

Les thématiques **DISGROUP**

SPÉCIAL **PETIT DÉJEUNER/HÔTELLERIE**

Edition 2021




DISGROUP
« *Les Ingrédients du Succès* »

LE PAIN



PAIN DE MIE NATURE 28 TRANCHES

1100 g x 5

Réf. **553097**

à décongeler



LE SAVIEZ VOUS ?

Boisson chaude, jus de fruit et les fameuses tartines de pain ... plus qu'un simple aliment, le pain est toujours un produit incontournable et adoré par 9 français sur 10. Il reste la grande star des petits-déjeuners, avec une consommation stable depuis plusieurs années. 89 % de français ne peuvent pas se passer des tartines de pain matinales. La baguette traditionnelle reste le pain le plus consommé avec 95% des français qui déclarent avoir consommé des baguettes sur les 12 derniers mois.

www.grandsmoulinsdeparis.com

DÉJEUNETTES VIENNOISES



DÉJEUNETTE VIENNOISE NATURE CRUE

120 g x 80

Réf. **510204**

Pousse : 3h/3h30 à 25-28°C

Cuisson :

Ventilé : 13-15 min à 170°C

Sole : 13-15 min à 200°C



DÉJEUNETTE VIENNOISE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT CRUE

120 g x 80

Réf. **510208**

Pousse : 3h/3h30 à 25-28°C

Cuisson :

Ventilé : 13-15 min à 170°C

Sole : 13-15 min à 200°C

BAGUETTES



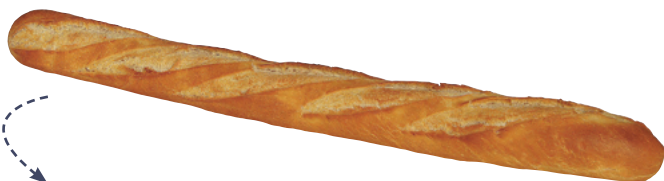
Farine de blé «Label Rouge». Une baguette blanche classique aux saveurs équilibrées et à la mie légèrement crème. Utilisation d'une pâte fermentée pour plus de goût.



Un pain à la grande fraîcheur au nez, notes de noix, aux saveurs de cerise noire sur fond de noisette. Un pain à la belle couleur crème pour la mie.



Un pain aux saveurs de céréales mâtées.



Un pain élaboré à partir d'une recette simple convenant aux goûts de chacun.

**BAGUETTE PRÉCUITE SUR SOLE «ESSENTIELLE»**

280 g x 25

Réf. **531614**

Cuisson : 12-14 min à 190/200°C

Décongélation : 10 min à temp ambiante

**BAGUETTE «1778» PRÉCUITE SUR SOLE**

280 g x 25

Réf. **552022**

Cuisson : 12-14 min à 190/200°C

Décongélation : 10 min à temp ambiante

**BAGUETTE PRÉCUITE «CELESTINE»**

280 g x 28

Réf. **510235**

Cuisson : 10-12 min à 200/210°C

Décongélation : 30 min à temp ambiante

**BAGUETTE PRÉCUITE**

58 CM

280 g x 33

Réf. **551018**

Cuisson : 10-12 min à 200/210°C

Décongélation : 10-15 min à temp ambiante

LA VIENNOISERIE

Le **P'tit Benoit**
by **DISGROUP**



**CROISSANT 23% BEURRE FIN
PRÊT À CUIRE**

70 g x 60

Réf. **510458**

Cuisson :

Ventilé : 14-16 min à 170°C

Sole : 18-20 min à 200°C

Décongélation : 20 min



**CROISSANT 23% BEURRE FIN
PRÊT À CUIRE**

60 g x 70

Réf. **510055**

Cuisson :

Ventilé : 14-16 min à 170°C

Sole : 18-20 min à 200°C

Décongélation : 20 min



**PAIN AU CHOCOLAT 20,9%
BEURRE FIN PRÊT À CUIRE**

75 g x 70

Réf. **510044**

Cuisson :

Ventilé : 16-17 min à 170°C

Sole : 20-22 min à 200°C

Décongélation : 20 min

*Légères, feuilletées, croustillantes, au bon goût de beurre...
les viennoiseries incontournables du petit déjeuner !*



CROISSANT 22,5% BEURRE PRÊT À CUIRE

75 g x 96

Réf. **553040**

Cuisson : 16/20 min à 160/180°C
Décongélation : 15 min



PAIN AU CHOCOLAT 20% BEURRE PRÊT À CUIRE

75 g x 90

Réf. **553041**

Cuisson : 16/20 min à 160/180°C
Décongélation : 16 min

Gamme élaborée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés pour leurs qualités et leurs richesses aromatiques.

Gamme offrant une belle couleur dorée, une croustillance délicate, une mâche ferme caractéristique et une note finale beurre caramel unique en son genre.



CROISSANT 23% BEURRE AOP PRÊT À CUIRE

80 g x 60

Réf. **510142** ♦

Cuisson : 15-18 min à 165/170°C, oura ouvert
Décongélation : 30-45 min



PAIN AU CHOCOLAT 21% BEURRE AOP PRÊT À CUIRE

80 g x 60

Réf. **510143** ♦

Cuisson : 16-18 min à 165/170°, oura ouvert
Décongélation : 30-45 min

MINI VIENNOISERIES



LES SAVOUREUX



MINI PAIN AU CHOCOLAT 20% BEURRE FIN PRÊT À CUIRE

28 g x 260

Réf. **510047**

Cuisson : 13/14 mn à 170/175°C, oura ouvert
Décongélation : 30/45 mn



MINI CROISSANT 23% BEURRE FIN PRÊT À CUIRE

20 g x 260

Réf. **510190**

Cuisson : 13/14 mn à 170/175°C, oura ouvert
Décongélation : 30/45 mn



MINI CROISSANT LUNCH 23% BEURRE FIN PRÊT À CUIRE

30 g x 240

Réf. **510046**

Cuisson : 13/14 mn à 170/175°C, oura ouvert
Décongélation : 30/45 mn



MINI PAIN AUX RAISINS BEURRE FIN PRÊT À CUIRE

30 g x 260

Réf. **510048**

Cuisson : 14/15 mn à 165/170°C, oura ouvert
Décongélation : 30/45 mn

Mini viennoiseries gourmandes réalisées avec une recette riche en beurre !



LES ASSORTIMENTS



MIX MINI FRIANDISES BEURRE FIN PRÊTES À CUIRE

(TORSADES CHOCOLAT, JÉSUITES CRÈME PÂTISSIERE/
VANILLE, PANIERS FRAMBOISE, FINGERS PRALINE)

200 unités

Réf. **510223** ◆

Cuisson : 13-15 min à 165-170°C,
Décongélation : 30-45 min à temp ambiante



ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIES BEURRE AOP PRÊTES À CUIRE

(CROISSANTS LUNCH, PAINS CHOCOLAT, PAINS AUX RAISINS)

3 x 45 unités

Réf. **510225** ◆

Cuisson : 13-15 min à 165-170°C
Décongélation : 30-45 min à temp ambiante

Les compagnons irrésistibles du petit déjeuner !

LES BRIOCHES



BRIOCHE MOUSSELINE PRÉCUITE

400 g x 12

Réf. **530126**

Cuisson : 10 min à 160/165°C
Décongélation : 30 min



BRIOCHE MOUSSELINE PRÉCUITE AVEC PERLES DE SUCRE

400 g x 12

Réf. **530127**

Cuisson : 10 min à 160/165°C
Décongélation : 30 min

NOUVEAUTÉ
2021



BRIOCHE MOUSSELINE PRÉCUITE AUX PRALINES

400 g x 12

Réf. **530200**

Cuisson : 11 min à 160/165°C
Décongélation : 31 min



BRIOCHE NANTERRE CRUE

+ MOULE ALUMINIUM

480 g x 21

Réf. **510203**

Pousse : 3h30/4h à 25-28°C
Cuisson :
Ventilé : 13-15 min à 170°C
Sole : 13-15 min à 170°C



Retrouvez tous nos produits surgelés dans notre catalogue annuel le P'tit Benoit (pains, viennoiseries, brioches etc.)

NOUVEAUTÉ
2021



❄️ **COURONNE FEUILLETÉE NATURE**
500 g x 12
Réf. **510387**

Pousse : 3h à 28°C
Cuisson : 25/30 min à 170°C

NOUVEAUTÉ
2021



❄️ **GÂCHE AU BEURRE CRUE**
550 g x 25
Réf. **510357**

Pousse : 3h30/4h à 25-28°C
Cuisson : 35/40 min à 135/145°C

LES BRIOCHETTES



❄️ **BRIOCHETTE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT CRUE**
60 g x 200
Réf. **510202**

Pousse : 3h/3h30 à 25-28°C
Cuisson :
Ventilé : 13-15 min à 170°C
Sole : 13-15 min à 200°C



❄️ **BRIOCHETTE NATURE CRUE**
60 g x 150
Réfs. **510200**

Pousse : 2h30 à 25-28°C
Cuisson :
Ventilé : 13-15 min 170°C
Sole : 13-15 min à 200°C



❄️ **BRIOCHETTE NATURE CRUE**
90 g x 60
Réf. **510270** 🍷

Pousse : 2h30/3h à 25/28°C
Cuisson :
Ventilé : 13/15 min à 160/170°C
Sole : 13/15 min à 180/200°C



❄️ **PAIN AU LAIT CRU**
60 g x 105
Réf. **510201**

Pousse : 2h30/3h à 25-28°C
Cuisson :
Ventilé : 13-15 min à 170°C
Sole : 13-15 min à 200°C

LES SAVEURS SUCRÉES



MADELEINE FOURRÉE CHOCOLAT NOISETTE

56 g x 64

Réf. **520269**

à décongeler



MADELEINE 23/22 PUR BEURRE

45 g x 70

Réf. **520165**

Cuisson : 6 min (four préchauffé à 190°C)
Laisser refroidir 20 min



PETITE MADELEINE NATURE 26% BEURRE

18 g x 140

Réf. **520236**

Cuisson : 4 min 30 à 180°C



MADELEINE PUR BEURRE VANILLE

45 g x 70

Réf. **520256**

à décongeler

LES MADELEINES



MUFFIN FOURRÉ AU NUTELLA®

120 g x 14

Réf. **510231**

à décongeler



MUFFIN CARAMEL BEURRE SALÉ D'ISIGNY

125 g x 40

Réf. **300111**

à décongeler

NOUVEAUTÉ
2021



MUFFIN FOURRÉ «PATAMILKA»

125 g x 40

Réf. **300112**

à décongeler

NOUVEAUTÉ
2021

LES MUFFINS



*Pour commencer la journée
avec une douceur sucrée moelleuse !*



DOONY'S NATURE SUCRÉ

49 g x 36

Réf. **510347**

à décongeler



NOUVEAUTÉ
2021



CRÊPE SUCRÉE PUR BEURRE

Ø 30 CM

55 g x 60

Réf. **510385**

NOUVEAUTÉ
2021



CRÊPE SPÉCIAL HOTELIERIE

Ø 10 CM

15 g x 360

Réf. **510383**

NOUVEAUTÉ
2021



PANGAKE NATURE

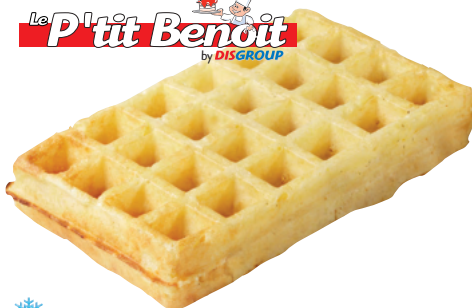
Ø 10 CM

33 g x 72

Réf. **510386**

Agrémentez-les de miel, de confiture ou de pâte à tartiner ... cf. p.19

Le Petit Benoit
by DISGROUP



GAUFRE DE BRUXELLES

85 g x 24

Réf. **510337**

Cuisson : 4 min à 200°C

NOUVEAUTÉ
2021

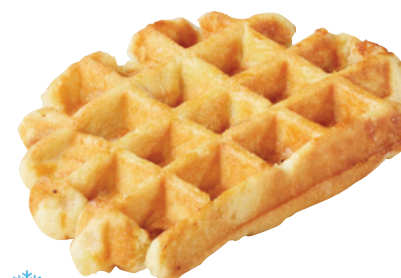


MINI GAUFRE DE BRUXELLES

45 g x 48

Réf. **510355**

Cuisson : 4 min à 200°C
Gaufrier : 3 min à 240°C



GAUFRE DE LIÈGE

90 g x 30

Réf. **510197**

Cuisson : 1-2 min à 150°C
Décongélation : 1h à 4°C

LES CRÊPES

LES GAUFRES

LES PRODUITS FRAIS

Et Laitiers



LE BEURRE



BEURRE DOUX
MICROPAIN
10 g x 600 - PRÉSIDENT
Réf. **1521**



BEURRE 1/2 SEL
MICROPAIN
10 g x 600 - PRÉSIDENT
Réf. **235**

Beurre 82% de matière grasse fabriqué à partir de crèmes sélectionnées en France.


Le format micropain est idéal en hôtellerie ou en restauration.

LE LAIT



LAIT UHT 1/2 ÉCRÉMÉ
1 L x 6 - LACTEL
Réf. **539**



LAIT UHT 1/2 ÉCRÉMÉ
1 L x 6 - BRIDEL
Réf. **5298** 



LAIT UHT 1/2 ÉCRÉMÉ BIO
1 L x 6
Réf. **7726**

Le produit laitier ... Il est le troisième ingrédient indispensable d'un petit déjeuner équilibré et apporte des protéines et du calcium !



ORIGINE FRANCE

YAOURTS AROMATISÉS

125 g

DIRECT

YAOURTS AUX FRUITS

125 g

DIRECT

ŒUFS COQUILLES FRAIS

DIRECT

LES ŒUFS

LES YAOURTS

FROMAGE BLANC

Production artisanale avec le lait des vaches de Franche-Comté !



FROMAGE BLANC 40%

Seau de 5 kg

Réf. 7407

LES PRODUITS FRAIS & Laitiers

LE FROMAGE

Les essentiels



ÉMMENTAL EN TRANCHES
 Origine UE - 5 x 15 CM
 (2 x 500 g) x 5 - DISGROUP
 Réf. **2852**

ÉMMENTAL EN TRANCHES
 500 g x 8 - ENTREMONTS
 Réf. **6683**



BRIE 32% MG
 1 kg x 4 - KER NOELLE
 Réf. **5687**



CAMEMBERT NU DE NORMANDIE
 240 g x 30
 Réf. **4462**



PLATEAU 3 FROMAGES AOP
 (CANTAL - FOURME D'AMBERT - ST NECTAIRE)
 215 g x 6 - SAVEURS & TERROIRS
 Réf. **6158**

PLATEAU 5 FROMAGES
 (CANTAL AOP - FOURME D'AMBERT AOP - ST NECTAIRE AOP
 TOMME DES PYRÉNÉES IGP - TOMME DE BREBIS)
 300 g x 6 - SAVEURS & TERROIRS
 Réf. **6160**

Suggestions de petits déjeuners ...

Le gourmand salé

Café - Jus d'orange
Toasts - Pancakes
Beurre - Bacon - Œufs



Le vitalité sucré

Café - Jus d'orange - Lait
Fruits - Fromage blanc
Céréales - Miel



Le terroir

Café - Pain - Fromage
Miel - Fruit

CHARCUTERIE

Et Salaisons



JAMBON SUPÉRIEUR DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ

Origine UE
16 tranches de 45 g - 750 g x 10

DIRECT Réf. **SAUELS_1233**

JAMBON SUPÉRIEUR DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ

Origine UE
10 tranches de 50 g - 500 g x 12

DIRECT Réf. **SAUELS_393**

JAMBON SUPÉRIEUR DÉCOUENNÉ DÉGRAISSÉ

Origine UE
20 tranches de 50 g - 1 kg x 6

DIRECT Réf. **SAUELS_1015**

NOUVEAUTÉ
2021

Les essentiels



JAMBON SERRANO 33 TRANCHES
500 g x 6 - DISGROUP
Réf. 5261

LE SAVIEZ VOUS ?

Les "petits déjeuners à l'anglaise" salés sont à la mode, la charcuterie vient accompagner les toasts tartinés de beurre ou de confiture. Les avantages sont une source d'énergie plus importante, un apport en protéines plus élevé et donc un petit déjeuner plus rassasiant ! Etant aussi plus riches en matières grasses et donc plus caloriques ... il suffit de les composer avec d'autres ingrédients plus équilibrés comme des fruits par exemple.

www.docteurbonnebouffe.com

NOUVEAUTÉ
2021



ROSETTE DE LYON 50 TRANCHES
500 g x 6
Réf. 8143



JAMBON SEC 25 TRANCHES
500 g x 6
Réf. 6973



BOULETTES PROTÉINÉES 15% MG
30 g x 200
Réf. 670260



TRANCHETTES BACON CRISPY
Origine HONGRIE
1 kg x 8
Réf. 670342

CHARCUTERIE & Saisons

CÉRÉALES

Et Graines

MUESLI PETIT DÉJEUNER

(FLOCONS D'AVOINE - RAISINS SECS - CRANBERRIES SÉCHÉES
GRAINES DE COURGE - GRAINES DE TOURNESOL)

Seau de 5 kg - LES GRAINES DU PÈRE PAJO

Réf. 7404 



FLOCONS D'AVOINE

1 kg x 15

Réf. 7533



PÉTALES DE MAÏS

Seau de 750 g - LES GRAINES DU PÈRE PAJO

Réf. 948

• PENSEZ-Y ! •



Le Porridge ...

Flocons d'avoine (p 18)

bouillis dans du lait (p 12)

sucré avec du miel (p 19)

et agrémenté de fruits secs (p 21)

... Servez chaud dans un bol !

• PENSEZ-Y ! •

CONFITURES, MIEL

Et Pâte à tartiner



CONFITURE D'ABRICOTS
1 kg x 6 - LE BERGER DES FRUITS
Réf. 4136



CONFITURE DE FRAISES
1 kg x 6 - LE BERGER DES FRUITS
Réf. 4137



MIEL DE FLEURS
1 kg x 6
Réf. 857



**ASSORTIMENT CONFITURES
4 PARFUMS POTS EN VERRE**
(FRAISES - ABRICOTS - ORANGES - GROISEILLES FRAMBOISÉES)
30 g x 60 - BONNE MAMAN
Réf. 4122



**ASSORTIMENT CONFITURES
3 PARFUMS BARQUETTES**
(FRAISES - ABRICOTS - GROISEILLES)
30 g x 144 - LE BERGER DES FRUITS
Réf. 4121



MIEL BARQUETTE
20 g x 144 - LE BERGER DES FRUITS
Réf. 4130



NUTELLA® BARQUETTE
15 g x 120
Réf. 7529



FRUITS

Et Coktails de fruits



Scannez moi



MÉLANGE ACAPULCO

(25% TRANCHES DE PÊCHES, 18% BILLES DE MELON JAUNE, 15% RAISIN ROUGE, 15% CUBES ANANAS, 10% BILLES DE MELON VERT, 10% TRANCHES DE KIWI, 7% CUBES DE MANGUE)

1 kg x 5

Réf. 650026

Pensez au catalogue emballages et petit matériel pour la présentation et le service des fruits et coktails de fruits !



COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

(POIRES - PÊCHES - ANANAS - RAISINS - CERISES)

Boite 5/1 x 6

Réf. 4435



MÉLANGE DE FRUITS TROPICAUX

(ANANAS - PAPAYE JAUNE / ROUGE - GOYAVES
JUS ANANAS & RAISINS BLANCS)

Poche 2,3 kg x 6

Réf. 3095



COCKTAIL DE FRUITS TROPICAUX

(ANANAS - PAPAYE JAUNE / ROUGE - GOYAVES
SIROP & JUS DE FRUIT DE LA PASSION)

Boite 3/1 x 6

Réf. 2927

Abricots séchés :
exceptionnellement riches en vitamine A, ils contiennent du fer, des fibres, du magnésium, du potassium et du sodium, ainsi que de la vitamine B3.



ABRICOTS SECS MOELLEUX
 Origine TURQUIE
 1 kg x 8
 Réf. 5377

Figues sèches : *source de magnésium, de calcium et de fer, elles sont très riches en fibres.*



FIGUES SECHÉES MOELLEUSES
 Origine TURQUIE
 1 kg x 8
 Réf. 5374

Le pruneau est riche en fibres qui sont indispensables à la sensation de satiété, le pruneau est donc un parfait coupe-faim naturel. De plus, les fibres, non digestibles, en restant plus longtemps dans l'estomac, empêchent la sensation de faim de revenir trop rapidement.



PRUNEAUX DÉNOYAUTÉS
 CALIBRE 55/66
 1 kg x 10
 Réf. 5270

COMPOTES



COMPOTE POMME NATURE
 100 g x 72 - LE BERGER DES FRUITS
 Réf. 4125



GOURDE COMPOTE DE POMME NATURE
 90 g x 24
 Réf. 4269



GOURDE COMPOTE DE POMME NATURE
 120 g x 20
 Réf. 4270

BOISSONS CHAUDES



CAFÉ PROGRESSO EXCELSO GRAINS
100% ARABICA

1 kg x 6

Réf. 524

SUCRE



SUCRE BUCHETTES 5 G

Caisse distributrice 2,5 kg - DADDY

Réf. 6098

CAFÉ GRAND MILANO GRAINS EXPRESSO
95% ARABICA 5% ROBUSTA

1 kg x 9

Réf. 7104

CAFÉ EN GRAINS



CAFÉ MOULU

CAFÉ PROGRESSO PREMIO MOULU
50% ARABICA 50% ROBUSTA

1 kg x 6

Réf. 7940

CAFÉ PROGRESSO EXCELSO MOULU
100% ARABICA

1 kg x 6

Réf. 7938



JUS DE FRUITS



NOUVEAUTÉ
2021



Scannez moi

Retrouvez toutes nos boissons sur notre site
www.disgroup.fr

PUR JUS DE POMME

25 cl x 24 - LA PASSION DU VERGER
Réf. 6724

JUS D'ORANGES

JUS MULTIVITAMINÉ



PAGO ORANGE
33 cl x 12
Réf. 3148



HAPPY DAY ORANGE 100%
1 L x 12
Réf. 6296



PAGO MULTIVITAMINÉ
33 cl x 12
Réf. 3150



HAPPY DAY MULTIVITAMINÉ 100%
1 L x 12
Réf. 6294



CAPRI SUN MULTIVITAMINÉ
(20 cl x 10) x 4
Réf. 5647

Un verre de jus de fruit au petit déjeuner pour faire le plein d'énergie !

- DISTRIBUTEURS DISGROUP -

SAS DISGROUP
SIÈGE SOCIAL & PLATEFORME
Parc d'Activité de Plaisance
35133 SAINT SAUVEUR DES LANDES
Tél. 02 99 99 30 44

SAS DISGROUP
GESTION ADMINISTRATIVE
COMMERCIALE & FINANCIÈRE
Zone Mini Parc
6 RUE ROLAND GARROS
38320 EYBENS
Tél. 04 76 42 16 45

www.disgroup.fr



RETROUVEZ-NOUS SUR
Facebook
_disgroupreseau



RETROUVEZ-NOUS SUR
Instagram
@disgroupreseau

RETROUVEZ-NOUS SUR NOTRE CHAÎNE



RETROUVEZ-NOUS SUR
LinkedIn

RETROUVEZ-NOUS SUR
Pinterest

ALIMENTAIRE FB
324 rue des Couteliers
Z.A SUD
05100 Briançon
Tél. 04 92 20 21 54
Fax 04 92 20 60 20

AMINE
402 B Route de Montjoly
97354 Remire Montjoly
Guyane
Tél. 05 94 25 38 35
Fax 05 94 25 38 36

ANC SAS - ROQUET
ZI de Carros
1ère avenue - 6001M
06510 LE BROCC
Tél. 04 92 08 05 58

AURIAC SAS
ZI du Pic
Impasse Mercure
09100 Pamiers
Tél. 05 34 01 09 60
Fax 05 34 01 09 65

Auvergne Boulangerie
ET PÂTISSÈRE
ZAC des Gravanches
5 rue Jacqueline Aurioi
63100 Clermont-Ferrand
Tél. 04 73 92 03 98
Fax 04 73 91 88 06

AVIDOC
ZAE via Europe
8 rue de Copenhague
34350 Vendres
Tél. 04 67 31 45 31
Fax 04 67 31 64 57

BACCHI ETS
26 Boulevard Fuon Santa
06340 la Trinité
Tél. 04 93 26 32 88
Fax 04 93 89 83 19

BECUS STE
Zone des radars
5 rue Jean-Jacques RousSeau
91350 Grigny
Tél. 01 69 02 15 99
Fax 01 69 06 67 32

BRIAL SARL
ZA Cher du Cerisier
23000 Saint Fiel
Tél. 08 11 95 11 11
Fax 08 11 95 11 19

SAS C.B.P.A.
Parc d'Activité des
Hunaudières
474 boulevard des
Hunaudières
72230 Ruaudin
Tél. 02 43 84 39 66
Fax 02 43 84 02 68

CBS MAT'EMBAL
Zone artisanale Malère
47480 Pont du Casse
Tél. 05 53 67 50 80
Fax 05 53 67 50 73

COMPTOIR DE LA
BOULANGERIE BLANCOISE
ZI Les Daubourgs
36300 Le Blanc
Tél. 02 54 37 11 16
Fax 02 54 28 08 83

DBP VAL DE LOIRE
Zone des Galletrous II
2 rue Pierre et Marie Curie
41260 La Chaussée Saint
Victor
Tél. 02 54 78 05 93
Fax 02 54 78 21 52

ETS DESTREBECQ DULAC
VF DISGROUP
21 rue Marie Fougery
BP 625
50400 Granville
Tél. 02 33 50 01 49
Fax 02 33 50 33 50

DI.CO.FIN SARL
ZA de Caldaniccia
20167 Mezzavia
Tél. 04 95 20 12 92
Fax 04 95 20 58 71

DISBEP SARL
ZI les Tamarins
6 rue Simone Morin
97420 le Port
Île de la Réunion
Tél. 02 62 42 78 90
Fax 02 62 42 78 91

DISGROUP 49
ZA des Peupleries
49400 Bagneux
Tél. 02 41 67 45 53
Fax 02 41 67 63 38

DISGROUP BRETAGNE NORD
Zone de Runiou
22970 Plumagoar
Tél. 0 800 00 48 01
Fax 02 96 44 01 39

DISGROUP CAEN LA MER
901 boulevard Charles Cros
14123 IFS
Tél. 02 31 34 49 49
Fax 02 31 34 09 42

DISGROUP GRIGNY
Zone des Radars
5 rue Jean-Jacques RousSeau
91350 Grigny
Tél. 01 69 02 18 06
Fax 01 69 43 65 82

DISTRIBUTION FRISSON SARL
19 rue de l'Orgeval
77120 Coulommiers
Tél. 01 64 04 67 92
Fax 01 64 65 67 46

DUCREUX - Site de Ste
Consoce
Parc d'activité du Clapeloup
69280 Sainte-Consoce
Tél. 04 78 44 24 46
Fax 04 78 87 12 75

DUCREUX - Site Vourey
Veuroise
46 allée de la Vola
38113 Vourey Veuroise
Tél. 04 78 44 21 92
Fax 04 78 87 12 75

FORTELL SARL
Rue des Gravères
67170 Brumath
Tél. 03 90 29 12 10
Fax 03 90 29 12 11

FOURNI'LABO
11 rue Crozat
BP 712
02314 Saint Quentin cedex
Tél. 03 23 64 41 81
Fax 03 23 64 41 91

FROMAGERIE MAURON SA
Route de Velet
70100 Gray-la-Ville
Tél. 03 84 65 04 24
Fax 03 84 65 53 37

GELVAR.COM
300 avenue de Madrid
83870 Signes
Tél. 04 94 90 65 80
Fax 04 94 26 67 57

GRIVEL SARL
20 Grande Rue
54330 Houdeumont
Tél. 03 83 26 20 02
Fax 03 83 26 98 08

GROUPE EMALO
30 route de Toulouse
65690 Barbazan Debat
Tél. 05 62 33 97 05
Fax 05 62 33 92 34

HAVARD SAS
Pôle d'Activité d'Ecouve
ZI nord
9 rue Georges Champetier
61250 Damigny
Tél. 02 33 290 320
Fax 02 33 27 91 85

HAVARD
(ets secondaire)
ZA du Val d'Huisne
Route du Mans
28400 Nogent le Rotrou
Tél. 02 37 52 02 78
Fax 02 37 52 57 91

HODIS SAS
ZA de l'Aumallerie
Le Bas Loisl
35133 La Selle en Luitré
Tél. 02 99 99 08 12
Fax 02 99 94 28 86

HUETTE ETS
ZA de Mane Lenn
56950 Crach
Tél. 02 97 24 03 57
Fax 02 97 24 82 61

JACMAR SAS
ZI de Malitome
18230 Saint Douillard
Tél. 02 48 24 45 64
Fax 02 48 70 87 36

L.D.S
ZAC de Brais
20 route de Fondelline
44600 Saint Nazaire
Tél. 02 40 70 16 19
Fax 02 40 00 84 02

LE FOURNIL TOURANGEAU
SARL
2 rue des Trois Maries
37230 Fondettes
Tél. 02 47 49 66 00
Fax 02 47 49 73 28

LEBOUCQ CLAUDE SA
Zone des Radars
5 rue Jean-Jacques RousSeau
91350 Grigny
Tél. 01 69 02 18 41
Fax 01 69 43 57 11

LOMBART LEFEBVRE
3 rue des Docks
58000 Nevers
Tél : 03 86 57 27 61
Fax 03 86 59 11 69

MAGDIS
941 Route des Sapins
76110 Breaudé
Tél. 02 32 84 60 00
Fax 02 32 84 29 07

MESMACQUE SAS
ZI du Fondsqin
Saint Martin au Loërt
62500 Saint Omer
Tél. 03 21 38 35 63
Fax 03 21 98 33 61

MONÉL & FILS SAS
Zac des Fossés Neufs
Rue du parc des Vergers
91250 Tigery
Tél. 01 69 02 18 55

MONTEBELLO SAS
137 rue des Artisans
50110 Tourlaville
Tél. 02 33 23 46 26
Fax 02 33 23 46 29

PATISAVEURS SARL
7 avenue Blaise Pascal
64140 Lons
Tél. 05 59 62 92 92
Fax 05 59 62 92 91

PRAUD - APPRO FOURNIL
Z.A Blusnières Nord 2
16 rue Pierre et Marie Curie
BP12
85190 Aizenay
Tél. 02 51 98 80 04
Fax 02 51 98 21 11

RENOU ETS
52 boulevard de la Haie
des Cognets
35136 Saint Jacques de la
Lande
Tél. 02 99 31 26 32
Fax 02 99 67 65 91

RUILLIER SARL
ZA Allée des Pères Blancs
97123 Baillif - Guadeloupe
Tél. 05 90 81 47 90
Fax 05 90 81 61 80

SARDIN SARL
379 Avenue de Navarre
16000 Angoulême
Tél. 05 45 67 98 44

SEMIDIS SAS
Quartier les Grands Grès
415 route des Vignères
84300 Cavaillon
Tél. 04 90 71 15 39
Fax 04 90 71 52 81

SERDIS SAS
Lot zico 3 rue Zico/Boucle
Nord
98890 PAITA
Nouvelle Calédonie
Tél : +687 27 09 94
Contact Métropole :
04 42 92 84 49

SERVAES V. PÈRE & FILS
1 chemin de Saint Prix
Rue des Briquettes
95270 Belloy en France
Tél. 01 34 71 11 99
Fax 01 34 71 80 50

SIPAC
Vallée de la Tuauru
PK 10 Côté Montagne
MAHINA - TAHITI
Polynésie Française
Tel : +689 40 540 550
Contact Métropole :
04 42 92 84 49

SOCIÉTÉ NOUVELLE B.O.F
SARL
Allée Alberto Santos-Dumont
ZAC les Essilards II
51100 Reims
Avenue des Tirverts
Marché de Gros
10420 Troyes
Tél. 03 26 47 69 75
Fax 03 26 05 00 93

SODIGEL
50 route de Ribercac
24430 Chancelade
Tél. 05 53 04 78 94
Fax 05 53 04 68 94

TRADE WINDS SUPPLIERS
Quai des Tourelles
Port de Fort de France
97200 Fort de France
Île de la Martinique
Tél. 05 96 70 20 54
Fax 05 96 70 20 44