



---

*Collection 2019*

---

**Restauration**





# Nos Valeurs

---



## *Gourmandise*

Pour nous, la gourmandise est la définition même du dessert.

C'est une douceur réconfortante, qui peut nous faire voyager, partir à la découverte de nouvelles saveurs, ou bien encore nous plonger dans nos souvenirs d'enfance. Nous sommes les premiers à déguster nos créations, pour affiner une texture, un goût et réaliser le dessert qui suscitera une émotion.

Un dessert est réussi lorsqu'on ne peut pas s'empêcher de replonger notre cuillère dedans, par pure gourmandise.

## *Qualité*

La qualité de nos produits, de notre travail est primordiale.

Nous gardons quotidiennement en tête que nos desserts vont se retrouver sur vos tables, et vous permettre de partager de bons moments. C'est pour cela que nous sélectionnons les meilleurs ingrédients pour élaborer nos recettes et nous apportons un soin tout particulier aux visuels de nos produits, avec des détails minutieux.

L'harmonie visuelle est la première étape d'une dégustation.



## *Convivialité*

Nous sommes une entreprise à taille humaine, implantée dans une région où le bon vivre et le partage sont très présents.

Cette convivialité fait partie de notre mode de fonctionnement et cela se retrouve dans nos desserts.

Nous les créons en ayant toujours à l'esprit cette notion de partage qui accompagnera leur dégustation.





# Nos moelleux

---

## *Les cœurs coulants*

**Cœur coulant au chocolat**

18 X 95 g / 50071752

**Cœur coulant au caramel beurre salé**

18 X 95 g / 50075213



## *Les mini cœurs coulants*

**Mini cœur coulant au chocolat**

48 X 26 g / 50071768





# Nos pâtisseries

---

## *Les bandes à partager*

### **Cheesecake**

1 000 g / 50079554

### **Tiramisu**

735 g / 50072018

### **Croustillant chocolat**

700 g / 50076212

### **Fraisier**

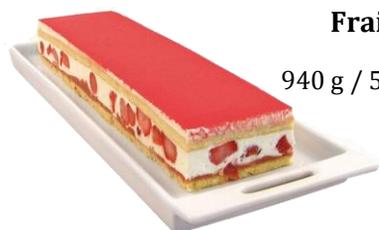
940 g / 50078389

### **Opéra**

690 g / 50071662

### **Framboisier**

620 g / 50076234



## *Les pâtisseries individuelles*

### **Forêt noire**

60 g / 50074414

### **Brookie**

60 g et 80 g

### **Dark Opéra**

75 g / 50094973

### **Opéra**

65 g / 50083726

### **Croustillant au chocolat**

70 g / 50071821

### **Macaron Framboise**

47 g / 50096498



## *Les mini pâtisseries*



### **Assortiment de pâtisseries**

12 X 35 g / 500971438

3 Croustillants au chocolat

3 Croustillants au caramel

3 Framboisiers

3 Opéras





# Nos desserts premium

---

## *Les Gourmands*

### **Royal Chocolat**

*Chocolat origine Pérou*

75 g / 50097234

### **Opéra café Noisette**

*Véritable crème au beurre*

70 g / 50094973



## *Les Fruités*

### **Entremets façon tarte framboise**

*Pointe de yuzu*

85 g / 50097237

### **Entremets façon tarte citron**

*Citron origine Sicile*

75 g / 50097239

### **Mont Blanc Myrtille**

*Marron Ardèche*

85 g / 50097235



Les grands classiques de la pâtisserie françaises, ont été revisités et sublimes en collaboration avec un meilleur ouvrier de France;





# Nos verrines et bacs

---

## *Les Tiramisus*

### **Tiramisu Café**

1 100 g / 50071708

### **Tiramisu Fraise**

1 100 g / 50071709



## *Les Mousses au chocolat*

### **Mousse au chocolat**

2 000 g / 50071856



Depuis 1973, nous avons à cœur de mettre notre savoir-faire au service des gourmets et des gourmands. Installés depuis nos débuts au cœur du Gers, Terre de gastronomie et du bon vivre, la culture de ces lieux a façonné notre vision de la pâtisserie. Qualité, Gourmandise et Convivialité sont les valeurs clés de nos pâtisseries, lorsqu'ils apportent tout leur soin dans la préparation de nos desserts. Vous pourrez ainsi savourer en famille ou entre amis, des moments de pure gourmandise





# Nos gâteaux ronds

---

## *Les entremets à partager*

### **Forêt noire**

1 100 g / 50074415



## *Les Fondants à partager*

### **Fondant au chocolat**

900 g / 50074416



## *Les Cheesecake à partager*

### **Cheesecake pré-découpé**

1 300 g / 50077089





# Nos desserts glacés

---

## *Les à partager*

### **Omelette Norvégienne Vanille**

860 g / 50071647

## *Les Individuels*

### **Dôme Praliné cœur de meringue**

70 g / 500971692

### **Délice Champagne**

500 g / 50071549

### **Citrons givrés**

500 g / 50071529

### **Oranges givrées**

500 g / 50071666

### **Noix de coco givrées**

500 g / 50071638



### *Pour aller plus loin:*

Depuis plus de 30 ans, les desserts festifs sont notre spécialité. Pour vous offrir d'une gamme de Noël festive et premium, nous pouvons réaliser des desserts glacés moulés.

Outre leur qualité gustative, ces desserts permettent une grande liberté et créativité dans leur élaboration.

Vous pouvez ainsi avoir des desserts classiques pour lequel vous souhaitez une finition irréprochable ou des desserts en trompe l'œil ultra festifs.





# Notre gamme bio

---

## *Les Crèmes glacées Bio*



**Vanille**

310 g / 50092030

**Chocolat**

310 g / 50092034

**Café**

310 g / 50092035

**Caramel beurre salé et fleur de sel de Guérande**

310 g / 50092681

## *Les Sorbets Bio*



**Fraise**

310 g / 50092916

**Poire williams**

310 g / 50091816

**Pomme**

310 g / 50092444

**Citron**

310 g / 50092

**Abricot**

310 g / 50092

**Cassis**

310 g / 50092

## *Les Pâtisseries Bio*



**Fondant au chocolat**

400 g / 50092036

**Moelleux au chocolat**

2 x 80 g / 50091689



Nous pensons que bio veut aussi dire local, c'est pour cela que nous sélectionnons en priorité des ingrédients origine France. Avec du lait, crème fraîche et œufs issus de l'agriculture bio Françaises pour nos crèmes glacées

Des fruits bio cultivés en France dans des régions ciblées, pour nos sorbets *Poire d'Occitanie, Pomme de Nouvelle Aquitaine, Fraise de Bretagne, Abricot des plaines du Roussillon, Cassis des vallées du Rhône, Citron de Corse, Noix du Périgord.*

Du beurre, des œufs et de la farine issus de l'agriculture bio française, pour nos pâtisseries.







---

*www.prolainat.com*

---