

B.

BONCOLAC

PÂTISSIER-TRAITEUR  
DEPUIS 1955

FOOD SERVICE



[ TRAITEUR ]  
*Collection 2020-2021*



Alexis TRIQUET, Expert culinaire Traiteur

## L'EXPERTISE CULINAIRE

Dans le souci permanent d'innover, d'imaginer des recettes originales, savoureuses, régionales répondant aux attentes du marché et des clients, de grands chefs nous accompagnent dans le développement de nos produits, comme l'expert culinaire Alexis Triquet.



---

## LA CULTURE DE LA QUALITÉ

Véritable emblème de l'innovation et du savoir-faire, la marque Boncolac Food Service reste à l'écoute et crée des relations fortes et de proximité pour mettre toute son expertise au service des professionnels. Créateur de solutions, de services et de produits surgelés au service des professionnels.

---

## DU SAVOIR-FAIRE & BEAUCOUP D'EXPÉRIENCE

Depuis plus de 60 ans, Boncolac régale les papilles des gourmets comme des gourmands avec des recettes à la fois classiques et originales fabriquées exclusivement en France.

À Agen, au cœur du Sud-Ouest et à Aire-sur-la-Lys dans les Hauts-de-France, Boncolac réalise plus de 500 références de produits traiteurs surgelés liant à la fois tradition et créativité.





---

## LES ENGAGEMENTS BONCOLAC



Tous les produits sont fabriqués en France (hors focaccia).



Farine de blé origine France\* (pour tous nos pains surprises et plaques de pain de mie hors plaque Focaccia).



Arômes et colorants 100% naturels.



Recette respectant nos engagements :

- Liste d'ingrédients courte.
- Limitation du nombre d'additifs.
- Suppression des matières grasses hydrogénées.



Des sites de production certifiés.

---



## LES BASES CRÉATIVES

<b>LES PLAQUES DE PAIN</b>	6
Les traditionnelles	7
Les originales	7
Les panachées	10

---

<b>LA PLAQUE DE SABLÉ</b>	11
---------------------------	----

---

<b>LES SPHÈRES AU BLOC DE FOIE GRAS</b>	12
---	----

---

<b>LES PAINS SURPRISES À GARNIR</b>	13
-------------------------------------	----

## COCKTAILS SALÉS

<b>LES PAINS SURPRISES</b>	15
----------------------------	----

---

### LES BOUCHÉES FROIDES

Les plateaux	17
Les assortiments	23
Les brochettes	24

---

<b>LES BOUCHÉES CHAUDES</b>	25
-----------------------------	----

# LES BASES CRÉATIVES

Boncolac Food Service propose une large gamme de produits services : des plaques de pain de mie en passant par des pains surprises à garnir. De véritables bases de créativité au service des professionnels de la restauration. À vous les créations les plus inventives (salées ou sucrées) pour un succès garanti !



FOOD SERVICE

# LES PLAQUES DE PAIN



Avec sa gamme de plaques de pain de mie diversifiée, Boncolac est votre partenaire privilégié. Une base idéale pour toutes vos créations. Des traditionnelles recettes salées aux bouchées sucrées, il n'y a qu'un pas afin de laisser libre cours à votre imagination.

Retrouvez nos idées recettes sur : [www.boncolac.fr](http://www.boncolac.fr)



FOOD SERVICE

## LES TRADITIONNELLES



### PLAQUES DE PAIN *nature* ★

Avec toutes les préparations salées ou sucrées.

# 5994

Environ 30 x 40 cm 1250 g 2 UV/colis

# 9098

Environ 30 x 40 cm 1250 g 4 UV/colis

Sans décongélation préalable 18 mois



### PLAQUES DE PAIN *céréales* ★

Avec les charcuteries du terroir, les fromages, les préparations à base de légumes et les préparations sucrées.

# 1927

Environ 30 x 40 cm 1250 g 2 UV/colis

Sans décongélation préalable 18 mois



### PLAQUES DE PAIN *campagne* ★

Avec les viandes, les fromages et les préparations à base de légumes.

# 1223

Environ 30 x 40 cm 1250 g 2 UV/colis

Sans décongélation préalable 18 mois

## LES ORIGINALES

**NOUVEAU**

### PLAQUES DE PAIN *bicolore* ★

Association de pain de mie jaune au concentré de carotte et pain de mie cacao et malt.

# 6564

Environ 30 x 40 cm 1250 g 2 UV/colis

Sans décongélation préalable 18 mois





FOOD SERVICE





## SAVOIR-FAIRE

- La base idéale de votre créativité !
- Un pain sans croûte : pas de perte, un rendement optimal
- Un intercalaire entre chaque plaque : décongélation possible à la plaque
- Utilisable dans vos recettes éligibles « fait maison »
- Un format ultra large ≈ 30 x 40 cm un nombre infini d'utilisations
- Un pain qui conserve sa fraîcheur et un moelleux irréfutables après décongélation
- une découpe facile au gré de vos envies, toutes les formes souhaitées : rond, carré, rectangle, triangle



### PLAQUES DE PAIN *aux algues et 2 sésames* ★

Avec les poissons et crustacés mais aussi des fruits exotiques.

# 6209

Environ 30 x 40 cm 1250 g 2 UV/colis

Sans décongélation préalable 18 mois



### PLAQUES DE PAIN *cacao et malt* ★

Avec le foie gras, les viandes relevées de moutarde ou d'épices, les poissons fumés, les fromages de caractère.

# 2711

Environ 30 x 40 cm 1250 g 2 UV/colis

Sans décongélation préalable 18 mois



### PLAQUES DE PAIN *épinards* ★

Avec les volailles, les poissons, les fromages de chèvre et de brebis, les crèmes.

# 3701

Environ 30 x 40 cm 1250 g 2 UV/colis

Sans décongélation préalable 18 mois



### PLAQUES DE PAIN *tomate* ★

Avec les fromages frais et persillés, la charcuterie en tranche, les tomates, les poivrons, les aubergines, les poissons.

# 1929

Environ 30 x 40 cm 1250 g 2 UV/colis

Sans décongélation préalable 18 mois



## PLAQUES DE PAIN

### *citron* ★

Avec les poissons et crustacés mais aussi des saveurs fruitées et sucrées !

# 1700

Environ 30 x 40 cm 1250 g 2 UV/colis

Sans décongélation préalable 18 mois



## PLAQUES DE PAIN

### *jaune (nature)* ★

Un support original qui mettra en avant toutes vos garnitures aussi bien sucrées que salées.

# 5311

Environ 30 x 40 cm 1250 g 2 UV/colis

Sans décongélation préalable 18 mois



## PLAQUES DE PAIN

### *focaccia* ★

Une base aux saveurs italiennes et au bon goût d'huile d'olive à marier avec de la charcuterie, des tomates, des poivrons.

# 5710

Environ 38 x 28,5 cm 2400 g 1 UV/colis

30 min. (au réfrigérateur) puis 5 min. au four à 180°C 18 mois

## LES PANACHÉES



## PLAQUES DE PAIN

### *toutes en classique* ★

Tomate, campagne, cacao et malt, céréales.

# 4082

Environ 30 x 40 cm 1250 g 2 UV/colis

Sans décongélation préalable 18 mois



## PLAQUES DE PAIN

### *toutes en couleurs* ★

Jaune (au concentré de carotte), violet (au concentré de carotte et hibiscus), vert (épinard), rouge (tomate).

# 4198

Environ 30 x 40 cm 1250 g 2 UV/colis

Sans décongélation préalable 18 mois

Nouvelle recette +

**NOUVEAU**

PLAQUES DE SABLÉ  
*miel épicés* ★

Avec toutes vos créations salées ou sucrées.

# 6712

Environ 31 x 41 cm 940 g 4 UV/colis

5 min. puis 14 min. au four à 170°C 12 mois





**NOUVEAU**

SPHÈRES  
*au bloc de foie gras*

En cocktail, entrée ou plat.

# 6567

25 mm    310 g    2 UV / colis    12 mois

Sans décongélation, enrober ou déposer les sphères au bloc de foie gras sur le support de votre choix

Bloc de foie gras origine France (+)



# LES PAINS SURPRISES À GARNIR

Un pain surprise prétranché à garnir  
et à découper selon votre inspiration.  
Utilisable dans vos recettes éligibles «fait maison».



## PAIN SURPRISE

### ciabatta à garnir ★

- 10 disques prétranchés.
- Un pain ciabatta à l'huile d'olive vierge extra.
- Un décor de graines de courge concassées, thym et basilic.

# 6417

∅ 15,5 cm    620 g    2 UV/colis

7 h au réfrigérateur    18 mois

Sans coque ! (+)



## PAIN SURPRISE

### 6 céréales à garnir ★

- 10 disques prétranchés.
- Une scarification traditionnelle saupoudrée de farine.
- Un mélange de farine et de graines : avoine, maïs, millet, lin, farine de blé et de seigle.

# 1686

∅ 20 cm    900 g    2 UV/colis

24 h au réfrigérateur    18 mois



# LES COCKTAILS SALÉS

Boncolac Food Service, c'est aussi une gamme de produits traiteur surgelés, prête à l'emploi. Soucieux de garantir le meilleur pour chacune des bouchées, Boncolac travaille les textures, les couleurs, les reliefs et les supports pour s'intégrer facilement à toutes vos créations.



FOOD SERVICE

# LES PAINS SURPRISES

La maîtrise du savoir-faire boulanger associée à son expertise traiteur font de Boncolac le spécialiste du pain surprise avec une large offre adaptée à vos besoins. Traditionnels ou plus audacieux, avec ou sans coque. Toute une gamme de pains surprises aux recettes généreuses qui n'ont pas fini de vous surprendre !



## PAIN SURPRISE *6 céréales*

- Saumon fumé sur beurre citronné.
- Jambon Serrano et beurre.
- Fromage de chèvre, tomate aux herbes et roquette.
- Rillettes d'oie aux noisettes.
- Fromage frais, figue et noix.

# 3697

⊗ ø 20 cm    ⚖ 1100 g / UV    📦 2 UV/colis/50 pièces/UV

🕒 24h au réfrigérateur    📅 18 mois

Pain à l'avoine, blé, millet, maïs, orge et seigle (+)

Avec coque ! (+)

L'originel ! (+)

## PAIN SURPRISE *campagne*

- Délice de saumon, ciboulette et citron.
- Fromage aux fines herbes.
- Mousse de canard au porto.
- Fromage de chèvre et miel.
- Délice de poivron rouge.

# 3282

⊗ ø 15,5 cm    ⚖ 950 g/UV    📦 2 UV/colis/50 sandwiches/UV

🕒 24h au réfrigérateur    📅 18 mois

Pain à la farine complète (+)



## MICHE SURPRISE

### *du terroir*

- Fromage frais, comté et graines de courge.
- Rillettes pur canard et éclats de noisette.
- Crème de camembert, pomme et éclats de noix.
- Roti de porc, crème de moutarde à l'ancienne et cornichon.
- Saumon fumé, crème à l'estragon, vin blanc et échalotes

# 6498

ø 15,5 cm 850 g/UV 2 UV

24h au réfrigérateur 18 mois

Un pain aux céréales (graine de millet, courge toastée, graine de tournesol, graine de lin brun, graine de lin jaune) et à la farine de seigle +

Un décor avec une scarification façon boulanger +

**NOUVEAU**



## PAIN SURPRISE

### *méditerranéen*

- Jambon de Parme sur beurre ail et basilic.
- Préparation tomates marinées, basilic et fromage de brebis.
- Provolone piquante, roquette fraîche et éclats d'amande.
- Délice d'aubergine, parmesan et éclats d'amande.
- Rillettes de thon, olive noire et citron confit.

# 6049

ø 15,5 cm 920 g/UV 2 UV/colis/50 sandwiches/UV

24h au réfrigérateur 18 mois

Pain Ciabatta à l'huile d'olive et basilic +

Décor chapeau graines de courge et de thym +



Le pain surprise s'impose comme un incontournable des buffets. Boncolac se démarque grâce à sa gamme de pains surprises variée au visuel soigné. Nos pains surprises trouveront facilement leur place à toutes les occasions des plus classiques aux plus festives.



**NOUVEAU**

## LES BOUCHÉES FROIDES

Des recettes créatives et inventives aux saveurs incontournables et fédératrices. Elles s'associeront facilement à toutes vos créations.

L'ÉLÉGANTE

### au saumon fumé

Cake au citron et au pavot sur lequel est déposé un roulé de saumon fumé avec un cœur de crème fromagère aux carottes jaune et orange, oignon rouge, décor cranberry, graines de sésame noir et persil.

# 6444

35 pièces/plateau  370 g  1 UV/colis

 3h au réfrigérateur  15 mois

**NOUVEAU**



L'HOUMOUS

### en deux temps

- Bouchées aux lentilles corail et curry, houmous au citron, à l'amande et à la coriandre parsemé de persil et surmonté de pois chiches assaisonnés au curry.
- Bouchées aux lentilles corail, houmous à la carotte, au citron et au gingembre, décor tagliatelle de carotte assaisonnée et parsemée de graines de nigelle et de persil.

# 6791

24 pièces/plateau  460 g  1 UV/2 plateaux/colis

 4h au réfrigérateur  18 mois



## LES PLATEAUX

Des bouchées cocktails raffinées aux saveurs incontournables et fédératrices, dressées sur un plateau noir élégant, prêt à servir.

### PLATEAU *végétarien*

**NOUVEAU**

- 14 focaccia tomate et poivron, mélange de graines.
- 7 roulés de tortilla aux légumes du soleil et piment d'Espelette.
- 7 tartines fève de soja, fromage de brebis et basilic.
- 7 club sandwiches pain de mie à la tomate fromage de chèvre, roquette, tomate mi-séchée.

# 6471

35 pièces/plateau 500 g 1 UV/colis - 4 recettes

4h au réfrigérateur 18 mois

## BOUCHÉES FROIDES

### *savours de nos régions*

- Le Normand : crème de camembert de Normandie aux éclats de fruits secs, pommes, décor poudre de noix et de pistache / pain de mie malt.
- Le Breton : crème citronnée aux algues, vin blanc et échalotes, saumon fumé / mini-blini au blé noir.
- Le Provençal : concassé de légumes du soleil marinés (tomates, poivrons rouges et jaunes) et olives noires, décor basilic / pain de mie façon ciabatta.
- L'Alsacien : crème aux oignons façon flammekueche, décor émincés de lardons cuits fumés et ciboulette / mini-tartine de pâte à bretzel.
- Le Basque : délice de poivron au piment d'Espelette, chiffonnade de jambon / mini-clafoutis au poivron.

# 6004

61 pièces/plateau 635 g 1 UV/colis - 5 recettes

4h au réfrigérateur 18 mois

Nos régions en une bouchée ! (+)





## BOUCHÉES FROIDES

*authentique*

**NOUVEAU**

- Clafoutis aubergine, préparation fromagère au piment d'Espelette et olive à la grecque.
- Focaccia à la tomate, jambon Serrano et parmesan râpé.
- Sablé parmesan, préparation fromagère à l'artichaut, germes de maïs, tomate cerise jaune mi-séchée.
- Préparation au fromage de chèvre décor oignon rouge, pistache, persil et graines de nigelle.

# 3696

24 pièces / plateau x2  620 g  1 UV/colis

 4h au réfrigérateur  18 mois





## BOUCHÉES FROIDES


### *gourmet chic*

- Préparation fromagère chèvre, segment de figue noire mi séchée / pain de mie au malt.
- Délice de poivrons, décor olive noire / mini-cake aux olives.
- Chutney de mangue, cube de crème au bloc de foie gras de canard aux éclats de fruits secs façon mendiant et décor graines de pavot / pain de mie au malt.
- Délice de saumon à l'estragon, décor de fève & graines de pavot / mini-blinis.
- Pesto de fèves, décor tomate mi-séchée et basilic / pain de mie à la tomate.
- Chiffonnade de noix de jambon, crème à la roquette / mini-clafoutis aux herbes.
- Crevette marinée au piment, crème curry et coco / pain de mie aux épinards.

- Houmous de betterave, concombre et persil / pain de mie cacao et malt.
- Chiffonnade de saumon fumé sur crème citronnée, décor graines de sésame et poivrons rouges / pain polaire.

# 6585

63 pièces/plateau  590 g  1 UV/colis - 9 recettes

 4h au réfrigérateur  18 mois

La « bistronomie » en version mini 

**NOUVELLE RECETTE**



## BOUCHÉES FROIDES

### *mini wraps* *« tout en couleurs »*

- Fromage de chèvre et légumes / tortilla à la tomate.
- Pastrami et crème de moutarde / tortilla nature.
- Poulet, poivrons et crème de curry / tortilla à la tomate.
- Saumon fumé et crème fromagère / tortilla nature.

# 5784

48 mini wraps 635 g/UV 1 UV/colis - 4 recettes

4h au réfrigérateur 18 mois

Coloré et ludique (+)

## LES ASSORTIMENTS

Sortez uniquement le nombre de canapés souhaité et créez votre propre assortiment.

### BOUCHÉES FROIDES *traiteur*

- Rillettes de canard aux éclats de pistache / pain de mie campagne.
- Fromage aux fines herbes / pain de mie.
- Tranche de saumon fumé / pain de mie.
- Délice de saumon et citron confit / pain de mie cacao et au malt.
- Délice de poivrons et fromage de chèvre / pain de mie.
- Fromage de chèvre, éclats de noix et paprika / pain de mie cacao et au malt.
- Tzatziki à l'aneth / pain de mie épinards.



# 3279

140 canapés 800 g 1UV/colis - 28 languettes de 5 canapés

3h30 au réfrigérateur 18 mois

Sans porc (+)

### BOUCHÉES FROIDES *séduction*

- Crème de cabécou et noix / pain de mie campagne.
- Délice de saumons et graines de pavot / pain de mie cacao et au malt.
- Tranche de saumon fumé / pain de mie.
- Fromage ail et fines herbes / pain de mie épinards.
- Rillettes de canard et graines de courge toastées / pain de mie.

# 3278

140 canapés 830 g 1UV/colis - 28 languettes de 5 canapés

4h au réfrigérateur 18 mois

Sortez le nombre de canapés souhaité (+)  
et créez votre propre assortiment



# LES BROCHETTES

Des recettes créatives et inventives pour des bouchées cocktails raffinées et élaborées dans le plus grand respect du produit.



## LES BOUCHÉES FROIDES *brochettes apéritives*

- Brochettes olive noire Kalamon, mozzarella au basilic et pistache, tomate marinée.
- Brochettes jambon Serrano, fromage de chèvre aux cranberries et pistache, ananas mariné.
- Brochettes figue moelleuse, roulé de Comté et tomate marinée.

# 5053

45 mini-brochettes en sachet  
(1 sachet / variété)

575 g/UV  1 UV/colis

 4h au réfrigérateur  18 mois

 Originales et ludiques !



## LES BOUCHÉES CHAUDES

Avec leur touche d'originalité et leur plein de gourmandise, ces bouchées prêtes à réchauffer s'intégreront parfaitement à vos cocktails salés.

### BOUCHÉES CHAUDES

#### *tacos apéritifs*

- Poulet, courgette et mozzarella / tortilla à la tomate.
- Bœuf, poivron et cheddar / tortilla aux épinards.
- Guacamole, maïs, haricot rouge et emmental / tortilla aux graines de lin.

# 6253

4 calages de 9 bouchées  520 g/UV  1 UV/colis

 12 min 160°C  18 mois

 Emballage adapté au passage four

### BOUCHÉES CHAUDES

#### *mini canelés salés* ★

- Tomate et basilic.
- Aubergine et parmesan.

# 6264

 2 x 30 bouchées en sachet (1 sachet / recette)  720 g  1 UV/colis

 10 min 180°C  15 mois

## BOUCHÉES CHAUDES

### *mini croques finger comté truffe*

Duo pain de mie à l'huile d'olive, comté AOP\*  
et brisures de truffes d'été, beurre aromatisé  
aux brisures de truffes d'été.

\*Appellation d'Origine Protégée

# 6509

4 languettes  
de 8 bouchées

265 g/UV

1 UV/colis

9-10 min  
200°C

18 mois

+ Mini-croque version chic !



FOOD SERVICE



## BOUCHÉES CHAUDES

### *mini croques végétariens tomate mozzarella* ★

Duo de pain de mie, tomate, mozzarella et inclusions de graines de tournesol et de courge.

# 6254

2 plateaux de 20 bouchées    340 g/UV    6 UV/colis

10-12 min 210°C    18 mois    **CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS**

## BOUCHÉES CHAUDES

### *mini croques jambon* ★

Duo de pain de mie, tranche de jambon cuit et béchamel, décor emmental et béchamel.

# 5698

2 plateaux de 20 bouchées    480 g/UV    6 UV/colis

10-12 min 210°C    18 mois    **JAMBON ET FARINE ORIGINE FRANCE**





**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](http://www.boncolac.fr)

