

MATTHIEU
& OLIVIER

CATALOGUE PRODUITS

2026



MATTHIEU&OLIVIER

Fabriqués en Ile de France, nos produits ont été conçus pour répondre aux besoins des acteurs du monde de l'agroalimentaire.

Des ingrédients de qualité, une régularité exemplaire, nos fonds de tartes livrés congelés, cuits et chablonnés sont prêts à être garnis.

Nous proposons également des sablés, salés et sucrés.

Notre pôle R&D travaille constamment à la création de nouveaux produits et de nouvelles saveurs pour être à la pointe de l'innovation.



LES FONDS SUCRÉS



FOND AMANDE

Diamètre 8 cm

Hauteur 2 cm

27/29 g

Conditionnement par 84 pièces

Prix sur demande

Livraison France et International



FOND NOISETTE

Diamètre 8 cm

Hauteur 2 cm

27/29 g

Conditionnement par 84 pièces

Prix sur demande

Livraison France et International



FOND VANILLE

Diamètre 8 cm

Hauteur 2 cm

27/29 g

Conditionnement par 84 pièces

Prix sur demande

Livraison France et International



LES FONDS SUCRÉS



FOND CACAO

Diamètre 8 cm

Hauteur 2 cm

27/29 g

Conditionnement par 84 pièces

Prix sur demande

Livraison France et International



FOND CRÈME D'AMANDE

Diamètre 8 cm

Hauteur 2 cm

50/52 g

Conditionnement par 84 pièces

Prix sur demande

Livraison France et International



FOND CRÈME D'AMANDE FLEUR D'ORANGER

Diamètre 8 cm

Hauteur 2 cm

50 / 52 g

Conditionnement par 84 pièces

Prix sur demande

Livraison France et International



LES SABLÉS SALÉS



SABLÉ PIMENT D'ESPELETTE

Diamètre 35 / 40 / 60
Hauteur 3 mm
3,5 / 6 / 12 g
Conditionnement par 300 pièces

Prix sur demande
Livraison France et International



SABLÉ PARMESAN

Diamètre 35 / 40 / 60
Hauteur 3 mm
3,5 / 6 / 12 g
Conditionnement par 300 pièces

Prix sur demande
Livraison France et International



SABLÉ CURRY

Diamètre 35 / 40 / 60
Hauteur 3 mm
3,5 / 6 / 12 g
Conditionnement par 300 pièces

Prix sur demande
Livraison France et International



LES SABLÉS SUCRÉS



SABLÉ AMANDE

Diamètre 35 / 40 / 60

Hauteur 3 mm

3,5 / 6 / 12 g

Conditionnement par 300 pièces

Prix sur demande

Livraison France et International



SABLÉ NOISETTE

Diamètre 35 / 40 / 60

Hauteur 3 mm

3,5 / 6 / 12 g

Conditionnement par 300 pièces

Prix sur demande

Livraison France et International



SABLÉ CACAO

Diamètre 35 / 40 / 60

Hauteur 3 mm

3,5 / 6 / 12 g

Conditionnement par 300 pièces

Prix sur demande

Livraison France et International



LES SABLÉS SUCRÉS



SABLÉ VANILLE

Diamètre 35 / 40 / 60

Hauteur 3 mm

3,5 / 6 / 12 g

Conditionnement par 300 pièces

Prix sur demande

Livraison France et International



PALET BRETON NATURE

Diamètre 35 / 40 / 60

Hauteur 8 mm

Conditionnement par 300 pièces

Prix sur demande

Livraison France et International



PALET BRETON CACAO

Diamètre 35 / 40 / 60

Hauteur 8 mm

Conditionnement par 300 pièces

Prix sur demande

Livraison France et International





PASSER COMMANDE

Pour connaître nos tarifs et passer commande, envoyez un mail à matthieu.payetgodel@gmail.com



LES FONDATEURS MATTHIEU

Ingénieur de formation et entrepreneur, Matthieu s'est orienté dans l'univers de la food après avoir participé à l'émission du Meilleur Pâtissier en 2017 pour devenir ainsi Ingénieur pâtissier.

Après avoir passé ses CAP pâtisserie et cuisine, il a accompagné une cinquantaine d'entreprises sur des missions de stratégie, de R&D et d'optimisation et organisé plus de 350 événements culinaires, avant de s'associer à Olivier pour fonder Matthieu & Olivier.



LES FONDATEURS OLIVIER

Déjà fondateur d'une entreprise de pâtisseries congelées premium et artiste dans l'âme, Olivier a exercé son art aux côtés de pâtissiers de renom depuis l'âge de 16 ans - Eric Briffard aux Élysées du Vernet, Philippe Andrieu chez Ladurée, Hugues Pouget de chez Hugo & Victor.

Le laboratoire qu'il a construit est aujourd'hui un modèle d'artisanat industrialisé.

Autour de Matthieu & Olivier, une vingtaine de personnes travaillent chaque jour pour fabriquer nos produits.



POUR TOUTE COMMANDE OU QUESTION

CONTACT

www.matthieuetolivier.com
matthieu.payetgodel@gmail.com

06 60 99 11 43