

Traiteur *de* Paris

Chef al servizio degli Chef

Collezione 2025






Consigli di presentazione

5557048 • Amuses-bouches Bistrot

Vassoio da 48 pezzi (0,710 kg) - 6 ricette x 8 pezzi



- 8 Club sandwich in stile Caesar Salad:** cake Emmental, rilette di pollo al parmigiano, crema Batavia.
- 8 Cake alla nocciola:** bresaola, crema al timo e limone.
- 8 Cake menta e coriandolo,** hummus di verdi, semi di zucca.
- 8 Financier al cumino:** crema di carote, formaggio caprino e pepe 5 bacche.
- 8 Biscotto di pasta frolla papavero e sesamo:** crema di agrumi e salmone affumicato e fiori di mirtillo.
- 8 Financier al peperone:** caviale di melanzane, gelatina di pomodoro e mozzarella marinata.


 3 ore
+4°C

5557044 • Pasticcini Saint-Germain

Vassoio da 48 pezzi (0,685 kg) - 8 ricette x 6 pezzi

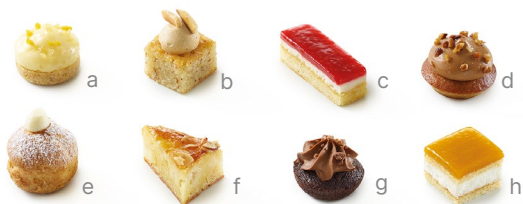


- 6 Fraisier:** biscotto pan di Spagna Joconde, gelatina di fragole, crema al burro, composta di fragole.
- 6 Almondine con scorzetta di limone:** crema al limone, scorzetta di limone e di arancia.
- 6 Carré ai tre cioccolati:** biscotto pan di Spagna Joconde al cacao, croccante al cioccolato, mousse al cioccolato al latte, ganache al cioccolato, mousse di cioccolato bianco.
- 6 Financier:** gelatina di albicocche, granella di pistacchi.
- 6 Crumble al cacao:** ganache al cioccolato fondente, crema al cioccolato fondente.
- 6 Financier al caramello e alla cannella:** composta in stile Tarte Tatin, mandorle sfilettate.
- 6 Cheesecake ai lamponi:** cheesecake al limone, gelatina di lamponi.
- 6 Opéra:** biscotto pan di Spagna Joconde bagnato al caffè, crema al burro e caffè, ganache al cioccolato, glassa al cioccolato.


 2 ore
+4°C

5557047 • Pasticcini Montmartre

Vassoio da 48 pezzi (0,540 kg) - 8 ricette x 6 pezzi



- a. **6 Crumble al limone:** crema al limone, scorzetta di limone e di arancia.
- b. **6 Pan di Spagna alla nocciola:** crema pralinato, mandorle.
- c. **6 Financier al lime:** panna cotta al cocco, gelatina di lamponi.
- d. **6 Financier al caramello:** crema di cioccolato al latte e caramello, noci pecan caramellate.
- e. **6 Choux:** crema alla vaniglia, zucchero a velo.
- f. **6 Mini tarte Bourdaloue:** crema di mandorle, pera, mandorle tostate.
- g. **6 Financier al cacao:** mousse al cioccolato, crumble al cacao.
- h. **6 Carré esotici:** mousse alla vaniglia, gelatina di mango.


 2 ore
+4°C

5557046 • Bicchierini Dolci

Vassoio da 36 pezzi (1,200 kg) - 4 ricette x 9 pezzi



- a. **9 Bicchieri cioccolato e crema Chantilly:** cioccolato fondente e crema Chantilly montata, spolverata di cacao in polvere.
- b. **9 Bicchieri esotiche mango e frutto della passione:** crumble al burro, composta di mango candito, biancomangiare al cocco, frutto della passione e cocco.
- c. **9 Bicchieri di panna cotta ai frutti neri:** panna cotta, coulis di frutti rossi, decorazione di ribes nero e ribes rosso.
- d. **9 Bicchieri vaniglia e caramello:** crumble puro burro con un tocco di caramello, crema di caramello al burro salato, crema alla vaniglia e noci pecan caramellate.

 5 ore
+4°C





Consigli di presentazione



5557033 • San Sebastian Cheesecake

Vassoio da 20 pezzi (1,900 kg) - Ø 7 cm

- **Crema di formaggio fresco alla vaniglia** con panna e mascarpone, **caramellato in cima alla cottura in forno**
- **Ispirato all'iconica ricetta dei Paesi Baschi**
- **Breve elenco di ingredienti:** solo 9 ingredienti di alta qualità
- **Ricetta vegetariana**

❄️ 3 ore
+4°C



5557032 • Cheesecake Premium

Vassoio da 20 pezzi (1,800 kg) - Ø 7 cm

- **Crema di formaggio fresco e limone su una base di crumble puro burro** e leggermente aromatizzato alla cannella
- **Cottura in forno per più di 30 minuti** per garantirne la **cremosità**
- **Ricetta vegetariana**

❄️ 4 ore
+4°C



5557034 • Cheesecake ai Frutti di Bosco

Vassoio da 16 pezzi (1,440 kg) - Ø 7 cm

- **Crema di formaggio fresco** leggero e composta **con pezzi di vera frutta rossa (18%)**
- **Crumble puro burro con mandorle macinate**
- **Ricetta vegetariana**

❄️ 4 ore
+4°C





Consigli di presentazione



5557039 • Charlotte ai Frutti Rossi

16 pezzi da 80 g (1,280 kg) - Ø 7 cm

- **Mousse leggera** alla vaniglia, **composta** di frutti rossi e **pan di Spagna** con una spolverata di zucchero a velo
- Una versione individuale di un **classico dessert francese**
- **Il meno dolce di tutti i nostri dolci**

❄️ 2 ore
+4°C



5557037 • Torta di frolla con Mousse al formaggio fresco e Mango

16 pezzi da 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm

- **Mousse leggera** di crema di formaggio bianco con **composta** di mango e frutto della passione (21,8%) e una spolverata di cocco grattugiato
- **Base di crumble puro burro al cocco** che ne garantisce l'integrità per il take-away

❄️ 4 ore
+4°C



5557040 • Torta di frolla Limone e Meringa

Vassoio da 16 pezzi (1,440 kg) - Ø 7 cm

- **Cremosa tartina al limone** con scorza di limone semi-candita su un crumble puro burro con mandorle tritate
- **Dessert premium** decorato a mano con una cupola di meringa italiana e mandorle a scaglie

❄️ 4 ore
+4°C



5557043 • Tarte Tatin alle mele

Vassoio da 16 pezzi (1,920 kg) - Ø 10 cm

- **Pasta frolla puro burro**, mele Gala francesi (61%) e caramello
- **Breve lista di ingredienti**: solo 8 ingredienti di alta qualità
- **Prodotto espresso**: 1 minuto e 25 secondi in forno veloce
- **Ricetta vegetariana**

🕒 10 min 180°C
nel suo stampo

🕒 1 min 15 sec 250°C
V.70% - M.70%



Consigli di presentazione



5557045 • Crème Brûlée Dessert

20 pezzi da 90 g (1,800 kg) - Ø 7 cm

- **Crème brûlée vellutata grazie alla cottura a bassa temperatura**, realizzata come da tradizione francese con panna (61,1%), tuorlo d'uovo, zucchero e vaniglia
- **Financier senza glutine** che si scioglie in bocca, con burro, polvere di mandorle e fior di sale di Guérande
- **Ricetta vegetariana**

🌿 3 ore
🌡️ +4°C



5557038 • Delizia al caramello

16 pezzi da 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm

- **Cremoso caramello al burro salato con sale di Guérande** su un crumble di mandorle macinate con una nota di caramello
- **Un dessert gourmet con un equilibrio di consistenze:** crumble croccante, mousse leggera e morbida crema
- **Dessert premium decorato a mano** con la sua leggera mousse al caramello e una spolverata di pezzi di crumble

🌿 4 ore
🌡️ +4°C



5557036 • Dolce di pasta frolla alla Gianduja

16 pezzi da 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm

- **Cremoso Gianduja e cioccolato fondente** (cacao equo e solidale) su un crumble puro burro con mandorle macinate
- **Dessert premium decorato a mano** in stile Mendiante (mandorle, nocciole tostate e pistacchi)
- **Ricetta vegetariana**

🌿 4 ore
🌡️ +4°C






Consigli di presentazione



5557035 • Truffon


16 pezzi da 85 g (1,360 kg) - Ø 7 cm

- **Mousse e ganache e al cioccolato fondente** (cacao equo e solidale) con un **centro di meringa**
- **Dessert premium** decorato a mano con scaglie di cioccolato fondente
- Solo **9 ingredienti di alta qualità**
- **Ricetta vegetariana**


 4 ore
+4°C



5557041 • Opéra


16 pezzi da 65 g (1,040 kg) -  110×28×24 mm

- **Biscotto Joconde bagnato al caffè, crema al burro al caffè, ganache al cioccolato e glassa al cacao**
- **Un dolce francese iconico** realizzato secondo la tradizione pasticceria (11 fasi di preparazione alternate tra impasto che ricorda il pan di Spagna e crema)
- **Rifinito in uno stile raffinato e snello** che consente una **grande libertà di presentazione**


 3 ore
+4°C



5557042 • Lingotto Rocher

16 pezzi da 65 g (1,040 kg) -  110×25×25 mm

- **Dessert molto ricco e a più consistenze** (mousse e croccante al cioccolato, pan di Spagna al cacao e nocciole)
- Il croccante al cioccolato lo rende **ideale per l'asporto**
- **Ricetta vegetariana**

 3 ore
+4°C



Traiteur *de* Paris

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

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



www.traiteurdeparis.com
