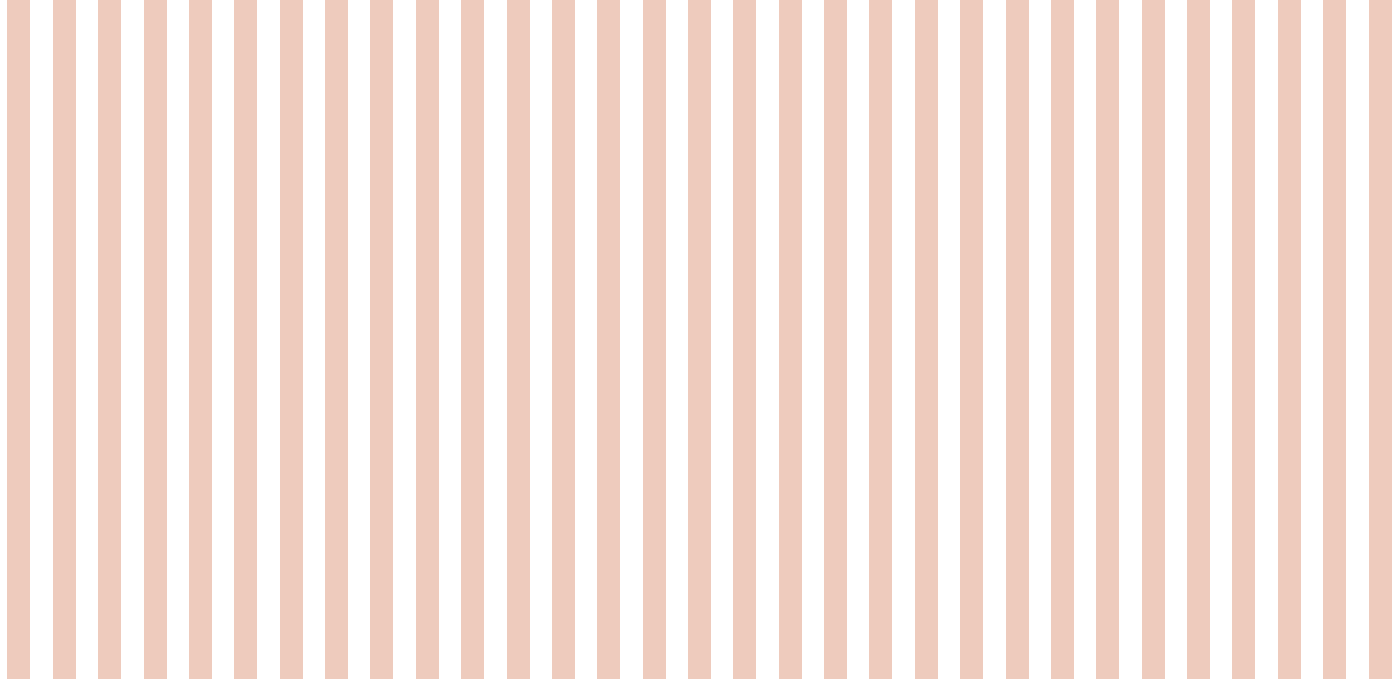
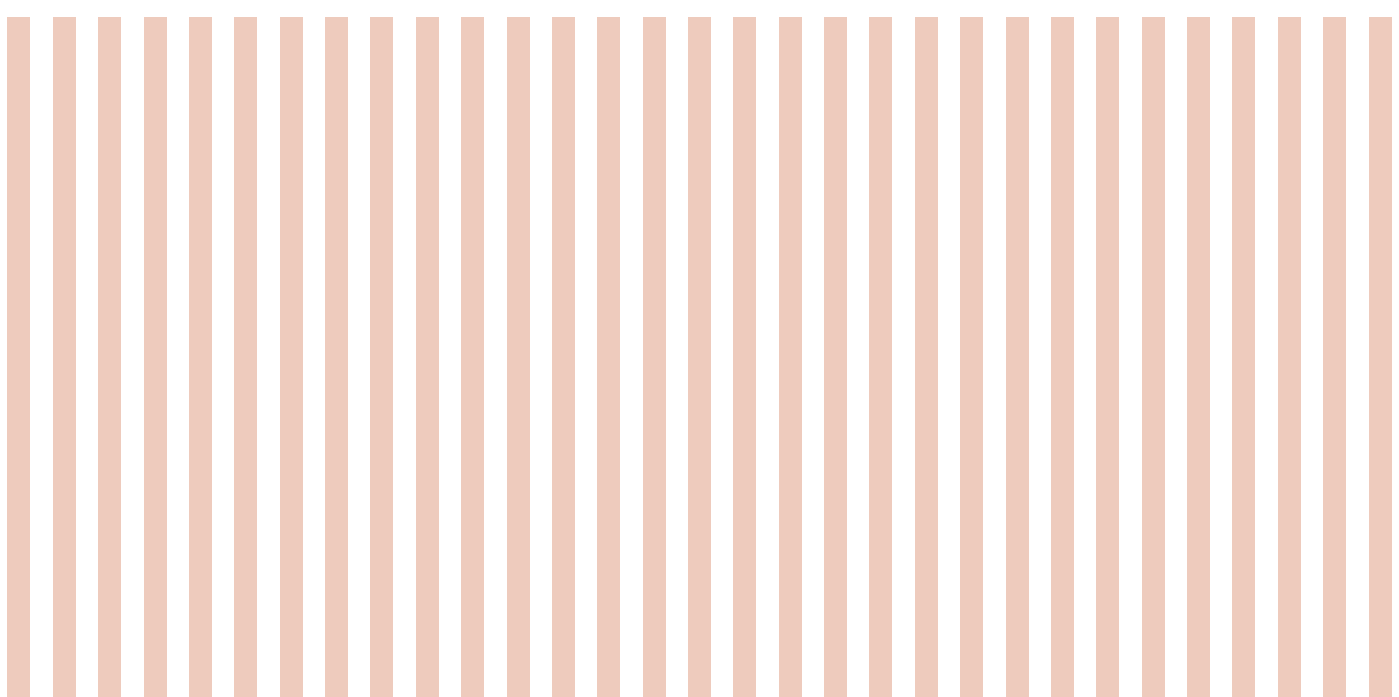




Traiteur *de* Paris

Chef-koks in dienst van chef-koks

Assortiment 2023



08 — 27	Pâtisserie & Nagerechten
28 — 41	Zoete hapjes
42 — 49	Hartige Hapjes
50 — 55	Bijgerechten
56 — 61	Culinaire hulpmiddelen

Legenda's

-  Vegan product
-  Referentie beschikbaar in Cash & Carry
Ga naar blz. 64

Bereidingen

-  Laten ontdooien in de koelkast
-  Opwarmen in een traditionele oven
-  Opwarmen in de magnetron
-  Opwarmen in de oven op hoog vermogen
Oven bij op 250°C / V. = Ventilatie / M. = Magnetron
-  Opwarmen in de broodrooster
-  Warm consumeren
-  Onmiddellijk opdienen

Productinformatie

Productgewichten worden ter indicatie gegeven.

Voorwoord



Wij streven er sinds het begin naar om de uitmuntendheid van de culinaire kunst in ere te houden en zetten ons dagelijks met hart en ziel in om de beste producten te bereiden. Onze chef-koks hebben dan ook voor u in overeenstemming met de Franse pâtisserie-traditie een assortiment voor professionals samengesteld met een unieke creatieve touch. Dankzij het invriezen blijven de uitzonderlijke eigenschappen van de producten bewaard en kunnen wij u wereldwijd ten dienste staan.

Wij wensen u veel plezier bij het ontdekken van onze producten!

Yann Le Moal, chef-kok en medeoprichter van Traiteur de Paris

Het Huis *Traiteur de Paris*

Alles begint in de buurt van Parijs in 1996 met de ontmoeting tussen twee gepassioneerde mensen: Yann Le Moal, chef-pâtissier en Denis Pinault, ondernemer. Ze weten hun knowhow te bundelen en richten samen een productieatelier op dat later *Traiteur de Paris* wordt. Tegenwoordig begeleidt ons familiebedrijf wereldwijd chef-koks en professionals in de restauratiesector door hoogwaardige patisserieën en cateringproducten te vervaardigen. Sinds onze oprichting streven wij ernaar om de uitmuntendheid van de culinaire kunst in ere te houden: Het is onze missie om met trots wereldwijd het beste van de Franse patisserie te bieden.

→
Ontdek het verhaal achter
Traiteur de Paris



Het ontwikkelingsteam van *Traiteur de Paris* onder leiding van Vincent Lemains en Yann Le Moal

Chef-koks in dienst van chef-koks

Het ontwikkelingsteam van *Traiteur de Paris*, bestaande uit chef-pâtissiers met uitzonderlijke ervaring, is uiterst nauwkeurig en veeleisend bij het ontwikkelen van onze producten, zonder in te leveren op kwaliteit bij het kiezen van de ingrediënten.



Productieateliers 100% Frans

In onze productieateliers zorgen onze toegewijde teams ervoor dat elke creatie de signatuur van *Traiteur de Paris* draagt: een ambachtelijk aspect, een uitgesproken en evenwichtige smaak.

Onze creaties worden gekenmerkt door met de hand gemaakte afwerkingen, een nauwkeurige pocheertechniek en zorgvuldige opdiening.



Een geavanceerde technologie en perfecte beheersing van het invriezen garanderen een uitstekende productkwaliteit en stellen ons in staat om u ons assortiment wereldwijd aan te bieden.

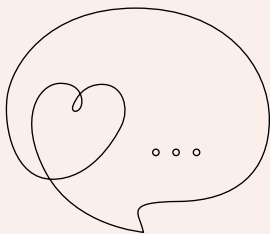
∇ In het kort

- Unieke knowhow sinds 1996
- Een team van chef-pâtissiers in ons R&D-laboratorium
- 3 productieateliers in Bretagne en Normandië met de certificering FSSC 22000 La Guerche-de-Bretagne & Fécamp, Pontivy (in afwachting om ook gecertificeerd te worden)
- Bijna 600 medewerkers
- Hoogwaardige producten made in France
- De keuze van invriezing om de uitmuntende kwaliteit van onze creaties te behouden

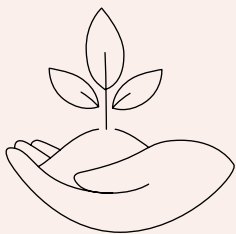
Ons dagelijks engagement voor een verantwoorde en duurzame activiteit

Onze MVO-benadering is georganiseerd rond 3 pijlers om ons engagement voor een verantwoorde en duurzame activiteit te waarborgen:

De Mens



Het Product



Het Milieu



Het Product staat centraal in onze aanpak

- ✓ Verantwoorde bevoorrading van producten zonder gehydrogeneerde grondstoffen en zonder GGO's,
- ✓ Producten met toegewijde specificaties,
- ✓ Engagement met betrekking tot het verminderen van het suikergehalte,
- ✓ Vermindering van het gebruik van verpakkingen en energie.



U dagelijks begeleiden

Knowhow ter ondersteuning van Professionals in de restauratiesector

Wij zijn van oorsprong CATERAAR en hebben ambachtelijke knowhow verworven en beschikken over gedegen kennis van de verwachtingen van onze klanten om praktische en eenvoudig uit te voeren oplossingen te bieden.



Catering &
Evenementensector



Commerciële
Restauratie



Restauratie voor hotels
Restauratie



Coffee Shop
Bakery



Catering
aan boord



Grootkeukens



Take-away



“
Ontdek nu ons assortiment
aangepast aan uw behoeften.
Veel leesplezier!

”



Pâtisserie & Nagerechten

Te personaliseren of klaar-voor-gebruik? Om op te dienen of voor take-away?

Ongeacht uw vereisten en behoeften hebben de chef-pâtissiers van Traiteur de Paris een compleet assortiment van fijne pâtisseries gecreëerd dat aan uw verwachtingen voldoet.





↙ De Moelleux van Chocolate

De Moelleux van Chocolate is een absoluut iconisch recept waar Traiteur de Paris zijn signatuur aan heeft gegeven en verdient ongetwijfeld de eerste plaats op uw dessertkaart! Vanaf het eerste hapje worden de smaakpapillen overrompeld door de smeltende textuur van heerlijke noten van chocolate en van het romige aspect van de zachte kern.

De Moelleux van Chocolate kan zowel gebruikt worden in de traditionele restauratie als voor roomservice, kan apart geserveerd worden of met een bolletje vanilleijs of toefje slagroom voor een mooie opdiening.

Hij is samengesteld op basis van streng geselecteerde natuurlijke ingrediënten (eieren, boter, chocolate met 60% Rainforest Alliance-gecertificeerde cacao) en wordt aangeboden in klassieke versie, in premiumversie met overheerlijke Valrhona-chocolate (via een exclusief partnerschap), met karamel of in glutenvrije of vegan versie.



000380 • Moelleux van Chocolate Premium

20 stuks van 90 g (1,800 kg) - Ø 7 cm

Moelleux van Chocolate met vloeibare kern met 22% chocolate met een cacaogehalte van 58%.

 12 min op 185°C |  40/50 sec op 750W |  35 sec op 250°C v.60% - M.80% |  2 uur bij +4°C | 





000419 • Moelleux van Chocolate

20 stuks van 100 g (2,000 kg) - Ø 7 cm

Moelleux van Chocolate met vloeibare kern met 8% chocolate met een cacaogehalte van 60%.

12 min op 185°C | 50/55 sec op 750W | 55 sec op 250°C V.60% - M.80% | 2 uur bij +4°C |



004262 • Moelleux van Valrhona®-chocolade

20 stuks van 90 g (1,800 kg) - Ø 7 cm

Roomboter Moelleux van Chocolate met vloeibare kern met 22% Valrhona®-chocolade met een cacaogehalte van 70%.

16 min op 180°C | 45 sec op 750W | 2 uur bij +4°C



006625 • Moelleux van Chocolate met een kern van Karamel met gezouten boter

20 stuks van 100 g (2,000 kg) - Ø 7 cm

Moelleux van Chocolate met vloeibare kern met 18% chocolate en karamel met gezouten boter

14 min op 180°C | 40/50 sec op 750W



006521 • Moelleux van Chocolate 60 g

40 stuks van 60 g (2,400 kg) - Ø 6 cm

Moelleux van Chocolate met vloeibare kern met 8% chocolate met een cacaogehalte van 60%.

9 min op 180°C | 40/45 sec op 750W | 2 uur bij +4°C

Nieuw



006107 • Vegan Chocolate en Hazelnoot Moelleux

20 stuks van 90 g (1,800 kg) - Ø 7 cm ↑ 2,5 cm

Chocoladecake met 23% chocolate met een cacaogehalte van 58%, hazelnootdrink, Franse tarwebloem, versierd met stukjes geroosterde hazelnoot.

12 min op 180°C | 2 uur bij +4°C |



Serveertip



006607 • Cheesecake Premium

20 stuks van 90 g (1,800 kg) - Ø 7 cm

Roomboter crumble met kaneel, cheesecake-vulling met citroen, rijk aan verse kaas. In de oven gebakken.

4 uur
bij +4°C |



004710 • Cheesecake Met Rood Fruit

16 stuks van 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm

Roomboter crumble met amandel, romige cheesecake-vulling met citroen, compote van rood fruit (aardbei, framboos, kruisbes en braam).

4 uur
bij +4°C

Nieuw



006633 • San Sebastian Cheesecake

20 stuks van 95 g (1,900 kg) - Ø 7 cm

Cheesecake met romige vulling, op basis van verse kaas licht op smaak gebracht met vanille. In de oven gebakken.

2 uur
bij +4°C

Nieuw recept



005318 • Cheesecake Parfait

12 stuks van 75 g (0,900 kg) - Ø 7,5 cm

IJparfait met verse kaas en geraspte citroenschil, crumble met kaneel.

Direct te serveren!

“

Met een krokante bodem en heerlijke romige vulling is de cheesecake tegenwoordig onmisbaar in de patisserie. Traiteur de Paris komt nu met een nieuwe versie en biedt de cheesecake aan als een ijsdessert! Ontdek een heerlijk verfrissend nagerecht dat in enkele minuten klaar is en al naar gelang uw stemming gepersonaliseerd kan worden.

”





Serveertip

Nieuw



006541 • Frans appeltaartje
18 stuks van 90 g (1,620 kg) - Ø 12 cm
Bladerdeeg, appels 59%, boter, suiker en een vleugje kaneel.

 5 min op 200°C |  1 min 25 sec op 250°C
V.60% - M.80%

Nieuw recept



006244 • Tarte Tatin van Appel
16 stuks van 120 g (1,920 kg) - Ø 10 cm ↑ 2,5 cm
Roomboter zanddeeg, gekarameliseerde appels.

 10 min op 180°C in de vorm |  1 min / 1 min 30 sec op 750W in de vorm
 1 min 15 sec op 250°C
V.70% - M.70%



Serveertip



De Gourmet Desserts



Onze chef-pâtisseries worden gedreven door de wil om het topniveau van de Franse culinaire traditie in ere te houden en hebben een assortiment van Gourmet Desserts gecreëerd om aan de verwachting op het gebied van kwaliteit van veeleisende professionals te voldoen. Een unieke creatieve touch, streng geselecteerde basisingrediënten, een samenspel van texturen, verzorgde afwerkingen... niets wordt aan het toeval overgelaten!

Onze nagerechten zijn eenvoudig te gebruiken en bieden genoeg ruimte voor creativiteit voor een verfijnd of juist strak resultaat.



005316 • Chocolade en Hazelnoot “Rocher”

16 stuks van 65 g (1,040 kg)
(L x B x H) 11 x 2,5 x 2,5 cm

Roomboter crumble met amandelpoeder, romige crème met Gianduja-chocolade, mengsel van dopvruchten (amandel, gebrande hazelnoten, gehakte pistache).

3 uur
bij +4°C



000207 • Opéra

16 stuks van 65 g (1,040 kg)
(L x B x H) 11 x 2,8 x 2,4 cm

Jocondebiscuit doordrenkt met koffie, mokka-botercreme, chocoladeganache 58% en cacao, cacaoglazuur.

3 uur
bij +4°C

Nieuw recept



006745 • Chocolade Lingot

16 stuks van 65 g (1,040 kg)
(L x B x H) 11 x 2,8 x 2,4 cm

Jocondebiscuit met cacao, knapperig laagje van chocolade met een cacao gehalte van 60%, crème en mousse van chocolade met een cacao gehalte van 60%, chocoladeglazuur.

3 uur
bij +4°C



005565 • Zandtaartje met Giandujacrème

16 stuks van 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm ⬆ 2,8 cm

Roomboter crumble met amandelpoeder, romige crème met Gianduja-chocolade, mengsel van dopvruchten (amandel, gebrande hazelnoten, gehakte pistache).

4 uur
bij +4°C



005569 • Karamelpassie

16 stuks van 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm ⬆ 3,8 cm

Roomboter crumble met amandelpoeder en karamel, karamelcrème, lichte mousse met karamel, bedekt met karamelcrumble.

4 uur
bij +4°C



005563 • Truffon

16 stuks van 85 g (1,360 kg) - Ø 7 cm ⬆ 3,8 cm

Ganache en mousse van pure chocolade (58% cacao), kern van Franse meringue, versierd met schaafsel van pure chocolade.

4 uur
bij +4°C

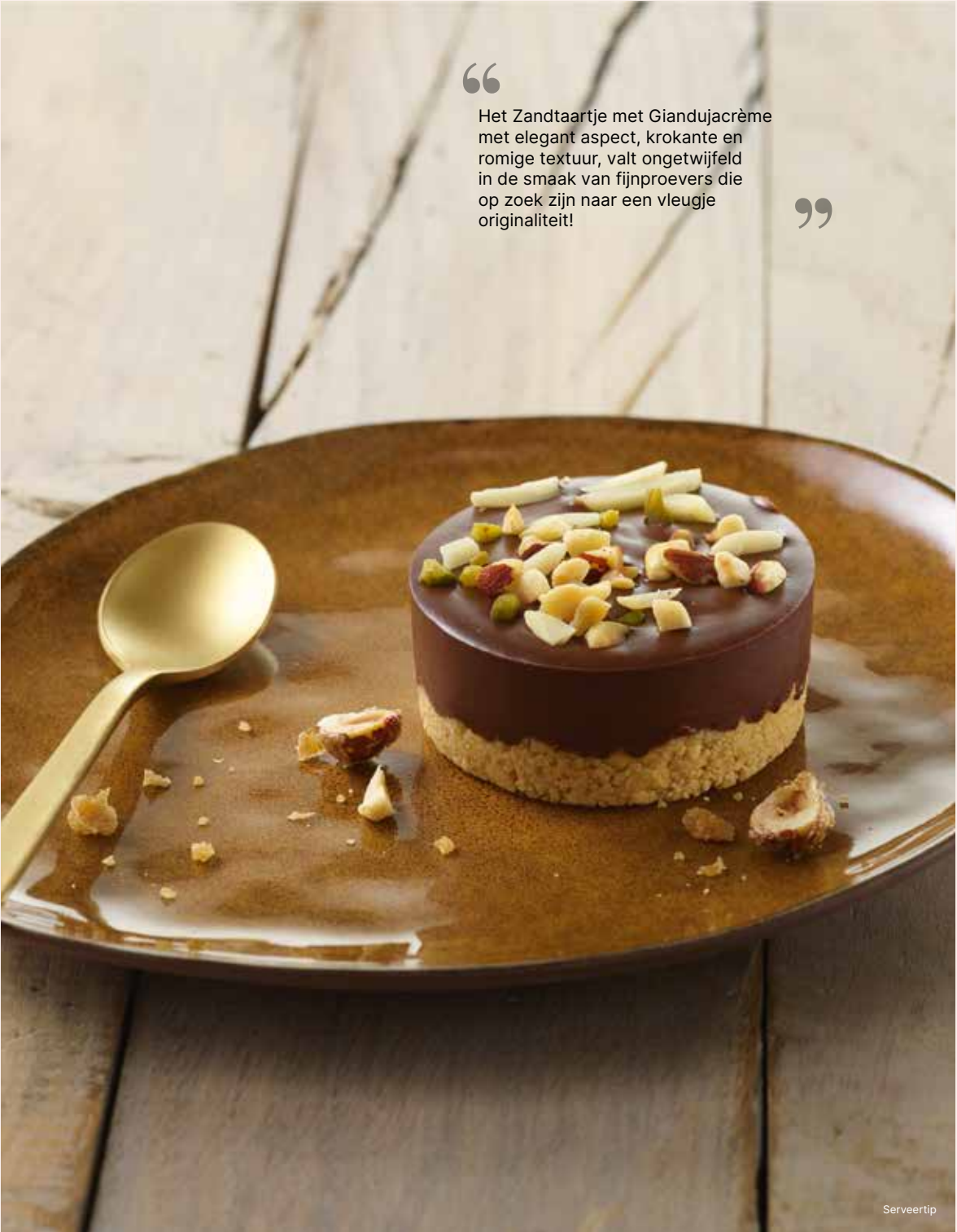


004786 • Cappuccino

16 stuks van 95 g (1,520 kg) - Ø 6 cm

Roomboter crumble met cacao, crème van melkchocolade-koffie, opgeschuimde melk, cacaopoeder.

4 uur
bij +4°C



“

Het Zandtaartje met Giandujacrème met elegant aspect, krokante en romige textuur, valt ongetwijfeld in de smaak van fijnproevers die op zoek zijn naar een vleugje originaliteit!

”



Serveertip



004787 • Citroenzandtaartje met Meringue

16 stuks van 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm ⇅ 4 cm

Roomboter crumble met amandelpoeder, citroencrème, Italiaanse meringue, geschaafde amandel.

 4 uur
bij +4°C | 



004711 • Zandtaartje Mango Kokos

16 stuks van 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm ⇅ 4 cm

Roomboter crumble met kokos, lichte mousse van kwark en kokos, compote van mango, geraspte kokos.

 4 uur
bij +4°C



005570 • Charlotte van Rood Fruit

16 stuks van 80 g (1,280 kg) - Ø 7 cm ⇅ 4 cm

Genoise met poedersuiker, lichte vanillemousse, compote van rood fruit, mengsel van hele rode vruchten (framboos, kruisbes, zwarte bes).

 4 uur
bij +4°C

Koffie of thee met diverse kleine zoete hapjes

Om u te begeleiden bij het samenstellen van uw Koffie of thee met diverse kleine zoete hapjes, bieden wij u een assortiment van verfijnde mini-pâtisseries aan. U kunt ze combineren of toevoegen aan uw eigen creaties:

- ✓ De Mini-Cheesecake, een romige vulling en een crumble rijk aan boter
- ✓ De Mini-Canelé, een smeltende kern en een fijn gekarameliseerd korstje
- ✓ De Mini-Moelleux van Chocolate, een vloeibare kern en RainForest-gecertificeerde chocolade

En vergeet onze Macarons niet! Ze kunnen perfect geserveerd worden bij een warm drankje. [Ga naar bladzijde 31](#)



004279 • Mini-Moelleux van Chocolate

48 stuks van 30 g (1,440 kg) - 2 zakjes van 24 stuks - Ø 4 cm
Moelleux van Chocolate met vloeibare kern met 8% chocolade met een cacao gehalte van 60%.

10 min op 180°C | 25 sec 500W



000020 • Mini-Cheesecake

48 stuks van 20 g (0,960 kg) - Ø 4 cm
Cheesecake-vulling met citroen op crumble met kaneel.

2 uur bij +4°C



004653 • Mini-Canelé

80 stuks van 17 g (1,360 kg) - Ø 3 cm
Mini-canelé uit Bordeaux met rum.

5/10 min op 200°C | 2 uur bij +4°C





∟ De gourmand

Traiteur de Paris komt met een royaal nagerecht in de vorm van een "Parijse brioché" met universele smaak en authentieke vorm: de Gourmand met chocolade en banaan. Hij is uitermate geschikt voor professionals die hem aanbieden voor take-away of als versnapering, maar verdient met een mooie opdiening tevens een plekje op een menukaart.

Ontdek een bijzonder lekker taartje met een vulling van chocolade, heerlijke stukjes gekarameliseerde banaan en cacaocrumble. Deze Gourmand wordt vervaardigd in ons Frans productieatelier op basis van natuurlijke en onbewerkte ingrediënten en kan tot 5 dagen na ontdooiing geconserveerd worden!

Nieuw



006108 • Gourmand met Chocolade en Banaan

20 stuks van 95 g (1,900 kg) - Ø 4,5 / 7 cm ∗ 4 cm

Chocoladecake, banaan en crumble met cacao

 7 min op 180°C |  30 sec op 750W |  2 uur bij +4°C

Zoete hapjes

Wilt u uw buffetten of koffiepauzes verrijken met hoogwaardige hoogstandjes van de Franse patisserie?

Met 20 jaar ervaring in het creëren van petitfours en andere lekkernijen is Traiteur de Paris de beste partner voor u. Wij zijn er om u te helpen.



Serveertip





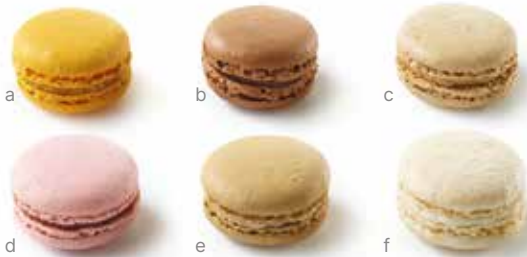
De macarons

De macaron is een absoluut hoogstandje van de Franse patisserie en is wereldwijd een bestseller. Traiteur de Paris biedt u recepten aan die tot stand zijn gekomen in overeenstemming met de Franse traditie en voor 100% uit natuurlijke ingrediënten bestaan.

Ze zijn rijk aan amandelpoeder, hebben een beheerst suikergehalte en zijn vervaardigd met een Italiaanse meringe en blinken uit door het authentieke aspect en de natuurlijke kleuring.

Ontdek twee rijk gevulde assortimenten met fruitsmaken en verwensmaken om aan ieders wens te voldoen.

Nieuw



006317 • Macarons Rive Gauche

72 stuks: 2 plateaus van 36 stuks (0,828 kg)
6 recepten × 12 stuks - Ø 4 cm

- a. 12 Mango-passievrucht macarons.
- b. 12 Chocolade macarons.
- c. 12 Praline macarons.
- d. 12 Aardbei macarons.
- e. 12 Koffie macarons.
- f. 12 Kokos macarons.

2 uur tussen 0 en +4°C en 15 minuten op kamertemperatuur zonder het plastic beschermingslaagje



004723 • Macarons Rive Droite

72 stuks: 2 plateaus van 36 stuks (0,864 kg)
6 recepten × 12 stuks - Ø 4 cm

- a. 12 Karamel macarons.
- b. 12 Pistache macarons.
- c. 12 Vanille macarons.
- d. 12 Framboos macarons.
- e. 12 Chocolade macarons.
- f. 12 Citroen macarons.

2 uur tussen 0 en +4°C en 15 minuten op kamertemperatuur zonder het plastic beschermingslaagje



004183 • Petits Fours Art Déco

Plateau van 48 stuks (0,550 kg) - 6 recepten × 8 stuks

- a. 8 Soesjes: bedekt met stukjes crumble, karamelcrème, melkchocolade.
- b. 8 Cacao biscuits: knapperige chocolade, fleur de sel, chocoladecrème.
- c. 8 Crumbles: frambozengeli, vanillemousse.
- d. 8 Kokosbiscuits: kokosmousse, aardbeigeli, botercrème.
- e. 8 Financiers met kokos: amandelen, compote van mango-passievrucht, botercrème met kokosmaak.
- f. 8 Merveilleux: omhulsel van chocolade en hazelnoot, gianduja-chocolademousse, gehakte hazelnoot.

2 uur
bij +4°C



Serveertip



005571 • Petits Fours Haute Couture

Plateau van 48 stuks (0,650 kg) - 8 recepten × 6 stuks

- a. 6 Monts-Blancs in een nieuw jasje: financier met hazelnoot, kastanjecrème, versierd met een toefje mascarpone-slagroom.
- b. 6 Soesjes met praline, versierd met pralinecrème en een stukje hazelnoot.
- c. 6 Lingots met citroen en hazelnoot: hazelnootbiscuit, citroencrème, gelei met geraspte citroenschil, versierd met meringue.
- d. 6 Opéra's elegant versierd met mokka-botercrème.
- e. 6 Boltaartjes met rood fruit, versierd met hele pistachenoten.
- f. 6 Financiers met kaneel in de vorm van een appel Tatin, versierd met delicate toefjes Slagroom, bestrooid met kaneel.
- g. 6 Chocolate rochers: biscuit met cacao, knapperig laagje, chocolademousse en omhuld met melkchocolade en stukjes hazelnoot.
- h. 6 Exotische spiralen: crumble, compote van mango, vanillemousse.

2 uur
bij +4°C

Klaar om geserveerd te worden op het **elegante dienblad**.
Premium producten waarvan de kwaliteit bewaard blijft
dankzij de beschermende stolp.





004182 • Petits Fours de Tradition

Plateau van 48 stuks (0,695 kg) - 8 recepten × 6 stuks

- a. 6 Financiers met pistache: abrikozengelei, pistache.
- b. 6 Biscuits met amandelen: vanille mousse, compote van aardbei.
- c. 6 Eclairs: banketbakkersroom met chocolade, chocoladeglazuur.
- d. 6 Almondines met geraspte citroenschil: citroencrème, geraspte half gekonfijte citroenschil.
- e. 6 Opéra's: biscuit doordrenkt met koffie, mokka-boter crème, chocoladeganache, chocoladeglazuur.
- f. 6 Crumbles met karamel: karamelcrème, bestrooid met stukjes karamelcrumble.
- g. 6 Crumbles: compote van framboos, versierd met witte chocolade.
- h. 6 Crumbles met chocolade: chocoladeganache, chocolademousse.

2 uur
bij +4°C



Serveertip



004185 • Petits Fours Montmartre

Plateau van 48 stuks (0,540 kg) - 8 recepten × 6 stuks

- a. 6 Crumbles: citroencrème, geraspte citroen- en sinaasappelschil.
- b. 6 Moelleux met hazelnoot: pralinecrème, amandelen.
- c. 6 Financiers met limoen: panna cotta met kokos, frambozengeli.
- d. 6 Financiers met karamel: chocolade-karamelcrème, gekarameliseerde pecannoot.
- e. 6 Soesjes: vanillecrème, poedersuiker.
- f. 6 Bourdaloue mini-taartjes: amandelcrème, peer, geroosterde amandelen.
- g. 6 Financiers met cacao: chocolademousse, crumble met cacao.
- h. 6 Biscuits: vanille mousse, mangogelei.

2 uur
bij +4°C



Serveertip



000135 • Petits Fours Saint-Germain

Plateau van 48 stuks (0,685 kg) - 8 recepten × 6 stuks

- a. 6 Aardbeitaartjes: jocondebiscuit, aardbeigelei, botercrème, compote van aardbei.
- b. 6 Almondines met geraspte citroenschil: citroencrème, geraspte citroen- en sinaasappelschil.
- c. 6 Carré's met drie soorten chocolade: jocondebiscuit met cacao, knapperig laagje van chocolade, mousse van melkchocolade, chocoladeganache, mousse van witte chocolade.
- d. 6 Financiers: abrikozengelei, gehakte pistache.
- e. 6 Crumbles met cacao, ganache van pure chocolade, crème van pure chocolade.
- f. 6 Financiers met karamel en kaneel: compote van appels in de vorm van een Tatin, gehakte amandelen.
- g. 6 Frambozen cheesecakes: cheesecake met citroen, frambozengelei.
- h. 6 Opéra's: jocondebiscuit doordrenkt met koffie, mokka-botercrème, chocoladeganache, chocoladeglazuur.

2 uur
bij +4°C

Klaar om geserveerd te worden op het **elegante dienblad**.
Premium producten waarvan de kwaliteit bewaard blijft
dankzij de beschermende stolp.



000149 • Passie voor Chocolade Petitfours

Plateau van 48 stuks (0,680 kg) - 4 recepten × 12 stuks

- a. 12 Financiers met een knapperig chocolade-karamellaagje: financier met cacao, laag van pure chocolade, ganache van chocolade en karamel met gezouten boter.
- b. 12 Lingots praline gianduja: financier met hazelnoot, knapperig laagje van praline, giandujacrème, gedroogd fruit.
- c. 12 Lingots met drie soorten chocolade: jocondebiscuit met cacao, knapperig laagje van chocolade, crème van melkchocolade, witte chocoladeglazuur.
- d. 12 Bonbons op Weense koffie wijze: crumble met cacao, chocolade-koffiecrème, mousse van witte chocolade, cacaopoeder.

2 uur
bij +4°C



Serveertip



Serveertip

Nieuw



006322 • De Mini-Cheesecakes

Plateau van 48 stuks (1,000 kg) - 4 recepten × 12 stuks - Ø 4 cm ↑ 2,8 cm

- a. 12 Frambozen cheesecakes.
- b. 12 Chocolade cheesecakes.
- c. 12 Karamel cheesecakes.
- d. 12 Citroen cheesecakes.

3 uur
bij +4°C



005575 • Mini-Dessertglaasjes

Plateau van 36 stuks (1,080 kg) - 4 recepten × 9 stuks

- a. 9 Kleine glaasjes met vanille en frambozenmousse: roomboter crumble met amandelpoeder, lichte mousse met kwart en natuurlijke vanille, frambozengelei, hele frambozen en gehakte pistache.
- b. 9 Kleine glaasjes op Tiramisu wijze: cacaobiscuit doordrenkt met koffie, mascarpone mousse, slagroom, cacaopoeder.
- c. 9 Kleine glaasjes citroen en meringue: roomboter crumble met amandelpoeder, citroencrème, Italiaanse meringue, geraspte half gekonfijte citroenschil.
- d. 9 Kleine glaasjes met chocolade: mousse van melkchocolade, chocoladesaus, mousse van pure chocolade, crumble met cacao.

4 uur
bij +4°C

Hartige Hapjes

Zoekt u een betrouwbare partner op wie u kunt rekenen voor het maken van aperitiefhapjes en andere hartige lekkernijen?

Traiteur de Paris heeft veel ervaring in het organiseren van cocktails en heeft een compleet assortiment samengesteld, gebaseerd op onze ervaring in het maken van minihapjes.



Serveertip





Serveertip

Amuse-Bouche Bistrot

Geef uw cateringbuffet een origineel tintje met deze selectie van 6 moderne, gulle en natuurlijke recepten. Deze heerlijke producten worden in 2 hapjes genuttigd en kunnen eenvoudig toegevoegd worden aan uw eigen creaties.

Deze amuse-bouches zijn samengesteld op basis van ingrediënten die garant staan voor een uitgesproken en gevarieerde smaakervaring.

Al onze producten zijn met de hand vervaardigd in ons Bretonse productieatelier volgens de knowhow die wij als cateraar ontwikkeld hebben, voor optimale kwaliteit.

Nieuw



006315 • Amuse-bouches Bistrot

Plateau van 48 stuks (0,710 kg) - 6 recepten × 8 stuks

- a. 8 Clubsandwiches op Cesar wijze: Grana Padano cake, kip rillette met Parmezaanse kaas, bataviacrème.
- b. 8 Hazelnootcakejes: bresaola, tijm-citroencrème.
- c. 8 Cakejes met munt & koriander, houmous van doperwten.
- d. 8 Financiers met komijn: wortelcrème, geitenkaas.
- e. 8 Shortbreads maanzaad & sesamzaad: crème van citrusvruchten en gerookte zalm.
- f. 8 Financiers met paprika: auberginekaviaar, mozzarella.

3 uur
bij +4°C





000096 • Vegetarische Canapés

Plateau van 54 stuks (0,540 kg) - 6 recepten × 9 stuks

- a. 9 Burgers: crème van koriander-yuzu, peultjes, teriyakisaus, geroosterd sesamzaad.
- b. 9 Clubsandwiches met groenten: groen toastbrood, groenten, toastbrood met granen.
- c. 9 Cakejes met ui: mascarpone-mousse met frambozensmaak, hazelnoot en cranberry's.
- d. 9 Financiers met tomaat: ricotta-crème, bolletjes mozzarella en gemarineerde tomaat.
- e. 9 Blini's: pittige crème met paprika, gemarineerde geroosterde paprika.
- f. 9 Cakejes met spinazie: mascarpone-crème, sojaboon, peultjes.

 3 uur
bij +4°C | 



Serveertip

Nieuw



006661 • Amuse-bouches Prestige

Plateau van 48 stuks (0,690 Kg) - 6 recepten × 8 stuks

- a. 8 Boekweitcrêpe : crème van geitenkaas en Espelettepeper, gerookte eendenborstfilet.
- b. 8 Bagnat brood met geroosterd sesamzaad :gemarineerde garnaal, crème van peterselie en citroenschil.
- c. 8 Cake met kruiden : romige crème met zalm, gerookte zalm en sojaboon.
- d. 8 Moelleux met spinazie : crème van doperwt met kruiden, cranberry's en vermalen amandelen.
- e. 8 Hapje ganzenlever : crumble van geroosterd brood, Franse ganzenlever, abrikozen-peergelei, korenbloem.
- f. 8 Lingot met walnoten & Comté : notenbiscuit, Comté AOP, gekonfijte rode ui, notencreme.

 4 uur
bij +4°C



Serveertip



000046 • Mini-Quiches

75 stuks: 3 plateaus van 25 stuks (1,350 kg) - 5 recepten × 15 stuks - Ø 4 cm

- a. 15 Mini-quiches met geitenkaas en honing.
- b. 15 Mini-quiches met spinazie en zalm.
- c. 15 Mini-quiches met zongerijpte groenten en tomaten.
- d. 15 Mini-quiches met 3 soorten kaas (blauwe kaas, Emmentaler, geitenkaas) en walnoten.
- e. 15 Mini-quiches met eekhoortjesbrood en een kruidenmengsel van peterselie.

20/25 min op 170°C
op het bijbehorende plateau |



004866 • Amuse-bouches Rivoli

Plateau van 48 stuks (0,760 kg) - 4 recepten × 12 stuks

- a. 12 Mini-Cakejes met butternut pompoen: Emmentaler, ui en pompoenpitten.
- b. 12 Gougères: soezendeeg met Comté en bechamel met Comté BOB.
- c. 12 Aardappelrösti's: spinaziecrème en gemarineerde artisjok.
- d. 12 Mini-tosti's van meergranen brood: tomaat, mozzarella en pesto van basilicum en rucola.

14 min
op 170°C |



Serveertip

Bijgerechten

Bent u op zoek naar een eenvoudig, maar perfect uitgebalanceerd bijgerecht voor uw hoofdgerecht? Traiteur de Paris biedt u garnituren aan die door de jaren heen getest en goedgekeurd zijn door duizenden fijnproevers.





005088 • Aardappelgratin

Circa 40 stuks van 120 g (4,800 kg) - Ø 7 cm
Aardappel, crème, mozzarella.

20 min op 180°C | 3 min 20 sec op 750W | 3 min 05 sec op 250°C V.10% - M.90%



000428 • Aardappelgratin Premium

20 stuks van 100 g (2,000 kg) - Ø 7 cm ⬆ 5 cm
Aardappel crème, Emmentaler.

20 min op 180°C | 3 min 20 sec op 750W | 2 min 45 sec op 250°C V.10% - M.90%

Nieuw



005412 • Aardappelgratin met Eekhoortjesbrood

20 stuks van 100 g (2,000 kg) - Ø 7 cm
Aardappel, crème, Emmentaler, eekhoortjesbrood.

20 min op 180°C | 3 min 20 sec op 750W



006739 • Aardappelwafel

48 stuks van 85 g (4,080Kg)
(L x l x h) - 9,5 x 8 x 2 cm
Aardappelen, Melk, Emmentaler, aieren.

20 min op 180°C



004353 • Aardappelgratin met Zomertruffel 1%

20 stuks van 100 g (2,000 kg) - Ø 7 cm
Aardappel, crème, Emmentaler, witte zomertruffel 1% (Tuber aestivum), gearomatiseerd.

20 min op 180°C | 3 min 20 sec op 750W





004858 • Broccoligratin

Circa 40 stuks van 100 g (4,000 kg) - Ø 7 cm

Broccoli, crème, mozzarella.

 18 min
op 180°C

 1 min 30 sec
op 750W



Serveertip



005413 • Champignonflan

20 stuks van 70 g (1,400 kg) - Ø 6 cm

Champignonflan, bieslook.

 16 min
op 170°C

 2 min
op 750W

 1 min 45 sec op 250°C
V.10% - MO.90%



000470 • Mousseline van Asperges met Parmezaanse kaas

20 stuks van 70 g (1,400 kg) - Ø 6 cm

Aspergepuree, groene asperges, puree van doperwten, Parmezaanse kaas.

 16 min
op 170°C

 2 min
op 750W

 1 min 40 sec op 250°C
V.20% - MO.80%



000462 • Tatin van Zongerijpte Groenten

18 stuks van 80 g (1,440 kg) - Ø 9 cm

Bladerdeeg, zongerijpte groenten (paprika, ui, courgette, tomaat, aubergine).

 15 min op 180°C
in de papieren verpakking



Culinaire hulpmiddelen

Bent u op zoek naar innoverende oplossingen die u het leven eenvoudiger maken, zonder afbreuk te doen op de topkwaliteit van uw recepten?

Traiteur de Paris komt met een assortiment van culinaire hulpmiddelen die speciaal voor u ontworpen zijn en een korte ingrediëntenlijst hebben, voor een bijna huisgemaakt resultaat.

Ontdek onze blini's en pancakes en laat uw creativiteit de vrije loop!



Serveertip



	000018 • Mini-Blini's Ø 4 cm 180 stuks: 6 zakjes van 30 stuks (0,810 kg) - Ø 4 cm Miniblini's, naturel om te beleggen.  1 uur  bij +4°C
	000001 • Mini-Blini's Ø 5,5 cm 96 stuks: 6 zakjes van 16 stuks (0,810 kg) - Ø 5,5 cm Miniblini's, naturel om te beleggen.  1 uur  bij +4°C
	000190 • Pancakes 80 stuks van 25 g (2,000 kg) - Ø 9 cm Pancake met verse roomkaas.  15 sec op 800W  1 uur bij +4°C  Even in de broodrooster



Serveertip

Code	Product	SPCB	Netto-gewicht UV (kg)	Aantal Uv / Laag	Aantal lagen	Aantal UV / Pallet	Compatibel		
Patisserie & Nagerechten									
000380	Moelleux van Chocolade Premium	20	1,800	8	25	200	✓		✓
000419	Moelleux van Chocolade	20	2,000	8	25	200	✓		✓
004262	Moelleux van Valrhona®-chocolade	20	1,800	8	25	200	✓		✓
006625	Moelleux van Chocolade met een kern van Karamel	20	2,000	8	25	200	✓		✓
006521	Moelleux van Chocolade 60 g	40	2,160	8	15	120	✓		✓
006107	Vegan Chocolade en Hazelnoot Moelleux	Nieuw	20	1,800	8	25	✓	✓	✓
006607	Cheesecake Premium	20	1,800	16	13	208	✓		✓
004710	Cheesecake met Rood Fruit	16	1,440	8	25	200			✓
006633	San Sebastian Cheesecake	Nieuw	20	1,900	8	25	✓		✓
005318	Cheesecake Parfait	Nieuw recept	12	0,900	8	240	✓		✓
006541	Frans appeltaartje	Nieuw	18	1,620	8	144	✓		✓
006244	Tarte Tatin van Appel	Nieuw recept	16	1,440	8	15	✓		✓
005316	Chocolade en Hazelnoot "Rocher"	16	1,040	8	25	200	✓		✓
000207	Opéra	16	1,040	8	30	240			✓
006745	Chocolade Lingot	Nieuw recept	16	1,040	8	30			✓
005565	Zandtaartje met Giandujacrème	16	1,440	8	30	240	✓		✓
005569	Karamelpassie	16	1,440	8	25	200			✓
005563	Truffon	16	1,360	8	25	200	✓		✓
004786	Cappuccino	16	1,520	8	25	200			✓
004787	Citroenzandtaartje met Meringue	16	1,440	8	25	200			✓
004711	Zandtaartje Mango Kokos	16	1,440	8	30	240			✓
005570	Charlotte van Rood Fruit	16	1,280	8	25	200			
004279	Mini-Moelleux van Chocolade	48	1,440	8	25	200	✓		✓
000020	Mini-Cheesecake	48	0,960	8	35	280	✓		✓
004653	Mini-Canelé	96	1,632	8	15	120	✓		
006108	Gourmand met Chocolade en Banaan	Nieuw	36	2,700	16	13	✓		✓

Begrippenlijst

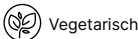
- SPCB: aantal stuks per verpakking
- PCB: aantal verpakkingen per master (UVC / UV)
- UV: Verkoopenheid
- UVC: Verkoopenheid voor Consument (= verpakking)

-  Vegetarisch
-  Vegan
-  Halal

Code	Product		SPCB	Netto- gewicht UV (kg)	Aantal Uv / Laag	Aantal lagen	Aantal UV / Pallet	Compatibel		
Zoete hapjes										
006317	Macarons Rive Gauche	Nieuw	72	0,828	8	25	200	✓		
004723	Macarons Rive Droite		72	0,864	8	25	200	✓		
004183	Petits Fours Art Déco		48	0,550	8	35	280			
005571	Petits Fours Haute Couture		48	0,576	8	24	192			✓
004182	Petits Fours de Tradition		48	0,695	8	35	280			
004185	Petits Fours Montmartre		48	0,540	8	35	280			✓
000135	Petits Fours Saint-Germain		48	0,685	8	24	192	✓		✓
000149	Passie voor Chocolade Petitfours		48	0,680	8	35	280			✓
006322	De Mini-Cheesecakes	Nieuw	48	1,000	8	35	280			
005575	Kleine dessertglaasjes		36	1,080	8	24	192	✓		✓
Hartige Hapjes										
006315	Amuse-bouches Bistrot	Nieuw	48	0,710	8	35	280			
006661	Vegetarische Canapés		54	0,690	8	35	280	✓		✓
006661	Amuse-bouches Prestige	Nieuw	54	0,690	8	35	280			
000046	Mini-Quiches		75	1,350	12	16	192			✓
004866	Amuse-bouches Rivoli		48	0,760	8	35	280			✓
Bijgerechten										
005088	Aardappelgratin		40	4,800	8	15	120	✓		✓
005412	Aardappelgratin met Eekhoortjesbrood		20	2,000	8	25	200	✓		✓
004353	Aardappelgratin met Zomertruffel 1%		20	2,000	8	25	200	✓		
000428	Aardappelgratin Premium		20	2,000	8	25	200	✓		✓
006739	Aardappelwafel	Nieuw		4,080	8	15	120	✓		✓
004858	Broccoligratin		40	4,000	8	15	120	✓		✓
005413	Champignonflan		20	1,400	8	25	200	✓		✓
000470	Mousseline van Asperges met Parmezaanse kaas		20	1,400	8	25	200			
000462	Tatin van Zongerijpte Groenten		18	1,440	12	16	192	✓		✓
Culinaire hulpmiddelen										
000018	Mini-Blini's Ø 4 cm		180	0,810	8	30	240	✓		✓
000001	Mini-Blini's Ø 5,5 cm		96	0,810	8	30	240	✓		✓
000190	Pancakes		80	2,000	8	20	160	✓		✓



Code	Product		SPCB	Netto- gewicht UVC (kg)	PCB (Aantal UVC / UV)	Netto- gewicht UV (kg)	(Aantal UV / laag) x Aantal lagen	Aantal UV / Pallet	Compatibel	
Patisserie & Nagerechten										
004914	Moelleux van Chocolade Premium		10	0,900	10	9,000	8 x 6	48	✓	✓
004241	Moelleux van Chocolade		10	1,000	10	10,000	8 x 6	48	✓	✓
004262	Moelleux au chocolat Valrhona®		20	1,800	1	1,800	8 x 25	200	✓	✓
000247	Cheesecake Premium		10	0,900	10	9,000	8 x 6	48	✓	✓
005566	Zandtaartje met Giandujacrème		8	0,720	10	7,200	8 x 6	48	✓	✓
005564	Truffon		8	0,680	8	5,440	8 x 6	48	✓	✓
004924	Cappuccino		8	0,760	8	6,080	8 x 6	48		✓
004915	Citroenzandtaartje met Meringue		8	0,720	8	5,760	8 x 6	48		✓
Zoete hapjes										
006318	Macarons Rive Gauche	Nieuw	36	0,414	10	4,140	8 x 6	48	✓	
004867	Macarons Rive Droite		36	0,432	10	4,320	8 x 6	48	✓	
004056	Petits Fours Art Déco		48	0,550	5	2,750	8 x 6	48		
004312	Petits Fours de Tradition		24	0,355	10	3,350	8 x 6	48		
004313	Petits Fours Montmartre		48	0,540	5	2,700	8 x 6	48		✓
Hartige Hapjes										
000109	Vegetarische Canapés		54	0,540	5	2,700	8 x 6	48	✓	✓
000046	Mini-Quiches		75	1,350	1	1,350	12 x 16	192		✓
005546	Amuse-bouches Rivoli		48	0,760	5	3,800	8 x 6	48		✓
Bijgerechten										
005486	Aardappelgratin		12	1,440	4	5,760	13 x 6	78	✓	✓
000462	Tatin van Zongerijpte Groenten		18	1,440	1	1,440	12 x 16	192	✓	✓



Vegetarisch



Halal

Zo dicht mogelijk bij u in de buurt ↘

Lokale medewerkers om u te begeleiden

- Edwin: Northern Europe Sales Director
ewesterbeek@traiteurdeparis.com / +31 (0) 621 553 998



Een klantenservice die tot uw dienst staat

Ons team in het Franse Rennes staat voor u klaar om uw vragen te beantwoorden en u te helpen bij uw bestellingen.

Efficiënte logistiek

Om u de beste service te verlenen, beschikken wij over een permanente voorraad zo dicht mogelijk bij u in de buurt.

Praktische producten die speciaal voor u zijn uitgedacht

Cocktail-plateaus

Om optimaal van onze cocktail-plateaus te genieten, is het van absoluut belang om het advies hieronder op te volgen.



1. De verpakking openen
2. Het plastic laagje uitsnijden
3. Het plastic laagje verwijderen
4. 2 tot 3 uur laten ontdooien bij bij +4°C afhankelijk van het product

Nagerechten

Onze nagerechten worden geleverd met een binnenvpakking ter bescherming tijdens het transport. Voor de nagerechten: uit de binnenvpakking halen en de beschermfolie verwijderen alvorens te laten ontdooien.



Traiteur *de* Paris

Chef-koks in dienst van chef-koks

Traiteur de Paris. 4 rue de la Rigourdière - CS 81733 - 35517 CESSON-SÉVIGNÉ Cedex. FRANKRIJK - 82 900 610 R.C.S. Rennes

Design © Happysoup. Januari 2023 - Fotocredits © G. Gauter, B. Duquenne, J. Roze, Happysoup,
P. Dureuil, C. Garnier, Point Cardinal, Laurent Grivet en iStock. Niet-contractuele foto's en informatie.



Traiteur *de* Paris

4 rue de la Rigourdière - CS 81733
35517 CESSON-SÉVIGNÉ Cedex. FRANKRIJK

Tel. +33 (0)2 99 86 76 00



www.traiteurdeparis.com