



MATFER BOURGEAT
LE GOÛT À EMPORTER

BOULANGERIE-PÂTISSERIE



LE GOÛT À EMPORTER

DEPUIS 1814



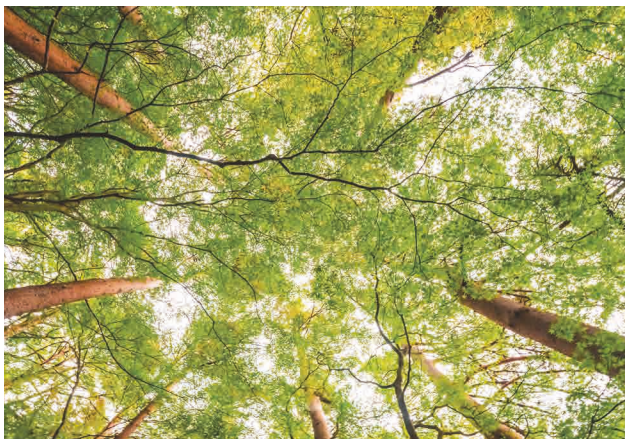




MATFER
USAGE UNIQUE

BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Les incontournables pour la présentation, la protection, la mise en valeur et le transport de vos pâtisseries, chocolats et confiseries.



Nos papiers sont fabriqués exclusivement à partir de matières premières naturelles. Ils ne contiennent pas de produits chimiques fluorés ou d'autres substances étrangères. Papier produit à partir de bois de forêts gérées durablement, dans le respect du cahier des charges FSC.

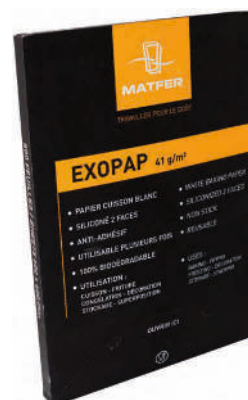
- Elimine le processus de nettoyage des plaques = gain de temps.
- Utilisation sans graissage.
- Certification ISO 22000
- Respectueux de l'environnement : utilisations multiples, sans nettoyage des plaques.
- Facile à manipuler.
- Investissement faible.



EXOPAP EN ROULEAU

Papier siliconé double face. Utilisation économique en fonction des besoins. Rouleau de 75 m.

L mm	l mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
75000	400	43	1	3	320205	



EXOPAP BLANC 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Réutilisable. Présente une grande résistance à l'humidité et une excellente stabilité à la chaleur. Utilisation polyvalente : idéal pour une variété d'utilisations : cuisson, congélation, emballage. Idéal pour les produits de boulangerie surgelés qui peuvent être transférés directement du congélateur au four. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant la manipulation. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 41 g/m².

L mm	l mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
530	320	41	1	500	320203	
600	400	41	1	500	320201	

**ECOPAP BLANC 500 FEUILLES**

Papier cuisson naturel blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Utilisable jusqu'à 2 fois selon le mode de cuisson. Présente une excellente stabilité à la chaleur. Pour cuire, décorer, stocker ou superposer. Conçu pour les processus de cuisson moins exigeants, comme le pain ou les brioches à faible teneur en sucre. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 39 g/m². Format optimisé économisant 10% de papier par rapport au format 600x400 mm.

L mm	l mm	Densité g/m ²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
575	375	39	1	500	320233	

**ECOPAP KRAFT 500 FEUILLES**

Papier cuisson naturel non-blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Utilisable jusqu'à 2 fois selon le mode de cuisson. Présente une excellente stabilité à la chaleur. Pour cuire, décorer, stocker ou superposer. Conçu pour les processus de cuisson moins exigeants, comme le pain ou les brioches à faible teneur en sucre. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 39 g/m².

L mm	l mm	Densité g/m ²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
530	325	39	1	500	320213	
600	400	39	1	500	320211	

**ECOPAP 50 FEUILLES PETIT FORMAT**

Papier siliconé kraft non blanchi double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Réutilisable. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant manipulation. Feuilles anti-adhérentes. Pas de retournement pendant la cuisson (même dans les fours à air pulsé). Conditionnement adapté à l'usage domestique. Grammage : 40 g/m².

L mm	l mm	Densité g/m ²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
400	300	40	1	50	320230	

**BAKEWELL**

Papier antiadhésif. En rouleau continu dans une boîte distributrice.

L mm	l mm	Densité g/m ²	U.V.	Code	Prix HT
75000	450	41	1	111320	



**TOURTIÈRE**

En carton renforcé. Rigide, pouvant supporter gâteaux, entremets, pâtisseries ou autre. Utilisable sans graissage et démoulage facile. Bonne préservation des arômes et saveurs. De la cuisson à la vente dans le même contenant.

C cl	Ø mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
15	110	21	225	1	75	361721	
80	180	35	225	1	70	361724	

**MOULE À MUFFIN**

En carton. Rigide, pouvant supporter gâteaux, entremets, pâtisseries ou autre. Utilisable sans graissage et démoulage facile. Bonne préservation des arômes et saveurs. De la cuisson à la vente dans le même contenant.

C cl	Ø mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
10	75	40	225	1	200	361720	

**CAKE RECTANGULAIRE ÉVASÉ**

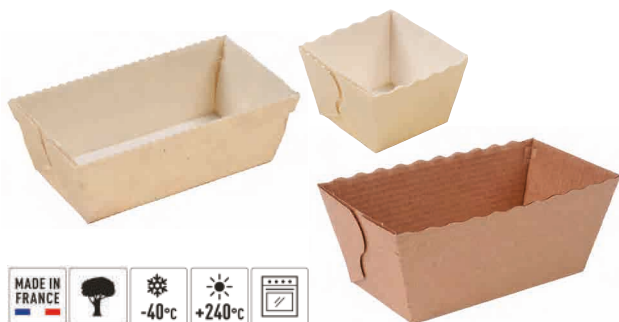
En carton renforcé. Rigide, pouvant supporter gâteaux, entremets, pâtisseries ou autre. Utilisable sans graissage et démoulage facile. Bonne préservation des arômes et saveurs. De la cuisson à la vente dans le même contenant.

C cl	L mm	l mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
50	200	78	45	280	1	30	361732	
100	230	98	70	280	1	40	361733	
150	263	110	70	280	1	40	361734	

**MINI-COROLLE**

En carton. Très résistant à la pousse de la brioche. Rigide et bon maintien de forme. Bonne préservation des arômes et saveurs. De la cuisson à la vente dans le même contenant.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
5	65	30	1	160	361902	

**MINI-CAKE**

En carton. Rigide, pouvant supporter gâteaux, entremets, pâtisseries ou autre. Utilisable sans graissage et démoulage facile. Bonne préservation des arômes et saveurs. De la cuisson à la vente dans le même contenant.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
beige	10	60	60	40	1	80	361709	
beige	16	100	55	40	1	75	361711	
marron	16	100	55	40	1	75	361710	

**MINI-CAKE ASSORTI**

En carton. Rigide, pouvant supporter gâteaux, entremets, pâtisseries ou autre. Utilisable sans graissage et démoulage facile. Bonne préservation des arômes et saveurs. De la cuisson à la vente dans le même contenant.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
27	95	53	47	1	48	361740	



CAISSETTE DE CUISSON BLANC

En papier. Caissette solide avec film intérieur PE. Idéale pour présentation des mini-cakes et muffins. Supporte la cuisson au four. Rigide et bon maintien de forme.

C cl	Ø mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
3,5	38	30	92	1	100	923225	
7	44	35	92	1	250	923226	
10	54	40	92	1	250	923228	



MOULE À KOUGLOF

En papier non blanchi recouvert d'une couche de silicone sur la face intérieure. Cuisson, congélation et présentation de préparations sucrées ou salées. Rigide et bon maintien de forme.

C cl	Ø mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
3	100	40	75	1	100	923244	



CAISSETTE DE CUISSON ÉCRU

En papier. Caissette solide avec film intérieur PE. Idéale pour présentation des mini-cakes et muffins. Supporte la cuisson au four. Rigide et bon maintien de forme.

C cl	Ø mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
3	38	30	70	1	100	923224	
7	44	35	70	1	200	923227	
10	54	40	70	1	100	923229	



CAISSETTE DE CUISSON COULEURS ASSORTIES

En papier. Caissette solide avec film intérieur PE. Cuisson, congélation et présentation de préparations sucrées ou salées. Rigide et bon maintien de forme.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
5	46	30	1	250	923222	



CAISSETTE DE CUISSON BRUNE

En papier. Caissette solide sans film. Idéale pour présentation des mini-cakes et muffins. Supporte la cuisson au four. Rigide et bon maintien de forme.

C cl	Ø mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
10	54	40	70	1	250	361719	

**TULIPCUP CAISSETTE**

En papier ingraissable qui rend son utilisation pratique. Idéale pour la présentation d'un bel effet de muffins et de cupcakes. Supporte la cuisson au four. Rigide et bon maintien de forme.

Type	Ø mm	H mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
brun	35	60	50	1	300	923231	
brun	50	80	50	1	200	923237	
écru	50	70	50	1	200	923234	
noir	50	80	50	1	200	923235	
orange	50	80	50	1	200	923236	
brun	50	95	50	1	200	923233	

**TULIPCUP CAISSETTE COULEUR ASSORTIE**

En papier ingraissable qui rend son utilisation pratique. Idéale pour la présentation d'un bel effet de muffins et de cupcakes. Supporte la cuisson au four. Rigide et bon maintien de forme.

Ø mm	H mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
35	60	50	1	300	923241	
50	80	50	1	240	923242	

**TULIPCUP PLAQUE DE CALAGE**

Plaque en carton de cuisson et de transport pour caissettes Tulipcup. Plaque double face. Utilisable pour toutes tailles de Tulipcup. Au recto : 12 alvéoles pour Tulipcup grands et moyens modèles avec un diamètre de 7 cm. Au verso : 20 alvéoles pour Tulipcup petits modèles avec un diamètre de 4,5 cm.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
395	395	35	1	5	923261	

**MOULE RECTANGULAIRE DE CUISSON**

En peuplier. Caissette en papier cuisson kraft. Idéal pour une présentation à l'aspect authentique et naturel. De la cuisson à la vente dans le même contenant.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
10	120	60	40	1	600	364001	
25	140	90	45	1	400	364004	
30	140	95	55	1	200	364005	
50	185	110	55	1	120	364006	
125	250	120	70	1	100	364008	

**NEW****NEW****MOULE ROND DE CUISSON AVEC COUVERCLE**

En peuplier. Caissette papier cuisson blanc. Boîte ronde en bois de qualité supérieure. Idéale pour les plateaux traiteurs, de fromage, de charcuterie. Vendu avec son couvercle pour une conservation optimale. De la cuisson à la vente dans le même contenant. Idéale pour les événements : Parfaite pour partager des plats joliment présentés lors de vos réceptions. Ces boîtes permettront de rajouter une touche de naturel à vos présentations et cocktails.

C cl ras bord	Ø mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
25	105	38	1	200	364011	
40	120	40	1	160	364012	

**MOULE ROND DE CUISSON SANS COUVERCLE**

En peuplier. Caissette papier cuisson blanc. Boîte ronde en bois de qualité supérieure. Idéale pour les plateaux traiteurs, de fromage, de charcuterie. De la cuisson à la vente dans le même contenant. Idéale pour les événements : Parfaite pour partager des plats joliment présentés lors de vos réceptions. Ces boîtes permettront de rajouter une touche de naturel à vos présentations et cocktails.

C cl ras bord	Ø mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
15	84	40	1	300	364010	

**PLAT À BORD VERTICAL**

En aluminium. A bord vertical ouvrable. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Condt.	Sous- Condt.	Code	Prix HT
208	320	218	50	1	400	4 x 100	361407	
320	300	240	50	1	400	8 x 50	361409	

**COUVERCLE**

En carton. Une face aluminisée pour barquettes et plats. Rigide et bon maintien de forme.

Type	L mm	l mm	U.V.	Condt.	Sous- Condt.	Code	Prix HT
BV275	123	98	1	1000	10 x 100	361410	
BV470	140	113	1	1000	10 x 100	361411	
BV900	195	131	1	1000	10 x 100	361413	
BV1125	219	156	1	800	8 x 100	361415	
GN 1/2	314	248	1	400	4 x 100	361418	

**PLAT GASTRONORME**

En aluminium. A bords ronds. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
gn 1/2	26	322	262	40	1	300	361128	
gn 1/2	350	320	261	65	1	200	361126	
GN 1/1	500	525	325	35	1	50	361125	
couvercle gn 1/2		329	269		1	300	361127	

**BARQUETTE À BORD VERTICAL**

En aluminium. A bord rabattable, utilisable avec couvercle carton. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Condt.	Sous- Condt.	Code	Prix HT
50	144	120	55	1	1000	10 x 100	361401	
90	204	137	50	1	1000	10 x 100	361403	
112	228	162	52	1	800	8 x 100	361405	
25	114	87	33	1	1800	18 x 100	361419	

**BARQUETTE**

En aluminium. A bords roulés. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
14	104	67	35	1	1500	15 x 100	363101	
32	120	95	43	1	1000	10 x 100	363104	
49	150	124	44	1	1600	16 x 100	363106	
82	201	137	48	1	1000	10 x 100	363107	
100	232	142	41	1	900	9 x 100	363430	
14	104	67	35	1	100		361101	
32	120	95	43	1	100		361104	
49	124	44	49	1	100		361106	
82	201	137	45	1	100		361107	

**TARTELETTE**

En aluminium. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
7,5	93	18	1	2000	20 x 100	363522	
10	100	20	1	3000	30 x 100	363523	
7,5	93	18	1	100		361522	
10	100	20	1	100		361523	

**GODET À CRÈME**

En aluminium. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
8	75	40	1	1000	10 x 100	363211	
10,5	72	41	1	1000	10 x 100	363212	
12,5	87	39,5	1	1000	10 x 100	363213	
8	75	40	1	100		361211	
10,5	72	41	1	100		361212	
12,5	86	50	1	100		361213	

**MOULE À CAKE**

En aluminium. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
60	206	86	51	1	1600	16 x 100	363301	
105	233	107	62	1	500	5 x 100	363303	
150	250	121	68	1	600	12 x 50	363311	
158	247	126	71	1	300	3 x 100	363304	
196	245	128	95	1	300	3 x 100	363305	
280	290	143	100	1	300	3 x 100	363309	
60	206	86	51	1	100		361301	
105	233	107	62	1	100		361303	
158	247	126	71	1	100		361304	
196	246	126	92	1	100		361305	
280	290	143	100	1	100		361309	

**TOURTIÈRE**

En aluminium. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
15	109	20	1	2200	22 x 100	363612	
22	138	20	1	1500	15 x 100	363602	
40	175	25	1	1200	12 x 100	363603	
57	214	19	1	500	5 x 100	363611	
60	195	25	1	800	8 x 100	363604	
88	247	25	1	400	4 x 100	363607	
120	278	23	1	600	6 x 100	363608	
150	294	29	1	400	4 x 100	363610	
170	329	20	1	300	6 x 50	363609	
15	110	23	1	100		361601	
22	138	20	1	100		361602	
40	175	25	1	100		361603	
60	195	25	1	100		361604	
55	214	20	1	100		361605	
88	247	25	1	100		361607	
120	278	23	1	100		361608	
150	294	29	1	100		361610	

**RAMEQUIN OVALE**

En aluminium. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
25	123	90	41	1	100	361515	

**RAMEQUIN ROND**

En aluminium. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
17,6	93	36	1	100	361512	
25	107	39	1	100	361513	

**COQUILLE ST JACQUES**

En aluminium. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
paquet	13,5	125	120	20	1	100		361201	
carton	13,5	125	120	20	1	1000	10 x 100	363201	

**MOULE À AIGUILLETTE**

En PVC. Idéal pour les traiteurs. Réalisations sucrées et salées individuelles. Parfait pour la préparation de mets en gelée. Sa transparence permet d'apercevoir le rendu final. Démoulage très facile.

C cl ras bord	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
13	144	52	33	1	250	711016	

**MOULE MÉDAILLON**

En PVC. Idéal pour les traiteurs. Réalisations sucrées et salées individuelles. Parfait pour la préparation de mets en gelée. Sa transparence permet d'apercevoir le rendu final. Démoulage très facile.

C cl ras bord	Ø mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
10	70	35	1	100	711018	

**MOULE À ASPIC**

En PVC. Idéal pour les traiteurs. Réalisations sucrées et salées individuelles. Parfait pour la préparation de mets en gelée. Sa transparence permet d'apercevoir le rendu final. Démoulage très facile.

C cl ras bord	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
7	80	60	35	1	1500	15 x 100	711001	

**BOÎTE À ENTREMETS KRAFT**

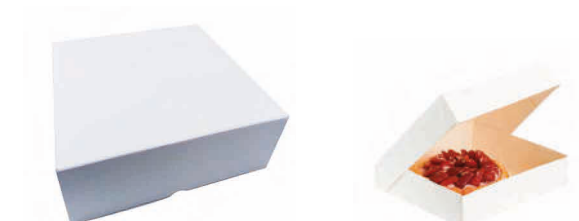
En carton kraft. Très résistante et solide. Rigide et bon maintien de forme.

L mm	l mm	H mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
160	160	80	250	1	50	930611	
180	180	80	250	1	50	930612	
200	200	80	275	1	50	930613	
250	250	80	275	1	50	930615	
280	280	80	300	1	50	930616	

**BOÎTE TRAITEUR**

En carton blanc. Très résistante et solide. Rigide et bon maintien de forme.

L mm	l mm	H mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
290	200	60	375	1	25	930413	
430	290	60	375	1	25	930415	
420	320	60	325	1	25	930416	
600	400	100	325	1	25	930418	

**BOÎTE À ENTREMETS BLANCHE**

En carton blanc. Très résistante et solide. Rigide et bon maintien de forme.

L mm	l mm	H mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
160	160	80	250	1	50	930511	
180	180	80	250	1	50	930512	
200	200	80	275	1	50	930513	
220	220	80	275	1	50	930514	
250	250	80	275	1	50	930515	
280	280	80	300	1	50	930516	
320	320	80	300	1	50	930517	
350	350	80	325	1	25	930518	

**BOÎTE À TARTE**

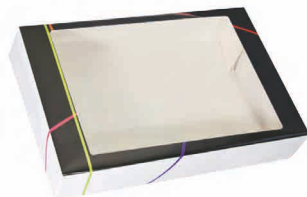
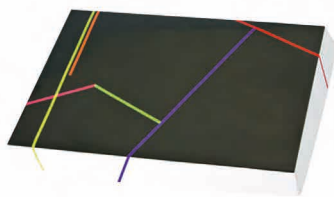
En carton blanc. Très résistante et solide. Rigide et bon maintien de forme.

L mm	l mm	H mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
160	160	50	250	1	50	930501	
180	180	50	250	1	50	930502	
200	200	50	275	1	50	930503	
230	230	50	275	1	50	930504	
260	260	50	275	1	50	930505	
290	290	50	275	1	50	930506	
320	320	50	300	1	50	930507	

**BOÎTE À SAVARIN**

En carton blanc. Très résistante et solide. Rigide et bon maintien de forme.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
230	230	100	1	50	930524	
250	250	100	1	50	930525	
300	300	100	1	25	930530	
320	320	100	1	25	930527	
400	400	100	1	25	930529	

**PRESTIGE BOÎTE TRAITEUR**

En carton blanc imprimé. Très résistante et solide. Rigide et bon maintien de forme.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
sans fenêtre	425	285	60	1	25	930414	
avec fenêtre	620	420	80	1	25	930420	
avec fenêtre	620	420	130	1	25	930421	

**BOÎTE TRAITEUR**

En carton blanc. Très résistante et solide. Rigide et bon maintien de forme.

L mm	l mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
290	200	60	375	1	25	930413	
420	320	60	325	1	25	930416	
430	290	60	375	1	25	930415	
600	400	100	325	1	25	930418	

**BOÎTE À PETITS FOURS AVEC COUVERCLE**

En carton blanc. Très résistante et solide. Rigide et bon maintien de forme.

L mm	l mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
260	180	80	100	1	50	930520	

**BOÎTE À PETITS FOURS**

En carton blanc. Très résistante et solide. Rigide et bon maintien de forme.

L mm	l mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
140	100	50	250	1	100	930541	
160	110	50	250	1	100	930542	
180	120	50	250	1	100	930543	
200	130	50	250	1	100	930544	
220	140	60	250	1	100	930545	
240	150	70	250	1	100	930546	

**BOÎTE À POIGNÉE**

En carton. Très résistante et solide. Rigide et bon maintien de forme. Montage et fermeture rapide.

Type	L mm	l mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
blanc	180	100	70	275	1	50	930550	
blanc	180	160	70	300	1	50	930552	
kraft	180	100	70	275	1	50	930650	
kraft	180	160	70	275	1	50	930652	

**BOÎTE À BÛCHE**

En carton blanc. Très résistante et solide. Rigide et bon maintien de forme.

L mm	l mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
200	110	110	300	1	25	930560	
250	110	110	325	1	25	930561	
300	110	110	325	1	25	930562	

**CAGETTE**

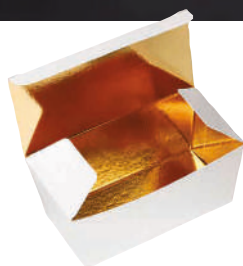
En carton. Très résistante et solide. Idéale pour le transport de viennoiseries, pâtisseries et produits traiteurs. Très pratique car empilable. Rigide et bon maintien de forme. Montage simple et rapide.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
640	420	90	1	50	940271	

**PAPIER ANTIDÉRAPANT**

En papier non tissé et PE (polyéthylène). Pratique grâce à ses 2 faces antidérapantes qui apportent une parfaite stabilité du set sur la table et lors du transport des entremets.

L mm	l mm	Densité g/m²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
600	400	100	1	250	713779	



BALLEDIN COLLECTION INTÉRIEUR OR/EXTÉRIEUR BLANC

En carton. Contient cartonnnette intercalaire. Très résistante et solide. Ballotin livré monté.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
90 g	77	38	35	1	25	862141	



BALLEDIN COLLECTION INTÉRIEUR BLANC/EXTÉRIEUR OR

En carton. Contient cartonnnette intercalaire. Très résistante et solide. Ballotin livré monté.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
90 g	77	38	35	1	25	862131	



BOÎTE À BONBONS

En PVC. Muni d'un fond carton. Très résistante et solide. La transparence sublimerà vos chocolats et gourmandises.

Ø mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
140	25	1	10	931111	
160	65	1	5	931122	
180	65	1	5	931123	



BOÎTE À BONBONS RECTANGULAIRES

En PVC. Muni d'un fond en carton amovible et réversible. Très résistante et solide. La transparence sublimerà vos chocolats et gourmandises.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
180	90	30	1	40	931074	



BOÎTE À MACARONS

Boîte en PVC et carton. Idéal pour le transport des macarons. Pratique car transparent pour visualiser l'intérieur de la boîte. Très résistant et solide.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
6 macarons	180	45	45	1	931052	
12 macarons	172	107	43	1	931054	



PYRAMIDE À MACARONS

En PVC thermoformé. Système emboîtable offrant de multiples façons d'agréments les vitrines ou buffets. 9 niveaux clipsables facile à monter. Peut contenir 210 macarons. Ensemble parfait pour donner le plus bel effet aux macarons.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
transparent	300	300	440	1	681590	
noir	300	300	440	1	681592	

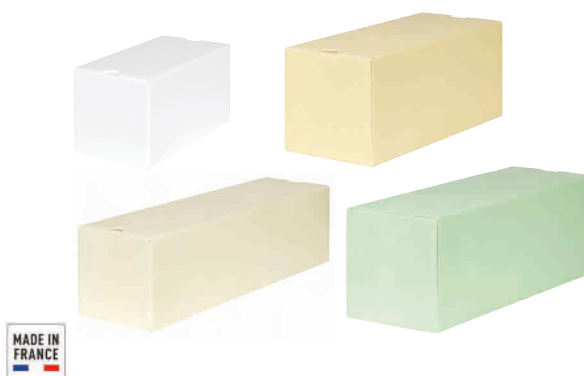


BOÎTE À MACARONS

Base noire en PS et couvercle transparent en PVC. Idéal pour le transport des macarons. Pratique car transparent pour visualiser l'intérieur de la boîte. Très résistant et solide. Calage avec picots de maintien. Capacité de 20 macarons.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
210	155	25	1	100	961052	





BOÎTE RÉUTILISABLE À BÛCHE ET OMELETTE NORVÉGIENNE

En PSE (polystyrène expansé). Très léger et excellente propriété isolante. Très résistant et solide. Très facile à monter.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
blanc	200	115	110	1	25	934101	
jaune	250	115	110	1	25	934102	
vert	300	115	110	1	25	934103	
vanille	400	115	110	1	25	934104	



BOÎTE RÉUTILISABLE À VACHERIN

En PSE (polystyrène expansé). Très léger et excellente propriété isolante. Très facile à monter. Possède une poignée pour faciliter le transport.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
blanc	180	180	130	1	25	934097	
jaune	180	180	130	1	25	934091	
vanille	200	200	130	1	25	934092	
rose	230	230	130	1	25	934093	
bleu	260	260	130	1	25	934094	
vert	290	290	130	1	25	934095	
jaune	320	320	130	1	25	934096	



RETROUVEZ
LES RECETTES DE BÛCHES
DANS LE CATALOGUE



CAISSETTE RONDE BLANCHE

En papier silisé. Très résistante et solide. Idéale pour protéger les pâtisseries et pour la vente. Les caissettes permettent la préparation, la cuisson, la présentation et la consommation de pâtisseries.

Ø mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
35	23	50	1	1000	714806	
39	25	50	1	1000	714807	
49	29	50	1	1000	714810	
53	32	50	1	1000	714811	
70	20	50	1	1000	714852	
70	30	50	1	1000	714858	



© Emilie Albert



CAISSETTE EN PLASTIQUE

En polystyrène. Spécialement conçue pour le conditionnement de pâtisseries imbibées (baba, mini brioches imbibées, savarins). Parfaite pour une consommation directe au sein de l'emballage.

Type	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
noir	93			31	1	1000	10 x 100	923203	
blanc	83			21	1	1000	10 x 100	923201	
blanc	93			31	1	1000	10 x 100	923202	
blanc		95	58	21	1	1000	10 x 100	923204	



© Juleye

CAISSETTE CHOCOLATS

En aluminium plissé pour conserver les caractéristiques organoleptiques des chocolats. Très utilisée en pâtisserie, elle permet à la fois de décorer et faciliter le démoulage.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
7	23	16	1	1000	923257	





© Jérôme Rommé

**CAISSETTE OVALE**

En papier silisé. Très résistante et solide. Idéale pour protéger les pâtisseries et pour la vente. Les caissettes permettent la préparation, la cuisson, la présentation et la consommation de pâtisseries.

L mm	l mm	H mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
105	40	25	50	1	1000	715825	

**CAISSETTE OVALE NOIRE**

En papier silisé. Très résistante et solide. Idéale pour protéger les pâtisseries et pour la vente. Les caissettes permettent la préparation, la cuisson, la présentation et la consommation de pâtisseries.

L mm	l mm	H mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
105	40	25	50	1	1000	715955	

**CAISSETTE RONDE NOIRE**

En papier silisé. Très résistante et solide. Idéale pour protéger les pâtisseries et pour la vente. Les caissettes permettent la préparation, la cuisson, la présentation et la consommation de pâtisseries.

Ø mm	H mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
70	30	50	1	1000	715956	

**CAISSETTE OVALE BLANCHE**

En papier silisé. Bonne préservation des arômes et saveurs. Idéale pour protéger les pâtisseries et pour la vente. Les caissettes permettent la préparation, la cuisson, la présentation et la consommation de pâtisseries.

L mm	l mm	H mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
83	33	22	50	1	1000	714908	
105	40	25	50	1	1000	714910	



**DENTELLE OVALE**

En papier. Très résistant et solide. Idéale pour mettre en avant la nourriture sur une table ou plan de travail. Décoration parfaite pour assiette et plateau.

L mm	l mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
310	230	40	1	250	922625	

**DENTELLE INGRAISSABLE**

En papier. Très résistante et solide. Idéale pour mettre en avant la nourriture sur une table ou plan de travail. Imperméable aux graisses et à l'humidité. Décoration parfaite pour assiette et plateau.

L mm	l mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
400	300	60	1	250	922773	

**DENTELLE RONDE**

En papier. Très résistante et solide. Idéale pour mettre en avant la nourriture sur une table ou plan de travail. Décoration parfaite pour assiette et plateau.

Ø mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
100	1	250	714410	
120	1	250	714412	
150	1	250	714414	
170	1	250	714416	
190	1	250	714418	
230	1	250	714422	

**DENTELLE RECTANGULAIRE**

En papier. Très résistante et solide. Idéale pour mettre en avant la nourriture sur une table ou plan de travail. Décoration parfaite pour assiette et plateau.

L mm	l mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
350	250	1	250	714451	
400	300	1	250	714452	
450	350	1	250	714453	

**SACHET SANDWICH KRAFT BRUN AVEC FENÊTRE**

En papier kraft. Spécial sandwich long. Muni d'une fenêtre transparente sur le dessus, qui permet d'identifier leur contenu en un clin d'œil tout en mettant en valeur vos sandwiches.

L mm	l mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
310	110	40	1	1000	718136	
350	90	35	1	1000	718147	

**SACHET SANDWICH KRAFT BLANC AVEC FENÊTRE**

En papier kraft ingraissable. Spécial sandwich long. Muni d'une fenêtre transparente sur le dessus, qui permet d'identifier le contenu en un clin d'œil tout en mettant en valeur le sandwich. Bonne conservation des aliments.

L mm	l mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
310	90	35	1	1000	718145	
350	90	35	1	1000	718146	

**SACHET À SANDWICH EN PAPIER BLANC INGRAISSABLE**

En papier kraft ingraissable. Bonne conservation des aliments.

L mm	l mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
310	110	38	1	2000	718132	
340	120	35	1	1000	718130	

**SACHET À SANDWICH EN PAPIER BRUN INGRAISSABLE**

En papier kraft ingraissable. Bonne conservation des aliments.

L mm	l mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
310	120	35	1	1000	718111	
340	120	35	1	1000	718115	

**SAC PANINI SPÉCIAL CUISSON**

En papier. Permet de cuire le sandwich avec son emballage. À utiliser directement au sein de la presse à paninis. Idéal pour la vente-à-emporter et la restauration rapide.

L mm	l mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
330	110	41	1	1000	4 x 250	940055	

**SACHET SANDWICH PLAT 50 MICRONS**

En polypropylène. Spécial sandwich long. Transparent : permet d'identifier leur contenu en un clin d'œil tout en mettant en valeur vos sandwiches.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
350	145	1	1000	718133	



© Emilie Albert

**SAC DE REGROUPEMENT**

En papier kraft brun. Grand format pour plusieurs baguettes ou pains. Solide et résistant.

L mm	l mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
300	200	900	70	1	100	940265	
390	190	810	70	1	100	940264	

**SAC À PAIN KRAFT BRUN**

En papier kraft. Pour le transport et la conservation des baguettes mais aussi sandwiches. Hygiénique. Résistant, prévient les risques de déchirure lors du transport.

Type	L mm	l mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
baguette	100	40	560	40	1	1000	940202	
pain	120	40	560	40	1	1000	940203	

**SAC À PAIN COUPÉ 50 MICRONS**

En PEBD transparent. Conçu pour stocker et transporter des pains tranchés. Idéal contre le dessèchement du pain. Réutilisable. Perforation centrale sur la languette de liassage pour un accrochage simple et pratique sur présentoir.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
marron	450	120	450	0,05	1	200	940222	
vert	350	160	350	0,05	1	200	940223	
bleu	450	160	450	0,05	1	200	940224	
beige	400	230	400	0,05	1	200	940226	

**SACHET VIENNOISERIE KRAFT**

En papier kraft brun. Spécial viennoiseries, brioches et autres spécialités. Bonne conservation des aliments. Ultra résistant permettant de protéger les viennoiseries lors du transport.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
170	120	1	1000	940125	
210	120	1	1000	940126	
210	140	1	1000	940127	
270	140	1	1000	940128	
310	170	1	1000	940129	
360	170	1	1000	940130	
360	250	1	1000	940131	

**SACHET VIENNOISERIE BLANC**

En papier kraft blanchi. Spécial viennoiseries, brioches et autres spécialités. Bonne conservation des aliments. Ultra résistant permettant de protéger les viennoiseries lors du transport.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
170	120	1	1000	940101	
210	120	1	1000	940102	
210	140	1	1000	940103	
270	140	1	1000	940104	
310	170	1	1000	940105	
360	170	1	1000	940106	
360	250	1	1000	940111	

**PAPIER BURGER KRAFT**

En papier kraft brun ingraissable. Très résistant et convient pour l'emballage et le passage au grill.

L mm	l mm	Densité g/m²	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
330	250	40	1	3000	2 x 1500	942051	
400	330	40	1	1890	2 x 945	942052	

**PAPIER BURGER DAILY NEWS**

En papier paraffiné qui permet d'éviter de détériorer l'emballage tout en conservant l'aspect et le goût du produit. Spécial sandwiches, burgers, viennoiseries, brioches et autres spécialités.

L mm	l mm	Densité g/m²	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
330	250	32	1	4000	2 x 2000	942071	
400	330	32	1	2500	2 x 1250	942072	

**ETIQUETTE ADHÉSIVE**

Papier autocollant. Mise en avant de la fabrication maison. Livrée en boîte distributrice.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
36	13	1	1000	690617	

**PAPIER D'EMBALLAGE**

En papier. Format pratique : chaque feuille a été prédécoupée pour faciliter la prise en main. Non autorisé au contact alimentaire. Paquet de 10 kg.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
600	400	1	925	942170	

**SACHET À CONFISERIES PLAT**

En cellophane (à base de pulpe de bois). Idéal pour confectionner des sachets de confiseries ou de biscuits. Permet de voir rapidement le contenu car transparent. Très résistant et solide.



L mm	l mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
130	70	1	100	941001	
160	80	1	100	941002	
180	90	1	100	941003	
200	100	1	100	941004	
220	110	1	100	941005	
240	120	1	100	941006	
250	140	1	100	941007	
270	150	1	100	941008	

**ROULEAU CELLOPHANE**

En cellophane (à base de pulpe de bois). Idéal pour envelopper individuellement des pâtisseries ou des entremets de tailles différentes. Permet de voir rapidement le contenu car transparent. Très résistant et solide.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
rouleau 8 m	8000	560	1	960112	

**SACHET À CONFISERIES NEUTRE**

En polypropylène. Fond rigide facilitant le remplissage d'une seule main et le maintien en position verticale. Sachet neutre pour la mise en valeur de confiseries, chocolats et autres produits.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
305	140	1	100	941077	
320	170	1	100	941078	
385	210	1	100	941079	

**CARRÉ CARAMEL**

En cellophane (à base de pulpe de bois). Idéal pour envelopper individuellement des caramels ou des confiseries. Permet de voir rapidement le contenu car transparent. Très résistant et solide.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
80	80	1	1000	943106	
100	100	1	1000	943107	

**SACHET À CONFISERIES PLAT**

En polypropylène. Idéal pour confectionner des sachets confiseries, petits gâteaux, chocolats. Permet de voir rapidement le contenu car transparent. Très résistant et solide.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
160	80	1	100	941015	
200	100	1	100	941016	
220	110	1	100	941017	

**SACHET**

En polypropylène. Fond cartonné facilitant le remplissage d'une seule main et le maintien en position verticale. Idéal pour moulage et pièces en chocolat. Bonne conservation des aliments.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
420	160	1	100	941023	
570	230	1	100	941024	

**SACHET À CONFISERIES ÉCORNÉ**

En polypropylène. Fond écorné transparent apportant une stabilité grâce à son fond plat et large. Parfait pour emballer les bonbons, confiseries, gourmandises et petits biscuits.

L mm	l mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
190	120	1	100	941025	
225	120	1	100	941026	
225	145	1	100	941027	
250	160	1	100	941028	

**SACHET TOILE DE JUTE**

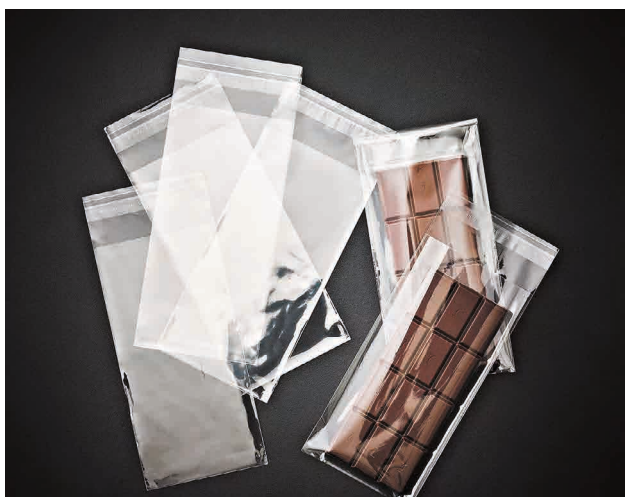
En polypropylène. Avec un fond cartonné facilitant le remplissage d'une seule main et le maintien en position verticale.

L mm	l mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
220	100	1	100	941059	

**SACHET DÉCORÉ**

En polypropylène. Avec un fond cartonné facilitant le remplissage d'une seule main et le maintien en position verticale. Bonne conservation des aliments.

L mm	l mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
275	120	1	100	941222	

**SACHET À RABATS**

En polypropylène. Spécial confiseries et chocolats. Le rabat adhésif sur le dessus permet une bonne conservation des aliments. Transparent pour mettre en valeur les produits.

L mm	l mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
180	90	1	500	941110	

SACHET TOILE DE JUTE

En polypropylène. Fond rigide en polypropylène facilitant le remplissage d'une seule main et le maintien en position verticale. Idéal pour conditionner les pralines, les bonbons, les chocolats, les confiseries, les biscuits, les épices. Bonne conservation des aliments.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
220	100	1	100	941057	
220	100	1	100	941056	

**SACHET PÂQUES**

En polypropylène. Fond cartonné facilitant le remplissage d'une seule main et le maintien en position verticale. Idéal pour conditionner les pralines, les bonbons, les chocolats, les confiseries, les biscuits, les épices. Bonne conservation des aliments.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
220	100	1	100	941093	
220	100	1	100	941092	

**SACHET DENTELLE BLANCHE**

En polypropylène. Fond cartonné facilitant le remplissage d'une seule main et le maintien en position verticale. Idéal pour conditionner les pralines, les bonbons, les chocolats, les confiseries, les biscuits, les épices. Bonne conservation des aliments.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
275	120	1	100	941010	

**SACHET PERLES**

En polypropylène. Fond rigide en polypropylène facilitant le remplissage d'une seule main et le maintien en position verticale. Idéal pour conditionner les pralines, les bonbons, les chocolats, les confiseries, les biscuits, les épices. Bonne conservation des aliments.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
220	100	1	100	941097	

**SACHET SCINTILLANT**

En polypropylène. Fond rigide en polypropylène facilitant le remplissage d'une seule main et le maintien en position verticale. Idéal pour conditionner les pralines, les bonbons, les chocolats, les confiseries, les biscuits, les épices. Idéal pour les fêtes de fin d'année. Bonne conservation des aliments.

L mm	l mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
220	120	1	100	941066	

**SACHET DENTELLE**

En polypropylène. Fond cartonné facilitant le remplissage d'une seule main et le maintien en position verticale. Idéal pour conditionner les pralines, les bonbons, les chocolats, les confiseries, les biscuits, les épices. Bonne conservation des aliments.

L mm	l mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
220	100	1	100	941011	
275	120	1	100	941012	
305	140	1	100	941013	

**SACHET FLOCONS**

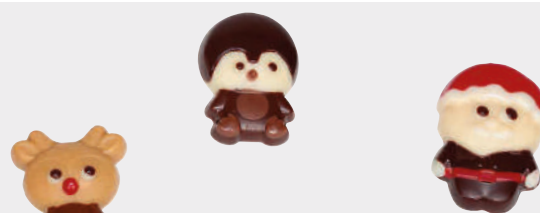
En polypropylène. Avec un fond cartonné facilitant le remplissage d'une seule main et le maintien en position verticale. Idéal pour les fêtes de fin d'année. Bonne conservation des aliments.

L mm	l mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
220	100	1	100	941064	
275	120	1	100	941065	

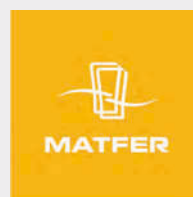
**SACHET PÈRE-NOËL**

En polypropylène. Avec un fond cartonné facilitant le remplissage d'une seule main et le maintien en position verticale. Idéal pour les fêtes de fin d'année. Bonne conservation des aliments.

L mm	l mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
220	100	1	100	941085	
275	120	1	100	941086	



RETROUVEZ
LES MOULES CHOCOLATS
DANS LE CATALOGUE





LIEN FERMETURE SACHET

En PET et un fil de fer. Pratique : boîte distributrice de 2000 liens. Permet de refermer à la main tous vos sachets et sacs en plastique souple.

Type	L mm	l mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
métal or	90	7	1	2000	941157	



LIEN FERMETURE SACHET

En cellophane et un fil de fer. Pratique : boîte distributrice de 2000 liens. Permet de refermer à la main tous vos sachets et sacs en plastique souple.

Type	L mm	l mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
transparent	90	6	1	2000	941150	
rouge	90	6	1	2000	941151	
bleu	90	6	1	2000	941152	
vert	90	6	1	2000	941153	
jaune	90	6	1	2000	941154	



FILM D'EMBALLAGE

En polypropylène. Protège et met en valeur les produits ou les paniers. Résistant. Transparent, neutre.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
120000	800	1	854030	



ADHÉSIF POUR SCILLEUSE

Ruban adhésif PVC. Déroulement silencieux pour apporter un confort d'utilisation. Fort pouvoir adhésif. Résistance à la rupture.

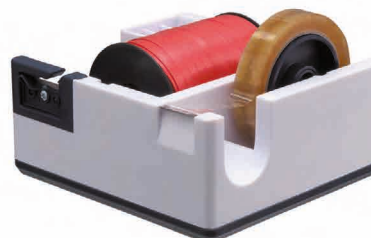
Type	L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
jaune	66000	12	0,06	1	6	941133	
rouge	66000	12	0,06	1	6	941136	
transparent	66000	12	0,06	1	6	941138	
vert	66000	12	0,06	1	6	941134	



ADHÉSIF CRISTAL POUR DÉVIDOIR

Ruban adhésif PP. Déroulement silencieux pour apporter un confort d'utilisation. Fort pouvoir adhésif. Résistance à la rupture. Excellente tenue au vieillissement.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
66000	19	0,06	1	6	950931	



DÉVIDOIR DE COMPTOIR

En plastique incassable et lesté, possède une semelle antidérapante pour une meilleure stabilité sur le comptoir. Dévidoir de table pour ruban adhésif de bureau jusqu'à 25 mm de large. Idéal pour les comptoirs et tables d'emballage.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	180	90	1	950910	



SCILLEUSE À SAC

Pratique : fixation au plan de travail possible.

Type	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
scelleuse	76	218	73	152	1	941101	
mandrin	76				1	941102	



DÉVIDOIR DE COMPTOIR

Dévidoir de table pour ruban adhésif de bureau en 19 ou 25 mm de large (avec un diamètre intérieur de mandrin en 76 mm), idéal pour les comptoirs et tables d'emballage. Ce dévidoir de table en plastique incassable et lesté, possède une semelle antidérapante pour garantir une bonne stabilité sur un bureau ou comptoir. Livré sans adhésif.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
205	80	92	1	950921	



ROND OR/OR

En carton épais. Idéal pour la présentation des pâtisseries en vitrine. Facilite la manipulation des pâtisseries et leur insertion dans les boîtes pâtisseries. Limite le contact et garantit l'hygiène.

Ø mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
160	1050	1	100	930211	
180	1050	1	100	930212	
200	1050	1	100	930213	
220	1050	1	100	930214	
240	1050	1	100	930215	
260	1050	1	100	930216	
280	1050	1	100	930217	
300	1050	1	100	930218	
320	1050	1	100	930219	



SEMELLE À BÔCHE ET CAKE OR/NOIR

En carton épais. Idéal pour la présentation des pâtisseries en vitrine et la vente à emporter. Facilite la manipulation des pâtisseries et leur insertion dans les boîtes pâtisseries. Limite le contact et garantit l'hygiène.

L mm	l mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
200	100	1100	1	50	861100	
240	100	1100	1	50	861102	
290	100	1100	1	50	861104	
350	100	1100	1	50	861106	
400	100	1100	1	50	861108	
600	100	1100	1	50	861114	



COUPELLE FESTONNÉE OR/NOIR

En carton. Très résistant et solide. Idéale pour la présentation des pâtisseries en vitrine et la vente à emporter. Facilite la manipulation des pâtisseries. Limite le contact et garantit l'hygiène.

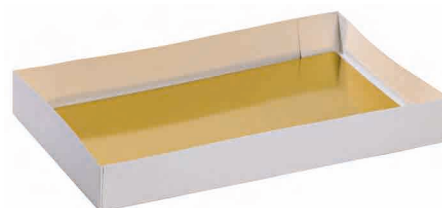
Type	Ø mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
or/noir	90	350	1	2000	971040	
noir/or	90	350	1	2000	971050	



CARRÉ OR/NOIR

En carton épais. Idéal pour la présentation des pâtisseries en vitrine. Facilite la manipulation des pâtisseries et leur insertion dans les boîtes pâtisseries. Limite le contact et garantit l'hygiène.

L mm	l mm	H mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
160	160	1	1100	1	100	930172	
200	200	1	1100	1	100	930175	
230	230	1	1100	1	100	930177	



PLAQUE OR/NOIR

En carton. Rigide, pouvant supporter gâteaux, entremets, pâtisseries ou autre. Facilite le transport. Format rectangulaire. Pratique : à utiliser telle quelle ou à découper. Peut se glisser dans une boîte en carton pour une meilleure protection des aliments.

L mm	l mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
600	400	1100	1	25	930201	



FOND PLIÉ OR/NOIR

En carton. Rigide. Idéal pour la présentation des pâtisseries en vitrine et la vente à emporter. Facilite la manipulation des pâtisseries. Limite le contact et garantit l'hygiène. Hauteur du bord : 15 mm.

L mm	l mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
100	45	350	1	200	930270	
130	45	350	1	200	930271	
110	90	350	1	200	930272	

**MINI-CARTON OR/NOIR COEUR**

En carton. Idéal pour la présentation des pâtisseries en vitrine et la vente à emporter. Facilite la manipulation des pâtisseries et leur insertion dans les boîtes pâtisseries. Limite le contact et garantit l'hygiène.

L mm	l mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
80	80	1100	1	200	930255	

**MINI-CARTON OR/NOIR CARRÉ**

En carton. Facilite le transport. Idéal pour la présentation des pâtisseries en vitrine et la vente à emporter. Facilite la manipulation des pâtisseries. Limite le contact et garantit l'hygiène.

L mm	l mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
70	70	1100	1	200	930257	
80	80	1100	1	200	930258	

**MINI-CARTON OR/NOIR ROND**

En carton. Rigide. Idéal pour la présentation des pâtisseries en vitrine et la vente à emporter. Facilite la manipulation des pâtisseries. Limite le contact et garantit l'hygiène.

Ø mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
70	1100	1	200	930265	
80	1100	1	200	930267	

**MINI-CARTON OR/OR**

En carton. Idéal pour la présentation des pâtisseries en vitrine et la vente à emporter. Facilite la manipulation des pâtisseries et leur insertion dans les boîtes pâtisseries. Limite le contact et garantit l'hygiène.

Type	Ø mm	L mm	l mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
rond	70			1100	1	200	930251	
rond	80			1100	1	200	930252	
ovale		90	55	1100	1	200	930253	
rectangulaire		90	55	1100	1	200	930254	



BOUTIQUE CHEZ **FINE**





OCF

OCF a conçu des vitrines réfrigérées sur-mesure pour la pâtisserie FINE de Sébastien Serveau, afin de sublimer ses créations.

Un îlot pâtissier en résine Krion et une vitrine murale Chocolat offrent une présentation élégante et épurée, préservant les pâtisseries et chocolats dans des conditions optimales.

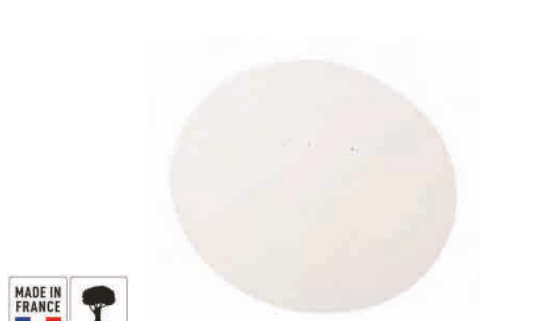


L'expert froid pour vos vitrines réfrigérées

**ROND FESTONNÉ**

En carton. Rigide et solide. Idéal pour la présentation des pâtisseries en vitrine. Facilite la manipulation des pâtisseries et leur insertion dans les boîtes pâtissières. Limite le contact et garantit l'hygiène. Festonné sur les bords pour une touche d'originalité.

Ø mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
270	300	1	250	930105	
290	300	1	250	930106	
320	325	1	250	930107	

**ROND UNI**

Rigide et solide. Idéal pour la présentation des pâtisseries en vitrine. Facilite la manipulation des pâtisseries et leur insertion dans les boîtes pâtissières. Limite le contact et garantit l'hygiène.

Ø mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
300	325	1	250	930119	

**TRIANGLE RAINÉ**

En carton blanc. Idéal pour déguster une crêpe, une part de pizza ou une quiche. Les bords rabattables permettent un bon maintien du produit. Le support limite le contact avec les mains. Prise en main rapide.

L mm	l mm	H mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
220	180	28	250	1	250	708780	

**CARRÉ RAINÉ**

En carton. Rigide. Idéal pour la vente à emporter de quiches, pizza, crêpes, pâtisseries.

L mm	l mm	Densité g/m ²	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
110	110	250	1	250	930131	
130	130	250	1	250	930132	
150	150	250	1	250	930133	
170	170	250	1	250	930134	
190	190	275	1	250	930135	
210	210	275	1	250	930136	

**COUPELLE RONDE**

En carton très résistant et solide. Bicolore : dessus kraft et dessous blanc. Ingraissable. Support de présentation pour pâtisseries et traiteur. Idéal pour la présentation des pâtisseries en vitrine et la vente à emporter. Facilite la manipulation des pâtisseries. Limite le contact et garantit l'hygiène.

Ø mm	Densité g/m²	U.V.	Condt.	Sous-Condt.	Code	Prix HT
95	400	1	500	10 x 50	707605	
125	400	1	500	10 x 50	707623	

**COUPELLE NOIRE**

En polystyrène. Très résistante et solide. Idéal pour la présentation des pâtisseries en vitrine et la vente à emporter. Facilite la manipulation des pâtisseries. Limite le contact et garantit l'hygiène.

Ø mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
85	1	125	923206	
95	1	125	923207	





POLY RAPHIA

En polypropylène. Touche d'élégance pour fermer les boîtes et sachets. Apporte de la forme et du volume. Très résistant.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
jaune vanille	200000	15	1	952101	
beige	200000	15	1	952103	
jaune d'oeuf	200000	15	1	952104	
orange	200000	15	1	952105	
vert anis	200000	15	1	952106	



BOBINE BOLDUC MAT

En polypropylène. Touche d'élégance pour fermer les boîtes et sachets. Très résistant et se frise facilement.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
rouge framboise	250000	10	1	950091	
noir	250000	10	1	950094	



BOLDUC BLANC COEURS ROUGES

En polypropylène. Touche d'élégance pour fermer les boîtes et sachets. Très résistant et se frise facilement.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
225000	10	1	950101	



BOBINE BOLDUC

En polypropylène. Touche d'élégance pour fermer les boîtes et sachets. Très résistant et se frise facilement.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
bleu ciel	500000	7	1	950013	
orange	500000	7	1	950030	
marron	500000	7	1	950031	
or	500000	7	1	950032	
blanc	500000	7	1	950033	
rose cyclamen	500000	7	1	950034	
rouge	500000	7	1	950035	
rose	500000	7	1	950038	
bleu marine	500000	7	1	950039	
jaune	500000	7	1	950041	



BOBINE BOLDUC MIROIR

En polypropylène. Touche d'élégance pour fermer les boîtes et sachets. Très résistant et se frise facilement.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
or	250000	7	1	950071	
argent	250000	7	1	950073	



© Julie Bastierre



RUBAN CHARLOTTE PASTEL

En polypropylène. Apporte une touche raffinée à vos charlottes, gâteaux, mousses. S'adapte à toutes les occasions. Ne pas mettre en contact direct avec les gâteaux.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
rose	100000	50	1	950052	
jaune	100000	50	1	950056	
vert anis	100000	50	1	950053	
parme	100000	50	1	950057	
rouge	100000	50	1	950054	
orange	100000	50	1	950055	



RUBAN LAITONNÉ

En PET. S'utilise pour fermer tout type de contenants : boîtes, cadeaux, sachets et autres de manière raffinée. Ruban orange pour un rendu coloré. Grand format.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
orange	25000	25	1	951171	
or	25000	25	1	951173	
vert	25000	25	1	951175	
jaune	25000	25	1	951178	
rose	25000	25	1	951188	

RUBAN MIROIR

En polypropylène. Apporte une touche raffinée à vos charlottes, gâteaux, mousses. S'adapte à toutes les occasions. Ne pas mettre en contact direct avec les gâteaux.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
or	50000	50	1	951105	



**BOBINE DE FIL**

En PET. Rigide, il s'utilise pour fermer une variété de contenant : boîtes, cadeaux, sachets et autres de manière raffinée.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
or	250000	1	941170	

**RUBAN PÂTISSIER PRÉ-COUPÉ POUR CERCLE**

En polypropylène. Transparent pour laisser apparaître la pâtisserie. Rigide, il s'utilise pour une grande variété de desserts et pâtisseries : mousses, entremets, charlottes. Fini brillant pour un rendu haut de gamme.

Ø mm	L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
60	215	35	0,06	1	500	960070	
60	215	40	0,06	1	500	960071	
60	215	45	0,06	1	500	960072	
60	215	60	0,06	1	500	960074	
Ø mm	L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
70	230	40	0,06	1	500	960076	
70	230	45	0,06	1	500	960077	
70	230	60	0,06	1	500	960079	

Ø mm	L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Condt.	Code	Prix HT
80	260	40	0,06	1	500	960078	
80	260	45	0,06	1	500	960080	
80	260	60	0,06	1	500	960082	

**RUBAN GOURMANDISE**

En PVC. Transparent pour laisser apparaître la pâtisserie. Rigide, il s'utilise pour une grande variété de desserts et pâtisseries : mousses, entremets, charlottes. Fini brillant pour un rendu haut de gamme.

L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
100000	45	0,15	1	960107	

**RUBAN PÂTISSIER PP EN ROULEAU**

En polypropylène. Transparent pour laisser apparaître la pâtisserie. Rigide, il s'utilise pour une grande variété de desserts et pâtisseries : mousses, entremets, charlottes. Fini brillant pour un rendu haut de gamme. Epaisseur 60µ.

L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
200000	30	0,06	1	960090	
200000	45	0,06	1	960093	

**RUBAN PÂTISSIER PVC EN ROULEAU**

En PVC. Transparent pour laisser apparaître la pâtisserie. Rigide, il s'utilise pour une grande variété de desserts et pâtisseries : mousses, entremets, charlottes. Fini brillant pour un rendu haut de gamme. Epaisseur 150µ.

L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
250000	35	0,15	1	960101	
250000	40	0,15	1	960102	
250000	45	0,15	1	960103	
250000	60	0,15	1	960104	

**RUBAN PÂTISSIER PVC EN ROULEAU**

En PVC. Transparent pour laisser apparaître la pâtisserie. Rigide, il s'utilise pour une grande variété de desserts et pâtisseries : mousses, entremets, charlottes. Fini brillant pour un rendu haut de gamme.

L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
100000	30	0,1	1	960010	
100000	35	0,1	1	960011	
100000	40	0,1	1	960012	
100000	45	0,1	1	960013	
100000	50	0,1	1	960014	
100000	60	0,1	1	960015	
100000	80	0,1	1	960105	

NEW**FEUILLETTE**

En polypropylène. Feuillettes idéales pour protéger les pâtisseries. Transparence pour mise en avant des pâtisseries.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
100	80	1	1000	942015	
130	90	1	1000	942016	

**RUBAN NEUTRE FORMAT À PLAT**

En PVC 100 microns. Transparent pour laisser apparaître le montage après démoulage.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
240	40	1	960001	



© Rina Nurra-Ferrandi Pâtisserie



BAC À GLACE

En polystyrène. Idéal pour le stockage et le transport des glaces et sorbets. Résistant à la surgélation. Réutilisable.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
bac	250	174	162	128	1	25	934152	
bac	500	348	158	128	1	25	934155	
couvercle	250				1	25	934162	
couvercle	500				1	25	934165	



BAC ET COUVERCLE CARRÉ

En polystyrène translucide. Idéal pour le stockage et le transport des glaces et sorbets. Réutilisable. Couvercle étanche.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
50	109	109	65	1	25	934002	
100	129	129	84	1	25	934004	



BOÎTE ISOLANTE À GLACE

En PSE (polystyrène expansé). Idéal pour la vente à emporter. Légère. Réutilisable.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
jaune	110	110	80	1	25	934131	
vert	130	130	100	1	25	934132	

**POT À GLACE KRAFT**

En carton, film PE. La couleur kraft pour mettre en avant les glaces artisanales.

C cl ras bord	Ø mm	H mm	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
9	75	45	1	1000	20 x 50	934207	
15	85	50	1	1000	20 x 50	934208	

**POT À GLACE ARC-EN-CIEL**

En carton, film PE.

C cl ras bord	Ø mm	H mm	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
9	75	45	1	1000	20 x 50	934204	
15	85	50	1	1000	20 x 50	934205	

**CUILLÈRE À GLACE**

En bois de bouleau. Idéale pour des glaces ou les verrines.

L mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
94	1	100	934032	

NEW**LOVERS**

En carton, avec un film PE pour une bonne étanchéité. Une qualité supérieure qui rend le produit plus résistant et plus agréable au toucher. Un design élégant et moderne qui mettra en avant vos crèmes glacées.

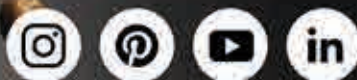
C cl ras bord	Ø mm	H mm	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
11	74,6	42	1	1000	4 x 250	934156	
12	76,1	44	1	1000	4 x 250	934157	
14	80,2	46	1	1000	4 x 250	934158	
25	94,1	55	1	500	2 x 250	934159	



Le Réseau Cocci
courrier@lereseaucocci.fr
03 89 72 05 35



SUIVEZ-NOUS



digital.matferbourgeat.com
www.matferbourgeat.com



Catalogue avec prix
Code : 009007



Les Tarifs affichés au catalogue Digital du Groupe MATFER BOURGEAT faisant foi, les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition, en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande.