

Traiteur *de* Paris

Chef al servizio degli Chef

Collezione 2023

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE





Consigli di presentazione



16000660 • Soufflè Cioccolato Fondente Premium GR90X20

20 pezzi da 90 g (1,800 kg) - Ø 7 cm

Soufflè al cioccolato con cuore fondente, 22% di cioccolato con 58% di cacao.

12 min 185°C 40/50 sec 750W 35 sec 250°C V.60% - M.80% 2 ore +4°C



16000660 • Soufflè Cioccolato Mini GR30X48

48 pezzi da 30 g (1,440 kg) - 2 sachets de 24 pezzi - Ø 4 cm

Soufflè al cioccolato con cuore fondente, 8% di cioccolato con 60% di cacao.

10 min 180°C 25 sec 500W



16000839 • Delizia Caramello GR90X16

16 pezzi da 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm ↑ 3,8 cm

Crumble puro burro con polvere di mandorle e caramello, cremoso al caramello, mousse leggera al caramello, granella di crumble al caramello.

4 ore +4°C



16000671 • Truffon Cuore Meringa GR85X16

16 pezzi da 85 g (1,360 kg) - Ø 7 cm ↑ 3,8 cm

Ganache e mousse al cioccolato fondente (58% di cacao), cuore di meringa francese, decorazione con scaglie di cioccolato fondente.

4 ore +4°C



16000664 • Opéra GR65X16

16 pezzi da 65 g (1,040 kg)
(L x l x h) 11 x 2,8 x 2,4 cm

Biscotto Joconde bagnato al caffè, crema al burro al caffè, ganache al cioccolato con il 58% di cacao, glassa al cacao.

3 ore +4°C



16000667 • Dessert Frolla Gianduja GR90X16

16 pezzi da 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm ↑ 2,8 cm

Crumble puro burro con polvere di mandorle, cremoso al cioccolato gianduja, mix di scaglie di frutta secca (mandorle, nocciole tostate, granella di pistacchi).

4 ore +4°C



Consigli di presentazione

**16000663 • Cheesecake Premium GR90X20**

20 pezzi da 90 g (1,800 kg) - Ø 7 cm

Crumble puro burro alla cannella, preparato per cheesecake al limone, ricco di formaggio fresco. Cottura al forno.

 4 ore
+4°C
**16000669 • Dessert Frolla Limone e meringa GR90X16**

16 pezzi da 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm ⚡ 4 cm

Crumble puro burro con polvere di mandorle, cremoso al limone, meringa italiana, scaglie di mandorle.

 4 ore
+4°C
**16000662 • Cheesecake Frutti Rossi GR90X16**

16 pezzi da 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm

Crumble puro burro alle mandorle, preparato cremoso per cheesecake al limone, composta di frutti rossi (fragole, lamponi, ribes e more).

 4 ore
+4°C
**16000666 • Dessert Frolla Panna Cotta e Mango GR90X16**

16 pezzi da 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm ⚡ 4 cm

Crumble puro burro e cocco, mousse leggera di ricotta e cocco, composta di mango, cocco grattugiato.

 4 ore
+4°C
*Nuova ricetta***16000830 • Tarte Tatin Mele GR120X16**

16 pezzi da 120 g (1,920 kg) - Ø 10 cm ⚡ 2,5 cm

Pasta frolla al burro, mele caramellate.

 10 min 180°C
nel suo stampo

 1 min / 1 min 30 sec.
750W nel suo stampo

 1 min 15 sec 250°C
V.70% - M.70%
**16000661 • Charlotte Frutti Rossi GR80x16**

16 pezzi da 80 g (1,280 kg) - Ø 7 cm ⚡ 4 cm

Pan di Spagna cosperso di zucchero a velo, mousse leggera alla vaniglia, composta di frutti rossi, mix di frutti rossi interi (lamponi, ribes, cassis).

 4 ore
+4°C



Consigli di presentazione



16000838 • Macarons Mix Rive Droite GR864 PZ36 X2

72 pezzi: 2 vassoi da 36 pezzi (0,864 kg)
6 ricette × 12 pezzi - Ø 4 cm

- a. 12 Macaron al caramello.
- b. 12 Macaron al pistacchio.
- c. 12 Macaron alla vaniglia.
- d. 12 Macaron ai lamponi.
- e. 12 Macaron al cioccolato.
- f. 12 Macaron al limone.

2 ore tra 0 e +4°C e 15 minuti a temperatura ambiente senza la pellicola di plastica



16000732 • Macarons Mix GR144 PZ12

12 pezzi (0,144 kg)
6 ricette × 2 pezzi - Ø 4 cm

- a. 12 Macaron al caramello.
- b. 12 Macaron al pistacchio.
- c. 12 Macaron alla vaniglia.
- d. 12 Macaron ai lamponi.
- e. 12 Macaron al cioccolato.
- f. 12 Macaron al limone.

2 ore tra 0 e +4°C e 15 minuti a temperatura ambiente senza la pellicola di plastica



16000856 • Pasticcini Mignon Ass GR650 PZ48

Vassoio da 48 pezzi (0,650 kg) - 8 ricette × 6 pezzi

- a. 6 Mont Blanc rivisitati.
- b. 6 Choux pralinati.
- c. 6 Lingotti al limone e nocciole.
- d. 6 Opéra elegantemente decorati con crema al burro al caffè.
- e. 6 Cupole ai frutti rossi decorate con un pistacchio intero.
- f. 6 Financier alla cannella alla Tatin di mele.
- g. 6 Rocher al cioccolato.
- h. 6 Spirali esotiche: crumble, composta di mango, mousse alla vaniglia.

2 ore
+4°C



16000824 • Pasticcini Assortite GR685 PZ48

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

- a. 6 Fraisier: biscotto Joconde, gelatina di fragole, crema al burro.
- b. 6 Almondine con scorzetta di limone.
- c. 6 Carré ai tre cioccolati.
- d. 6 Financier: gelatina di albicocche, granella di pistacchi.
- e. 6 Crumble al cacao, ganache al cioccolato fondente.
- f. 6 Financier al caramello e alla cannella.
- g. 6 Cheesecake ai lamponi: cheesecake al limone, gelatina di lamponi.
- h. 6 Opéra.

2 ore
+4°C



16000792 • Dolci Bicc Assortitew KG1.08 PZ36

Scatola da 36 pezzi (1,080 kg) - 4 ricette × 9 pezzi

- a. 9 Dolci al bicchiere mousse vaniglia e lampone: crumble puro burro con mandorle in polvere, mousse leggera alla ricotta e vaniglia naturale, gelatina di lamponi, lamponi interi e granella di pistacchi.
- b. 9 Dolci al bicchiere al tiramisù: biscotto al cacao bagnato al caffè, mousse al mascarpone, chantilly, cacao in polvere.
- c. 9 Dolci al bicchiere meringa al limone: crumble puro burro con mandorle in polvere, cremoso al limone, meringa italiana, scorzetta di limone semi-candita.
- d. 9 Dolci al bicchiere al cioccolato: mousse di cioccolato al latte, salsa al cioccolato, mousse al cioccolato fondente, crumble al cacao.

4 ore
+4°C



16000659 • Cheesecake Mini GR20X48

48 pezzi da 20 g (0,960 kg) - Ø 4 cm

Preparato per cheesecake al limone su crumble alla cannella.

3 ore
+4°C

Consigli di presentazione



14100683 • Tartine Vegetariane Assortite GR540 PZ54

Vassoio da 54 pezzi (0,540 kg) - 6 ricette x 9 pezzi

- a. 9 Burger: crema di coriandolo e yuzu, taccola, salsa teriyaki, sesamo dorato.
- b. 9 Club sandwich alle verdure: pancarré verde, verdure, pancarré ai cereali.
- c. 9 Cake di cipolle: mousse di mascarpone al gusto di lamponi, noci e mirtilli rossi.
- d. 9 Financier al pomodoro: crema di ricotta, mozzarelline e pomodori marinati.
- e. 9 Blinis: crema di peperoni alle spezie, peperoni arrostiti marinati.
- f. 9 Cake di spinaci: crema di mascarpone, fave di soia e taccola.

3 ore
+4°C



14100478 • Tartine Prestige Assortite GR690 PZ48

Vassoio da 48 pezzi (0,690 kg) - 6 ricette x 8 pezzi

- a. 8 Galette di grano saraceno pressato: crema di formaggio di carpa e peperoncino di Espelette, magret d'anatra affumicato
- b. 8 Pan bagnat al sesamo dorato: gamberetti marinati, crema al prezzemolo e scorza di limone
- c. 8 Cake alle erbe: crema di salmone, salmone affumicato e fagioli di soia.
- d. 8 Soufflé di spinaci: crema di piselli con spezie, mirtilli rossi e granella di mandorle
- e. 8 Bocconcini di foie gras: crumble di pane tostato, panetto di foie gras francese, gelatina di albicocche e pere, fiori di fiordaliso
- f. 8 Lingotto alle noci e Comté: biscotto alle noci, formaggio Comté AOP, cipolla rossa candita, crema di noci

3 ore
+4°C



14100681 • Tartine Belleville Assortite GR810 PZ48

Vassoio da 48 pezzi (1,080 kg) - 4 ricette x 12 pezzi

- a. 12 Bocconcino vegetale alla guinoa: lenticchie coralline, purea di carote gialle, carpaccio di carote e fave.
- b. 12 Bigné lungo di tipo sandwich: decorazione con semi zucca schiacciati, ripieno di hummus al limone con piselli e lenticchie coralline, bastoncini di carote gialle e arancioni, cipolle condite con vinaigrette al curry, latte di cocco e zenzero.
- c. 12 Mini clubs: crema di spinaci, formaggio caprino, pesto di nochi, cake della casa al rosmarino.
- d. 12 Mini cake al grano saraceno: crema agli agrumi, salmone affumicato, scorzetta di limone semcandita.

24 ore
+4°C



14100665 • Quiches Mini Assortite KG1,35 PZ75

75 pezzi: 3 vassoi da 25 pezzi (1,350 kg) - 5 ricette x 15 pezzi - Ø 4 cm

- a. 15 Mini quiche al formaggio caprino e miele.
- b. 15 Mini quiche con spinaci e salmone.
- c. 15 Mini quiche con verdure miste e pomodori.
- d. 15 Mini quiche ai 3 formaggi (gorgonzola, emmentaler, formaggio caprino) e noci.
- e. 15 Mini quiche con porcini e prezzemolo.

20/25 min 170°C
nel loro vassoio adattato



13150430 • Gratin Patate Classico GR120X40

Circa 40 pezzi da 120 g (4,800 kg) - Ø 7 cm

Patate, crema, mozzarella.



20 min
180°C



3 min 20 sec
750W



3 min 05 sec 250°C
V.10% - M.90%



13150446 • Gratin Patate Premium GR100X20

20 pezzi da 100 g (2,000 kg) - Ø 7 cm ↑ 5 cm

Patate, panna, emmental.



20 min
180°C



3 min 20 sec
750W



2 min 45 sec 250°C
V.10% - M.90%



13150583 • Gratin Di Patate Con Funghi Porcini GR100X20

20 pezzi da 100 g (2,000 kg) - Ø 7 cm

Patate, panna, emmental, porcini.



20 min
180°C



3 min 20 sec
750W



13150447 • Gratin Patate Al Tartufo Bianco GR100X20

20 pezzi da 100 g (2,000 kg) - Ø 7 cm

Patate, panna, emmental, 1% di tartufo bianco estivo (*Tuber aestivum*), aromatizzato.



20 min
180°C



3 min 20 sec
750W



Consigli di presentazione



13150448 • Flan Ai Funghi GR70X20

20 pezzi da 70 g (1,400 kg) - Ø 6 cm

Flan di funghi champignon di Parigi, erba cipollina.



16 min
170°C



2 min
750W



1 min 45 sec 250°C
V.10% - M.90%



13150449 • Flan Asparagi e Parmigiano GR70X20

20 pezzi da 70 g (1,400 kg) - Ø 6 cm

Purè di asparagi, asparagi verdi, purè di piselli, parmigiano.



16 min
170°C



2 min
750W



1 min 40 sec 250°C
V.20% - M.80%



14100684 • Tarte Tatin Sfoglia Pomodoro GR80X18

18 pezzi da 80 g (1,440 kg) - Ø 9 cm

Pasta sfoglia con burro, pomodoro, condita con aglio, basilico e timo, olio d'oliva, cipolle, ciliegini semi-essiccati.



20 min
180°C



Consigli di presentazione

Traiteur *de* Paris

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

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



<https://traiteurdeparis.it/>

