

Traiteur *de* Paris
L'ART PÂTISSIER
français



DOSSIER DE PRESSE 2025

Traiteur de Paris célèbre

L'ART PÂTISSIER FRANÇAIS

À l'occasion du Sirha qui se déroulait du 23 au 27 janvier 2025 à Lyon, Traiteur de Paris mettait à l'honneur l'art pâtissier à la française. Le fabricant de produits surgelés premium y présentait notamment trois nouvelles créations réinterprétées de grands classiques de la pâtisserie : la Douceur Crème Brûlée, L'Intense Fraise et le Cheesecake au Cœur Exotique.

Guidés depuis toujours par la volonté d'honorer l'excellence de l'art pâtissier français, les chefs de la maison Traiteur de Paris s'approprient et réinventent avec créativité et exigence des desserts emblématiques.

À travers ces trois nouvelles créations, les chefs de Traiteurs de Paris repoussent les limites de la tradition avec une réinterprétation innovante : un cœur exotique inattendu, un dressage à l'assiette soigné et une expérience gustative plus légère et moins sucrée, en accord avec les nouvelles tendances de consommation. Chaque dessert offre ainsi une dégustation moderne et raffinée.

Prêts à servir dans leur format individuel, ces desserts sont particulièrement simples et rapides à remettre en œuvre. Enfin, leur surgélation leur garantit une restitution parfaite des saveurs, ainsi qu'une conservation longue.



« Ces créations reflètent notre volonté de revisiter des classiques intemporels, appréciés dans le monde entier, en alliant authenticité et innovation. Ces desserts individuels, élégants et faciles à remettre en œuvre, offrent aux Chefs une liberté de présentation et une personnalisation infinie, tout en répondant aux attentes d'une pâtisserie plus légère, raffinée et créative. »

Yann Le Moal
Chef exécutif et co-fondateur
de Traiteur de Paris

LA DOUCEUR

Crème Brûlée

« Réinventer la Crème Brûlée pour en démultiplier les usages et les dressages, telle était notre ambition. Cet intemporel des cartes se réinvente en un dessert à l'assiette sans contenant, aux étapes réduites de remise en œuvre et personnalisable à l'infini. »



L'INTENSE

Fraise

« L'Intense Fraise est une réinterprétation du Fraisier, un classique de la pâtisserie française, reconnu dans le monde entier. Notre volonté : allier sophistication et légèreté en proposant aux cartes estivales des professionnels de la restauration, une version individuelle, moins sucrée, toujours aussi élaborée. »



LE CHEESECAKE

Cœur exotique

« Ce Cheesecake renferme, sous son apparente simplicité, un cœur surprenant à la purée de fruits de la passion et aux notes exotiques, plébiscitées en toutes saisons. C'est une proposition inédite et une approche innovante de ce dessert devenu un incontournable de la pâtisserie traditionnelle. »

Vincent Lemains
Responsable Développement & Innovation



LA DOUCEUR *Crème Brûlée*

Les Chefs pâtissiers de Traiteur de Paris sont fiers de présenter la Douceur Crème Brûlée, un dessert emblématique de la pâtisserie française, réinterprété dans une version à la forme singulière.

L'origine de la crème brûlée se situerait peu avant 1700, lorsque François Massialot prépare à Philippe d'Orléans, une crème à la vanille puis utilise un fer chaud sur la couverture de sucre qu'il caramélise. Fidèle à la recette originelle, généreuse, onctueuse, réconfortante et inédite par son format, la douceur crème brûlée de Traiteur de Paris apporte une touche créative aux tables des professionnels.

La Douceur Crème Brûlée se compose d'un appareil réalisé avec des ingrédients de qualité dans des proportions généreuses : de la crème 168%¹, du jaune d'oeuf, du sucre, et des grains de vanille. La crème, cuite de façon traditionnelle à basse température pour en garantir toute son onctuosité, repose sur un financier sans gluten au beurre, à la poudre d'amande avec une pointe de sel de Guérande. Sa forme raffinée évoque le célèbre ramequin dans lequel la crème est traditionnellement versée.

La Douceur Crème Brûlée, un dessert individuel sans contenant, permet grâce à sa base facilement manipulable, de dresser en toutes saisons, des assiettes uniques, personnalisées par le restaurateur. Une fois l'assiette dressée, saupoudrer de sucre et caraméliser au chalumeau, pour retrouver tous les marqueurs de ce dessert reconnu à travers le monde.



Remise en œuvre :

retirer le film plastique et laisser
décongeler 3 heures à + 4°C

DLC après décongélation :

48 heures à + 4°C

Conditionnement :

20 pièces de 90 g (1,800 kg)

Mise à disposition mi-mars 2025



L'INTENSE *Fraise*

L'Intense Fraise de Traiteur de Paris reprend tous les marqueurs de l'iconique Fraisier, tout en proposant une version plus actuelle : un format individuel innovant, une recette légère et moins sucrée, s'inscrivant parfaitement dans les nouvelles tendances de consommation.

Ce fraisier sophistiqué signé Traiteur de Paris, se compose d'une crème légère et parfumée à la vanille et d'un croustillant de chocolat blanc aux brisures de Crêpes Dentelle. Au centre de cet appareil, reposant sur un biscuit madeleine aux zestes de citron, se cache un cœur acidulé de compotée de fraises 114%1. Le tout, surmonté d'un délicieux coulis de fraises.

L'Intense Fraise innove également par sa présentation raffinée : un moule inédit qui lui confère un aspect artisanal et un format individuel encore peu présent sur le marché de la restauration hors domicile.

Qu'il soit simplement dressé avec des fraises entières ou de façon plus élaborée, la finition épurée de ce dessert à l'assiette, offre aux restaurateurs une grande liberté de dressage pour leurs cartes estivales. Sa DLC secondaire de 48 heures facilite la gestion des stocks et évite le gaspillage alimentaire.



Remise en œuvre :

retirer le film plastique et laisser décongeler 4 heures à + 4°C

DLC après décongélation :

48 heures à + 4°C

Conditionnement :

16 pièces de 80 g (1.280 kg)

Mise à disposition mi-mars 2025



LE CHEESECAKE

Cœur exotique

Traiteur de Paris étoffe sa gamme de cheesecakes avec une nouvelle création inédite et surprenante : un cheesecake au cœur fruit de la passion et citron vert.

Entre tradition et tendance, la célèbre pâtisserie est devenue une incontournable de la carte des desserts, à travers le monde. Les Chefs Traiteur de Paris innovent cette année, avec un Cheesecake inédit au cœur exotique, saveur plébiscitée en toutes saisons.

Cuit au four pour garantir toute son onctuosité, son appareil se compose à 21% de fromage frais, d'œufs entiers, de crème et de grains de vanille. Son cœur aux fruits de la passion et au citron vert lui apporte toute sa fraîcheur. L'ensemble repose sur un crumble pur beurre, relevé par de la noix de coco râpée.

Un dessert prêt à l'emploi, facile à manipuler grâce à sa base crumble, à dresser à l'assiette selon l'inspiration du Chef ou simplement à emporter.

Le Cheesecake au cœur exotique se conserve 3 jours après décongélation afin d'éviter le gaspillage alimentaire.



Remise en œuvre :

retirer le film plastique et laisser décongeler 4 heures à + 4°C ou déposer 2,30 minutes au micro-ondes à 750W sans décongélation préalable.

DLC après décongélation :

72 heures à + 4°C

Conditionnement :

20 pièces de 100 g (2,000 kg)



A series of vertical stripes in a light beige color, evenly spaced, running from the top of the page down to just above the text.

Traiteur *de* Paris

www.traiteurdeparis.fr

