



FOOD SERVICE



[PÂTISSERIE]

DU SAVOIR-FAIRE & BEAUCOUP D'EXPÉRIENCE

Depuis plus de 65 ans, Boncolac régale les papilles des gourmets comme des gourmands avec des recettes à la fois classiques et originales fabriquées exclusivement en France.

À Bonloc, au cœur du Sud-Ouest & à Rivesaltes, Boncolac signe 500 références de desserts surgelés dans le plus grand respect de la tradition... et du goût !

LA CULTURE DE LA QUALITÉ

La passion est la même, la qualité des ingrédients demeure et l'expertise pâtissière est intacte. Toutes les équipes Boncolac veillent assidûment à réaliser, avec la même exigence, les recettes classiques de la maison, les incontournables de la pâtisserie et les succès de demain.

De la tarte au gâteau cuit, de l'entremets aux spécialités individuelles, Boncolac sait répondre aux attentes de tous les clients. Véritable emblème de la gourmandise, la marque ne s'interdit rien : avec une sélection de bons ingrédients, un tour de main unique et 1000 idées en tête, nos chefs vous réservent encore bien des surprises à l'heure des moments gourmands !



LE CHEF

Dans le souci permanent d'innover et d'imaginer des recettes originales et régionales répondant aux attentes de nos clients, de grands chefs nous accompagnent dans le développement de produits.



LES ENGAGEMENTS BONCOLAC



Tous les produits sucrés sont fabriqués en France.



Œufs de poules élevées en plein air (sauf gamme Solutions Desserts).



Œufs de poules pondus au sol (Gamme Poches Pâtisseries).



Farine de blé et sucre semoule français.



Arômes et colorants 100% naturels et maximum 2 par recette.



Recette respectant nos engagements :
Liste d'ingrédients courte.
Limitation du nombre d'additifs.
Suppression des matières grasses hydrogénées, margarine, poudre à crème.





BIEN FAIT

L'OFFRE WELLNESS 5

SIGNATURES DU CHEF

L'OFFRE CRÉATIVE 8

PÂTISSERIES FINES

À PARTAGER

Les pâtisseries bio	11
Les tartes spécialités	12
Les tartes exotiques	14
Les tartes meringuées	16
Les tartes fruits rouges	17
Les tartes fruits ensoleillés	18
Les tartes aux pommes	19
Les gâteaux	20
Les entremets	21

INDIVIDUELS

Les tartelettes	23
Les pâtisseries sans gluten, sans lactose	24
Les macarons	25

MINIS 27

SOLUTIONS DESSERTS

À PARTAGER

Les tartes et gâteaux	30
-----------------------	----

INDIVIDUELS 33

PRODUITS SERVICE 33

POCHES PÂTISSIÈRES 34

[BIEN FAIT!]

Gourmandise & légèreté

BIEN FAIT, c'est la promesse d'une gamme de desserts gourmands et qualitatifs qui ravira les papilles des convives sans les faire culpabiliser.

- **BIEN PENSÉ** : une gamme développée en collaboration avec Johanna Le Pape, cheffe pâtissière bien-être. Sa vision de la gastronomie est en parfait accord avec les attentes actuelles des consommateurs.
- **BIEN BON** : des recettes soigneusement élaborées à partir de cassonade non raffinée, de farine de blé complète & d'huile de colza, sans conservateur, ni colorant, ni lactose.
- **BIEN TROUVÉ** : des ingrédients sourcés : farine de blé et cassonade origine France.
- **BIEN VU** : sans conservateur, ni colorant, ni lactose.





CARROT CAKE



SANS LACTOSE



MICRO-ONDABLE






ŒUFS PLEIN AIR

Une recette composée de carottes, d'amandes torréfiées, d'huile de colza, de farine de blé complète et de cassonade non raffinée pour une pause gourmande tout en légèreté.

Prédécoupé 6558

10 parts/UV  860 g/UV  4 UV/colis

 10 min 170°C  6 min 800W  24 mois



BANANA BREAD



SANS LACTOSE



MICRO-ONDABLE

Vous avez choisi ce cake, **vous avez Bien Fait !**

Une recette composée de bananes, de farine de blé complète et de cassonade non raffinée pour se faire plaisir sans culpabiliser.

Prédécoupé 6658

10 parts/UV 870 g/UV 4 UV/colis

10 min 170°C 4 min 30 800W 24 mois



VÉGAN

BROWNIE



SANS LACTOSE



MICRO-ONDABLE

Ce brownie contient du chocolat noir, de la cassonade non raffinée, des amandes torréfiées, de la farine de blé complète, du plaisir, du respect pour vous et vos papilles **mais aucun compromis sur le goût !**

Prédécoupé 6560

10 parts/UV 870 g/UV 4 UV/colis

5 min 180°C 4 min 800W 24 mois



VÉGAN

LES SIGNATURES

— du —

CHEF

Quand notre chef réinvente, pour le plaisir des yeux et des papilles des convives, leurs recettes préférées.

Dans un parfait secret, Boncolac a voulu réaffirmer son engagement auprès des restaurateurs en confiant à son chef une mission unique : composer une offre de tartes nouvelle qui répond aux exigences de la restauration à table et aux impératifs du mieux-manger.

C'est avec souci et désir de satisfaire Utilisateurs & Convives que notre chef a cherché, imaginé et créé les tartes de demain.

Son impulsion créative s'est dessinée autour d'une offre inédite de tartes conjuguant une pâte sablée « signature » unique aux ingrédients savoureux, à des recettes gourmandes, audacieuses et au visuel soigné.

Tant d'ingrédients qui feront le secret de votre réussite...



Les secrets de cette gamme :

- Une pâte signature
- Un moule à bords lisses
- Des listes d'ingrédients conformes aux engagements Boncolac Food Service
- Les recettes incontournables des cartes de desserts avec la touche du chef
- Des recettes pur beurre



FOOD SERVICE

Tarte aux Fruits Exotiques ★ & biscuit passion

Tarte composée d'une pâte signature, d'un biscuit à la passion, d'une compotée de mangue passion et d'un décor de fruits exotiques (mangue, ananas et graines de grenade).

Entière 6318

📏 27 cm 📦 8 à 10 parts/UV 🧑 1010 g/UV 📦 2 UV/colis

🕒 7h ⭐ UN DÉCOR FRUITS EXOTIQUES GÉNÉREUX

Tarte aux Fruits Rouges ★ & biscuit au citron

Tarte composée d'une pâte signature, d'un biscuit au citron, d'une compotée de fruits rouges et d'un mélange de fruits rouges (framboises, griottes, groseilles, cassis).

Entière 6166

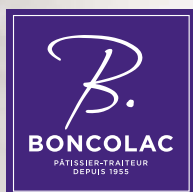
📏 27 cm 📦 8 à 10 parts/UV 🧑 930 g/UV 📦 2 UV/colis

🕒 5h ⭐ BISCUIT AU CITRON



PÂTISSERIES FINES

Boncolac Food Service propose une large gamme de pâtisseries (tartes, gâteaux, entremets, individuels et minis) des plus classiques aux plus originales grâce au tour de main unique de nos chefs. Des produits entiers ou prédécoupés avec un visuel soigné et riche en gourmandise pour répondre aux attentes de tous les clients.



FOOD SERVICE

LES PÂTISSERIES

BIO

Boncolac propose depuis 2009 des recettes authentiques qui donnent l'occasion aux professionnels d'élargir leur offre avec des produits naturels, sains et de qualité, conformes aux consignes en vigueur.

Face au besoin de vivre sainement et de bien se nourrir tout en respectant l'environnement, Boncolac Food Service propose deux recettes BIO. Soyez BIO avec BONCOLAC !



TARTE

au citron Bio ★

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre et d'un appareil au citron.

Prédécoupée 6723

27 cm 10 parts/UV 750 g/UV 8 UV/colis

3h 24 mois

TARTE

aux pommes Bio ★

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, d'un appareil à la pomme et de tranches de pommes.

Prédécoupée 3741

27 cm 12 parts/UV 850 g/UV 6 UV/colis

15 min 180°C 24 mois POMMES FRAÎCHES

MOELLEUX

au chocolat Bio ★

Moelleux composé de chocolat noir à 70% de cacao.

Prédécoupé 3748

27 cm 12 parts/UV 900 g/UV 2 UV/colis

15 min 150°C 4 min 24 mois

LES TARTES SPÉCIALITÉS

Des recettes authentiques, élaborées dans le respect de la tradition.
Des matières premières gourmandes et savoureuses, sur un fond de pâte sablée.



TARTE

au chocolat «grand arôme»★

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, d'un appareil riche en chocolat noir, recouvert d'un glaçage et de morceaux de chocolat.

Entière 1124

📏 27 cm 🍰 8 à 10 parts/UV 🧑 900 g/UV 📦 6 UV/colis

Prédécoupée 1125

📏 27 cm 🍰 10 parts/UV 🧑 900 g/UV 📦 6 UV/colis

🕒 3h 📅 24 mois ⭐ **CHOCOLAT NOIR 60% DE CACAO**

NOUVEAU DÉCOR



FOOD SERVICE

SAVOIR-FAIRE

Parce que l'on mange d'abord avec les yeux, Boncolac travaille soigneusement le décor de ses tartes et l'imagine en fonction de chacune des recettes : nappage sobre et brillant, éclats de fruits secs, copeaux de chocolat...



TARTE

vanille praliné ★

Tarte composée d'une pâte sablée, garnie d'une crème vanille et d'une couche généreuse de glaçage au praliné noisette, rehaussée d'éclats de noisettes caramélisées.

Entière 6517

🗲 27 cm 📦 8 à 10 parts/UV 👤 870 g/UV 📦 2 UV/colis

🕒 5 min 170°C 🕒 2h30 📅 24 mois 🌟 GRAINES DE VANILLE ÉPUISEES



TARTE

clafoutis aux griottes ★

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, d'un appareil vanillé aux œufs et de cerises griottes entières.

Entière 6007

🗲 27 cm 📦 8 à 10 parts/UV 👤 950 g/UV 📦 6 UV/colis

🕒 10 min 180°C 🕒 7h ou 3h à temp. ambiante 📅 24 mois 🌟 GRIOTTES ENTIERES DÉNOYAUTÉES



TARTE

clafoutis aux abricots ★

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, d'un appareil vanillé aux œufs et de quartiers d'abricots.

Entière 4243

🗲 27 cm 📦 8 à 10 parts/UV 👤 1000 g/UV 📦 6 UV/colis

🕒 10 min 180°C 🕒 4h 📅 24 mois 🌟 AUX ŒUFS ENTIERS



TARTE FAÇON

cheesecake aux fruits rouges ★

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, d'un appareil « façon cheesecake » et d'un glaçage aux fruits rouges.

Prédécoupée 6010

🗲 27 cm 📦 10 parts/UV 👤 950 g/UV 📦 2 UV/colis

🕒 4h 📅 24 mois 🌟 COMPOTÉE AUX FRUITS ROUGES



TARTE

aux noix ★

Tarte composée d'une pâte sablée, d'une crème frangipane à la noix et à l'amande, réhaussée d'éclats de noix et d'amandes effilées.

Entière 2797

🗲 27 cm 📦 8 à 10 parts/UV 👤 850 g/UV 📦 2 UV/colis

🕒 10 min 180°C 🕒 3h30 📅 24 mois 🌟 CRÈME FRANGIPANE RICHE EN NOIX



LES TARTES EXOTIQUES

Des recettes traditionnelles ou inédites,
toutes riches en fruits et notes subtiles
pour ces tartes «exotiques»
très consensuelles.



FOOD SERVICE

TARTE

au fruit de la passion ★

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, d'un appareil au fruit de la passion décoré de graines de fruit de la passion.

🔗 Entière 6162

📏 27 cm 🍷 8 à 10 parts/UV 🧑 850 g/UV 📦 2 UV/colis

🔗 Prédécoupée 6009

📏 27 cm 🍷 10 parts/UV 🧑 850 g/UV 📦 2 UV/colis

🕒 2h30 📅 24 mois ⭐ POINTE DE MANGUE

TARTE

au citron « grand arôme »

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre et d'un appareil au citron.

🔗 Entière 1881

📏 27 cm 🍷 8 à 10 parts/UV 🧑 850 g/UV 📦 6 UV/colis

🕒 3h 📅 24 mois ⭐ CITRON INTENSE

TARTE

noix de coco « tradition » ★

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, d'un appareil à la noix de coco décorée de noix de coco rapée.

🔗 Prédécoupée 9611

📏 27 cm 🍷 8 parts/UV 🧑 1000 g/UV 📦 6 UV/colis

🕒 10 min 180°C 📅 24 mois

TARTE

noix de coco « intense » ★

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, d'une crème à la noix de coco décorée de noix de coco rapée.

🔗 Entière 4078

📏 27 cm 🍷 8 à 10 parts/UV 🧑 1000 g/UV 📦 6 UV/colis

🕒 10 min 170°C 🏠 3h ou 2h30 à temp. ambiante 📅 12 mois ⭐ RICHE EN PULPE DE COCO

TARTE

ananas coco ★

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil à la noix de coco et de tranches d'ananas déposées à la main.

🔗 Entière 2631

📏 27 cm 🍷 8 à 10 parts/UV 🧑 950 g/UV 📦 2 UV/colis

🕒 10 min 180°C 📅 24 mois ⭐ RONDELLES D'ANANAS



LES TARTES MERINGUÉES

Boncolac est passé maître dans le savoir-faire « meringue » et propose de nombreuses recettes qui font la part belle à cet ingrédient qui sublime toutes les créations et régale les convives.



GRANDE TARTE

au citron meringuée

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, d'un appareil au citron, recouvert d'une meringue « talochée » à la spatule.

Entière 4455

📏 32 cm 📦 8 à 12 parts/UV 🧑 1350 g/UV 📦 2 UV/colis

🕒 6h 🗓️ 12 mois ⭐ GRANDE TARTE 32 CM

TARTE

au citron meringuée

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, d'un appareil au citron, recouvert d'une meringue « talochée » à la spatule.

Entière 6074

📏 27 cm 📦 8 à 10 parts/UV 🧑 1000 g/UV 📦 4 UV/colis

🕒 25 min 160°C 🕒 3h 🗓️ 12 mois ⭐ JUS DE CITRON DE SICILE

SAVOIR-FAIRE

La meringue, dorée et fondante est une base classique du répertoire des pâtisseries. Mêlant les blancs d'œufs montés en neige à du sucre, ce support de création vient sublimer de diverses façons certaines de nos recettes.



FOOD SERVICE

LES TARTES

FRUITS ROUGES

Fraises, framboises, myrtilles, cerises ou griottes... les fruits des beaux jours alliés à une pâte sablée pour des recettes fines et légères.



TARTE

aux framboises ★

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, d'une gelée à la framboise et de framboises entières.

Entière 7100

27 cm 8 à 10 parts/UV 800 g/UV 2 UV/colis

15 min 210°C 24 mois + DE 40% DE FRUITS



TARTE

aux fraises

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, d'une crème frangipane à l'amande et de fraises déposées à la main.

Entière 3996

27 cm 8 à 10 parts/UV 900 g/UV 2 UV/colis

Prédécoupée 4031

27 cm 8 parts/UV 900 g/UV 2 UV/colis

8h 24 mois FRAISES DÉPOSÉES À LA MAIN



TARTE

aux myrtilles ★

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, d'une crème frangipane, d'un glaçage à la myrtille et de myrtilles.

Entière 5996

27 cm 8 à 10 parts/UV 850 g/UV 4 UV/colis

5 min 180°C 24 mois MYRTILLES SAUVAGES



TARTE FAÇON

crumble aux pommes et fruits rouges ★

Tarte composée d'une pâte sablée, d'une garniture à la pomme, de morceaux de pommes et d'un mélange de fruits rouges (framboises, groseilles, cassis) recouvert d'une pâte crumble à la cassonade.

Entière 4557

27 cm 8 à 10 parts/UV 910 g/UV 4 UV/colis

10 min 180°C 18 mois





LES TARTES FRUITS ENSOLEILLÉS

Des fruits gorgés de soleil associés à des garnitures moelleuses et gourmandes.



TARTE

aux pommes, mirabelles & graines de courge ★

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, d'une compotée à la pomme, de cubes de pommes, d'oreillons de mirabelles et de graines de courge.

Entière 6022

27 cm 8 à 10 parts/UV 920 g/UV 2 UV/colis

5 min 180°C 7h30 24 mois MIRABELLES DE LORRAINE



TARTE

aux poires Bourdaloue ★

Tarte composée d'une pâte sablée recouverte d'une crème frangipane et demi-poires Williams.

Entière 5973

27 cm 8 à 10 parts/UV 950 g/UV 6 UV/colis

Prédécoupée 5974

27 cm 8 parts/UV 950 g/UV 6 UV/colis

10 min 180°C 7h 24 mois DEMI-POIRES WILLIAMS



TARTE

aux abricots

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil saveur abricot et de couronnes d'abricots déposés à la main.

Entière 2879

27 cm 8 à 10 parts/UV 950 g/UV 2 UV/colis

15-20 min 210°C 24 mois + DE 50% DE FRUITS



TARTE

« rosace de fruits »

Tarte composée d'une pâte sablée, d'une compote de pommes recouverte de 3 couronnes de fruits (quetsches, abricots, framboises) déposés à la main.

Entière 7095

27 cm 8 à 10 parts/UV 900 g/UV 6 UV/colis

10 min 180°C 5h 24 mois + DE 50% DE FRUITS



LES TARTES AUX POMMES

Des recettes traditionnelles et gourmandes autour de la pomme, fruit incontournable et fédérateur, le plus consommé en France.



B



Toutes les tartes Boncolac à base de pommes, sont élaborées avec des fruits frais. Elles sont soigneusement sélectionnées, pelées et tranchées sur site.

TARTE *aux pommes « tradition »*

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, d'une compote de pommes et de tranches de pommes déposées à la main.

Entière 9481

27 cm 8 à 10 parts/UV 1000 g/UV 6 UV/colis

10 min 180°C 7h30 24 mois POMMES FRAÎCHES DÉPOSÉES À LA MAIN



TARTE *normande aux pommes*

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil vanillé aux œufs et de lamelles de pommes fraîches.

Entière 3229

27 cm 8 à 10 parts/UV 950 g/UV 6 UV/colis

20 min 210°C 24 mois POMMES FRAÎCHES



TARTE *tatin « gourmande »* ★

Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, de morceaux de pommes caramélisées dans un caramel au beurre.

Entière 6078

27 cm 8 à 10 parts/UV 1220 g/UV 4 UV/colis

Prédécoupée 6161

27 cm 8 parts/UV 1220 g/UV 4 UV/colis

30 min 180°C 24 mois POMMES FRAÎCHES CARAMÉLISÉES



LES GÂTEAUX

Des recettes très gourmandes pour ces gâteaux d'antan élaborés dans le respect de la tradition.



FOOD SERVICE

GÂTEAU

Basque « grande tradition » ★

Gâteau composé d'une pâte sablée pur beurre et d'une crème pâtissière à l'amande amère.

Entier 9479

📏 27 cm 🍷 8 à 10 parts/UV 👤 1000 g/UV 📦 6 UV/colis

Prédécoupé 9488

📏 27 cm 🍷 8 parts/UV 👤 1000 g/UV 📦 6 UV/colis

🕒 10 min 180°C 🕒 6h30 📅 24 mois ⭐ FABRIQUÉ AU PAYS BASQUE

MOELLEUX

au chocolat ★

Gâteau moelleux façonné à partir d'un appareil au chocolat noir et aux œufs entiers.

Entier 2799

📏 27 cm 🍷 8 à 10 parts/UV 👤 950 g/UV 📦 2 UV/colis

🕒 10 min 180°C 🕒 3 min 30/4 min 📅 24 mois ⭐ CHOCOLAT NOIR 70% DE CACAO

+ Micro-ondable

B

Afin de faciliter le démoulage et la découpe des entremets, Boncolac conditionne ses desserts dans un emballage pratique.

Un moule carton gradué, met à la disposition des utilisateurs un guide de découpe : 12 ou 15 portions.

LES

ENTREMETS

Des recettes authentiques, élaborées dans le respect de la tradition. Des matières premières gourmandes et savoureuses, sur un fond de génoise.



CHARLOTTE *aux fruits rouges*

Entremets composé d'un biscuit à la cuillère, d'une mousse à la framboise entrecroisée de génoises imbibées de sirop.

Entier 1607

📏 38,7 x 11,1 x 7,3 cm 🧑 800 g/UV 📦 4 UV/colis

🕒 4-5h 🗒️ 18 mois ⭐ MÉLANGE DE FRUITS ROUGES



CHARLOTTE *poires chocolat*

Entremets composé d'un biscuit à la cuillère, d'une association de mousses à la poire et au chocolat, séparées par des génoises imbibées de sirop.

Entier 1423

📏 38,7 x 11,1 x 7,3 cm 🧑 800 g/UV 📦 4 UV/colis

🕒 4-5h 🗒️ 18 mois ⭐ POIRES WILLIAMS



FONDANT *au chocolat*

Entremets composé d'une génoise au cacao, d'une mousse aériée au chocolat corsé (70% de cacao) et recouvert d'un glaçage au chocolat noir.

Entier 9427

📏 38,7 x 11,1 x 7,3 cm 🧑 800 g/UV 📦 4 UV/colis

🕒 4-5h 🗒️ 18 mois ⭐ CHOCOLAT NOIR 70% DE CACAO



MIROIR *saveur crème brûlée*

Entremets composé d'une génoise rehaussée de feuillantine au caramel, d'une mousse saveur crème brûlée décorée d'un nappage au caramel.

Entier 4507

📏 38,7 x 11,1 x 7,3 cm 🧑 800 g/UV 📦 4 UV/colis

🕒 4-5h 🗒️ 18 mois ⭐ FEUILLANTINE CROUSTILLANTE

LES INDIVIDUELS

Des recettes authentiques, élaborées dans le respect de la tradition. Des matières premières gourmandes et savoureuses, sur un fond de pâte sablée.



FOOD SERVICE

TARTELETTE

citron meringuée ★

Tartelette composée d'un fond de pâte sablée pur beurre, d'un appareil citron et d'une meringue flambée.

4517

10 cm 130 g/UV 18 UV/colis

2h 18 mois



TARTELETTE

framboisine meringuée ★

Tartelette composée d'une pâte sablée pur beurre, d'un appareil à la framboise décoré d'une meringue «spirale» rosée.

4518

10 cm 130 g/UV 18 UV/colis

3h 18 mois



TARTELETTE

aux pommes

Tartelette composée d'une pâte sablée pur beurre, d'un appareil à base de compote de pommes et d'amandes, recouvert de quartiers de pommes.

4520

10 cm 130 g/UV 27 UV/colis

2h 24 mois  CRÈME D'AMANDE



TARTELETTE

citron

Tartelette composée d'une pâte sablée pur beurre et d'un appareil au citron.

4519

10 cm 130 g/UV 27 UV/colis

3h 24 mois



TARTELETTE

tatin

Tartelette composée d'une pâte sablée pur beurre et de pommes en quartiers caramélisés.

4521

10 cm 130 g/UV 24 UV/colis

15 min 150°C 24 mois  VISUEL ARTISANAL



LE CHOIX DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

- une gamme soucieuse du goût pour des saveurs authentiques
- des textures agréables et recherchées (moelleux du gâteau, pâte croustillante...)

LE SOUCI DE LA NATURALITÉ

- zéro conservateur
- des pommes fraîches
- du chocolat à 60% de cacao
- des moules papier

DES VISUELS ÉLÉGANTS ET RAFFINÉS

LES PÂTISSERIES SANS GLUTEN SANS LACTOSE

Proposer une gamme sans gluten, c'est offrir des produits gourmands et pratiques adaptés à tous les consommateurs !



GÂTEAU au chocolat sans gluten ★

Gâteau sans gluten et sans lactose au chocolat noir et aux œufs entiers.

6357

📏 9 cm 🧑 65 g/pièce 📦 1 UV/colis - 14 pièces/UV

🕒 40 sec. 🕒 3h ou 1h30 à temp. ambiante 📅 18 mois 🌟 CHOCOLAT NOIR 60% DE CACAO



TARTELETTE aux pommes sans gluten

Tartelette sans gluten et sans lactose composée d'une compote de pommes et de lamelles de pommes.

5502

📏 8 cm 🧑 75 g/pièce 📦 1 UV/colis - 18 pièces/UV

🕒 5 min 180°C 🕒 3h ou 2h30 à temp. ambiante 📅 18 mois 🌟 POMMES FRAÎCHES

LES MACARONS

Une offre de 3 macarons bi-parfums
au cœur coulant ou fondant, sans gluten.



MACARON *chocolat cœur coulant caramel*

Entre deux coques au chocolat, un cœur coulant
de caramel au beurre salé

6761

7,3 cm 70 g/UV 1 UV/colis - 24 pièces/UV

30 s. 800W 24 mois À LA FLEUR DE SEL



MACARON *vanille cœur coulant chocolat*

Entre deux coques à la vanille, un cœur coulant
de chocolat.

6762

7,3 cm 70 g/UV 1 UV/colis - 24 pièces/UV

30 s. 800W 24 mois CHOCOLAT UTZ



MACARON *chocolat cœur fondant praliné*

Entre deux coques au chocolat, un cœur fondant
de praliné noisette.

6763

7,3 cm 70 g/UV 1 UV/colis - 24 pièces/UV

30 s. 800W 24 mois CHOCOLAT UTZ





CANELÉ

lunch

La véritable recette du canelé croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

5587

30 g/pièce 1 UV/colis - 72 pièces/UV

10 min
180/190°C

18 mois

RECETTE AUTHENTIQUE



CANELÉ

classique

La véritable recette du canelé, croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

7096

60 g/pièce 1 UV/colis - 60 pièces/UV

10 min
200°C

18 mois

RECETTE AUTHENTIQUE



GÂTEAU

Basque individuel

Gâteau basque individuel composé d'une pâte sablée pur beurre et d'une crème pâtissière à l'amande amère.

5267

9 cm 95 g/pièce 1 UV/colis - 18 pièces/UV

10 min
180°C

2h

24 mois

FABRIQUÉ AU PAYS BASQUE



PROFITEROLES

crème glacée vanille

Pâte à choux garnie d'une crème glacée à la vanille.

1790

24 g/pièce 2 UV/colis - 40 pièces/UV

9140

15 g/pièce 2 UV/colis - 60 pièces/UV

2/3 min
180°C

24 mois



LES MINIS

L'instant gourmand : un moment devenu incontournable sur le marché de la restauration ! Une palette de recettes fédératrices et savoureuses pour alterner les bouchées sucrées.

MINI *pasteis*

La véritable recette des pasteis de Nata en version mini.

6431

5 cm 25 g/pièce 1 UV/colis - 80 pièces/UV

8 min à 220°C 18 mois **LE PASTEL DE NATA VERSION MINI !**



FOOD SERVICE

MINI *canelés*

La véritable recette du canelé croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

7102

23 x 37 cm 16 g/pièce 1 UV/colis - 150 pièces/UV

4 min à 180°C 15 sec. 2h30 18 mois **RECETTE AUTHENTIQUE**





5 ingrédients seulement (+)

MINI
fondants au chocolat ★

Gâteau façonné au chocolat à 60% de cacao, au beurre frais et au cœur fondant.

5665

23 x 37 cm 20 g/pièce 1 UV/colis - 96 pièces/UV

4 min 180°C 15 sec. 2h30 18 mois



MINI-PARTS
chocolat café gourmand

Tarte composée d'une pâte sablée au cacao, d'un appareil au chocolat (60% de cacao), prédécoupée par 16.

Prédécoupée 5035

18 cm 290 g/UV 4 UV/colis

2h ou 45 min/part 24 mois



MINI-PARTS
citron café gourmand

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil au citron, prédécoupée par 16.

Prédécoupée 5036

18 cm 275 g/UV 4 UV/colis

2h ou 45 min/part 24 mois

LES SOLUTIONS DESSERTS

Vous simplifier les desserts et répondre aux exigences de la loi sur la modernisation de l'Agriculture et de la Pêche. Boncolac marie à merveille plaisir gourmand et impératifs de santé grâce à sa gamme de desserts prédécoupés. Des produits adaptés à la liaison froide et qui permettent la maîtrise des coûts par portion tout en répondant aux critères nutritionnels définis dans le GEMRCN.

- Des tartes prédécoupées : la maîtrise des coûts par portion.
- Des produits adaptés à la liaison froide.
- Des desserts conformes à des critères nutritionnels tels que définis dans le GEMRCN.



FOOD SERVICE



TARTE à la mangue ★

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil à la mangue recouvert d'un nappage.

Prédécoupée 6385

📏 27 cm 📦 10 parts/UV 🧑 750 g/UV 📦 8 UV/colis

🕒 3h 📅 24 mois



TARTE aux poires Bourdaloue ★

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil à l'amande et de demi-poires.

Prédécoupée 3743

📏 27 cm 📦 10 parts/UV 🧑 750 g/UV 📦 6 UV/colis

🕒 10 min 180°C 🕒 5h 📅 24 mois



TARTE au citron ★

Tarte composée d'une pâte sablée et d'un appareil au citron.

Prédécoupée 3164

📏 27 cm 📦 10 parts/UV 🧑 750 g/UV 📦 8 UV/colis

🕒 3h 📅 24 mois



TARTE clafoutis aux griottes ★

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil vanillé aux œufs et de cerises griottes entières.

Prédécoupée 4478

📏 27 cm 📦 10 parts/UV 🧑 750 g/UV 📦 8 UV/colis

🕒 10 min 180°C 📅 24 mois



TARTE clafoutis abricots ★

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil vanillé aux œufs et de morceaux d'abricots.

Prédécoupée 5268

📏 27 cm 📦 10 parts/UV 🧑 750 g/UV 📦 8 UV/colis

🕒 8 min 210°C 📅 24 mois



TARTE *coco* ⁽¹⁾ ★

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil à la noix de coco décoré de noix de coco râpée.

Prédécoupée 5484

🗂 27 cm 🍷 10 parts/UV 🧑 750 g/UV 📦 8 UV/colis

🕒 10 min 180°C 🕒 5h 🗂 24 mois



TARTE *aux pommes*

Tarte composée d'une pâte sablée, d'une compote de pommes et de lamelles de pommes fraîches.

Prédécoupée 2073

🗂 27 cm 🍷 10 parts/UV 🧑 750 g/UV 📦 8 UV/colis

🕒 5 min 180°C 🗂 24 mois



TARTE *normande aux pommes*

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil vanillé aux œufs et de lamelles de pommes fraîches.

Prédécoupée 3105

🗂 27 cm 🍷 10 parts/UV 🧑 750 g/UV 📦 8 UV/colis

🕒 15-20 min 210°C 🗂 24 mois



TARTE *au chocolat* ⁽¹⁾ ★

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil au chocolat et d'un glaçage au chocolat noir.

Prédécoupée 3165

🗂 27 cm 🍷 10 parts/UV 🧑 750 g/UV 📦 8 UV/colis

🕒 2h30 🗂 24 mois



TARTE *chocolat coco* ★

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil à la noix de coco et d'un glaçage au chocolat noir.

Prédécoupée 3103

🗂 27 cm 🍷 10 parts/UV 🧑 750 g/UV 📦 8 UV/colis

🕒 15-20 min 210°C 🗂 24 mois

(1) Produits dont la fréquence de consommation est limitée par les critères de GEMRCN.



TARTE *au citron meringuée* ★

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil au citron décoré d'une meringue « spirale ».

Prédécoupée 5648

27 cm 10 parts/UV 1000 g/UV 4 UV/colis

4h 12 mois



CROISILLON *au chocolat* ★

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil au chocolat noir recouvert d'un croisillon de pâte.

Prédécoupé 1885

27 cm 12 parts/UV 900 g/UV 8 UV/colis

10 min 180°C 4h30 24 mois



CROISILLON *pommes framboises* ★

Tarte composée d'une pâte sablée, d'un appareil aux pommes et aux framboises recouvert d'un croisillon de pâte.

Prédécoupé 6384

27 cm 12 parts/UV 900 g/UV 8 UV/colis

10 min 180°C 24 mois



GÂTEAU *Basque* ★

Gâteau composé d'une pâte sablée et d'une crème pâtissière à l'amande amère.

Prédécoupé 1991

27 cm 12 parts/UV 900 g/UV 6 UV/colis

10 min 180°C 24 mois



MOELLEUX *aux fruits* ⁽¹⁾

Gâteau moelleux à base de pommes, d'abricots et de griottes.

Prédécoupé 5337

27 cm 12 parts/UV 625 g/UV 6 UV/colis

3-4 min 5h 24 mois



TARTELETTE au chocolat

Tartelette composée d'un fond de pâte sablée et d'une ganache au chocolat nappée.

6402

8 cm 65 g/UV 18 UV/colis

3h 24 mois



TARTELETTE au citron

Tartelette composée d'un fond de pâte sablée et d'un appareil au citron nappé.

6404

8 cm 65 g/UV 18 UV/colis

3h 24 mois



TARTELETTE à la framboise

Tartelette composée d'un fond de pâte sablée, d'un appareil aux framboises nappé & décoré de 2 framboises entières.

6403

8 cm 70 g/UV 18 UV/colis

3h 24 mois

BLANCS d'œufs en neige

Blancs d'œufs prêts à l'emploi dans des barquettes alvéolées.

4558

6 g/pièce 10 UV/colis - 12 pièces/UV

4559

30 g/pièces 8 UV/colis - 6 pièces/UV

30 min 9 mois UNE EXCLUSIVITÉ EN SURGELÉ

LES PRODUITS SERVICE



(1) Produits dont la fréquence de consommation est limitée par les critères de GEMRCN.

LES POUCHES PÂTISSIÈRES

Des solutions gourmandes pour donner vie à toutes vos créations sucrées.

Fort de son expertise pâtissière, Boncolac Food Service développe son offre de produits services et propose 3 appareils pâtissiers incontournables.

Laissez décongeler et c'est prêt : une manipulation simple pour réaliser tous les types de desserts « fait-maison ».



FOOD SERVICE

POCHE PÂTISSIÈRE *au chocolat utz*

Des crèmes aux parfums fédérateurs conditionnées en poche pâtissière pour donner vie à toutes les créations sucrées.

6582

1 kg/UV 4 UV/colis

16h 12 mois  MANIPULATION FACILE



POCHE PÂTISSIÈRE *au citron de Sicile*

Des crèmes aux parfums fédérateurs conditionnées en poche pâtissière pour donner vie à toutes les créations sucrées.

6554

1 kg/UV 4 UV/colis

16h 12 mois  MANIPULATION FACILE



POCHE PÂTISSIÈRE *à la vanille Bourbon*

Des crèmes aux parfums fédérateurs conditionnées en poche pâtissière pour donner vie à toutes les créations sucrées.

6579

1 kg/UV 4 UV/colis

16h 12 mois  MANIPULATION FACILE





FOOD SERVICE

Boncolac S.A.S.
183 avenue des Etats-Unis
31018 Toulouse cedex 2 - France
Tél. : +33 (0)5 61 13 52 40
www.boncolac.fr

