



CATALOGUE BRIDOR CANADA MAI 2026

PARTAGEONS
LES CULTURES BOULANGÈRES
DU MONDE



NOTRE MISSION

LE PAIN EST AU CENTRE DE LA VIE, PARTOUT DANS LE MONDE

Il fait partie de notre patrimoine culturel. Chaque pays a sa propre culture vivante et unique de la boulangerie qui se transmet de génération en génération. Entre tradition et modernité, entre local et mondial, les recettes se croisent et se réinventent pour répondre aux attentes des consommateurs.

SOUTENIR ET PARTAGER LES CULTURES BOULANGÈRES DU MONDE

Des baguettes françaises aux délicieux pains nordiques, des croissants pur beurre aux croissants japonais aux haricots rouges, du chapati indien au pão de queijo brésilien. Nous sommes inspirés pour créer des produits exceptionnels grâce à l'extraordinaire expertise des boulangers et chefs du monde entier. Nos pains et viennoiseries sont pleins de caractère, préparés avec des ingrédients naturels choisis par des chefs et fidèles à leurs origines.

DEPUIS SA FONDATION, BRIDOR EST ANIMÉE PAR UNE PASSION POUR LA BOULANGERIE

- / Développer et produire de nouvelles recettes en mettant en valeur une diversité de saveurs.
- / Assurer l'excellence de nos ingrédients et de nos chaînes d'approvisionnement.
- / Allier la force d'une fabrication à grande échelle à la virtuosité de l'expertise en boulangerie.
- / Défendre la qualité et le goût sans compromis.
- / Placer femmes et hommes au cœur de nos actions pour adopter une approche plus responsable.

LA MISSION DE BRIDOR, C'EST TOUT CELA

Ensemble, nous partageons les talents et les cultures boulangères, apportant des produits de boulangerie exceptionnels à chaque table dans plus de 100 pays partout dans le monde.

BRIDOR,
Partageons les cultures boulangères du monde

DEPUIS SA FONDATION EN 1988 PAR LOUIS LEDUFF, LES ÉQUIPES DE BRIDOR SONT ANIMÉES PAR UNE PASSION BOULANGÈRE.

BRIDOR EN CHIFFRES

Présente dans plus de
100 pays
à travers le monde

5 000
collaborateurs

Chiffre d'affaires de
2 G d'euros
en 2025

600 000 tonnes
de produits par année

CHEF DE FILE DANS LA CRÉATION DE PRODUITS DE BOULANGERIE DE LA PLUS HAUTE QUALITÉ...

PRÉSERVER NOTRE SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL

Bridor est fière de travailler avec des grands noms de la boulangerie, formés selon les techniques traditionnelles de la boulangerie. Collaborant avec les célèbres Meilleurs Ouvriers de France, Bridor a élaboré une gamme unique et distincte de produits de la plus haute qualité pour ses clients.



LA QUALITÉ DEPUIS PLUS DE 40 ANS

Chacune des étapes du processus de fabrication de Bridor respecte les exigences du produit ainsi que son temps de repos pour permettre à ses saveurs de s'épanouir. Notre équipe de boulangers qualifiés, d'ingénieurs et d'experts en assurance de la qualité travaillent en étroite collaboration pour garantir une qualité exceptionnelle.

De délicieuses viennoiseries pur beurre, confectionnées dans le respect du savoir-faire traditionnel français, et des pains artisanaux goûteux, sont créés grâce à la combinaison d'une expertise boulangère artisanale et le recours à une technologie de pointe. Vous goûterez la différence Bridor dès la première bouchée.



L'INNOVATION EST NOTRE MOTEUR

Bridor s'inspire des cultures boulangères du monde entier pour créer des produits authentiques et savoureux, à l'aide d'ingrédients simples et naturels, dans le but de toujours répondre aux tendances du marché et aux goûts des consommateurs.

LES GENS SONT AU COEUR DE NOS ACTIONS

Nos employés étant notre meilleur atout, nous investissons sans cesse dans leur santé, leur sécurité et leur mieux-être.

Nous offrons des programmes de développement professionnel et des formations continues à nos employés, leur permettant ainsi de s'accomplir au sein de notre entreprise. Nous faisons appel aux meilleurs talents pour accomplir nos activités quotidiennes au service de notre clientèle.



BRIDOR AMÉRIQUE DU NORD EN UN COUP D'OEIL...

UNE RÉUSSITE DEPUIS PLUS DE 40 ANS!

AMÉRIQUE DU NORD - LES FAITS

EMPLOYÉS:

plus de

1 000



GAMME DE PRODUITS

en Amérique du Nord, notre gamme comprend plus de

220

viennoiseries

185

pains



NOS RÉALISATIONS

en Amérique du Nord

Ventes : une croissance à deux chiffres chaque année

Produits : plus de 70 lancements par année



SEGMENTS DE MARCHÉ

Une présence très forte dans tous les segments de marché nous permet d'être au cœur de toutes les nouveautés



HÔTELS



RESTAURANTS
AVEC SERVICE
À LA TABLE



BOULANGERIE



INDUSTRIE DE LA
RESTAURATION
RAPIDE



COMMERCE
AU DÉTAIL

NOS USINES

NOUS AVONS CINQ USINES DE PRODUCTION EN AMÉRIQUE DU NORD, AVEC UNE SIXIÈME À VENIR !

GRAHAM-BELL

QUEBEC
CANADA
342 150 pi. ca.



SALT LAKE CITY

UTAH, USA
1 273 000 pi. ca.
À venir en
2026.

DE ROUEN

QUEBEC
CANADA
45 000 pi. ca.



VINELAND

NEW JERSEY, USA
183 520 pi. ca.
2 nouvelles lignes:
Viennoiseries 2025
Pains 2026



DALLAS

TEXAS, USA
À venir.

LECOQ CUISINE

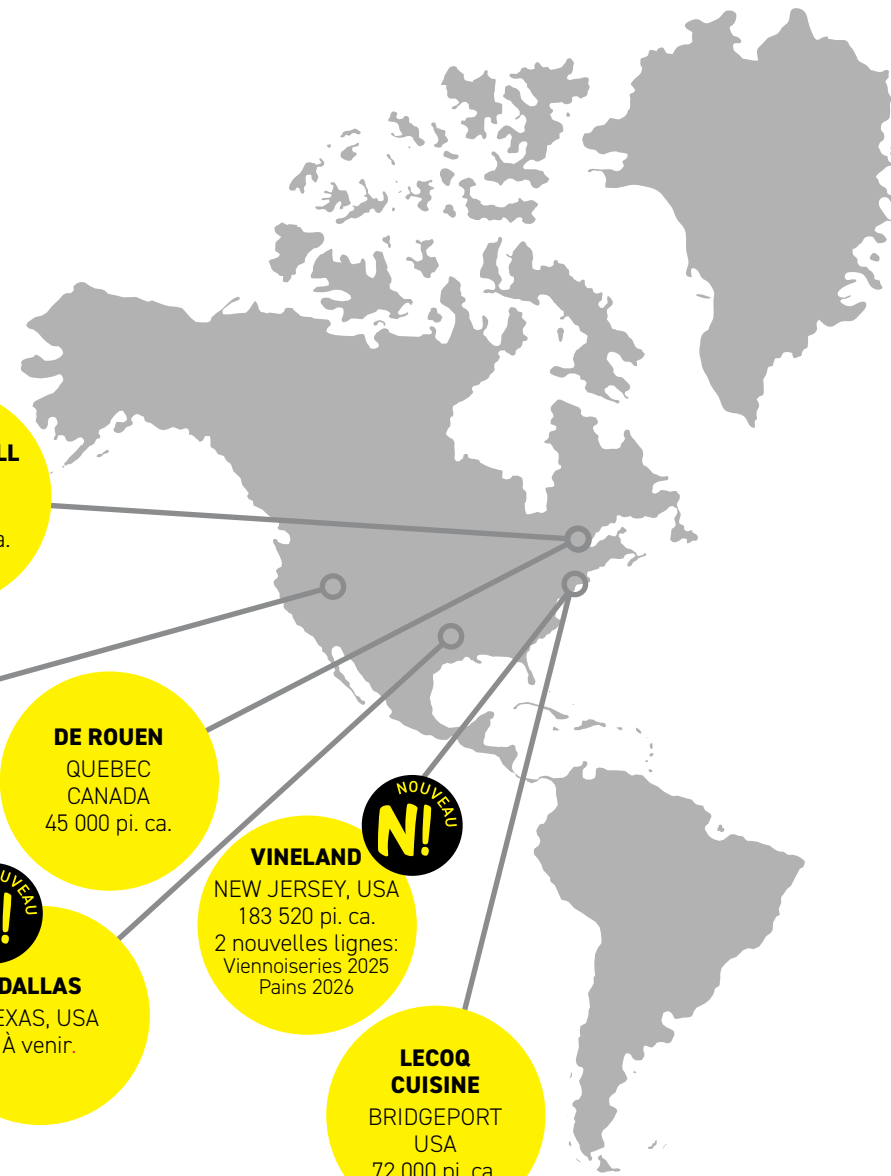
BRIDGEPORT
USA
72 000 pi. ca.

VOLUME ANNUEL

Capacité de production de plus de

145 000

tonnes



NOTRE ENGAGEMENT

EST DÉSORMAIS CRUCIAL POUR NOTRE PLANÈTE

Protéger la santé des gens et préserver notre planète, voilà qui correspond aux valeurs de transparence et de durabilité mises de l'avant par Bridor Amérique du Nord.



LA QUALITÉ
DE NOS
INGRÉDIENTS



LA SANTÉ ET
LE BIEN-ÊTRE DES
CONSOUMATEURS



LA PROTECTION
DE NOTRE
ENVIRONNEMENT



LE RESPECT
DES FEMMES ET
DES HOMMES

Bridor Amérique du Nord s'est engagée à respecter le principe de **Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE)**, favorisant une approche **transparente, éthique** et **responsable** de ses activités. Notre vision s'appuie sur une politique « produit » orientée vers la **qualité**, le **goût**, la **nutrition** et le **bien-être** dans une dimension **sociale, environnementale** et **économique**.

Cette approche nous permet d'envisager un avenir **sain** et **durable** pour nos **partenaires**, nos **employés**, les **générations futures** et nos activités **commerciales**.

Nos engagements sont alignés sur le programme de responsabilité sociétale du Groupe Le Duff et de Bridor, où la croissance de la réussite sur le plan international s'insère dans l'adoption de **cultures réunies pour une boulangerie durable**.





LA QUALITÉ DE NOS INGRÉDIENTS

SEULS LES INGRÉDIENTS DE LA PLUS HAUTE QUALITÉ, SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS, SONT UTILISÉS DANS NOS PRODUITS.

NOS ACCOMPLISSEMENTS

Nous sélectionnons soigneusement nos fournisseurs et nous nous assurons qu'ils respectent les normes requises par **GFSI**.



Les usines de Bridor au Québec, N.J. et à Bridgeport sont certifiées **BRCS**, ce qui garantit une traçabilité fiable et précise des produits ainsi qu'une politique de sécurité alimentaire contrôlée.



Nous priorisons un approvisionnement **national** de notre beurre et de notre farine - l'élément essentiel de nos recettes - et nous sommes fiers des engagements environnementaux et sociaux de nos principaux fournisseurs.



52 de nos pains sont actuellement **vérifiés** par le **projet SANS OGM**. Nous ajoutons constamment de nouveaux produits dotés de cette certification hautement reconnue.



Environ **80%** de nos produits sont **certifiés casher** afin de tenir compte d'une exigence importante du marché nord-américain.

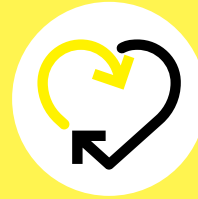
Le bien-être animal est un sujet qui interpelle les consommateurs et une préoccupation au cœur des engagements de responsabilité sociale de Bridor Amérique du Nord.



Depuis **2025**, nous utilisons des **œufs de poule en liberté** pour **100%** des produits développés et fabriqués par Bridor en Amérique du Nord.

NOS ENGAGEMENTS

Nous avons une collaboration constante avec nos fournisseurs pour **mettre en œuvre des politiques d'achat responsables**.



LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE DES CONSOMMATEURS

NOTRE ENGAGEMENT SUR LE MIEUX-ÊTRE ET LE MIEUX-MANGER DE NOS PRODUITS.

NOS ACCOMPLISSEMENTS



Notre programme Clean Label est basé sur les meilleures **PRATIQUES** et les **STANDARDS LES PLUS ÉLEVÉS** de l'industrie alimentaire. Par conséquent, nous évitons plus de **300 ingrédients indésirables** dans nos recettes «Clean Label» :

- / Sans couleurs artificielles
- / Sans arômes artificiels
- / Sans agents de conservations artificiels
- / Sans sucres artificiels
- / Sans farine traitée
- / Sans sirop de maïs à haute teneur fructose
- / Sans gras ou huiles hydrogénés ou partiellement hydrogénés

91,9% des produits fabriqués par Bridor Amérique du Nord sont actuellement conformes à ces normes.



57% de nos pains et pâtisseries sont à base de plantes. Bridor est un **pionnier dans la création de pâtisseries végétaliennes**, utilisant des ingrédients responsables conformément à nos normes de labellisation.



Réduction constante des niveaux de sodium et de sucre dans nos produits sans compromettre le goût.

NOS ENGAGEMENTS

Nous **continuerons à innover** et à fournir à nos clients des **solutions végétales savoureuses et différenciées**.



D'ici **2025**, plus de **60%** de nos **pains** auront une **teneur inférieure à la valeur maximale de sodium** recommandée par Santé Canada.





LA PROTECTION DE NOTRE ENVIRONNEMENT

UNE CAUSE AU COEUR DE NOS PRÉOCCUPATIONS.

NOS ACCOMPLISSEMENTS

L'optimisation continue est la clé de la réduction de nos déchets et de notre consommation d'énergie. La mise en œuvre de systèmes de contrôle et de gestion efficaces est nécessaire pour donner aux concepts de réutilisation et de recyclage tout son sens.



CENTRER SUR L'APPROCHE ZÉRO DÉCHET

- / **Recyclage** à grande échelle de nos **déchets d'emballage**
- / **100%** de nos déchets organiques de boulangerie sont réutilisés dans la production d'**aliments pour animaux**, pour trois de nos usines
- / Réduction et optimisation constantes de l'emballage des produits
- / Progrès continus pour devenir une usine sans papier



RÉDUCTION CONSTANTE DE LA CONSOMMATION D'EAU ET D'ÉNERGIE

- / **75%** de toutes les lumières de nos usines sont **converties au DEL**
- / Systèmes de mesure de la consommation d'eau et de réduction des eaux usées
- / Investissements dans des technologies économes en eau
- / Sensibilisation et mobilisation des employé.es



OUVRIR LA VOIE POUR DEVENIR UNE ENTREPRISE CARBONEUTRE

- / Optimisation des véhicules de transport, des chargements de camions et des itinéraires
- / Stationnement avec des bornes de recharge gratuites pour les voitures électriques des employé.es
- / Soutien à nos fournisseurs dans leurs engagements éco-responsables

NOS ENGAGEMENTS

Nous visons à mettre en œuvre le modèle d'**économie circulaire** comme l'un de nos principaux concepts de notre responsabilité sociale de l'entreprise.



Construire une **trajectoire de décarbonation**.



LE RESPECT DES FEMMES ET DES HOMMES

NOS EMPLOYÉ.ES SONT NOS MEILLEURS ATOUTS.

NOS ACCOMPLISSEMENTS



- / Mise en place de programmes reconnus mondialement comme référence dans le secteur, supportant le **bien-être** et **l'intégration**

- / Un comité dédié à la santé et au bien-être qui sensibilise et encourage des activités physiques régulières



- / Programme avancé d'assistance médicale aux employé.es et couverture étendue de l'assurance maladie

- / Échauffements standardisés avant le travail pour réduire les risques de blessures physiques



- / Nous sommes fiers d'avoir obtenu la **certification ISO 45001**, la norme internationale de référence en matière de santé et de sécurité au travail, dans 2 de nos usines

NOS ENGAGEMENTS

D'ici la fin de **2025**, nous avons pour objectif d'obtenir la **certification ISO 45001** dans nos 4 usines.

Investissements continus pour accroître l'attractivité de notre entreprise afin d'attirer les meilleurs talents de l'industrie.

NOS COLLECTIONS



9 / NOUVEAUX PRODUITS

- 9 **DANOISES STYLE CHEESECAKE AU TIRAMISU**
- 9 **DANOISES STYLE CHEESECAKE À LA CITROUILLE ÉPICÉE**
- 9 **CROISSANT TOUT GARNI**
- 9 **PINSAS**
- 9 **MINI DANOISES STYLE CHEESECAKE AUX BLEUETS ET À LA FRAISE**

10 / VIENNOISERIES

11 LECOQ CUISINE

- 11 **CROISSANTS & CHOCOLATINES**
- 12 **DANOISES & GOURMANDISES**
- 13 **VIENNOISERIES SALÉES**

14 NOS CLASSIQUES

- 15 **CROISSANTS DROITS**
- 16 **CROISSANTS COURBÉS**
- 17 **MINI CROISSANTS**
- 18 **ENTIÈREMENT CUIITS**
- 19 **CROISSANTS FOURRÉS**
- 20 **CHOCOLATINES**
- 21 **BRIOCHES**
- 22 **DANOISES**
- 23 **DANOISES STYLE CHEESECAKE**
- 24 **COLLECTION FRUITÉE**
- 25 **AUTRES GOURMANDISES**
- 26 **MINI DANOISES**
- 27 **ASSORTIMENTS**
- 28 **VIENNOISERIES SALÉES**

29 NOS PÂTES

- 30 **PÂTES PUR BEURRE**
- 31 **PÂTES À LA MARGARINE**

32 / PÂTISSERIES

- 33 **MACARONS**
- 34 **PASTEL DE NATA**

35 / PAINS

- 36 **PINSAS**
- 38 **BOULANGERIE CUISINÉE**

39 SIGNATURE ARTISAN

- 40 **BAGUETTES**
- 41 **MICHES**

42 STYLE ARTISAN

- 43 **BAGUETTES**
- 44 **PAINS À SANDWICH**
- 47 **PETITS PAINS**
- 49 **MICHES**
- 50 **PAINS BRIOCHÉS**

51 STANDARD

- 52 **BAGUETTES**
- 53 **PAINS À SANDWICH**

54 / VENTE AU DÉTAIL

- 55 **SOLUTIONS POUR VENTE AU DÉTAIL**

56 / INSTRUCTIONS DE CUISSON

NOUVEAUX PRODUITS

FORTE DE SON EXPERTISE, BRIDOR VOUS PROPOSE DE NOUVEAUX PRODUITS AUX FORMES ÉLÉGANTES ET AUX SAVEURS UNIQUES.



DANOISES STYLE CHEESECAKE AU TIRAMISU

De délicieuses viennoiseries réconfortantes qui marient la richesse du cheesecake à la saveur classique du tiramisu.

Page 23



DANOISES STYLE CHEESECAKE À LA CITROUILLE ÉPICÉE

Une combinaison d'une garniture au cheesecake riche et onctueuse avec des épices automnales chaleureuses, enveloppée dans une pâte feuilletée pur beurre. *Page 22*



PINSAS

Fabriquées artisanalement en Italie avec une qualité exceptionnelle. *Page 36*



MINI DANOISES STYLE CHEESECAKE AUX BLEUETS ET À LA FRAISE

Nos meilleurs vendeurs maintenant disponibles en format mini! *Page 23*

VIENNOISERIES



PRINCIPALEMENT DE LA PÂTE PUR BEURRE

En utilisant du beurre de haute qualité, nous créons des pâtes incomparables qui garantissent une texture feuilletée exceptionnelle et une superbe lamination.



POULES EN LIBERTÉ

Tous les produits développés et fabriqués par Bridor en Amérique du Nord sont faits à partir d'œufs de poules en liberté.



LE GOÛT DE LA TRADITION

Des viennoiseries conçues dans l'esprit de la pâtisserie française. Nous respectons les temps de repos et de transformation de la pâte pour obtenir des viennoiseries savoureuses aux arômes complexes, riches et intenses et un feuilletage doré.



FLEXIBILITÉ ET RAPIDITÉ

Les pâtisseries prêtes à cuire offrent une solution pratique, uniforme, facile à préparer, qui fait économiser du temps et garantit une fraîcheur absolue.



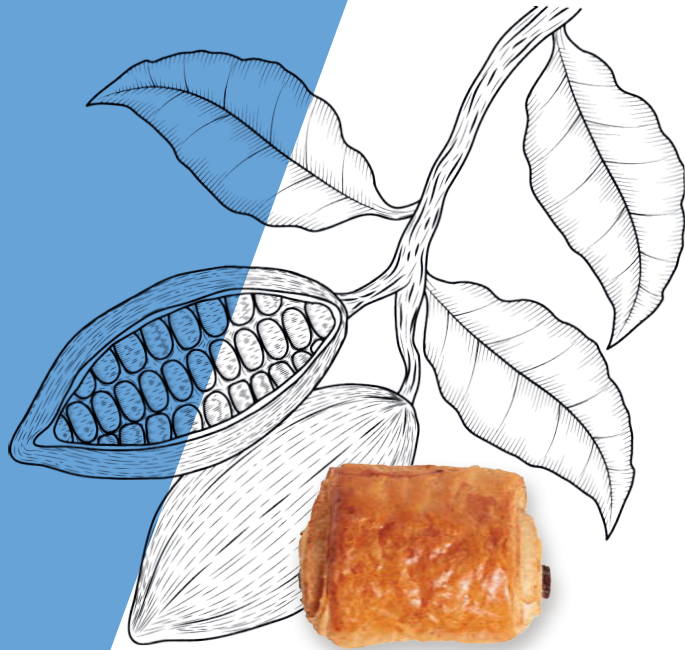
ENGAGEMENT POUR UNE MEILLEURE ALIMENTATION :

86.3% des viennoiseries Bridor sont *Clean Label*.
Année de référence: 2024 pour Bridor Amérique du Nord.



C CUIT **CRU** CRU **PAC** PRÊT-À-CUIRE **CL** CLEAN LABEL **PL** À BASE DE PLANTE **CB** PUR BEURRE **PR** PRÉTRANCHÉ

Croissants & Chocolatines



RCHOCL-105

Croissant au chocolat - Grand
82 g / 2,9 oz | 105 un/cs



RCRH-280

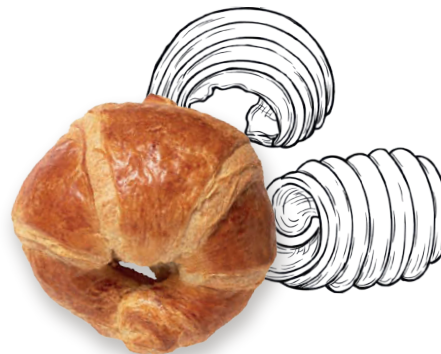
Croissant courbé - Très petit
25 g / 0,9 oz | 280 un/cs



ARTISAN, QUALITÉ ET SAVOIR-FAIRE

ENTRE LES MURS DE L'USINE LECOQ, OÙ TOUT EST FABRIQUÉ EN PETITES QUANTITÉS, LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL SE DÉPLOIE DANS CHAQUE PRODUIT, OÙ DES MAINS PASSIONNÉES DONNENT VIE À DES DÉLICES UNIQUES QUI ÉVEILLEN TOUTS VOS SENS.

LA DOUBLE FERMENTATION DE NOS PÂTES OFFRE UNE TEXTURE LÉGÈRE ET AÉRÉE TOUT EN RÉVÉLANT DES SAVEURS COMPLEXES ET DÉLICATES.




RCRL-64

Croissant courbé - Grand
85 g / 3 oz | 64 un/cs



Danoises & Gourmandises



52387 Amandine
100 g | 3,5 oz | 60 un/cs
PAC **CL** 



RTCRANL-96 Torsade aux canneberges
90 g / 3,2 oz | 96 un/cs
PAC 



Viennoiseries salées



RSPRCL-45 Croissant épinard et ricotta
85 g / 3 oz | 45 un/cs



RBECL-45 Croissant oeuf et bacon
85 g / 3 oz | 45 un/cs



RHCCL-45 Croissant jambon et fromage suisse
85 g / 3 oz | 45 un/cs





Nos classiques

LE VÉRITABLE SAVOIR-FAIRE DE TOUT FABRICANT DE PÂTISSERIE NE PEUT ÊTRE ÉVALUÉ SANS GOÛTER LES VRAIS CLASSIQUES DE LA VIENNOISERIE. DEPUIS LA CRÉATION DE NOTRE ENTREPRISE IL Y A PLUS DE 30 ANS, LES CROISSANTS, LES CHOCOLATINES ET LES BRIOCHES ONT TOUJOURS ÉTÉ AU COEUR DE NOTRE OFFRE DE PRODUITS DE VIENNOISERIES.

TRAVAILLANT TOUJOURS AVEC DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE, NOUS NOUS EFFORÇONS D'OFFRIR LA MEILLEURE QUALITÉ ET DE PROPOSER UN GOÛT DÉLICAT ET UN FEUILLETAGE EXCEPTIONNEL DANS TOUS NOS CLASSIQUES. LES BELLES COUCHES DE PÂTE DE CETTE CATÉGORIE DE PRODUITS GARANTISSENT LA TENDRETÉ ET CE CROUSTILLANT AGRÉABLE À CHAQUE BOUCHÉE.



Croissants droits



52336 Croissant au beurre
78 g | 2,8 oz | 160 un/cs



59103 Croissant parfait
78 g / 2,8 oz | 80 un/cs



52779 Croissant droit végétarien
78 g / 2,8 oz | 80 un/cs



1920 x 1080 VIDEO



Croissants courbés



52442 Croissant courbé au beurre
106 g / 3,7 oz | 60 un/cs



52381 Croissant courbé pincé
85 g / 3 oz | 60 un/cs



52385 Croissant multigrain courbé
100 g / 3,5 oz | 54 un/cs



RCRL-64 Croissant courbé - Grand
85 g / 3 oz | 64 un/cs



52742 Croissant courbé végane
100 g / 3,5 oz | 44 un/cs



52673 Croissant courbé
71 g / 2,5 oz | 80 un/cs



Mini Croissants



33370 Mini Croissant
25 g / 0,9 oz | 215 un/cs



52359 Mini croissant parfait
42 g / 1,5 oz | 160 un/cs



RCRH-280 Croissant courbé - Très petit
25 g / 0,9 oz | 280 un/cs



52405 Mini croissant multigrain
45 g / 1,6 oz | 120 un/cs



Soyez
créatif avec des
combinaisons de
saveurs sucrées
et salées.



Entièrement cuits

PRÉTRANCHÉS POUR VOUS ACCOMMODER AU MAXIMUM, NOS CROISSANTS ENTIÈREMENT CUITS FONT DE PARFAITS PAINS À SANDWICHES. UNE PÂTE FEUILLETÉE DÉLICATE ET SAVOUREUSE QUI FOND DANS LA BOUCHE. OFFERTS DANS UN EMBALLAGE EN VRAC PRATIQUE AFIN DE GAGNER DU TEMPS ET RÉDUIRE VOS COÛTS, TOUT EN DIMINUANT LA QUANTITÉ D'EMBALLAGES À MANIPULER ET AINSI MINIMISER LES DÉCHETS. LA SOLUTION IDÉALE POUR UNE PRODUCTION DE SANDWICHES DE HAUTE QUALITÉ.



42010 Croissant courbé : 90 unités/cs
68 g / 2,4 oz | 90 un/cs



52826 Croissant bun
70 g / 2,5 oz | 80 un/cs



42050 Croissant courbé
63 g / 2,2 oz | 90 un/cs



Croissants fourrés

VIENNOISERIES RICHEMENT GARNIES POUR UN VRAI MOMENT DE GOURMANDISE.
DE DÉLICIEUSES SAVEURS QUI SE MARIENT INCROYABLEMENT BIEN AVEC LE FEUILLETAGE
DE NOS CROISSANTS AU BEURRE.



40639 Croissant fourré à la framboise
90 g / 3,2 oz | 40 un/cs



37432 Croissant fourré cacao-noisettes
90 g / 3,2 oz | 44 un/cs



38741 Croissant fourré aux amandes
95 g / 3,4 oz | 60 un/cs



Chocolatines

UNE PÂTE AÉRÉE ET FEUILLETÉE COMBINÉE À DE GÉNÉREUSES BARRES DE CHOCOLAT.
UNE EXPLOSION DE SAVEURS DÉLICATES ET HARMONIEUSES POUR
UN DÉLICE CHOCOLATÉ À CHAQUE BOUCHÉE.



59040 Chocolatine parfaite
80 g / 2,8 oz | 60 un/cs



52119 Chocolatine
80 g / 2,8 oz | 60 un/cs



RCHOCL-105 Croissant au chocolat - Grand
82 g / 2,9 oz | 105 un/cs



52706 Avalanche de chocolat
115 g / 4,1 oz | 70 un/cs



59242 Mini chocolatine
45 g / 1,6 oz | 120 un/cs



37641 Mini chocolatine
32 g / 1,1 oz | 230 un/cs



Brioche

DÉCOUVREZ NOS EXQUISES RECETTES DE BRIOCHE À LA TEXTURE CROUSTILLANTE ET AUX GARNITURES CRÉMEUSES, SAVOUREUSES ET HARMONIEUSES, POUR UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE INCROYABLE.



52371 Brioche parfaite à la cannelle
105 g / 3.7 oz | 42 un/cs
PAC **CL**



52435 Brioche décadente à la cannelle
130 g / 4.6 oz | 30 un/cs
PAC **CL**



52110 Brioche à la cannelle
130 g / 4.6 oz | 36 un/cs
PAC **CL**



52796 Brioche au chocolat
110 g / 3.9 oz | 72 un/cs
PAC **CL**



40649 Roulé aux raisins
105 g / 3.7 oz | 60 un/cs
PAC



52109 Brioche à la cannelle
130 g / 4.6 oz | 108 un/cs
CRU **CL**



52436 Mini brioche décadente à la cannelle
50 g / 1.8 oz | 80 un/cs
PAC **CL**



52108 Mini brioche à la cannelle
45 g / 1.6 oz | 120 un/cs
CRU **CL**

Danoises

LA GOURMANDISE À SON MEILLEUR! SAVOUREZ UN LARGE ÉVENTAIL DE GOURMANDISES SUCRÉES QUI PRENNENT VIE GRÂCE À LA COMBINAISON D'UNE PÂTE FEUILLETÉE PUR BEURRE ET DE RICHES GARNITURES, DONNANT À CHAQUE PÂTISSERIE UNE TOUCHE DE FINESSE TRÈS SPÉCIALE.



52877 Danoise au citron
100 g / 3,5 oz | 84 un/cs



52642 Danoise érable et pacanes
90 g / 3,2 oz | 40 un/cs



52434 Danoise cerises et yogourt grec
115 g / 4,1 oz | 60 un/cs



52415 Danoise au fromage
116 g / 4,1 oz | 60 un/cs



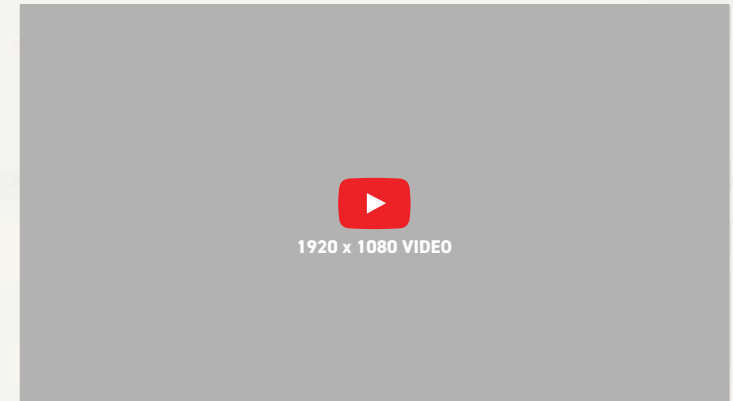
59602 Danoise aux pommes
113 g / 4 oz | 60 un/cs



53019 Danoise style
cheesecake à la citrouille
épicée
100 g / 3,5 oz | 84 un/cs



53050 Mini danoise style
cheesecake à la citrouille épicée
50 g / 1,8 oz | 60 un/cs



Danoises style cheesecake

NOTRE INTERPRÉTATION UNIQUE DE CE DESSERT CLASSIQUE AVEC UN DÉLICIEUX FROMAGE À LA CRÈME
ET QUATRE SAVEURS DISTINCTES CONÇUES POUR CAPTIVER TOUS LES PALAIS.

*Délicieuses
garnitures de
style maison*



Danoise style cheesecake aux bleuets
52888 100 g / 3,5 oz | 84 un/cs
Mini 53056 50 g / 1,8 oz | 60 un/cs



Danoise style cheesecake à la fraise
52889 100 g / 3,5 oz | 84 un/cs
Mini 53047 50 g / 1,8 oz | 60 un/cs



52976 Danoise style
cheesecake à la framboise
100 g / 3,5 oz | 84 un/cs



Danoise style cheesecake au tiramisu
53058 100 g / 3,5 oz | 84 un/cs
Mini 53043 50 g / 1,8 oz | 60 un/cs



52890 Danoise style
cheesecake à la lime
100 g / 3,5 oz | 84 un/cs



Collection fruitée

UNE SÉLECTION FRUITÉE ÉLABORÉE PAR NOTRE ÉQUIPE, MÊLANT DES SAVEURS RÉCONFORTANTES DE L'ENFANCE À DES NOTES TENDANCES ET EXOTIQUES.



53001 Danoise délice fraise-rhubarbe
90 g / 3,2 oz | 88 un/cs



53002 Danoise délice tarte aux pommes
90 g / 3,2 oz | 88 un/cs



52858 Danoise à la mangue
90 g / 3,2 oz | 42 un/cs



52876 Danoise à la pêche
90 g / 3,2 oz | 42 un/cs



52833 Danoise à la goyave
90 g / 3,2 oz | 42 un/cs



Gourmandises

DES FORMES ET DES TEXTURES UNIQUES QUI SE DÉMARQUENT DANS NOTRE SÉLECTION DE VIENNOISERIES. DES DÉLICÉS À SAVOURER LORSQUE VOUS SOUHAITEZ EXPLORER AU-DELÀ DES CLASSIQUES.



52670 Gourmand caramel et amandes
90 g / 3,2 oz | 36 un/cs
PAC **CL**



40648 Torsade au chocolat
90 g / 3,2 oz | 70 un/cs
PAC **CL**



59021 Danoise au beurre
100 g / 3,5 oz | 48 un/cs
PAC **CL**



52146 Danoise
100 g / 3,5 oz | 60 un/cs
PAC **CL**



52153 Palmier
60 g / 2,1 oz | 170 un/cs
CRU **CL**



40446 Chausson aux pommes
105 g / 3,7 oz | 50 un/cs
PAC **CL**



Minis

MINI DANS LEUR TAILLE, MAIS UN GOÛT RICHE ET GRANDIOSE. AJOUTEZ DU PIQUANT
À VOTRE SERVICE DE TRAITEUR, DE BANQUET ET DE BUFFET PETIT-DÉJEUNER
AVEC NOS MINI DANOISES ORIGINALES ET SAVOUREUSES.



52440 Mini danoise à l'érable
45 g / 1,6 oz | 80 un/cs

PAC CL



52561 Mini danoise au caramel salé
45 g / 1,6 oz | 80 un/cs

PAC CL



52441 Mini danoise au fromage
à la crème
45 g / 1,6 oz | 80 un/cs

PAC CL



52438 Mini danoise aux pommes
45 g / 1,6 oz | 80 un/cs

PAC



52439 Mini danoise aux framboises
45 g / 1,6 oz | 80 un/cs

PAC CL



53056 Mini danoise style
cheesecake aux bleuets
50 g / 1,8 oz | 60 un/cs

PAC CL



53047 Mini danoise style
cheesecake à la fraise
50 g / 1,8 oz | 60 un/cs

PAC CL



53043 Mini danoise style cheesecake
au tiramisu
50 g / 1,8 oz | 60 un/cs

PAC CL

Assortiments

NOS ASSORTIMENTS PRATIQUES SONT LA MEILLEURE SOLUTION POUR PROFITER DE DIFFÉRENTES SAVEURS ET FORMES SOUS UN MÊME CODE PRODUIT. OBTENEZ LA VARIÉTÉ QUE VOUS RECHERCHER AVEC CES COMBINAISONS SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉES.



52437 Assortiment de mini danoises
Pomme, framboise, érable et brioche cannelle

45 g / 1,6 oz | 80 un/cs



Viennoiseries salées



RHCL-45 Croissant jambon et fromage suisse
85 g / 3 oz | 45 un/cs



RBECL-45 Croissant oeuf et bacon
85 g / 3 oz | 45 un/cs



RSPRCL-45 Croissant épinard et ricotta
85 g / 3 oz | 45 un/cs



52400 Bistro épinards et feta par Bridor
110 g / 3,9 oz | 36 un/cs



52401 Bistro poireaux et parmesan
par Bridor
110 g / 3,9 oz | 36 un/cs



52399 Bistro tomates et olives
par Bridor
110 g / 3,9 oz | 36 un/cs



52556 Bistro margherita par Bridor
110 g / 3,9 oz | 36 un/cs



1920 x 1080 VIDEO

Nos pâtes

ENGAGÉE À MAINTENIR LES PLUS HAUTS STANDARDS DE QUALITÉ ET D'EXCELLENCE, NOTRE COLLECTION DE PÂTES EST ÉLABORÉE EN S'APPUYANT SUR DES RECETTES TRADITIONNELLES ET DES INGRÉDIENTS D'EXCEPTION. NOS PÂTES OFFRENT UNE SOLUTION PRATIQUE ET FACILE À UTILISER, GARANTISSANT UNE GRANDE FLEXIBILITÉ AUX PROFESSIONNELS POUR EXPLORER UNE MULTITUDE DE CRÉATIONS TOUT EN OPTIMISANT LEUR PROCESSUS DE PRODUCTION.



Pâtes pur beurre

EXPRIMEZ PLEINEMENT VOTRE CRÉATIVITÉ ET OPTIMISEZ VOS OPÉRATIONS
TOUT EN GARANTISSANT UNE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE
AVEC NOTRE GAMME DE PÂTES PUR BEURRE PRÊTES À L'EMPLOI.

LAISSEZ LIBRE COURS
À VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC
NOS PÂTES PUR BEURRE



PSM-16 Feuille entière de pâte feuilletée
0,998 kg / 2,2 lbs | 16 un/cs



PHSM-16 Demi-feuille de pâte feuilletée
0,5 kg / 1,1 lbs | 16 un/cs



CRDSSL-10 Feuille entière de pâte à croissants
1,98 kg / 4,31 lbs | 10 un/cs





Pâtes à la margarine

FACILITEZ VOS OPÉRATIONS TOUT EN GARANTISSANT LES PLUS HAUTS
STANDARDS DE QUALITÉ AVEC NOS PLAQUES PRATIQUES DE PÂTE.



53152

Plaque de pâte feuilletée 15x10
0,35 kg / 0,77 lbs | 20 un/cs

PAC



52152

Plaque de pâte feuilletée 16x12
0,5 kg / 1,1 lbs | 36 un/cs

PAC



PÂTISSERIES



SAVOIR-FAIRE ET EXCELLENCE

Plus de 10 ans de savoir-faire et d'expertise pour offrir une gamme de pâtisseries aux saveurs intenses et variées. Tout pour des moments délicieux de plaisir!



GOURMANDISE ET CRÉATIVITÉ

Une gamme inspirée par le savoir-faire de la pâtisserie française pure et les cultures boulangères du monde, pour un large choix de pâtisseries savoureuses.



FLEXIBILITÉ ET RAPIDITÉ

Une gamme prête-à-servir, pour une qualité optimale et dans différents types d'emballages selon les besoins des clients.



CUIT



PRÉCUIT



CRU



PRÊT-À-CUIRE



CLEAN LABEL



À BASE DE PLANTE



PUR BEURRE



PRÉTRANCÉ



LENÔTRE, L'EXCELLENCE DE LA BOULANGERIE FRANÇAISE EN PETIT FORMAT, PENSÉE POUR LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION, EST LE FRUIT D'UN PARTENARIAT PRESTIGIEUX. CES PRODUITS SONT ÉLABORÉS EN COLLABORATION AVEC LA MAISON LENÔTRE PARIS. ILS SONT IDÉAUX POUR OFFRIR UNE GRANDE VARIÉTÉ DE PLAISIRS GUSTATIFS GRÂCE À DES RECETTES, DES FORMES ET DES SAVEURS DIFFÉRENTES.



37838 Macarons assortis – Lenôtre
Citron, moka, caramel salé, vanille,
chocolat, framboise.
12 g / 0,4 oz | 96 un/cs



La « Maison Lenôtre » perpétue son modèle artisanal et reste fidèle à son esprit de famille.

Générosité et partage, plaisir et passion, sont le vocabulaire de l'exigence de nos savoir-faire.

Nos créations aussi gourmandes qu'élégantes révèlent l'audace d'un univers où chaque détail fait l'exception.



Pastel de nata

DES PÂTISSERIES AUTHENTIQUES, GOURMANDES ET
SAVOREUSES DIRECTEMENT DU PORTUGAL, VÉRITABLES SYMBOLES DE LA
CULTURE BOULANGÈRE PORTUGAISE.



52915 Pastel de Nata Panidor

50 g / 1,8 oz | 60 un/cs

52916 Mini Pastel de Nata Panidor

30 g / 1,1 oz | 120 un/cs



Fait au Portugal



PAINS



DES FARINES SÉLECTIONNÉES AVEC SOIN

Pour un maximum de saveur et pour offrir des pains de la plus haute qualité, nous travaillons en étroite collaboration avec nos fournisseurs afin de contrôler la qualité de nos farines.



SAVOIR-FAIRE ET CRÉATIVITÉ

Une gamme issue de notre patrimoine français de la boulangerie et de notre expertise, combinée à notre savoir-faire de boulanger nord-américain et à notre expérience des goûts locaux.



ENGAGEMENT POUR UNE MEILLEURE ALIMENTATION :

98.2% des pains Bridor sont *Clean Label*.
Année de référence: 2024 pour Bridor Amérique du Nord.



C CUIT **D&S** DÉCONGELER ET SERVIR **PC** PRÉCUIT **PAC** PRÊT-À-CUIRE **CL** CLEAN LABEL **À** À BASE DE PLANTE **PR** PRÉTRANCÉ

PINSA

• *Romana Originale* •



FAIT EN ITALIE

Les origines de la Pinsa sont solidement ancrées dans la région de Rome, en Italie, et c'est de là qu'elle tire son autre nom, la « Focaccia Romana ». Inventée en 2001, il s'agit d'un mélange soigneusement élaboré de farines sélectionnées et de levain, créant une pâte

croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur, plus légère et plus digeste que la pizza traditionnelle.



53029 Pinsa Romana Ovale

230 g / 8,1 oz | 20 un/cs



53030 Pinsa Sorriso

120 g / 4,2 oz | 35 un/cs



53031 Pinsa Snack

130 g / 4,6 oz | 50 un/cs



• *Libérez votre* •
CRÉATIVITÉ PINSA

Facile à garnir



Salé



Sucré



*Avec un filet d'huile d'olive
et du sel, à servir comme du pain*



BOULANGERIE

Cuisinée

BY BRIDOR & SÉBASTIEN CANONNE. M.O.F.



52806 Petit Pain Cuisiné
Betteraves rouges, gruau d'avoine
et oignons

35 g / 1,2 oz | 144 un/cs



52807 Pain Cuisiné Sandwich
Betteraves rouges, gruau d'avoine
et oignons

105 g / 3,7 oz | 60 un/cs



Gruau
d'avoine

Oignons

Betteraves

LA CRÉATIVITÉ ET L'INNOVATION DE LA HAUTE CUISINE.

Le confort et la fiabilité des produits de boulangerie frais, appréciés à chaque moment de la journée. L'attrait artisanal et irrésistible des pâtisseries françaises. Boulangerie Cuisinée allie les trois arts de la gastronomie pour créer des produits novateurs à partir d'ingrédients nutritifs qui font appel aux cinq sens.

En résumé, Boulangerie Cuisinée inspire des recettes uniques à partir d'ingrédients sains, savoureux et sophistiqués pour aider les chefs à composer des menus parfaitement équilibrés.





Signature Artisan

LA LIGNE SIGNATURE ARTISAN DE BRIDOR EST UNE SÉLECTION DE NOS PAINS LES PLUS CARACTÉRISTIQUES, OFFRANT UNE GAMME ORGANOLEPTIQUE EXQUISE : DES SAVEURS INTENSES, DES INCLUSIONS, DES FORMES ET DES FINITIONS ORIGINALES.

INSPIRÉS PAR LES TRADITIONS AVEC UNE PÂTE À LONGUE FERMENTATION OU UN LEVAIN MAISON, CES PAINS SAVOUREUX ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC DES QUALITÉS DE CUISSON EXCEPTIONNELLES ET DES RECETTES DÉLICIEUSES POUR UNE SAVEUR DISTINCTIVE.



BAGUETTES



52646 Baguette tout simplement 20"
350 g / 12,3 oz | 16 un/cs
C **CL** **♻️**

52823 Baguette au levain San Fransisco 20"
375 g / 13,2 oz | 32 un/cs
C **CL** **♻️**

52724 Baguette multigrain au levain 18"
325 g / 11,5 oz | 32 un/cs
C **CL** **♻️**

52964 Baguette au levain 18"
270 g / 9,5 oz | 34 un/cs
C **CL** **♻️**

60BGBL Baguette dorée 20"
285 g / 10,1 oz | 36 un/cs
C **CL** **♻️**



MICHES



52825 Pain avec levain d'avoine
525 g / 18,5 oz | 16 un/cs



60FCCR Focaccia au romarin et huile d'olive
430 g / 15,2 oz | 14 un/cs



60NORA Miche raisins et noix
330 g / 11,6 oz | 18 un/cs



60POMR Miche pommes et raisins
454 g / 16 oz | 18 un/cs





Style artisan

DE NOS OPTIONS CUITES À PRÉCUITES,
DES FORMES CLASSIQUES AUX FORMES CRÉATIVES,
NOUS SOMMES FIERS DE PRÉSENTER DANS
CETTE SECTION NOTRE SÉLECTION DE PAINS DE
STYLE ARTISAN AVEC DES TEXTURES ET DES
SAVEURS DÉLICIEUSES.

UNE TECHNOLOGIE UNIQUE ASSOCIANT
UN FAÇONNAGE ET UNE SCARIFICATION DÉLICATE,
POUR UNE CROÛTE CROUSTILLANTE DÉBORDANTE
DE SAVEUR ET UNE MIE PARFAITEMENT
MOELLEUSE.



BAGUETTES



60FRAN Baguette parisienne style ancien 19"
475 g / 16,8 oz | 20 un/cs



52647 Demi-baguette 10"
150 g / 5,3 oz | 32 un/cs



60GCB Baguette ciabatta 20"
330 g / 11,6 oz | 30 un/cs



60BFT Baguette ciabatta « bigfoot » 20"
450 g / 15,9 oz | 20 un/cs



PAINS À SANDWICH PRÉTRANCHÉS

NOS OPTIONS PRÉTRANCHÉES RÉDUISENT CONSIDÉRABLEMENT
LE TEMPS DE TRAVAIL ET DE PRÉPARATION.



52721 Pain au levain 4x4
100 g / 3,55 oz | 60 un/cs



52574 Pain artisan moelleux 12 grains
100 g / 3,5 oz | 72 un/cs



52665 Ciabatta rustique 3x8
160 g / 5,6 oz | 75 un/cs



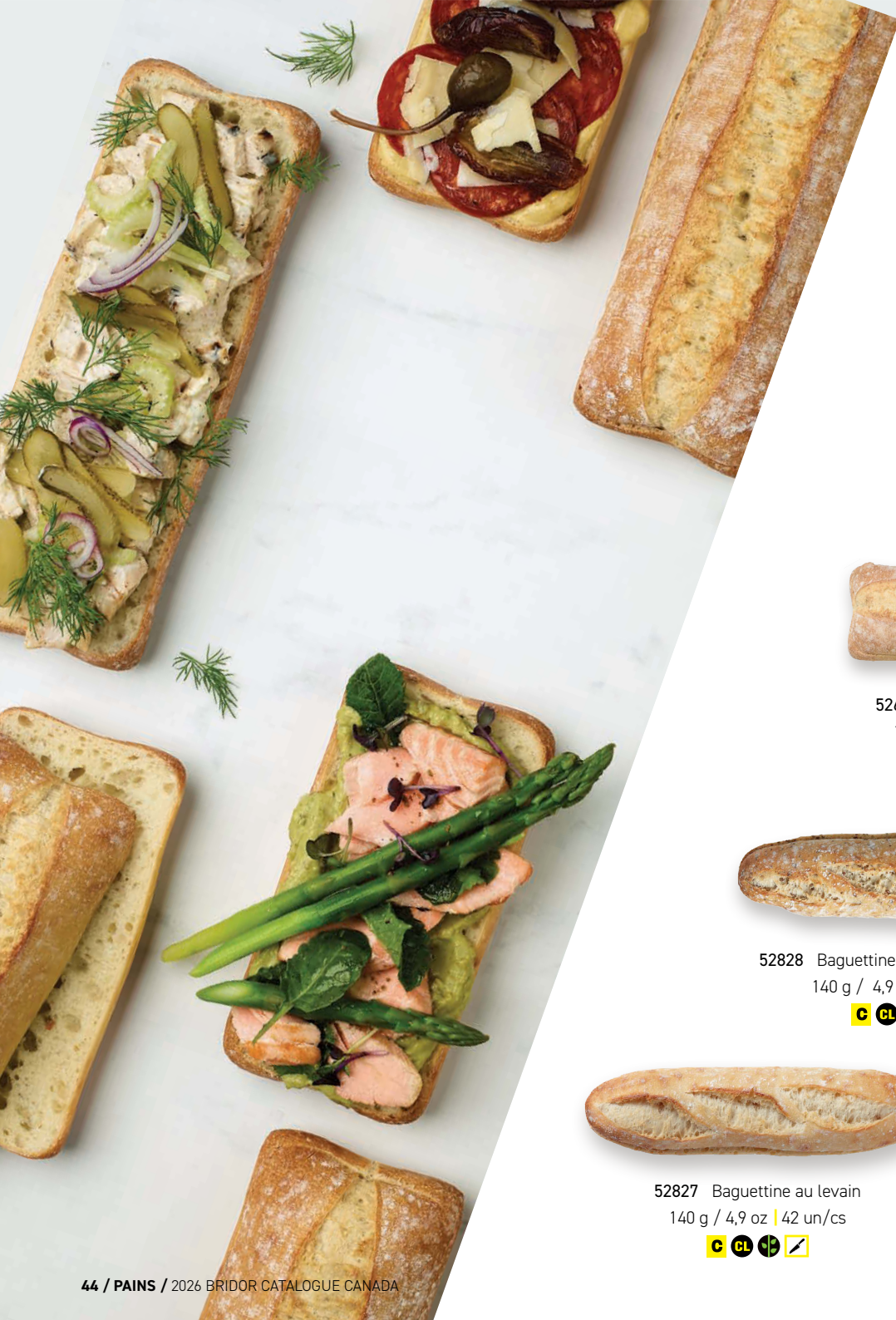
52687 Ciabatta rustique 3x6
110 g / 3,9 oz | 48 un/cs



52828 Baguettine multigrain au levain
140 g / 4,9 oz | 42 un/cs



52827 Baguettine au levain
140 g / 4,9 oz | 42 un/cs



PAINS À SANDWICH

PLUS D'OPTIONS POUR CRÉER LE SANDWICH PARFAIT.



52378 Petit focaccia au romarin
127 g / 4,5 oz | 60 un/cs
C CL ♻️



60CAIV Campagnard aux olives
105 g / 3,7 oz | 80 un/cs
C CL ♻️



60BGCR Baguettine aux canneberges
110 g / 3,9 oz | 72 un/cs
C CL ♻️



60KAIS Pain kaiser carré
100 g / 3,5 oz | 80 un/cs
C CL ♻️



52333 Il Perfetto
128 g / 4,5 oz | 60 un/cs
PC CL ♻️





60BGTI Baguettine
115 g / 4,1 oz | 72 un/cs



52676 Ciabatta 4x4
100 g / 3,5 oz | 58 un/cs



60CISA Ciabatta à l'huile d'olive
140 g / 4,9 oz | 60 un/cs



52654 Focaccia
135 g / 4,8 oz | 55 un/cs



60BAMG Baguettine multigrain
115 g / 4, oz | 72 un/cs



PETITS PAINS

UNE VARIÉTÉ DE RECETTES CLASSIQUES ET ARTISANALES SE PRÉSENTANT
SOUS DIVERSES FORMES ET SAVEURS POUR AGRÉMENTER TOUS LES REPAS.

ILS SONT ÉGALEMENT PARFAITS POUR LES TREMPETTES
ET DE DÉLICIEUX MINI-SANDWICHS.



60RODO Roll doré
48 g / 1,7 oz | 108 un/cs



60ROMG Roll multigrain
48 g / 1,7 oz | 108 un/cs



52347 Petit pain ciabatta
35 g / 1,2 oz | 200 un/cs



52327 Petit pain diamant
40 g / 1,4 oz | 240 un/cs



60MIRU Petit pain rustique
65 g / 2,3 oz | 140 un/cs





52884 Mini pain rustique
33 g / 1,2 oz | 200 un/cs
PC **CL** **GL**



52885 Mini pain foncé
33 g / 1,2 oz | 200 un/cs
PC **CL** **GL**



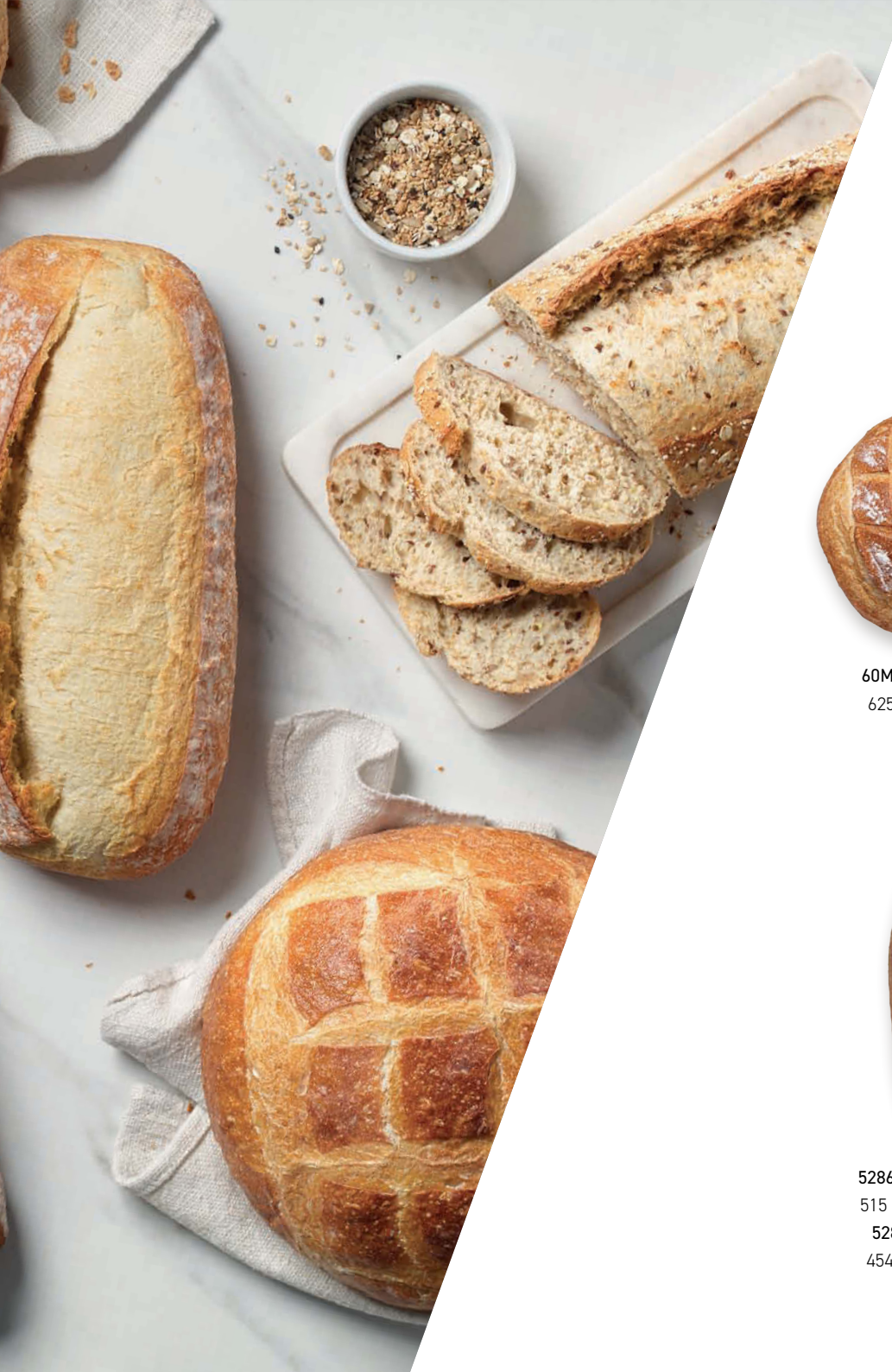
52886 Mini pain céréales et graines
33 g / 1,2 oz | 250 un/cs
PC **GL**



52887 Mini pain figue et miel
33 g / 1,2 oz | 250 un/cs
PC **CL** **GL**



MICHES



60MIQU Miche française
625 g / 22 oz | 15 un/cs



52865 Pain crousté italien
515 g / 18,2 oz | 16 un/cs

52871 Miche italienne
454 g / 16 oz | 18 un/cs



52743 Miche paysanne tranchée
800 g / 28,2 oz | 8 un/cs



52895 Miche rustique aux grains tranchée
625 g / 22 oz | 10 un/cs



52869 Pain multigrain
565 g / 19,9 oz | 16 un/cs



52985 Mini miche rustique
200 g / 7,1 oz | 30 un/cs



Pains briochés artisansaux

ESSAYEZ NOS CHOIX DE PAINS BRIOCHÉS ARTISANAUX
AUTHENTIQUES LÉGÈREMENT SUCRÉS POUR DÉCOUVRIR
UNE MIE ULTRA-MOELLEUSE ET SAVOUREUSE.



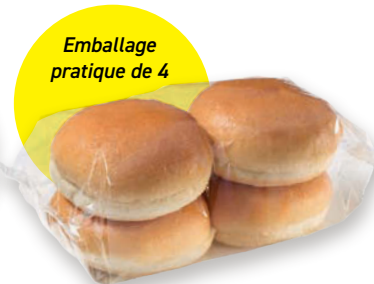
PAINS BRIOCHÉS



60HASD Pain burger brioché authentique
60 g / 2,1 oz | 45 un/cs



60ROBR Petit pain brioché authentique
25 g / 0,9 oz | 192 un/cs



52854 Pain burger style brioché
70 g / 2,5 oz | 64 un/cs



NOUVEAU
N!



53021 Pain hamburger doré
55 g / 1,9 oz | 60 un/cs



52917 Pain hot dog style brioché
60 g / 2,1 oz | 72 un/cs



Standard

NOTRE GAMME DE PAINS PRÉCUIITS STANDARD
PRÉSENTE UNE CROÛTE FINE AINSI QU'UNE
MIE MOELLEUSE ET DENSE. ILS SE DISTINGUENT PAR
LEUR CONSTANCE ET UNIFORMITÉ.



BAGUETTES



6371 Baguette française 21,5'

300 g / 10,6 oz | 24 un/cs



63420 Baguette française 22,5'

350 g / 12,3 oz | 24 un/cs



6378 Baguette au blé 21,5"

300 g / 10,6 oz | 24 un/cs



6363 Baguette parisienne 22,5"

510 g / 18 oz | 16 un/cs



63896 Demi-baguette parisienne 11"

270 g / 9,5 oz | 30 un/cs



6376 Demi-baguette française 12"

170 g / 6 oz | 32 un/cs



PAINS À SANDWICH



63500 Pain panini 6,5 pouces
100 g / 3,5 oz | 72 un/cs



6383 Panini français 8 pouces
110 g / 3,9 oz | 60 un/cs



52379 Panini français 7 pouces pré-tranché
105 g / 3,7 oz | 60 un/cs



52315 Petit pain traditionnel
78 g / 2,8 oz | 96 un/cs



6384 Panini au blé 8 pouces
110 g / 3,9 oz | 60 un/cs



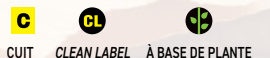
VENTE AU DÉTAIL



L'industrie du commerce de détail a connu une croissance substantielle pour les produits de boulangerie au cours de la dernière décennie. Les consommateurs recherchent une variété d'options de produits fraîchement cuits.

Par conséquent, Bridor a élargi son offre pour les sections des boulangeries et des aires de restauration dans les épiceries et les magasins de proximité.

Des solutions d'emballage ont été développées pour répondre aux besoins des clients et faciliter la manipulation par les opérateurs.



Nos solutions prêtes pour la vente au détail



52709

Pain baguette rustique aux grains 18" avec sac
325 g / 11,5 oz | 32 un/cs



52693

Pain baguette style artisan 20" avec sac
375 g / 13,2 oz | 32 un/cs



33420

Baguette française 23" avec sac
350 g / 12,3 oz | 24 un/cs



53009

Baguette dorée 20" avec sac
285 g / 10,1 oz | 36 un/cs



53010

Baguette ciabatta 20" avec sac
330 g / 11,6 oz | 30 un/cs



53011

Parisien à l'ancienne 19" avec sac
475 g / 16,8 oz | 20 un/cs



52743

Miche paysanne tranchée avec sac
800 g / 28,2 oz | 8 un/cs



52895

Miche rustique aux grains tranchée avec sac
625 g / 22 oz | 10 un/cs



/ NOUVEAUX PRODUITS

		Poids unitaire		Type de cuisson	Non GMO		Kosher	Décongélation	Cuisson (Four à convection)			Caisse	Palette	Page
		g	oz		Véridifié	Non Véridifié		à température ambiante	°C	°F	Temps			
53058	Danoise style cheesecake au tiramisu	100	3,5	Prêt-à-cuire		x	NON-KOSHER	30 min.	180	356	18-22 min.	84	60	23
53043	Mini danoise style cheesecake au tiramisu	50	1,8	Prêt-à-cuire		x	NON-KOSHER	45 min.	180	356	14-18 min.	60	105	23
53019	Danoise style cheesecake à la citrouille épicée	100	3,5	Prêt-à-cuire		x	DAIRY-325	30 min.	180	356	18-22 min.	84	60	22
53050	Mini danoise style cheesecake à la citrouille épicée	50	1,8	Prêt-à-cuire		x	DAIRY-325	45 min.	180	356	14-18 min.	60	105	22
53029	Pinsa Romana Ovale	230	8,1	PC		x	NON-KOSHER	0-10 min.	240	464	5-8 min.	20	72	41
53030	Pinsa Sorriso	120	4,2	PC		x	NON-KOSHER	0-10 min.	240	464	5-8 min.	35	72	41
53031	Pinsa Snack	130	4,6	PC		x	NON-KOSHER	0-10 min.	240	464	5-8 min.	50	35	41
53056	Mini danoise style cheesecake aux bleuets	50	1,8	Prêt-à-cuire		x	DAIRY-325	45 min.	180	356	14-18 min.	60	105	23
53047	Mini danoise style cheesecake à la fraise	50	1,8	Prêt-à-cuire		x	DAIRY-325	45 min.	180	356	14-18 min.	60	105	23

/ VIENNOISERIES

LECOQ CUISINE

RCHOCL-105	Croissant au chocolat - Grand	82	2,9	Prêt-à-cuire		x	DAIRY	25-35 min.	187	369	15-18 min.	105	80	11
RCRH-280	Croissant courbé - Très petit	25	0,9	Prêt-à-cuire		x	DAIRY	25-35 min.	177	351	10-15 min.	280	80	11
RCRL-64	Croissant courbé - Grand	85	3,0	Prêt-à-cuire		x	DAIRY	25-35 min.	187	369	13-15 min.	64	80	11
52387	Amandine	100	3,5	Prêt-à-cuire		x	DAIRY	30 min.	180	356	18-20 min.	60	80	12
RTCRANL-96	Torsade aux canneberges	90	3,2	Prêt-à-cuire		x	NON-KOSHER	40-50 min.	177	351	10-15 min.	96	80	12
RSPRCL-45	Croissant épinard et ricotta	85	3,0	Prêt-à-cuire		x	NON-KOSHER	40-50 min.	177	351	16-20 min.	45	90	13
RHCCL-45	Croissant jambon et fromage suisse	85	3,0	Prêt-à-cuire		x	NON-KOSHER	40-50 min.	177	351	12-15 min.	45	100	13
RBECL-45	Croissant oeuf et bacon	85	3,0	Prêt-à-cuire		x	NON-KOSHER	40-50 min.	177	351	16-20 min.	45	90	13

CROISSANTS

59103	Croissant parfait	78	2,8	Prêt-à-cuire		x	DAIRY-503	25-35 min.	177	351	15-19 min.	80	60	15
52336	Croissant au beurre	78	2,8	Cru		x	DAIRY-325	25-35 min.	177	351	15-19 min.	160	60	15
52779	Croissant droit végétane	78	2,8	Prêt-à-cuire		x	DAIRY-325	25-35 min.	180	356	16-20 min.	80	60	15
52442	Croissant courbé au beurre	106	3,7	Prêt-à-cuire		x	DAIRY-325	40-50 min.	177	351	18-22 min.	60	60	16
52381	Croissant courbé pincé	85	3,0	Prêt-à-cuire		x	DAIRY-325	25-35 min.	177	351	16-20 min.	60	60	16
52385	Croissant multigrain courbé	100	3,5	Prêt-à-cuire		x	KOF-K	30 min.	180	356	20-25 min.	54	80	16
RCRL-64	Croissant courbé - Grand	85	3,0	Prêt-à-cuire		x	DAIRY	25-35 min.	187	369	13-15 min.	64	80	16
52742	Croissant courbé végétane	100	3,5	Prêt-à-cuire		x	DAIRY-325	30 min.	175	347	18-20 min.	44	60	16
52673	Croissant courbé	71	2,5	Prêt-à-cuire		x	DAIRY-325	30 min.	180	356	15-18 min.	80	60	16
33370	Mini Croissant	25	0,9	Prêt-à-cuire		x	NON-KOSHER	20-45 min.	165	329	13-14 min.	225	80	17
52359	Mini croissant parfait	42	1,5	Prêt-à-cuire		x	DAIRY-503	25-35 min.	177	351	14-18 min.	160	60	17
RCRH-280	Croissant courbé - Très petit	25	0,9	Prêt-à-cuire		x	DAIRY	25-35 min.	177	351	10-15 min.	280	80	17
52405	Mini croissant multigrain	45	1,6	Prêt-à-cuire		x	KOF-K	Non requis	177	351	18-22 min.	120	80	17
42010	Croissant courbé	68	2,4	Cuit		x	NON-KOSHER	60 min.	Non requis	Non requis	Non requis	90	40	18
52826	Croissant Bun	70	2,5	Cuit		x	NON-KOSHER	60 min.	Non requis	Non requis	Non requis	80	60	18
42050	Croissant courbé	63	2,2	Cuit		x	NON-KOSHER	60 min.	Non requis	Non requis	Non requis	90	40	18
40639	Croissant fourré à la framboise	90	3,2	Prêt-à-cuire		x	NON-KOSHER	45-60 min.	175	347	17-18 min.	40	110	19
37432	Croissant fourré cacao-noisettes	90	3,2	Prêt-à-cuire		x	NON-KOSHER	45-60 min.	165	329	15-18 min.	44	110	19
38741	Croissant fourré aux amandes	95	3,4	Prêt-à-cuire		x	NON-KOSHER	60 min.	170	338	17-18 min.	60	80	19

CHOCOLATINES

59040	Chocolatine parfaite	80	2,8	Prêt-à-cuire		x	DAIRY-325	25-35 min.	177	351	16-20 min.	60	80	20
52119	Chocolatine	80	2,8	Cru		x	DAIRY-325	25-35 min.	177	351	16-20 min.	60	105	20
RCHOCL-105	Croissant au chocolat - Grand	82	2,9	Prêt-à-cuire		x	DAIRY	25-35 min.	187	369	15-18 min.	105	80	20
52706	Avalanche de chocolat	115	4,1	Prêt-à-cuire		x	DAIRY-325	40-50 min.	177	351	18-22 min.	70	60	20
37641	Mini chocolatine	32	1,1	Prêt-à-cuire		x	NON-KOSHER	30-45 min.	170	338	13-14 min.	240	80	20
59242	Mini Chocolatine	45	1,6	Prêt-à-cuire		x	DAIRY-503	25-35 min.	177	351	14-18 min.	120	80	20



Poids unitaire
g oz



Type de cuisson



Non GMO
Véridifié Non Véridifié



Kosher



Décongélation
à température ambiante



Cuisson (Four à convection)
°C °F Temps



Caisse



Palette



Page

/ VIENNOISERIES

BRIOCHEs

Code	Description	Poids unitaire (g)	Poids unitaire (oz)	Type de cuisson	Non GMO	Kosher	Décongélation	Cuisson (°C)	Cuisson (°F)	Temps	Caisse	Palette	Page
52371	Brioche parfaite à la cannelle	105	3,7	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-503	40-50 min.	177	351	18-22 min.	42	105	21
52435	Brioche décadente à la cannelle	130	4,6	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-503	40-50 min.	177	351	20-24 min.	30	90	21
52110	Brioche à la cannelle	130	4,6	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	40-50 min.	177	351	20-24 min.	36	60	21
52796	Brioche au chocolat	110	3,9	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	40-50 min.	180	356	18-22 min.	72	60	21
40649	Roulé aux raisins	105	3,7	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	30-45 min.	165	329	16-18 min.	60	80	21
52109	Brioche à la cannelle	130	4,6	Cru	x	DAIRY-503	40-50 min.	177	351	20-24 min.	108	60	21
52436	Mini brioche décadente à la cannelle	50	1,8	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	25-35 min.	177	351	14-18 min.	80	105	21
52108	Mini brioche à la cannelle	45	1,6	Cru	x	DAIRY-325	25-35 min.	177	351	14-18 min.	120	105	21

DANOISES

Code	Description	Poids unitaire (g)	Poids unitaire (oz)	Type de cuisson	Non GMO	Kosher	Décongélation	Cuisson (°C)	Cuisson (°F)	Temps	Caisse	Palette	Page
52877	Danoise au citron	100	3,5	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	60 min.	180	356	18-22 min.	84	60	22
52642	Danoise érable et pacanes	90	3,2	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	40-50 min.	177	351	17-21 min.	40	105	22
52434	Danoise cerises et yogourt grec	115	4,1	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	55-65 min.	177	351	19-23 min.	60	60	22
52415	Danoise au fromage	116	4,1	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-503	55-65 min.	177	351	19-23 min.	60	56	22
59602	Danoise aux pommes	113	4,0	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	55-65 min.	177	351	19-23 min.	60	60	22
53019	Danoise style cheesecake à la citrouille épicée	100	3,5	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	30 min.	180	356	18-22 min.	84	60	22
53050	Mini danoise style cheesecake à la citrouille épicée	50	1,8	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	45 min.	180	356	14-18 min.	60	105	22
52888	Danoise style cheesecake aux bleuets	100	3,5	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	30 min.	180	356	18-22 min.	84	60	23
52889	Danoise style cheesecake à la fraise	100	3,5	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	30 min.	180	356	18-22 min.	84	60	23
52890	Danoise style cheesecake à la lime	100	3,5	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	25-35 min.	180	356	18-22 min.	84	60	23
52976	Danoise style cheesecake à la framboise	100	3,5	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	30 min.	180	356	18-22 min.	84	60	23
53058	Danoise style cheesecake au tiramisu	100	3,5	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	30 min.	180	356	18-22 min.	84	60	23
53043	Mini danoise style cheesecake au tiramisu	50	1,8	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	45 min.	180	356	14-18 min.	60	105	23
53056	Mini danoise style cheesecake aux bleuets	50	1,8	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	45 min.	180	356	14-18 min.	60	105	23
53047	Mini danoise style cheesecake à la fraise	50	1,8	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	45 min.	180	356	14-18 min.	60	105	23
53001	Danoise délice fraise-rhubarbe	90	3,2	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	30 min.	180	356	15-20 min.	88	60	24
53002	Danoise délice tarte aux pommes	90	3,2	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	30 min.	180	356	15-20 min.	88	60	24
52833	Danoise à la goyave	90	3,2	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	30 min.	180	356	15-18 min.	42	105	24
52858	Danoise à la mangue	90	3,2	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	30 min.	180	356	15-18 min.	42	105	24
52876	Danoise à la pêche	90	3,2	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	30 min.	180	356	15-18 min.	42	105	24

GOURMANDISES

Code	Description	Poids unitaire (g)	Poids unitaire (oz)	Type de cuisson	Non GMO	Kosher	Décongélation	Cuisson (°C)	Cuisson (°F)	Temps	Caisse	Palette	Page
59021	Danoise au beurre	100	3,5	Prêt-à-cuire	x	DAIRY	55-65 min.	180	356	14-15 min.	48	60	25
52146	Danoise	100	3,5	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	55-65 min.	177	351	19-23 min.	60	60	25
40446	Chausson aux pommes	105	3,7	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	45-60 min.	195	383	18-20 min.	50	140	25
52670	Gourmand caramet et amandes	90	3,2	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	40-50 min.	177	351	17-21 min.	36	105	25
40648	Torsade au chocolat	90	3,2	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	30-45 min.	165	329	16-17 min.	70	80	25
52153	Palmier	60	2,1	Cru	x	NON-KOSHER	Non requis	190	374	18-20 min.	170	102	25

MINIS

Code	Description	Poids unitaire (g)	Poids unitaire (oz)	Type de cuisson	Non GMO	Kosher	Décongélation	Cuisson (°C)	Cuisson (°F)	Temps	Caisse	Palette	Page
52440	Mini danoise à l'érable	45	1,6	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	40-50 min.	177	351	14-18 min.	80	105	26
52561	Mini danoise au caramet salé	45	1,6	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	40-50 min.	177	351	14-18 min.	80	105	26
52441	Mini danoise au fromage à la crème	45	1,6	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	40-50 min.	177	351	14-18 min.	80	105	26
52438	Mini danoise aux pommes	45	1,6	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	40-50 min.	177	351	14-18 min.	80	105	26
52439	Mini danoise aux framboises	45	1,6	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	40-50 min.	177	351	14-18 min.	80	105	26
53043	Mini danoise style cheesecake au tiramisu	50	1,8	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	45 min.	180	356	14-18 min.	60	105	26
53056	Mini danoise style cheesecake aux bleuets	50	1,8	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	45 min.	180	356	14-18 min.	60	105	26
53047	Mini danoise style cheesecake à la fraise	50	1,8	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	45 min.	180	356	14-18 min.	60	105	26

ASSORTIMENT

52437	Assortiment de mini danoises	45	1,6	Prêt-à-cuire	x	DAIRY-325	40-50 min.	177	351	14-18 min.	80	105	27
-------	------------------------------	----	-----	--------------	---	-----------	------------	-----	-----	------------	----	-----	----



Poids unitaire
g oz



Type de cuisson



Non GMO
Véridifié Non Véridifié



Kosher



Décongélation
à température ambiante



Cuisson (Four à convection)
°C °F Temps



Caisse



Palette



Page

/ VIENNOISERIES

VIENNOISERIES SALÉES

Code	Description	Poids unitaire (g)	Poids unitaire (oz)	Type de cuisson	Non GMO	Kosher	Décongélation	Cuisson (°C)	Cuisson (°F)	Temps	Caisse	Palette	Page
52556	Bistro margherita par Bridor	110	3,9	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	55-65 min.	177	351	19-23 min.	36	105	28
52399	Bistro tomates et olives par Bridor	110	3,9	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	55-65 min.	177	351	19-23 min.	36	105	28
52400	Bistro épinards et feta par Bridor	110	3,9	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	55-65 min.	177	351	19-23 min.	36	105	28
52401	Bistro poireaux et parmesan par Bridor	110	3,9	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	55-65 min.	177	351	19-23 min.	36	105	28
RSRCL-45	Croissant épinard et ricotta	85	3,0	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	40-50 min.	177	351	16-20 min.	45	90	28
RHCCL-45	Croissant jambon et fromage suisse	85	3,0	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	40-50 min.	177	351	12-15 min.	45	100	28
RBCL-45	Croissant oeuf et bacon	85	3,0	Prêt-à-cuire	x	NON-KOSHER	40-50 min.	177	351	16-20 min.	45	90	28

/ PÂTES

PÂTES PUR BEURRE

Code	Description	Poids unitaire (kg)	Poids unitaire (lbs)	Type de cuisson	Non GMO	Kosher	Décongélation	Cuisson (°C)	Cuisson (°F)	Temps	Caisse	Palette	Page
CRDHL-10	Feuille entière de pâte à croissants	1,98 kg	4,31 lbs	Cru	x	DAIRY	40-50 min.	177	351	12-15 min.	10	60	30
PHSM-16	Demi-feuille de pâte feuilletée	0,5 kg	1,1 lbs	Prêt-à-cuire	x	DAIRY	30 min.	218	425	12-15 min.	16	120	30
PSM-16	Feuille entière de pâte feuilletée	0,998 kg	2,2 lbs	Prêt-à-cuire	x	DAIRY	30 min.	218	425	12-15 min.	16	60	30
52152	Puff Pastry Dough Sheet 16x12	0.5 kg	1.1 lbs	RTB	x	NON-KOSHER	30 min.	177	351	18-20 min.	36	56	31
53152	Puff Pastry Dough Sheet 15x10	0.35 kg	0.77 lbs	RTB	x	NON-KOSHER	30 min.	177	351	18-20 min.	20	120	31

/ PÂTISSERIES

LES ESSENTIELS

Code	Description	Poids unitaire (kg)	Poids unitaire (lbs)	Type de cuisson	Non GMO	Kosher	Décongélation	Cuisson (°C)	Cuisson (°F)	Temps	Caisse	Palette	Page
37838	Macarons assortis - Lenôtre	12	0,4	Cuit	x	NON-KOSHER	4 heures au frigo	Non requis	Non requis	Non requis	96	176	33
52915	Pastel de Nata Panidor	50	1,8	Cuit	x	NON-KOSHER	15-20 min.	Non requis	Non requis	Non requis	60	195	34
52916	Mini Pastel de Nata Panidor	30	1,1	Cuit	x	NON-KOSHER	10-15 min.	Non requis	Non requis	Non requis	120	195	34

/ PAINS

Code	Description	Poids unitaire (kg)	Poids unitaire (lbs)	Type de cuisson	Non GMO	Kosher	Décongélation	Cuisson (°C)	Cuisson (°F)	Temps	Caisse	Palette	Page
53029	Pinsa Romana Ovale	230	8.1	PC	x	NON-KOSHER	0-10 min.	240	464	5-8 min.	20	72	36
53030	Pinsa Sorriso	120	4.2	PC	x	NON-KOSHER	0-10 min.	240	464	5-8 min.	35	72	36
53031	Pinsa Snack	130	4.6	PC	x	NON-KOSHER	0-10 min.	240	464	5-8 min.	50	35	36
52806	Petit Pain Cuisiné Betteraves rouges, gruau d'avoine et oignons	35	1,2	Cuit	x	NON-KOSHER	Non requis	205	401	2-3 min.	144	50	38
52807	Pain Cuisiné Sandwich Betteraves rouges, gruau d'avoine et oignons	105	3,7	Cuit	x	NON-KOSHER	Non requis	205	401	4-5 min.	60	50	38

BAGUETTES SIGNATURE ARTISAN

Code	Description	Poids unitaire (kg)	Poids unitaire (lbs)	Type de cuisson	Non GMO	Kosher	Décongélation	Cuisson (°C)	Cuisson (°F)	Temps	Caisse	Palette	Page
52646	Baguette tout simplement 20"	350	12,3	Cuit	x	PAREVE-325	Non requis	205	401	6-7 min.	16	50	40
52823	Baguette au levain San Francisco 20"	375	13,2	Cuit	x	PAREVE-325	Non requis	210	410	4-5 min.	32	30	40
52724	Baguette multigrain au levain 18"	325	11,5	Cuit	x	PAREVE-325	Non requis	210	410	4-5 min.	32	36	40
52964	Baguette au levain 18"	370	9,5	Cuit	x	PAREVE-325	Non requis	210	410	4-5 min.	34	36	40
60BGBL	Baguette dorée 20"	285	10,1	Cuit	x	PAS-PAREVE-820	Non requis	210	410	2-3 min.	36	30	40

MICHES SIGNATURE ARTISAN

Code	Description	Poids unitaire (kg)	Poids unitaire (lbs)	Type de cuisson	Non GMO	Kosher	Décongélation	Cuisson (°C)	Cuisson (°F)	Temps	Caisse	Palette	Page
52825	Pain avec levain d'avoine	525	18,5	Cuit	x	PAREVE-325	180 min	Non requis	Non requis	Non requis	16	36	41
60FCCR	Focaccia au romarin et huile d'olive	430	15,2	Cuit	x	PAS-PAREVE-820	Non requis	205	401	4-5 min.	14	50	41
60POMR	Miche pommes et raisins	454	16,0	Cuit	x	PAS-PAREVE-820	60 min.	210	410	4-5 min.	18	50	41
60NORA	Miche raisins et noix	330	11,6	Cuit	x	PAS-PAREVE-820	Non requis	205	401	4-5 min.	18	50	41



Poids unitaire
g oz



Type de cuisson



Non GMO
Véridifié Non Véridifié



Kosher



Décongélation
à température ambiante



Cuisson (Four à convection)
°C °F Temps



Caisse



Palette



Page

/ PAINS

BAGUETTES STYLE ARTISAN

Code	Description	Poids unitaire (g)	Poids unitaire (oz)	Type de cuisson	Non GMO	Kosher	Décongélation	Cuisson (°C)	Cuisson (°F)	Temps	Caisse	Palette	Page	
60FRAN	Baguette parisienne style ancien 19"	475	16,8	Cuit		x	PAS-PAREVE-820	60 min.	205	401	4-5 min.	20	30	43
60BGCB	Baguette ciabatta 20"	330	11,6	Cuit		x	PAS-PAREVE-325	Non requis	205	401	4-5 min.	30	30	43
52647	Demi-baguette 10"	150	5,3	Cuit	x		PAREVE-325	Not required	205	401	2-3 min.	32	50	43
60BGFT	Baguette ciabatta « bigfoot » 20"	450	15,9	Cuit		x	PAS-PAREVE-820	60 min.	205	401	4-5 min.	20	30	43

PAINS À SANDWICH STYLE ARTISAN

52721	Pain au levain 4x4	100	3,5	Cuit		x	PAREVE-325	Non requis	210	410	4-5 min.	60	50	44
52574	Pain artisan moelleux 12 grains	100	3,5	Cuit		x	PAREVE-503	Non requis	210	410	2-3 min.	72	40	44
52665	Ciabatta rustique 3x8	160	5,6	Cuit		x	PAREVE-325	Non requis	210	410	4-5 min.	75	30	44
52687	Ciabatta rustique 3x6	110	3,9	Cuit		x	PAREVE-325	Non requis	210	410	4-5 min.	48	50	44
52828	Baguettine multigrain au levain	140	4,9	Cuit	x		PAREVE-325	Non requis	210	410	2-3 min.	42	50	44
52827	Baguettine au levain	140	4,9	Cuit	x		PAREVE-325	Non requis	210	410	2-3 min.	42	50	44
52378	Petit focaccia au romarin	127	4,5	Cuit		x	PAREVE-503	30 min.	Non requis	Non requis	Non requis	60	40	45
60CAIV	Campagnard aux olives	105	3,7	Cuit		x	PAS-PAREVE-820	Non requis	205	401	4-5 min.	80	30	45
60BGCR	Baguettine aux canneberges	110	3,9	Cuit		x	PAS-PAREVE-820	Non requis	205	401	4-5 min.	72	30	45
60KAIS	Pain kaiser carré	100	3,5	Cuit		x	PAS-PAREVE-820	Non requis	205	401	4-5 min.	80	30	45
52333	Il Peretto	128	4,5	Précuit		x	PAREVE-503	Non requis	205	401	2-3 min.	60	40	45
60BGTI	Baguettine	115	4,1	Cuit		x	PAS-PAREVE-820	Non requis	205	401	4-5 min.	72	30	46
52676	Ciabatta 4x4	100	3,5	Cuit		x	PAREVE-325	Non requis	210	410	4-5 min.	58	50	46
60CISA	Ciabatta à l'huile d'olive	140	4,9	Cuit		x	PAS-PAREVE-820	Non requis	205	401	4-5 min.	60	30	46
52654	Focaccia	135	4,8	Cuit		x	PAREVE-503	30 min.	190	374	2-3 min.	55	40	46
60BAMG	Baguettine multigrain	115	4,1	Cuit		x	PAS-PAREVE-820	Non requis	205	401	4-5 min.	72	30	46

PETITS PAINS STYLE ARTISAN

60RODO	Roll doré	48	1,7	Cuit		x	PAS-PAREVE-820	Non requis	205	401	2-3 min.	108	50	47
60ROMG	Roll multigrain	48	1,7	Cuit		x	PAS-PAREVE-820	Non requis	210	410	2-3 min.	108	50	47
52347	Petit pain ciabatta	35	1,2	Cuit		x	PAREVE-325	Non requis	190	374	4-5 min.	200	40	47
52327	Petit pain diamant	40	1,4	Précuit		x	PAREVE-503	Non requis	205	401	2-3 min.	240	40	47
60MIRU	Petit pain rustique	65	2,3	Cuit		x	PAS-PAREVE-820	Non requis	205	401	4-5 min.	140	30	47
52884	Mini pain rustique	33	1,2	Précuit		x	NON-KOSHER	10-15 min.	200	392	5-8 min.	200	45	48
52885	Mini pain foncé	33	1,2	Précuit		x	NON-KOSHER	10-15 min.	200	392	5-8 min.	200	45	48
52886	Mini pain céréales et graines	33	1,2	Précuit		x	NON-KOSHER	10-15 min.	200	392	5-8 min.	250	45	48
52887	Mini pain figue et miel	33	1,2	Précuit		x	NON-KOSHER	10-15 min.	200	392	5-8 min.	250	45	48

MICHES STYLE ARTISAN

60MIQU	Miche française	625	22,0	Cuit		x	PAS-PAREVE-820	90 min.	205	401	6-7 min.	15	30	49
52895	Miche rustique aux grains tranchée	625	22,0	Cuit	x		PAS-PAREVE-820	240 min.	Non requis	Non requis	Non requis	10	48	49
52871	Miche italienne	454	16,0	Précuit	x		PAREVE-325	60 min.	190	374	10-15 min.	18	30	49
52869	Pain multigrain	565	19,9	Cuit	x		PAREVE-325	30 min.	210	410	6-7 min.	16	36	49
52743	Miche paysanne tranchée	800	28,2	Cuit	x		PAS-PAREVE-820	90 min.	Non requis	Non requis	Non requis	8	48	49
52985	Mini miche rustique	200	7,1	Cuit		x	PAS-PAREVE-820	45 min.	210	410	6-7 min.	30	50	49



Poids unitaire
g oz



Type de cuisson



Non GMO
Véridifié Non Véridifié



Kosher



Décongélation
à température ambiante



Cuisson (Four à convection)
°C °F Temps



Caisse



Palette



Page

/ PAINS

PAINS BRIOCHÉS

Code	Description	Poids unitaire (g)	Poids unitaire (oz)	Type de cuisson	Non GMO	Kosher	Décongélation	Cuisson (°C)	Cuisson (°F)	Temps	Caisse	Palette	Page
60HASD	Pain burger brioché authentique	60	2,1	Cuit	x	NON-KOSHER	Non requis	205	401	2-3 min.	45	50	50
60ROBR	Petit pain brioché authentique	25	0,9	Cuit	x	NON-KOSHER	Non requis	205	401	2-3 min.	192	50	50
52854	Pain burger style brioché	70	2,5	Cuit	x	NON-KOSHER	30 min.	Non requis	Non requis	Non requis	64	50	50
53021	Pain hamburger doré	55	1,9	Cuit	x	NON-KOSHER	60 min.	Non requis	Non requis	Non requis	60	50	50
52917	Pain hot dog style brioché	60	2,1	Cuit	x	NON-KOSHER	30 min.	Non requis	Non requis	Non requis	72	50	50

BAGUETTES STANDARD

6371	Baguette française 21,5"	300	10,6	Précuit	x	PAREVE-503	Non requis	190	374	10-12 min.	24	48	52
63420	Baguette française 22,5"	350	12,3	Précuit	x	PAREVE-325	30 min.	190	374	13-15 min.	24	40	52
63896	Demi-baguette parisienne 11"	270	9,5	Précuit	x	DAIRY-503	30 min.	190	374	10-15 min.	30	40	52
6363	Baguette parisienne 22,5"	510	18,0	Précuit	x	PAREVE-503	30 min.	190	374	13-15 min.	16	40	52
6378	Baguette au blé 21,5"	300	10,6	Précuit	x	PAREVE-325	30 min.	190	374	13-15 min.	24	48	52
6376	Demi-baguette française 12"	170	6,0	Précuit	x	PAREVE-325	Non requis	190	374	8-10 min.	32	48	52

PAINS À SANDWICH STANDARD

63500	Pain panini 6,5 pouces	100	3,5	Cuit	x	PAREVE-325	15 min.	190	374	4-5 min.	72	40	53
52379	Panini français 7 pouces	105	3,7	Précuit	x	PAREVE-325	15 min.	190	374	10-12 min.	60	45	53
6383	Panini français 8 pouces	110	3,9	Précuit	x	PAREVE-325	30 min.	190	374	8-10 min.	60	40	53
52315	Petit pain traditionnel	78	2,8	Précuit	x	PAREVE-503	Non requis	180	356	6-7 min.	96	40	53
6384	Panini au blé 8 pouces	110	3,9	Précuit	x	PAREVE-325	30 min.	190	374	8-10 min.	60	40	53

VENTE AU DÉTAIL

52709	Pain baguette rustique aux grains 18" avec sac	325	11,5	Cuit	x	PAREVE-325	Non requis	210	410	4-5 min.	32	36	55
52693	Pain baguette style artisan 20" avec sac	375	13,2	Cuit	x	PAREVE-325	Non requis	210	410	4-5 min.	32	30	55
33420	Baguette française 23" avec sac	350	12,3	Précuit	x	PAREVE-325	30 min.	190	374	8-10 min.	24	40	55
53009	Baguette dorée 20" avec sac	285	10,1	Cuit	x	PAS-PAREVE-820	Non requis	210	410	2-3 min.	36	30	55
53010	Baguette ciabatta 20" avec sac	330	11,6	Cuit	x	PAS-PAREVE-820	Non requis	205	401	4-5 min.	30	30	55
53011	Parisien à l'ancienne 19" avec sac	475	16,8	Cuit	x	PAS-PAREVE-820	60 min.	205	401	4-5 min.	20	30	55
52743	Miche paysanne tranchée avec sac	800	28,2	Cuit	x	PAS-PAREVE-820	120 min.	Non requis	Non requis	Non requis	8	48	55
52895	Miche rustique aux grains tranchée avec sac	625	22,0	Cuit	x	PAS-PAREVE-820	240 min.	Non requis	Non requis	Non requis	10	48	55



PARTAGEONS

LES CULTURES BOULANGÈRES
DU MONDE



america.bridor.com

Siège social: 1370, rue Graham Bell, Boucherville, QC J4B 6H5 Canada

2260 Industrial Way Vineland, NJ 08360 USA

info@bridor.com / 1-800-361-1450



BRIDOR, UNE ENSEIGNE DU GROUPE LE DUFF

Édition Mai 2026. ©Bridor Inc.