

MONT'S FOURNIL GRANDS COMPTES

la mie câline

QUI SOMMES-NOUS ?

COLLABORER AVEC MONT'S FOURNIL C'EST FAIRE CONFIANCE À
UN SAVOIR-FAIRE RECONNU DE PLUS DE 40 ANS !

1

UN SITE DE PRODUCTION DE 20 000M²

Avec des lignes de production totalement **polyvalentes** qui s'adaptent tant au petit volume qu'au volume important.

2

UN RÉEL OBSERVATOIRE DU MARCHÉ BVP

Une **valeur ajoutée** pour affiner vos projets en fonction de vos perspectives de développement à **court et à moyen terme**.

3

DES CERTIFICATIONS FSSC 22000

Elles soulignent **les engagements forts** pris pour garantir la fabrication de nos **produits de qualité**.

4

DES MATIÈRES PREMIÈRES DE QUALITÉ

Une **politique stricte** dans le choix des **matières premières** : *Farine CRC, Oeuf frais de poules élevées en plein air, VPF, IGP, réduction des aditifs...*

5

UNE CELLULE D'INNOVATION DÉDIÉE POUR VOUS

Avec une équipe Recherche & Développement de **7 personnes** à votre écoute pour **tous vos développements spécifiques**.

6

UNE LOGISTIQUE EXPÉRIMENTÉE

Des schémas de distribution adaptées à vos besoins. Nous livrons **à la palette sur l'ensemble du territoire Français**.

DÉCOUVREZ NOS 4 GRANDES FAMILLES PRODUITS

BOULANGERIE • VIENNOISERIE • SNACKING • PATISSERIE

BOULANGERIE



UNE VRAIE OPPORTUNITÉ DE VOUS
DIFFÉRENCIER DE VOTRE CONCURRENCE !

VIENNOISERIE



CRÉONS, SANS LIMITE, VOS
PÉPITES SUR MESURE !

SNACKING



NOTRE CAPACITÉ À S'ADAPTER À VOS
ENVIES FERA VOTRE RÉUSSITE !

PÂTISSERIE



DÉVELOPPEZ VOS DESSERTS OU GOURMANDISES
UNIQUES POUR VOS CONSOMMATEURS !



MONTs FOURNIl - GRANDS COMPTES - LA MIE CÂLINE



BOULANGERIE

CRUE OU PRECUITE

UNE VRAIE OPPORTUNITÉ DE VOUS DIFFÉRENCIER DE VOTRE CONCURRENCE !

LE PAVÉ NORDIQUE

Couleur brune prononcée
de la mie et de la croûte

Goût typé,
malté et toasté

100%
PERSONNALISABLE
FORME, GOUT & TEXTURE



Pain au format pavé long

BOULANGERIE

Viennoiserie
Pâtisserie
Traiteur

	380 g	280 g
	13 x 20 cm env.	13 x 17 cm env.
	15/carton	18/carton

Précuit, Surgelé

Farine de BLE, eau, préparation concentrée pour fabrication de pain spéciaux 15% (graines de tournesol, graines de lin jaune, graines de lin brun, graines de millet, farine d'ORGE maltée toastée, extrait de malt d'ORGE, levain de seigle dévitalisé déshydraté, sel, agent de traitement de la farine : E300), levure, sel marin fin de l'île de Noirmoutier, améliorant de panification



LE PAVÉ RUSTIQUE

Goût typé
et rustique

100%
PERSONNALISABLE
FORME, GOUT & TEXTURE



Grigne en
quadrillage

Pain au format pavé

Belle couleur brune
de la mie

BOULANGERIE

Viennoiserie
Pâtisserie
Traiteur

	380 g	280 g
	16 x 16 cm env.	14 x 14 cm env.
	15/carton	18/carton

Précuit, Surgelé

Farine de BLE, eau, préparation pour fabrication de pain 14% [farine de BLE, farine d'EPEAUTRE, farine de BLE de Khorasan, farine de sarrasin, farine de SEIGLE, malt d'ORGE toasté, farine de BLE malté], sel, levure



BOULANGERIE

CRUE OU PRECUITE

UNE VRAIE OPPORTUNITÉ DE VOUS DIFFÉRENCIER DE VOTRE CONCURRENCE !

LE PAIN BÂTARD AU LEVAIN



BOULANGERIE

Viennoiserie
Pâtisserie
Traiteur

280 g

Longueur
27 cm env.

18/carton

Préculit, Surgelé

Farine de BLE, eau, sel marin fin de l'île de Noirmoutier, levain de BLE désactivé et déshydraté 0.7%, levure



LA BAGUETTE PRÉCUITE SUR SOLE



BOULANGERIE

Viennoiserie
Pâtisserie
Traiteur

295 g

Longueur
entre 35 et 38 cm

22/carton

Préculit, Surgelé

Farine de BLE, eau, sel marin fin de l'île de Noirmoutier, levure



BOULANGERIE

CRUE OU PRECUITE

CRÉONS, SANS LIMITE, VOS PÊPITES SUR MESURE !

LA DÉJEUNETTE PRÉCUITE SUR SOLE



100%
PERSONNALISABLE
FORME, GOÛT & TEXTURE

BOULANGERIE

Viennoiserie
Pâtisserie
Traiteur

- 175 g
- Longueur entre 27 et 31 cm
- 32/carton
- Précuit, Surgelé
- Farine de BLE, eau, sel marin fin de l'île de Noirmoutier, levure



LES PAINS DU MOMENT

LE PAIN SEIGLE CITRON

Une recette agréable et équilibrée qui accompagnera parfaitement vos fruits de mer

LE PAIN AUX AGRUMES

Un pain original et surprenant, idéal pour accompagner un foie gras

LE PAIN FESTIF

Une recette généreuse avec des cranberries, des figues et des noisettes



BOULANGERIE

Viennoiserie
Pâtisserie
Traiteur

- 330 g précuit
- 130 x 160 mm
- 16/carton
- Précuit, Surgelé

LE PAIN FESTIF

Farine traditionnelle, eau cranberries, figues, noisettes, farine de châtaigne, épices



LE PAIN SEIGLE CITRON

Farine traditionnelle, eau, écorce de citron confite, flocons de seigle

LE PAIN AUX AGRUMES

Farine traditionnelle, eau, cube d'orange et cubes de citron



MONTs FOURNIl - GRANDS COMPTES - LA MIE CÂLINE



VIENNOISERIE

CRUE SURGELÉE

CRÉONS, SANS LIMITE, VOS PÉPITES SUR MESURE !

LES TOURBILLONS

LE TOURBILLON CHOCOLAT COCO

Un classique pour les amoureux de noix de coco et de chocolat décliné dans une viennoiserie originale

LE TOURBILLON CANNELLE NOISETTE

Une recette à l'accent automnal



VIENNOISERIE

Boulangerie
Pâtisserie
Traiteur



LA GALETTE CARRÉE NOISETTE CARAMEL

Une délicieuse association de caramel et de frangipane à la noisette, le tout dans un format original



VIENNOISERIE

Boulangerie
Pâtisserie
Traiteur



620 g



210 x 210 mm



10/carton



Cru, Surgelé



LA GALETTE CARRÉE NOISETTE CARAMEL
Feuilletage pur beurre, garniture frangipane à la noisette et au caramel



MONTs FOURNIl - GRANDS COMPTES - LA MIE CÂLINE



VIENNOISERIE

CRUE SURGELÉE

CRÉONS, SANS LIMITE, VOS PÊPITES SUR MESURE !

Les Muffins

3 parfums pour satisfaire tous les gourmands !

Le muffin Caramel

Le muffin Chocolat fourré choco noisette

Le muffin Myrtille



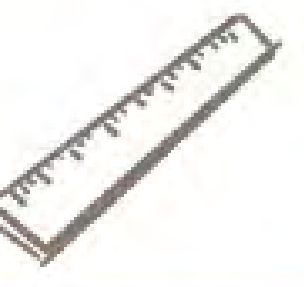
 Viennoiserie

Pâtisserie

Boulangerie

Traiteur

 130 g

 ø 8 cm

 30/carton

 A décongeler

**LE CARAMEL :** Pâte à muffin nature, caramel au beurre salé

LE MYRTILLE : Pâte à muffin nature, myrtille et fourrage aux myrtilles

LE CHOCO NOISETTE : Pâte à muffin au chocolat, fourrage chocolat/noisette

Le Beignet Peanuts Butter

Vous ne résisterez pas à son cœur fondant cacahuète : un parfum original qui complètera votre gamme de beignets.

Suggestion de finition : saupoudrez de sucre glace !



 Viennoiserie

Pâtisserie

Boulangerie

Traiteur

 140 g

 ø 12 cm

 30/carton

 Cuit surgelé

 Pâte à beignet cuite, garnie de pâte de cacahuète

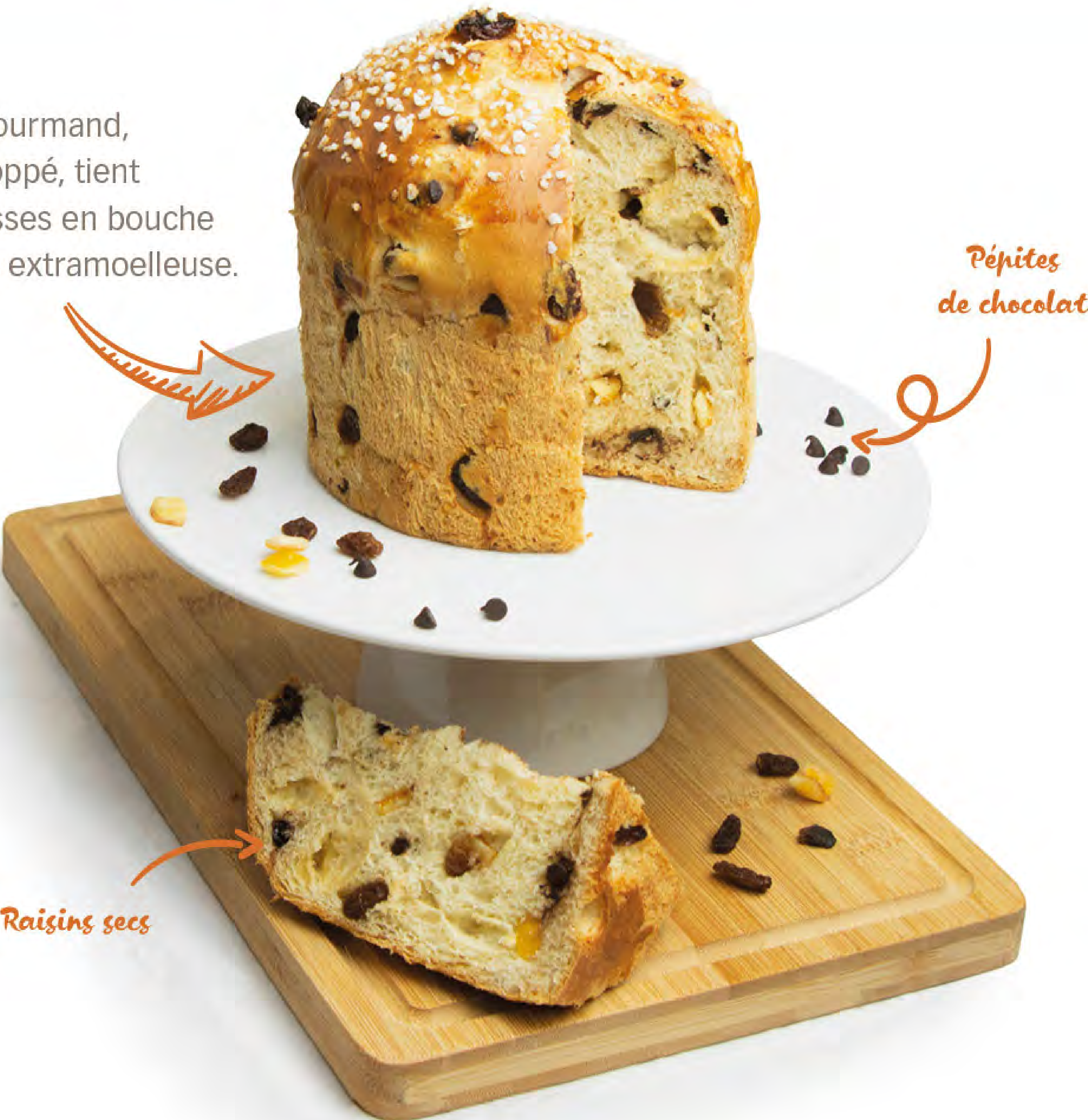
VIENNOISERIE

CRUE SURGELÉE

CRÉONS, SANS LIMITE, VOS PÊPITES SUR MESURE !

Le Panettone

Son visuel gourmand, bien développé, tient ses promesses en bouche avec sa structure extramoelleuse.



Viennoiserie

Pâtisserie

Boulangerie

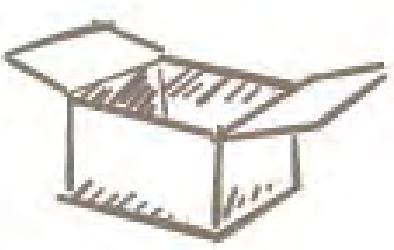
Traiteur



500 g



11 cm



18/carton



Cru, Surgelé



Œufs, écorces d'orange, miel, beurre, raisins secs, pépites de chocolat noir

Beignet Speculos

Un beignet au fourrage original pour les plus gourmands !

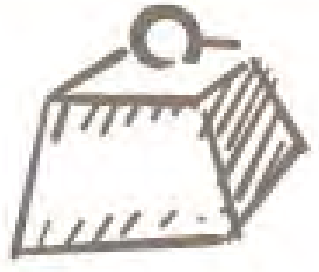


Viennoiserie

Pâtisserie

Boulangerie

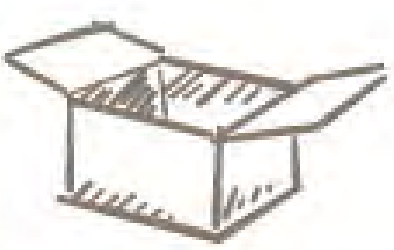
Traiteur



130 g



12 cm



54/carton



Cuit, Surgelé



Farine CRC, eau, œufs, sel, beurre, levure, fourrage speculos (ou façon pâte à tartiner speculos)



MONTS FOURNIL - GRANDS COMPTES - LA MIE CÂLINE



PÂTISSERIE

INDIVIDUELLE OU A PARTAGER

DÉVELOPPEZ VOS DESSERTS OU GOURMANDISES UNIQUES POUR VOS CONSOMMATEURS !

LA BUCHE ROULÉE

La traditionnelle buche
roulée mais revisitée

Intérieur au caramel
au beurre salé et crème
au beurre de chocolat



PÂTISSERIE

Boulangerie
Viennoiserie
Traiteur

950 g

rouleau
470 mm

3/carton

Cuit, Surgelé

LA BUCHE ROULÉE
Biscuit joconde,
punch nature,
crémeux caramel,
crème au beurre
chocolat

LES GROS CHOUX

Une recette à
l'accent automnal

Au caramel et
chocolat blanc



PÂTISSERIE

Boulangerie
Viennoiserie
Traiteur

67 g

65 mm

33/carton

Cuit, Surgelé

LES GROS CHOUX
Choux cuit,
crémeux caramel,
mousse chocolat
blanc, succès
meringué

PÂTISSERIE

INDIVIDUELLE OU A PARTAGER

DÉVELOPPEZ VOS DESSERTS OU GOURMANDISES UNIQUES POUR VOS CONSOMMATEURS !

Le Cheesecake sablé choc

Un délicieux biscuit au cacao 100% beurre associé à une mousse cheesecake.

Suggestion de finition : un nappage caramel

Suggestion de présentation

Pâtisserie	
	Viennoiserie
	Boulangerie
	Traiteur

	88 g
	ø 6,5 cm
	40/carton
	A décongeler
	Biscuit sablé au cacao et mousse cheesecake (fromage à tartiner, crème, sucre)

Le Kit Dessert

Un biscuit sablé 100% beurre, mousse de crème sur le biscuit et à garnir de fruits de saison. Une remise en œuvre très facile !

Quelques suggestions de présentation

Profitez des fruits du moment !

Suggestion de présentation

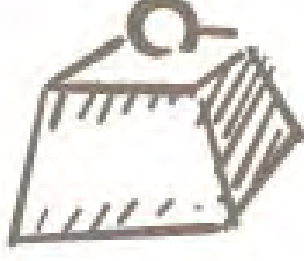
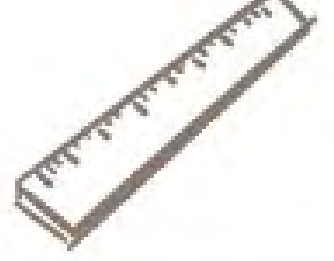
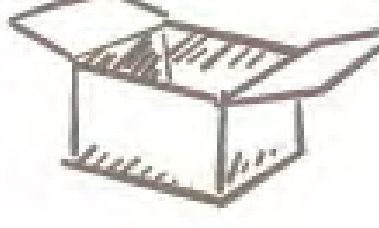
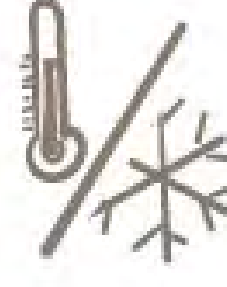
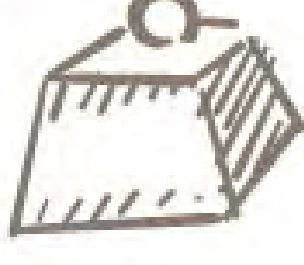
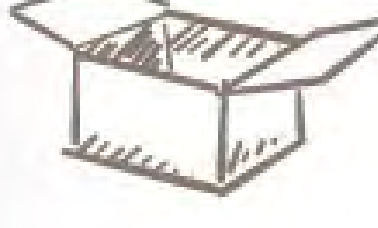
Pâtisserie	
	Viennoiserie
	Boulangerie
	Traiteur

	85 g
	9 cm
	36/carton
	A décongeler
	Pâte sablée pur beurre, crème pâtissière et crème montée ou ganache

PÂTISSERIE

INDIVIDUELLE OU A PARTAGER

DÉVELOPPEZ VOS DESSERTS OU GOURMANDISES UNIQUES POUR VOS CONSOMMATEURS !

Le Browkie		Pâtisserie
Le parfait mélange : moelleux et croustillant à la fois !  Le moelleux du brownie... et le croquant du cookie ! 		 Pâtisserie Viennoiserie Boulangerie Traiteur  79 g  2,5 X 12,5 cm  48/carton  A décongeler  Pâte à brownie et pâte à cookie superposées
Le Brownie		Pâtisserie
Un brownie moelleux garni de noix croquantes et de pépites de chocolat pour un goût encore plus intense.  Un cœur fondant Pépites de chocolat Noix 		 Pâtisserie Viennoiserie Boulangerie Traiteur  90 g  4,5 x 4,5 cm  40/carton  A décongeler  Cacao, sucre, beurre, œuf entier, noix de pécan, drops de chocolat noir

PÂTISSERIE

INDIVIDUELLE OU A PARTAGER

DÉVELOPPEZ VOS DESSERTS OU GOURMANDISES UNIQUES POUR VOS CONSOMMATEURS !

La Bûche et la Bûchette Pistache Griotte

Une pâtisserie festive sur base de mousse de fruits avec ou sans glaçage, multi-parfums selon vos envies !



Un glaçage lisse aux fruits rouges.
Finition et personnalisation selon vos envies !

Une délicieuse mousse à la pistache !



Pâtisserie

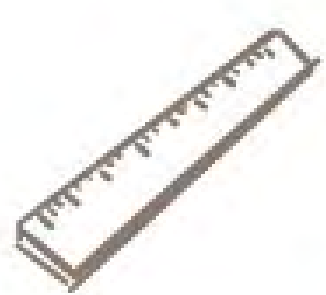
Viennoiserie

Boulangerie

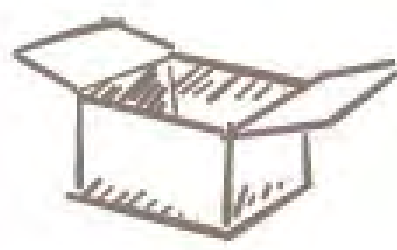
Traiteur



La bûche : 1,350 kg
La bûchette : 845 g



La bûche : 47 cm
La bûchette : 49 cm



La bûche : 3/carton
La bûchette : 5/carton



A décongeler



Mousse pistache, insert à la griotte et aux griottines, biscuits joconde

La Bûche et la Bûchette Chocolat Caramel

Une pâtisserie festive dôme lisse ou relief avec ou sans glaçage, multi-parfums selon vos envies !



Un glaçage brillant au cacao.
Finition selon votre goût !

Une délicieuse mousse au caramel !

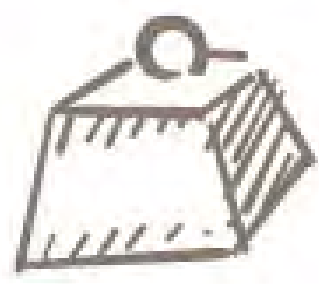


Pâtisserie

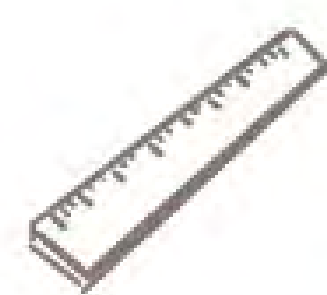
Viennoiserie

Boulangerie

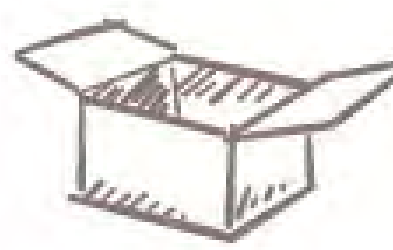
Traiteur



La bûche : 1,6 kg
La bûchette : 1,1 kg



La bûche : 47 cm
La bûchette : 49 cm



La bûche : 3/carton
La bûchette : 5/carton



A décongeler



Mousse caramel au beurre salé, mousse au chocolat, coulis ou crémeux, biscuit joconde et génoise au chocolat



MONTs FOURNIl - GRANDS COMPTES - LA MIE CÂLINE



SNACKING

LA PAUSE GOURMANDE

NOTRE CAPACITÉ À S'ADAPTER À VOS ENVIES FERA VOTRE RÉUSSITE !

LE PANINI MONTAGNARD

Une recette fromagère
incontournable pour l'hiver



TRAITEUR

Boulangerie
Viennoiserie
Pâtisserie

240 g

270 mm

32/carton

Cuit, Surgelé

LE PANINI MONTAGNARD
Pain calini, sauce
fromagère, raclette,
jambon fumé

LES CAKES CRUS

LE POULET CHAMPIGNONS

Un classique toujours
aussi délicieux !

Ajouter une finition
graine de pavot
avant cuisson

LE BUTTERNUT COMTÉ

Une recette à
l'accent automnal

Ajouter une finition
graine de courge
avant cuisson



TRAITEUR

Boulangerie
Viennoiserie
Pâtisserie

300 g cru

moule
21 x 8,5 x 5,5 cm

12/carton

Cru, Surgelé

LE BUTTERNUT COMTÉ
Butternut grillé,
dés de Comté

LE POULET CHAMPIGNONS
Poulet,
champignons



MONTs FOURNIl - GRANDS COMPTES - LA MIE CÂLINE



SNACKING

LA PAUSE GOURMANDE

NOTRE CAPACITÉ À S'ADAPTER À VOS ENVIES FERA VOTRE RÉUSSITE !

MONTs
FOURNIL
GRANDS COMPTES
100% Produits de France

DÉCOUVREZ NOTRE FAMILLE PRODUIT : **LE SNACKING**

BURGER



SUCCOMBEZ À NOTRE
DÉLICIEUX PAIN BURGER !

PANINI



TESTEZ UNE DE NOS
15 RECETTES DE PANINI !

CROQUE



DES CROQUES AVEC UNE
BÉCHAMEL MAISON !

PIZZA



DES PIZZAS VARIÉES ET
GOURMANDES !

QUICHE



DES QUICHES EN PÂTE
BRIÉE OU FEUILLETÉE !

NOTRE CAPACITÉ À S'ADAPTER À VOS ENVIES FERA VOTRE RÉUSSITE !

BOULANGERIE • VIENNOISERIE • SNACKING • PATISSERIE • FESTIF



MONTs FOURNIL - GRANDS COMPTES - LA MIE CÂLINE



MONTs

FOURNIL

GRANDS COMPTES

la mie câline

QUELQUES PRODUITS

LE PAIN FIGUES RAISINS



KG 330 g | **cm** 28 cm | **box** / 14

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
Farine T65 CRC, dés de figes et raisins blonds.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :
Précuit surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :
Pain spécial fêtes légèrement sucré, parfait pour accompagner votre fromage ou votre foie gras !



LE PAIN À L'ANCIENNE



KG 330 g | **cm** 28 cm | **box** / 14

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
Farine peuloise CRC.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :
Précuit surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :
Pain à la mie fondante et généreuse, avec une petite note maltée.



LA QUICHE EFFILOCHÉ DE CANARD PATATE DOUCE



KG 200 g | **cm** 12 cm | **box** / 40

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
Fond pâte feuilletée pur beurre, crème, œufs, canard, dés de patate douce.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :
Cru surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :
Recette originale avec des légumes de saison !



LA QUICHE SAVOYARDE



KG 200 g | **cm** 12 cm | **box** / 40

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
Fond pâte feuilletée, pomme de terre, lardon, reblochon.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :
Cru surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :
Un classique des Quiches... Une performance assurée ! Reblochon français.



LE CHAUSSON POIRE CHOCOLAT



KG 114 g | **cm** 11,5 x 9,5 cm | **box** / 50

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
Pâte feuilletée pur beurre, morceaux de poire et chocolat 80%.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :
Cru surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :
Morceaux de poire, chocolat 80%, produit gourmand et généreux !
PUR BEURRE



LE SAINT NICOLAS PÉPITES DE CHOCOLAT



KG 25 g | **cm** 14 cm | **box** / 75

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
Farine, œufs, beurre, pépites de chocolat.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :
Cru surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :
Généreux en chocolat ! 15% !
Existe aussi en version nature.



LA GALETTE Briochée CRANBERRIES



KG 200 g | **cm** 20 cm | **box** / 12 ou 18 selon grammage

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
Farine, œuf, beurre, cranberries.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :
Cru surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :
Multi-parfums : nature, fruits confits, fleur d'orange.
Plusieurs grammages : 200 g, 400 g et 550 g.



LA GALETTE FRANGIPANE 4/6P



KG 545 g | **cm** 26 cm | **box** / 14

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
Pâte feuilletée pur beurre, frangipane à la poudre d'amande blanche.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :
Cru surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :
Croulle : Une forme originale et des parfums toujours aussi variés... avec ou sans fèves et couronnes !
PUR BEURRE



LA GALETTE POIRE CHOCOLAT 4P



KG 410 g | **cm** 18,5 cm | **box** / 14

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
Pâte feuilletée pur beurre, poire et chocolat.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :
Cru surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :
Carrée : Une forme originale et des parfums toujours aussi variés... avec ou sans fèves et couronnes !
PUR BEURRE



LA GALETTE FRANGIPANE INDIVIDUELLE



KG 130 g | **cm** 12 cm | **box** / 45

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
Pâte feuilletée pur beurre, frangipane à la poudre d'amande blanche.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :
Cru surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :
Une version individuelle le avec des parfums toujours aussi variés... avec ou sans fèves et couronnes !
PUR BEURRE



LA BÛCHE ET LA BÛCHETTE PISTACHE GRIOTTE



Suggestion de présentation.
Dessert réalisé en magasin.

LA BÛCHE :
KG 1,350 kg | **cm** 47 cm | **box** / 3

LA BÛCHETTE :
KG 845 g | **cm** 49 cm | **box** / 5

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
Mousse pistache, coulis griottes aux griottes, biscuit joconde.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :
A décongeler.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :
Une pâtisserie festive sur base de mousse de fruits avec ou sans glaçage, multi-parfums selon vos envies !



LA BÛCHE ET LA BÛCHETTE DÔME CHOCOLAT CARAMEL



Suggestion de présentation.
Dessert réalisé en magasin.

LA BÛCHE :
KG 1,6 kg | **cm** 47 cm | **box** / 3

LA BÛCHETTE :
KG 1,1 kg | **cm** 49 cm | **box** / 5

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
Mousse caramel au beurre salé, mousse chocolat, coulis ou crémeux, biscuit joconde et genoise au chocolat.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :
A décongeler.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :
Une pâtisserie festive dôme lisse ou relief avec ou sans glaçage, multi-parfums selon vos envies !



LE KIT DESSERT



LE DISQUE DE BISCUIT SABLÉ
KG 50 g | **cm** 9 cm | **box** / 120

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
Pâte sablée pur beurre.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :
Cru / Prêt à cuire.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :
Biscuit sablé 100% beurre, mousse de crème à déposer sur le biscuit et à garnir de fruits de saison. Remise en œuvre très facile ! Vendu séparément !



LE DISQUE DE CRÈME VANILLE



KG 35 g | **cm** 8 cm | **box** / 96

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
Crème pâtissière et crème montée ou ganache.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :
Cru / A décongeler.

Existe en plusieurs parfums :
Pistache/chocolat/framboise...

Quelques suggestions de présentation...



MONTs FOURNIL - GRANDS COMPTES - LA MIE CÂLINE



MONT'S

FOURNIL

GRANDS COMPTES

la mie câline

QUELQUES PRODUITS



LE PAIN AU LIN



KG 350 g | 22 à 24 cm | / 18

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :

Farine CRC, eau, sel, levure, graines de lin.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :

Pré-cuit surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :

Pain aux céréales Healthy avec une tendance de marché à la hausse (+7%).



LE MUFFIN CHOCO NOISETTE



KG 95 g | 8 cm | / 33

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :

Farine, eau, sucre, fourrage chocolat/noisette.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :

Cru surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :

Un classique indémodable et toujours aussi moelleux.



LES PAINS PANINIS - 3 RECETTES



KG 130 g | 26,5 cm env. | / 32

3 RECETTES :

NATURE, HERBES DE PROVENCE ET POIVRONS

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :

Farine, eau, sel, huile, levure (poivrons/herbes de Provence)

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :

Pré-cuit surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :

Pain sandwich Panini multi-parfums pour varier les plaisirs de chacun.



LE MUFFIN MYRTILLE



KG 95 g | 8 cm | / 33

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :

Farine, eau, sucre, myrtille.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :

Cru surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :

Un muffin à la saveur originale et toujours aussi moelleux.



LA PIZZA INDIVIDUELLE ITALIENNE



KG 235 g | 15 cm | / 26

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :

Pâte à pizza, sauce tomate, jambon de vendée, provolone fumé, poivrons, emmental.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :

Pré-cuit surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :

Recette estivale tendance pour le plaisir de tout le monde.



LA CUP PASSION COCO



KG 115 g | ø 6 cm | / 33
ou 125 g hauteur : 8 cm

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :

Mousse fromage blanc coco avec un crémeux passion et coulis passion.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :

Cru surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :

Une recette healthy exotique avec une mousse onctueuse et un nappage passion.



LA PIZZA INDIVIDUELLE LÉGUMES DU SOLEIL



KG 235 g | 15 cm | / 26

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :

Pâte à pizza, sauce tomate, poivrons, courgettes, mozzarella.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :

Pré-cuit surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :

Recette estivale tendance pour le plaisir de tout le monde.



LA CUP FRUITS ROUGES



KG 84 g | ø 6 cm | / 33
ou 99 g hauteur : 8 cm

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :

Fromage blanc avec fruits rouges et couli fruit rouges

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :

Cru surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :

Une recette healthy aux fruits rouges avec une mousse onctueuse et un nappage fruits rouges.



LA QUICHE ASPERGES ET PETITS POIS



KG 200 g | 10 cm | / 40

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :

Fond pâte feuilletée, appareil à quiche, asperges, petits pois, emmental.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :

Cru surgelé.

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :

Une quiche veggie avec des saveurs originales.



LE KIT DESSERT



LE DISQUE DE BISCUIT SABLÉ

KG 50 g | 9 cm | / 120

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :

Pâte sablée pur beurre.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :

Cru / Prêt à cuire

SPÉCIFICITÉS PRODUIT :

Biscuit sablé 100% beurre, mousse de crème à déposer sur le biscuit et à garnir de fruits de saison. Remise en œuvre très facile ! Vendu séparément !

LE DISQUE DE CRÈME VANILLE

KG 35 g | 8 cm | / 96

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :

Crème pâtissière et crème montée ou ganache.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT :

Cru / A décongeler

Existe en plusieurs parfums : Pistache/chocolat/framboise...

Quelques suggestions de présentation...



MONT'S FOURNIL - GRANDS COMPTES - LA MIE CÂLINE



MONT'S FOURNIL

GRANDS COMPTES

la mie câline

QUELQUES PRODUITS

MONT'S
FOURNIL
la mie CÂLINE

NOS PRODUITS ARTISANAUX

Savoir-Faire Monts Fournil depuis + de 35 ans !

LE PAVÉ FRAMBOISE



Pâte sablée **pur beurre** croquante et fondante garnie d'**éclats de framboise** et de pomme.



120 g



60 pièces

LA TARTELETTE POMME



Pâte feuilletée **pur beurre** garnie de compote et quartiers de pomme.



150 g



40 pièces

LE MAXI BEIGNET CHOCOLAT



Beignet XXL **ultra moelleux** fourré choco/noisette... Existe en **nature** ou **fourrés** (pomme, framboise, citron...)



140 g



40 pièces

LE P'TIT BRIOCHÉ



Tendre et savoureuse notre petite brioche, au goût unique, est **pur beurre**.



70 g



90 pièces

LA TARTELETTE ABRICOT



Pâte feuilletée **pur beurre** garnie de compote et oreillons d'abricot.



150 g



40 pièces

L'OREILLON ABRICOT



Pâte à croissant **pur beurre** garnie de crème pâtissière et d'oreillons d'abricot.



130 g



40 pièces



MONT'S FOURNIL - GRANDS COMPTES - LA MIE CÂLINE

