

Sublimez les festivités !



Depuis plus de 65 ans, Boncolac Food Service s'engage auprès des professionnels de la restauration et des traiteurs grâce à une large gamme de produits pâtisseries et traiteurs surgelés, accessible à tous dans le respect des gestes du chef cuisinier-pâtissier.

Pour les fêtes de fin d'année, émerveillez vos convives en leur proposant une sélection de produits festifs, salés et sucrés, alliant gourmandise et innovation.

Explorez notre gamme de cocktails salés prêts à être servis, de délicieuses bases créatives à personnaliser, ainsi que nos desserts hauts en saveurs. Tous ces produits sont fabriqués en France, dans l'un de nos cinq sites de production : Agen (47), Aire-Sur-La-Lys (62), Bonloc (64), Geneston (44) et Rivesaltes (66). Fidèle à ses valeurs, Boncolac garantit ses produits sans arômes, sans colorants et sans conservateur afin d'offrir à ses clients des produits de la meilleure qualité.

Avec Boncolac Food Service, offrez à vos convives des moments de convivialité autour de produits de qualité, sains et originaux.

Découvrez la sélection festive de Boncolac Food Service :
<https://bit.ly/3QW8OFH>

#boncolac #traiteur #pâtisserie
#festif #innovations #foodservice

Les Cocktails salés

La Nouveauté 2023 : Plateau Prestige

Apportez de l'élégance à vos prestations avec un jeu de reliefs, de couleurs et de formes, décliné en **4 recettes gourmandes** :

- **Carotte** : tagliatelle de carotte, crème à la ricotta et aux herbes et mélange de carottes assaisonnées
- **Foie gras** : biscuit à la noisette et au grue de cacao, bloc de foie gras de canard recouvert de gelée à la mangue
- **Emmental** : biscuit à l'emmental et aux graines, préparation fromagère à la truffe d'été surmontée de cubes d'emmental, décor persil et graine de nigelle
- **Saumon fumé** : pain de mie malté, crème fromagère au wasabi saumonté de saumon fumé, décor graines de sésame et aneth

Ces mises en bouche sont prêtes à l'emploi, avec seulement 4 heures au réfrigérateur. Ces bouchées **sophistiquées** sont garanties **sans huile de palme, sans porc** et élaborées

à partir de **farine, emmental et bloc de foie gras origine France** et d'**œufs de poules élevées en plein air**.

Mini croque finger comté AOP* truffe blanche d'été

Découvrez un grand classique de la cuisine française revisité par Boncolac Food Service. Entre deux tranches de pain de mie à l'huile d'olive, fabriqué à partir de farine origine France, généreusement garnies de **comté AOP** et parsemées de **brisures de truffes d'été**, ces mini croques-monsieur marient gourmandise et finesse, offrant le goût si caractéristique de la truffe blanche. Ces bouchées chaudes, croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, apportent une touche d'originalité aux réceptions festives ! Ces bouchées **ludiques** et **conviviales** suivent les tendances actuelles de la **Finger Food** et de la **Comfort Food**.

L'assortiment comprend 4 languettes de 8 bouchées chacune, ce qui vous permettra de régaler de nombreux convives et de s'adapter à vos propres créations. Il suffit de 9 à 10 minutes au four, pour que les mini croques soient bien dorés et croustillants.

NOUVEAUTÉ 2023



Poids : 2 x 240 g
2 plateaux / colis

24 pièces / plateau
DLUO : 15 mois



Poids : 265 g / UV
Colisage : 1 UV / colis

32 pièces / plateau
DLUO : 18 mois

La collection aux délices de la mer

Démarquez-vous en proposant des tables élégamment garnies et des buffets colorés. Explorez notre offre de délices aux saveurs océaniques, soigneusement élaborés, parfaitement assorties à vos cocktails "faits-maison".

Boncolac présente la sélection festive de ses meilleures bouchées salées aux notes iodées, conçues pour ravir les papilles de vos convives.

Bouchées Saint-Jacques Manguue

Régalez vos invités avec des **bouchées raffinées et fruitées**, composées d'un biscuit sablé de couleur verte, d'une délicate crème à la mangue et d'un cœur de **tartare de Saint-Jacques** et de **manguue**, le tout agrémenté de graines de sésame noir. Cette mise en bouche exceptionnelle est prête à être servie et ne nécessite que 3 heures de décongélation dans votre réfrigérateur.



Poids : 255 g / UV
Colisage : 1 UV / colis

24 pièces / UV
DLUO : 15 mois

L'Elégante au saumon fumé

Explorez une recette pleine de **fraîcheur et de couleurs**, sur une base de cake au citron et au pavot en base, accompagné d'un **roulé de saumon fumé** renfermant un **cœur onctueux de crème fromagère** aux saveurs de sudachi et inclusion de carottes, carottes jaunes, oignon rouge. Le tout est joliment décoré de persil, de graines de nigelle et de cranberry. Idéal pour toutes les grandes occasions, cet amuse-bouche raffiné, proposé en mono-recette, se démarque par une présentation colorée et soignée, mêlant harmonieusement précision et modernité.



Poids : 370 g / UV
Colisage : 1 UV / colis

35 pièces / UV
DLUO : 15 mois

La Plaque de Gaufre

Réalisez de délicieux cocktails à garnir ou à dipper, des entrées ou des accompagnements grâce à cette nouvelle base créative unique sur le marché. Fabriquée à partir de **farine** et **d'emmental originaire France**, elle est la garantie d'un résultat à la fois moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Nécessitant uniquement 9 minutes au four, réalisez 60 pièces de 2 alvéoles dans une seule plaque.

Bénéficiez ainsi d'un gain de temps et laissez parler votre créativité grâce à un produit utilisable pour vos recettes "fait maison". Découvrez une sélection de recettes festives que nous vous proposons de réaliser à partir de notre plaque de gaufre emmental et persil.

Amuse-bouche Saumon Fenouil

Concoctez une **mise en bouche toute en fraîcheur**, avec le mariage d'une crème fromagère, toute en légèreté, et du saumon fumé, délicatement fondant. Le tout surmonté de pickles croquants de fenouil.



Bouchées cocktails à la Tête de Moine et marmelade de yuzu

Réalisez une recette à l'harmonie parfaite entre **l'onctuosité** d'un fromage Suisse emblématique et **l'acidité** du citron Yuzu, originaire d'Asie de l'Est.



La gaufre aux légumes de saison façon Mezze

Epatez vos convives avec une **recette 100% végétarienne**, haute en couleurs, à décliner en toute saison pour un rendu gourmand, aux airs de cuisine du monde.



Poids : 3 300 g / UV

3 plaques / colis

DLUO : 12 mois

Environ 370 x 310 mm

Les macarons

En quelques secondes, réalisez un dessert à l'assiette pour faire fondre de plaisir vos convives avec la gamme de **macarons**.

Boncolac Food Service vous propose une sélection de **trois saveurs de macarons, fabriqués en France**, exempts de conservateurs et naturellement sans gluten. Ce dessert vous promet une expérience gourmande grâce à son mariage de textures entre des coques croustillantes et un cœur fondant. Ce dessert vous promet une expérience gourmande grâce à son mariage de textures entre des coques croustillantes et un cœur fondant.

Ces délicieux macarons surgelés sont **déjà cuits et prêts à être servis**. Il vous suffit simplement de les réchauffer au micro-ondes pendant 30 secondes. Ce dessert saura vous séduire tant par son goût que par sa facilité d'utilisation.

Le Macaron au chocolat et son cœur fondant praliné

Découvrez ce macaron composé de 2 coques au cacao et de son irrésistible **cœur praliné fondant**. Issu d'un savoir-faire pâtissier traditionnel, il est élaboré avec du **chocolat certifié UTZ**, garanti d'une consommation plus durable.



Le Macaron au chocolat et son cœur coulant caramel beurre salé

Séduisez vos convives avec ce macaron composé de 2 coques au **chocolat certifié UTZ** et de son délicieux cœur coulant au **caramel beurre salé à la fleur de sel de Guérande**.



Le Macaron à la vanille et son cœur coulant chocolat

Proposez un macaron vanille et son onctueux cœur coulant au **chocolat certifié UTZ**. Les coques ont été réalisées avec de la **Vanille Bourbon**.



Tarte au Chocolat "Grand Arôme"



Surprenez vos convives avec un dessert intensément chocolaté et infiniment généreux : **la Tarte au Chocolat "Grand Arôme"**. Pensée par les Chefs créateurs Boncolac, elle allie allure gourmande et saveurs authentiques.

Véritable jeu de textures, entre croquant et onctuosité, elle se compose d'une **pâte sablée pur beurre**, agrémentée d'un **appareil riche en chocolat et en poudre d'amande**. Le tout surmonté d'un nappage **chocolat noir à 70% de cacao** et décoré de copeaux de chocolat, pour un visuel gourmand.

Certifiée sans conservateur, sans colorant et sans arôme artificiel, elle se distingue par sa qualité et sa modernité. Fabriquée en France, cette tarte est élaborée à partir de sucre semoule et de farine origine France, ainsi que des œufs de poules élevées en plein air.

Découvrez le dernier **livret de recettes** Boncolac Food Service "**Offrez la part belle à la tarte**" et réalisez des **dressages gourmands et créatifs** pour signer toutes vos assiettes avec rapidité & simplicité :

<https://bit.ly/3Q3q5iu>



Poids : 900 g / UV Colisage : 6 UV / colis Diamètre : 27 cm DLUO : 24 mois 8 à 10 parts / UV