



SAVEURS CRISTAL

— — — — —
DE L'EXCELLENT
À L'EXCELLENCE

COLLECTION
PRINTEMPS / ÉTÉ

2024



É D I T O

Pour ce nouveau catalogue, notre équipe s'est mise en quête des plus belles associations afin de mettre en avant les notes fraîches et délicates de la saison.

Nous accueillons également notre collection « Lunch », des pièces de taille plus généreuse pour que personne ne reste sur sa faim !

Explorez, dégustez et laissez-vous emporter par notre balade gustative gourmande et raffinée.

Je vous souhaite une belle découverte.

Sophie Basselier
Directrice Générale
Saveurs Cristal



05 À PROPOS DE
SAVEURS CRISTAL

10 LES PLATEAUX
COMPOSÉS SALÉS

16 LES MONO PRODUITS
SALÉS FROIDS

32 LES MONO PRODUITS
SALÉS CHAUDS

44 LES MONO PRODUITS
SUCRÉS

54 LES BISCUITS SABLÉS
PUR BEURRE



NOTRE HISTOIRE

Depuis près de 20 ans, Saveurs Cristal imagine et fabrique des pièces cocktail surgelées de haute qualité à destination des professionnels.

Notre mission : faire vivre à vos clients des émotions gourmandes et sincères.

Aux origines, le goût d'une cuisine juste et authentique. Aujourd'hui, Saveurs Cristal perpétue l'héritage laissé par son fondateur et développe des recettes contemporaines qui répondent à vos exigences de qualité et d'innovation.

Guillaume & Marjolaine, nos deux Chefs complices aux parcours d'excellence, opèrent chaque jour en cuisine avec une grande rigueur pour vous restituer le meilleur de nos ingrédients.

À Rueil-Malmaison, au cœur de notre atelier, tout est fait-maison, à petite échelle dans le plus grand respect des méthodes traditionnelles et artisanales.

NOTRE SAVOIR-FAIRE



INNOVATION

Technologies, process, ingrédients ou recettes nous avons toujours placé **l'innovation au cœur de notre réflexion stratégique** pour vous offrir le meilleur de la gastronomie miniature, avec toujours un coup d'avance.



SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

Au-delà de sa technologie de pointe, Saveurs Cristal s'appuie sur le savoir-faire de ses hommes et ses femmes passionnés et experts de leur métier.



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Nous sommes engagés à vous garantir une **sécurité sanitaire exemplaire** sur toutes les étapes de la chaîne de production, de la réception de nos matières premières à la livraison de vos commandes.

Chacune des phases respecte des procédures très strictes suivant un plan de maîtrise sanitaire respectant **les normes HACCP**. C'est Céline, notre responsable qualité, qui veille à ce que rien ne sorte du cadre réglementaire établi.



QUALITÉ DE SURGÉLATION

Notre méthode de surgélation, par cryogénie à l'azote, **conserve toutes les qualités gustatives et organoleptiques ainsi que les vitamines de nos produits**. Aucune molécule d'eau ne vient altérer la matière première qui reprend sa forme et sa texture comme par magie après décongélation, offrant un produit aussi frais qu'au moment de sa préparation.

Cette technique permet également de limiter l'utilisation d'additifs et de raccourcir nos listes d'ingrédients.

En cuisine, la justesse et la précision sont de mise, pour vous restituer le parfait équilibre des saveurs.

Pour mieux sublimer nos recettes, nous nous reposons sur l'expertise de la main d'oeuvre d'assemblage. Ainsi, les déposes et les pochages de nos pièces sont réalisés à la main par Myrlène et son équipe. Leurs gestes sont d'une grande finesse et d'une extrême précision.



FAIRE LA DIFFÉRENCE

Un outil de production agile...

...et une proximité client forte. Loin de l'échelle industrielle, notre outil de fabrication nous permet d'accompagner chacun de nos clients dans la création de nouveautés en adéquation avec les attentes de leur marché.

Nous avons à cœur de vous accompagner dans la réalisation de tous vos projets. De la prise de brief initiale à la recette finale en passant par toutes les étapes de création, d'essais et de dégustation, nous saurons parfaitement répondre à votre cahier des charges.

Une logistique élastique

Nous nous appuyons sur un service logistique performant qui vous permet d'être livré en Ile de France en J+2 et ailleurs en France en J+5.

Possibilité d'être livré ailleurs en France en Express J+2

Nous fonctionnons sur stock pour plus de réactivité et pour éviter toute rupture.

NOS BÉNÉFICES



Des produits solutions clés en main ou semi finis personnalisables



Anti gaspillage



Gain de temps & Gestion des événements du dernier instant



Maîtrise totale des coûts portion et marge garantie



Simple d'utilisation



Haute qualité à la fois visuelle et gustative



Protection optimale



NOS ENGAGEMENTS & NOS VALEURS



Fabrication 100% française

Tous nos produits sont fabriqués dans notre atelier à Rueil-Malmaison.



Le goût de l'authenticité

Nos recettes sont à la fois généreuses et goûteuses. Chacune de nos bouchées renferment un goût d'authenticité et de bonne cuisine.



Le goût de l'esthétique

Avant d'être savoureuses, nos pièces cocktail se dévorent des yeux. Nous attachons une grande importance à la précision gustative & visuelle de nos produits.



Sélection d'ingrédients rigoureuse

Nous sélectionnons avec le plus grand soin les ingrédients qui entrent dans la composition de nos recettes et nous avons noué avec nos fournisseurs une relation pérenne. Nous choisissons nos ingrédients en fonction de leurs qualités gustatives bien sûr mais aussi de leur mode de production. Ce dernier doit être conforme à notre cahier des charges.

Notre rôle est avant tout de sublimer ces beaux produits, nous nous engageons à ne jamais les dénaturer.



LES PLATEAUX COMPOSÉS SALÉS

Nos plateaux composés ont été imaginés à la façon d'un menu gastronomique.

Nous avons veillé à l'équilibre des couleurs et des saveurs, aux jeux de textures et aux reliefs pour proposer un ensemble de miniatures gustatives cohérent et harmonieux.

Découvrez nos plateaux de pièces cocktail haut de gamme prêtes à l'emploi pour accompagner les professionnels et simplifier leur quotidien.

Simple et rapide à remettre en oeuvre, nos plateaux sont livrés dressés sur un plateau bambou, prêts à servir.





TOUT EN RONDEUR

Référence : **SCR150431**

Assortiment de 40 pièces

Poids net : 506g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 200 pièces

Quantité par palette : 9 800 pièces

245 plateaux par palette et 49 cartons par palette

La fraîcheur s'est invitée sur notre plateau *Tout en Rondeur* qui fait la part belle aux associations de couleurs vives et saveurs subtiles.

Une ode à la saison du renouveau où les bourgeons ont enfin éclos pour vous dévoiler toute leur finesse et leur éclat.

Tout en rondeur est livré dressé, prêt à la dégustation, sur un plateau en bambou naturel 100% recyclable.

REMISE EN ŒUVRE

Sortir le plateau de son carton, retirer le film plastique laisser décongeler au réfrigérateur pendant 4h sous cloche.

Sortir les produits 10 minutes à température ambiante avant de déguster.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.

ASSORTIMENT DE 40 PIÈCES :



Noix de Saint-Jacques & Curcuma x10

Une pièce au visuel contrasté et gourmand.



Roulé de Comté aux Champignons x10

Le mariage subtil du comté et de la truffe blanche d'été.



Tout petit Pois x10

Une recette colorée et végétale 100% gourmande.



Moelleux Pesto, purée de Tomate & bille de Mozzarella x10

Goûtez à la Dolce Vita du bout des doigts !





LA PARADE GOURMANDE

Référence : **SCR150421**

Assortiment de 40 pièces

Poids net : 418g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 200 pièces

Quantité par palette : 9 800 pièces

245 plateaux par palette et 49 cartons par palette

La parade gourmande réunit nos pièces iconiques sur un seul plateau.

Une pluie de gourmandise qui ruisselle jusqu'au bonheur absolu.

La Parade gourmande est livrée dressée, prête à la dégustation, sur un plateau en bambou naturel 100% recyclable.

REMISE EN ŒUVRE

Sortir le plateau de son carton, retirer le film plastique laisser décongeler au réfrigérateur pendant 4h sous cloche.

Sortir les produits 10 minutes à température ambiante avant de déguster.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.

ASSORTIMENT DE 40 PIÈCES :



Duxelles de Pholiotés & Blini x10

Un visuel qui sublime le champignon tout entier.



Tortilla Poulet Tikka x10

Un visuel moderne et ludique avec sa pince en bois.



Nougat Chèvre & Fruits Secs x10

Le sucré-salé en trompe l'oeil.



Bouchée de saumon fumé, crème raifort & œufs de truite x10

Un petit bijou d'élégance.





LES MONO PRODUITS SALÉS FROIDS

Ils sont seuls sur le plateau mais ne sont pas moins éblouissants, raffinés et délicats.

Découvrez notre gamme de mono-produits salés, des créations gastronomiques originales, prêtes à l'emploi, vous garantissant l'optimisation des gestes et actions lors de la mise en place de vos divers événements.

Dressés par plateau de 40 à 75 pièces.



COLORANT NATUREL



VÉGÉTARIEN



FARINE FRANÇAISE

LES SAISONNIERS



MOELLEUX PESTO, PURÉE DE TOMATE & BILLE DE MOZZARELLA



Référence : **SCR181301**

Plateau de 40 pièces

Poids net : 612g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 200 pièces

Quantité par palette :

9 800 pièces

245 plateaux

49 cartons

Goûtez à la Dolce Vita du
bout des doigts !

Sur un moelleux au pesto basilic nous déposons une purée de tomates confites puis une bille de mozzarella délicatement saupoudrée de parmesan râpé.

REMISE EN ŒUVRE

Sortez le plateau de son carton, retirer le film plastique et laisser décongeler 4h au réfrigérateur.

Laisser 5 minutes à température ambiante avant de servir.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



TOUT PETIT POIS

Référence : **SCR181305**

Plateau de 40 pièces

Poids net : 572g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 200 pièces

Quantité par palette :

9 800 pièces

245 plateaux

49 cartons

Une recette colorée et végétale 100% gourmande.

Notre mousseline de petit pois légère et parfaitement lisse repose sur une crème de mozzarella onctueuse et enfin sur un sablé à la fleur de sel de Guérande qui apporte le croquant en bouche.

REMISE EN ŒUVRE

Sortez le plateau de son carton, retirez le film plastique et laissez décongeler 4h au réfrigérateur.

Laissez 5 minutes à température ambiante avant de servir.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



TARTARE DE CABILLAUD TOAST BEURRÉ AU PIMENT D'ESPELETTE

Référence : **SCR182325**

Plateau de 40 pièces

Poids net : 420g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 200 pièces

Quantité par palette :

9 800 pièces

245 plateaux

49 cartons

Un dos de cabillaud fumé travaillé comme un tartare.

Notre dos de cabillaud s'associe judicieusement avec la mangue et le yuzu pour donner une préparation façon tartare vive en bouche. La crème fromagère apporte de la douceur avant l'arrivée du beurre au piment d'Espelette et des œufs de truite en fin de bouche.

REMISE EN ŒUVRE

Sortir le plateau de son carton, retirez le film plastique et laissez décongeler 4h au réfrigérateur.

Laissez 5 minutes à température ambiante avant de servir.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



BROCHETTE MAGRET DE CANARD PURÉE DE PATATE DOUCE ET NOISETTES

Référence : **SCR182340**

Plateau de 40 pièces

Poids net : 460g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 200 pièces

Quantité par palette :

9 800 pièces

245 plateaux

49 cartons

Un juste équilibre entre le canard fumé et la patate douce cuisinée.

Notre purée de patate douce cuisinée au thym et au piment d'Espelette est écharpée d'une découpe de magret de canard fumé puis parsemée de quelques noisettes hachées.

REMISE EN ŒUVRE

Sortir le plateau de son carton, retirer le film plastique et laisser décongeler 4h au réfrigérateur.

Laisser 5 minutes à température ambiante avant de servir.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



SABLÉ CAROTTE JAUNE CUISINÉE ET THYM



Référence : **SCR182316**

Plateau de 40 pièces

Poids net : 412g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 200 pièces

Quantité par palette :

9 800 pièces

245 plateaux

49 cartons

Place au légume !

Une noble carotte jaune cuisinée au thym, au cumin et au vinaigre de cidre, confortablement installée sur une crème fromagère acidulée et un sablé aux trois quinoa. La graine de lin vient subtilement apporter une saveur noisette.

REMISE EN ŒUVRE

Sortir le plateau de son carton, retirer le film plastique et laisser décongeler 4h au réfrigérateur.

Laisser 5 minutes à température ambiante avant de servir.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.

L E S I C O N I Q U E S



ROULÉ DE COMTÉ AUX CHAMPIGNONS



Référence : **SCR180503**

Plateau de 75 pièces

Poids net : 525g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 375 pièces

Quantité par palette :

18 375 pièces

245 plateaux

49 cartons

L'élégance de la perle noire.

Une bande de Comté tranchée finement par nos soins, enroulée à la main autour d'une crème de champignons à la truffe blanche d'été, parsemée de graines de pavot pour apporter une touche de croquant.

REMISE EN ŒUVRE

Sortir le plateau de son carton, retirer le film plastique et laisser décongeler 4h au réfrigérateur.

Laisser 5 minutes à température ambiante avant de servir.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



DUXELLES DE PHOLIOTES & BLINI



Référence : **SCR180222**

Plateau de 40 pièces

Poids net : 320g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 200 pièces

Quantité par palette :

9 800 pièces

245 plateaux

49 cartons

Un visuel qui sublime
le champignon tout entier.

Sur un blini tendre et moelleux repose notre crème pochée à la truffe blanche d'été, sur laquelle nous venons déposer à la main des pholiotés persillées et des amandes grillées afin d'ajouter de la texture.

REMISE EN ŒUVRE

Sortir le plateau de son carton, retirer le film plastique et laisser décongeler 4h au réfrigérateur.

Laisser 5 minutes à température ambiante avant de servir.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



NOUGAT CHÈVRE & FRUITS SECS



Référence : **SCR190303**

Plateau de 60 pièces

Poids net : 650g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 300 pièces

Quantité par palette :

14 700 pièces

245 plateaux

49 cartons

Le sucré-salé
en trompe l'oeil.

La légèreté du chèvre frais s'allie au croquant de notre mélange de fruits secs (25% pistaches, noisettes, amandes, cranberries et raisins secs) pour mieux exploser en bouche dans cette recette sucrée-salée.

REMISE EN ŒUVRE

Sortir le plateau de son carton, retirer le film plastique et laisser décongeler 4h au réfrigérateur.

Laisser 5 minutes à température ambiante avant de servir.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



BOUCHÉE DE SAUMON FUMÉ, CRÈME RAIFORT & ŒUFS DE TRUITE

Référence : **SCR181302**

Plateau de 40 pièces

Poids net : 540g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 200 pièces

Quantité par palette :

9 800 pièces

245 plateaux

49 cartons

Un petit bijou d'élégance.

Sur un blini tendre et moelleux repose une crème de fromage frais au raifort, habillée d'une écharpe de saumon fumé et recouverte d'œufs de truite croquants déposés comme des perles.

REMISE EN ŒUVRE

Sortir le plateau de son carton, retirer le film plastique et laisser décongeler 4h au réfrigérateur.

Laisser 5 minutes à température ambiante avant de servir.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



FOIE GRAS ET CHOCOLAT MENDIANT



Référence : **SCR180420**

Plateau de 40 pièces

Poids net : 380g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 200 pièces

Quantité par palette :

9 800 pièces

245 plateaux

49 cartons

Une pièce délicate et gourmande.

Notre subtil mélange de foie gras (46%), chocolat noir et fruits secs repose délicatement sur un sablé au grué de cacao.

REMISE EN ŒUVRE

Sortir le plateau de son carton, retirer le film plastique et laisser décongeler 4h au réfrigérateur.

Laisser 5 minutes à température ambiante avant de servir.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



TORTILLA POULET TIKKA

Référence : **SCR180101**

Plateau de 40 pièces

Poids net : 440g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 200 pièces

Quantité par palette :

9 800 pièces

245 plateaux

49 cartons

Un visuel moderne
et ludique avec sa pince
en bois.

Notre recette de poulet (origine France) est légèrement épicée aux couleurs et saveurs d'ailleurs. Une dépose et un pliage en forme de cône réalisés à la main.

REMISE EN ŒUVRE

Sortir le plateau de son carton, retirer le film plastique et laisser décongeler 4h au réfrigérateur.

Laisser 5 minutes à température ambiante avant de servir.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.





LES MONO PRODUITS SALÉS CHAUDS

Nous revisitons les grands classiques de la street food dans nos deux recettes incontournables, le mini cheeseburger et le mini hot-dog. Avec un petit côté régressif qui séduira le plus grand nombre, nos mini chauds sont à dévorer du bout des doigts.

NOUVEAUTÉS 2024

Saveurs Cristal présente sa collection 'Lunch', des créations plus roboratives pour vos besoins spécifiques. Découvrez nos quatre recettes gourmet :

- le croque-monsieur volaille et pousses d'épinard marinées à l'huile de noix*,
- la tortilla aux légumes gorgés de soleil,
- la tortilla et son effiloché de boeuf au parfum de cuisine thaïlandaise,
- le hot-dog de volaille et son pain bretzel brioché qui fait toute la différence.

**Le croque peut également être piécé par vos soins en trois ou quatre.*

NOUVEAU

LES LUNCHS



CROQUE-MONSIEUR VOLAILLE & ÉPINARDS

Référence : **SCR162403**

Plateau de 14 pièces

Poids net : 921g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 70 pièces

Quantité par palette :

3 430 pièces

245 plateaux

49 cartons

Un croque à la volaille et
aux pousses d'épinard
marinées à l'huile de noix.

Notre pain de mie, parsemé de graines de courge, apporte une touche de craquant et notre béchamel est agrémentée de pickles de graines de moutarde : le caviar des condiments ! Enfin, le goût finement piquant du piment d'Espelette ressurgit en fin de bouche.

REMISE EN ŒUVRE IDÉALE

Retirer le carton et le film, placer le plateau à 3°C pendant 6 heures. Enfourner le plateau 15 minutes à 120°C.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



TORTILLA EFFILOCHÉ DE BOEUF THAÏ

Référence : **SRC162402**

Plateau de 24 pièces

Poids net : 572 g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 120 pièces

Quantité par palette :

5 880 pièces

245 plateaux

49 cartons

Inspirée de la cuisine traditionnelle thaïlandaise.

Deux ingrédients emblématiques composent notre recette de boeuf effiloché : le basilic thaï ajoute une note fraîche légèrement anisée et poivrée et la citronnelle une note d'agrumes bien distincte. La dépose et le pliage en forme de cône sont réalisés à la main.

REMISE EN ŒUVRE IDÉALE

Retirer le carton et le film, placer le plateau à 3°C pendant 6 heures. Enfournier le plateau 12 minutes à 120°C.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



TORTILLA AUX PETITS LÉGUMES DU SOLEIL



Référence : **SCR162401**

Plateau de 24 pièces

Poids net : 608 g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 120 pièces

Quantité par palette :

5 880 pièces

245 plateaux

49 cartons

Plein Sud !

Toutes les saveurs de la Méditerranée concentrées dans notre recette de légumes cuisinés avec une réduction de vinaigre balsamique légèrement acidulée et sucrée.

La dépose et le pliage en forme de cône sont réalisés à la main.

REMISE EN ŒUVRE IDÉALE

Retirer le carton et le film, placer le plateau à 3°C pendant 6 heures. Enfournier le plateau 12 minutes à 120°C.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



HOT DOG DE VOLAILLE BRETZEL

Référence : **SRC162404**

Plateau de 14 pièces

Poids net : 691 g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 70 pièces

Quantité par palette :

3 430 pièces

245 plateaux

49 cartons

La variante maxi de notre mini hot-dog de volaille.

Notre pain bretzel brioché subjugue par sa mie extra-moelleuse, sa croûte craquante ainsi que par une légère note beurrée au goût unique. Notre béchamel se veut gourmande, au comté et à la moutarde. Le tout gratiné à l'emmental et aux oignons frits.

REMISE EN ŒUVRE IDÉALE

Retirer le carton et le film, placer le plateau à 3°C pendant 6 heures. Enfourner le plateau 12 minutes à 120°C (idéal chaleur tournante +25% d'humidité).

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



L E S M I N I S





MINI CHEESEBURGER

Référence : **CS480511**

Plateau de 30 pièces

Poids net : 485 g

DLUO : 18 mois

Quantité par carton : 90 pièces

Quantité par palette :

10 800 pièces

360 plateaux

120 cartons

Notre pain moelleux à souhait, topping graines de sésame renferme de la viande de bœuf hachée, du fromage, des oignons et une sauce ketchup mayonnaise.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.

REMISE EN ŒUVRE IDÉALE

Retirer le carton et le film, placer le plateau à 3°C pendant 6 heures. Enfourner le plateau 5 minutes à 160°C.

REMISE EN ŒUVRE RAPIDE

Retirer le carton et le film, enfourner le plateau 15 minutes à 120°C.



MINI HOT DOG DE VOLAILLE

Référence : **CS480515**

Plateau de 24 pièces

Poids net : 524 g

DLUO : 18 mois

Quantité par carton : 72 pièces

Quantité par palette :

8 640 pièces

360 plateaux

120 cartons

Pain navette ultra moelleux garni de saucisse de volaille, moutarde, préparation façon béchamel, oignons frits et fromage.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.

REMISE EN ŒUVRE IDÉALE

Retirer le carton et le film, placer le plateau à 3°C pendant 6 heures. Enfourner le plateau 5 minutes à 160°C.

REMISE EN ŒUVRE RAPIDE

Retirer le carton et le film, enfourner le plateau 15 minutes à 120°C.



LES MONO PRODUITS SUCRÉS

Cafés gourmands, buffets et pauses sucrées...

Saveurs Cristal vous propose des pièces sucrées qui mettent en lumière tout notre savoir-faire pâtissier artisanal. Des classiques intemporels aux créations plus contemporaines, nos pâtissiers ont imaginé un éventail de saveurs avec 100% d'ingrédients d'origine naturelle.

Dressés par 40 pièces.



COLORANT NATUREL



VÉGÉTARIEN



FARINE FRANÇAISE

LES NOUVEAUTÉS



FINANCIER NOISETTES & BILLE DE FRAMBOISE



Référence : **SCR282401**

Plateau de 40 pièces

Poids net : 520g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 200 pièces

Quantité par palette :

9 800 pièces

245 plateaux

49 cartons

Une pièce à la brillance
miroir et au rouge
profond.

Notre recette marie la douceur de la noisette (biscuit financier) au parfum acidulé de la framboise. Notre biscuit est parsemé d'éclats de framboise à la saveur naturelle, intense et fraîche.

REMISE EN ŒUVRE

Sortir le plateau de son carton, retirer le film plastique et laisser décongeler 3h au réfrigérateur.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



COOKIE 3 CHOCOLATS ET NOISETTE TORRÉFIÉE

Référence : **SCR282315**

Plateau de 40 pièces

Poids net : 420g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 200 pièces

Quantité par palette :

9 800 pièces

245 plateaux

49 cartons

Toute la gourmandise d'un cookie fondant en une bouchée.

Notre cookie onctueux, travaillé avec deux chocolats est surmonté d'une ganache au chocolat blanc et d'un morceau de noisette torréfiée.

REMISE EN ŒUVRE

Sortir le plateau de son carton, retirer le film plastique et laisser décongeler 3h au réfrigérateur.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



LES ICONIQUES



CHOU PRALINÉ, NOISETTE ENTIÈRE

Référence : **SCR281306**

Plateau de 40 pièces

Poids net : 504g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 200 pièces

Quantité par palette :

9 800 pièces

245 plateaux

49 cartons

Le chou façon Paris-Brest
tout en légèreté
et onctuosité.

Le moelleux de la pâte à choux rencontre la douceur et le fondant de la crème au praliné et révèle enfin un coeur de noisette torréfiée entière, croquante et suave. Un véritable contraste de texture pour tous les amoureux du praliné.

REMISE EN ŒUVRE

Sortir le plateau de son carton, retirer le film plastique et laisser décongeler 3h au réfrigérateur.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO. À consommer rapidement après décongélation.



MOELLEUX CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ

Référence : **SCR281304**

Plateau de 40 pièces

Poids net : 568g

DLUO : 12 mois

Quantité par carton : 200 pièces

Quantité par palette :

9 800 pièces

245 plateaux

49 cartons

Une recette intense
et gourmande.

Un moelleux tout chocolat au
coeur coulant de caramel beurre
salé Salidou® surmonté d'une
ganache au chocolat dulcey,
perles croquantes et noisettes
torréfiées.

REMISE EN ŒUVRE

Sortir le plateau de son carton,
retirer le film plastique et laisser
décongeler 3h au réfrigérateur.

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement
jusqu'à DLUO. À consommer rapi-
dement après décongélation.





LES BISCUITS SABLÉS PUR BEURRE

Nos biscuits sablés sont prêts à garnir et vous ouvrent l'infini des possibles.

Laissez libre court à votre imagination et déclinez une multitude de recettes sucrées ou salées qui viendront surprendre les papilles de vos convives grâce à l'incomparable craquant de nos recettes.

En vrac, par 252 pièces.



Éligibles « fait-maison »



VÉGÉTARIEN



FARINE FRANÇAISE



SABLÉ TRIO DE QUINOA

Référence : **SCR582302**
 Lot de 252 pièces
 Poids net : 1 108g
 Poids net unitaire : 4,4g
 Dimensions d'un sablé :
 35mmx35mm
 DLUO : 12 mois

Le sablé aux graines de quinoa blanc, rouge & noir à la texture ultra craquante a des saveurs moins marquées et se marie aisément avec toutes vos recettes.

Imaginez une fraîcheur de homard aux agrumes ou un tartare de truite fumée aux feuilles d'épinard.

REMISE EN ŒUVRE IMMÉDIATE

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO.



SABLÉ GRUÉ CACAO

Référence : **SCR582301**
 Lot de 252 pièces
 Poids net : 929g
 Poids net unitaire : 3,69g
 Diamètre d'un sablé : 35mm
 DLUO : 12 mois

Le grué est l'éclat de fèves de cacao torréfié puis concassé, il est moins sucré que les pépites de chocolat et offre un goût subtil de cacao brut, légèrement amer.

À marier avec du foie gras, de la viande de volaille noble ou encore des noix de Saint-Jacques. Il est aussi parfait pour accompagner vos recettes sucrées.

REMISE EN ŒUVRE IMMÉDIATE

CONSERVATION

-18°C dans son conditionnement jusqu'à DLUO.

C O N T A C T

Laboratoire Saveurs Cristal
55, Avenue Gabriel Péri
92 500 Rueil Malmaison

Directeur des Ventes
FABIEN FÉJARD
Tel : 07 56 21 32 19
ffejard@saveurscristal.fr

Réserver une dégustation



Service ADV
Tel : 01 55 47 20 10
contact@saveurscristal.fr
adv@saveurscristal.fr

Échantillons disponibles sur demande.

