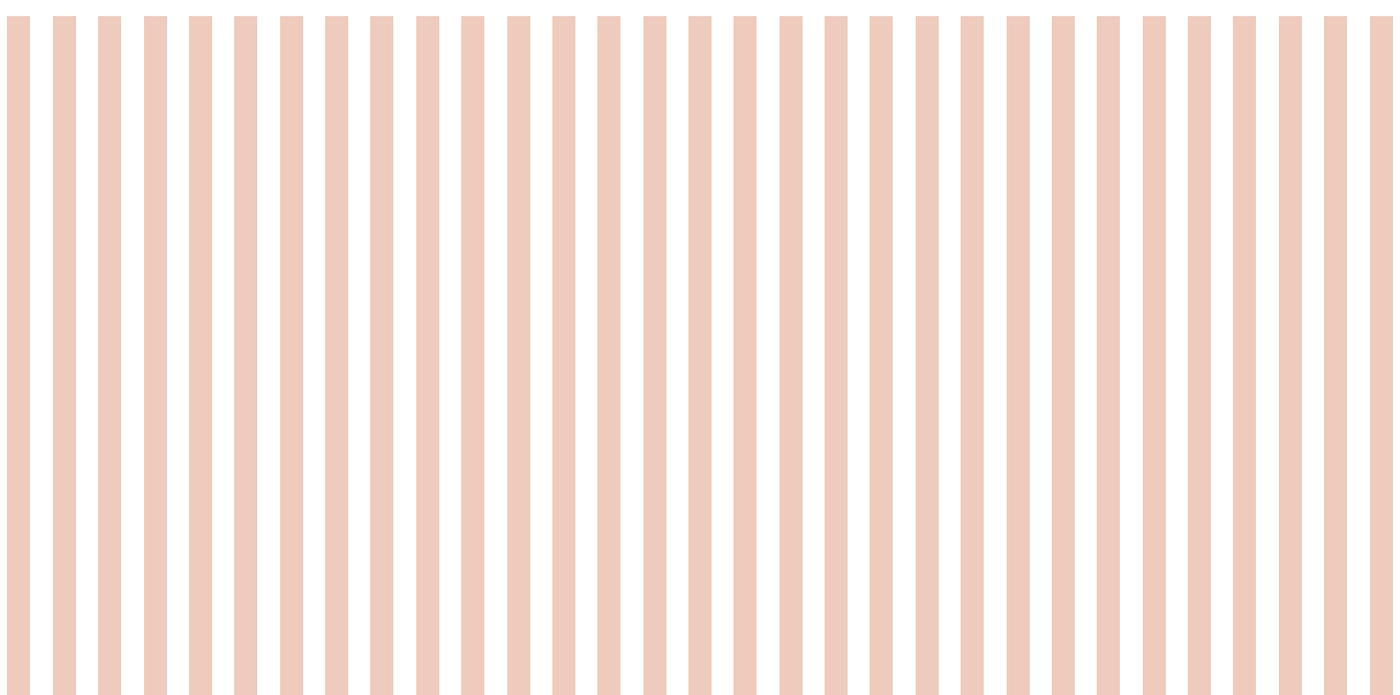


# Traiteur *de* Paris

Spitzenküche für Spitzenköche

*Kollektion* 2023



08 – 27	Pâtisseriegebäck und Desserts
28 – 41	Süßes Fingerfood
42 – 49	Herzhaftes Fingerfood
50 – 55	Beilagen
56 – 61	Gebrauchsfertige Produkte

#### Legenden



Vegane Produkte



Artikel verfügbar  
als Cash & Carry  
[Weitere Informationen](#)  
p. 64

#### Vor- und Zubereitung



Im Kühlschrank auftauen lassen



Im Backofen aufwärmen



In der Mikrowelle aufwärmen



Im Heißluftofen aufwärmen  
Ofen bei 250 °C / V. = Ventilation / M. = Mikrowelle



Im Toaster aufwärmen



Heiß servieren



Servierfertig

#### Produktinformationen

Die Produktgewichte dienen  
nur zur Orientierung.

# Vorwort



Wir wissen seit jeher herausragende Kochkunst zu schätzen und bereiten daher täglich mit hohem Engagement exklusive Gerichte zu. Unsere Chefköche haben für Sie, basierend auf traditionellen Rezepten der französischen Küche, ein Angebot zusammengestellt, das sich an kreative Spitzenköche richtet. Mithilfe der modernen Gefiertechnik bleibt die hervorragende Qualität unserer Produkte erhalten, um sie weltweit servieren zu können.

Lassen Sie sich also von unserem Angebot inspirieren!

**Yann Le Moal**, Chefkoch und Mitbegründer von Traiteur de Paris

# Das Haus *Traiteur de Paris*

Das Abenteuer begann im Jahr 1996 vor den Toren von Paris mit dem Treffen zweier Enthusiasten, des Konditors Yann Le Moal und des Unternehmers Denis Pinault. Durch ihr gemeinsames Know-how entstand ein Küchenatelier, das später als Traiteur de Paris bekannt wurde.

Heute unterstützt das Familienunternehmen Spitzenköche und Gewerbetreibende der Gastronomie weltweit bei der Zubereitung hochwertiger Backwaren und Catering-Gerichte.

Seit der Gründung unseres Unternehmens wissen wir herausragende Kochkunst zu schätzen: Wir möchten exklusives Patisseriegebäck aus Frankreich weltweit anbieten.

---

→  
Erfahren Sie mehr über die  
Geschichte von Traiteur de Paris



Das Team von Traiteur de Paris unter der Leitung von Vincent Lemains und Yann Le Moal

## Spitzenküche für Spitzenköche

Das Team von Traiteur de Paris, das aus hervorragend ausgebildeten Konditoren besteht, entwickelt mit Sorgfalt und unter hohen Standards Gerichte, ohne Kompromisse bei der Qualität oder bei der Auswahl von Zutaten einzugehen.



## 100% französische Küche

Die Teams in unseren Küchenateliers haben sich der Produktqualität verschrieben und verleihen jeder Kreation die Handschrift von Traiteur de Paris: präsentiert wie hausgemacht mit einem wahrhaften, ausgewogenen Geschmack.

Unsere Kreationen zeichnen sich durch ein handgefertigtes Finish, sorgfältige Glasuren und eine präzise Garnitur aus.



Wir setzen Spitzentechnologie zum Gefrieren unserer Produkte ein, damit die exklusive Qualität erhalten bleibt und wir sie Ihnen weltweit anbieten können.

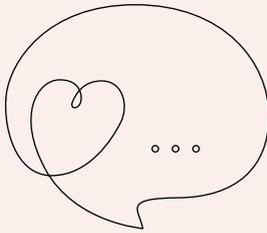
### Kurz zusammengefasst

- Einzigartiges Know-how seit 1996
- Erfahrenes Team aus Konditoren zur Entwicklung neuer Produkte
- 3 Küchenateliers in der Bretagne und der Normandie, zertifiziert nach FSSC 22000-Standard La Guerche-de-Bretagne und Fécamp, Pontivy (Zertifizierung beantragt)
- Rund 600 Mitarbeiter
- Premium-Produkte hergestellt in Frankreich
- Moderne Gefiertechnik zum Erhalt der Qualität unserer Kreationen

# Unser tägliches Engagement für ein verantwortungsvolles und nachhaltiges Handeln

Unser CSR-Ansatz basiert auf drei Säulen, die unser Engagement für ein verantwortungsvolles und nachhaltiges Handeln gewährleisten:

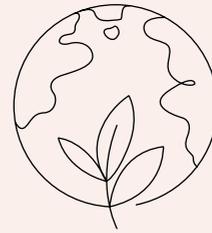
Der Mensch



Das Produkt



Die Umwelt



## Das Produkt im Mittelpunkt unseres Ansatzes

- ✓ Verantwortungsvolle Beschaffung, keine hydrierten Lebensmittel, keine Gentechnik,
- ✓ Verwendung von Produkten mit festgelegten Spezifikationen,
- ✓ Verpflichtung zur Reduzierung des Zuckergehalts,
- ✓ Reduzierter Verpackungs- und Energieverbrauch.



# Wir unterstützen Sie in Ihrem Alltag

## Unser Know-how für Gewerbetreibende der Gastronomie

Durch unsere Erfahrungen als Caterer verfügen wir über ein Fachwissen, das dazu beiträgt, die Erwartungen der Kunden hinsichtlich praktischer Verwendung und Umsetzbarkeit zu erfüllen.



Catering und  
Veranstaltungen



Gewerbliche  
Gastronomie



Hotel und  
Gaststättengewerbe



Coffeeshops



Bordverpflegung



Gemeinschafts-  
gastronomie



Take Away-Gerichte



“

Entdecken Sie jetzt unser  
Sortiment, das auf Ihre  
Bedürfnisse abgestimmt ist.

Viel Spaß!

”



# Pâtisseriegebäck und Desserts

Individuell oder gebrauchsfertig? Vor Ort servieren oder zum Mitnehmen?

Unabhängig davon, was Sie benötigen und welchen Herausforderungen Sie begegnen: Die Konditoren von Traiteur de Paris bieten Ihnen ein vollständiges Sortiment mit Pâtisseriegebäck an, das Ihre Erwartungen erfüllt.







# ✓ Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

Als wahrhaft legendäres Dessert ist das Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern von Traiteur de Paris DER Star der Speisekarte! Bei der Verkostung enthüllt seine zart schmelzende Textur köstliche Schokoladennoten mit einem cremigen, flüssigen Kern. Das Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern eignet sich sowohl für die traditionelle Gastronomie als auch für den Roomservice. Das Dessert lässt sich ohne Garnitur oder auch mit einer Eiskugel und Schlagsahne servieren.

Es wird aus sorgfältig ausgewählten natürlichen Zutaten hergestellt (Eier, Butter, 60 % Kakaoanteil mit Rainforest-Label) und ist sowohl als klassisches Rezept als auch in einer Premium-Version mit hochwertiger Valrhona-Schokolade erhältlich (über eine exklusive Partnerschaft). Zudem ist eine Ausführung mit Karamell sowie eine glutenfreie und eine vegane Version erhältlich.



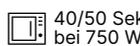
## 000380 • Premium-Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

20 Stück à 90 g (1,800 kg) - Ø 7 cm

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern: 22 % Schokolade mit 58 % Kakaoanteil.



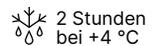
12 Minuten  
bei 185 °C



40/50 Sekunden  
bei 750 W



35 Sekunden  
bei 250 °C  
V.60% - M.80%



2 Stunden  
bei +4 °C



Hier finden Sie das Video zu unserem Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern!





### 000419 • Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

20 Stück à 100 g (2,000 kg) - Ø 7 cm

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern: 8 % Schokolade mit 60 % Kakaoanteil.



12 Minuten  
bei 185 °C



50/55 Sekunden  
bei 750 W



55 Sekunden  
bei 250 °C  
V.60% - M.80%



2 Stunden  
bei +4 °C



### 004262 • Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Schokolade von Valrhona®

20 Stück à 90 g (1,800 kg) - Ø 7 cm

Butter-Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern: 22 % Valrhona®-Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



16 Minuten  
bei 180 °C



45 Sekunden  
bei 750 W



2 Stunden  
bei +4 °C



### 006625 • Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern aus Salzbuttermarmelade

20 Stück à 100 g (2,000 kg) - Ø 7 cm

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern: 18 % Schokolade mit einer Karamellfüllung aus salziger Butter.



14 Minuten  
bei 180 °C



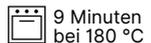
40/50 Sekunden  
bei 750 W



### 006521 • Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 60 g

40 Stück à 60 g (2,400 kg) - Ø 6 cm

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern: 8 % Schokolade mit 60 % Kakaoanteil.



9 Minuten  
bei 180 °C



40/45 Sekunden  
bei 750 W



2 Stunden  
bei +4 °C

*Neu*



**006107 • Veganes Schokoladen-Noisette-Törtchen  
mit flüssigem Kern**

20 Stück à 90 g (1,800 kg) - Ø 7 cm ↑ 2,5 cm

Schokoladenkuchen aus 23 % Schokolade mit 58 % Kakaoanteil, Haselnussmilch, französischem Weizenmehl, garniert mit gerösteten Haselnussstückchen.



12 Minuten  
bei 180 °C



2 Stunden  
bei +4 °C



Serviervorschlag



**006607 • Premium-Cheesecake**

20 Stück à 90 g (1,800 kg) - Ø 7 cm

Butter-Crumble mit Zimt, Cheesecake mit Zitronenfüllung, hoher Frischkäse-Anteil. Im Ofen gebacken.

 4 Stunden  
bei +4 °C | 



**004710 • Cheesecake mit roten Früchten**

16 Stück à 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm

Butter-Crumble mit Mandeln, Cheesecake mit zart schmelzender Zitronenfüllung, rotes Fruchtcompott (Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren).

 4 Stunden  
bei +4 °C

*Neu*



**006633 • San-Sebastian-Cheesecake**

20 Stück à 95 g (1,900 kg) - Ø 7 cm

Cheesecake mit cremiger Füllung, basierend auf Frischkäse mit einem Hauch Vanille. Im Ofen gebacken.

 2 Stunden  
bei +4 °C

*Neues Rezept*



**005318 • Frozen Cheesecake**

12 Stück à 75 g (0,900 kg) - Ø 7,5 cm

Eisparfait mit Frischkäse und Zitronenzeste, Zimt-Crumble.

 Servierfertig!

“

Mit seinem knusprigen Boden und seiner cremigen, köstlichen Füllung ist der Cheesecake heute unverzichtbar in jeder Konditorei. Traiteur de Paris ist innovativ und bietet ihn daher nun als Frozen Cheesecake an! Entdecken Sie ein köstliches erfrischendes Dessert, das in wenigen Minuten servierfertig ist und sich individuell garnieren lässt.

”





Servivorschlag

*Neu*



**006541 • Feine Apfeltarte**

18 Stück à 90 g (1,620 kg) - Ø 12 cm

Blätterteig, 59 % Äpfel, Butter, Zucker und ein Hauch Zimt.



5 Minuten  
bei 200 °C



1 Minute und 25 Sekunden bei 250 °C  
v.60% - M.80%

*Neues Rezept*



**006244 • Tarte Tatin mit Äpfeln**

16 Stück à 120 g (1,920 kg) - Ø 10 cm ↑ 2,5 cm

Sandteig aus reiner Butter, karamellisierte Äpfel.



10 Minuten bei 180 °C im  
mitgelieferten Förmchen



1 Minute/1,5 Minuten bei 750 W  
im mitgelieferten Förmchen



1 Minute und 15 Sekunden bei 250 °C  
v.70% - M.70%



Serviervorschlag



Servievorschlag

## Leckere Desserts



Unsere Konditoren wissen die herausragende Kochkunst Frankreichs zu schätzen und haben eine Reihe von Gourmet-Desserts entwickelt, um die Erwartungen anspruchsvoller Spitzenköche hinsichtlich der Qualität zu erfüllen. Eine einzigartige kreative Note, sorgfältig ausgewählte Lebensmittel, ein Zusammenspiel von Texturen, präzises Finish: Nichts wird dem Zufall überlassen!

Unsere Desserts sind besonders einfach zuzubereiten und bieten großen Spielraum bei der Gestaltung für ein raffiniertes oder eher schlichtes Ergebnis.



**005316 • Knuspriger Schoko-Haselnuss-Riegel**

16 Stück à 65 g (1,040 kg)  
(L × B × H) 11 × 2,5 × 2,5 cm

Kakao-Haselnuss-Biskuit, Schoko-Knusperteig, dunkle Mousse au Chocolat, Überzug aus Milkschokolade und Haselnussstückchen.

 3 Stunden  
bei +4 °C



**000207 • Opéra**

16 Stück à 65 g (1,040 kg)  
(L × B × H) 11 × 2,8 × 2,4 cm

In Kaffee getränkter Mandel-Biskuit, Kaffee-Buttercreme, dunkle Schokoladenganache mit 58 % Kakaoanteil, Schokoladenglasur.

 3 Stunden  
bei +4 °C

*Neues Rezept*

---



**006745 • Schokoladenriegel**

16 Stück à 65 g (1,040 kg)  
(L × B × H) 11 × 2,8 × 2,4 cm

Mandel-Biskuit mit Kakao, Schoko-Knusperteig mit 60 % Kakaoanteil, cremiges Mousse au Chocolat mit 60 % Kakaoanteil, Schokoladenglasur.

 3 Stunden  
bei +4 °C



**005565 • Sablé Giandujacrème**

16 Stück à 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm ⇅ 2,8 cm

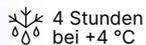
Butter-Crumble mit gemahlenden Mandeln, Gianduja-Schokoladencreme, Nussmischung (Mandeln, geröstete Haselnüsse, gehackte Pistazien).



**005569 • Delice-Karamell**

16 Stück à 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm ⇅ 3,8 cm

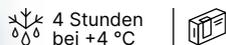
Butter-Crumble mit gemahlenden Mandeln und Karamell, Karamellcreme, leichtes Karamell-Mousse, garniert mit Karamellstreuseln.



**005563 • Schokoladenmousse Törtchen „Truffon“**

16 Stück à 85 g (1,360 kg) - Ø 7 cm ⇅ 3,8 cm

Dunkles Schokoladenganache und dunkle Mousse au Chocolat (58 % Kakaoanteil), Kern aus französischem Baiser, Garnitur aus dunklen Schokoladensplittern.



**004786 • Cappuccino**

16 Stück à 95 g (1,520 kg) - Ø 6 cm

Butter-Crumble mit Kakao, Schokoladencreme mit Milchkaffee, Milchschaum, Kakaopulver.



“

Elegant, knusprig und cremig:  
Der Sablé Gianduja wird  
Feinschmecker begeistern,  
die nach Originalität suchen!

”





Serviervorschlag



**004787 • Zitronen-Baiser-Sablé**

16 Stück à 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm ⇅ 4 cm

Butter-Crumble mit gemahlenden Mandeln, Zitronencreme, italienischer Baiser, Mandelblättchen.

 4 Stunden  
bei +4 °C



**004711 • Sablé Mango-Kokos**

16 Stück à 90 g (1,440 kg) - Ø 7 cm ⇅ 4 cm

Butter-Crumble mit Kokosnuss, leichtes Quark-Mousse mit Kokosnuss, Mangokompott, geraspelte Kokosnuss.

 4 Stunden  
bei +4 °C



**005570 • Charlotte mit roten Früchten**

16 Stück à 80 g (1,280 kg) - Ø 7 cm ⇅ 4 cm

Mit Puderzucker garnierter Biskuit-Kuchen, leichtes Vanillemousse, rotes Fruchtkompott, Mischung aus ganzen roten Früchten (Himbeeren, Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren).

 4 Stunden  
bei +4 °C

# Gourmetkaffee



Als Beilage zu Ihrem Gourmetkaffee bieten wir verschiedenes Mini-Pâtisseriegebäck an, das Sie nach Belieben kombinieren oder mit Ihren eigenen Kreationen ergänzen können:

- ✓ Mini-Cheesecake: cremige Füllung und Butter-Crumble
- ✓ Mini-Cannelé: zart schmelzende Textur mit einer dünnen Karamellschicht
- ✓ Mini-Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern: Kakao mit Rainforest-Label

Denken Sie auch an unsere Macarons! Sie eignen sich ideal als Beilage zu einem heißen Getränk.

Weitere Informationen finden Sie auf Seite 31



## 004279 • Mini-Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

48 Stück à 30 g (1,440 kg) - 2 Beutel zu 24 Stück - Ø 4 cm

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern: 8 % Schokolade mit 60 % Kakaoanteil.



10 Minuten  
bei 180 °C



25 Sekunden  
bei 500 W



## 000020 • Mini-Cheesecake

48 Stück à 20 g (0,960 kg) - Ø 4 cm

Cheesecake mit Zitronenfüllung und Zimt-Crumble.



2 Stunden  
bei +4 °C



## 004653 • Mini-Cannelé

80 Stück à 17 g (1,360 kg) - Ø 3 cm

Mini-Cannelé Bordeaux mit Rum.



5/10 Minuten  
bei 200 °C



2 Stunden  
bei +4 °C





## Le Gourmand

Traiteur de Paris präsentiert ein großzügiges Dessert als Pariser Brioche mit universellem Geschmack und authentischer Form: den Gourmand Schoko-Bananen-Cake.

Er eignet sich insbesondere für gastronomische Konzepte, die Speisen zum Mitnehmen oder Snacks anbieten. Er lässt sich aber auch individuell garnieren und findet damit seinen festen Platz auf der Speisekarte eines Restaurants.

Entdecken Sie ein besonders schmackhaftes Patisseriegebäck mit Schokoladenfüllung und köstlichen Bananenstückchen, die mit Kakao-Crumble garniert sind. Es wird in unseren französischen Küchenateliers aus unverarbeiteten und natürlichen Zutaten hergestellt. Nach dem Auftauen ist es bis zu fünf Tage haltbar!

*Neu*



### **006108** • Le Gourmand Schoko-Bananen-Cake

20 Stück à 95 g (1,900 kg) - Ø 4,5 / 7 cm ↓ 4 cm

Schokoladenkuchen, Banane und Kakao-Crumble



7 Minuten  
bei 180 °C



30 Sekunden  
bei 750 W



2 Stunden  
bei +4 °C

# Süßes Fingerfood

Suchen Sie für Ihre Buffets oder süßen Pausen hochwertige Kreationen, die die Vorzüglichkeit der französischen Konditorei mit einer kleinen Gaumenfreude zum Ausdruck bringen?

Dank seiner 20-jährigen Erfahrung auf den Gebieten Petit Fours und süße Leckereien ist Traiteur de Paris Ihr Ansprechpartner.







Serviervorschlag



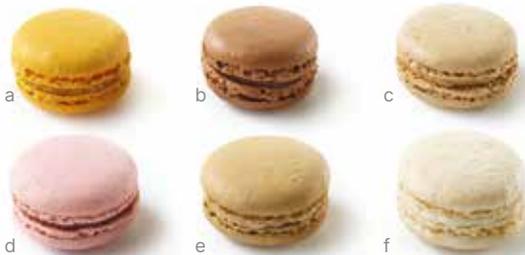
# Macarons

Macarons gelten als Meisterwerke der französischen Konditorei und sind auch in anderen Ländern ein beliebtes Gebäck. Traiteur de Paris bietet Ihnen das auf traditionellen Rezepten basierende Gebäck aus eigenem Hause an, für das ausschließlich natürliche Zutaten verwendet werden.

Es besteht hauptsächlich aus gemahlenden Mandeln und italienischem Baiser, wobei wir den Zuckergehalt reduziert haben. Macarons zeichnen sich durch ihre traditionelle Form und einen natürlichen Farbton aus.

Wir bieten zwei Sortimente an, die verschiedene fruchtige und schmackhafte Sorten enthalten, damit für jeden etwas dabei ist.

*New*

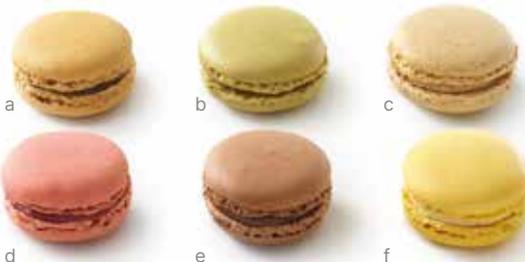


## 006317 • Macarons Rive Gauche

72 Stück: 2 Platten mit 36 Stück (0,828 kg)  
6 Sorten × 12 Stück - Ø 4 cm

- a. 12 Mango-Passionsfruchtmacarons.
- b. 12 Schokoladenmacarons.
- c. 12 Nougatmacarons.
- d. 12 Erdbeermacarons.
- e. 12 Kaffeemacarons.
- f. 12 Kokosnussmacarons.

 2 Stunden bei 0 °C bis +4 °C und 15 Minuten  
bei Raumtemperatur ohne Kunststoffolie



## 004723 • Macarons Rive Droite

72 Stück: 2 Platten mit 36 Stück (0,864 kg)  
6 Sorten × 12 Stück - Ø 4 cm

- a. 12 Karamellmacarons.
- b. 12 Pistazienmacarons.
- c. 12 Vanillemacarons.
- d. 12 Himbeermacarons.
- e. 12 Schokoladenmacarons.
- f. 12 Zitronenmacarons.

 2 Stunden bei 0 °C bis +4 °C und 15 Minuten  
bei Raumtemperatur ohne Kunststoffolie





### 004183 • Petits Fours Art Déco

Platte mit 48 Stück (0,550 kg) - 6 Sorten × 8 Stück

- a. 8 Windbeutel: garniert mit Streusel, Karamellcreme, Milchschokolade.
- b. 8 Kakao-Biskuits: Schokoladensplitter mit Fleur de Sel, Schokoladencreme.
- c. 8 Crumbles: Himbeergelee, Vanillemosse.
- d. 8 Kokosnuss-Biskuits: Kokosmousse, Erdbeergelee, Buttercreme.
- e. 8 Financiers mit Kokosnuss: Mandeln, Mango-Passionsfrucht-Kompott, Buttercreme mit Kokosgeschmack.
- f. 8 Schokoladentörtchen: Überzug aus Haselnuss und Schokolade, Gianduja-Schokoladenmousse, gehackte Haselnüsse.

 2 Stunden  
bei +4 °C | 



Serviervorschlag



### 005571 • Petits Fours Haute Couture

Platte mit 48 Stück (0,650 kg) - 8 Sorten × 6 Stück

- a. 6 innovative Nusstörtchen: Haselnuss-Financier, Maronenmousse, garniert mit ein wenig Mascarpone-Schlagsahne.
- b. 6 Nougat-Windbeutel: garniert mit Nougatcreme und Haselnussstückchen.
- c. 6 Riegel mit Zitrone und Haselnüssen: Haselnuss-Biskuit, Zitronencreme, Gelee aus Zitronenzeste, garniert mit einem Baiser.
- d. 6 Opéra: elegant garniert mit Kaffee-Buttercreme.
- e. 6 Törtchen aus roten Früchten: garniert mit einer ganzen Pistazie.
- f. 6 Financiers mit Zimt: nach Art Tarte Tatin mit Äpfeln, garniert mit ein wenig Schlagsahne und Zimt.
- g. 6 Schokoladenriegel: Kakao-Biskuit, Knusperteig, Schokoladenmousse, Milkschokoladenüberzug mit Haselnussstückchen.
- h. 6 exotische Spiralen: Streusel, Mangokompott, Vanillemousse.

 2 Stunden  
bei +4 °C

→  
Servierfertig auf dem mitgelieferten **eleganten Servierteller**.  
**Premium-Produkte** werden unter einer Abdeckhaube frisch gehalten.





### 004182 • Petits Fours de Tradition

Platte mit 48 Stück (0,695 kg) - 8 Sorten × 6 Stück

- a. 6 Pistazien-Financiers: Aprikosengelee, Pistazien.
- b. 6 Mandel-Biskuits: Vanillemosse, Erdbeerkompott.
- c. 6 Eclairs: Schokoladencreme, Schokoladenglasur.
- d. 6 Mandeltörtchen mit Zitronenzeste: Zitronencreme, leicht kandierte Zitronenzeste.
- e. 6 Opéra: in Kaffee getränkter Biskuit, Kaffee-Buttercreme, Schokoladenganache, Schokoladenglasur.
- f. 6 Karamell-Crumbles: Karamellcreme, garniert mit Karamellstreuseln.
- g. 6 Crumbles: Himbeerkompott, garniert mit weißer Schokolade.
- h. 6 Schokoladen-Crumbles: Schokoladenganache, Mousse au Chocolat.

🍰 2 Stunden  
bei +4 °C | 📦



Serviervorschlag



### 004185 • Petits Fours Montmartre

Platte mit 48 Stück (0,540 kg) - 8 Sorten × 6 Stück

- a. 6 Crumbles: Zitronencreme, Zitronen- und Orangenzeste.
- b. 6 Haselnusstörtchen: Nougatcreme, Mandeln.
- c. 6 Limetten-Financiers: Panna Cotta mit Kokosnuss, Himbeergelee.
- d. 6 Karamell-Financiers: Milkschokoladencreme mit Karamell, karamellisierte Pekannüsse.
- e. 6 Windbeutel: Vanillecreme, Puderzucker.
- f. 6 Mini-Birnentörtchen Bourdaloue: Mandelcreme, Birne, geröstete Mandeln.
- g. 6 Kakao-Financiers: Mousse au Chocolat, Kakaostreusel.
- h. 6 Biskuits: Vanillemousse, Mangokompott.

 2 Stunden  
bei +4 °C | 



Serviervorschlag



### 000135 • Petits Fours Saint-Germain

Platte mit 48 Stück (0,685 kg) - 8 Sorten × 6 Stück

- a. 6 Erdbeertörtchen: Mandel-Biskuit, Erdbeergelee, Buttercreme, Erdbeerkompott.
- b. 6 Mandeltörtchen mit Zitronenzeste: Zitronencreme, Zitronen- und Orangenzeste.
- c. 6 Schokoladenquadrate: Mandel-Biskuit mit Kakao, Schoko-Knusperteig, Milchsokoladen-Mousse, Schokoladenganache, Mousse aus weißer Schokolade.
- d. 6 Financiers: Aprikosengelee, gehackte Pistazien.
- e. 6 Kakao-Crumbles: dunkles Schokoladenganache, dunkle Schokoladencreme.
- f. 6 Karamell-Financiers mit Zimt: Apfelkompott nach Art Tarte Tatin mit Äpfeln, gehackte Mandeln.
- g. 6 Himbeer-Cheesecakes: Cheesecake mit Zitrone, Himbeergelee.
- h. 6 Opéra: in Kaffee getränkter Mandel-Biskuit, Kaffee-Buttercreme, Schokoladenganache, Schokoladenglasur.

 2 Stunden  
bei +4 °C

→  
Servierfertig auf dem mitgelieferten **eleganten Servierteller**.  
**Premium-Produkte** werden unter einer Abdeckhaube frisch gehalten.





### 000149 • Petits Fours Passion Chocolat

Platte mit 48 Stück (0,680 kg) - 4 Sorten × 12 Stück

- a. 12 knusprige Financiers mit Schokolade und Karamell: Kakao-Financier, Platte aus dunkler Schokolade, Schokoladenganache aus salziger Butter.
- b. 12 Gianduja-Nougatriegel: Haselnuss-Financier, Nougat-Knusperteig, Gianduja-Creme, Nussmischung.
- c. 12 Schokoladenriegel: Mandel-Biskuit mit Kakao, Schoko-Knusperteig, Milkschokoladencreme, Glasur aus weißer Schokolade.
- d. 12 Schokoladenpralinen: Kakao-Crumble, Schokoladencreme mit Kaffee, Mousse aus weißer Schokolade, Kakaopulver.

 2 Stunden  
bei +4 °C



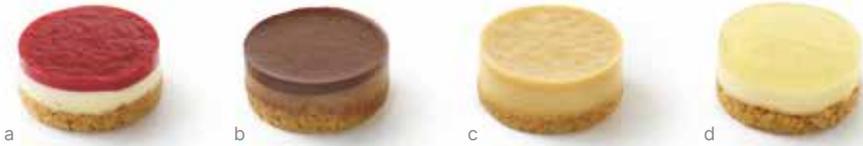
Serviervorschlag



Serviervorschlag

*Neu*

---



### 006322 • Mini Cheesecake-Mix

Platte mit 48 Stück (1,000 kg) - 4 Sorten × 12 Stück - Ø 4 cm ↓ 2,8 cm

- a. 12 Cheesecakes Himbeere.
- b. 12 Cheesecakes Schokolade.
- c. 12 Cheesecakes Karamell.
- d. 12 Cheesecakes Zitrone.

 3 Stunden  
bei +4 °C



### 005575 • Mini-Dessertgläschen

Karton mit 36 Stück (1,080 kg) - 4 Sorten × 9 Stück

- a. 9 Mini-Gläser Vanille-Himbeer-Mousse: Butter-Crumble mit gemahlene Mandeln, leichtes Quark-Mousse mit natürlicher Vanille, Himbeergelee, ganze Himbeere und gehackte Pistazien.
- b. 9 Mini-Gläser nach Tiramisu-Art: in Kaffee getränkter Kakao-Biskuit, Mascarpone-Mousse, Schlagsahne, Kakaopulver.
- c. 9 Mini-Gläser Zitronen-Baiser: Butter-Crumble mit gemahlene Mandeln, Zitronencreme, italienischer Baiser, leicht kandierte Zitronenzeste.
- d. 9 Mini-Gläser Schokolade: Mousse aus Milchschokolade, Schokoladensauce, Mousse aus dunkler Schokolade, Kakao-Crumble.

 4 Stunden  
bei +4 °C

# Herzhaftes Fingerfood

Suchen Sie einen zuverlässigen Partner, auf den Sie sich bei der Zubereitung von herzhaften Canapés und Tapas verlassen können?

Dank der vielen Jahre, in denen das Unternehmen Erfahrungen in der Organisation von Cocktailpartys sammeln konnte, verfügt Traiteur de Paris heute über ein einmaliges Know-how, das sich auch in seinem umfassenden Sortiment widerspiegelt.







Serviervorschlag

# ⚡ Amuse-Bouches Bistrot

Verleihen Sie Ihren Catering-Buffets mit dieser Auswahl an sechs innovativen, großzügigen und natürlichen Tapas eine einzigartige Note. Die einzelnen Häppchen lassen sich mit zwei Bissen verspeisen und eignen sich hervorragend als Ergänzung zu Ihren eigenen Kreationen.

Diese Amuse-Bouches wurden für einen ansprechenden und typischen Geschmack mit ausgewählten Zutaten hergestellt.

Jedes Häppchen wird in Handarbeit in unserem bretonischen Küchenatelier basierend auf unserem Fachwissen im Bereich des Caterings hergestellt, um Ihnen eine optimale Qualität zu gewährleisten.

*Neu*



## 006315 • Amuse-Bouches Bistrot

Platte mit 48 Stück (0,710 kg) - 6 Sorten × 8 Stück

- a. 8 Club-Sandwiches nach César-Art: Grana Padano-Pancake, Hähnchenbrustfilet mit Parmesan, Batavia-Creme.
- b. 8 Haselnuss-Pancakes: Bresaola-Schinken, Thymian-Zitronencreme.
- c. 8 Minz-Koriander-Pancakes: Erbsen-Hummus.
- d. 8 Kümmel-Financiers: Karottencreme, Ziegenkäse.
- e. 8 Mohn-Sesam-Butterkekse: Zitruscreme und Räucherlachs.
- f. 8 Paprika-Financiers: Auberginenkaviar, Mozzarella.

❄️ 3 Stunden  
bei +4 °C





### 000096 • Vegetarische Canapés

Platte mit 54 Stück (0,540 kg) - 6 Sorten × 9 Stück

- a. 9 Burger: Koriander-Yuzu-Creme, Gourmet-Erbsen, Teriyaki-Sauce, gerösteter Sesam.
- b. 9 Club-Sandwiches mit Gemüse: grünes Toastbrot, Gemüse, Vollkorn-Toastbrot.
- c. 9 Zwiebel-Pancakes: Mascarpone-Mousse mit Himbeer-, Walnuss- und Preiselbeergeschmack.
- d. 9 Tomaten-Financiers: Ricottacreme, Mozzarellakugel und marinierte Tomate.
- e. 9 Blinis: würzige Paprikacreme, gegrillte und marinierte Paprika.
- f. 9 Spinat-Pancakes: Mascarponecreme, Sojabohnen, Gourmet-Erbsen.

 3 Stunden  
bei +4 °C | 



Serviervorschlag

*New*



### 006661 • Amuse-Bouches Prestige

Platte mit 48 Stück(0,690 Kg) - 6 Sorten × 8 Stück

- 8 Gefüllte Buchweizen-Galette : Ziegenkäsecreme und Piment d'Espelette, geräucherte Entenbrust.
- 8 Mini-Sandwich mit geröstetem Sesam : marinierte Shrimps, Petersiliencreme und Zitronenzeste.
- 8 Kräuter-Pancakes : Lachscreme, Räucherlachs und Sojabohnen.
- 8 Spinattörtchen : Erbsencreme mit Gewürzen, Preiselbeeren und gemahlene Mandeln.
- 8 Amuse-Bouche Foie gras : Crumble mit gerösteten Semmelbröseln, Foie gras aus Frankreich, Aprikosen-Birnen-Gelee, Kornblumen.
- 8 Walnuss-Comté-Riegel : Walnuss-Biskuit, Comté AOP, rotes Zwiebel-Confit, Walnusscreme.

 4 Stunden  
bei +4°C



Serviervorschlag



### 000046 • Mini-Quiches

75 Stück: 3 Platten mit 25 Stück (1,350 kg) - 5 Sorten × 15 Stück - Ø 4 cm

- a. 15 Mini-Quiches mit Ziegenkäse und Honig.
- b. 15 Mini-Quiches mit Spinat und Lachs.
- c. 15 Mini-Quiches mit mediterranem Gemüse und Tomaten.
- d. 15 Mini-Quiches mit drei Käsesorten (Blauschimmelkäse, Emmentaler Käse, Ziegenkäse)
- e. und Walnüssen.  
15 Mini-Quiches mit Steinpilzen und Petersilie.

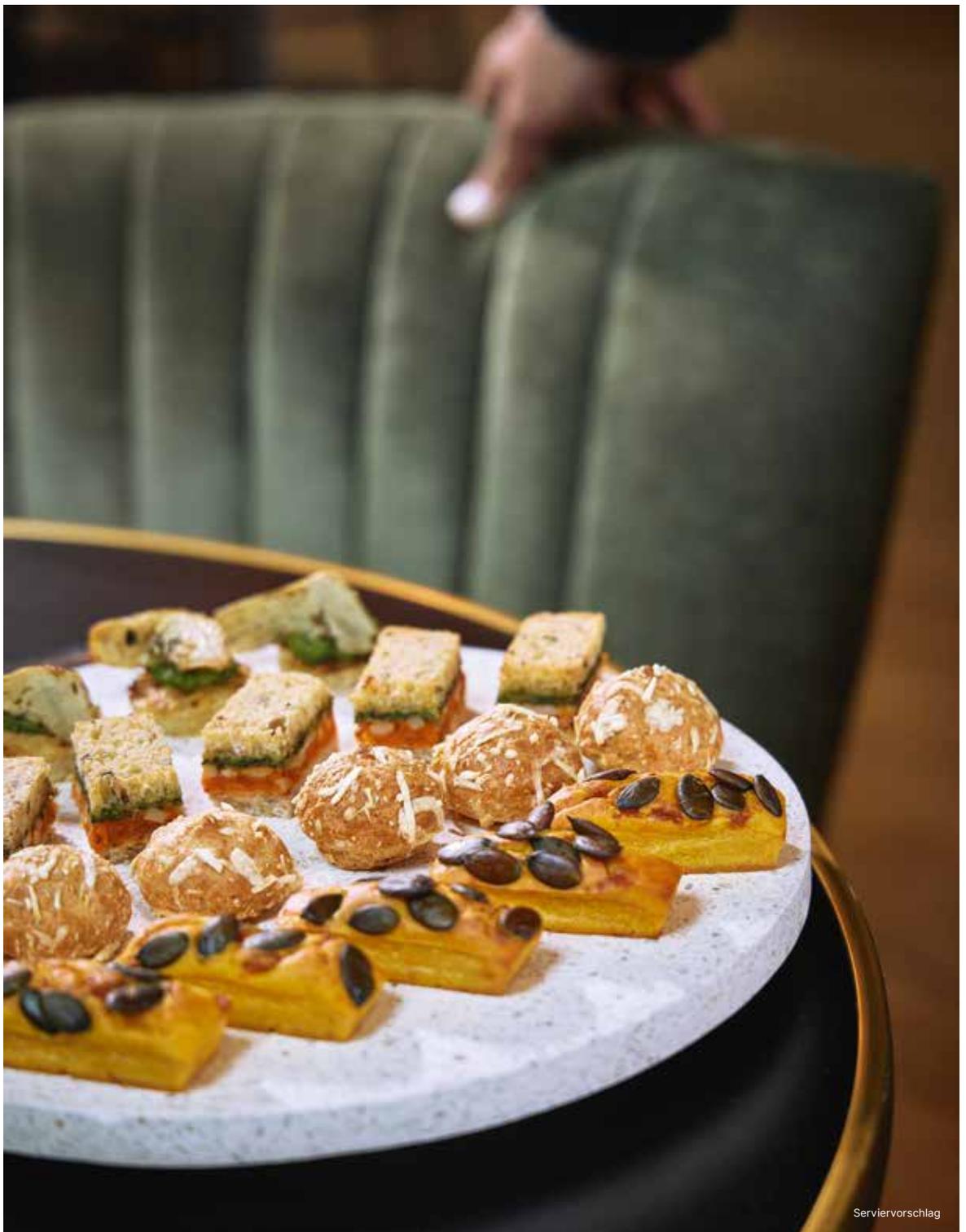


### 004866 • Amuse-Bouches Rivoli

Platte mit 48 Stück (0,760 kg) - 4 Sorten × 12 Stück

- a. 12 Mini-Pancakes mit Butternut-Kürbis: Emmentaler Käse, Zwiebeln und Kürbiskerne.
- b. 12 Käsewindbeutel: Comté-Brandteig und Béchamelsauce mit Comté AOP.
- c. 12 Kartoffelrösti: Spinatcreme und marinierte Artischocke.
- d. 12 überbackene Mini-Toasts aus Vollkornbrot: Tomate, Mozzarella, Basilikum- und Rucolapesto.





# Beilagen

Suchen Sie eine einfache, aber ausgewogene Beilage, die Ihr Hauptgericht ideal ergänzt? Traiteur de Paris bietet Ihnen Beilagen an, die über viele Jahre von zahlreichen Feinschmeckern getestet und ausgezeichnet wurden.







### 005088 • Kartoffelgratin

Etwa 40 Stück à 120 g (4,800 kg) - Ø 7 cm

Kartoffeln, Sahne, Mozzarella.



20 Minuten  
bei 180 °C



3 Minuten und  
20 Sekunden bei 750 W



3 Minuten und  
5 Sekunden bei 250 °C  
V.10% - M.90%



### 005412 • Kartoffelgratin mit Steinpilzen

20 Stück à 100 g (2,000 kg) - Ø 7 cm

Kartoffeln, Sahne, Emmentaler Käse, Steinpilze.



20 Minuten  
bei 180 °C



3 Minuten und 20 Sekunden  
bei 750 W



### 004353 • Kartoffelgratin mit 1 % Sommertrüffel

20 Stück à 100 g (2,000 kg) - Ø 7 cm

Kartoffeln, Sahne, Emmentaler Käse, weißer Sommertrüffel 1 % (Tuber aestivum), aromatisiert.



20 Minuten  
bei 180 °C



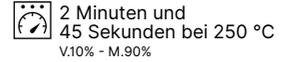
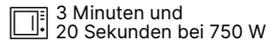
3 Minuten und 20 Sekunden  
bei 750 W



### 000428 • Premium-Kartoffelgratin

20 Stück à 100 g (2,000 kg) - Ø 7 cm ↑ 5 cm

Kartoffeln, Sahne, Emmentaler Käse.



*New*



### 006739 • Kartoffelwaffel

48 Stück à 85 g (4,080Kg)

(L x l x h) - 9,5 x 8 x 2 cm

Kartoffeln, Milch, Emmentaler, Eier.



Serviervorschlag



### 004858 • Brokkoligratin

Etwa 40 Stück à 100 g (4,000 kg) - Ø 7 cm

Brokkoli, Sahne, Mozzarella.



18 Minuten  
bei 180 °C



1 Minute und 30 Sekunden  
bei 750 W



Serviervorschlag



### 005413 • Pilz-Flan

20 Stück à 70 g (1,400 kg) - Ø 6 cm

Pilz-Flan mit Champignons, Schnittlauch.



16 Minuten  
bei 170 °C



2 Minuten  
bei 750 W



1 Minute 15 Sekunden bei 250 °C  
V.10% - M.90%



### 000470 • Grünes Spargel-Mousse mit Parmesan

20 Stück à 70 g (1,400 kg) - Ø 6 cm

Spargelpüree, grüner Spargel, Erbsenpüree, Parmesan.



16 Minuten  
bei 170 °C



2 Minuten  
bei 750 W



1 Minute 40 Sekunden bei 250 °C  
V.20% - M.80%



### 000462 • Tarte Tatin mit mediterranem Gemüse

18 Stück à 80 g (1,440 kg) - Ø 9 cm

Blätterteig, mediterranes Gemüse (Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten, Auberginen).



15 Minuten bei 180 °C  
im mitgelieferten Förmchen



# Gebrauchsfertige Produkte

Sie suchen nach innovativen Lösungen, die Ihren Alltag erleichtern, ohne Kompromisse bei der Qualität Ihrer Speisen einzugehen?

Traiteur de Paris bietet eine Reihe von schmackhaften gebrauchsfertigen Produkten an, die für Sie zusammengestellt wurden. Sie enthalten nur wenige Zutaten und sehen aus wie hausgemacht.

Entdecken Sie unsere Auswahl an Blinis sowie Pancakes und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!



Serviervorschlag





**000018 • Mini-Blinis Ø 4 cm**

180 Stück: 6 Beutel mit 30 Stück (0,810 kg) - Ø 4 cm

Mini-Bliniss zum Garnieren.

 1 Stunde  
bei +4 °C



**000001 • Mini-Blinis Ø 5,5 cm**

96 Stück: 6 Beutel mit 16 Stück (0,810 kg) - Ø 5,5 cm

Mini-Bliniss zum Garnieren.

 1 Stunde  
bei +4 °C



**000190 • Pancakes**

80 Stück à 25 g (2,000 kg) - Ø 9 cm

Pancake mit Frischkäse.

 15 Sekunden  
bei 800 W

 1 Stunde  
bei +4 °C

 Kurz im  
Toaster



Code	Produkt-	SPCB	Netto- gewicht UV (kg)	Anzahl UV / Schicht	Anzahl Schichten	Anzahl UV / Palette	Kompatibel			
<b>Pâtisseriegebäck und Desserts</b>										
000380	Premium-Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern		20	1,800	8	25	200	✓		✓
000419	Schokoladentörtchen Mit Flüssigem Kern		20	2,000	8	25	200	✓		✓
004262	Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Schokolade von Valrhona®		20	1,800	8	25	200	✓		✓
006625	Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern aus Salzbuttermkaramell		20	2,000	8	25	200	✓		✓
006521	Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern 60 g		40	2,160	8	15	120	✓		✓
006107	Veganes Schokoladen-Noisette-Törtchen mit flüssigem Kern	<b>Neu</b>	20	1,800	8	25	200	✓	✓	✓
006607	Premium-Cheesecake		20	1,800	16	13	208	✓		✓
004710	Cheesecake mit roten Früchten		16	1,440	8	25	200			✓
006633	San-Sebastian-Cheesecake	<b>Neu</b>	20	1,900	8	25	200	✓		✓
005318	Frozen Cheesecake	Neues Rezept	12	0,900	8	25	240	✓		✓
006541	Feine Apfeltarte	<b>Neu</b>	18	1,620	8	18	144	✓		✓
006244	Tarte Tatin mit Äpfeln	Neues Rezept	16	1,440	8	15	120	✓		✓
005316	Knuspriger Schoko-Haselnuss-Riegel		16	1,040	8	25	200	✓		✓
000207	Opéra		16	1,040	8	30	240			✓
006745	Schokoladenriegel	Neues Rezept	16	1,040	8	30	240			✓
005565	Sablé Giandujacrème		16	1,440	8	30	240	✓		✓
005569	Delice-Karamell		16	1,440	8	25	200			✓
005563	Schokoladenmousse Törtchen „Truffon“		16	1,360	8	25	200	✓		✓
004786	Cappuccino		16	1,520	8	25	200			✓
004787	Zitronen-Baiser-Sablé		16	1,440	8	25	200			✓
004711	Sablé Mango-Kokos		16	1,440	8	30	240			✓
005570	Charlotte mit roten Früchten		16	1,280	8	25	200			
004279	Mini-Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern		48	1,440	8	25	200	✓		✓
000020	Mini-Cheesecake		48	0,960	8	35	280	✓		✓
004653	Mini-Canelé		96	1,632	8	15	120	✓		
006108	Le Gourmand Schoko-Bananen-Cake	<b>Neu</b>	36	2,700	16	13	208	✓		✓

## Glossar

- SPCB: Stückzahl pro Karton
- PCB: Anzahl Kartons pro Master-Einheit (UVC / UV)
- UV: Verkaufseinheit
- UVC: Verkaufseinheit an den Kunden (= Karton)

 Vegetarisch

 Vegan

 Halal

Code	Produkt-	SPCB	Netto- gewicht UV (kg)	Anzahl UV / Schicht	Anzahl Schichten	Anzahl UV / Palette	Kompatibel		
<b>Süßes Fingerfood</b>									
006317	Macarons Rive Gauche	Neu	72	0,828	8	25	200	✓	
004723	Macarons Rive Droite		72	0,864	8	25	200	✓	
004183	Petits Fours Art Déco		48	0,550	8	35	280		
005571	Petits Fours Haute Couture		48	0,576	8	24	192		✓
004182	Petits Fours De Tradition		48	0,695	8	35	280		
004185	Petits Fours Montmartre		48	0,540	8	35	280		✓
000135	Petits Fours Saint-Germain		48	0,685	8	24	192	✓	✓
000149	Petits Fours Passion Chocolat		48	0,680	8	35	280		✓
006322	Mini Cheesecake-Mix	Neu	48	1,000	8	35	280		
005575	Mini-Dessertgläschen		36	1,080	8	24	192	✓	✓
<b>Herzhaftes Fingerfood</b>									
006315	Amuse-Bouches Bistrot	Neu	48	0,710	8	35	280		
000096	Vegetarische Canapés		54	0,540	8	35	280	✓	✓
006661	Amuse-Bouches Prestige	Neu	54	0,690	8	35	280		
000046	Mini-Quiches		75	1,350	12	16	192		✓
004866	Amuse-Bouches Rivoli		48	0,760	8	35	280		✓
<b>Beilagen</b>									
005088	Kartoffelgratin		40	4,800	8	15	120	✓	✓
005412	Kartoffelgratin mit Steinpilzen		20	2,000	8	25	200	✓	✓
004353	Kartoffelgratin mit 1 % Sommertrüffel		20	2,000	8	25	200	✓	
000428	Premium-Kartoffelgratin		20	2,000	8	25	200	✓	✓
006739	Kartoffelwaffel	Neu		4,080	8	15	120	✓	✓
004858	Brokkoligratin		40	4,000	8	15	120	✓	✓
005413	Pilz-Flan		20	1,400	8	25	200	✓	✓
000470	Grünes Spargel-Mousse mit Parmesan		20	1,400	8	25	200		
000462	Tarte Tatin mit mediterranem Gemüse		18	1,440	12	16	192	✓	✓
<b>Gebrauchsfertige Produkte</b>									
000018	Mini-Blinis Ø 4 cm		180	0,810	8	30	240	✓	✓
000001	Mini-Blinis Ø 5,5 cm		96	0,810	8	30	240	✓	✓
000190	Pancakes		80	2,000	8	20	160	✓	✓



Code	Produkt-	SPCB	Netto- gewicht UVC (kg)	PCB (An- zahl UVC / UV)	Netto- gewicht UV (kg)	(Anzahl UV / Schicht) x Anzahl Schichten	Anzahl UV / Palette	Kompatibel	
<b>Pâtisseriegebäck und Desserts</b>									
004914	Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern Premium	10	0,900	10	9,000	8 x 6	48	✓	✓
004241	Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern	10	1,000	10	10,000	8 x 6	48	✓	✓
004262	Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Schokolade von Valrhona®	20	1,800	1	1,800	8 x 25	200	✓	✓
000247	Premium-Cheesecake	10	0,900	10	9,000	8 x 6	48	✓	✓
005566	Sablé Giandujacrème	8	0,720	10	7,200	8 x 6	48	✓	✓
005564	Schokoladenmousse Törtchen „Truffon“	8	0,680	8	5,440	8 x 6	48	✓	✓
004924	Cappuccino	8	0,760	8	6,080	8 x 6	48		✓
004915	Zitronen-Baiser-Sablé	8	0,720	8	5,760	8 x 6	48		✓
<b>Süßes Fingerfood</b>									
006318	Macarons Rive Gauche	<b>Neu</b> 36	0,414	10	4,140	8 x 6	48	✓	
004867	Macarons Rive Droite	36	0,432	10	4,320	8 x 6	48	✓	
004056	Petits Fours Art Déco	48	0,550	5	2,750	8 x 6	48		
004312	Petits Fours de Tradition	24	0,355	10	3,350	8 x 6	48		
004313	Petits Fours Montmartre	48	0,540	5	2,700	8 x 6	48		✓
<b>Herzhaftes Fingerfood</b>									
000109	Canapés Végétariens	54	0,540	5	2,700	8 x 6	48	✓	✓
000046	Mini-Quiches	75	1,350	1	1,350	12 x 16	192		✓
005546	Amuse-Bouches Rivoli	48	0,760	5	3,800	8 x 6	48		✓
<b>Beilagen</b>									
005486	Kartoffelgratin	12	1,440	4	5,760	13 x 6	78	✓	✓
000462	Tarte Tatin mit mediterranem Gemüse	18	1,440	1	1,440	12 x 16	192	✓	✓



Vegetarisch



Halal

# Wir sind für Sie da ↘



## Berater, die Sie vor Ort unterstützen

- Heike: National Key Account Manager Germany-Austria  
hmetzschilling@traiteurdeparis.com / +49 (0)15779452677
- Camille: Key Account Manager Germany  
cbigas@traiteurdeparis.com / +49 (0) 170 4149862



## Unser Kundenservice

Unser Team in Rennes steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihre Fragen zu beantworten und Sie beim Bestellvorgang zu unterstützen.

## Effiziente Logistik

Für einen herausragenden Service steht Ihnen ein Lagerbestand mit stets verfügbaren Produkten in Ihrer Nähe zur Verfügung.

# Praktische Produkte, die für Sie entwickelt wurden

## Fingerfood-Platten

Für eine optimale Verkostung unserer Fingerfood-Platten bitten wir Sie, folgende Punkte zu berücksichtigen:



1. Öffnen Sie den Karton

2. Schneiden Sie die Kunststoffolie auf

3. Entfernen Sie die Kunststoffolie

4. Lassen Sie das Produkt je nach Bedarf zwei bis drei Stunden bei +4 °C auftauen

## Desserts

Unsere Desserts werden mit einer Polsterung geliefert, damit sie während des Transports geschützt sind. Süßspeisen: Nehmen Sie sie vor dem Auftauen aus der Einlage und entfernen Sie den Kunststoff.



# Traiteur *de* Paris

Spitzenküche für Spitzenköche

Traiteur de Paris. 4 rue de la Rigourdière - CS 81733 - 35517 CESSON-SÉVIGNÉ Cedex. FRANKREICH - Handelsregisternr. 82 900 610 Rennes

Design © Happysoup. Januar 2023 - Bildnachweis © G. Gauter, B. Duquenne, J. Roze, Happysoup, P. Dureuil, C. Garnier, Point Cardinal, Laurent Grivet und iStock. Fotos und Informationen sind nicht vertraglich bindend.



# Traiteur *de* Paris

4 rue de la Rigourdière - CS 81733  
35517 CESSON-SÉVIGNÉ Cedex. FRANKREICH

Tel. +33 (0)2 99 86 76 00



[www.traiteurdeparis.com](http://www.traiteurdeparis.com)

---