



*Qualité et innovation  
enrichissent la tradition*

# MARIEBEL

## SPÉCIALITÉS PRÊTES À GARNIR

*À côté de classiques comme les vol-au-vent à la pâte feuilletée, Mariebel fait des propositions innovantes comme les mini cônes en gaufrette aux saveurs variées et d'autres bases élaborées avec différentes pâtes, comme la pâte à choux ou la pâte sablée.*



Quelque chose de sucré ?  
Ou plutôt salé ?  
En apéritif ? En dessert ?

*Avec nos bases à garnir et un peu de créativité, on peut réussir avec brio une entrée légère, un plateau garni d'apéritifs savoureux ou un dessert des plus gourmands. Tout ce qu'il faut, c'est un peu d'imagination.*



# LES PÂTES FEUILLETÉES

*Notre spécialité la plus traditionnelle est l'élaboration d'une pâte feuilletée de haute qualité selon la méthode appelée classique ou « française », qui définit le mode de pétrissage et l'alternance de périodes de repos et d'assouplissement de la pâte : le tourage.*



## *Le tourage*

*Ce processus artisanal lent consiste à plier la pâte plusieurs fois. Le tourage assure la formation de feuilles croustillantes lorsqu'on la cuit au four, afin que chaque pièce prenne du volume et acquiert une grande légèreté.*

*Les pâtes feuilletées sont souvent utilisées pour les plats préparés ; les passer 5 minutes au four donnera une texture encore plus croustillante.*



## TARTELETTES

Coffret de 9 unités · 85x23 mm



## MINI VOL-AU-VENT

Coffret de 12 unités · 36x23 mm

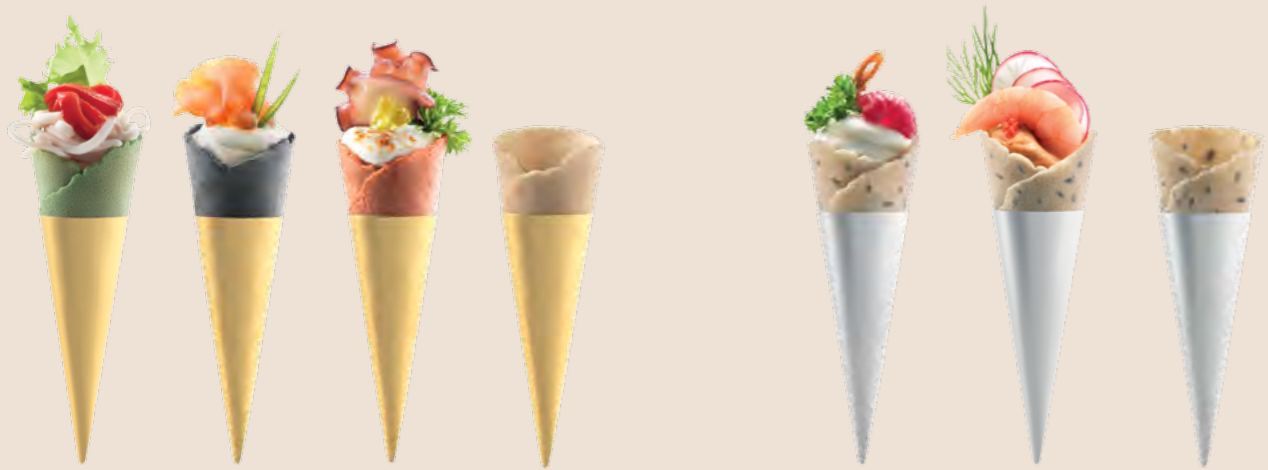


## VOL-AU-VENT

Coffret de 6 unités · 74x40 mm

## LA GAUFRETTE

*Les mini cônes à la gaufrette croustillante sont une proposition innovante pour créer des assortiments sucrés et salés. Qu'ils soient neutres, au sésame ou additionnés de tomates ou d'épinards, ils donneront toujours une touche d'originalité à un apéritif ou un cocktail.*



### CÔNES 4 SAVEURS

Coffret de 9 unités · 25x75 mm

### CÔNES AVEC SÉSAME

Coffret de 9 unités · 25x75 mm

## *Une base classique très polyvalente*

*Les tulipes en gaufrette sont un support sucré parfait pour servir les glaces, associant les textures crémeuses et croustillantes. Elles sont également idéales à remplir avec des fruits, en salade ou sur une base de crème.*



### TULIPES

Coffret de 6 unités · 115x40 mm



## LA PÂTE SABLÉE

*Idéale pour les tartes sucrées, la pâte sablée est un incontournable de la pâtisserie avec sa consistance caractéristique, qui s'émiette facilement. Cette pâte savoureuse, préparée avec du beurre, permet à nos tartelettes originales de s'adapter aux desserts ou aux apéritifs.*



### MINI TARTELETTES

Coffret de 12 unités · 40x17 mm



## LA PÂTE À CHOUX

*La tradition associe cette pâte à la pâtisserie sucrée : Profiteroles, éclairs, nappés de chocolat ou garnis de crème pâtissière. La nouveauté consiste à découvrir que la pâte à choux s'associe également très bien avec des garnitures salées, lors des apéritifs et des goûters.*



### CHOUX

Coffret de 8 unités · 63x44 mm



### ÉCLAIRS

Coffret de 8 unités · 124x36 mm

# MARIEBEL

## LA GAMME BIO

*En tant qu'experte dans la fabrication de pâte feuilletée de la plus haute qualité, Mariebel va de l'avant en proposant sur le marché un ensemble de bases de pâte feuilletée à remplir, en utilisant exclusivement des ingrédients d'origine biologique certifiée.*



## Attentifs aux tendances

*La consommation de produits biologiques est de plus en plus répandue.*

*Les bases à garnir s'adressent à un consommateur qui souhaite compter avec des choix pour concevoir des plats aussi variés et savoureux que faciles et rapides à préparer.*

*La gamme biologique de Mariebel correspond aux deux tendances de l'avenir.*



# LES PÂTES FEUILLETÉES BIO

*Les produits certifiés Bio garantissent que vos ingrédients ayant l'appellation "biologique" ne sont ni transgéniques (OGM), ni traités avec des pesticides ou des produits chimiques.*



**BARQUETTES BIO**

Coffret de 6 unités · 128x23 mm



**TARTELETTES BIO**

Coffret de 6 unités · 85x23 mm



**MINI VOL-AU-VENT BIO**

Coffret de 12 unités · 36x23 mm



**VOL-AU-VENT BIO**

Coffret de 6 unités · 74x40 mm



PRODUIT	CODE	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT				CARACTÉRISTIQUES DU PACKAGING					PRODUIT	CODE	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT				CARACTÉRISTIQUES DU PACKAGING				
	CODE EAN	TYPE DE PÂTE	STANDARD / BEURRE	POIDS NET (g)	DIMENSIONS (mm large x haut)	UNITÉS	DIMENSIONS DU CARTON (mm)	COFFRETS PAR CARTON	COFFRETS PAR PALETTE	CARTONS PAR PALETTE		CODE EAN	TYPE DE PÂTE	STANDARD / BEURRE	POIDS NET (g)	DIMENSIONS (mm large x haut)	UNITÉS	DIMENSIONS DU CARTON (mm)	COFFRETS PAR CARTON	COFFRETS PAR PALETTE	CARTONS PAR PALETTE
MINI VOL-AU-VENT	3255140002002	Feuilletée	Standard	68	36x23	12	190x142x37	12	1536	128	BARQUETTES BIO	3255140001982	Feuilletée	Standard	57	128x23	6	260x90x48	6	1512	252
TARTELETTES	3255141902011	Feuilletée	Standard	90	85x23	9	260x90x48	12	1152	96	TARTELETTES BIO	3255140001975	Feuilletée	Standard	60	85x23	6	260x90x48	6	1512	252
VOL-AU-VENT	3255140005003	Feuilletée	Standard	150	74x40	6	245x159,5x55	12	720	60	MINI VOL-AU-VENT BIO	3255140001968	Feuilletée	Standard	68	36x23	12	190x142x37	6	1536	252
CÔNES 4 SAVEURS	3255140002323	Gaufrette	Standard	43	75x25	9	123x123x123	12	648	54	VOL-AU-VENT BIO	3255140001951	Feuilletée	Standard	150	74x40	6	245x159,5x55	12	720	60
CÔNES AVEC SÉSAME	3255140002330	Gaufrette	Standard	43	75x25	9	123x123x123	12	648	54	<p>À l'exception des tulipes, en gaufre sucré, tous nos produits sont d'un goût neutre.</p> 										
TULIPES	3255140002347	Gaufrette	Standard	96	115x40	6	123x123x123	12	648	54											
MINI TARTELETTES	3255140002354	Sablée	Beurre	108	40x17	12	190x142x37	12	1536	128											
CHOUX	3255140006000	Choux	Standard	50	63x44	8	245x159,5x55	12	720	60											
ÉCLAIRS	3255140007007	Choux	Standard	70	124x36	8	245x159,5x55	12	720	60											

*Maison Mariebel est située en Vendée,  
façade atlantique des Pays de la Loire.*

*C'est une zone qui a l'une des plus grandes  
concentrations de moulins historiques de France  
et qui atteste de la tradition dans l'élaboration  
des farines, base de nos spécialités.*



MARIEBEL S.A.S.

87, Boulevard de Lattre de Tassigny  
85170 Les Lucs-sur-Boulogne. France

T France +33 (0)2 51 46 58 50

contact@mariebel.com  
www.mariebel.com

A Masdeu Group Company