

*Les thématiques* **DISGROUP**

*Spécial Pâques*

**Edition 2022**



**DISGROUP**

*« Les Ingrédients du Succès »*

# Couvertures DISGROUP

## CONSEILS D'utilisation



- Petites pistoles permettant une fonte rapide pour la mise au point.
- Il est important de donner une très bonne fluidité à la fonte de départ.
- Couvertures idéales pour la fabrication des entremets, bonbons de chocolats, moulages etc.
- Afin d'éviter les chocs thermiques pouvant apporter de l'humidité, stocker les couvertures dans un local à 20-25°C et une hygrométrie inférieure à 55%.



## DISGROUP

COUVERTURE NOIRE ONYX 58%	Carton de 10 kg	• Réf. 5618
COUVERTURE NOIRE ONYX 58%	Sac de 20 kg	• Réf. 308
COUVERTURE LAIT CORAIL 38%	Carton de 10 kg	• Réf. 5619
COUVERTURE BLANC PERLE 28%	Carton de 10 kg	• Réf. 5619

# Couvertures RENO CONCERTO



## irca

NOIR 58%	Carton de 5 kg	• Réf. 1562	
NOIR 58%	Carton de 5 kg x 2	• Réf. 113	
NOIR 58%	Sac de 20 kg	• Réf. 171	📦
NOIR 64%	Carton de 5 kg	• Réf. 1238	
NOIR 64%	Carton de 5 kg x 2	• Réf. 153	📦
NOIR 72%	Carton de 5 kg	• Réf. 4689	
NOIR 72%	Carton de 5 kg x 2	• Réf. 111	📦
LAIT 34%	Carton de 5 kg x 2	• Réf. 1313	
LACTÉE CARAMEL	Carton de 5 kg	• Réf. 128	
BLANCHE 31,4%	Carton de 5 kg x 2	• Réf. 115	

## CONSEILS D'utilisation



- Des palets fins offrant une grande praticité à l'utilisation et une très bonne fluidité.
- Excellent goût garanti par l'origine des chocolats.
- Bien fondre les couvertures afin de les fluidifier.
- Il est très intéressant de varier les contrastes de puissances de cacao.
- Idéales pour les moulages, les enrobages et intérieurs de bonbons, les mousses, les ganaches etc.

Produits de Laboratoire

## Couvertures **SINFONIA**



### CONSEILS D'utilisation



- Des palets fins offrant une grande praticité à l'utilisation et une très bonne fluidité.
- Goût intense garanti par l'origine des chocolats et par le fort pourcentage en cacao.
- Gamme offrant des contrastes aromatiques aussi surprenants qu'intéressants.
- Ne contiennent pas d'arômes artificiels.
- Bien fondre les couvertures afin de les fluidifier.
- Il est très intéressant de varier les contrastes de puissances de cacao.
- Idéales pour les moulages, les enrobages et intérieurs de bonbons, les mousses, les ganaches etc.

**irca**

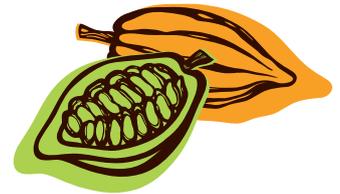
NOIR 56%	Carton de 5 kg	• Réf. 3898
NOIR 68%	Carton de 5 kg	• Réf. 3904
NOIR 76%	Carton de 5 kg	• Réf. 3905
NOIR GIANDUJA	Carton de 5 kg	• Réf. 3906



LAIT 38%	Carton de 5 kg	• Réf. 4667
BLANCHE 34%	Carton de 5 kg	• Réf. 4668
BLANC NOISETTE	Carton de 5 kg	• Réf. 3907

## Couvertures **MINUETTO**

### Chocolats d'origine



- Goût robuste et harmonieux.
- Notes épicées et grillées avec des nuances aromatiques boisées.
- Sans arômes artificiels.



**irca**  
COUVERTURE MINUETTO  
NOIR ÉQUATEUR 70%  
Sac de 2,5 kg x 4  
• Réf. 3909

- Goût doux et intense avec une touche finale légèrement amer.
- Rondeur et persistance du goût.
- Notes florales et fruitées avec des arômes de fruits rouges.
- Sans arômes artificiels.



**irca**  
COUVERTURE MINUETTO  
NOIR MADAGASCAR 72%  
Sac de 2,5 kg x 4  
• Réf. 3908

- Goût intense et persistant de cacao amer.
- Notes aromatiques caractéristiques de réglisse et de café.
- Sans arômes artificiels.



**irca**  
COUVERTURE MINUETTO  
NOIR SANTO DOMINGO 75%  
Sac de 2,5 kg x 4  
• Réf. 3941

- Arôme de cacao corsé enveloppé d'un goût de lait équilibré.
- Belle harmonie enrichie de fortes notes aromatiques rappelant le caramel et les fruits secs.
- Sans arômes artificiels.



**irca**  
COUVERTURE MINUETTO  
LAIT SANTO DOMINGO 38%  
Sac de 2,5 kg x 4  
• Réf. 3942

# Chocolat & Produits à base de cacao



**irca**  
GANACHE CHOCOLAT NOIR 50%  
Carton de 5 kg  
• Réf. 3693



**irca**  
CACAO POUVRE 22/24  
Sac de 1 kg x 10  
• Réf. 3789



**irca**  
PÂTE DE CACAO  
Carton de 4 kg  
• Réf. 6241



**irca**  
BEURRE DE CACAO NATUREL  
EN GOUTTES  
Sac de 1 kg x 10    Sac de 2 kg x 4  
• Réf. 4532    • Réf. 4531



**irca**  
MINI GOUTTES PEPITA

NOIRES 1100 / 39,2%	Sac de 20 kg	• Réf. 293
NOIRES 1100 / 43,2%	Carton de 5 kg x 2	• Réf. 7164
NOIRES 7500 / 43,2%	Sac de 20 kg	• Réf. 2277
NOIRES 1100 / 47%	Carton de 5 kg	• Réf. 3619
NOIRES 1100 / 47%	Carton de 5 kg x 2	• Réf. 3684
BLANCHES 900	Carton de 5 kg	• Réf. 821

## CONSEILS D'utilisation

- Mini-gouttes de formes régulières adaptées pour la cuisson.
- Elles donnent un vrai goût de chocolat à vos réalisations.
- Le dosage conseillé en viennoiserie est 300/400 g de Pépita pour 1 kg de farine.
- Il est conseillé de passer au réfrigérateur les Pépita avant de les incorporer dans les pâtes levées.

# Pralinés & Produits à base de noisette

Gamme de produits idéal pour réaliser vos entremets  
et vos bonbons de chocolat pour Pâques !

- Épais, onctueux et granuleux, dû au broyage à l'ancienne, qui préserve le bon goût de noisettes et d'amandes torréfiés.
- Sans lécithine, sans lait ni produits laitiers et sans huile de palme.



**PRALINÉ 30/30**  
**30% AMANDE / 30% NOISETTE**  
Seau de 6 kg  
• Réf. 5433

- Contient 25% d'amandes, 25% de noisettes grillées et 50% de sucre caramélisé.
- Onctueux et crémeux stabilisé.
- Sans gluten



**irca**  
**PRALINÉ AMANDE NOISETTE**

Pot de 1 kg x 6	• Réf. 5642
Seau de 5 kg	• Réf. 3623
Seau de 20 kg	• Réf. 3720

- Pâte de praliné stabilisée avec petits morceaux d'amandes/noisettes grillées.
- Sa texture apporte de la personnalisation à vos réalisations : visuel gourmand et goût craquant



**irca**  
**PRALINÉ AMANDE NOISETTE**  
**GRANITÉ**  
Seau de 5 kg  
• Réf. 5308



**irca**  
**NOCCIOLATA**

<b>FOURRAGE NOISETTE</b>	Seau de 5 kg	• Réf. 3696
<b>FOURRAGE NOISETTE PREMIUM</b> Sans huile de palme et sans gluten	Seau de 5 kg	• Réf. 2329
<b>FOURRAGE NOISETTE BLANC</b>	Seau de 5 kg	• Réf. 7769



**irca**  
**PRALINÉ NOISETTE**  
Seau de 5 kg  
• Réf. 4072



Voir la fiche recette ...

# Glaçages



Demandez toute la gamme à votre distributeur DISGROUP !



Produits de Laboratoire

## irca GLAÇAGES

MIRROR CHOCOLAT	Seau de 6 kg	• Réf. 4440
MIRROR EXTRA DARK	Seau de 6 kg	• Réf. 1262
MIRROR CARAMEL	Seau de 3 kg	• Réf. 6476

### CONSEILS D'utilisation



- Finitions soignées de vos pâtisseries grâce à sa tenue, sa souplesse et sa facilité d'utilisation.
- Goût naturel, raffiné et prononcé.
- Faire chauffer entre 35°C et 50°C au micro-ondes ou au bain marie en remuant légèrement avec une spatule afin d'éviter les bulles dans le glaçage.
- Inonder l'entremets de préférence encore surgelé en s'assurant qu'il ne présente aucun givre dessus.
- Reste brillant et transparent même après surgélation.

# Pâte de pistache



DIRECT

PRÉPARATION EN PÂTE  
AROMATISÉE ET COLORÉE PISTACHE  
SEVAROME - Pot de 1 kg



Voir la fiche recette ...

## irca PÂTES À GLACER

BLONDE NOBEL LATTE	Carton de 5 kg	• Réf. 6574
BRUNE NOBEL BITTER	Carton de 5 kg	• Réf. 3617

# Pâtes d'amande



**DISGROUP**  
PÂTES D'AMANDE

BLANCHE 23%	Seau de 3 kg	• Réf. 68
ROSE 23%	Seau de 3 kg	• Réf. 69
VERTE 23%	Seau de 3 kg	• Réf. 70
BLANCHE 23%	Pain de 1 kg x 6	• Réf. 1354
BLANCHE 33%	Pain de 1 kg x 6	• Réf. 1355
BLANCHE 50%	Seau de 3 kg	• Réf. 1358





**PÂTE D'AMANDE BLANCHE 50%**  
Pain de 1 kg x 6  
• Réf. 1258

**Recette**

**PETITS FOURS AUX AMANDES**

- Mélangez énergiquement 1 kg de pâte d'amande et 110 g de blancs d'œufs pendant quelques minutes.
- Dresser sur une plaque avec du papier cuisson.
- Cuire à 230/240°C pendant 8/10 minutes.
- Faire briller les petits fours encore chauds avec un glaçage neutre transparent.

# Mix biscuits



**irca**  
IRCA BISCUIT  
Sac de 5 kg  
• Réf. 7269

**irca**  
IRCA GÉNOISE  
Sac de 10 kg  
• Réf. 4965



**irca**  
**PÂTE D'AMANDE BLANCHE PREMIUM 23%**  
Seau de 5 kg  
• Réf. 3672

**CONSEILS**  
**D'utilisation**

- Très haut niveau qualitatif : Goût supérieur grâce à la provenance, la qualité des amandes et grâce à une technique moderne de cuisson.
- Peut être utilisée pour modeler, décorer et pour couverture.
- Peut être colorée avec un colorant liquide hydrosoluble.



# Spécial Panettone



**irca**

**PRÉPARATION POUR PANETTONE**

Sac de 10 kg

• Réf. 4095

## CONSEILS D'utilisation



- Préparation idéale pour la réalisation de panettones mais aussi de diverses autres spécialités de viennoiseries italiennes.
- La régularité du produit après cuisson est imposante dans son moule traditionnel.
- A base de levain naturel
- Reste brillant et transparent même après surgélation.



### MIX PANETTONE EXTRA

Raisins, cubes d'oranges  
et cubes de cédrat - Calibre 9 x 9 mm  
Sac de 5 kg

• Réf. 7395



### MOULES PANETTONE

155 x 112 mm  
Paquet de 100

• Réf. 2052



134 x 95 mm  
Paquet de 200

• Réf. 2297



### POLYPRO NEUTRE 35µ

0,80 x 120 m  
4 rouleaux

• Réf. 5000





## LE PANETTONE AUX FRUITS CONFITS

Recette pour  
10 Panettonnes de 700 g

### Composition :

- Mix Panettone IRCA
- Mix fruits confits panettone extra
- Macaronade

### LES PRODUITS DE LA RECETTE



Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès  
de votre distributeur

### PANETTONE AUX FRUITS CONFITS

- 3 kg de Mix Panettone IRCA
- 1 L d'eau (tempérée à 28°C)
- 510 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 150 g de sucre
- 18 g de sel
- 90 g de levure DISGROUP
- 750 g de beurre
- 1500 g de Mix fruits confits panettone extra

### MACARONADE

- 200 g d'amandes en poudre naturelle DISGROUP
- 360 g de sucre glace
- 100 g de fécule de maïs
- 100 g de Farine T45 DISGROUP
- 240 g de blancs d'œufs Le Succès DISGROUP
- 10 g de vanille bourbon Madagascar DISGROUP
- QS d'amandes entières
- QS de sucre casson

Mélanger à sec, la poudre d'amandes, le sucre glace, la fécule, la farine. Ajouter les blancs d'œufs puis la vanille.

### MÉTHODE DE FABRICATION

Pétrir le mix panettone avec les jaunes, le sucre, le sel, la levure et les  $\frac{3}{4}$  de l'eau. Lorsque la pâte se forme, bassiner avec le restant de l'eau. Pétrir jusqu'au décolllement de la pâte des parois de la cuve du batteur. Ajouter le beurre pour finir le pétrissage. Mélanger les fruits.

Donner 1 heure de pointage à 28-30°C. Faire un rabat puis 30 mn de pointage à nouveau.

Peser à 700 g, puis bouler en prenant soin de ne pas trop fariner pour ne pas former de bulle d'air au centre des panettonnes. Déposer dans les moules (Ø 15,3 cm - hauteur 11 cm).

Apprêt : 3 heures de pousse à 30°C. Sortir un quart d'heure pour former un léger croûtage.

Étaler au centre la macaronnade puis parsemer d'amandes, de sucre casson avant de saupoudrer de sucre glace.

Cuisson : 10 mn à 170°C puis 35-40 mn à 160°C.

Pour le rissuage, embrocher les Panettonnes et les retourner afin qu'ils refroidissent sans se déformer, minimum 8 heures. Emballer dans des sachets adaptés.



# Les Beurres



**DISGROUP**  
BEURRE D'INCORPORATION  
COLORÉ 82% M.G.  
Rouleau de 1 kg x 10  
• Réf. 4909



**DISGROUP**  
BEURRE DE TOURAGE BLANC 82% M.G.  
Plaque de 1 kg x 10  
• Réf. 5575



**BEURRE DE TOURAGE 82% M.G.**  
Campina - Plaque de 2 kg x 5  
• Réf. 1843



**BEURRE D'INCORPORATION  
COLORÉ 82% M.G.**  
PRÉSIDENT - Bloc de 1 kg x 10  
• Réf. 7749



**BEURRE AOP SPÉCIAL PROFESSIONNELS**  
Montigu - Plaque de 2 kg x 5  
• Réf. 535



**BEURRE DOUX**  
PRÉSIDENT - Plaquette de 500 g x 20  
• Réf. 3450

# Les Crèmes



**DISGROUP**  
CRÈME UHT 35% M.G.  
Outre de 10 L  
• Réf. 5367



**DISGROUP**  
CRÈME UHT 35% M.G.  
Brique de 1 L x 6  
• Réf. 1455



Une crème 35% M.G. adaptée aux exigences de la cuisine et de la pâtisserie :

- o Tenue parfaite sans risque d'affaissement.
- o Haut taux de foisonnement.
- o Un goût généreux de crème et une sensation onctueuse en bouche !

**CRÈME UHT 35% M.G. TENUE & FOISONNEMENT**  
Debic - Bouteille de 1 L x 6  
• Réf. 1479  
Debic - Bidon de 5 L x 3  
• Réf. 1427

Produits Frais et Laitiers



## CRÈME SUPÉRIEURE GASTRONOMIQUE UHT 35%

PRÉSIDENT - Brique de 1 L x 6

• Réf. 2275

PRÉSIDENT - Outre de 10 L

• Réf. 5924

Une crème 35% M.G. de qualité supérieure pour la pâtisserie et la gastronomie :

- Tenue excellente à 48h.
- Taux de foisonnement de 3L.
- Une texture veloutée et un goût délicat, excellent conducteur de saveurs !

Crème d'excellence 35% M.G. reconnue par les professionnels :

- Un haut rendement en crème foisonnée couplé à une très bonne tenue.
- Texture lisse, fondante et ferme.
- Un goût laitier qui exalte les saveurs.



## CRÈME UHT 35% M.G. EXCELLENCE

Elle & Vire - Brique de 1 L x 6

• Réf. 3996

## Ovoproduits



### DISGROUP

#### ŒUF ENTIER LIQUIDE PASTEURISÉ

Outre de 5 kg

• Réf. 3355

#### BLANC D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ

Brique de 1 kg x 10

• Réf. 3354

#### JAUNE D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ

Brique de 1 kg x 10

• Réf. 3353

Le savez-vous ?

Les professionnels de la filière des œufs ont officiellement lancé, le 25 avril 2018, le logo « Œufs de France ». Cette signature garantit l'origine française des œufs, leur qualité et la traçabilité des produits. Elle garantit l'origine française des œufs, de la poule à l'œuf et de l'œuf à la poule.



## BLANC D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ

Le Blanc des Chefs  
Bouteille de 1 kg x 6

• Réf. 7642

Bouteille de 2 kg x 6

• Réf. 7643



## ŒUF ENTIER LIQUIDE PASTEURISÉ

Bidon de 5 kg

• Réf. 1245

## ŒUF ENTIER LIQUIDE PASTEURISÉ

Bouteille de 2 kg x 6

• Réf. 1244

## JAUNE D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ

Bouteille de 1 kg x 6

• Réf. 1246

# Moulages Chocolat



DIRECT

## COLIS MOULAGES "6 POISSONS"

4 lait, 2 noir  
6 pièces de 80 g / 8,8 cm



DIRECT

## COLIS MOULAGES "12 MINI LAPINS"

4 noir, 4 lait, 4 blanc  
12 pièces de 40 g / 9 cm

Nouveauté  
2022



DIRECT

## COLIS MOULAGES À GARNIR

1 cloche noir, 1 cloche lait, 2 poules lait, 1 œuf noir, 1 œuf lait  
12 pièces de 250/300 g / 12,14 et 17 cm

Retrouvez  
les garnitures pour  
vos moulages page  
suivante !



Demandez toute la gamme de moulages à votre distributeur DISGROUP !



DIRECT

## MOULAGES

Chocolat noir, lait ou blanc

ŒUFS N°0	10 cm / 90 g	Unité
ŒUF N°1	10 cm / 90 g	Unité
ŒUF N°2	13 cm / 150 g	Unité
ŒUF N°3	15 cm / 180 g	Unité
ŒUF N°4	20 cm / 350 g	Unité
ŒUF N°4 BIS	20 cm / 230 g	Unité
ŒUF N°5	24 cm / 520 g	Unité
ŒUF N°6	35 cm / 1080 g	Unité

POULE N°1	8 cm / 28 g	Unité
POULE N°2	9 cm / 40 g	Unité
POULE N°3	12 cm / 95 g	Unité
POULE N°4	13 cm / 150 g	Unité
POULE N°5	18 cm / 290 g	Unité
POULE N°6	21 cm / 400 g	Unité

CLOCHE N°1	11 cm / 70 g	Unité
CLOCHE N°2	12 cm / 105 g	Unité
CLOCHE N°3	15 cm / 180 g	Unité
CLOCHE N°4	21 cm / 370 g	Unité



# Garnitures pour Moulages

Garnitures pour Moulages



**FRITURE CROUSTILLANTE CHOCOLAT NOIR**  
Boite de 1,8 kg



**FRITURE CROUSTILLANTE CHOCOLAT LAIT**  
Boite de 1,8 kg



**FRITURE CROUSTILLANTE CHOCOLAT BLANC**  
Boite de 1,8 kg

Colorants d'origine naturel !



**ŒUFS FEUILLETÉS NOIR**  
Boite de 1 kg x 8



**ŒUFS FEUILLETÉS LAIT**  
Boite de 1 kg x 8



**ASSORTIMENT ŒUFS FEUILLETÉS COLORÉS**  
Boite de 1 kg x 8



**ŒUFS NOUGATINE NOIR**  
Boite de 1 kg x 8



**ŒUFS NOUGATINE BLOND**  
Boite de 1 kg x 8

Colorants d'origine naturel !



**ASSORTIMENT ŒUFS NOUGATINE COLORÉS**  
Boite de 1 kg x 8



# Garnitures pour Moulages



DIRECT

## ASSORTIMENT ŒUFS FOURRÉS SOUS ALU

4 recettes : praliné noir, nougatine blanc, feuilleté lait, caramel fondant lait  
Boite de 2 kg



DIRECT

## ŒUFS SIROP COLORÉS

Petits œufs au sirop de sucre  
Poche de 1 kg x 10  
ou vrac de 5 kg  
ou vrac de 10 kg



DIRECT

## ŒUFS ŒUGENIE COLORÉS

Petits œufs cœur pulpe de fruits gélifiés  
Poche de 1 kg x 10  
ou vrac de 5 kg  
ou vrac de 10 kg

## Colis de Pâques



### Ptits œufs caramel

Cœur de caramel au beurre salé  
enrobé de chocolats noir et lait



### Œufs de dinosaures

Praliné au chocolat Gianduja  
enrobé de chocolat noir et de sucre  
Couleurs assorties : vert / rose / violet / jaune



### Œufs nougatine nil

Nougatine enrobée de chocolats  
noir, lait et blanc



### Œufs feuilletés multicolores

Noyaux au praliné feuilleté enrobés  
de chocolat blanc coloré



### Ptits œufs framboise

Un cœur à la purée de framboise enrobé  
de chocolat noir



### Cadeau

Un mug céramique  
décor sardines

DIRECT

## COLIS PÂQUES 2022

Assortiment de 5 spécialités + 1 cadeau

- Ptits œufs caramel - Poche de 1 kg
- Œufs de dinosaures - Poche de 1 kg
- Œufs nougatine nil - Poche de 1 kg
- Œufs feuilletés multicolores - Poche de 1 kg
- Ptits œufs framboise - Poche de 1 kg

# Décor Chocolat



**PLAQUE "JOYEUSES PÂQUES" CHOCOLAT BLANC**  
MARRON / JAUNE - 40 x 20 mm  
Boîte de 168 unités



**ŒUFS PÂQUES CHOCOLAT BLANC**  
MARRON / JAUNE - 47 x 60 mm  
Boîte de 56 unités



**LAPIN CHAPEAU CHOCOLAT NOIR**  
BLANC / ROUGE - 35 x 45 mm  
Boîte de 120 unités



**ŒUF 3D LAPIN CHOCOLAT NOIR**  
BLANC / ROUGE - 26 x 37 mm  
Boîte de 32 unités



**OVALE "JOYEUSES PÂQUES" CHOCOLAT NOIR**  
BLANC - 52 x 20 mm  
Boîte de 140 unités



**PLAQUE "JOYEUSES PÂQUES" POULES CHOCOLAT BLANC**  
MARRON / ROSE - 53 x 16 mm  
Boîte de 168 unités



**POULES CHOCOLAT BLANC**  
MARRON / ROSE - 35 x 36 mm  
Boîte de 132 unités



Décor Chocolat et Feuilles de Transfert

# Décorés Chocolat et Feuilles de Transfert



**PLAQUE "JOYEUSES PÂQUES" CHOCOLAT NOIR**  
VERT / ORANGE - 80 x 16 mm  
Boîte de 108 unités



**CLOCHE CHOCOLAT NOIR**  
VERT / ORANGE - 30 x 38 mm  
Boîte de 128 unités



**ŒUF FLEURS 3D CHOCOLAT NOIR**  
VERT / ORANGE - 26 x 37 mm  
Boîte de 32 unités



**ŒUFS MAILLOTS CHOCOLAT BLANC**  
DECORÉ - 47 x 60 mm  
Boîte de 56 unités

**ŒUFS MAILLOTS 3D CHOCOLAT BLANC**  
DECORÉ - 26 x 37 mm  
Boîte de 32 unités



Voir le catalogue ...

Réclamez le catalogue à votre distributeur DIGROUP ou téléchargez-le directement sur [www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr) !

## Feuilles de Transfert



**FEUILLES POULES**  
MARRON / ROSE  
250 x 400 mm  
Boîte de 10 unités



**FEUILLES PÂQUES**  
MARRON / JAUNE  
250 x 400 mm  
Boîte de 10 unités



**FEUILLES FLEURS**  
VERT / ORANGE  
250 x 400 mm  
Boîte de 10 unités



**FEUILLES LAPIN CHAPEAU**  
BLANC / ROUGE  
250 x 400 mm  
Boîte de 10 unités

# Les Sprays DISGROUP

Gamme de sprays idéale pour la finalisation de vos entremets et vos bonbons de chocolat pour Pâques !



Spray pour la coloration et la décoration des surfaces alimentaire donnant un aspect velours.

## DISGROUP SPRAYS VELOURS

COULEUR CHOCOLAT NOIR	Spray de 400 ml	• Réf. 4031
COULEUR CHOCOLAT LAIT	Spray de 400 ml	• Réf. 4533
COULEUR CHOCOLAT BLANC	Spray de 400 ml	• Réf. 4534
COULEUR ROUGE NON AZOIQUE	Spray de 400 ml	• Réf. 4036
COULEUR JAUNE NON AZOIQUE	Spray de 400 ml	• Réf. 4535
COULEUR VERT NON AZOIQUE	Spray de 400 ml	• Réf. 4536
COULEUR BLANC NON AZOIQUE	Spray de 400 ml	• Réf. 4537
COULEUR BLEU NON AZOIQUE	Spray de 400 ml	• Réf. 4538



Spray pour la coloration et la décoration des surfaces alimentaire donnant un aspect métallisé.

## DISGROUP SPRAYS METALLISÉS NON AZOIQUES

COULEUR BRONZE	Spray de 100 ml	• Réf. 4045
COULEUR CUIVRE	Spray de 100 ml	• Réf. 4043



Spray pour le refroidissement instantané de produits à base de sucre ou chocolat, en particulier pendant un travail artistique.

## DISGROUP SPRAY RÉFRIGÉRANT

Spray de 400 ml

• Réf. 4038



Spray pour le cirage et protection des surfaces à base de masepain.

## DISGROUP SPRAY VERNIS

Spray de 300 ml

• Réf. 4120

## Boîtes & Sachets

Un modèle par taille



### DIRECT

#### BOÎTES À MOULAGES "VILLAGE DE PAQUES"

Pour œufs, lapins, poules, cloches ...

1	9,5 x 9,5 x 15,5 cm	Paquet de 25
2	12 x 12 x 19,5 cm	Paquet de 25
3	15,5 x 15,5 x 25 cm	Paquet de 25
4	16 x 11 x 16 cm	Paquet de 25
5	20 x 14 x 20 cm	Paquet de 25



### DIRECT

#### CALAGES OR POUR BOÎTES À MOULAGES

5	9 x 9 x 3,5 cm - ø 6 cm	Paquet de 25
5	11,5 x 11,5 x 3,5 cm - ø 8 cm	Paquet de 25
5	15 x 15 x 4 cm - ø 11 cm	Paquet de 25
6	15,5 x 10,5 x 3 cm - ø 6 x 11 cm	Paquet de 25
6	19,5 x 13,2 x 3,3 cm - ø 8 x 14 cm	Paquet de 25



#### REGLETTE POUR MACARONS

Ou autres biscuits ronds

Colis de 16

• Réf. 1588



#### LÉGENDE :

- Fabrication française
- Résiste au congélateur
- Résiste au four
- Résiste au micro-ondes
- Produit réutilisable
- Produit recyclable
- Produit biodégradable
- Produit compostable



Demandez toute la gamme sacs cabas à votre distributeur DISGROUP !

**DISGROUP**

#### SAC CABAS À POIGNÉES PLATES

Paquet de 250

• Réf. 7709



# Boîtes & Sachets

L'Emballage



SACS FOND CARTON ARGENTS

100 x 220 mm	Paquet de 100 x 10	• Réf. 6276
120 x 260 mm	Paquet de 100 x 10	• Réf. 6277
140 x 300 mm	Paquet de 100 x 10	• Réf. 6278
170 x 320 mm	Paquet de 100 x 10	• Réf. 6279



SACS PLATS NATUREFLEX

90 x 180 mm	Paquet de 100 x 10	• Réf. 6271
100 x 200 mm	Paquet de 100 x 10	• Réf. 6272
110 x 220 mm	Paquet de 100 x 10	• Réf. 6273
140 x 250 mm	Paquet de 100 x 10	• Réf. 6274



# Plateaux Traiteur



PLATEAUX TRAITEUR OR

19 x 28 cm	Paquet de 25	• Réf. 1214
28 x 42 cm	Paquet de 25	• Réf. 1212
32 x 42 cm	Paquet de 25	• Réf. 1213



PLATEAUX TRAITEUR NOIR

19 x 28 cm	Paquet de 25	• Réf. 2040
28 x 42 cm	Paquet de 25	• Réf. 2041



PLATEAUX TRAITEUR ARGENT

19 x 28 cm	Paquet de 25	• Réf. 3609
28 x 42 cm	Paquet de 25	• Réf. 3610
32 x 42 cm	Paquet de 25	• Réf. 3611



**PLAQUE RECTANGULAIRE**

OR - 60 x 40 cm  
Paquet de 25

• Réf. 982



Supports Entremets

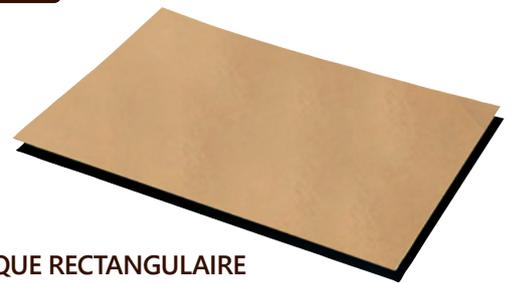
**CARRÉS OR/NOIR**

16 x 16 cm	Paquet de 50	• Réf. 3993
18 x 18 cm	Paquet de 50	• Réf. 3998
20 x 20 cm	Paquet de 50	• Réf. 3999
22 x 22 cm	Paquet de 50	• Réf. 4050
24 x 24 cm	Paquet de 50	• Réf. 4306



**CARRÉS OR**

Taille n° 18	Paquet de 50	• Réf. 1230
Taille n° 20	Paquet de 50	• Réf. 1231
Taille n° 22	Paquet de 50	• Réf. 1232
Taille n° 24	Paquet de 50	• Réf. 1233



**PLAQUE RECTANGULAIRE**

OR/NOIR - 60 x 40 cm  
Paquet de 25

• Réf. 3475



**RONDS OR/NOIR**

Taille n° 14	Paquet de 100	• Réf. 3021
Taille n° 16	Paquet de 100	• Réf. 3051
Taille n° 18	Paquet de 100	• Réf. 3071
Taille n° 20	Paquet de 100	• Réf. 3075
Taille n° 22	Paquet de 100	• Réf. 3076
Taille n° 24	Paquet de 100	• Réf. 3077
Taille n° 26	Paquet de 100	• Réf. 3342
Taille n° 28	Paquet de 100	• Réf. 3343
Taille n° 30	Paquet de 100	• Réf. 3426
Taille n° 32	Paquet de 100	• Réf. 3453

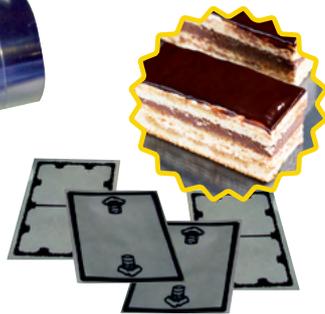


**RUBANS PVC**

45 mm x 100 m  
5 rouleaux

• Réf. 5009 > 100µ

• Réf. 5017 > 150µ



**FEUILLETTE POLYPRO 30µ**

90 x 130 mm  
Paquet de 1000

• Réf. 5004



**FEUILLE GUITARE 70µ**

TRANSPARENT - 400 x 600 mm  
Paquet de 100 x 10

• Réf. 2599



# Les Rubans

Demandez toute la gamme de rubans à votre distributeur DISGROUP !



L'Emballage



**RUBAN PIOUS-PIOUS LAITONNÉ**  
3 COLORIS - 15, 25 ou 40 mm  
Bobine de 25 m



**RUBAN BASSE COUR LAITONNÉ**  
3 COLORIS - 15, 25 ou 40 mm  
Bobine de 25 m



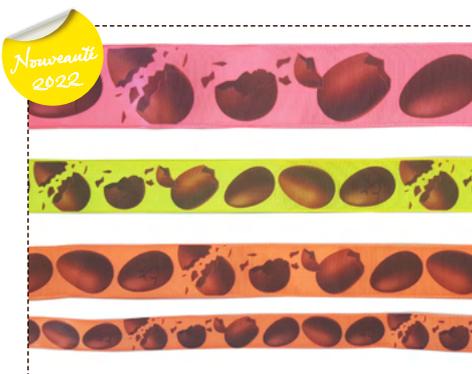
**RUBAN LAPINOUS LAITONNÉ**  
3 COLORIS - 15, 25 ou 40 mm  
Bobine de 25 m



**RUBAN LAPINS FUNNY LAITONNÉ**  
4 COLORIS - 16, 25 ou 40 mm  
Bobine de 20 m



**RUBAN LAPINS POULES FILS LAITONNÉ**  
2 COLORIS - 16, 25 ou 40 mm  
Bobine de 20 m



**RUBAN FLUO ŒUFS CHOCOLAT LAITONNÉ**  
2 COLORIS - 16, 25 ou 40 mm  
Bobine de 20 m

Les Bolducs



**BOLDUC COLORETTE NOIR** - 7 mm  
Bobine de 500 m x 5  
• Réf. 4601



**BOLDUC COLORETTE CHOCOLAT** - 7 mm  
Bobine de 500 m x 5  
• Réf. 4595



**BOLDUC COLORETTE BLANC** - 7 mm  
Bobine de 500 m x 5  
• Réf. 4584



**BOLDUC COLORETTE AZALEE** - 7 mm  
Bobine de 500 m x 5  
• Réf. 4597



**BOLDUC COLORETTE ROUGE** - 7 mm  
Bobine de 500 m x 5  
• Réf. 4605



**BOLDUC COLORETTE ACIER** - 7 mm  
Bobine de 500 m x 5  
• Réf. 4583



**BOLDUC COLORETTE ROSE** - 7 mm  
Bobine de 500 m x 5  
• Réf. 4604



**BOLDUC COLORETTE ORANGE** - 7 mm  
Bobine de 500 m x 5  
• Réf. 4603



**BOLDUC COLORETTE OR** - 7 mm  
Bobine de 500 m x 5  
• Réf. 4602



**BOLDUC COLORETTE TOURNESOL** - 7 mm  
Bobine de 500 m x 5  
• Réf. 4598



**RAPHLENE ANIS**  
Bobine de 200 m  
• Réf. 4615



**RAPHLENE FUSCHIA**  
Bobine de 200 m  
• Réf. 4616



**RAPHLENE JAUNE**  
Bobine de 200 m  
• Réf. 4617



**RAPHLENE ROUGE**  
Bobine de 200 m  
• Réf. 4618



**RAPHLENE CHOCOLAT**  
Bobine de 200 m  
• Réf. 4619



**RAPHLENE NATUREL**  
Bobine de 200 m  
• Réf. 4620



**RAPHLENE ORANGE**  
Bobine de 200 m  
• Réf. 4621

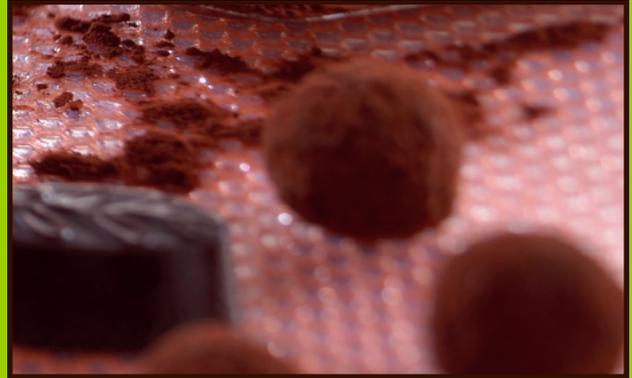


**BOLDUC MIROIR ARGENT**  
Bobine de 250 m  
• Réf. 4609



**BOLDUC MIROIR OR**  
Bobine de 250 m  
• Réf. 4608





## LES TRUFFES ET OPALINES CHOCOLAT

Recette pour  
140 truffes et 144 opalines

### TRUFFES

- 340 g de beurre DISGROUP
- 190 g de fondant DISGROUP
- 170 g de praliné amande/noisette Irca
- 140 g de pâte de noisette Irca
- 85 g de Lebboline
- 400 g de couverture noir Onyx DISGROUP
- QS cacao poudre Irca

Mousser au batteur avec la feuille, le beurre, le fondant, le praliné, la pâte de noisette avec la Lebboline. Incorporer la couverture fondante à point. Dresser des petites boules à la poche avec une douille n°10. Laisser durcir les truffes et si besoin les bouler légèrement. Commencer un pré-enrobage avec de la couverture noire à point. Enrober avec de la couverture puis rouler aussitôt dans le cacao poudre.

### OPALINES

- 350 g de fondant DISGROUP
- 400 g de beurre DISGROUP
- 50 g de cubes d'oranges DISGROUP
- 50 g de Grand Marnier®
- 350 g de couverture lait Corail DISGROUP
- 350 g de couverture noir Onyx DISGROUP

Pulvériser les moules à bonbons avec de la couverture additionnée de beurre de cacao avant de les chemiser de couverture noire tempérée. Travailler le fondant avec le beurre. Ajouter les cubes d'oranges et le Grand Marnier®. Mélanger avec les couvertures à point. Garnir chaque bonbon de façon à pouvoir les obturer après la prise de l'intérieur. Fermer avec la couverture noire à point.

#### Composition truffes :

- Ganache praliné
- Couverture noir Onyx DISGROUP
- Cacao poudre Irca

#### Composition opalines :

- Ganache orange
- Couverture noir Onyx DISGROUP
- Cubes d'oranges DISGROUP

### LES PRODUITS DE LA RECETTE



Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès  
de votre distributeur



# Poches Pâtisseries & Papiers cuisson



**DISGROUP**  
**POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES À PLAT**  
BOITE DISTRIBUTRICE TRIANGLE  
70µ - 300 x 510 mm  
Boite de 100 poches x 10  
• Réf. 3571



**PAPIER CUISSON SILICONÉ**  
BLANC - 60 x 40 cm - 39g/m<sup>2</sup>  
Rame 500 feuilles  
• Réf. 5923



**DISGROUP**  
**PAPIER CUISSON SULFURISÉ SILICONÉ 2 FACES**  
BLANC - 60 x 40 cm - 40g/m<sup>2</sup>  
Rame 500 feuilles  
• Réf. 7710



Le Matériel



# Plaques pour Moulages

Le Matériel



Nouveauté 2022

DIRECT

**MOULAGE OURSON**  
Moulages de 42 x 24,5 mm  
Plaque pour 32 pièces



Nouveauté 2022

DIRECT

**MOULAGE TIGRE**  
Moulages de 75 x 48 mm  
Plaque pour 4 pièces



Nouveauté 2022

DIRECT

**MOULAGE ŒUF CRAQUELÉ**  
Moulages de 115 x 80 mm  
Plaque pour 2 pièces



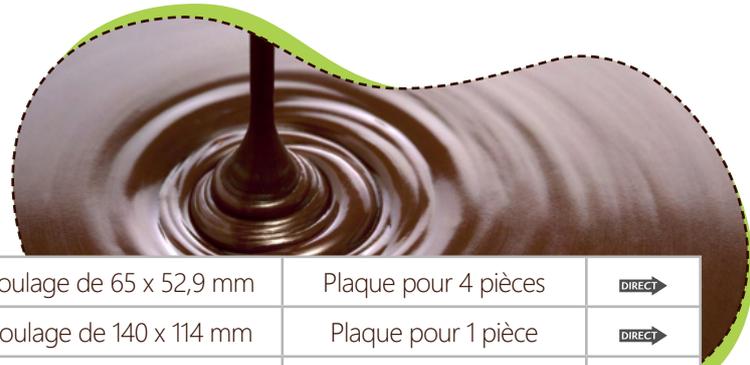
Nouveauté 2022

DIRECT

**MOULAGE POULE**  
Moulage de 140 x 121 mm  
Plaque pour 1 pièce



Nouveauté 2022



Moulage de 65 x 52,9 mm	Plaque pour 4 pièces	DIRECT
Moulage de 140 x 114 mm	Plaque pour 1 pièce	DIRECT
Moulage de 165 x 134,3 mm	Plaque pour 1 pièce	DIRECT
Moulage de 190 x 154,7 mm	Plaque pour 1 pièce	DIRECT

## MOULAGES POULE COUVEUSE



Nouveauté 2022

DIRECT

**MOULAGE ŒUF MAILLOT NAGEUR**  
Moulage de 135,8 x 103 mm  
Plaque pour 1 pièce



Nouveauté 2022

DIRECT

**MOULAGE ŒUF MAILLOT BASKETEUR**  
Moulage de 135,8 x 104,4 mm  
Plaque pour 1 pièce



Nouveauté 2022

DIRECT

**MOULAGE ŒUF MAILLOT RUGBYMAN**  
Moulage de 135,8 x 119,9 mm  
Plaque pour 1 pièce



Nouveauté 2022

DIRECT

**MOULAGE ŒUF MAILLOT FOOTBALLEUR**  
Moulage de 135,8 x 115,8 mm  
Plaque pour 1 pièce



**MOULAGE ŒUFS MAILLOTS ASSORTIS**  
Moulages de 65 mm  
Plaque pour 4 pièces



**MOULAGE FRITURE**  
Moulages de 3/4 g  
Plaque pour 30 pièces



**PLAQUE FRITURE THERMOFORMÉE**  
Kit 5 plaques  
• Réf. 1993

----- Réclamez les -----  
**PLAQUETTES**  
• PÂQUES 2022 •  
-- à votre distributeur --  
---- **DISGROUP** ----  
--- ou retrouvez-les ---  
sur notre site internet  
**www.disgroup.fr**



Voir les plaquettes ...



La sélection DISGROUP de chocolats, confiseries, emballages et décors de Pâques 2022 !

# - 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](http://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 Briancou  
 Tél. 04 92 20 21 54  
 Fax 04 92 20 60 20

**AMINE SAS**  
 402 B Route de Montjoly  
 97354 Remire Montjoly  
 Guyane  
 Tél. 05 94 25 38 38

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

**APPRO FOURNIL**  
 Z.A Blusnières Nord 2  
 16 rue Pierre et Marie Curie  
 BP12  
 85190 Aizenay  
 Tél. 02 51 98 80 04

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

**AUVERGNE BOULANGÈRE**  
**ET PÂTISSIÈRE**  
 ZAC des Gravanches  
 5 rue Jacqueline Auriol  
 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

**BACCHIETS**  
 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**  
 ZI La Barbière  
 8 rue Paul Langevin  
 47300 Villeneuve sur Lot  
 Tél. 05 53 70 45 17  
 Fax 05 53 70 50 97

**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 Gailletrous 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  
 50400 Granville  
 Tél. 02 33 50 01 49

**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 Peupleraiés  
 49400 Bagneux  
 Tél. 02 41 67 45 53  
 Fax 02 41 67 63 38

**DISGROUP BRETAGNE NORD**  
 Zone de Runiou  
 22970 Ploumagoar  
 Tél. 0 800 00 48 01

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

**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 Consorce  
 Parc d'activité du Clapeloup  
 69280 Sainte-Consorce  
 Tél. 04 78 44 24 46  
 Fax 04 78 87 12 75

**DUCREUX**  
 Site de Veurey-Voroize  
 46 allée de la Vola  
 38113 Veurey Veroize  
 Tél. 04 78 44 21 92  
 Fax 04 78 87 12 75

**FORTELL SARL**  
 Rue des Gravières  
 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**  
 4 rue Camille Flammarion  
 54300 Luneville  
 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

**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

**SAS HAVARD 28**  
 (ets secondaire)  
 3 Avenue Gustave Eiffel  
 28360 Gellainville  
 Tél. 02 37 52 02 78  
 Fax 02 37 52 57 91

**DISGROUP RENNES**  
 Site de HODIS SAS  
 ZA de l'Aumallerie  
 Le Bas Loisl  
 35133 La Selle en Luitré  
 Tél. 02 99 99 08 12

**DISGROUP RENNES**  
 Site de RENOUE ETS  
 52 boulevard de la Haie  
 des Cognets  
 35136 St Jacques de la Lande  
 Tél. 02 99 31 26 32

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

**L.D.S**  
 ZAC de Brais  
 20 route de Fondeline  
 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 Breauté  
 Tél. 02 32 84 60 00

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

**MONEL & FILS SAS**  
 Zac des Fossés Neufs  
 13 rue du parc des Vergers  
 91250 Tigery  
 Tél. 01 69 02 18 55

**MONTEBELLO SAS**  
 137 rue des Artisans  
 50110 Tourlerville  
 Tél. 02 33 23 46 26

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

**RUILIER 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 PÈRES & FILS**  
 1 chemin de Saint Prix  
 Rue des Briquetteries  
 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 Essillards 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 Riberac  
 24650 Chancelade  
 Tél. 05 53 04 78 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

