

# CATALOGUE

# 2026



SHARE  
THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD

# Sommaire



## INTRODUCTION

- 003 / Qui sommes-nous ?
- 007 / Les cultures boulangères
- 009 / Inspirations
- 011 / Nos engagements
- 012 / Les tendances de consommation
- 014 / Les produits à découvrir
- 017 / Logothèque



## NATURALITÉ & NUTRITION

- 020 / Mieux-Être
- 022 / Bio



## PAINS

- 025 / À LA FRANÇAISE**
  - 026 / Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels
  - 029 / Bridor signé Frédéric Lalos
  - 032 / Les Gourmets
  - 035 / Les Essentiels
  - 038 / Les Gourmands
- 040 / DU MONDE**
  - 041 / Les Évasions
  - 043 / Panidor



## VIENNOISERIES

- 046 / À LA FRANÇAISE**
  - 047 / Bridor X Pierre Hermé Paris
  - 049 / Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels
  - 052 / Éclat du Terroir
  - 057 / Les Inspirés
  - 059 / Les Savoureux
  - 063 / Les Irrésistibles
  - 065 / Les Classiques
  - 068 / Les Baker Solution
- 072 / GOURMANDES**
  - 073 / Les Mini Gourmandes
  - 078 / Les Maxi Gourmandes
- 085 / DU MONDE**
  - 086 / Les Évasions



## SNACKING

- 089 / Snacking salé



## PATISSERIES

- 093 / Bridor, Une Recette Lenôtre Professionnels
- 096 / Les Délices
- 098 / Les Évasions
- 100 / 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 boulanger et Chefs du monde entier pour créer des produits d'exception... Des pains et des viennoiseries de caractère 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 boulanger 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 Lenôtre, 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

LECOUCUISINE  
DE ROUEN  
**QUÉBEC / CANADA**  
GRAHAM BELL  
**QUÉBEC / CANADA**

BRIDGEPORT  
**CONNECTICUT / USA**  
VINELAND  
**NEW JERSEY / USA**

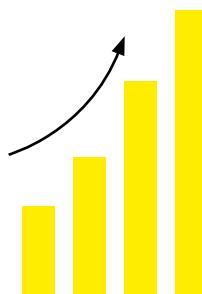


BRIDOR CHINA  
**CHINE**



# BRIDOR

## EN QUELQUES CHIFFRES



**2 milliards**  
d'euros de CA en 2025

**17 sites**  
de production



**600 000 T**  
de produits par an



**5 000  
collaborateurs**

# FAIRE VIVRE

## LES CULTURES BOULANGÈRES

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



### Des produits typiques inspirés du cœur des traditions locales

/ **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. En 2025, deux nouvelles créations gourmandes sont venues enrichir cette collection premium.

/ **Michel Roux**, le célèbre Chef anglais aux 112K 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



## Des recettes qui vous plongent dans les cultures boulangères locales

Découvrez plus de 250 recettes élaborées par nos Chefs partenaires et experts boulangiers 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 !

Les focaccias

Le Flat croissant



## Le Bridor Bakery Cultures Club

En 2020, nous avons créé le Bridor Bakery Cultures Club.

Cet espace de partage et de réflexion regroupe plus de 40 experts boulanger 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 2024

# INSPIRATIONS

Nos chefs partagent avec vous leurs meilleures créations

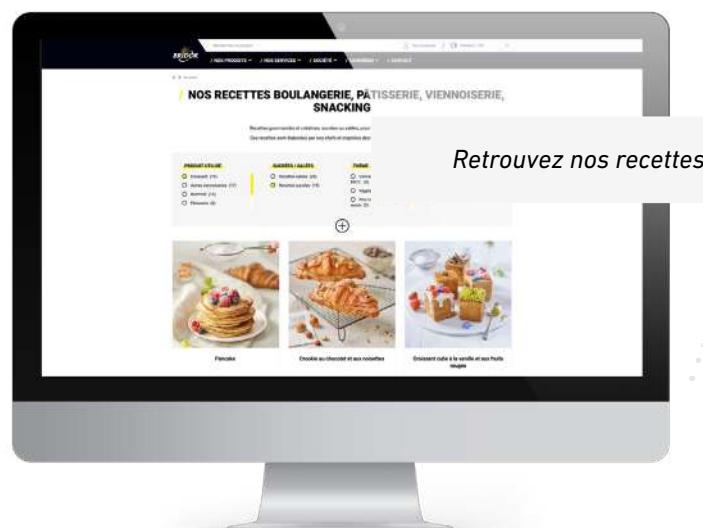


/ Nos chefs et experts boulangers, membres du Bridor Bakery Cultures Club, présents à travers le monde, vous partagent leurs **meilleures recettes gourmandes et savoureuses réalisées à partir de nos produits.**

/ 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 250 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.



Retrouvez nos recettes

DES CONTENUS GOURMANDS ET CRÉATIFS À VOTRE DISPOSITION

Des recettes élégantes inspirées des traditions culinaires du monde



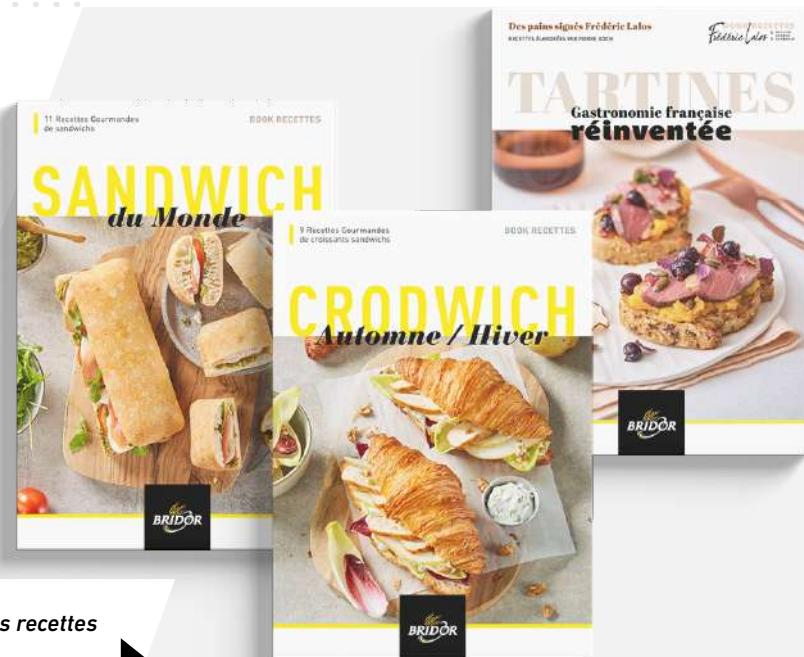
#gaspillage : des recettes inspirantes pour ne plus perdre une miette

RETOUR AU SOMMAIRE



## Les books recettes

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

## Les livres blancs

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.



## Zoom sur : le croissant dans tous ses états

/ 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



# 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 collaborateur.



## 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

## 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>1</sup> :

- 1 / Le pain de tradition
- 2 / Le pain de campagne
- 3 / Le pain complet / intégral

### L'authenticité

Cette tendance valorise un **retour aux traditions et à l'authenticité**. Les consommateurs recherchent une alimentation simple, naturelle et brute, en lien avec les savoir-faire d'hier, perçue comme bénéfique pour leur bien-être global.

Pour les Français  
**le goût** EST DE LOIN LE PRINCIPAL CRITÈRE LORS DE L'ACHAT DE PAIN<sup>1</sup>

**52%** des Français déclarent connaître LES SPÉCIFICITÉS DU LEVAIN EN TERMES DE GOÛT ET DE BIENFAITS NUTRITIONNELS<sup>1</sup>

LE MARCHÉ DE LA BOULANGERIE, VIENNOISERIE, PÂTISSERIE SE RÉVÈLE PARTICULIÈREMENT **DYNAMIQUE**, PORTÉ PAR DES **CONSOMMATEURS** EN QUÊTE CONSTANTE DE NOUVELLES TENDANCES : 72% DES FRANÇAIS S'INTÉRESSENT AUX **NOUVELLES TENDANCES** DANS CE SECTEUR. NOUS AVONS AINSI IDENTIFIÉ **4 GRANDES TENDANCES** QUI SE DÉCLINENT SUR L'ENSEMBLE DES CATÉGORIES.



## / 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%

### La Culinarité nomade

Une tendance qui s'inspire de l'univers culinaire fusionnant boulangerie et cuisine. Elle accompagne le développement du snacking, en répondant aux envies de praticité, de goût et de consommation à toute heure.



**71%** des Français seraient susceptibles de consommer UN SANDWICH POUR UN REPAS RAPIDE À EMPORTER LE MIDI<sup>1</sup>

**72%** des Français aimeraient trouver DES TARTINES SALÉES AU SEIN D'UNE OFFRE SNACKING<sup>1</sup>

# 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

## L'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>**:

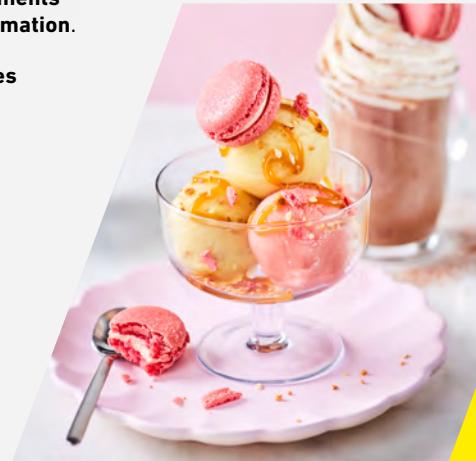
- / Moment de plaisir à 86%,
- / Saveurs délicates à 84%
- / Moments d'exception à 75%

## Arty Bakery

**80%** des Français sont intéressés par L'ACHAT DE PAIN/VIENNOISERIES « REVISITES »<sup>1</sup>

Les consommateurs recherchent des viennoiseries<sup>1</sup>:

- / Avec une forme originale à 74%,
- / Plus colorées à 54%



# À DÉCOUVRIR

## VIENNOISERIE



DÉCOUVRIR



DÉCOUVRIR



DÉCOUVRIR

### LES MINI CROISSANTS FOURRÉS

Les mini croissants fourrés sont **parfaits pour séduire tous les profils de clients**, notamment ceux qui souhaitent goûter plusieurs produits. En combinant recettes classiques et propositions plus originales, vous stimulez à la fois la curiosité et la gourmandise. **Ce format incite la découverte** : plus de variétés, plus de plaisir.

**42971** MINI CROISSANT FOURRE ABRICOT 40G PAC  
**42972** MINI CROISSANT FOURRE CACAO NOISETTE 40G PAC  
**42973** MINI CROISSANT FOURRE CREME PATISSIERE 40G PAC

**82%** des consommateurs européens apprécient VARIER LES SAVEURS DES VIENNOISERIES QU’ILS CONSOMMENT.\*

### LE FINGER MILKA

Fondez pour cette délicieuse viennoiserie réalisée avec des **pépites de chocolat Milka®** qui saura faire fondre de plaisir les plus gourmands. Son **format finger, résolument moderne**, a été pensé pour s’adapter parfaitement à la consommation on the go\*\*

**43459** FINGER AU CHOCOLAT MILKA 90G PAC AVEC SACHETS  
**43620** FINGER AU CHOCOLAT MILKA 90G PAC AVEC STICKERS

**87%** des européens trouvent CE PRODUIT GOURMAND.\*

### LE ROULÉ PRALINÉ ET NOISETTES

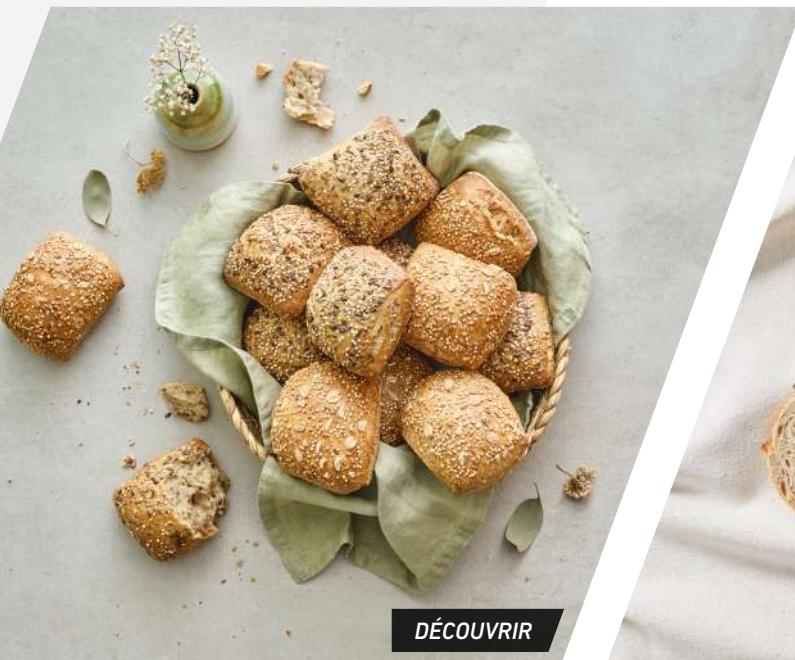
Avec son **cœur généreux (28%)** composé d'un **fourrage praliné noisettes amandes**, ce roulé est ultra gourmand. Il associe son feuillettage croustillant au fondant de son cœur praliné, pour une **expérience gustative irrésistible**.

**43399** ROULÉ PRALINÉ ET NOISETTES 100G PAC

**78%** des européens déclarent apprécier LE FOURRAGE PRALINÉ NOISETTE DANS UNE VIENNOISERIE.\*

\*Étude Bridor auprès de 4 800 consommateurs représentatifs de la population, en Europe, 2025. \*\* à emporter

# PAIN



## LES PETITS PAVÉS GOURMETS

Deux petits pains gourmands : le **Pavé à l'épeautre**, moelleux et attrayant, avec un topping de quinoa et flocons d'épeautre ; et le **Pavé aux graines**, alliant mie tendre et croquant avec son mix de graines. Des **formats savoureux et équilibrés** à glisser dans tous les instants de consommation.

43379 PAVÉ À L'ÉPEAUTRE 60G  
43378 PAVÉ AUX GRAINES 60G

**79%** des européens apprécient DÉGUSTER DES PETITS PAINS DE QUALITÉ AU RESTAURANT<sup>1</sup>



## LES GRANDS PAINS BRIDOR, SIGNÉ FRÉDÉRIC LALOS

Deux pains généreux aux visuels rustiques, précuits sur sole de pierre : le **Grand Pochon**, au levain de blé et aux notes de sarrasin apportant du caractère ; et le **Grand Céréalière**, riche en graines pour une texture croquante et gourmande. **Parfaits pour le tranchage** en hôtellerie comme en restauration.

43243 LE GRANDPOCHON 700G  
43242 LE GRAND CÉRÉALIER 700G

**78%** des consommateurs européens déclarent ACCORDER DE L'IMPORTANCE À UNE OFFRE VARIÉE DE PAINS LORS D'UN PETIT DÉJEUNER À L'HÔTEL<sup>2</sup>



## LA BOULE CHOCOLAT

Une **alternative gourmande** aux viennoiseries : une pâte cacaotée moelleuse, enrichie en **pépites de chocolat noir fondantes**. Avec son format pratique, son visuel rustique et son goût intense, la Petite Boule Chocolat est idéale pour les **pauses réconfort** au petit-déjeuner ou au goûter.

42665 BOULE CHOCOLAT 60G

**76%** des consommateurs européens déclarent ÊTRE ATTIRÉS PAR DES PRODUITS VISUELLEMENT GOURMANDS<sup>3</sup>

# SNACKING

**87%** des consommateurs de feuilletés salés européens  
AIMENT LES FEUILLETÉS SALÉS AU FROMAGE.<sup>1</sup>

FR 91% / UK 86% / DE 84% / ES 90% / IT 88% / NL 81%



## LES DÉLICES FEUILLETÉS

Découvrez nos deux nouveaux Délices Feuillettés 100g, des **snacks salés croustillants** au cœur **ultra généreux** et au **goût intense**. Leur jolie forme originale laisse entrevoir leurs saveurs délicieuses sur le dessus. Pour encore plus de gourmandise, chaque délice est **sublimé d'un topping de graines** !

43375 DÉLICE FETA ÉPINARDS 100G

43374 DÉLICE TOMATES FROMAGE DE CHÈVRE 100G

**80%** des européens trouve attrayant L'AJOUT D'UN TOPPING (graines, fromage râpé, herbes) sur le dessus d'un feuilleté salé.<sup>2</sup>

## LES ROULÉS FEUILLETÉS

Découvrez nos deux nouveaux Roulés Feuillettés 100g, de **savoureux snacks salés pur beurre** mêlant croustillance et saveurs intenses. Leur format généreux de 100g-120g s'adaptent à de **nombreux usages** que ce soit au cœur d'un repas accompagné d'une salade, dans un coffee shop ou lors d'une pause snack en journée. Il saura trouver son public et **combler toutes les faims** !

33123 ROULÉ JAMBON ET FROMAGE 100G

43319 ROULÉ TOMATES MARINARA 100G

43318 ROULÉ PESTO 100G

## LE MINI FEUILLETÉ AU FROMAGE LA VACHE QUI RIT<sup>®</sup><sup>2</sup>

Découvrez le Mini Feuilleté au fromage La Vache qui rit<sup>®</sup> 40g : un format malin, qui s'adapte à différents instants de consommation. Avec son coeur gourmand et onctueux au fromage La Vache qui rit<sup>®</sup> et son beau feuillettage bien doré, il fera fondre petits et grands !

43272 MINI FEUILLETÉ LA VACHE QUI RIT<sup>®</sup> 40G + STICKERS

43278 MINI FEUILLETÉ LA VACHE QUI RIT<sup>®</sup> 40G + SACHETS

**66%** des Européens se disent INTÉRESSÉS PAR DES FEUILLETÉS AU FROMAGE LA VACHE QUI RIT<sup>®</sup>.<sup>3</sup>

# LOGOTHÈQUE

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

## Ingrédients

### LEVAIN

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 AOP Charentes-Poitou.



Produits réalisés avec du beurre.



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 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.



**/ 80%** des consommateurs européens portent une attention particulière  
À LA COMPOSITION DES PRODUITS QU'ils ACHÈTENT\*

\* Étude Bridor auprès de 6 000 consommateurs représentatifs de la population, en Europe (France-UK-Allemagne-Espagne-Italie-Pays-Bas), Septembre 2023

## LES SANS GLUTEN



35431

## BLEU-BLANC-CŒUR



37021

100 % CUIT

Brioche Sans Gluten 50g x50

SANS  
GLUTENSOURCE  
DE  
FIBRESBLEU  
BLANC  
CŒUR

35432

## LES SANS GLUTEN



35433

100 % CUIT

Petit Pain aux Graines Sans Gluten 45g x50

SANS  
GLUTENSOURCE  
DE  
FIBRESSANS  
GLUTENCLEAN  
LABEL  
BRIDOR

## BLEU-BLANC-CŒUR



37022

PRÉCUIT

Baguettine Bleu Blanc Cœur 140g x50

SOURCE  
DE  
FIBRESBLEU  
BLANC  
CŒUR

41694

100 % CUIT

Petit Pain Bleu Blanc Cœur 40g x185

SOURCE  
DE  
FIBRESBLEU  
BLANC  
CŒUR

35430

BEURRE



100 % CUIT

Madeleine Sans Gluten 30g x50

SANS  
GLUTENSANS  
GLUTENSOURCE  
DE  
FIBRES

100 % CUIT

35700



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 boulanger 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\*

/ 58% des européens considèrent que les produits issus de L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE SONT DE MEILLEURE QUALITÉ\*\*

\* La tendance Healthy, CHD Expert, 2021 - Europe, 1800 consommateurs

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

## PAINS



37448

Pavé de Campagne BIO 400g x15



PRÉCUIT



37449

Baguette BIO 280g x22



PRÉCUIT



38941

Petit Pain BIO 50g x60



PRÉCUIT



38942

Petit Pain BIO 50g x180



PRÉCUIT



39019

VIENNOISERIES

PRÉCUIT

Pave Nordique BIO 280g x28



BEURRE



32504

PAC

Croissant BIO 70g x60

BEURRE



32564

PAC

Pain au Chocolat BIO 75g x70



BEURRE



38410

Chausson aux Pommes BIO 110g x50



BEURRE

38563

BEURRE

PAC



38564

BEURRE

40534



PAC

Pain au Chocolat Lunch BIO 35g x210



Croissant Lunch BIO 30g x225



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 mises 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

- / 99% 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**, précuits 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.

/ **79%** des consommateurs de pain en Europe apprécient  
*DÉGUSTER DES PETITS PAINS DE QUALITÉ AU RESTAURANT\**

\* Étude Bridor auprès de 6 000 consommateurs représentatifs de la population, en Europe (France-UK-Allemagne-Espagne-Italie-Pays-Bas), Septembre 2023

## FINEDOR

30895



PRÉCUIT

Finedor® Nature 45g x50

LEVAIN

SOURCE DE FIBRES



31692

PRÉCUIT

Finedor® Epi 40g x40

LEVAIN

SOURCE DE FIBRES



31823

PRÉCUIT

Finedor® Olives noires et Thym 50g x50

SOURCE DE FIBRES



36768

PRÉCUIT

Finedor® Graines Anciennes 50g x50

LEVAIN

SOURCE DE FIBRES



## LES PETITS PAINS

30893



PRÉCUIT

Petit Pain de Campagne 45g x60

LEVAIN

SOURCE DE FIBRES



30897

PRÉCUIT

Petit Pain triangle aux Olives Vertes 45g x45

SOURCE DE FIBRES

CLEAN LABEL  
BRIDOR

30898

PRÉCUIT

Petit Pain Graines et Céréales 45g x60

LEVAIN

SOURCE DE FIBRES



31588

PRÉCUIT

Mix Petits pains Prestige 45g x90

SOURCE DE FIBRES



## LE PAIN TRAITEUR

33994



PRÉCUIT

Petit Pain au Seigle 50g x50

LEVAIN

RICHES EN FIBRES



39040

PRÉCUIT

Petite Boule esprit Nordique 60g x65

SOURCE DE FIBRES

CLEAN LABEL  
BRIDOR

30894

PRÉCUIT

Pain aux fruits 180g x20

RICHES EN FIBRES



31301

PRÉCUIT

Finedor® Nature 45g x30

SOURCE DE FIBRES



31305



PRÉCUIT

Petit Pain Graines et Céréales 45g x35

LEVAIN

SOURCE DE FIBRES

CLEAN LABEL  
BRIDOR

Frédéric Lalos

MEILLEUR  
OUVRIER  
DE FRANCE

# Bridor signé Frédéric Lalos



Voir le grand pochon



/ 67% des européens préfèrent  
LES PAINS AVEC DU LEVAIN\*

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.

\* Étude Bridor auprès de 10 000 consommateurs représentatifs de la population, en Europe (France-UK-Allemagne-Espagne-Italie-Pays-Bas,Pologne, République Tchèque, Roumanie), 2022

RETOUR AU SOMMAIRE

## LES BAGUETTES



33362

La Baguette Parisienne 280g x25

LEVAIN

SOURCE DE FIBRES



PRÉCUIT



33364

La Baguette de Campagne 280g x25

LEVAIN

SOURCE DE FIBRES



PRÉCUIT



32992

Le Céréalier 450g x16

LEVAIN

SOURCE DE FIBRES



PRÉCUIT



32993

Le Pochon 450g x16

LEVAIN



PRÉCUIT



33363

Le Bâtarde 330g x20

LEVAIN

SOURCE DE FIBRES



PRÉCUIT



33365

PRÉCUIT



34110

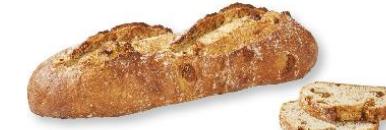
Pain seigle-citron 330g x26

RICHÉ EN FIBRES

CLEAN LABEL



PRÉCUIT



34230

Pain aux Figues 330g x26

SOURCE DE FIBRES



PRÉCUIT



34233

PRÉCUIT

Le Complet 330g x26

LEVAIN

RICHÉ EN FIBRES



34234

PRÉCUIT

Le Pavé aux Noix 400g x25

LEVAIN

RICHÉ EN FIBRES



38148

PRÉCUIT

Le Céréalier 280g x28

LEVAIN

SOURCE DE FIBRES



41009

PRÉCUIT

Le Grand Pochon 1.1kg x10

LEVAIN





41015

Le Pochon 280g x24



PRÉCUIT

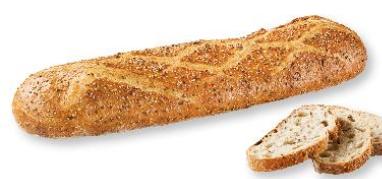


41016

le Grand Parisien 1.1kg x10



PRÉCUIT



41017

Le Grand Céréalier 1.1kg x10



PRÉCUIT



41630

Le Muesli 280g x26



PRÉCUIT



432/2

Le Grand Céréalier 700g x14



PRÉCUIT



432/3

Le Grand Pochon 700g x14



PRÉCUIT

# Les Gourmets

Des recettes savamment élaborées par nos boulanger,  
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*





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



43378

PRÉCUIT

Pavé aux Graines 60g x100



43379

PRÉCUIT

Pavé à l'épeautre 60g x100



LES PAINS SANDWICHES



31610

PRÉCUIT

Baguettine Nature 140g x25



31611

PRÉCUIT

Baguettine Graines et Céréales 140g x28



42619

PRÉCUIT

Baguettine Caractère 140g x50



N!

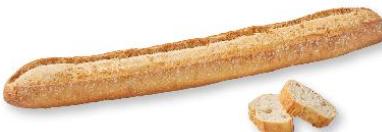


42884

LES BAGUETTES

PRÉCUIT

Baguettine Gourmet aux Graines 140g x50



32672

PRÉCUIT

Baguette 1778 280g x25



36831

PRÉCUIT

Baguette Caractère 280g x22



42332

PRÉCUIT

Baguette Gourmet aux Graines 280g x22



30734

LES PAINS À PARTAGER



PRÉCUIT

Pavé Rustique 450g x25



30735

PRÉCUIT

Pavé aux Céréales 450g x30



34909

PRÉCUIT

Miche à l'épeautre 450g x18



35030

PRÉCUIT

Pavé au Seigle 330g x26



41299

REFERENCES SERVICES



PRÉCUIT

Pain Céréales et Graines 400g x18



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.

/ **67%** des consommateurs de pain en Europe aiment ACCOMPAGNER LEUR REPAS AVEC DU PAIN \*

\* Étude Bridor auprès de 6 000 consommateurs représentatifs de la population, en Europe (France-UK-Allemagne-Espagne-Italie-Pays-Bas), Septembre 2023

31586



PRÉCUT

Flute Nature 70g x55



Losange Nature 55g x100



33000



PRÉCUT

Losange Pavot 55g x100



33001



PRÉCUT

Losange Graines et Céréales 55g x100



PRÉCUT

33003



PRÉCUT

Losange Sésame 55g x100



33074

PRÉCUT

Mix Losanges 55g x100



34921



PRÉCUT

Petit Pain rectangle Nature 55g x140



PRÉCUT

34971



PRÉCUT

Petit Pain rectangle Rustique aux graines 55g x140



37089

PRÉCUT

Petit pain rectangle Multigrains 55g x140



37090



PRÉCUT

Petit Pain Multigrains 40g x200



PRÉCUT

Mix Petit Pain rectangle 55g x120



N!



43291

N!



43458

Petit Pain Rustique aux graines 40g x200

PRÉCUIT



35021



34790

LES BAGUETTES

Baguettine Pavot 140g x50

PRÉCUIT



Baguette Nature 280g x25

PRÉCUIT



42611



38558

REFERENCES SERVICES

Baguette Nova 280g x22

PRÉCUIT



Sachet x 2 Baguettines Nature 140g x24

PRÉCUIT



LES PAINS SANDWICHES

34793

PRÉCUIT

Baguettine Nature 140g x50



Baguettine Multigrains 140g x50



34791

PRÉCUIT

Baguette Multigrains 280g x25



34792

PRÉCUIT

Baguette de Campagne 280g x25



# 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.

/ **61%** des européens apprécient  
LES PAINS GOURMANDS, RICHES EN MORCEAUX \*

\* Étude Bridor auprès de 10 000 consommateurs représentatifs de la population, en Europe (France-UK-Allemagne-Espagne-Italie-Pays-Bas,Pologne, République Tchèque, Roumanie), 2022



37452

Petit Pain Noix et Noisettes 55g x75



PRÉCUIT



37453

Petit Pain Figues 55g x75



PRÉCUIT



42665

Boule Chocolat 60g x60



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

Pavé aux Figues 330g x26



PRÉCUIT



40496

PRÉCUIT

Pavé aux Noix 300g x28



40497

PRÉCUIT

Pain aux Fruits 300g x30





# CATÉGORIE **PAINS** *du Monde*

| **79%** des consommateurs de pains en Europe apprécient  
DÉCOUVRIR DE NOUVELLES SAVEURS DU MONDE \*

# / 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 Evasions 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 pinsas aux saveurs de l'Italie.

Voyagez à travers le monde avec  
notre collection Les Évasions



## RUSTIKAL BROTH



41288

Pain Kürbiskern 750g x7



PRÉCUIT

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 PINAS



43244

PRÉCUIT

Pinsa 450g x12



43248



PRÉCUIT

Pinsa 205g x24



## LES PAINS À PARTAGER



38226

PRÉCUIT

Pavé 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 boulanger, voyagez au cœur de la culture boulangère portugaise.

Une sélection de pains aux **visuels rustiques** et aux **recettes savoureuses**, précuits 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

## LES MINI PAINS



41584

PRÉCUT

Pain au potiron et noix 350g x20



SOURCE DE FIBRES



SOURCE DE FIBRES



Mini pain Rustique 33g x200

41586

PRÉCUT



Mini pain brun 33g x250



SOURCE DE FIBRES



41595

PRÉCUT

Mini Mini pain Céréales et Graines 33g x250



SOURCE DE FIBRES



## LES PETITS PAINS



41590

PRÉCUT

Petit Pain Rustique 90g x90



SOURCE DE FIBRES



41594

PRÉCUT

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

- / 71% 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



Mini Croissant 35g x180



40260



Mini Pain au Chocolat 40g x180



40261



Signature Framboise Litchi 70g x50



42761



Sensation Citron 70g x50



42762

PAC



# 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 boulangeurs Lenôtre, pour créer **des viennoiseries aux saveurs délicates et au feuilletage exceptionnel, réalisées avec du beurre Charentes-Poitou AOP**.

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.

| **72%** des consommateurs européens accordent de l'importance à la **QUALITÉ**, à la **FRAÎCHEUR** et à la **CROUSTILLANCE** de la viennoiserie lors d'un séjour à l'**HÔTEL**\*

## MINI TARTELETTES

BEURRE



42321

BEURRE



42322

BEURRE



42323

BEURRE



42337

Mini Tartelette Pomme Poire 35g x144



PAC

Mini Tartelette Cassis Pomme 35g x144



PAC

Mini Tartelette Ananas Passion 35g x144



PAC

Mix Mini Tartelette x144



PAC

## LES MINIS ET LUNCHS

AOP  
ORIGINE FRANCE

30227

AOP  
ORIGINE FRANCE

31290

AOP  
ORIGINE FRANCE

31776

AOP  
ORIGINE FRANCE

31778

Chausson aux Pommes Lunch 40g x255



PAC

Mini Pain aux raisins 30g x230



PAC

Pain au Chocolat Lunch 35g x210



Croissant Lunch 30g x195



PAC

BEURRE



32972

BEURRE



32973

BEURRE



32974

## LES INCONTOURNABLES

Mini Pain aux raisins 30g x230



PAC

Pain au Chocolat Lunch 35g x210



PAC

Croissant Lunch 30g x195



Croissant 80g x120



30995

CRU





31802



31803

CRU

Croissant 70g x165



Pain au Chocolat 80g x150



REFERENCES SERVICES



31542

Croissant Lunch 30g x70



31543

Pain au Chocolat Lunch 35g 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.

LA MARQUE DE CROISSANTS  
**la plus achetée** par les boulangers\*

LE CROISSANT CRU  
**le plus apprécié** par les consommateurs\*\*

\* Étude interne réalisée par Food Service Vision (2022). Données collectées auprès d'un échantillon représentatif de 140 boulangers indépendants acheteurs de viennoiseries surgelées.

\*\* Étude réalisée par Actalia Sensoriel pour Bridor (2024). Données collectées auprès de 100 consommateurs français de croissants au beurre achetés en boulangerie. Parmi 4 références de croissants de marques nationales leader du marché.

# FOCUS SUR ARTY

*La viennoiserie des artisans créatifs*

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

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

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

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

/ / / / **I Le pain au chocolat ARTY cru 85g** : un feuillettage 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\*.

Craquez pour nos deux viennoiseries ARTY



BEURRE



33980 Mini Croissant 25g x200

BEURRE



33981 Mini Pain au Chocolat 30g x200

BEURRE



33982 Mini Pain aux Raisins 35g x200

BEURRE



35191 Croissant Lunch 30g x195

PAC

BEURRE



35192 Pain au Chocolat Lunch 35g x210

BEURRE



35193 Pain aux Raisins Lunch 30g x230

LES INCONTOURNABLES

BEURRE



41855 Croissant Arty 75g x150

BEURRE



41856 Pain au Chocolat Arty 85g x135

CRU



**31780** Croissant 80g x60  
**37383** Croissant 70g x70



**33914** Croissant 70g x165



**31792** Pain au Chocolat 80g x60



**31691** Pain au Chocolat 80g x150

**CRU**



**BEURRE**



**32960** Croissant 50g x120  
**33230** Croissant 70g x70  
**34161** Croissant 60g x70  
**40677** Croissant 80g x60



**BEURRE**



**40721** Croissant 70g x165



**BEURRE**



**34162** Pain au Chocolat 70g x90  
**40675** Pain au Chocolat 80g x60



**BEURRE**



**41476** Pain au Chocolat 80g x150

**CRU**





BEURRE

32569 Pain aux Raisins 130g x90

CRU



35022 Croissant Courbé 70g x165

BEURRE



41053 Pain aux raisins 130g x50

CRU



BEURRE



41052 Pain aux raisins 130g x90

PAC

CRU

*Les*  
Inspirés

# / Les Inspirés



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

Un croissant vraiment feuilleté, avec des feuillets 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**.

/ **59%** *des consommateurs européens de viennoiseries aiment aussi en PROPOSER À LEURS ENFANTS AU GOÛTER\*\**

\* incorporé sous forme de poudre. \*\* Étude Bridor auprès de 2 287 consommateurs représentatifs de la population, en Europe, 2023.

BEURRE



41413

BEURRE



41414

Pain au Chocolat 80g x150



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.

/ **67%** des consommateurs européens de viennoiseries en achètent régulièrement LE WEEK-END À LA BOULANGERIE POUR LE PETIT-DÉJEUNER\*

\* Étude Bridor auprès de 2 287 consommateurs représentatifs de la population, en Europe, 2023

BEURRE



**32924** Mini Chausson aux Pommes 40g x255

BEURRE



**32181** Mini Croissant 25g x225  
**32956** Mini Croissant 20g x260  
**32881** Croissant Lunch 30g x240

BEURRE



**32921** Mini Croissant 20g x200

BEURRE



**33320** Mix Mini Viennoiseries Lunch x135

PAC



BEURRE



**32182** Mini Pain au Chocolat 25g x250  
**32918** Pain au Chocolat 32g x240  
**32958** Mini Pain au Chocolat 28g x260

BEURRE



**32922** Mini Pain au Chocolat 28g x200



BEURRE



**32183** Mini Pain aux raisins 30g x260  
**32919** Pain aux raisins 35g x260

BEURRE



**32923** Mini Pain aux raisins 30g x200

CRU



## LES INCONTOURNABLES

BEURRE



30228 Chausson aux Pommes 105g x50

BEURRE



40083 Chausson aux morceaux de pommes 105g x50

BEURRE



31000 Croissant 60g x70  
31044 Croissant 70g x60  
33250 Croissant 40g x165  
32882 Croissant 50g x120

BEURRE



35653 Croissant 80g x60  
35676 Croissant 90g x50



BEURRE



30063 Croissant 71g x150  
35099 Croissant 80g x150

BEURRE



31001 Pain au Chocolat 75g x70  
32822 Pain au Chocolat 65g x90

BEURRE



32099 Pain au Chocolat 80g x150

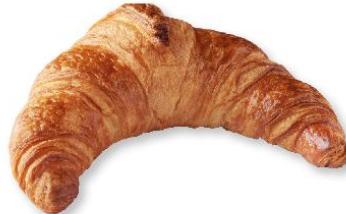
BEURRE



31002 Pain aux raisins 110g x60  
35712 Pain aux raisins 96g x66



BEURRE



39621 Croissant Courbé 80g x56

BEURRE



41054 Pain aux raisins 105g x120

BEURRE



30937 Pain au Chocolat 75g x20

BEURRE



30936 Croissant 60g x30

PAC



BEURRE



32422 Pain aux raisins 110g x22

BEURRE



40630 Mini Croissant 25g x200



BEURRE



41214 Mix Mini Viennoiseries x90



PAC



# 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 process 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 européens\*\*

BEURRE



39713

BEURRE



PAC

Mini Croissant 25g x160

Mini Pain au Chocolat 28g x160

39714

BEURRE



PAC

Croissant 65g x180

36039

BEURRE



36040

CRU

Pain au Chocolat 75g x165

BEURRE



37460

BEURRE



PAC

Pain au Chocolat 70g x76

Croissant 60g x70

37461

BEURRE



PAC

Croissant 70g x60

37693

BEURRE



38317

CRU

Croissant 75g x150

BEURRE



38318

BEURRE



CRU

Croissant 80g x60

Pain au Chocolat 85g x135

42466

BEURRE



38203

BEURRE



38204

PAC

Croissant 60g x72

Pain au Chocolat 70g x72

CLEAN  
LABEL  
BRIDORCLEAN  
LABEL  
BRIDORCLEAN  
LABEL  
BRIDORCLEAN  
LABEL  
BRIDORCLEAN  
LABEL  
BRIDOR



# 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.

| **71%** des consommateurs français apprécient déguster DES MINI Viennoiseries LORS DES PAUSES SÉMINAIRES OU DES ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS\*

BEURRE



31025 Pain au Chocolat Lunch 32g x340

BEURRE



31026 Croissant Lunch 30g x400

BEURRE



34840 Mini Croissant 25g x225

BEURRE



34853 Mini Pain au Chocolat 25g x250

CLEAN  
LABEL  
BRIDOR

BEURRE



34854 Mini Pain aux raisins 30g x260

LES INCONTOURNABLES

BEURRE

32629 Croissant 55g x110  
35511 Croissant 80g x60CLEAN  
LABEL  
BRIDOR

BEURRE

30168 Croissant 60g x180  
30158 Croissant 50g x200CLEAN  
LABEL  
BRIDOR

BEURRE

31027 Pain au Chocolat 80g x70  
33751 Pain au Chocolat 65g x90  
34581 Pain au Chocolat 75g x70CLEAN  
LABEL  
BRIDORPAC  
PAC  
PAC

BEURRE



30095 Pain au Chocolat 70g x180

BEURRE

30261 Pain aux raisins 105g x120  
32659 Pain aux raisins 120g x105

BEURRE



32562 Croissant Courbé 80g x60

BEURRE



32717 Maxi Pain au Chocolat 150g x36

CLEAN  
LABEL  
BRIDOR

BEURRE



43279 Maxi Croissant 120g x36

CLEAN  
LABEL  
BRIDORCLEAN  
LABEL  
BRIDOR

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 produits à la française disponible 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 CONSUMMÉNT 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

MGC



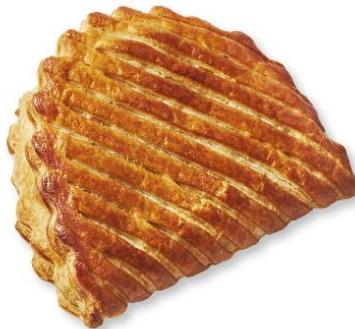
35508 Croissant SelectBlend 70g x64

MGC



35509 Pain au chocolat SelectBlend 80g x70

MARGARINE



38509 Chausson aux Pommes 100g x50

MGC



40882 Pain aux raisins SelectBlend 110g x60

PAC



MGC



40871 Croissant SelectBlend Topping sucre 75g x50



41241 Croissant Vegan 70g x60



41221 Pain au Chocolat Vegan 80g x60

MGC



42747 Pain au chocolat SelectBlend 70g x76

PAC



MGC

N!



42739 Croissant SelectBlend 80g x60

MGC

N!



42746 Croissant SelectBlend 60g x70

MGC

N!



42857 Pain au chocolat SelectBlend 105g x46

MGC

LES MINIS ET LUNCHS



35506 Mini Croissant SelectBlend 25g x225

PAC

40837 Mini Croissant SelectBlend 30g x240

PAC



Select Blend



MGC



Select Blend



MARGARINE



Select Blend



MARGARINE



Select Blend



MGC

N!

35507 Mini Pain au chocolat SelectBlend 28g x260

PAC



Select Blend

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

MGC

N!

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

MGC

N!

**42750** Croissant Lunch SelectBlend 40g  
x165

N!

VEGAN

MARGA  
RINE**42870** Mini Pain au Chocolat Vegan 32g  
x240

N!

VEGAN

MARGA  
RINE**42855** Mini Croissant Vegan 30g x195

PAC

Select  
Blend**42848** Mix Mini Viennoiseries x135

PAC

Select  
Blend



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.

/ **64%** des consommateurs européens aiment avoir **UN LARGE CHOIX DE MINI VIENNOISERIES AUX FORMES ET SAVEURS VARIÉES** sur le buffet petit-déjeuner à l'hôtel\*

/ **60%** des consommateurs européens de viennoiseries les aiment **COLORÉES, DÉCORÉES\*\***

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

\*\* Étude Bridor auprès de 2 287 consommateurs représentatifs de la population, en Europe, 2023.

# 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 feuillement 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

BEURRE



36814

BEURRE



PAC

Mini Jésuite Crème pâtissière à la vanille  
40g x150



36815

BEURRE



PAC

Mini Finger Praliné 35g x150



36821

BEURRE



36822

PAC

Mix Mini Friandises x200

BEURRE



31293

BEURRE



CRU

Mini Torsade Chocolat 28g x180

31701

BEURRE



PAC

Mini Torsade Cranberries 30g x100

32156

BEURRE



32157

PAC

Mini Roulé Cannelle 35g x260

BEURRE



32232

BEURRE



PAC

Mix Mini Gourmandises x140

32330

MGC

N!



PAC

Mini Extravagant Crème 40g x180

42867

MGC

N!



42868

PAC

Mini Torsade Cranberries SelectBlend 30g x100

Select Blend

Select Blend

 <p>MGC <b>N!</b> 42869 PAC Select Blend</p> <p>Mini Extravagant Crème SelectBlend 40g x180</p>	 <p>MGC <b>N!</b> 42872 PAC Select Blend</p> <p>Mini Roulé Cannelle SelectBlend 35g x260</p>	 <p>MGC <b>N!</b> 42873 PAC Select Blend</p> <p>Mini Torsade Chocolat SelectBlend 28g x100</p>	 <p>MGC <b>N!</b> 42971 PAC Select Blend</p> <p>MINI CROISSANTS FOURRES Mini Croissant fourré abricot SelectBlend 40g x165</p>
 <p>MGC <b>N!</b> 42972 PAC Select Blend</p> <p>Mini Croissant fourré cacao-noisette SelectBlend 40g x165</p>	 <p>MGC <b>N!</b> 42973 PAC Select Blend</p> <p>Mini Croissant fourré à la crème pâtissière SelectBlend 40g x165</p>	 <p>MGC <b>N!</b> 43088 PAC Select Blend</p> <p>Mix Mini croissants fourrés SelectBlend 40g x165</p>	 <p>BEURRE 31103 PAC Select Blend</p> <p>LES MINI PANIERS Mini Panier Mangue 40g x100</p>
 <p>BEURRE 31104 PAC Select Blend</p> <p>Mini Panier Griotte 40g x100</p>	 <p>BEURRE 31105 PAC Select Blend</p> <p>Mini Panier Fraise 40g x100</p>	 <p>BEURRE 31106 PAC Select Blend</p> <p>Mini Panier Pomme Tatin 40g x100</p>	 <p>BEURRE 31507 PAC Select Blend</p> <p>Mix Mini Panier aux Fruits 40g x100</p>

MARGA  
RINE

42624

PAC

Mini Tresse Erable Pécan 40g x100



# / Les Maxi Gourmandes



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

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

/ **81%** des consommateurs européens de viennoiseries apprécient celles *SAVEUR CHOCOLAT - NOISETTES\**

\* Étude Bridor auprès de 2 287 consommateurs représentatifs de la population, en Europe, 2023.

# 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 réalisé avec du beurre Charentes-Poitou AOP**, 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 VIEUNNOISERIES AUX FRUITS ! \*



SIGNATURE  
FRAMBOISE  
LITCHI



SENSATION  
CITRON

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.

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 LES VIENNOISERIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MILKA®

## LE ROULÉ

- Une viennoiserie 95g **pur beurre**, très gourmande, aux pépites de chocolat Milka® (10%).
- Sa forme ronde est pensée pour sa **générosité** et incarne la **gourmandise à chaque bouchée**.
- Le **goût unique et doux du chocolat Milka®**.
- Une crème pâtissière onctueuse pour une texture tendre et fondante.

## LE FINGER

- Une viennoiserie très gourmande de 90g, aux pépites de chocolat Milka®.
- Son format finger, résolument moderne, a été **pensé pour s'adapter parfaitement à la consommation on the go\***.
- Le **goût unique et doux du chocolat Milka®**.
- Une texture tendre et fondante grâce à l'utilisation de sa crème pâtissière onctueuse.

## LE GOÛTER : 1<sup>er</sup> MOMENT DE CONSOMMATION DES PRODUITS MILKA®

■ **72%** des consommateurs européens trouvent qu'**UNE VIENNOISERIE AU CHOCOLAT MILKA® EST PLUS GOURMANDE** qu'une viennoiserie au chocolat classique\*



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

6 codes disponibles :

42177 66 ROULÉS AU CHOCOLAT MILKA® PAC + 33 STICKERS EN FRANÇAIS  
42266 66 ROULÉS AU CHOCOLAT MILKA® PAC + 33 STICKERS EN ANGLAIS  
40473 66 ROULÉS AU CHOCOLAT MILKA® PAC + 66 SACHETS EN FRANÇAIS  
42364 66 ROULÉS AU CHOCOLAT MILKA® PAC + 66 SACHETS EN ALLEMAND  
43459 70 FINGERS AU CHOCOLAT MILKA® PAC + 70 SACHETS EN FR/EN  
42620 70 FINGER AU CHOCOLAT MILKA® PAC + 35 STICKERS EN FR/EN

AUVEC / WITH  
**Milka**  
CHOCOLAT

Découvrez notre Roulé au Chocolat Milka®



Découvrez notre Finger au Chocolat Milka®



## LA BRIOCHE FEUILLETÉE

BEURRE



39849

BEURRE



100 % CUIT

Brioche feuilletée spirale 295g x4



BEURRE



35310

BEURRE



PAC

Croissant fourré Cacao-Noisette 95g x60

Croissant fourré Amandes 95g x60



38539

BEURRE

PAC

Croissant fourré framboise Vegan Baker Solution 90g x44



BEURRE

40449

BEURRE



LES CROISSANTS FOURRÉS

CRU

34420

BEURRE



34421

PAC

Croissant fourré Cacao-Noisette 90g x60



BEURRE

BEURRE



36672

BEURRE



37459

PAC

Croissant fourré Cacao-Noisette 90g x44



Croissant fourré Cacao-Noisette 70g x56



MARGARINE

39889

BEURRE

PAC



40404

BEURRE



40405

BEURRE



PAC

Croissant fourré framboise Vegan Baker Solution 90g x40

Croissant fourré à la crème pâtissière 100g x50



Croissant fourré Framboise 90g x40



BEURRE



40407

MGC

Croissant fourré Abricot 90g x40

PAC

Croissant fourré cacao-noisette  
SelectBlend 90g x40

40884

BEURRE



PAC

Croissant fourré Pistache 85g x50

42563

MGC



PAC



42831

PAC

Croissant fourré crème pâtissière  
SelectBlend 90g x40

MGC



42970

BEURRE



32063

BEURRE



36622

BEURRE



37745

PAC

Croissant fourré abricot SelectBlend 90g  
x40

LES EXTRAVAGANTS

Extravagant Crème 90g x70

PAC

Extravagant Choco-Crème 95g x70

PAC

Extravagant Trois Chocolats 95g x60



MGC

N!

42841

MGC

N!

42842

BEURRE

Extravagant Choco-Crème SelectBlend 95g  
x70Extravagant Trois Chocolats SelectBlend  
95g x60

LES ROULÉS

Roulé Cannelle 100g x60

32160

BEURRE



PAC

Roulé Ultra Kanel 100g x60



PAC



 <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>42266</b></p> <p><b>MGC</b></p> <p><b>N!</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Roulé au chocolat Milka® 95g x66</p>	 <p><b>43399</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Select Blend</p> <p>Roulé Praliné et Noisettes Selectblend 100g x62</p>	 <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>LES TORSADES</b></p> <p><b>30302</b></p> <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>CRU</b></p> <p>Torsade Chocolat 120g x65</p>	 <p><b>34060</b></p> <p><b>CRU</b></p> <p>Torsade Chocolat Noir 110g x65</p>
 <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>LES SUISSES</b></p> <p><b>30042</b></p> <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>CRU</b></p> <p>Suisse Chocolat 120g x70</p>	 <p><b>33441</b></p> <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Suisse Chocolat 100g x70</p>	 <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>40498</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Suisse aux Raisins 100g x70</p>	 <p><b>42843</b></p> <p><b>MGC</b></p> <p><b>N!</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Suisse Chocolat SelectBlend 100g x70</p>
 <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>N!</b></p> <p><b>43280</b></p> <p><b>MGC</b></p> <p><b>N!</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Finger Pistache Chocolat 90g x60</p>	 <p><b>43620</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Finger au chocolat Milka® 90g (avec stickers) x70</p>	 <p><b>LES PANIERS</b></p> <p><b>MGC</b></p> <p><b>N!</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Panier Crème Pâtissière Selectblend 100g x70</p>	 <p><b>43239</b></p> <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>N!</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Panier Pomme 100g x70</p>

LES COURONNES  
DANOISES

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



39774

PAC



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



39775

PAC



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



39776

PAC



Breizh'n'Roll 85g x60



38184

PAC

MARGA  
RINE

42623

PAC

Tresse Erable Pécan 95g x48



## BEURRE



40538

PAC

Croissant fourré Cacao-Noisette 90g x22



## REFERENCES SERVICES



CATÉGORIE  
**VIENNOISERIES**  
*du Monde*

A photograph of a breakfast spread on a light-colored surface. In the foreground, a white plate holds a long, golden-brown croissant and a smaller, partially eaten croissant showing its flaky interior. Behind the plate is a white mug filled with coffee. To the left, a small glass vase contains white flowers. A newspaper with yellow and red sections is visible in the background.

# / 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 européens de viennoiserie apprécient découvrir **DE NOUVELLES FORMES ET SAVEURS DE VIENNOISERIES\***

## LES COUQUES



Couque au beurre 75g x64



40942

BEURRE

PAC



Couque au beurre aux Raisins 85g x64



40943

BEURRE

PAC



Croissant Multigrains 70g x70



34732

BEURRE

PAC



Croissant Lunch Multigrains 35g x180



BEURRE



Croissant Zaatar 70g x60



40543

MGC

PAC



Croissant multigrains SelectBlend 35g x180



40838

BEURRE

PAC



Croissant Zaatar 35g x165



40544

PAC

35681

PAC

# 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

- / **90% de nos snacks salés sont Clean Label Bridor.**



# 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\*.

/ 87% des consommateurs de feuilletés salés en Europe disent AIMER LES FEUILLETÉS AU FROMAGE\*\*

## LES DELICES



Délice Tomate et Fromage de Chèvre  
Selectblend 100g x60

VÉGÉ TARIEN Select

43374

PAC



Délice Feta et Epinards Selectblend 100g  
x60

VÉGÉ TARIEN Select

43375

PAC

## BEURRE



Finger Fromage 90g x60

VÉGÉ TARIEN

41251

PAC

## BEURRE



Extravagant Fromage 35g x180

VÉGÉ TARIEN

38798

PAC

## BEURRE



Mini Roulé Fromage 35g x225

VÉGÉ TARIEN

38925

PAC



Mini Roulé Pesto 30g x225

VÉGÉ TARIEN

38926

PAC



Mix Mini Roulé Salé x225

VÉGÉ TARIEN

38928

PAC



Mini Roulé Pizza 35g x225

VÉGÉ TARIEN

38929

PAC

## LES PANIERS



Panier Jambon Fromage 100g x70

VÉGÉ TARIEN

34401

PAC



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

VÉGÉ TARIEN

40642

PAC



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

VÉGÉ TARIEN

40643

PAC



Mini Feuilleté au Fromage La Vache qui  
rit® 40g (avec stickers) x140

VÉGÉ TARIEN

43272

PAC

Select

 <p><b>N!</b></p> <p><b>MGC</b></p> <p><b>43278</b></p> <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Mini Feuilleté au Fromage La Vache qui rit® 40g (avec sachets) x140</p> <p><b>VÉGÉ TARIEN</b></p> <p><b>CLEAN LABEL BRIDOR</b></p> <p><b>Select Blend</b></p>	 <p><b>LES ROULÉS</b></p> <p><b>33123</b></p> <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Roulé Jambon Fromage 120g x54</p>	 <p><b>N!</b></p> <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Roulé Pesto 100g x60</p> <p><b>CLEAN LABEL BRIDOR</b></p>	 <p><b>43318</b></p> <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>N!</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Roulé Tomates Marinara 100g x60</p> <p><b>VÉGÉ TARIEN</b></p>
<p><b>LES CROISSANTS FOURRÉS</b></p>  <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>37455</b></p> <p><b>MGC</b></p> <p><b>N!</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Croissant fourré Fromage 90g x60</p> <p><b>VÉGÉ TARIEN</b></p> <p><b>CLEAN LABEL BRIDOR</b></p>	 <p><b>42974</b></p> <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Croissant fourré fromage SelectBlend 95g x60</p> <p><b>VÉGÉ TARIEN</b></p> <p><b>CLEAN LABEL BRIDOR</b></p> <p><b>Select Blend</b></p>	 <p><b>LE BUN'N'ROLL</b></p> <p><b>36967</b></p> <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Bun'n'roll 85g avec moules x50</p> <p><b>VÉGÉ TARIEN</b></p> <p><b>CLEAN LABEL BRIDOR</b></p>	<p><b>REFERENCES SERVICES</b></p>  <p><b>38366</b></p> <p><b>BEURRE</b></p> <p><b>PAC</b></p> <p>Bun'n'Roll 85g x20</p> <p><b>VÉGÉ TARIEN</b></p> <p><b>CLEAN LABEL BRIDOR</b></p>

# 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 européens pensent que les macarons SONT SYNONYME DE PÂTISSERIES HAUT DE GAMME\*\*

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

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



**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



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



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 cœur 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.

/ **57%** des consommateurs européens 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



**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 les muffins dont la recette arrive tout droit des États-Unis.

Une gamme très gourmande pour de multiples instants de consommation.



38973

Muffin Chocolat aux éclats de chocolat 95g  
x28

PRÊT À SERVIR



38974

Muffin Myrtilles 95g x28

PRÊT À SERVIR



38978

Muffin Chocolat fourré choco-noisettes  
120g x28

PRÊT À SERVIR



**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 boulanger, 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.

/ **65%** des européens connaissent  
LE PASTEL DE NATA\*

\* Étude Bridor auprès de 2000 consommateurs représentatifs de la population, en Europe, 2022

RETOUR AU SOMMAIRE

<b>BOLA DE BERLIM</b>					
MGC		<b>41588</b>	MGC		<b>41591</b>
		<b>PRÊT À SERVIR</b>			<b>PRÊT À SERVIR</b>
	Bola de Berlim Nature 80g x20			Bola de Berlim creamy 120g x20	
					
<b>MARGARINE</b>		<b>39747</b>	<b>PASTEL DE NATA</b>		<b>41370</b>
		<b>MARGARINE</b>	<b>BEURRE</b>		<b>PAC</b>
<b>MINI PASTEL DE NATA</b>					
MARGARINE		<b>41587</b>	MARGARINE		<b>42450</b>
		<b>PAC</b>			<b>PRÉCUIT</b>
	Mini Pastel de Nata 35g x120			Pastel de Nata 60g x60	
					
<b>PASTEL DE NATA</b>					
<b>PASTEL DE NATA</b>		<b>42452</b>	<b>BEURRE</b>		<b>42655</b>
		<b>PRÉCUIT</b>			<b>PAC</b>
	Pastel de Nata 50g x60			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 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

30936	Croissant 60 g Savoureux	<b>PAC</b>	30	120	31000
30937	Pain au Chocolat 75 g Savoureux	<b>PAC</b>	20	120	31001
32422	Pain aux Raisins 110 g Savoureux	<b>PAC</b>	22	132	31002

#### Les Mini et Lunchs

31542	Croissant Lunch 30 g Une Recette Lenôtre Professionnels		<b>PAC</b>	70	120	31778
31543	Pain au Chocolat Lunch 35 g Une Recette Lenôtre Professionnels		<b>PAC</b>	70	120	31776
41214	Mix Viennoiseries Lunch Savoureux (30 croissants + 30 pains au chocolat + 30 pains aux raisins)		<b>PAC</b>	90	132	

#### Les Croissants Fourrés

40538	Croissant fourré Cacao-Noisette 90 g	<b>PAC</b>	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
32147	Carré Rustique 40 g		Précuit	30	132	31520

### / SNACKING

38366	Bun'n'Roll 85 g	<b>PAC</b>	20	132	36967
-------	-----------------	------------	----	-----	-------

### / PÂTISSERIE

42655	Pastel de Nata 60 g	<b>PAC</b>	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	40762



## / PAINS

38558	Sachet x 2 Baguettines 140 g Le Fournil de Pierre	PAC	Précuit	12 sachets	64	34793
38941	Sachet x 6 Petits Pains Nature 40 g Le Fournil de Pierre	PAC	Précuit	14 sachets	64	34921



## / PÂTISSERIES

41370	Pastel de Nata 60g x6, 10 boîtes	PAC	Précuit	60	64
-------	----------------------------------	-----	---------	----	----

# INFORMATIONS DE REMISE EN ŒUVRE

## / PAINS

**DDM : 15 MOIS**

### BARÈME DE CUISSON

indicatif à adapter selon votre four<sup>(1)</sup>

LES PETITS PAINS	Mini Pains 33g et Petit Pain 80g Panidor	(le temps de plaquer)	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	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)	(le temps de plaquer)		9-11 min à 190-200°C	30 min
	Baquettes (120 g - 140 g)			10-12 min à 190-200°C	
	Ciabattas (140 g)			10-12 min à 180°C	
	S0 melleux (140 g)			5-7 min à 180°C	
LES BAGUETTES	Baguettes (280 g)	(le temps de plaquer)	0-10 min	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, Céréalier, Pavé Nordique, Pains gourmands	(le temps de plaquer)		11-13 min à 190-200°C	30 min à 1 heure
	Pains aux fruits à partager : Figues, Muesli, Noix, Citron, etc. + Pain aux fruits 180 g Une Recette Lenôtre Professionnels		0-10 min	13-14 min à 180-190°C	
	Pains à partager (> 400 g) : Céréales, Campagne, Pochon, Céréalier, Bâtarde, etc.			16-18 min à 190-200°C	
	Pains Kamps 750g		1h30	9 min à 210°C	
	100 % cuit			Se référer à la fiche technique	15 min.

## / SANS GLUTEN

**DDM : 12 MOIS**

### BARÈME DE CUISSON

indicatif à adapter selon votre four<sup>(1)</sup>

Petits Pains et Briochettes	10 min	8 min	2 min sorti de l'emballage
Madeleine			2 min sorti de l'emballage

## / PÂTISSERIES

### MACARONS

**DDM : 12 MOIS**

Macarons

### PASTELS DE NATA

**DDM 18 MOIS, SAUF FORMAT 50G PRÉCUITE : 12 MOIS**

Pastel de Nata 60 g

Pastel de Nata 35 g

Pastel de Nata 60 g précuite

Pastel de Nata 50 g précuite

### AUTRES PÂTISSERIES DDM : 18 MOIS MUFFINS, 9 MOIS BOLAS DE BERLIM

Muffins 95 g

Muffins 120 g

Bolas de Berlim



### ÉTAPE 1 : décongélation<sup>(2)</sup>

par 24

par 12 (moules à positionner sur une grille)

par 12

par 10

par 24

par 12

par 10

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>

LES VIENNOISERIES À LA FRANÇAISE		Plaillage 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			13 à 15 min	165-175°C
							15 à 17 min	
COLLECTION AVEC UNE REMISE EN ŒUVRE SPÉCIFIQUE	Mini / Lunchs	par 20-25	de 1 h 30 à 1 h 45	de 1 h 00 à 1 h 15	10 min	OUI	16 à 18 min	
	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 - 120 g)	par 9-12	de 2 h 00 à 2 h 15	de 1 h 30 à 1 h 45			15 à 17 min	
LES VIENNOISERIES GOURMANDES ET DU MONDE	Pains au Chocolat	par 8-12	de 2 h 15 à 2 h 30	de 1 h 45 à 2 h 00	15 min	OUI	15 à 16 min	165-175°C
	Pains aux Raisins	par 8-12	de 2 h 15 à 2 h 30	de 1 h 45 à 2 h 00			16 à 17 min	
	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 à 17 min	
LES VIENNOISERIES GOURMANDES ET DU MONDE	Éclat du Terroir - Pain au Chocolat (70 g - 85 g)	par 12	de 2 h 00 à 2 h 15	de 1 h 30 à 1 h 45	15 min	OUI	16 à 17 min	165-175°C
	Croissant et Pain au Chocolat - Les Irrésistibles		de 1 h 50 à 2 h 10	de 1 h 20 à 1 h 35			15 à 17 min	
	Mini Viennoiseries Gourmandes	par 24	de 1 h 30 à 1 h 45	de 1 h 00 à 1 h 15			13-15 min	
LES VIENNOISERIES GOURMANDES ET DU MONDE	Maxi Viennoiseries Gourmandes	par 8-10	de 2 h 15 à 2 h 30	de 1 h 45 à 2 h 00	10 min	OUI	15-17 min	165-175°C
	Brioche feuilletée DIY 330g	par 6	de 2h15 à 3h	-			45 à 50 min	
							150°C	

## / VIENNOISERIES PRÊTES-À-CUIRE

**DDM : 12 MOIS**

### BARÈME DE CUISSON

indicatif à adapter selon votre four<sup>(1)</sup>

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

Télécharger  
le catalogue



Catalogue

GROUPE  
**LE DUFF**

BRIDOR, UNE ENSEIGNE DU GROUPE LE DUFF



SHARE  
THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD

in f   
[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