



ST MICHEL PROFESSIONNEL **RENFORCE SA GAMME PRÊT À SERVIR** **AVEC SES PÂTISSERIES AMÉRICAINES EN PLAQUE**

St Michel Professionnel enrichit sa gamme Prêt à Servir avec une sélection de pâtisseries américaines proposées en plaques surgelées prédécoupées. Conçues pour offrir aux professionnels des solutions rapides, régulières et immédiatement opérationnelles, ces références répondent parfaitement aux attentes des établissements CHR, BVP et coffee shops.

Élaborées en France à partir d'ingrédients bruts, majoritairement issus de filières françaises (beurre, œufs, farine, sucre), ces plaques de brownie, blondie et brookie bénéficient du savoir-faire d'American Desserts. Elles conjuguent fabrication artisanale, qualité constante et gourmandise, au service des exigences du food service.



DES PLAQUES PRÉDÉCOUPÉES PENSÉES POUR LA PERFORMANCE EN FOOD SERVICE

Véritables solutions "produits-services", les références Prêt à Servir ont été développées pour optimiser l'utilisation :

- Plaques prédécoupées pour une parfaite maîtrise du coût portion,
- Décongélation rapide (1h),
- Conservation jusqu'à 6 jours après décongélation selon le conditionnement,
- Adaptées pour le snacking, le coffee shop, la vente à emporter ou le dessert à l'assiette.

Elles permettent aux professionnels de gagner en régularité, en rapidité d'exécution et en maîtrise opérationnelle, tout en capitalisant sur l'engouement durable des consommateurs pour les desserts d'inspiration américaine.

LE BROOKIE : L'HYBRIDE STAR DE LA GAMME

Produit phare de l'offre, le brookie associe un brownie pur beurre fondant à une pâte à cookie déposée façon crumble, pour un jeu de textures particulièrement gourmand.

Travaillé de manière artisanale (double dépose, étalage manuel, cuisson maîtrisée) et garanti sans huile de palme, il est proposé en plaque de 2,6 kg prédécoupée en 20 ou 35 parts.

Fabriqué en Picardie, il s'adapte aussi bien au service à l'assiette qu'à la vente à emporter, et peut être réchauffé à la minute au micro-ondes pour encore plus de gourmandise.

BROWNIE & BLONDIE : DEUX CLASSIQUES INCONTOURNABLES

La gamme Prêt à Servir comprend également :

- Un brownie pécan généreux, intensément chocolaté et fondant,
- Un blondie délicatement vanillé, doux et riche en chocolat blanc et fruits à coque.

Ces deux références complètent l'offre déjà disponible au sein de la gamme américaine St Michel Professionnel (cookies, muffins, Dooffy...).



À propos

Depuis sa création en 1905, la biscuiterie St Michel est restée une entreprise familiale française et indépendante. Tous ses produits sont fabriqués dans ses propres usines en France par des pâtisseries aussi passionnés qu'inventifs. Animée par la passion de transmettre un savoir-faire à la française, St Michel innove chaque jour pour partager le goût des bonnes choses avec les nouvelles générations de gourmands. St Michel Professionnel, dédiée aux métiers de bouche, développe son expertise autour de la biscuiterie, de la pâtisserie et du prêt à garnir en s'appuyant sur ses quatre entités : St Michel, Bonne Maman, Jean Ducourtieux et Hug food service. En 2025, la marque a renforcé son offre avec l'intégration d'American Desserts, spécialiste des pâtisseries américaines congelées, marquant une nouvelle étape dans sa stratégie de divers2 29