

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 Lenôte 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 Lenôte 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



PÂTISSERIES

- 093 / Bridor, Une Recette Lenôte 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 boulangers 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 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

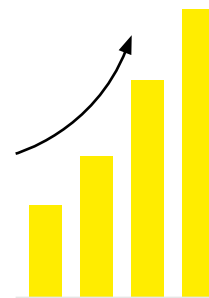
Bridor accorde une attention particulière aux femmes et aux hommes qui œuvrent chaque jour pour proposer des produits d'exception. De fréquentes actions en faveur de la santé, de l'insertion, de la sécurité et du bien-être au travail sont organisées tout au long de l'année.

BRIDOR

À TRAVERS LE MONDE



BRIDOR EN QUELQUES CHIFFRES



2 milliards
d'euros de CA en 2025

17 sites
de production



600 000 T
de produits par an

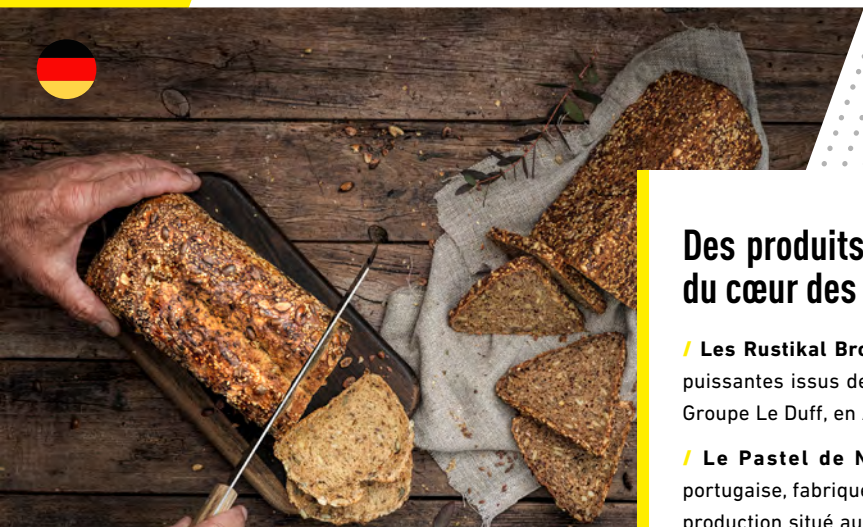
5 000
collaborateurs



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



Les foccacias

Des recettes qui vous plongent dans les cultures boulangères locales

Découvrez plus de 250 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 !

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 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 2024

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 partagent leurs **meilleures recettes gourmandes et savoureuses réalisées à partir de nos produits.**

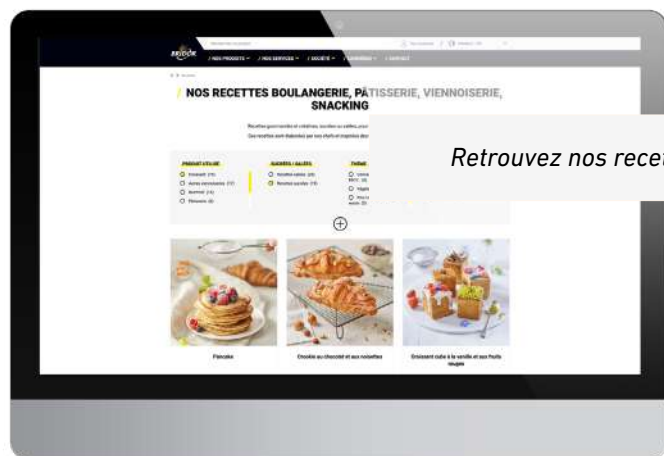
! Venez découvrir **des recettes sucrées ou salées**, pour tous les moments de la journée, qui ne manqueront pas de vous faire voyager !

! 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.



Des recettes élégantes inspirées
des traditions culinaires du monde



Retrouvez nos recettes



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

RETOUR AU SOMMAIRE



Les livres blancs

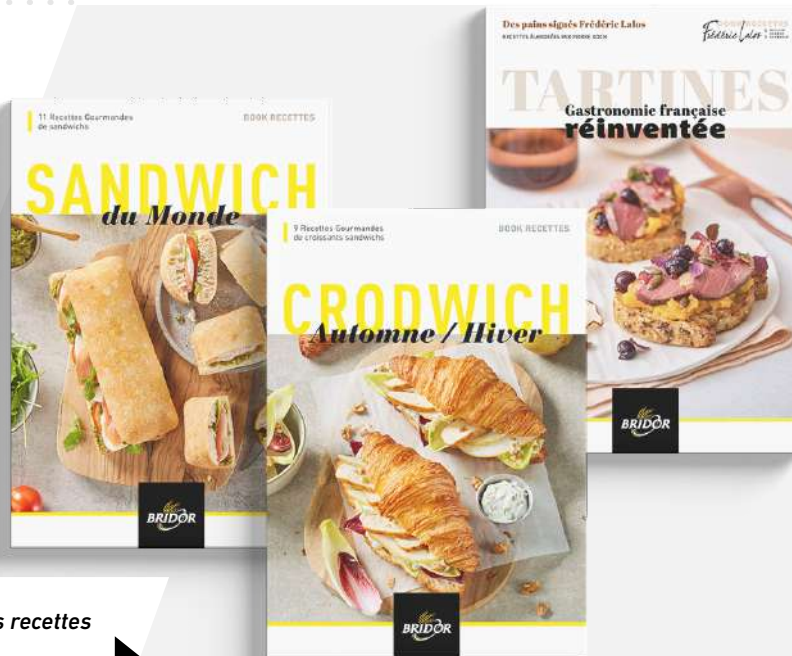
Des guides utilisateurs complets et détaillés, conçus pour vous fournir des informations approfondies et pratiques sur nos produits.

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



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

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.

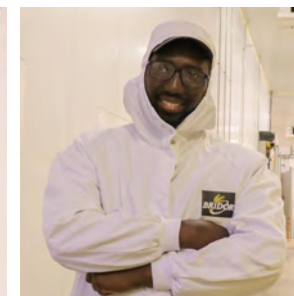
Découvrez notre livre blanc

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 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 SE RÉVÈLE PARTICULIÈREMENT **DYNAMIQUE**, PORTÉ PAR DES **CONSUMMATEURS** 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.

Pain

Le produit du quotidien

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

90% des Français consomment **RÉGULIÈREMENT DU PAIN** ²

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

Parmi les pains les plus consommés en France, on retrouve ¹ :

- 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** ¹

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

Snacking

Plaisir et praticité

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

Les principales motivations sont :

- 1 / Le plaisir à 60%
- 2 / Le goût à 58%
- 3 / 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 RÉPAS RAPIDE À EMPORTER LE MIDI** ¹

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

/ Viennoiserie



Entre tradition et innovation

2/3 des Français consomment régulièrement DES VIENNOISERIES ²

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

- / 78% pour le Pain au chocolat
 - / 73% pour le Croissant
- par les consommateurs de viennoiseries



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 ¹ :

2/3

auraient envie de consommer DES VIENNOISERIES **FOURRÉES**

(chocolat, fruits, crème pâtissière, caramel, etc)

3/4

auraient envie de consommer DES VIENNOISERIES **DÉCORÉES SUR LE DESSUS**

(pépites de chocolat, éclats de caramel, nappage aux fruits, sucre glace, etc)



/ Pâtisserie



Plaisir et saveurs du monde

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

Ainsi les Français s'accordent à dire que **les macarons sont synonymes** de ² :

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

Arty Bakery

80% des Français sont intéressés par L'ACHAT DE PAIN/VIENNOISERIES « REVISITÉS »¹

- Les consommateurs recherchent des viennoiseries ¹ :
- / **Avec une forme originale** à 74%,
 - / **Plus colorées** à 54%



À DÉCOUVRIR

VIENNOISERIE



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.*



DÉCOUVRIR

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.*



DÉCOUVRIR

LE ROULÉ PRALINÉ ET NOISETTES

Avec son **cœur généreux (28%)** composé d'un **fouillage praliné noisettes amandes**, ce roulé est ultra gourmand. Il associe son feuilletage 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.*

PAIN



DÉCOUVRIR

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 ¹



DÉCOUVRIR

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 Céréalié**, riche en graines pour une texture croquante et gourmande. **Parfaits pour le tranchage** en hôtellerie comme en restauration.

43243 LE GRAND POCHON 700G
43242 LE GRAND CÉREALIÉ 700G

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



DÉCOUVRIR

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 ³

SNACKING

87% des consommateurs de feuilletés salés européens
AIMENT LES FEUILLETÉS SALÉS AU FROMAGE.¹

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



DÉCOUVRIR



DÉCOUVRIR



DÉCOUVRIR

LES DÉLICES FEUILLETÉS

Découvrez nos deux nouveaux Délices Feuilletés 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.²

LES ROULÉS FEUILLETÉS

Découvrez nos deux nouveaux Roulés Feuilletés 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 coeur 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 **comblent 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®²

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

43272 MINI FEUILLETÉ LA VACHE QUI RIT® 40G + STICKERS

43278 MINI FEUILLETÉ LA VACHE QUI RIT® 40G + SACHETS

66% des Européens se disent INTÉRESSÉS
PAR DES FEUILLETÉS AU FROMAGE
LA VACHE QUI RIT®.³

1 - Étude Bridor auprès de 6 000 consommateurs représentatifs de la population, en Europe, septembre 2023

2 - La vache qui rit® est une marque du Groupe Bel • 3 - Étude Bridor auprès de 4800 consommateurs représentatifs de la population en Europe, 2025

LOGOTHÈQUE

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

Ingrédients



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



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



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



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



Viennoiseries réalisées avec du beurre 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 de 6g de fibres sur 100g de produit cuit.²



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



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



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



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



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



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



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



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



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

Technologies

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

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

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

100 % CUIT Produits PRÊTS-À-SERVIR après simple décongélation.

Nos gammes



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



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



Produits lancés au cours de cette année.



Produits dont la recette a été retravaillée cette année.



01 NATURALITÉ ET NUTRITION



Le bien-être du consommateur

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

L'environnement

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

La qualité

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

Mieux-Être

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

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

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

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



/ 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

100 % CUIT

Briocheffe 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



BEURRE



35430

100 % CUIT

Madeleine Sans Gluten 30g x50

SANS GLUTEN



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*

/ **58%** des européens 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 6 000 consommateurs représentatifs de la population, en Europe, 2023

PAINS



37448

PRÉCUIT

Pavé de Campagne BIO 400g x15



37449

PRÉCUIT

Baguette BIO 280g x22



38941

PRÉCUIT

Petit Pain BIO 50g x60



38942

PRÉCUIT

Petit Pain BIO 50g x180



39019

PRÉCUIT

Pave Nordique BIO 280g x28



VIENNOISERIES

BEURRE



32504

PAC

Croissant BIO 70g x60



BEURRE



32564

PAC

Pain au Chocolat BIO 75g x70



BEURRE



38410

PAC

Chausson aux Pommes BIO 110g x50



BEURRE



38563

PAC

Pain au Chocolat Lunch BIO 35g x210



BEURRE



38564

PAC

Croissant Lunch BIO 30g x225



BEURRE



40534

PAC

Croissant BIO 70g x72



02 PAINS



Des matières premières de qualité

/ Des farines de blé minimum T65. Depuis 2021, toutes nos farines de blé classiques sont fabriquées à partir de blés cultivés en France⁽¹⁾.

/ Des levains fabriqués dans nos ateliers de fabrication en suivant des cahiers des charges bien précis.

Le goût de la tradition

/ Pâtes travaillées, pétries et façonnées lentement.

/ Respect de longs temps de pointage et de fermentation pour des mies bien alvéolées, des saveurs uniques.

/ Cuisson ou pré-cuisson dans un four à sole.

Savoir-faire et créativité

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

Engagement pour le mieux-manger

/ 99% 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.

A close-up photograph of a person's hands holding several loaves of French bread. The person is wearing a light-colored, textured sweater and a gold chain necklace. The bread is golden-brown with a dusting of flour. The background is a plain, light color. The text is overlaid on the image.

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



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



REFERENCES SERVICES



31301

PRÉCUIT

Finedor® Nature 45g x30



31305



PRÉCUIT

Petit Pain Graines et Céréales 45g x35



Frédéric Lalos

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

Bridor signé Frédéric Lalos

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

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

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

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

Voir le grand pochon

* 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

LES BAGUETTES



33362

PRÉCUIT

La Baguette Parisienne 280g x25



33364

PRÉCUIT

La Baguette de Campagne 280g x25



LES PAINS À PARTAGER



32992

PRÉCUIT

Le Céréaliier 450g x16



32993

PRÉCUIT

Le Pochon 450g x16



33363

PRÉCUIT

Le Bâtard 330g x20



33365

PRÉCUIT

Le Bâtard 540g x14



34110

PRÉCUIT

Pain seigle-citron 330g x26



34230

PRÉCUIT

Pain aux Figues 330g x26



34233

PRÉCUIT

Le Complet 330g x26



34234

PRÉCUIT

Le Pavé aux Noix 400g x25



38148

PRÉCUIT

Le Céréaliier 280g x28



41009

PRÉCUIT

Le Grand Pochon 1.1kg x10





41015

PRÉCUIT

Le Pochon 280g x24



41016

PRÉCUIT

le Grand Parisien 1.1kg x10



41017

PRÉCUIT

Le Grand Céréaliier 1.1kg x10



41630

PRÉCUIT

Le Muesli 280g x26



N!



43242

PRÉCUIT

Le Grand Céréaliier 700g x14



N!



43243

PRÉCUIT

Le Grand Pochon 700g x14





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



N!



43378

PRÉCUIT

Pavé aux Graines 60g x100



N!



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



42884



PRÉCUIT

Baguettine Gourmet aux Graines 140g x50



LES BAGUETTES

32672



PRÉCUIT

Baguette 1778 280g x25



36831



PRÉCUIT

Baguette Caractère 280g x22



42332



PRÉCUIT

Baguette Gourmet aux Graines 280g x22



LES PAINS À PARTAGER

30734



PRÉCUIT

Pave Rustique 450g x25



30735



PRÉCUIT

Pavé 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.

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

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



N!



43291

PRÉCUIT

Petit Pain Rustique aux graines 40g x200



N!



43458

PRÉCUIT

Mix Petits Pains 40g x180



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

PRÉCUIT

Baguette Nova 280g x22



N!



43904

PRÉCUIT

Baguette Nature 400g x15



REFERENCES SERVICES



38558

PRÉCUIT

Sachet x 2 Baguettes 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.

/ 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

LES PETITS PAINS



37452

PRÉCUIT

Petit Pain Noix et Noisettes 55g x75



37453

PRÉCUIT

Petit Pain Figes 55g x75



42665

PRÉCUIT

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



LES PAINS À PARTAGER



35026

PRÉCUIT

Pavé aux Figes 330g x26



40496

PRÉCUIT

Pavé aux Noix 300g x28



40497

PRÉCUIT

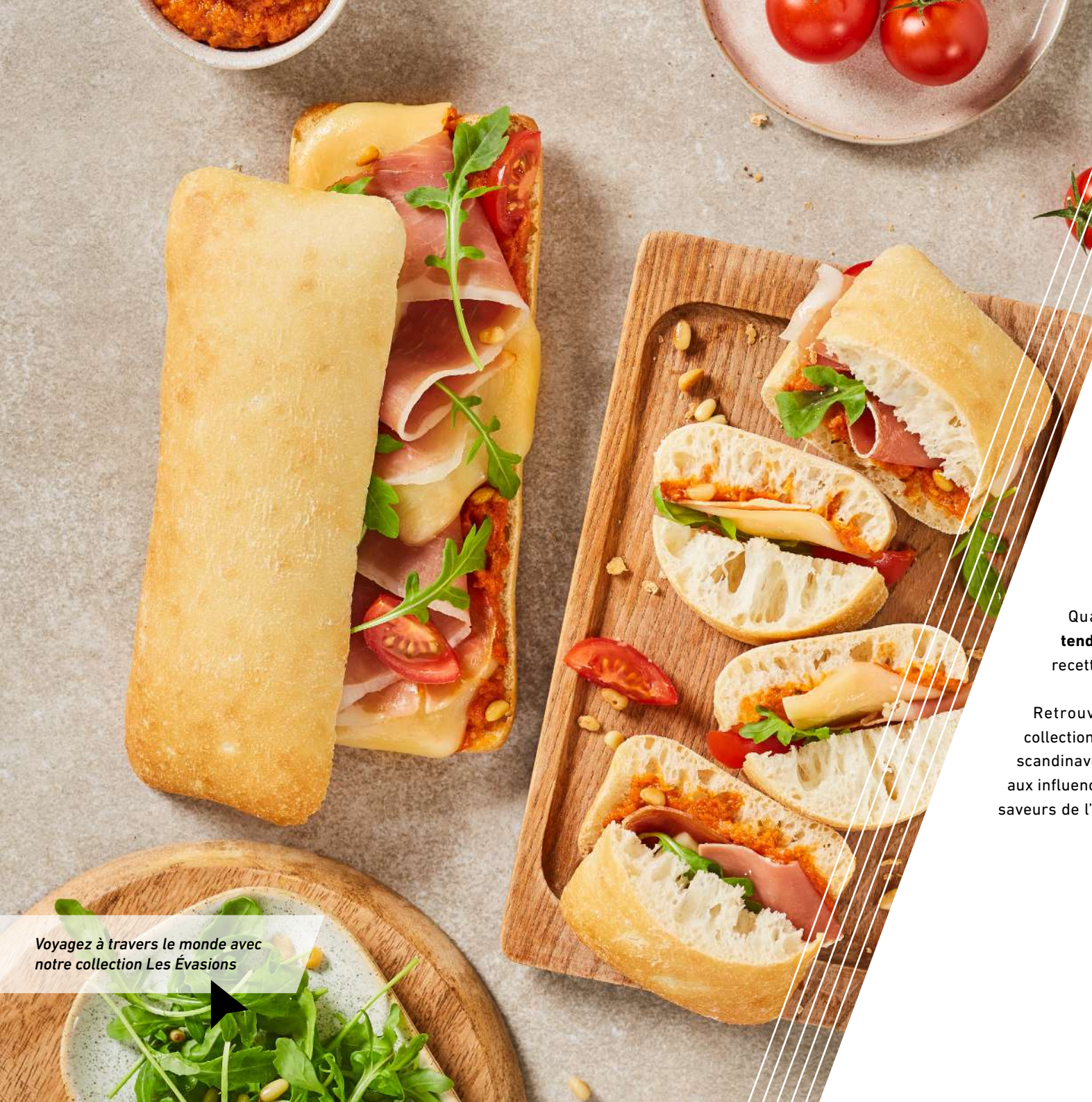
Pain aux Fruits 300g x30





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 BROT



41288

PRÉCUIT

Pain Kürbiskern 750g x7



SO MOELLEUX



36110

100 % CUIT

Pain Brioché façon Viennois 130g x44



LES PAINS À PARTAGER



38226

PRÉCUIT

Pave Nordique 330g x26



LES CIABATTAS



37140

PRÉCUIT

Ciabatta Nature 140g x50



37147

PRÉCUIT

Ciabatta Huile d'Olive 140g x50



LES PINSAS



43244

PRÉCUIT

Pinsa 450g x12



43248

PRÉCUIT

Pinsa 205g x24



panidor®



Panidor

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

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

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

LES GRANDS PAINS



41583

PRÉCUIT

Pain au potiron et noix 350g x20



SOURCE DE FIBRES

LES 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 Pain Céréales et Graines 33g x250



SOURCE DE FIBRES



LES PETITS PAINS



41590

PRÉCUIT

Petit Pain Rustique 90g x90



SOURCE DE FIBRES



41594

PRÉCUIT

Petit Pain brun 80g x100



SOURCE DE FIBRES



03 VIENNOISERIES



Feuilletage de grande qualité

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

Le goût de la tradition

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

Souplesse et rapidité

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

Engagement pour le mieux-manger

- / 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



40260



PAC

Mini Croissant 35g x180



Mini Pain au Chocolat 40g x180

40261



PAC

Signature Framboise Litchi 70g x50



42761



PAC

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 boulangers 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**

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

MINI TARTELETTES

BEURRE



42321

BEURRE



42322

BEURRE



42323

BEURRE



42337

PAC

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



LES MINIS ET LUNCHS



30227



31290



31776



31778

PAC

Chausson aux Pommes Lunch 40g x255



PAC

Mini Pain aux raisins 30g x230



PAC

Pain au Chocolat Lunch 35g x210



PAC

Croissant Lunch 30g x195



BEURRE



32972

BEURRE



32973

BEURRE



32974



30995

PAC

Mini Pain aux raisins 30g x230



PAC

Pain au Chocolat Lunch 35g x210



PAC

Croissant Lunch 30g x195



CRU

Croissant 80g x120



LES INCONTOURNABLES



31802

CRU

Croissant 70g x165



31803

CRU

Pain au Chocolat 80g x150



REFERENCES SERVICES



31542

PAC

Croissant Lunch 30g x70



31543

PAC

Pain au Chocolat Lunch 35g x70



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 Etude 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

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 feuillets bien marqués et une mie soyeuse. Un visuel unique et graphique rendu possible par la création d'un nouveau process;

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



BEURRE



33980 Mini Croissant 25g x200

CRU



BEURRE



33981 Mini Pain au Chocolat 30g x200

CRU



BEURRE



33982 Mini Pain aux Raisins 35g x200

CRU



BEURRE



35191 Croissant Lunch 30g x195

PAC



BEURRE



35192 Pain au Chocolat Lunch 35g x210

PAC



BEURRE



35193 Pain aux Raisins Lunch 30g x230

PAC



LES INCONTOURNABLES

BEURRE



41855 Croissant Arty 75g x150

CRU



BEURRE



41856 Pain au Chocolat Arty 85g x135

CRU





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



BEURRE



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

PAC
PAC
PAC
PAC



BEURRE



40721 Croissant 70g x165

CRU



BEURRE



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

PAC
PAC



BEURRE



41476 Pain au Chocolat 80g x150

CRU





32569 Pain aux Raisins 130g x90

CRU

BEURRE



35022 Croissant Courbé 70g x165



BEURRE



CRU **41053** Pain aux raisins 130g x50



BEURRE



PAC **41052** Pain aux raisins 130g x90

CRU

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.**

/ 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

CRU

Pain au Chocolat 80g x150



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.

/ 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

LES MINIS ET LUNCHS

BEURRE



32924 Mini Chausson aux Pommes 40g x255

PAC



BEURRE



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

PAC

PAC

PAC



BEURRE



32921 Mini Croissant 20g x200

CRU



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

PAC

PAC

PAC



BEURRE



32922 Mini Pain au Chocolat 28g x200

CRU



BEURRE



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

PAC

PAC

BEURRE



32923 Mini Pain aux raisins 30g x200

CRU

LES INCONTOURNABLES

BEURRE



30228 Chausson aux Pommes 105g x50

PAC



BEURRE



40083 Chausson aux morceaux de pommes 105g x50

PAC



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

PAC
 PAC
 PAC
 PAC



BEURRE



30063 Croissant 71g x150
35099 Croissant 80g x150



BEURRE



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

CRU
 CRU



BEURRE



32099 Pain au Chocolat 80g x150

PAC
 PAC



BEURRE



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

CRU

PAC
 PAC

BEURRE



39621 Croissant Courbé 80g x56

PAC



BEURRE



41054 Pain aux raisins 105g x120

CRU

BEURRE



30937 Pain au Chocolat 75g x20

PAC



BEURRE



30936 Croissant 60g x30

PAC



BEURRE



32422 Pain aux raisins 110g x22

PAC

BEURRE



40630 Mini Croissant 25g x200

PAC



BEURRE



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 is a plain croissant, and two are chocolate-filled. 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 bright and inviting.

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^{er} critère pour les consommateurs européens***

* Incorporé(e) sous forme de poudre. ** Étude Bridor auprès de 6 000 consommateurs représentatifs de la population, en Europe, 2023

LES MINIS ET LUNCHS

BEURRE



39713

BEURRE



39714

LES INCONTOURNABLES

BEURRE



36039

BEURRE



36040

Mini Pain au Chocolat 28g x160



PAC

Mini Croissant 25g x160



PAC

Croissant 65g x180



CRU

Pain au Chocolat 75g x165



CRU

BEURRE



37460

BEURRE



37461

BEURRE



37693

BEURRE



38317

Croissant 60g x70



PAC

Pain au Chocolat 70g x76



PAC

Croissant 70g x60



PAC

Croissant 75g x150



CRU

BEURRE



38318

BEURRE



42466

REFERENCES SERVICES

BEURRE



38203

BEURRE



38204

Pain au Chocolat 85g x135



CRU

Croissant 80g x60



PAC

Croissant 60g x72



PAC

Pain au Chocolat 70g x72



PAC



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

CRU



BEURRE



31026 Croissant Lunch 30g x400

CRU



BEURRE



34840 Mini Croissant 25g x225

PAC



BEURRE



34853 Mini Pain au Chocolat 25g x250

PAC



BEURRE



34854 Mini Pain aux raisins 30g x260

PAC

LES INCONTOURNABLES

BEURRE



32629 Croissant 55g x110

35511 Croissant 80g x60

PAC

PAC



BEURRE



30168 Croissant 60g x180

30158 Croissant 50g x200

CRU

CRU



BEURRE



31027 Pain au Chocolat 80g x70

33751 Pain au Chocolat 65g x90

34581 Pain au Chocolat 75g x70

PAC

PAC

PAC



BEURRE



30095 Pain au Chocolat 70g x180



BEURRE



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

CRU

CRU

CRU

BEURRE



32562 Croissant Courbé 80g x60



BEURRE



32717 Maxi Pain au Chocolat 150g x36

PAC

PAC



BEURRE

N!



43279 Maxi Croissant 120g x36

PAC





Les Baker Solution

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

Les Baker Solution, une collection de 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 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

MGC



35508 Croissant SelectBlend 70g x64

PAC



MGC



35509 Pain au chocolat SelectBlend 80g x70

PAC



MARGA RINE



38509 Chausson aux Pommes 100g x50

PAC



MGC



40882 Pain aux raisins SelectBlend 110g x60

PAC



MGC



40871 Croissant SelectBlend Topping sucre 75g x50

PAC



MARGA RINE



41241 Croissant Vegan 70g x60

PAC



MARGA RINE



41221 Pain au Chocolat Vegan 80g x60

PAC



MGC



42747 Pain au chocolat SelectBlend 70g x76

PAC



MGC



42739 Croissant SelectBlend 80g x60

PAC



MGC



42746 Croissant SelectBlend 60g x70

PAC



MGC



42857 Pain au chocolat SelectBlend 105g x46

PAC



LES MINIS ET LUNCHS

MGC



35506 Mini Croissant SelectBlend 25g x225

PAC

40837 Mini Croissant SelectBlend 30g x240

PAC



MGC



35507 Mini Pain au chocolat SelectBlend 28g x260

PAC



MARGARINE



40841 Pain aux Raisins Lunch 35g x260

PAC

MARGARINE



40839 Pain au Chocolat Lunch 32g x240

PAC



MGC



42760 Mini Pain au chocolat SelectBlend 35g x210

PAC



MGC



42759 Mini Pain aux raisins SelectBlend 30g x260

PAC



MGC



42750 Croissant Lunch SelectBlend 40g x165

PAC



MARGARINE



42870 Mini Pain au Chocolat Vegan 32g x240

PAC



MARGARINE



42855 Mini Croissant Vegan 30g x195

PAC



MGC



42848 Mix Mini Viennoiseries x135

PAC



MGC



43903 Pain aux raisins SelectBlend 105g x120

CRU



MGC



43879 Pain au chocolat SelectBlend 75g x165

CRU



MGC



43880 Croissant SelectBlend 65g x165

CRU





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**

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

** Etude 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 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 FRIANDISES

BEURRE



36814

BEURRE



36815

BEURRE



36821

BEURRE



36822

PAC

Mini Extravagant Framboise 35g x150

PAC

Mini Finger Praliné 35g x150

PAC

Mix Mini Friandises x200

PAC

Mini Jésuite Crème pâtissière à la vanille
40g x150



LES MINI GOURMANDES

BEURRE



31293

BEURRE



31701

BEURRE



32156

BEURRE



32157

CRU

Mini Torsade Chocolat 28g x100

PAC

Mini Torsade Cranberries 30g x100

PAC

Mini Roulé Cannelle 35g x260

PAC

Mini Torsade Chocolat 28g x180

BEURRE



32232

BEURRE



32330

MGC



42867

MGC



42868

PAC

Mini Extravagant Crème 40g x180

PAC

Mix Mini Gourmandises x140

PAC

Mini Torsade Cranberries SelectBlend 30g x100

PAC



MGC



42869

MGC



42872

MGC



42873

MGC



42971

MINI CROISSANTS
FOURRES

PAC

Mini Extravagant Crème SelectBlend 40g x180



PAC

Mini Roulé Cannelle SelectBlend 35g x260



PAC

Mini Torsade Chocolat SelectBlend 28g x100



PAC

Mini Croissant fourré abricot SelectBlend 40g x165



MGC



42972

MGC



42973

MGC



43088

BEURRE



31103

LES MINI PANIERS

PAC

Mini Croissant fourré cacao-noisette SelectBlend 40g x165



PAC

Mini Croissant fourré à la crème pâtissière SelectBlend 40g x165



PAC

Mix Mini croissants fourrés SelectBlend 40g x165



PAC

Mini Panier Mangue 40g x100



BEURRE



31104

BEURRE



31105

BEURRE



31106

BEURRE



31507

PAC

Mini Panier Griotte 40g x100



PAC

Mini Panier Fraise 40g x100



PAC

Mini Panier Pomme Tatin 40g x100



PAC

Mix Mini Panier aux Fruits 40g x100



LES AUTRES SPÉCIALITÉS

MARGARINE



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**

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 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 LES VIENNOISERIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT MILKA®

AVEC / WITH
Milka
CHOCOLAT

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.

Découvrez notre Roulé au Chocolat Milka®

LE GOÛTER : 1^{ER} 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
- 43620 70 FINGER AU CHOCOLAT MILKA® PAC + 35 STICKERS EN FR/EN

Découvrez notre Finger au Chocolat Milka®

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

LA BRIOCHE FEUILLETÉE

BEURRE



39849

100 % CUIT

Brioche feuilletée spirale 295g x4



BEURRE



40449

CRU

DIY Brioche Feuilletée Spirale 330g x24



LES CROISSANTS FOURRÉS

BEURRE



34420

PAC

Croissant fourré Cacao-Noisette 90g x60



BEURRE



34421

PAC

Croissant fourré Amande 90g x60



BEURRE



35310

PAC

Croissant fourré Cacao-Noisette 95g x60

BEURRE



35716

PAC

Croissant fourré Amandes 95g x60



BEURRE



36672

PAC

Croissant fourré Cacao-Noisette 90g x44



BEURRE



37459

PAC

Croissant fourré Cacao-Noisette 70g x56



MARGARINE



38539

PAC

Croissant fourré framboise Vegan Baker Solution 90g x44



BEURRE



39889

PAC

Croissant fourré à la crème pâtissière 100g x50



BEURRE



40404

PAC

Croissant fourré Framboise 90g x40



BEURRE



40405

PAC

Croissant fourré Cacao-Noisette 90g x40



BEURRE

40407



PAC

Croissant fourré Abricot 90g x40



MGC

40884



PAC

Croissant fourré cacao-noisette SelectBlend 90g x40



BEURRE

42563



PAC

Croissant fourré Pistache 85g x50

MGC

42831



PAC

Croissant fourré crème pâtissière SelectBlend 90g x40



MGC

42970



PAC

Croissant fourré abricot SelectBlend 90g x40



LES EXTRAVAGANTS

BEURRE

32063



PAC

Extravagant Crème 90g x70

BEURRE

36622



PAC

Extravagant Choco-Crème 95g x70

BEURRE

37745



PAC

Extravagant Trois Chocolats 95g x60



MGC

42841



PAC

Extravagant Choco-Crème SelectBlend 95g x70



MGC

42842



PAC

Extravagant Trois Chocolats SelectBlend 95g x60



BEURRE

32160



PAC

Roulé Cannelle 100g x60



LES ROULÉS

BEURRE

39701



PAC

Roulé Ultra Kanel 100g x60



BEURRE



42266

MGC

N!

43399



PAC

PAC

Roulé au chocolat Milka® 95g x66

Roulé Praliné et Noisettes Selectblend 100g x62



BEURRE

30302

LES TORSADES



CRU

Torsade Chocolat 120g x65

BEURRE

34060



CRU

Torsade Chocolat Noir 110g x65

LES SUISSES

BEURRE

30042



CRU

Suisse Chocolat 120g x70

BEURRE

33441



PAC

Suisse Chocolat 100g x70

BEURRE

40498



PAC

Suisse aux Raisins 100g x70



MGC

42843



PAC

Suisse Chocolat SelectBlend 100g x70



LES MAXI FINGERS

BEURRE

N!

43280



PAC

Finger Pistache Chocolat 90g x60

MGC

N!

43620



PAC

Finger au chocolat Milka® 90g (avec stickers) x70

LES PANIERS

MGC

N!

43239



PAC

Panier Crème Pâtissière Selectblend 100g x70



BEURRE

N!

43283



PAC

Panier Pomme 100g x70



LES COURONNES
DANOISES



MARGA
RINE

39774



PAC

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



MARGA
RINE

39775



PAC

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



MARGA
RINE

39776



PAC

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



LES AUTRES SPÉCIALITÉS

BEURRE

38184



PAC

Breizh'n'Roll 85g x60



MARGA
RINE

42623



PAC

Tresse Erable Pécan 95g x48



REFERENCES SERVICES

BEURRE

40538



PAC

Croissant fourré Cacao-Noisette 90g x22



MGC

N!

43908



PAC

Roulé Ultra Kanel Selectblend 100g x60





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 européens de viennoiserie apprécie découvrir **DE NOUVELLES FORMES ET SAVEURS DE VIENNOISERIES***

LES COUQUES

BEURRE



40942

PAC

Couque au beurre 75g x64



BEURRE



40943

PAC

Couque au beurre aux Raisins 85g x64



LES CROISSANTS

BEURRE



34732

PAC

Croissant Multigrains 70g x70



BEURRE



35681

PAC

Croissant Lunch Multigrains 35g x180



BEURRE



40543

PAC

Croissant Zaatar 70g x60



MGC



40838

PAC

Croissant multigrains SelectBlend 35g x180



BEURRE



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

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



* Pour nos sites de production français, hors gluten de blé. Sauf atéas 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*.

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

* Repas sur le pouce. ** Étude Bridor auprès de 6 000 consommateurs représentatifs de la population, en Europe, Septembre 2025

LES DELICES

MGC

N!

43374



PAC

Délice Tomate et Fromage de Chèvre Selectblend 100g x60



MGC

N!

43375



PAC

Délice Feta et Epinards Selectblend 100g x60



BEURRE

41251

LES FINGER



PAC

Finger Fromage 90g x60



LES MINIS SNACKS

BEURRE

38798



PAC

Extravagant Fromage 35g x180



BEURRE

38925



PAC

Mini Roulé Fromage 35g x225



BEURRE

38926



PAC

Mini Roulé Pesto 30g x225



BEURRE

38928



PAC

Mix Mini Roulé Salé x225



BEURRE

38929



PAC

Mini Roulé Pizza 35g x225



LES PANIERS

BEURRE

34401



PAC

Panier Jambon Fromage 100g x70

BEURRE

40642



PAC

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



BEURRE

40643



PAC

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



MGC

N!

43272



PAC

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



MGC

N!

43278



PAC

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



LES ROULÉS

BEURRE

33123



PAC

Roulé Jambon Fromage 120g x54

BEURRE

N!

43318



PAC

Roulé Pesto 100g x60



BEURRE

N!

43319



PAC

Roulé Tomates Marinara 100g x60



LES CROISSANTS FOURRÉS

BEURRE

37455



PAC

Croissant fourré Fromage 90g x60



MGC

42974



PAC

Croissant fourré fromage SelectBlend 95g x60



LE BUN 'N' ROLL

BEURRE

36967



PAC

Bun 'n' roll 85g avec moules x50



REFERENCES SERVICES

BEURRE

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 européens 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 6 000 consommateurs représentatifs de la population, en Europe, Septembre 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 plateau de 6 macarons saveurs intenses, aux recettes originales et aux finitions soignées.

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.

LES MUFFINS



38973

PRÊT À SERVIR

Muffin Chocolat aux éclats de chocolat 95g x28



38974

PRÊT À SERVIR

Muffin Myrtilles 95g x28



38978

PRÊT À SERVIR

Muffin Chocolat fourré choco-noisettes 120g x28

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.

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

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

BOLA DE BERLIM

MGC



41588

PRÊT À SERVIR

Bola de Berlim Nature 80g x20



MGC



41591

PRÊT À SERVIR

Bola de Berlim creamy 120g x20



PASTEL DE NATA

BEURRE



39747

PAC

Pastel de Nata 60g x60



MARGA RINE



41370

PAC

Pastel de Nata 60g x60



MARGA RINE



41587

PAC

Mini Pastel de Nata 35g x120



MARGA RINE



42450

PRÉCUIT

Pastel de Nata 60g x60



BEURRE



42452

PRÉCUIT

Pastel de Nata 50g x60



BEURRE



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 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

Code	Description	Technologie	Pièces / carton	Cartons / palette	Code standard
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

Code	Description	Technologie	Pièces / carton	Cartons / palette	Code standard
31542	Croissant Lunch 30 g Une Recette Lenôtre Professionnels	PAC	70	120	31778
31543	Pain au Chocolat Lunch 35 g Une Recette Lenôtre Professionnels	PAC	70	120	31776
41214	Mix Viennoiseries Lunch Savoureux (30 croissants + 30 pains au chocolat + 30 pains aux raisins)	PAC	90	132	

Les Croissants Fourrés

Code	Description	Technologie	Pièces / carton	Cartons / palette	Code standard
40538	Croissant fourré Cacao-Noisette 90 g	PAC	22	132	40405

/ PAINS

Technologie Pièces / carton Cartons / palette Code standard

Les Petits Pains

Code	Description	Technologie	Pièces / carton	Cartons / palette	Code standard
31301	Finedor® Nature 45 g Une Recette Lenôtre Professionnels	Précuit	30	120	30895
32147	Carré Rustique 40 g	Précuit	30	132	31520

/ SNACKING

Code	Description	Technologie	Pièces / carton	Cartons / palette	Code standard
38366	Bun'n Roll 85 g	PAC	20	132	36967

/ PÂTISSERIE

Code	Description	Technologie	Pièces / carton	Cartons / palette	Code standard
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	PIERRE	PAC	12 sachets	64	37461
38203	Sachet x 6 Croissants 60 g Le Fournil de Pierre	PIERRE	PAC	12 sachets	64	37460
40534	Sachet x 6 Croissants BIO 70 g Le Fournil de Pierre	BIO	PAC	12 sachets	70	32504
40630	Sachet x 10 Mini Croissants 25g Le Fournil de Pierre	PIERRE	PAC	20 sachets	64	40762



/ PAINS

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



/ PÂTISSERIES

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






/ PAINS

DDM : 15 MOIS

BARÈME DE CUISSON

indicatif à adapter selon votre four⁽¹⁾



		 ÉTAPE 1 : décongélation⁽²⁾	 ÉTAPE 2 : cuisson (four préchauffé à 230 °C⁽³⁾)	 ÉTAPE 3 : refroidissement avant service⁽⁴⁾
LES PETITS PAINS	Mini Pains 33g et Petit Pain 80g Panidor	10-15 min	5-8 min à 200°C	10 à 15 min
	Finedor® (toutes les Finedor® hors Épi : 45 g, 50 g)	0-10 min (Le temps de plaquer)	6-8 min à 200-210°C	
	Finedor® Épi (40 g)		4-5 min à 200-210°C	
	Autres Petits Pains (40 g - 70 g)	15-20 min	7-9 min à 190-200°C	
	Petit Pain 90g		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 moelleux (140 g)		5-7 min à 180°C	
LES BAGUETTES	Baguettes (280 g)	0-10 min (Le temps de plaquer)	12-14 min à 190-200°C	30 min
	Baguette Caractère (280 g)		11-13 min à 210°C	
LES PAINS À PARTAGER ET LES FOCACCIAS	Pains à partager (< 400 g) : Pochon, Céréaliier, Pavé Nordique, Pains gourmands	0-10 min (Le temps de plaquer)	11-13 min à 190-200°C	30 min à 1 heure
	Pains aux fruits à partager : 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, Céréaliier, Bâtard, etc.		16-18 min à 190-200°C	
	Pains Kamps 750g	1h30	9 min à 210°C	15 min.
	100 % cuit		Se référer à la fiche technique	

/ SANS GLUTEN

DDM : 12 MOIS

BARÈME DE CUISSON

indicatif à adapter selon votre four⁽¹⁾

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

/ PÂTISSERIES

MACARONS

DDM : 12 MOIS

Macarons

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

/ SNACKING

DDM : 12 MOIS

BARÈME DE CUISSON

indicatif à adapter selon votre four⁽¹⁾

	 Plaquage 40 x 60	 ÉTAPE 1 : décongélation (à température ambiante)	 ÉTAPE 2 : cuisson (dans un four préchauffé à 190°C)
Mini Snacks	par 24	30 à 45 min	13 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 19 min à 165-170°C
Roulés Salés et Croissants Fourrés	par 12	30 à 45 min	
Paniers et Délices 100g	par 10	45 min à 1 heure	

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

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



/ VIENNOISERIES CRUES

DDM : 9 MOIS SAUF LES BRIOCHETTES : 4 MOIS

BARÈME DE CUISSON

indicatif à adapter selon votre four⁽¹⁾

		Plaquage 40 x 60	ÉTAPE 1 : pousse (27-28 °C hygrométrie à 70-80 %)		ÉTAPE 2 : séchage (à température ambiante)	ÉTAPE 3 : dorage	ÉTAPE 4 : cuisson (four préchauffé à 190 °C)	
			En Direct	En contrôlé				
LES VIENNOISERIES À LA FRANÇAISE	Mini / Lunchs	par 20-25	de 1 h 30 à 1 h 45	de 1 h 00 à 1 h 15	10 min	OUI	13 à 15 min	165-175°C
	Croissants (50 g - 75 g)	par 12	de 1 h 45 à 2 h 00	de 1 h 15 à 1 h 30			15 à 17 min	
	Croissants (80 g - 120 g)	par 9-12	de 2 h 00 à 2 h 15	de 1 h 30 à 1 h 45			16 à 18 min	
	Pains au Chocolat		de 2 h 15 à 2 h 30	de 1 h 45 à 2 h 00			15 à 17 min	
COLLECTION AVEC UNE REMISE EN ŒUVRE SPÉCIFIQUE	Éclat du Terroir - Croissant (61 g - 79 g)	par 12	de 1 h 45 à 2 h 00	de 1 h 15 à 1 h 30	15 min	OUI	15 à 16 min	165-175°C
	Éclat du Terroir - Pain au Chocolat (70 g - 85 g)		de 2 h 00 à 2 h 15	de 1 h 30 à 1 h 45	15 min		16 à 17 min	
	Croissant et Pain au Chocolat - Les Irrésistibles		de 1 h 50 à 2 h 10	de 1 h 20 à 1 h 35	15 min		15 à 17 min	
LES VIENNOISERIES GOURMANDES ET DU MONDE	Mini Viennoiseries Gourmandes	par 24	de 1 h 30 à 1 h 45	de 1 h 00 à 1 h 15	10 min	OUI	13-15 min	165-175°C
	Maxi Viennoiseries Gourmandes	par 8-10	de 2 h 15 à 2 h 30	de 1 h 45 à 2 h 00			15-17 min	
	Brioche feuilletée DIY 330g	par 6	de 2h15 à 3h	-			45 à 50 min	

/ VIENNOISERIES PRÊTES-À-CUIRE

DDM : 12 MOIS

BARÈME DE CUISSON

indicatif à adapter selon votre four⁽¹⁾

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

Télécharger
le catalogue



Catalogue



SHARE
THE BAKERY CULTURES
OF THE WORLD

GRUPE
LE DUFF

BRIDOR, UNE ENSEIGNE DU GROUPE LE DUFF



www.bridor.com

Contact France : commercialfrance@groupeleduff.com

Contact international : exportsales@groupeleduff.com

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

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

Édition 2026 - Photos non contractuelles - Crédits photos : Franck Hamel - A point studio - Studio Rougereau - Bruno Panchevre - Le Studio des Fleurs - BAM | Studio - Studio Mixture - Amélie Roche - Clan d'Oeil - Charlotte Strömwall - Franck Boisselier - Guillaume Gautier - Rougereau - Mael-Gonnet - @Popmyfood - iStock - Shutterstock • Design : dggd.fr