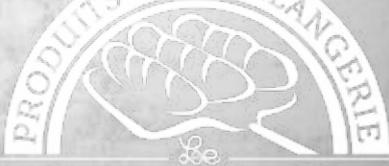




CATALOGUE
SURGELÉ
2020

PRODUITS DE BOULANGERIE

FOURNIL
ROMAND



“Le Fournil Romand SA

(où se trouve l’un des plus grands fours à bois d’Europe) c’est aujourd’hui près d’une centaine de personnes qui font vivre, au quotidien, l’esprit d’un travail de qualité, de proximité, d’artisans passionnés, pour vous satisfaire.

Si notre structure permet de répondre à toutes les demandes, c’est avant tout grâce à nos artisans qualifiés et la main de l’homme qui façonne toujours au quotidien la plupart de nos produits.

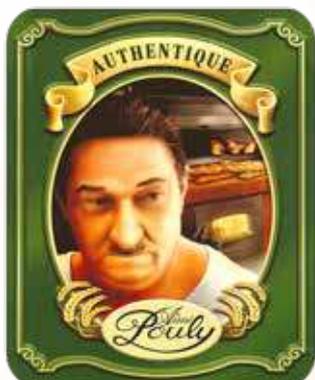
Depuis plusieurs années déjà, nous avons banni l’huile de palme de toutes nos recettes et nous privilégions la proximité des ingrédients afin de valoriser les entreprises Suisses.

De l’approvisionnement en matières premières, jusqu’à la livraison, en passant par la fabrication des produits et leur préparation, notre service hygiène et qualité met un point d’honneur à faire de notre fournil, un lieu irréprochable!

Toutes les équipes du Fournil Romand sont à votre écoute pour développer, ensemble, un partenariat de confiance !”



Des valeurs fortes



Un savoir-faire

Méthodes de fabrication
traditionnelles
et artisanales
Cuisson au four à bois
Cuisson sur pierre



.....

Un partenaire local

Des produits pensés
afin de valoriser
les entreprises Suisses



.....

Une offre adaptée

Qualité premium
Produits sur mesure



.....

Un engagement pour l'avenir

Sans huile de palme
Sans OGM



Symbologie



Poids de la pièce



Dimension du carton (mm)



Pièce par carton



Couche par palette



Poids du carton



Cartons par palette

Caractéristiques produits



Produit à base de farine IP-Suisse



Cuisson four à bois



Fermentation lente 12 heures



Fermentation lente 24 / 36 heures



Produit cru surgelé



Produit précuit surgelé



Produit cuit surgelé



Produit vendu avec un moule aluminium



Produit authentique Aimé Pouly



Produit à base de farine Paillasse



Produit de la gamme Fabrizio Panini



Les pains ESSENTIELS

Tradition, simplicité, authenticité avec
une croûte croustillante à souhait ...





42245

PAIN MI-BLANC



1,075 kg



590 x 377 x 280



10 pièces



5 couches



10,750 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



41039

PAIN NOEUD AUX GRAINES IPS



400 g



590 x 377 x 280



20 pièces



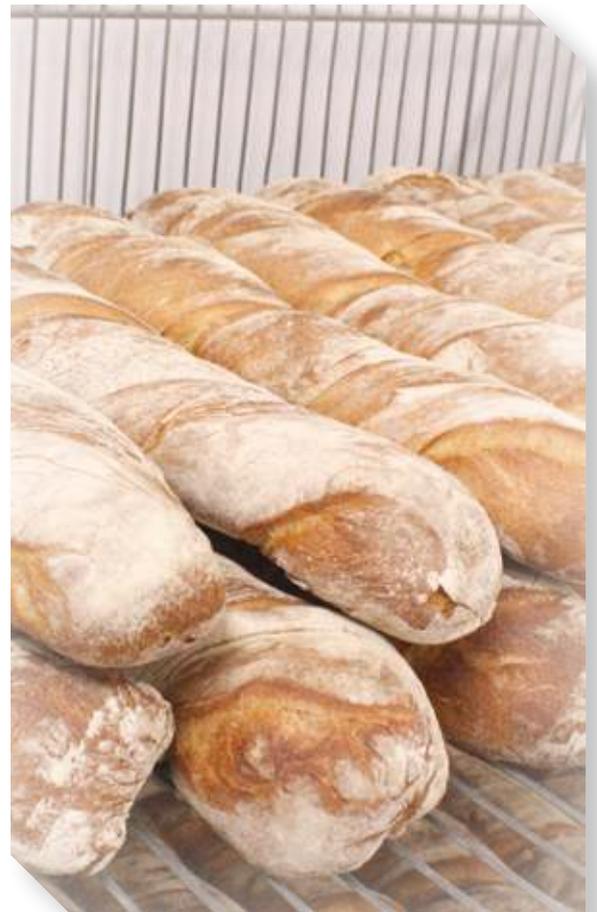
5 couches



8,000 kg



20 cartons





42220

LE TRADITION «AIMÉ POULY»
AUX GRAINES



320 g



590 x 377 x 280



24 pièces



6 couches



7,680 kg



24 cartons



42201

LE TRADITION «AIME POULY»
AUX OLIVES



320 g



590 x 377 x 280



24 pièces



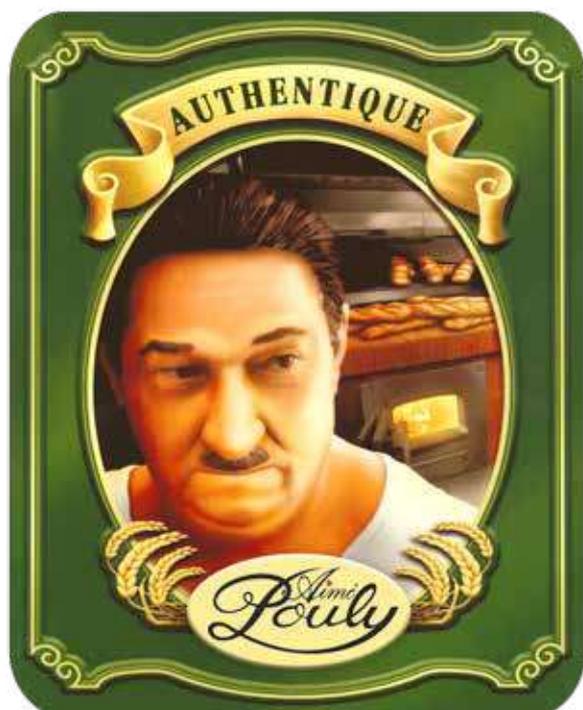
6 couches



7,680 kg



24 cartons



Les « tradition Aimé Pouly »
des pâttons oubliés..., tournés en
deux trois fois ..., un heureux
accident qui fait la renommée de
ces pains toupies...



42202

LE TRADITION
AUX GRAINES

 340 g	 590 x 377 x 280
 24 pièces	 5 couches
 8,160 kg	 20 cartons



42200

LE TRADITION
NATURE

 340 g	 590 x 377 x 280
 24 pièces	 5 couches
 8,160 kg	 20 cartons



42120

BAGUETTE MULTICÉRÉALES

 250 g	 590 x 377 x 280
 30 pièces	 6 couches
 7,500 kg	 24 cartons



42133

BAGUETTE FRANÇAISE

 300 g	 590 x 377 x 280
 20 pièces	 5 couches
 6,000 kg	 20 cartons



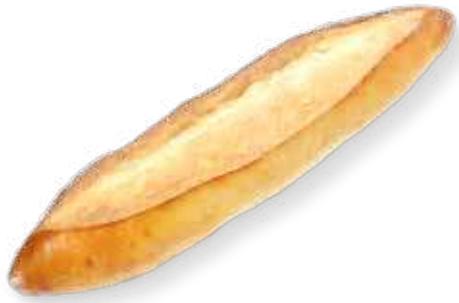
Les pains SPÉCIAUX

Des pains de caractère

aux formes retravaillées

et des goûts originaux, à découvrir...





41047

PAIN AU FROMAGE BLANC



320 g



590 x 377 x 280



25 pièces



5 couches



8,000 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



41049

PAIN AUX GRAINES DE CHIA & CAROTTES



340 g



590 x 377 x 280



20 pièces



5 couches



6,800 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



41050

PAIN TOMATES SÉCHÉES & CHORIZO



340 g



590 x 377 x 280



20 pièces



5 couches



6,800 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



41051

PAIN AUX FIGUES



340 g



590 x 377 x 280



24 pièces



5 couches



8,160 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



41052

41053

PAIN ÉNÉRGÉTIQUE

PAIN AUX CRANBERRIES

FRUITS SECS : ABRICOTS, RAISINS & NOIX

-  340 g
-  590 x 377 x 280
-  24 pièces
-  5 couches
-  8,160 kg
-  20 cartons

-  340 g
-  590 x 377 x 280
-  24 pièces
-  5 couches
-  8,160 kg
-  20 cartons



40588

41054

PAIN DES MOISSONS

PAIN AU QUINOA & LENTILLES CORAIL

AUX GRAINES

-  340 g
-  590 x 377 x 280
-  18 pièces
-  5 couches
-  6,120 kg
-  20 cartons

-  340 g
-  590 x 377 x 280
-  20 pièces
-  5 couches
-  6,800 kg
-  20 cartons



... Farine...

... levure...

... eau...

et sel...

Les Produits,

des matières premières 100% naturelles choisies soigneusement, des saveurs d'antan et des nouvelles recettes pour une offre gourmande et plus variée.

Avec le plus grand des soins et leur savoir-faire, les artisans assemblent, pétrissent, façonnent et laissent reposer le pain afin de développer tous ses arômes.

Vient alors le temps de l'enfournement ; avec bienveillance dans les fours traditionnels et à feu de bois pour une cuisson qui fera ressortir tout le caractère du pain, laissant ainsi apparaître une croûte dorée et croustillante à souhait.

Une fabrication selon des procédés traditionnels et artisanaux avec une large gamme de formats et de saveurs exceptionnelles.

Tous les produits répondent aux dernières tendances du marché pour offrir de la nouveauté et de l'authenticité.

Des valeurs et des qualités qui font du Fournil Romand l'un des plus grands fours à bois d'Europe.





Les bonnes choses prennent du temps...



41055

PAIN CITROUILLE, CURRY & GRAINES DE COURGE

 340 g	 590 x 377 x 280
 20 pièces	 5 couches
 6,800 kg	 20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



40180

TRESSE AU BEURRE

 300 g	 590 x 377 x 280
 20 pièces	 5 couches
 6,000 kg	 20 cartons



Cuisson: four à pierre



40188

PAIN BRIOCHÉ AU SAFRAN
MINI PORTION

 70 g	 590 x 377 x 280
 100 pièces	 5 couches
 7,000 kg	 20 cartons



40812

PAIN BRIOCHÉ AU SAFRAN

 360 g	 590 x 377 x 280
 18 pièces	 5 couches
 6,480 kg	 20 cartons



Les supports ESSENTIELS

Alliant **qualité et croustillant** pour
des sandwichs plus **gourmands...**





41074

SUPPORT BAGUETTINE PAILLASSE
NATURE



110 g



590 x 377 x 280



60 pièces



5 couches



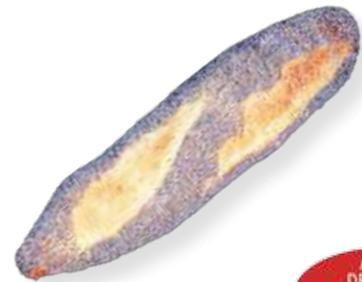
6,600 kg



20 cartons



Possibilité



41075

SUPPORT BAGUETTINE PAILLASSE
PAVOT



115 g



590 x 377 x 280



60 pièces



5 couches



6,900 kg



20 cartons



Possibilité



41076

SUPPORT BAGUETTINE PAILLASSE
SÉSAME



115 g



590 x 377 x 280



60 pièces



5 couches



6,900 kg



20 cartons



Possibilité



41077

SUPPORT BAGUETTINE PAILLASSE
GRAINES



115 g



590 x 377 x 280



60 pièces



5 couches



6,900 kg



20 cartons



Possibilité



41073

PAILLASSETTE
NATURE - 22 CM



125 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



6,250 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



41043

PAILLASSETTE
GRAINES DE CHIA & CAROTTES - 22 CM



125 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



6,250 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



41044

PAILLASSETTE
ABRICOTS, RAISINS & NOISETTES - 22 CM



125 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



6,250 kg



20 cartons



Cuisson: four pierre



Possibilité



41070

PAILLASSETTE
OLIVES VERTES - 22 CM



125 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



6,250 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



41071

PAILLASSETTE
CHORIZO - 22 CM



125 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



6,250 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



41072

PAILLASSETTE
TOMATES SÉCHÉES - 22 CM



125 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



6,250 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



41179

BAGUETTINE
NATURE - LE JOCCO - 20 CM



90 g



590 x 377 x 280



60 pièces



5 couches



5,400 kg



20 cartons



41172

BAGUETTINE
MULTICÉRÉALES - LE JOCCO - 20 CM



100 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



5,000 kg



20 cartons





41162

PAIN SANDWICH LAMÉ

28 CM



130 g



590 x 377 x 280



48 pièces



5 couches



6,240 kg



20 cartons



41175

PAIN AU LAIT



70 g



590 x 377 x 280



65 pièces



5 couches



4,550 kg



20 cartons



41170

PAIN AU LAIT

MULTICÉRÉALES



125 g



590 x 377 x 280



65 pièces



5 couches



8,125 kg



20 cartons





41078

SUPPORT PANINI

25 CM



145 g



590 x 377 x 280



80 pièces



5 couches



11,600 kg



20 cartons



41079

SUPPORT PANINI

21 CM



110 g



590 x 377 x 280



90 pièces



5 couches



9,900 kg



20 cartons



41177

BUN'S BRIOCHÉ

NATURE



75 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



3,750 kg



20 cartons



41178

BUN'S BRIOCHÉ

AU SÉSAME



75 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



3,750 kg



20 cartons



Les supports SPÉCIAUX

Ils séduisent par leurs
recettes et formes originales pour
des sandwiches plus créatifs et savoureux.





41061

SUPPORT GRAINES DE CHIA & CAROTTES

22 CM



130 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



6,500 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



41062

SUPPORT TOMATES SÉCHÉES & CHORIZO

22 CM



125 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



6,250 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



41063

SUPPORT ÉNERGÉTIQUE

12 CM



130 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



6,500 kg



20 cartons



41064

SUPPORT FIGUES

20 CM



130 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



6,500 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



41068

SUPPORT CITROUILLE, CURRY & GRAINES DE COURGE - 22 CM

41065

SUPPORT CRANBERRIES NATURE - 20 CM



130 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



6,500 kg



20 cartons



130 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



6,500 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



Cuisson: four à pierre



Possibilité





41046

SUPPORT AUX ÉCLATS DE MARRONS & POLENTA - 22 CM



125 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



6,250 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



41045

SUPPORT AU CITRON CONFIT

22 CM



125 g



590 x 377 x 280



50 pièces



5 couches



6,250 kg



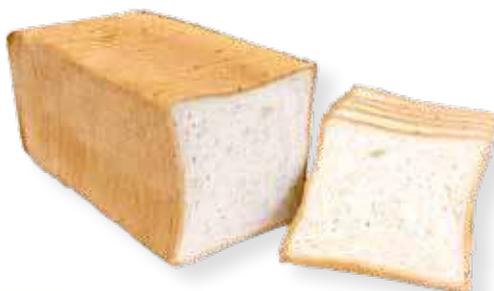
20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



40610

PAIN DE MIE NATURE

28 TRANCHES ENVIRON



850 g



590 x 377 x 280



10 pièces



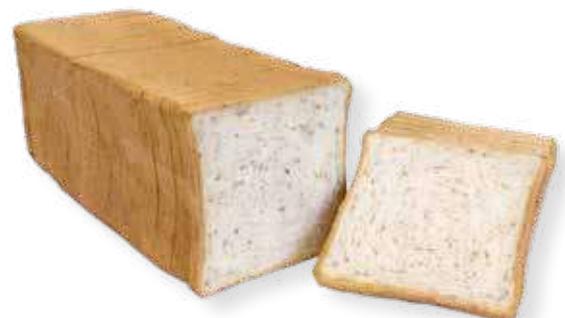
5 couches



8,500 kg



20 cartons



40600

PAIN DE MIE À L'ORIGAN

35 TRANCHES ENVIRON



1,390 kg



590x 377 x 280



6 pièces



5 couches

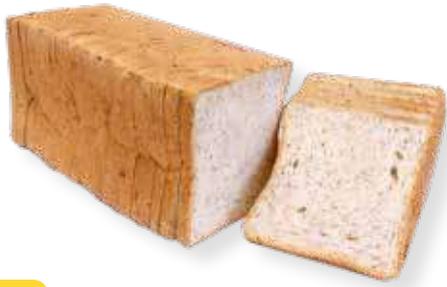


8,340 kg



20 cartons





40601

PAIN DE MIE GRAINES DE CHIA & CAROTTES

35 TRANCHES ENVIRON

 1,390 kg

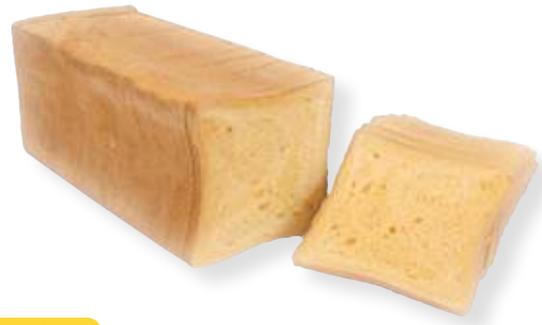
 590 x 377 x 280

 6 pièces

 5 couches

 8,340 kg

 20 cartons



40602

PAIN DE MIE AU PAPRIKA

35 TRANCHES ENVIRON

 1,390 kg

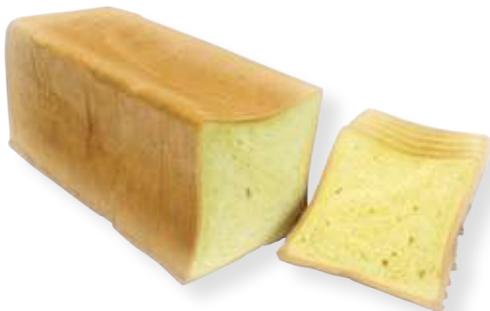
 590 x 377 x 280

 6 pièces

 5 couches

 8,340 kg

 20 cartons



40603

PAIN DE MIE AU CURRY

35 TRANCHES ENVIRON

 1,390 kg

 590 x 377 x 280

 6 pièces

 5 couches

 8,340 kg

 20 cartons



40605

PAIN DE MIE AUX TOMATES SECHÉES

35 TRANCHES ENVIRON

 1,390 kg

 590 x 377 x 280

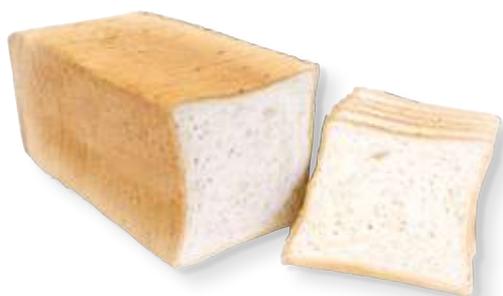
 6 pièces

 5 couches

 8,340 kg

 20 cartons





40606

PAIN DE MIE QUINOA

35 TRANCHES ENVIRON



1,390 kg



590 x 377 x 280



6 pièces



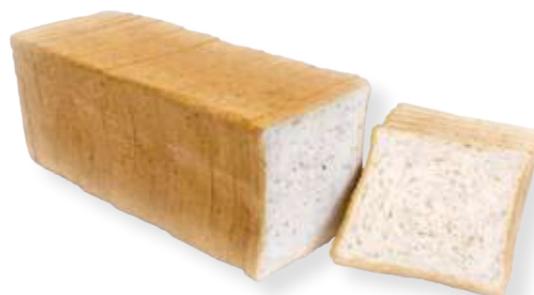
5 couches



8,340 kg



20 cartons



40607

PAIN DE MIE PESTO BASILIC

35 TRANCHES ENVIRON



1,390 kg



590 x 377 x 280



6 pièces



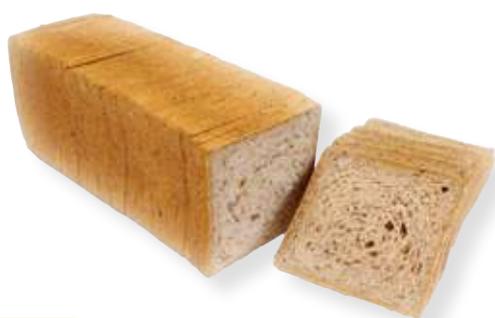
5 couches



8,340 kg



20 cartons



40609

PAIN DE MIE MULTICÉRÉALES

35 TRANCHES ENVIRON



1,530 kg



590 x 377 x 280



6 pièces



5 couches



9,180 kg



20 cartons



Les ballons ESSENTIELS

Petits, ronds, croustillants,
avec une mie savoureuse et fondante...





À BASE DE FARINE
Paillasse®

41081

PAILLASSON GRAINES DE CHIA & CAROTTES



33 g



590 x 377 x 280



180 pièces



5 couches



5,940 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



À BASE DE FARINE
Paillasse®

41083

PAILLASSON OLIVES VERTES



33 g



590 x 377 x 280



180 pièces



5 couches



5,940 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



À BASE DE FARINE
Paillasse®

41084

PAILLASSON CHORIZO



33 g



590 x 377 x 280



180 pièces



5 couches



5,940 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



À BASE DE FARINE
Paillasse®

41085

PAILLASSON TOMATES SÉCHÉES



33 g



590 x 377 x 280



180 pièces



5 couches



5,940 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



À BASE DE FARINE
Paillasse®

42332

ASSORTIMENT DE PAILLASSONS

NATURE, TOMATES SÉCHÉES, GRAINES DE CHIA & CAROTTES, FRUITS, OLIVES VERTES



33 g



590 x 377 x 280



250 pièces



5 couches



8,250 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



Possibilité



41205

PETIT DÉLICE

11 CM



60 g



590 x 377 x 280



160 pièces



5 couches



9,600 kg



20 cartons



41095

MINI BALLON

PAYSAN



33 g



590 x 377 x 280



180 pièces



5 couches



5,940 kg



20 cartons



41204

MINI DÉLICE LONG



20 g



384 x 300 x 65



50 pièces



12 couches



1,000 kg



72 cartons





42333

ASSORTIMENT DE MINI BALLONS
FLEUR, TRADITION, OLIVES, MAÏS, GRAINES, FRUITS

40 g	590 x 377 x 280
180 pièces	5 couches
7,200 kg	20 cartons



41211

MINI PAILLASSETTE BLANCHE

20 g	384 x 300 x 65
64 pièces	12 couches
1,280 kg	72 cartons



41212

MINI PAILLASSETTE RUSTIQUE

20 g	384 x 300 x 65
64 pièces	12 couches
1,280 kg	72 cartons



41213

MINI PAILLASSETTE OLIVES

20 g	384 x 300 x 65
64 pièces	12 couches
1,280 kg	72 cartons





41216

ASSORTIMENT DE MINI DÉLICE & MINI PAILLASETTES

DÉLICE/ BLANCHE/ FRUITS/ OLIVES/ RUSTIQUE



20 g



590 x 377 x 280



400 pièces



5 couches



8,000 kg

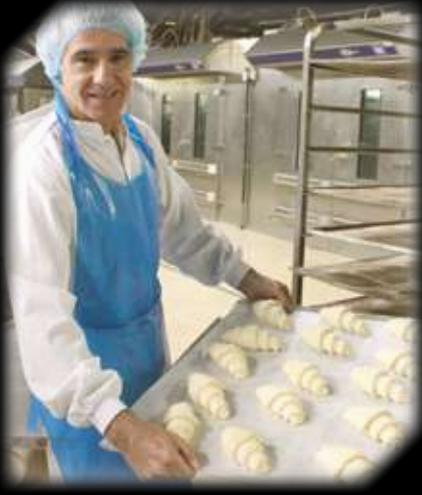


20 cartons



LES CARACTÉRISTIQUES PRODUITS CONCERNENT LES PRODUITS AVEC*





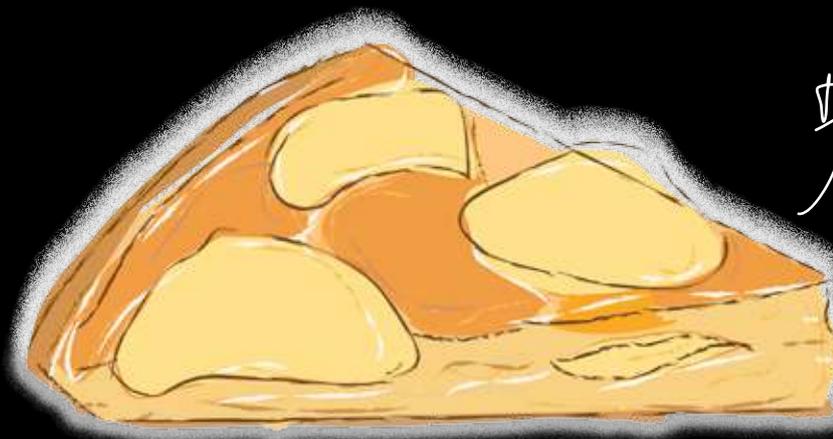
Nos artisans, le coeur du Fournil...



Le Fournil Romand c'est beaucoup plus que des produits traditionnels originaux et de qualité.

Derrière chaque produit se cachent des professionnels travaillant en équipe, partageant des idées, mais surtout des personnes passionnées et dévouées à leur travail.

Des collaborateurs qui transmettent leur savoir-faire, leurs connaissances dont l'ambition est d'avoir de meilleurs goûts, la meilleure qualité et le meilleur service afin d'atteindre les objectifs fixés.



Demi-poivre

Crème d'amande

Pâte brisée



La passion, le respect, la confiance, le travail en équipe et les relations internes et externes sont leurs fondements.



Le Fournil, c'est

des collaborateurs, des moments de partage, des petites et grandes réussites qui font depuis des années la prospérité de l'entreprise et le façonnage de produits savoureux et gourmands.

Les ballons SPÉCIAUX

Des ballons aux saveurs harmonieuses
et intenses en bouche...





41087

BALLON CITROUILLE, CURRY & GRAINES DE COURGE



33 g



590 x 377 x 280



180 pièces



5 couches



5,940 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



41088

BALLON TOMATES SÉCHÉES & CHORIZO

À BASE DE FARINE
Paillasse®



33 g



590 x 377 x 280



180 pièces



5 couches



5,940 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre

Possibilité



41089

BALLON ÉNERGÉTIQUE



33 g



590 x 377 x 280



180 pièces



5 couches



5,940 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre

Possibilité



41090

BALLON FIGUES

À BASE DE FARINE
Paillasse®



33 g



590 x 377 x 280



180 pièces



5 couches



5,940 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



41091

BALLON CRANBERRIES



33 g



590 x 377 x 280



180 pièces



5 couches



5,940 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



41092

BALLON QUINOA & LENTILLES CORAIL



33 g



590 x 377 x 280



180 pièces



5 couches



5,940 kg



20 cartons



Cuisson: four à pierre



VIENNOISERIE

Des douceurs à cuire à la minute pour
plus de plaisir et de fraîcheur...





40001
CHOCOPAIN

90 g	410 x 310 x 200
50 pièces	7 couches
4,500 kg	42 cartons



43901
PAIN AU SUCRE

65 g	410 x 310 x 200
36 pièces	7 couches
2,340 kg	42 cartons



43903
MINI TRESSE AU BEURRE

90 g	590 x 377 x 280
80 pièces	5 couches
7,200kg	20 cartons



41193
PAIN FENDU AU LAIT

70 g	410 x 310 x 200
50 pièces	7 couches
3,500 kg	42 cartons





43900

CROISSANT AUX AMANDES



110 g



410 x 310 x 110



50 pièces



10 couches



5,500 kg



60 cartons





44332

SALÉE AU SUCRE

MINI



35 g



410 x 310 x 110



100 pièces



10 couches



3,500 kg



60 cartons



44611

SALÉE AU SUCRE

PORTION



110 g



410 x 310 x 200



50 pièces



7 couches



5,500 kg



42 cartons



44619

SALÉE AU SUCRE

GRANDE



790 g



590 x 377 x 280



6 pièces



5 couches



4,740 kg



20 cartons



La salée au sucre

Viennoiserie avec une base brioche moelleuse, garnie d'un appareil sucré au bon goût d'oeufs, de crème fraîche et parfumé au zeste de citron.

...moelleuse, douce et fondante...

Snacking SALÉ

Aux notes salées

pour ravir toutes les papilles...





42011

PANINI FOURNIL TOMATE MOZZARELLA

21 CM



200 g



440 x 340 x 315



25 pièces



5 couches



5,000 kg



25 cartons



Support pré-cuit



42012

PANINI FOURNIL LÉGUMES DU SOLEIL

21 CM - COURGETTES, POIVRONS, OIGNONS



205 g



440 x 340 x 315



25 pièces



5 couches



5,125 kg



25 cartons



Support pré-cuit



42013

PANINI FOURNIL JAMBON CUIT

21 CM



220 g



440 x 340 x 315



25 pièces



5 couches



5,500 kg



25 cartons



Support pré-cuit



42014

PANINI FOURNIL CHÈVRE BACON

21 CM



180 g



440 x 340 x 315



25 pièces



5 couches



4,500 kg



25 cartons



Support pré-cuit



42015

PANINI FOURNIL JAMBON CRU

21 CM

205 g

440 x 340 x 315

25 pièces

5 couches

5,125 kg

25 cartons



Support précuit



42021

PANINI FOURNIL THON

21 CM

220 g

440 x 340 x 315

25 pièces

5 couches

5,500 kg

25 cartons



Support précuit



42027

PANINI FOURNIL POULET MOZZARELLA

21 CM

215 g

440 x 340 x 315

25 pièces

5 couches

5,375 kg

25 cartons



Support précuit





43105CT

CROISSANT AU JAMBON

 115 g	 410 x 310 x 110
 40 pièces	 10 couches
 4,600 kg	 60 cartons



44145

PÂTÉ À LA VIANDE

PORTION - À BASE DE VIANDE DE PORC

 130 g	 410 x 310 x 110
 40 pièces	 10 couches
 5,200 kg	 60 cartons



43215

PÂTÉ À LA VIANDE

COCKTAIL - À BASE DE VIANDE DE PORC

 35 g	 384 x 300 x 65
 84 pièces	 12 couches
 2,940 kg	 72 cartons



43120

TAILLÉ AUX GREBONS

 130 g	 410 x 310 x 110
 60 pièces	 10 couches
 7,800 kg	 60 cartons





43150

VIENNE EN CAGE CLASSIQUE
SAUCISSE DE BOEUF & PORC

 130 g

 410 x 310 x 110

 60 pièces

 10 couches

 7,800 kg

 60 cartons



43186

VIENNE EN CAGE VOLAILLE
SAUCISSE À LA VOLAILLE - MOUTARDE

 140 g

 410 x 310 x 110

 60 pièces

 10 couches

 8,400 kg

 60 cartons



43140

RAMEQUIN AU FROMAGE
9 CM

 120 g

 410 x 310 x 110

 36 pièces

 10 couches

 4,320 kg

 60 cartons



43134

RAMEQUIN AUX ÉPINARDS
9 CM

 135g

 410 x 310 x 110

 36 pièces

 10 couches

 4,860 kg

 60 cartons





43112

ASSORTIMENT DE MINI QUICHES - 4,5CM

LORRAINE, PROVENÇALE, ÉPINARDS,
POIREAUX, CHAMPIGNONS ET FROMAGE

 20 g	 410 x 310 x 200
 84 pièces	 7 couches
 1,680 kg	 42 cartons



43165

QUICHE POIREAUX & LARDONS

12 CM

 190 g	 410 x 310 x 200
 48 pièces	 7 couches
 9,120 kg	 42 cartons



43175

QUICHE BROCOLI & SAUMON

12 CM

 195 g	 410 x 310 x 200
 48 pièces	 7 couches
 9,360 kg	 42 cartons



43167

QUICHE FROMAGE DE CHÈVRE & FIGUE

12 CM

 205 g	 410 x 310 x 200
 48 pièces	 7 couches
 9,840 kg	 42 cartons





43166

QUICHE LORRAINE

12 CM

190 g

410 x 310 x 200

48 pièces

7 couches

9,120 kg

42 cartons



43176

QUICHE COURGETTE, FETA & MENTHE

12 CM

190 g

410 x 310 x 200

48 pièces

7 couches

9,120 kg

42 cartons



43158

QUICHE TOMATE & BASILIC

12 CM

195 g

410 x 310 x 200

48 pièces

7 couches

9,360 kg

42 cartons



43163

QUICHE FROMAGE DE CHÈVRE & POMMES DE TERRE - 12 CM

190 g

410 x 310 x 200

48 pièces

7 couches

9,120 kg

42 cartons





42078

CRAVATE CHEDDAR BACON



170 g



410 x 310 x 200



50 pièces



7 couches



8,500 kg



42 cartons



40072

CRAVATE CHÈVRE MIEL



175 g



410 x 310 x 200



50 pièces



7 couches



8,750 kg



42 cartons



40075

CRAVATE LÉGUMES DU SOLEIL



170 g



410 x 310 x 200



50 pièces



7 couches



8,500 kg



42 cartons



42077

CRAVATE CHORIZO LÉGUMES DU SOLEIL



170 g



410 x 310 x 200



50 pièces



7 couches



8,500 kg



42 cartons



Snacking SUCRÉ

Fins et gourmands...

... pour satisfaire tous vos clients...





44617

TARTELETTE AUX POMMES

10 CM



125 g



410 x 310 x 200



50 pièces



7 couches



6,250 kg



42 cartons



44621

TARTELETTE AU CITRON

10 CM



95 g



410 x 310 x 200



50 pièces



7 couches



4,750 kg



42 cartons



44618

TARTELETTE POIRE - AMANDES

10 CM - GARNIE DE CRÈME D'AMANDE



125 g



410 x 310 x 200



50 pièces



7 couches



6,250 kg



42 cartons



44620

TARTELETTE AUX ABRICOTS

10 CM - GARNIE DE CRÈME D'AMANDE



140 g



410 x 310 x 200



50 pièces



7 couches



7,000 kg



42 cartons





44622

TARTELETTE AUX PRUNEAUX

10 CM - GARNIE DE CRÈME D'AMANDE

 135 g

 410 x 310 x 200

 50 pièces

 7 couches

 6,750 kg

 42 cartons



44623

TARTELETTE POIRE & CHOCOLAT

10 CM - GARNIE DE CRÈME D'AMANDE

 110 g

 410 x 310 x 200

 50 pièces

 7 couches

 5,500 kg

 42 cartons





44625

TARTE POIRE-AMANDE

28 CM - GARNIE DE CRÈME D'AMANDE



1,500 Kg



590 x 377 x 280



6 pièces



5 couches



9,000 kg



20 cartons



44604

TARTE AUX POMMES

28 CM



1,390 kg



590 x 377 x 280



6 pièces



5 couches



8,340 kg



20 cartons



44627

TARTE AUX ABRICOTS

28 CM - GARNIE DE CRÈME D'AMANDE



1,380 kg



590 x 377 x 280



6 pièces



5 couches



8,280 kg



20 cartons



44605

TARTE AU CITRON

28 CM



1,000 kg



590 x 377 x 280



6 pièces



5 couches



6,000 kg



20 cartons





44210

PIGNON CONFISEUR



75 g



410 x 320 x 110



48 pièces



10 couches



3,600 kg



60 cartons



44692

CARAC



75 g



410 x 310 x 200



50 pièces



10 couches



3,750 kg



60 cartons





44640

ASSORTIMENT DE GRANDS CAKES

CITRON-PAVOT/ MARBRÉ CHOCOLAT/ ORANGE



1,000 kg



410 x 310 x 200



6 pièces



7 couches



6,000 kg



42 cartons



44641

ASSORTIMENT DE GRANDS CAKES

AMANDES/ PÉPITES DE CHOCOLAT/ FRUITS CONFITS



1,000 kg



410 x 310 x 200



6 pièces



7 couches



6,000 kg



42 cartons



Les aides TRAITEUR

Pour des produits plus personnalisables...





44352

FOND DE PÂTE BRISÉE

10 CM



40 g



410 x 310 x 200



48 pièces



7 couches



1,920 kg



42 cartons



44351

FOND DE PÂTE BRISÉE

28 CM



360 g



410 x 310 x 200



16 pièces



7 couches



5,760 kg



42 cartons



44353

FOND DE PÂTE SUCRÉE

10 CM



40 g



410 x 310 x 200



48 pièces



7 couches



1,920 kg



42 cartons



44354

FOND DE PÂTE SUCRÉE

28 CM



360 g



410 x 310 x 200



16 pièces



7 couches



5,760 kg



42 cartons





44355

FOND DE PIZZA

26 CM



280 g



410 x 310 x 110



10 pièces



10 couches

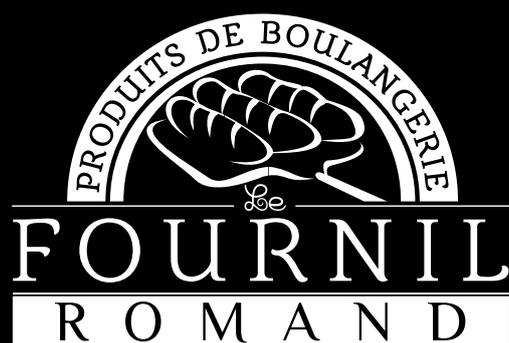


2,800 kg



60 cartons





LE FOURNIL ROMAND SA

Rue du Pré-Bouvier, 31, CH-1242 Satigny.

+41 22 783 23 23

www.lefournilromand.ch