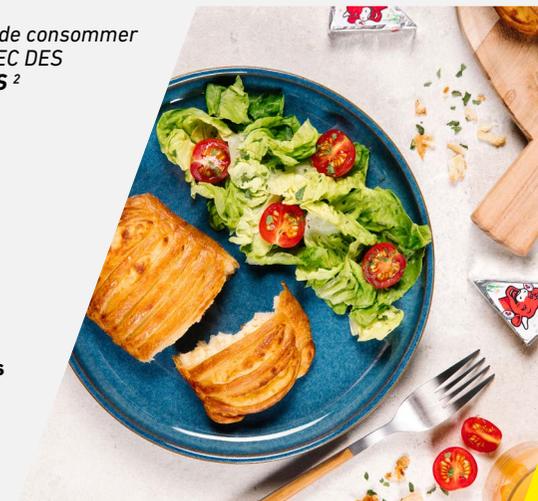
Les principales motivations sont :

- / 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 <sup>1</sup> :

- 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 <sup>2</sup>

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

/ 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 <sup>1</sup> :

**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 <sup>2</sup> :

/ Moment de plaisir à 86%,

/ Saveurs délicates à 84%

/ Moments d'exception à 75%

Des consommateurs également prêts à découvrir de nouvelles saveurs <sup>4</sup> :

+ 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 VIENNOISERIE<sup>1</sup>

## 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 PRODUIT<sup>2</sup>

## 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 SEMAINE<sup>1</sup>

## 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 SEMAINE<sup>3</sup>

(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.<sup>1</sup>



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.<sup>2</sup>



Produits contenant au moins 3g de fibres sur 100g de produit cuit.<sup>2</sup>



Au moins 12% de la valeur énergétique de ces produits sont constitués de protéines.<sup>2</sup>



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

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





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<sup>1</sup>.
- / 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



30894



PRÉCUIT

Pain aux fruits 180g x20



LE PAIN TRAITEUR

REFERENCES SERVICES

31301



PRÉCUIT

Finedor® Nature 45g x30



31305



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



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



42392



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



42619

N!



PRÉCUIT

Baguettine Caractère 140g x50



42884

N!



PRÉCUIT

Baguettine Gourmet aux Graines 140g x50



32672

LES BAGUETTES



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



42665

N!



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



35026

LES PAINS À PARTAGER



PRÉCUIT

Pavé aux Figes 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



37147



PRÉCUIT

Ciabatta Huile d'Olive 140g x50



40517



PRÉCUIT

Focaccia Cinquanta Nature 450g x12



RUSTIKAL BROT

41288



PRÉCUIT

Pain Kürbiskern 750g x7



36110

SO MOELLEUX



100 % CUIT

Pain Brioché façon Viennois 130g x44



38226

LES PAINS À PARTAGER



PRÉCUIT

Pave Nordique 330g x26



41289



PRÉCUIT

Triangle Vollkorn 750g x12



36417



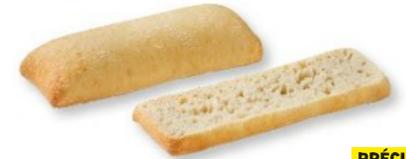
PRÉCUIT

SO Moelleux Nature 100g x64



LES CIABATTAS

37140



PRÉCUIT

Ciabatta Nature 140g x50



40515

LES FOCACCIA



PRÉCUIT

Focaccia Cinquanta Nature 210g x24



**panidor**<sup>®</sup>



# 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 France<sup>1</sup>.
- / Avec des oeufs issus de poules élevées au sol ou en plein air<sup>2</sup>.

## 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



LES INCONTOURNABLES



30995



CRU

Croissant 80g x120





31802



Croissant 70g x165

CRU



31803



Pain au Chocolat 80g x150

CRU



REFERENCES SERVICES



31542



Croissant Lunch 30g x70

PAC



31543



Pain au Chocolat Lunch 35g x70

PAC



31544



Pain aux Raisins Lunch 30g x70

PAC



33861



Mix Mini Viennoiseries x90

PAC





# 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**



ARTY



**41856** Pain au Chocolat Arty 85g x135

**CRU**



ARTY



**31780** Croissant 80g x60

**37383** Croissant 70g x70

**PAC**

**PAC**



**33914** Croissant 70g x165

**CRU**



**31792** Pain au Chocolat 80g x60

**PAC**



**31691** Pain au Chocolat 80g x150

**CRU**



**32960** Croissant 50g x120

**33230** Croissant 70g x70

**34161** Croissant 60g x70

**40677** Croissant 80g x60

**PAC**

**PAC**

**PAC**

**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

**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



**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 dark chocolate filling. In the background, there are two white ceramic mugs on a wooden surface. One mug contains coffee with a spoon, and the other is empty. A small potted plant with green leaves is visible in the upper right background. The overall scene is brightly lit, creating a warm and inviting atmosphere.

# 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<sup>er</sup> 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**



**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**

LES INCONTOURNABLES





**30095** Pain au Chocolat 70g x180



**CRU** **30261** Pain aux raisins 105g x120

**32659** Pain aux raisins 120g x105

**CRU**

**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 composée<sup>1</sup> (MGC) ou de margarine<sup>2</sup> (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



**41241** Croissant Vegan 70g x60

PAC



**41221** Pain au Chocolat Vegan 80g x60

PAC



N!



**42747** Pain au chocolat SelectBlend 70g x76

PAC





**42739** Croissant SelectBlend 80g x60

**PAC**



**42746** Croissant SelectBlend 60g x70

**PAC**



**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**



**40839** Pain au Chocolat Lunch 32g x240

**PAC**



**42760** Mini Pain au chocolat SelectBlend 35g x210

**PAC**



**N!**



**42759** Mini Pain aux raisins SelectBlend 30g x260

**PAC**



**N!**



**N!**



**42750** Croissant Lunch SelectBlend 40g x165

**PAC**



**N!**



**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 x135

**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 Jésuite 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 x140



N!



42868

N!



PAC

Mini Torsade Cranberries SelectBlend 30g x100



N!



N!

42869



PAC

Mini Extravagant Crème SelectBlend 40g x180

MGC

N!

Select Blend

N!

42872



PAC

Mini Roulé Cannelle SelectBlend 35g x260

MGC

N!

Select Blend

N!

42873



PAC

Mini Torsade Chocolat SelectBlend 28g x100

MGC

N!

Select Blend

N!

42971

MINI CROISSANTS  
FOURRES



PAC

Mini Croissant fourré abricot SelectBlend 40g x165

MGC

N!

Select Blend

N!

42972



PAC

Mini Croissant fourré cacao-noisette SelectBlend 40g x165

MGC

N!

Select Blend

N!

42973



PAC

Mini Croissant fourré à la crème pâtissière SelectBlend 40g x165

MGC

N!

Select Blend

N!

43088



PAC

Mix Mini croissants fourrés SelectBlend 40g x165

MGC

N!

Select Blend

LES MINI PANIERS

31103



PAC

Mini Panier Mangue 40g x100



N!

31104



PAC

Mini Panier Griotte 40g x100



N!

31105



PAC

Mini Panier Fraise 40g x100



N!

31106



PAC

Mini Panier Pomme Tatin 40g x100



PAC

Mix Mini Panier aux Fruits 40g x100



LES AUTRES  
SPÉCIALITÉS

**N!**

**42624**



**PAC**

Mini Tresse Erable Pécane 40g x100

MARGA  
RINE



**N!**



# Les Maxi Gourmandes

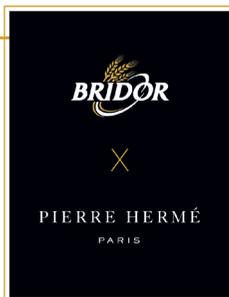
Une expérience unique autour de la sensation de plaisir, grâce à des viennoiseries créatives et généreuses.

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**

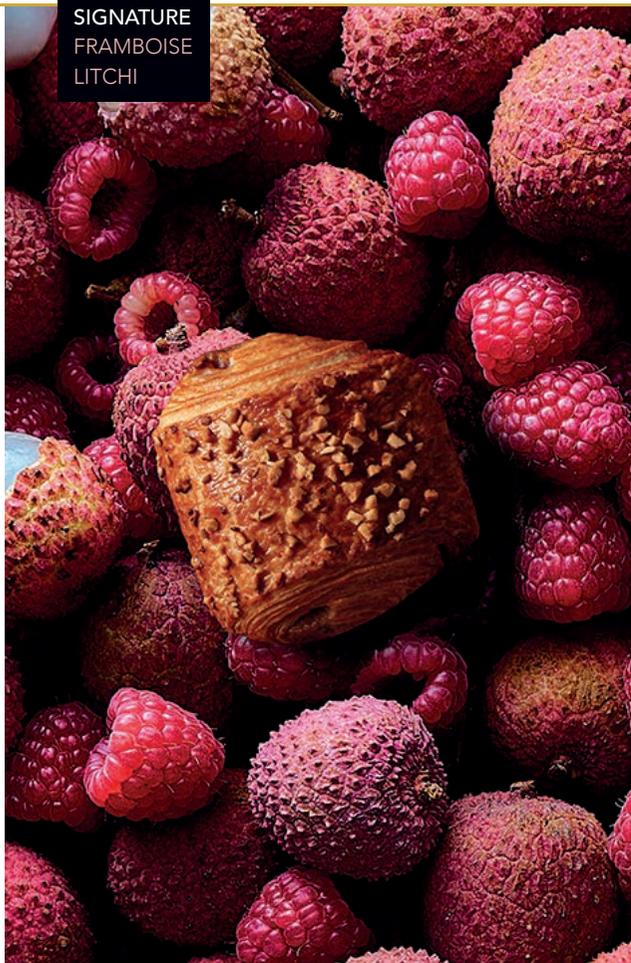
**/ Des toppings croquants**

**/ 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<sup>ER</sup> 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



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



40884



PAC

Croissant fourré cacao-noisette  
SelectBlend 90g x40



N!

42563



PAC

Croissant fourré Pistache 85g x50

N!

42831



PAC

Croissant fourré crème pâtissière  
SelectBlend 90g x40



42970



PAC

Croissant fourré abricot 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



N!



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



32160

LES AUTRES  
SPÉCIALITÉS



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 Pécane 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



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



33123



PAC

Roulé Jambon Fromage 120g x54

LES ROULÉS



37455

PAC

Croissant fourré Fromage 90g x60



N!

42974



PAC

Croissant fourré fromage SelectBlend 95g x60



LE BUN'N'ROLL

36967



PAC

Bun'n'Roll 85g x50



REFERENCES SERVICES

38366



PAC

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



Chouquette 20g x384

39052

PAC

LES MUFFINS



Muffin Chocolat aux éclats 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

MARGARINE



41587



PAC

Mini Pastel de Nata 35g x120

MARGARINE



42450



PRÉCUIT

Pastel de Nata 60g x60

MARGARINE



N!

42452



PRÉCUIT

Pastel de Nata 50g x60



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<sup>(1)</sup>

		 ÉTAPE 1 : décongélation <sup>(2)</sup>	 ÉTAPE 2 : cuisson (four préchauffé à 230 °C <sup>(3)</sup> )	 ÉTAPE 3 : refroidissement avant service <sup>(4)</sup>
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<sup>(1)</sup>

	 ÉTAPE 1 : cuisson (four ventilé et four rotatif <sup>(5)</sup> 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)	<b>OU</b> 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<sup>(1)</sup>

	 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	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<sup>(1)</sup>

		Plaque 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<sup>(1)</sup>

		Plaque 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	<b>OU</b> 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](http://www.bridor.com)

Contact France : [commercialfrance@groupeleduff.com](mailto:commercialfrance@groupeleduff.com)

Contact international : [exportsales@groupeleduff.com](mailto: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